



# BUILT-IN-SARJA

## Omistajan opas

BI32, BI12 & BI10,  
BIG32, BIG38 & BIG44,  
BIB10, BIB12 & BIB18.

Tässä oppaassa esitellyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista.



**Haluamme kuulla mielipiteesi!**

Vieraile sivuillamme [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) kirjoittaaksesi arvostelun



Anna sarjanumero



# ONNITTELUT UUDESTA NAPOLEON-GRILLISTÄSI!

Olet juuri saavuttanut grillauksen uuden tason.

**HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSHETKESI OVAT IKIMUISTOISIA JA TURVALLISIA.**

Lue tämä omistajan opas ennen kuin otat grillisi käyttöön, ja noudata siinä annettuja ohjeita, jotta vältät mahdolliset omaisuus- ja henkilövahingot tai kuolemanriskin.

Poista grillistä kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja kortit ennen grillin käyttöä.

**KÄYTÄ ULKOTILOISSA HYVIN ILMASTOIDUSSA TILASSA**

**ÄLÄ KÄYTÄ RAKENNUKSESSA, AUTOTALLISSA TAI MUULLA SULJETULLA ALUEELLA.**

## VAARA!

JOS TUNNET KAASUN HAJUA:

- Sulje kaasunsyöttö laitteeseen
- Sammuta avoin tuli
- Avaa kansi
- Jos tunnet edelleen kaasun hajun, pysy kaukana laitteesta ja soita kaasunmyyjällesi tai hälytä paikalle palokunta välittömästi.

## VAROITUS!

Älä yritä sytyttää tätä laitetta, ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet tästä oppaasta

Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja tämän tai minkä tahansa muun laitteen läheisyydessä

Irrotettua kaasupulloa ei tule säilyttää tämän tai minkä tahansa muun laitteen läheisyydessä

Jos näitä ohjeita ei noudateta, on olemassa tulipalo- tai räjähdysvaara, joka voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan

Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintojen vaaroista. Vahdi pieniä lapsia grillin läheisyydessä.

**HUOMIO ASENTAJA:** Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle, jotta hän voi palata niiden pariin tarvittaessa.

**HUOMIO KULUTTAJA:** Säilytä nämä ohjeet, jotta voit palata niiden pariin tarvittaessa.

# Tervetuloa Napoleoniin!

## TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA



### **VAROITUS! Yleistä tietoa**

Tämä grilli tulee asentaa paikallisten määräysten mukaisesti.



### **VAROITUS! Sähkövaroitimet**

Pida kaikki virtajohtot ja polttoaineletkut kaukana kuumista pinnoista.

Liitä ensin kaikki sähkökomponentit laitteeseen ja liitä laite vasta sitten pistorasiaan. Käytä tätä ulkokäyttöistä ruoanlaittovälinettä vain vikavirtasuojatussa piirissä.

Älä poista maadoituspistoketta koskaan. Käytä vain jatkojohtoja, jotka on mitoitettu laitteen teholle ja hyväksytyt ulkokäyttöön.



### **VAROITUS! Asentaminen & kokoaminen**

Kokoa tämä grilli kokoamisohjeiden mukaisesti. Jos grilli koottiin liikkeessä, varmista kokoamisohjeiden avulla, että se on koottu oikein.

Suorita vaadittu vuototesti, ennen kuin käytät grilliä.

Älä tee muutoksia tähän grilliin missään olosuhteissa.

Käytä vain tämän grillin mukana tullutta paineensäädintä ja yhdysletkua tai Napoleonin suosittelemia varaosia.



### **VAROITUS! Käyttö**

Lue tämä omistajan opas kokonaisuudessaan ennen grillin käyttöönottoa.

Suorita grillille vuototesti ennen jokaista käyttökertaa, vuosittain ja aina kun grilliin vaihdetaan mitä tahansa kaasukomponentteja.

Noudata sytytysohjeita huolellisesti.



### **VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poisto**

Sulje kaasunsyöttö sulkuventtiilistä.

Irrota kaasupullon ja grillin yhdistävä letku.

Irrota kaasupullo ja säilytä pulloa ulkotiloissa hyvin ilmastoidussa tilassa poissa lasten ulottuvilta.

ÄLÄ säilytä kaasupulloja sisällä rakennuksissa, autotalleissa, vajoissa tai muissa suljeituissa tiloissa.



