

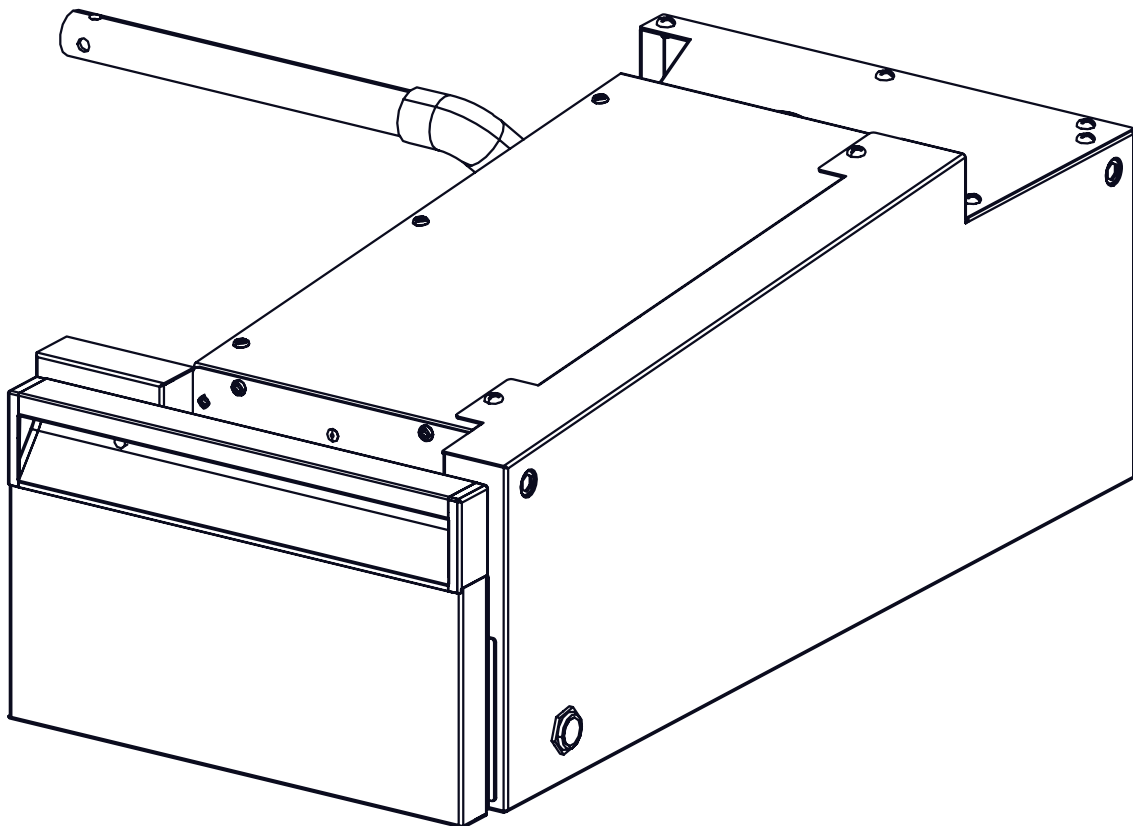
PRESTIGE® PRO



Elektrische zijrooker accessoire Installatie- & bedieningshandleiding

Modellen

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



Het daadwerkelijke product kan afwijken van de afbeeldingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Welkom bij NAPOLEON®!

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING!

Elektrische

voorzorgsmaatregelen

Als er een externe stroombron wordt gebruikt, moet het apparaat ook geaard worden volgens de lokale voorschriften. Het apparaat moet worden aangesloten volgens de nationale regelgeving en lokale elektrische codes.

Gebruik alleen een door een aardlekschakelaar (GFI) beveiligd circuit met dit apparaat. Het apparaat moet worden aangesloten via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom die niet hoger is dan 30 mA.

Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding. Verwijder nooit de aardingsstekker en gebruik geen adapter met twee pennen.

Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het snoer beschadigd is. Gebruik alleen verlengsnoeren met een driepolige aardingsstekker, geschikt voor het vermogen van het apparaat en goedgekeurd voor buitengebruik met een W-A markering.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

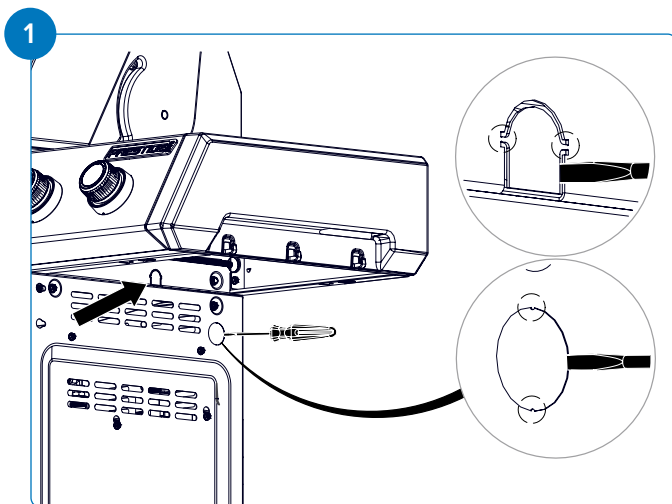
- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen, knoppen of meegeleverde gereedschappen.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dompel het snoer, de stekker of andere elektrische onderdelen niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen zonder ervaring en kennis. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over veilig gebruik en de gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact in de grill wanneer het niet in gebruik is en vóór het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijderd.
- Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en steek daarna het snoer in het stopcontact in de grill. Om los te koppelen, zet de schakelaar op UIT en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik alleen op een goed geaard stopcontact.
- Het gebruik van accessoires die niet door Napoleon worden aanbevolen kan letsel veroorzaken.
- Laat het snoer niet over de rand hangen, raak geen hete oppervlakken aan en blokkeer de doorvoer naar het apparaat niet.

- Plaats het apparaat of het snoer niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Buitenverlengsnoeren moeten worden gebruikt met producten voor buitengebruik en zijn gemarkeerd met het achtervoegsel “W” en een label met de tekst “Geschikt voor gebruik met buitenapparaten”.
- De aansluiting op een verlengsnoer moet droog en van de grond worden gehouden.
- Berg producten binnenshuis op wanneer ze niet worden gebruikt – buiten het bereik van kinderen.
- Maak dit product niet schoon met een waterspray of een vergelijkbare methode. In plaats daarvan raden we aan het af te nemen met een vochtige doek gedrenkt in een 50/50 mengsel van appelciderazijn en water, en het daarna af te drogen met een schone handdoek.
- Brandstof, zoals houtskoolbriketten, mag niet met het apparaat worden gebruikt.

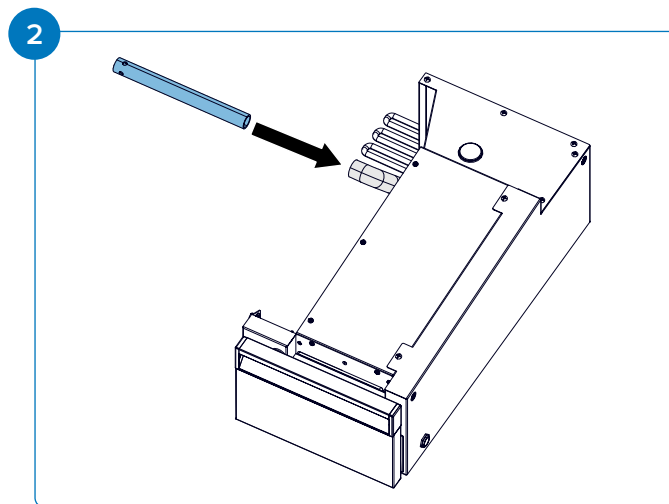
Montagestappen

Geïntegreerd rookstelsel

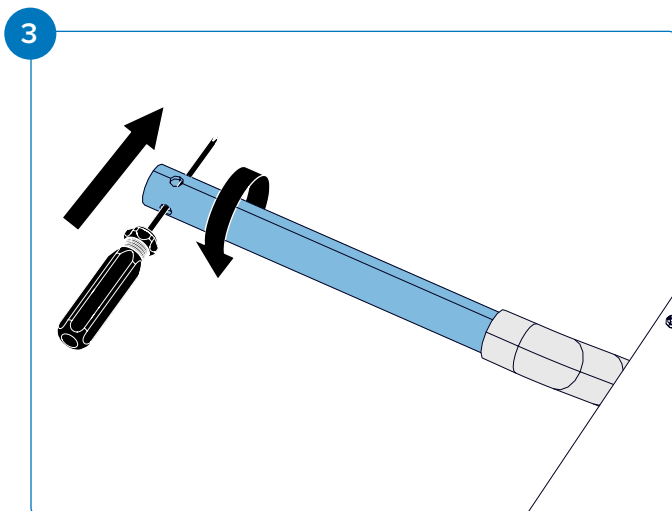
Deze functie geeft extra smaak aan vlees, groenten en meer. Perfect voor langzaam garen op lage temperatuur.



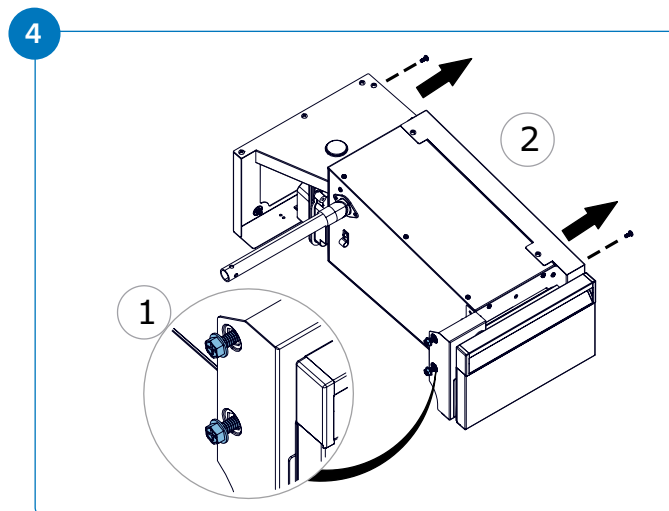
- Verwijder 2 uitsparingen onder het rechter zijrek, in het zijpaneel van de kar.



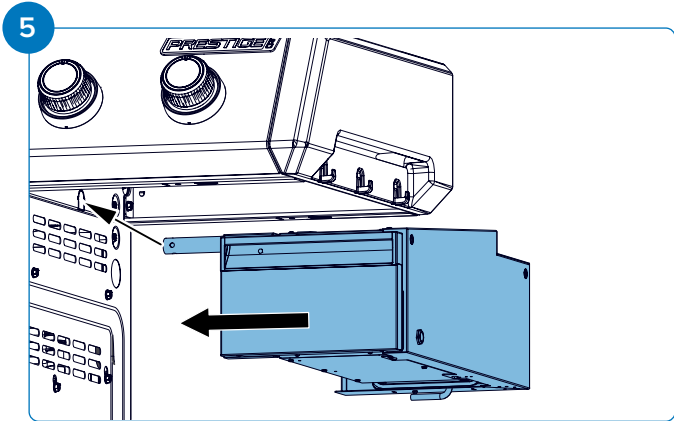
- Plaats de rookafvoerpijp in de zijroker door de buis met de hand erin te draaien.



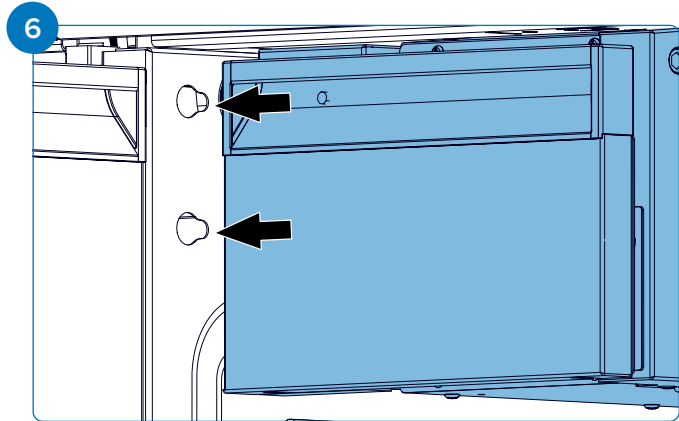
- Gebruik een schroevendraaier in de gaten aan het uiteinde van de buis om deze stevig vast te draaien.



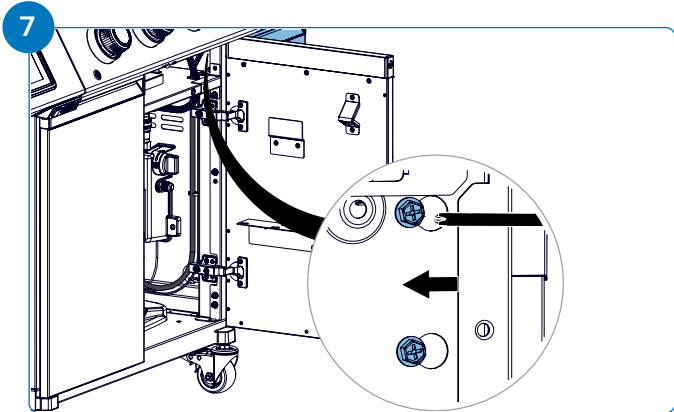
- Draai de twee schroeven een beetje los, verwijder ze vervolgens volledig en leg ze apart.



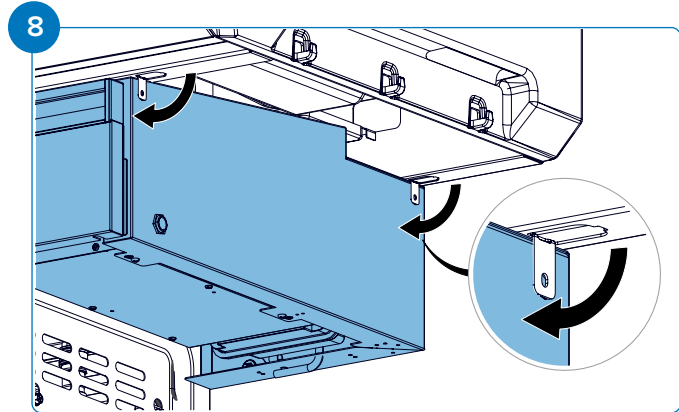
- Beweeg de roker onder het zijrek en leid de rookafvoerpijp door de opening die is ontstaan door het verwijderen van de uitsparing.



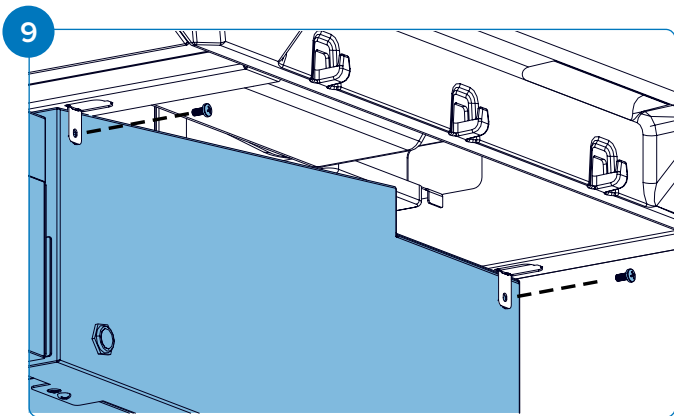
- Met de roker op zijn plaats en de afvoerpijp door de opening, manoeuvreer de beugel en bevestiging in de sleutelsleuven in het rechter zijpaneel van de karbodem.



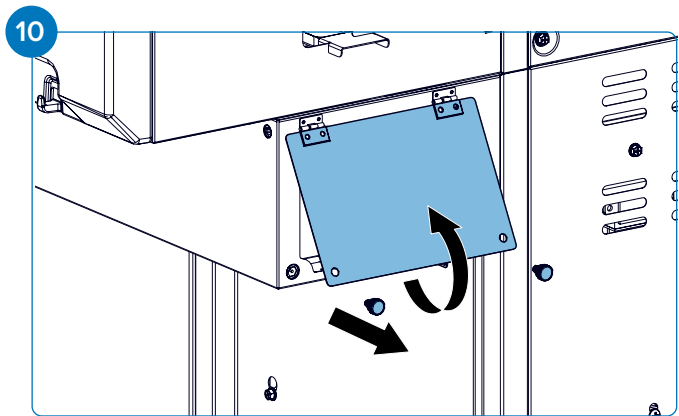
- Wanneer beide bevestigingskoppen door de sleutelsleuven zitten, kunnen ze van binnenuit de BBQ-kar worden vastgedraaid.



- Met de roker vastgezet met twee bevestigingen op de voorste beugel, buig de twee lipjes op het zijrek naar beneden op hun plaats.

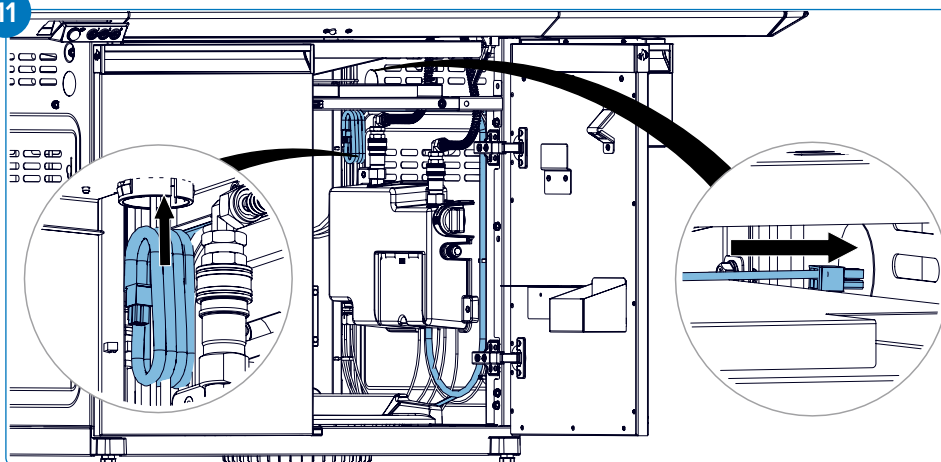


- Bevestig de roker met de eerder verwijderde bevestigingen om hem op zijn plaats te houden.



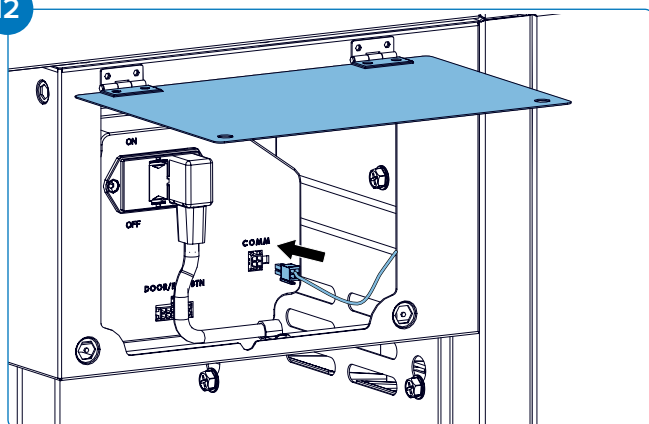
- Verwijder de twee duimschroeven aan de achterkant van het apparaat. Klap het toegangspaneel omhoog om bij de elektronica box te komen.

11



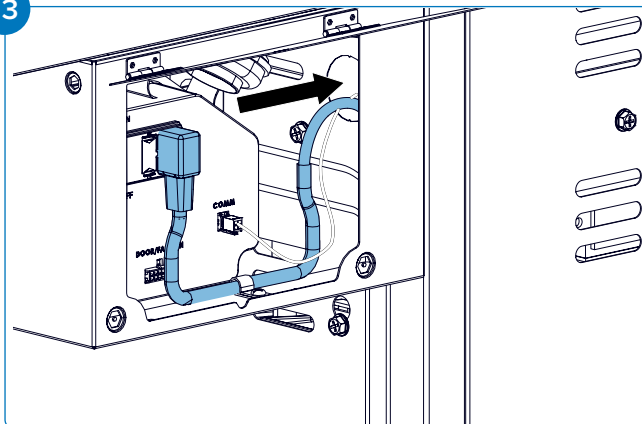
- Zoek de kabelboom van de roker aan de binnenkant van de kast. Leid de kabel via de zijkant van de kast naar de achterkant van de roker.

12



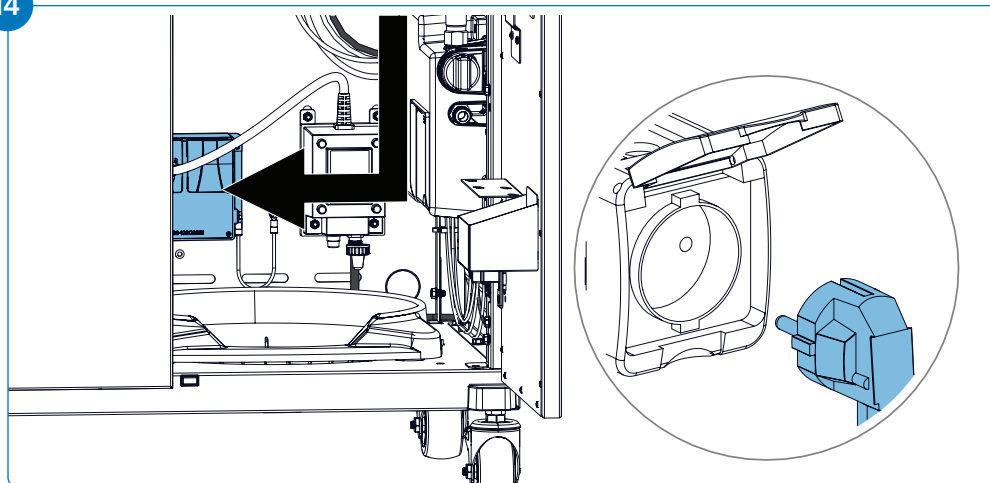
- Steek de kabelboom—dit maakt communicatie met de roker mogelijk—in de 'COMM'-poort van de elektronica box. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar AAN staat.

13



- Leid het meegeleverde netsnoer van de rookbox, door het zijpaneel en in de kast.

14

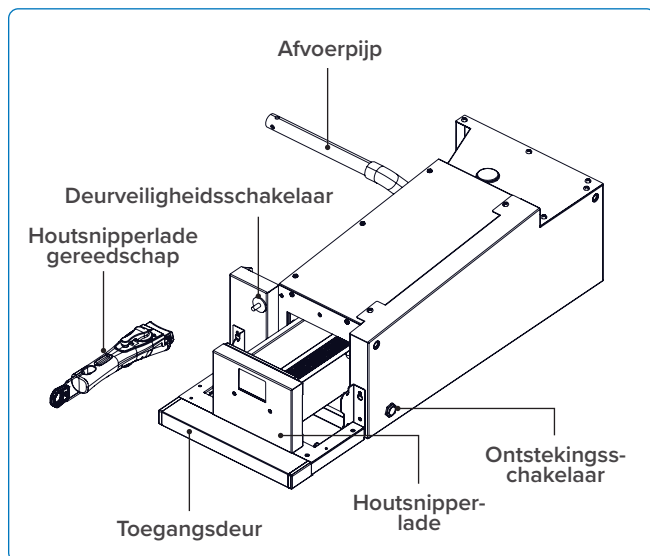


- Steek de stekker van de roker in het stopcontact in de kast. Sluit het toegangsdeurtje aan de achterkant van de rookbox.

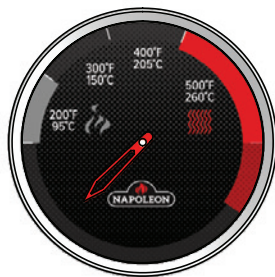
Aan de slag

Overzicht van de roker

Verrijk je grillervaring met een rijke, houtgestookte smaak dankzij het geïntegreerde rookstelsel*. Wanneer de rookmodus is geselecteerd, wordt de rookbox automatisch geactiveerd en wordt aromatische rook naar de hoofd kookruimte geleid voor authentieke barbecue-resultaten. Deze functie geeft extra smaak aan vlees, groenten en meer. Perfect voor langzaam garen op lage temperatuur.

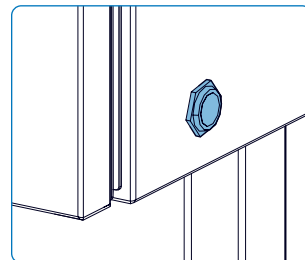


De roker moet worden gestart en rook afgeven voordat je de branders aansteekt. De beste prestaties worden bereikt met 1-2 branders op laag. De meter op het deksel moet altijd in het rookgedeelte staan.



Ontsteking

1. Vul de rookbox – Voeg houtsnippers toe, of een mix van houtsnippers en stukken of pellets, tot de box bijna vol is. Gebruik geen houtskool. Zie het **“Uw smoker opzetten”** gedeelte voor meer informatie.
2. Houd de drukknop op de roker 2 seconden ingedrukt om te ontsteken. De knop zal rood knipperen om aan te geven dat de ontstekingsfase bezig is (~11 minuten).



Na de ontstekingsvolgorde schakelt het ontstekingselement voor houtsnippers uit en zorgt de ventilator voor continue rook totdat de houtsnippers op zijn of er 1 uur voorbij is zonder een nieuwe ontstekingscyclus. Zodra de roker rook begint af te geven, steek 1–2 branders aan en houd de temperatuur binnen het rookbereik op de dekselmeter. Zie het **“Uw smoker opzetten”** gedeelte voor meer informatie.

Nadat de ontsteking is gestart, kan de ventilator niet worden uitgeschakeld. Dit is een belangrijke veiligheidsfunctie die is ontworpen om ongecontroleerde verbranding in de roker te voorkomen. De ventilator van de roker schakelt automatisch uit na de afkoelcyclus (ongeveer 2 uur), of na 3 uur inactiviteit.

Herontsteking

De optie voor opnieuw ontsteken is pas beschikbaar 15 minuten na het einde van de ontstekingscyclus. Wanneer de houtsnippers op zijn, maar je de sessie wilt verlengen:

1. Open de deur van de roker om bij de lade voor houtsnippers te komen. De toegang tot de rokerdeur is uitgerust met een veiligheidsschakelaar om te voorkomen dat het verwarmingselement werkt wanneer de deur open is.
2. Ontgrendel het gereedschap en haak het aan de voorzijde van de houtschalenlade. Ontgrendel het gereedschap en schuif de houtschalenlade voorzichtig naar buiten voor eenvoudig bijvullen zonder deze uit het apparaat te verwijderen. Zie **“Overzicht gereedschap”** sectie.
3. Gebruik metalen tangen om gebruikte houtschilfers te herverdelen en verplaats ze naar de voor- en achterkant van de lade. Het vrijmaken van ruimte op het metalen rooster helpt bij het opnieuw ontbranden van verse houtschilfers. Verwijder geen hete schilfers uit de kamer. Zie **“Uw smoker opzetten”** sectie.
4. Voeg een verse laag houtschilfers toe en zorg voor goed contact met de warmtebron voor snellere ontbranding en een constante rookontwikkeling.
5. Gebruik het gereedschap om de houtschalenlade weer te plaatsen. Sluit en vergrendel de rokerdeur.
6. Houd de drukknop op de rokerunit 2 seconden ingedrukt. De knop zal rood knipperen om aan te geven dat de herontstekingsfase bezig is (~4 minuten).



OPMERKING:

- De gebruiker moet 15 minuten wachten voordat de herontstekingsoptie weer beschikbaar is. Deze timer van 15 minuten is ingesteld om overmatige warmtecycli van de roker te voorkomen.
 - Ontsteking en herontsteking kunnen op elk moment worden geannuleerd door deze optie op het display te selecteren of de drukknop 5 seconden ingedrukt te houden (afhankelijk van uw model).
7. Om de roker volledig uit te schakelen, moet u deze 1 uur inactief laten (geen herontsteking) om het volledige uitschakelproces te starten (in totaal 3 uur). Tijdens de laatste 2 uur blijft de ventilator werken om rookterugslag te voorkomen.
 8. Als de roker volledig is afgekoeld, maak dan de houtschalenlade leeg en gooi de resten weg in een vuurvaste container met een goed sluitend deksel.

Roker Gids

Snelle Rooktips

Om u te helpen het maximale uit uw roker te halen, hebben we deze snelgids samengesteld met praktische tips voor betere resultaten. Deze beproefde technieken versterken de smaak, verbeteren de rookhechting en helpen u om consistentere te koken—zodat u elke keer de beste smaak krijgt en het meeste uit uw kookervaring haalt.



Begin met rook Start de roker van tevoren en wacht tot deze schone rook produceert voordat u voedsel op de grill legt of de branders aansteekt.



Koud vlees = betere rookring Plaats het vlees direct uit de koelkast in de roker. Het koelere oppervlak neemt in het begin meer rook op.



Houd het vochtig Bespuit het vlees elke 45–60 minuten met een plantenspuit. Overdrijf het niet—net genoeg om het oppervlak kleverig te houden, niet doorweekt.



Gebruik een waterbak Een waterpan houdt de luchtvochtigheid op peil. Vochtige lucht zorgt ervoor dat rook beter blijft hangen en houdt het vlees sappig.



Ruw = meer rookmaak Kerf het oppervlak in of breng een grove rub aan (bijv. gebroken peper, kruiden). Het creëren van een ruwe textuur—door insnijden of kruiden—verbetert de rookopname. Het vergrote oppervlak en de oneffenheden helpen rookdeeltjes effectiever vast te houden, wat resulteert in een diepere, rijkere en meer complexe rookmaak.



Vermijd witte, dikke rook Dikke witte rook betekent onvolledige verbranding. Gebruik kwaliteitskorrels, -chips of -blokken voor schonere verbranding.



Temperatuurzones zijn belangrijk Ken de hete en koude zones van uw BBQ. Draai het vlees indien nodig om gelijkmatig te garen en droge plekken te voorkomen.










Geduld loont Haast u niet. Houd het deksel gesloten—elke keer dat u kijkt, voegt 10–15 minuten toe aan de bereidingstijd. Vertrouw op het proces!





ROOKPRO TIPS!

- Laat het vlees na het roken rusten zodat de sappen zich kunnen herverdelen. Het kan een groot verschil maken in malsheid en smaak.
- Als u niet schoonmaakt, kan uw roker creosoot opbouwen—een teerachtige aanslag die voedsel een bittere, onaangename smaak geeft.
- Gebruik een vleesthermometer voor nauwkeurigheid. Vertrouw niet alleen op tijd—de kerntemperatuur is doorslaggevend.
- Oefening baart kunst. Elk stuk vlees gedraagt zich anders. Blijf geduldig en blijf experimenteren.

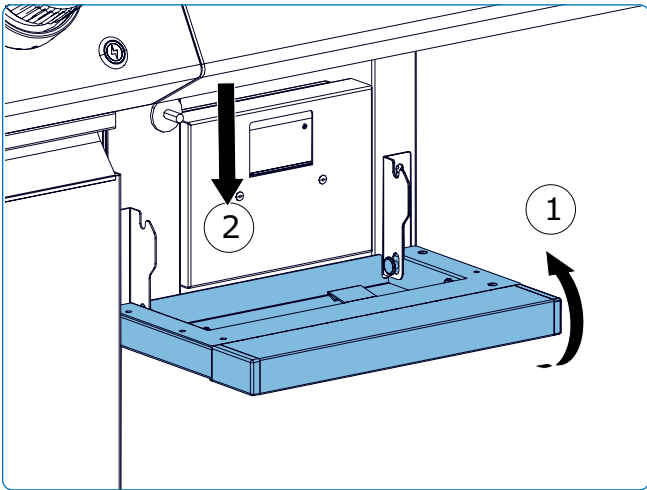
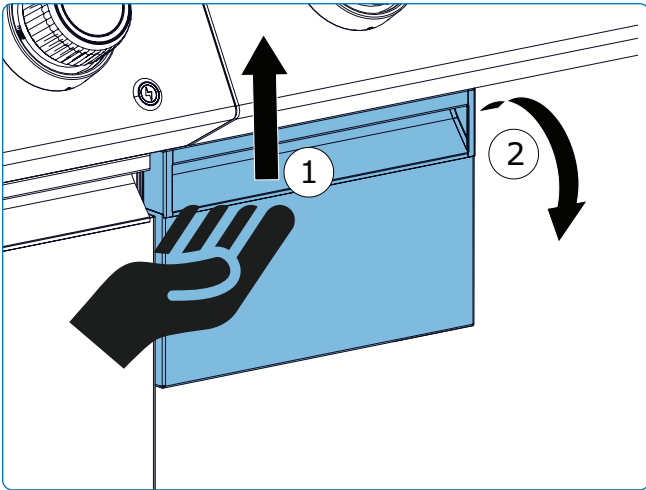
Voedseltype	Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	Kooktips	
 Rundvlees	Brisket	Hickory, Eik, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 u (tot ingepakt, bij 74 °C / ~165 °F)	Baktijd: 12–18 u totaal. Gebruik een waterpan voor vocht; wikkel in folie na de stall.
	Short ribs		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 u (tot ingepakt)	Baktijd: 6–8 u totaal. Houd de botzijde naar beneden; laat 1 u rusten na het koken.
	Gehaktbrood	Hickory, Eik, Appelhout, Pecannoot	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 u	Laat het gehaktbrood 10–15 minuten rusten voor het snijden om het vocht te behouden.
 Varkensvlees	Boston Butt	Appel, Kers, Pecannoot	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 u	Rook tot 90–95 °C (195–203 °F) voor het uit elkaar trekken.
	Baby back ribs	Appel, Kers, Hickory		~5 u (3-2-1 methode)	Wikkel in folie bij uur 3; eindig onafgedekt voor een korst
	Spare ribs			~6 u	Spray elk uur met appelsap voor vocht.
	Varkenshaas	Appel, Kers, Eik		~2–4 u	Niet te gaar maken — haal eruit bij 63 °C (145 °F)
 Kip	Hele	Appel, Kers, Esdoorn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 u	Bind de poten samen en vouw de vleugels onder; rook tot 74 °C (165 °F)
	Poten/Dijen	Appel, Esdoorn, Pecannoot	121–135 °C (250–275 °F)	~2 u	Hogere temperaturen maken het vel krokant; omdraaien is niet nodig
	Vleugels	Appel, Kers, Esdoorn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 u	Hussel in olie/kruiden voor het roken; eindig boven direct vuur voor krokantheid.
	Borst	Appel, Kers, Esdoorn	107 °C (225 °F)	~1 u	Gebruik een vleesthermometer, haal eruit bij 71 °C (160 °F), laat rusten tot 165 °F.

Voedseltype		Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	Kooktips
 Kalkoen	Hele	Appel, Kers, Pecannoot	116 °C (240 °F)	5–7 u	Gebruik een waterpan; vlinder de kalkoen voor gelijkmatige garing.
	Borst			~ 4 u	Bedorst elk uur voor malsheid.
 Hertenvlees	Varkenshaas	Eik, Kers, Hickory	107 °C (225 °F)	~45 min/lb	Licht hout behoudt de wildsmaak; niet te veel roken.
 Wildgevo- gelte	Eend – Heel	Appel, Kers, Pecannoot	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 u	Snijdt het vel in voor het uitsmelten van vet; eindig op hoge temperatuur voor krokant vel.
	Eend – Borst	Appel, Esdoorn, Els	107 °C (225 °F)	~ 1,5 u	Rook met de velkant naar boven; haal eruit bij 135–140 °F / 57–60 °C voor medium rare.
	Kwartel	Appelhout, Kers, Pecannoot	107 °C (225 °F)	1–1,5 u	Spray lichtjes met appelsap of bouillon tijdens het roken om het vocht te behouden en de rook beter te laten hechten.
 Vis en zeevruchten	Zalm – Filet	Els, Kers, Esdoorn	104 °C (220 °F)	1 u	Zalm kan koud gerookt worden door hem te pekelen met zout en bloot te stellen aan rook bij 68–86°F (30 °C–20 °F) zonder te garen. Gebruik filets met vel; werk af met een citroenglazuur.
	Forel – Heel	Els, Eik, Kers	107 °C (225 °F)	1 u	Vul de buikholte met citroen/kruiden; rook in een mandje
	Kreeftenstaarten	Els, Appel, Kers		~ 45 min	Splijt de staarten voor betere rookopname.

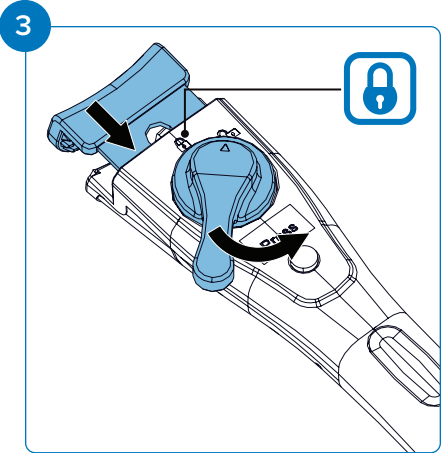
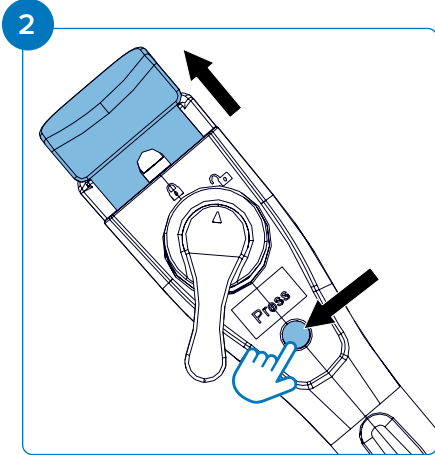
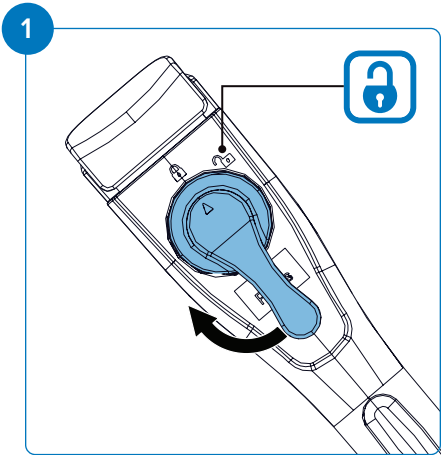
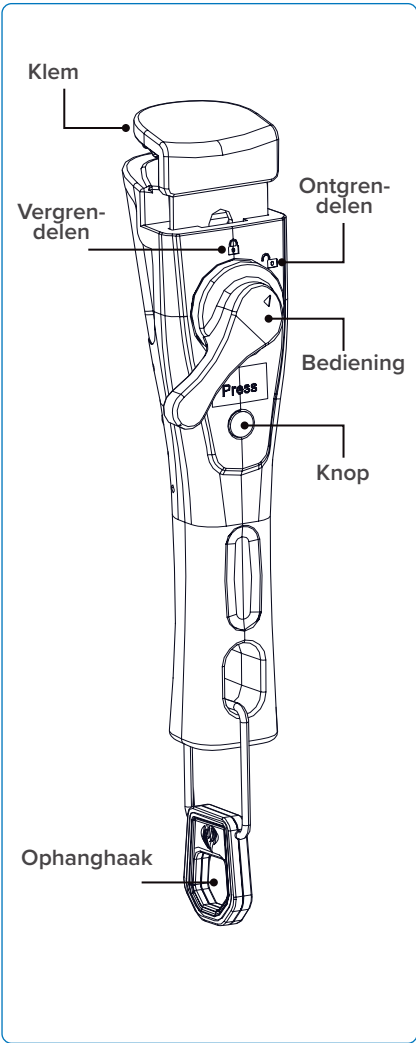
Voedseltype		Houtsoort(en)	Rooktemperatuur °C (°F)	Rooktijd	Kooktips
 Groenten	Paprika's	Appel, Kers	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 u	Snijd in helften of dikke repen; licht invetten.
	Aardappelen – Heel	Appel, Kers, Pecannoot		2–3 u	Prik gaatjes en wrijf in met olie/zout; wikkel in folie voor een zachte schil.
	Wortels			1,5–2 u	Rook met een beetje honing of bruine suiker voor zoetheid.
	Tomaten (Roma's)	Kers, Appel	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 u	Snijd doormidden; ideaal voor sauzen of salsa.
 Kaas	Cheddar (gerijpt)	Appel, Kers, Esdoorn	32 °C (90 °F) Opmerking: Koude dagen maken het makkelijker om de temperatuur van de smoker laag te houden—ideaal voor koud roken van kaas zonder dat deze smelt.	1,5–2 u	Laat na het roken 24–48 uur onafgedekt in de koelkast staan om de smaak te verzachten
	Gouda	Appel, Pecannoot			Snijd in kleine blokjes of rook in zijn geheel; laat 48 uur rusten.
	Mozzarella (lage vochtigheid)	Appel, Kers		~ 1 u	Gebruik stevige blokken; rook voorzichtig anders kan het smelten.
	Zwitserse / Jarlsberg	Appel, Els		2 u	Koel voor het roken; laat 2 dagen rusten voor volle smaak
	Roomkaas (blok)	Appel, Esdoorn		1–2 u	Snijd de bovenkant kruislings in; kruiden of insmeren met rub voor het roken.
	Brie			~ 1 u	Vries kort in voor het roken om de vorm te behouden.
	Halloumi (koud gerookt)	Appel, Kers, Pecannoot		1–1,5 u	Snijd in plakken van ¼–¾" dik; gebruik indirecte opstelling met ijsbak; laat 24–48 uur rusten
	Halloumi (warm gerookt)			107 °C (255 °F)	30–45 min

Operatie

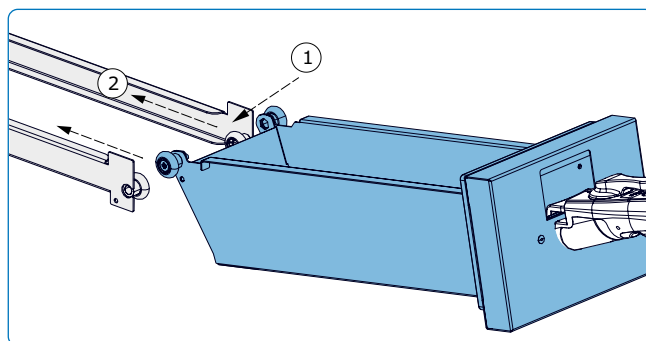
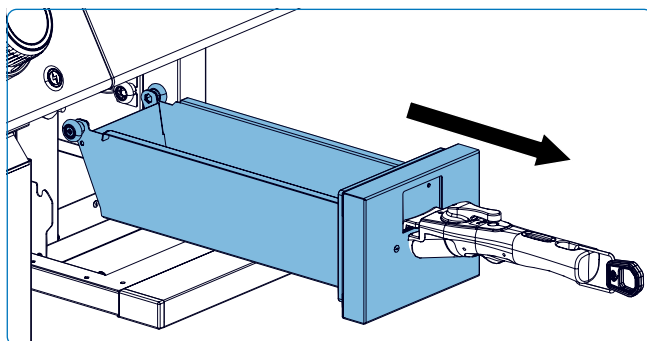
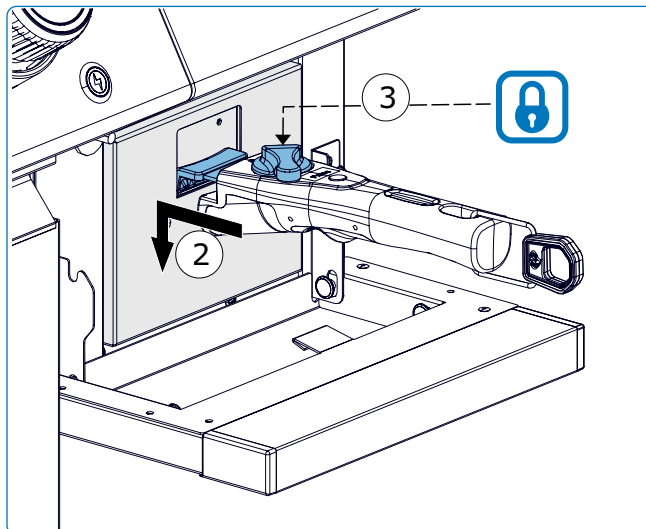
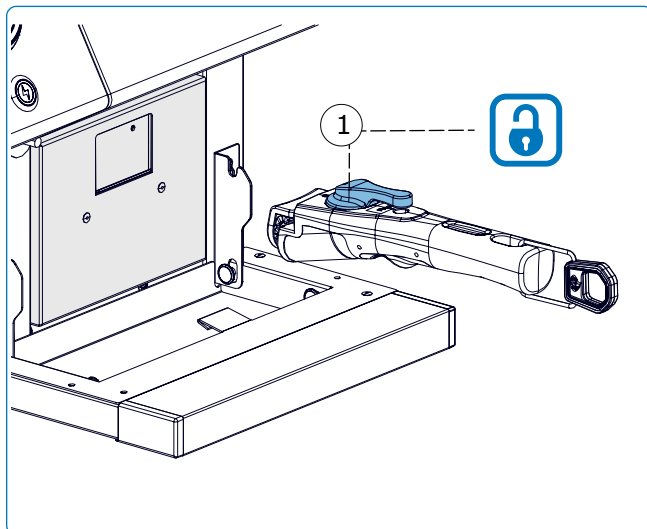
Deur



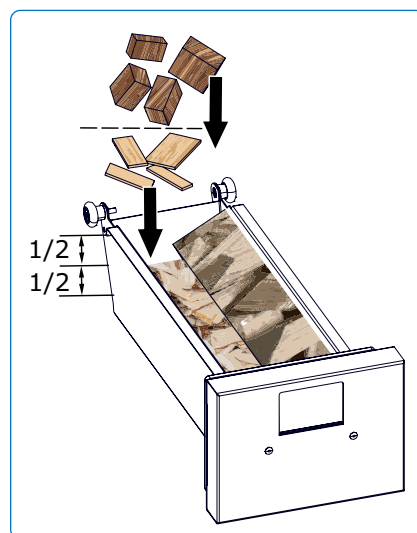
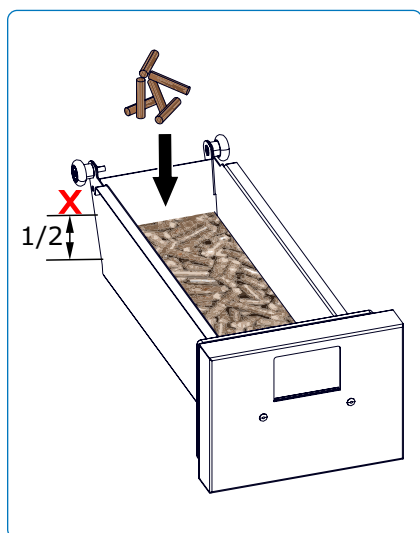
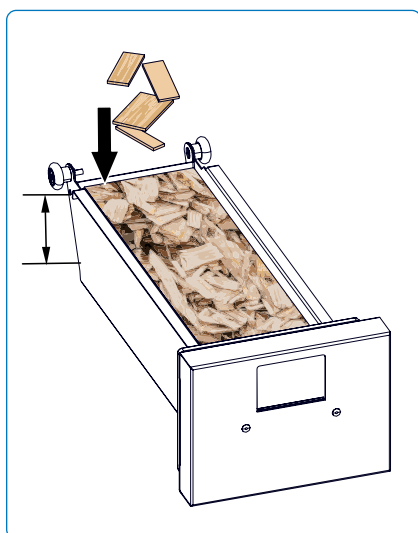
Overzicht gereedschap



Houten lade



Uw smoker opzetten



- Vul met houtsnippers tot aan de bovenkant van de lade. Ongeveer 480 g. of 6 kopjes.

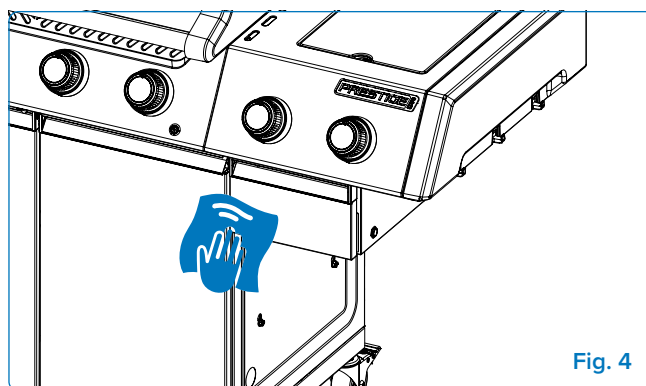
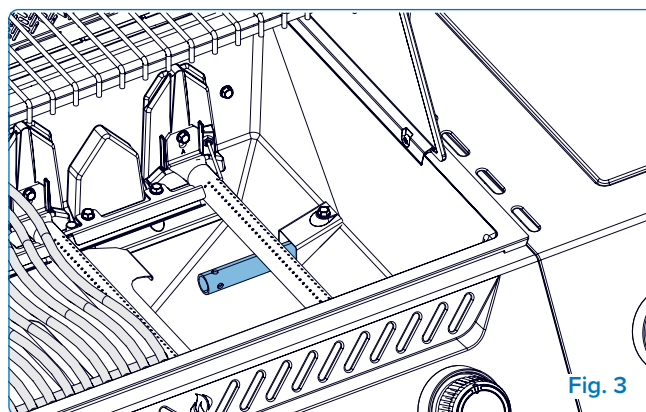
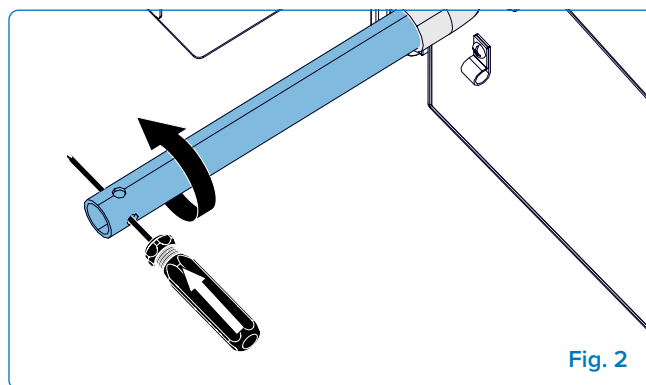
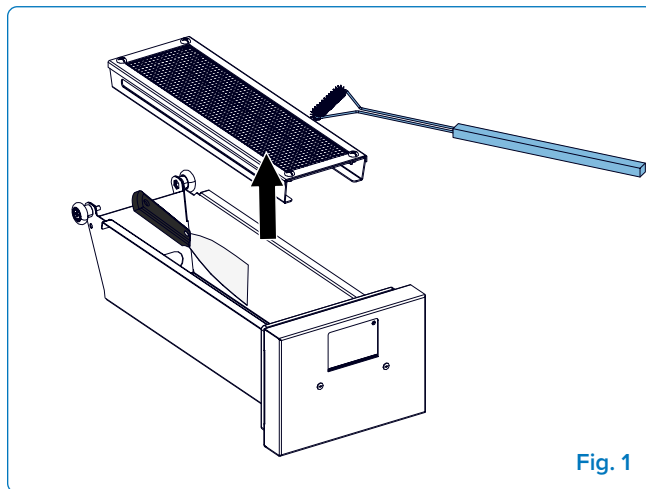
- Vul met pellets tot maximaal halverwege. Ongeveer 180 g of 2 kopjes.

- Leg een laag houtsnippers tot maximaal halverwege. Leg houtblokken bovenop de houtsnippers.

De rookbox schoonmaken

Om uw rookbox in topconditie te houden en de beste rookmaak aan uw gegrilde gerechten te geven, volgt u deze eenvoudige schoonmaakstappen na elk gebruik:

1. **Laat volledig afkoelen** – Laat de smokerbox en de BBQ afkoelen voordat je ze aanraakt om brandwonden te voorkomen en het verwijderen van as te vergemakkelijken. As en creosoot kunnen zich binnenin ophopen, vooral in de buurt van het verwarmingselement.
2. **Stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken** – Haal altijd de stekker van de smokerbox uit het stopcontact voordat je in de buurt van het verwarmingselement schoonmaakt voor de veiligheid.
3. **Leeg de as** – Haal de houtlade uit de BBQ en gooi eventuele resterende houtsnippers of as in een metalen container.
4. **Verwijder en reinig het rooster** – Haal het rooster eruit dat de houtsnippers vasthoudt. Schud eventueel achtergebleven resten eraf en borstel het schoon (**Afbeelding 1**).
5. **De uitlaatpijp van de smoker** – kan worden losgeschroefd voor reiniging—steek een schroevendraaier in de uiteinden voor extra hefboomwerking (**Fig. 2&3**).
6. **Schraap resten weg** – Gebruik een grillborstel of metalen schraper om verkoolde houtresten of aangekoekte resten te verwijderen van de binnenkant, binnenwand en houtsnipperlade.
7. **Maak de rookbox schoon** – Reinig de binnen- en buitenkant met een 50/50 mengsel van warm water en appelciderazijn met een spons. Dit verwijdert creosoot. Gebruik een metalen borstel of schuurpad voor hardnekkige aanslag. Vermijd overtollig vocht in de buurt van elektrische onderdelen (**Fig. 4**).
8. **Monteer opnieuw en berg op** – Plaats de houtlade terug in de BBQ zodra deze droog is.



PRO TIP!

Regelmatig schoonmaken behoudt de smaak en verlengt de levensduur van de smoker!

Problemen oplossen

Lampen

Controlelampje	Betekenis	Controlelampje	Betekenis
Rode puls	<ul style="list-style-type: none"> Ontsteking/herontsteking 	Witte knipper (2 keer)	<ul style="list-style-type: none"> Fout: deurschakelaar open
Geel	<ul style="list-style-type: none"> Roken met herontsteking uitgeschakeld (15 min) 	Witte knipper (3 keer)	<ul style="list-style-type: none"> Fout: Snap Disc geactiveerd
Puls blauw	<ul style="list-style-type: none"> Roken met herontsteking ingeschakeld 	Witte knipper (4 keer)	<ul style="list-style-type: none"> Fout: ventilator werkt niet
Puls groen	<ul style="list-style-type: none"> Roken met herontsteking aanbevolen 		

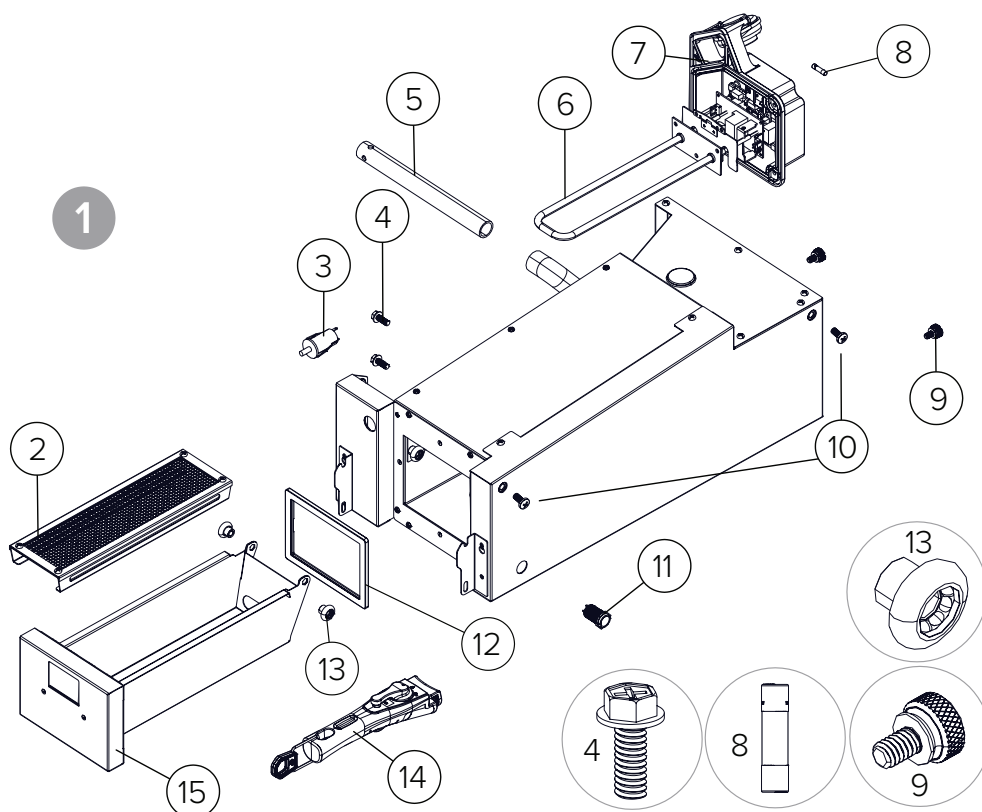
Roker

- Start niet, bereikt of behoudt de temperatuur niet, produceert weinig of geen rook, of gaart het voedsel ongelijkmatig
- Maakt ongebruikelijke geluiden, toont foutcodes, produceert overmatige rook of heeft problemen met de brandstoftoevoer.

Mogelijke oorzaken	Oorzaak	Oplossing
Roker gaat niet aan	<ul style="list-style-type: none"> Kabelboom niet aangesloten op COMM-poort 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de kabelboom goed aan; controleer op schade
	<ul style="list-style-type: none"> Aan/uit-schakelaar op de elektronica box staat UIT. 	<ul style="list-style-type: none"> Zet de schakelaar AAN
	<ul style="list-style-type: none"> Stroomkabel niet aangesloten op roker 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de stroomkabel aan op de roker
	<ul style="list-style-type: none"> Stroomkabel niet aangesloten op BBQ-stopcontact 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de stroomkabel aan op het BBQ-stopcontact
Houtsnippers ontbranden niet	<ul style="list-style-type: none"> Houtsnippers zijn nat 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik droge snippers
	<ul style="list-style-type: none"> Opbouw van verbrande snippers 	<ul style="list-style-type: none"> Maak het bakje schoon
	<ul style="list-style-type: none"> Deur niet goed gesloten 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de deur volledig
Dikke witte rook	<ul style="list-style-type: none"> Venturisysteem verstopt of ventilator werkt niet 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig het systeem en controleer de ventilator
	<ul style="list-style-type: none"> Natte houtsnippers 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang door droge snippers
	<ul style="list-style-type: none"> Deur niet goed gesloten 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg voor goede afsluiting
	<ul style="list-style-type: none"> Beschadigde of ontbrekende deurrubber 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer en vervang de afdichting

Mogelijke oorzaken	Oorzaak	Oplossing
Deur sluit niet	• Houtsnippers vast tussen lade en binnenwand	• Verwijder de blokkade
	• Opbouw van as/afval	• Reinig de kamer
	• Lade niet goed uitgelijnd	• Lijn de lade opnieuw uit op de rails
Witte, dikke of bittere rook	• Onvolledige verbranding door verstopte Venturi	• Reinig het Venturi-systeem grondig
	• Onvolledige verbranding doordat de ventilator niet draait	• Controleer de werking van de ventilator; als er een ventilatorfout wordt weergegeven, volg de diagnostische stappen of neem contact op met de ondersteuning
	• Slechte luchtstroom of te veel brandstof	• Verminder de hoeveelheid brandstof en verbeter de ventilatie
	• Natte hout/houtsnippers smeulen	• Gebruik droge houtsnippers of pellets
Geïntegreerde rookoven werkt niet (via LCD-touchscreen)	• Grill niet aangesloten op stroom	• Controleer de stroomaansluiting
	• Rookfunctie uitgeschakeld in touchscreen-instellingen	• Schakel de rookfunctie in via de LCD-bediening
	• COMM-kabel niet aangesloten	• Sluit de COMM-kabel stevig aan
	• Doorgeslagen zekering	• Vervang de zekering
	• Bedradingsproblemen	• Controleer de aansluitingen
	• Losse of defecte bedrade aansluitingen aan de achterkant van het LCD-touchscreen	• Controleer en zet de bedrading van het touchscreen vast
	• Systeem moet worden gereset	• Volg de resetinstructies van de fabrikant via het touchscreen
Geen rook of zeer weinig rook	• Temperatuur te hoog	• Stel de temperatuur lager in.
	• Natte of slechte kwaliteit houtsnippers	• Gebruik droge houtsnippers van hoge kwaliteit
	• Onvolledige verbranding doordat de ventilator niet draait	• Controleer de werking van de ventilator; als er een ventilatorfout wordt weergegeven, volg de diagnostische stappen of neem contact op met de ondersteuning
	• Slechte luchtstroom door verstopte venturi	• Reinig het Venturi-systeem grondig
	• Opbouw van as in de houtsnipperlade	• Reinig de houtsnipperlade regelmatig

Vervangende onderdelen



Nr.	Onderdeel #	Beschrijving
1	N010-10008266	Zij-rookoven
2	N360-10008868	Gaaszetstuk
3	N660-10008859	Deurschakelaar
4	N570-0082	Bevestigingsmiddel
5	N490-10008860	Afvoerpijp
6	N357-10008865	Ontsteker voor verwarmingselement
7	N010-10008864	Elektronica
8	N285-10008949	Zekering
9	N195-10008898	Stroomkabel, kabel, Rc/Europese standaard Type C
	N195-10008897	Stroomkabel, kabel, Verenigd Koninkrijk Type G
	N195-10008896	Stroomkabel, kabel, Israël Type H
	N195-10008895	Stroomkabel, kabel, Zwitserland Type J
10	N570-0022	Bevestigingsmiddel
11	N110-10008862	Knop

Nr.	Onderdeel #	Beschrijving
12	N290-10008861	Deurafdichting
13	N045-0001	Lager
14	N700-10008870	Gereedschap voor het verwijderen van de lade
15	N710-10008867	Houtsnipperlade



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

PRESTIGE® PRO

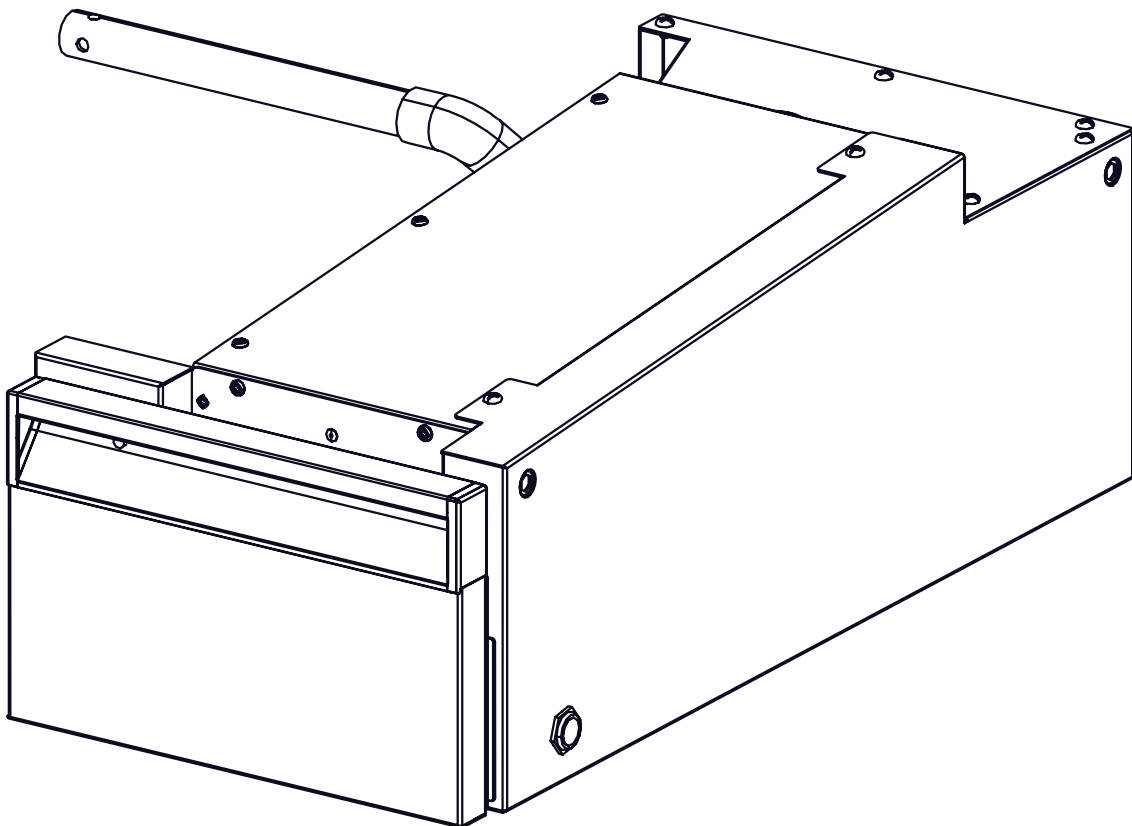


SE

Elektriskt sidomonterat röktilbehör Installations- & bruksanvisning

Modeller

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



Den faktiska produkten kan avvika från illustrationerna.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Välkommen till NAPOLEON®!

Säkerheten först

VARNING!

Elektriska

försiktighetsåtgärder

Om en extern strömkälla används måste apparaten även jordas enligt lokala föreskrifter. Apparaten måste anslutas enligt nationella bestämmelser och lokala elregler.

Använd endast en jordfelsbrytarskyddad (GFI) krets med denna apparat. Apparaten bör anslutas via en jordfelsbrytare (RCD) med en märkutlösningström som inte överstiger 30 mA.

Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordkontakt. Ta aldrig bort jordningskontakten eller använd med en adapter med två stift.

Strömssladden bör regelbundet kontrolleras för tecken på skador. Apparaten får inte användas om sladden är skadad. Använd endast förlängningsladdar med trepolig jordad kontakt, godkända för apparatens effekt och för utomhusbruk med W-A-märkning.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

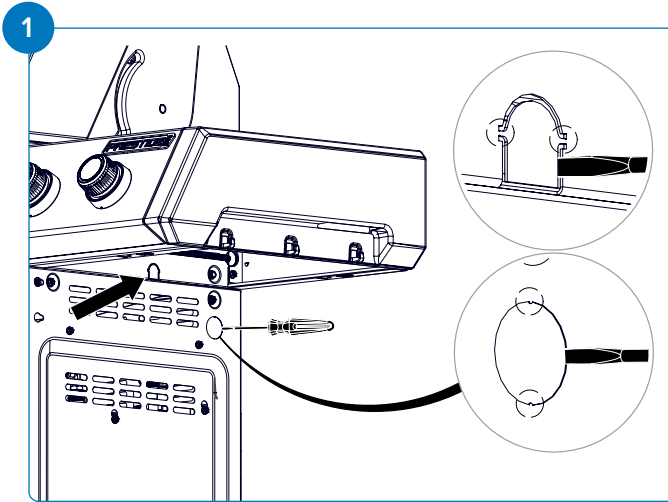
- Läs alla instruktioner.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag, vred eller medföljande verktyg.
- För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ner sladd, kontakt eller andra elektriska komponenter i vatten eller andra vätskor.
- Noggrann tillsyn krävs när apparaten används av eller nära barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap. De måste övervakas eller instrueras om säker användning och förstå de risker som finns.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Dra ur kontakten från uttaget inne i grillen när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar.
- Anslut alltid kontakten till apparaten först, anslut sedan sladden till uttaget inne i grillen. För att koppla bort, vrid reglaget till AV och dra sedan ur kontakten från uttaget.
- Använd endast i korrekt jordat uttag.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Napoleon kan orsaka skador.
- Låt inte sladden hänga över kanten, vidröra heta ytor eller hindra ledningen in i apparaten.
- Placera inte apparaten eller dess sladd på eller nära en het gas- eller elspis, eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för kontroll, reparation eller justering.

- Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
- Utomhusförlängningsladdar ska användas med produkter för utomhusbruk och är märkta med suffixbokstaven "W" samt en etikett med texten "Lämplig för användning med utomhusapparater".
- Anslutningen till en förlängningsladd ska hållas torr och ovanför marken.
- Förvara produkterna inomhus när de inte används – utom räckhåll för barn.
- Rengör inte denna produkt med vattenspray eller liknande metod. Vi rekommenderar istället att torka av den med en fuktig trasa indränkt i en 50/50-blandning av äppelcidervinäger och vatten, och sedan torka den med en ren handduk.
- Bränsle, såsom grillbriketter, får inte användas med apparaten.

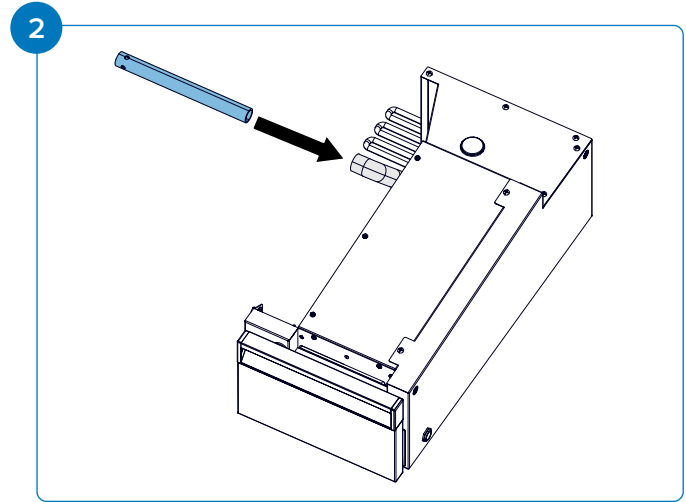
Monteringssteg

Integrerat röksystem

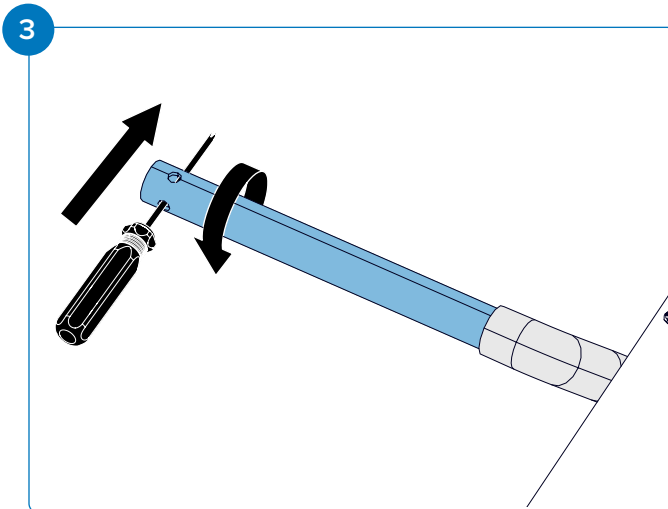
Denna funktion ger djup till kött, grönsaker och mer. Perfekt för långsam tillagning på låg värme.



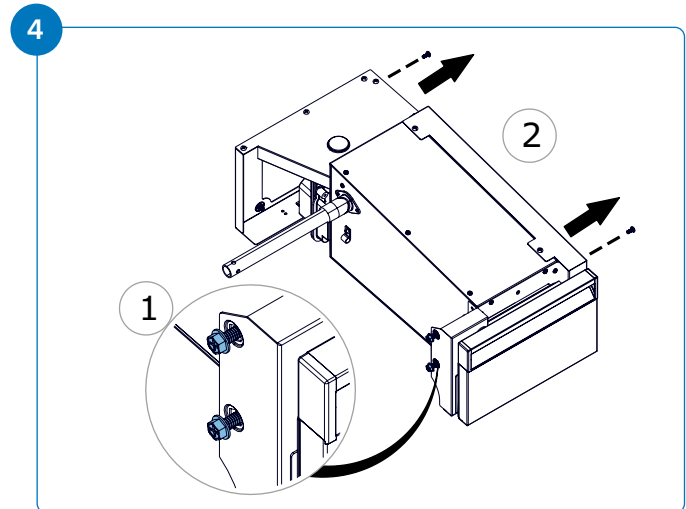
- Ta bort de två brytlocken som sitter under högra sidohylla, i vagnens sidopanel.



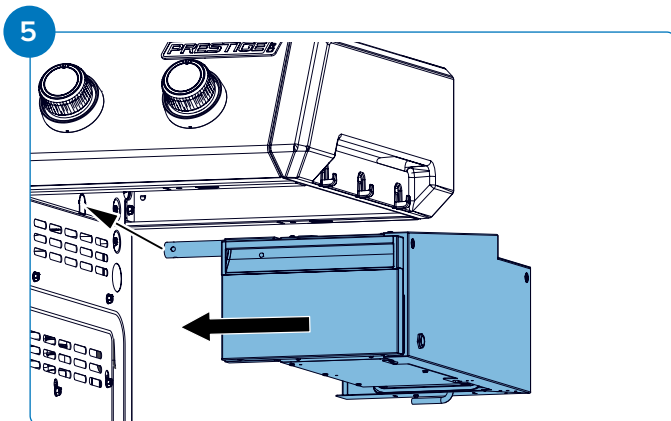
- Sätt in rökrörets utlopp i sidorökaren genom att skruva in röret för hand.



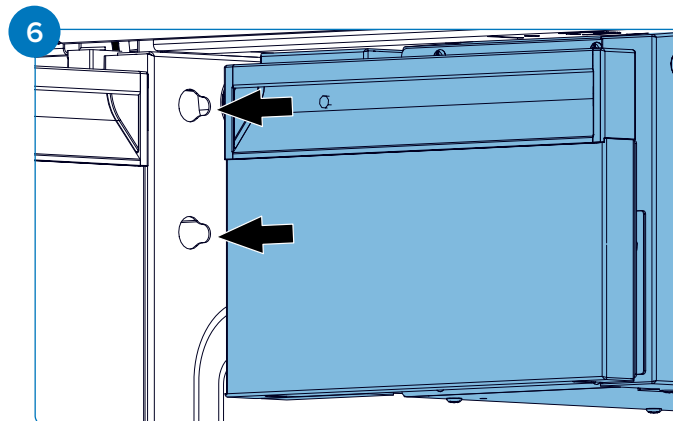
- Använd en skruvmejsel i hålen vid spetsen av röret för att dra åt det så att det sitter ordentligt.



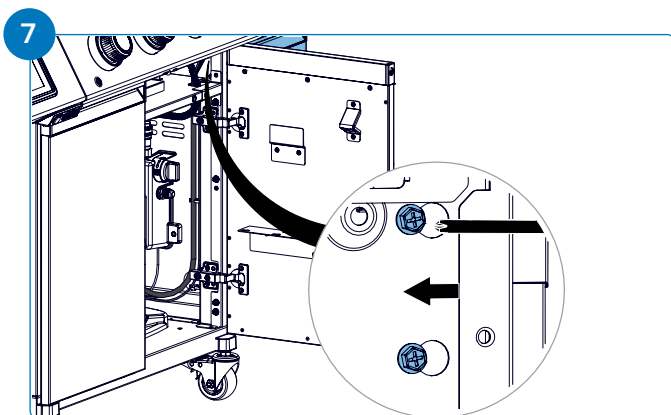
- Lossa de två skruvarna något, ta sedan bort dem helt och lägg dem åt sidan.



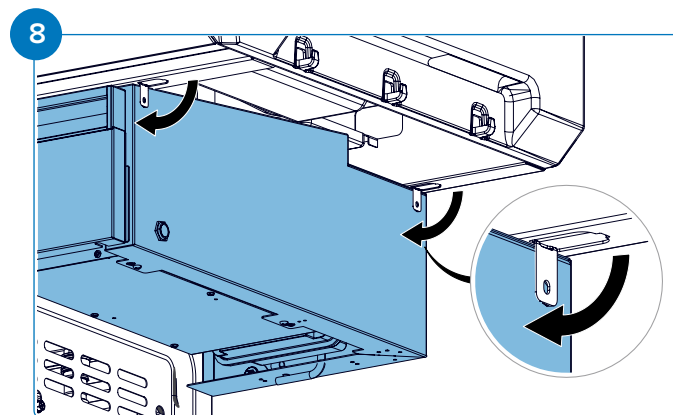
- Manövrera rökaren under sidohylla och för in rökrörets utlopp genom öppningen som skapats genom att ta bort brytlocket.



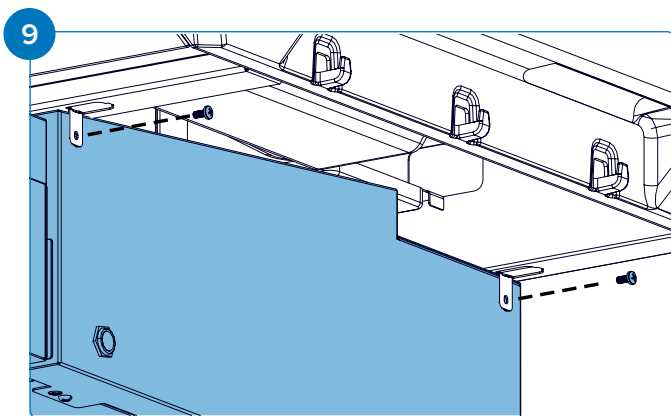
- Med rökaren på plats och utloppet genom öppningen, för in fästet och fästelementet i nyckelhålen i vagnens högra sidopanel.



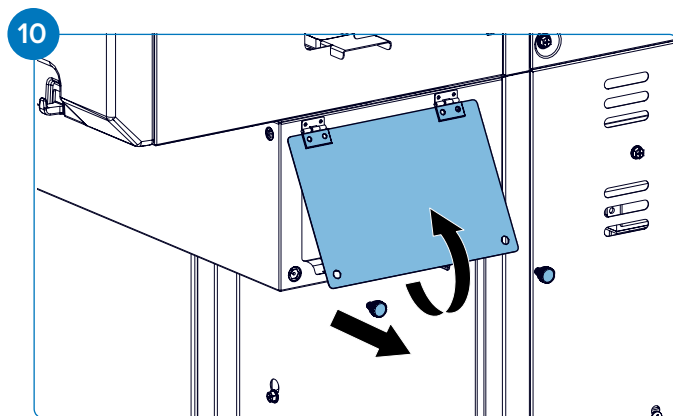
- När båda fästelementens huvuden är genom nyckelhålen kan de dras åt från insidan av BBQ-vagnen.



- När rökaren sitter fast med två fästelement på det främre fästet, böj de två flikarna på sidohylla ned på plats.

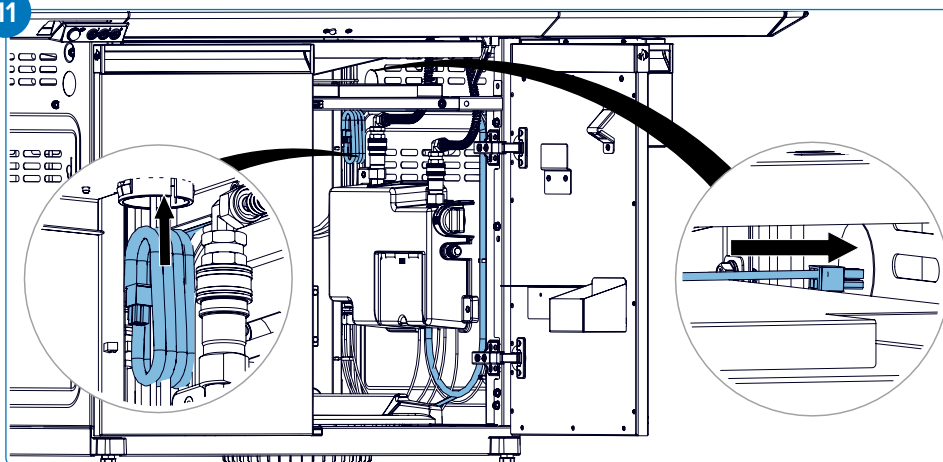


- Fäst rökaren med de tidigare borttagna fästelementen för att hålla den på plats.



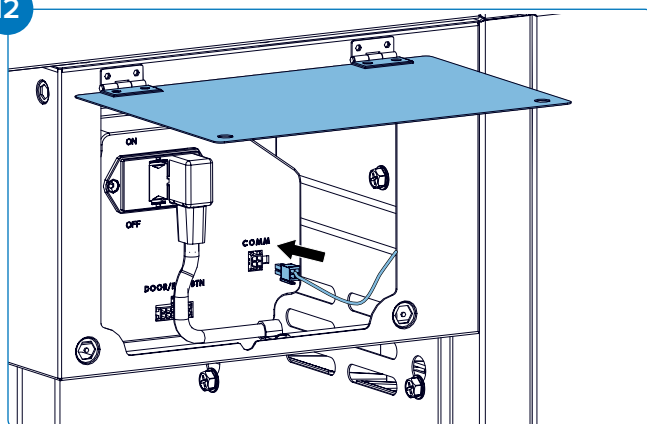
- Ta bort de två tumskruvarna på baksidan av enheten. Fäll upp åtkomstpanelen för att komma åt elektronikboxen.

11



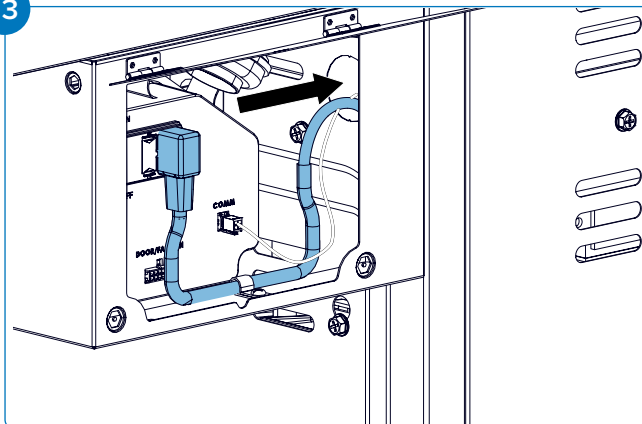
- Lokalisera rökarkabelstammen från insidan av skåpet. Dra kabeln genom skåpets sida till baksidan av rökaren.

12



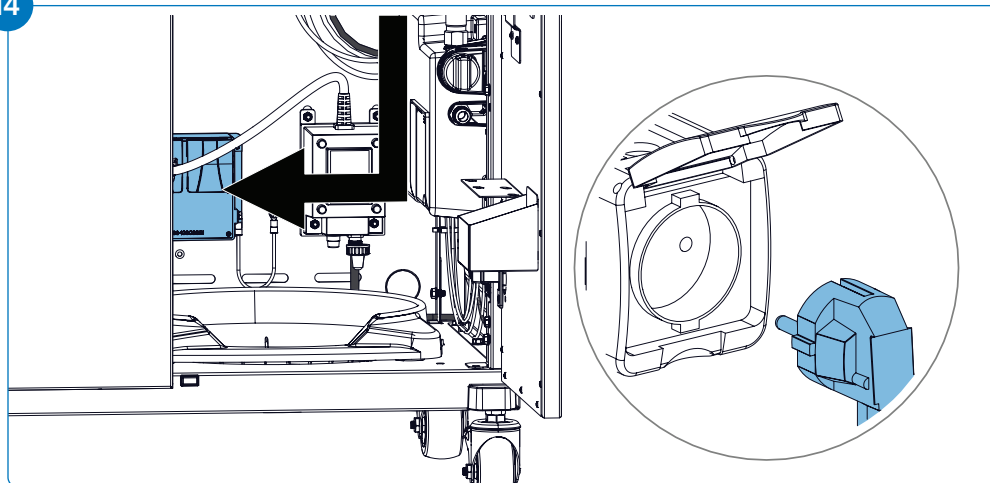
- Anslut kabelstammen – detta möjliggör kommunikation med rökaren – till 'COMM'-porten på elektronikboxen. Säkerställ att strömbrytaren är PÅ.

13



- Dra den medföljande strömkabeln från rökboxen, genom sidopanelen och in i skåpet.

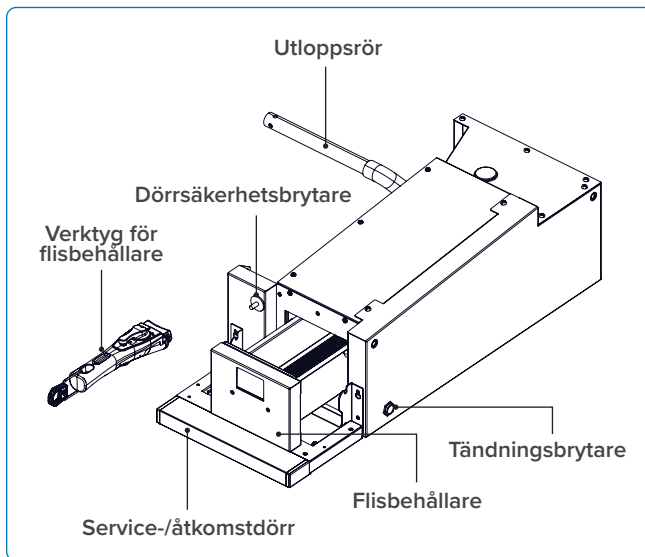
14



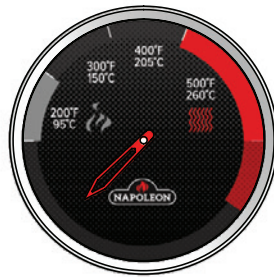
- Anslut rökaren till uttaget inuti skåpet. Stäng åtkomstdörren på baksidan av rökboxen.

Översikt över rökaren

Förbättra din grillupplevelse med rik, vedeldad smak med det integrerade röksystemet*. När rök-läget är valt aktiveras rökboxen automatiskt och leder aromatisk rök in i huvudgrillutrymmet för autentiska barbecue-resultat. Denna funktion ger djup till kött, grönsaker och mer. Perfekt för långsam tillagning på låg värme.

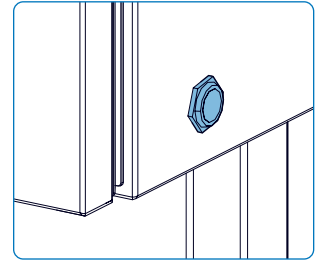


Rökaren ska startas och avge rök innan några brännare tänds. Bästa resultat uppnås med 1–2 brännare på låg värme. Mätaren på locket ska alltid vara i rökområdet.



Tändning

1. Fyll rökboxen – tillsätt rökspån, eller en blandning av rökspån och bitar eller pellets, tills boxen är nästan full. Använd inte kol. Se **”Så här ställer du in din rök”** avsnittet för mer information.
2. Håll in tryckknappen på rökarenheten i 2 sekunder för att tända. Knappen kommer att blinka rött vilket indikerar att tändningsfasen pågår (~11 minuter).



Efter tändningssekvensen stängs tändelementet för rökspån av och fläkten ger kontinuerlig rök tills rökspånen är slut eller 1 timme passerar utan att en ny tändningssekvens startas. När rökaren börjar avge rök, tänd 1–2 brännare och håll temperaturen inom rökområdet som visas på lockets mätare. Se **”Så här ställer du in din rök”** avsnittet för mer information.

När tändningen har startats kan fläkten inte stängas av. Detta är en viktig säkerhetsfunktion som är utformad för att förhindra okontrollerad förbränning inne i rökaren. Rökarens fläkt stängs automatiskt av efter att nedkylningscykeln är klar (ungefär 2 timmar), eller efter 3 timmars inaktivitet.

Återtändning

Alternativet för återtändning är inte tillgängligt förrän 15 minuter efter att tändningssekvensen avslutats. När rökspånen är slut men du vill förlänga sessionen:

1. Öppna rökardörren för att komma åt rökspånslådan. Åtkomsten till rökardörren är utrustad med en säkerhetsbrytare för att förhindra att värmeelementet fungerar när dörren är öppen.
2. Lås upp verktyget och anslut till träflisbrickans framsida. Lås upp verktyget och skjut försiktigt ut träflisbrickan för enkel påfyllning utan att ta bort den från apparaten. Se **"Verktögsöversikt"** avsnittet.
3. Använd metalltång för att omfördela använda träflisor och flytta dem till fram- och baksidan av brickan. Att frigöra utrymme på metallnätet underlättar återantändning av färskas träflisor. Ta inte bort några heta flisor från kammaren. Se **"Så här ställer du in din rök"** avsnittet.
4. Lägg till ett nytt lager träflisor och se till att de har god kontakt med värmekällan för snabbare antändning och jämn rök.
5. Använd verktyget för att återinstallera träflisbrickan. Stäng och lås rökluckan.
6. Håll in tryckknappen på rökenheten i 2 sekunder. Knappen kommer att blinka rött vilket indikerar att återantändningsfasen pågår (~4 minuter).



OBS:

- Användaren måste vänta 15 minuter innan återtändningsalternativet blir tillgängligt igen. Denna 15-minuters timer finns för att förhindra överdriven värmecykling av röken.
 - Antändning och återantändning kan avbrytas när som helst genom att välja detta alternativ på displayen eller hålla in tryckknappen i 5 sekunder (beroende på din modell).
7. För att uppnå fullständig avstängning av röken måste du låta den stå i viloläge (ingen återantändning) i 1 timme för att starta hela avstängningsprocessen (totalt 3 timmar). Under de sista 2 timmarna kommer fläkten att fortsätta vara igång för att förhindra rökgasåterdrag.
 8. När röken har svalnat helt, töm träflisbrickan och släng resterna i en eldfast behållare med tättslutande lock.

Snabba rökningstips

För att hjälpa dig få ut det mesta av din rök har vi skapat denna snabbpreferensguide fylld med praktiska tips för bättre resultat. Dessa beprövade tekniker förbättrar smaken, ökar rökvidhäftningen och hjälper dig att uppnå jämnare tillagning—så att du får bästa möjliga smak varje gång och får ut det mesta av din matlagningsupplevelse.



Börja med rök Starta röken i förväg och vänta tills den producerar ren rök innan du lägger mat på grillen eller tänder brännarna.



Kallt kött = bättre rökning Lägg köttet direkt från kylan i röken. Den svalare ytan absorberar mer rök i början.



Håll det fuktigt Spraya köttet med en sprayflaska var 45–60:e minut. Överdriv inte—bara så mycket att ytan blir klabbig, inte genomblöt.



Använd en vattenbricka En vattenpanna bibehåller luftfuktigheten. Fuktig luft gör att röken fäster bättre och håller köttet saftigt.



Grov = mer röksmak Snitta ytan eller använd en grov rub (t.ex. krossad peppar, örter). Att skapa en grov yta—genom snittning eller kryddning—förbättrar rökabsorptionen. Den ökade ytan och ojämnheter hjälper till att fånga upp rökpartiklar mer effektivt, vilket ger en djupare, rikare och mer komplex rökgig smak.



Undvik vit, tjock rök Tjock vit rök betyder ofullständig förbränning. Använd kvalitetsbriketter, flisor eller bitar för renare förbränning.



Temperaturzoner är viktiga Känn till din BBQ:s varma och kalla zoner. Vänd köttet vid behov för att få jämn tillagning och undvika torra partier.






Tålmod lönar sig Stressa inte. Håll locket stängt—varje titt lägger till 10–15 minuter på tillagningstiden. Lita på processen!


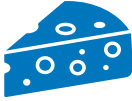


PROFFSTIPS FÖR RÖKNING!

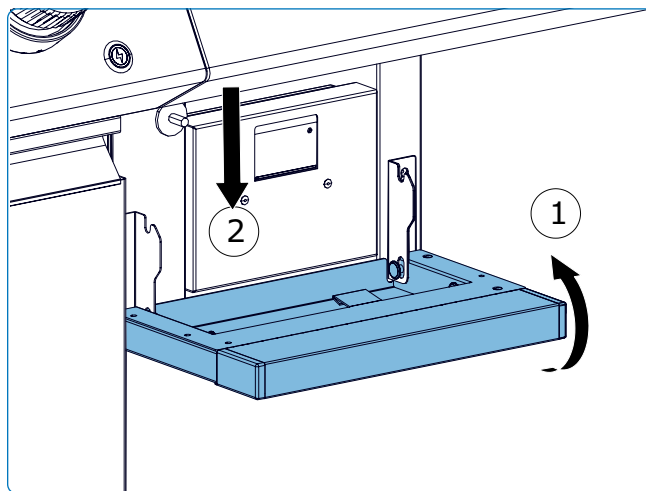
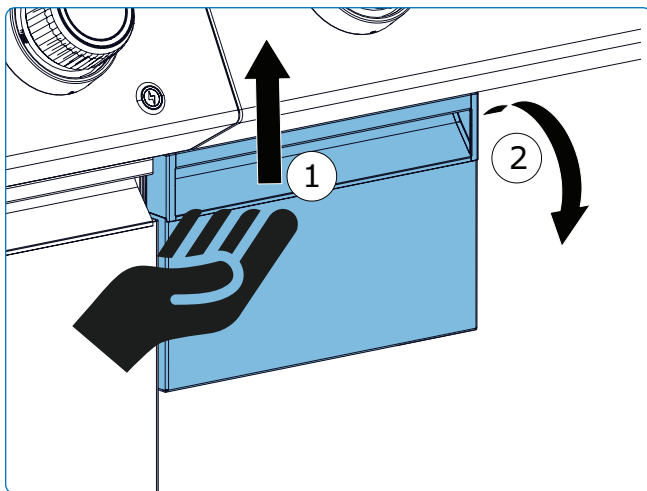
- Låt köttet vila efter rökning så att saften kan fördela sig. Det kan göra stor skillnad för mörhet och smak.
- Om du inte rengör röken kan det bildas kreosot—en tjärliknande beläggning som ger maten en bitter och obehaglig smak.
- Använd en köttermometer för noggrannhet. Lita inte bara på tiden—innertemperaturen är avgörande.
- Övning ger färdighet. Varje köttbit betar sig olika. Var tålmodig och fortsätt experimentera.

Matttyp	Träslag	Röktemperatur °C (°F)	Röktid	Matlagningstips	
 Nötkött	Bringa	Hickory, ek, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (tills inlindad, vid 74 °C / ~165 °F)	Tillagningstid: 12–18 h totalt. Använd vattenbad för fukt; linda in i folie efter "the stall".
	Korta revben	Hickory, ek, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (tills inlindad)	Tillagningstid: 6–8 h totalt. Ha bensidan nedåt; låt vila 1 h efter tillagning.
	Köttfärslimpa	Hickory, ek, äppelträ, pekannöt	107–135 °C (225–275 °F)	2,5–3,5 h	Låt köttfärslimpa vila i 10–15 minuter innan du skär upp för att behålla saftigheten.
 Fläskkött	Boston butt	Äpple, körsbär, pekannöt	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Rök till 90–95 °C (195– 203 °F) för att kunna dra isär köttet.
	Baby back ribs	Äpple, körsbär, hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (3-2-1- metoden)	Linda in i folie efter 3 timmar; avsluta utan folie för att få bark
	Revbensspjäll	Äpple, körsbär, ek	107–116 °C (225–240 °F)	~6 h	Spraya med äppeljuice varje timme för fukt.
	Fläskfilé	Äpple, körsbär, ek	107–116 °C (225–240 °F)	~2–4 h	Överkoka inte — ta ut vid 63 °C (145 °F)
 Kyckling	Hel	Äpple, körsbär, lönn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Knyt ihop benen och vik in vingarna; rök till 74 °C (165 °F)
	Ben/lår	Äpple, lönn, pekannöt	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Högre temperatur ger krispigt skinn; ingen vändning behövs
	Vingar	Äpple, körsbär, lönn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Blanda med olja/ kryddor före rökning; avsluta över direkt värme för krispighet.
	Bröst	Äpple, körsbär, lönn	107 °C (225 °F)	~1 h	Använd kötttermometer, ta ut vid 71 °C (160 °F), låt vila till 165 °F.

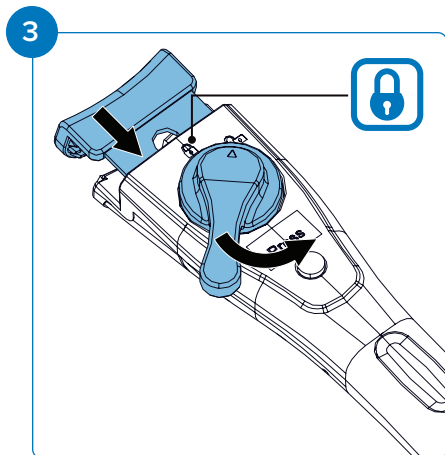
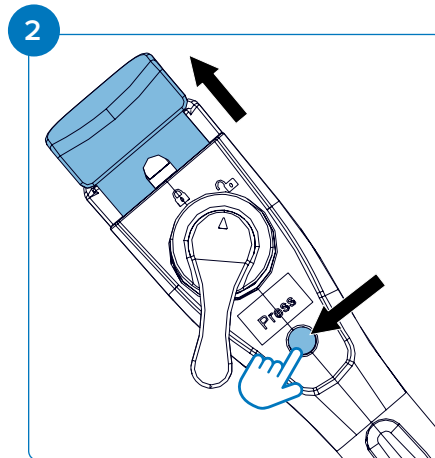
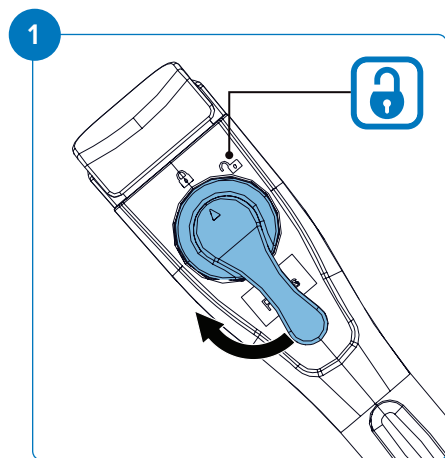
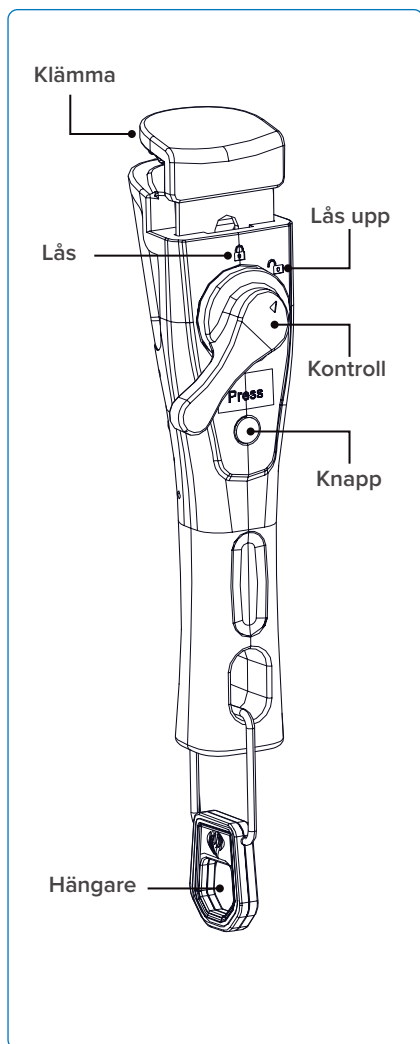
Matttyp	Träslag	Röktemperatur °C (°F)	Röktid	Matlagningstips	
 Kalkon	Hel	Äpple, körsbär, pekannöt	5–7 h	Använd vattenbad; fjärilsklyv för jämn tillagning.	
	Bröst		~ 4 h	Ös varje timme för saftighet.	
 Viltkött	Fläskfilé	Ek, Körsbär, Hickory	~45 min/ pund	Milt träslag bevarar viltsmaken; rök inte för mycket.	
 Viltfåglar	Anka – Hel	Äpple, körsbär, pekannöt	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Snitta skinnet för att smälta fett; avsluta på hög värme för krispigt skinn.
	Anka – Bröst	Äpple, Lönn, Al	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Rök med skinnsidan upp; ta ut vid 135–140 °F / 57–60 °C för medium rare.
	Vaktel	Äppelträ, Körsbär, Pekannöt	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Spraya lätt med äppeljuice eller buljong under rökning för att behålla fukten och förbättra röksmaken.
 Skaldjur	Lax – Filé	Al, Körsbär, Lönn	104 °C (220 °F)	1 h	Lax kan kallrökas genom att rimmas med salt och utsättas för rök vid 68–86°F (30 °C–20 °F) utan tillagning. Använd filéer med skinn; avsluta med citronglasyr.
	Forell – Hel	Al, Ek, Körsbär	107 °C (225 °F)	1 h	Fyll buken med citron/ örter; rök i en korg
	Hummerstjär- tar	Al, Äpple, Körsbär		~ 45 min	Dela stjärtarna för bättre rökinträngning.