### **VAROITUS! Tuotteiden oikeaoppinen kierrätys**

Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei tule kierrättää muiden kotitalousjätteiden mukana Euroopan Unionin alueella. Kierrätä tuote vastuullisesti, jotta voit estää mahdolliset ympäristöhaitat tai terveyteen kohdistuvat haitat, mitä huolimaton kierrätys voi aiheuttaa. Samalla voit edistää aineellisten resurssien kestävä uudelleenkäyttöä. Jos haluat palauttaa käytetyn tuotteen, käytä hyödyksesi palautus- ja keräysjärjestelmää tai ota yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään. He ottavat tuotteen vastaan ja kierrättävät sen ympäristöystävällisesti.



PUH:  
+31 345 588655



SÄHKÖPOSTIOSOITE  
eu.info@napoleon.com



INTERNET-OSOITE  
www.napoleon.com

## SISÄLLYSLUETTELO

Tervetuloa Napoleoniin!	3
Turvallisuus ennen kaikkea	
Ominaisuudet	4
Käytön aloitus	5
Aukkojen mitat	
Kaasuliitännät	
Vuototesti	
<b>Käyttö</b>	<b>10</b>
Grillin sytytys	
Grillausohjeet	
Takapolttimen ja Rotisserie- paistinkääntäjän käyttö	
Grillauksen tarkistuslista	
Valurautaisten grilliritilöiden puhdistus	
<b>Infrapunagrillauksen ohjeet</b>	<b>16</b>
<b>Puhdistusohjeet</b>	<b>17</b>
<b>Huolto-ohjeet</b>	<b>20</b>
Liekkimalli	
Tekniset tiedot	
Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa	
<b>Vianetsintä</b>	<b>23</b>
Sähkökytkentäkaavio	
<b>Takuu</b>	<b>27</b>

# Ominaisuudet

**ACCU-PROBE™** -lämpömittari, jonka avulla saavutat täydellisiä tuloksia

Kaksoistakainfrapunapoltin  
Rotisserie-paistinkääntäjällä  
Täydellinen kuumalla lämpötilalla kypsentämiseen ja hitaaseen paistovartaalla kypsentämiseen

Saumaton, ruostumattomasta teräksestä koostuva rakenne, joka on helppo asentaa ja jonka pitkäikäiseen laatuun voit luottaa

Kaksoisetupoltinten avulla luot monipuolisia ja herkullisia lisukkeita, kastikkeita ja paljon muuta

Nopea **JETFIRE™** sytytysjärjestelmä takaa nopean ja helpon sytytyksen

Raskaat, ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet kestävät aikaa

Kokoontaitettavia varrashaarukoita voi säilyttää siististi säilytyslokerossa

Paistinkääntäjän tarvikkeita varten luotu sisäänrakennettu säilytyslokeron helpottaa tavaroiden varastointia

Suuri kromattu lämpöhyllä antaa lisää tilaa

Suuri ruostumattomasta teräksestä valmistettu ikoninen **WAVE™** avoparila, jonka avulla saat ruokaan herkullisen ristikkopinnan

Kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskituslevyt takaavat ruoan tasaisen lämpenemisen ja höyrystymisen ansiosta ruoka on entistä maukkaampaa

Kaksoisinfraapulla varustettu **SIZZLE ZONE™** poltin takaa täydellisesti grillatut pihvit

Rotisserie-paistinkääntäjän kiinnikkeet tekevät asentamisesta vaivatonta kummalle grillin puolelle tahansa

Säädinnappien taustavalaistus luo tunnelmaa illan grillihetkiin

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen vierintälaakereiden ansiosta roiskekukalo on helppo irroittaa ja puhdistaa



Tässä omistajan oppaassa esitellyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista. Esitely malli: BIG 44

# Käytön aloitus



**VAARA / VAROITUS!** Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen, kuolemaan tai henkilövahinkoon.



**VAROITUS / HUOMIO!** Ilmoittaa vaarasta, joka voi johtaa lievään henkilö- tai omaisuusvahinkoon.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



**HUOMIO!** Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa.



Älä tupakoi samalla, kun suoritat vuototestiä. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysen, omaisuus- ja henkilövahinkoja tai kuoleman.



Älä käytä avointa liekkiä tarkistaaksesi mahdollisen kaasuvuodon. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysen, omaisuus- ja henkilövahinkoja tai kuoleman.