Matttyp	Träslag	Röktemperatur °C (°F)	Rökzeit	Matlagningstips	
 Grönsaker	Paprika	Äpple, Körsbär	1,5–2 h	Skär i halvor eller tjocka strimlor; olja lätt.	
	Potatis – Hel	Äpple, körsbär, pekannöt	2–3 h	Stick hål och gnid in med olja/salt; slå in i folie för mjukt skal.	
	Morötter		1,5–2 h	Rök med lite honung eller farinsocker för sötma.	
	Tomater (Roma)	Körsbär, Äpple	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Dela på mitten; perfekt för såser eller salsa.
 Ost	Cheddar (lagrad)	Äpple, körsbär, lönn	1,5–2 h	Låt stå oinslaget i kylskåp i 24–48 timmar efter rökning för att mogna	
	Gouda	Äpple, Pekannöt		Skär i små block eller rök hel; låt vila i 48 timmar.	
	Mozzarella (Låg fukthalt)	Äpple, Körsbär	32 °C (90 °F) Obs: Kalla dagar gör det lättare att hålla låg temperatur i röken—perfekt för kallrökning av ost utan att den smälter.	~ 1 tim	Använd fasta block; rök försiktigt annars kan den smälta.
	Schweizer / Jarlsberg	Äpple, Al		2 tim	Kyl innan rökning; låt vila i 2 dagar för full smak
	Färskost (Block)	Äpple, Lönn		1–2 tim	Skär ett rutnöst mönster på toppen; krydda eller täck med rub innan rökning.
	Brie			~ 1 tim	Frys kort innan rökning för att hjälpa den behålla formen.
	Halloumi (Kallrökt)	Äpple, körsbär, pekannöt		1–1,5 h	Skär i ¼–⅜" tjocka skivor; använd indirekt uppställning med isbricka; vila 24–48 timmar
	Halloumi (Varmrökt)			107 °C (255 °F)	30–45 min

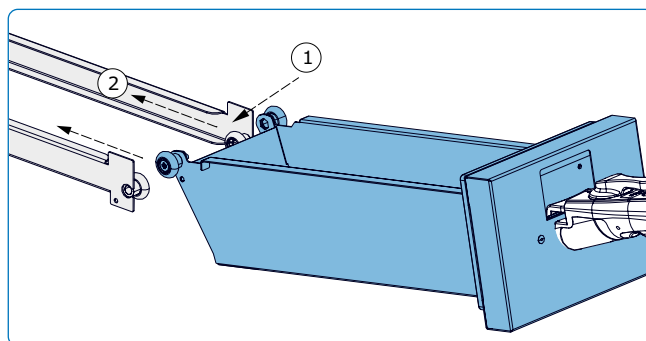
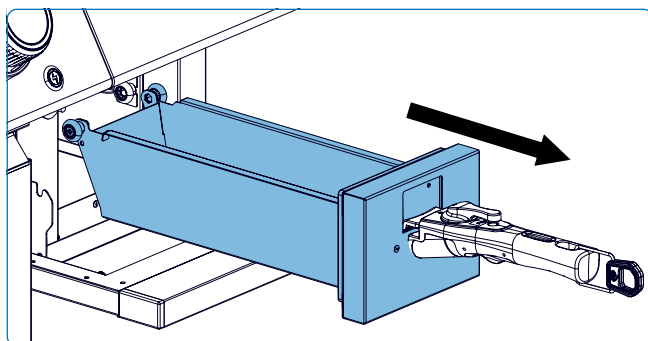
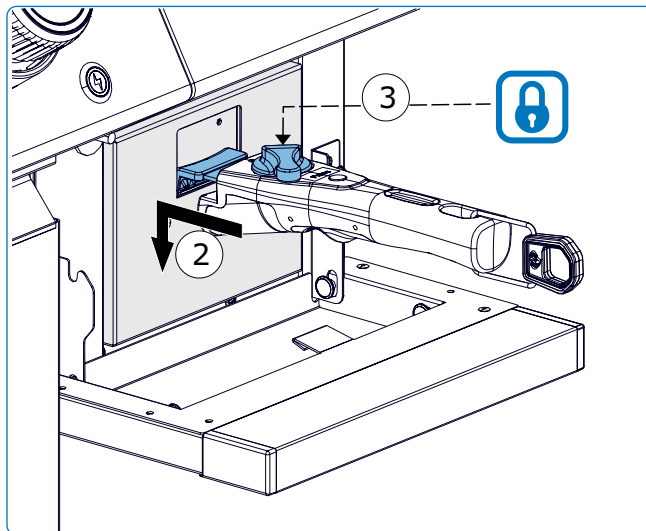
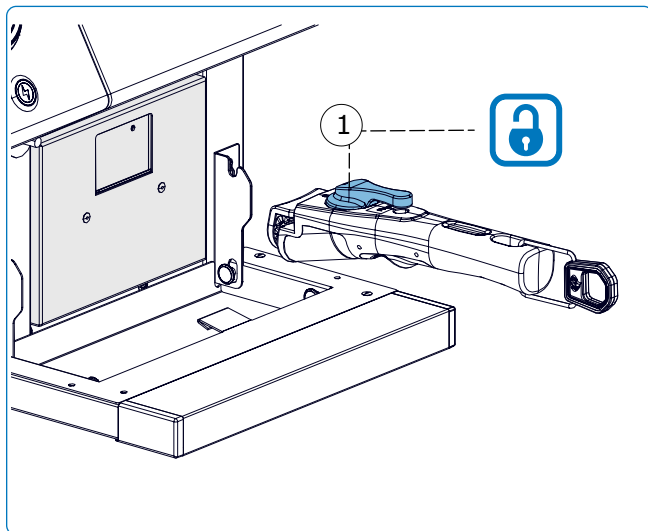
Dörr



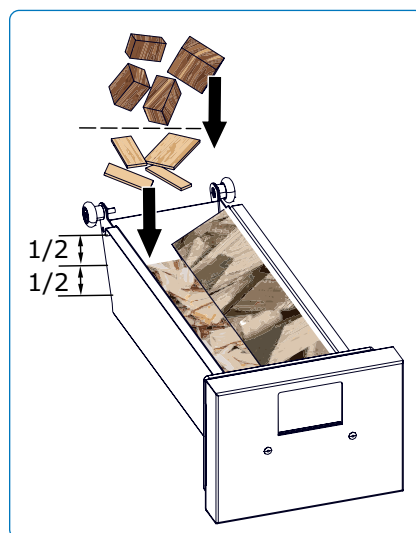
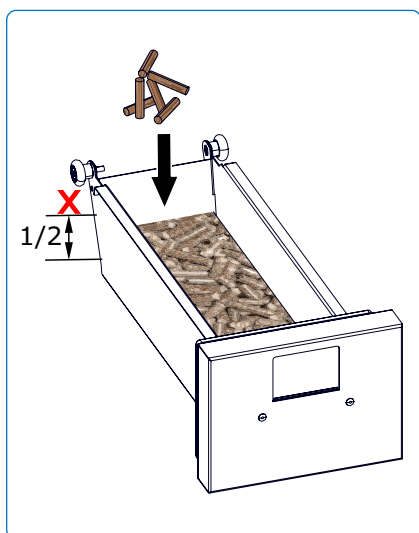
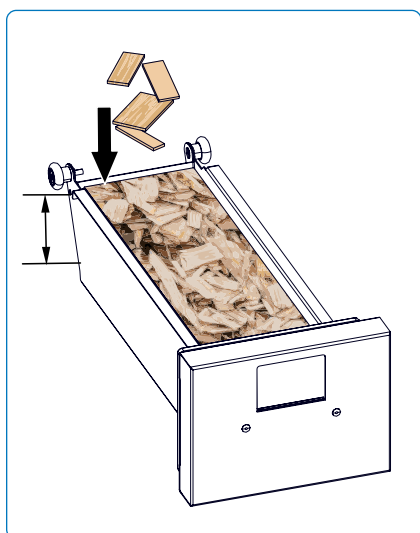
Verktysöversikt



Träbricka



Så här ställer du in din rök



- Fyll med träflis upp till toppen av brickan. Ungefär 480 g. eller 6 koppar.

- Fyll med pellets högst till hälften. Ungefär 180 g eller 2 koppar.

- Lägg träflis i lager högst till hälften. Lägg träbitar ovanpå träflisen.

Rengöring av rökboxen

För att hålla din rökbox i toppskick och säkerställa bästa rökiga smak på din grillade mat, följ dessa enkla rengöringssteg efter varje användning:

1. **Låt svalna helt** – Låt röklådan och grillen svalna innan du hanterar dem för att undvika brännskador och underlätta borttagning av aska. Aska och kreasot kan samlas inuti, särskilt nära värmeelementet.
2. **Dra ur kontakten innan rengöring** – Dra alltid ur kontakten till röklådan innan du rengör nära värmeelementet för säkerhets skull.
3. **Töm askan** – Ta bort träbrickan från grillen och töm eventuella kvarvarande träflis eller aska i en metallbehållare.
4. **Ta bort och rengör nätet** – Ta ut nätet som håller träflisen. Skaka av eventuella rester och borsta rent (**Fig. 1**).
5. **Rökarens utloppsrör** – kan skruvas loss för rengöring—för in en skruvmejsel i spetsens hål för extra hävstång (**Fig. 2&3**).
6. **Skrapa bort rester** – Använd en grillborste eller metallskrapa för att ta bort brända träbitar eller fastbrända rester från insidan, innerskalet och träflisbrickan.
7. **Torka av rökboxen** – Rengör in- och utsida med en 50/50-blandning av varmt vatten och äppelcidervinäger med en svamp. Detta löser upp kreasot. Använd en metallborste eller slipdyna för envisa beläggningar. Undvik överflödigt fukt nära elektriska delar (**Fig. 4**).
8. **Montera ihop och förvara** – När allt är torrt, sätt tillbaka träbrickan i grillen.

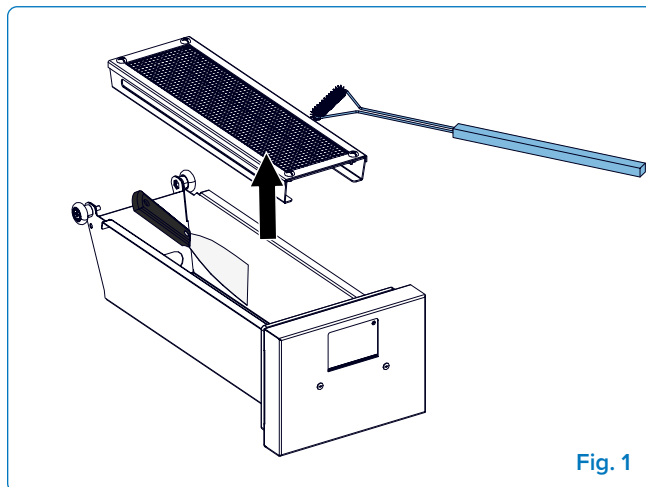


Fig. 1

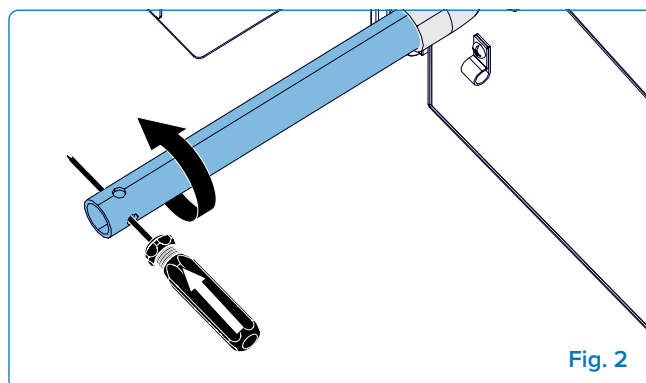


Fig. 2

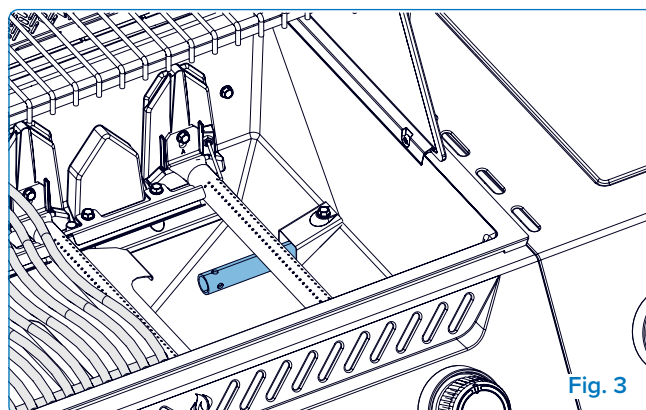


Fig. 3

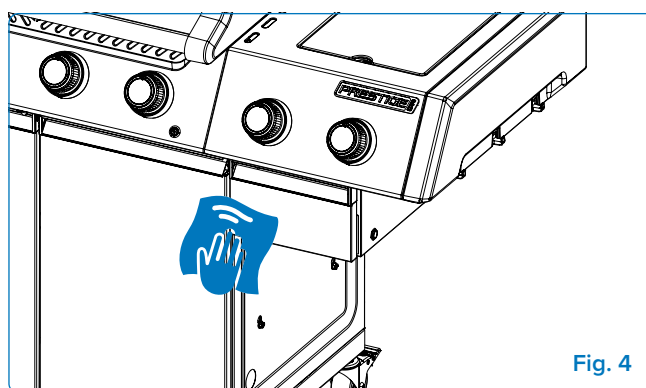


Fig. 4



PROFFSTIPS!

Regelbunden rengöring bevarar smaken och förlänger rökens livslängd!

Felsökning

Lampor

Indikatorlampa	Betydelse	Indikatorlampa	Betydelse
Röd puls	<ul style="list-style-type: none"> Tändning/återtändning 	Vitt blink (2 gånger)	<ul style="list-style-type: none"> Fel: dörrbrytare öppen
Gul	<ul style="list-style-type: none"> Rökning med återtändning avstängd (15 min) 	Vitt blink (3 gånger)	<ul style="list-style-type: none"> Fel: Snap Disc utlöst
Pulserande blå	<ul style="list-style-type: none"> Rökning med återtändning aktiverad 	Vitt blink (4 gånger)	<ul style="list-style-type: none"> Fel: fläkten går inte
Pulserande grön	<ul style="list-style-type: none"> Rökning med återtändning rekommenderad 		

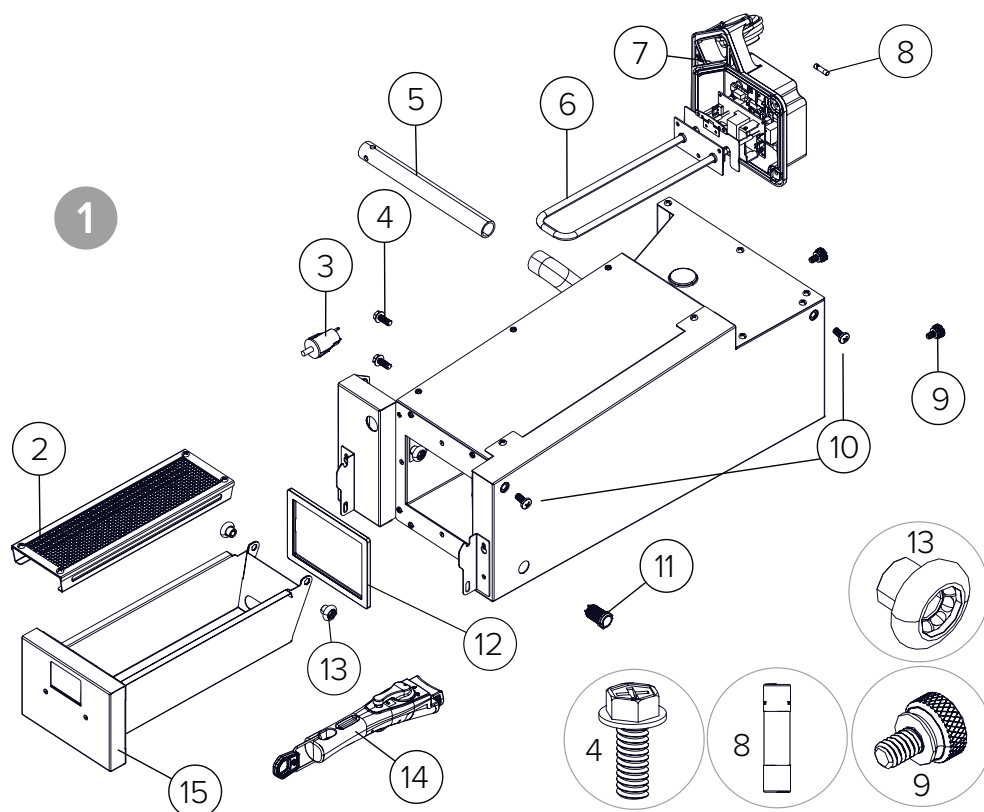
Rök

- Startar inte, når eller håller inte temperaturen, producerar lite eller ingen rök, eller tillagar maten ojämnt
- Ger ifrån sig ovanliga ljud, visar felkoder, skapar överdriven rök eller har problem med bränsletillförseln.

Möjliga orsaker	Orsak	Lösning
Rök startar inte	<ul style="list-style-type: none"> Kabeln är inte ansluten till COMM-porten 	<ul style="list-style-type: none"> Anslut kabeln ordentligt; kontrollera efter skador
	<ul style="list-style-type: none"> ON/OFF-knappen på elektronikboxen är AV. 	<ul style="list-style-type: none"> Slå på strömbrytaren
	<ul style="list-style-type: none"> Strömkabeln är inte ansluten till rökaren 	<ul style="list-style-type: none"> Anslut strömkabeln till rökaren
	<ul style="list-style-type: none"> Strömkabeln är inte ansluten till BBQ-uttaget 	<ul style="list-style-type: none"> Anslut strömkabeln till BBQ-uttaget
Träflis tänds inte	<ul style="list-style-type: none"> Träflisen är blöt 	<ul style="list-style-type: none"> Använd torr flis
	<ul style="list-style-type: none"> Uppbyggnad av bränd flis 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör brickan
	<ul style="list-style-type: none"> Dörren är inte ordentligt stängd 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng dörren helt
Tjock vit rök	<ul style="list-style-type: none"> Venturisystemet är igensatt eller fläkten går inte 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör systemet och kontrollera fläkten
	<ul style="list-style-type: none"> Blöt träflis 	<ul style="list-style-type: none"> Byt ut mot torr flis
	<ul style="list-style-type: none"> Dörren är inte ordentligt stängd 	<ul style="list-style-type: none"> Säkerställ att det är ordentligt stängt
	<ul style="list-style-type: none"> Skadad eller saknad dörrtätning 	<ul style="list-style-type: none"> Inspektera och byt tätning

Möjliga orsaker	Orsak	Lösning
Dörren stängs inte	<ul style="list-style-type: none"> Flis har fastnat mellan brickan och innerskalet 	<ul style="list-style-type: none"> Ta bort hindret
	<ul style="list-style-type: none"> Uppbyggnad av aska/avfall 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör kammaren
	<ul style="list-style-type: none"> Brickan är feljusterad 	<ul style="list-style-type: none"> Justera brickan på spåret
Vit, tjock eller bitter rök	<ul style="list-style-type: none"> Ofullständig förbränning på grund av igensatt Venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör Venturi-systemet noggrant
	<ul style="list-style-type: none"> Ofullständig förbränning på grund av att fläkten inte går 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera fläktens funktion; om fläktfel visas, följ felsökningsstegen eller kontakta support
	<ul style="list-style-type: none"> Dåligt luftflöde eller för mycket bränsle 	<ul style="list-style-type: none"> Minska bränslemängden och förbättra ventilationen
	<ul style="list-style-type: none"> Vått trä/flis pyr 	<ul style="list-style-type: none"> Använd torra träflisor eller pellets
Fel på integrerad rökare (via LCD-pekskärm)	<ul style="list-style-type: none"> Grillen är inte ansluten till ström 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera strömanslutningen
	<ul style="list-style-type: none"> Rökfunktionen är inaktiverad i pekskärmstinställningarna 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivera rökfunktionen via LCD-kontrollerna
	<ul style="list-style-type: none"> COMM-kabeln är inte ansluten 	<ul style="list-style-type: none"> Anslut COMM-kabeln ordentligt
	<ul style="list-style-type: none"> Trasig säkring 	<ul style="list-style-type: none"> Byt säkring
	<ul style="list-style-type: none"> Kopplingsproblem 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera anslutningarna
	<ul style="list-style-type: none"> Lösa eller felaktiga kabelanslutningar på baksidan av LCD-pekskärmen 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera och säkra pekskärmens kablage
	<ul style="list-style-type: none"> Systemet behöver återställas 	<ul style="list-style-type: none"> Följ tillverkarens återställningsinstruktioner via pekskärmen
Ingen rök eller väldigt lite rök	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen är för hög 	<ul style="list-style-type: none"> Justera temperaturinställningen till en lägre nivå.
	<ul style="list-style-type: none"> Våta eller lågkvalitativa träflisor 	<ul style="list-style-type: none"> Använd torra, högkvalitativa flisor
	<ul style="list-style-type: none"> Ofullständig förbränning på grund av att fläkten inte går 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera fläktens funktion; om fläktfel visas, följ felsökningsstegen eller kontakta support
	<ul style="list-style-type: none"> Dåligt luftflöde på grund av igensatt venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör Venturi-systemet noggrant
	<ul style="list-style-type: none"> Aska har samlats i träflisbrickan 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör träflisbrickan regelbundet

Ersättningsdelar



Nr	Artikelnummer	Beskrivning
1	N010-10008266	Sidorökare
2	N360-10008868	Nätinsats
3	N660-10008859	Dörrbrytare
4	N570-0082	Fästelement
5	N490-10008860	Utloppsör
6	N357-10008865	Tändare för värmeelement
7	N010-10008864	Elektronik
8	N285-10008949	Säkring
9	N195-10008898	Strömkabel, kabel, Rc/Europeisk standard typ C
	N195-10008897	Strömkabel, kabel, Storbritannien typ G
	N195-10008896	Strömkabel, kabel, Israel typ H
	N195-10008895	Strömkabel, kabel, Schweiz typ J
10	N570-0022	Fästelement
11	N110-10008862	Knapp

Nr	Artikelnummer	Beskrivning
12	N290-10008861	Dörrtätning
13	N045-0001	Lager
14	N700-10008870	Brickborttagningsverktyg
15	N710-10008867	Träflisbricka



SPARA DESSA INSTRUKTIONER

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

Prestige® PRO



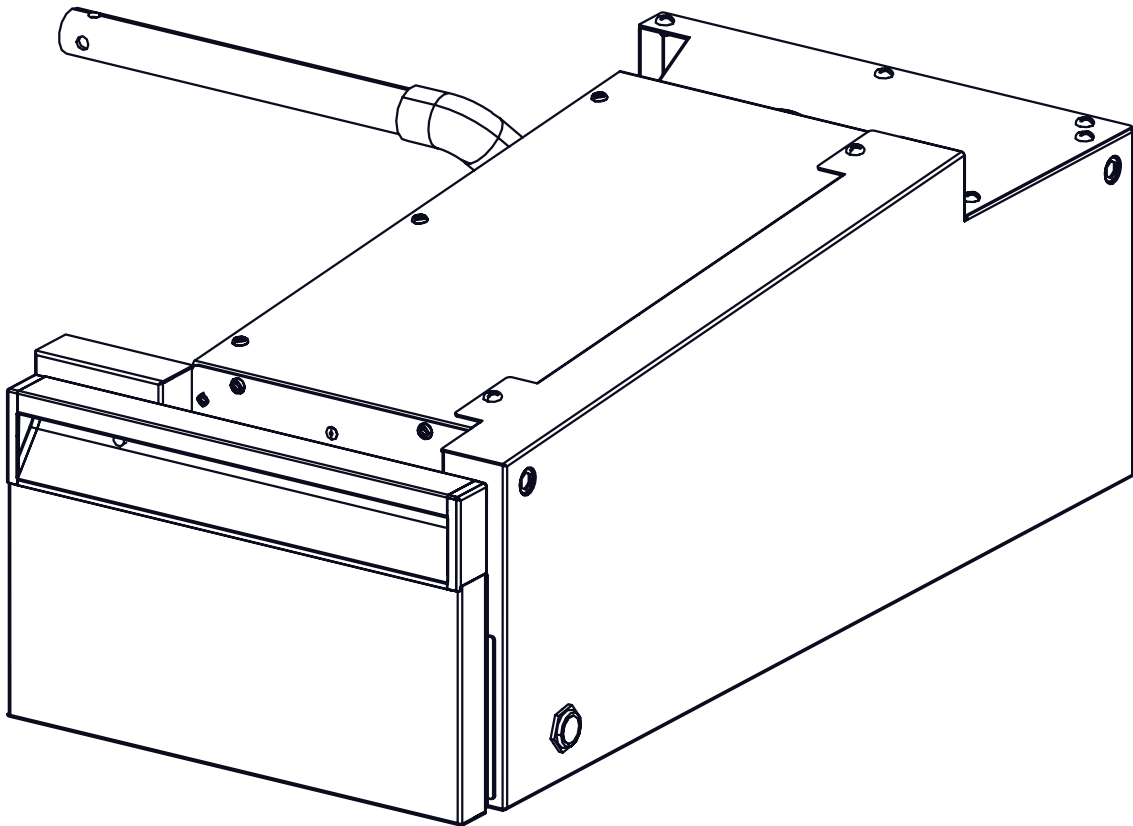
FI

Sähköinen sivusavustinlisävaruste

Asennus- ja käyttöopas

Mallit

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



Tuote saattaa poiketa kuvista.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Turvallisuus ensin

VAROITUS!

Sähköturvallisuusohjeet

Jos ulkoista virtalähdettä käytetään, laite on myös maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti. Laite on liitettävä kansallisten määräysten ja paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.

Käytä tätä laitetta vain vikavirtasuojatulla (GFI) virtapiirillä. Laite tulee liittää vikavirtasuojakytkimen (RCD) kautta, jonka nimellisjännösvirta ei ylitä 30 mA.

Laite tulee liittää pistorasiaan, jossa on maadoitus. Älä koskaan poista maadoitusliitintä tai käytä kaksinapaisen adapterin kanssa.

Virtajohto tulee tarkistaa säännöllisesti vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vaurioitunut. Käytä vain jatkojohtoja, joissa on kolmipistokkeinen maadoitus, laitteen teholle sopiva luokitus ja jotka on hyväksytty ulkokäyttöön W-A-merkinnällä.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja, nuppeja tai mukana toimitettuja työkaluja.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai muita sähköosia veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkka valvonta on tarpeen, kun laitetta käyttää lapsi tai se on lasten läheisyydessä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa. Heitä on valvottava tai ohjeistettava laitteen turvallisessa käytössä ja heidän on ymmärrettävä siihen liittyvät vaarat.
- Puhdistusta ja käyttäjän huoltoa eivät saa tehdä lapset ilman valvontaa.
- Irrota laite pistorasiasta grillin sisältä, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista.
- Kiinnitä aina pistoke ensin laitteeseen ja liitä sitten johto grillin sisällä olevaan pistorasiaan. Irrottaaksesi laitteen, käännä kytkin OFF-asentoon ja irrota sitten pistorasiasta.
- Käytä vain asianmukaisesti maadoitetussa pistorasiassa.
- Napoleonin suosittelemattomien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Älä anna johdon roikkua reunan yli, koskea kuumiin pintoihin tai estää johdon reittiä laitteeseen.
- Älä aseta laitetta tai sen virtajohtoa kuumien kaasuliekien, sähkölevyn tai lämmitetyn uunin päälle tai läheisyyteen.
- Ole erityisen varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on vika tai se on vaurioitunut millään tavalla. Palauta laite

lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.

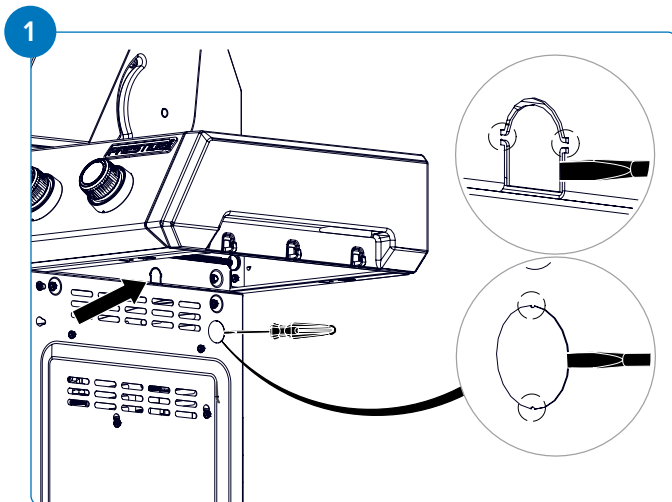
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.
- Ulkokäyttöön tarkoitetut jatkojohdot tulee käyttää ulkokäyttöön tarkoitetuissa tuotteissa, ja niissä on oltava tunnus "W" sekä merkintä "Sopii ulkokäyttöön tarkoitettuihin laitteisiin".
- Jatkojohdon liitoksen tulee pysyä kuivana ja irti maasta.
- Säilytä tuotteet sisätiloissa, kun niitä ei käytetä – lasten ulottumattomissa.
- Älä puhdista tätä tuotetta vesisuihkulla tai vastaavalla menetelmällä. Sen sijaan suosittelemme pyyhkimään sen kostealla liinalla, joka on kastettu 50/50 omenaviinietikan ja veden seokseen, ja kuivaamaan sen sitten puhtaalla pyyhkeellä.
- Polttoainetta, kuten hiilibriquettejä, ei saa käyttää tämän laitteen kanssa.

Kokoonpanovaiheet

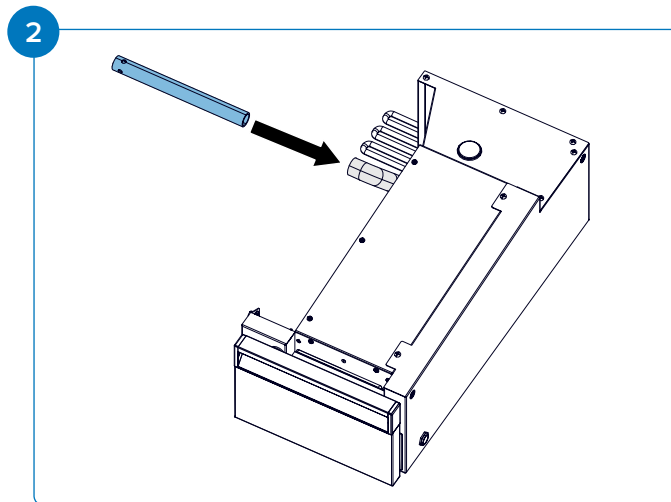
FI

Integroitu savustinjärjestelmä

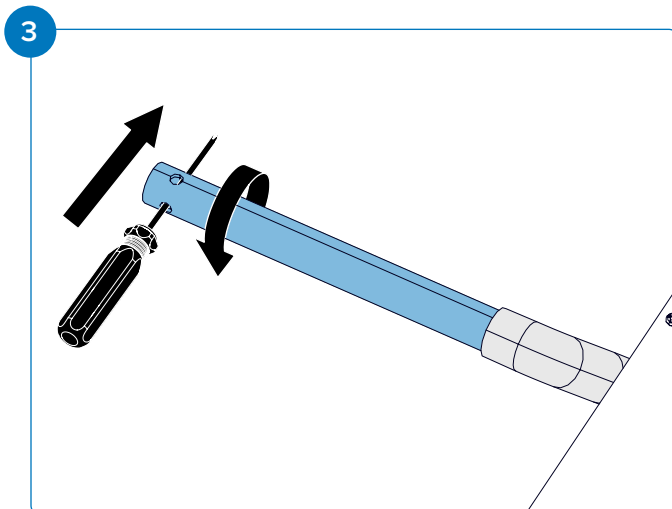
Tämä ominaisuus lisää syvyyttä lihoihin, vihanneksiin ja muihin ruokiin. Täydellinen matalalämpöisiin ja pitkäkestoisiin kypsennyskertoihin.



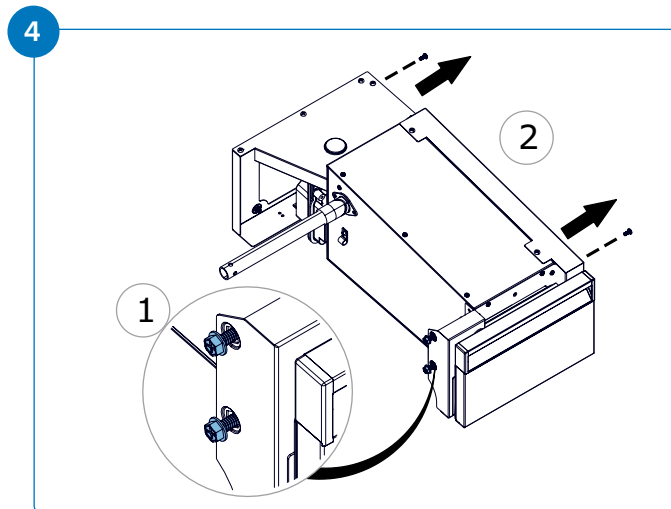
- Poista kaksi peitelevyä, jotka sijaitsevat oikean sivuhyllyn alla, kärryn sivupaneelissa.



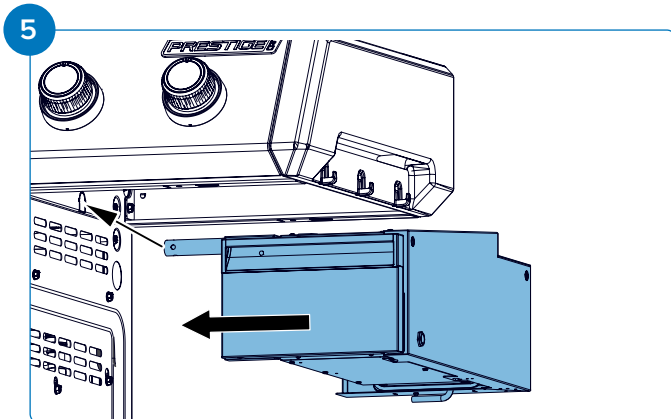
- Aseta savugrillin ulostuloputki sivusavugrilliin kiertämällä putki käsin paikalleen.



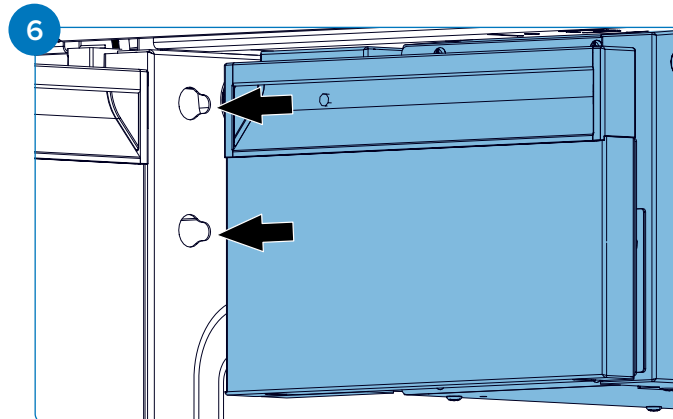
- Käytä ruuvimeisseliä putken kärjen rei'issä kiristääksesi sen tiukasti paikalleen.



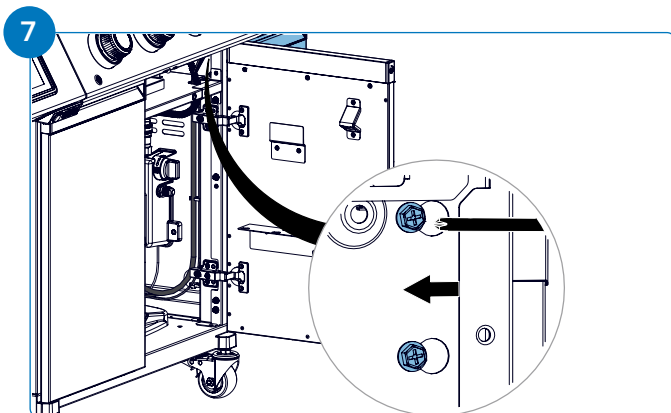
- Löysää kahta ruuvia hieman, poista ne sitten kokonaan ja laita sivuun.



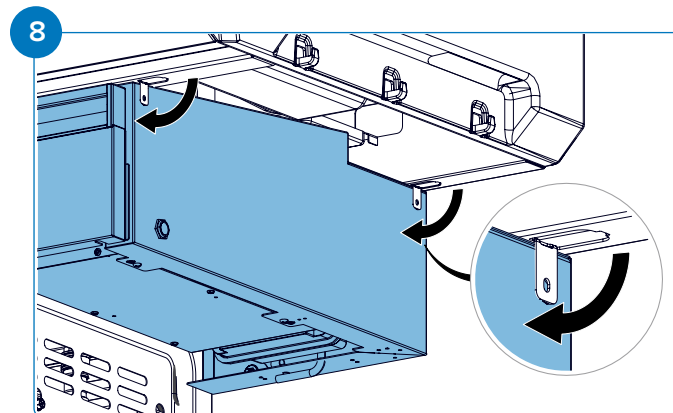
- Siirrä savugrilli sivuhyllyn alle ja ohjaa savugrillin ulostuloputki aukon läpi, joka syntyi poistamalla läpivienti.



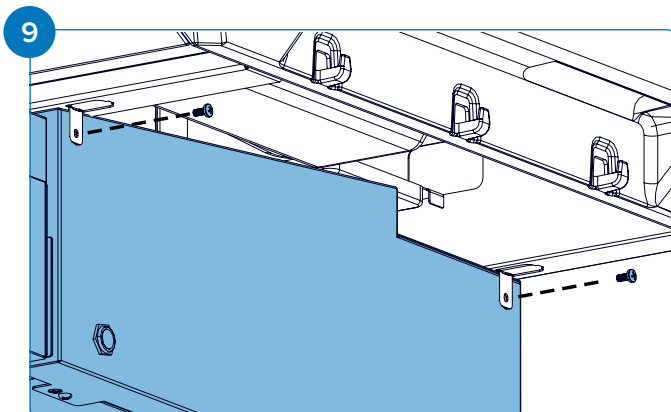
- Kun savugrilli on paikallaan ja ulostuloputki aukossa, aseta kiinnike ja kiinnitysosa kärryn rungon oikeanpuoleisen paneelin avainreihiin.
- Kun molemmat kiinnitysosien päät ovat



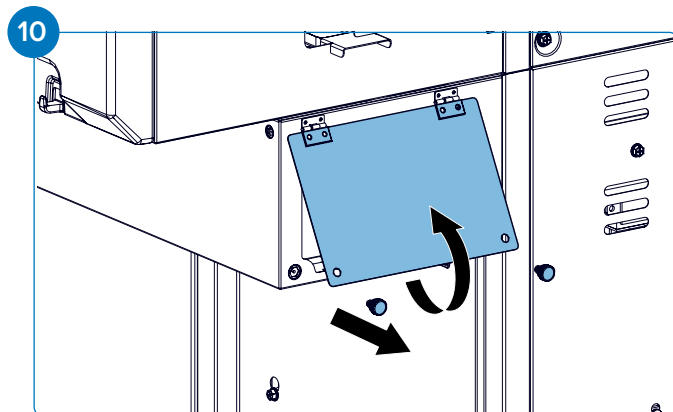
avainrei'issä, ne voidaan kiristää grillikärryn sisältä.



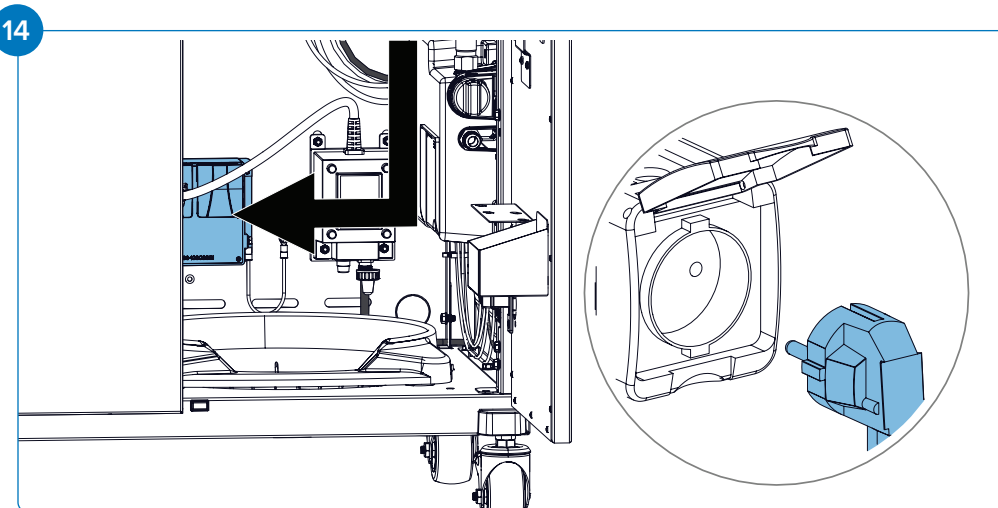
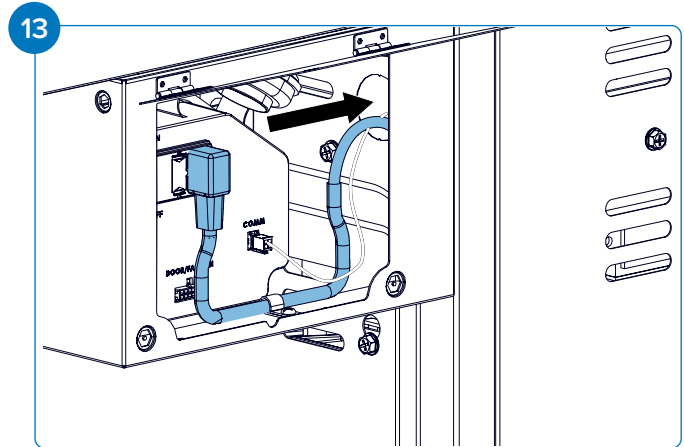
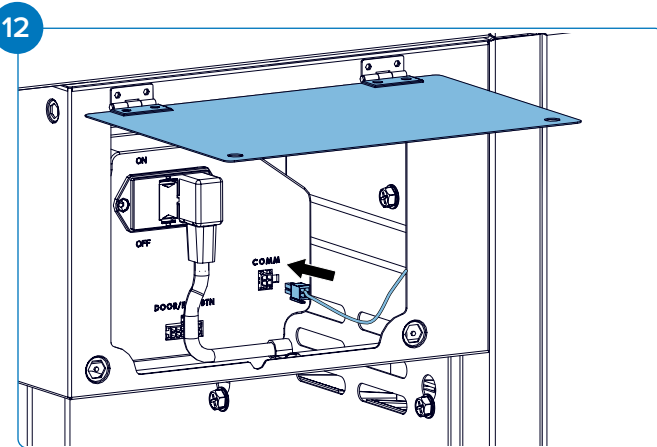
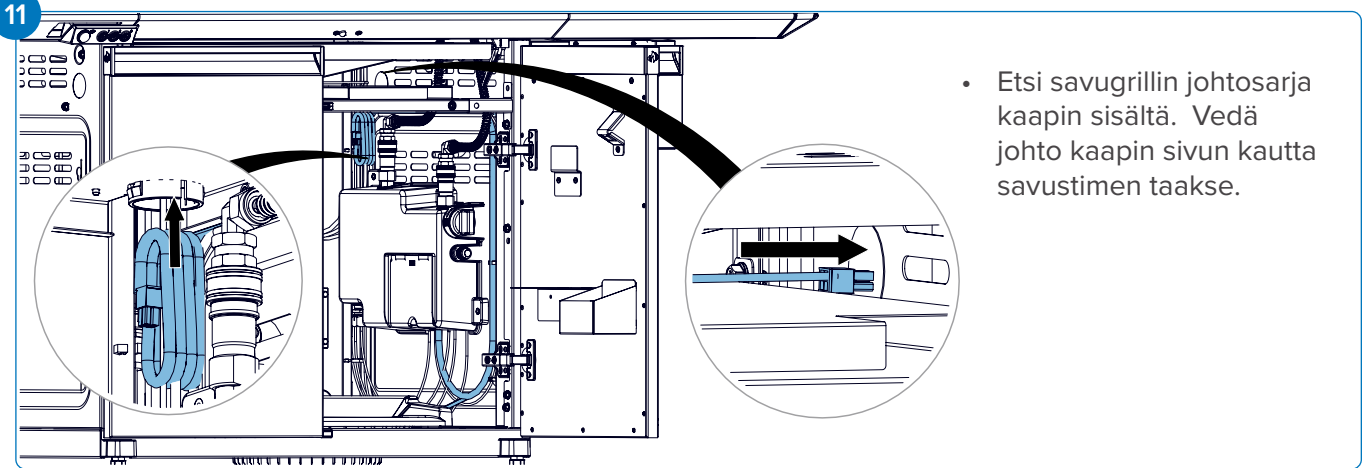
- Kun savugrilli on kiinnitetty kahdella kiinnitysosalla etukiinnikkeeseen, taivuta kaksi sivuhyllyn kielekettä alas paikalleen.



- Kiinnitä savugrilli paikalleen aiemmin poistetuilla kiinnitysosilla.



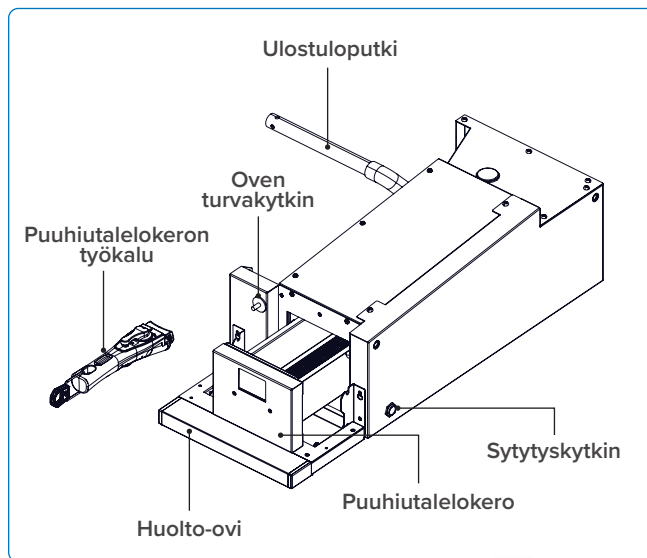
- Irrota kaksi siipiruuvi yksikön takaa. Nosta huoltopaneeli ylös päästäksesi elektroniikkalaatikkoon.



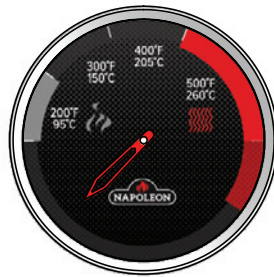
Aloittaminen

Savugrillin yleiskatsaus

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

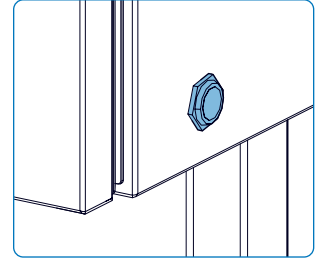


Savugrilli tulee käynnistää ja sen tulee tuottaa savua ennen polttimien sytyttämistä. Paras suorituskyky saavutetaan, kun 1–2 poltinta on matalalla teholla. Kannen mittarin tulisi aina olla savualueella.



Sytytys

1. Täytä savustinlaatikko – Lisää puulastuja tai sekoitus lastuja, paloja tai pellettejä, kunnes laatikko on lähes täynnä. Älä käytä hiiltä. Katso **”Savugrillin käyttöönotto”** kohdasta lisätietoja.
2. Paina savugrilliyksikön painiketta 2 sekunnin ajan sytyttääksesi. Painike vilkkuu punaisena osoittaen, että sytytysvaihe on käynnissä (~11 minuuttia).



Sytytysvaiheen jälkeen puuhiutaleiden sytytuselementti sammuu ja puhallin tuottaa jatkuvaa savua, kunnes puuhiutaleet loppuvat tai 1 tunti kuluu ilman uudelleensytytystä. Kun savugrilli alkaa tuottaa savua, sytytä 1–2 poltinta ja pidä lämpötila kannen mittarissa näkyvällä savustusalueella. Katso **”Savugrillin käyttöönotto”** kohdasta lisätietoja.

Kun sytytys on aloitettu, puhallinta ei voi sammuttaa. Tämä on tärkeä turvaominaisuus, joka estää hallitsemattoman palamisen savustimen sisällä. Savugrillin puhallin sammuu automaattisesti jäähdytyskytkin jälkeen (noin 2 tuntia) tai 3 tunnin käyttämättömyyden 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 täyttöö varten ilman, että irrotat sitä laitteesta. Katso **“Työkalujen yleiskatsaus”** -osio.
3. Käytä metallipihtejä siirtääksesi käytetyt puulastut lokeron etu- ja takaosaan. Tyhjentämällä tilaa metalliverkkoon helpotat tuoreiden puulastujen uudelleensytytystä. Älä poista kuumia lastuja kammion sisältä. Katso **“Savugrillin käyttöönotto”** -osio.
4. Lisää uusi kerros puulastuja varmistaen hyvän kosketuksen lämmönlähteeseen nopeampaa sytytystä ja tasaista savua varten.
5. Käytä työkalua puulastulokeron asentamiseen takaisin paikoilleen. Sulje ja lukitse savustimen ovi.
6. Paina savustinyksikön painiketta 2 sekunnin ajan. Painike vilkkuu punaisena osoittaen, että uudelleensytytysvaihe on käynnissä (~4 minuuttia).



HUOMAUTUS:

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

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 märkä.



Käytä vesiallasta Vesipannu ylläpitää kosteutta. Kosteampi ilma auttaa savua tarttumaan paremmin ja pitää lihan mehukkaana.



Karkea pinta = enemmän savun makua Viillä 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 pellettejä, lastuja tai paloja puhtaampaan palamiseen.



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










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


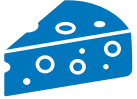


SAVUSTUKSEN AMMATTILAISVINKIT!

- Anna lihan levätä savustuksen jälkeen, jotta mehut ehtivät jakautua uudelleen. Sillä voi olla suuri vaikutus mureuteen ja makuun.
- Jos et puhdista 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.

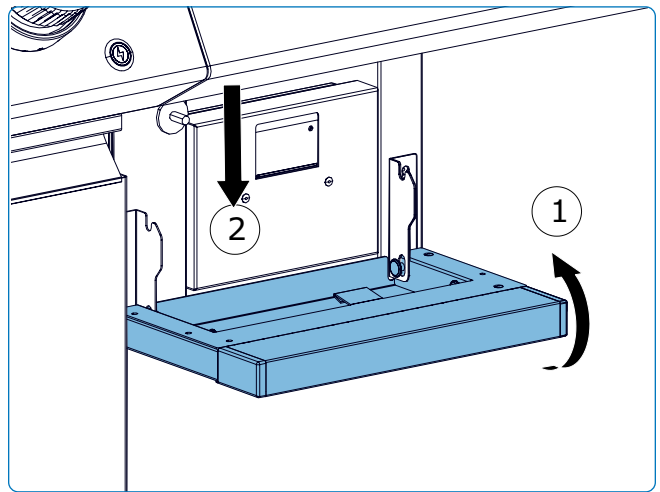
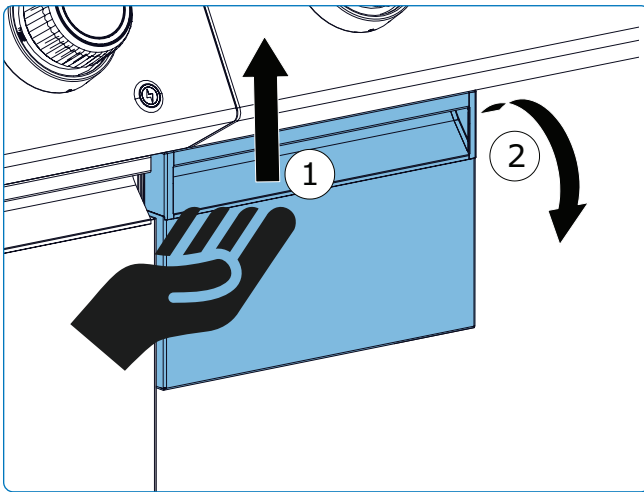
Ruokatyyppi	Puutyyppi(t)	Savustuslämpötila °C (°F)	Savustus aika	Ruuanlaittovinkit	
 Naudanliha	Rinta	Hikkori, tammi, meskiitti	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (kunnes kääritään, 74 °C:ssa)	Kypsennysaika: 12–18 h yhteensä. Käytä vesiastiaa kosteuden lisäämiseksi; kääri folioon kun kypsytminen pysähtyy.
	Lyhyet kylkiluut		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (kunnes kääritään)	Kypsennysaika: 6–8 h yhteensä. Pidä luupuoli alaspäin; anna levätä 1 h kypsennyksen jälkeen.
	Lihamureke	Hickory, tammi, omenapuu, pekaani	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Anna lihamurekkeen levätä 10–15 minuuttia ennen leikkaamista, jotta kosteus säilyy.
 Porsas	Boston Butt	Omena, kirsikka, pekaani		12–14 h	Savusta 90–95 °C:seen (195–203 °F), jotta liha on helppo repiä.
	Baby Back -kylkiluut	Omena, kirsikka, hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (3-2-1-menetelmä)	Kääri folioon kolmen tunnin kohdalla; viimeisteile ilman foliota pinnan vuoksi
	Spare Ribs -kylkiluut			~6 h	Suihkuta omenamehua joka tunti kosteuden lisäämiseksi.
	Sisäfilee	Omena, kirsikka, tammi		~2–4 h	Älä ylikypsennä — ota pois 63 °C:ssa (145 °F)
 Broileri	Kokonainen	Omena, kirsikka, vaahtera	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Sido jalat ja taita siivet; savusta 74 °C:seen (165 °F)
	Reidet/koivet	Omena, vaahtera, pekaani	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Korkeammat lämpötilat rapeuttavat nahan; ei tarvitse kääntää
	Siivet	Omena, kirsikka, vaahtera	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Pyörittele öljyssä/mausteissa ennen savustusta; viimeisteile suoralla lämmöllä rapeuden saavuttamiseksi.
	Rinta	Omena, kirsikka, vaahtera	107 °C (225 °F)	~1 h	Käytä lihalämpömittaria, ota pois 71 °C:ssa (160 °F), anna levätä 165 °F:iin asti.

Ruokatyyppi	Puutyyppi(t)	Savustuslämpötilä °C (°F)	Savustus- saika	Ruoanlaittovinkit	
 Kalkkuna	Kokonainen	Omena, kirsikka, pekaani	116 °C (240 °F)	5–7 h	Käytä vesiallasta; halkaise selkäranka tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi.
	Rinta		~ 4 h	Valele joka tunti mehevyyden takaamiseksi.	
 Hirvenliha	Sisäfilee	Tammi, kirsikka, hikkori	107 °C (225 °F)	~45 min/ pauna	Mieto puu säilyttää riistan maun; älä savusta liikaa.
 Riistalinnut	Ankka – kokonainen	Omena, kirsikka, pekaani	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Viillä nahkaa rasvan irrottamiseksi; viimeistele korkealla lämmöllä nahan rapeuttamiseksi.
	Ankka – rinta	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.
	Viiriäinen	Omenapuu, kirsikka, pekaani	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Sumuta kevyesti omenamehulla tai liemellä savustuksen aikana kosteuden säilyttämiseksi ja savun tarttumisen parantamiseksi.
 Merenelevät	Lohi – filee	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; viimeistele sitruunakuorrutteella.
	Taimen – kokonainen	Leppä, tammi, kirsikka	107 °C (225 °F)	1 h	Täytä vatsa sitruunalla/yrteillä; savusta korissa
	Hummerin pyrstöt	Leppä, omena, kirsikka		~ 45 min	Halkaise pyrstöt paremman savun tunkeutumisen saavuttamiseksi.

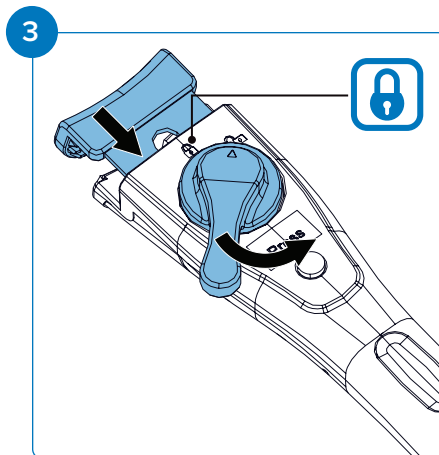
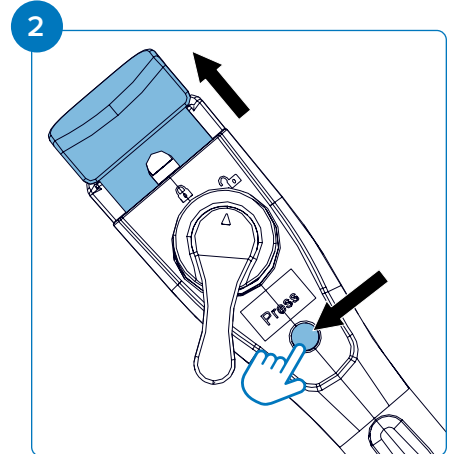
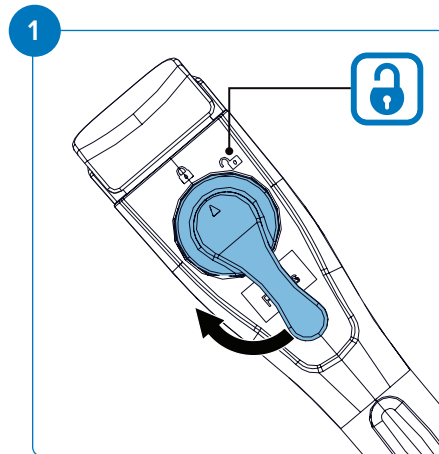
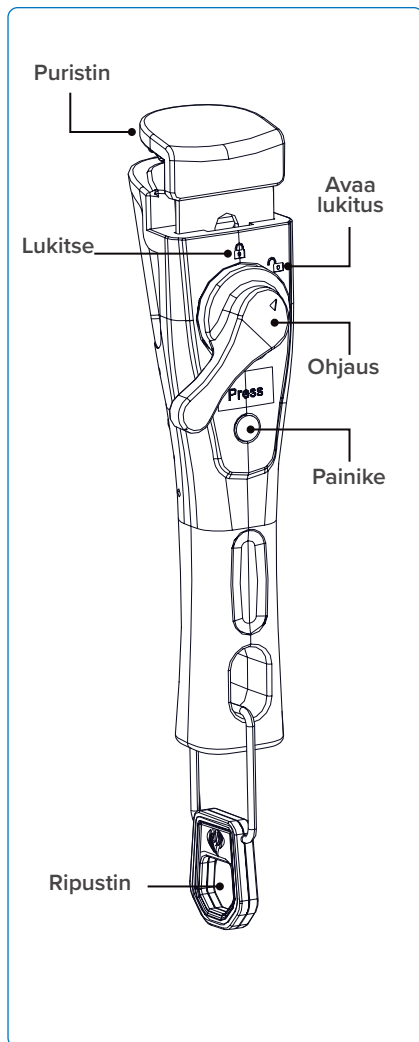
Ruokatyyppi	Puutyyppi(t)	Savustuslämpötila °C (°F)	Savustus- saika	Ruoanlaittovinkit
 Vihannekset	Paprikat	Omena, kirsikka	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h Leikkaa puoliksi tai paksuiksi suikaleiksi; voitele kevyesti öljyllä.
	Perunat – kokonaiset	Omena, kirsikka, pekaani		2–3 h Pistele reikiä ja hiero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

Käyttö

Ovi

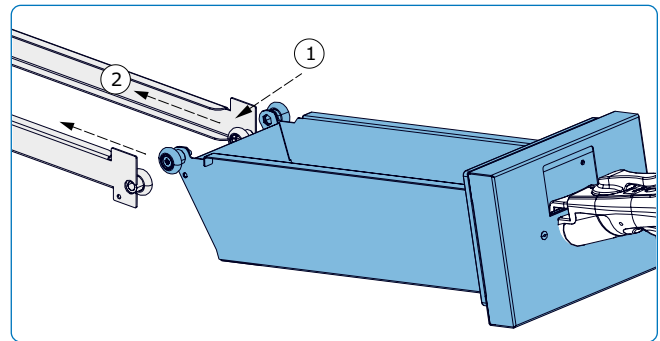
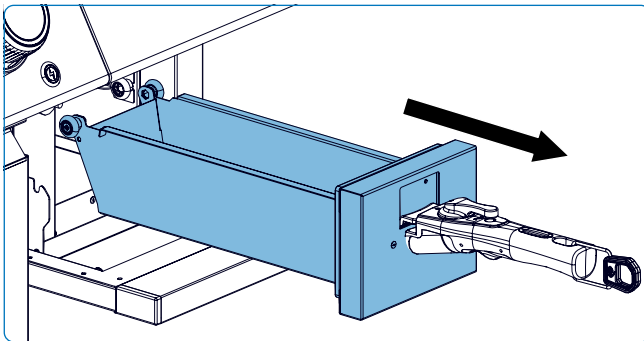
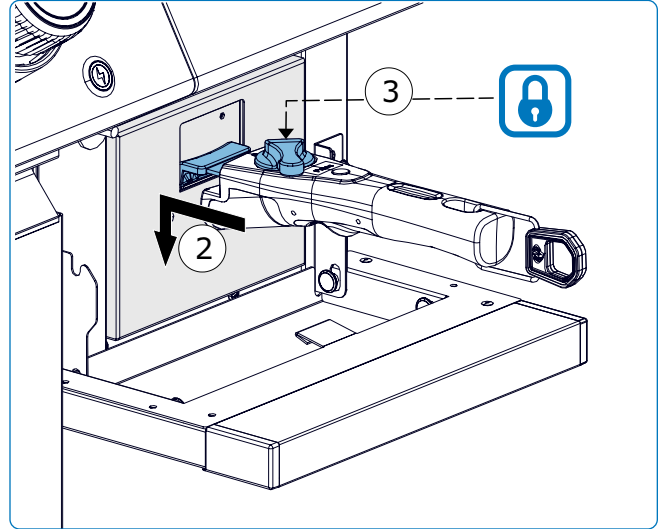
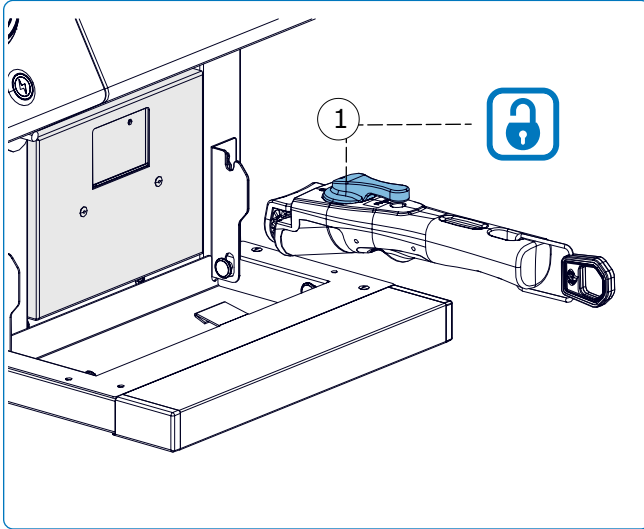


Työkalujen yleiskatsaus

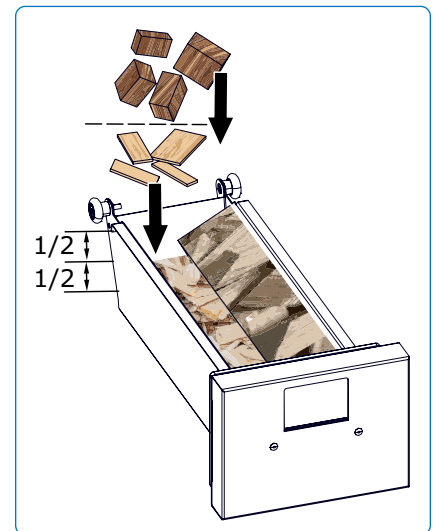
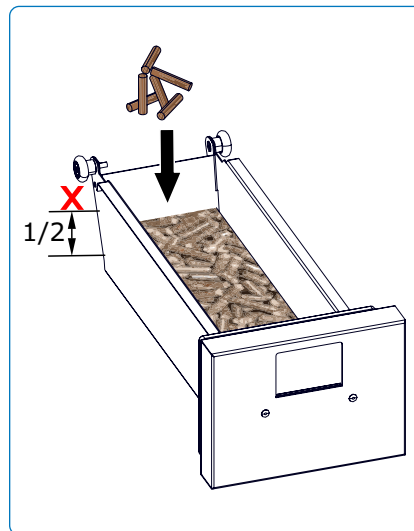
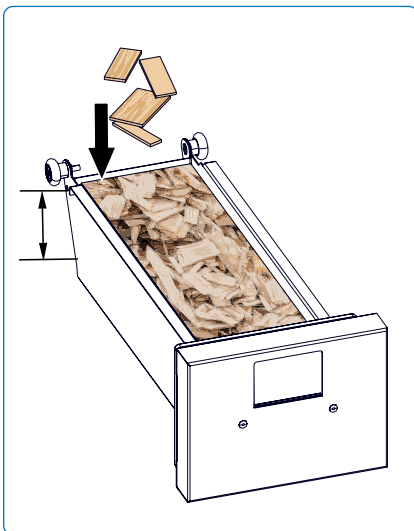


Puuastia

FI



Savugrillin käyttöönotto



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

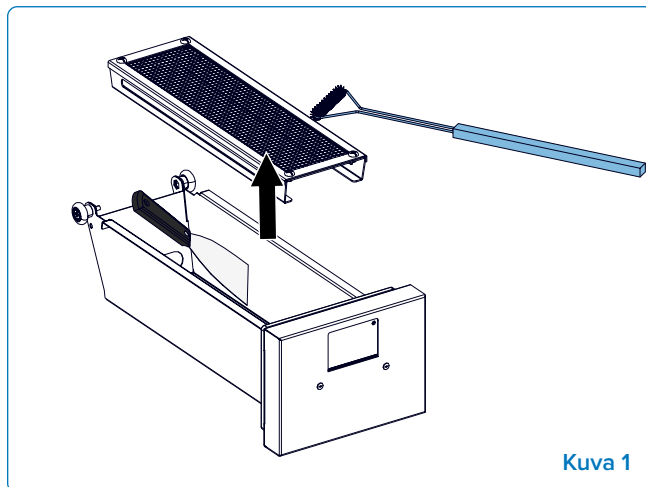
- Täytä pelleteillä enintään puoleen väliin. Noin 180 g tai 2 kupillista.

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

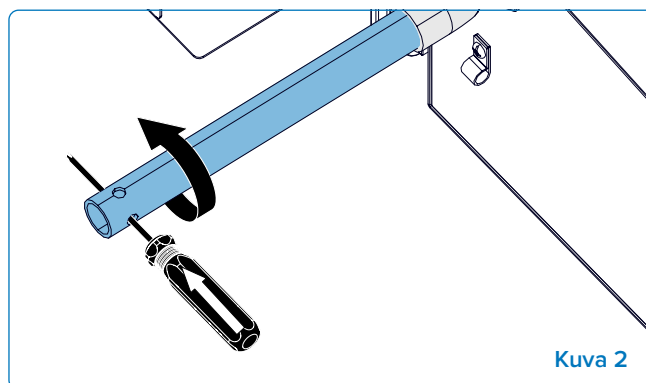
Savustuslaatikon puhdistus

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

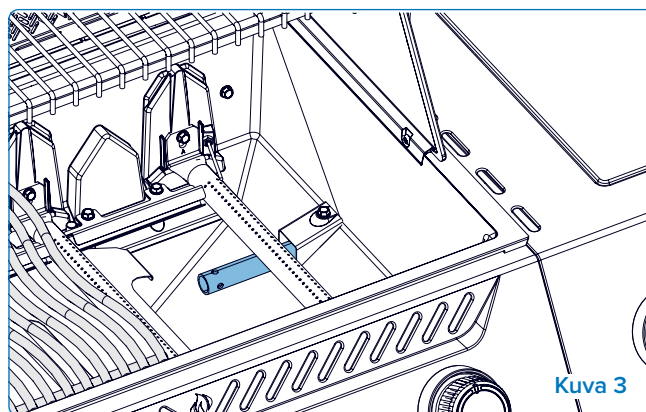
1. **Anna jäähtyä täysin** – Anna savustuslaatikon ja grillin jäähtyä ennen käsittelyä palovammojen estämiseksi ja tuhkan poistamisen helpottamiseksi. Tuhkaa ja kreosootia voi kerääntyä sisälle, erityisesti lämmityselementin läheisyyteen.
2. **Irrota pistoke ennen puhdistusta** – Irrota savustuslaatikko 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 1**).
5. **Savugrillin ulostuloputki** – voidaan irrottaa puhdistusta varten—työnnä ruuvimeisseli kärjen reikiin saadaksesi lisävipua (**Kuvio 2 & 3**).
6. **Raaputa jäämät pois** – Käytä grilliharjaa tai metallista kaavinta poistaaksesi palaneet puunpalat tai kiinni jääneet roskat sisäpinnoilta, 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 4**).
8. **Kokoa ja säilytä** – Kun osat ovat kuivia, aseta puulokero takaisin grilliin.



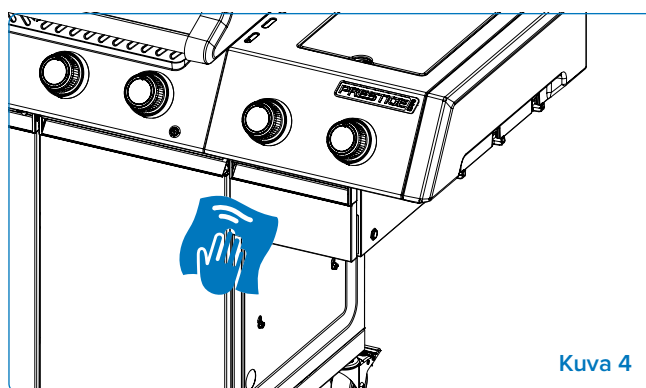
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



AMMATTILAISET VINKKAAVAT!

Säännöllinen puhdistus säilyttää maun ja pidentää savustuslaatikon käyttöikä!

Vianmääritys

FI

Valot

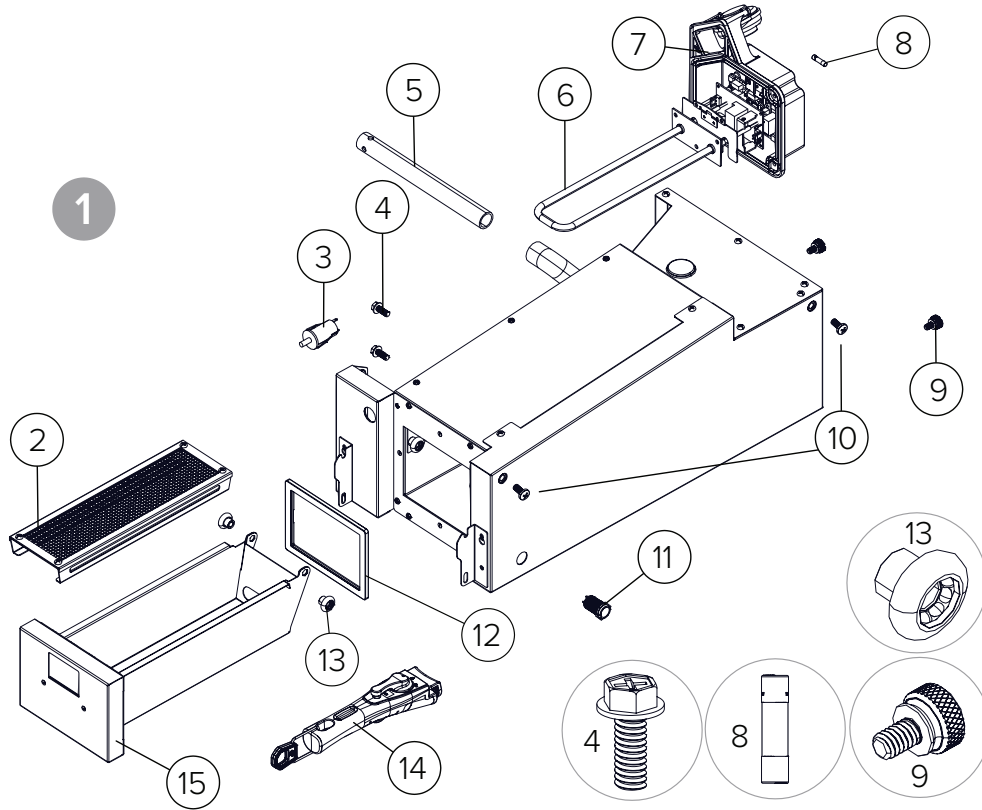
Merkkivalo	Merkitys	Merkkivalo	Merkitys
Punainen vilkku	<ul style="list-style-type: none">Sytytys/uudelleensytytys	Valkoinen vilkku (2 kertaa)	<ul style="list-style-type: none">Ovikytkin auki -virhe
Keltainen	<ul style="list-style-type: none">Savustus ilman uudelleensytytystä (15 min)	Valkoinen vilkku (3 kertaa)	<ul style="list-style-type: none">Snap-levyn laukaistu virhe
Pulsoiva sininen	<ul style="list-style-type: none">Savustus uudelleensytytys käytössä	Valkoinen vilkku (4 kertaa)	<ul style="list-style-type: none">Puhallin ei käynnissä -virhe
Pulsoiva vihreä	<ul style="list-style-type: none">Savustus uudelleensytytys suositeltu		

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	<ul style="list-style-type: none">Johtosarjaa ei ole kytketty COMM-porttiin	<ul style="list-style-type: none">Kytke johtosarja kunnolla; tarkista mahdolliset vauriot
	<ul style="list-style-type: none">Elektroniikkalaatikon ON/OFF-kytkin on OFF-asennossa.	<ul style="list-style-type: none">Käännä kytkin ON-asentoon
	<ul style="list-style-type: none">Virtajohto ei ole kytketty savustimeen	<ul style="list-style-type: none">Kytke virtajohto savustimeen
	<ul style="list-style-type: none">Virtajohto ei ole kytketty BBQ-pistorasiaan	<ul style="list-style-type: none">Kytke virtajohto BBQ-pistorasiaan
Savustuslastut eivät syty	<ul style="list-style-type: none">Puusirut ovat märkiä	<ul style="list-style-type: none">Käytä kuivia siruja
	<ul style="list-style-type: none">Palaneiden sirujen kertymä	<ul style="list-style-type: none">Puhdista tarjotin
	<ul style="list-style-type: none">Ovi ei ole kunnolla kiinni	<ul style="list-style-type: none">Sulje ovi kokonaan
Paksu valkoinen savu	<ul style="list-style-type: none">Venturi-järjestelmä tukossa tai puhallin ei käy	<ul style="list-style-type: none">Puhdista järjestelmä ja tarkista puhallin
	<ul style="list-style-type: none">Märät puusirut	<ul style="list-style-type: none">Vaihda kuiviin siruihin
	<ul style="list-style-type: none">Ovi ei ole kunnolla kiinni	<ul style="list-style-type: none">Varmista oikea sulkeutuminen
	<ul style="list-style-type: none">Vaurioitunut tai puuttuva oven tiiviste	<ul style="list-style-type: none">Tarkista ja vaihda tiiviste

Mahdolliset syyt	Syy	Ratkaisu
Ovi ei sulkeudu	• Sirut jumissa tarjottimen ja sisäkuoren välissä	• Poista este
	• Tuhkan/roskien kertymä	• Puhdista kammio
	• Tarjotin vinossa	• Säädä tarjotin 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
	• Märkä puu/sirut kytevät	• Käytä kuivia puusiruja tai pellettejä
Integroitu savustin ei toimi (LCD-kosketusnäytön kautta)	• Grilli ei ole kytkettynä sähkөөn	• 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
	• Järjestelmä tarvitsee uudelleenkäynnistyksen	• Noudata valmistajan nollausohjeita kosketusnäytön kautta
Ei savua tai hyvin vähän savua	• Lämpötila liian korkea	• Säädä lämpötila-asetus alemmalle tasolle.
	• 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



Nro	Osa nro	Kuvaus
1	N010-10008266	Sivusavustin
2	N360-10008868	Verkkosisäke
3	N660-10008859	Ovikytkin
4	N570-0082	Kiinnike
5	N490-10008860	Ulostuloputki
6	N357-10008865	Lämmityselementin sytytin
7	N010-10008864	Elektroniikka
8	N285-10008949	Sulake
9	N195-10008898	Virtajohto, johto, Rc/Eurooppalainen yleinen tyyppi C
	N195-10008897	Virtajohto, johto, Yhdistynyt kuningaskunta tyyppi G
	N195-10008896	Virtajohto, johto, Israel tyyppi H
	N195-10008895	Virtajohto, johto, Sveitsi tyyppi J
10	N570-0022	Kiinnike
11	N110-10008862	Painike

Nro	Osa nro	Kuvaus
12	N290-10008861	Oven tiiviste
13	N045-0001	Laakeri
14	N700-10008870	Alustan poistotyökalu
15	N710-10008867	Puuhiutalelokero



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

PRESTIGE® PRO

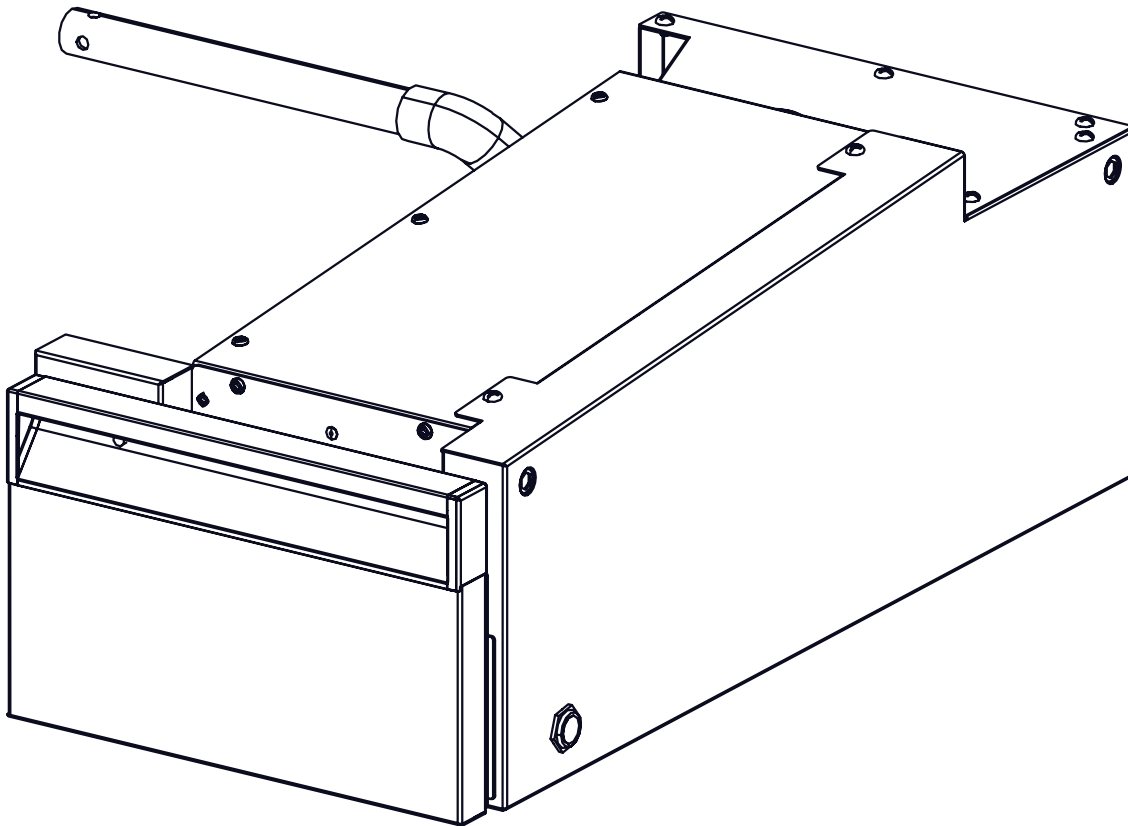


DK

Elektrisk side-ryger tilbehør Installations- & betjeningsvejledning

Modeller

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



Det faktiske produkt kan afvige fra illustrationerne.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Velkommen til NAPOLEON®!

DK

Sikkerhed først

ADVARSEL!

Elektriske forholdsregler

Hvis en ekstern elektrisk kilde anvendes, skal apparatet også jordes i overensstemmelse med lokale forskrifter. Apparatet skal tilsluttes i overensstemmelse med nationale regler og lokale el-forskrifter.

Brug kun et kredsløb beskyttet af en fejlstrømsafbryder (GFI) med dette apparat. Apparatet bør forsynes via en fejlstrømsafbryder (RCD) med en mærkereststrøm, der ikke overstiger 30 mA.

Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse. Fjern aldrig jordstikket eller brug det med en adapter med to ben.

Forsyningsledningen bør regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader. Apparatet må ikke bruges, hvis ledningen er beskadiget. Brug kun forlængerledninger med et trebenet jordstik, godkendt til apparatets effekt og godkendt til udendørs brug med W-A mærkning.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs alle instruktioner.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag, knopper eller medfølgende værktøj.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller andre elektriske komponenter ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Nøje opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden. De skal være under opsyn eller instrueres i sikker brug og skal forstå de involverede farer.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Tag stikket ud af kontakten inde i grillen, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du sætter dele på eller tager dem af.
- Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i kontakten inde i grillen. For at afbryde, drej kontrollen til OFF, og tag derefter stikket ud af kontakten.
- Brug kun i korrekt jordet stikkontakt.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Napoleon, kan medføre skader.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten, røre ved varme overflader eller blokere for indføringen i apparatet.
- Placer ikke apparatet eller dets ledning på eller nær en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.
- Ekstra forsigtighed skal udvises, når et apparat med varm olie eller andre varme væsker flyttes.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede servicecenter for eftersyn, reparation eller justering.

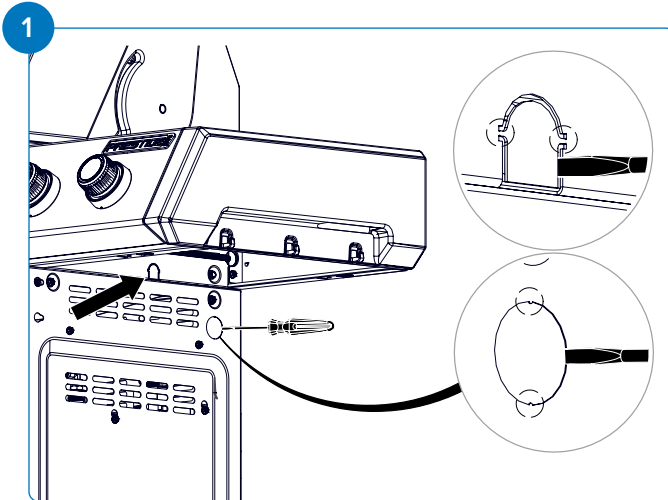
- Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
- Udendørs forlængerledninger bør bruges sammen med produkter til udendørs brug og er mærket med suffiks bogstavet "W" samt et mærke med teksten "Egnet til brug med udendørs apparater".
- Forbindelsen til en forlængerledning skal holdes tør og væk fra jorden.
- Opbevar produkterne indendørs, når de ikke er i brug – uden for børns rækkevidde.
- Rengør ikke dette produkt med vandstråle eller lignende metode. Vi anbefaler i stedet at tørre det af med en fugtig klud opblødt i en 50/50 blanding af æblecidereddike og vand, og derefter tørre det med et rent håndklæde.
- Brændstof, såsom kulbriketter, må ikke bruges med apparatet.

Samlingstrin

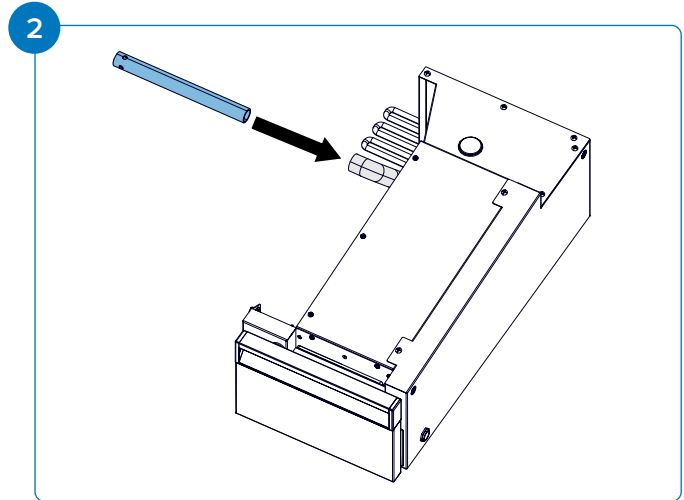
DK

Integreret røgsystem

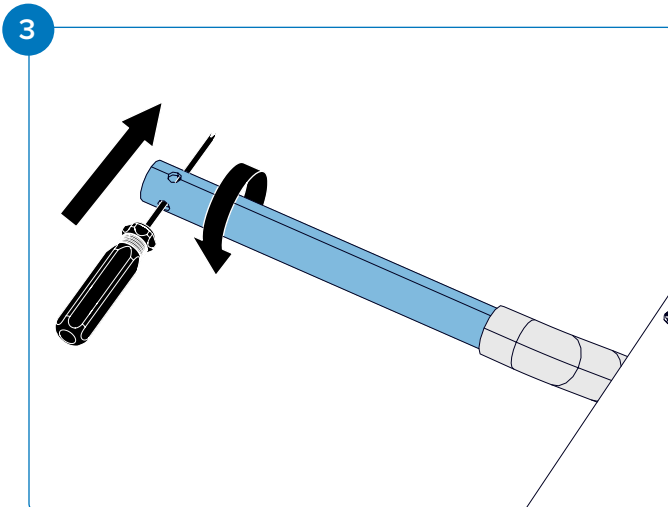
Denne funktion tilføjer dybde til kød, grøntsager og mere. Perfekt til langtidsstegning ved lav varme.



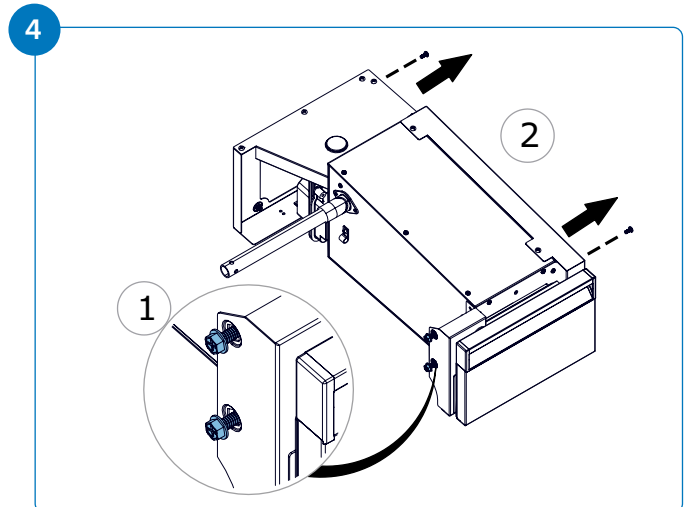
- Fjern de 2 udslagsplader, der er placeret under den højre sidehylde i vognens sidepanel.



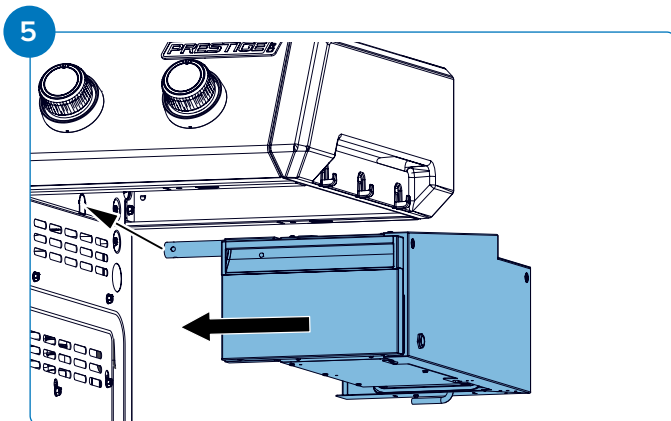
- Indsæt røgrørets udgang i siderøgeren ved at skruer røret i med hånden.



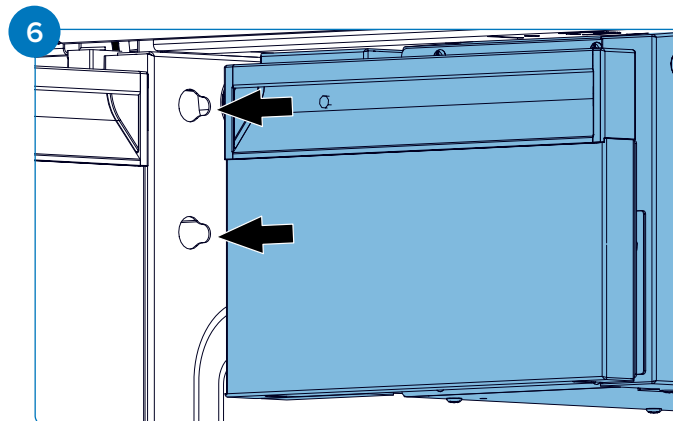
- Brug en skruetrækker i hullerne for enden af røret for at stramme det til en tæt pasform.



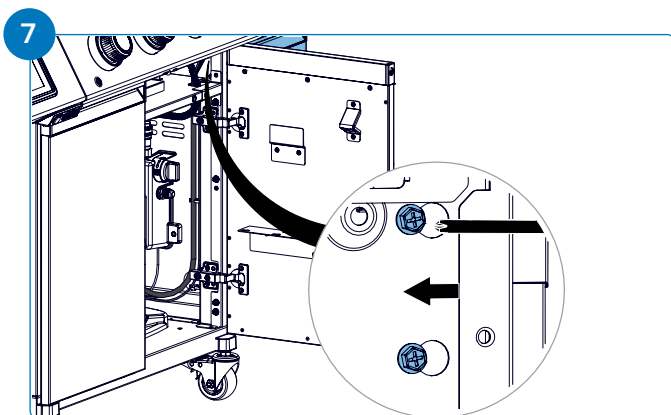
- Løsn de to skruer en smule, fjern dem derefter helt og læg dem til side.



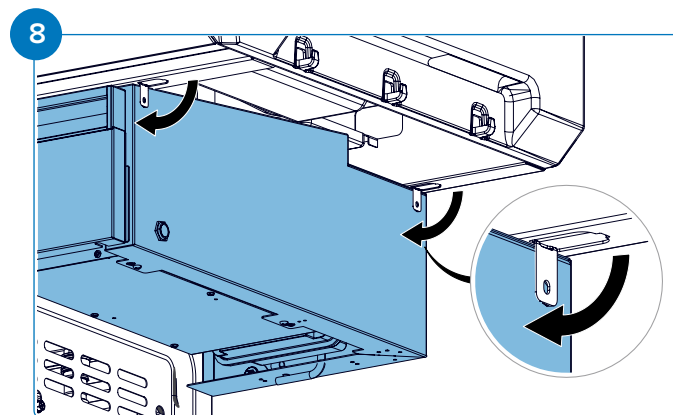
- Manøvrer røgeren ind under sidehylden og før røgrørets udgang gennem åbningen, der blev lavet ved at fjerne udslagspladen.



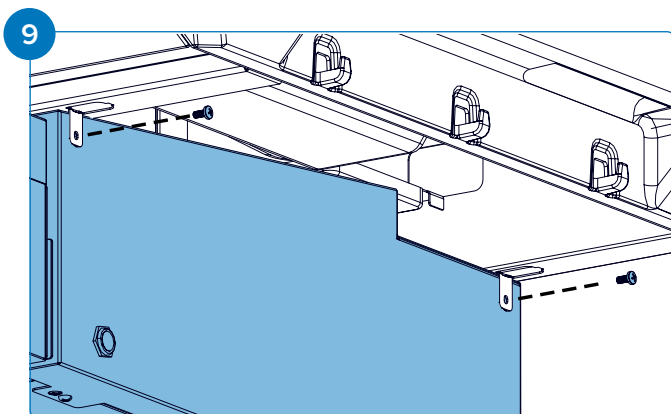
- Mens røgeren holdes på plads og udgangsrøret er ført gennem åbningen, skal du manøvrere beslaget og fastgørelsen ind i nøglehullerne i vognens højre sidepanel.



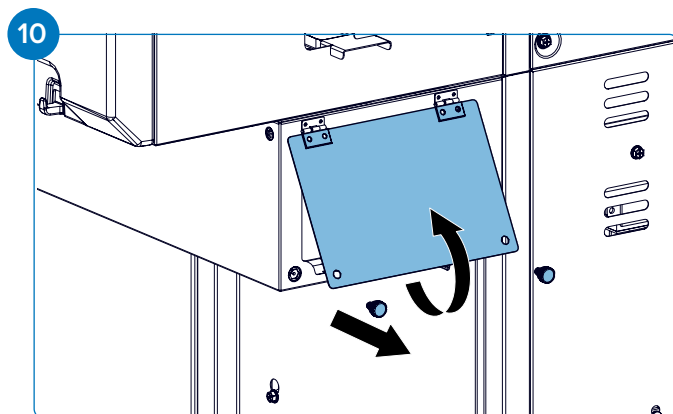
- Når begge fastgørelseshoveder er gennem nøglehullerne, kan de strammes indefra BBQ-vognen.



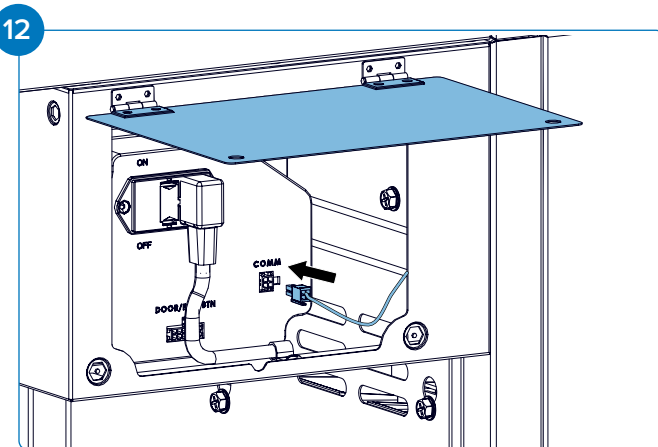
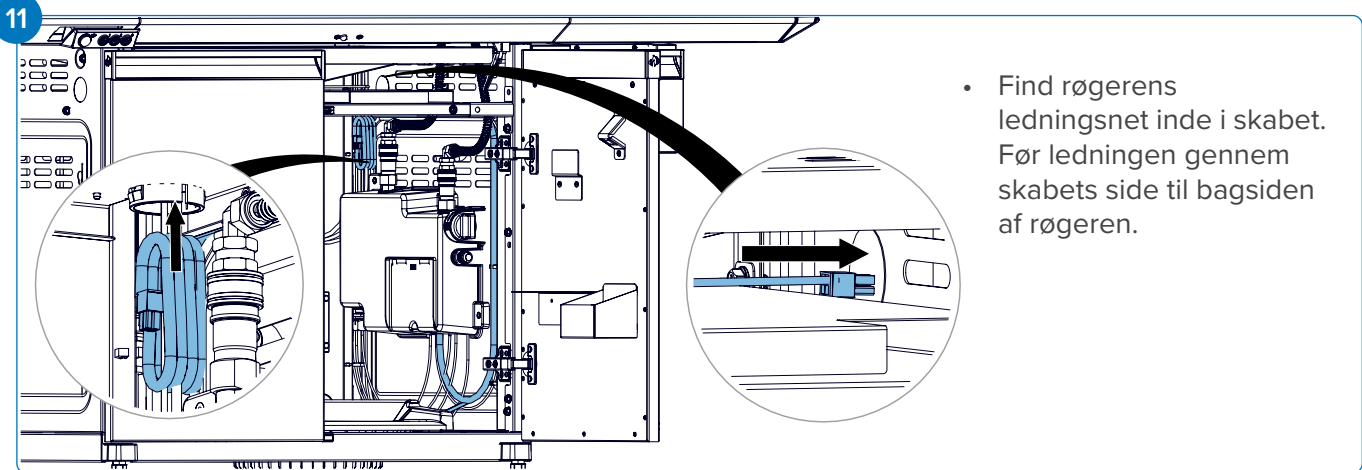
- Når røgeren er fastgjort med to fastgørelser på frontbeslaget, bøj de to tapper på sidehylden ned på plads.



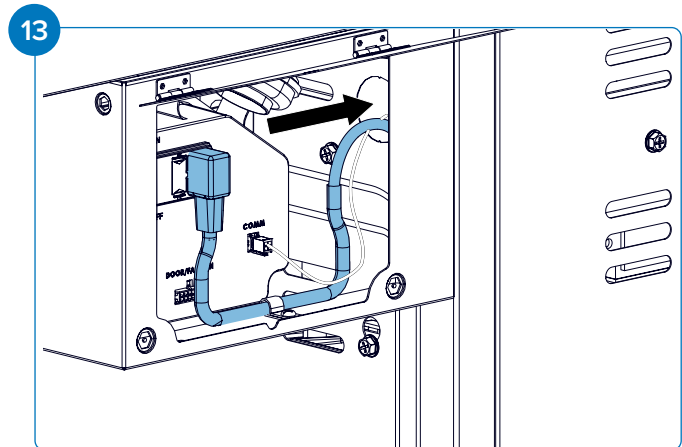
- Fastgør røgeren ved at bruge de tidligere fjernede fastgørelser til at holde den på plads.



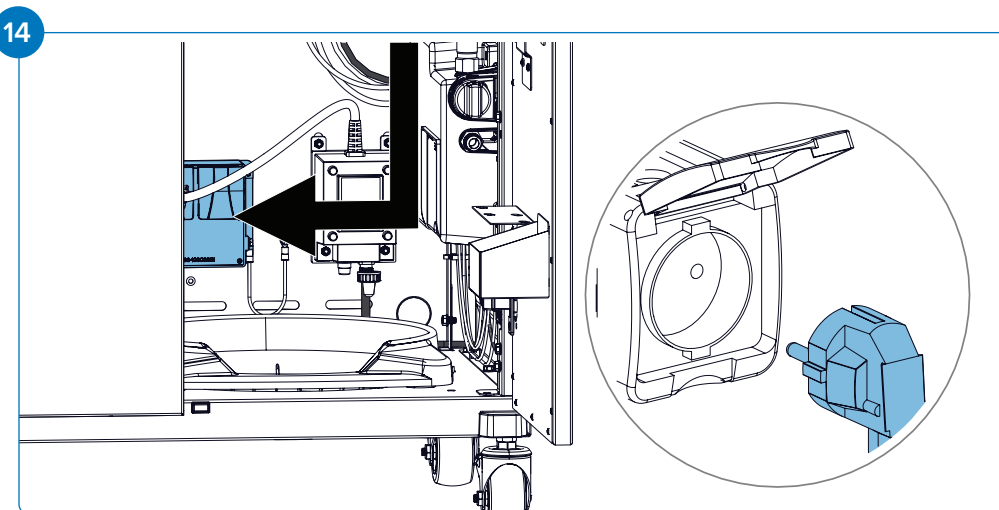
- Fjern de to fingerskruer på bagsiden af enheden. Sving adgangspanelet op for at få adgang til elektronikboksen.



- Sæt ledningsnettet i – dette muliggør kommunikation med røgeren – i 'COMM'-porten på elektronikboksen. Sørg for, at tænd/sluk-knappen er slået TIL.



- Før den medfølgende ledning fra røgerboksen gennem sidepanelet og ind i skabet.

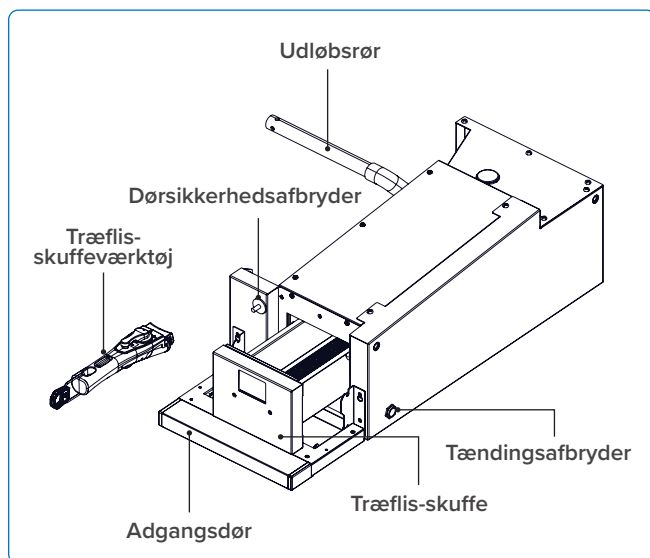


- Sæt strømmen fra røgeren i stikkontakten inde i skabet. Luk adgangsdøren bag på røgerboksen.

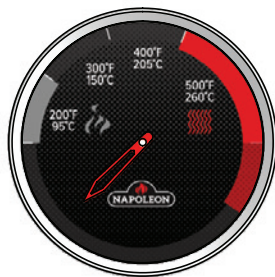
Kom godt i gang

Oversigt over røgeren

Forbedr din grilloplevelse med en rig, træfyret smag ved hjælp af det integrerede røgsystem*. Når Røgtilstand er valgt, aktiveres røgerboksen automatisk og leder aromatisk røg ind i hovedkogekammeret for autentiske barbecue-resultater. Denne funktion tilføjer dybde til kød, grøntsager og mere. Perfekt til langtidsstegning ved lav varme.

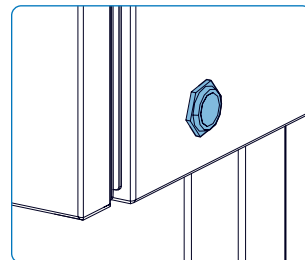


Røgeren skal startes og afgive røg, før nogen brændere tændes. Bedste ydeevne opnås med 1-2 brændere på lav varme. Måleren på låget skal altid være i røgsektionen.



Tænding

1. Fyld røgerboksen – tilsæt træflis eller en blanding af træflis og stykker eller piller, indtil boksen næsten er fuld. Brug ikke trækul. Se **“Opsætning af din rygeovn”** afsnittet for flere detaljer.
2. Hold trykknappen på røgerenheden nede i 2 sekunder for at tænde. Knappen vil blinke rødt for at indikere, at tændingsfasen er i gang (~11 minutter).



Efter tændingssekvensen slukkes tændelementet til træflisen, og blæseren vil levere kontinuerlig røg, indtil træflisforsyningen er opbrugt, eller der er gået 1 time uden en ny tændingssekvens. Når røgeren begynder at afgive røg, tænd 1–2 brændere og hold temperaturen inden for røgområdet, som vist på lågets måler. Se **“Opsætning af din rygeovn”** afsnittet for flere detaljer.

Når tændingen er startet, kan blæseren ikke slukkes. Dette er en vigtig sikkerhedsfunktion, der er designet til at forhindre ukontrolleret forbrænding inde i røgeren. Røgerens blæser slukker automatisk, når nedkølingscyklussen er afsluttet (ca. 2 timer), eller efter 3 timers inaktivitet.

Genantændelse

Genantændingsmuligheden er ikke tilgængelig før 15 minutter efter afslutningen af tændingssekvensen. Når træflisforsyningen er opbrugt, men du ønsker at forlænge sessionen:

1. Åbn røgerdøren for at få adgang til bakken med træflis. Adgangen til røgerdøren er udstyret med en sikkerhedsafbryder for at forhindre, at varmeelementet fungerer, når døren er åben.
2. Lås værktøjet op og fastgør det til forsiden af træflisbakken. Lås værktøjet op og træk forsigtigt træflisbakken ud for nem genopfyldning uden at fjerne den fra apparatet. Se **“Værktøjsoversigt”** afsnittet.
3. Brug en metaltang til at fordele brugte træflis, og flyt dem til for- og bagsiden af bakken. At rydde plads på metalnettet vil hjælpe med genantændelse af friske træflis. Fjern ikke varme flis fra kammeret. Se **“Opsætning af din rygeovn”** afsnittet.
4. Tilsæt et frisk lag træflis, og sørg for god kontakt med varmekilden for hurtigere antændelse og jævn røg.
5. Brug værktøjet til at geninstallere træflisbakken. Luk og lås røgerdøren.
6. Hold trykknappen på røgerenheden nede i 2 sekunder. Knappen vil blinke rødt for at indikere, at genantændelsesfasen er i gang (~4 minutter).



BEMÆRK:

- Brugeren skal vente 15 minutter, før genantændingsmuligheden bliver tilgængelig igen. Denne 15-minutters timer er indført for at forhindre overdreven varmecykling af røgeren.
 - Antændelse og genantændelse kan til enhver tid annulleres ved at vælge denne mulighed på displayet eller ved at holde trykknappen nede i 5 sekunder (afhængigt af din model).
7. For at opnå fuld nedlukning af røgeren skal du lade den stå i tomgang (ingen genantændelse) i 1 time for at starte den fulde nedlukningsproces (3 timer i alt). Under de sidste 2 timer vil blæseren fortsætte med at køre for at forhindre tilbagestrømning af røg.
 8. Når røgeren er helt afkølet, tøm træflisbakken og bortskaff flisresterne i en brandsikker beholder med tætsluttende låg.

Røgerguide

DK

Hurtige rygetips

For at hjælpe dig med at få mest muligt ud af din røger har vi lavet denne hurtigguide fyldt med praktiske tips til bedre resultater. Disse gennemprøvede teknikker forbedrer smagen, øger røgens vedhæftning og hjælper dig med at opnå mere ensartede resultater—så du får den bedste smag hver gang og får mest muligt ud af din madlavningsoplevelse.



Start med røg Start røgeren i god tid, og vent på, at den producerer ren røg, før du lægger mad på grillen eller tænder brænderne.



Koldt kød = bedre røgring Læg kødet direkte fra køleskabet i røgeren. Den køligere overflade optager mere røg i starten.



Hold det fugtigt Sprøjt kødet med en sprayflaske hver 45–60 minutter. Overdriv det ikke—det skal kun være nok til at holde overfladen klistret, ikke gennemblødt.



Brug en vandbakke En vandbakke opretholder fugtigheden. Fugtig luft hjælper røgen med at hæfte bedre og holder kødet saftigt.



Rå overflade = mere røgsmag Rids overfladen eller påfør en grov rub (f.eks. knust peber, krydderurter). At skabe en ru overflade—ved at ridse eller krydre—øger optagelsen af røg. Den øgede overflade og ujævnheder hjælper med at fange røgpartikler mere effektivt, hvilket giver en dybere, rigere og mere kompleks røget smag.



Undgå hvid, bølgende røg Tyk hvid røg betyder ufuldstændig forbrænding. Brug kvalitets-piller, flis eller stykker for en renere forbrænding.



Temperaturzoner betyder noget Forstå din grill eller røgers varme og kølige zoner. Drej kødet efter behov for at tilberede det jævnt og undgå tørre områder.







Tålmodighed betaler sig Skynd dig ikke. Hold låget lukket—hver gang du kigger, tilføjer du 10–15 minutter til tilberedningstiden. Stol på processen!


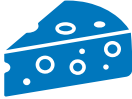


PRO-TIPS TIL RYGNING!

- Lad kødet hvile efter røgning, så saften kan fordele sig. Det kan gøre en stor forskel for mørhed og smag.
- Hvis du ikke rengør din røger, kan der opbygges kreosot—et tjæreagtigt restprodukt, der giver maden en bitter og ubehagelig smag.
- Brug et stegetermometer for nøjagtighed. Stol ikke kun på tiden—den indvendige temperatur er afgørende.
- Øvelse gør mester. Hvert stykke kød opfører sig forskelligt. Vær tålmodig og fortsæt med at eksperimentere.

Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 Oksekød	Bryst	Hickory, Eg, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 t (indtil indpakket, ved 74 °C / ~165 °F)	Tilberedningstid: 12–18 t i alt. Brug vandbakke for fugt; pak ind i folie efter "the stall".
	Korte ribben		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 t (ind- til indpak- ket)	Tilberedningstid: 6–8 t i alt. Læg med bensiden nedad; lad hvile 1 t efter tilberedning.
	Forloren hare	Hickory, Eg, Æbletræ, Pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 t	Lad farsbrødet hvile i 10–15 minutter før udskæring for at bevare saftigheden.
 Svinekød	Boston Butt	Æble, Kirsebær, Pecan		12–14 t	Røg til 90–95 °C (195– 203 °F) for at trække kødet.
	Baby back ribs	Æble, Kirsebær, Hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 t (3-2-1 metoden)	Pak ind i folie efter 3 timer; afslut uden folie for bark
	Spareribs			~6 t	Sprøjt med æblejuice hver time for fugt.
	Mørbrad	Æble, Kirsebær, Eg		~2–4 t	Undgå at overtilberede — tag ud ved 63 °C (145 °F)
 Kylling	Hel	Æble, Kirsebær, Ahorn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 t	Bind benene og fold vingerne ind; røg til 74 °C (165 °F)
	Lår/Overlår	Æble, Ahorn, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 t	Højere temperaturer gør skindet sprødt; ingen grund til at vende
	Vinger	Æble, Kirsebær, Ahorn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 t	Vend i olie/krydderier før røgning; afslut over direkte varme for sprødhed.
	Bryst	Æble, Kirsebær, Ahorn	107 °C (225° F)	~1 t	Brug et stegetermometer, tag ud ved 71 °C (160 °F), lad hvile til 165 °F.

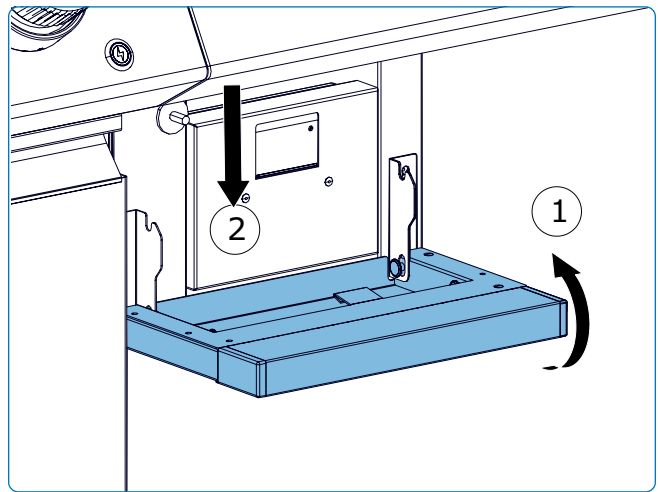
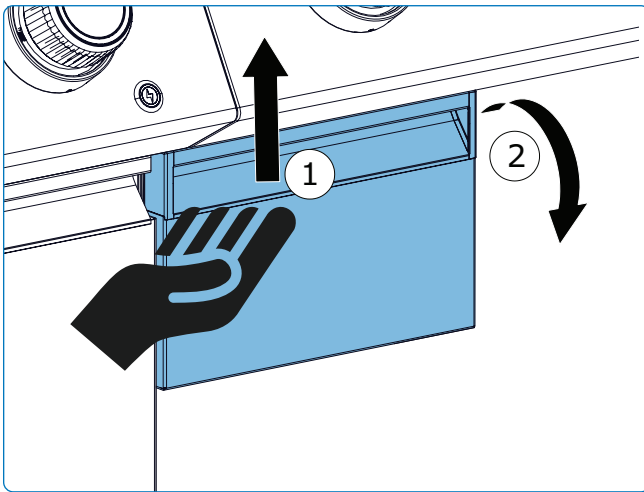
Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 Indbagt kalkun	Hel	Æble, Kirsebær, Pecan	5–7 t	Brug vandbakke; spatchcock for jævn tilberedning.	
	Bryst		~ 4 t	Øs væde over hver time for at bevare saftigheden.	
 Vildtkød	Mørbrad	Eg, kirsebær, hickory	107 °C (225 °F)	~45 min/ pr. pund	Mildt træ bevarer vildtsmagten; undgå at oversmoke.
 Vildtfugle	And – hel	Æble, Kirsebær, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 t	Rids skindet for at smelte fedtet; afslut ved høj varme for sprødt skind.
	And – bryst	Æble, ahorn, elletræ	107 °C (225 °F)	~ 1,5 t	Røg med skindsiden opad; tag ud ved 135– 140 °F / 57–60 °C for medium rare.
	Vagtel	Æbletræ, kirsebær, pekannød	107 °C (225 °F)	1–1,5 t	Sprøjt let med æblejuice eller bouillon under røgning for at bevare fugt og forbedre røgens vedhæftning.
 Skaldyr og fisk	Laks – filet	Elletræ, kirsebær, ahorn	104 °C (220 °F)	1 t	Laks kan koldrøges ved at salte den og udsætte den for røg ved 68–86°F (30 °C–20 °F) uden tilberedning. Brug fileter med skind; afslut med citronglasur.
	Ørred – hel	Elletræ, eg, kirsebær	107 °C (225 °F)	1 t	Fyld hulrummet med citron/urter; røg i en kurv
	Hummerhaler	Elletræ, æble, kirsebær		~ 45 min	Del halerne for bedre røgindtrængning.

Madtype	Trætype(r)	Røgtemperatur °C (°F)	Røgetid	Madlavningstips	
 Grøntsager	Peberfrugter	Æble, kirsebær	1,5–2 t	Skær i halve eller tykke strimler; pensl let med olie.	
	Kartofler – hele	Æble, Kirsebær, Pecan	2–3 t	Prik huller og gnid med olie/salt; pak ind i folie for blødt skind.	
	Gulerødder		1,5–2 t	Røg med lidt honning eller brun farin for sødme.	
	Tomater (Roma)	Kirsebær, æble	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 t	Skær i halve; ideel til saucer eller salsa.
 Ost	Cheddar (lagret)	Æble, Kirsebær, Ahorn	1,5–2 t	Lad osten stå utildækket i køleskabet i 24–48 timer efter røgning for at modne smagen	
	Gouda	Æble, pekannød		Skær i små blokke eller røg hel; lad hvile i 48 timer.	
	Mozzarella (lav fugtighed)	Æble, kirsebær	32 °C (90 °F) Bemærk: Kolde dage gør det lettere at holde temperaturen i rygeovnen lav—ideelt til koldrøgning af ost uden at den smelter.	~ 1 t	Brug faste blokke; røg forsigtigt ellers kan den smelte.
	Schweizer / Jarlsberg	Æble, el		2 t	Køl ned før røgning; lad hvile i 2 dage for fuld smag
	Flødeost (blok)	Æble, ahorn		1–2 t	Rids overfladen i krydsmønster; krydr eller dæk med rub før røgning.
	Brie			~ 1 t	Frys kortvarigt før røgning for at hjælpe den med at holde formen.
	Halloumi (koldrøget)	Æble, Kirsebær, Pecan	107 °C (255 °F)	1–1,5 t	Skær i ¼–⅜" tykke skiver; brug indirekte opsætning med isbakke; hvile 24–48 t
	Halloumi (varmrøget)			30–45 min	Lad den være hel eller skær i tykke skiver; den faste konsistens holder godt; server varm eller stegt.

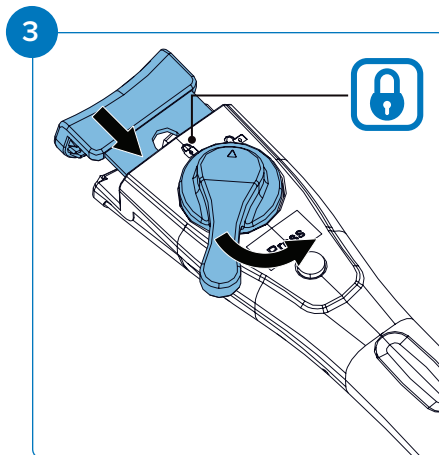
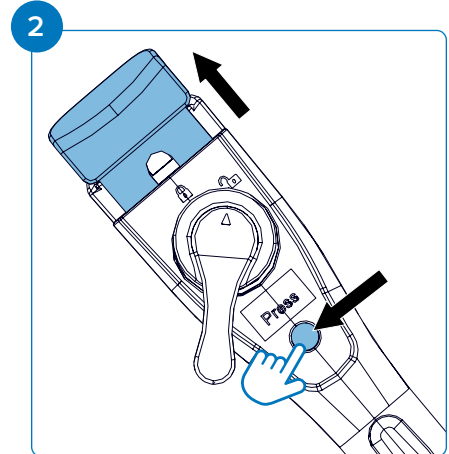
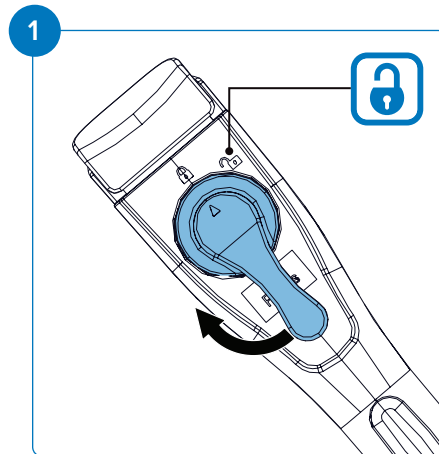
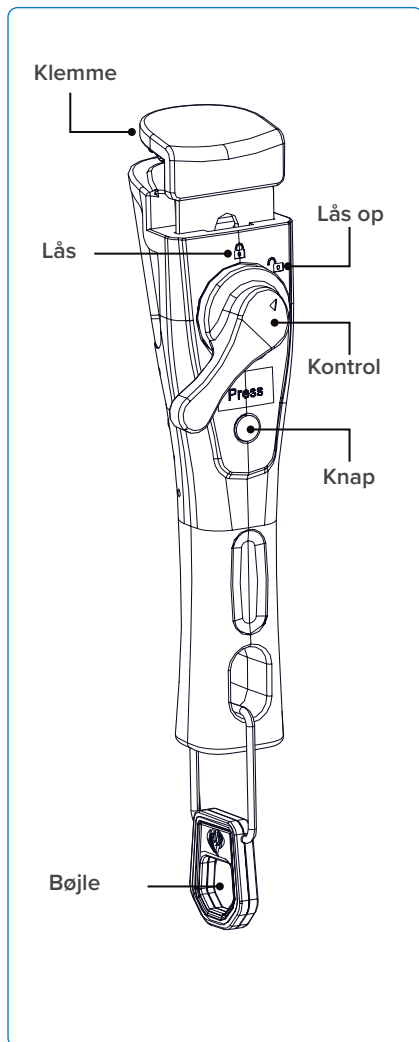
Betjening

Dør

DK

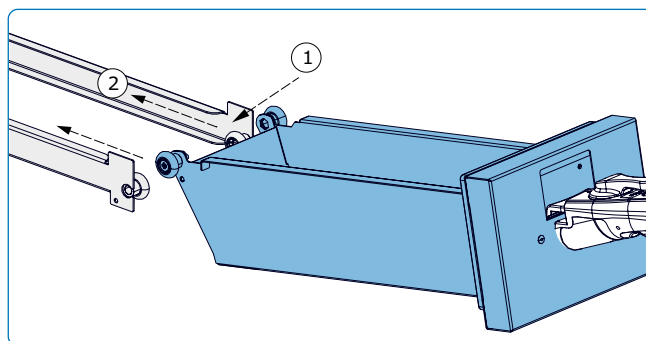
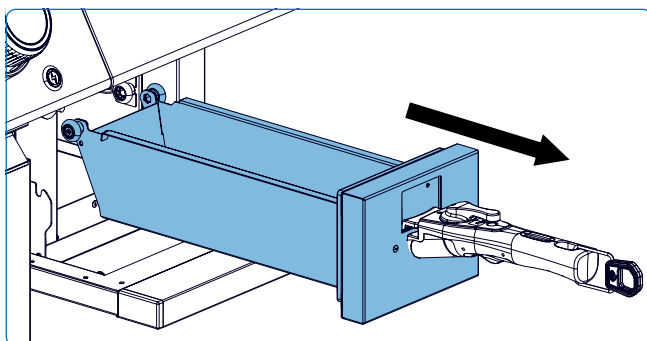
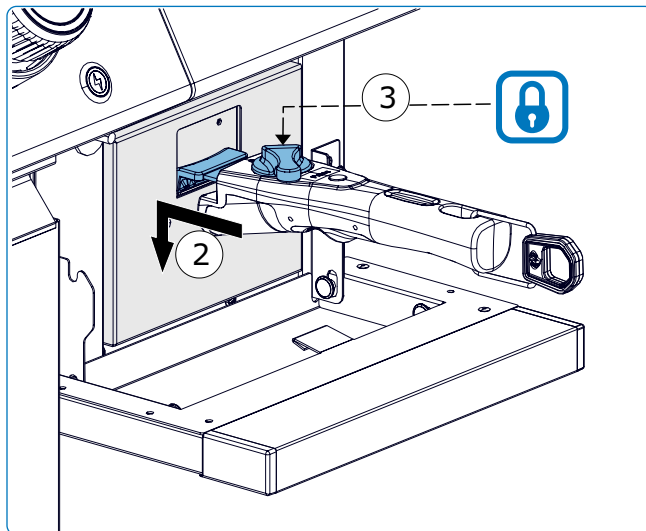
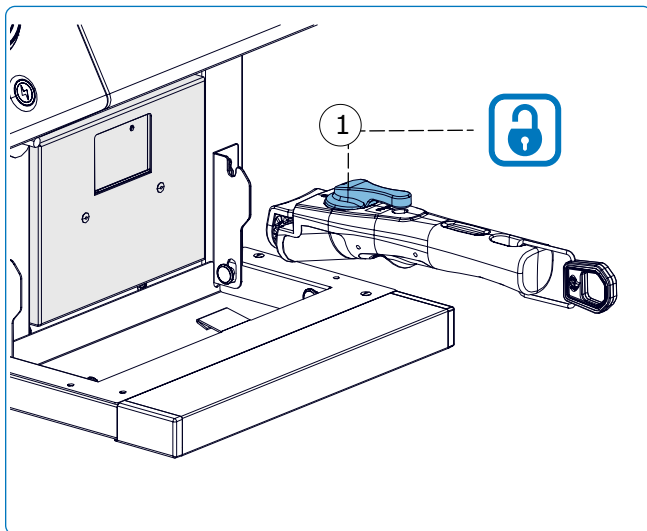


Værktøjsoversigt

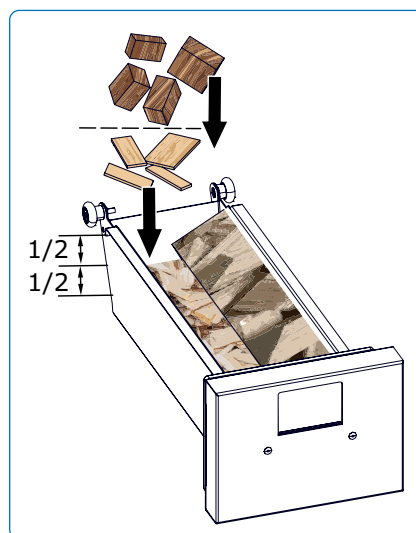
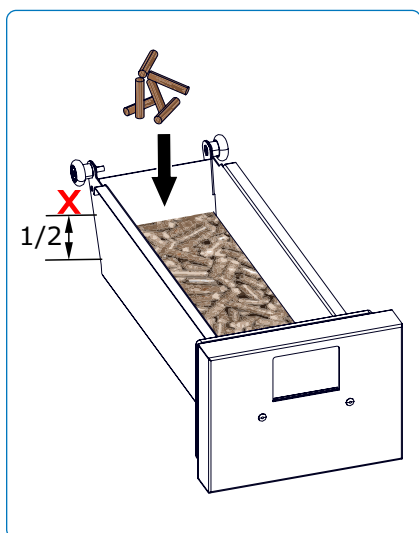
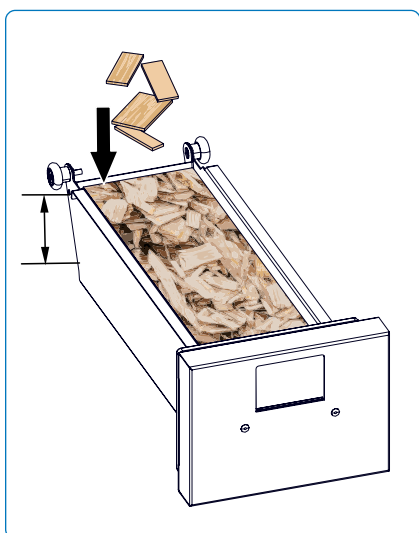


Træbakke

DK



Opsætning af din rygeovn



- Fyld med træflis op til toppen af bakken. Cirka 480 g. eller 6 kopper.

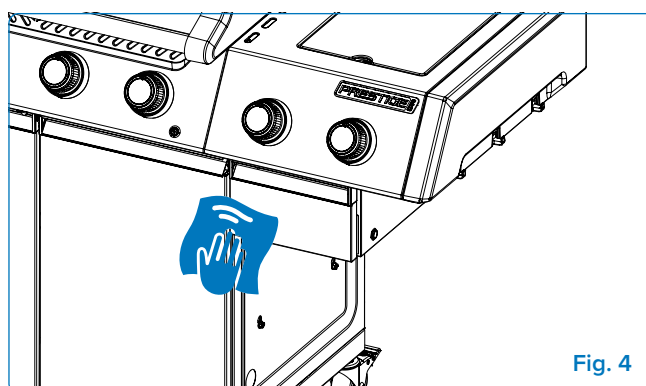
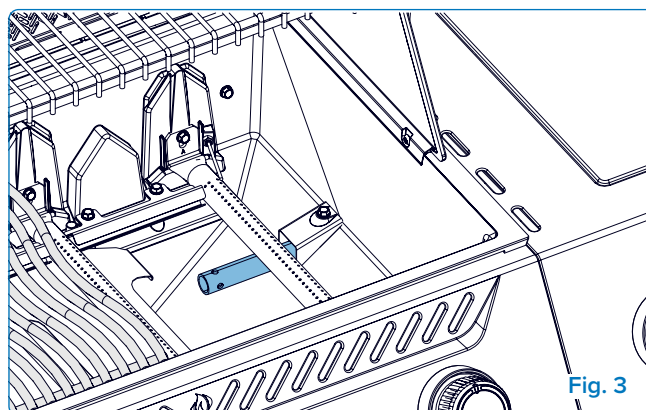
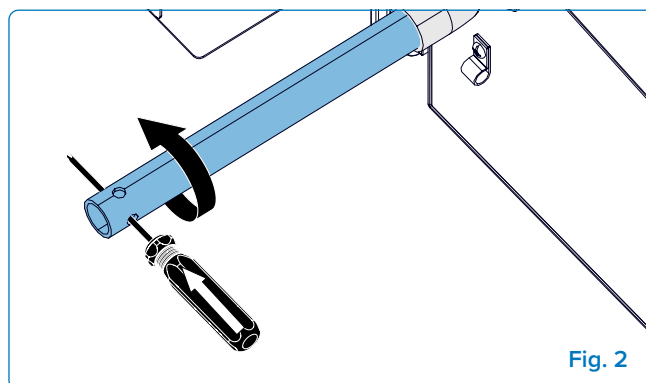
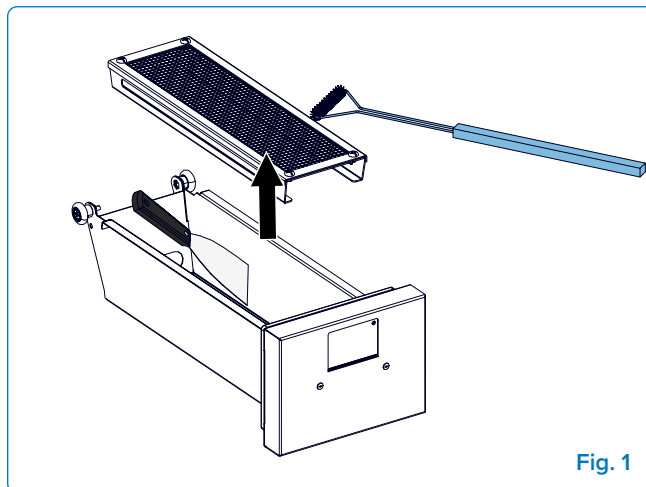
- Fyld med piller højst halvvejs op. Cirka 180 g eller 2 kopper.

- Læg et lag træflis højst halvvejs op. Læg træstykker ovenpå træflisen.

Rengøring af rygeovnsboksen

For at holde din rygeovnsboks i topform og sikre den bedste røgsmag til din grillmad, følg disse enkle rengøringskridt efter hver brug:

1. **Lad den køle helt af** – Lad røgboksen og grillen køle af, før du håndterer dem, for at undgå forbrændinger og gøre det nemmere at fjerne aske. Aske og kreosot kan ophobe sig indvendigt, især nær varmeelementet.
2. **Tag stikket ud før rengøring** – Tag altid stikket ud af røgboksen, før du rengør nær varmeelementet, for din sikkerheds skyld.
3. **Tøm asken** – Tag træbakken ud af grillen og tøm eventuelle resterende træflis eller aske i en metalbeholder.
4. **Fjern og rengør nettet** – Tag nettet ud, som holder træflisen. Ryst eventuelle rester af og børst det rent (**Fig. 1**).
5. **Røgrørsudgangen** – kan skrues af for rengøring—indsæt en skruetrækker i spidsens huller for ekstra kraft (**Fig. 2&3**).
6. **Skrab rester af** – Brug en grillbørste eller metalskraber til at fjerne forkullede træstykker eller fastbrændte rester fra de indvendige overflader, inderkappen og træflisbakken.
7. **Tør rygeovnsboksen af** – Rengør indvendige og udvendige overflader med en 50/50 blanding af varmt vand og æblecidereddike med en svamp. Dette fjerner kreosot. Brug en metalbørste eller en slibepude til genstridige belægninger. Undgå overskydende fugt nær elektriske dele (**Fig. 4**).
8. **Samle og opbevar igen** – Når den er tør, sæt træbakken tilbage i grillen.



PRO TIP!

Regelmæssig rengøring bevarer smagen og forlænger rygeovnsens levetid!

Fejlfinding

DK

Lys

Indikatorlampe	Betydning	Indikatorlampe	Betydning
Rød puls	<ul style="list-style-type: none">Tænding/genantændelse	Hvidt blink (2 gange)	<ul style="list-style-type: none">Fejl: Dørlås åben
Gul	<ul style="list-style-type: none">Rygning med genantændelse deaktiveret (15 min)	Hvidt blink (3 gange)	<ul style="list-style-type: none">Fejl: Snap Disc udløst
Pulsende blå	<ul style="list-style-type: none">Rygning med genantændelse aktiveret	Hvidt blink (4 gange)	<ul style="list-style-type: none">Fejl: Blæser kører ikke
Pulsende grøn	<ul style="list-style-type: none">Rygning med genantændelse anbefalet		

Rygeovn

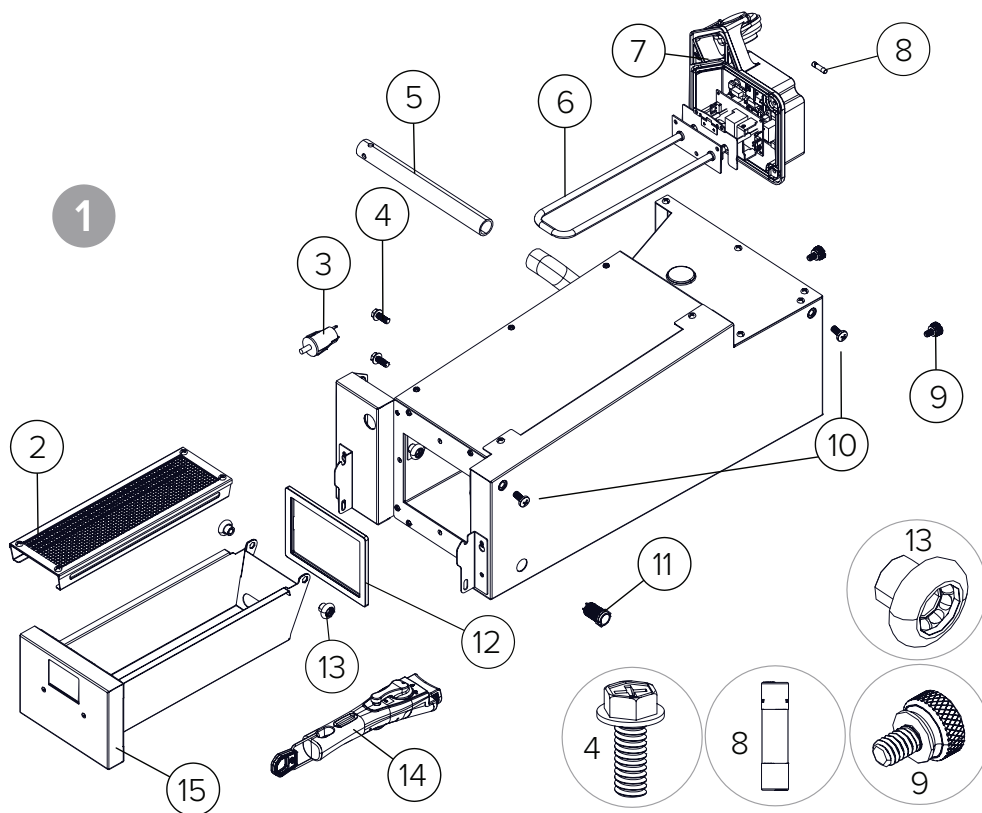
- Starter ikke, når ikke eller holder ikke temperaturen, producerer lidt eller ingen røg, eller tilbereder maden ujævnt
- Laver usædvanlige lyde, viser fejlkoder, laver for meget røg eller har problemer med brændstofforsyning.

Mulige årsager	Årsag	Løsning
Rygeovn tænder ikke	<ul style="list-style-type: none">Kabel ikke tilsluttet COMM-port	<ul style="list-style-type: none">Tilslut kablet korrekt; tjek for skader
	<ul style="list-style-type: none">ON/OFF-knappen på elektronikboksen er SLUKKET.	<ul style="list-style-type: none">Tænd for kontakten
	<ul style="list-style-type: none">Strømkabel ikke tilsluttet rygeovn	<ul style="list-style-type: none">Tilslut strømkabel til rygeovn
	<ul style="list-style-type: none">Strømkabel ikke tilsluttet BBQ-stik	<ul style="list-style-type: none">Tilslut strømkabel til BBQ-stik
Træflis antændes ikke	<ul style="list-style-type: none">Træflis er våde	<ul style="list-style-type: none">Brug tørre flis
	<ul style="list-style-type: none">Ophobning af brændte flis	<ul style="list-style-type: none">Rengør bakken
	<ul style="list-style-type: none">Døren er ikke lukket korrekt	<ul style="list-style-type: none">Luk døren helt
Tyk hvid røg	<ul style="list-style-type: none">Venturisystem tilstoppet eller blæser kører ikke	<ul style="list-style-type: none">Rengør systemet og tjek blæseren
	<ul style="list-style-type: none">Våde træflis	<ul style="list-style-type: none">Udskift med tørre flis
	<ul style="list-style-type: none">Døren er ikke lukket korrekt	<ul style="list-style-type: none">Sørg for korrekt lukning
	<ul style="list-style-type: none">Beskadiget eller manglende dørtætning	<ul style="list-style-type: none">Undersøg og udskift tætning

Mulige årsager	Årsag	Løsning
Dør lukker ikke	<ul style="list-style-type: none"> Flis sidder fast mellem bakke og inderkabinnet 	<ul style="list-style-type: none"> Fjern forhindringen
	<ul style="list-style-type: none"> Ophobning af aske/affald 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør kammer
	<ul style="list-style-type: none"> Bakken er ikke justeret korrekt 	<ul style="list-style-type: none"> Juster bakken korrekt på skinnen
Hvid, tyk eller bitter røg	<ul style="list-style-type: none"> Ufuldstændig forbrænding på grund af tilstoppet Venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør Venturi-systemet grundigt
	<ul style="list-style-type: none"> Ufuldstændig forbrænding fordi blæseren ikke kører 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller blæserens funktion; hvis der vises en blæserfejl, følg fejlsøgningsvejledningen eller kontakt support
	<ul style="list-style-type: none"> Dårlig luftstrøm eller for meget brændstof 	<ul style="list-style-type: none"> Reducer mængden af brændstof og forbedr ventilationen
	<ul style="list-style-type: none"> Vådt træ/flis ulmer 	<ul style="list-style-type: none"> Brug tørre træflis eller piller
Fejl på integreret ryger (via LCD-touchskærm)	<ul style="list-style-type: none"> Grillen er ikke tilsluttet strøm 	<ul style="list-style-type: none"> Tjek strømforbindelsen
	<ul style="list-style-type: none"> Rygefunktionen er deaktiveret i touchskærmens indstillinger 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivér rygefunktionen via LCD-kontrollerne
	<ul style="list-style-type: none"> COMM-ledning ikke tilsluttet 	<ul style="list-style-type: none"> Tilslut COMM-ledningen sikkert
	<ul style="list-style-type: none"> Sprunget sikring 	<ul style="list-style-type: none"> Udskift sikringen
	<ul style="list-style-type: none"> Problemer med ledningsføring 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller forbindelserne
	<ul style="list-style-type: none"> Løse eller defekte ledningsforbindelser bag på LCD-touchskærmen 	<ul style="list-style-type: none"> Tjek og fastgør ledningerne til touchskærmen
	<ul style="list-style-type: none"> Systemet skal nulstilles 	<ul style="list-style-type: none"> Følg producentens nulstillingsvejledning via touchskærmen
Ingen eller meget lidt røg	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen er for høj 	<ul style="list-style-type: none"> Juster temperaturindstillingen til et lavere niveau.
	<ul style="list-style-type: none"> Våde eller dårlige træflis 	<ul style="list-style-type: none"> Brug tørre, højkvalitets flis
	<ul style="list-style-type: none"> Ufuldstændig forbrænding fordi blæseren ikke kører 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller blæserens funktion; hvis der vises en blæserfejl, følg fejlsøgningsvejledningen eller kontakt support
	<ul style="list-style-type: none"> Dårlig luftstrøm på grund af tilstoppet venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør Venturi-systemet grundigt
	<ul style="list-style-type: none"> Ophobning af aske i træflisbakken 	<ul style="list-style-type: none"> Rengør træflisbakken regelmæssigt

Reservedele

DK



Nr.	Del nr.	Beskrivelse
1	N010-10008266	Siderøger
2	N360-10008868	Netindsats
3	N660-10008859	Dørkontakt
4	N570-0082	Beslag
5	N490-10008860	Udløbsrør
6	N357-10008865	Tænding til varmeelement
7	N010-10008864	Elektronik
8	N285-10008949	Sikring
9	N195-10008898	Strømkabel, Kabel, Rc/Europæisk fælles Type C
	N195-10008897	Strømkabel, Kabel, Storbritannien Type G
	N195-10008896	Strømkabel, Kabel, Israel Type H
	N195-10008895	Strømkabel, Kabel, Schweiz Type J
10	N570-0022	Beslag
11	N110-10008862	Knap

Nr.	Del nr.	Beskrivelse
12	N290-10008861	Dørpakning
13	N045-0001	Leje
14	N700-10008870	Bakke-fjernelsesværktøj
15	N710-10008867	Træflisbakke



GEM DISSE INSTRUKTIONER

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

Prestige® PRO

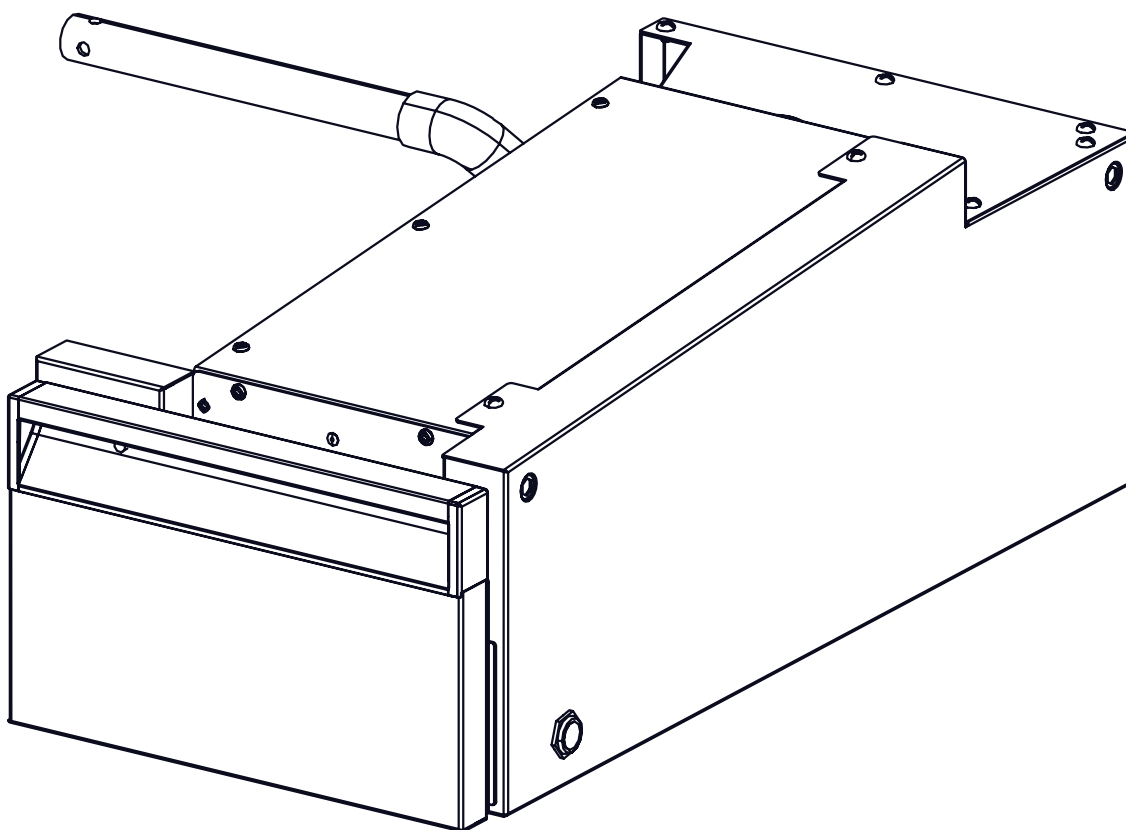


NO

Elektrisk side-røyker tilbehør Installasjons- og bruksanvisning

Modeller

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



Faktisk produkt kan avvike fra illustrasjonene.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Velkommen til Napoleon®!

Sikkerhet først

NO

ADVARSEL!

Elektriske forholdsregler

Hvis en ekstern strømkilde brukes, må apparatet også jordes i henhold til lokale forskrifter.

Apparatet må kobles til i samsvar med nasjonale forskrifter og lokale elektriske regler.

Bruk kun en kurs beskyttet med jordfeilbryter (GFI) til dette apparatet. Apparatet bør tilkobles via en jordfeilbryter (RCD) med en nominell reststrøm som ikke overstiger 30 mA.

Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordingskontakt. Fjern aldri jordingspluggen eller bruk med en adapter med to pinner.

Strømkabelen bør jevnlig kontrolleres for tegn på skade. Apparatet skal ikke brukes hvis kabelen er skadet. Bruk kun skjøteledninger med tre-pinner jordingsplugg, godkjent for apparatets effekt, og godkjent for utendørs bruk med W-A-merking.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Les alle instruksjoner.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak, knotter eller medfølgende verktøy.
- For å beskytte mot elektrisk støt, ikke senk kabel, plugg eller andre elektriske komponenter i vann eller andre væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller de som mangler erfaring og kunnskap. De må være under tilsyn eller få opplæring i sikker bruk og forstå farene som er involvert.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Koble apparatet fra kontakten inne i grillen når det ikke er i bruk og før rengjøring. La det avkjøle før du setter på eller tar av deler.
- Koble alltid pluggen til apparatet først, og deretter sett kabelen i kontakten inne i grillen. For å koble fra, sett kontrollen på AV og trekk deretter ut kontakten.
- Bruk kun i korrekt jordet stikkontakt.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Napoleon kan føre til skader.
- Ikke la kabelen henge over kanten, berøre varme overflater eller hindre føring inn i apparatet.
- Ikke plasser apparatet eller strømkabelen på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk kokeplate, eller i en oppvarmet ovn.
- Ekstrem forsiktighet må utvises når et apparat med varm olje eller andre varme væsker flyttes.
- Ikke bruk apparatet hvis kabelen eller pluggen er skadet, eller etter at apparatet har hatt feil eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.

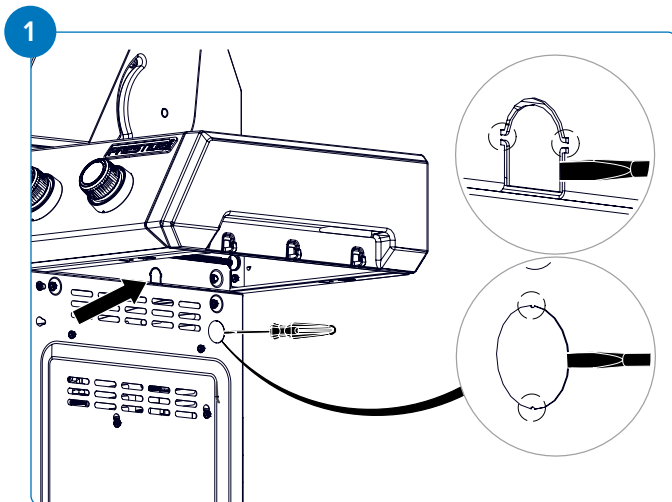
- Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
- Utendørs skjøteledninger skal brukes med produkter for utendørs bruk og er merket med suffikset "W" og med en etikett som sier "Egnet for bruk med utendørs apparater".
- Tilkoblingen til en skjøteledning skal holdes tørr og over bakken.
- Oppbevar produktene innendørs når de ikke er i bruk – utilgjengelig for barn.
- Ikke rengjør dette produktet med vannspray eller lignende metode. Vi anbefaler i stedet å tørke det av med en fuktig klut dynket i en 50/50-blanding av eplecidereddik og vann, og deretter tørke det med et rent håndkle.
- Brennstoff, som grillkullbriketter, skal ikke brukes med apparatet.

Monteringssteg

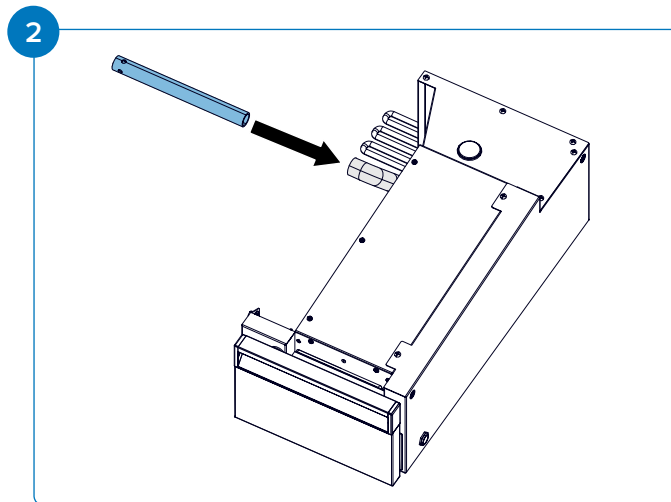
Integrert røyksystem

Denne funksjonen gir ekstra dybde til kjøtt, grønnsaker og mer. Perfekt for langtidssteking på lav temperatur.

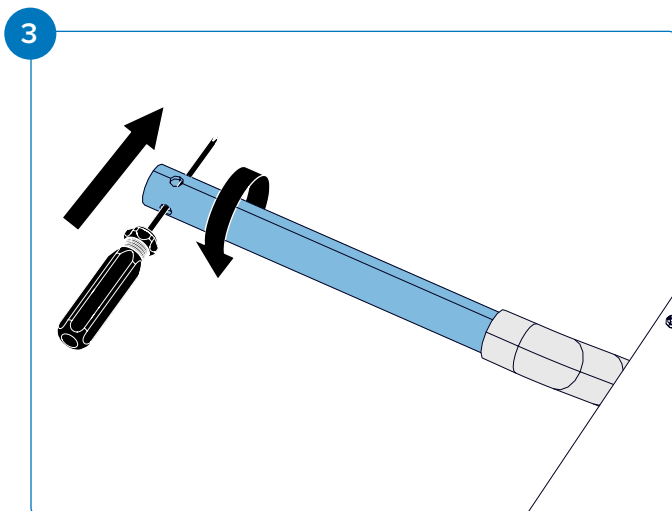
NO



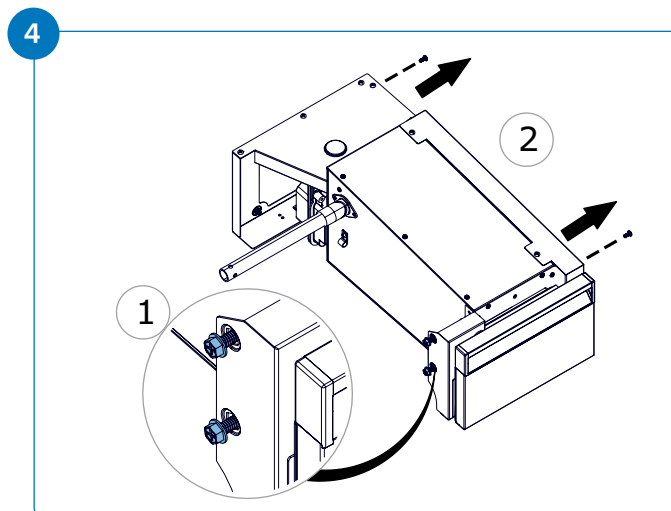
- Fjern 2 utbrytningsplater som er plassert under høyre sidehylle, i vognens sidepanel.



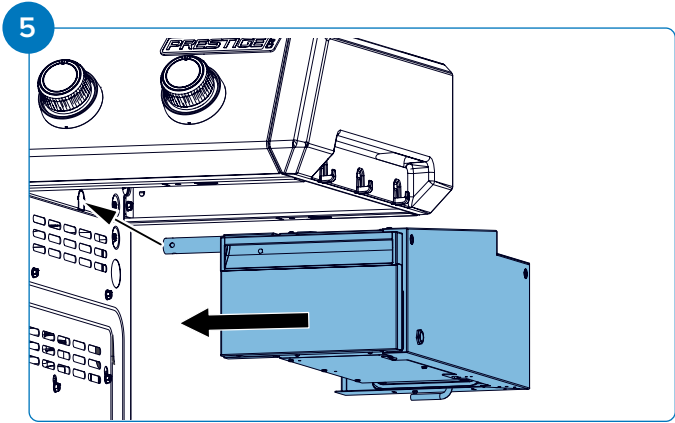
- Sett inn røykerens utløpsrør i siderøykeren ved å skru røret inn for hånd.



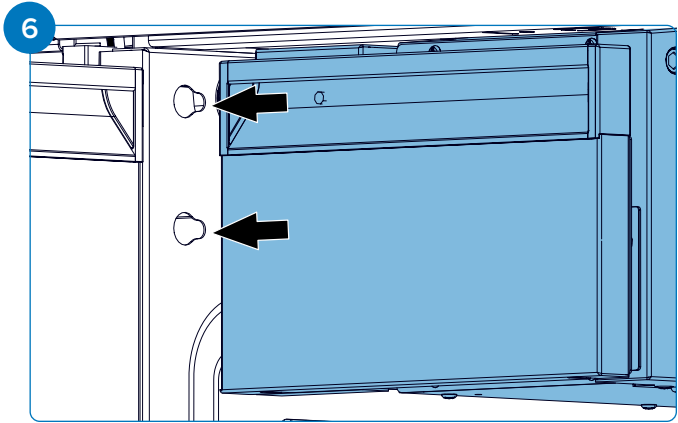
- Bruk en skrutrekker i hullene på tuppen av røret for å stramme det til en tett passform.



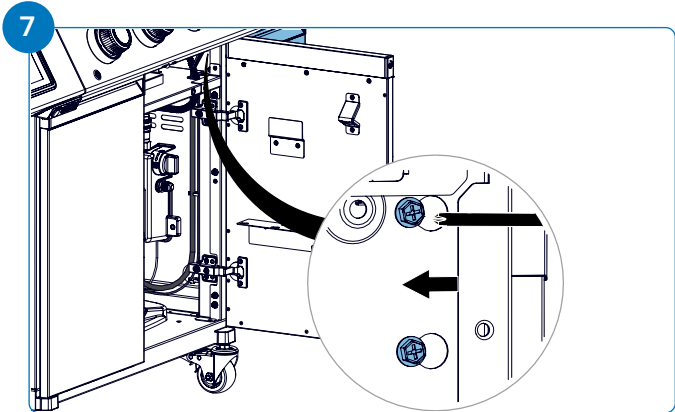
- Løsne de to skruene litt, fjern dem deretter helt og legg dem til side.



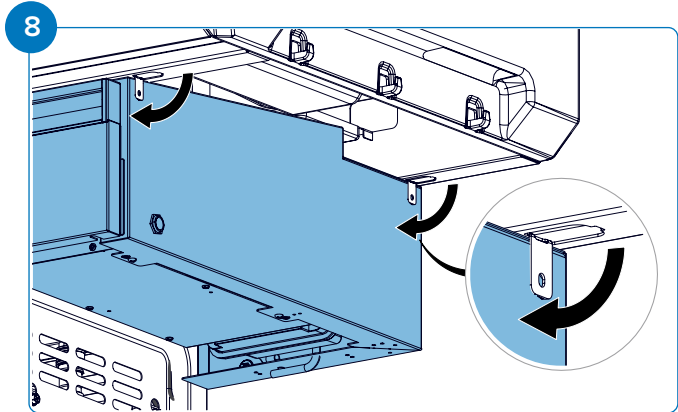
- Manøvrer røykeren under sideskiven og før røykerens utløpsrør gjennom åpningen som ble laget ved å fjerne utbryteren.



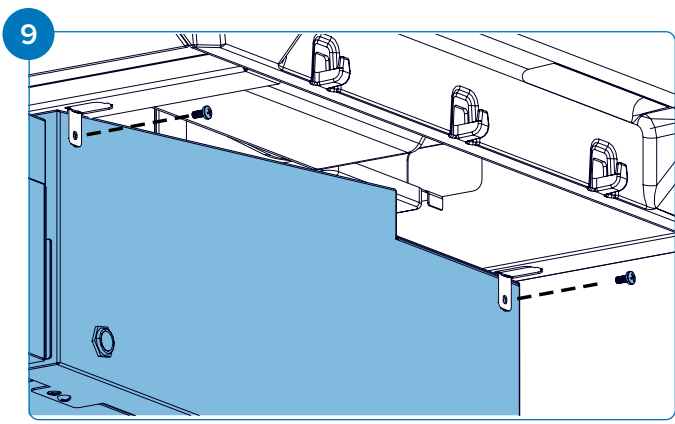
- Med røykerens utløpsrør gjennom åpningen og røykerens på plass, manøvrer braketten og festet inn i nøkkelsporene i vognens høyre sidepanel.



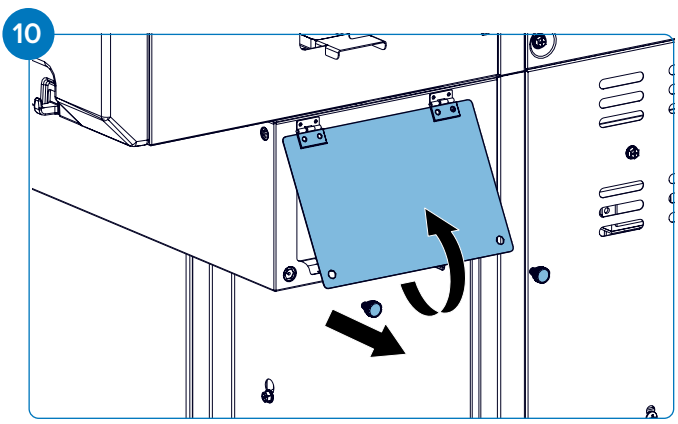
- Med begge festehodene gjennom nøkkelsporene, kan de deretter strammes fra innsiden av BBQ-vognen.



- Med røykerens festet med to fester på frontbraketten, bøy de to tappene på sideskiven ned på plass.

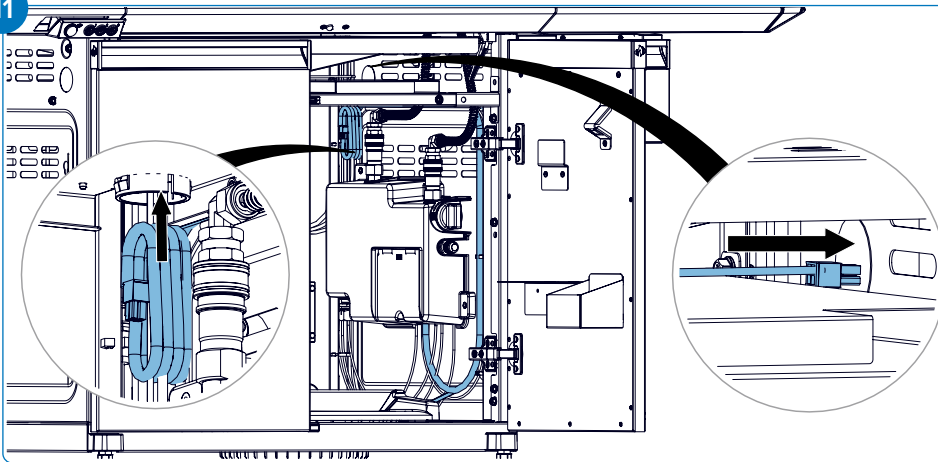


- Fest røykerens ved å bruke de tidligere fjernede festene for å holde den på plass.



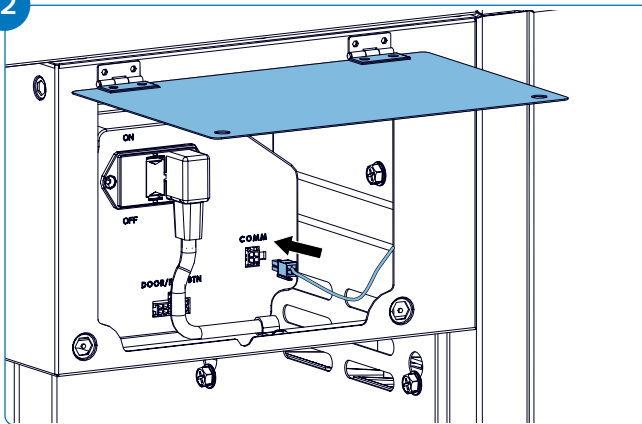
- Fjern de to tommelskruene på baksiden av enheten. Sving opp tilgangspanelet for å få tilgang til elektronikkboksen.

11



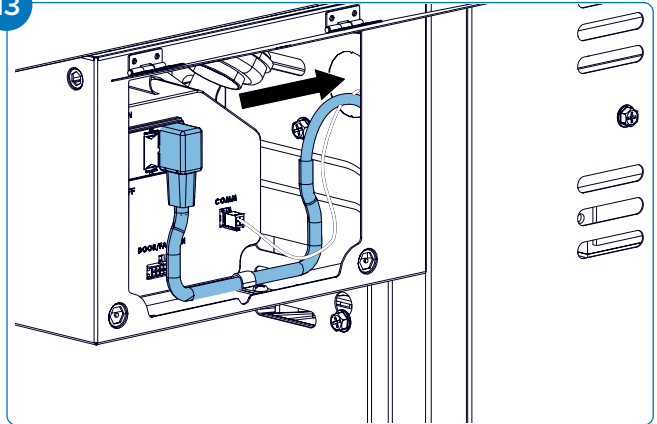
- Finn røykerens ledningsnett fra innsiden av skapet. Før ledningen gjennom siden av skapet til baksiden av røykenheten.

12



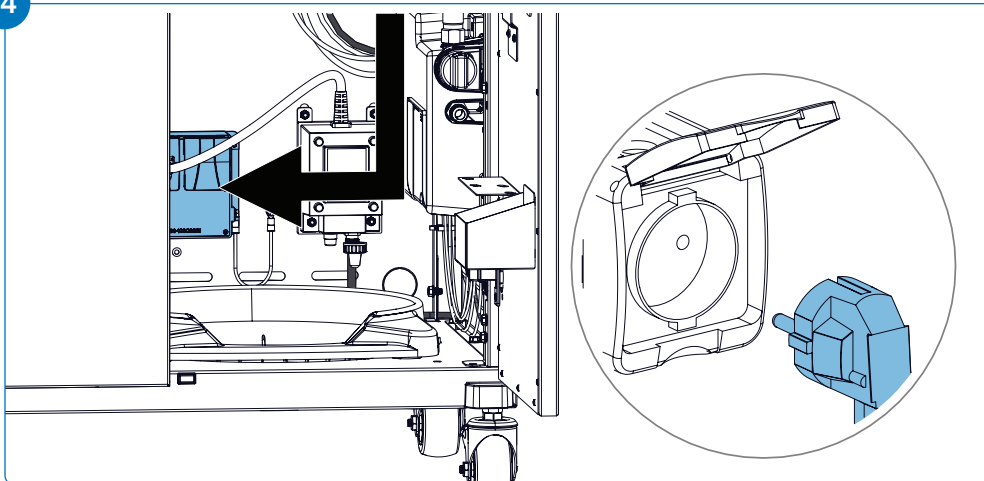
- Koble ledningsnettet—dette muliggjør kommunikasjon med røykerens—til 'COMM'-porten på elektronikkboksen. Sørg for at strømbryteren er slått PÅ.

13



- Trekk den medfølgende strømkabelen fra røykerboksen, gjennom sidepanelet og inn i skapet.

14

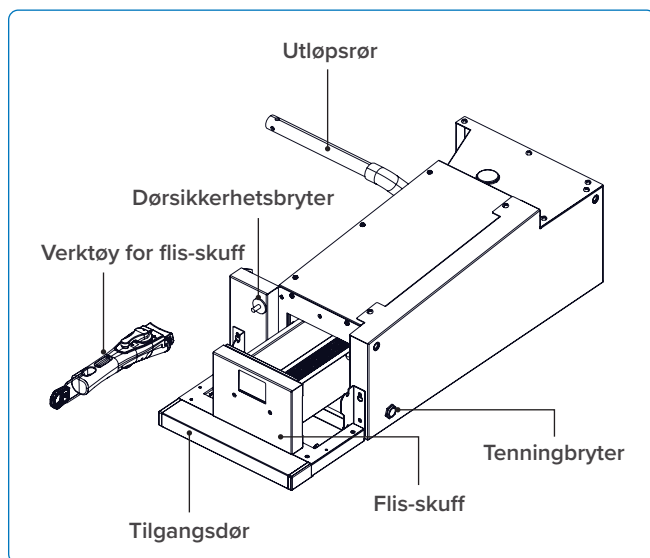


- Koble strømmen fra røykerens til kontakten inne i skapet. Lukk tilgangsdøren på baksiden av røykerboksen.

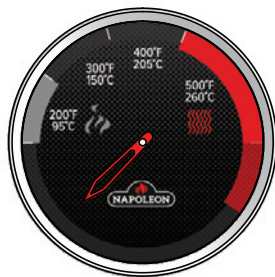
Komme i gang

Oversikt over røyker

Forbedre grillopplevelsen din med rik, vedfyrst smak ved å bruke det integrerte røyker-systemet*. Når Røykmodus er valgt, aktiveres røykerboksen automatisk og leder aromatisk røyk inn i hovedkammeret for autentiske grillresultater. Denne funksjonen gir ekstra dybde til kjøtt, grønnsaker og mer. Perfekt for langtidssteking på lav temperatur.

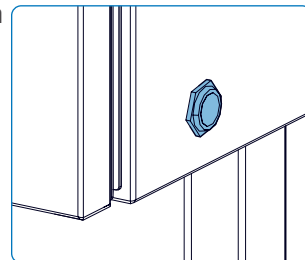


Røykerens skal startes og avgi røyk før noen brennere tennes. Best ytelse oppnås med 1–2 brennere på lav varme. Måleren på lokket skal alltid være i røykseksjonen.



Tenning

1. Fyll røykerboksen – Tiltett røykflis, eller en blanding av røykflis og biter eller pellets, til boksen er nesten full. Ikke bruk kull. Se **“Slik setter du opp røyker”** -delen for mer informasjon.
2. Hold inne trykknappen på røykerens i 2 sekunder for å tenne. Knappen vil blinke rødt for å indikere at tenningsfasen pågår (~11 minutter).



Etter tenningssekvensen vil flis-tenningselementet slå seg av, og vifteblåseren vil gi kontinuerlig røyk til flisforsyningen er tom eller det har gått 1 time uten at en ny tenningssekvens er startet. Når røykerens begynner å avgi røyk, tenn 1–2 brennere og hold temperaturen innenfor røykeområdet som vises på lokkmåleren. Se **“Slik setter du opp røyker”** -delen for mer informasjon.

Når tenningen er startet, kan ikke viften slås AV. Dette er en viktig sikkerhetsfunksjon som er utformet for å forhindre ukontrollert brenning inne i røyker. Røykerens vifte vil automatisk slå seg AV etter at nedkjølingssyklusen er fullført (omtrent 2 timer), eller etter 3 timer uten aktivitet.

Gjenantennelse

Alternativet for å tenne på nytt er ikke tilgjengelig før 15 minutter etter at tenningssekvensen er avsluttet. Når røykflisen er brukt opp, men du ønsker å forlenge økten:

1. Åpne røykerdøren for å få tilgang til røykflisskuffen. Tilgangen til røykerdøren er utstyrt med en sikkerhetsbryter for å forhindre at varmeelementet fungerer når døren er åpen.
2. Lås opp verktøyet og koble det til forsiden av røykflisskuffen. Lås opp verktøyet og skyv forsiktig røykflisskuffen ut for enkel påfylling uten å fjerne den fra apparatet. Se **“Verktøyoversikt”**-delen.
3. Bruk metalltang for å fordele brukte røykflis, og flytt dem til for- og baksiden av skuffen. Å rydde plass på metallnettet vil hjelpe til med å tenne fersk røykflis på nytt. Ikke fjern varme flis fra kammeret. Se **“Slik setter du opp røyker”** seksjonen.
4. Legg til et nytt lag med treflis, og sørg for god kontakt med varmekilden for raskere tenning og jevn røyk.
5. Bruk verktøyet til å sette inn treflisskuffen igjen. Lukk og lås døren til røykgeneratoren.
6. Hold inne trykknappen på røykgeneratoren i 2 sekunder. Knappen vil blinke rødt for å indikere at gjenantenningsfasen pågår (~4 minutter).



MERK:

- Brukeren må vente 15 minutter før gjenantenningsalternativet blir tilgjengelig igjen. Denne 15-minutters timeren er der for å forhindre overdreven varmeveksling i røykgeneratoren.
 - Tennings- og gjenantenningsprosessen kan avbrytes når som helst ved å velge dette alternativet på displayet, eller ved å holde inne trykknappen i 5 sekunder (avhengig av modell).
7. For å oppnå full avstenging av røykgeneratoren, må du la den stå i ro (ingen gjenantennelse) i 1 time for å starte den komplette avstengingsprosessen (totalt 3 timer). I de siste 2 timene vil vifteblåseren forbli i drift for å forhindre tilbakeslag av røyk.
 8. Etter at røykgeneratoren har kjølt seg helt ned, tøm treflisskuffen og kast restene i en brannsikker beholder med tett lokk.

Røykeveiledning

NO

Raske røyketips

For å hjelpe deg å få mest mulig ut av røyken din, har vi laget denne hurtigreferanse-guiden fylt med praktiske tips for bedre resultater. Disse velprøvde teknikkene forbedrer smaken, øker røykopptaket og hjelper deg å oppnå jevnere resultater—slik får du best mulig smak hver gang og får mest mulig ut av matlagingen.



Start med røyk Start røyken på forhånd og vent til den produserer ren røyk før du legger mat på grillen eller tenner brennerne.



Kaldt kjøtt = bedre røykering Legg kjøttet rett fra kjøleskapet inn i røyken. Den kjøligere overflaten absorberer mer røyk tidlig i prosessen.



Hold det fuktig Spray kjøttet med en sprayflaske hver 45–60. minutt. Ikke overdriv—bare nok til at overflaten holder seg klebrig, ikke gjennomvåt.



Bruk vannskål En vannpanne opprettholder fuktigheten. Fuktig luft hjelper røyken å feste seg bedre og holder kjøttet saftig.



Røff = mer røyksmak Snitt overflaten eller bruk en grov rub (f.eks. knust pepper, urter). Å lage en røff tekstur—ved å snitte eller krydre—øker røykopptaket. Den økte overflaten og ujevnheterne hjelper til å fange røykpartikler mer effektivt, noe som gir en dypere, rikere og mer kompleks røyksmak.



Unngå hvit, tett røyk Tett hvit røyk betyr ufullstendig forbrenning. Bruk kvalitets-pellets, flis eller biter for renere forbrenning.



Temperatursoner er viktige Forstå grillens varme og kalde soner. Roter kjøttet etter behov for jevn steking og for å unngå tørre områder.







Tålmodighet lønner seg Ikke stress. Hold lokket lukket—hver titt legger til 10–15 minutter på steketiden. Stol på prosessen!


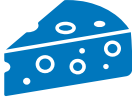


RØYKEPROFFTIPS!

- La kjøttet hvile etter røyking slik at saftene kan fordele seg. Det kan utgjøre en stor forskjell på mørhet og smak.
- Hvis du ikke rengjør røyken, kan det bygge seg opp kreosot—et tjærelignende belegg som gir maten en bitter og ubehagelig smak.
- Bruk et termometeret for nøyaktighet. Ikke stol kun på tiden—kjernetemperaturen er avgjørende.
- Øvelse gjør mester. Hver kjøtttype oppfører seg forskjellig. Vær tålmodig og fortsett å eksperimentere.

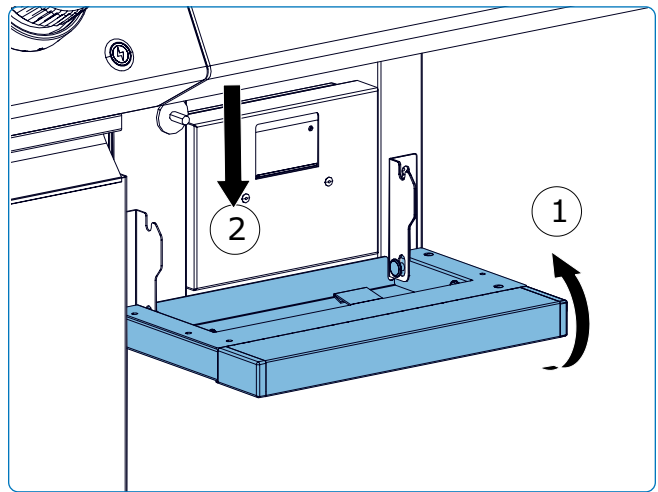
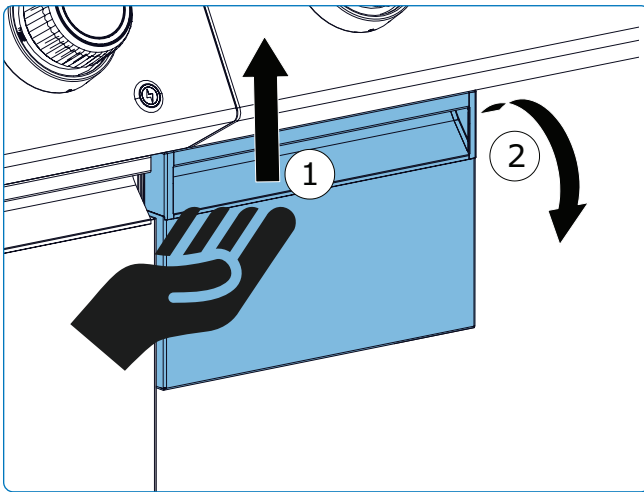
Matvaretype	Type(r) treverk	Røyketemperatur °C (°F)	Røyketid	Matlagingstips	
 Storfe	Bryst	Hickory, eik, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 t (til innpakket, ved 74 °C / ~165 °F)	Steketid: 12–18 t totalt. Bruk vannbad for fuktighet; pakk inn i folie etter pausen.
	Short Ribs		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 t (til innpakket)	Steketid: 6–8 t totalt. Hold beinsiden ned; la hvile i 1 t etter steking.
	Kjøttpudding	Hickory, Eik, Epletre, Pekannøtt	107–135 °C (225–275 °F)	2,5–3,5 t	La kjøttpuddingen hvile i 10–15 minutter før du skjærer for å bevare fuktigheten.
 Svin	Boston Butt	Eple, Kirsebær, Pekannøtt	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 t	Røyk til 90–95 °C (195–203 °F) for trekking.
	Baby Back Ribs	Eple, Kirsebær, Hickory		~5 t (3-2-1-metoden)	Pakk inn i folie etter 3 timer; avslutt uten folie for skorpe
	Spare Ribs			~6 t	Spray med eplejuice hver time for fuktighet.
	Indrefilet	Eple, Kirsebær, Eik		~2–4 t	Ikke stek for lenge — ta ut ved 63 °C (145 °F)
 Kylling	Hel	Eple, Kirsebær, Lønn	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 t	Knyt bena og brett vingene; røyk til 74 °C (165 °F)
	Lår/klubber	Eple, Lønn, Pekannøtt	121–135 °C (250–275 °F)	~2 t	Høyere temperatur gir sprøtt skinn; ikke nødvendig å snu
	Vinger	Eple, Kirsebær, Lønn	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 t	Bland i olje/krydder før røyking; avslutt over direkte varme for sprøhet.
	Bryst	Eple, Kirsebær, Lønn	107 °C (225 °F)	~1 t	Bruk kjøtttermometeret, ta ut ved 71 °C (160 °F), la hvile til 165 °F.

Matvaretype	Type(r) treverk	Røyketemperatur °C (°F)	Røyketid	Matlagningstips
 Kalkun	Hel	Eple, Kirsebær, Pekannøtt	116 °C (240 °F)	5–7 t Bruk vannbad; spatchcock for jevn steking.
	Bryst			
 Hjortekjøtt	Indrefilet	Eik, kirsebær, hickory	~45 min/pund	Mild ved bevarer viltsmaken; ikke røyk for mye.
 Viltfugl	And – hel	Eple, Kirsebær, Pekannøtt	121–135 °C (250–275 °F) 3–4 t	Snitt skinnen for å smelte fett; avslutt på høy varme for sprøtt skinn.
	And – bryst	Eple, lønn, or	107 °C (225 °F) ~ 1,5 t	Røyk med skinnsiden opp; ta ut ved 135–140 °F / 57–60 °C for medium rå.
	Vaktel	Epleved, kirsebær, pekan	107 °C (225 °F) 1–1,5 t	Spray lett med eplejuice eller buljong under røyking for å bevare fuktighet og forbedre røykopptak.
 Sjømat	Laks – filet	Or, kirsebær, lønn	104 °C (220 °F) 1 t	Laks kan kaldrøykes ved å salte den og utsette den for røyk ved 68–86°F (30–20 °C) uten å tilberede den. Bruk fileter med skinn; avslutt med sitronglasur.
	Ørret – hel	Or, eik, kirsebær	107 °C (225 °F)	1 t Fyll buken med sitron/urter; røyk i en kurv
	Hummerhaler	Or, eple, kirsebær		~ 45 min Del halene for bedre røykinnmengning.

Matvaretype	Type(r) treverk	Røyketemperatur °C (°F)	Røyketid	Matlagingstips	
 Grønnsaker	Paprika	Eple, kirsebær	1,5–2 t	Skjær i to eller i tykke strimler; pensle lett med olje.	
	Poteter – hele	Eple, Kirsebær, Pekannøtt	2–3 t	Stikk hull og gni inn med olje/salt; pakk i folie for mykt skall.	
	Gulrøtter		1,5–2 t	Røyk med litt honning eller brunt sukker for sødme.	
	Tomater (Roma)	Kirsebær, eple	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 t	Del i to; ideelt for sauser eller salsa.
 Ost	Cheddar (lagret)	Eple, Kirsebær, Lønn	1,5–2 t	La ligge uten innpakning i kjøleskapet i 24–48 timer etter røyking for å modne smaken.	
	Gouda	Eple, pekan		Skjær i små blokker eller røyk hel; la hvile i 48 timer.	
	Mozzarella (lite fuktighet)	Eple, kirsebær	32 °C (90 °F) Merk: Kaldt vær gjør det lettere å holde temperaturen lav i røyken—ideelt for kaldrøyking av ost uten at den smelter.	~ 1 t	Bruk faste blokker; røyk forsiktig, ellers kan det smelte.
	Sveitser / Jarlsberg	Eple, or	2 t	Avkjøl før røyking; la hvile i 2 dager for full smak.	
	Kremost (blokk)	Eple, lønn	1–2 t	Snitt toppen i rutemønster; krydre eller dekk med rub før røyking.	
	Brie		~ 1 t	Frys kort før røyking for å hjelpe den å holde formen.	
	Halloumi (kaldrøkt)	Eple, Kirsebær, Pekannøtt	1–1,5 t	Skjær i ¼–¾" tykke skiver; bruk indirekte oppsett med isbrett; la hvile i 24–48 t	
	Halloumi (varmrøkt)		107 °C (255 °F)	30–45 min	La være hel eller skjær i tykke skiver; fast konsistens holder godt; server varm eller stekt.

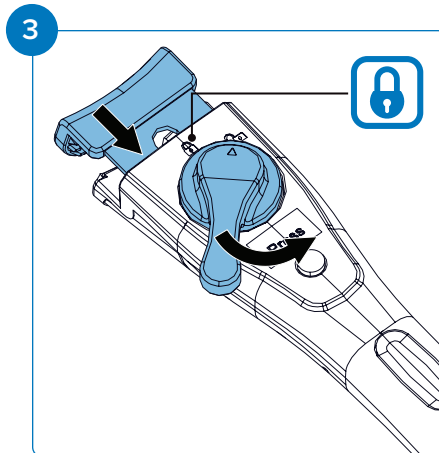
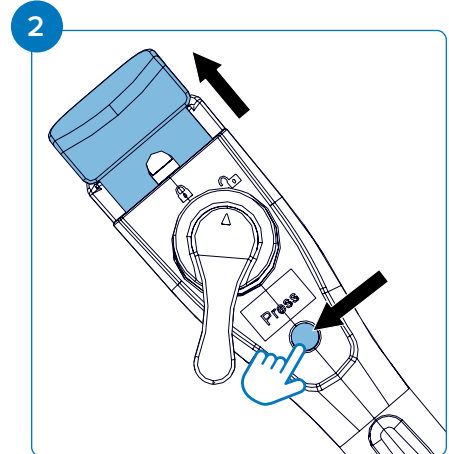
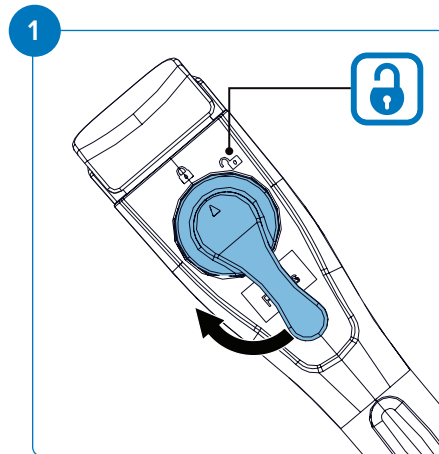
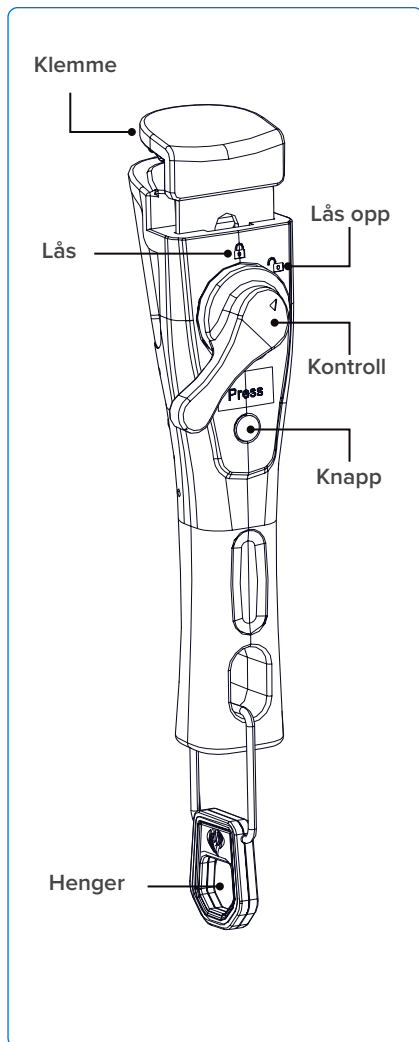
Betjening

Dør



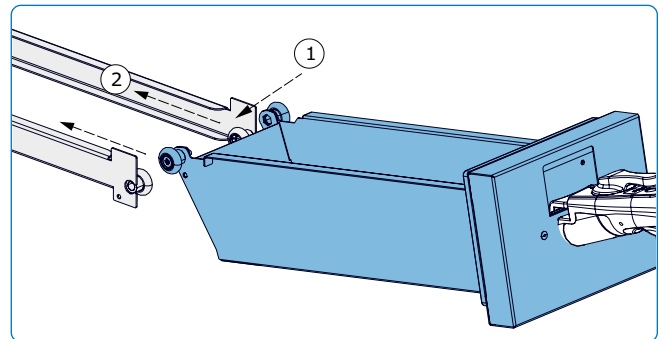
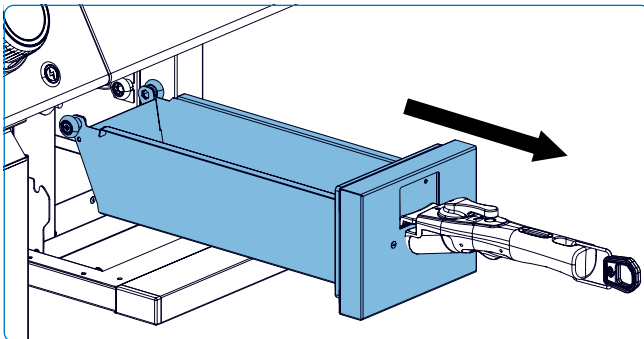
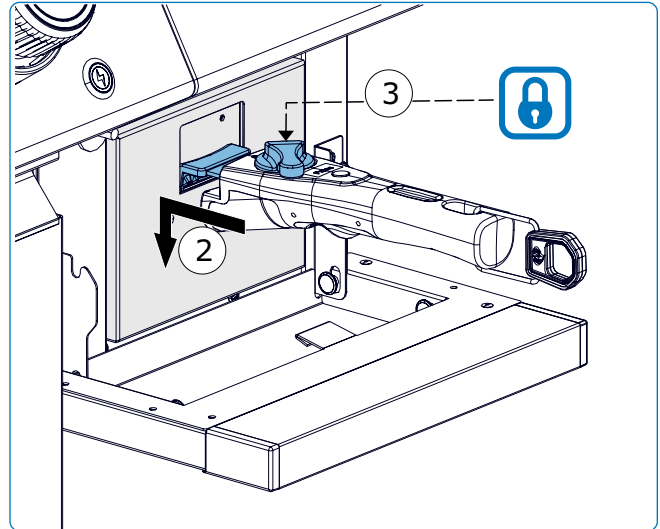
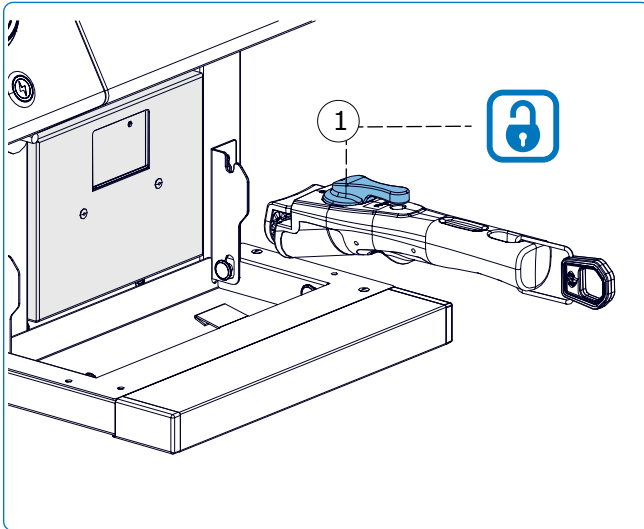
NO

Verktøyoversikt

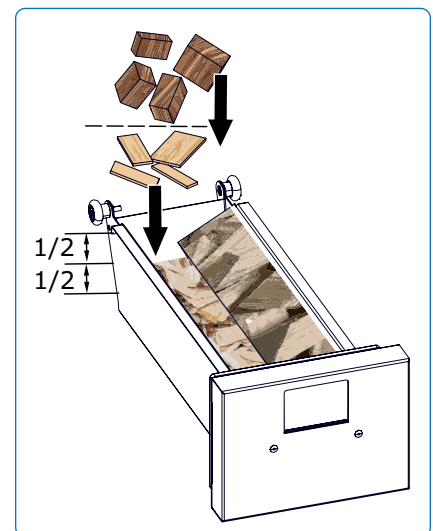
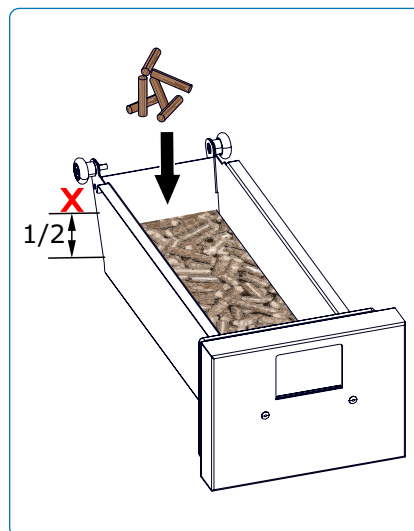
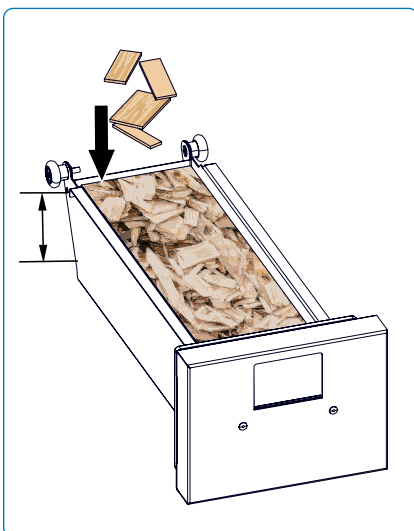


Trebakke

NO



Slik setter du opp røyker



- Fyll med treflis helt opp til toppen av brettet. Omtrent 480 g. eller 6 kopper.

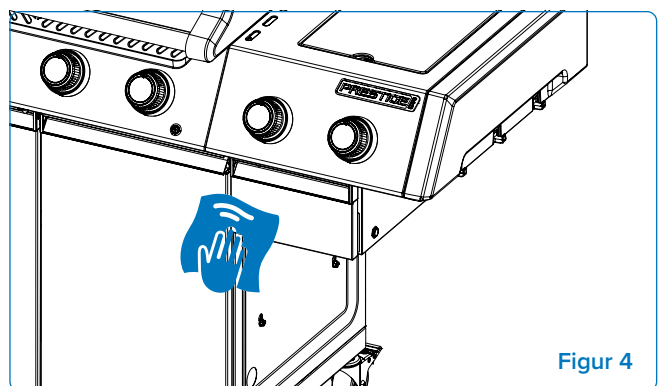
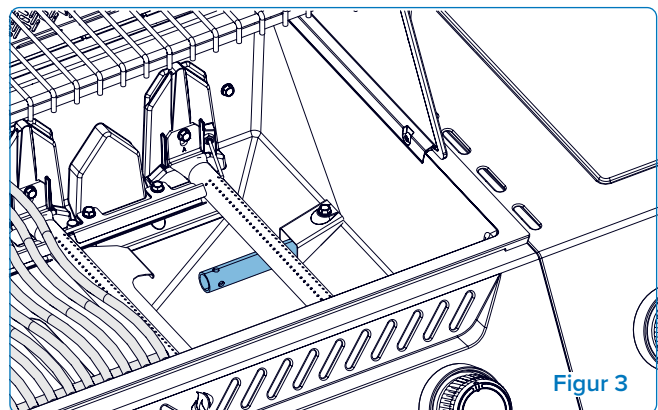
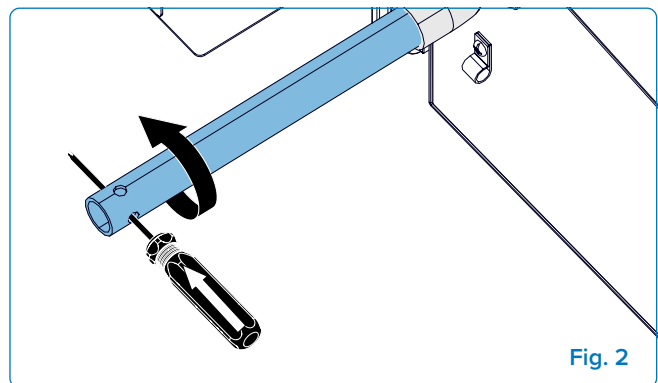
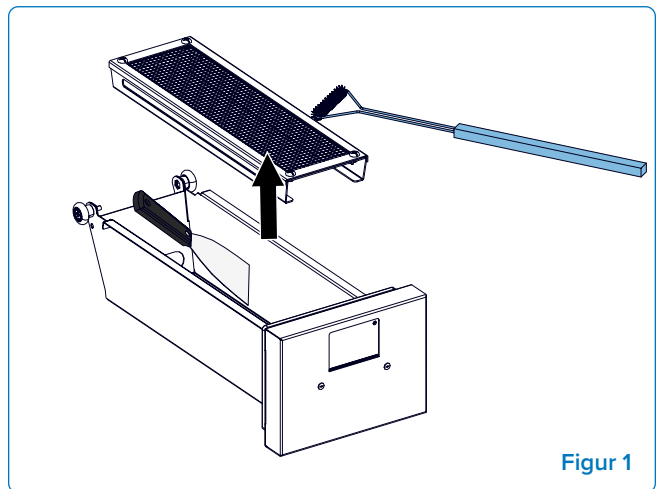
- Fyll med pellets til ikke mer enn halvveis. Omtrent 180 g eller 2 kopper.

- Legg et lag med treflis maks halvveis. Legg vedkubber oppå treflisen.

Rengjøring av røykboksen

For å holde røykboksen i topp stand og sikre best mulig røyksmak på grillmaten, følg disse enkle rengjøringstrinnene etter hver bruk:

1. **Avkjøl helt** – La røykboksen og grillen kjøle seg ned før du håndterer for å unngå brannskader og lette fjerning av aske. Aske og kreosot kan samle seg inni, spesielt nær varmeelementet.
2. **Koble fra før rengjøring** – Koble alltid fra røykboksen før rengjøring nær varmeelementet for sikkerhet.
3. **Tøm asken** – Ta ut trebrettet fra grillen og tøm eventuelle rester av treflis eller aske i en metallbeholder.
4. **Fjern og rengjør nettet** – Ta ut nettet som holder treflisen. Rist av eventuelle rester og børst det rent (**Fig. 1**).
5. **Røykerens utløpsrør** – kan skrus ut for rengjøring—sett en skrutrekker inn i hullene på tuppen for ekstra moment (**Fig. 2&3**).
6. **Skrap av rester** – Bruk en grillbørste eller metallskrape for å fjerne forkullede trestykker eller fastbrente rester fra innvendige flater, indre skall og treflisbrett.
7. **Tørk av røykboksen** – Rengjør innvendige og utvendige flater med en 50/50-blanding av varmt vann og eplecidereddik med en svamp. Dette løser opp kreosot. Bruk en metallbørste eller skurepute for gjenstridige avleiringer. Unngå overflødig fuktighet nær elektriske deler (**Fig. 4**).
8. **Monter sammen og oppbevar** – Når alt er tørt, sett trebrettet tilbake i grillen.



PROFFTIPS!

Regelmessig rengjøring bevarer smaken og forlenger levetiden til røyken!

Feilsøking

Lys

NO

Indikasjonslys	Betydning	Indikasjonslys	Betydning
Rød puls	<ul style="list-style-type: none">Tenning/gjenantening	Hvitt blink (2 ganger)	<ul style="list-style-type: none">Feil: Dørbryter åpen
Gul	<ul style="list-style-type: none">Røyking med gjenantening deaktivert (15 min)	Hvitt blink (3 ganger)	<ul style="list-style-type: none">Snap Disc utløst-feil
Pulserende blå	<ul style="list-style-type: none">Røyking med gjenantennelse aktivert	Hvitt blink (4 ganger)	<ul style="list-style-type: none">Vifte kjører ikke-feil
Pulserende grønn	<ul style="list-style-type: none">Røyking med gjenantennelse anbefalt		

Røyker

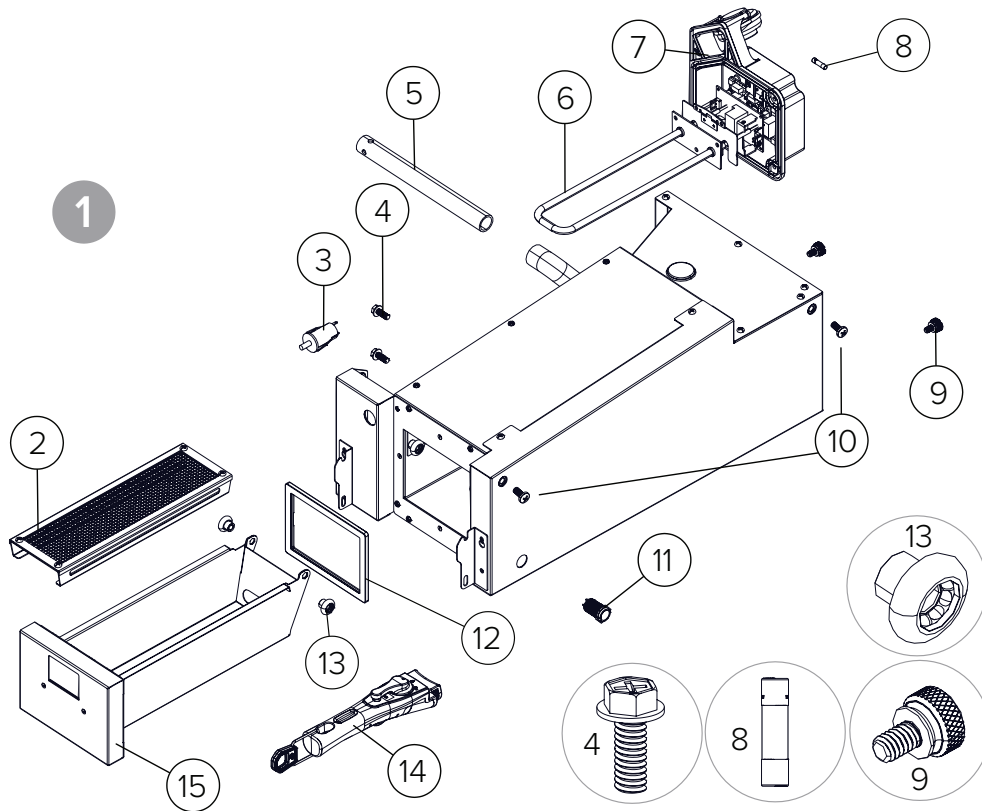
- Starter ikke, oppnår eller holder ikke temperatur, produserer lite eller ingen røyk, eller steker maten ujevnt
- Lager uvanlige lyder, viser feilkoder, lager for mye røyk, eller har problemer med drivstofftilførselen.

Mulige årsaker	Årsak	Løsning
Røyker starter ikke	<ul style="list-style-type: none">Kabelsett ikke koblet til COMM-porten	<ul style="list-style-type: none">Koble til kabelsettet ordentlig; sjekk for skader
	<ul style="list-style-type: none">AV/PÅ-bryteren på elektronikkboxen er AV.	<ul style="list-style-type: none">Slå på bryteren
	<ul style="list-style-type: none">Strømkabelen er ikke koblet til røyken	<ul style="list-style-type: none">Koble strømkabelen til røyken
	<ul style="list-style-type: none">Strømkabelen er ikke koblet til BBQ-uttaket	<ul style="list-style-type: none">Koble strømkabelen til BBQ-uttaket
Treflisene antennes ikke	<ul style="list-style-type: none">Treflisene er våte	<ul style="list-style-type: none">Bruk tørre flis
	<ul style="list-style-type: none">Opphopning av brente flis	<ul style="list-style-type: none">Rengjør brettet
	<ul style="list-style-type: none">Døren er ikke lukket ordentlig	<ul style="list-style-type: none">Lukk døren helt
Tett hvit røyk	<ul style="list-style-type: none">Venturi-systemet er tett eller vifteblåseren går ikke	<ul style="list-style-type: none">Rengjør systemet og sjekk viften
	<ul style="list-style-type: none">Våte treflis	<ul style="list-style-type: none">Bytt ut med tørre flis
	<ul style="list-style-type: none">Døren er ikke lukket ordentlig	<ul style="list-style-type: none">Sørg for at det er ordentlig lukket
	<ul style="list-style-type: none">Skadet eller manglende dørtetning	<ul style="list-style-type: none">Inspiser og bytt tetning

Mulige årsaker	Årsak	Løsning
Døren lukker ikke	<ul style="list-style-type: none"> Flis sitter fast mellom brettet og det indre skallet 	<ul style="list-style-type: none"> Fjern hindringen
	<ul style="list-style-type: none"> Opphopning av aske/avfall 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør kammeret
	<ul style="list-style-type: none"> Brettet er feiljustert 	<ul style="list-style-type: none"> Juster brettet på sporet
Hvit, tykk eller bitter røyk	<ul style="list-style-type: none"> Ufullstendig forbrenning på grunn av tett Venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør Venturi-systemet grundig
	<ul style="list-style-type: none"> Ufullstendig forbrenning fordi viften ikke går 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller viftefunksjonen; hvis det vises en viftefeil, følg feilsøkingstrinnene eller kontakt support
	<ul style="list-style-type: none"> Dårlig luftstrøm eller for mye brensel 	<ul style="list-style-type: none"> Reduser mengden brensel og forbedre ventilasjonen
	<ul style="list-style-type: none"> Vått tre/flis ulmer 	<ul style="list-style-type: none"> Bruk tørre treflis eller pellets
Feil på integrert røyker (via LCD-berøringsskjerm)	<ul style="list-style-type: none"> Grillen er ikke koblet til strøm 	<ul style="list-style-type: none"> Sjekk strømtilkoblingen
	<ul style="list-style-type: none"> Røykerfunksjonen er deaktivert i berøringsskjermens innstillinger 	<ul style="list-style-type: none"> Aktiver røykerfunksjonen via LCD-kontrollene
	<ul style="list-style-type: none"> COMM-kabelen er ikke koblet til 	<ul style="list-style-type: none"> Koble til COMM-kabelen ordentlig
	<ul style="list-style-type: none"> Sprengt sikring 	<ul style="list-style-type: none"> Bytt sikring
	<ul style="list-style-type: none"> Problemer med ledninger 	<ul style="list-style-type: none"> Inspiser tilkoblingene
	<ul style="list-style-type: none"> Løse eller defekte ledningstilkoblinger på baksiden av LCD-berøringsskjermen 	<ul style="list-style-type: none"> Sjekk og sikre ledninger til berøringsskjermen
	<ul style="list-style-type: none"> Systemet må tilbakestilles 	<ul style="list-style-type: none"> Følg produsentens instruksjoner for tilbakestilling via berøringsskjermen
Ingen røyk eller svært lite røyk	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturen er for høy 	<ul style="list-style-type: none"> Juster temperaturinnstillingen til et lavere nivå.
	<ul style="list-style-type: none"> Våte eller dårlig kvalitet på treflis 	<ul style="list-style-type: none"> Bruk tørre, høykvalitets flis
	<ul style="list-style-type: none"> Ufullstendig forbrenning fordi viften ikke går 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller viftefunksjonen; hvis det vises en viftefeil, følg feilsøkingstrinnene eller kontakt support
	<ul style="list-style-type: none"> Dårlig luftstrøm på grunn av tilstoppet venturi 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør Venturi-systemet grundig
	<ul style="list-style-type: none"> Opphopning av aske i flisbrettet 	<ul style="list-style-type: none"> Rengjør flisbrettet regelmessig

Reservedeler

NO



Nr.	Delnr.	Beskrivelse
1	N010-10008266	Side-røyker
2	N360-10008868	Nettingsinnsats
3	N660-10008859	Dørbryter
4	N570-0082	Festeanordning
5	N490-10008860	Utløpsrør
6	N357-10008865	Tenner for varmeelement
7	N010-10008864	Elektronikk
8	N285-10008949	Sikring
9	N195-10008898	Strømkabel, kabel, Rc/Europeisk standard Type C
	N195-10008897	Strømkabel, kabel, Storbritannia Type G
	N195-10008896	Strømkabel, kabel, Israel Type H
	N195-10008895	Strømkabel, kabel, Sveits Type J
10	N570-0022	Festeanordning
11	N110-10008862	Knapp

Nr.	Delnr.	Beskrivelse
12	N290-10008861	Dørpakning
13	N045-0001	Lager
14	N700-10008870	Brettjerningsverktøy
15	N710-10008867	Flisbrett



TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

PRESTIGE® PRO



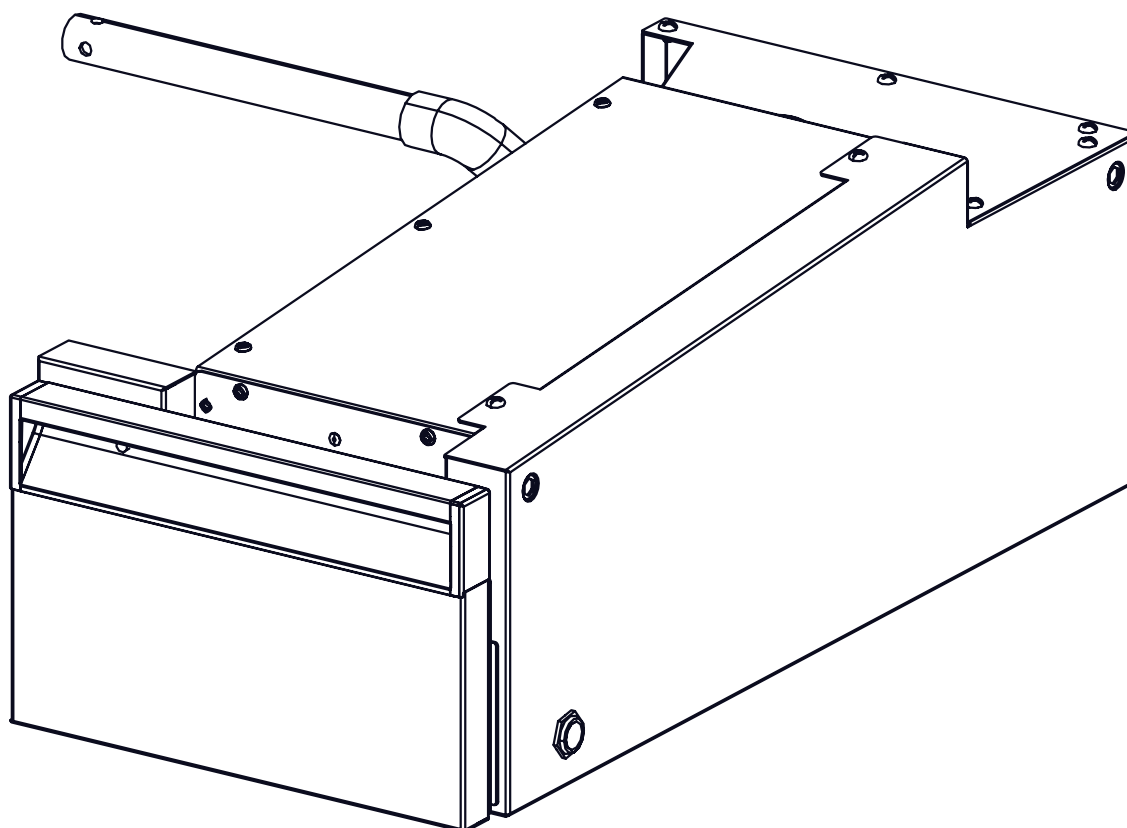
Accessorio affumicatore laterale elettrico

Guida all'installazione e all'uso

Modelli

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

IT



Il prodotto reale può differire dalle illustrazioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Benvenuto in NAPOLEON®!

La sicurezza prima di tutto

ATTENZIONE!

IT

Precauzioni elettriche

Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere anche messo a terra secondo le normative locali. L'apparecchio deve essere collegato secondo le normative nazionali e i codici elettrici locali.

Utilizzare solo un circuito protetto da interruttore differenziale (GFI) con questo apparecchio. L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo differenziale (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA.

L'apparecchio deve essere collegato a una presa dotata di contatto di messa a terra. Non rimuovere mai la spina di messa a terra né utilizzare con un adattatore a due poli.

Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per verificare eventuali danni. L'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato. Utilizzare solo prolunghie con spina a tre poli con messa a terra, adatte alla potenza dell'apparecchio e approvate per uso esterno con marchio W-A.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare manici, pomelli o gli strumenti forniti.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o altri componenti elettrici in acqua o altri liquidi.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza. Devono essere sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro e devono comprendere i rischi connessi.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa all'interno del barbecue quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
- Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, poi inserire il cavo nella presa all'interno del barbecue. Per scollegare, portare il controllo su OFF, quindi scollegare dalla presa.
- Utilizzare solo su una presa correttamente messa a terra.
- L'uso di accessori non raccomandati da Napoleon può causare lesioni.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo, tocchi superfici calde o ostacoli l'ingresso nell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.

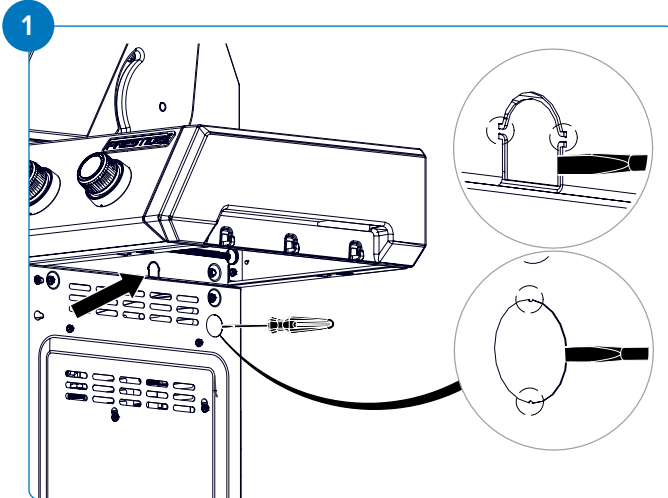
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per esame, riparazione o regolazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Le prolunghere per esterni devono essere utilizzate con prodotti per uso esterno e sono contrassegnate in superficie con la lettera finale “W” e con un'etichetta che indica “Adatto per l'uso con apparecchi per esterni”.
- Il collegamento a una prolunga deve essere mantenuto asciutto e sollevato da terra.
- Conservare i prodotti al chiuso quando non sono in uso – fuori dalla portata dei bambini.
- Non pulire questo prodotto utilizzando un getto d'acqua o metodi simili. Invece, si consiglia di pulirlo con un panno umido imbevuto in una miscela 50/50 di aceto di mele e acqua, quindi asciugarlo con un asciugamano pulito.
- Carburanti come le bricchette di carbone non devono essere utilizzati con l'apparecchio.

Fasi di montaggio

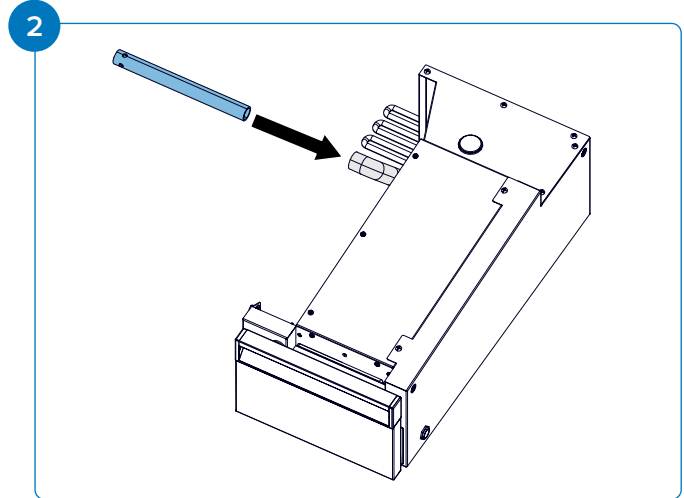
Sistema affumicatore integrato

Questa funzione aggiunge profondità a carni, verdure e altro ancora. Perfetto per sessioni di cottura a bassa temperatura e lunga durata.