**VAARA!** Sulje kaasunsyöttö ja irrota kaasupullo laitteesta välittömästi.

## MUITA TURVALLISUUSKÄYTÄNTÖJÄ

- Älä reitä letkua roiskekaukalon ali. Pidä letku tarpeellisen etäisyyden päästä yksikön pohjasta.
- Varmista, että ruskistusritilät ovat asennettu niiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Polttimien säätönappien tulee olla OFF-asennossa, kun propaanipullon venttiili on auki.
- Älä sytytä polttimia, kun kansi on kiinni.
- Älä käytä takapoltinta/takapoltttimia yhtä aikaa pääpolttimien kanssa.
- Älä sulje sivupolttimen kantta, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.
- Älä käytä sivupoltinta uppoaistamiseen.
- Älä säädä ritilöitä, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.
- Huolla grilliä vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttämiä, tulitikkuja tai muita helposti syttyviä esineitä maustehyllyllä.
- Pidä kaikki virtajohdot ja polttoaineletkut kaukana kuumista pinnoista.
- Puhdista rasvakuppi, roiskekaukalo ja ruskistuslevyt säännöllisesti välttääksesi rasvan kertymistä ja rasvapaloja.
- Tarkista ja puhdista infrapunapolttimen ja pääpolttimen venturiputket säännöllisesti, jottei niihin kerry hämähäkinseittejä tai muuta likaa.
- Älä anna kylmän veden (sade, sprinkleri, vesiletku yms.) olla kosketuksissa kuuman grillin kanssa. Äkillinen lämpötilanmuutos aiheuttaa halkeamia posliiniin ja keraamisiin polttimiin.
- Älä käytä grillin minkään osan puhdistukseen painepesuria.
- Älä sijoita grilliä paikalle, jossa se altistuu kovalle tuulenpuuskille tai etenkin paikalle, jossa tuuli puhaltaa suoraan grillin takaa.
- Älä koskaan peitä yli 75 prosenttia grillin keittotasosta kiinteällä metallilla.
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- Varmista, että grillin etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on aina vähintään 17" (431 mm) takana ja 9" (228,6 mm) sivuilla.
- BIB18PB-mallin tulee sijaita 17" (431 mm) etäisyydellä takana ja 20" (508 mm) grillin sivuilla palavista materiaaleista.
- Sijoita grilli vähintään 17" (431 mm) etäisyydelle muista laitteista.

**HUOMIO!** Kaasu- ja letkuliitännän tulee suorittaa kaasulaitteiden asennukseen erikoistunut ammattilainen ja grilliin tulee suorittaa vuototesti ennen sen käyttöä.