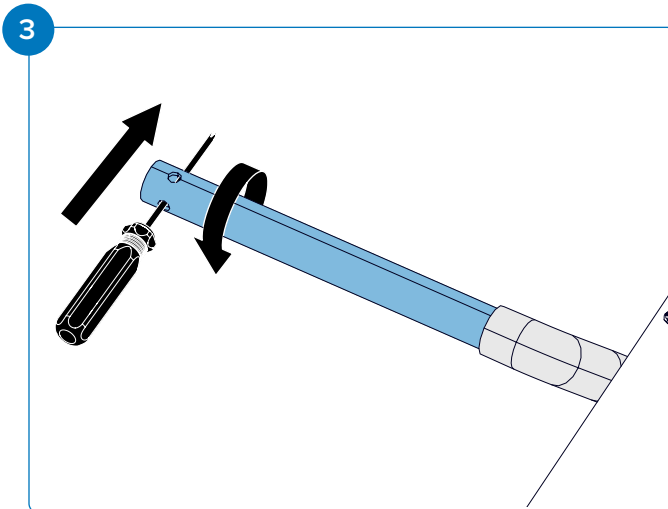
IT



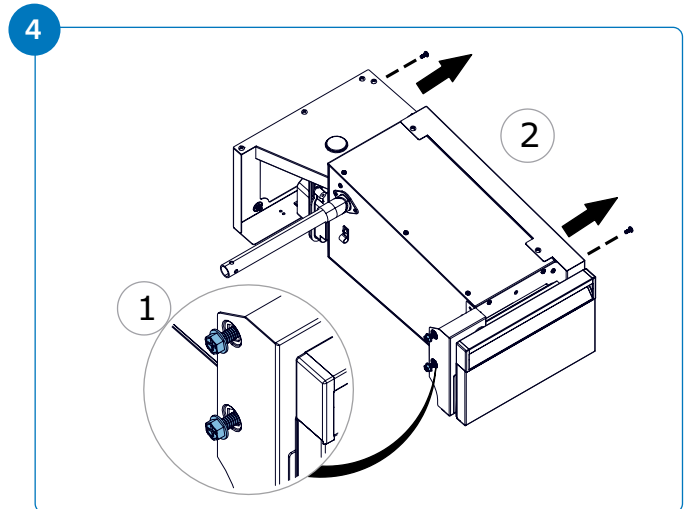
- Rimuovere i 2 tappi situati sotto la mensola laterale destra, nel pannello laterale del carrello.



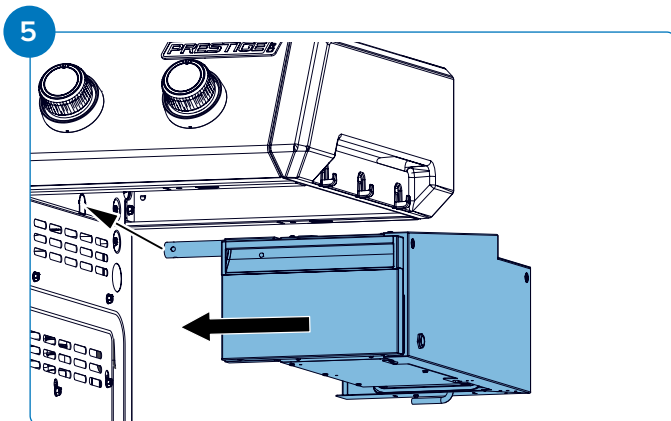
- Inserire il tubo di uscita dell'affumicatore nel lato dell'affumicatore avvitando il tubo a mano.



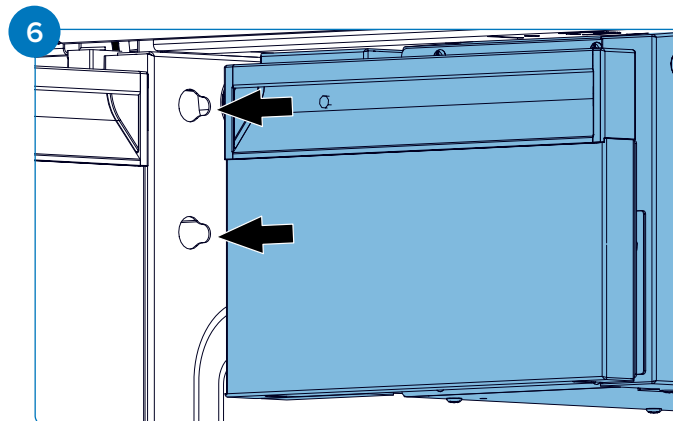
- Utilizzare un cacciavite nei fori all'estremità del tubo per stringerlo e ottenere una vestibilità aderente.



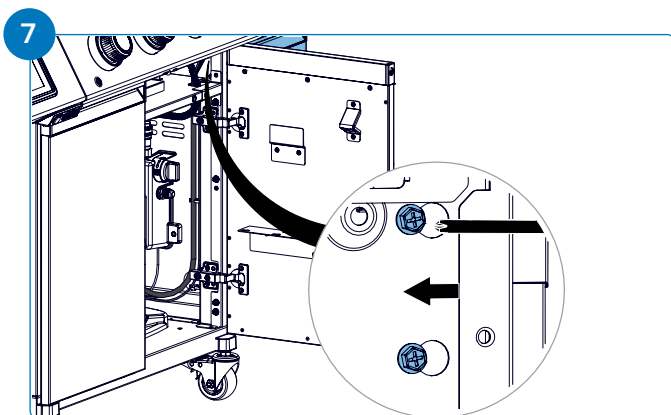
- Allentare leggermente le due viti, quindi rimuoverle completamente e metterle da parte.



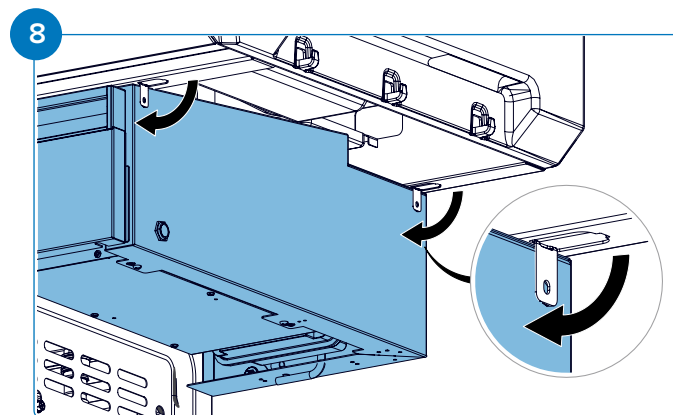
- Posizionare l'affumicatore sotto la mensola laterale e guidare il tubo di uscita dell'affumicatore attraverso l'apertura creata rimuovendo il tappo.



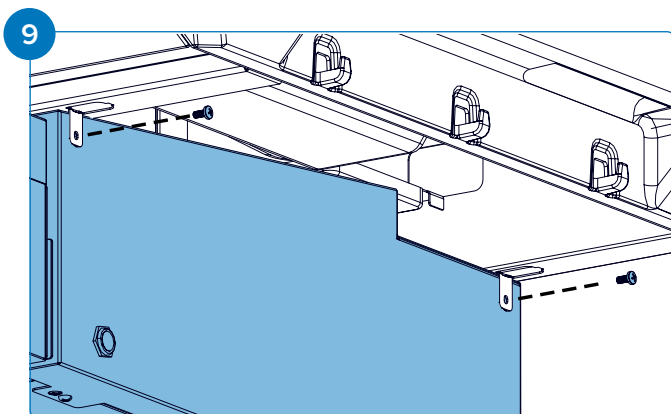
- Con l'affumicatore in posizione e il tubo di uscita attraverso l'apertura, inserire la staffa e il fissaggio nelle fessure a chiave nel pannello laterale destro della base del carrello.



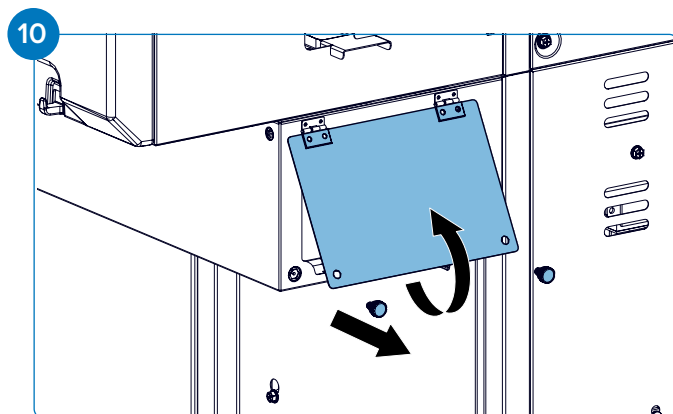
- Con entrambe le teste dei fissaggi attraverso le fessure a chiave, possono essere serrate dall'interno del carrello BBQ.



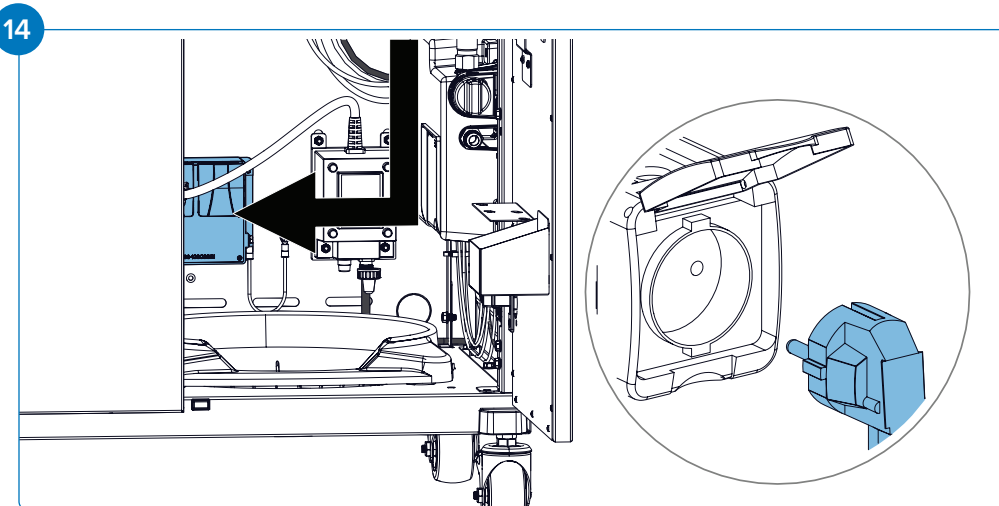
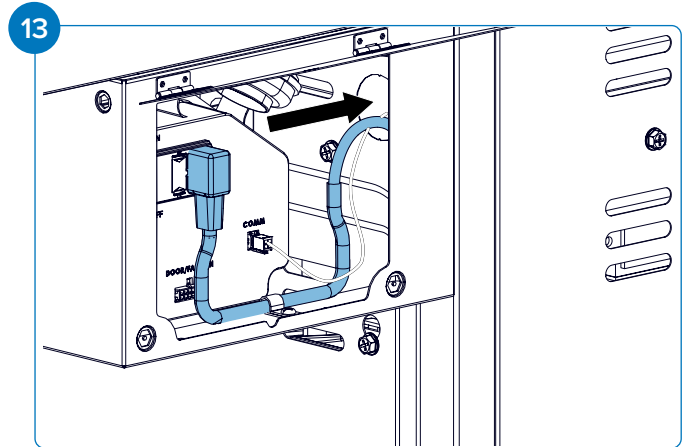
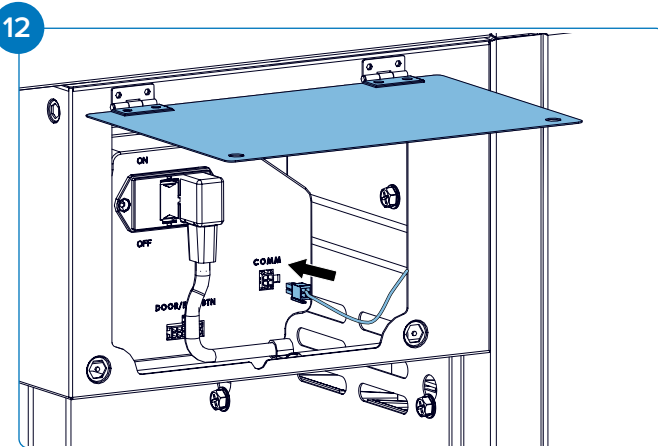
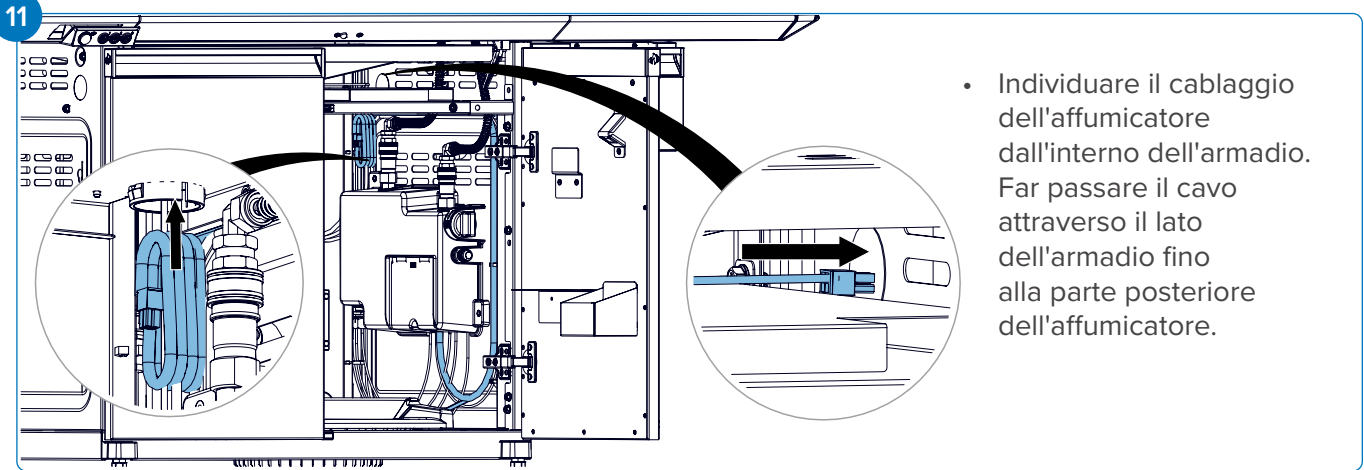
- Con l'affumicatore fissato con due viti sulla staffa anteriore, piegare le due linguette sulla mensola laterale verso il basso nella loro posizione.



- Fissare l'affumicatore utilizzando i fissaggi precedentemente rimossi per mantenerlo in posizione.



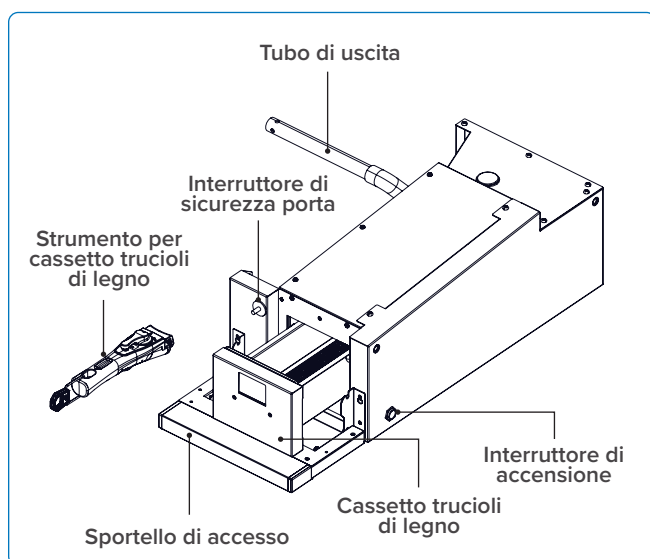
- Rimuovere le due viti a mano sul retro dell'unità. Sollevare il pannello di accesso per raggiungere la scatola dell'elettronica.



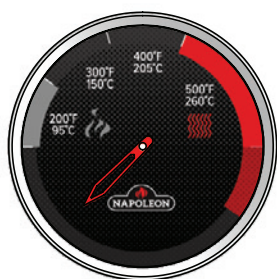
Per iniziare

Panoramica dell'affumicatore

Migliora la tua esperienza di grigliata con un ricco sapore affumicato grazie al sistema affumicatore integrato*. Quando viene selezionata la modalità affumicatura, la scatola dell'affumicatore si attiva automaticamente e convoglia il fumo aromatico nella camera di cottura principale per risultati autentici in stile barbecue. Questa funzione aggiunge profondità a carni, verdure e altro ancora. Perfetto per sessioni di cottura a bassa temperatura e lunga durata.

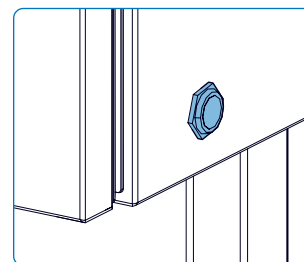


L'affumicatore deve essere avviato e produrre fumo prima di accendere qualsiasi bruciatore. Le migliori prestazioni si ottengono con 1-2 bruciatori al minimo. L'indicatore sul coperchio deve essere sempre nella sezione fumo.



Accensione

1. Riempire la scatola dell'affumicatore – Aggiungere trucioli di legno, oppure una miscela di trucioli e pezzi o pellet, fino a quando la scatola è quasi piena. Non utilizzare carbone. Vedere la sezione **“Configurazione del tuo affumicatore”** per ulteriori dettagli.
2. Tenere premuto il pulsante sull'unità affumicatore per 2 secondi per accendere. Il pulsante lampeggerà in rosso indicando che la fase di accensione è in corso (~11 minuti).



Dopo la sequenza di accensione, l'elemento di accensione dei trucioli di legno si spegnerà e la ventola fornirà fumo continuo fino a quando la scorta di trucioli di legno sarà esaurita o passerà 1 ora senza che venga avviata una nuova sequenza di riaccensione. Quando l'affumicatore inizia a emettere fumo, accendere 1–2 bruciatori e mantenere la temperatura nell'intervallo di affumicatura indicato sul termometro del coperchio. Vedere la sezione **“Configurazione del tuo affumicatore”** per ulteriori dettagli.

Una volta avviata l'accensione, la ventola non può essere spenta. Questa è una funzione di sicurezza importante progettata per prevenire bruciature incontrollate all'interno dell'affumicatore. La ventola dell'affumicatore si spegnerà automaticamente al termine del ciclo di raffreddamento (circa 2 ore), oppure dopo 3 ore di inattività.

Riaccensione

L'opzione di riaccensione non è disponibile fino a 15 minuti dopo la conclusione della sequenza di accensione. Quando la scorta di trucioli di legno è esaurita, ma si desidera prolungare la sessione:

1. Aprire la porta dell'affumicatore per accedere al vassoio dei trucioli di legno. L'accesso alla porta dell'affumicatore è dotato di un interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'elemento riscaldante quando la porta è aperta.
2. Sbloccare lo strumento e agganciarlo alla parte anteriore del vassoio dei trucioli di legno. Sbloccare lo strumento e far scorrere con attenzione il vassoio dei trucioli di legno per facilitare il riempimento senza rimuoverlo dall'apparecchio. Vedere la sezione **"Panoramica degli strumenti"**.
3. Utilizzare pinze metalliche per ridistribuire i trucioli di legno esauriti, spostandoli nella parte anteriore e posteriore del vassoio. Libera uno spazio sulla rete metallica per facilitare la riaccensione dei trucioli di legno freschi. Non rimuovere trucioli caldi dalla camera. Vedere la sezione **"Configurazione del tuo affumicatore"**.
4. Aggiungere uno strato fresco di trucioli di legno, assicurandosi che siano a buon contatto con la fonte di calore per un'accensione più rapida e un fumo costante.
5. Utilizzare lo strumento per reinstallare il vassoio dei trucioli di legno. Chiudere e bloccare la porta dell'affumicatore.
6. Tenere premuto il pulsante sull'unità affumicatore per 2 secondi. Il pulsante lampeggerà in rosso indicando che la fase di riaccensione è in corso (~4 minuti).



NOTA:

- L'utente deve attendere 15 minuti prima che l'opzione di riaccensione sia nuovamente disponibile. Questo timer di 15 minuti serve a prevenire cicli di riscaldamento eccessivi dell'affumicatore.
 - L'accensione e la riaccensione possono essere annullate in qualsiasi momento selezionando questa opzione sul display, oppure tenendo premuto il pulsante per 5 secondi (a seconda del modello).
7. Per ottenere lo spegnimento completo dell'affumicatore, lasciarlo inattivo (senza riaccensione) per 1 ora per avviare il processo di spegnimento completo (3 ore in totale). Durante le ultime 2 ore, la ventola rimarrà in funzione per prevenire il riflusso del fumo.
 8. Dopo che l'affumicatore si è completamente raffreddato, svuotare il vassoio dei trucioli di legno e smaltire i residui in un contenitore ignifugo con coperchio ben chiuso.

Guida per affumicatore

Consigli rapidi per l'affumicatura

Per aiutarti a ottenere il massimo dal tuo affumicatore, abbiamo creato questa guida rapida piena di consigli pratici per risultati migliori. Queste tecniche comprovate esaltano il sapore, migliorano l'adesione del fumo e ti aiutano a ottenere cotture più uniformi—così otterrai sempre il miglior sapore e sfrutterai al massimo la tua esperienza culinaria.



Inizia con il fumo Avvia l'affumicatore in anticipo e attendi che produca fumo pulito prima di mettere qualsiasi alimento sulla griglia o accendere i bruciatori.



Carne fredda = anello di fumo migliore Metti la carne direttamente dal frigorifero nell'affumicatore. La superficie più fredda assorbe più fumo nelle prime fasi.



Mantieni l'umidità Nebulizza la carne con uno spruzzino ogni 45–60 minuti. Non esagerare—basta mantenere la superficie appiccicosa, non inzuppata.



Usa un vassoio d'acqua Una vaschetta d'acqua mantiene l'umidità. L'aria umida aiuta il fumo ad aderire meglio e mantiene la carne succosa.



Ruvido = più sapore di fumo Incidi la superficie o applica una marinatura grossolana (ad esempio, pepe in grani, erbe). Creare una texture ruvida—tramite incisioni o condimenti—favorisce l'assorbimento del fumo. L'aumento della superficie e le irregolarità aiutano a trattenere meglio le particelle di fumo, ottenendo un sapore affumicato più profondo, ricco e complesso.



Evita il fumo bianco denso Il fumo bianco spesso indica una combustione incompleta. Utilizza pellet, trucioli o pezzi di legno di qualità per una combustione più pulita.



Le zone di temperatura sono importanti Comprendi le zone calde e fredde del tuo BBQ. Ruota la carne secondo necessità per cuocerla in modo uniforme ed evitare zone secche.










La pazienza ripaga Non avere fretta. Tieni il coperchio chiuso—ogni sbirciatina aggiunge 10–15 minuti al tempo di cottura. Fidati del processo!


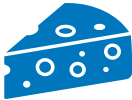


CONSIGLI DA PROFESSIONISTA PER L'AFFUMICATURA!

- Lascia riposare la carne dopo l'affumicatura per permettere ai succhi di ridistribuirsi. Può fare una grande differenza nella tenerezza e nel sapore.
- Se non viene pulito, il tuo affumicatore può accumulare creosoto—un residuo simile al catrame che conferisce al cibo un sapore amaro e sgradevole.
- Usa un termometro per carne per maggiore precisione. Non affidarti solo al tempo—la temperatura interna è fondamentale.
- La pratica rende perfetti. Ogni taglio di carne si comporta in modo diverso. Sii paziente e continua a sperimentare.

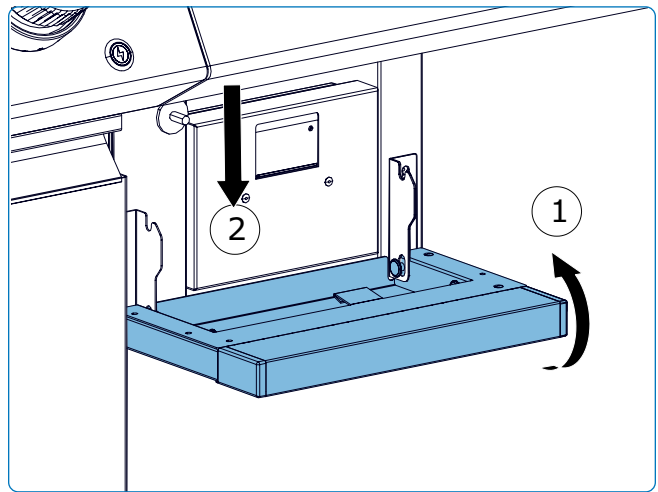
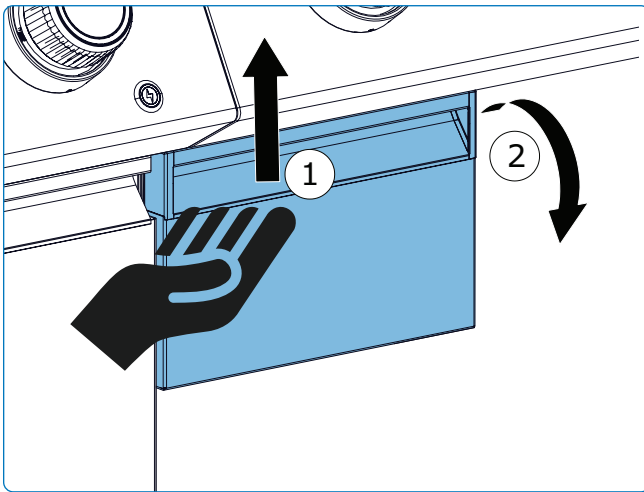
Tipo di alimento	Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura	
 Manzo	Punta di petto	Noce americano, Quercia, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (fino all'incarto, a 74 °C / ~165 °F)	Tempo di cottura: 12–18 h totali. Usa una vaschetta d'acqua per mantenere l'umidità; avvolgi in alluminio dopo la fase di stallo.
	Costine corte	Noce americano, Quercia, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (fino all'incarto)	Tempo di cottura: 6–8 h totali. Tieni il lato dell'osso verso il basso; lascia riposare 1 h dopo la cottura.
	Polpettone	Noce americano, Quercia, Melo, Noce pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Lascia riposare il polpettone per 10–15 minuti prima di affettarlo per mantenere l'umidità.
 Maiale	Spalla di maiale (Boston Butt)	Melo, Ciliegio, Noce pecan		12–14 h	Affumica fino a 90–95 °C (195–203 °F) per sfilacciare.
	Costine di maiale	Melo, Ciliegio, Noce americano	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (metodo 3-2-1)	Avvolgi in alluminio dopo 3 ore; termina senza copertura per ottenere la crosta
	Costine di maiale	Melo, Ciliegio, Noce americano		~6 h	Spruzza succo di mela ogni ora per mantenere l'umidità.
	Lombata	Melo, Ciliegio, Quercia		~2–4 h	Non cuocere troppo — toglia a 63 °C (145 °F)
 Pollo	Intero	Melo, Ciliegio, Acero	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Lega le cosce e ripiega le ali; affumica fino a 74 °C (165 °F)
	Cosce/Fusi	Melo, Acero, Noce Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Temperature più alte rendono la pelle croccante; non è necessario girare
	Alette	Melo, Ciliegio, Acero	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Mescolare con olio/spezie prima di affumicare; finire su calore diretto per croccantezza.
	Petto	Melo, Ciliegio, Acero	107 °C (225 °F)	~1 h	Usare un termometro per carne, togliere a 71 °C (160 °F), lasciare riposare fino a 165 °F.

Tipo di alimento		Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura
 Tacchino	Intero	Melo, Ciliegio, Noce pecan	116 °C (240 °F)	5–7 h	Usare una teglia con acqua; aprire a libro per una cottura uniforme.
	Petto			~ 4 h	Spennellare ogni ora per mantenere l'umidità.
 Cervo	Lombata	Quercia, Ciliegio, Noce americano	107 °C (225 °F)	~45 min/libbra	Legno delicato preserva il sapore della selvaggina; non affumicare troppo.
 Uccelli da selvaggina	Anatra – Intera	Melo, Ciliegio, Noce pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Incidere la pelle per sciogliere il grasso; finire a calore alto per rendere la pelle croccante.
	Anatra – Petto	Melo, Acero, Ontano	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Affumicare con la pelle rivolta verso l'alto; togliere a 135–140 °F / 57–60 °C per una cottura al sangue.
	Quaglia	Legno di melo, ciliegio, noce pecan	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Spruzzare leggermente con succo di mela o brodo durante l'affumicatura per mantenere l'umidità e migliorare l'adesione del fumo.
 Frutti di mare	Salmone – Filetto	Ontano, Ciliegio, Acero	104 °C (220 °F)	1 h	Il salmone può essere affumicato a freddo salandolo e esponendolo al fumo a 68–86°F (30 °C–20 °F) senza cuocerlo. Usare filetti con la pelle; finire con una glassa al limone.
	Trota – Intera	Ontano, Quercia, Ciliegio	107 °C (225 °F)	1 h	Riempire la cavità con limone/erbe; affumicare in un cestello
	Code di aragosta	Ontano, Melo, Ciliegio		~ 45 min	Tagliare le code per una migliore penetrazione del fumo.

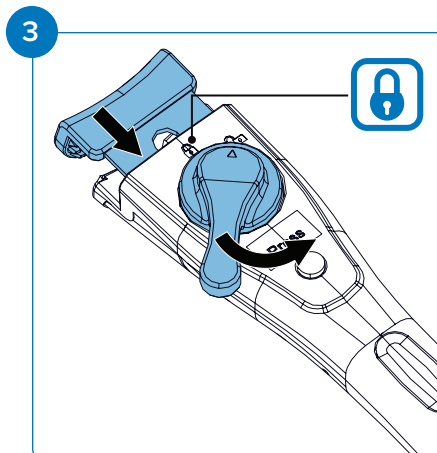
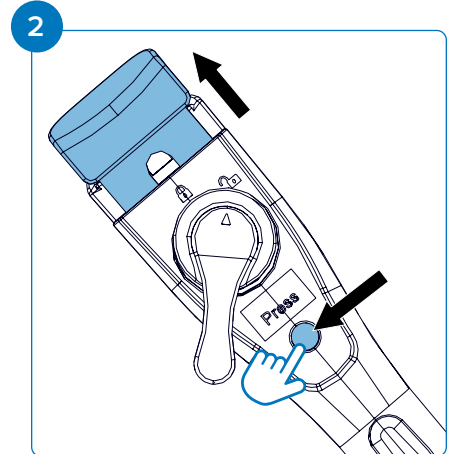
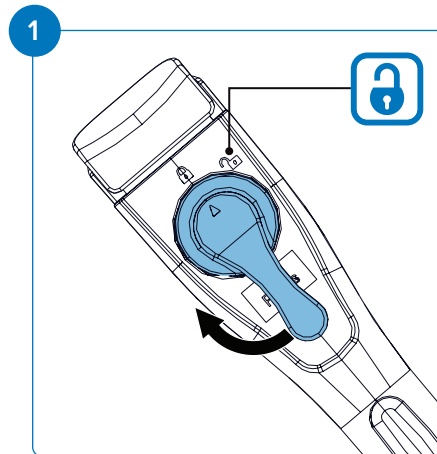
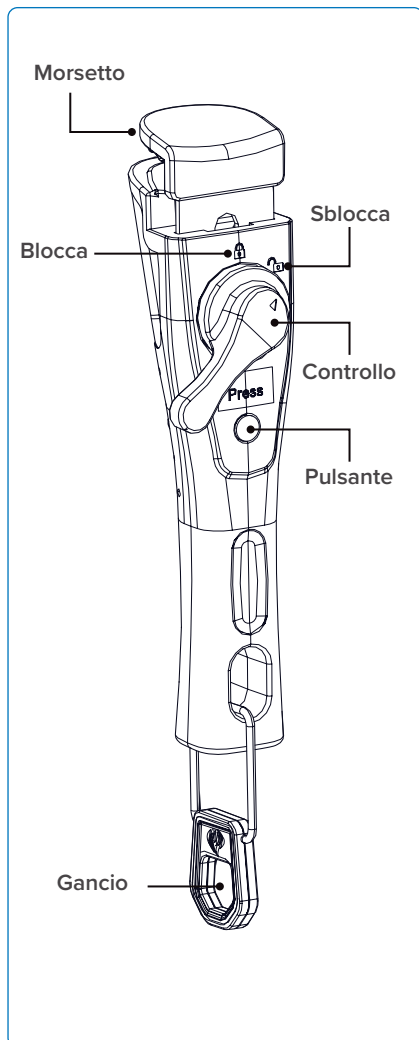
Tipo di alimento		Tipo/i di legno	Temperatura di affumicatura °C (°F)	Tempo di affumicatura	Consigli di cottura
 Verdure	Peperoni	Melo, Ciliegio	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h	Tagliare a metà o a strisce spesse; ungere leggermente.
	Patate – Intere	Melo, Ciliegio, Noce pecan		2–3 h	Fai dei buchi e strofina con olio/sale; avvolgi in alluminio per una buccia morbida.
	Carote			1,5–2 h	Affumica con un tocco di miele o zucchero di canna per dolcezza.
	Pomodori (Roma)	Ciliegio, Melo		1,5–2 h	Taglia a metà; ideale per salse o salsa.
 Formaggio	Cheddar (stagionato)	Melo, Ciliegio, Acero	32 °C (90 °F) Nota: Le giornate fredde rendono più facile mantenere basse le temperature dell'affumicatore—ideale per affumicare a freddo il formaggio senza scioglierlo.	1,5–2 h	Lascia riposare senza involucro in frigorifero per 24–48 h dopo l'affumicatura per ammorbidire il sapore
	Gouda	Melo, Noce pecan			Taglia a piccoli blocchi o affumica intero; lascia riposare 48 h.
	Mozzarella (a bassa umidità)	Melo, Ciliegio		~ 1 h	Usa blocchi compatti; affumica delicatamente o potrebbe sciogliersi.
	Svizzero / Jarlsberg	Melo, Ontano		2 h	Raffredda prima di affumicare; lascia riposare 2 giorni per un sapore pieno
	Formaggio cremoso (a blocco)	Melo, Acero		1–2 h	Incidi la parte superiore a griglia; condisci o ricopri con rub prima di affumicare.
	Brie			~ 1 h	Congela brevemente prima di affumicare per aiutare a mantenere la forma.
	Halloumi (affumicato a freddo)	Melo, Ciliegio, Noce pecan		1–1,5 h	Taglia a fette di ¼–¾"; usa una configurazione indiretta con una teglia di ghiaccio; lascia riposare 24–48 h
	Halloumi (affumicato a caldo)			107 °C (255 °F)	30–45 min

Funzionamento

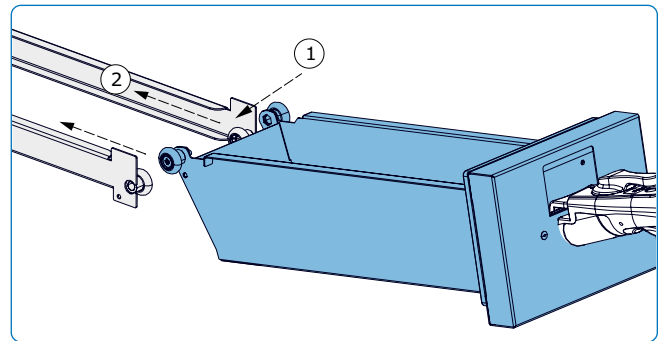
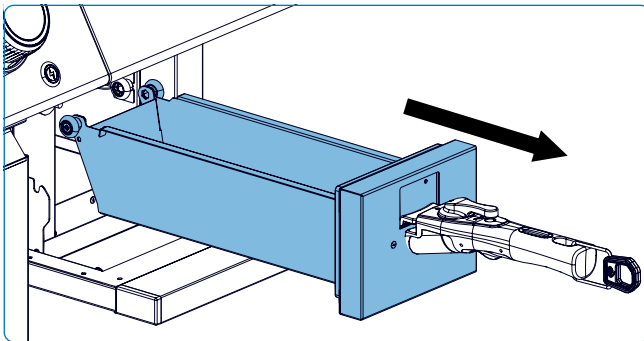
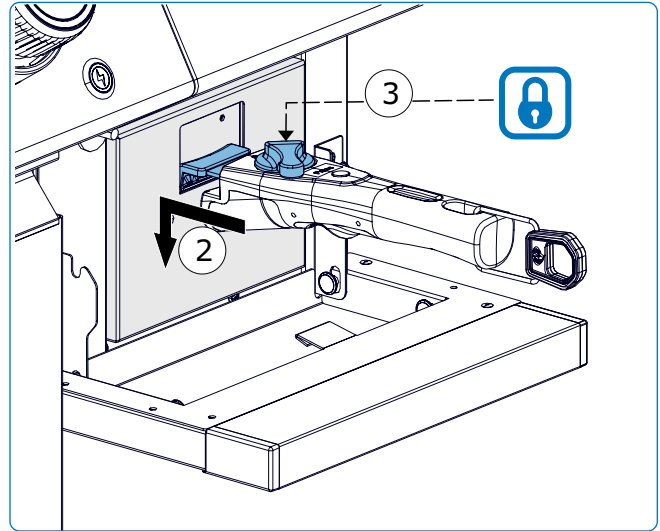
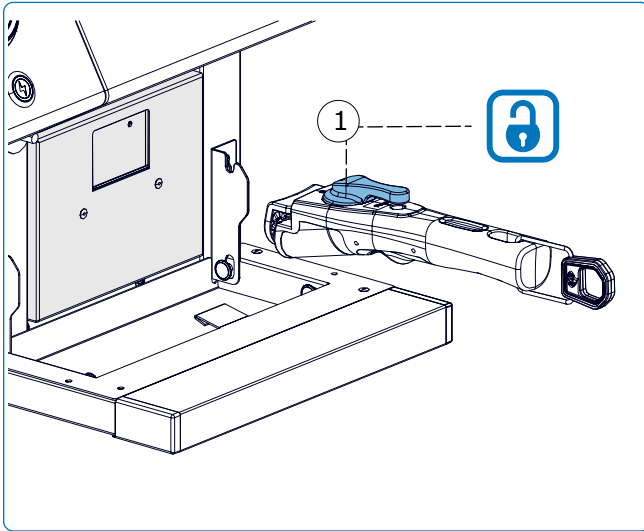
Porta



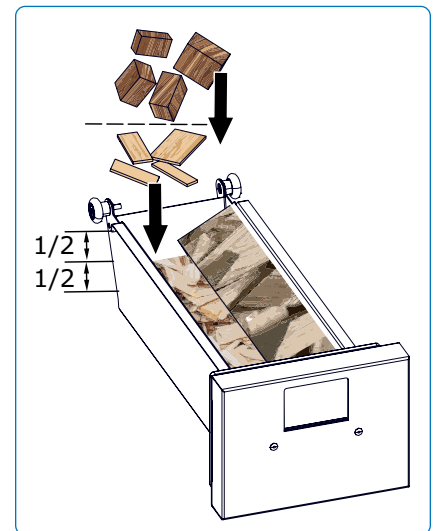
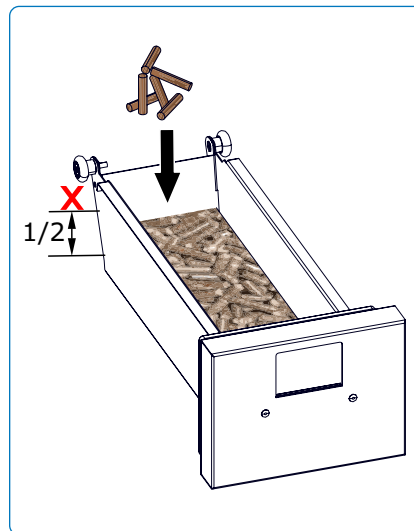
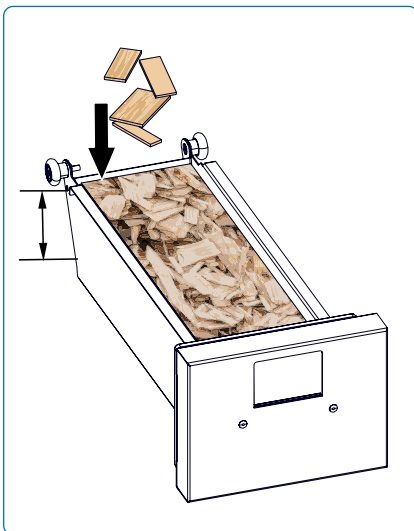
Panoramica degli strumenti



Vassoio per legna



Configurazione del tuo affumicatore



- Riempi con trucioli di legno fino alla cima del vassoio. Circa 480 g. o 6 tazze.

- Riempi con pellet non oltre la metà. Circa 180 g o 2 tazze.

- Stratifica con trucioli di legno non oltre la metà. Metti pezzi di legno sopra i trucioli di legno.

Pulizia della scatola dell'affumicatore

Per mantenere la scatola dell'affumicatore in condizioni ottimali e garantire il miglior sapore affumicato ai tuoi cibi grigliati, segui questi semplici passaggi di pulizia dopo ogni utilizzo:

1. **Lascia raffreddare completamente** – Lascia raffreddare la scatola affumicatrice e la griglia prima di maneggiarle per evitare ustioni e facilitare la rimozione della cenere. Cenere e creosoto possono accumularsi all'interno, soprattutto vicino all'elemento riscaldante.
2. **Scollega prima della pulizia** – Scollega sempre la scatola affumicatrice prima di pulire vicino all'elemento riscaldante per sicurezza.
3. **Svuota la cenere** – Rimuovi il vassoio del legno dalla griglia e svuota eventuali residui di trucioli di legno o cenere in un contenitore di metallo.
4. **Rimuovi e pulisci la rete** – Estrai la rete che contiene i trucioli di legno. Scuoti eventuali residui rimasti e spazzola per pulire (**Fig. 1**).
5. **Il tubo di uscita della scatola affumicatrice** – può essere svitato per la pulizia—inserisci un cacciavite nei fori della punta per maggiore leva (**Fig. 2&3**).
6. **Raschia i residui** – Usa una spazzola per griglia o un raschietto metallico per rimuovere pezzi di legno carbonizzati o residui incrostati dalle superfici interne, dal guscio interno e dal vassoio dei trucioli di legno.
7. **Pulisci la scatola affumicatrice** – Pulisci le superfici interne ed esterne con una miscela 50/50 di acqua tiepida e aceto di mele usando una spugna. Questo elimina il creosoto. Usa una spazzola metallica o una spugna abrasiva per i depositi più ostinati. Evita l'umidità eccessiva vicino alle parti elettriche (**Fig. 4**).
8. **Rimonta e riponi** – Una volta asciutto, rimetti il vassoio del legno nella griglia.

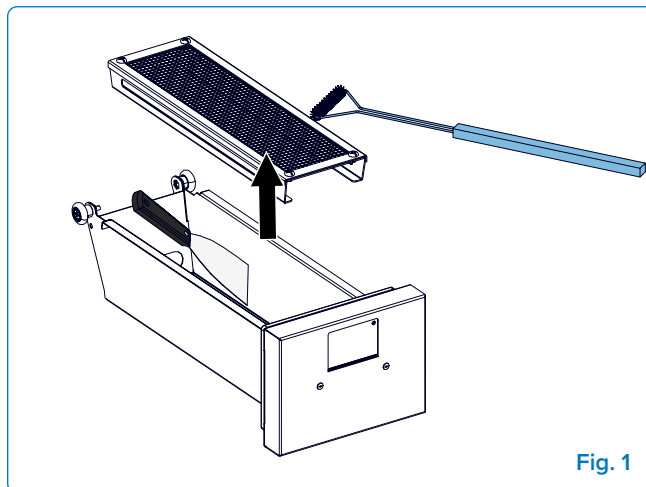


Fig. 1

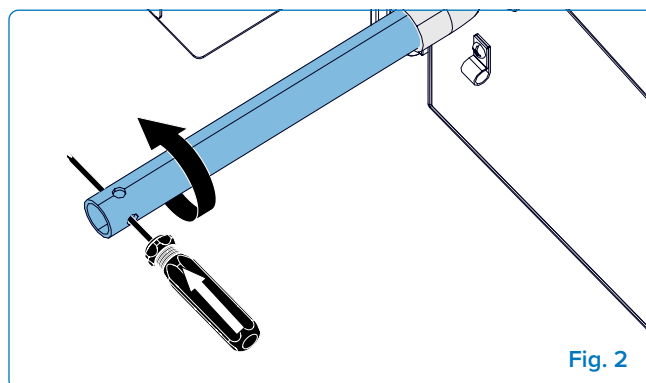


Fig. 2

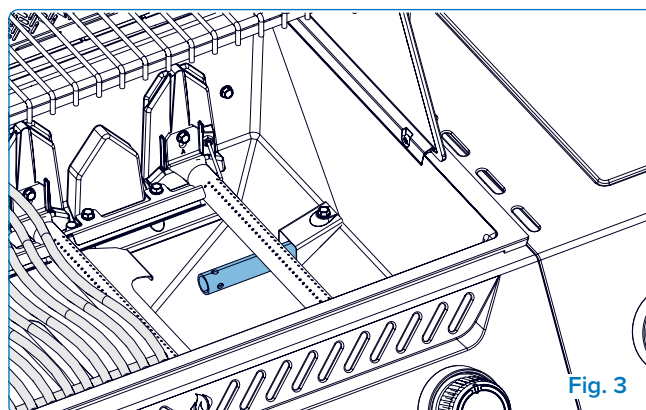


Fig. 3

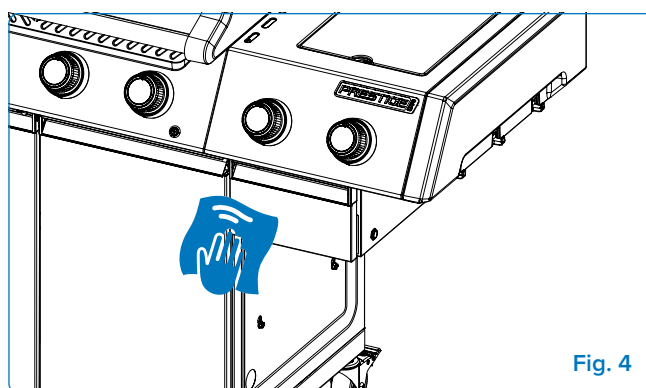


Fig. 4



CONSIGLIO PRO!

La pulizia regolare preserva il sapore e prolunga la vita della scatola affumicatrice!

Risoluzione dei problemi

Luci

IT

Spia luminosa	Significato	Spia luminosa	Significato
Luce rossa lampeggiante	<ul style="list-style-type: none"> • Accensione/riaccensione 	Luce bianca lampeggiante (2 volte)	<ul style="list-style-type: none"> • Errore interruttore porta aperta
Gialla	<ul style="list-style-type: none"> • Affumicatura con riaccensione disabilitata (15 min) 	Luce bianca lampeggiante (3 volte)	<ul style="list-style-type: none"> • Errore Snap Disc attivato
Blu pulsante	<ul style="list-style-type: none"> • Affumicatura con riaccensione abilitata 	Luce bianca lampeggiante (4 volte)	<ul style="list-style-type: none"> • Errore ventola non funzionante
Verde pulsante	<ul style="list-style-type: none"> • Affumicatura con riaccensione consigliata 		

Scatola affumicatrice

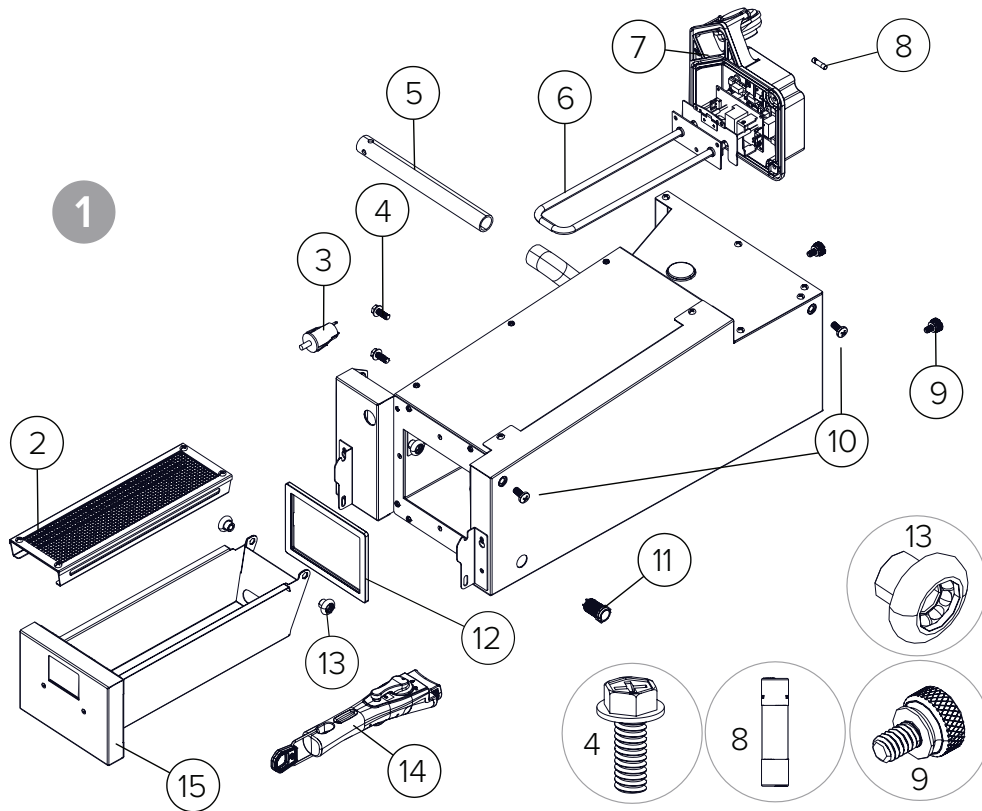
- Non si avvia, non raggiunge o mantiene la temperatura, produce poco o nessun fumo, oppure cuoce il cibo in modo non uniforme
- Emette rumori insoliti, mostra codici di errore, crea fumo eccessivo o ha problemi di alimentazione del combustibile.

Cause possibili	Causa	Soluzione
Scatola affumicatrice non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Cablaggio non collegato alla porta COMM 	<ul style="list-style-type: none"> • Collega saldamente il cablaggio; controlla eventuali danni
	<ul style="list-style-type: none"> • L'interruttore ON/OFF sulla scatola elettronica è su OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Metti l'interruttore su ON
	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo di alimentazione non collegato all'affumicatore 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare il cavo di alimentazione all'affumicatore
	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo di alimentazione non collegato alla presa del barbecue 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare il cavo di alimentazione alla presa del barbecue
Truciolini di legno non si accendono	<ul style="list-style-type: none"> • I truciolini di legno sono bagnati 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare truciolini asciutti
	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulo di truciolini bruciati 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il vassoio
	<ul style="list-style-type: none"> • Porta non chiusa correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente la porta
Fumo bianco denso	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Venturi ostruito o ventola non funzionante 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il sistema e controllare la ventola
	<ul style="list-style-type: none"> • Truciolini di legno bagnati 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire con truciolini asciutti
	<ul style="list-style-type: none"> • Porta non chiusa correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi della corretta chiusura
	<ul style="list-style-type: none"> • Guarnizione della porta danneggiata o mancante 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispezionare e sostituire la guarnizione

Cause possibili	Causa	Soluzione
Porta non si chiude	<ul style="list-style-type: none"> • Trucioli incastrati tra il vassoio e la parete interna 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere l'ostruzione
	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulo di cenere/detriti 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire la camera
	<ul style="list-style-type: none"> • Vassoio disallineato 	<ul style="list-style-type: none"> • Riallineare il vassoio sulla guida
Fumo bianco, denso o amaro	<ul style="list-style-type: none"> • Combustione incompleta a causa del Venturi ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente il sistema Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> • Combustione incompleta a causa della ventola non funzionante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il funzionamento della ventola; se viene visualizzato un errore della ventola, seguire le istruzioni di diagnostica o contattare l'assistenza
	<ul style="list-style-type: none"> • Scarso flusso d'aria o troppo combustibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la quantità di combustibile e migliorare la ventilazione
	<ul style="list-style-type: none"> • Legna/trucioli bagnati che bruciano lentamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare trucioli di legno o pellet asciutti
Malfunzionamento dell'affumicatore integrato (tramite touchscreen LCD)	<ul style="list-style-type: none"> • Griglia non collegata all'alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il collegamento di alimentazione
	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione affumicatore disattivata nelle impostazioni del touchscreen 	<ul style="list-style-type: none"> • Abilitare la funzione affumicatore tramite i controlli LCD
	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo COMM non collegato 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare saldamente il cavo COMM
	<ul style="list-style-type: none"> • Fusibile bruciato 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire il fusibile
	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi di cablaggio 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispezionare i collegamenti
	<ul style="list-style-type: none"> • Collegamenti cablati allentati o difettosi sul retro del touchscreen LCD 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare e fissare il cablaggio del touchscreen
	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema necessita di un reset 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire le istruzioni di reset del produttore tramite touchscreen
Nessun fumo o pochissimo fumo	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolare l'impostazione della temperatura su un livello più basso.
	<ul style="list-style-type: none"> • Trucioli di legno umidi o di scarsa qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare trucioli asciutti e di alta qualità
	<ul style="list-style-type: none"> • Combustione incompleta a causa della ventola non funzionante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il funzionamento della ventola; se viene visualizzato un errore della ventola, seguire le istruzioni di diagnostica o contattare l'assistenza
	<ul style="list-style-type: none"> • Scarso flusso d'aria a causa del venturi ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente il sistema Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulo di cenere nel vassoio dei trucioli di legno 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire regolarmente il vassoio dei trucioli di legno

Parti di ricambio

IT



N.	Parte n.	Descrizione
1	N010-10008266	Affumicatore laterale
2	N360-10008868	Inserto a rete
3	N660-10008859	Interruttore porta
4	N570-0082	Fissaggio
5	N490-10008860	Tubo di uscita
6	N357-10008865	Accenditore elemento riscaldante
7	N010-10008864	Elettronica
8	N285-10008949	Fusibile
9	N195-10008898	Cavo di alimentazione, cavo, Rc/Europeo comune Tipo C
	N195-10008897	Cavo di alimentazione, cavo, Regno Unito Tipo G
	N195-10008896	Cavo di alimentazione, cavo, Israele Tipo H
	N195-10008895	Cavo di alimentazione, cavo, Svizzera Tipo J
10	N570-0022	Fissaggio
11	N110-10008862	Pulsante

N.	Parte n.	Descrizione
12	N290-10008861	Guarnizione porta
13	N045-0001	Cuscinetto
14	N700-10008870	Strumento per la rimozione del vassoio
15	N710-10008867	Vassoio per trucioli di legno



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

PRESTIGE® PRO



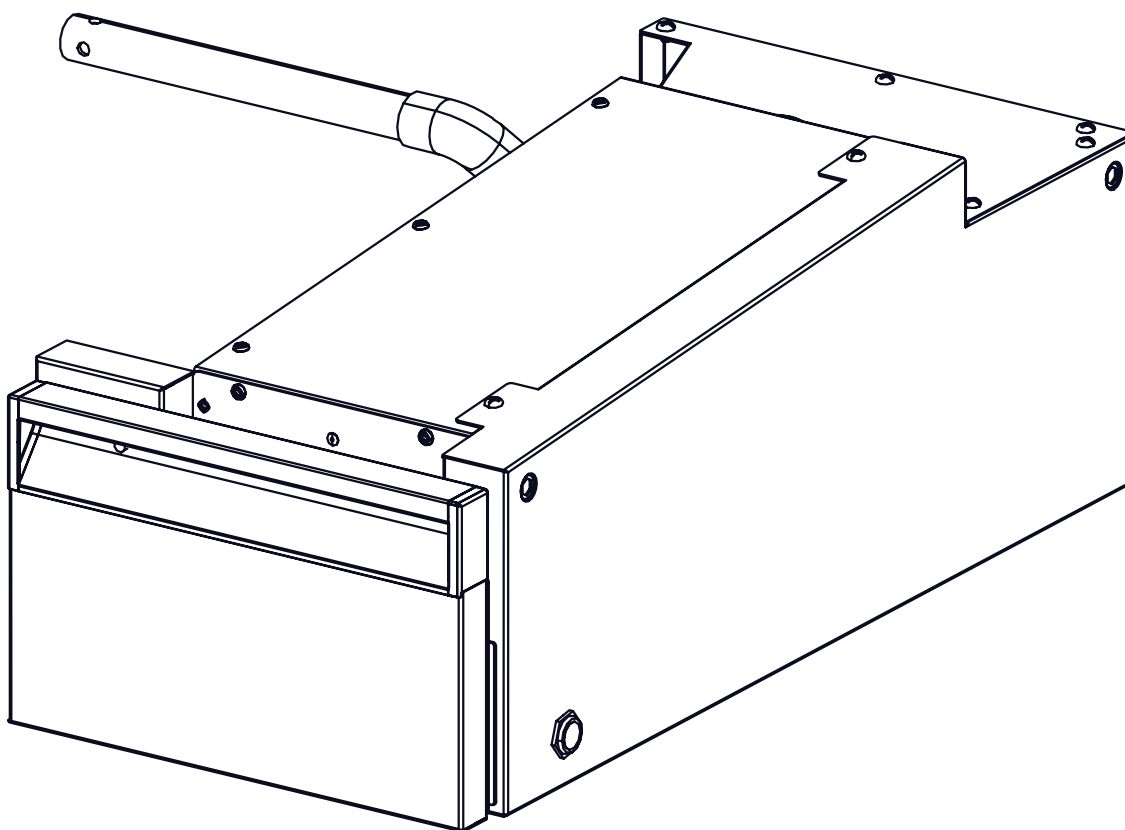
Elektrické boční udící příslušenství

Průvodce instalací a provozem

Modely

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

CZ



Skutečný výrobek se může lišit od vyobrazení.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

Bezpečnost především

UPOZORNĚNÍ!

Elektrická bezpečnostní

opatření

Pokud je použito externí elektrické napájení, musí být spotřebič také uzemněn v souladu s místními předpisy. Spotřebič musí být připojen v souladu s národními předpisy a místními elektrickými normami.

Používejte tento spotřebič pouze na okruhu chráněném proudovým chráničem (GFI). Spotřebič by měl být napájen přes proudový chránič (RCD) s jmenovitým reziduálním pracovním proudem nepřesahujícím 30 mA.

Spotřebič musí být připojen do zásuvky s ochranným kontaktem. Nikdy neodstraňujte uzemňovací kolík ani nepoužívejte s dvoukolíkovým adaptérem.

Přívodní kabel by měl být pravidelně kontrolován na známky poškození. Spotřebič nesmí být používán, pokud je kabel poškozen. Používejte pouze prodlužovací kabely s tříkolíkovou uzemněnou zástrčkou, dimenzované na výkon spotřebiče a schválené pro venkovní použití s označením W-A.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla, knoflíky nebo přiložené nástroje.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani jiné elektrické součásti do vody nebo jiných kapalin.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší, osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby bez zkušeností a znalostí. Musí být pod dohledem nebo poučení o bezpečném používání a musí rozumět souvisejícím rizikům.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Vytáhněte spotřebič ze zásuvky uvnitř grilu, když jej nepoužíváte nebo před čištěním. Před nasazením nebo sejmutím částí nechte spotřebič vychladnout.
- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a teprve poté zapojte kabel do zásuvky uvnitř grilu. Pro odpojení otočte ovladač do polohy VYPNUTO a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Používejte pouze v řádně uzemněné zásuvce.
- Použití příslušenství nedoporučeného firmou Napoleon může způsobit zranění.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj, nedotýkejte se horkých povrchů a neblokuje jeho vedení do spotřebiče.
- Nepokládejte spotřebič ani jeho napájecí kabel na nebo blízko horkého plynového či elektrického hořáku nebo do vyhřáté trouby.
- Při přenášení spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je nutná mimořádná opatrnost.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakkoli poškozen. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k prohlídce, opravě nebo seřízení.

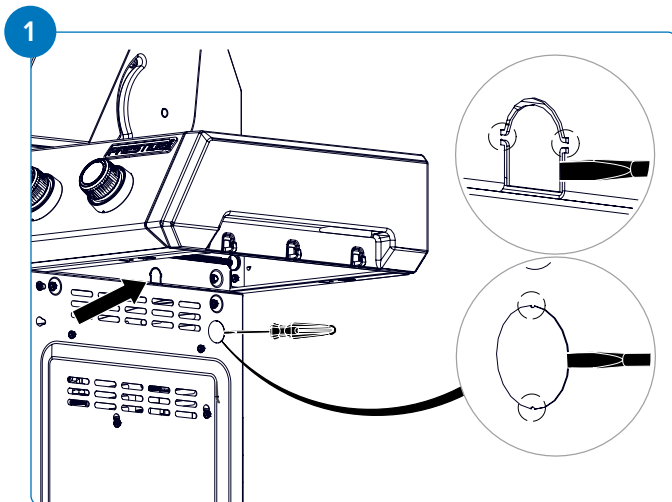
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Venkovní prodlužovací kabely by měly být používány s produkty určenými pro venkovní použití a jsou označeny písmenem „W“ a štítkem s nápisem „Vhodné pro použití s venkovními spotřebiči“.
- Spojení s prodlužovacím kabelem by mělo být udržováno v suchu a mimo kontakt se zemí.
- Produkty skladujte uvnitř, když nejsou používány – mimo dosah dětí.
- Nečistěte tento produkt pomocí vodního spreje nebo podobné metody. Doporučujeme místo toho otřít vlhkým hadříkem namočeným v 50/50 směsi jablečného octa a vody a poté osušit čistým ručníkem.
- Palivo, jako jsou brikety z dřevěného uhlí, se nesmí používat s tímto zařízením.

Kroky montáže

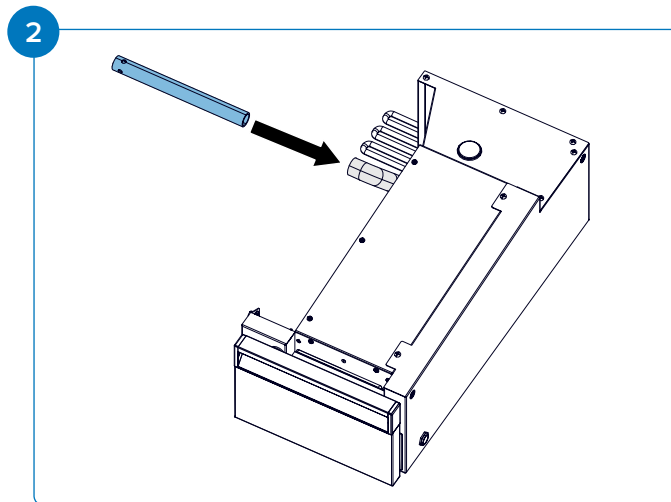
Integrovaný systém udírny

Tato funkce dodává masu, zelenině a dalším pokrmům výraznější chuť. Ideální pro pomalé a dlouhé vaření.

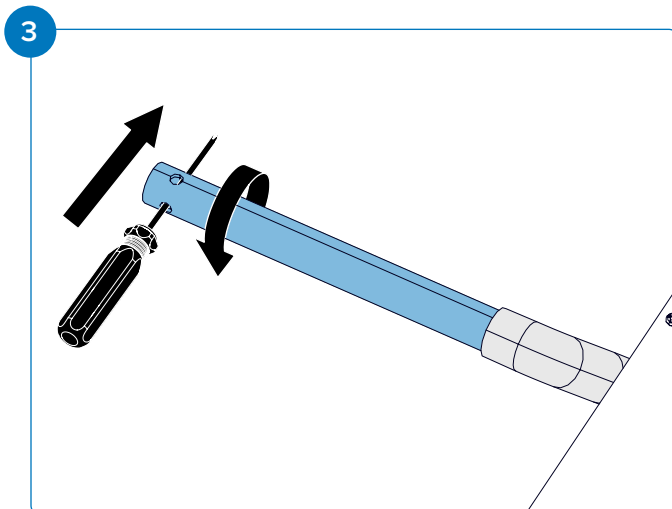
CZ



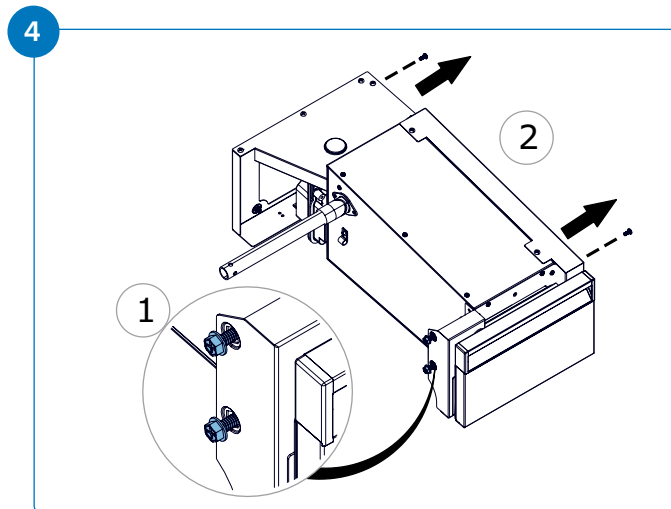
- Odstraňte 2 výseky umístěné pod pravou boční policí, v bočním panelu vozíku.



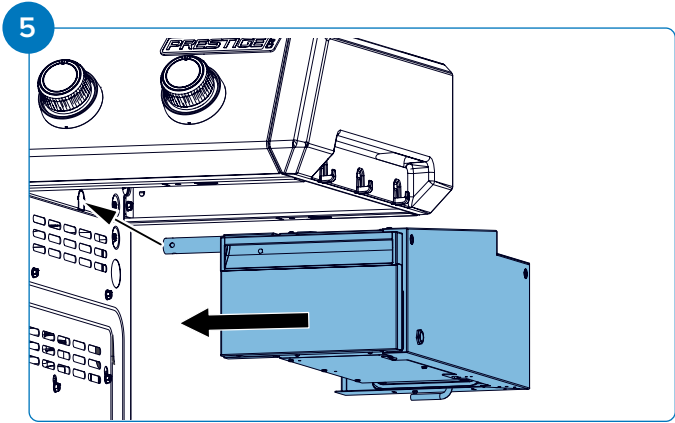
- Vložte výstupní trubku udírny do boční udírny a zašroubujte ji ručně.



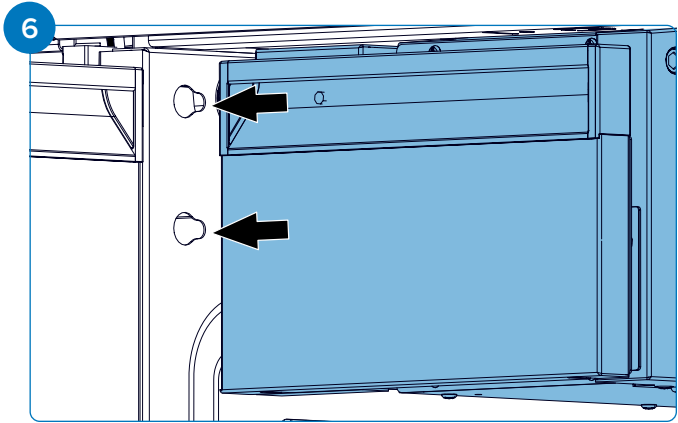
- Použijte šroubovák do otvorů na konci trubky k jejímu dotažení pro pevné uchycení.



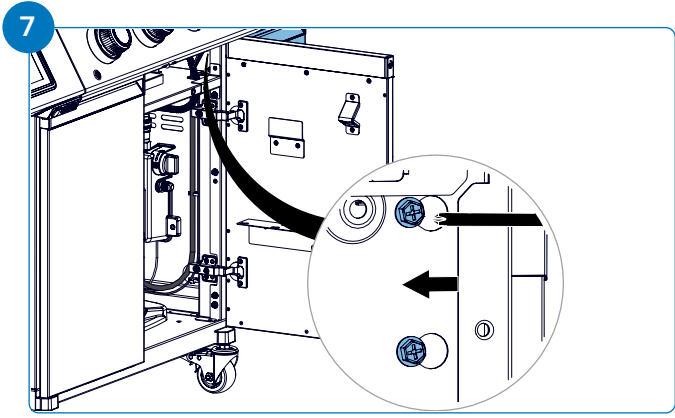
- Mírně povolte dva šrouby, poté je zcela vyšroubujte a odložte stranou.



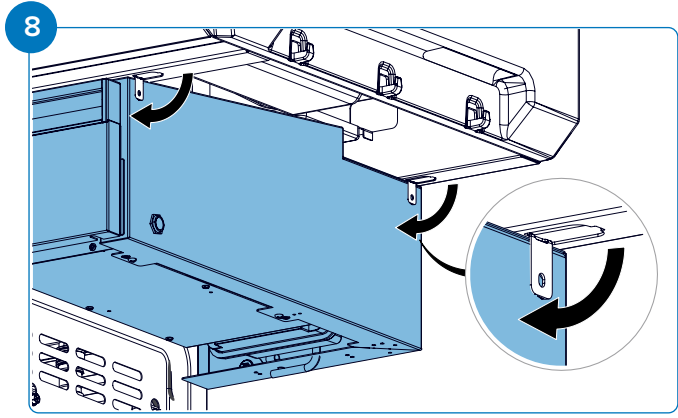
- Umístěte udírnu pod boční polici a protáhněte výstupní trubku udírny otvorem vzniklým odstraněním výseku.



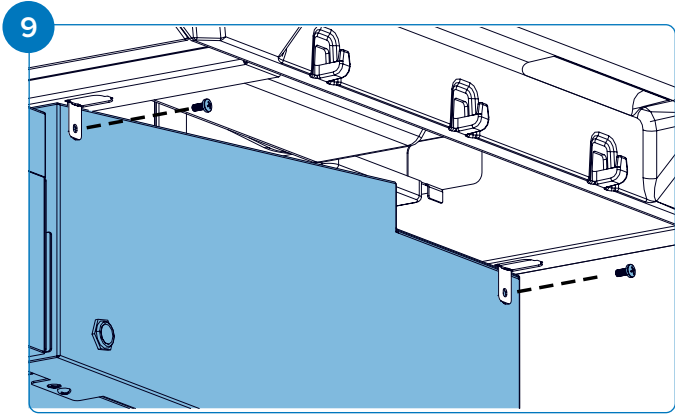
- Když je udírna na místě a výstupní trubka v otvoru, zasuňte držák a upevňovací prvek do klíčových otvorů v pravém bočním panelu základny vozíku.



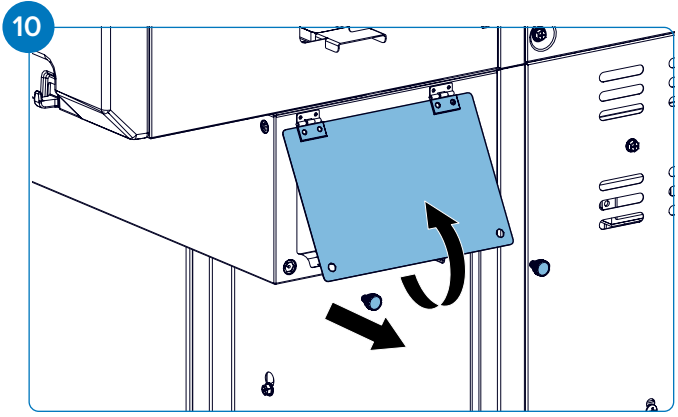
- Když jsou obě hlavy upevňovacích prvků v klíčových otvorech, lze je utáhnout zevnitř grilovacího vozíku.



- Když je udírna upevněna dvěma šrouby na předním držáku, ohněte dvě západky na boční polici dolů na své místo.

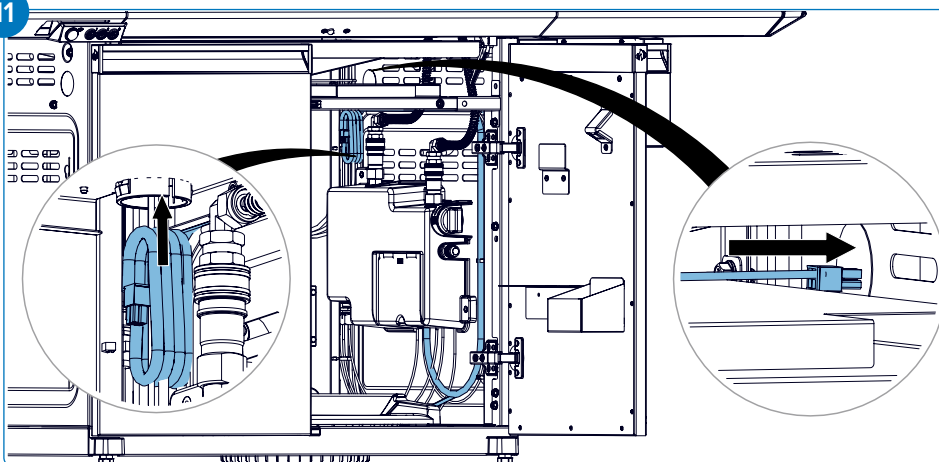


- Připevněte udírnu pomocí dříve odstraněných upevňovacích prvků, aby držela na místě.



- Odstraňte dva šrouby s křídlovou hlavou na zadní straně zařízení. Otevřete přístupový panel, abyste se dostali k elektronické skříni.

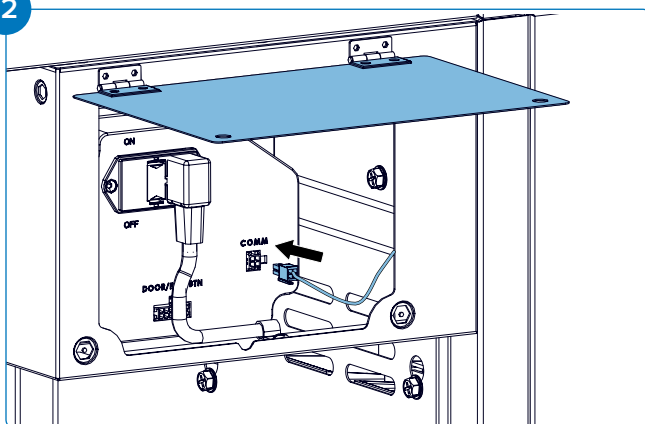
11



- Najděte kabelový svazek udriny uvnitř skříně. Ved'te kabel skrz boční část skříně k zadní části udriny.

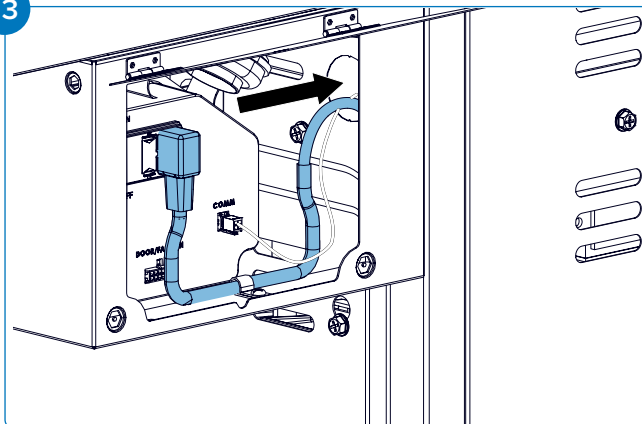
CZ

12



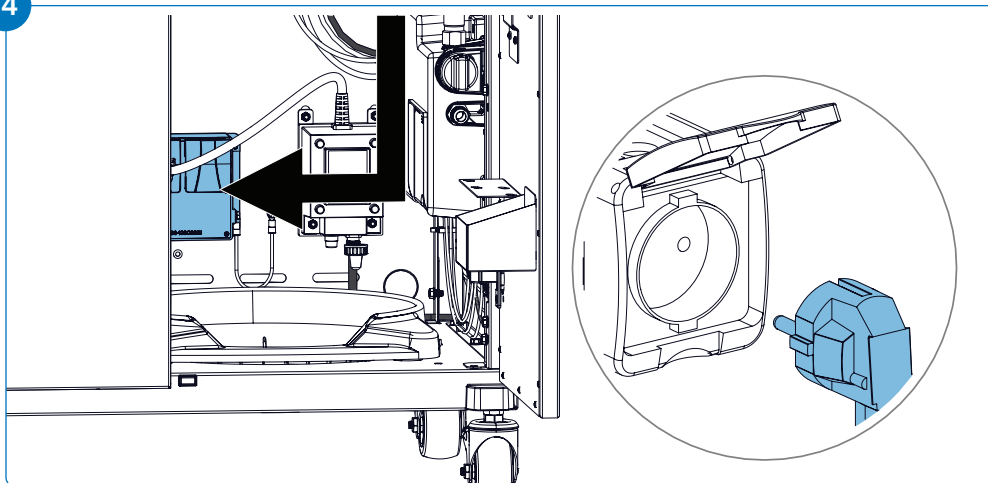
- Připojte kabelový svazek – tím umožníte komunikaci s udrinou – do portu „COMM“ na elektronické skříně. Ujistěte se, že je vypínač zapnutý.

13



- Proved'te dodaný napájecí kabel z udriny skrz boční panel do skříně.

14

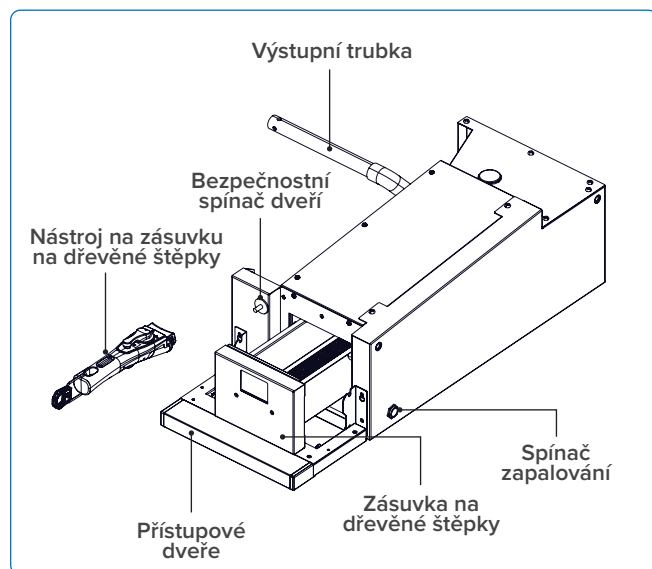


- Připojte napájení z udriny do zásuvky uvnitř skříně. Zavřete přístupová dvířka na zadní straně udriny.

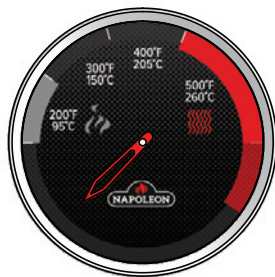
Začínáme

Přehled udírny

Vylepšete svůj zážitek z grilování bohatou, dřevem zauzenou chutí díky integrovanému systému udírny*. Když je zvolen režim kouře, udírna se automaticky aktivuje a přivádí aromatický kouř do hlavního prostoru pro vaření pro autentické výsledky ve stylu barbecue. Tato funkce dodává masu, zelenině a dalším pokrmům výraznější chuť. Ideální pro pomalé a dlouhé vaření.

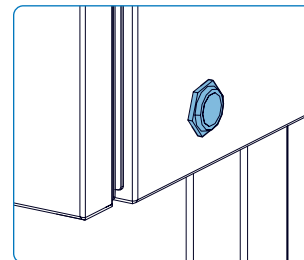


Udírna by měla být spuštěna a produkovat kouř před zapálením jakýchkoli hořáků. Nejlepších výsledků dosáhnete s 1–2 hořáky nastavenými na nízký výkon. Ukazatel na víku by měl být vždy v sekci kouře.



Zapalování

1. Naplněte udírnu – přidejte dřevěné štěpky nebo směs štěpků, kousků dřeva či pelet, dokud nebude udírna téměř plná. Nepoužívejte dřevěné uhlí. Podrobnosti naleznete v sekci **“Nastavení vaší udírny”**.
2. Podržte tlačítko na udírně po dobu 2 sekund pro zapálení. Tlačítko bude blikat červeně, což znamená, že probíhá fáze zapalování (~11 minut).



Po zapalovací sekvenci se zapalovací prvek pro dřevěné štěpky vypne a ventilátor bude zajišťovat nepřetržitý kouř, dokud nedojde zásoba štěpků nebo neuplyne 1 hodina bez opětovného zapálení. Jakmile udírna začne produkovat kouř, zapalte 1–2 hořáky a udržujte teplotu v rozmezí pro uzení uvedeném na ukazateli na víku. Podrobnosti naleznete v sekci **“Nastavení vaší udírny”**.

Jakmile je zapalování zahájeno, ventilátor nelze vypnout. Jedná se o důležitou bezpečnostní funkci navrženou k zabránění nekontrolovanému hoření uvnitř udírny. Ventilátor udírny se automaticky vypne po dokončení chladicího cyklu (přibližně 2 hodiny) nebo po 3 hodinách nečinnosti.

Opětovné zapálení

Možnost opětovného zapálení je dostupná až 15 minut po ukončení zapalovací sekvence. Když dojde zásoba dřevěných štěpků, ale chcete prodloužit uzení:

1. Otevřete dvířka udírny pro přístup k zásobníku na dřevěné štěpky. Přístup ke dvířkům udírny je vybaven bezpečnostním spínačem, který zabraňuje provozu topného tělesa při otevřených dvířkách.
2. Odemkněte nástroj a zapojte jej s přední stranou zásobníku na dřevěné štěpky. Odemkněte nástroj a opatrně vysuňte zásobník na dřevěné štěpky pro snadné doplnění bez nutnosti jeho vyjmutí ze spotřebiče. Viz **“Přehled nástrojů”** sekce.
3. Použijte kovové kleště k přesunutí spálených dřevěných štěpků dopředu a dozadu v zásobníku. Uvolnění prostoru na kovové mřížce pomůže při opětovném zapálení čerstvých dřevěných štěpků. Nevyjímejte žádné horké štěpky z komory. Viz **“Nastavení vaší udírny”** sekce.
4. Přidejte novou vrstvu dřevěných štěpků a zajistěte dobrý kontakt se zdrojem tepla pro rychlejší zapálení a stálý kouř.
5. Použijte nástroj k opětovnému nasazení zásobníku na dřevěné štěpky. Zavřete a zajistěte dveře udírny.
6. Podržte tlačítko na jednotce udírny po dobu 2 sekund. Tlačítko bude blikat červeně, což znamená, že probíhá fáze opětovného zapálení (~4 minuty).



POZNÁMKA:

- Uživatel musí počkat 15 minut, než bude možnost opětovného zapálení znovu dostupná. Tento 15minutový časovač slouží k zabránění nadměrnému tepelnému cyklování udírny.
 - Zapálení a opětovné zapálení lze kdykoli zrušit výběrem této možnosti na displeji nebo podržením tlačítka po dobu 5 sekund (dle vašeho modelu).
7. Pro úplné vypnutí udírny ji musíte nechat v nečinnosti (bez opětovného zapálení) po dobu 1 hodiny, aby se spustil proces úplného vypnutí (celkem 3 hodiny). Během posledních 2 hodin zůstane ventilátor v provozu, aby zabránil zpětnému proudění kouře.
 8. Po úplném vychladnutí udírny vyprázdněte zásobník na dřevěné štěpky a zbytky štěpků zlikvidujte v ohnivzdorné nádobě s těsně přiléhajícím víkem.

Průvodce udírnou

Rychlé tipy pro uzení

Abychom vám pomohli co nejlépe využít vaši udírnu, připravili jsme tento rychlý průvodce plný praktických tipů pro lepší výsledky. Tyto osvědčené techniky zlepšují chuť, zvyšují přilnavost kouře a pomáhají dosáhnout konzistentnějších výsledků – abyste pokaždé získali tu nejlepší chuť a maximálně využili své kulinářské zkušenosti.



Začněte s kouřem Spusťte udírnu s předstihem a počkejte, až začne produkovat čistý kouř, než vložíte jídlo na gril nebo zapálíte hořáky.



Studené maso = lepší kouřový kroužek Vložte maso přímo z lednice do udírny. Chladnější povrch na začátku absorbuje více kouře.



Udržujte vlhkost Postříkejte maso rozprašovačem každých 45–60 minut. Nepřehánějte to – stačí jen tolik, aby povrch zůstal lepkavý, ne promočený.



Použijte nádobu na vodu Miska s vodou udržuje vlhkost. Vlhký vzduch pomáhá kouři lépe ulpívat a udržuje maso šťavnaté.



Hrubý povrch = více kouřové chuti Nařízněte povrch nebo použijte hrubé koření (např. drcený pepř, bylinky). Vytvoření hrubé textury – naříznutím nebo kořením – zvyšuje absorpci kouře. Větší povrch a nerovnosti pomáhají účinněji zachytit částice kouře, což vede k hlubší, bohatší a komplexnější kouřové chuti.



Vyhnete se bílému hustému kouři Hustý bílý kouř znamená neúplné spalování. Používejte kvalitní pelety, štěpky nebo kusy dřeva pro čistší spalování.



Teplotní zóny jsou důležité Poznejte horké a chladné zóny vašeho grilu. Otáčejte maso podle potřeby, aby se rovnoměrně propeklo a nevznikala suchá místa.










Trpělivost se vyplácí Nespěchejte. Nechte víko zavřené – každé nahlédnutí prodlouží dobu vaření o 10–15 minut. Důvěřujte procesu!


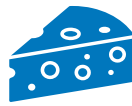


TIPY PRO PROFESIONÁLNÍ UZENÍ!

- Nechte maso po uzení odpočinout, aby se šťávy rovnoměrně rozprostřely. Může to výrazně ovlivnit křehkost a chuť.
- Pokud udírnu nečistíte, může se v ní hromadit kreozot – dehtovitý zbytek, který dává jídlu hořkou a nepříjemnou chuť.
- Používejte teploměr na maso pro přesnost. Nespolehejte pouze na čas – klíčová je vnitřní teplota.
- Praxe dělá mistra. Každý kus masa se chová jinak. Buďte trpěliví a stále experimentujte.

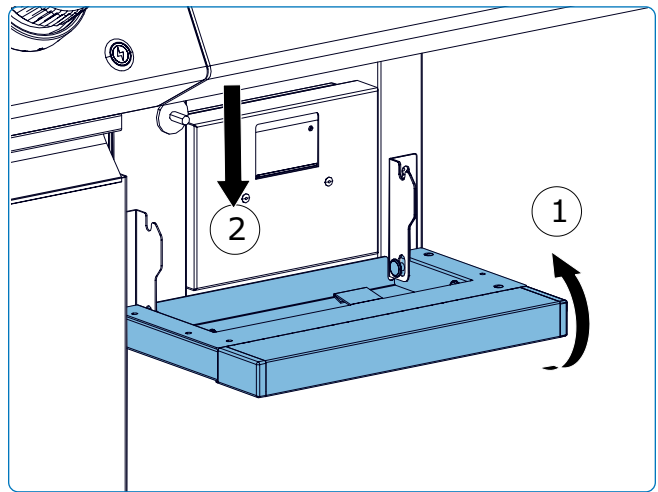
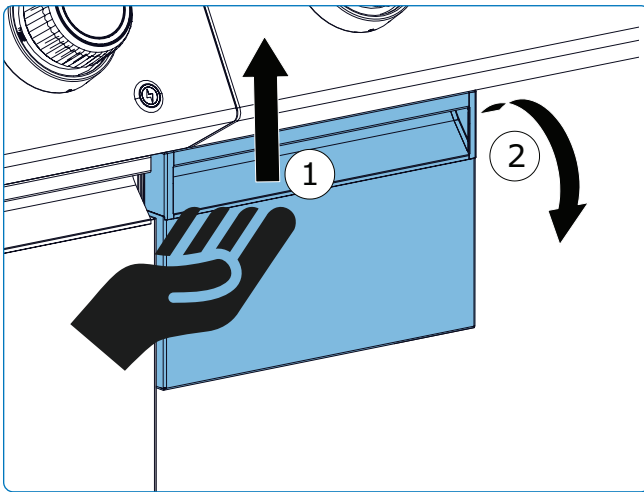
Druh jídla	Druh(y) dřeva	Teplota kouře °C (°F)	Doba uzení	Tipy na vaření	
 Hovězí	Hrudí	Hickory, dub, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (do zabalení, při 74 °C / ~165 °F)	Doba vaření: celkem 12–18 h. Použijte nádobu s vodou pro vlhkost; po stagnaci zabalte do alobalu.
	Kratká žebra		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (do zabalení)	Doba vaření: celkem 6–8 h. Nechte kostní stranou dolů; po vaření nechte 1 h odpočinout.
	Sekaná	Hickory, dub, jabloň, pekan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5–3,5 h	Nechte sekanou odpočinout 10–15 minut před krájením, aby zůstala šťavnatá.
 Vepřové	Vepřová plec (Boston Butt)	Jabloň, třešeň, pekan	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Udte do 90–95 °C (195–203 °F) pro trhání.
	Vepřová žebírka (baby back ribs)	Jabloň, třešeň, hickory		~5 h (metoda 3-2-1)	Ve 3. hodině zabalte do alobalu; dokončete nezabalené pro kůrku
	Vepřová žebra			~6 h	Každou hodinu postříkejte jablečným džusem pro vlhkost.
	Panenka	Jabloň, třešeň, dub		~2–4 h	Nepřevažujte — vyjměte při 63 °C (145 °F)
 Kuře	Celé	Jabloň, třešeň, javor	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Svažte nohy a zasuňte křídla; udte do 74 °C (165 °F)
	Stehna	Jabloň, javor, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Vyšší teploty kůži křupavější; není třeba otáčet
	Křídla	Jabloň, třešeň, javor	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Před uzením obalte v oleji/koření; dokončete na přímém ohni pro křupavost.
	Prsa	Jabloň, třešeň, javor	107 °C (225 °F)	~1 h	Použijte masový teploměr, vyjměte při 71 °C (160 °F), nechte dojít do 74 °C (165 °F).

Druh jídla	Druh(y) dřeva	Teplota kouře °C (°F)	Doba uzení	Tipy na vaření
 Krůta	Celé	Jabloň, třešeň, pekan	116 °C (240 °F)	5–7 h Použijte nádobu s vodou; rozřízněte naplocho pro rovnoměrné propečení.
	Prsa		~ 4 h Polévejte každou hodinu pro udržení šťavnatosti.	
 Srncí	Panenka	Dub, třešeň, ořechovec	107 °C (225 °F)	~45 min/ libra Jemné dřevo zachová chuť zvěřiny; nepřekouřte.
 Divoké ptactvo	Kachna – celá	Jabloň, třešeň, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Nařežte kůži pro lepší vypékání tuku; dokončete na vysoké teplotě pro křupavou kůži.
	Kachna – prsa	Jabloň, javor, olše	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h Udte kůží nahoru; vyjměte při 57–60 °C (135–140 °F) pro medium rare.
	Křepelka	Jabloň, třešeň, pekan	107 °C (225 °F)	1–1,5 h Během uzení lehce postříkujte jablečnou šťávou nebo vývarem pro udržení vlhkosti a lepší přilnavost kouře.
 Mořské plody	Losos – filet	Olše, třešeň, javor	104 °C (220 °F)	1 h Lososa lze studeně udit nasolením a vystavením kouři při 20–30 °C (68–86 °F) bez tepelné úpravy. Použijte filety s kůží; dokončete citronovou polevou.
	Pstruh – celý	Olše, dub, třešeň	107 °C (225 °F)	1 h Napěchujte dutinu citronem/bylinkami; udte v koši
	Humří ocasy	Olše, jabloň, třešeň		~ 45 min Rozpulte ocasy pro lepší pronikání kouře.

Druh jídla	Druh(y) dřeva	Teplota kouře °C (°F)	Doba uzení	Tipy na vaření	
 Zelenina	Papriky	Jabloň, třešeň	1,5–2 h	Nakrájejte na poloviny nebo silné proužky; lehce potřete olejem.	
	Brambory – celé	Jabloň, třešeň, pekan	2–3 h	Propíchejte a potřete olejem/solí; zabalte do alobalu pro měkkou slupku.	
	Mrkev	Jabloň, třešeň, pekan	1,5–2 h	Udte s trochou medu nebo třtinového cukru pro sladkost.	
	Rajčata (Roma)	Třešeň, jabloň	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Rozkrojte napůl; ideální na omáčky nebo salsu.
 Sýr	Cheddar (zralý)	Jabloň, třešeň, javor	1,5–2 h	Po uzení nechte sýr rozbalený v lednici 24–48 hodin, aby se chuť zjemnila	
	Gouda	Jabloň, pekan	1,5–2 h	Nakrájejte na malé bloky nebo udte vcelku; nechte odležet 48 hodin.	
	Mozzarella (nízký obsah vlhkosti)	Jabloň, třešeň	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dny usnadňují udržení nízké teploty v udírně—ideální pro studené uzení sýra bez jeho rozpuštění.	~ 1 h	Používejte pevné bloky; udte jemně, jinak se může sýr roztéct.
	Sýr švýcarského typu / Jarlsberg	Jabloň, olše	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dny usnadňují udržení nízké teploty v udírně—ideální pro studené uzení sýra bez jeho rozpuštění.	2 h	Před uzením vychladte; nechte odležet 2 dny pro plnou chuť
	Smetanový sýr (blok)	Jabloň, javor	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dny usnadňují udržení nízké teploty v udírně—ideální pro studené uzení sýra bez jeho rozpuštění.	1–2 h	Na povrchu nařežte do mřížky; před uzením okořeňte nebo potřete směsí koření.
	Brie	Jabloň, javor	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dny usnadňují udržení nízké teploty v udírně—ideální pro studené uzení sýra bez jeho rozpuštění.	~ 1 h	Před uzením krátce zmrazte, aby si sýr lépe udržel tvar.
	Halloumi (studeně uzené)	Jabloň, třešeň, pekan	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dny usnadňují udržení nízké teploty v udírně—ideální pro studené uzení sýra bez jeho rozpuštění.	1–1,5 h	Nakrájejte na plátky silné ¼–¾"; použijte nepřímé uzení s miskou ledu; nechte odležet 24–48 h
	Halloumi (teple uzené)	Jabloň, třešeň, pekan	107 °C (255 °F)	30–45 min	Nechte vcelku nebo nakrájejte na silné plátky; pevná struktura dobře drží; podávejte teplé nebo opečené.

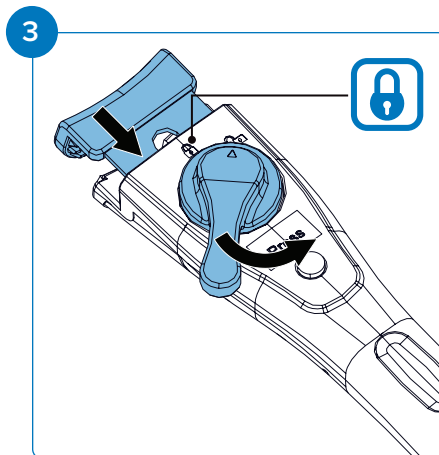
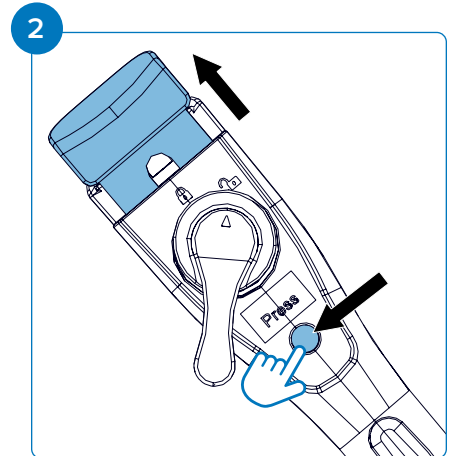
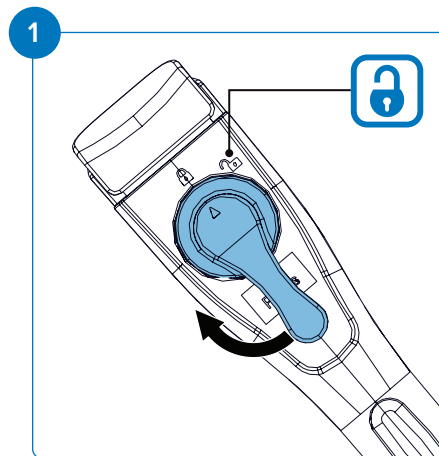
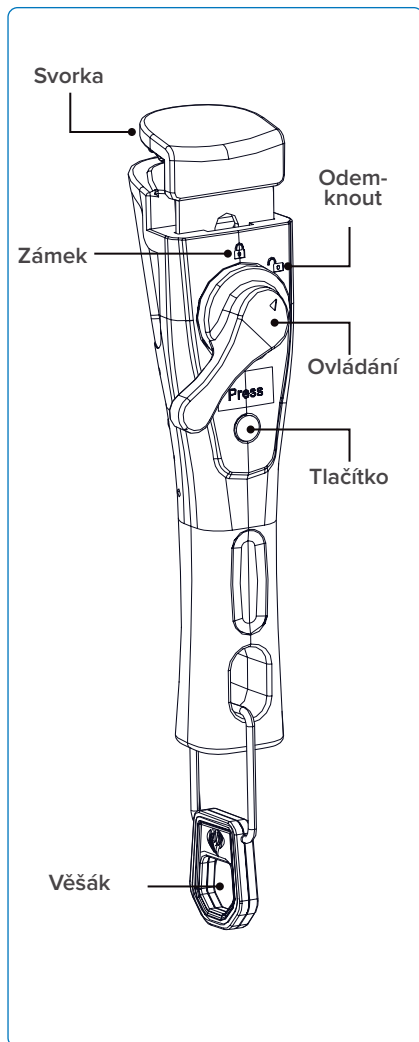
Operace

Dvířka

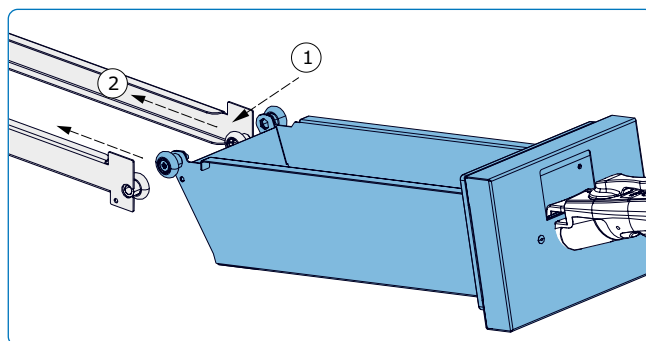
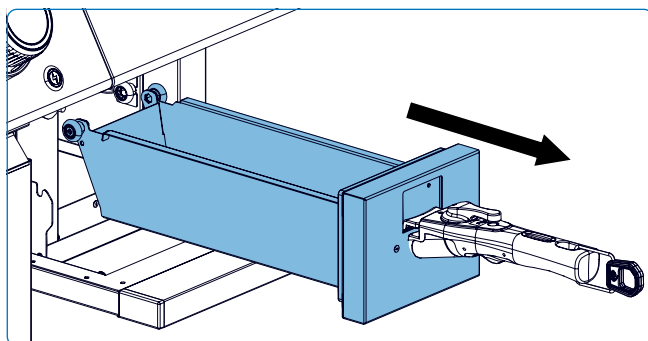
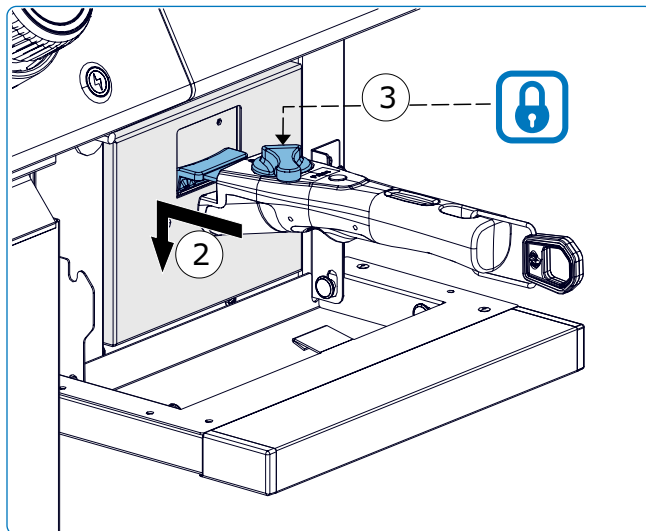
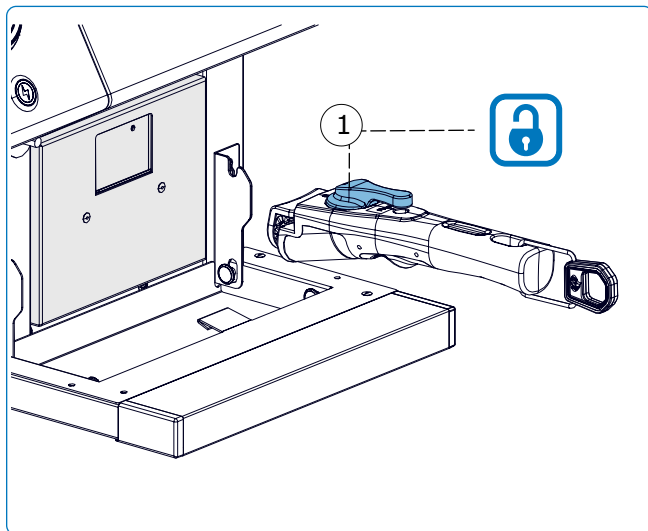


CZ

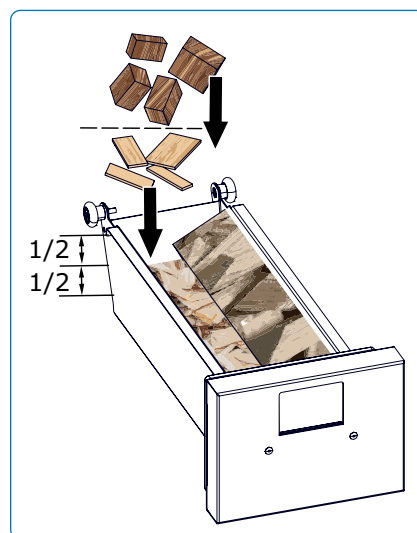
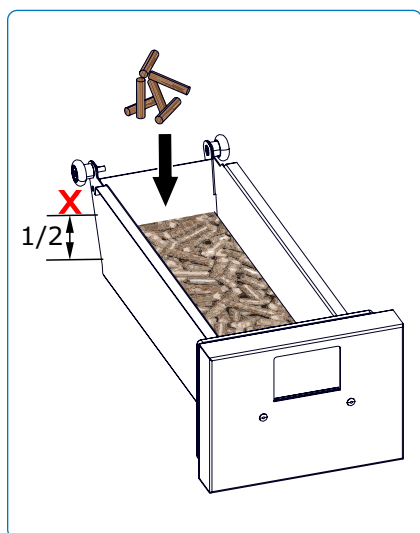
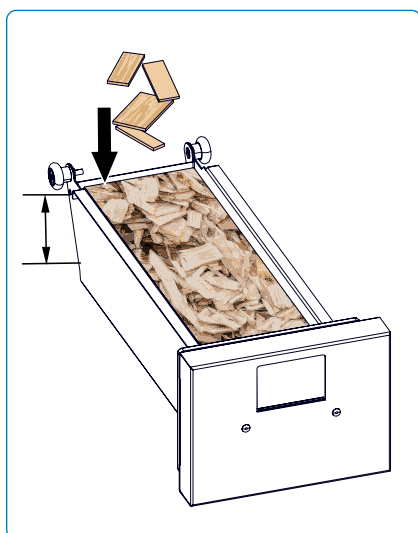
Přehled nástrojů



Dřevěný tác



Nastavení vaší udírny



- Naplněte dřevěnými štěpkami až po okraj tácu. Přibližně 480 g. nebo 6 šálků.