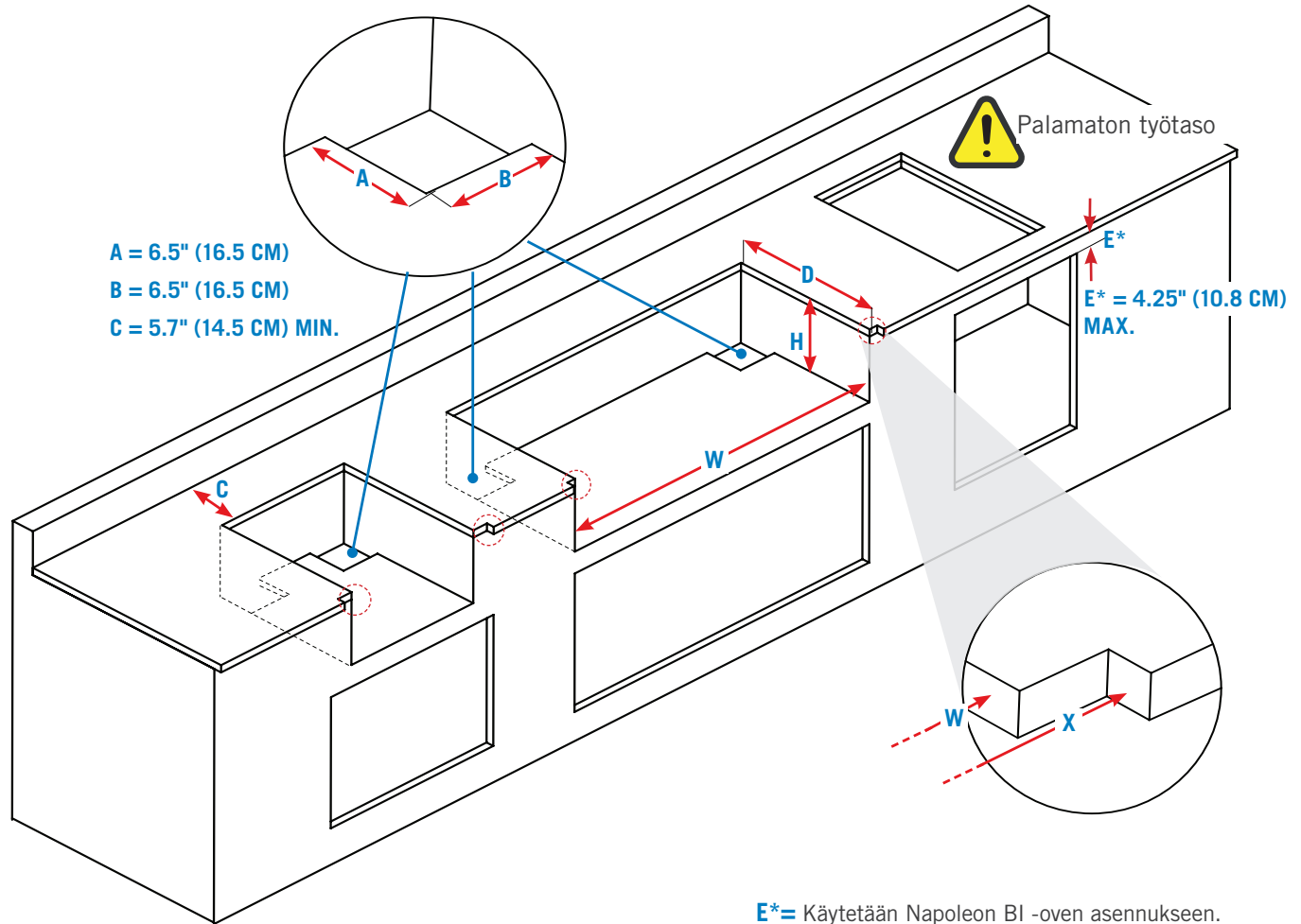
**HUOMIO!** Varmista, että letkut eivät ole kosketuksessa grillin kuumien pintojen kanssa.

**HUOMIO!** Älä siirrä grilliä käytön aikana tai kun grilli on kuuma.



## AUKKOJEN MITAT

MALLI	AUKON MITAT (TUUMA / CM)				AUKON MITAT (TUUMA / CM) AUKON ERISTELEVYN ASENNUS				
	W	X	D	H	W	X	D	H	
BIG32 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



**VAROITUS!** Kaapiston kehyksen ja itse kaapiston TULEE olla palamatonta materiaalia, jos laite asennetaan ilman aukkoon sovitettua aukon eristyslevyä. Katso lisätietoja kokoamisoppaan varaosalistasta.

**HUOMIO!** Jos pullokaapissa on LPG-pullo, tämän rakennelman on noudatettava sisäänrakennetun kaasupullokaapin ohjeita. Katso 'Kaasuliitäntä'.

## KAASULIITÄNNÄT

### Kaasupullo

Käytä vähintään 6 kilon propaanipulloa tai 13 kilon butaanipulloa, joka noudattaa kansallisia ja alueellisia säädöksiä. Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua laitteen käyttöä varten. Jos et ole varma, kysy asiasta paikalliselta kaasunmyyjältä.

**Huom:** Jotta grilli toimisi optimaalisesti, käytä propaanikaasua.

Vain laitteeseen yhdistettyjä kaasupulloja saa säilyttää kaasupullokaapissa. Säilytä kaasupulloa sisäänrakennetussa kaapissa, mikäli pullo ei ylitä asetettuja maksimipituus- ja -leveysmittoja. Varakaasupulloja ei saa säilyttää kaapissa tai käytössä olevan yksikön läheisyydessä.

### Talon Kaasunsyöttöputkeen

Grillin on toimittava kaasun syöttöpaineella, joka vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua maakaasun painetta. Jos kaasun syöttöpaine ylittää nämä vaatimukset, on asennettava paineensäädin ylävirtaan grillin komponentteihin nähden. Jos kaasun syöttöpaine alittaa vaatimukset, laite on alitehoinen eikä se saavuta maksimilämpötiloja.

Käytä vain tämän grillin mukana tullutta paineensäädintä ja yhdysletkua. Jos grillin mukana ei tullut paineensäädintä tai yhdysletkua, käytä osia, jotka ovat kansallisten ja alueellisten säädösten mukaisia. Letkun suositeltu pituus on 0,9 m. Letkun ei tule olla yli 1,5 m. Tarkista letku säännöllisesti sulamisen tai kulumisen varalta. Vaihda tarvittaessa.

**Huom:** Letku tulee vaihtaa ennen letkussa ilmoitettua viimeistä käyttöpäivää.

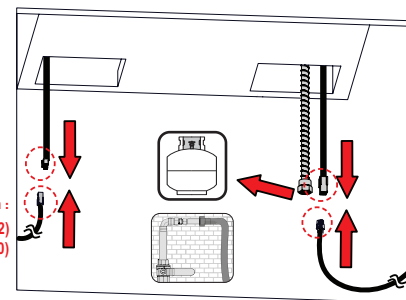
- Kaasuputken on oltava mitoitettu siten, että se syöttää tyyppikilvessä ilmaistulla kW-kapasiteetilla putkilinjan pituuden perusteella.
  - Jos asennat sivupolttimen, laitteeseen on johdettava erillinen kaasuputki tietyn kyseisessä paikassa sijaitsevan aukon kautta.
1. Nopeasti saatavilla oleva manuaalinen sulkuventtiili tulee asentaa laitteen ylävirtaan. Mukana toimitetaan joustava metalliliitin asentamisen helpottamiseksi. Liitä liittimen toinen pää kaasuputkeen.
  2. Kiristä kahden kiintoavaimen avulla. Älä käytä kierretiivistettä tai putken kyllästelakkaa.
  3. Varmista, että liitin ei kulje seinän, lattian, katon tai sermin läpi ja että se on suojattu vaurioilta.
  4. Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso osio **“Vuototesti”**.

**VAROITUS!** Liittimien on oltava jäykkää putkea, kupariputkea tai hyväksyttyä joustavaa metallia, jonka on oltava kansallisten ja alueellisten määräysten mukaisia.



### Liitäntä ja asennus

1. Varmista ettei kaasupullossa ole lommoja tai ruostetta, ja anna myös propaanimyyjäsi tarkistaa pullo. Älä käytä pulloa, jonka venttiili on vioittunut.
2. Säilytä kaasupulloa sille varatulla paikalla kaasupullokaapissa.
3. Varmista, ettei säätimen letku ole mutkalla.
4. Irrota pullon venttiilin korkki tai tulppa.
5. Kiristä säädin pullon venttiiliin.
6. Varmista, että letku ei ole kosketuksessa roiskekaukalon tai muun kuumentuvan pinnan kanssa, sillä kuumuus sulattaa letkun ja voi aiheuttaa tulipalon.
7. Varmista, että kaasupullo ei altistu äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
8. Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso osio **“Vuototesti”**.



**VAROITUS!** Älä säilytä varakaasupulloja grillin alla tai sivupolttimien vieressä.

**VAROITUS!** Älä koskaan käytä kaasupulloa, jonka täyttöaste on yli 80 prosenttia.

**VAROITUS!** Noudata kaikkia ohjeita tarkasti välttääksesi mahdolliset tulipalot, räjähdykset, omaisuus- ja henkilövahingot sekä kuolemat.