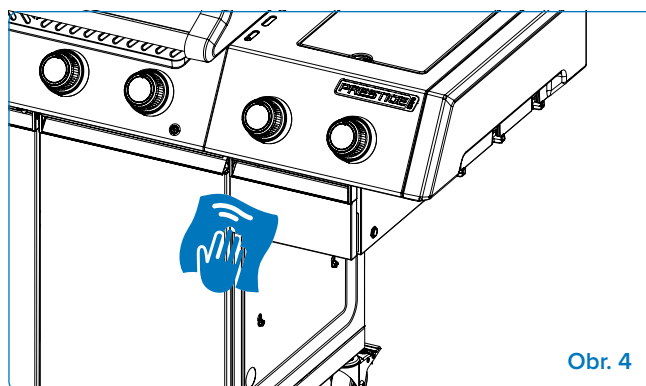
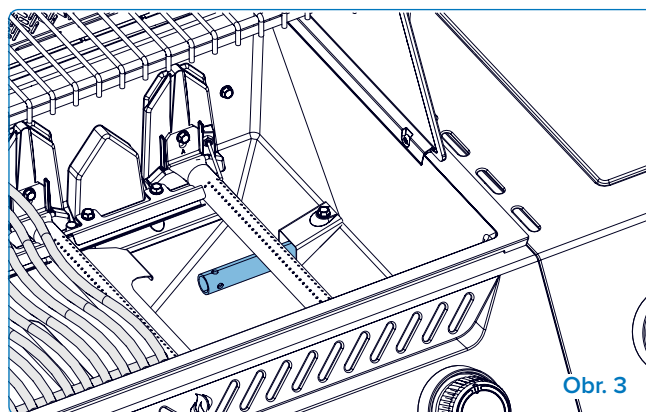
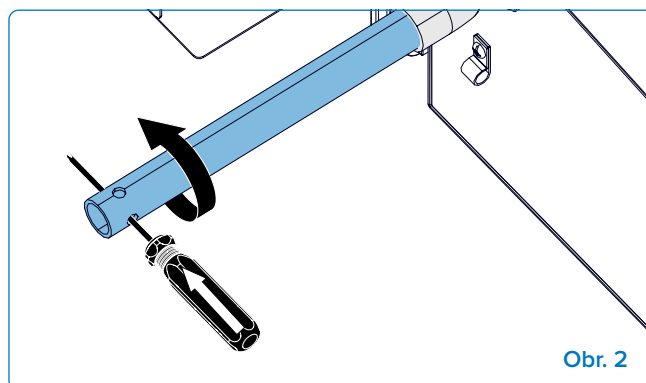
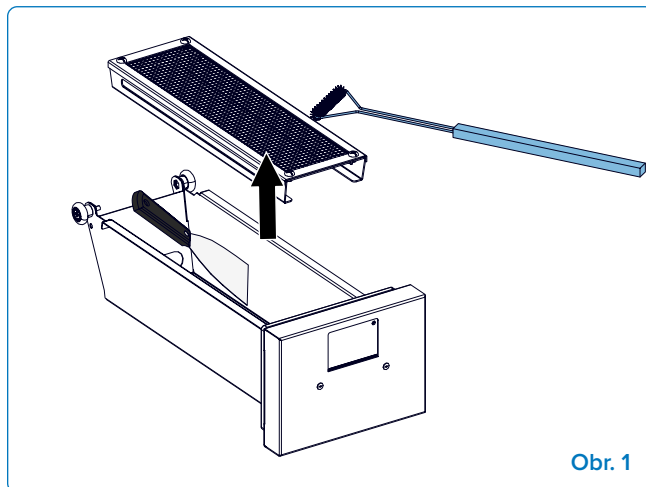
- Naplněte peletami maximálně do poloviny. Přibližně 180 g nebo 2 šálky.

- Vrstvěte dřevěné štěpky maximálně do poloviny. Kousky dřeva položte na vrstvu štěpků.

Čištění udírny

Abyste udrželi udírnu v perfektním stavu a zajistili nejlepší kouřovou chuť grilovaného jídla, dodržujte tyto jednoduché kroky čištění po každém použití:

1. **Nechte zcela vychladnout** – Před manipulací nechte udírnu a gril vychladnout, abyste předešli popáleninám a usnadnili odstranění popela. Uvnitř se může hromadit popel a krezot, zejména v blízkosti topného tělesa.
2. **Odpojte před čištěním** – Vždy před čištěním v blízkosti topného tělesa odpojte udírnu ze zásuvky kvůli bezpečnosti.
3. **Vysypte popel** – Vymějte zásobník na dřevo z grilu a vysypte zbylé třísky nebo popel do kovové nádoby.
4. **Vymějte a vyčistěte síťku** – Vymějte síťku, která drží dřevěné třísky. Setřeste zbytky nečistot a očistěte kartáčem (**obr. 1**).
5. **Výstupní trubku udírny** – lze odšroubovat pro čištění—pro větší páku vložte šroubovák do otvorů na konci (**obr. 2&3**).
6. **Seškrábněte zbytky** – Použijte grilovací kartáč nebo kovovou škrabku k odstranění zuhelnatělých kousků dřeva nebo přichycených nečistot z vnitřních povrchů, vnitřního pláště a tácu na štěpky.
7. **Otřete udírnu** – Vyčistěte vnitřní i vnější povrchy směsí teplé vody a jablečného octa v poměru 1:1 pomocí houbičky. Tím odstraníte krezot. Na odolné usazeniny použijte kovový kartáč nebo abrazivní houbičku. Vyhněte se nadměrné vlhkosti v blízkosti elektrických částí (**Obr. 4**).
8. **Sestavte a uskladněte** – Po vyschnutí vložte zásobník na dřevo zpět do grilu.



TIP PROFI!

Pravidelné čištění zachovává chuť a prodlužuje životnost udírny!

Řešení problémů

Světla

Kontrolka	Význam	Kontrolka	Význam
Červený pulz	<ul style="list-style-type: none"> Zapálení/opětovné zapálení 	Bílé bliknutí (2x)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba otevřeného dveřního spínače
Žlutá	<ul style="list-style-type: none"> Uzení s deaktivovaným opětovným zapálením (15 min) 	Bílé bliknutí (3x)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba aktivace termostatu (Snap Disc)
Pulzující modrá	<ul style="list-style-type: none"> Uzení s povoleným opětovným zapálením 	Bílé bliknutí (4x)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba: ventilátor neběží
Pulzující zelená	<ul style="list-style-type: none"> Uzení s doporučeným opětovným zapálením 		

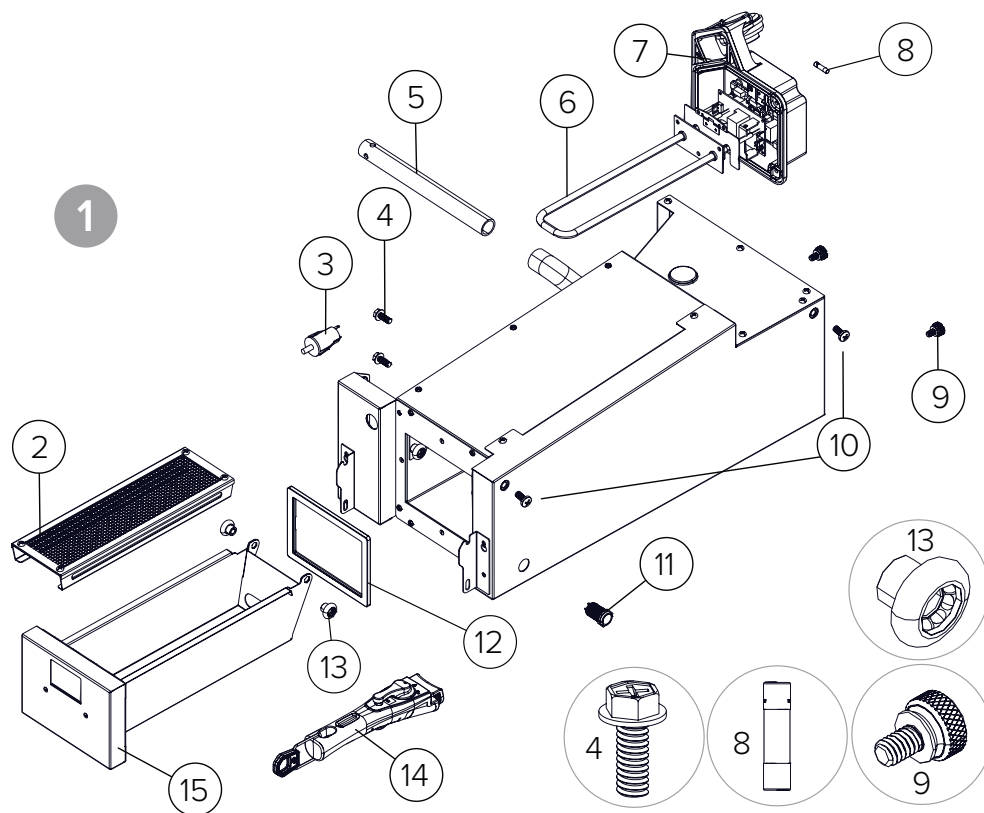
Udírna

- Nespustí se, nedosáhne nebo neudrží teplotu, produkuje málo nebo žádný kouř, nebo vaří jídlo nerovnoměrně
- Vydává neobvyklé zvuky, zobrazuje chybové kódy, vytváří nadměrné množství kouře nebo má problémy s podáváním paliva.

Možné příčiny	Příčina	Řešení
Udírna se nezapíná	<ul style="list-style-type: none"> Kabelový svazek není připojen k portu COMM 	<ul style="list-style-type: none"> Připojte kabelový svazek pevně; zkontrolujte poškození
	<ul style="list-style-type: none"> Vypínač ON/OFF na elektronické skříni je vypnutý. 	<ul style="list-style-type: none"> Zapněte vypínač
	<ul style="list-style-type: none"> Napájecí kabel není zapojen do udírny 	<ul style="list-style-type: none"> Zasuňte napájecí kabel do udírny
	<ul style="list-style-type: none"> Napájecí kabel není zapojen do zásuvky grilu 	<ul style="list-style-type: none"> Zasuňte napájecí kabel do zásuvky grilu
Dřevěné štěpky se nezapalují	<ul style="list-style-type: none"> Dřevěné štěpky jsou mokré 	<ul style="list-style-type: none"> Použijte suché štěpky
	<ul style="list-style-type: none"> Nános spálených štěpků 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte zásobník
	<ul style="list-style-type: none"> Dveře nejsou správně zavřené 	<ul style="list-style-type: none"> Zavřete dveře úplně
Hustý bílý kouř	<ul style="list-style-type: none"> Venturiho systém je ucpaný nebo ventilátor neběží 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte systém a zkontrolujte ventilátor
	<ul style="list-style-type: none"> Mokré dřevěné štěpky 	<ul style="list-style-type: none"> Vyměňte za suché štěpky
	<ul style="list-style-type: none"> Dveře nejsou správně zavřené 	<ul style="list-style-type: none"> Zajistěte správné zavření
	<ul style="list-style-type: none"> Poškozené nebo chybějící těsnění dveří 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte a vyměňte těsnění

Možné příčiny	Příčina	Řešení
Dveře se nezavírají	• Štěpky jsou zaseknuté mezi zásobníkem a vnitřní stěnou	• Odstraňte překážku
	• Nános popela/nečistot	• Vyčistěte komoru
	• Podnos je nesprávně zarovnan	• Vyrovnajte podnos na kolejnici
Bílý, hustý nebo štiplavý kouř	• Nedokonalé spalování kvůli ucpanému Venturiho systému	• Důkladně vyčistěte Venturiho systém
	• Nedokonalé spalování kvůli nefunkčnímu ventilátoru	• Zkontrolujte chod ventilátoru; pokud se zobrazí chyba ventilátoru, postupujte podle diagnostických kroků nebo kontaktujte podporu
	• Špatný průtok vzduchu nebo příliš mnoho paliva	• Snižte množství paliva a zlepšete ventilaci
	• Vlhké dřevo/štěpky doutnají	• Používejte suché dřevěné štěpky nebo pelety
Porucha integrovaného udrny (přes LCD dotykovou obrazovku)	• Gril není připojen k napájení	• Zkontrolujte připojení k napájení
	• Funkce udrny je v nastavení dotykové obrazovky vypnuta	• Aktivujte funkci udrny pomocí ovládání na LCD
	• Komunikační kabel není připojen	• Pevně připojte komunikační kabel
	• Vypálená pojistka	• Vyměňte pojistku
	• Problémy s elektroinstalací	• Zkontrolujte připojení
	• Uvolněné nebo vadné kabelové spojení na zadní straně LCD dotykové obrazovky	• Zkontrolujte a zajistěte kabeláž dotykové obrazovky
	• Systém potřebuje restart	• Postupujte podle pokynů výrobce k resetování přes dotykovou obrazovku
Žádný nebo velmi málo kouře	• Příliš vysoká teplota	• Nastavte teplotu na nižší úroveň.
	• Vlhké nebo nekvalitní dřevěné štěpky	• Používejte suché, kvalitní štěpky
	• Nedokonalé spalování kvůli nefunkčnímu ventilátoru	• Zkontrolujte chod ventilátoru; pokud se zobrazí chyba ventilátoru, postupujte podle diagnostických kroků nebo kontaktujte podporu
	• Špatný průtok vzduchu kvůli ucpanému venturiho systému	• Důkladně vyčistěte Venturiho systém
	• Nános popela v zásobníku na štěpky	• Pravidelně čistěte zásobník na štěpky

Náhradní díly



Č.	Číslo dílu	Popis
1	N010-10008266	Boční udírna
2	N360-10008868	Vložka ze síťoviny
3	N660-10008859	Dveřní spínač
4	N570-0082	Upevňovací prvek
5	N490-10008860	Výstupní trubka
6	N357-10008865	Zapékací topné těleso
7	N010-10008864	Elektronika
8	N285-10008949	Pojistka
9	N195-10008898	Napájecí kabel, kabel, Rc/Evropský běžný typ C
	N195-10008897	Napájecí kabel, kabel, Velká Británie typ G
	N195-10008896	Napájecí kabel, kabel, Izrael typ H
	N195-10008895	Napájecí kabel, kabel, Švýcarsko typ J
10	N570-0022	Upevňovací prvek
11	N110-10008862	Tlačítko

Č.	Číslo dílu	Popis
12	N290-10008861	Těsnění dveří
13	N045-0001	Ložisko
14	N700-10008870	Nástroj na vyjmutí tácku
15	N710-10008867	Tácek na dřevěné štěpky

CZ



USCHOVEJTE TYTO POKYNY

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

Prestige® PRO



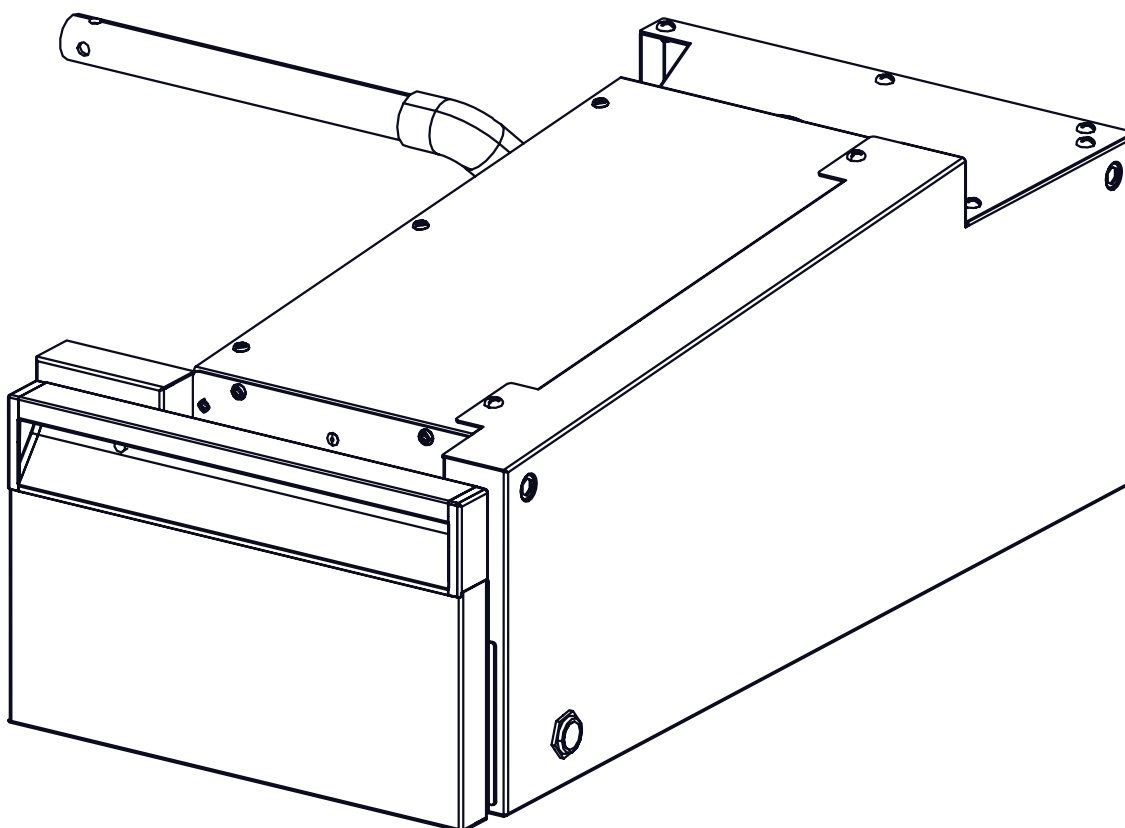
Elektrický bočný udiareň príslušenstvo

Návod na inštaláciu a obsluhu

Modely

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

SK



Skutočný produkt sa môže líšiť od ilustrácií.

USCHOVAJTE TIETO POKYNY

Vitajte v Napoleon®!

Bezpečnosť na prvom mieste



UPOZORNENIE!

Elektrické opatrenia

Ak sa používa externý elektrický zdroj, zariadenie musí byť tiež uzemnené v súlade s miestnymi predpismi. Zariadenie musí byť pripojené v súlade s národnými predpismi a miestnymi elektrickými normami.

Pri tomto zariadení používajte iba obvod chránený prúdovým chráničom (GFI). Zariadenie by malo byť napájané cez prúdový chránič (RCD) s menovitým reziduálnym prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA.

Zariadenie musí byť pripojené do zásuvky s uzemňovacím kontaktom. Nikdy neodstraňujte uzemňovaciu zástrčku ani nepoužívajte s dvojkoľíkovým adaptérom.

Napájací kábel by mal byť pravidelne kontrolovaný na známky poškodenia. Zariadenie sa nesmie používať, ak je kábel poškodený. Používajte iba predlžovacie káble s trojkoľíkovou uzemňovacou zástrčkou, dimenzované na výkon zariadenia a schválené na vonkajšie použitie s označením W-A.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Prečítajte si všetky pokyny.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte, gombíky alebo dodané nástroje.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani iné elektrické komponenty do vody alebo iných tekutín.
- Pri používaní akéhokoľvek zariadenia deťmi alebo v ich blízkosti je potrebný dôkladný dohľad.
- Deti sa nesmú so zariadením hrať.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností a znalostí. Musí byť nad nimi dohľad alebo musia byť poučené o bezpečnom používaní a musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Vytiahnite zástrčku zariadenia zo zásuvky vo vnútri grilu, keď sa nepoužíva a pred čistením.
- Pred nasadením alebo odstránením častí nechajte zariadenie vychladnúť.
- Vždy najskôr pripojte zástrčku k zariadeniu a potom zapojte kábel do zásuvky vo vnútri grilu. Na odpojenie otočte ovládač do polohy VYPNUTÉ a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Používajte iba v riadne uzemnenej zásuvke.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané spoločnosťou Napoleon, môže spôsobiť zranenia.
- Nenechávajte kábel visieť cez okraj, nedotýkajte sa ním horúcich povrchov a neprekážajte jeho vedeniu do zariadenia.
- Nepokladajte zariadenie ani jeho napájací kábel na alebo v blízkosti horúceho plynového alebo elektrického horáka, ani do vyhriatej rúry.
- Pri prenášaní zariadenia obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce tekutiny je potrebná mimoriadna opatrnosť.

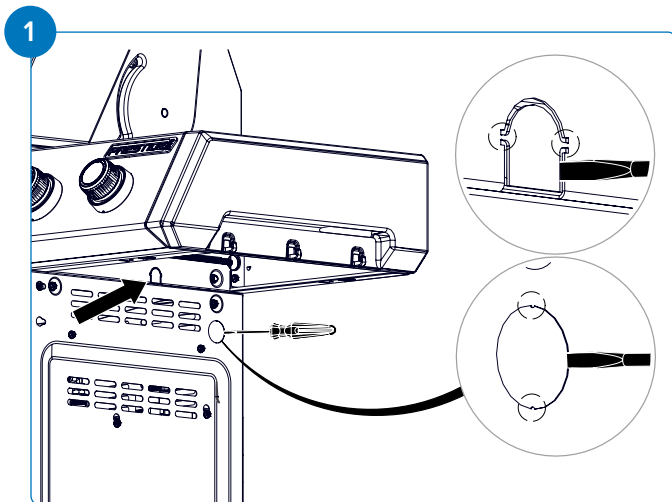
- Nepoužívajte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani po poruche alebo akomkoľvek poškodení zariadenia. Vráťte zariadenie do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Vonkajšie predlžovacie káble by sa mali používať s výrobkami určenými na vonkajšie použitie a sú označené príponou „W“ a štítkom „Vhodné na použitie s vonkajšími zariadeniami“.
- Spojenie s predlžovacím káblom by malo byť suché a mimo dosahu zeme.
- Výrobky skladujte v interiéri, keď sa nepoužívajú – mimo dosahu detí.
- Tento produkt nečistite pomocou vodného postreku alebo podobnej metódy. Namiesto toho odporúčame utrieť ho vlhkou handričkou namočenou v zmesi jablčného octu a vody v pomere 50/50 a potom osušiť čistou utierkou.
- Palivo, ako sú brikety z dreveného uhlia, sa nesmie používať so zariadením.

Postup montáže

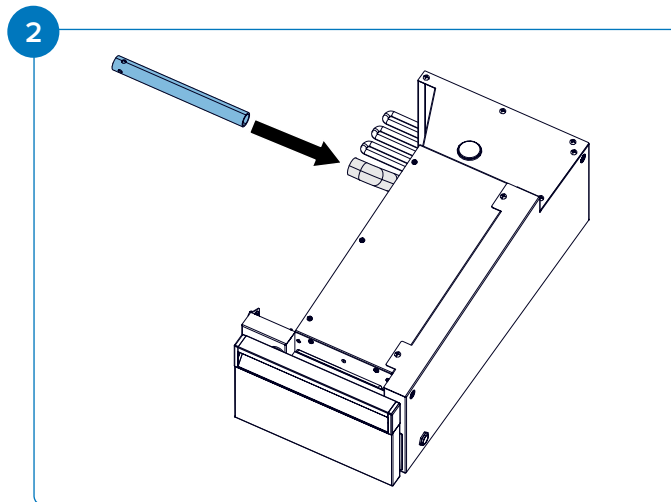
Integrovaný systém udiarne

Táto funkcia dodáva hĺbkú mäsu, zelenine a ďalším jedlám. Ideálne na pomalé a dlhé varenie.

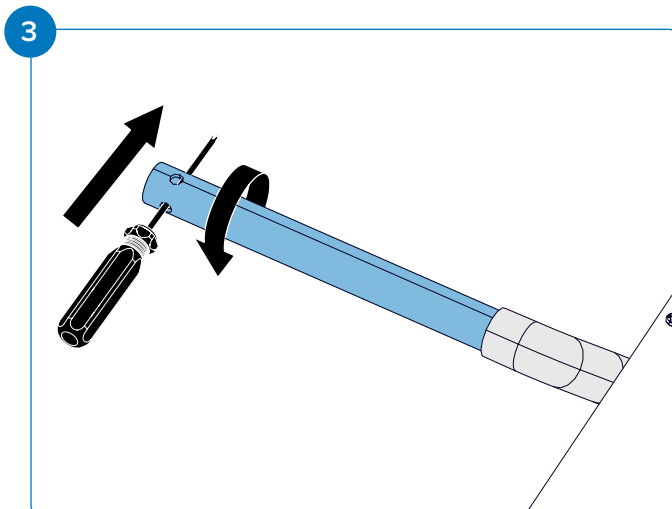
SK



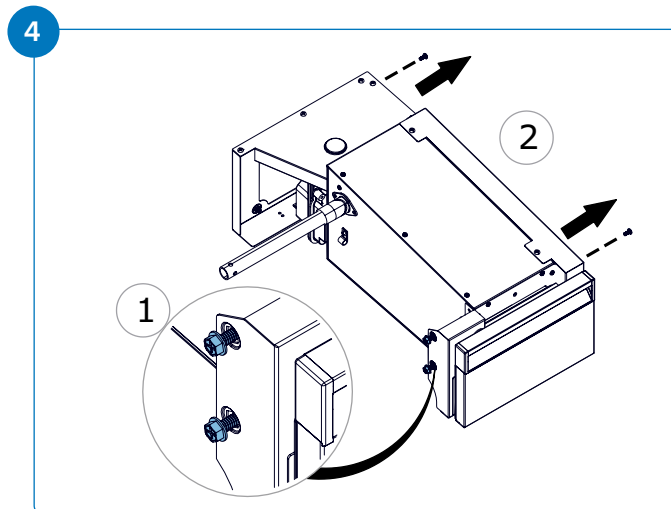
- Odstráňte 2 výseky umiestnené pod pravou bočnou policou, v bočnom paneli vozíka.



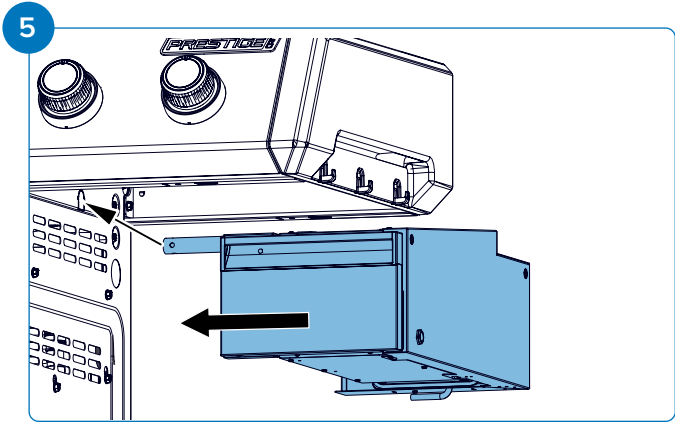
- Vložte výstupnú rúrku udiareň do bočnej udiareň tak, že ju ručne naskrutkujete.



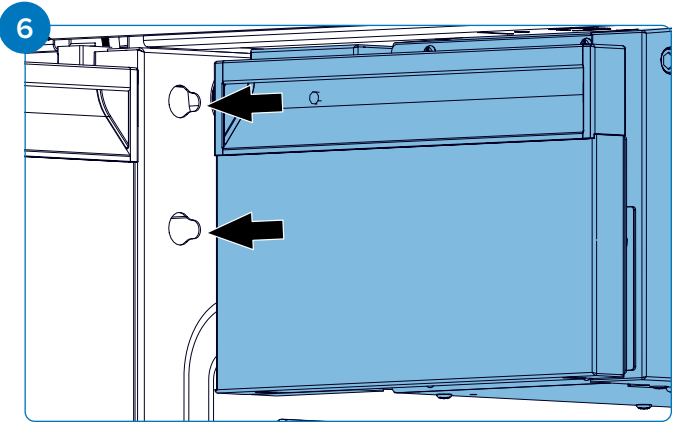
- Použite skrutkovač v otvoroch na konci rúrky, aby ste ju dotiahli na pevné uchytenie.



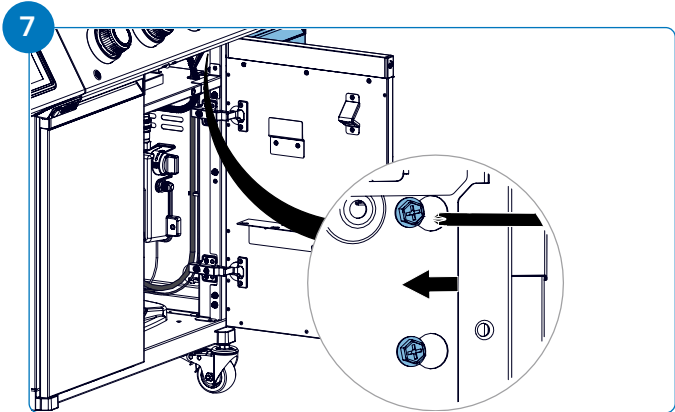
- Mierne povoľte dva skrutky, potom ich úplne odstráňte a odložte bokom.



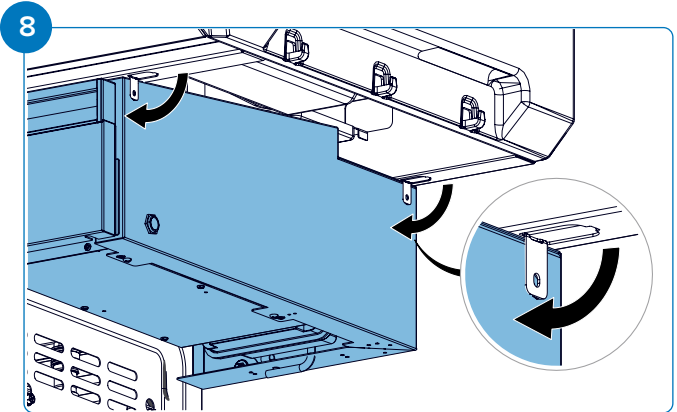
- Manévrujte udiareň pod bočnú poličku a prevlečte výstupnú rúrku udiareň cez otvor vytvorený odstránením výseku.



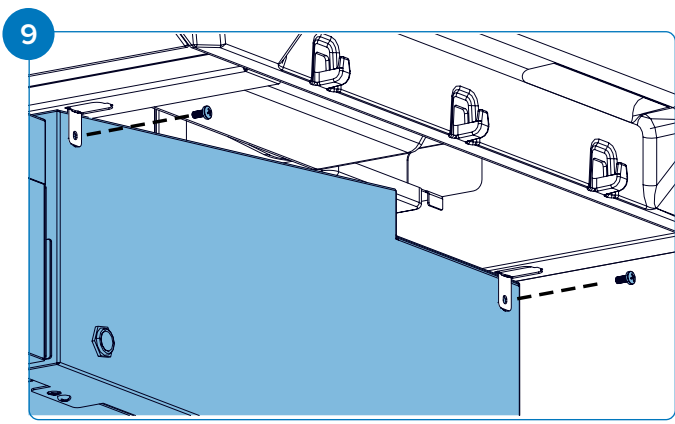
- Keď je udiareň na mieste a výstupná rúrka je v otvore, zasuňte držiak a upevňovací prvok do kľúčových otvorov v pravej bočnej stene základne vozíka.



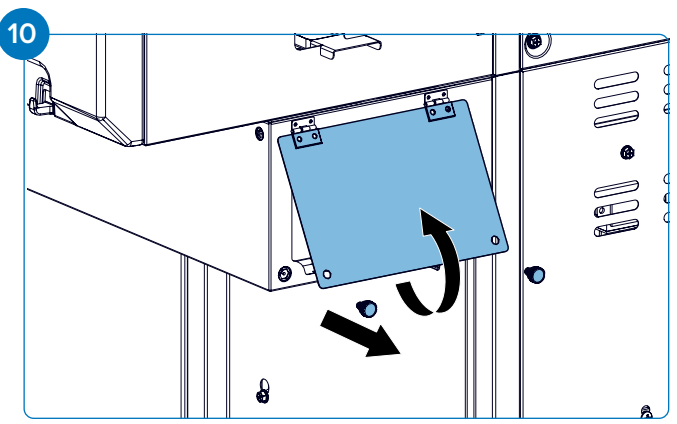
- Keď sú obe hlavy upevňovacích prvkov v kľúčových otvoroch, môžu sa dotiahnuť zvnútra BBQ vozíka.



- Keď je udiareň pripevnená dvoma upevňovacími prvkami na prednom držiaku, ohnite dve záložky na bočnej poličke smerom dole na miesto.

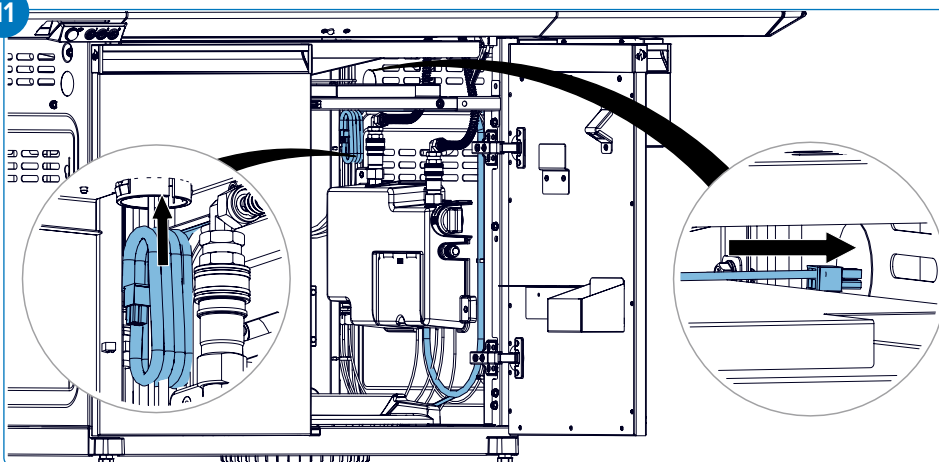


- Zaisťujete udiareň pomocou predtým odstránených upevňovacích prvkov, aby ste ju udržali na mieste.



- Odstráňte dve skrutky s hlavou na zadnej strane jednotky. Vyklepte prístupový panel, aby ste získali prístup k elektronickej skrinke.

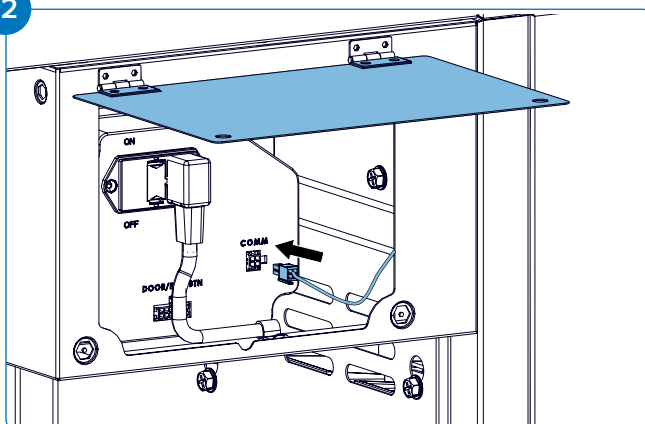
11



- Nájďte káblový zväzok udiareň vo vnútri skrinky. Vedenie kábla vedte cez bočnú stranu skrinky dozadu k udiarni.

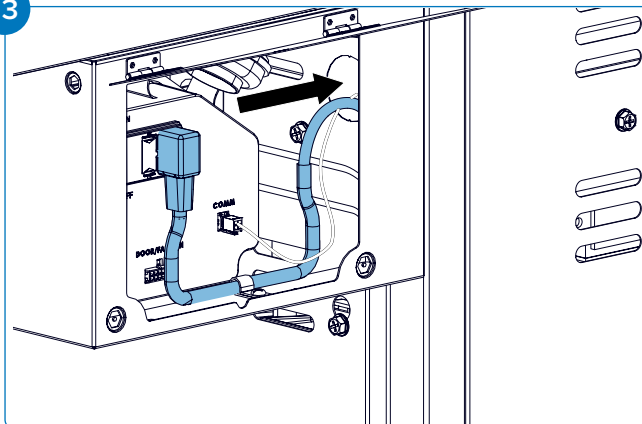
SK

12



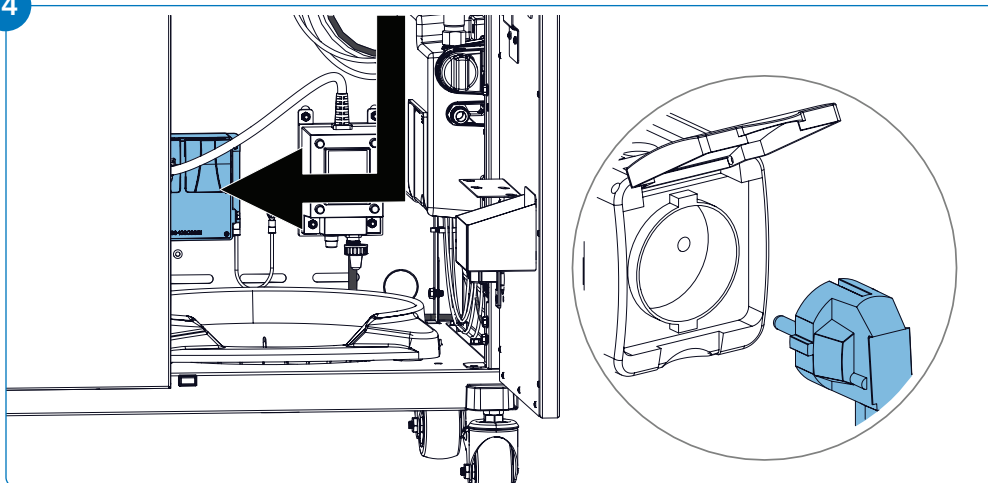
- Pripojte káblový zväzok – tým sa umožní komunikácia s udiareňou – do portu 'COMM' na elektronickej skrinke. Uistite sa, že vypínač napájania je zapnutý.

13



- Vedenie dodaného napájacieho kábla z udiareňovej skrinky cez bočný panel do skrinky.

14

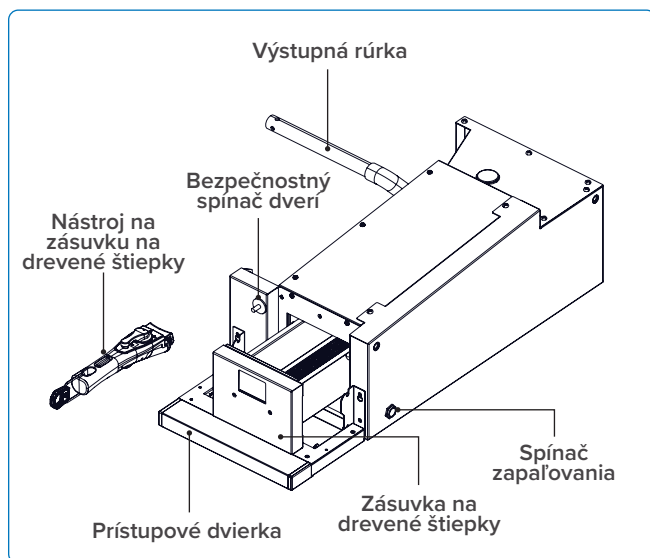


- Pripojte napájanie z udiareň do zásuvky vo vnútri skrinky. Zatvorte prístupové dverka na zadnej strane udiareňovej skrinky.

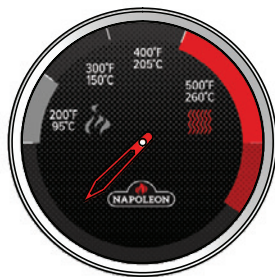
Začíname

Prehľad udiareň

Vylepšite svoj zážitok z grilovania bohatou, drevom údenou chuťou pomocou integrovaného systému udiarne*. Keď je zvolený režim údenia, box na údenie sa automaticky aktivuje a privádza aromatický dym do hlavného priestoru na varenie pre autentické výsledky v štýle barbecue. Táto funkcia dodáva hĺbku mäsu, zelenine a ďalším jedlám. Ideálne na pomalé a dlhé varenie.

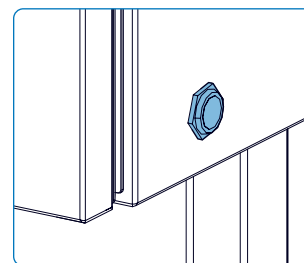


Udiareň by mala byť spustená a produkovať dym pred zapálením akýchkoľvek horákov. Najlepšie výsledky dosiahnete s 1-2 horákmi nastavenými na nízky výkon. Ukazovateľ na veku by mal byť vždy v sekcii dymu.



Zapaľovanie

1. Naplnite box na údenie – pridajte drevené štiepky alebo zmes štiepok a kúskov dreva či peliet, kým nebude box takmer plný. Nepoužívajte drevené uhlie. Pozrite si **časť “Nastavenie vašej udiareň”** pre viac informácií.
2. Podržte tlačidlo na jednotke udiareň po dobu 2 sekúnd na zapálenie. Tlačidlo bude blikať na červeno, čo znamená, že prebieha fáza zapalovania (~11 minút).



Po zapalovacej sekvencii sa zapalovací prvok na drevené štiepky vypne a ventilátor bude poskytovať nepretržitý dym, kým sa zásoba štiepok neminie alebo neuplynie 1 hodina bez opätovného zapalovania. Keď udiareň začne produkovať dym, zapáľte 1–2 horáky a udržiavajte teplotu v rozsahu na ukazovateli na veku. Pozrite si **časť “Nastavenie vašej udiareň”** pre viac informácií.

Po spustení zapalovania nie je možné ventilátor vypnúť. Ide o dôležitú bezpečnostnú funkciu navrhnutú na zabránenie nekontrolovanému horeniu vo vnútri udiarne. Ventilátor udiareň sa automaticky vypne po dokončení ochladzovacieho cyklu (približne 2 hodiny) alebo po 3 hodinách nečinnosti.

Opätovné zapálenie

Možnosť opätovného zapáľovania nie je dostupná až do 15 minút po ukončení zapáľovacej sekvencie. Keď sa zásoba drevených štiepok minie, ale chcete predĺžiť údenie:

1. Otvorte dvierka udiarne, aby ste získali prístup k zásobníku na drevené štiepky. Prístup k dvierkam udiarne je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý zabraňuje prevádzke vykurovacieho telesa pri otvorených dvierkach.
2. Odomknite nástroj a priložte ho k prednej časti zásobníka na drevené štiepky. Odomknite nástroj a opatrne vysuňte zásobník na drevené štiepky pre jednoduché doplnenie bez jeho vybratia zo zariadenia. Pozrite si časť **“Prehľad nástrojov”**.
3. Použite kovové kliešte na presunutie použitých drevených štiepok dopredu a dozadu v zásobníku. Uvoľnenie priestoru na kovovej mriežke pomôže pri opätovnom zapáľovaní čerstvých drevených štiepok. Neodstraňujte žiadne horúce štiepky z komory. Pozrite si časť **“Nastavenie vašej udiareň”**.
4. Pridajte čerstvú vrstvu drevených štiepok, aby bol zabezpečený dobrý kontakt so zdrojom tepla pre rýchlejšie zapáľovanie a stabilný dym.
5. Použite nástroj na opätovnú inštaláciu zásobníka na drevené štiepky. Zatvorte a zaistíte dvierka udiarne.
6. Podržte tlačidlo na jednotke udiarne po dobu 2 sekúnd. Tlačidlo bude blikať na červeno, čo znamená, že prebieha fáza opätovného zapáľovania (~4 minúty).



POZNÁMKA:

- Používateľ musí počkať 15 minút, kým bude opätovné zapáľovanie opäť dostupné. Tento 15-minútový časovač je nastavený na zabránenie nadmernému cyklovaniu tepla v udiarni.
 - Zapáľovanie a opätovné zapáľovanie je možné kedykoľvek zrušiť výberom tejto možnosti na displeji alebo podržaním tlačidla po dobu 5 sekúnd (podľa vášho modelu).
7. Na úplné vypnutie udiarne ju nechajte nečinnú (bez opätovného zapáľovania) po dobu 1 hodiny, aby sa spustil proces úplného vypnutia (celkovo 3 hodiny). Počas posledných 2 hodín zostane ventilátor v prevádzke, aby sa zabránilo spätnému ťahu dymu.
 8. Po úplnom vychladnutí udiarne vyprázdnite zásobník na drevené štiepky a zvyšky štiepok zlikvidujte v nehorľavej nádobe s tesne priliehajúcim vekom.

Návod na údenie

Rýchle tipy na údenie

Aby ste zo svojho údiarne vyťažili maximum, pripravili sme tento rýchly sprievodca plný praktických tipov pre lepšie výsledky. Tieto overené techniky zvýrazňujú chuť, zlepšujú príľnavosť dymu a pomáhajú vám dosiahnuť konzistentné výsledky – takže zakaždým získate tú najlepšiu chuť a naplno využijete svoje kulinárske zážitky.



Začnite s dymom Zapnite údiareň vopred a počkajte, kým nezačne produkovať čistý dym, než položíte jedlo na gril alebo zapálite horáky.



Studené mäso = lepší dymový prstenec Vložte mäso priamo z chladničky do údiarne. Chladnejší povrch na začiatku absorbuje viac dymu.



Udržujte vlhkosť Postriekajte mäso rozprašovačom každých 45–60 minút. Nezvlhčujte príliš – stačí, aby bol povrch lepkavý, nie premočený.



Použite nádobu na vodu Nádoba s vodou udržiava vlhkosť. Vlhký vzduch pomáha dymu lepšie sa udržať a udržiava mäso šťavnaté.



Drsný povrch = viac dymovej chuti Narežte povrch alebo použite hrubú koreniacu zmes (napr. drvené korenie, bylinky). Vytvorenie drsnej textúry – narezaním alebo koreniením – zlepšuje absorpciu dymu. Zväčšený povrch a nerovnosti pomáhajú účinnejšie zachytávať častice dymu, čo vedie k hlbšej, bohatšej a komplexnejšej dymovej chuti.



Vyhňte sa bielym hustým oblakom dymu Hustý biely dym znamená neúplné spaľovanie. Používajte kvalitné pelety, štiepky alebo kúsky dreva pre čistejšie spaľovanie.



Teplotné zóny sú dôležité Pochopte horúce a chladné zóny vášho grilu. Otáčajte mäso podľa potreby, aby sa rovnomerne prepeklo a zabránili ste suchým miestam.










Trpezlivosť sa vypláca Nesúrte to. Držte veko zatvorené—každé nahliadnutie pridáva 10–15 minút k času varenia. Dôverujte procesu!





TIPY PRE PROFESIONÁLNE ÚDENIE!

- Nechajte mäso po údení odpočívať, aby sa šťavy mohli rovnomerne rozložiť. Môže to výrazne ovplyvniť jemnosť a chuť.
- Ak nie je čistený, vo vašej údiarni sa môže nahromadiť kreozot—dechtovitý povlak, ktorý dáva jedlu horkú a nepríjemnú chuť.
- Pre presnosť používajte teplomer na mäso. Nespoliehajte sa len na čas—kľúčová je vnútorná teplota.
- Precvičovanie robí majstra. Každý kus mäsa sa správa inak. Buďte trpezliví a neprestávajte experimentovať.

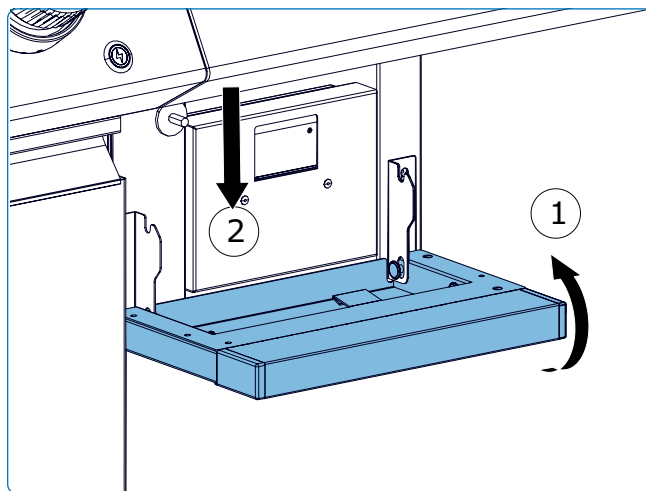
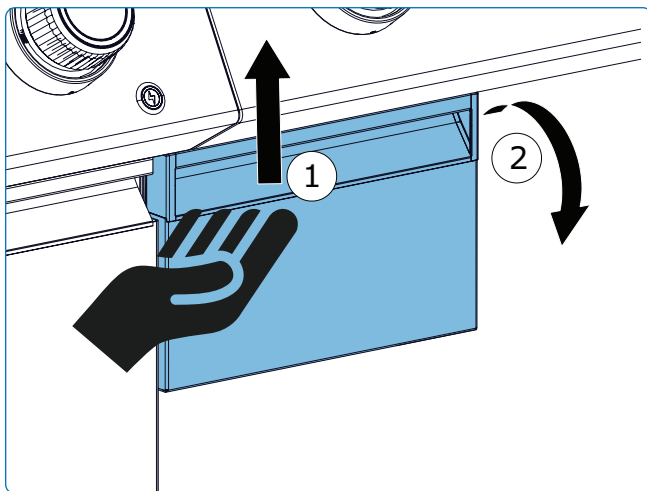
Druh jedla	Druh(y) dreva	Teplota údenia °C (°F)	Doba údenia	Tipy na varenie	
 Hovädzie	Hrudka	Hickory, dub, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (do zabalenia, pri 74 °C / ~165 °F)	Doba varenia: celkovo 12–18 h. Použite nádobu s vodou pre vlhkosť; po „stalle“ zabaľte do alobalu.
	Krátke rebrá		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (do zabalenia)	Doba varenia: celkovo 6–8 h. Kostnou stranou nadol; nechajte odpočívať 1 h po varení.
	Fašírka	Hickory, dub, jabloňové drevo, pekan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Nechajte fašírku odpočívať 10–15 minút pred krájaním, aby si zachovala šťavnatosť.
 Bravčové	Boston Butt	Jabloň, čerešňa, pekan		12–14 h	Údte do 90–95 °C (195–203 °F) pre trhanie.
	Baby Back rebrá	Jabloň, čerešňa, hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (metóda 3-2-1)	V 3. hodine zabaľte do alobalu; dokončite bez obalu pre kôrku
	Spare rebrá			~6 h	Každú hodinu postriekajte jablkovou šťavou pre vlhkosť.
	Panenka	Jabloň, čerešňa, dub		~2–4 h	Neprepečte — vyberte pri 63 °C (145 °F)
 Kura	Celé	Jabloň, čerešňa, javor	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Zviažte nohy a zasuňte krídla; údte do 74 °C (165 °F)
	Nožičky/stehna	Jabloň, javor, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Vyššie teploty spravia kožu chrumkavou; nie je potrebné otáčať
	Krídla	Jabloň, čerešňa, javor	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Pred údením premiešajte v oleji/koreni; dokončite nad priamym ohňom pre chrumkavosť.
	Prsia	Jabloň, čerešňa, javor	107 °C (225 °F)	~1 h	Použite mäsový teplomer, vyberte pri 71 °C (160 °F), nechajte dôjsť do 165 °F.

Druh jedla	Druh(y) dreva	Teplota údenia °C (°F)	Doba údenia	Tipy na varenie
 Morka	Celé	Jabloň, čerešňa, pekan	5–7 h	Použite nádobu s vodou; rozrežte chrbticu pre rovnomerné prepečenie.
	Prsia		~ 4 h	Polievajte každú hodinu pre šťavnatosť.
 Divina	Panenka	Dub, čerešňa, hikor	~45 min/ libra	Mäkké drevo zachováva chuť diviny; neúďte príliš dlho.
 Divé vtáky	Kačka – celá	Jabloň, čerešňa, pekan	3–4 h	Narežte kožu pre lepšie vytopenie tuku; dokončite na vysokej teplote pre chrumkavú kožu.
	Kačka – prsia	Jabloň, javor, jelša	~ 1,5 h	Úďte kožou nahor; vyberte pri 135–140 °F / 57–60 °C pre medium rare.
	Prepelica	Jabloňové drevo, čerešňa, pekan	1–1,5 h	Počas údenia jemne postriekajte jablkovou šťavou alebo vývarom, aby ste udržali vlhkosť a zlepšili príľnavosť dymu.
 Ryby a morské plody	Losos – filet	Jelša, čerešňa, javor	1 h	Lososa je možné údiť za studena nasolením a vystavením dymu pri 68–86 °F (30 °C–20 °F) bez tepelnej úpravy. Použite filety s kožou; dokončite citrónovou polevou.
	Pstruh – celý	Jelša, dub, čerešňa	1 h	Naplnite dutinu citrónom/bylinkami; úďte v koši
	Chvosty homára	Jelša, jabloň, čerešňa	107 °C (225 °F)	~ 45 min

Druh jedla	Druh(y) dreva	Teplota údenia °C (°F)	Doba údenia	Tipy na varenie		
 Zelenina	Papriky	Jablko, čerešňa	1,5–2 h	Nakrájajte na polovice alebo hrubé pásiky; jemne potrite olejom.		
	Zemiaky – celé	Jabloň, čerešňa, pekan	2–3 h	Prepichnete dierky a potrite olejom/sol'ou; zabaľte do alobalu pre mäkkú šupku.		
	Mrkva		1,5–2 h	Úd'te s trochou medu alebo trstinového cukru pre sladkosť.		
	Paradajky (Roma)	Čerešňa, jablko	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Rozkrojte na polovicu; ideálne na omáčky alebo salsu.	
 Syr	Cheddar (zrejúci)	Jabloň, čerešňa, javor	1,5–2 h	Po údení nechajte odležať v chladničke bez obalu 24–48 h, aby zjemnel		
	Gouda	Jablko, pekan		Nakrájajte na malé bloky alebo úd'te vcelku; nechajte odležať 48 h.		
	Mozzarella (nízky obsah vlhkosti)	Jablko, čerešňa	32 °C (90 °F) Poznámka: Chladné dni uľahčujú udržiavanie nízkej teploty v údiarni—ideálne na studené údenie syra bez jeho roztopenia.	~ 1 h	Použite pevné bloky; úd'te jemne, inak sa môže roztopiť.	
	Švajčiarsky / Jarlsberg	Jablko, jelša		2 h	Pred údením vychlad'te; nechajte odležať 2 dni pre plnú chuť	
	Krémový syr (blok)	Jablko, javor		1–2 h	Povrch narežte do mriežky; pred údením ochuťte alebo potrite korením.	
	Brie			~ 1 h	Pred údením krátko zmrazte, aby si zachoval tvar.	
	Halloumi (studené údenie)	Jabloň, čerešňa, pekan		107 °C (255 °F)	1–1,5 h	Krájajte na plátky hrubé ¼–¾"; použite nepriame údenie s miskou ľadu; nechajte odležať 24–48 h
	Halloumi (teplé údenie)				30–45 min	Nechajte vcelku alebo nakrájajte na hrubé plátky; pevná štruktúra dobre drží; podávajte teplé alebo opečené.

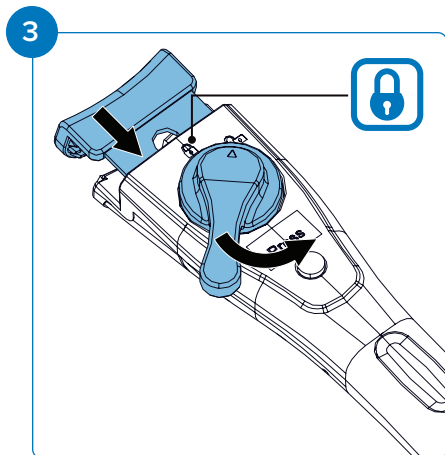
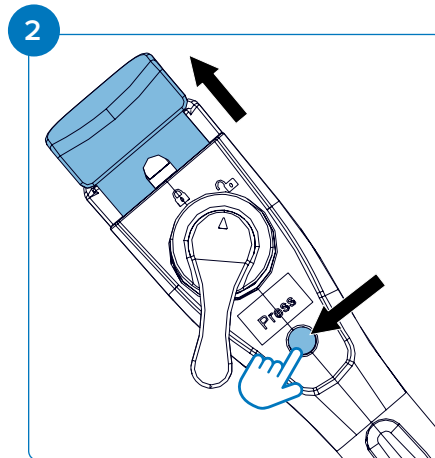
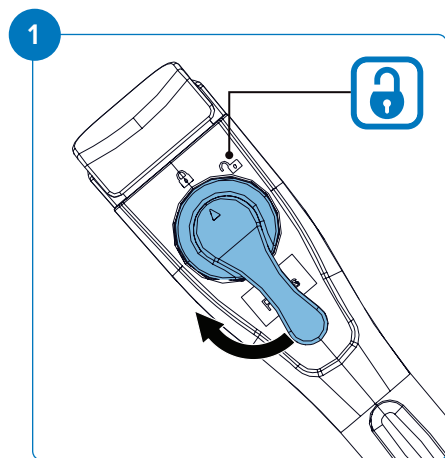
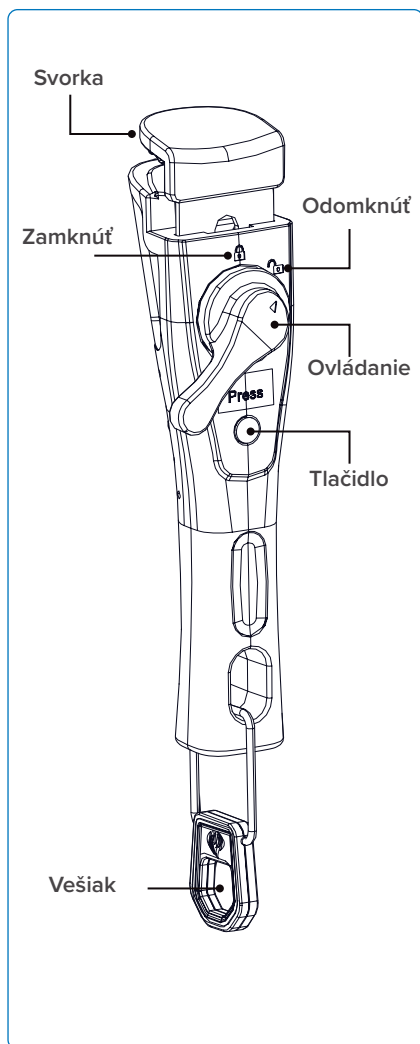
Prevádzka

Dvere

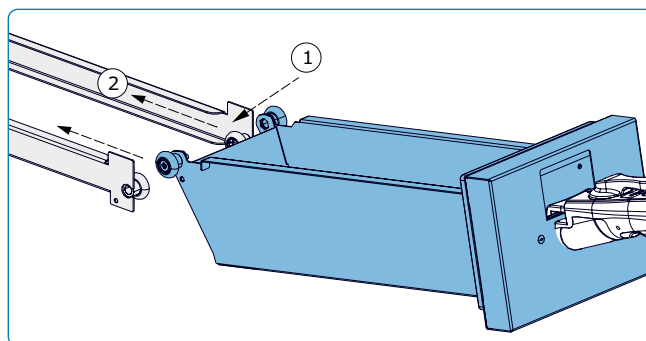
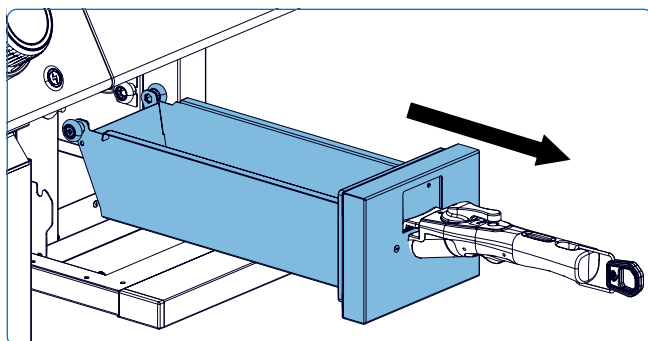
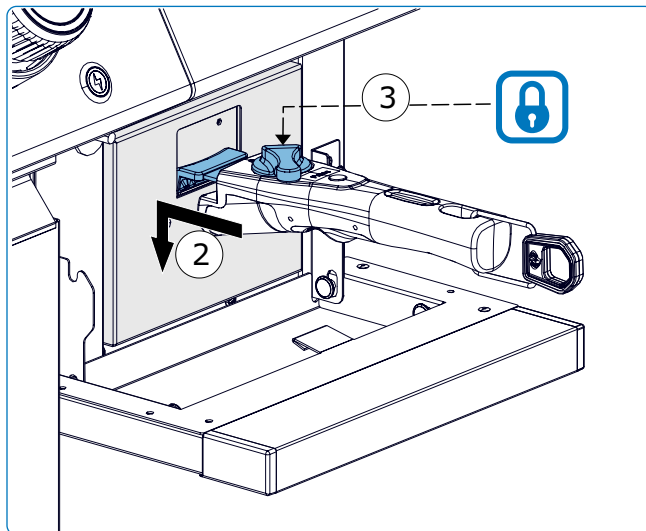
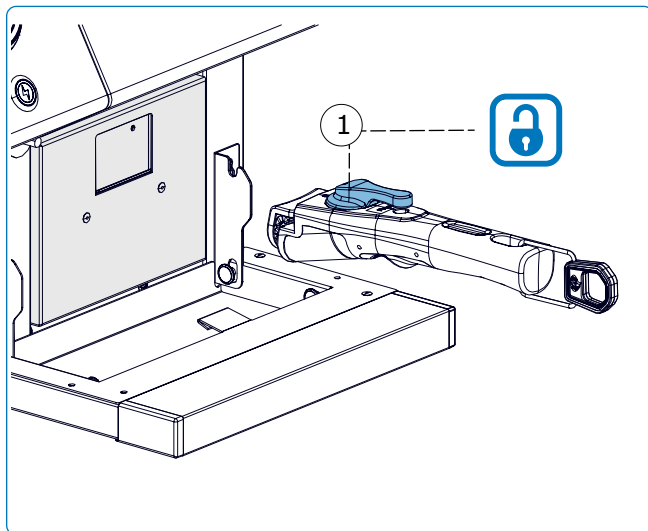


SK

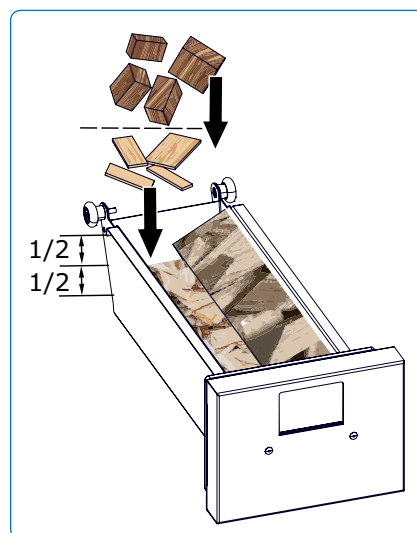
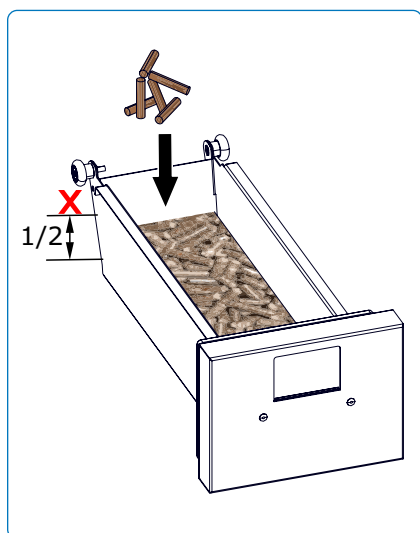
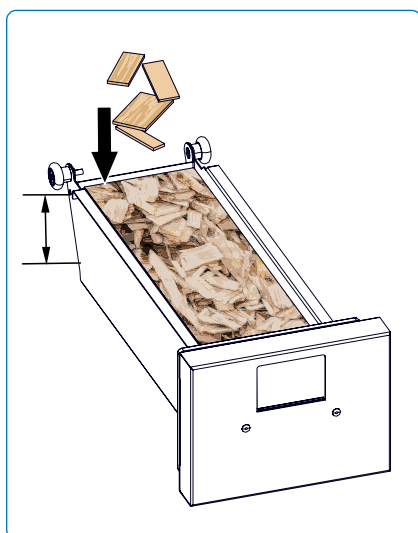
Prehľad nástrojov



Drevený podnos



Nastavenie vašej udiareň



- Naplnite drevenými štiepkami až po vrch zásobníka. Približne 480 g. alebo 6 šálok.

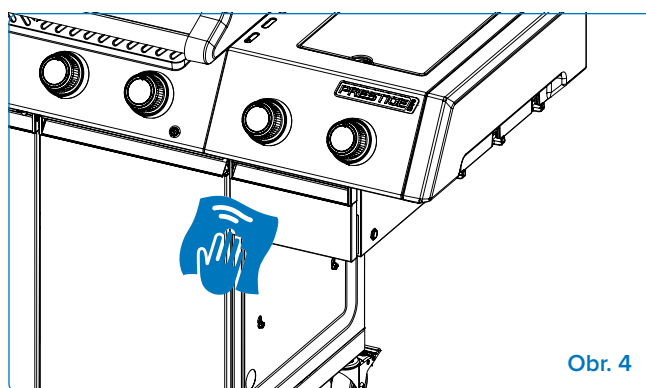
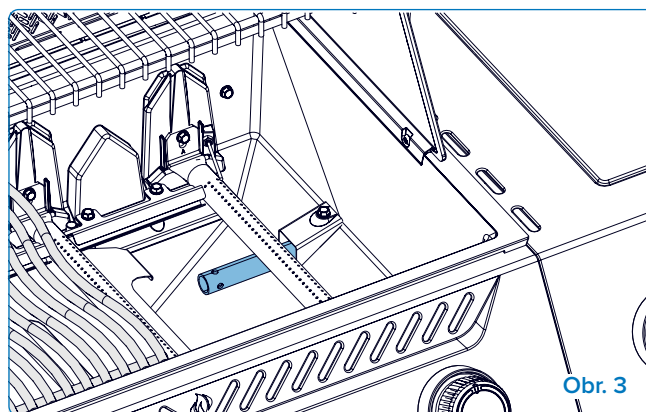
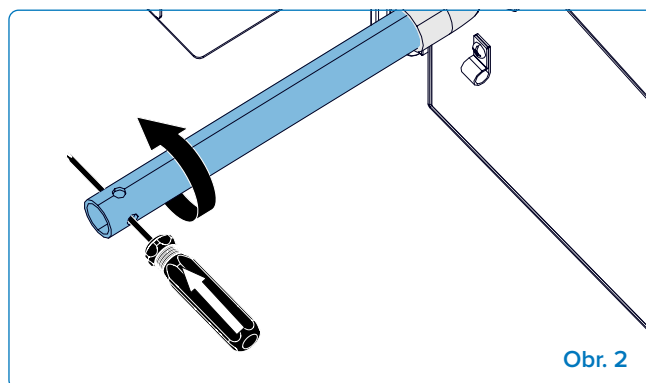
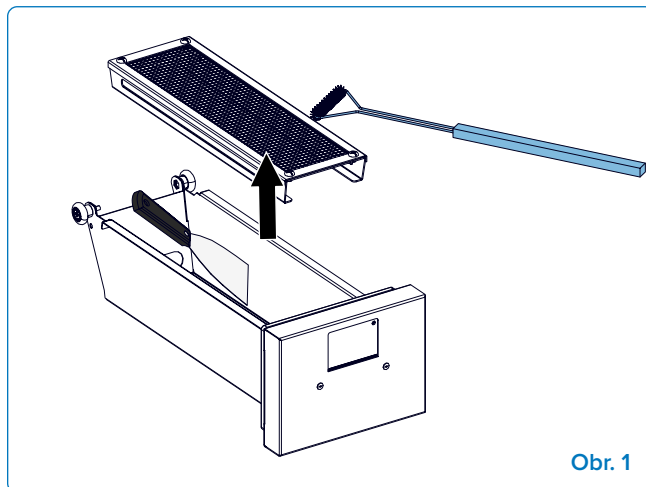
- Naplňajte peletami maximálne do polovice. Približne 180 g alebo 2 šálky.

- Navrstvite drevené štiepky maximálne do polovice. Položte kúsky dreva na vrch drevených štiepok.

Čistenie údiacej nádoby

Abyste udržali svoju údiacu nádobu v najlepšom stave a zabezpečili najlepšiu údenú chuť pre vaše grilované jedlo, po každom použití dodržujte tieto jednoduché kroky čistenia:

1. **Nechajte úplne vychladnúť** – Pred manipuláciou nechajte údiacu nádobu a gril vychladnúť, aby ste predišli popáleninám a uľahčili odstránenie popola. Vo vnútri sa môže hromadiť popol a krezot, najmä v blízkosti výhrevného telesa.
2. **Odpojte pred čistením** – Vždy odpojte údiacu nádobu pred čistením v blízkosti výhrevného telesa kvôli bezpečnosti.
3. **Vyprázdňte popol** – Vyberte drevenú tácku z grilu a vysypte zvyšné drevené štiepky alebo popol do kovovej nádoby.
4. **Odstráňte a vyčistite sieťku** – Vyberte sieťku, ktorá drží drevené štiepky. Straste zvyšné nečistoty a vyčistite ju kefou (**Obr. 1**).
5. **Výstupnú rúrku udiareň** – je možné odskrutkovať na čistenie—vložením skrutkovača do otvorov na konci získate väčšiu páku (**Obr. 2&3**).
6. **Zoškrabte zvyšky** – Použite grilovaciu kefu alebo kovovú škrabku na odstránenie spálených kúskov dreva alebo prilepených nečistôt z vnútorných povrchov, vnútornej nádoby a tácky na drevené štiepky.
7. **Utrite údiacu nádobu** – Vyčistite vnútorné aj vonkajšie povrchy pomocou zmesi teplej vody a jablčného octu v pomere 50/50 a hubky. To účinne odstraňuje krezot. Na odolné usadeniny použite kovovú kefu alebo abrazívnu podložku. Vyhnite sa nadmernej vlhkosti v blízkosti elektrických častí (**Obr. 4**).
8. **Opätovne zložte a uskladnite** – Po vyschnutí vložte drevenú tácku späť do grilu.



TIP ODBORNÍKA!

Pravidelné čistenie zachováva chuť a predlžuje životnosť údiacej nádoby!

Riešenie problémov

Svetlá

Kontrolka	Význam	Kontrolka	Význam
Červený pulz	<ul style="list-style-type: none"> Zapaľovanie/opätovné zapaľovanie 	Biele bliknutie (2-krát)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba otvoreného spínača dverí
Žltá	<ul style="list-style-type: none"> Údenie s vypnutým opätovným zapaľovaním (15 min) 	Biele bliknutie (3-krát)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba spustená snímacím diskom
Pulzujúca modrá	<ul style="list-style-type: none"> Údenie so zapnutým opätovným zapálením 	Biele bliknutie (4-krát)	<ul style="list-style-type: none"> Chyba: ventilátor nebeží
Pulzujúca zelená	<ul style="list-style-type: none"> Odporúčané údenie s opätovným zapálením 		

Údiareň

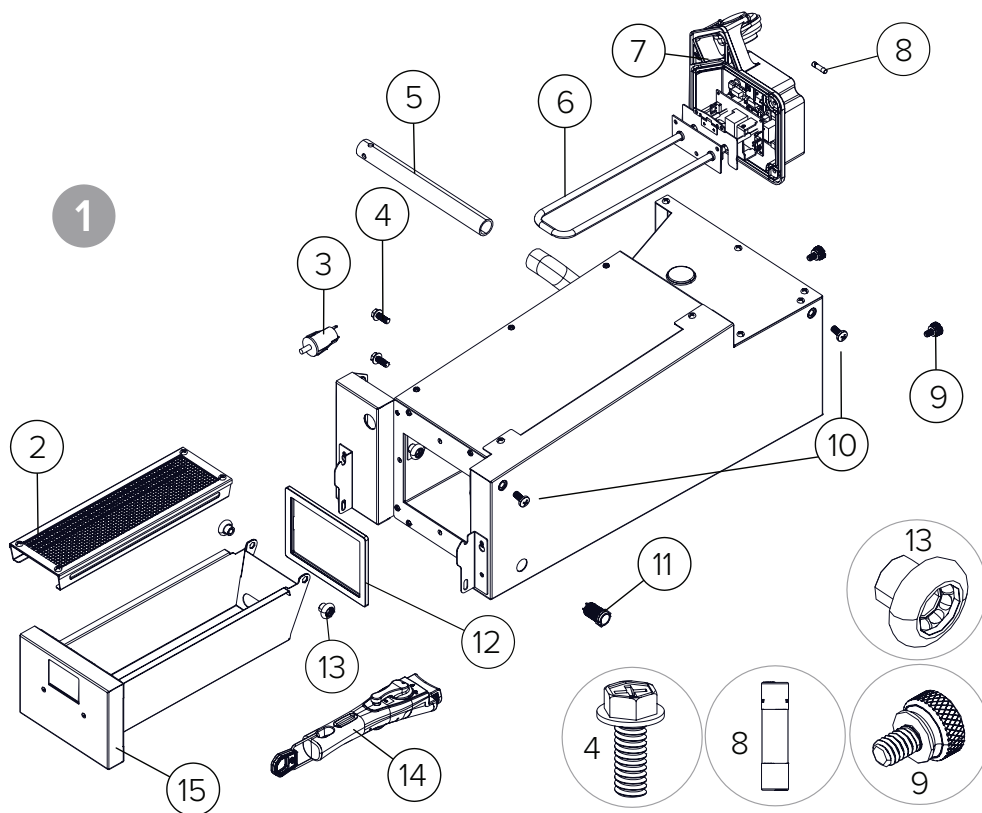
- Nespustí sa, nedosiahne alebo neudrží teplotu, produkuje málo alebo žiadny dym, alebo varí jedlo nerovnomerne
- Vydáva nezvyčajné zvuky, zobrazuje chybové kódy, vytvára nadmerné množstvo dymu alebo má problémy s prívodom paliva.

Možné príčiny	Príčina	Riešenie
Udiarňa sa nezapína	<ul style="list-style-type: none"> Káblový zväzok nie je pripojený k portu COMM 	<ul style="list-style-type: none"> Bezpečne zapojte káblový zväzok; skontrolujte, či nie je poškodený
	<ul style="list-style-type: none"> Prepínač ZAP/VYP na elektronickej skrinke je VYPNUTÝ. 	<ul style="list-style-type: none"> Zapnite prepínač
	<ul style="list-style-type: none"> Napájací kábel nie je zapojený do udiarne 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte napájací kábel do udiarne
	<ul style="list-style-type: none"> Napájací kábel nie je zapojený do zásuvky BBQ 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte napájací kábel do zásuvky BBQ
Drevené štiepky sa nezapaľujú	<ul style="list-style-type: none"> Drevené štiepky sú mokré 	<ul style="list-style-type: none"> Použite suché štiepky
	<ul style="list-style-type: none"> Hromadenie spálených štiepok 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite zásobník
	<ul style="list-style-type: none"> Dvierka nie sú správne zatvorené 	<ul style="list-style-type: none"> Úplne zatvorte dvierka
Hustý biely dym	<ul style="list-style-type: none"> Venturi systém je upchatý alebo ventilátor nefunguje 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite systém a skontrolujte ventilátor
	<ul style="list-style-type: none"> Mokré drevené štiepky 	<ul style="list-style-type: none"> Vymeňte za suché štiepky
	<ul style="list-style-type: none"> Dvierka nie sú správne zatvorené 	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, že je správne zatvorené
	<ul style="list-style-type: none"> Poškodené alebo chýbajúce tesnenie dvierok 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte a vymeňte tesnenie

Možné príčiny	Príčina	Riešenie
Dvierka sa nezatvárajú	<ul style="list-style-type: none"> Štiepky sú zaseknuté medzi zásobníkom a vnútornou stenou 	<ul style="list-style-type: none"> Odstráňte prekážku
	<ul style="list-style-type: none"> Hromadenie popola/odpadu 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite komoru
	<ul style="list-style-type: none"> Zásobník je nesprávne zarovnaný 	<ul style="list-style-type: none"> Správne zarovnajzte zásobník na koľajnici
Biely, hustý alebo horký dym	<ul style="list-style-type: none"> Nedokonalé spaľovanie v dôsledku upchatého Venturi systému 	<ul style="list-style-type: none"> Dôkladne vyčistite Venturi systém
	<ul style="list-style-type: none"> Nedokonalé spaľovanie v dôsledku nefunkčného ventilátora 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte činnosť ventilátora; ak sa zobrazí chyba ventilátora, postupujte podľa diagnostických krokov alebo kontaktujte podporu
	<ul style="list-style-type: none"> Nedostatočný prietok vzduchu alebo príliš veľa paliva 	<ul style="list-style-type: none"> Znížte množstvo paliva a zlepšite vetranie
	<ul style="list-style-type: none"> Mokrú drevo/štiepky tlejú 	<ul style="list-style-type: none"> Použite suché drevené štiepky alebo pelety
Porucha integrovaného údiaceho zariadenia (cez LCD dotykovú obrazovku)	<ul style="list-style-type: none"> Gril nie je pripojený k napájaniu 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte pripojenie napájania
	<ul style="list-style-type: none"> Funkcia údiarne je vypnutá v nastaveniach dotykovú obrazovky 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivujte funkciu údiarne cez ovládanie LCD
	<ul style="list-style-type: none"> Komunikačný kábel nie je pripojený 	<ul style="list-style-type: none"> Bezpečne pripojte komunikačný kábel
	<ul style="list-style-type: none"> Prepálená poistka 	<ul style="list-style-type: none"> Vymeňte poistku
	<ul style="list-style-type: none"> Problémy s elektroinštaláciou 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte pripojenia
	<ul style="list-style-type: none"> Voľné alebo chybné káblové pripojenia na zadnej strane LCD dotykovú obrazovky 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte a zaistite káblové pripojenie dotykovú obrazovky
	<ul style="list-style-type: none"> Systém je potrebné reštartovať 	<ul style="list-style-type: none"> Postupujte podľa pokynov výrobcu na reštartovanie cez dotykovú obrazovku
Žiadny alebo veľmi malý dym	<ul style="list-style-type: none"> Teplota je príliš vysoká 	<ul style="list-style-type: none"> Nastavte teplotu na nižšiu úroveň.
	<ul style="list-style-type: none"> Mokrú alebo nekvalitné drevené štiepky 	<ul style="list-style-type: none"> Použite suché, kvalitné štiepky
	<ul style="list-style-type: none"> Nedokonalé spaľovanie v dôsledku nefunkčného ventilátora 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte činnosť ventilátora; ak sa zobrazí chyba ventilátora, postupujte podľa diagnostických krokov alebo kontaktujte podporu
	<ul style="list-style-type: none"> Slabý prietok vzduchu v dôsledku upchatého venturiho 	<ul style="list-style-type: none"> Dôkladne vyčistite Venturi systém
	<ul style="list-style-type: none"> Hromadenie popola v zásobníku na štiepky 	<ul style="list-style-type: none"> Pravidelne čistite zásobník na štiepky

Náhradné diely

SK



Č.	Časť č.	Popis
1	N010-10008266	Bočný udiarenský box
2	N360-10008868	Vložka zo sieťky
3	N660-10008859	Dverový spínač
4	N570-0082	Spojovací prvok
5	N490-10008860	Výstupná rúrka
6	N357-10008865	Zapaľovač vykurovacieho telesa
7	N010-10008864	Elektronika
8	N285-10008949	Pojistka
9	N195-10008898	Napájací kábel, kábel, Rc/Európsky štandard Typ C
	N195-10008897	Napájací kábel, kábel, Spojené kráľovstvo Typ G
	N195-10008896	Napájací kábel, kábel, Izrael Typ H
	N195-10008895	Napájací kábel, kábel, Švajčiarsko Typ J
10	N570-0022	Spojovací prvok
11	N110-10008862	Tlačidlo

Č.	Časť č.	Popis
12	N290-10008861	Tesnenie dverí
13	N045-0001	Ložisko
14	N700-10008870	Nástroj na vyberanie tácky
15	N710-10008867	Zásobník na drevené štiepky

SK



USCHOVAJTE TIETO POKYNY

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

Prestige® PRO



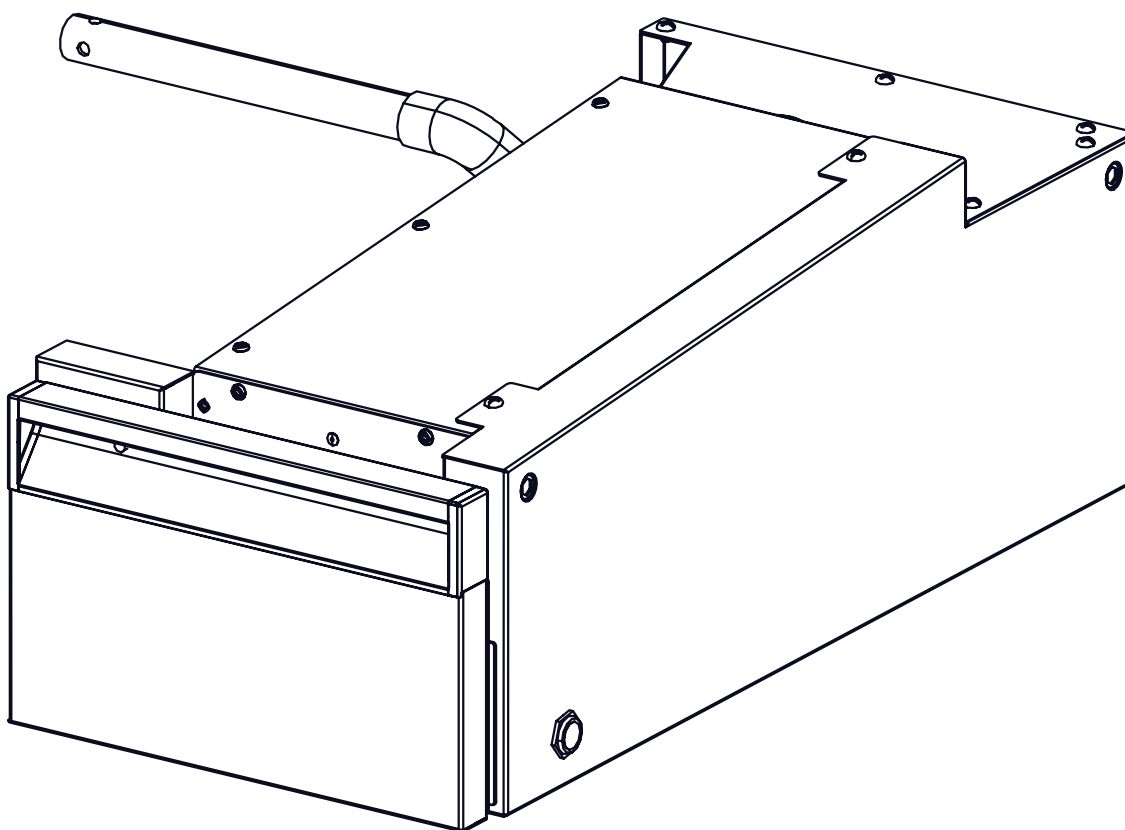
Električni stranski dimnikarski dodatek

Navodila za namestitev in uporabo

Modeli

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

SI



Dejanski izdelek se lahko razlikuje od prikazanih slik.

SHRANITE TA NAVODILA

Dobrodošli pri Napoleon®!

Varnost na prvem mestu

OPOZORILO!

Električni varnostni ukrepi

Če se uporablja zunanji električni vir, mora biti naprava ozemljena v skladu z lokalnimi predpisi. Naprava mora biti priključena v skladu z nacionalnimi predpisi in lokalnimi električnimi predpisi.

Uporabljajte samo tokokrog, zaščiten z zaščitno napravo proti okvari ozemljitve (GFI). Naprava mora biti napajana prek zaščitne naprave na diferenčni tok (RCD) z nazivnim diferenčnim tokom, ki ne presega 30 mA.

Naprava mora biti priključena na vtičnico z ozemljitvenim kontaktom. Ne odstranjujte ozemljitvenega vtikača in ne uporabljajte z adapterjem z dvema zatičema.

Napajalni kabel je treba redno pregledovati zaradi znakov poškodb. Naprave ne uporabljajte, če je kabel poškodovan. Uporabljajte le podaljške s trizatičnim ozemljitvenim vtikačem, ki so ustrezno ocenjeni za moč naprave in odobreni za zunanjo uporabo z oznako W-A.

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

- Preberite vsa navodila.
- Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje, gumbe ali priložena orodja.
- Za zaščito pred električnim udarom ne potaplajte kabla, vtikača ali drugih električnih komponent v vodo ali druge tekočine.
- Pri uporabi naprave s strani otrok ali v njihovi bližini je potrebno stalno nadzorstvo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj in znanja. Morajo biti pod nadzorom ali poučeni o varni uporabi in razumeti morebitna tveganja.
- Otroci brez nadzora ne smejo čistiti in vzdrževati naprave.
- Ko naprave ne uporabljate ali pred čiščenjem, jo izključite iz vtičnice znotraj žara. Pustite, da se ohladi, preden nameščate ali odstranjujete dele.
- Vedno najprej priključite vtikač na napravo, nato kabel v vtičnico znotraj žara. Za izklop najprej nastavite stikalo na IZKLOP, nato izključite iz vtičnice.
- Uporabljajte samo na ustrezno ozemljeni vtičnici.
- Uporaba dodatkov, ki jih Napoleon ne priporoča, lahko povzroči poškodbe.
- Ne dovolite, da kabel visi čez rob, se dotika vročih površin ali ovira potek v napravo.
- Naprave ali njenega napajalnega kabla ne postavljajte na ali v bližino vročega plinskega ali električnega gorilnika ali v ogreto pečico.
- Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, je potrebna izjemna previdnost.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtikač poškodovan ali če je naprava v okvari ali je bila kakorkoli poškodovana. Napravo vrnite v najbližji pooblaščen servis za pregled, popravilo ali nastavitev.
- Naprave ne uporabljajte v druge namene, kot je predvideno.

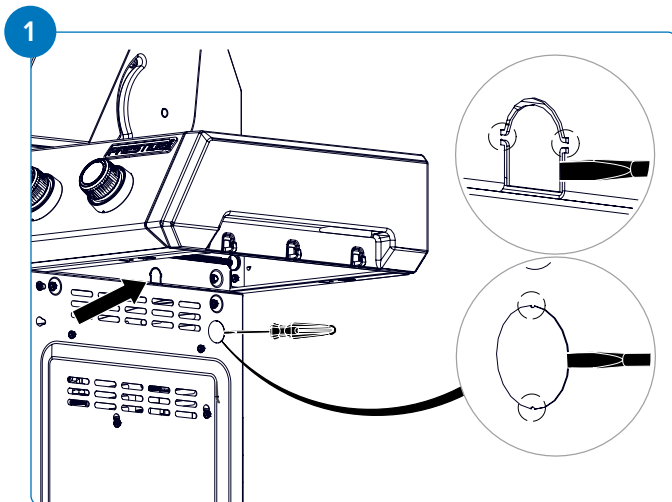
- Zunanje podaljške uporabljajte z izdelki za zunanjo uporabo; ti so označeni s črko »W« in oznako »Primerno za uporabo z zunanjimi napravami«.
- Povezava na podaljšek mora ostati suha in dvignjena od tal.
- Izdelke shranjujte v notranjih prostorih, ko niso v uporabi – izven dosega otrok.
- Tega izdelka ne čistite z vodnim curkom ali podobno metodo. Namesto tega priporočamo, da ga obrišete z vlažno krpo, namočeno v mešanico jabolčnega kisa in vode v razmerju 50/50, nato pa ga osušite s čisto brisačo.
- Goriva, kot so ogljeni briketi, se ne smejo uporabljati z napravo.

Koraki sestavljanja

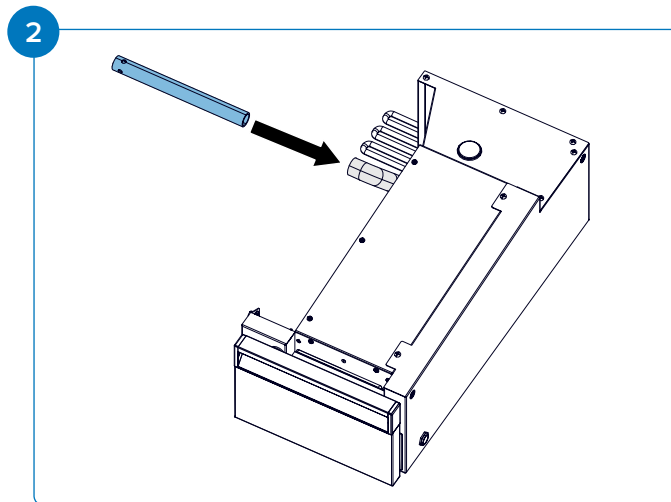
Integriran sistem za dimljenje

Ta funkcija doda globino mesu, zelenjavi in drugim jedem. Odlično za počasno in nizkotemperaturno kuhanje.

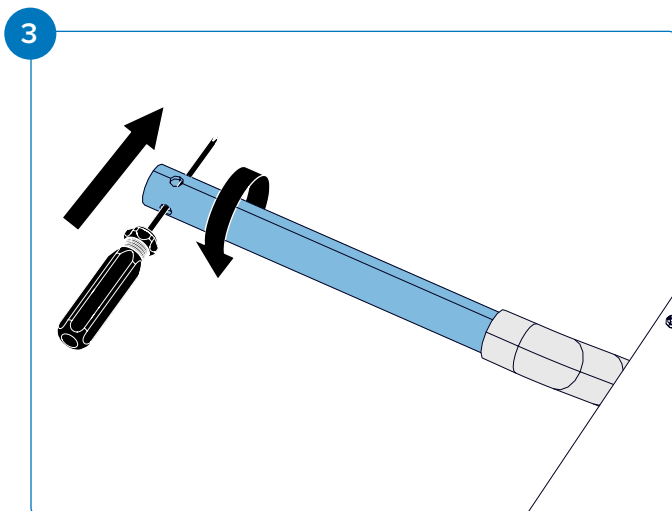
SI



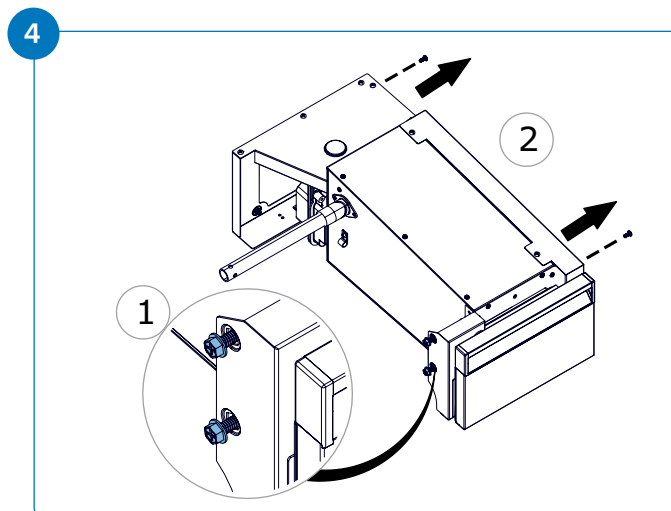
- Odstranite 2 izseka, ki se nahajata pod desno stransko polico, v stranski plošči vozička.



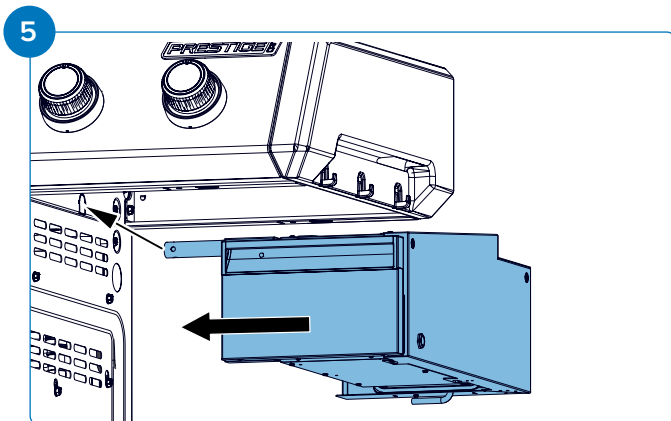
- Vstavite izhodno cev dimnika v stranski dimnik tako, da cev privijete ročno.



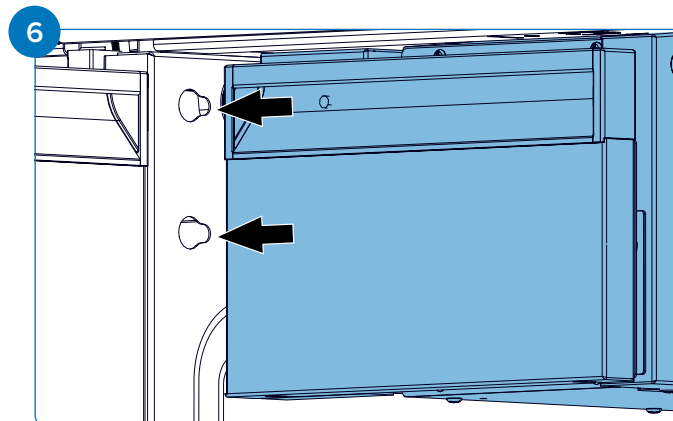
- Uporabite izvijač v luknjah na konci cevi, da jo privijete za tesno prileganje.



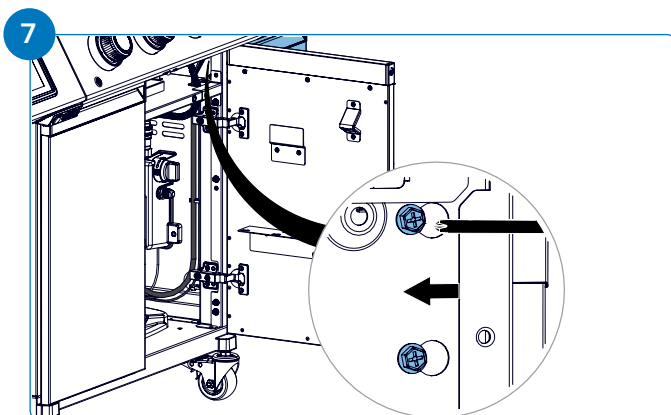
- Rahlo zrahljajte oba vijaka, nato ju popolnoma odstranite in odložite na stran.



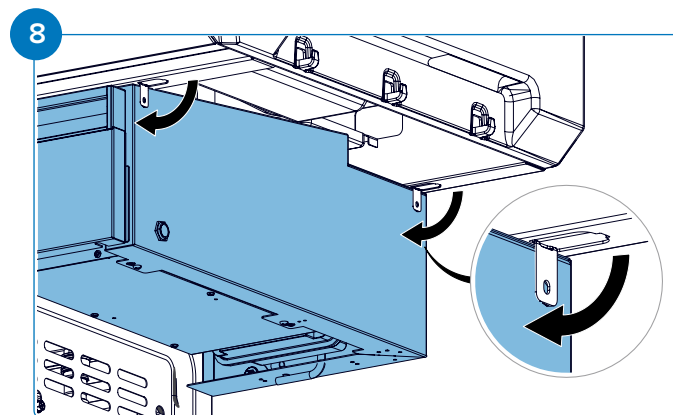
- Namestite dimnikar pod stransko polico in vodite izhodno cev dimnikarja skozi odprtino, ki je nastala z odstranitvijo izseka.



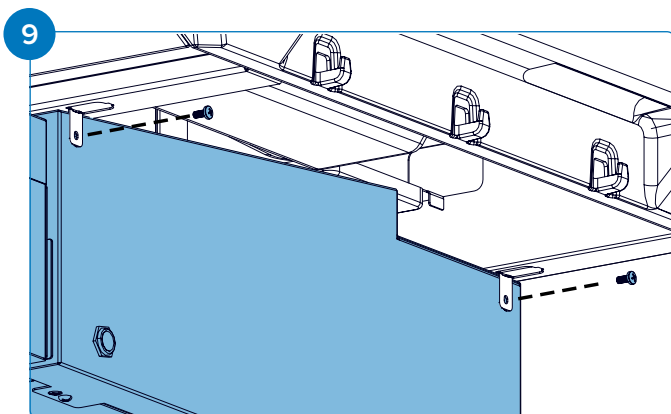
- Ko je dimnikar na mestu in je izhodna cev skozi odprtino, namestite nosilec in pritrdilni element v ključavnični reži na desni strani dna vozička.



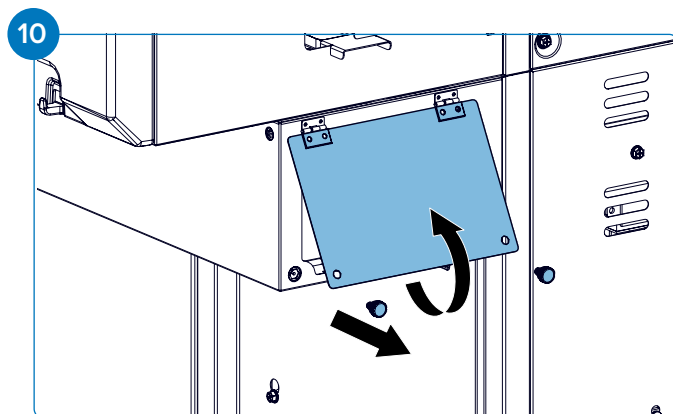
- Ko sta obe glavi pritrdilnih elementov skozi ključavnični reži, ju lahko privijete iz notranjosti BBQ vozička.



- Ko je dimnikar pritrjen z dvema pritrdilnima elementoma na sprednjem nosilcu, upognite oba zavihka na stranski polici navzdol na svoje mesto.

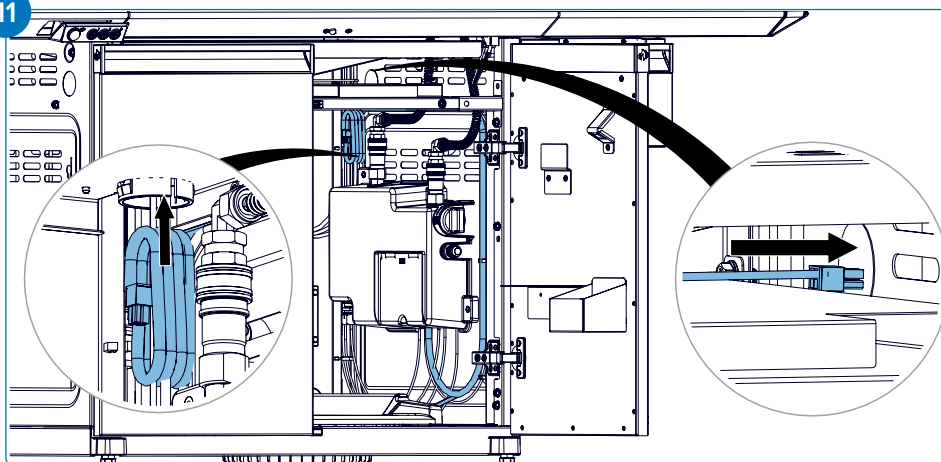


- Dimnikar pritrdite z že odstranjenimi pritrdilnimi elementi, da ga zadržite na mestu.



- Odstranite dva vijaka z metuljčkom na zadnji strani enote. Dvignite dostopno ploščo, da dostopate do elektronske škatle.

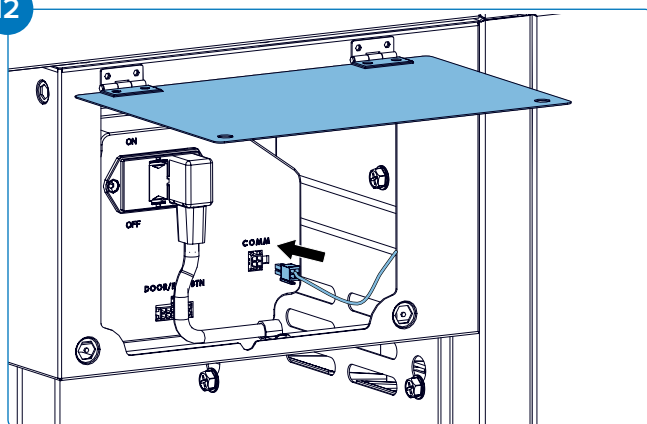
11



- Poiščite kabelski snop dimnikarja z notranje strani omarice. Napeljite žico skozi stran omarice do zadnjega dela dimnika.

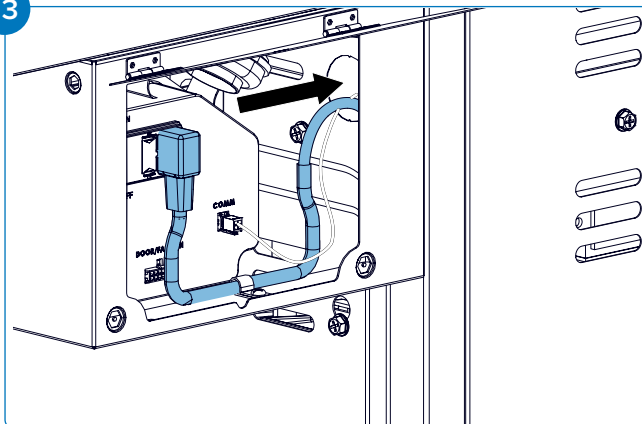
SI

12



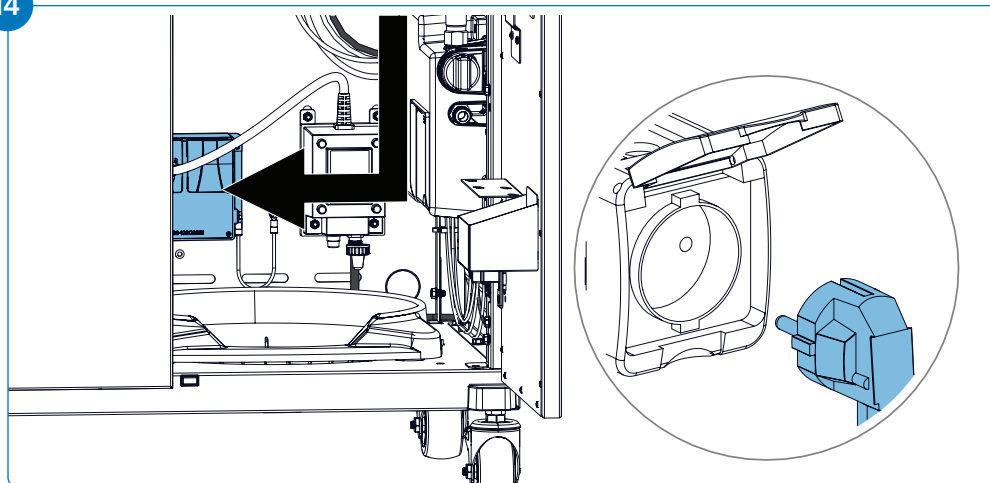
- Priključite kabelski snop—s tem omogočite komunikacijo z dimnikarjem—v priključek 'COMM' na elektronski škatli. Prepričajte se, da je stikalo za vklop vklopljeno.