**VAROITUS!** Irrota grilli ja sen erillinen sulkuventtiili kaasun syöttöputkesta painetestin ajaksi.

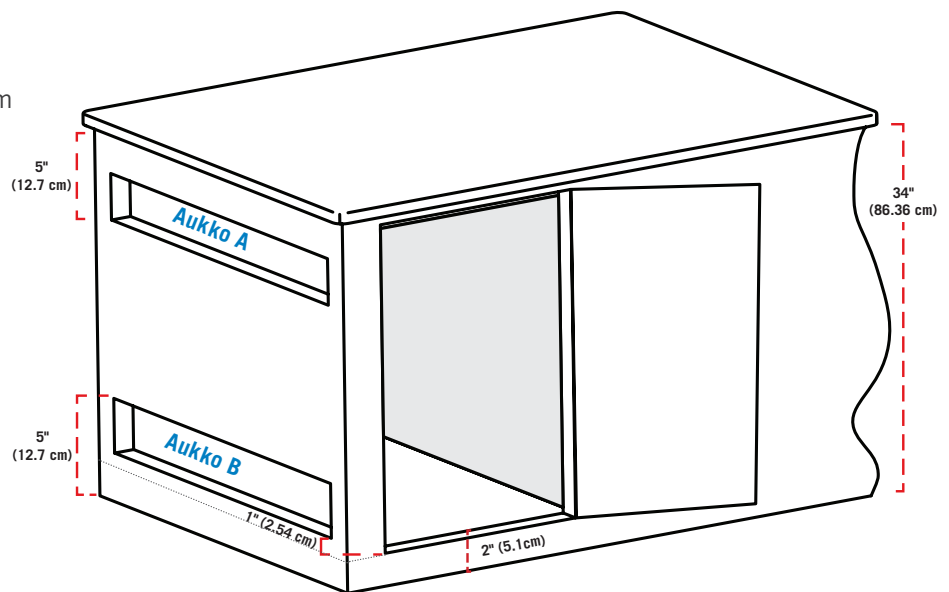
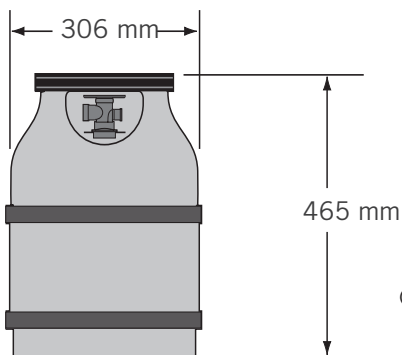


### Sisäänrakennettu kaasupullokaappi

- Kaapin muodon tulisi mahdollistaa sen, että kaasupullo voidaan kiinnittää, irrottaa ja liitännät voidaan tarkistaa ja testata sen ulkopuolella. Liitännät, jotka saattavat muuttua pullon kaappiin asennusprosessin aikana, voidaan testata pullon ollessa kaapin sisällä.
- Pullon tulee tällöin olla grillin ulkopuolella, ja pulloa tulee suojata säteilyltä, liekeiltä, kuumilta pisaroilta ja muilta vaarallisilta materiaaleilta.
- Kaapin oven tulee olla lukitsematon ja se tulee voida avata ilman työkaluja.
- Pullokaapin pohjan ja maan tulee olla vähintään 2 tuuman (5,08 cm) etäisyydellä toisistaan.
- Varmista, että kaapin paljaalla ulkopinnalla on vähintään kaksi esteetöntä tuuletusaukkoa: yksi 5 tuuman (12,7 cm) säteellä kaapin yläosasta ja toinen 1 tuuman (2,54 cm) säteellä alaosasta.
- Ylemmän aukon vapaan pinta-alan tulee olla yli 20 neliötuumaa<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>), kun kaasupullo painaa 20 paunaa (9,1 kg) ja 30 neliötuumaa<sup>2</sup> (195 cm<sup>2</sup>), kun pullo painaa 30 paunaa (13,6 kg)
- Alemman aukon vapaan pinta-alan tulee olla yli 10 neliötuumaa<sup>2</sup> (65 cm<sup>2</sup>), kun kaasupullo painaa 20 paunaa (9,1 kg) ja 15 neliötuumaa<sup>2</sup> (100 cm<sup>2</sup>), kun pullo painaa 30 paunaa (13,6 kg).
- Alemman tuuletusaukon yläreunan ei tule olla yli 5 tuumaa (127 mm) lattiapinnan yläpuolella.
- Jokaisen aukon tulee olla tarpeeksi suuri, että aukosta mahtuu 1/8 tuumainen (3,2 mm) tanko.
- Aukon vapaan pinta-alan koko riippuu kaasupullon koosta:

Kaasupullon koko	Aukko A pinta-ala	Aukko B pinta-ala
20 lb (9,1 kg)	20 neliötuumaa <sup>2</sup> (130 cm <sup>2</sup> )	10 neliötuumaa (65 cm <sup>2</sup> )
30 lb (13,6 kg)	30 neliötuumaa <sup>2</sup> (195 cm <sup>2</sup> )	15 neliötuumaa <sup>2</sup> (100 cm <sup>2</sup> )

### Kaasupullon maksimitat



**VAROITUS!** Tarkista, ettei letkussa ole suuria hiertymiä, sulamia, viiltoja tai halkeamia. Jos letku on vioittunut, se tulee vaihtaa uuteen, Napoleonin suosittelemaan letkuun.