13



- Peljite priložen napajalni kabel iz škatle dimnikarja skozi stransko ploščo v omarico.

14

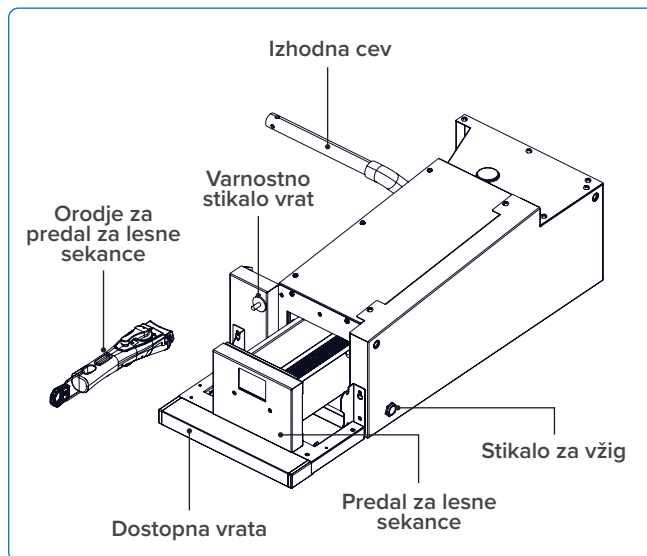


- Priključite napajanje dimnikarja v vtičnico znotraj omarice. Zaprite dostopna vrata na zadnji strani škatle dimnikarja.

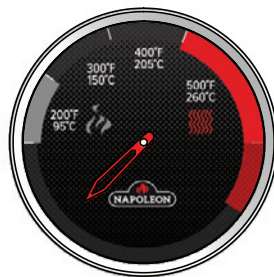
Začetek

Pregled dimnikarja

Obogatite svojo izkušnjo peke na žaru z bogatim, dimljenim okusom z uporabo integriranega sistema dimljenja*. Ko je izbran način dimljenja, se dimna škatla samodejno aktivira in usmerja aromatičen dim v glavni prostor za kuhanje za pristne rezultate v slogu žara. Ta funkcija doda globino mesu, zelenjavi in drugim jedem. Odličen za počasno in nizkotemperaturno kuhanje.

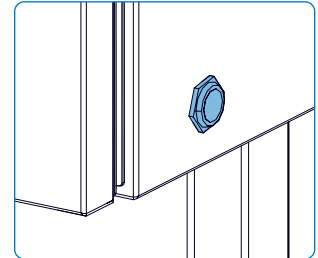


Dimnikar mora biti zagnan in oddajati dim, preden prižgete katerikoli gorilnik. Najboljše rezultate dosežete z 1–2 gorilnikoma na nizki temperaturi. Merilnik na pokrovu mora biti vedno v območju za dimljenje.



Vžig

1. Napolnite dimno škatlo – dodajte lesne sekance ali mešanico sekancev in kosov ali peletov, dokler škatla ni skoraj polna. Ne uporabljajte oglja. Glejte **“Nastavitev vašega dimnikarja”** za več podrobnosti.
2. Pritisnite in držite gumb na enoti dimnikarja 2 sekundi za vžig. Gumb bo utripal rdeče, kar pomeni, da je faza vžiga v teku (~11 minut).



Po zaporedju vžiga se bo element za vžig lesnih sekancev izklopil, ventilator pa bo zagotavljal neprekinjen dim, dokler ne zmanjka sekancev ali ne mine ena ura brez ponovnega vžiga. Ko dimnikar začne oddajati dim, prižgite 1–2 gorilnika in vzdržujte temperaturo v območju za dimljenje, prikazanem na merilniku na pokrovu. Glejte **“Nastavitev vašega dimnikarja”** za več podrobnosti.

Ko je vžig sprožen, ventilatorja ni mogoče izklopiti. To je pomembna varnostna funkcija, zasnovana za preprečevanje nenadzorovanega gorenja v dimniku. Ventilator dimnikarja se bo samodejno izklopil po končanem ciklu ohlajanja (približno 2 uri) ali po 3 urah neaktivnosti.

Ponovni vžig

Možnost ponovnega vžiga ni na voljo do 15 minut po zaključku zaporedja vžiga. Ko zmanjka lesnih sekancev, vendar želite podaljšati sejo:

1. Odprite vrata dimnika za dostop do pladnja za lesne sekance. Dostop do vrat dimnika je opremljen z varnostnim stikalom, ki preprečuje delovanje grelnega elementa, ko so vrata odprta.
2. Odklenite orodje in ga pritrdite na sprednjo stran pladnja za lesne sekance. Odklenite orodje in previdno izvalcite pladenj za lesne sekance za enostavno ponovno polnjenje brez odstranitve iz naprave. Glejte **“Pregled orodja”** poglavje.
3. Uporabite kovinske klešče za prerazporeditev uporabljenih lesnih sekancev, tako da jih premaknete na sprednji in zadnji del pladnja. Ustvarjanje prostora na kovinski mreži bo pripomoglo k ponovnemu vžigu svežih lesnih sekancev. Ne odstranjujte vročih sekancev iz komore. Glejte **“Nastavitev vašega dimnikarja”** poglavje.
4. Dodajte svežo plast lesnih sekancev in zagotovite dober stik z virom toplote za hitrejši vžig in enakomeren dim.
5. Uporabite orodje za ponovno namestitev pladnja za lesne sekance. Zaprite in zapahnite vrata dimnika.
6. Držite gumb na enoti dimnika 2 sekundi.

Gumb bo utripal rdeče, kar pomeni, da je faza ponovnega vžiga v teku (~4 minute).



OPOMBA:

- Uporabnik mora počakati 15 minut, da je možnost ponovnega vžiga ponovno na voljo. Ta 15-minutni časovnik je namenjen preprečevanju prekomernega toplotnega cikliranja dimnika.
 - Vžig in ponovni vžig lahko kadar koli prekličete z izbiro te možnosti na zaslonu ali s pritiskom gumba za 5 sekund (odvisno od vašega modela).
7. Za popoln izklop dimnika ga morate pustiti v mirovanju (brez ponovnega vžiga) 1 uro, da se začne postopek popolnega izklopa (skupaj 3 ure). V zadnjih 2 urah bo ventilator ostal vklopljen, da prepreči povratni tok dima.
 8. Ko se dimnik popolnoma ohladi, izpraznite posodo za lesne sekance in ostanke sekancev odvrzite v ognjevarno posodo s tesno prilegajočim se pokrovom.

Vodnik za dimljenje

Hitra navodila za dimljenje

Da boste kar najbolje izkoristili svoj dimnikar, smo pripravili ta hitri vodnik s praktičnimi nasveti za boljše rezultate. Te preverjene tehnike izboljšajo okus, povečajo oprijem dima in vam pomagajo doseči bolj enakomerno pečenje—tako boste vsakič dosegli najboljši okus in kar najbolje izkoristili svojo kuharsko izkušnjo.



Začnite z dimom Prižgite dimnik vnaprej in počakajte, da začne proizvajati čist dim, preden položite hrano na žar ali prižgete gorilnike.



Hladno meso = boljši dimni obroč Meso postavite neposredno iz hladilnika v dimnik. Hladnejša površina na začetku absorbira več dima.



Ohranjajte vlažnost Meso vsakih 45–60 minut poškopite z razpršilko. Ne pretiravajte—le toliko, da ostane površina lepljiva, ne premočena.



Uporabite posodo za vodo Posoda z vodo ohranja vlago. Vlažen zrak pomaga, da se dim bolje oprime in ohranja meso sočno.



Hrapavo = več okusa po dimu Zarezite površino ali nanesite grobo začimbno mešanico (npr. grobo mlet poper, zelišča). Ustvarjanje hrapave teksture—z zarezovanjem ali začinjanjem—poveča absorpcijo dima. Povečana površina in nepravilnosti pomagajo učinkoviteje zadržati delce dima, kar prinese globlji, bogatejši in bolj kompleksen dimni okus.



Izogibajte se belemu gostemu dimu Gost bel dim pomeni nepopolno zgorevanje. Uporabljajte kakovostne pelete, sekance ali kose lesa za čistejše izgorevanje.



Temperaturne cone so pomembne Poznajste vroče in hladne cone svojega žara. Po potrebi obračajte meso, da se enakomerno speče in preprečite suhe dele.










Potrpežljivost se izplača Ne hitite. Pustite pokrov zaprt—vsak pogled podaljša čas kuhanja za 10–15 minut. Zaupajte postopku!


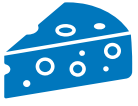


NASVETI ZA MOJSTRE DIMLJENJA!

- Pustite meso počivati po dimljenju, da se sokovi prerazporedijo. To lahko močno vpliva na mehko in okus.
- Če dimnika ne čistite, se lahko nabere kreozot—katranasta obloga, ki jedem daje grenak, neprijeten okus.
- Za natančnost uporabite termometer za meso. Ne zanašajte se le na čas—notranja temperatura je ključna.
- Vaja dela mojstra. Vsak kos mesa se obnaša drugače. Bodite potrpežljivi in še naprej eksperimentirajte.

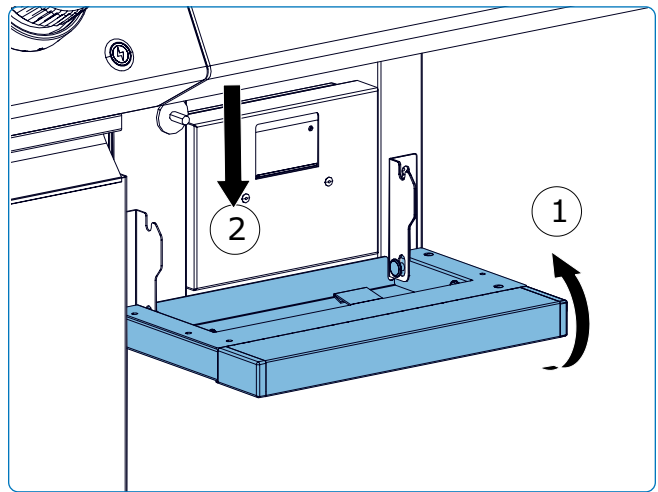
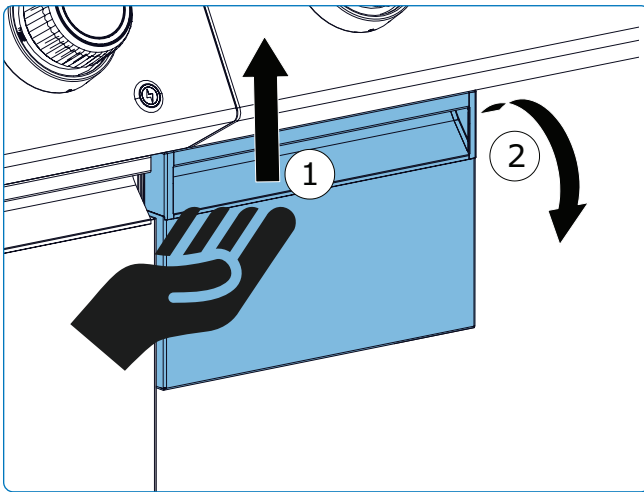
Vrsta hrane	Vrsta(e) lesa	Temperatura dimljenja °C (°F)	Čas dimljenja	Nasveti za kuhanje	
 Govedina	Prsa	Hikorija, hrast, mezkít	6–8 h (dokler ne zavijete, pri 74 °C / ~165 °F)	Čas kuhanja: skupaj 12–18 h. Uporabite posodo z vodo za vlago; po "stallu" zavijte v folijo.	
	Kratka rebra		3–4 h (dokler ne zavijete)	Čas kuhanja: skupaj 6–8 h. Kostí naj bodo obrnjene navzdol; po kuhanju pustite počivati 1 uro.	
	Mesna štruca	Hikorija, hrast, jabolko, pekan	107–116 °C (225–240 °F)	2,5 - 3,5 h	Pustite mesno štruco počivati 10–15 minut pred rezanjem, da ohrani vlago.
 Svinjina	Boston Butt	Jabolko, češnja, pekan	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 h	Dimite do 90–95 °C (195–203 °F) za trganje.
	Rebrca Baby Back	Jabolko, češnja, hikorija		~5 h (metoda 3-2-1)	Po 3 urah zavijte v folijo; zaključite brez folije za skorjico
	Rezervna rebra			~6 h	Vsako uro poškopite z jabolčnim sokom za vlažnost.
	Svinjska ribica	Jabolko, češnja, hrast		~2–4 h	Ne prepecite — odstranite pri 63 °C (145 °F)
 Piščanec	Cel kos	Jabolko, češnja, javor	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Zavežite noge in potisnite peruti pod trup; dimite do 74 °C (165 °F)
	Noge/Stegna	Jabolko, javor, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h	Višje temperature naredijo kožo hrustljivo; ni potrebe po obračanju
	Peruti	Jabolko, češnja, javor	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h	Pred dimljenjem premešajte v olju/ začimbah; zaključite na neposredni vročini za hrustljivost.
	Prsi	Jabolko, češnja, javor	107 °C (225 °F)	~1 h	Uporabite termometer za meso, odstranite pri 71 °C (160 °F), pustite počivati do 165 °F.

Vrsta hrane	Vrsta(e) lesa	Temperatura dimljenja °C (°F)	Čas dimljenja	Nasveti za kuhanje	
 Puran	Cel kos	Jabolko, češnja, pekan	116 °C (240 °F)	5–7 h	Uporabite posodo z vodo; razrežite po hrbtu za enakomerno pečenje.
	Prsi		~4 h	Vsako uro prelivajte za sočnost.	
 Divjačina	Svinjska ribica	Hrast, češnja, hikorija	107 °C (225 °F)	~45 min/funt	Blag les ohrani okus divjačine; ne pretiravajte z dimljenjem.
 Divje ptice	Raca – cela	Jabolko, češnja, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Zarežite kožo za topljenje maščobe; zaključite na visoki temperaturi za hrustljivo kožo.
	Raca – prsi	Jabolko, javor, jelša	107 °C (225 °F)	~1,5 h	Dimitite s kožo navzgor; vzemite ven pri 135–140 °F / 57–60 °C za srednje pečeno.
	Prepelica	Jabolko, češnja, pekan	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Med dimljenjem rahlo poškopite z jabolčnim sokom ali juho, da ohranite vlago in izboljšate oprijem dima.
 Morski sadeži	Losos – file	Jelša, češnja, javor	104 °C (220 °F)	1 h	Lososa lahko hladno dimitite tako, da ga solite in izpostavite dimu pri 68–86 °F (30–20 °C) brez kuhanja. Uporabite fileje s kožo; zaključite z limonino glazuro.
	Postrv – cela	Jelša, hrast, češnja	107 °C (225 °F)	1 h	Napolnite trebušno votlino z limono/zelišči; dimitite v košari
	Jastogovi repi	Jelša, jabolko, češnja		~ 45 min	Repi prerežite za boljšo penetracijo dima.

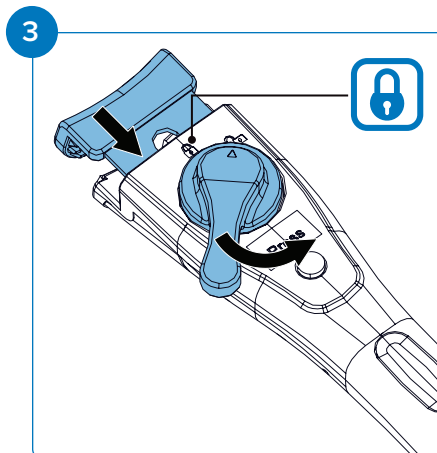
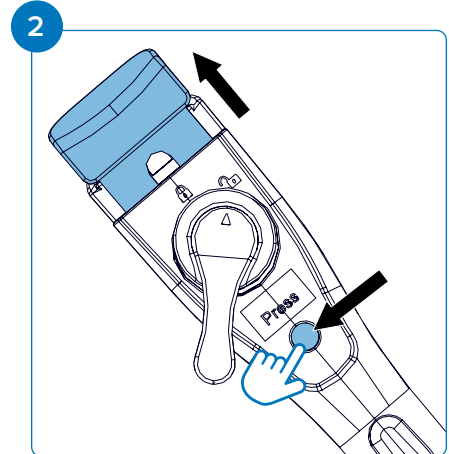
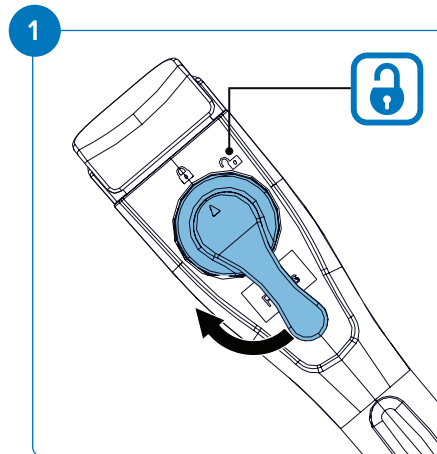
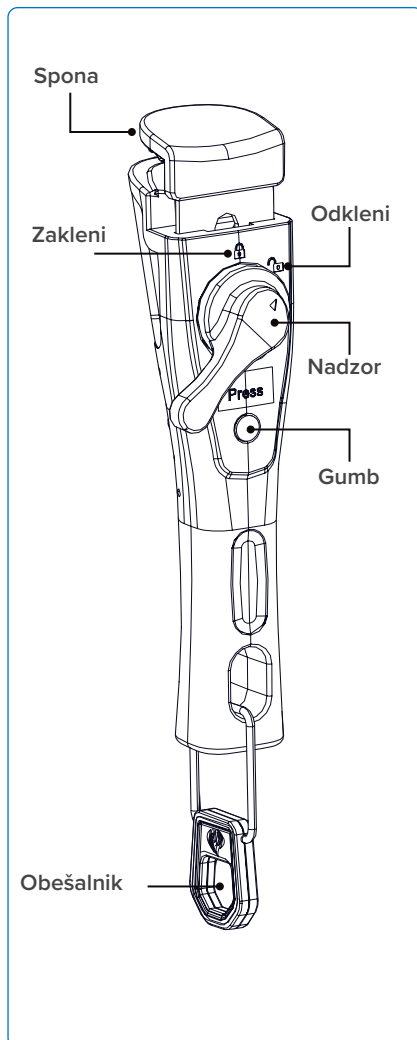
Vrsta hrane		Vrsta(e) lesa	Temperatura dimljenja °C (°F)	Čas dimljenja	Nasveti za kuhanje
 Zelenjava	Paprika	Jabolko, češnja	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h	Narežite na polovice ali debele trakove; rahlo naoljite.
	Krompir – cel	Jabolko, češnja, pekan		2–3 h	Prebodite z vilicami in natrite z oljem/soljo; zavijte v folijo za mehko lupino.
	Korenje			1,5–2 h	Dimite z malo medu ali rjavega sladkorja za sladkost.
	Paradižniki (Roma)	Češnja, jabolko	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Prepolovite; idealno za omake ali salse.
 Siri	Cheddar (zrel)	Jabolko, češnja, javor	32 °C (90 °F) Opomba: Hladni dnevi olajšajo ohranjanje nizke temperature v dimniku—idealno za hladno dimljenje sira brez taljenja.	1,5–2 h	Pustite nepokrito v hladilniku 24–48 ur po dimljenju, da se okus zmehča
	Gouda	Jabolko, pekan			Narežite na majhne kocke ali dimite celo; pustite počivati 48 ur.
	Mozzarella (z nizko vsebnostjo vlage)	Jabolko, češnja		~ 1 h	Uporabite čvrste kose; dimite nežno, sicer se lahko stopi.
	Švicarski / Jarlsberg	Jabolko, jelša		2 h	Ohladite pred dimljenjem; pustite počivati 2 dni za poln okus
	Kremni sir (blok)	Jabolko, javor		1–2 h	Zarežite zgornjo stran v mrežo; začinite ali premažite z začimbami pred dimljenjem.
	Brie			~ 1 h	Pred dimljenjem na kratko zamrznite, da ohrani obliko.
	Halloumi (hladno dimljen)	Jabolko, češnja, pekan		1–1,5 h	Narežite na ¼–¾" debele rezine; uporabite posredno nastavitev z ledeno posodo; počivajte 24–48 ur
	Halloumi (vroče dimljen)			107 °C (255 °F)	30–45 min

Operacija

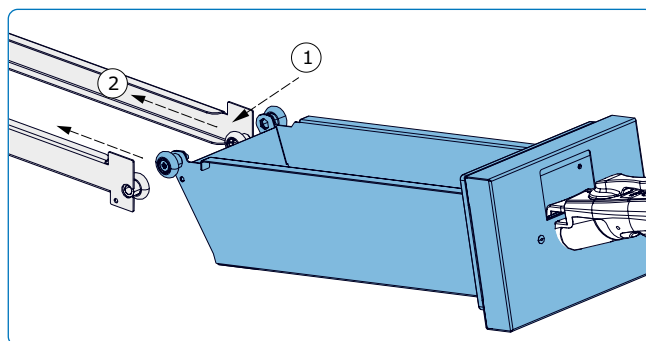
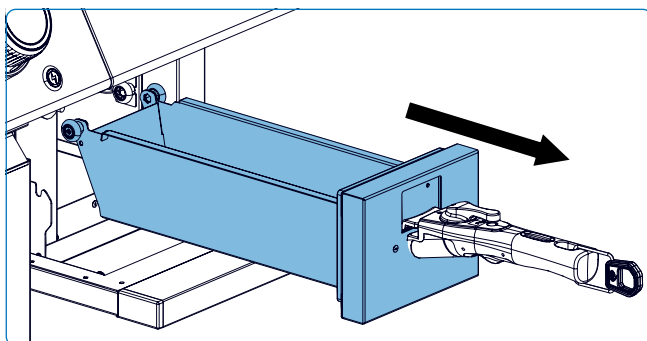
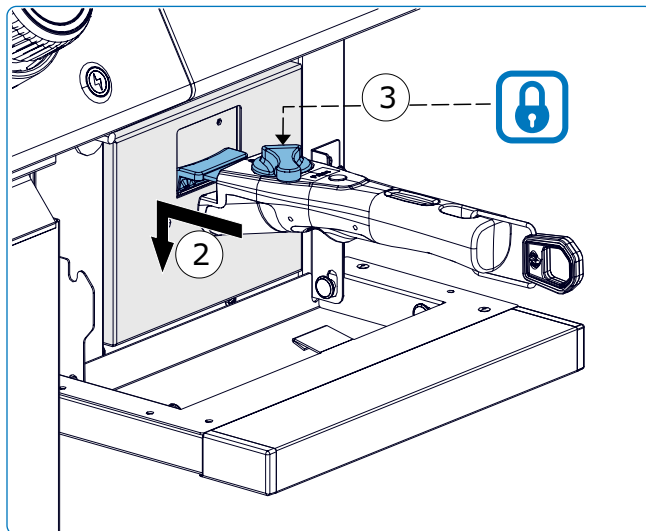
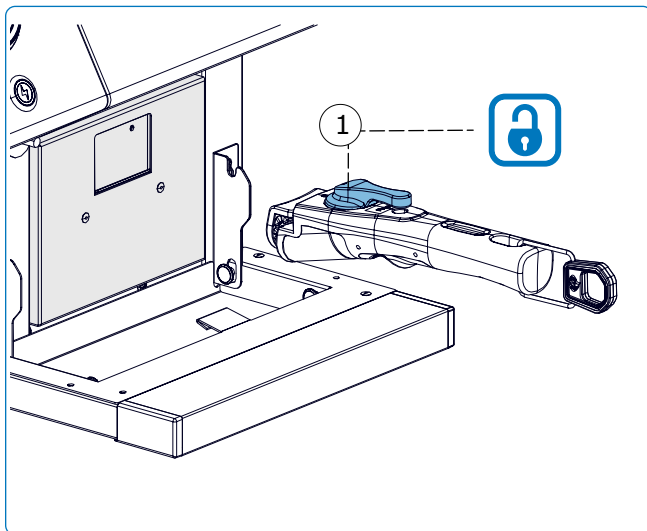
Vrata



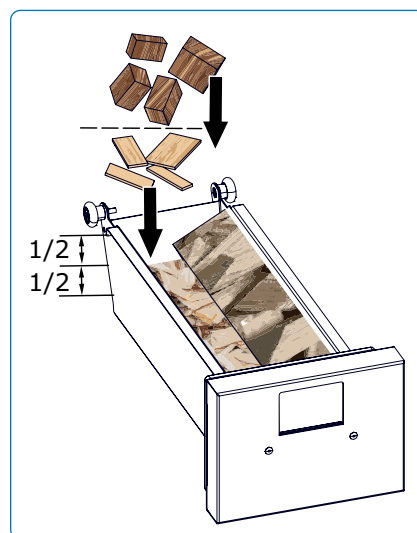
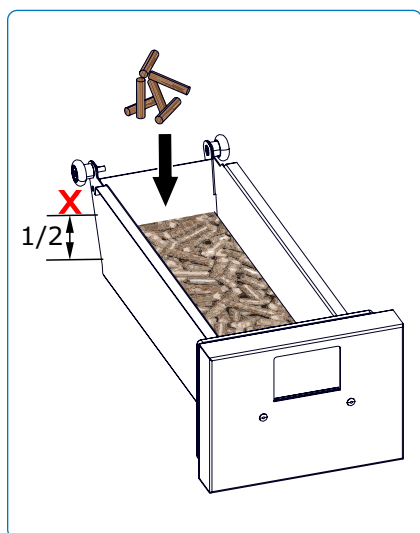
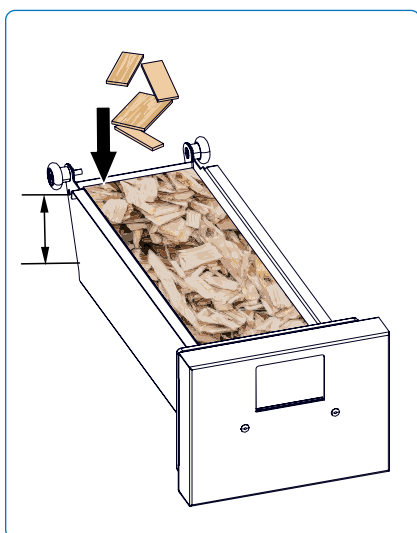
Pregled orodja



Pladenj za les



Nastavitev vašega dimnikarja



- Napolnite s sekanci do vrha pladnja. Približno 480 g ali 6 skodelic.

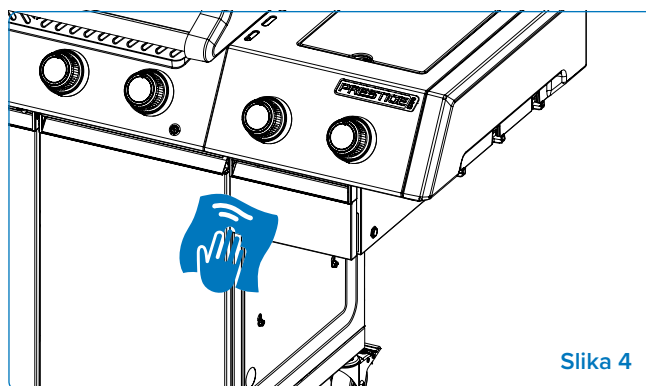
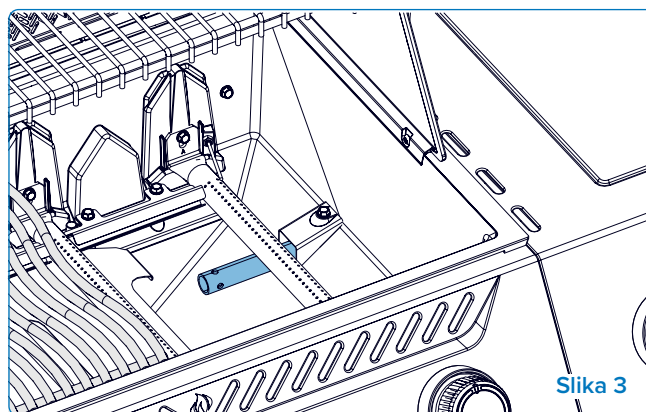
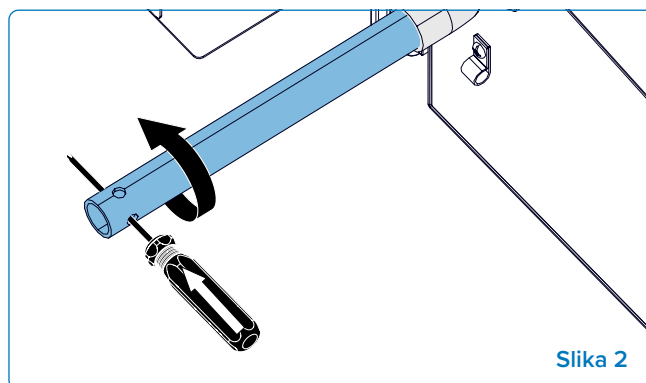
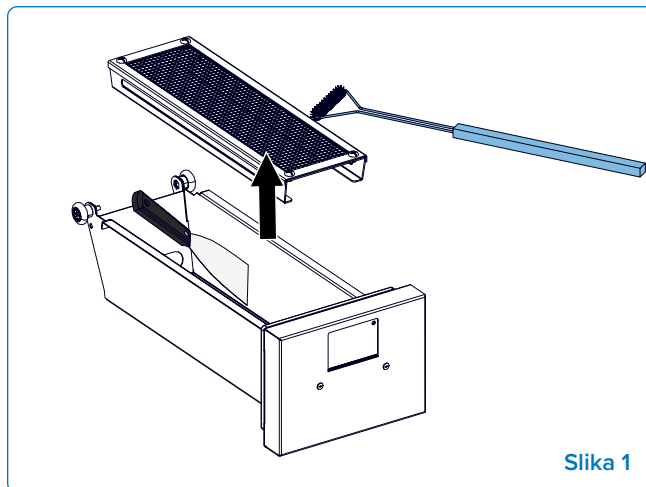
- Napolnite s peleti največ do polovice. Približno 180 g ali 2 skodelici.

- Prekrijte s plastjo sekancev največ do polovice. Na sekance položite kose lesa.

Čiščenje dimniške škatle

Da bo vaša dimniška škatla v najboljšem stanju in boste zagotovili najboljši dimljen okus za vašo pečeno hrano, po vsaki uporabi upoštevajte te preproste korake čiščenja:

1. **Popolnoma ohladite** – Pred rokovanjem pustite, da se dimniška škatla in žar ohladita, da preprečite opekline in olajšate odstranjevanje pepela. Pepel in kreozot se lahko nabirata v notranjosti, še posebej v bližini grelnega elementa.
2. **Izklopite pred čiščenjem** – Zaradi varnosti vedno izklopite dimniško škatlo iz elektrike, preden čistite v bližini grelnega elementa.
3. **Izpraznite pepel** – Odstranite pladenj za les iz žara in preostale sekance ali pepel stresite v kovinsko posodo.
4. **Odstranite in očistite mrežico** – Vzemite ven mrežico, ki drži sekance. Otrsite preostale ostanke in jih očistite s krtačo (slika 1).
5. **Izhodna cev dimnikarja** – se lahko odvije za čiščenje—vstavite izvijač v luknje na konci za dodatno vzvodno moč (sl. 2 in 3).
6. **Postrgajte ostanke** – Uporabite žar krtačo ali kovinsko strgalo za odstranitev zoglenelih koščkov lesa ali prilepljenih ostankov z notranjih površin, notranje lupine in pladnja za sekance.
7. **Obrišite dimniško škatlo** – Notranje in zunanje površine očistite z mešanico tople vode in jabolčnega kisa v razmerju 50/50 s pomočjo gobice. To odstrani kreozot. Za trdovratne obloge uporabite kovinsko krtačo ali abrazivno gobico. Izogibajte se prekomerni vlagi v bližini električnih delov (slika 4).
8. **Sestavite in shranite** – Ko je vse suho, vrnite pladenj za les v žar.



NASVET PRO!

Redno čiščenje ohranja okus in podaljšuje življenjsko dobo dimnika!

Odpravljanje težav

Luči

Indikatorska lučka	Pomen	Indikatorska lučka	Pomen
Rdeč utrip	<ul style="list-style-type: none">Vžig/ponovni vžig	Belo utripanje (2-krat)	<ul style="list-style-type: none">Napaka odprtega stikala vrat
Rumena	<ul style="list-style-type: none">Dimljenje z onemogočenim ponovnim vžigom (15 min)	Belo utripanje (3-krat)	<ul style="list-style-type: none">Napaka sproženega Snap Disca
Utripajoča modra	<ul style="list-style-type: none">Dimljenje z omogočenim ponovnim vžigom	Bel utrip (4-krat)	<ul style="list-style-type: none">Napaka: ventilator ne deluje
Utripajoča zelena	<ul style="list-style-type: none">Dimljenje s priporočilom za ponovni vžig		

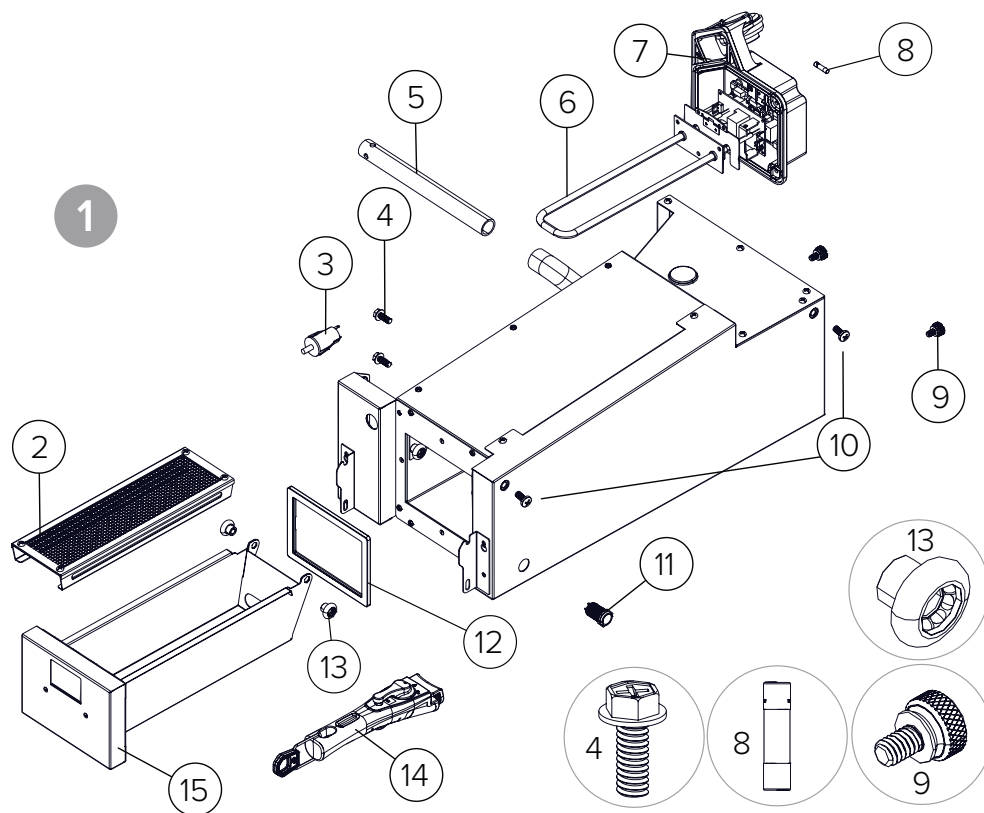
Smoker

- Ne zažene se, ne doseže ali ne ohranja temperature, proizvaja malo ali nič dima ali hrano peče neenakomerno
- Oddaja nenavadne zvoke, prikazuje kode napak, ustvarja prekomerno količino dima ali ima težave s dovajanjem goriva.

Možni vzroki	Vzrok	Rešitev
Dimnikar se ne vklopi	<ul style="list-style-type: none">Kabelski snop ni priključen na COMM priključek	<ul style="list-style-type: none">Priključite kabelski snop in preverite morebitne poškodbe
	<ul style="list-style-type: none">Stikalo VKLOP/IZKLOP na elektronski omarici je IZKLOPLJENO.	<ul style="list-style-type: none">Vklopite stikalo
	<ul style="list-style-type: none">Napajalni kabel ni priključen v dimnikar	<ul style="list-style-type: none">Priključite napajalni kabel v dimnikar
	<ul style="list-style-type: none">Napajalni kabel ni priključen v vtičnico za žar	<ul style="list-style-type: none">Priključite napajalni kabel v vtičnico za žar
Lesni sekanci se ne vžgejo	<ul style="list-style-type: none">Lesni sekanci so mokri	<ul style="list-style-type: none">Uporabite suhe sekance
	<ul style="list-style-type: none">Nalagana zoglenelih sekancev	<ul style="list-style-type: none">Očistite pladenj
	<ul style="list-style-type: none">Vrata niso pravilno zaprta	<ul style="list-style-type: none">Popolnoma zaprite vrata
Gost bel dim	<ul style="list-style-type: none">Venturi sistem je zamašen ali ventilator ne deluje	<ul style="list-style-type: none">Očistite sistem in preverite ventilator
	<ul style="list-style-type: none">Mokri lesni sekanci	<ul style="list-style-type: none">Zamenjajte s suhimi sekanci
	<ul style="list-style-type: none">Vrata niso pravilno zaprta	<ul style="list-style-type: none">Poskrbite za pravilno zapiranje
	<ul style="list-style-type: none">Poškodovano ali manjkajoče tesnilo vrat	<ul style="list-style-type: none">Preverite in zamenjajte tesnilo

Možni vzroki	Vzrok	Rešitev
Vrata se ne zapirajo	<ul style="list-style-type: none"> Ostružki so zagozdeni med pladnjem in notranjo lupino 	<ul style="list-style-type: none"> Odstranite oviro
	<ul style="list-style-type: none"> Nabiranje pepela/ostankov 	<ul style="list-style-type: none"> Očistite komoro
	<ul style="list-style-type: none"> Pladenj je nepravilno poravnan 	<ul style="list-style-type: none"> Poravnajte pladenj na vodilu
Beli, gost ali grenak dim	<ul style="list-style-type: none"> Nepopolno zgorevanje zaradi zamašenega Venturija 	<ul style="list-style-type: none"> Temeljito očistite sistem Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> Nezmožnost popolnega zgorevanja zaradi neaktivnega ventilatorja 	<ul style="list-style-type: none"> Preverite delovanje ventilatorja; če je prikazana napaka ventilatorja, sledite diagnostičnim korakom ali kontaktirajte podporo
	<ul style="list-style-type: none"> Slab pretok zraka ali preveč goriva 	<ul style="list-style-type: none"> Zmanjšajte količino goriva in izboljšajte prezračevanje
	<ul style="list-style-type: none"> Vlažen les/ostružki tlenje 	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite suhe lesne ostružke ali pelete
Okvara integriranega dimnika (preko LCD zaslona na dotik)	<ul style="list-style-type: none"> Žar ni priključen na elektriko 	<ul style="list-style-type: none"> Preverite priključek za napajanje
	<ul style="list-style-type: none"> Funkcija dimnika je onemogočena v nastavitvah zaslona na dotik 	<ul style="list-style-type: none"> Omogočite funkcijo dimnika preko LCD upravljalnika
	<ul style="list-style-type: none"> COMM kabel ni priključen 	<ul style="list-style-type: none"> Varno priključite COMM kabel
	<ul style="list-style-type: none"> Pregorela varovalka 	<ul style="list-style-type: none"> Zamenjajte varovalko
	<ul style="list-style-type: none"> Težave z ožičenjem 	<ul style="list-style-type: none"> Preverite povezave
	<ul style="list-style-type: none"> Ohlapne ali napačne žične povezave na zadnji strani LCD zaslona na dotik 	<ul style="list-style-type: none"> Preverite in pritrdite ožičenje zaslona na dotik
	<ul style="list-style-type: none"> Sistem potrebuje ponastavitev 	<ul style="list-style-type: none"> Sledite navodilom proizvajalca za ponastavitev preko zaslona na dotik
Brez dima ali zelo malo dima	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura je previsoka 	<ul style="list-style-type: none"> Nastavite temperaturo na nižjo raven.
	<ul style="list-style-type: none"> Vlažni ali slabe kakovosti lesni ostružki 	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite suhe, kakovostne ostružke
	<ul style="list-style-type: none"> Nezmožnost popolnega zgorevanja zaradi neaktivnega ventilatorja 	<ul style="list-style-type: none"> Preverite delovanje ventilatorja; če je prikazana napaka ventilatorja, sledite diagnostičnim korakom ali kontaktirajte podporo
	<ul style="list-style-type: none"> Slab pretok zraka zaradi zamašenega venturija 	<ul style="list-style-type: none"> Temeljito očistite sistem Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> Nabiranje pepela v pladnju za ostružke 	<ul style="list-style-type: none"> Redno čistite pladenj za ostružke

Nadomestni deli



Št.	Del št.	Opis
1	N010-10008266	Stranski dimnik
2	N360-10008868	Mrežasti vložek
3	N660-10008859	Stikalo za vrata
4	N570-0082	Pritrdilni element
5	N490-10008860	Izhodna cev
6	N357-10008865	Vžigalnik grelnega elementa
7	N010-10008864	Elektronika
8	N285-10008949	Varovalka
9	N195-10008898	Napajalni kabel, kabel, Rc/evropski standardni tip C
	N195-10008897	Napajalni kabel, kabel, Združeno kraljestvo tip G
	N195-10008896	Napajalni kabel, kabel, Izrael tip H
	N195-10008895	Napajalni kabel, kabel, Švica tip J
10	N570-0022	Pritrdilni element
11	N110-10008862	Gumb

Št.	Del št.	Opis
12	N290-10008861	Tesnilo za vrata
13	N045-0001	Ležaj
14	N700-10008870	Orodje za odstranjevanje pladnja
15	N710-10008867	Pladenj za lesne sekance



SHRANITE TA NAVODILA

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

PRESTIGE® PRO



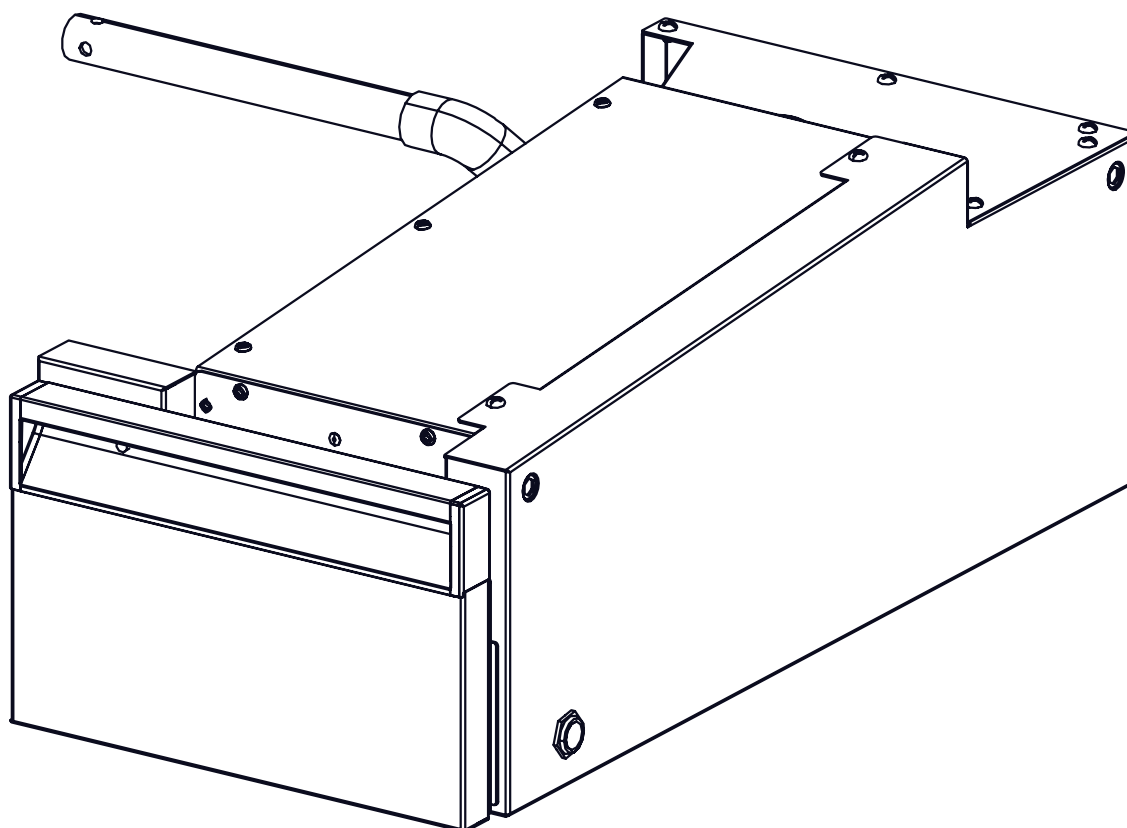
Elektryczna przystawka do wędzarni bocznej

Instrukcja instalacji i obsługi

Modele

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

PL



Rzeczywisty produkt może różnić się od ilustracji.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Witamy w NAPOLEON®!

Bezpieczeństwo przede wszystkim

OSTRZEŻENIE!

Środki ostrożności związane

z elektrycznością

Jeśli używane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie musi być również uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami. Urządzenie musi być podłączone zgodnie z krajowymi przepisami oraz lokalnymi normami elektrycznymi.

Używaj wyłącznie obwodu zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowoprądowym (GFI) z tym urządzeniem. Urządzenie powinno być zasilane za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA.

Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem. Nigdy nie należy wyjmować wtyczki uziemiającej ani używać adaptera dwubolcowego.

Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Należy używać wyłącznie przedłużaczy z trójbolcową wtyczką z uziemieniem, przystosowanych do mocy urządzenia i zatwierdzonych do użytku na zewnątrz, oznaczonych symbolem W-A.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

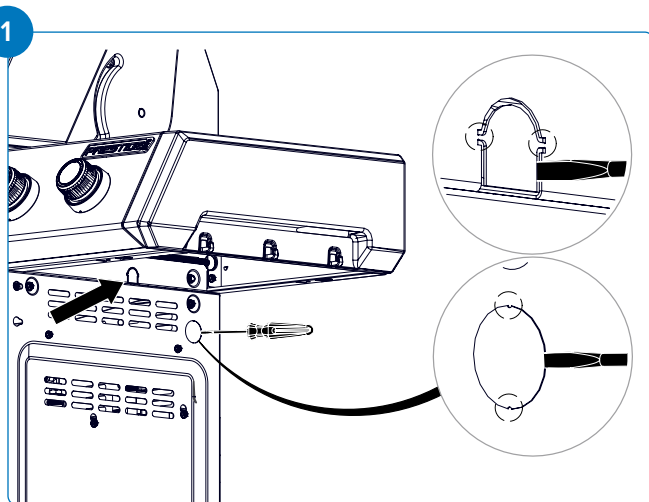
- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używaj uchwytów, pokręteł lub dołączonych narzędzi.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnych innych elementów elektrycznych w wodzie ani innych cieczach.
- Konieczne jest ścisłe nadzorowanie podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy. Muszą znajdować się pod nadzorem lub zostać poinstruowani na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia, a także rozumieć związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Odłącz urządzenie od gniazdka wewnątrz grilla, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed założeniem lub zdjęciem części.
- Podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka wewnątrz grilla. Aby odłączyć, ustaw pokrętkę na OFF, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Używaj wyłącznie w odpowiednio uziemionym gniazdku.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę Napoleon może powodować obrażenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź, dotykał gorących powierzchni lub utrudniał prowadzenie do urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego na lub w pobliżu gorącego palnika

- gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
 - Nie należy używać żadnego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, ani po wystąpieniu awarii urządzenia lub gdy zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone. Oddaj urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
 - Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.
 - Przedłużacze do użytku zewnętrznego powinny być stosowane z produktami przeznaczonymi do użytku na zewnątrz i są oznaczone literą „W” oraz etykietą „Odpowiedni do użytku z urządzeniami zewnętrznymi”.
 - Połączenie z przedłużaczem powinno być suche i nie mieć kontaktu z podłożem.
 - Przechowuj produkty w pomieszczeniu, gdy nie są używane – poza zasięgiem dzieci.
 - Nie czyść tego produktu za pomocą spryskiwacza wodnego ani podobnych metod. Zamiast tego zalecamy przetarcie wilgotną ściereczką nasączoną mieszanką octu jabłkowego i wody w proporcji 50/50, a następnie wysuszenie czystym ręcznikiem.
 - Paliwo, takie jak brykiety węglowe, nie powinno być używane z tym urządzeniem.

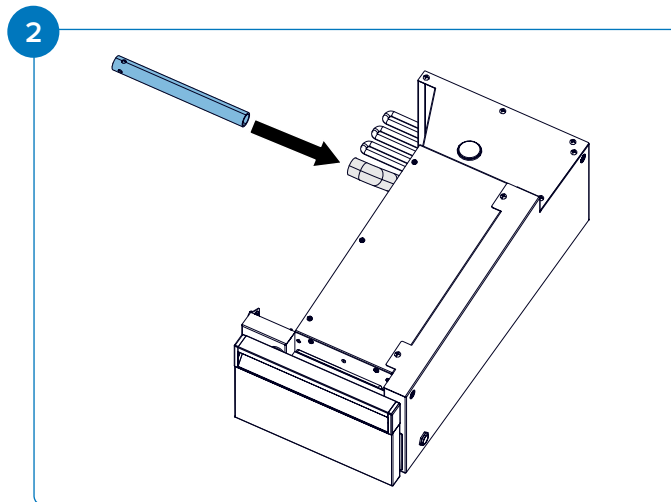
Kroki montażu

Zintegrowany system wędzarki

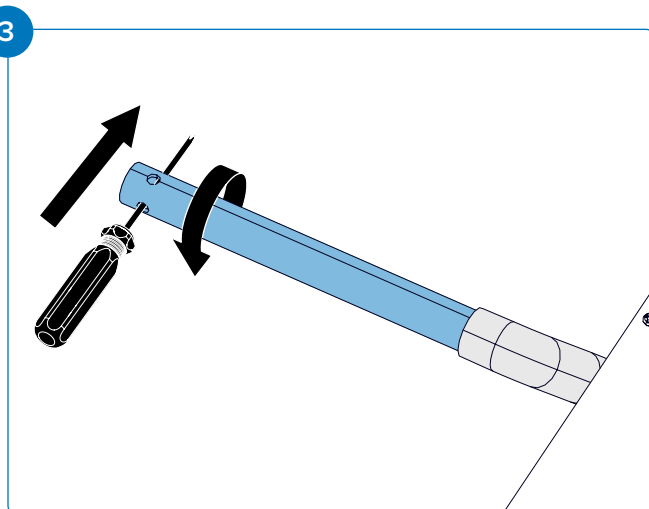
Ta funkcja dodaje głębi potrawom mięsnym, warzywnym i nie tylko. Doskonale nadaje się do powolnego gotowania w niskiej temperaturze.



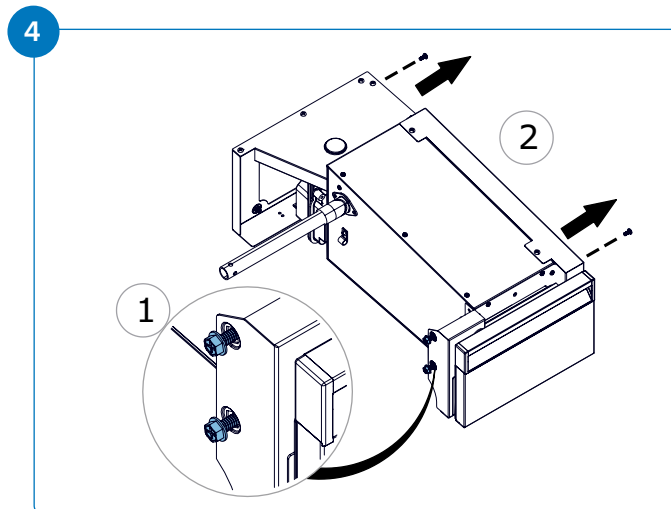
- Usuń 2 zaślepki znajdujące się pod prawą półką boczną, w bocznym panelu wózka.



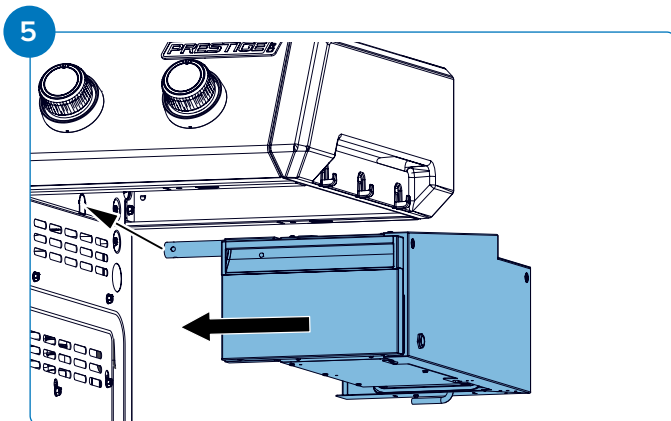
- Włóż rurkę wylotową wędzarki do bocznej wędzarki, wkręcając ją ręcznie.



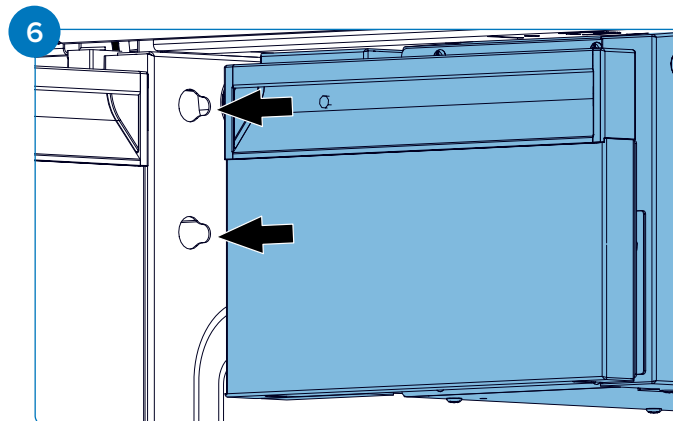
- Użyj śrubokręta w otworach na końcu rurki, aby ją dokręcić i zapewnić odpowiednie dopasowanie.



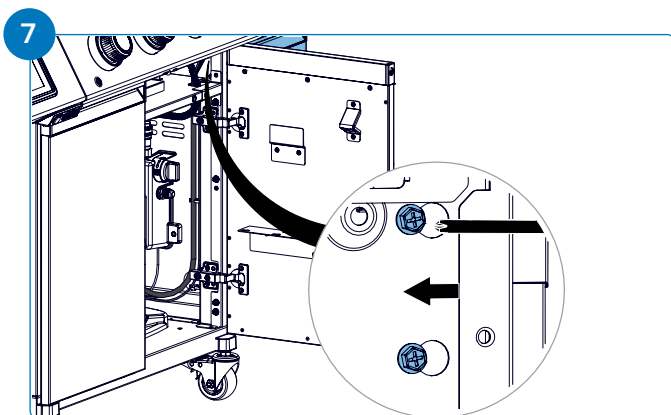
- Poluzuj dwa wkręty, a następnie całkowicie je wykręć i odłóż na bok.



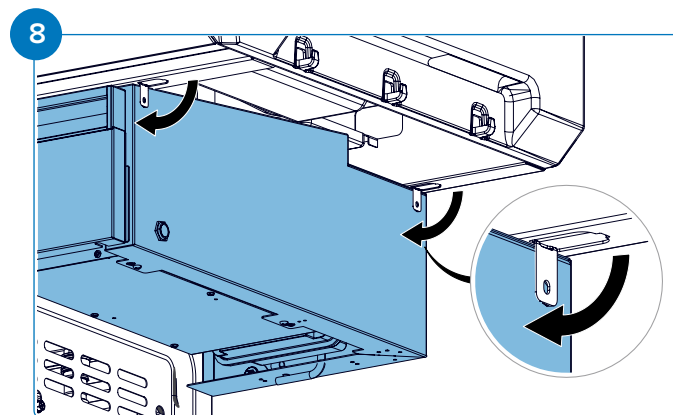
- Umieść wędzarkę pod boczną półką i przeprowadź rurkę wylotową przez otwór powstały po usunięciu zaślepki.



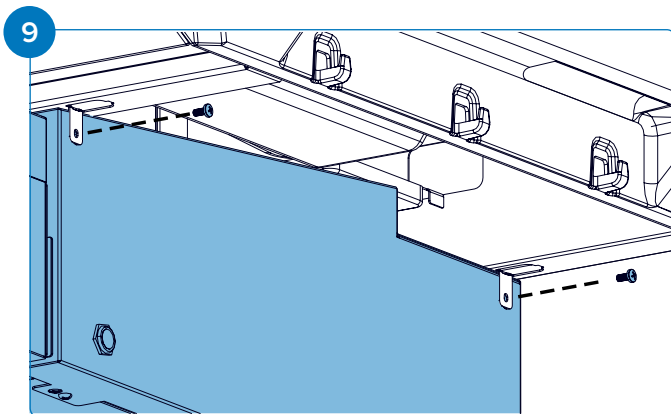
- Trzymając wędzarkę w miejscu i umieszczając rurkę wylotową w otworze, wsuń wspornik i element mocujący w szczeliny na klucze w prawym panelu bocznym podstawy wózka.



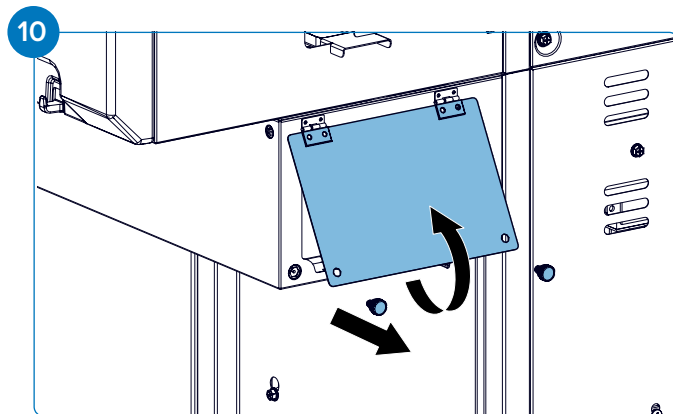
- Gdy główki śrub przejdą przez szczeliny, można je dokręcić od wewnątrz wózka BBQ.



- Gdy wędzarka jest przymocowana dwoma śrubami do przedniego uchwytu, zegnij dwa zaczepy na bocznej półce w dół na swoje miejsce.

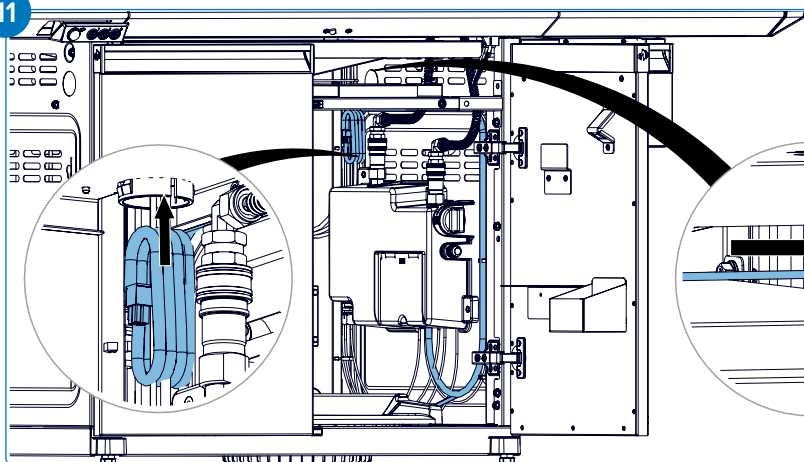


- Przymocuj wędzarkę, używając wcześniej wyjętych elementów mocujących, aby ją ustabilizować.



- Odkręć dwie śruby motylkowe z tyłu urządzenia. Podnieś panel dostępu, aby dostać się do skrzynki elektronicznej.

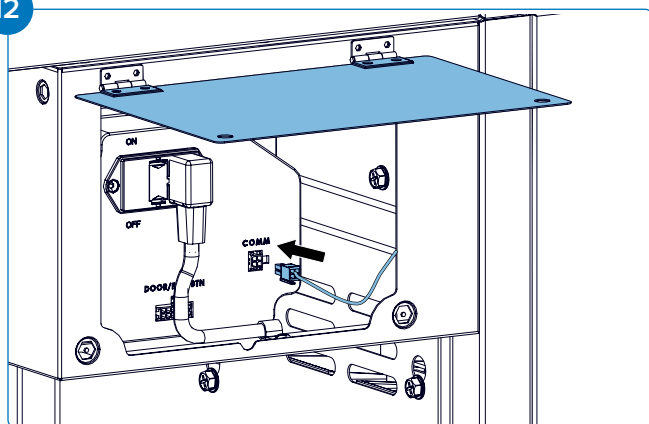
11



- Zlokalizuj wiązkę przewodów wędzarki wewnątrz szafki. Poprowadź przewód przez bok szafki do tyłu wędzarki.

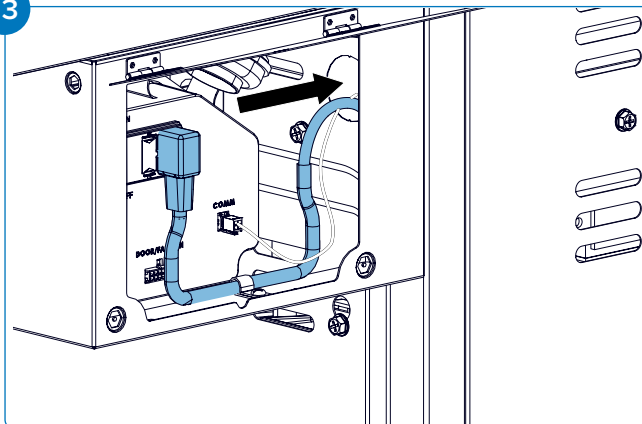
PL

12



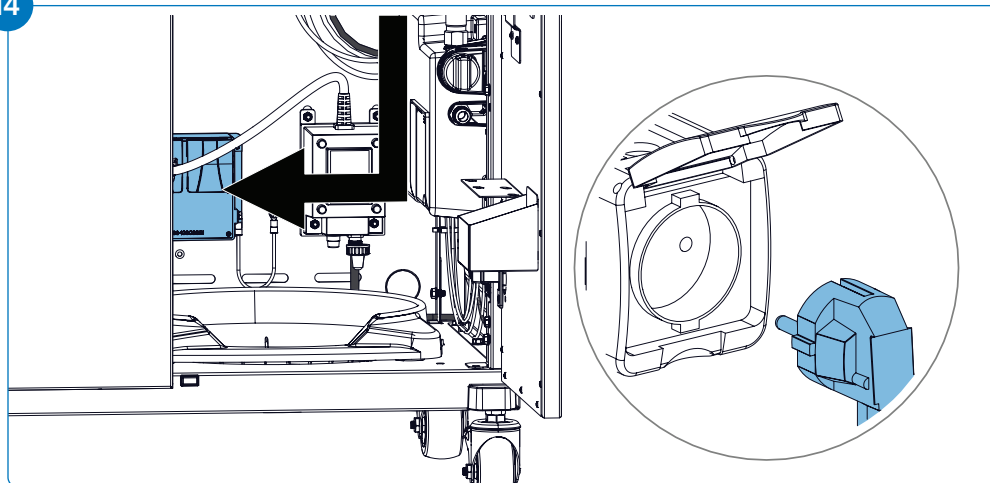
- Podłącz wiązkę przewodów — umożliwia ona komunikację z wędzarnią — do portu „COMM” w skrzynce elektronicznej. Upewnij się, że przełącznik zasilania jest włączony.

13



- Przeciągnij dołączony przewód zasilający od skrzynki wędzarki przez panel boczny do szafki.

14

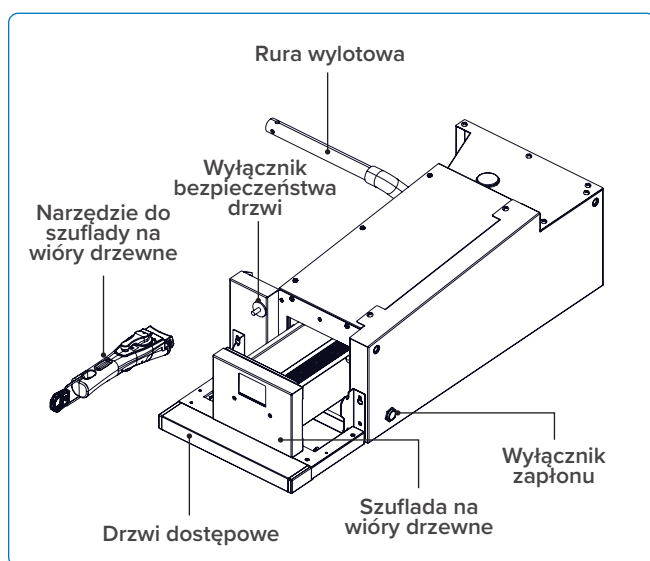


- Podłącz zasilanie z wędzarki do gniazda wewnątrz szafki. Zamknij drzwiczki dostępu z tyłu skrzynki wędzarki.

Pierwsze kroki

Przegląd wędzarki

Wzbogacaj swoje doświadczenia z grillowaniem o bogaty, dymny smak dzięki zintegrowanemu systemowi wędzarki*. Po wybraniu trybu Smoke, skrzynka wędzarki automatycznie się aktywuje i kieruje aromatyczny dym do głównej komory grillowania, zapewniając autentyczne efekty w stylu barbecue. Ta funkcja dodaje głębi potrawom mięsnym, warzywnym i nie tylko. Doskonale nadaje się do powolnego gotowania w niskiej temperaturze.

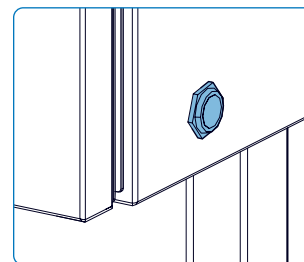


Wędzarka powinna być uruchomiona i wydzielać dym przed zapaleniem jakichkolwiek palników. Najlepsze rezultaty uzyskasz przy 1-2 palnikach ustawionych na niską moc. Wskaźnik na pokrywie powinien zawsze znajdować się w sekcji „smoke”.



Zapłon

1. Napełnij pojemnik wędzarki – dodaj wióry drzewne lub mieszankę wiórów drzewnych i kawałków drewna lub peletów, aż pojemnik będzie prawie pełny. Nie używaj węgla drzewnego. Zobacz sekcję **“Przygotowanie wędzarki”** po więcej szczegółów.
2. Przytrzymaj przycisk na jednostce wędzarki przez 2 sekundy, aby zainicjować zapłon. Przycisk będzie pulsował na czerwono, sygnalizując trwający etap zapłonu (około 11 minut).



Po zakończeniu sekwencji zapłonu element zapłonowy zrębków drzewnych wyłączy się, a wentylator będzie wytwarzał dym do momentu wyczerpania zapasu zrębków lub upływu 1 godziny bez zainicjowania sekwencji ponownego zapłonu. Gdy wędzarnia zacznie wydzielać dym, zapal 1–2 palniki i utrzymuj temperaturę w zakresie wskazanym na wskaźniku na pokrywie. Zobacz sekcję **“Przygotowanie wędzarki”** po więcej szczegółów.

Po zainicjowaniu zapłonu wentylator nie może zostać wyłączony. To ważna funkcja bezpieczeństwa zapobiegająca niekontrolowanemu spalaniu wewnątrz wędzarki. Wentylator wędzarki automatycznie wyłączy się po zakończeniu cyklu chłodzenia (około 2 godziny) lub po 3 godzinach bezczynności.

Ponowny zapłon

Opcja ponownego zapłonu jest dostępna dopiero po 15 minutach od zakończenia sekwencji zapłonu. Gdy zapas wiórków się wyczerpie, ale chcesz przedłużyć sesję:

1. Otwórz drzwiczki wędzarki, aby uzyskać dostęp do tacki na wiórki. Dostęp do drzwiczek wędzarki jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia działanie elementu grzewczego przy otwartych drzwiczkach.
2. Odblokuj narzędzie i wsuń je w przednią część tacki na wióry drzewne. Odblokuj narzędzie i ostrożnie wysuń tackę na wiórki, aby łatwo ją uzupełnić bez wyjmowania z urządzenia. Zobacz **“Przegląd narzędzi”** sekcję.
3. Użyj metalowych szczypiec, aby rozprowadzić zużyte wióry drzewne, przesuwając je na przód i tył tacki. Utworzenie wolnej przestrzeni na metalowej siatce ułatwi ponowne zapalenie świeżych wiórów drzewnych. Nie usuwaj gorących wiórów z komory. Zobacz **“Przygotowanie wędzarki”** sekcję.
4. Dodaj świeżą warstwę wiórów drzewnych, zapewniając dobry kontakt z źródłem ciepła, aby szybciej się zapaliły i zapewniły równomierny dym.
5. Użyj narzędzia, aby ponownie zamontować tackę na wióry drzewne. Zamknij i zablokuj drzwi wędzarni.
6. Przytrzymaj przycisk na jednostce wędzarni przez 2 sekundy. Przycisk będzie pulsował na czerwono, wskazując, że trwa etap ponownego zapłonu (~4 minuty).



UWAGA:

- Użytkownik musi poczekać 15 minut, aż opcja ponownego zapłonu stanie się ponownie dostępna. Ten 15-minutowy timer zapobiega nadmiernym cyklom nagrzewania wędzarni.
 - Zapłon i ponowny zapłon można anulować w dowolnym momencie, wybierając tę opcję na wyświetlaczu lub przytrzymując przycisk przez 5 sekund (w zależności od modelu).
7. Aby całkowicie wyłączyć wędzarnię, należy pozostawić ją beczynnie (bez ponownego zapłonu) przez 1 godzinę, aby rozpocząć proces pełnego wyłączenia (łącznie 3 godziny). Podczas ostatnich 2 godzin wentylator będzie działał, aby zapobiec cofaniu się dymu.
 8. Po całkowitym ostygnięciu wędzarni należy opróżnić tacę na wióry drzewne i wyrzucić pozostałości wiórów do ognioodpornego pojemnika z dobrze dopasowaną pokrywką.

Przewodnik po wędzarni

Szybkie wskazówki dotyczące grillowania

Aby pomóc Ci w pełni wykorzystać wędzarnię, przygotowaliśmy ten przewodnik szybkiego dostępu pełen praktycznych wskazówek dla lepszych rezultatów. Te sprawdzone techniki wzmacniają smak, poprawiają przyleganie dymu i pomagają osiągnąć bardziej powtarzalne efekty—dzięki czemu za każdym razem uzyskasz najlepszy smak i w pełni wykorzystasz swoje doświadczenie z grillowaniem.



Zacznij od dymu Uruchom wędzarnię z wyprzedzeniem i poczekaj, aż zacznie wytwarzać czysty dym, zanim umieścisz na ruszcie jakiegokolwiek potrawy lub zapalisz palniki.



Zimne mięso = lepszy pierścień dymny Włóż mięso prosto z lodówki do wędzarni. Chłodniejsza powierzchnia szybciej pochłania więcej dymu na początku.



Utrzymuj wilgotność Spryskuj mięso butelką z rozpylaczem co 45–60 minut. Nie przesadzaj—tylko tyle, aby powierzchnia była lepka, a nie mokra.



Użyj tacki na wodę Pojemnik z wodą utrzymuje wilgotność. Wilgotne powietrze pomaga dymowi lepiej przylegać i utrzymuje soczystość mięsa.



Chropowata powierzchnia = więcej smaku dymu Ponacinaj powierzchnię lub zastosuj gruboziarnistą przyprawę (np. grubo mielony pieprz, zioła). Tworzenie chropowatej tekstury—poprzez nacinanie lub przyprawianie—zwiększa wchłanianie dymu. Zwiększona powierzchnia i nieregularności pomagają skuteczniej zatrzymywać cząsteczki dymu, co skutkuje głębszym, bogatszym i bardziej złożonym dymnym aromatem.



Unikaj białego, kłębiącego się dymu Gęsty biały dym oznacza niepełne spalanie. Używaj wysokiej jakości pelletu, wiórów lub kawałków drewna, aby uzyskać czystsze spalanie.



Strefy temperatury mają znaczenie Poznaj gorące i chłodne strefy swojego grilla. W razie potrzeby obracaj mięso, aby się równomiernie upiekło i nie było suchych miejsc.










Cierpliwość popłaca Nie spiesz się. Trzymaj pokrywkę zamkniętą — każde podniesienie pokrywy wydłuża czas gotowania o 10–15 minut. Zaufaj procesowi!


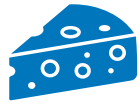


PRO TIPY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA!

- Pozwól mięsu odpocząć po grillowaniu, aby soki mogły się równomiernie rozprowadzić. Może to mieć duży wpływ na kruchość i smak.
- Jeśli nie czyścisz wędzarni, może się w niej gromadzić krezot— smołopodobny osad, który nadaje potrawom gorzki, nieprzyjemny smak.
- Używaj termometru do mięsa dla dokładności. Nie polegaj tylko na czasie—kluczowa jest temperatura wewnętrzna.
- Praktyka czyni mistrza. Każdy kawałek mięsa zachowuje się inaczej. Bądź cierpliwy i nie przestawaj eksperymentować.

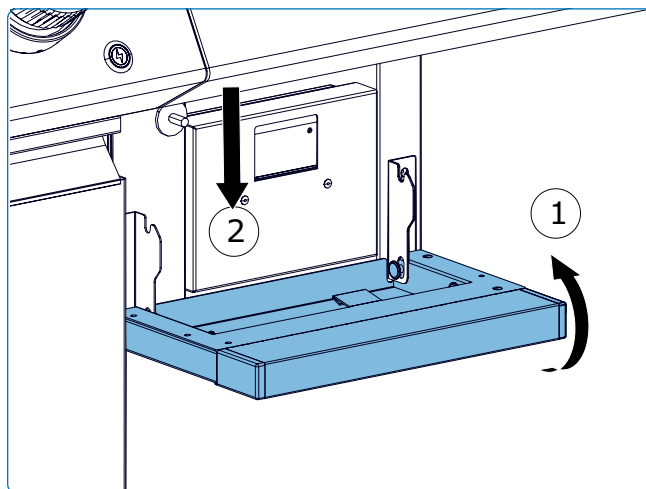
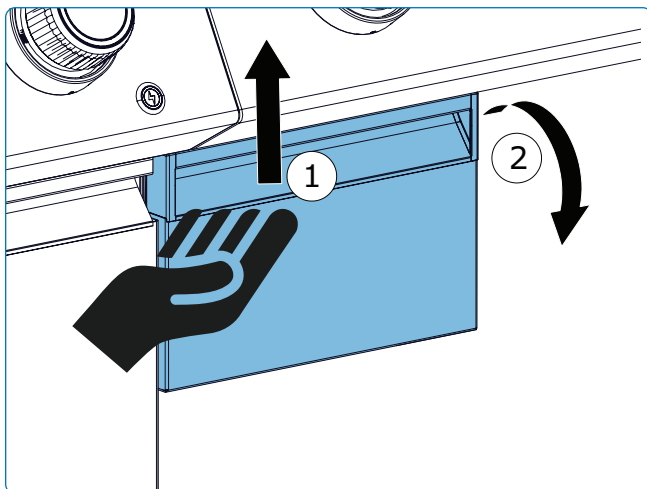
Rodzaj jedzenia	Rodzaj(e) drewna	Temperatura dymu °C (°F)	Czas grillowania	Wskazówki dotyczące grillowania	
 Wołowina	Mostek wołowy	Hikora, dąb, mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 h (do momentu owinięcia, przy 74 °C / ~165 °F) Czas grillowania: 12–18 h łącznie. Użyj pojemnika z wodą dla wilgotności; owiń w folię po zatrzymaniu temperatury.	
	Żeberka wołowe		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 h (do momentu owinięcia) Czas grillowania: 6–8 h łącznie. Trzymaj kość do dołu; odpocznij 1 h po grillowaniu.	
	Pieczeń rzymska	Hikora, dąb, drewno jabłoni, pekan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 h	Pozwól pieczeni rzymskiej odpocząć przez 10–15 minut przed krojeniem, aby zachować wilgotność.
 Wieprzowina	Karkówka wieprzowa	Drewno jabłoni, wiśni, pekan		12–14 h	Wędź w temperaturze 90–95 °C (195–203 °F) do momentu, aż mięso będzie gotowe do szarpania.
	Żeberka wieprzowe	Drewno jabłoni, wiśni, hikora	107–116 °C (225–240 °F)	~5 h (metoda 3-2-1)	Owiń w folię po 3 godzinach; kończ bez folii, aby uzyskać skórę
	Żeberka			~6 h	Spryskuj sokiem jabłkowym co godzinę, aby zachować wilgotność.
	Półdwica	Drewno jabłoni, wiśni, dąb		~2–4 h	Nie grilluj zbyt długo — zdejmij przy 63 °C (145 °F)
 Kurczak	Cały	Drewno jabłoni, wiśni, klon	121–135 °C 121–135 °C	3–4 h	Zwiąż nogi i schowaj skrzydła; grilluj do 74 °C (165 °F)
	Nogi/udka	Drewno jabłoni, klon, pekan	121–135 °C 121–135 °C	~2 h	Wyższa temperatura sprawia, że skórka jest chrupiąca; nie trzeba obracać
	Skrzydła	Drewno jabłoni, wiśni, klon	121–135 °C 121–135 °C	1,5–2 h	Obtocz w oleju/przyprawach przed grillowaniem; zakończ na bezpośrednim ogniu dla chrupkości.
	Pierś	Drewno jabłoni, wiśni, klon	107 °C 107 °C	~1 h	Użyj termometru do mięsa, zdejmij przy 71 °C (160 °F), odpocznij do 165 °F.

Rodzaj jedzenia	Rodzaj(e) drewna	Temperatura dymu °C (°F)	Czas grillowania	Wskazówki dotyczące grillowania	
 Indyk	Cały	Drewno jabłoni, wiśni, pekan	116 °C (240 °F)	5–7 h	Użyj tacki z wodą; rozcięcie na płasko zapewnia równomierne grillowanie.
	Piers		~ 4 h	Polewaj co godzinę, aby zachować wilgotność.	
 Sarna	Połędwica	Dąb, wiśnia, hikor	107 °C (225 °F)	~45 min/ funt	Delikatne drewno zachowuje smak dziczyzny; nie przesadzaj z wędzeniem.
 Ptactwo łowne	Kaczka – cała	Drewno jabłoni, wiśni, pekan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h	Nacinać skórkę, aby wytopić tłuszcz; smażyć na dużym ogniu, aby skórka stała się chrupiąca.
	Kaczka – pierś	Jabłoń, klon, olcha	107 °C (225 °F)	~ 1,5 h	Grilluj skórą do góry; zdejmij przy 135–140 °F / 57–60 °C dla średnio krwistego stopnia.
	Przepiórka	Drewno jabłoni, wiśnia, pekan	107 °C (225 °F)	1–1,5 h	Delikatnie spryskuj sokiem jabłkowym lub bulionem podczas grillowania, aby zachować wilgotność i poprawić przyczepność dymu.
 Owoce morza	Łosoś – filet	Olcha, wiśnia, klon	104 °C (220 °F)	1 h	Łososa można wędzić na zimno, peklując go solą i wystawiając na dym w temperaturze 68–86°F (30–20 °C) bez grillowania. Użyj filetów ze skórą; na końcu posmaruj glazurą cytrynową.
	Pstrąg – cały	Olcha, dąb, wiśnia	107 °C (225 °F)	1 h	Napełnij wnętrze cytryną/ziołami; grilluj w koszyku
	Ogonki homara	Olcha, jabłoń, wiśnia		~ 45 min	Przetnij ogonki, aby dym lepiej przenikał.

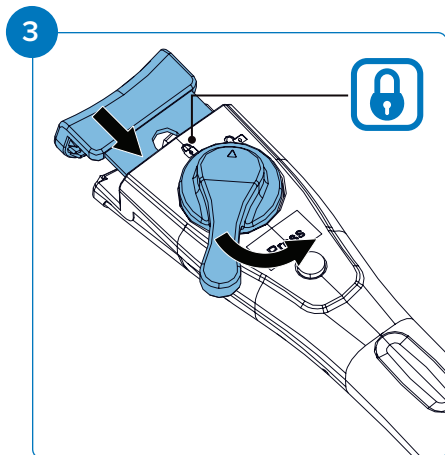
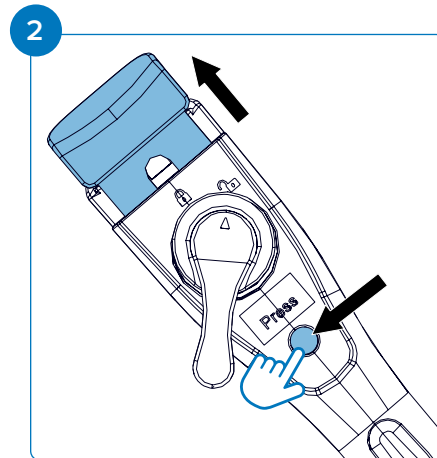
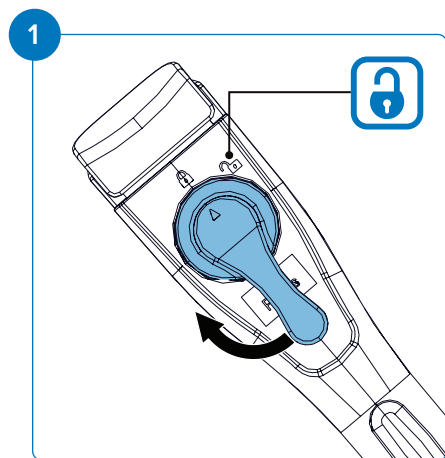
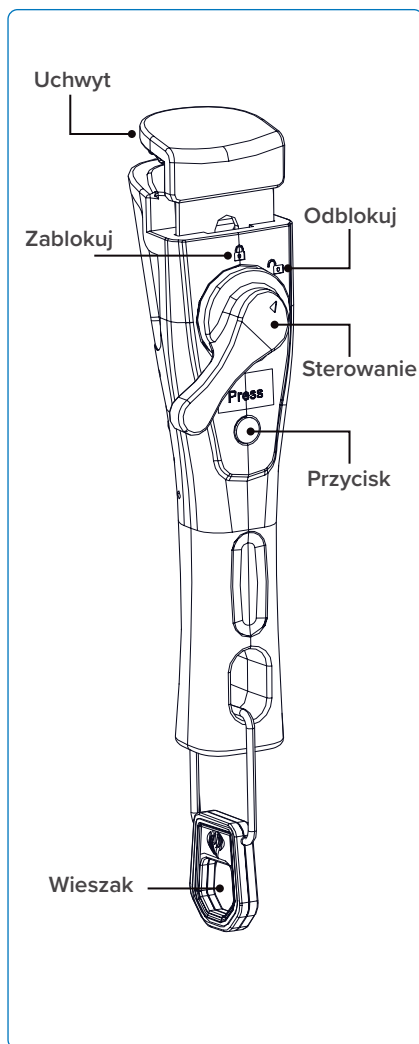
Rodzaj jedzenia	Rodzaj(e) drewna	Temperatura dymu °C (°F)	Czas grillowania	Wskazówki dotyczące grillowania		
 Warzywa	Papryka	Jabłoń, wiśnia	1,5–2 h	Pokrój na półki lub grube paski; lekko posmaruj olejem.		
	Ziemniaki – całe	Drewno jabłoni, wiśni, pekan	107–116 °C (225–240 °F)	2–3 h	Nakłuj i natrzyj olejem/solą; zawiń w folię, aby skórka była miękka.	
	Marchewki		1,5–2 h	Grilluj z odrobiną miodu lub brązowego cukru dla słodyczy.		
	Pomidory (Roma)	Wiśnia, jabłoń	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Przekrój na pół; idealne do sosów lub salsy.	
 Ser	Cheddar (dojrzały)	Drewno jabłoni, wiśni, klon	1,5–2 h	Po grillowaniu pozostaw nieowinięty w lodówce na 24–48 h, aby złagodniał		
	Gouda	Jabłoń, pekan		Pokrój na małe kawałki lub grilluj w całości; pozostaw na 48 godzin.		
	Mozzarella (niskiej wilgotności)	Jabłoń, wiśnia	32 °C (90 °F) Uwaga: Chłodne dni ułatwiają utrzymanie niskiej temperatury w wędzarni—idealne do zimnego grillowania sera bez jego topienia.	~ 1 godz.	Użyj twardych bloków; grilluj delikatnie, inaczej może się roztopić.	
	Szwajcarski / Jarlsberg	Jabłoń, olcha		2 godz.	Schłodź przed grillowaniem; pozostaw na 2 dni, aby uzyskać pełnię smaku	
	Serek śmietankowy (blok)	Jabłoń, klon		1–2 godz.	Naciąć wierzch w kratkę; przyprawić lub obtoczyć w mieszance przypraw przed grillowaniem.	
	Brie			~ 1 godz.	Krótko zamroź przed grillowaniem, aby zachował kształt.	
	Halloumi (grillowany na zimno)	Drewno jabłoni, wiśni, pekan		107 °C (255 °F)	1–1,5 h	Pokrój na plastry o grubości ¼–¾”; użyj pośredniego ustawienia z tacką lodu; odstaw na 24–48 godzin
	Halloumi (grillowany na gorąco)				30–45 min	Pozostaw w całości lub pokrój na grube plastry; twarda konsystencja dobrze się trzyma; podawaj na ciepło lub podsmażone.

Działanie

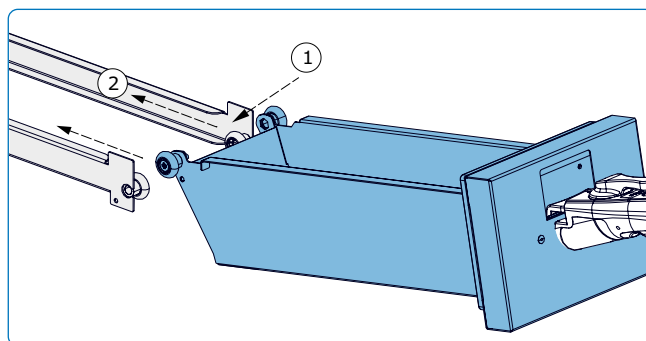
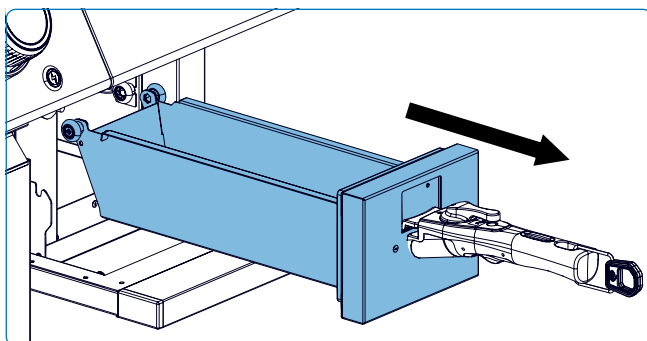
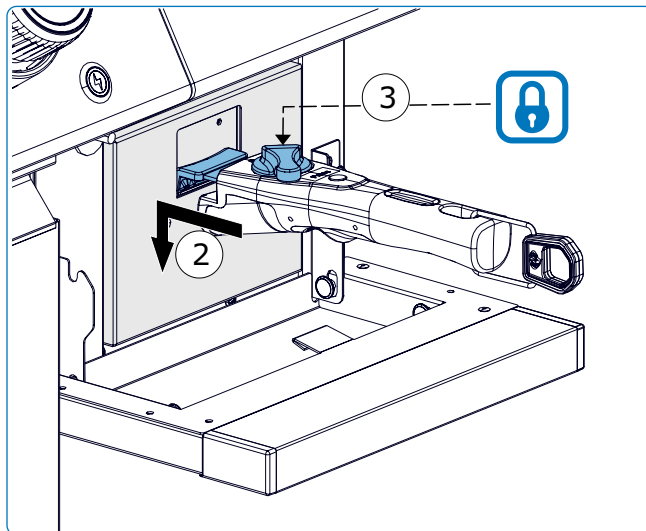
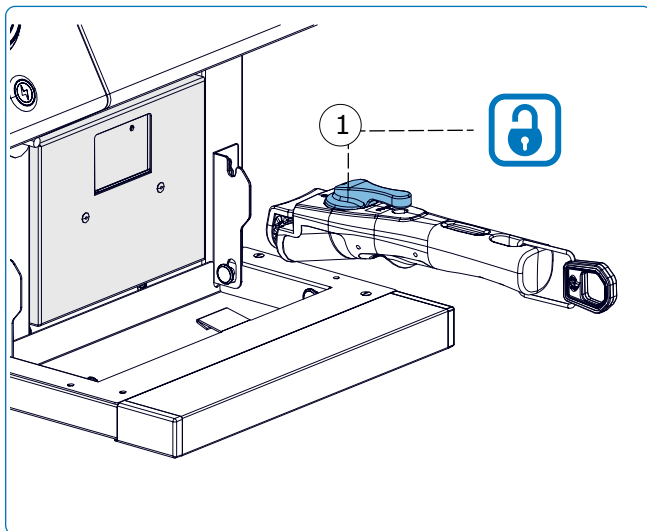
Drzwi



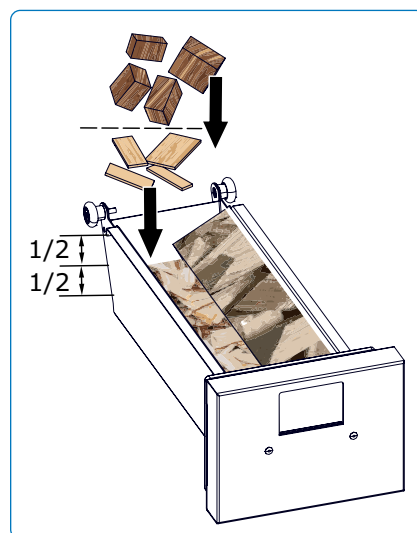
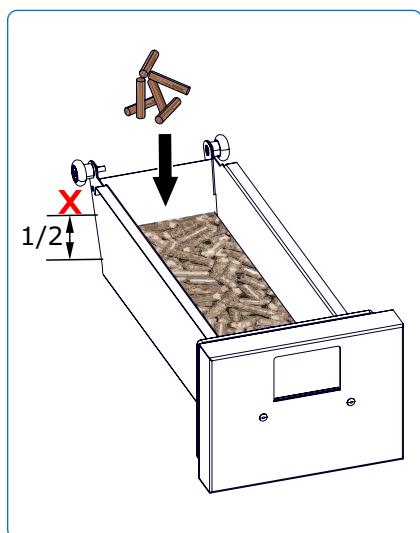
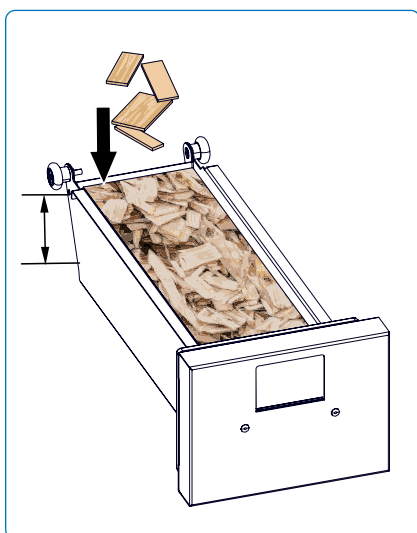
Przegląd narzędzi



Tacka na drewno



Przygotowanie wędzarki



- Napełnij tackę wiórkami drzewnymi do samej góry. Około 480 g. lub 6 filiżanek.

- Napełnij peletem nie więcej niż do połowy. Około 180 g lub 2 filiżanki.

- Ułóż wióry drzewne nie wyżej niż do połowy. Połóż kawałki drewna na wiórkach drzewnych.

Czyszczenie skrzynki wędzarki

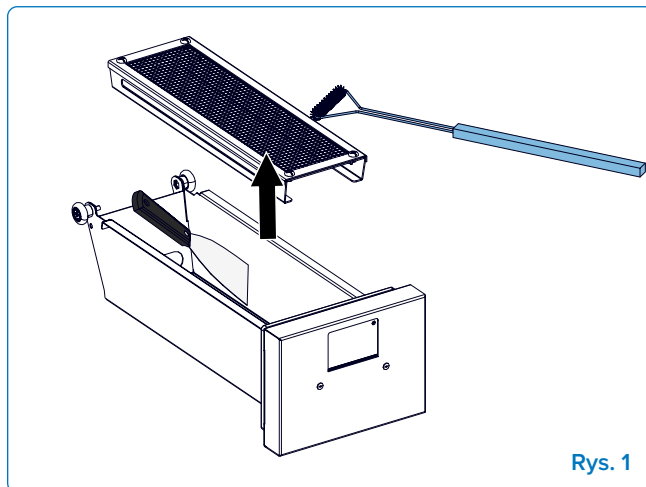
Aby utrzymać skrzynkę do wędzenia w doskonałym stanie i zapewnić najlepszy smak wędzenia potraw z grilla, po każdym użyciu należy wykonać następujące proste czynności czyszczące:

1. **Całkowicie ostudź** – Pozwól, aby wędzarnia i grill całkowicie ostygły przed dotykaniem, aby zapobiec oparzeniom i ułatwić usuwanie popiołu. Popiół i krezot mogą gromadzić się wewnątrz, szczególnie w pobliżu elementu grzewczego.
2. **Odłącz zasilanie przed czyszczeniem** – Zawsze odłącz wędzarnię przed czyszczeniem w pobliżu elementu grzewczego dla bezpieczeństwa.
3. **Opróżnij popiół** – Wyjmij tackę na drewno z grilla i wyrzuć pozostałe wióry drzewne lub popiół do metalowego pojemnika.
4. **Wyjmij i wyczyść siatkę** – Wyjmij siatkę, która utrzymuje wióry drzewne. Strząśnij pozostałe zanieczyszczenia i wyczyść szczotką (**rys. 1**).
5. **Rura wylotowa Wędzarni** – może być odkręcona w celu czyszczenia – w celu uzyskania dodatkowej dźwigni włóż śrubokręt w otwory na końcówce (**rys. 2&3**).
6. **Usuń resztki** – Użyj szczotki do grilla lub metalowego skrobaka, aby usunąć zwęglone kawałki drewna lub przywarte zanieczyszczenia z powierzchni wewnętrznych, wnętrza i tacki na wiórki drzewne.
7. **Przetrzyj skrzynkę wędzarki** – Wyczyść powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne mieszanką 50/50 ciepłej wody i octu jabłkowego za pomocą gąbki. To usuwa krezot. Użyj metalowej szczotki lub gąbki ściерnej do uporczywych zabrudzeń. Unikaj nadmiernej wilgoci w pobliżu części elektrycznych (**Rys. 4**).
8. **Złóż ponownie i przechowuj** – Po wyschnięciu włóż tackę na drewno z powrotem do grilla.

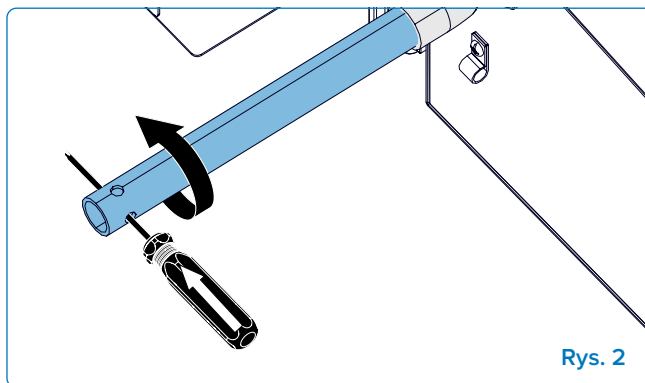


PORADA!

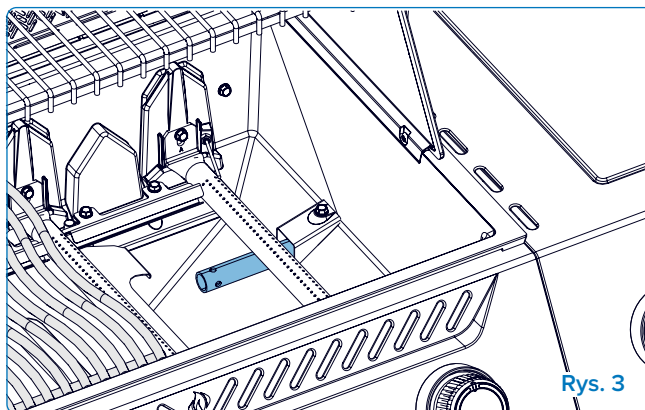
Regularne czyszczenie zachowuje smak i wydłuża żywotność wędzarki!



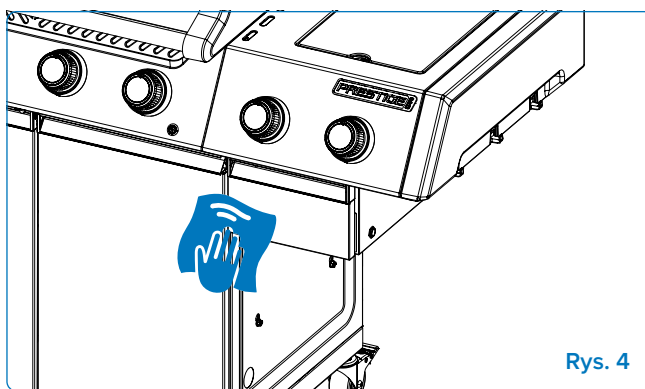
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

Rozwiązywanie problemów

Światła

Kontrolka	Znaczenie	Kontrolka	Znaczenie
Czerwony puls	<ul style="list-style-type: none"> Zapłon/ponowny zapłon 	Białe mignięcie (2 razy)	<ul style="list-style-type: none"> Błąd otwartego wyłącznika drzwi
Żółty	<ul style="list-style-type: none"> Grillowanie z wyłączoną funkcją ponownego zapłonu (15 min) 	Białe mignięcie (3 razy)	<ul style="list-style-type: none"> Błąd wyzwolenia dysku Snap
Pulsujący niebieski	<ul style="list-style-type: none"> Grillowanie z włączoną funkcją ponownego zapłonu 	Białe mignięcie (4 razy)	<ul style="list-style-type: none"> Błąd: wentylator nie działa
Pulsujący zielony	<ul style="list-style-type: none"> Grillowanie z zalecaną funkcją ponownego zapłonu 		

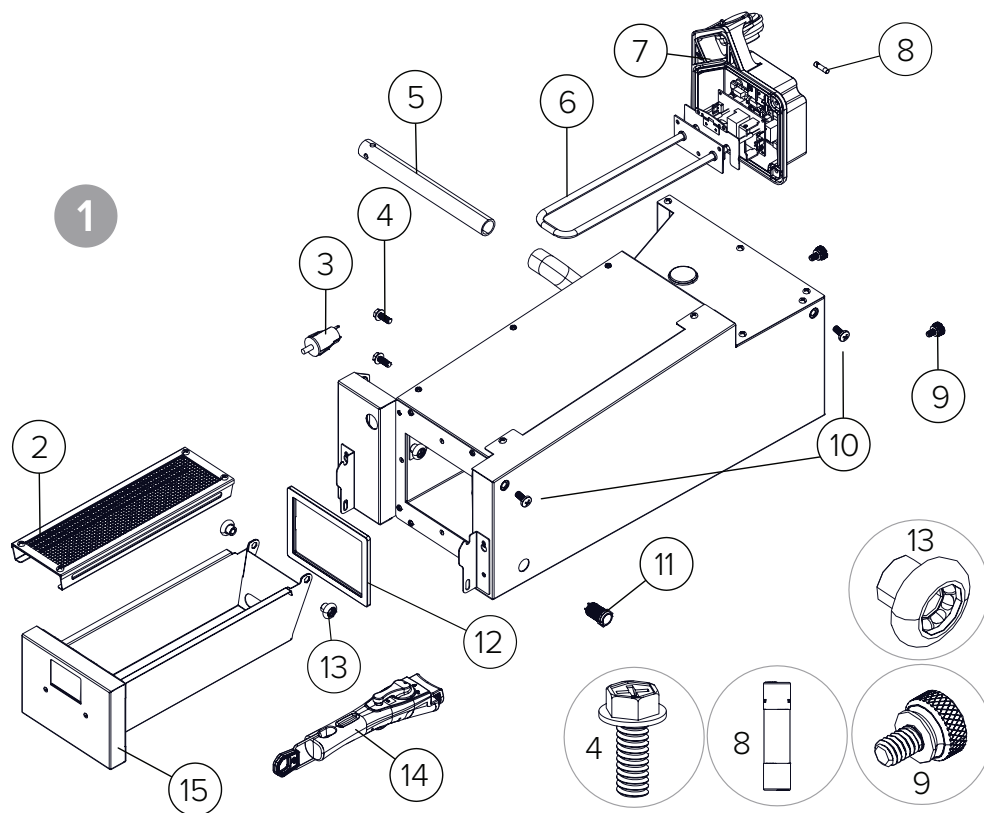
WĘDZARNIA

- Nie uruchamia się, nie osiąga lub nie utrzymuje temperatury, wytwarza mało dymu lub nie wytwarza go wcale, lub nierównomiernie piecze potrawy.
- Wydaje nietypowe dźwięki, wyświetla kody błędów, wytwarza nadmierną ilość dymu lub ma problemy z podawaniem paliwa.

Możliwe przyczyny	Przyczyna	Rozwiązanie
Wędzarnia nie włącza się	<ul style="list-style-type: none"> Przewód niepodłączony do portu COMM 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz wiązkę przewodów pewnie; sprawdź, czy nie jest uszkodzona
	<ul style="list-style-type: none"> Przełącznik ON/OFF na skrzynce elektroniki jest wyłączony. 	<ul style="list-style-type: none"> Włącz przełącznik
	<ul style="list-style-type: none"> Przewód zasilający niepodłączony do wędzarni 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz przewód zasilający do wędzarni
	<ul style="list-style-type: none"> Przewód zasilający niepodłączony do gniazda BBQ 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz przewód zasilający do gniazda BBQ
Wiórki drzewne nie zapalają się	<ul style="list-style-type: none"> Wiórki drzewne są mokre 	<ul style="list-style-type: none"> Użyj suchych wiórków
	<ul style="list-style-type: none"> Nagromadzenie spalonych wiórków 	<ul style="list-style-type: none"> Wyczyść tackę
	<ul style="list-style-type: none"> Drzwi nie są prawidłowo zamknięte 	<ul style="list-style-type: none"> Całkowicie zamknij drzwi
Gęsty biały dym	<ul style="list-style-type: none"> Układ Venturiego zatkany lub wentylator nie działa 	<ul style="list-style-type: none"> Wyczyść układ i sprawdź wentylator
	<ul style="list-style-type: none"> Mokre wiórki drzewne 	<ul style="list-style-type: none"> Wymień na suche wiórki
	<ul style="list-style-type: none"> Drzwi nie są prawidłowo zamknięte 	<ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że drzwi są prawidłowo zamknięte
	<ul style="list-style-type: none"> Uszkodzona lub brakująca uszczelka drzwi 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź i wymień uszczelkę

Możliwe przyczyny	Przyczyna	Rozwiązanie
Drzwi się nie zamykają	<ul style="list-style-type: none"> • Wiórki zaklinowane między tacką a wewnętrzną obudową 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń przeszkodę
	<ul style="list-style-type: none"> • Nagromadzenie popiołu/ odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyść komorę
	<ul style="list-style-type: none"> • Tacka jest źle ustawiona 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyrównaj tackę na prowadnicy
Biały, gęsty lub gorzki dym	<ul style="list-style-type: none"> • Niepełne spalanie z powodu zatkanego Venturiego 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie wyczyść system Venturiego
	<ul style="list-style-type: none"> • Niepełne spalanie z powodu niepracującego wentylatora 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź działanie wentylatora; jeśli pojawi się błąd wentylatora, wykonaj kroki diagnostyczne lub skontaktuj się z pomocą techniczną
	<ul style="list-style-type: none"> • Słaby przepływ powietrza lub zbyt dużo paliwa 	<ul style="list-style-type: none"> • Zredukuj ilość paliwa i popraw wentylację
	<ul style="list-style-type: none"> • Mokre drewno/wiórki tłą się 	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj suchych wiórków drzewnych lub peletów
Zintegrowana awaria wędzarki (za pośrednictwem ekranu dotykowego LCD)	<ul style="list-style-type: none"> • Grill nie jest podłączony do zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź podłączenie zasilania
	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcja wędzarenki wyłączona w ustawieniach ekranu dotykowego 	<ul style="list-style-type: none"> • Włącz funkcję wędzarenki za pomocą sterowania LCD
	<ul style="list-style-type: none"> • Przewód COMM nie jest podłączony 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz przewód COMM pewnie
	<ul style="list-style-type: none"> • Przepalony bezpiecznik 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymień bezpiecznik
	<ul style="list-style-type: none"> • Problemy z okablowaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź połączenia
	<ul style="list-style-type: none"> • Luzne lub wadliwe połączenia przewodowe z tyłu ekranu dotykowego LCD 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź i zabezpiecz okablowanie ekranu dotykowego
	<ul style="list-style-type: none"> • System wymaga resetu 	<ul style="list-style-type: none"> • Postępuj zgodnie z instrukcjami resetowania producenta na ekranie dotykowym
Brak dymu lub bardzo mało dymu	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt wysoka temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw niższą temperaturę.
	<ul style="list-style-type: none"> • Mokre lub niskiej jakości wiórki drzewne 	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj suchych, wysokiej jakości wiórków
	<ul style="list-style-type: none"> • Niepełne spalanie z powodu niepracującego wentylatora 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź działanie wentylatora; jeśli pojawi się błąd wentylatora, wykonaj kroki diagnostyczne lub skontaktuj się z pomocą techniczną
	<ul style="list-style-type: none"> • Słaby przepływ powietrza z powodu zatkanego venturiego 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie wyczyść system Venturiego
	<ul style="list-style-type: none"> • Nagromadzenie popiołu w tacy na wiórki drzewne 	<ul style="list-style-type: none"> • Regularnie czyść tackę na wiórki drzewne

Części zamienne



Nr	Nr części	Opis
1	N010-10008266	Wędzarka boczna
2	N360-10008868	Wkładka siatkowa
3	N660-10008859	Wyłącznik drzwiowy
4	N570-0082	Element mocujący
5	N490-10008860	Rura wylotowa
6	N357-10008865	Zapalnik elementu grzewczego
7	N010-10008864	Elektronika
8	N285-10008949	Bezpiecznik
9	N195-10008898	Przewód zasilający, kabel, Rc/Europejski typ C
	N195-10008897	Przewód zasilający, kabel, Wielka Brytania typ G
	N195-10008896	Przewód zasilający, kabel, Izrael typ H
	N195-10008895	Przewód zasilający, kabel, Szwajcaria typ J
10	N570-0022	Element mocujący
11	N110-10008862	Przycisk

Nr	Nr części	Opis
12	N290-10008861	Uszczelka drzwi
13	N045-0001	Łożysko
14	N700-10008870	Narzędzie do wyjmowania tacki
15	N710-10008867	Tacka na wióry drzewne



ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

Prestige® PRO

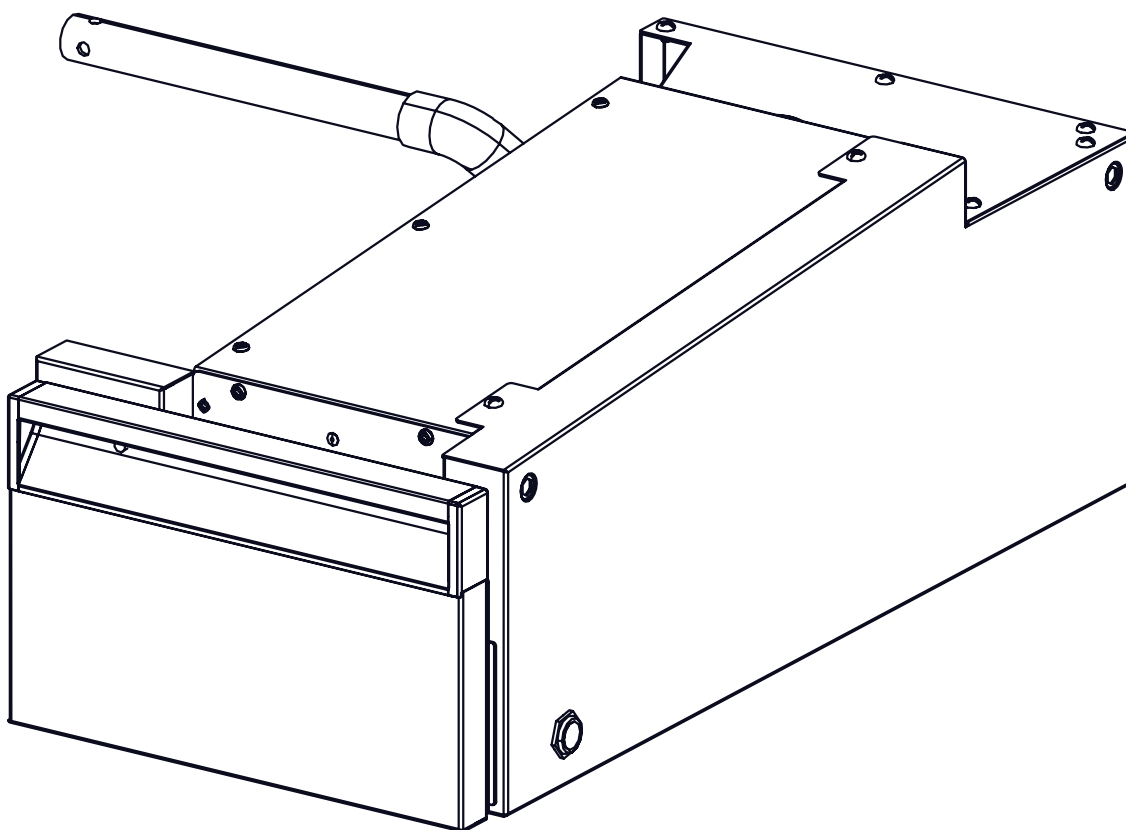


Ηλεκτρικό Πλαϊνό Αξεσουάρ Κάπνισμα Οδηγός Εγκατάστασης & Λειτουργίας

Μοντέλα

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005

GR



Το πραγματικό προϊόν ενδέχεται να διαφέρει από τις απεικονίσεις.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Καλώς ήρθατε στο Napoleon®!

Πρώτα η ασφάλεια



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ηλεκτρικές Προφυλάξεις

Εάν χρησιμοποιείται εξωτερική ηλεκτρική πηγή, η συσκευή πρέπει επίσης να γειωθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς και τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Χρησιμοποιείτε μόνο κύκλωμα προστατευμένο με Διακόπτη Διαρροής Γείωσης (GFI) με αυτή τη συσκευή. Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διακόπτη διαρροής ρεύματος (RCD) με ονομαστικό υπολειπόμενο ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με επαφή γείωσης. Μην αφαιρείτε ποτέ το φινιρίσμα γείωσης ή χρησιμοποιείτε με αντάππορα δύο ακίδων.

Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθοράς. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο. Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης με φινιρίσμα γείωσης τριών ακίδων, κατάλληλα για την ισχύ της συσκευής και εγκεκριμένα για εξωτερική χρήση με σήμανση W-A.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές, τα κουμπιά ή τα παρεχόμενα εργαλεία.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, το φινιρίσμα ή οποιοδήποτε άλλο ηλεκτρικό εξάρτημα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων. Πρέπει να επιβλέπονται ή να έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση και να κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μέσα στη σχάρα όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε ανταλλακτικά.
- Πάντα να συνδέετε πρώτα το φινιρίσμα στη συσκευή και μετά να τοποθετείτε το καλώδιο στην πρίζα μέσα στη σχάρα. Για να αποσυνδέσετε, γυρίστε το διακόπτη στη θέση OFF και στη συνέχεια αποσυνδέστε από την πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σε σωστά γειωμένα πρίζα.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τη Napoleon μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

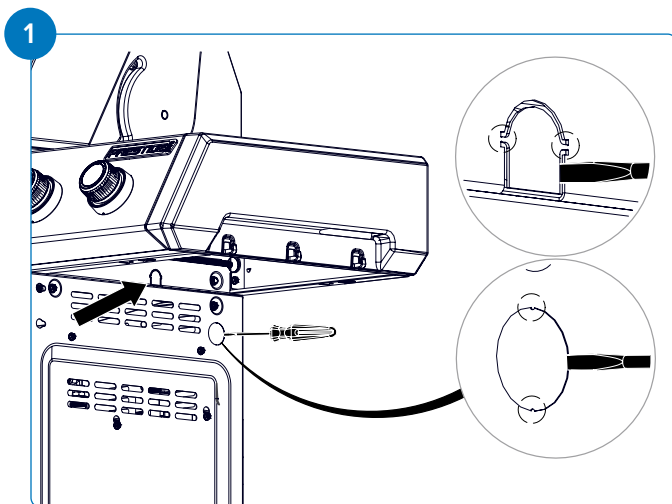
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη, να αγγίζει ζεστές επιφάνειες ή να εμποδίζει τη διαδρομή προς τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιό της πάνω ή κοντά σε ζεστό καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό, ή σε προθερμασμένο φούρνο.
- Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση συσκευής που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φως ή μετά από βλάβη ή ζημιά της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.
- Τα καλώδια επέκτασης εξωτερικού χώρου πρέπει να χρησιμοποιούνται με προϊόντα εξωτερικής χρήσης και φέρουν σήμανση με το γράμμα “W” και ετικέτα που αναγράφει “Κατάλληλο για χρήση με συσκευές εξωτερικού χώρου”.
- Η σύνδεση με το καλώδιο επέκτασης πρέπει να διατηρείται στεγνή και εκτός εδάφους.
- Αποθηκεύετε τα προϊόντα σε εσωτερικό χώρο όταν δεν χρησιμοποιούνται – μακριά από παιδιά.
- Μην καθαρίζετε αυτό το προϊόν με ψεκασμό νερού ή παρόμοια μέθοδο. Αντίθετα, προτείνουμε να το σκουπίσετε με ένα υγρό πανί βουτηγμένο σε μείγμα 50/50 μηλόξυδου και νερού και στη συνέχεια να το στεγνώσετε με καθαρή πετσέτα.
- Καύσιμα, όπως μπρικότες ξυλάνθρακα, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με τη συσκευή.

Βήματα Συναρμολόγησης

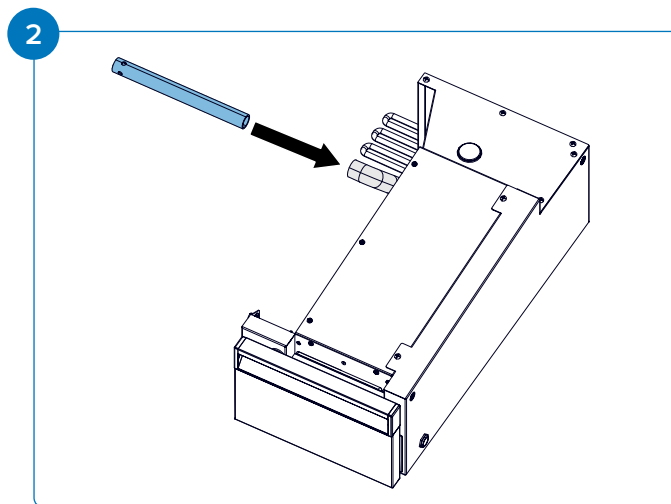
Ενσωματωμένο Σύστημα Κάπνισμα

Αυτή η λειτουργία προσθέτει βάθος σε κρέατα, λαχανικά και άλλα. Ιδανικό για αργό και χαμηλής θερμοκρασίας μαγείρεμα.

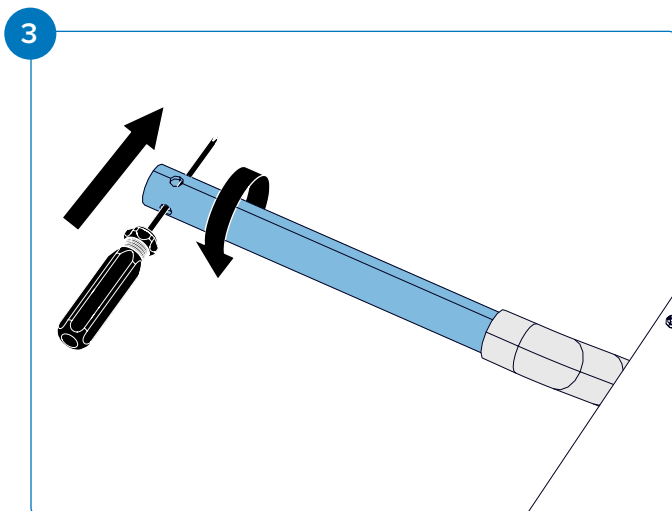
GR



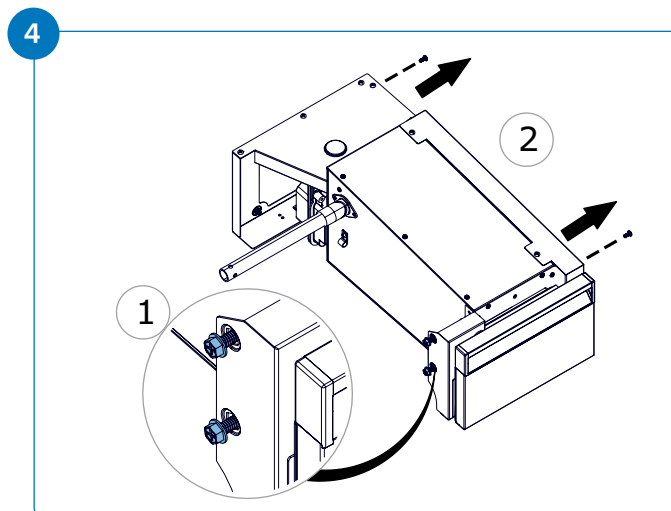
- Αφαιρέστε τα 2 καλύμματα που βρίσκονται κάτω από το δεξί ράφι, στο πλαϊνό πάνελ του καροτσιού.



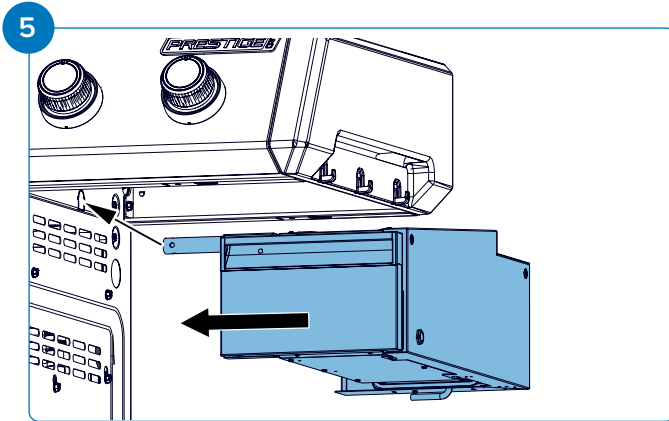
- Εισάγετε τον σωλήνα εξόδου του Κάπνισμα στο πλαϊνό Κάπνισμα βιδώνοντας τον σωλήνα με το χέρι.



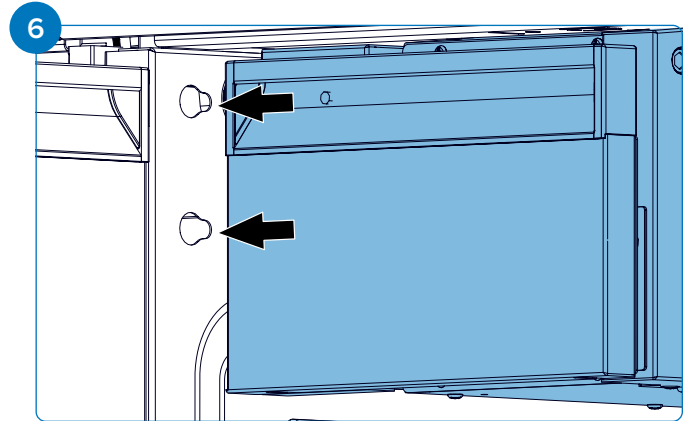
- Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι στις τρύπες στην άκρη του σωλήνα για να το σφίξετε για σταθερή εφαρμογή.



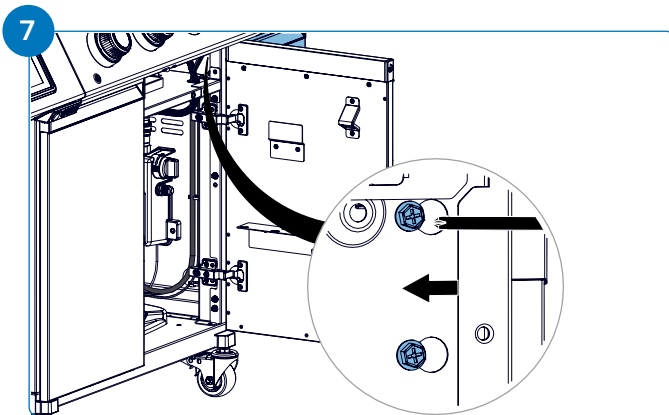
- Χαλαρώστε ελαφρώς τις δύο βίδες, στη συνέχεια αφαιρέστε τις εντελώς και αφήστε τις στην άκρη.



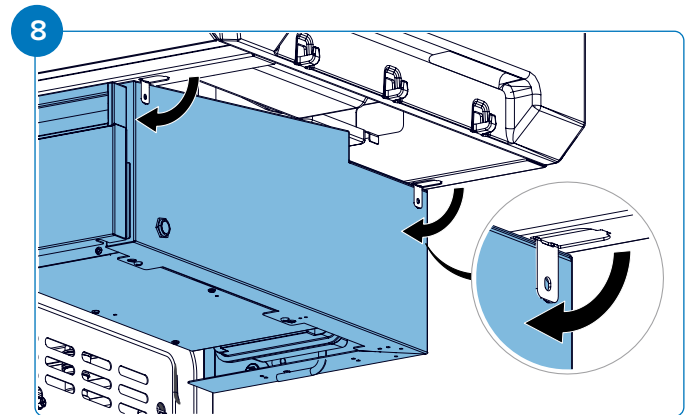
- Τοποθετήστε τον καπνιστή κάτω από το πλαϊνό ράφι και καθοδηγήστε τον σωλήνα εξόδου του καπνιστή μέσα από το άνοιγμα που δημιουργήθηκε αφαιρώντας το κάλυμμα.



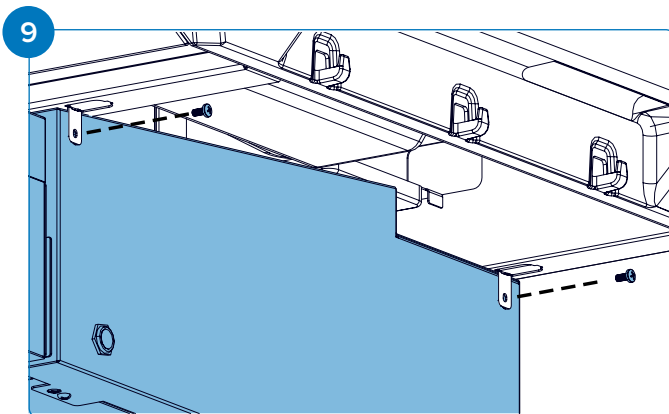
- Με τον καπνιστή στη θέση του και τον σωλήνα εξόδου μέσα από το άνοιγμα, τοποθετήστε το βραχίονα και το συνδετικό στοιχείο στις υποδοχές-κλειδιά στο δεξί πλαϊνό πάνελ της βάσης του καροτσιού.



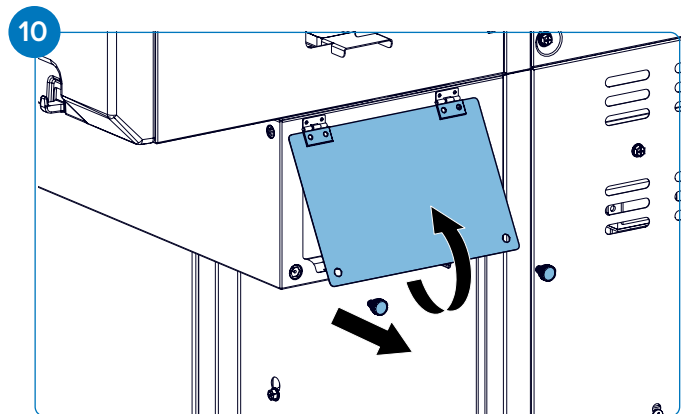
- Αφού και τα δύο κεφάλια των συνδετικών στοιχείων περάσουν στις υποδοχές-κλειδιά, μπορούν να σφικτούν από το εσωτερικό του καροτσιού BBQ.



- Με τον καπνιστή στερεωμένο με δύο συνδετικά στοιχεία στον μπροστινό βραχίονα, λυγίστε τα δύο άκρα στο πλαϊνό ράφι προς τα κάτω στη θέση τους.

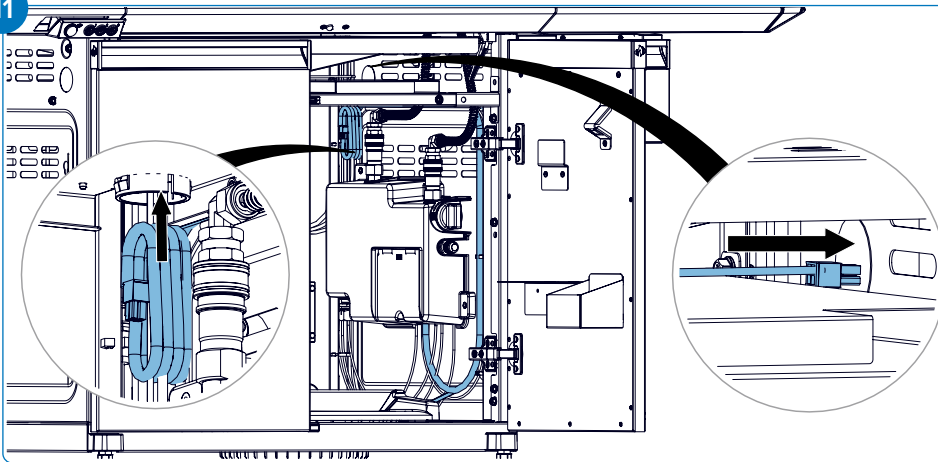


- Στερεώστε τον καπνιστή χρησιμοποιώντας τα συνδετικά στοιχεία που αφαιρέθηκαν προηγουμένως για να τον κρατήσετε στη θέση του.



- Αφαιρέστε τις δύο βίδες με το χέρι στο πίσω μέρος της μονάδας. Ανασηκώστε το πάνελ πρόσβασης για να αποκτήσετε πρόσβαση στο κουτί ηλεκτρονικών.

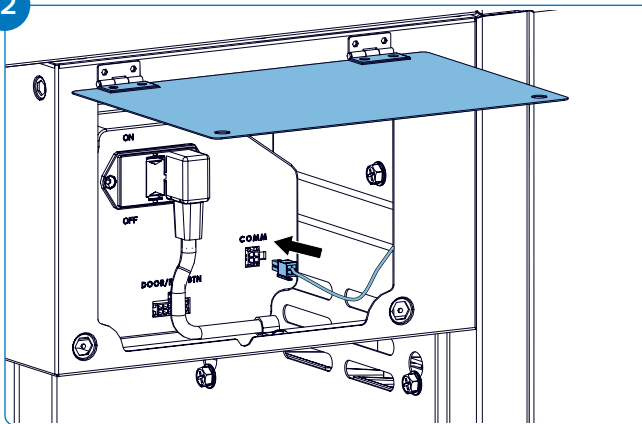
11



- Εντοπίστε τη δέσμη καλωδίων του καπνιστή από το εσωτερικό του ντουλαπιού. Περάστε το καλώδιο από το πλάι του ντουλαπιού προς το πίσω μέρος του Κάπνισμα.

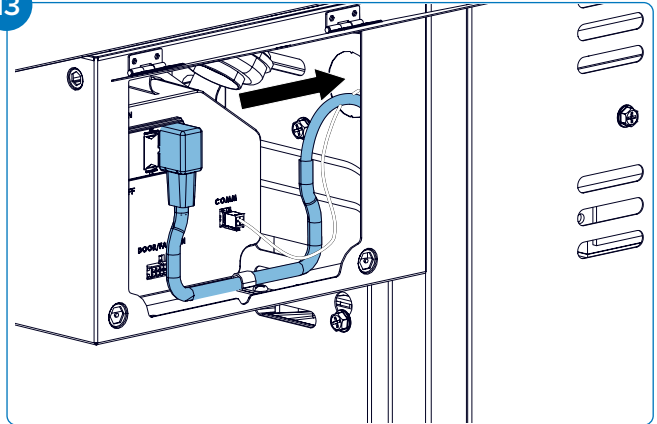
GR

12



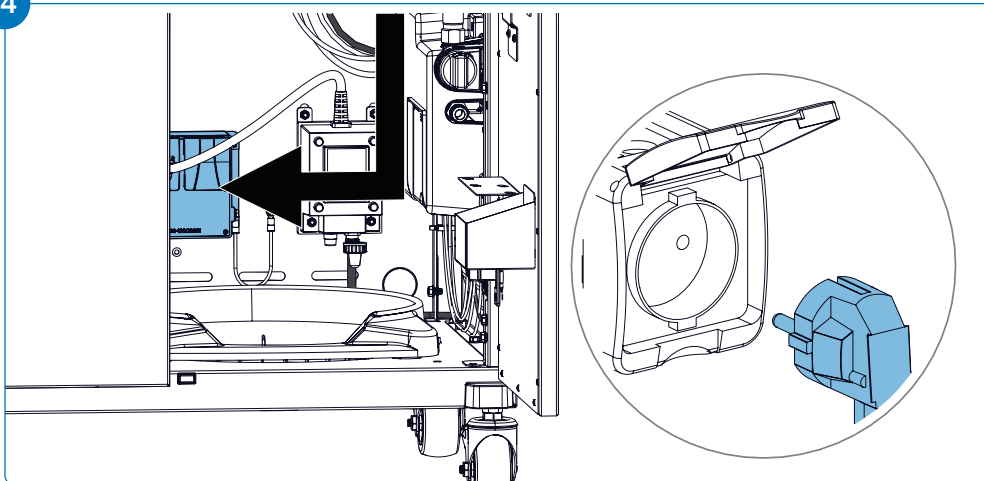
- Συνδέστε τη δέσμη καλωδίων—αυτό επιτρέπει την επικοινωνία με τον καπνιστή—στη θύρα 'COMM' του κουτιού ηλεκτρονικών. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ρεύματος είναι στη θέση ON.

13



- Περάστε το παρεχόμενο καλώδιο ρεύματος από το κουτί του καπνιστή, μέσα από το πλαϊνό πάνελ και στο ντουλάπι.

14

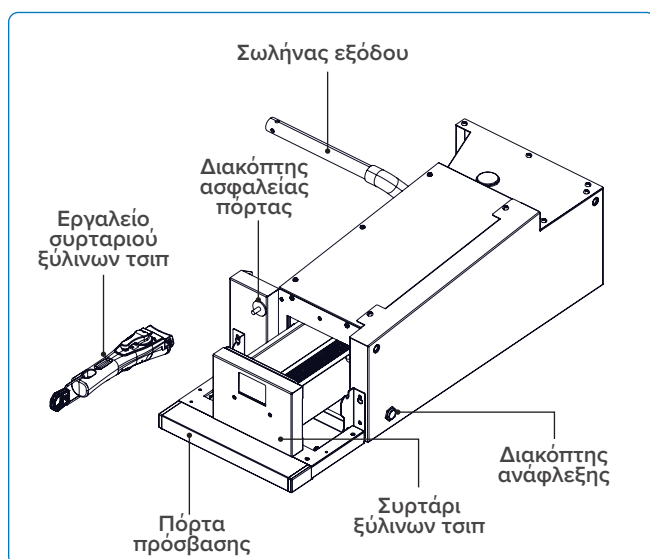


- Συνδέστε το ρεύμα από τον καπνιστή στην πρίζα μέσα στο ντουλάπι. Κλείστε την πόρτα πρόσβασης στο πίσω μέρος του κουτιού του καπνιστή.

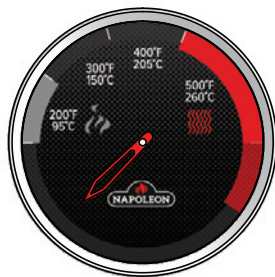
Ξεκινώντας

Επισκόπηση καπνιστή

Ενισχύστε την εμπειρία ψησίματος με πλούσια, ξυλώδη γεύση χρησιμοποιώντας το ενσωματωμένο σύστημα καπνιστήρα*. Όταν επιλέγεται η λειτουργία καπνίσματος, το κουτί καπνιστήρα ενεργοποιείται αυτόματα και διοχετεύει αρωματικό καπνό στον κύριο θάλαμο ψησίματος για αυθεντικά αποτελέσματα τύπου μπάρμπεκιου. Αυτή η λειτουργία προσθέτει βάθος σε κρέατα, λαχανικά και άλλα. Ιδανικό για αργό και χαμηλής θερμοκρασίας μαγείρεμα.

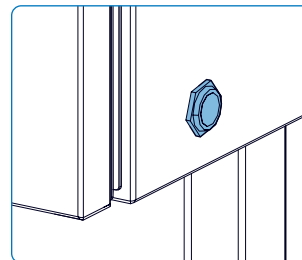


Ο καπνιστής πρέπει να ξεκινήσει και να εκπέμπει καπνό πριν ανάψετε οποιοδήποτε καυστήρα. Η καλύτερη απόδοση επιτυγχάνεται με 1-2 καυστήρες στη χαμηλή ένταση. Ο δείκτης στο καπάκι πρέπει πάντα να βρίσκεται στην περιοχή καπνού.



Ανάφλεξη

1. Γεμίστε το κουτί του καπνιστή – Προσθέστε ροκανίδια ξύλου ή ένα μείγμα από ροκανίδια ξύλου και κομμάτια ή πέλλετ, μέχρι το κουτί να είναι σχεδόν γεμάτο. Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα. Δείτε την ενότητα **«Ρύθμιση του καπνιστή σας»** για περισσότερες λεπτομέρειες.



2. Κρατήστε πατημένο το κουμπί στη μονάδα καπνιστή για 2 δευτερόλεπτα για να γίνει ανάφλεξη.

Το κουμπί θα αναβοσβήνει κόκκινο, υποδεικνύοντας ότι το στάδιο ανάφλεξης βρίσκεται σε εξέλιξη (~11 λεπτά).

Μετά τη διαδικασία ανάφλεξης, το στοιχείο ανάφλεξης των ξύλινων τσιπ θα απενεργοποιηθεί και ο ανεμιστήρας θα παρέχει συνεχόμενο καπνό μέχρι να εξαντληθεί η παροχή ξύλινων τσιπ ή να περάσει 1 ώρα χωρίς να ξεκινήσει νέα διαδικασία ανάφλεξης. Μόλις ο καπνιστής αρχίσει να εκπέμπει καπνό, ανάψτε 1–2 καυστήρες και διατηρήστε τη θερμοκρασία εντός της περιοχής καπνίσματος που φαίνεται στον δείκτη του καπακιού. Δείτε την ενότητα **«Ρύθμιση του καπνιστή σας»** για περισσότερες λεπτομέρειες.

Μόλις ξεκινήσει η ανάφλεξη, ο ανεμιστήρας δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί. Αυτή είναι μια σημαντική λειτουργία ασφαλείας που έχει σχεδιαστεί για να αποτρέπει την ανεξέλεγκτη καύση μέσα στον καπνιστή. Ο ανεμιστήρας του καπνιστή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψύξης (περίπου 2 ώρες) ή μετά από 3 ώρες αδράνειας.

Επανα-ανάφλεξη

Η επιλογή επαν-ανάφλεξης δεν είναι διαθέσιμη μέχρι να περάσουν 15 λεπτά από την ολοκλήρωση της διαδικασίας ανάφλεξης. Όταν η παροχή ροκανιδιών ξύλου εξαντληθεί, αλλά θέλετε να παρατείνετε τη συνεδρία:

1. Ανοίξτε την πόρτα του καπνιστή για να έχετε πρόσβαση στο δίσκο ροκανιδιών ξύλου. Η πρόσβαση στην πόρτα του καπνιστή διαθέτει διακόπτη ασφαλείας για να αποτρέψει τη λειτουργία του θερμαντικού στοιχείου όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
2. Ξεκλειδώστε το εργαλείο και τοποθετήστε το στην μπροστινή πλευρά του δίσκου ροκανιδιών ξύλου. Ξεκλειδώστε το εργαλείο και σύρετε προσεκτικά το δίσκο ροκανιδιών ξύλου προς τα έξω για εύκολο γέμισμα χωρίς να τον αφαιρέσετε από τη συσκευή. Δείτε την ενότητα **«Επισκόπηση εργαλείων»**.
3. Χρησιμοποιήστε μεταλλική λαβίδα για να αναδιανείμετε τα χρησιμοποιημένα ροκανίδια ξύλου, μετακινώντας τα μπροστά και πίσω στο δίσκο. Αδειάζοντας χώρο στο μεταλλικό πλέγμα θα βοηθήσει στην επαν-ανάφλεξη των φρέσκων ροκανιδιών ξύλου. Μην αφαιρείτε ζεστά ροκανίδια από τον θάλαμο. Δείτε την ενότητα **«Ρύθμιση του καπνιστή σας»**.
4. Προσθέστε μια φρέσκια στρώση ροκανιδιών ξύλου, διασφαλίζοντας καλή επαφή με την πηγή θερμότητας για ταχύτερη ανάφλεξη και σταθερό καπνό.
5. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο για να επανατοποθετήσετε το δίσκο ροκανιδιών ξύλου. Κλείστε και ασφαλίστε την πόρτα του καπνιστή.
6. Κρατήστε πατημένο το κουμπί στη μονάδα καπνιστή για 2 δευτερόλεπτα. Το κουμπί θα αναβοσβήνει κόκκινο, υποδεικνύοντας ότι το στάδιο επαν-ανάφλεξης βρίσκεται σε εξέλιξη (~4 λεπτά).



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Ο χρήστης πρέπει να περιμένει 15 λεπτά για να είναι ξανά διαθέσιμη η επιλογή επαν-ανάφλεξης. Αυτός ο χρονοδιακόπτης των 15 λεπτών υπάρχει για να αποτρέψει την υπερβολική εναλλαγή θερμότητας στον καπνιστή.
 - Η ανάφλεξη και η επαν-ανάφλεξη μπορούν να ακυρωθούν οποιαδήποτε στιγμή επιλέγοντας αυτή την επιλογή στην οθόνη ή κρατώντας πατημένο το κουμπί για 5 δευτερόλεπτα (ανάλογα με το μοντέλο σας).
7. Για να επιτευχθεί πλήρης απενεργοποίηση του καπνιστή, πρέπει να τον αφήσετε ανενεργό (χωρίς επαν-ανάφλεξη) για 1 ώρα ώστε να ξεκινήσει η διαδικασία πλήρους απενεργοποίησης (3 ώρες συνολικά). Κατά τις τελευταίες 2 ώρες, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει σε λειτουργία για να αποτρέψει την επιστροφή καπνού.
 8. Αφού ο καπνιστής έχει κρυώσει πλήρως, αδειάστε το δίσκο ροκανιδιών ξύλου και απορρίψτε τα υπολείμματα σε πυρίμαχο δοχείο με καλά εφαρμοστό καπάκι.

Οδηγός για Κάπνισμα

Γρήγορες Συμβουλές για Κάπνισμα

Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τον καπνιστή σας, δημιουργήσαμε αυτόν τον οδηγό γρήγορης αναφοράς γεμάτο πρακτικές συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα. Αυτές οι δοκιμασμένες τεχνικές ενισχύουν τη γεύση, βελτιώνουν την πρόσφυση του καπνού και σας βοηθούν να πετυχαίνετε πιο σταθερά αποτελέσματα—έτσι απολαμβάνετε την καλύτερη γεύση κάθε φορά και αξιοποιείτε στο έπακρο την εμπειρία μαγειρέματος.



Ξεκινήστε με καπνό Ξεκινήστε τον καπνιστή εκ των προτέρων και περιμένετε να παράγει καθαρό καπνό πριν τοποθετήσετε φαγητό στη σχάρα ή ανάψετε τους καυστήρες.



Κρύο κρέας = Καλύτερος δακτύλιος καπνού Τοποθετήστε το κρέας απευθείας από το ψυγείο στον καπνιστή. Η πιο δροσερή επιφάνεια απορροφά περισσότερο καπνό στην αρχή.



Διατηρήστε το υγρό Ψεκάστε το κρέας με ένα μπουκάλι ψεκασμού κάθε 45–60 λεπτά. Μην το παρακάνετε—απλώς αρκετό ώστε η επιφάνεια να παραμένει κολλώδης, όχι μουσκεμένη.



Χρησιμοποιήστε δίσκο νερού Ένα ταψί με νερό διατηρεί την υγρασία. Ο υγρός αέρας βοηθά τον καπνό να κολλάει καλύτερα και διατηρεί το κρέας ζουμερό.



Ανώμαλη επιφάνεια = Περισσότερη γεύση καπνού Χαράξτε την επιφάνεια ή εφαρμόστε χοντρό καρύκευμα (πχ. σπασμένο πιπέρι, βότανα). Η δημιουργία ανώμαλης υφής—μέσω χάραξης ή καρυκεύματος—ενισχύει την απορρόφηση του καπνού. Η αυξημένη επιφάνεια και οι ανωμαλίες βοηθούν να παγιδεύονται τα σωματίδια καπνού πιο αποτελεσματικά, προσφέροντας βαθύτερη, πλουσιότερη και πιο σύνθετη καπνιστή γεύση.



Αποφύγετε τον λευκό παχύ καπνό Ο παχύς λευκός καπνός σημαίνει ατελή καύση. Χρησιμοποιήστε ποιοτικά pellets, τσιπ ή κομμάτια ξύλου για καθαρότερη καύση.



Οι ζώνες θερμοκρασίας έχουν σημασία Γνωρίστε τις ζεστές και τις κρύες ζώνες της ψησταριάς σας. Γυρίζετε το κρέας όσο χρειάζεται για ομοιόμορφο ψήσιμο και αποφυγή ξηρών σημείων.






Η υπομονή ανταμείβεται Μην βιάζεστε. Κρατήστε το καπάκι κλειστό—κάθε ματιά προσθέτει 10–15 λεπτά στον χρόνο ψησίματος. Εμπιστευτείτε τη διαδικασία!







ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑ!


- Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί μετά το κάπνισμα για να διανεμηθούν ξανά οι χυμοί. Αυτό μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στην τρυφερότητα και τη γεύση.
- Αν δεν καθαριστεί, ο καπνιστής σας μπορεί να συσσωρεύσει κρεόζωτο—ένα υπόλειμμα σαν πίσσα που δίνει στο φαγητό μια πικρή, δυσάρεστη γεύση.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμομετρο κρέατος για ακρίβεια. Μην βασίζεστε μόνο στον χρόνο—η εσωτερική θερμοκρασία είναι το κλειδί.
- Η εξάσκηση φέρνει την τελειότητα. Κάθε κομμάτι κρέατος συμπεριφέρεται διαφορετικά. Να είστε υπομονετικοί και να συνεχίζετε να πειραματίζεστε.

Τύπος φαγητού	Τύπος/οι ξύλου	Θερμοκρασία καπνίσματος °C (°F)	Χρόνος καπνίσματος	Συμβουλές μαγειρέματος	
 Βόειο κρέας	Στήθος μοσχαρίσιο	Καρυδιά, Δρυς, Μεσκίτ	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 ώρες (μέχρι να τυλιχθεί, στους 74 °C / ~165 °F)	Χρόνος μαγειρέματος: 12–18 ώρες συνολικά. Χρησιμοποιήστε ταψί με νερό για υγρασία· τυλίξτε με αλουμινόχαρτο μετά το στάδιο στασιμότητας.
	Κοντές πλευρές	Καρυδιά, Δρυς, Μεσκίτ	107–116 °C (225–240 °F)	3–4 ώρες (μέχρι να τυλιχθούν)	Χρόνος μαγειρέματος: 6–8 ώρες συνολικά. Κρατήστε την πλευρά με το κόκκαλο προς τα κάτω· αφήστε να ξεκουραστεί 1 ώρα μετά το μαγείρεμα.
	Ρολό κιμά	Hickory, Δρυς, Ξύλο μηλιάς, Pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 ώρες	Αφήστε το ρολό κιμά να ξεκουραστεί για 10–15 λεπτά πριν το κόψετε για να διατηρήσει την υγρασία του.
 Χοιρινό	Boston Butt	Μήλο, Κεράσι, Pecan	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 ώρες	Καπνίστε μέχρι 90–95 °C (195–203 °F) για να το ξεφλουδίσετε.
	Πλευρές Baby Back	Μήλο, Κεράσι, Hickory	107–116 °C (225–240 °F)	~5 ώρες (μέθοδος 3-2-1)	Τυλίξτε με αλουμινόχαρτο στη 3η ώρα· τελειώστε χωρίς τύλιγμα για να σχηματιστεί κρούστα
	Πλευρές Spare	Μήλο, Κεράσι, Δρυς	107–116 °C (225–240 °F)	~6 ώρες	Ψεκάστε με χυμό μήλου κάθε ώρα για υγρασία.
	Ψαρονέφρι	Μήλο, Κεράσι, Δρυς	107–116 °C (225–240 °F)	~2–4 ώρες	Μην το παραψήσετε — αφαιρέστε στους 63 °C (145 °F)


Τύπος φαγητού	Τύπος/οι ξύλου	Θερμοκρασία καπνίσματος °C (°F)	Χρόνος καπνίσματος	Συμβουλές μαγειρέματος	
 Κοτόπουλο	Ολόκληρο	Μήλο, Κεράσι, Σφένδαμος	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 ώρες	Δέστε τα πόδια και βάλτε τα φτερά από κάτω· καπνίστε μέχρι 74 °C (165 °F)
	Μπούτια/μηροί	Μήλο, Σφένδαμος, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	~2 ώρες	Οι υψηλότερες θερμοκρασίες κάνουν το δέρμα τραγανό· δεν χρειάζεται να το γυρίσετε
	Φτερούγες	Μήλο, Κεράσι, Σφένδαμος	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 ώρες	Ανακατέψτε με λάδι/μπαχαρικά πριν το κάπνισμα· τελειώστε σε άμεση φωτιά για τραγανότητα.
	Στήθος	Μήλο, Κεράσι, Σφένδαμος	107 °C (225 °F)	~1 ώρα	Χρησιμοποιήστε θερμομέτρο κρέατος, αφαιρέστε στους 71 °C (160 °F), αφήστε να ξεκουραστεί μέχρι να φτάσει τους 165 °F.

GR

Τύπος φαγητού	Τύπος/οι ξύλου	Θερμοκρασία καπνίσματος °C (°F)	Χρόνος καπνίσματος	Συμβουλές μαγειρέματος
 Γαλοπούλα	Ολόκληρο	Μήλο, Κεράσι, Pecan	116 °C (240 °F)	5–7 ώρες Χρησιμοποιήστε ταψί με νερό· ανοίξτε το πουλερικό (spatchcock) για ομοιόμορφο ψήσιμο.
	Στήθος		~ 4 ώρες Αλείψετε κάθε ώρα για να διατηρηθεί η υγρασία.	
 Ελάφι	Ψαρονέφρι	Δρυς, κερασιά, χικορία	107 °C (225 °F)	~45 λεπτά/λίβρα Το ήπιο ξύλο διατηρεί τη γεύση του θηράματος· μην το καπνίσετε υπερβολικά.
 Θηραματικά πουλιά	Πάπια – ολόκληρη	Μήλο, Κεράσι, Pecan	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 ώρες Χαράξτε το δέρμα για να λιώσει το λίπος· τελειώστε σε υψηλή θερμοκρασία για τραγανό δέρμα.
	Πάπια – στήθος	Μηλιά, σφένδαμος, σκλήθρα	107 °C (225 °F)	~ 1,5 ώρες Καπνίστε με το δέρμα προς τα πάνω· αφαιρέστε στους 135–140 °F / 57–60 °C για μέτρια ψημένο.
	Ορτύκι	Ξύλο μηλιάς, κερασιά, πεκάν	107 °C (225 °F)	1–1,5 ώρες Ψεκάστε ελαφρώς με χυμό μήλου ή ζυμό κατά το κάπνισμα για να διατηρήσετε την υγρασία και να ενισχύσετε την προσκόλληση του καπνού.
 Θαλασσινά	Σολομός – φιλέτο	Σκλήθρα, κερασιά, σφένδαμος	104 °C (220 °F)	1 ώρα Ο σολομός μπορεί να καπνιστεί κρύος με αλάτισμα και έκθεση σε καπνό στους 68–86°F (30 °C–20 °F) χωρίς ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε φιλέτα με το δέρμα· τελειώστε με γλάσο λεμονιού.
	Πέστροφα – ολόκληρη	Σκλήθρα, δρυς, κερασιά	107 °C (225 °F)	1 ώρα Γεμίστε την κοιλότητα με λεμόνι/βότανα· καπνίστε σε καλάθι
	Ουρές αστακού	Σκλήθρα, μηλιά, κερασιά		~ 45 λεπτά Κόψτε τις ουρές στη μέση για καλύτερη διείσδυση του καπνού.

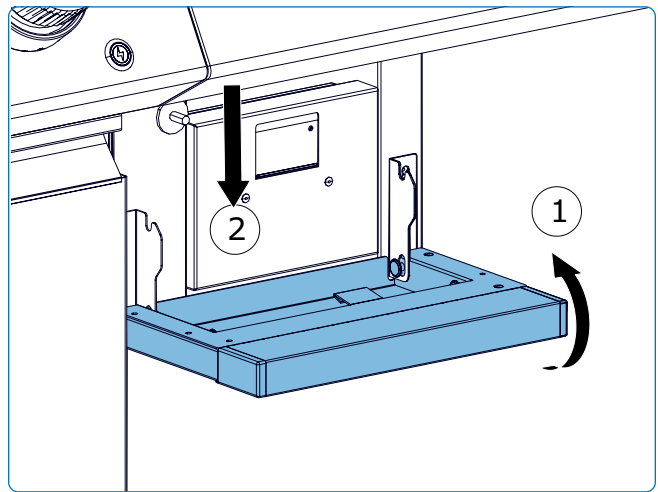
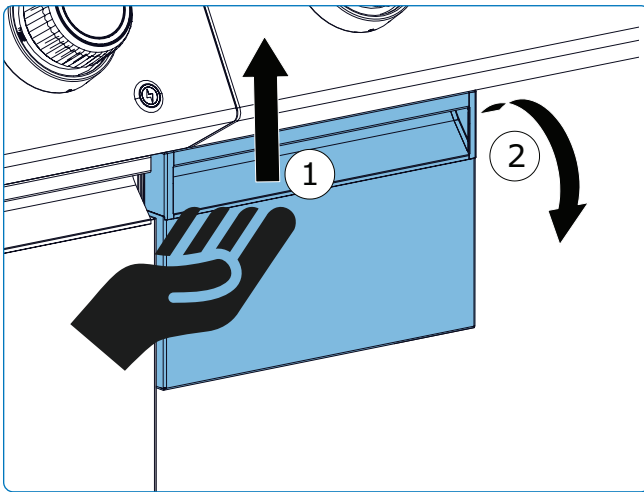
Τύπος φαγητού		Τύπος/οι ξύλου	Θερμοκρασία καπνίσματος °C (°F)	Χρόνος καπνίσματος	Συμβουλές μαγειρέματος
 Λαχανικά	Πιπεριές	Μηλιά, κερασιά	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 ώρες	Κόψτε σε μισά ή χοντρές λωρίδες· αλείψτε ελαφρώς με λάδι.
	Πατάτες – ολόκληρες	Μήλο, Κεράσι, Pecan		2–3 ώρες	Τρυπήστε και αλείψτε με λάδι/αλάτι· τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο για μαλακή φλούδα.
	Καρότα		1,5–2 ώρες	Καπνίστε με λίγο μέλι ή καστανή ζάχαρη για γλυκύτητα.	
	Ντομάτες (Ρόμα)	Κερασιά, Μηλιά	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 ώρες	Κόψτε στη μέση· ιδανικό για σάλτσες ή σάλσα.

GR

Τύπος φαγητού	Τύπος/οι ξύλου	Θερμοκρασία καπνίσματος °C (°F)	Χρόνος καπνίσματος	Συμβουλές μαγειρέματος		
 Τυρί	Τσένταρ (Ωριμασμένο)	Μήλο, Κεράσι, Σφένδαμος	1,5–2 ώρες	Αφήστε το ξεσκέπαστο στο ψυγείο για 24–48 ώρες μετά το κάπνισμα για να ωριμάσει η γεύση		
	Γκούντα	Μηλιά, Πεκάν		Κόψτε σε μικρά κομμάτια ή καπνίστε ολόκληρο· αφήστε το να σταθεί για 48 ώρες.		
	Μοσαρέλα (Χαμηλής υγρασίας)	Μηλιά, κερασιά	32 °C (90 °F) Σημείωση: Οι κρύες μέρες διευκολύνουν τη διατήρηση χαμηλών θερμοκρασιών στον καπνιστή—ιδανικό για κρύο κάπνισμα τυριού χωρίς να λιώσει.	~ 1 ώρα	Χρησιμοποιήστε σφιχτά κομμάτια· καπνίστε απαλά αλλιώς μπορεί να λιώσει.	
	Ελβετικό / Jarlsberg	Μηλιά, Σκλήθρα		2 ώρες	Ψύξτε πριν το κάπνισμα· αφήστε το να σταθεί 2 ημέρες για πλήρη γεύση	
	Τυρί κρέμα (μπλοκ)	Μηλιά, Σφένδαμος		1–2 ώρες	Χαράξτε την επιφάνεια σε σχήμα πλέγματος· αλατοπιπερώστε ή καλύψτε με μπαχαρικά πριν το κάπνισμα.	
	Μπρι			~ 1 ώρα	Καταψύξτε για λίγο πριν το κάπνισμα για να διατηρήσει το σχήμα του.	
	Χαλούμι (Κρύο κάπνισμα)	Μήλο, Κεράσι, Pecan		107 °C (255 °F)	1–1,5 ώρες	Κόψτε σε φέτες πάχους ¼–¾". χρησιμοποιήστε έμμεση διάταξη με ταψί πάγου· αφήστε το να σταθεί 24–48 ώρες
	Χαλούμι (Ζεστό κάπνισμα)				30–45 λεπτά	Αφήστε ολόκληρο ή σε χοντρές φέτες· η σφιχτή υφή διατηρείται καλά· σερβίρετε ζεστό ή ψημένο.

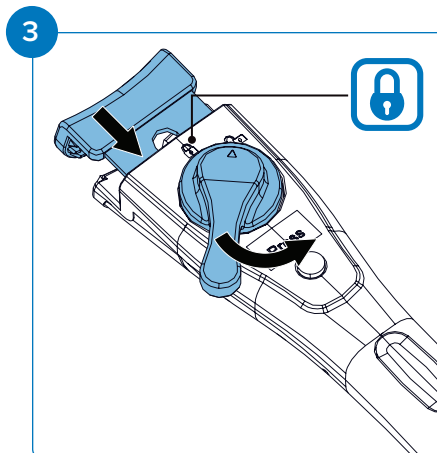
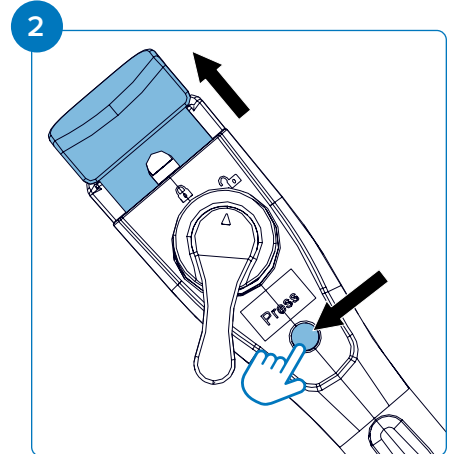
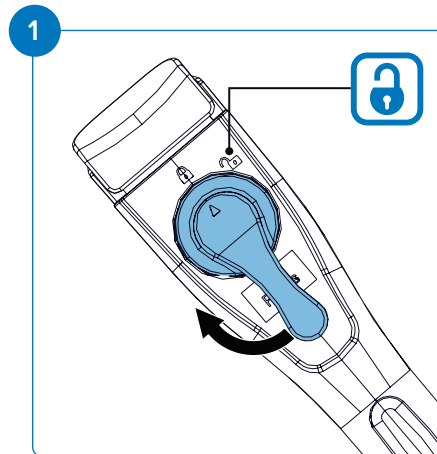
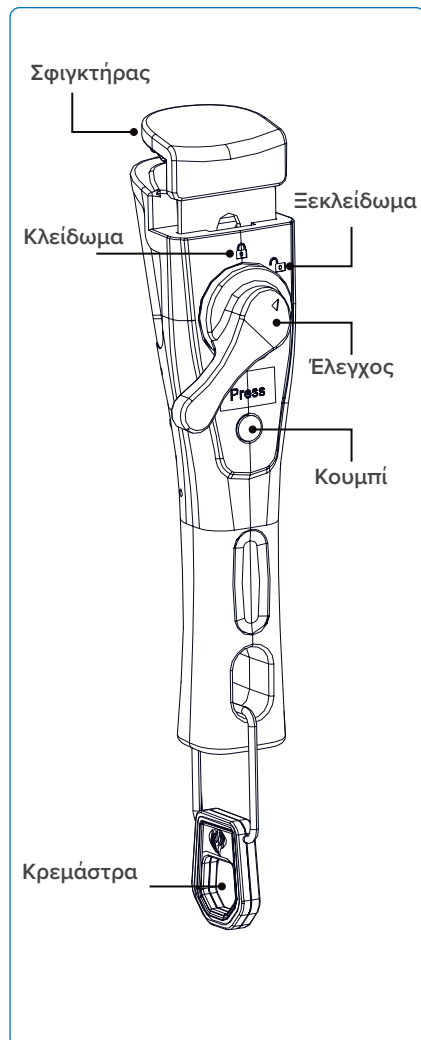
Λειτουργία

Πόρτα

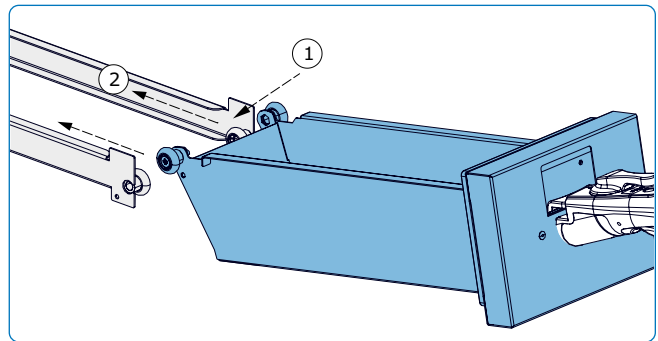
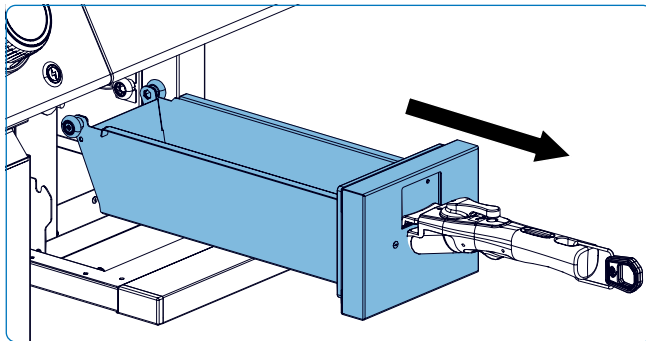
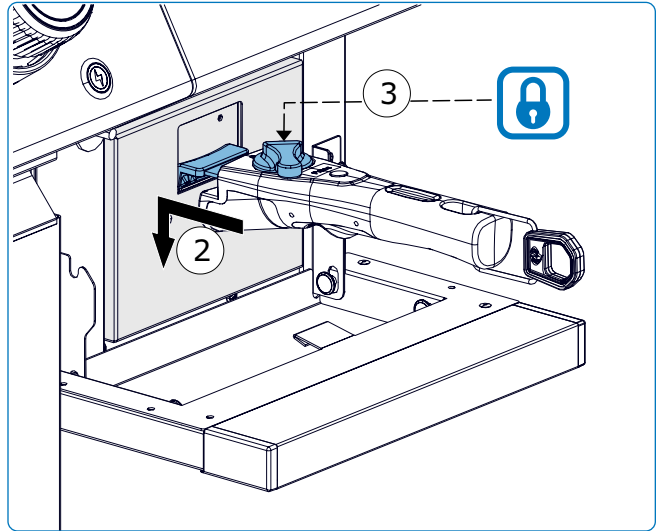
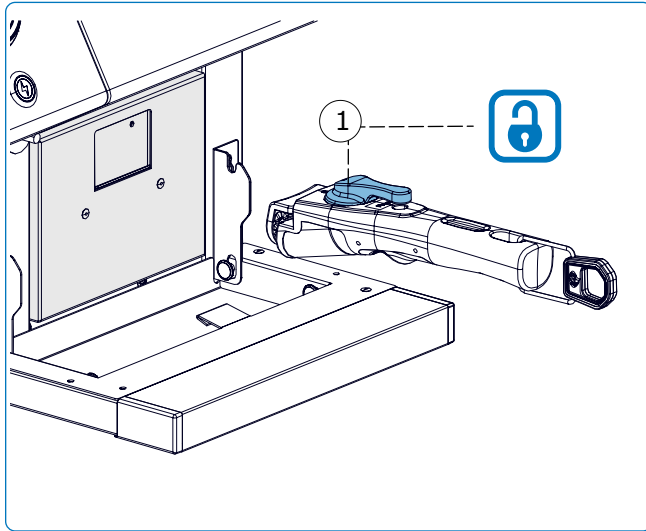


GR

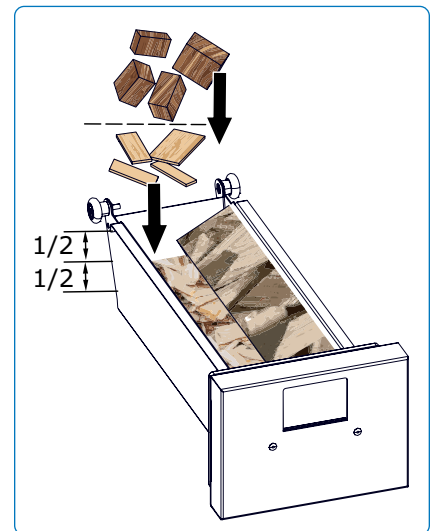
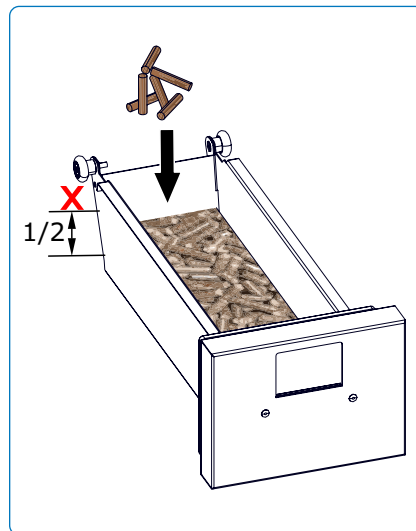
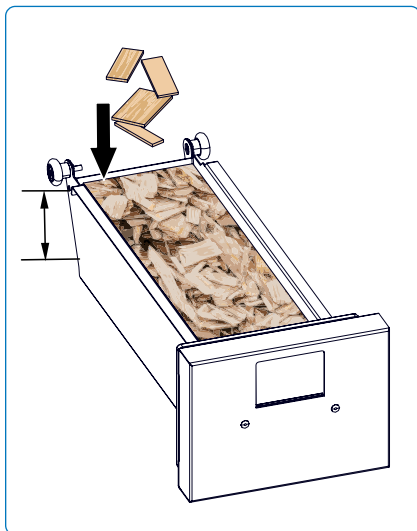
Επισκόπηση εργαλείων



Δίσκος ξύλου



Ρύθμιση του καπνιστή σας



- Γεμίστε με ροκανίδια ξύλου μέχρι το πάνω μέρος του δίσκου. Περίπου 480 γρ. ή 6 φλιτζάνια.

- Γεμίστε με pellets όχι περισσότερο από τη μέση. Περίπου 180 γρ. ή 2 φλιτζάνια.

- Τοποθετήστε ροκανίδια ξύλου μέχρι τη μέση. Τοποθετήστε κομμάτια ξύλου πάνω από τα ροκανίδια ξύλου.

Καθαρισμός του δοχείου καπνιστή

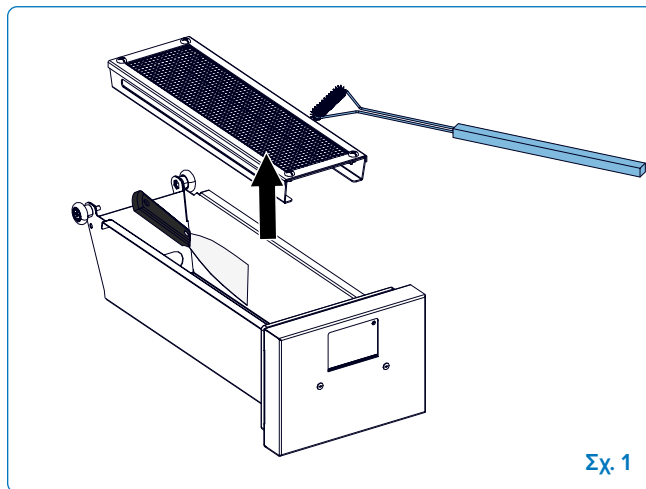
Για να διατηρείτε το δοχείο καπνιστή σας σε άριστη κατάσταση και να εξασφαλίζετε την καλύτερη καπνιστή γεύση στα ψητά σας, ακολουθήστε αυτά τα απλά βήματα καθαρισμού μετά από κάθε χρήση:

1. **Αφήστε να κρυώσει εντελώς** – Αφήστε το δοχείο καπνιστή και τη σχάρα να κρυώσουν πριν τα αγγίξετε για να αποφύγετε εγκαύματα και να διευκολύνετε την αφαίρεση της στάχτης. Στάχτη και κρεόζωτο μπορούν να συσσωρευτούν στο εσωτερικό, ειδικά κοντά στο θερμαντικό στοιχείο.
2. **Αποσυνδέστε πριν τον καθαρισμό** – Πάντα να αποσυνδέετε το δοχείο καπνιστή πριν τον καθαρισμό κοντά στο θερμαντικό στοιχείο για λόγους ασφαλείας.
3. **Αδειάστε τη στάχτη** – Αφαιρέστε το δίσκο ξύλου από τη σχάρα και αδειάστε τυχόν υπολείμματα ροκανιδιών ξύλου ή στάχτης σε μεταλλικό δοχείο.
4. **Αφαιρέστε και καθαρίστε το πλέγμα** – Βγάλτε το πλέγμα που συγκρατεί τα ροκανίδια ξύλου. Τινάξτε τυχόν υπολείμματα και βουρτσίστε το για να καθαρίσει (Σχ. 1).
5. **Ο σωλήνας εξόδου του καπνιστή** – μπορεί να ξεβιδωθεί για καθαρισμό—εισάγετε ένα κατσαβίδι στις τρύπες της άκρης για επιπλέον μοχλό (Σχ. 2&3).
6. **Ξύστε τα υπολείμματα** – Χρησιμοποιήστε βούρτσα για σχάρες ή μεταλλική ξύστρα για να αφαιρέσετε καμένα κομμάτια ξύλου ή κολλημένα υπολείμματα από τις εσωτερικές επιφάνειες, το εσωτερικό περίβλημα και το δίσκο ροκανιδιών ξύλου.
7. **Σκουπίστε το κουτί καπνιστηρίου** – Καθαρίστε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με μείγμα 50/50 ζεστού νερού και μηλόξυδου χρησιμοποιώντας σφουγγάρι. Αυτό διαλύει την κρεόζωτο. Χρησιμοποιήστε μεταλλική βούρτσα ή σκληρό σφουγγάρι για επίμονες επικαθίσεις. Αποφύγετε την υπερβολική υγρασία κοντά σε ηλεκτρικά μέρη (Σχ. 4).
8. **Συναρμολογήστε ξανά και αποθηκεύστε** – Μόλις στεγνώσει, τοποθετήστε το δίσκο ξύλου πίσω στη σχάρα.

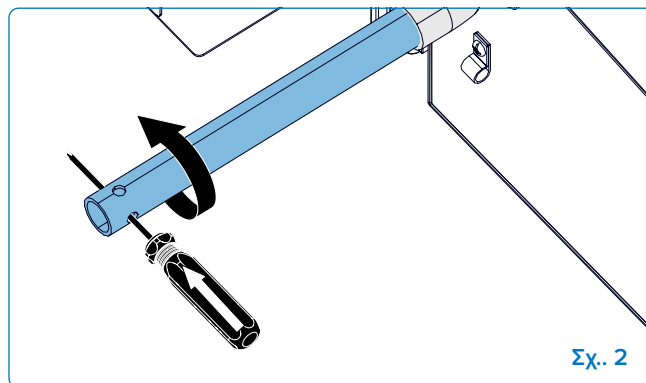


ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΕΙΔΙΚΟΥ!

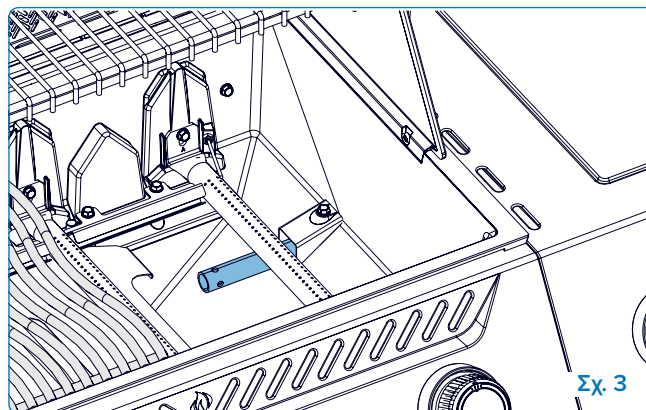
Ο τακτικός καθαρισμός διατηρεί τη γεύση και παρατείνει τη διάρκεια ζωής του καπνιστηρίου!



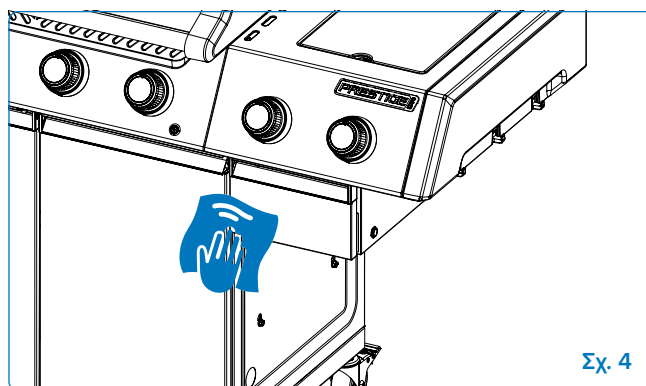
Σχ. 1



Σχ. 2



Σχ. 3



Σχ. 4

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Φώτα

Ενδεικτική λυχνία	Σημασία	Ενδεικτική λυχνία	Σημασία
Κόκκινη παλμική ένδειξη	<ul style="list-style-type: none">Ανάφλεξη/επαν-ανάφλεξη	Λευκό αναβόσβημα (2 φορές)	<ul style="list-style-type: none">Σφάλμα ανοιχτού διακόπτη πόρτας
Κίτρινο	<ul style="list-style-type: none">Κάπνισμα με απενεργοποιημένη την επαν-ανάφλεξη (15 λεπτά)	Λευκό αναβόσβημα (3 φορές)	<ul style="list-style-type: none">Σφάλμα ενεργοποίησης δίσκου ασφαλείας
Παλμικό Μπλε	<ul style="list-style-type: none">Κάπνισμα με ενεργοποιημένη την επαναανάφλεξη	Λευκή αναλαμπή (4 φορές)	<ul style="list-style-type: none">Σφάλμα: Ο φυσητήρας δεν λειτουργεί
Παλμικό Πράσινο	<ul style="list-style-type: none">Κάπνισμα με προτεινόμενη επαναανάφλεξη		

Καπνιστής

- Δεν ξεκινά, δεν φτάνει ή δεν διατηρεί τη θερμοκρασία, παράγει λίγο ή καθόλου καπνό ή ψήνει το φαγητό άνισα
- Κάνει ασυνήθιστους θορύβους, εμφανίζει κωδικούς σφάλματος, δημιουργεί υπερβολικό καπνό ή έχει προβλήματα τροφοδοσίας καυσίμου.

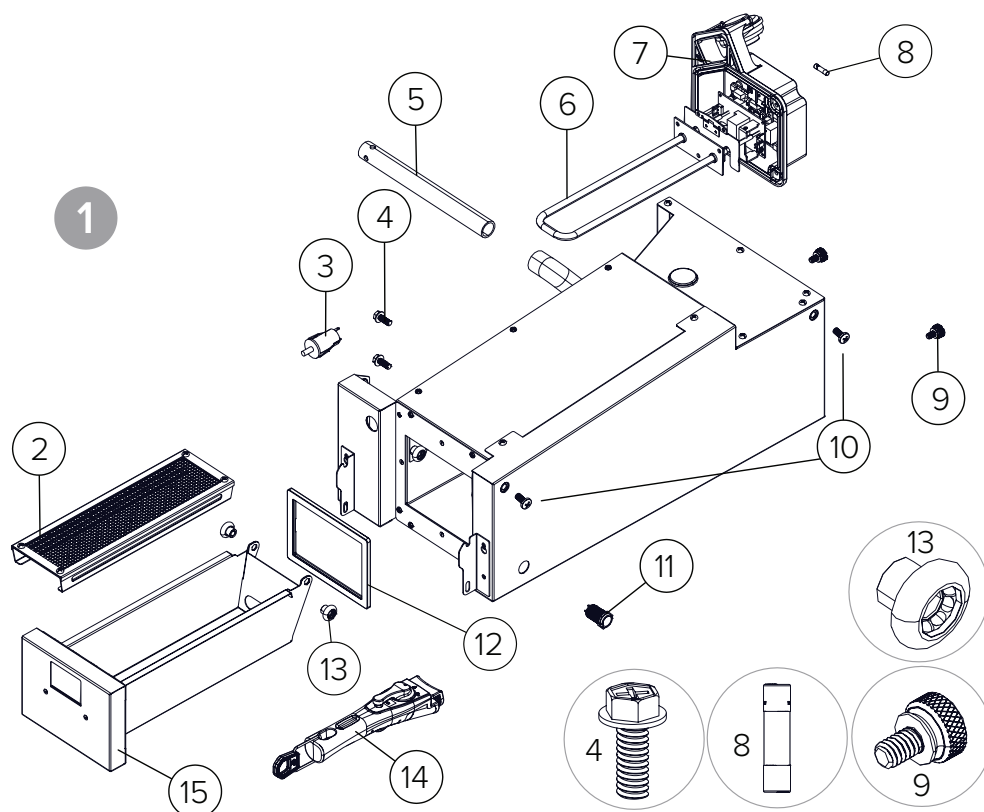
Πιθανές αιτίες	Αιτία	Λύση
Ο καπνιστής δεν ενεργοποιείται	<ul style="list-style-type: none">Η καλωδίωση δεν είναι συνδεδεμένη στη θύρα COMM	<ul style="list-style-type: none">Συνδέστε καλά την καλωδίωση-ελέγξτε για φθορές
	<ul style="list-style-type: none">Ο διακόπτης ON/OFF στο ηλεκτρονικό κουτί είναι στη θέση OFF.	<ul style="list-style-type: none">Γυρίστε το διακόπτη στη θέση ON
	<ul style="list-style-type: none">Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στον καπνιστή	<ul style="list-style-type: none">Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στον καπνιστή
	<ul style="list-style-type: none">Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα της ψησταριάς	<ul style="list-style-type: none">Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα της ψησταριάς
Τα ροκανίδια ξύλου δεν ανάβουν	<ul style="list-style-type: none">Τα ροκανίδια ξύλου είναι υγρά	<ul style="list-style-type: none">Χρησιμοποιήστε ξηρά ροκανίδια
	<ul style="list-style-type: none">Συσώρευση καμένων ροκανιδιών	<ul style="list-style-type: none">Καθαρίστε το δίσκο
	<ul style="list-style-type: none">Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά	<ul style="list-style-type: none">Κλείστε πλήρως την πόρτα

Πιθανές αιτίες	Αιτία	Λύση
Πυκνός λευκός καπνός	<ul style="list-style-type: none"> • Το σύστημα venturi είναι φραγμένο ή ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε το σύστημα και ελέγξτε τον ανεμιστήρα
	<ul style="list-style-type: none"> • Υγρά ροκανίδια ξύλου 	<ul style="list-style-type: none"> • Αντικαταστήστε με ξηρά ροκανίδια
	<ul style="list-style-type: none"> • Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά 	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε για το σωστό κλείσιμο
	<ul style="list-style-type: none"> • Κατεστραμμένο ή ελλείπον παρέμβυσμα πόρτας 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε και αντικαταστήστε το παρέμβυσμα
Η πόρτα δεν κλείνει	<ul style="list-style-type: none"> • Ροκανίδια σφηνωμένα μεταξύ του δίσκου και του εσωτερικού κελύφους 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε το εμπόδιο
	<ul style="list-style-type: none"> • Συσσώρευση στάχτης/ υπολειμμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε τον θάλαμο
	<ul style="list-style-type: none"> • Ο δίσκος δεν είναι ευθυγραμμισμένος 	<ul style="list-style-type: none"> • Ευθυγραμμίστε ξανά τον δίσκο στη ράγα
Λευκός, παχύς ή πικρός καπνός	<ul style="list-style-type: none"> • Ατελής καύση λόγω φραγμένου Venturi 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε σχολαστικά το σύστημα Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> • Ατελής καύση λόγω μη λειτουργίας του ανεμιστήρα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη λειτουργία του ανεμιστήρα· αν εμφανιστεί σφάλμα ανεμιστήρα, ακολουθήστε τα διαγνωστικά βήματα ή επικοινωνήστε με την υποστήριξη
	<ul style="list-style-type: none"> • Κακή ροή αέρα ή υπερβολική ποσότητα καυσίμου 	<ul style="list-style-type: none"> • Μειώστε το φορτίο καυσίμου και βελτιώστε τον αερισμό
	<ul style="list-style-type: none"> • Υγρά ξύλα/ροκανίδια που καπνίζουν 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιήστε ξηρά ροκανίδια ξύλου ή πέλλετ
Βλάβη ενσωματωμένου καπνιστηρίου (μέσω οθόνης αφής LCD)	<ul style="list-style-type: none"> • Η ψησταριά δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη σύνδεση ρεύματος
	<ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία καπνιστηρίου είναι απενεργοποιημένη στις ρυθμίσεις της οθόνης αφής 	<ul style="list-style-type: none"> • Ενεργοποιήστε τη λειτουργία καπνιστηρίου μέσω των χειριστηρίων LCD
	<ul style="list-style-type: none"> • Το καλώδιο COMM δεν είναι συνδεδεμένο 	<ul style="list-style-type: none"> • Συνδέστε με ασφάλεια το καλώδιο COMM
	<ul style="list-style-type: none"> • Καμένη ασφάλεια 	<ul style="list-style-type: none"> • Αντικαταστήστε την ασφάλεια
	<ul style="list-style-type: none"> • Προβλήματα καλωδίωσης 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τις συνδέσεις
	<ul style="list-style-type: none"> • Χαλαρές ή ελαττωματικές ενσύρματες συνδέσεις στο πίσω μέρος της οθόνης αφής LCD 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε και ασφαλίστε την καλωδίωση της οθόνης αφής
	<ul style="list-style-type: none"> • Το σύστημα χρειάζεται επαναφορά 	<ul style="list-style-type: none"> • Ακολουθήστε τις οδηγίες επαναφοράς του κατασκευαστή μέσω της οθόνης αφής

Πιθανές αιτίες	Αιτία	Λύση
Καθόλου καπνός ή πολύ λίγος καπνός	<ul style="list-style-type: none"> • Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή 	<ul style="list-style-type: none"> • Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε χαμηλότερο επίπεδο.
	<ul style="list-style-type: none"> • Υγρά ή χαμηλής ποιότητας ροκανίδια ξύλου 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιήστε ξηρά, υψηλής ποιότητας ροκανίδια
	<ul style="list-style-type: none"> • Ατελής καύση λόγω μη λειτουργίας του ανεμιστήρα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη λειτουργία του ανεμιστήρα· αν εμφανιστεί σφάλμα ανεμιστήρα, ακολουθήστε τα διαγνωστικά βήματα ή επικοινωνήστε με την υποστήριξη
	<ul style="list-style-type: none"> • Κακή ροή αέρα λόγω φραγμένου venturi 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε σχολαστικά το σύστημα Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> • Συσσώρευση στάχτης στον δίσκο ροκανιδιών 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίζετε τακτικά τον δίσκο ροκανιδιών

GR

Ανταλλακτικά αντικατάστασης



GR

Αρ.	Ανταλλακτικό #	Περιγραφή
1	N010-10008266	Πλευρικός καπνιστής
2	N360-10008868	Εισαγωγή πλέγματος
3	N660-10008859	Διακόπτης πόρτας
4	N570-0082	Συνδετήρας
5	N490-10008860	Σωλήνας εξόδου
6	N357-10008865	Αναφλεκτήρας στοιχείου θέρμανσης
7	N010-10008864	Ηλεκτρονικά
8	N285-10008949	Ασφάλεια
9	N195-10008898	Καλώδιο ρεύματος, Καλώδιο, Rc/Ευρωπαϊκός τύπος C
	N195-10008897	Καλώδιο ρεύματος, Καλώδιο, Ηνωμένο Βασίλειο Τύπος G
	N195-10008896	Καλώδιο ρεύματος, Καλώδιο, Ισραήλ Τύπος H
	N195-10008895	Καλώδιο ρεύματος, Καλώδιο, Ελβετία Τύπος J
10	N570-0022	Συνδετήρας
11	N110-10008862	Κουμπί

Αρ.	Ανταλλακτικό #	Περιγραφή
12	N290-10008861	Στεγανοποιητικό πόρτας
13	N045-0001	Ρουλεμάν
14	N700-10008870	Εργαλείο αφαίρεσης δίσκου
15	N710-10008867	Δίσκος για ξύλινα ροκανίδια



ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

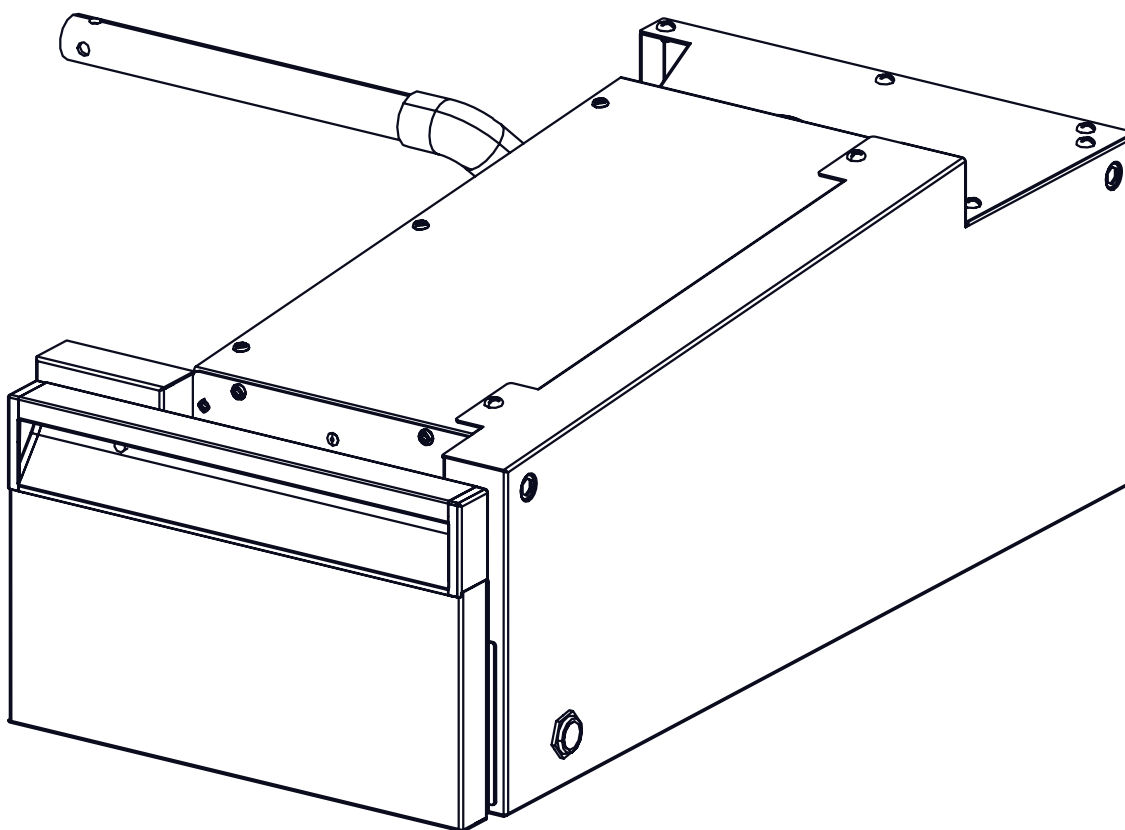
Prestige® PRO



Електричний бічний аксесуар для коптильні Інструкція з монтажу та експлуатації

Моделі

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



UA

Фактичний продукт може відрізнятися від зображень.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Ласкаво просимо до Napoleon®!

Безпека понад усе



УВАГА!

Електробезпека

Якщо використовується зовнішнє джерело живлення, пристрій також повинен бути заземлений відповідно до місцевих норм. Пристрій повинен бути підключений відповідно до національних стандартів та місцевих електротехнічних норм.

Використовуйте лише лінію з захистом від витоку струму (GFI) для цього пристрою. Живлення пристрою повинно здійснюватися через пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом витоку не більше 30 мА.

Пристрій слід підключати до розетки із заземленням. Ніколи не знімайте заземлюючий штекер і не використовуйте з двоконтактним адаптером.

Шнур живлення слід регулярно перевіряти на наявність пошкоджень. Не використовуйте пристрій, якщо шнур пошкоджений. Використовуйте лише подовжувачі з трьохконтактною вилкою із заземленням, розраховані на потужність пристрою, та дозволені для використання на вулиці з маркуванням W-A.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Ознайомтеся з усіма інструкціями.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки, кнопки або надані інструменти.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або будь-які інші електричні компоненти у воду чи інші рідини.
- Необхідний ретельний нагляд, якщо пристрій використовується дітьми або поруч з ними.
- Дітям заборонено гратися з пристроєм.
- Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або ті, хто не має достатнього досвіду та знань. Вони повинні перебувати під наглядом або бути проінструктовані щодо безпечного використання та розуміти можливі ризики.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми без нагляду.
- Від'єднуйте пристрій від розетки всередині гриля, коли він не використовується та перед чищенням. Дайте пристрою охолонути перед встановленням або зняттям деталей.
- Завжди спочатку підключайте вилку до пристрою, а потім вставляйте шнур у розетку всередині гриля. Щоб від'єднати пристрій, переведіть регулятор у положення ВИМК. і від'єднайте від розетки.
- Використовуйте лише з правильно заземленою розеткою.
- Використання додаткових аксесуарів, не рекомендованих Napoleon, може призвести до травм.
- Не допускайте, щоб шнур звисав з краю, торкався гарячих поверхонь або заважав прокладанню до пристрою.

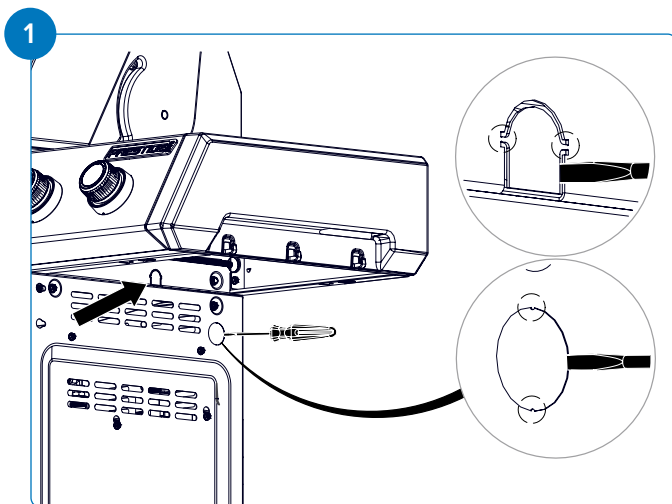
- Не ставте пристрій або його шнур живлення на гарячу газову чи електричну конфорку або поруч з нею, а також у розігріту духовку.
- Будьте особливо обережні при переміщенні пристрою, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини.
- Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром або вилкою, а також після несправності чи будь-яких пошкоджень. Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або налаштування пристрою.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Вуличні подовжувачі слід використовувати лише з пристроями для зовнішнього використання; вони мають маркування з літерою «W» та етикетку «Підходить для використання із зовнішніми пристроями».
- З'єднання з подовжувачем повинно залишатися сухим і не торкатися землі.
- Зберігайте вироби в приміщенні, коли вони не використовуються, — у недоступному для дітей місці.
- Не очищайте цей виріб за допомогою розпилювача води або подібних методів. Замість цього рекомендуємо протерти його вологою ганчіркою, змоченою у суміші яблучного оцту та води у співвідношенні 50/50, а потім висушити чистим рушником.
- Паливо, таке як вугільні брикети, не слід використовувати з цим пристроєм.

Кроки складання

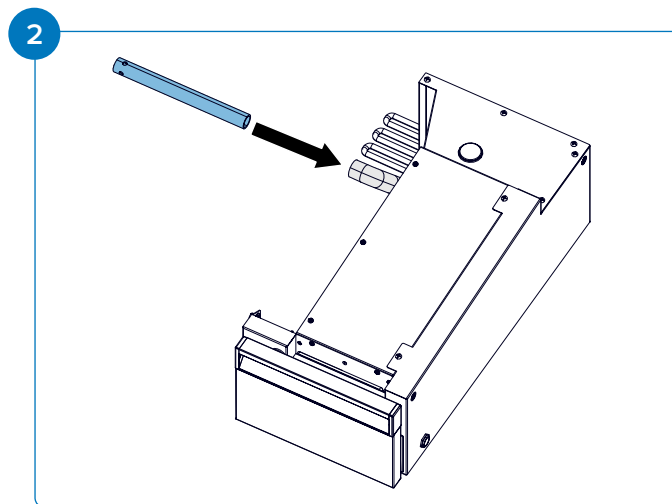
Інтегрована система копильні

Ця функція додає глибини смаку м'ясу, овочам та іншим продуктам. Ідеально підходить для тривалого приготування на низьких температурах.

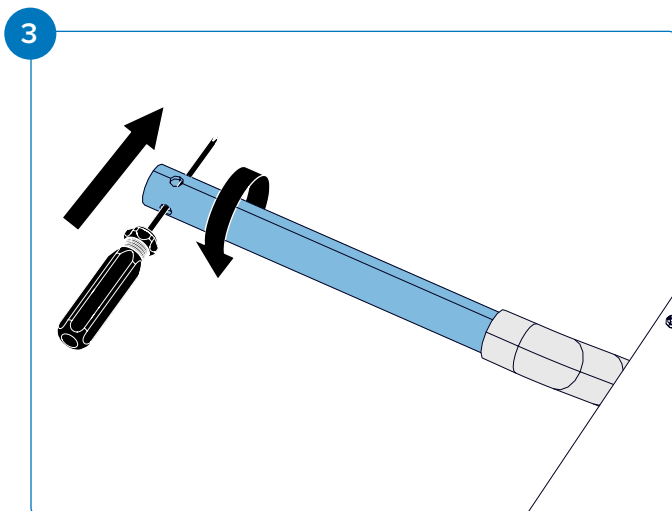
UA



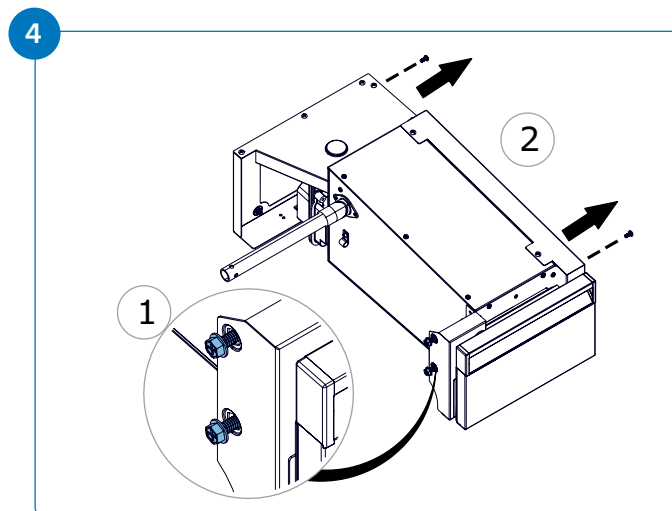
- Видаліть 2 заглушки, розташовані під правою полицею, у бічній панелі візка.



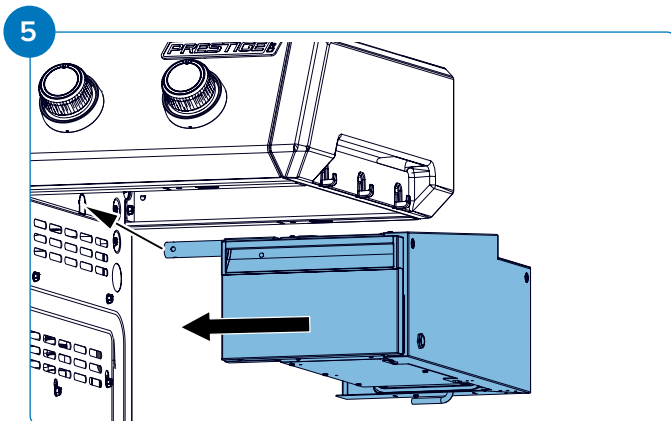
- Вставте вихідну трубку копильні у бічну копильню, вкручуючи трубку вручну.



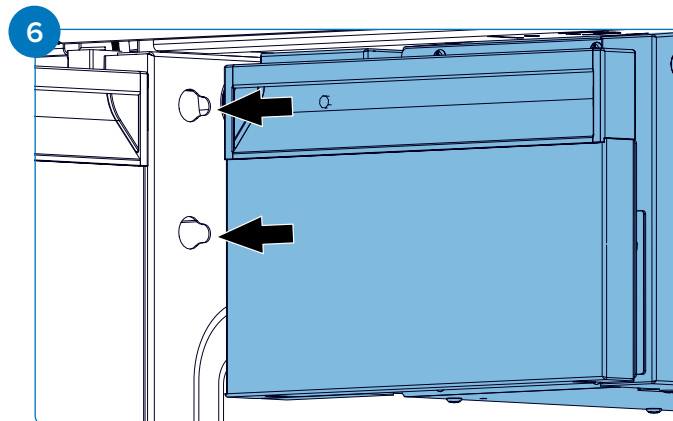
- Використовуйте викрутку в отворах на кінці трубки, щоб затягнути її для щільного прилягання.



- Злегка послабте два гвинти, потім повністю викрутіть їх і відкладіть убік.

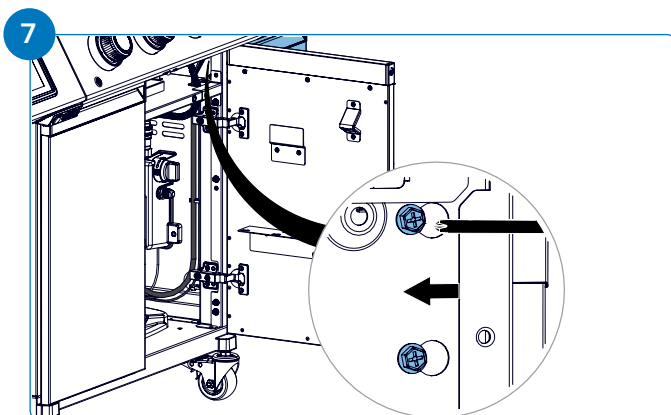


- Підсуньте коптильню під бічну полицю та проведіть вихідну трубку коптильні через отвір, утворений після видалення заглушки.

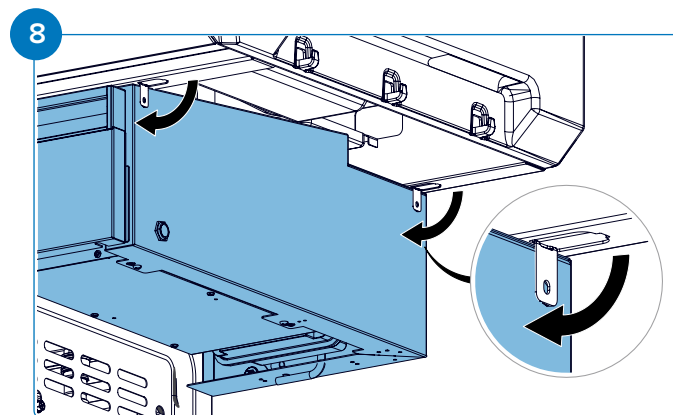


- Утримуючи коптильню на місці та провівши вихідну трубку через отвір, вставте кронштейн і кріплення у ключові пази на правій бічній панелі основи візка.

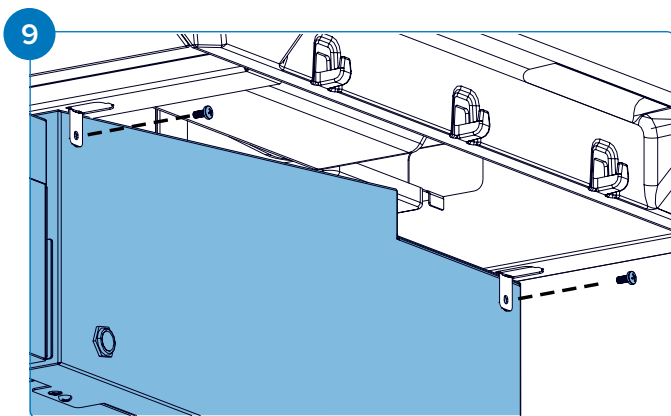
UA



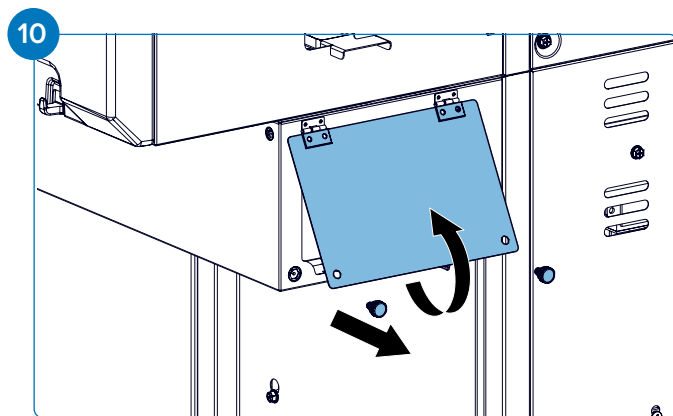
- Коли обидві головки кріплень пройдуть через ключові пази, їх можна затягнути зсередини візка для барбекю.



- Коли коптильня закріплена двома кріпленнями на передньому кронштейні, загніть дві лапки на бічній полиці вниз у відповідне положення.

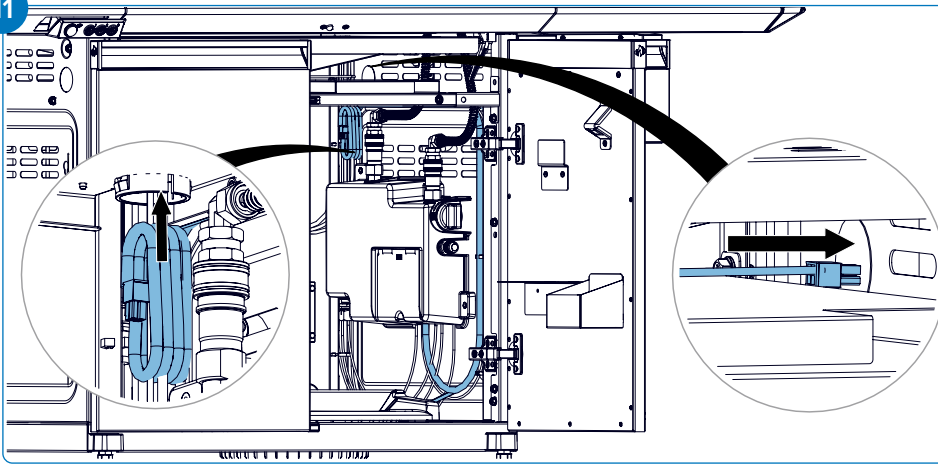


- Закріпіть коптильню, використовуючи раніше зняті кріплення, щоб утримувати її на місці.



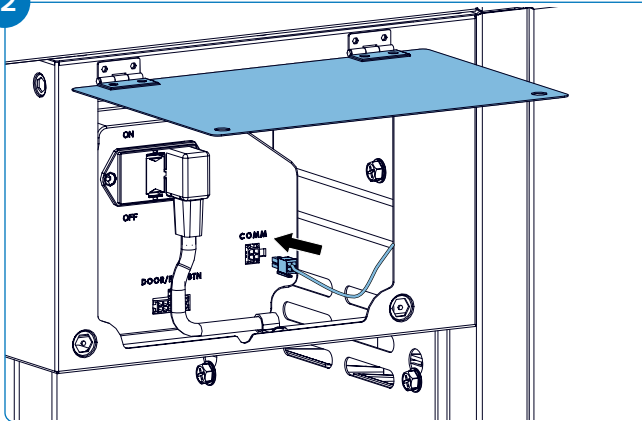
- Зніміть два гвинти з накаткою на задній частині пристрою. Підніміть сервісну панель, щоб отримати доступ до електронного блоку.

11



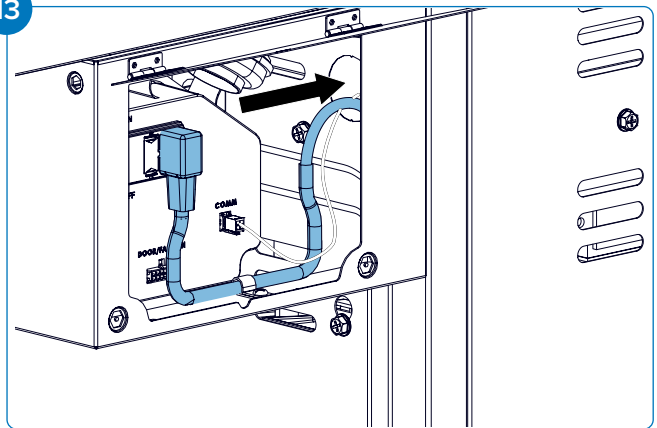
- Знайдіть джгут проводів копильні всередині шафи. Прокладіть дрот через бік шафи до задньої частини копильні.

12



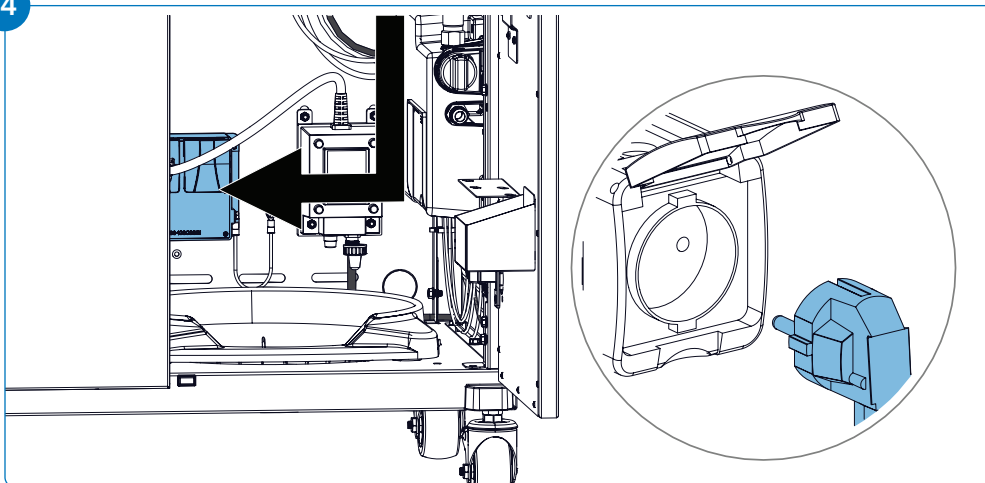
- Підключіть джгут — це забезпечить зв'язок із копильною — до порту «COMM» на електронному блоці. Переконайтеся, що вимикач живлення увімкнено.

13



- Проведіть наданий шнур живлення від корпусу копильні через бічну панель у шафу.

14

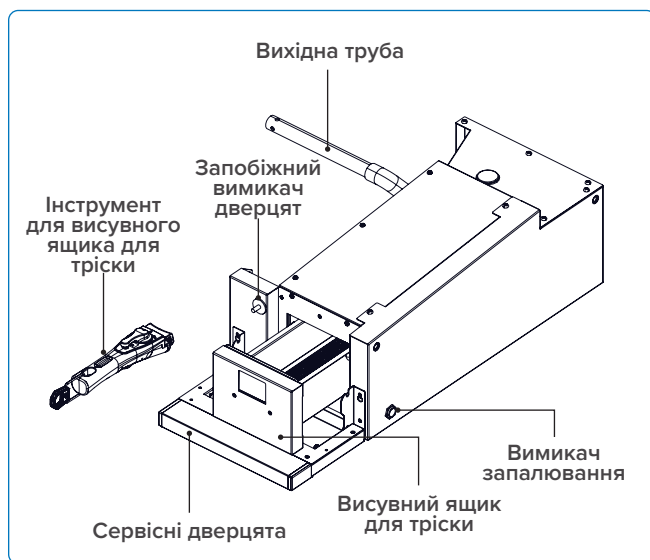


- Підключіть живлення копильні до розетки всередині шафи. Закрийте сервісні дверцята на задній частині корпусу копильні.

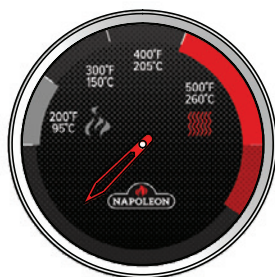
Початок роботи

Огляд коптильні

Покращте свій досвід приготування на грилі насиченим, димним смаком завдяки вбудованій системі коптильні*. Коли вибрано режим Smoke, коптильна коробка автоматично активується та направляє ароматний дим у головну камеру для приготування, забезпечуючи справжній барбекю-результат. Ця функція додає глибини смаку м'ясу, овочам та іншим продуктам. Ідеально підходить для тривалого приготування на низьких температурах.

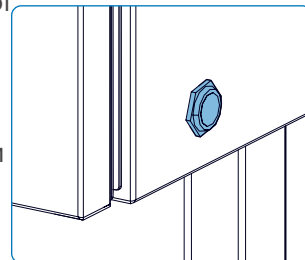


Коптильню слід увімкнути та дочекатися появи диму перед запалюванням будь-яких пальників. Найкращих результатів досягають при роботі 1-2 пальників на низькому рівні. Індикатор на кришці завжди має бути в зоні диму.



Запалювання

1. Наповніть коробку коптильні — додайте тріски, або суміш трісок і шматочків чи пелет, поки коробка майже не заповниться. Не використовуйте вугілля. Дивіться розділ **“Налаштування вашої коптильні”** для отримання додаткової інформації.
2. Утримуйте кнопку на коптильні протягом 2 секунд, щоб запалити її. Кнопка буде мигати червоним, що означає, що триває етап запалювання (~11 хвилин).



Після завершення послідовності запалювання елемент запалювання тріски вимкнеться, а вентилятор подаватиме дим безперервно, поки запас тріски не вичерпається або не пройде 1 година без повторного запуску запалювання. Коли коптильня почне випускати дим, запаліть 1–2 пальники та підтримуйте температуру в межах діапазону копчення, вказаного на індикаторі кришки. Дивіться розділ **“Налаштування вашої коптильні”** для отримання додаткової інформації.

Після запуску запалювання вентилятор не можна вимкнути. Це важлива функція безпеки, призначена для запобігання неконтрольованому горінню всередині коптильні. Вентилятор коптильні автоматично вимкнеться після завершення циклу охолодження (приблизно 2 години) або після 3 годин бездіяльності.

Повторне запалювання

Опція повторного запалювання буде доступна лише через 15 хвилин після завершення послідовності запалювання. Коли запас трісок вичерпано, але ви хочете продовжити сесію:

1. Відкрийте дверцята коптильні, щоб отримати доступ до лотка для трісок. Дверцята коптильні оснащені вимикачем безпеки, який запобігає роботі нагрівального елемента при відкритих дверцятах.
2. Відкрийте інструмент і зачепіть його за передню частину лотка для трісок. Відкрийте інструмент і обережно висуньте лоток для трісок для зручного поповнення, не знімаючи його з пристрою. Дивіться розділ **“Огляд інструментів”**.
3. Використовуйте металеві щипці, щоб перемістити використані тріски вперед і назад по лотку. Очищення місця на металевій сітці допоможе повторному запалюванню свіжих трісок. Не виймайте гарячі тріски з камери. Дивіться розділ **“Налаштування вашої коптильні”**.
4. Додайте свіжий шар трісок, забезпечуючи хороший контакт із джерелом тепла для швидшого запалювання та стабільного диму.
5. Використовуйте інструмент для повторного встановлення лотка для трісок. Закрийте та зафіксуйте дверцята коптильні.
6. Утримуйте кнопку на коптильному блоці протягом 2 секунд. Кнопка буде мигати червоним, що означає, що триває етап повторного запалювання (~4 хвилини).



ПРИМІТКА:

- Користувач повинен зачекати 15 хвилин, щоб опція повторного запалювання знову стала доступною. Цей 15-хвилинний таймер встановлено для запобігання надмірному циклу нагріву коптильні.
 - Запалювання та повторне запалювання можна скасувати в будь-який момент, вибравши цю опцію на дисплеї або натиснувши кнопку протягом 5 секунд (залежно від вашої моделі).
7. Щоб повністю вимкнути коптильню, залиште її без дій (без повторного запалювання) на 1 годину, щоб розпочати повний процес вимкнення (загалом 3 години). Протягом останніх 2 годин вентилятор залишатиметься увімкненим, щоб запобігти зворотній тязі диму.
 8. Після повного охолодження коптильні, спорожніть лоток для тріски та утилізуйте залишки тріски у вогнетривкому контейнері з щільною кришкою.

Посібник з копчення

Швидкі поради з копчення

Щоб допомогти вам отримати максимум від вашого коптильного пристрою, ми створили цей короткий довідник із практичними порадами для кращих результатів. Ці перевірені методи підсилюють смак, покращують прилипання диму та допомагають досягти більш стабільних результатів приготування — щоб ви щоразу отримували найкращий смак і максимально насолоджувалися процесом готування.



Почніть з диму Запустіть коптильню заздалегідь і зачекайте, поки вона почне виробляти чистий дим, перш ніж класти їжу на гриль або запалювати палики.



Холодне м'ясо = кращий димовий кільце Покладіть м'ясо прямо з холодильника в коптильню. Холодніша поверхня на початку краще вбирає дим.



Підтримуйте вологість Збризкуйте м'ясо з пульверизатора кожні 45–60 хвилин. Не перестарайтеся — достатньо лише, щоб поверхня залишалася липкою, а не мокрою.



Використовуйте піддон з водою Ємність з водою підтримує вологість. Вологе повітря допомагає диму краще осідати та зберігає соковитість м'яса.



Шорсткість = більше димового смаку Наріжте поверхню або нанесіть грубий сухий маринад (наприклад, товчений перець, трави). Створення шорсткої текстури — шляхом надрізів або приправ — покращує поглинання диму. Збільшена площа поверхні та нерівності допомагають ефективніше затримувати частинки диму, що забезпечує глибший, насиченіший і складніший димовий смак.



Уникайте білого густого диму Густих білий дим означає неповне згоряння. Використовуйте якісні пелети, тріску або шматки для чистішого горіння.



Температурні зони мають значення Знайте гарячі та холодні зони вашого BBQ. Повертайте м'ясо за потреби, щоб воно готувалося рівномірно та не пересихало в окремих місцях.









Терпіння винагороджується Не поспішайте. Тримайте кришку закритою — кожен погляд всередину додає 10–15 хвилин до часу приготування. Довіряйте процесу!





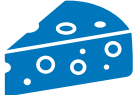
ПРОФЕСІЙНІ ПОРАДИ ДЛЯ КОПЧЕННЯ!

- Дайте м'ясу відпочити після копчення, щоб соки рівномірно розподілилися. Це може суттєво вплинути на ніжність і смак.
- Якщо не чистити коптильню, у ній може накопичуватися креозот — смолиста речовина, яка надає їжі гіркий, неприємний присмак.
- Використовуйте термометр для м'яса для точності. Не покладайтеся лише на час — головне внутрішня температура.
- Практика веде до досконалості. Кожен шматок м'яса поводить по-різному. Будьте терплячими та продовжуйте експериментувати.

Тип їжі	Тип(и) деревини	Температура копчення °C (°F)	Час копчення	Поради з приготування	
 Яловичина	Грудинка	Гікорі, дуб, мескіт	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 год (до загортання, при 74 °C / ~165 °F)	Час приготування: 12–18 год загалом. Використовуйте піддон з водою для збереження вологи; після паузи загорніть у фольгу.
	Яловичі ребра		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 год (до загортання)	Час приготування: 6–8 год загалом. Готуйте кісткою вниз; дайте відпочити 1 год після приготування.
	М'ясний рулет	Гікорі, дуб, яблуна, пекан	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 - 3,5 год	Дайте м'ясному рулету відпочити 10–15 хвилин перед нарізанням, щоб зберегти вологу.
 Свинина	Лопатка (Boston Butt)	Яблуна, вишня, пекан		12–14 год	Коптіть до 90–95 °C (195–203 °F) для подрібнення.
	Свинині реберця (Baby Back Ribs)	Яблуна, вишня, гікорі	107–116 °C (225–240 °F)	~5 год (метод 3-2-1)	Загорніть у фольгу на 3-й годині; закінчіть без фольги для утворення скоринки
	Запасні реберця			~6 год	Збризкуйте яблучним соком щогодини для збереження вологи.
	Вирізка	Яблуна, вишня, дуб		~2–4 год	Не пересмажуйте — знімайте при 63 °C (145 °F)
 Курка	Ціла	Яблуна, вишня, клен	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 год	Зв'яжіть ноги та підверніть крила; коптіть до 74 °C (165 °F)
	Ніжки/стегна	Яблуна, клен, пекан	121–135 °C (250–275 °F)	~2 год	Вища температура робить шкірку хрусткою; перевертати не потрібно
	Крильця	Яблуна, вишня, клен	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 год	Обваляйте в олії/спеціях перед копченням; закінчіть на прямому вогні для хрусткої скоринки.
	Грудка	Яблуна, вишня, клен	107 °C (225 °F)	~1 год	Використовуйте термометр для м'яса, знімайте при 71 °C (160 °F), дайте відпочити до 165 °F.

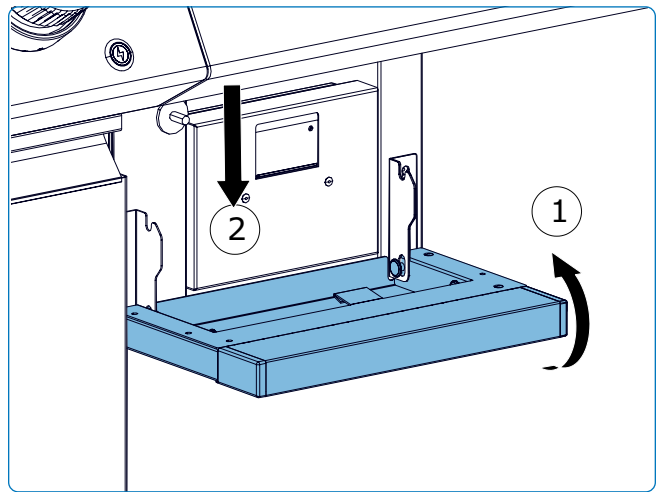
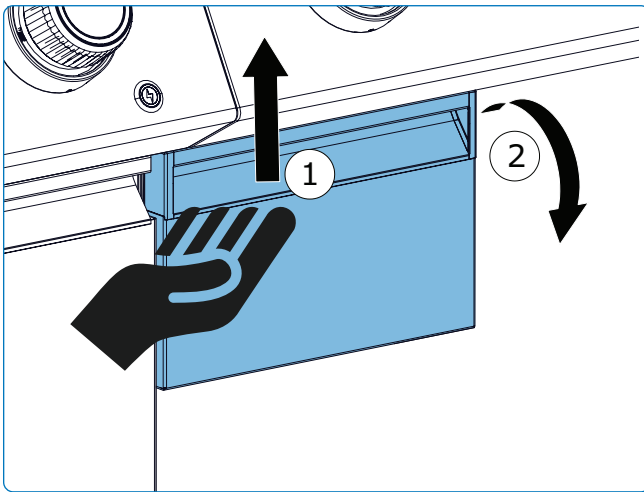
Тип їжі		Тип(и) деревини	Температура копчення °C (°F)	Час копчення	Поради з приготування
 Індичка	Ціла	Яблуня, вишня, пекан	116 °C (240 °F)	5–7 год	Використовуйте піддон з водою; розріжте по хребту для рівномірного приготування.
	Грудка			~4 год	Поливайте кожну годину для збереження соковитості.
 Оленина	Вирізка	Дуб, вишня, гікорі	107 °C (225 °F)	~45 хв/фунт	М'яка деревина зберігає смак дичини; не перекопчуйте.
 Дичина (птахи)	Качка – ціла	Яблуня, вишня, пекан	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 год	Зробіть надрізи на шкірі для витоплення жиру; закінчіть на високій температурі для хрусткої шкірки.
	Качка – грудка	Яблуня, клен, вільха	107 °C (225 °F)	~1,5 год	Коптіть шкіркою догори; знімайте при 135–140 °F / 57–60 °C для середньої прожарки.
	Перепілка	Яблуня, вишня, пекан	107 °C (225 °F)	1–1,5 год	Злегка збризкуйте яблучним соком або бульйоном під час копчення для збереження вологи та кращого прилипання диму.

Тип їжі	Тип(и) деревини	Температура копчення °C (°F)	Час копчення	Поради з приготування	
 Морепродукти	Лосось – філе	Вільха, вишня, клен	104 °C (220 °F)	1 год	Лосось можна коптити холодним способом, засоливши його та піддаючи дії диму при температурі 68–86°F (30 °C–20 °F) без приготування. Використовуйте філе зі шкірою; завершіть лимонною глазур'ю.
	Форель – ціла	Вільха, дуб, вишня	107 °C (225 °F)	1 год	Наповніть черевце лимоном/спеціями; коптіть у кошику
	Хвости лобстера	Вільха, яблуня, вишня		~ 45 хв	Розріжте хвости для кращого проникнення диму.
 Овочі	Болгарський перець	Яблуня, вишня	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 год	Наріжте навпіл або товстими смужками; злегка змастіть олією.
	Картопля – ціла	Яблуня, вишня, pekan		2–3 год	Зробіть проколи та натріть олією/сіллю; загорніть у фольгу для м'якої шкірки.
	Морква			1,5–2 год	Коптіть з додаванням меду або коричневого цукру для солодкості.
	Помідори (Рома)	Вишня, яблуня		93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 год

Тип їжі	Тип(и) деревини	Температура копчення °C (°F)	Час копчення	Поради з приготування	
 Сир	Чеддер (витриманий)	Яблуна, вишня, клен	1,5–2 год	Залиште відкритим у холодильнику на 24–48 год після копчення для дозрівання	
	Гауда	Яблуна, пекан		Наріжте на невеликі шматки або коптіть цілим; дайте настоятися 48 год.	
	Моцарела (низька вологість)	Яблуна, вишня	32 °C (90 °F) Примітка: У холодні дні легше підтримувати низьку температуру в копильні — ідеально для холодного копчення сиру без його плавлення.	~ 1 год	Використовуйте щільні шматки; коптіть обережно, інакше сир може розплавитися.
	Швейцарський / Ярлсберг	Яблуна, вільха		2 год	Охолодіть перед копченням; дайте настоятися 2 дні для повного смаку
	Вершковий сир (блок)	Яблуна, клен		1–2 год	Зробіть надрізи зверху у вигляді сіточки; приправте або обваляйте у спеціях перед копченням.
	Брі			~ 1 год	Коротко заморозьте перед копченням, щоб сир зберіг форму.
	Халуми (холодного копчення)	Яблуна, вишня, пекан		1–1,5 год	Наріжте товщиною ¼–¾"; використовуйте непрямий нагрів з лотком для льоду; дайте настоятися 24–48 год
	Халуми (гарячого копчення)			107 °C (255 °F)	30–45 хв

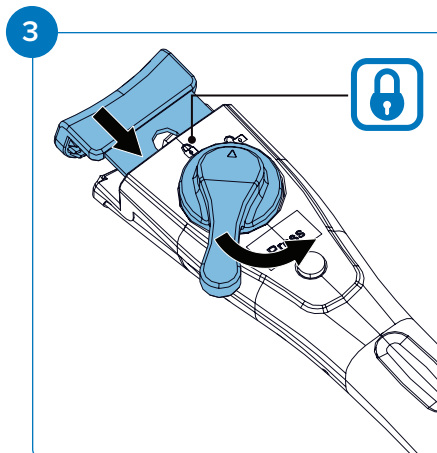
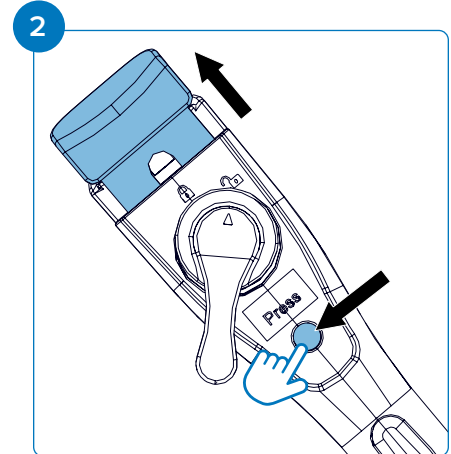
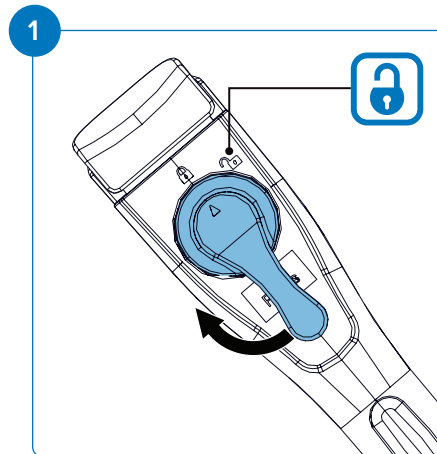
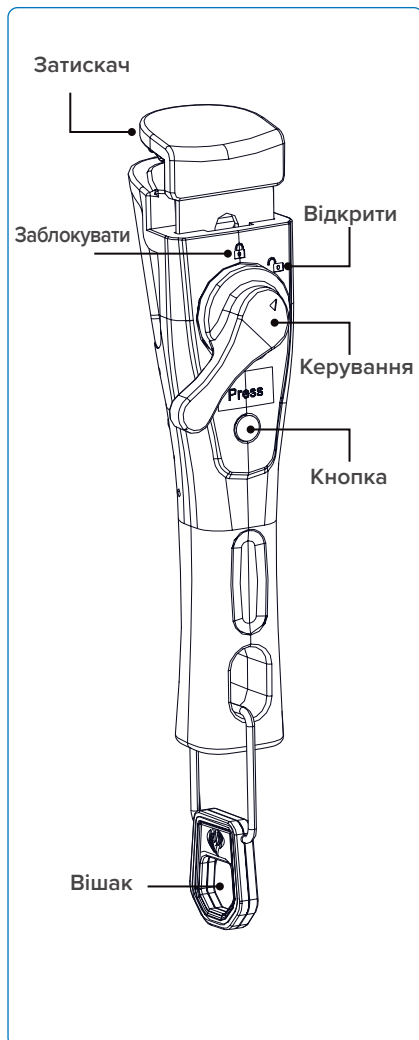
Операція

Дверцята

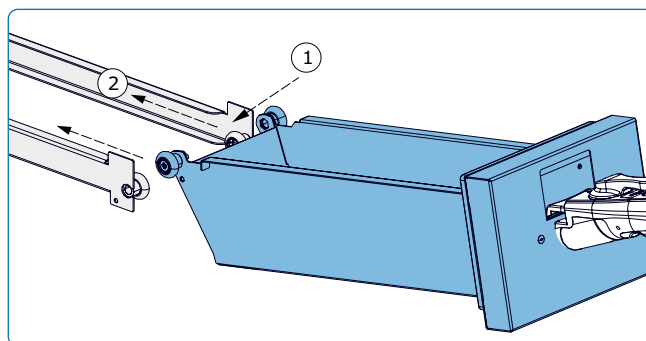
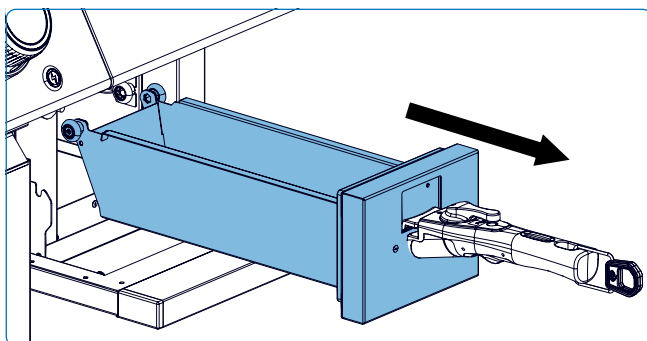
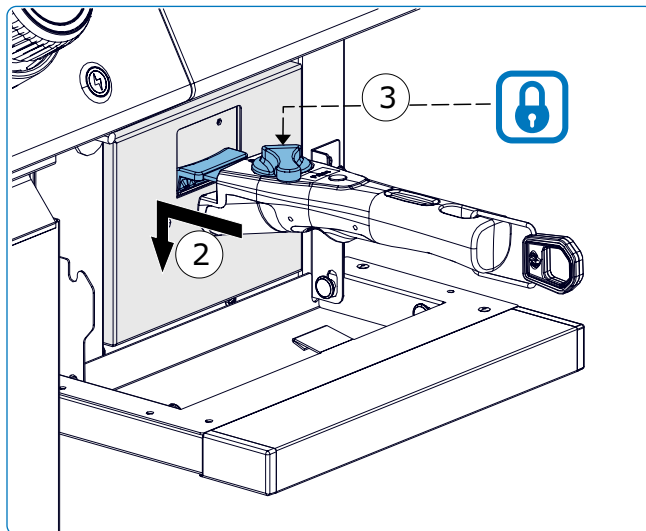
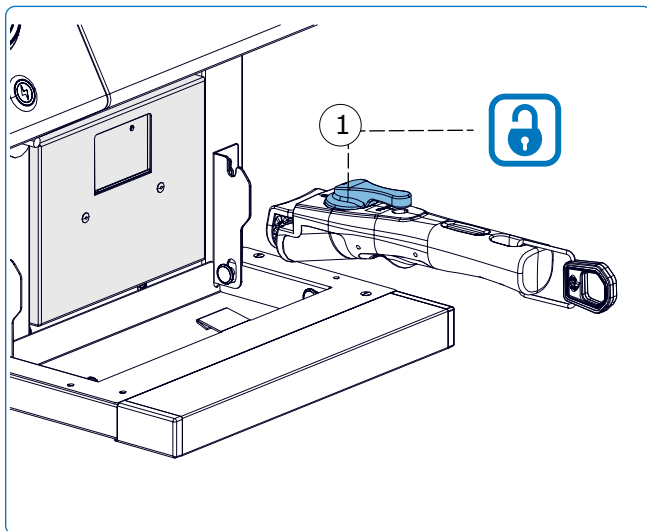


UA

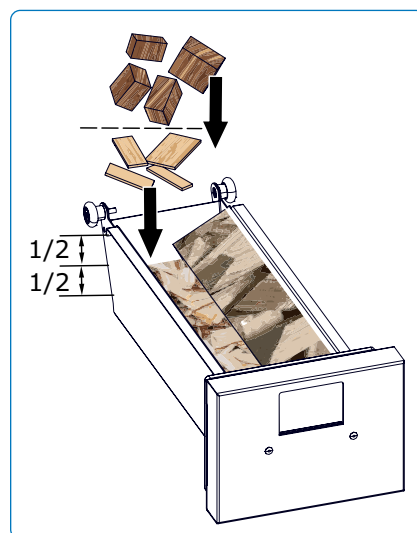
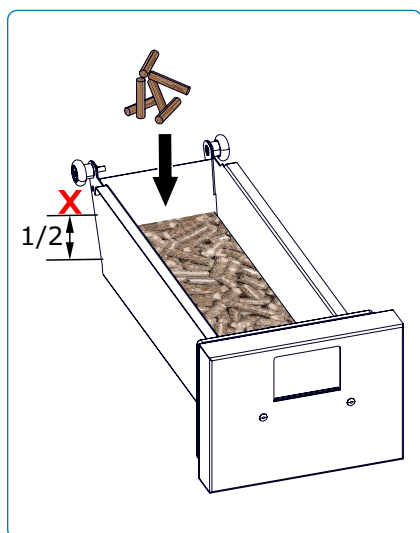
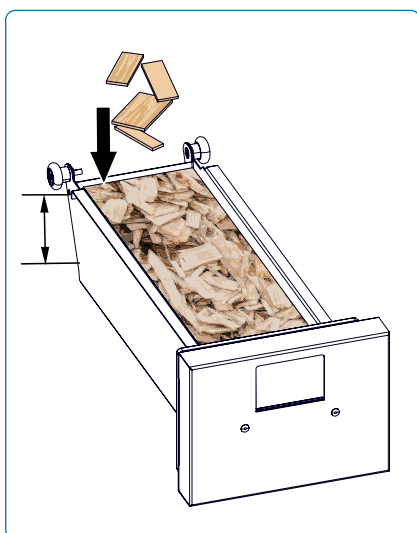
Огляд інструментів



Лоток для деревини



Налаштування вашої коптильні



- Наповніть тримач тріскою до самого верху лотка. Приблизно 480 г. або 6 склянок.

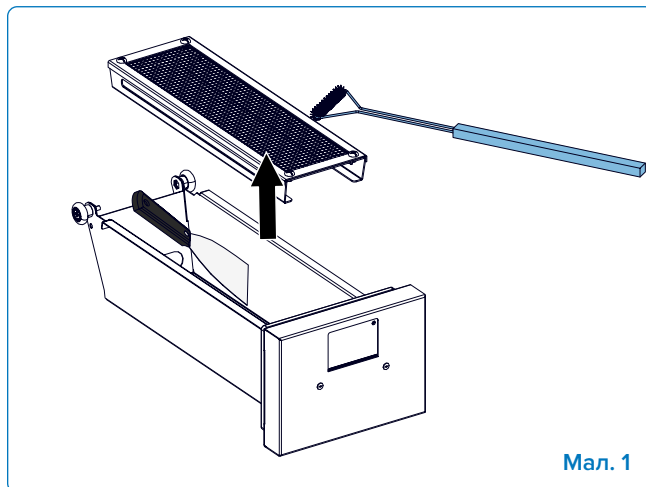
- Заповнюйте пелетами не більше ніж наполовину. Приблизно 180 г або 2 склянки.

- Викладіть шар тріски не більше ніж наполовину. Покладіть шматки дерева поверх тріски.

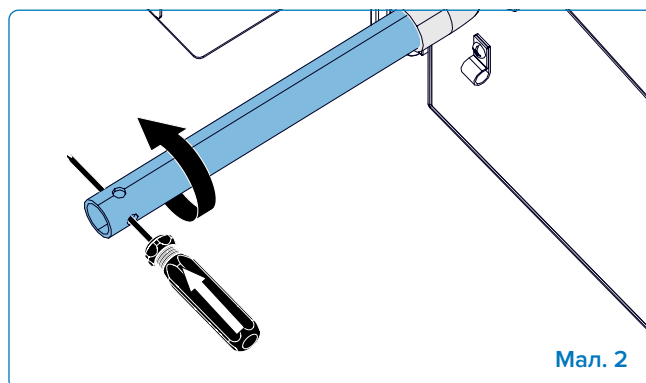
Очищення коптильної коробки

Щоб зберегти коптильну коробку в ідеальному стані та забезпечити найкращий димний смак вашої їжі на грилі, дотримуйтеся цих простих кроків очищення після кожного використання:

1. **Дайте повністю охолонути** – Дайте коптильній коробці та грилю охолонути перед тим, як торкатися, щоб уникнути опіків і полегшити видалення попелу. Попіл і креозот можуть накопичуватися всередині, особливо біля нагрівального елемента.
2. **Від'єднайте від мережі перед очищенням** – Завжди відключайте коптильну коробку від електромережі перед очищенням біля нагрівального елемента для безпеки.
3. **Видаліть попіл** – Вийміть лоток для тріски з гриля та висипте залишки тріски або попелу в металеву ємність.
4. **Зніміть і очистіть сітку** – Вийміть сітку, яка утримує тріску. Струсіть залишки сміття та очистіть щіткою (Рис. 1).
5. **Вихідну трубу коптильні** – можна відкрутити для очищення — вставте викрутку в отвори на кінці для додаткового зусилля (Рис. 2&3).
6. **Зішкребіть залишки** – Використовуйте щітку для гриля або металевий скребок, щоб видалити обвуглені шматки дерева або прилиплі залишки з внутрішніх поверхонь, внутрішньої оболонки та лотка для тріски.
7. **Протріть коптильну коробку** – Очистіть внутрішні та зовнішні поверхні сумішшю теплої води та яблучного оцту (50/50) за допомогою губки. Це допомагає видалити креозот. Використовуйте металеву щітку або абразивну губку для видалення стійких забруднень. Уникайте надмірної вологи біля електричних частин (Рис. 4).
8. **Зберіть і зберігайте** – Після висихання поверніть лоток для тріски у гриль.



Мал. 1



Мал. 2

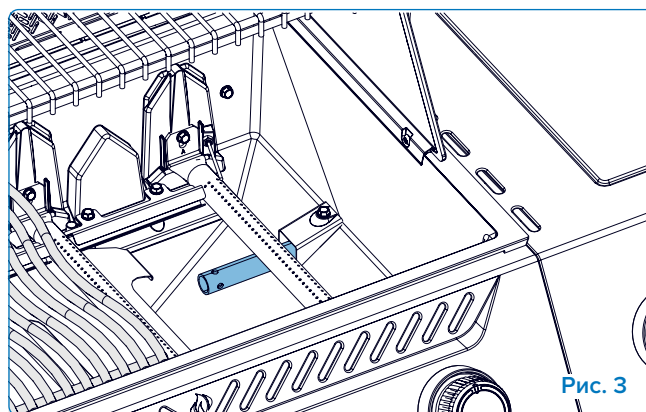
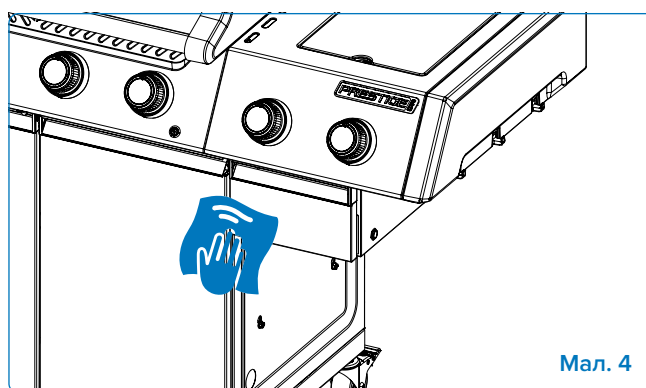


Рис. 3



Мал. 4



ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Регулярне очищення зберігає смак і подовжує термін служби коптильного пристрою!

Усунення несправностей

Індикатори

Сигнальна лампа	Значення	Сигнальна лампа	Значення
Червоний імпульс	<ul style="list-style-type: none"> Запалювання/повторне запалювання 	Білий блимання (2 рази)	<ul style="list-style-type: none"> Помилка відкритого вимикача дверцят
Жовтий	<ul style="list-style-type: none"> Копчення з вимкненим повторним запалюванням (15 хв) 	Білий блимання (3 рази)	<ul style="list-style-type: none"> Помилка спрацювання термодиска
Пульсуючий синій	<ul style="list-style-type: none"> Копчення з увімкненим повторним запалюванням 	Біле миготіння (4 рази)	<ul style="list-style-type: none"> Помилка: вентилятор не працює
Пульсуючий зелений	<ul style="list-style-type: none"> Копчення з рекомендованим повторним запалюванням 		

UA

Коптильня

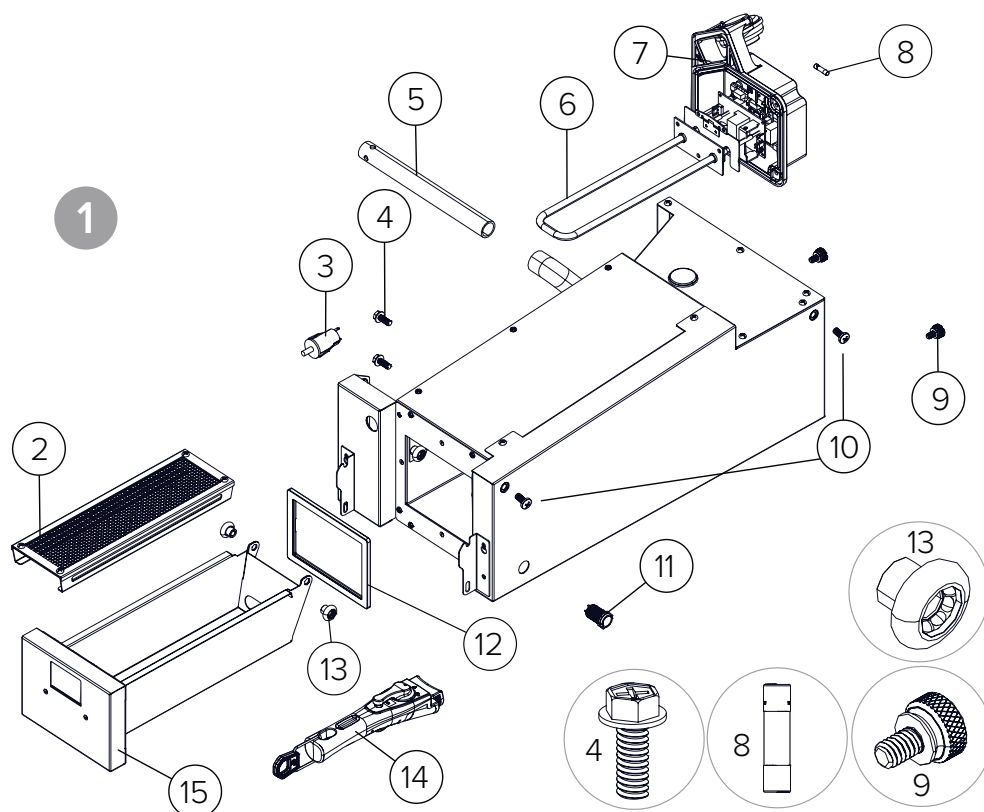
- Не запускається, не досягає або не утримує температуру, виробляє мало або зовсім не виробляє диму, або нерівномірно готує їжу
- Видає незвичні звуки, показує коди помилок, створює надмірну кількість диму або має проблеми з подачею пального.

Можливі причини	Причина	Рішення
Коптильня не вмикається	<ul style="list-style-type: none"> Шлейф не підключено до порту COMM 	<ul style="list-style-type: none"> Надійно підключіть шлейф; перевірте на наявність пошкоджень
	<ul style="list-style-type: none"> Перемикач УВІМК./ВИМК. на електронному блоці вимкнений. 	<ul style="list-style-type: none"> Увімкніть перемикач
	<ul style="list-style-type: none"> Кабель живлення не підключено до коптильні 	<ul style="list-style-type: none"> Підключіть кабель живлення до коптильні
	<ul style="list-style-type: none"> Кабель живлення не підключено до розетки ВВQ 	<ul style="list-style-type: none"> Підключіть кабель живлення до розетки ВВQ
Тріски не займаються	<ul style="list-style-type: none"> Тріски вологі 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте сухі тріски
	<ul style="list-style-type: none"> Накопичення обгорілих трісок 	<ul style="list-style-type: none"> Очистіть лоток
	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята не зачинені належним чином 	<ul style="list-style-type: none"> Повністю зачиніть дверцята

Можливі причини	Причина	Рішення
Густий білий дим	<ul style="list-style-type: none"> Система Вентурі засмічена або вентилятор не працює 	<ul style="list-style-type: none"> Очистіть систему та перевірте вентилятор
	<ul style="list-style-type: none"> Вологі тріски 	<ul style="list-style-type: none"> Замініть на сухі тріски
	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята не зачинені належним чином 	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся у правильному закритті
	<ul style="list-style-type: none"> Пошкоджене або відсутнє ущільнення дверцят 	<ul style="list-style-type: none"> Огляньте та замініть ущільнення
Дверцята не зачиняються	<ul style="list-style-type: none"> Тріски застрягли між лотком і внутрішньою оболонкою 	<ul style="list-style-type: none"> Усунути перешкоду
	<ul style="list-style-type: none"> Накопичення попелу/сміття 	<ul style="list-style-type: none"> Очистити камеру
	<ul style="list-style-type: none"> Лоток зміщений 	<ul style="list-style-type: none"> Вирівняйте лоток на напрямній
Білий, густий або гіркий дим	<ul style="list-style-type: none"> Неповне згорання через засмічений Вентурі 	<ul style="list-style-type: none"> Ретельно очистіть систему Вентурі
	<ul style="list-style-type: none"> Неповне згорання через неробочий вентилятор 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте роботу вентилятора; якщо відображається помилка вентилятора, дотримуйтесь діагностичних кроків або зверніться до служби підтримки
	<ul style="list-style-type: none"> Поганий потік повітря або надто багато пального 	<ul style="list-style-type: none"> Зменшіть кількість пального та покращте вентиляцію
	<ul style="list-style-type: none"> Волога деревина/тріски тліють 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте сухі деревні тріски або пелети
Несправність інтегрованого коптильного пристрою (через LCD-сенсорний екран)	<ul style="list-style-type: none"> Гриль не підключено до живлення 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте підключення живлення
	<ul style="list-style-type: none"> Функцію коптильні вимкнено в налаштуваннях сенсорного екрану 	<ul style="list-style-type: none"> Увімкніть функцію коптильні через LCD-контролі
	<ul style="list-style-type: none"> СОММ-провід не підключено 	<ul style="list-style-type: none"> Надійно підключіть СОММ-провід
	<ul style="list-style-type: none"> Перегорів запобіжник 	<ul style="list-style-type: none"> Замініть запобіжник
	<ul style="list-style-type: none"> Проблеми з проводкою 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте з'єднання
	<ul style="list-style-type: none"> Ненадійні або несправні дротові з'єднання на задній частині LCD-сенсорного екрану 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте та закріпіть проводку сенсорного екрану
	<ul style="list-style-type: none"> Потрібно перезавантажити систему 	<ul style="list-style-type: none"> Дотримуйтесь інструкцій виробника щодо скидання через сенсорний екран

Можливі причини	Причина	Рішення
Відсутній або дуже слабкий дим	<ul style="list-style-type: none"> Занадто висока температура 	<ul style="list-style-type: none"> Відрегулюйте налаштування температури на нижчий рівень.
	<ul style="list-style-type: none"> Вологі або неякісні деревні тріски 	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте сухі, якісні тріски
	<ul style="list-style-type: none"> Неповне згоряння через неробочий вентилятор 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте роботу вентилятора; якщо відображається помилка вентилятора, дотримуйтесь діагностичних кроків або зверніться до служби підтримки
	<ul style="list-style-type: none"> Поганий потік повітря через засмічений Вентурі 	<ul style="list-style-type: none"> Ретельно очистіть систему Вентурі
	<ul style="list-style-type: none"> Накопичення попелу в лотку для трісок 	<ul style="list-style-type: none"> Регулярно очищайте лоток для трісок

Запасні частини



N°	Деталь N°	Опис
1	N010-10008266	Бічний копильник
2	N360-10008868	Сітчаста вставка
3	N660-10008859	Дверний вимикач
4	N570-0082	Кріплення
5	N490-10008860	Вихідна труба
6	N357-10008865	Запальник нагрівального елемента
7	N010-10008864	Електроніка
8	N285-10008949	Запобіжник
9	N195-10008898	Кабель живлення, шнур, Rc/Європейський стандарт Тип С
	N195-10008897	Кабель живлення, шнур, Великобританія Тип G
	N195-10008896	Кабель живлення, шнур, Ізраїль Тип H
	N195-10008895	Кабель живлення, шнур, Швейцарія Тип J
10	N570-0022	Кріплення
11	N110-10008862	Кнопка

N°	Деталь N°	Опис
12	N290-10008861	Ущільнювач дверей
13	N045-0001	Підшипник
14	N700-10008870	Інструмент для зняття лотка
15	N710-10008867	Лоток для тріски



ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com

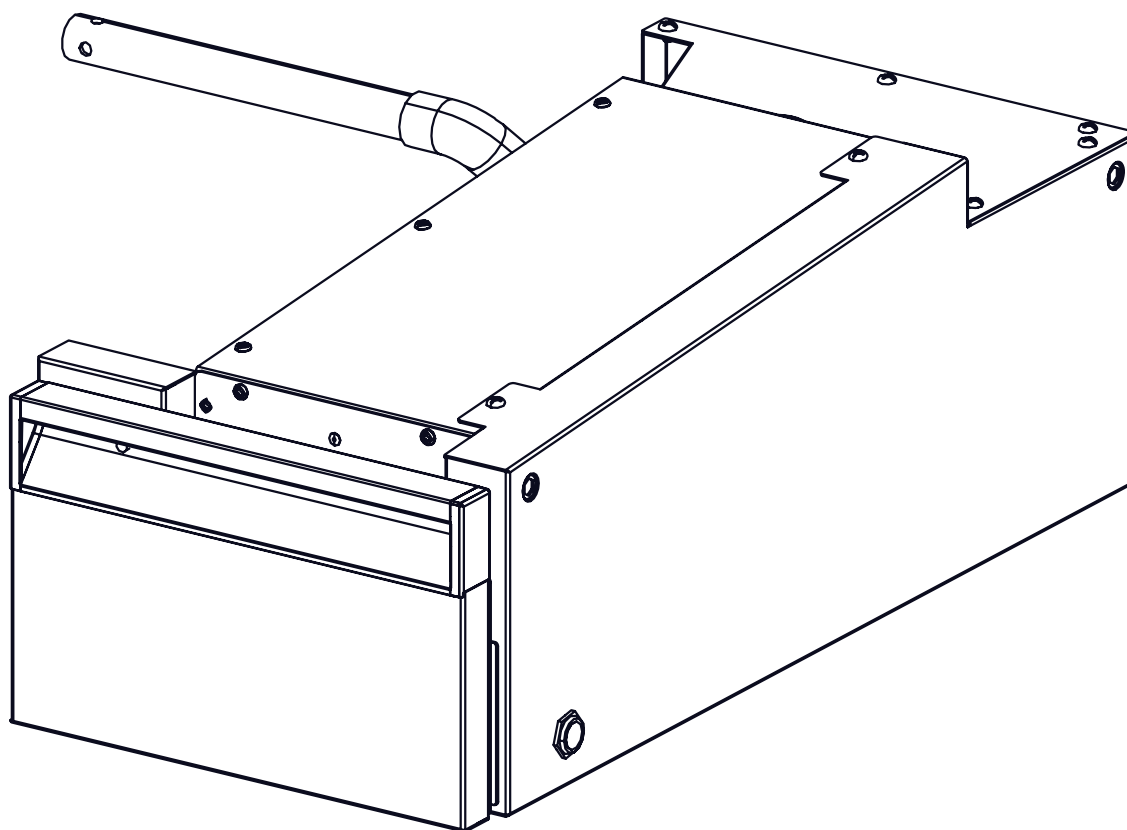
PRESTIGE® PRO



Электрический боковой коптильный аксессуар Руководство по установке и эксплуатации

Модели

GASM002 | GASM003 | GASM004 | GASM005



RU

Фактический продукт может отличаться от изображений.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Добро пожаловать в NAPOLEON®!

Безопасность прежде всего

ВНИМАНИЕ!

Меры предосторожности

при работе с электричеством

Если используется внешний источник питания, прибор также должен быть заземлен в соответствии с местными нормами. Прибор должен быть подключен в соответствии с национальными стандартами и местными электротехническими нормами.

Используйте только цепь с защитой от утечки тока (УЗО) с этим прибором. Питание прибора должно осуществляться через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током утечки не более 30 мА.

Прибор должен быть подключен к розетке с заземляющим контактом. Никогда не снимайте заземляющую вилку и не используйте с двухконтактным адаптером.

Питающий шнур должен регулярно проверяться на наличие повреждений. Прибор нельзя использовать, если шнур поврежден. Используйте только удлинители с трехконтактной заземляющей вилкой, рассчитанные на мощность прибора и одобренные для использования на открытом воздухе с маркировкой W-A.

RU

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прочитайте все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки, кнопки или предоставленные инструменты.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или другие электрические компоненты в воду или другие жидкости.
- Тщательный присмотр необходим, когда прибор используется детьми или рядом с ними.
- Дети не должны играть с прибором.
- Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо не имеющими опыта и знаний. Они должны находиться под присмотром или быть проинструктированы по безопасному использованию и понимать связанные с этим опасности.
- Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.
- Отключайте прибор от розетки внутри гриля, когда он не используется и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед установкой или снятием деталей.
- Всегда сначала подключайте вилку к прибору, затем вставляйте шнур в розетку внутри гриля. Для отключения переведите регулятор в положение ВЫКЛ, затем выньте вилку из розетки.
- Используйте только с правильно заземленной розеткой.
- Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных Napoleon, может привести к травмам.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал с края,

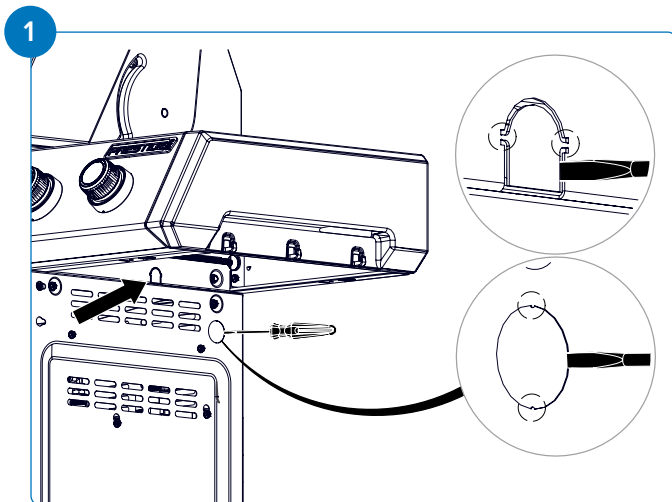
- касаясь горячих поверхностей или мешал подключению к прибору.
- Не размещайте прибор или его шнур на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой, либо в разогретой духовке.
 - Будьте крайне осторожны при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
 - Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после неисправности или любого повреждения прибора. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
 - Не используйте прибор не по назначению.
 - Удлинитель для использования на открытом воздухе должны использоваться с продуктами для наружного применения и имеют маркировку с суффиксом «W» и биркой с надписью «Подходит для использования с уличными приборами».
 - Соединение с удлинителем должно оставаться сухим и не касаться земли.
 - Храните изделия в помещении, когда они не используются, вне досягаемости детей.
 - Не очищайте этот продукт с помощью водяного распылителя или аналогичного метода. Вместо этого мы рекомендуем протереть его влажной тряпкой, смоченной в смеси яблочного уксуса и воды в пропорции 50/50, а затем высушить чистым полотенцем.
 - Топливо, такое как угольные брикеты, не должно использоваться с этим прибором.

Этапы сборки

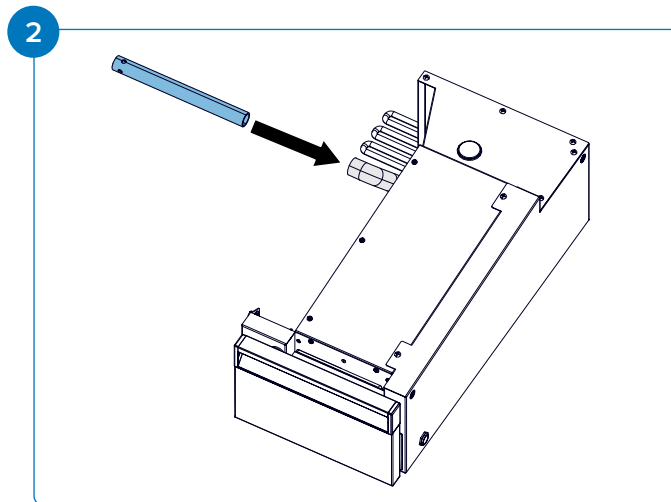
Интегрированная система копчения

Эта функция придаёт насыщенность мясу, овощам и другим продуктам. Идеально подходит для длительного приготовления на низкой температуре.

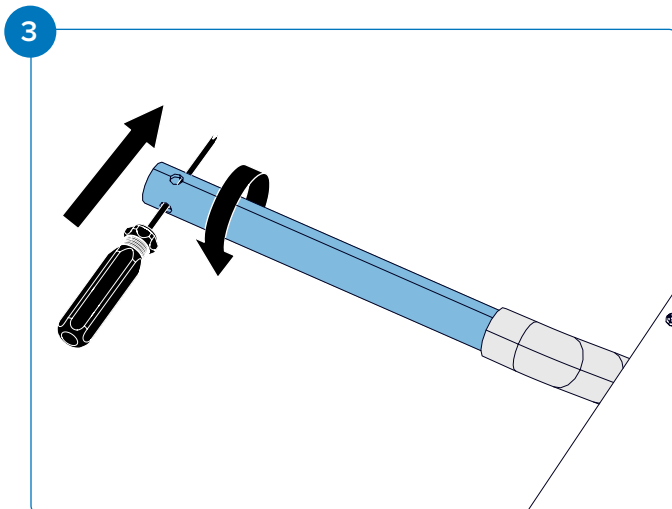
RU



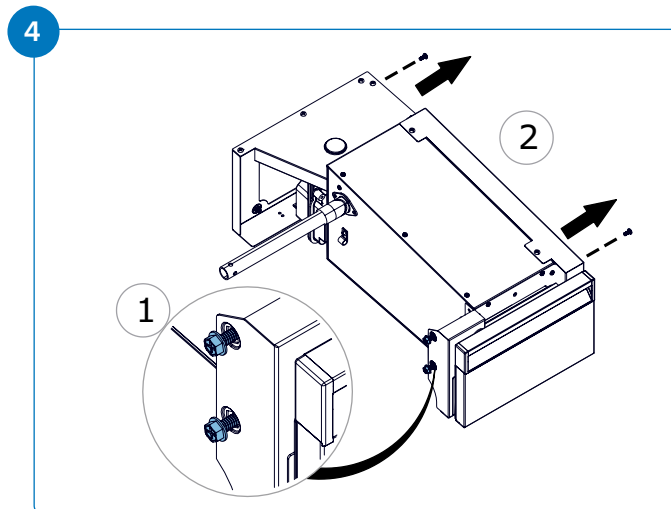
- Удалите 2 заглушки, расположенные под правой боковой полкой, в боковой панели тележки.



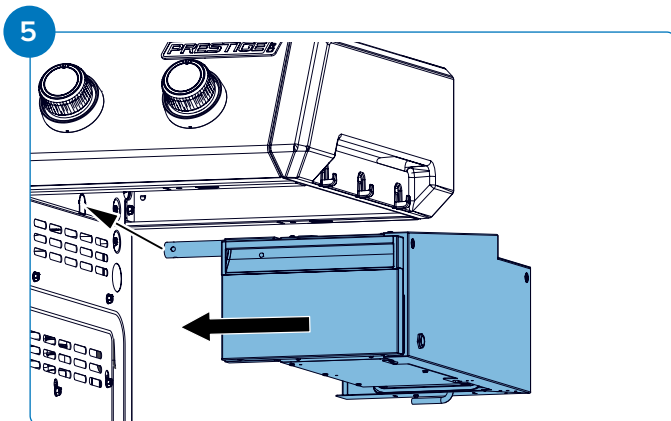
- Вставьте выпускную трубку коптильни в боковую коптильню, вкручивая трубку вручную.



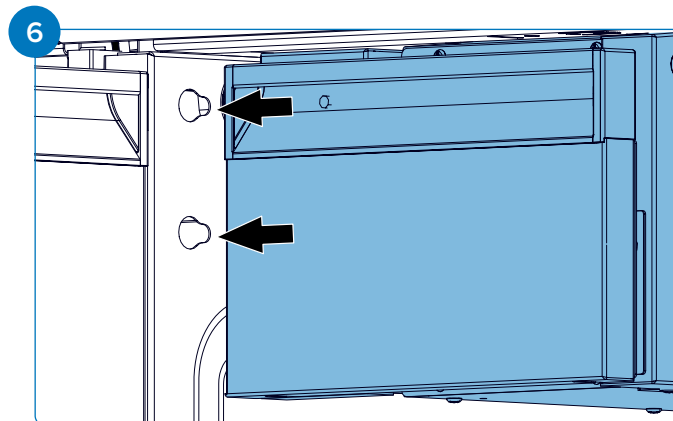
- Используйте отвертку в отверстиях на конце трубки, чтобы затянуть её для плотной посадки.



- Слегка ослабьте два винта, затем полностью выкрутите их и отложите в сторону.

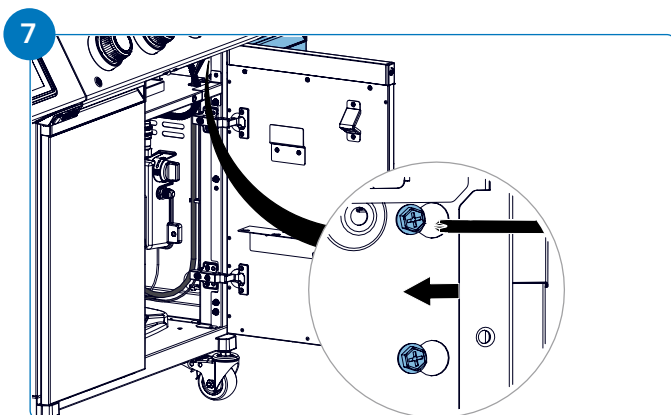


- Разместите коптильню под боковой полкой и проведите выпускную трубку коптильни через отверстие, образованное после удаления заглушки.

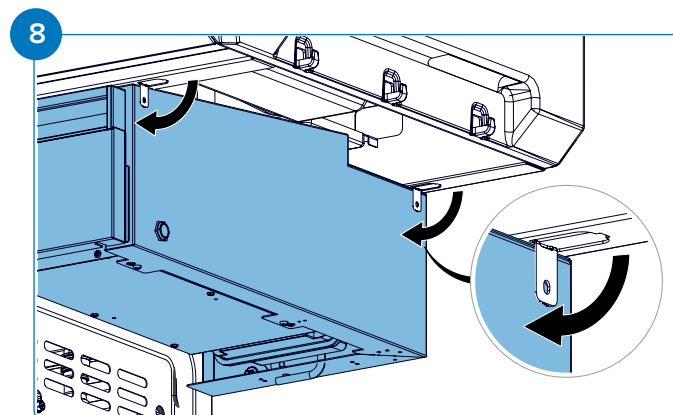


- Удерживая коптильню на месте и проведя выпускную трубку через отверстие, вставьте кронштейн и крепёж в ключевые пазы на правой боковой панели основания тележки.

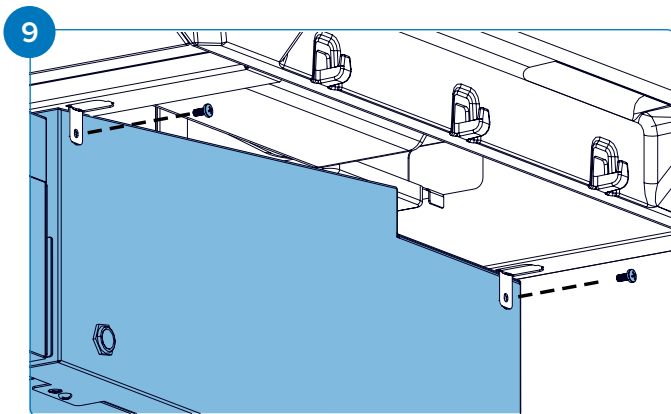
RU



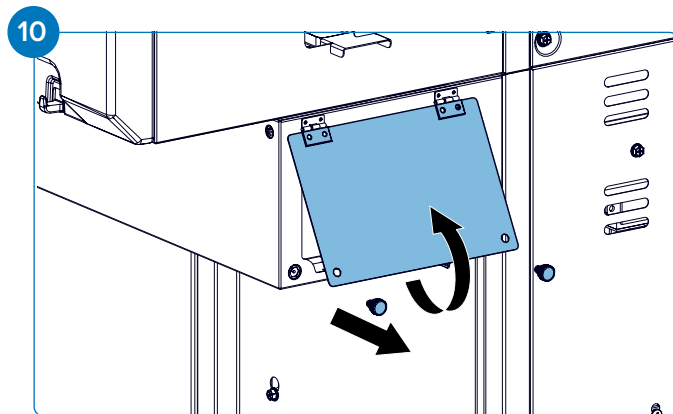
- Когда обе головки крепежа окажутся в ключевых пазах, их можно затянуть изнутри тележки для барбекю.



- Удерживая коптильню на месте с помощью двух крепежей на переднем кронштейне, загните два язычка на боковой полке вниз в нужное положение.

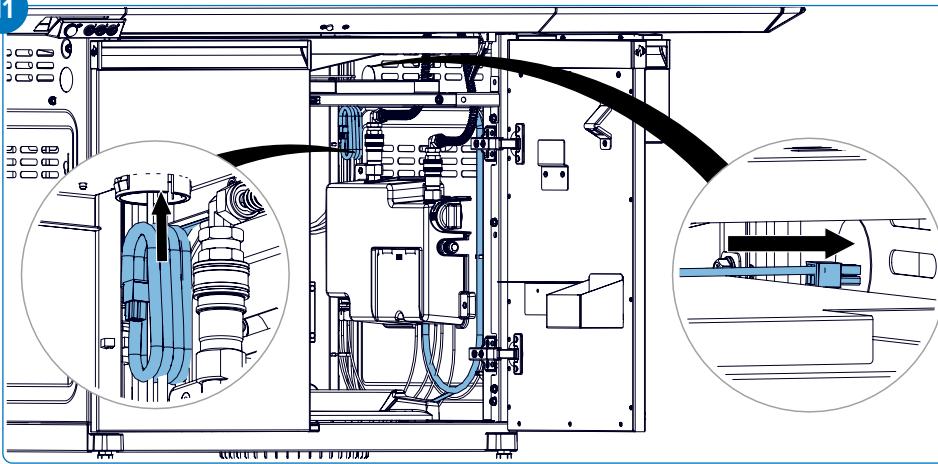


- Закрепите коптильню с помощью ранее снятых крепежей, чтобы удерживать её на месте.



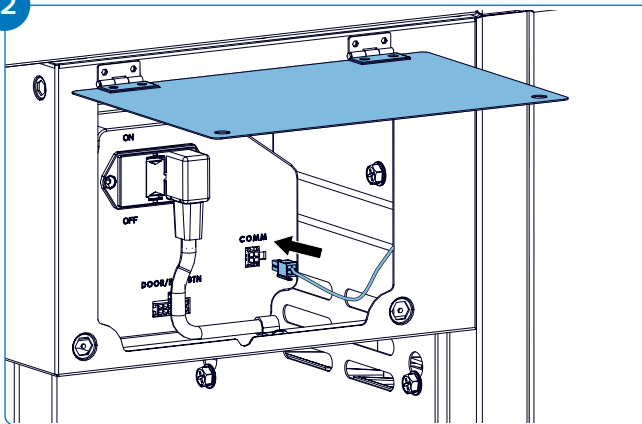
- Снимите два винта с накатанной головкой на задней стороне устройства. Поднимите сервисную панель, чтобы получить доступ к электронному блоку.

11



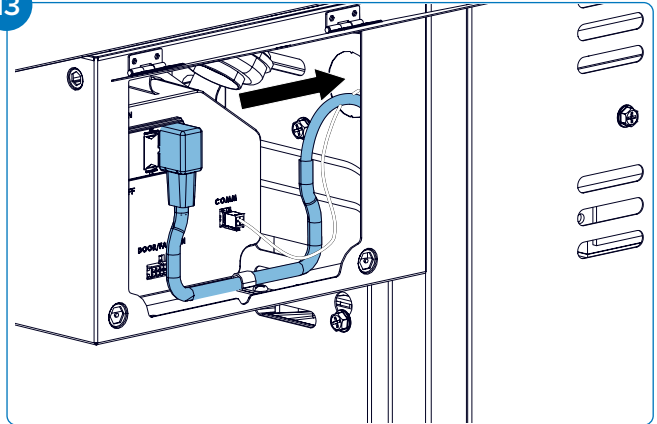
- Найдите жгут проводов копильни внутри шкафа. Проложите провод через боковую часть шкафа к задней части копильни.

12



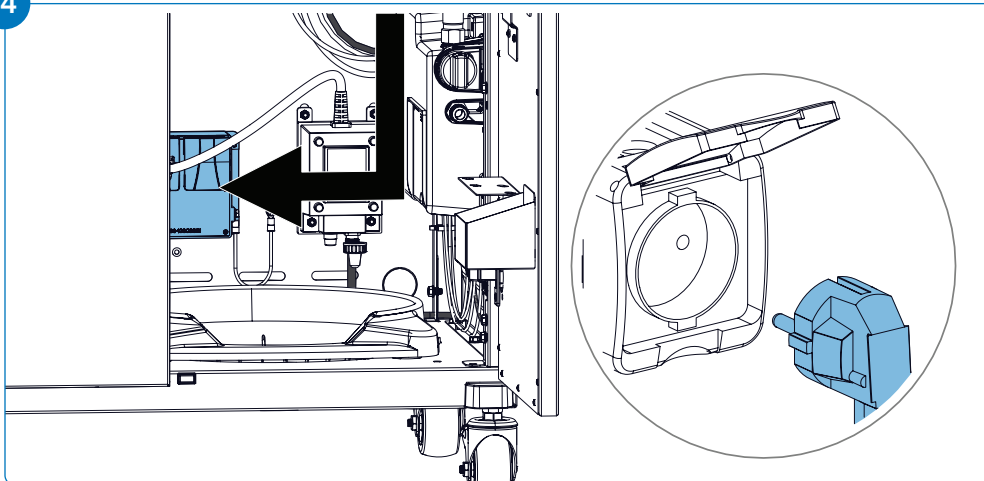
- Подключите жгут — это обеспечивает связь с копильней — к порту «COMM» на электронном блоке. Убедитесь, что выключатель питания включён.

13



- Протяните прилагаемый сетевой шнур от копильни через боковую панель и внутрь шкафа.

14

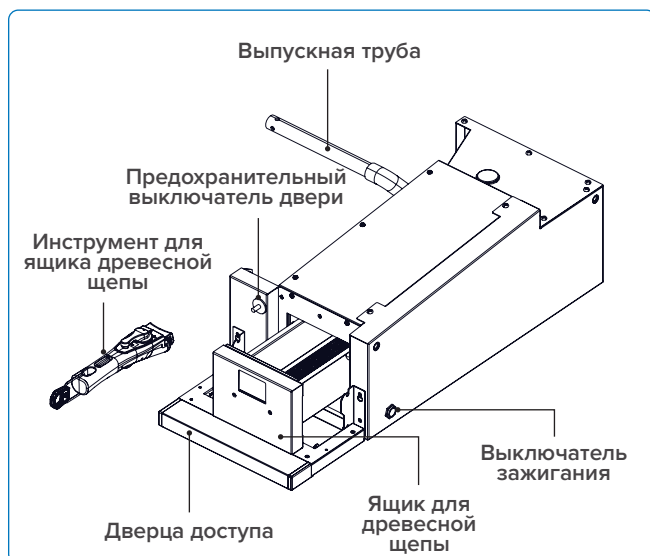


- Вставьте вилку питания копильни в розетку внутри шкафа. Закройте сервисную дверцу на задней стороне копильни.

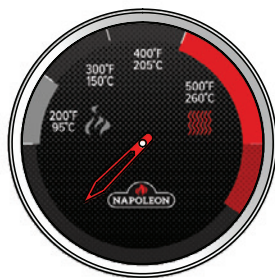
Начало работы

Обзор коптильни

Улучшите свой опыт приготовления на гриле с насыщенным древесным ароматом, используя интегрированную систему копчения*. Когда выбран режим копчения, коптильня автоматически активируется и направляет ароматный дым в основную камеру приготовления для получения настоящего барбекю. Эта функция придаёт насыщенность мясу, овощам и другим продуктам. Идеально подходит для длительного приготовления на низкой температуре.

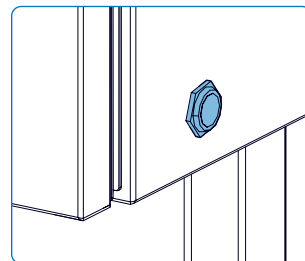


Коптильню следует включить и дождаться появления дыма до розжига любых горелок. Лучшие результаты достигаются при работе 1–2 горелок на низкой мощности. Индикатор на крышке всегда должен находиться в зоне копчения.



Розжиг

1. Заполните коптильню — добавьте щепу или смесь щепы с кусочками дерева или пеллетами, пока коробка не будет почти полной. Не используйте древесный уголь. См. раздел **“Подготовка вашей коптильни”** для получения дополнительной информации.
2. Удерживайте кнопку на коптильне в течение 2 секунд для розжига. Кнопка будет мигать красным, указывая на то, что идёт этап розжига (примерно 11 минут).



После завершения последовательности розжига элемент розжига щепы отключится, а вентилятор будет обеспечивать подачу дыма до тех пор, пока щепы не закончатся или не пройдёт 1 час без повторного запуска розжига. Когда коптильня начнёт выделять дым, зажгите 1–2 горелки и поддерживайте температуру в диапазоне копчения, указанном на индикаторе крышки. См. раздел **“Подготовка вашей коптильни”** для получения дополнительной информации.

После запуска розжига вентилятор нельзя выключить. Это важная функция безопасности, предназначенная для предотвращения неконтролируемого горения внутри коптильни. Вентилятор коптильни автоматически выключится после завершения цикла охлаждения (примерно 2 часа) или после 3 часов бездействия.

Повторное зажигание

Возможность повторного розжига становится доступной только через 15 минут после завершения последовательности розжига. Когда запас щепы закончился, но вы хотите продлить сеанс:

1. Откройте дверцу коптильни, чтобы получить доступ к лотку для щепы. Доступ к дверце коптильни оснащён предохранительным выключателем, предотвращающим работу нагревательного элемента при открытой дверце.
2. Разблокируйте инструмент и взаимодействуйте с передней частью лотка для щепы. Разблокируйте инструмент и аккуратно выдвиньте лоток для щепы для удобного пополнения, не вынимая его из устройства. См. раздел **“Обзор инструментов”**.
3. Используйте металлические щипцы, чтобы перераспределить использованные щепки, перемещая их к передней и задней части лотка. Освобождение места на металлической сетке поможет повторному воспламенению свежих щепок. Не вынимайте горячие щепки из камеры. См. раздел **“Подготовка вашей коптильни”**.
4. Добавьте свежий слой щепы, обеспечив хороший контакт с источником тепла для более быстрого воспламенения и стабильного дыма.
5. Используйте инструмент для повторной установки лотка для щепы. Закройте и зафиксируйте дверь коптильни.
6. Удерживайте кнопку на блоке коптильни в течение 2 секунд. Кнопка будет мигать красным, указывая на то, что идет этап повторного воспламенения (~4 минуты).



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Пользователю необходимо подождать 15 минут, чтобы опция повторного розжига снова стала доступна. Этот 15-минутный таймер предназначен для предотвращения чрезмерных циклов нагрева коптильни.
 - Воспламенение и повторное воспламенение можно отменить в любое время, выбрав эту опцию на дисплее или удерживая кнопку в течение 5 секунд (в зависимости от вашей модели).
7. Для полного выключения коптильни оставьте ее в режиме ожидания (без повторного воспламенения) на 1 час, чтобы запустить процесс полного отключения (всего 3 часа). В течение последних 2 часов вентилятор будет работать, чтобы предотвратить обратную тягу дыма.
 8. После полного остывания коптильни опорожните лоток для щепы и утилизируйте остатки щепы в огнеупорный контейнер с плотно закрывающейся крышкой.

Руководство по коптильне

Быстрые советы по копчению

Чтобы вы могли максимально эффективно использовать свою коптильню, мы создали этот краткий справочник с практическими советами для лучших результатов. Эти проверенные методы усиливают вкус, улучшают прилипание дыма и помогают добиться более стабильных результатов — чтобы вы всегда получали лучший вкус и максимально использовали свой кулинарный опыт.



Начните с дыма Запустите коптильню заранее и дождитесь появления чистого дыма, прежде чем класть еду на решетку или зажигать горелки.



Холодное мясо = лучший дымовой ободок Положите мясо прямо из холодильника в коптильню. Более холодная поверхность лучше впитывает дым на начальном этапе.



Сохраняйте влажность Опрыскивайте мясо из пульверизатора каждые 45–60 минут. Не переусердствуйте — достаточно, чтобы поверхность оставалась липкой, но не мокрой.



Используйте поддон с водой Водяная емкость поддерживает влажность. Влажный воздух помогает дыму лучше оседать и сохраняет мясо сочным.



Шероховатость = больше вкуса дыма Надрежьте поверхность или нанесите грубую приправу (например, дробленый перец, травы). Создание шероховатой текстуры — с помощью надрезов или приправ — усиливает впитывание дыма. Увеличенная площадь поверхности и неровности помогают более эффективно удерживать частицы дыма, что придаёт более глубокий, насыщенный и сложный копчёный вкус.



Избегайте белого клубящегося дыма Густой белый дым означает неполное сгорание. Используйте качественные пеллеты, щепу или куски дерева для более чистого горения.



Температурные зоны имеют значение Понимайте, где находятся горячие и холодные зоны вашего гриля. Поворачивайте мясо по мере необходимости для равномерного приготовления и предотвращения сухих участков.










Терпение окупается Не спешите. Держите крышку закрытой — каждый взгляд внутрь добавляет 10–15 минут к времени приготовления. Доверьтесь процессу!



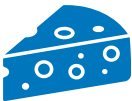
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ ПО КОПЧЕНИЮ!

- Дайте мясу отдохнуть после копчения, чтобы соки равномерно распределились. Это может значительно повлиять на мягкость и вкус.
- Если не чистить коптильню, в ней может накапливаться креозот — смолистый налет, придающий пище горький и неприятный вкус.
- Используйте термометр для мяса для точности. Не полагайтесь только на время — важна внутренняя температура.
- Практика приводит к совершенству. Каждый кусок мяса ведет себя по-разному. Будьте терпеливы и продолжайте экспериментировать.

Тип продукта	Тип(ы) древесины	Температура копчения °C (°F)	Время копчения	Советы по приготовлению	
 Говядина	Грудинка	Гикори, дуб, мескит	107–116 °C (225–240 °F)	6–8 ч (до заворачивания, при 74 °C / ~165 °F)	Время приготовления: всего 12–18 ч. Используйте поддон с водой для увлажнения; заверните в фольгу после паузы.
	Короткие ребра		107–116 °C (225–240 °F)	3–4 ч (до заворачивания)	Время приготовления: всего 6–8 ч. Держите кость вниз; дайте отдохнуть 1 час после приготовления.
	Мясной рулет	Гикори, дуб, яблоня, пекан	107–135 °C (225–275 °F)	2,5–3,5 ч	Дайте мясному рулету отдохнуть 10–15 минут перед нарезкой, чтобы сохранить сочность.
 Свинина	Бостонский окорок	Яблоня, вишня, пекан	107–116 °C (225–240 °F)	12–14 ч	Коптите до 90–95 °C (195–203 °F) для разделки на волокна.
	Свинные ребрышки			~5 ч (метод 3-2-1)	Заверните в фольгу на 3-м часу; закончите без фольги для корочки
	Грудинные ребра			~6 ч	Опрыскивайте яблочным соком каждый час для увлажнения.
	Вырезка			~2–4 ч	Не пережарьте — снимайте при 63 °C (145 °F)
 Курица	Целиком	Яблоня, вишня, клен	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 ч	Свяжите ноги и подогните крылья; коптите до 74 °C (165 °F)
	Ножки/ бедра			~2 ч	Более высокая температура делает кожу хрустящей; переворачивать не нужно
	Крылышки			1,5–2 ч	Обваляйте в масле/ специях перед копчением; закончите на прямом огне для хрустящей корочки.
	Грудка			~1 ч	Используйте мясной термометр, выньте при 71 °C (160 °F), дайте дойти до 165 °F.

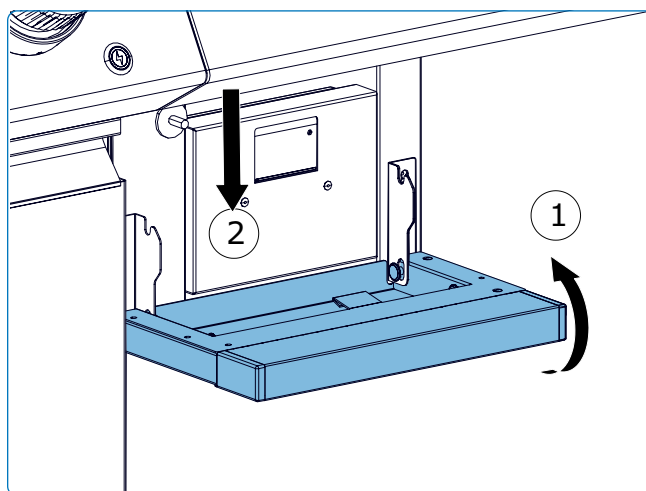
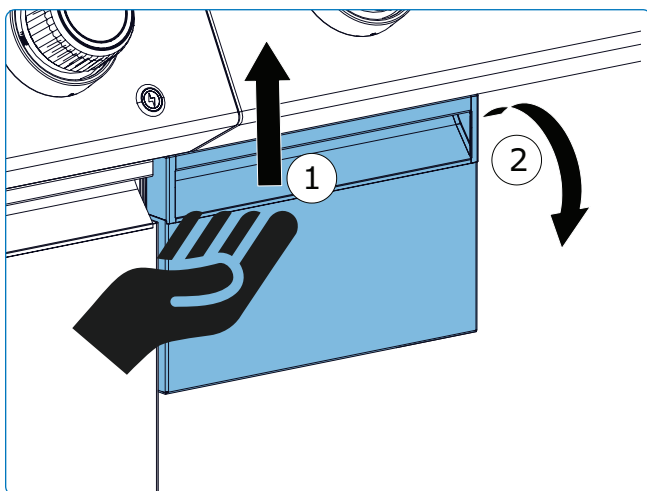
Тип продукта	Тип(ы) древесины	Температура копчения °C (°F)	Время копчения	Советы по приготовлению	
 Индейка	Целиком	Яблоня, вишня, пекан	116 °C (240 °F)	Используйте поддон с водой; разделайте по спинке для равномерного приготовления.	
	Грудка				~ 4 ч
 Оленина	Вырезка	Дуб, вишня, гикори	~45 мин/фунт	Мягкая древесина сохраняет вкус дичи; не пересмаливайте.	
 Дикие птицы	Утка – целая	Яблоня, вишня, пекан	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 ч	Надрежьте кожу для выпотки жира; закончите на сильном огне для хрустящей корочки.
	Утка – грудка	Яблоня, клен, ольха	107 °C (225 °F)	~ 1,5 ч	Коптите кожей вверх; снимайте при 135–140 °F / 57–60 °C для средней прожарки.
	Перепел	Яблоня, вишня, пекан	107 °C (225 °F)	1–1,5 ч	Легко сбрызгивайте яблочным соком или бульоном во время копчения для сохранения влаги и лучшего впитывания дыма.
 Морепродукты	Лосось – филе	Ольха, вишня, клен	104 °C (220 °F)	1 ч	Лосось можно коптить холодным способом, засолив его и подвергая воздействию дыма при 68–86°F (30 °C–20 °F) без термической обработки. Используйте филе с кожей; завершите лимонной глазурью.
	Форель – целая	Ольха, дуб, вишня	107 °C (225 °F)	1 ч	Начините брюшко лимоном/травами; коптите в корзине
	Хвосты лобстера	Ольха, яблоня, вишня		~ 45 мин	Разрежьте хвосты для лучшего проникновения дыма.

Тип продукта	Тип(ы) древесины	Температура копчения °C (°F)	Время копчения	Советы по приготовлению
 Овощи	Болгарский перец	Яблоня, вишня	1,5–2 ч	Нарежьте пополам или толстыми полосками; слегка смажьте маслом.
	Картофель – целый	Яблоня, вишня, пекан	2–3 ч	Сделайте проколы и натрите маслом/солью; заверните в фольгу для мягкой кожуры.
	Морковь		1,5–2 ч	Коптите с добавлением меда или коричневого сахара для сладости.
	Томаты (Рома)	Вишня, яблоня	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 ч

Тип продукта	Тип(ы) древесины	Температура копчения °C (°F)	Время копчения	Советы по приготовлению	
 Сыр	Чеддер (выдержанный)	Яблоня, вишня, клен	1,5–2 ч	Дайте полежать без упаковки в холодильнике 24–48 часов после копчения для смягчения вкуса	
	Гауда	Яблоня, пекан		Нарежьте на небольшие куски или коптите целиком; дайте отдохнуть 48 часов.	
	Моцарелла (низкая влажность)	Яблоня, вишня	~ 1 ч	Используйте плотные куски; коптите аккуратно, иначе сыр может расплавиться.	
	Швейцарский / Ярлсберг	Яблоня, ольха	2 ч	Охладите перед копчением; дайте отдохнуть 2 дня для полного раскрытия вкуса	
	Сливочный сыр (брусок)	Яблоня, клен	32 °C (90 °F) Примечание: В холодные дни легче поддерживать низкую температуру в коптильне — это идеально для холодного копчения сыра без его плавления.	1–2 ч	Сделайте насечки на поверхности крест-накрест; приправьте или обваляйте в специях перед копчением.
	Бри			~ 1 ч	Немного заморозьте перед копчением, чтобы сыр сохранил форму.
	Халуми (холодное копчение)	Яблоня, вишня, пекан	107 °C (255 °F)	1–1,5 ч	Нарежьте ломтиками толщиной ¼–¾"; используйте косвенное копчение с лотком для льда; дайте отдохнуть 24–48 часов
	Халуми (горячее копчение)			30–45 мин	Оставьте целым или нарежьте толстыми ломтями; плотная текстура хорошо держится; подавайте теплым или обжаренным.

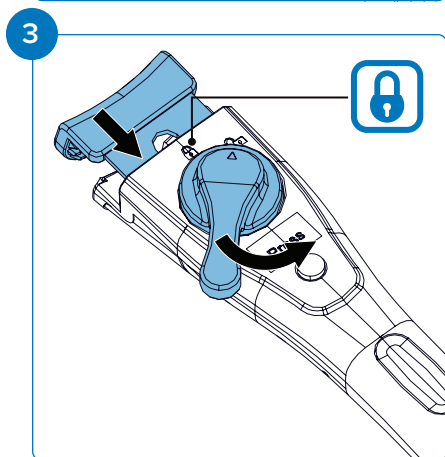
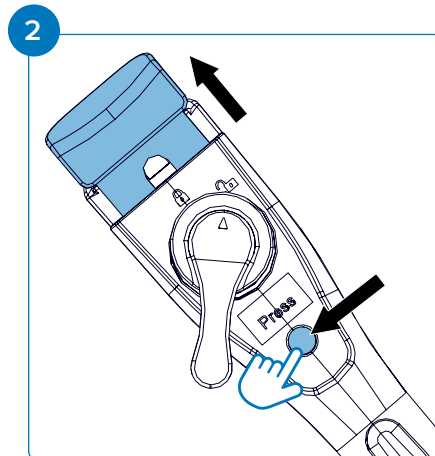
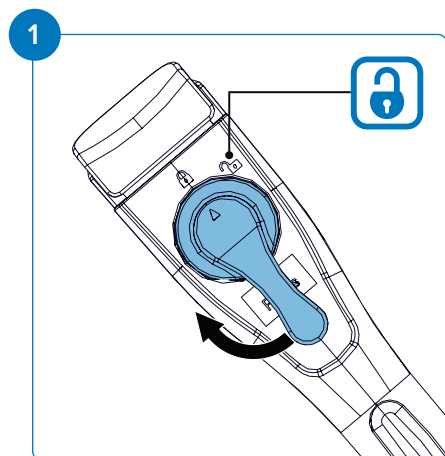
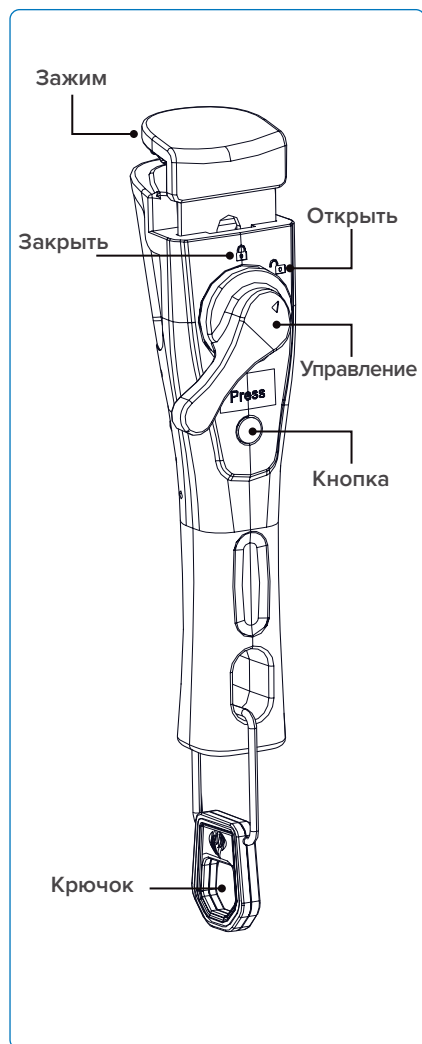
Эксплуатация

Дверца

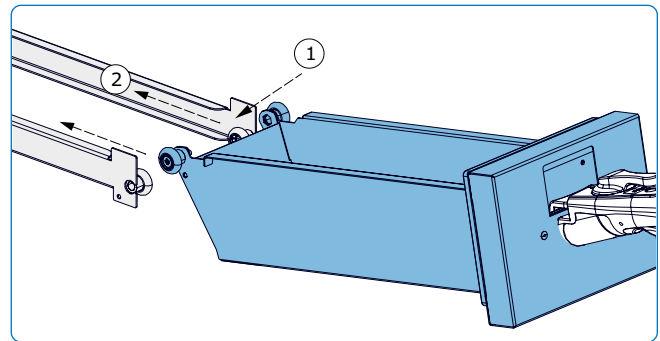
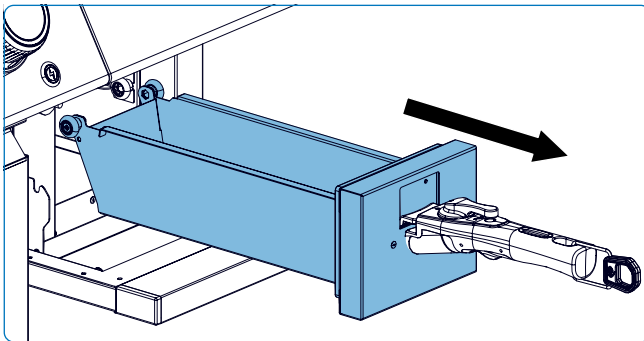
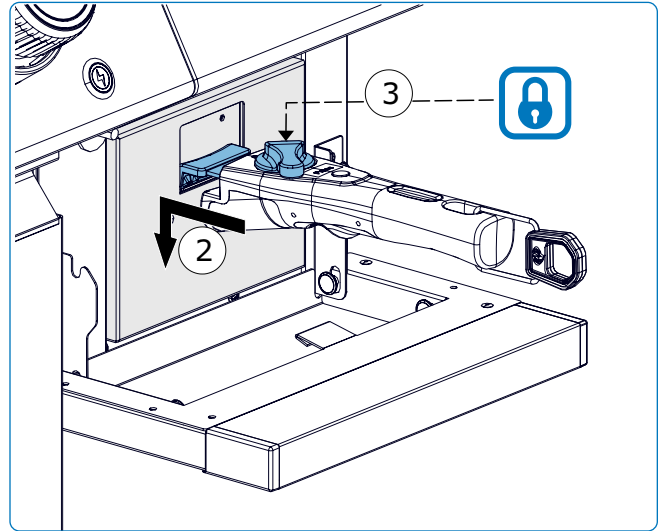
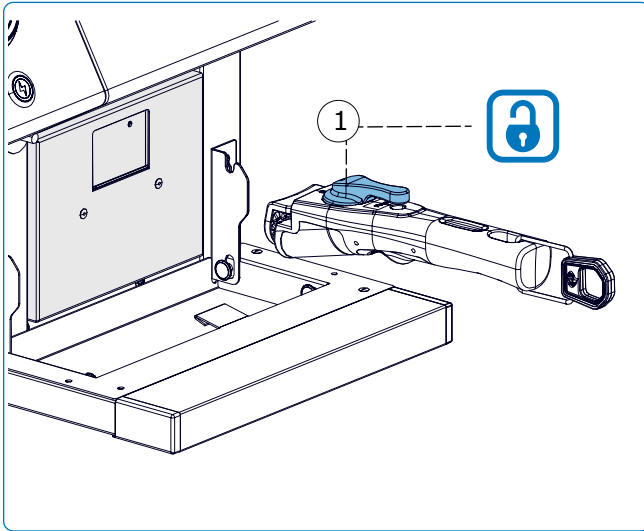


RU

Обзор инструментов

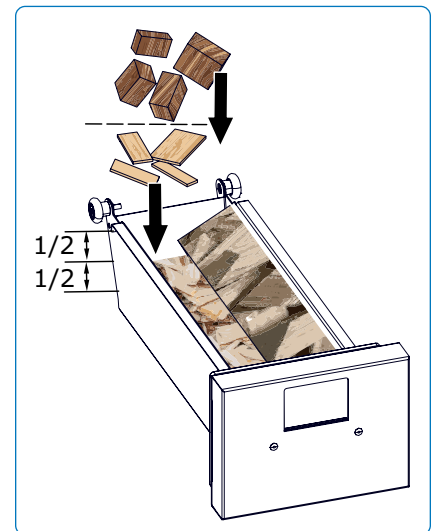
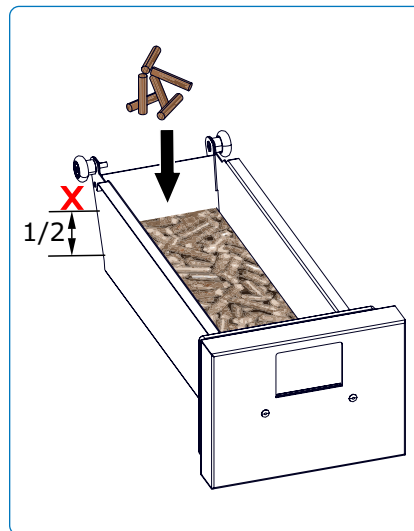
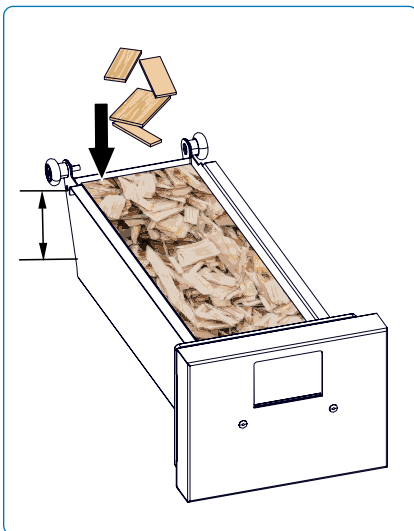


Лоток для щепы



RU

Подготовка вашей коптильни



- Заполните лоток щепой до самого верха. Примерно 480 г. или 6 чашек.

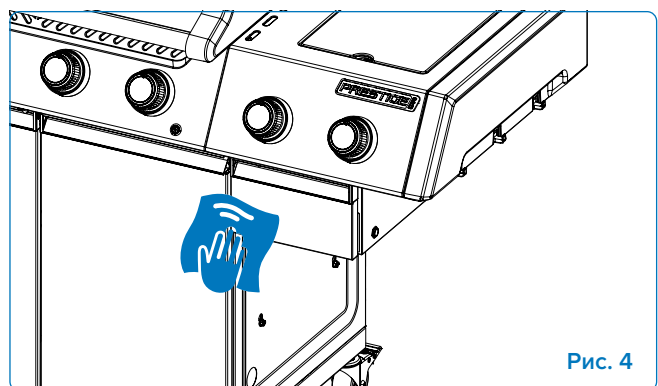
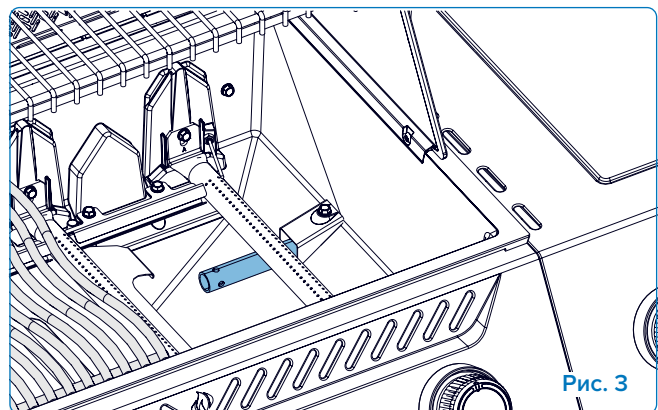
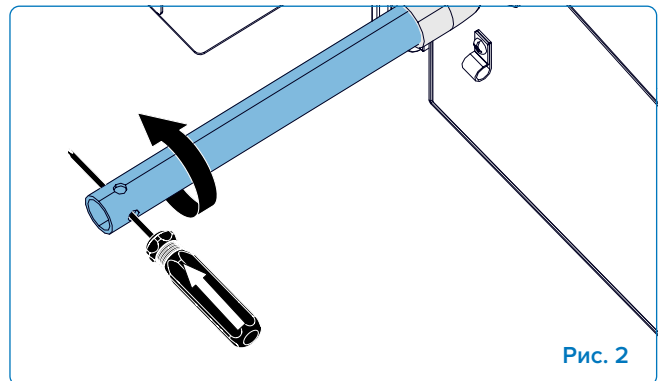
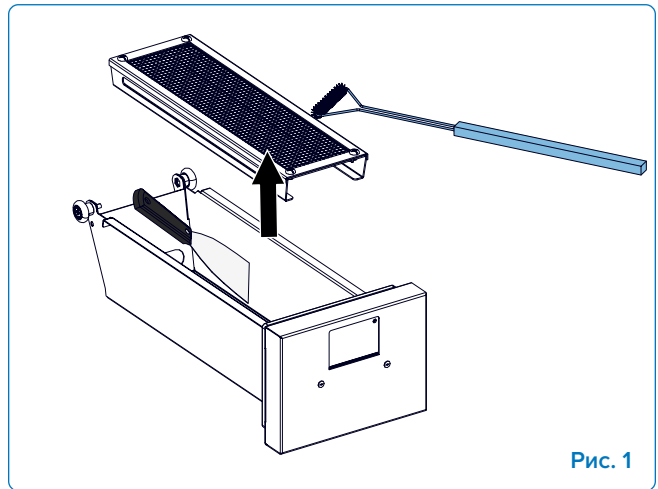
- Заполните гранулами не более чем наполовину. Примерно 180 г или 2 чашки.

- Положите слой щепы не более чем наполовину. Положите куски древесины поверх щепы.

Чистка коптильной коробки

Чтобы ваша коптильная коробка оставалась в отличном состоянии и придавала блюдам лучший дымный вкус, следуйте этим простым шагам по очистке после каждого использования:

1. **Полностью остудите** – Дайте коптильной коробке и грилю полностью остыть перед тем, как прикасаться к ним, чтобы избежать ожогов и облегчить удаление золы. Внутри может скапливаться зола и креозот, особенно рядом с нагревательным элементом.
2. **Отключайте от сети перед чисткой** – Всегда отключайте коптильную коробку от сети перед чисткой рядом с нагревательным элементом для безопасности.
3. **Опорожните золу** – Выньте лоток для щепы из гриля и высыпьте оставшуюся щепу или золу в металлический контейнер.
4. **Снимите и очистите сетку** – Достаньте сетку, удерживающую древесную щепу. Стряхните остатки мусора и почистите щеткой (рис. 1).
5. **Дымоотводная труба коптильни** – может быть откручена для очистки — вставьте отвертку в отверстия на наконечнике для дополнительного рычага (рис. 2&3).
6. **Соскоблите остатки** – Используйте щетку для гриля или металлический скребок, чтобы удалить обугленные кусочки древесины или приставший мусор с внутренних поверхностей, внутренней оболочки и лотка для щепы.
7. **Протрите коптильную коробку** – Протирайте внутренние и внешние поверхности губкой, смоченной в смеси теплой воды и яблочного уксуса (1:1). Это удаляет креозот. Используйте металлическую щетку или абразивную губку для удаления стойких отложений. Избегайте избыточной влаги рядом с электрическими частями (Рис. 4).
8. **Соберите и уберите** – После высыхания верните лоток для щепы в гриль.



СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Регулярная чистка сохраняет вкус и продлевает срок службы коптильни!

Устранение неисправностей

Зажигается

Индикатор	Значение	Индикатор	Значение
Красный импульс	<ul style="list-style-type: none"> Зажигание/повторное зажигание 	Белый мигает (2 раза)	<ul style="list-style-type: none"> Ошибка открытого дверного выключателя
Жёлтый	<ul style="list-style-type: none"> Копчение с отключённым повторным зажиганием (15 мин) 	Белый мигает (3 раза)	<ul style="list-style-type: none"> Ошибка срабатывания термодиска
Пульсирующий синий	<ul style="list-style-type: none"> Копчение с включённым повторным зажиганием 	Белый мигает (4 раза)	<ul style="list-style-type: none"> Ошибка: вентилятор не работает
Пульсирующий зелёный	<ul style="list-style-type: none"> Копчение с рекомендуемым повторным зажиганием 		

Коптильня

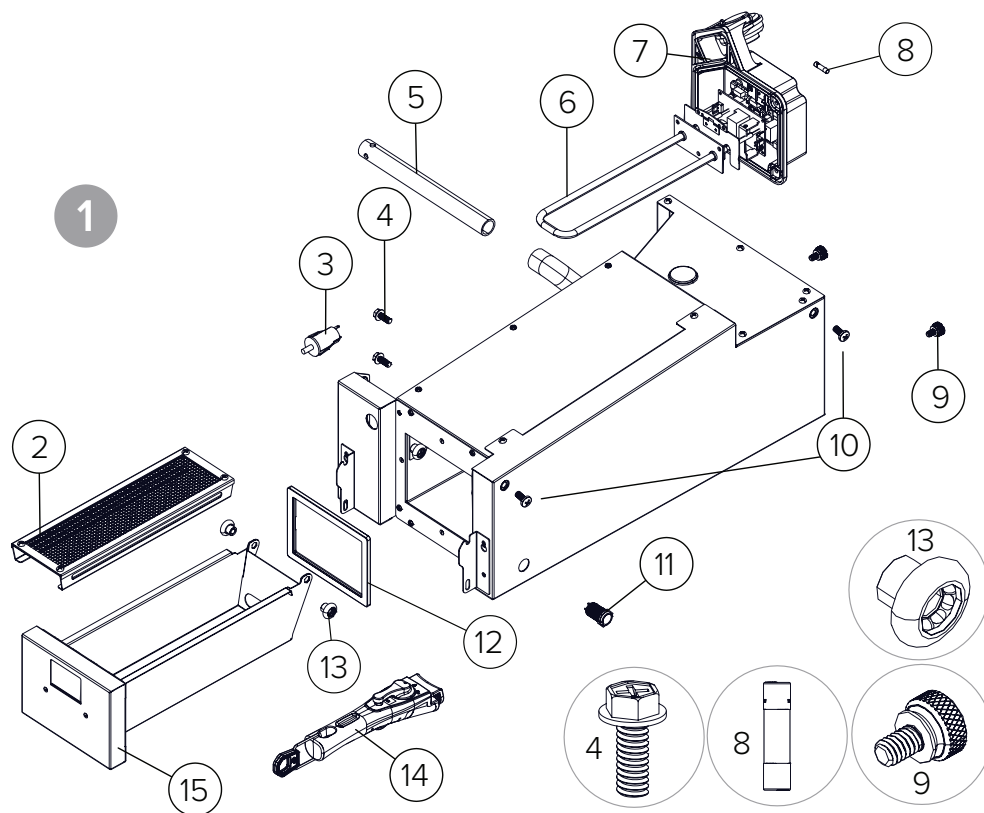
- Не запускается, не достигает или не удерживает температуру, производит мало или совсем не производит дыма, или готовит пищу неравномерно
- Издаёт необычные звуки, показывает коды ошибок, создаёт чрезмерное количество дыма или возникают проблемы с подачей топлива.

Возможные причины	Причина	Решение
Коптильня не включается	<ul style="list-style-type: none"> Жгут не подключён к порту COMM 	<ul style="list-style-type: none"> Надёжно подключите жгут; проверьте на наличие повреждений
	<ul style="list-style-type: none"> Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ на электронном блоке выключен. 	<ul style="list-style-type: none"> Включите переключатель
	<ul style="list-style-type: none"> Силовой кабель не подключён к коптильне 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите силовой кабель к коптильне
	<ul style="list-style-type: none"> Силовой кабель не подключён к розетке BBQ 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите силовой кабель к розетке BBQ
Щепа не загорается	<ul style="list-style-type: none"> Щепа влажная 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте сухую щепу
	<ul style="list-style-type: none"> Накопление сгоревшей щепы 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите поддон
	<ul style="list-style-type: none"> Дверца закрыта неплотно 	<ul style="list-style-type: none"> Полностью закройте дверцу

Возможные причины	Причина	Решение
Густой белый дым	<ul style="list-style-type: none"> Система Вентури засорена или вентилятор не работает 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите систему и проверьте вентилятор
	<ul style="list-style-type: none"> Влажная щепа 	<ul style="list-style-type: none"> Замените на сухую щепу
	<ul style="list-style-type: none"> Дверца закрыта неплотно 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в правильном закрытии
	<ul style="list-style-type: none"> Повреждён или отсутствует уплотнитель дверцы 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте и замените уплотнитель
Дверца не закрывается	<ul style="list-style-type: none"> Щепа застряла между поддоном и внутренней оболочкой 	<ul style="list-style-type: none"> Устраните препятствие
	<ul style="list-style-type: none"> Накопление золы/мусора 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите камеру
	<ul style="list-style-type: none"> Лоток смещён 	<ul style="list-style-type: none"> Выровняйте лоток по направляющей
Белый, густой или горький дым	<ul style="list-style-type: none"> Неполное сгорание из-за засорённого Вентури 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите систему Вентури
	<ul style="list-style-type: none"> Неполное сгорание из-за неработающего вентилятора 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте работу вентилятора; если отображается ошибка вентилятора, выполните диагностические шаги или обратитесь в службу поддержки
	<ul style="list-style-type: none"> Плохая циркуляция воздуха или слишком много топлива 	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшите количество топлива и улучшите вентиляцию
	<ul style="list-style-type: none"> Влажные дрова/щепа тлеют 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте сухую щепу или пеллеты
Неисправность встроенного коптильного устройства (через сенсорный ЖК-экран)	<ul style="list-style-type: none"> Гриль не подключён к электропитанию 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте подключение к электросети
	<ul style="list-style-type: none"> Функция коптильни отключена в настройках сенсорного экрана 	<ul style="list-style-type: none"> Включите функцию коптильни через ЖК-управление
	<ul style="list-style-type: none"> Провод COMM не подключён 	<ul style="list-style-type: none"> Надёжно подключите провод COMM
	<ul style="list-style-type: none"> Перегоревший предохранитель 	<ul style="list-style-type: none"> Замените предохранитель
	<ul style="list-style-type: none"> Проблемы с проводкой 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте соединения
	<ul style="list-style-type: none"> Неплотные или неисправные проводные соединения на задней стороне сенсорного ЖК-экрана 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте и закрепите проводку сенсорного экрана
	<ul style="list-style-type: none"> Требуется сброс системы 	<ul style="list-style-type: none"> Следуйте инструкциям производителя по сбросу через сенсорный экран

Возможные причины	Причина	Решение
Нет дыма или очень мало дыма	<ul style="list-style-type: none"> Слишком высокая температура 	<ul style="list-style-type: none"> Установите более низкий уровень температуры.
	<ul style="list-style-type: none"> Влажная или некачественная щепа 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте сухую, качественную щепу
	<ul style="list-style-type: none"> Неполное сгорание из-за неработающего вентилятора 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте работу вентилятора; если отображается ошибка вентилятора, выполните диагностические шаги или обратитесь в службу поддержки
	<ul style="list-style-type: none"> Плохая циркуляция воздуха из-за засорённого Вентури 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите систему Вентури
	<ul style="list-style-type: none"> Накопление золы в лотке для щепы 	<ul style="list-style-type: none"> Регулярно очищайте лоток для щепы

Запасные части



№	Деталь №	Описание
1	N010-10008266	Боковая коптильня
2	N360-10008868	Сетчатая вставка
3	N660-10008859	Дверной выключатель
4	N570-0082	Крепёж
5	N490-10008860	Выпускная труба
6	N357-10008865	Запальник нагревательного элемента
7	N010-10008864	Электроника
8	N285-10008949	Плавкий предохранитель
9	N195-10008898	Силовой шнур, шнур, RC/Европейский стандарт Тип С
	N195-10008897	Силовой шнур, шнур, Великобритания Тип G
	N195-10008896	Силовой шнур, шнур, Израиль Тип H
	N195-10008895	Силовой шнур, шнур, Швейцария Тип J
10	N570-0022	Крепёж
11	N110-10008862	Кнопка

N°	Деталь N°	Описание
12	N290-10008861	Уплотнитель двери
13	N045-0001	Подшипник
14	N700-10008870	Инструмент для снятия поддона
15	N710-10008867	Лоток для щепы

RU



СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, Nederland
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada
+31 (0) 88 588 66 55 · www.napoleon.com