## VUOTOTESTI

### Miksi ja milloin vuototesti tulee suorittaa?

Vuototestin avulla varmistetaan, ettei kaasua vuoda sen jälkeen, kun letku on yhdistetty kaasun lähteeseen.

Aina kun säiliö täytetään tai asennetaan uudelleen, varmista, ettei säätimen ja pullon välisessä liitännässä ole vuotokohtia.

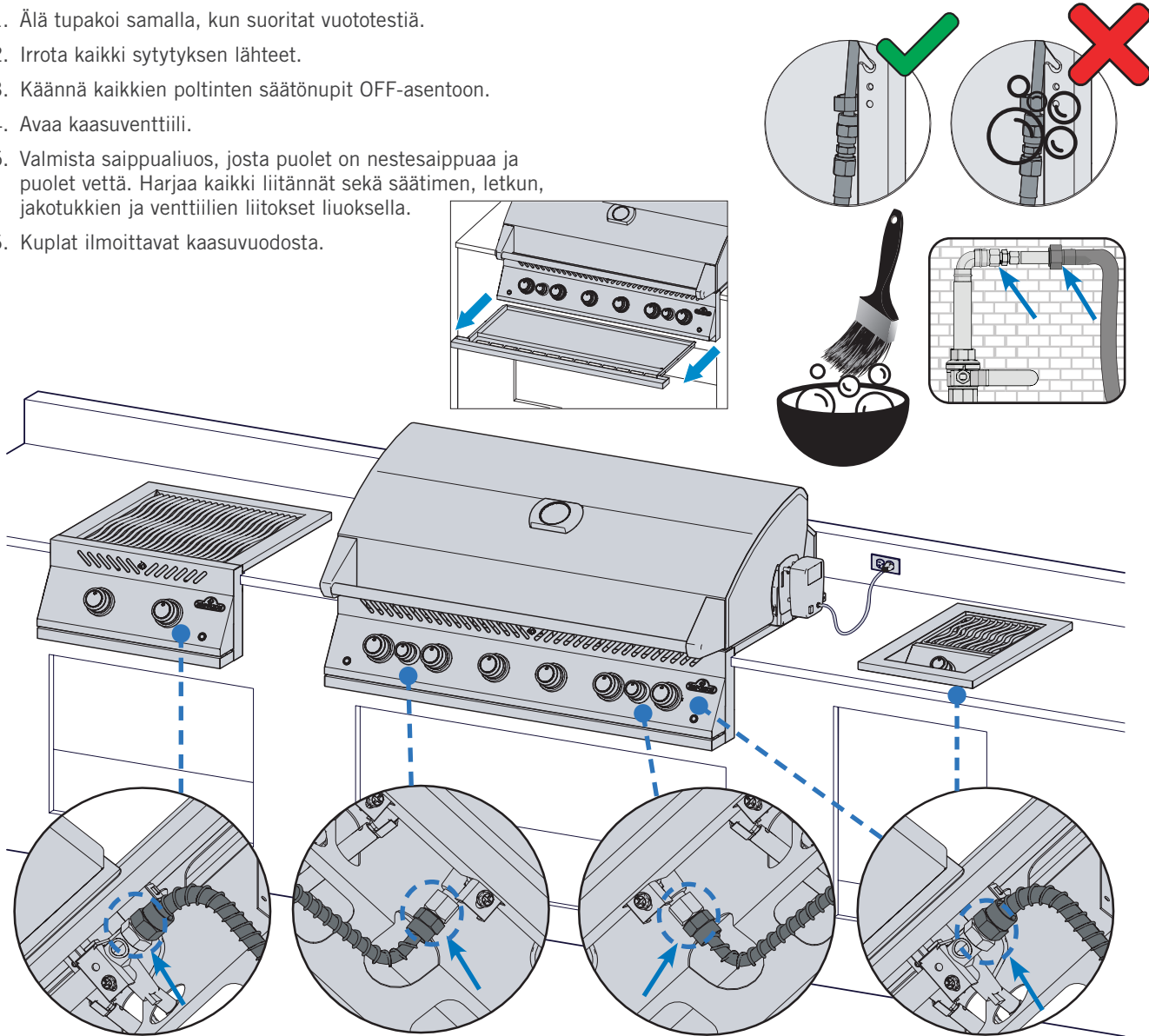
Suorita grillille vuototesti ennen jokaista käyttökertaa, vuosittain, ja aina kun grilliin vaihdetaan mitä tahansa kaasukomponentteja.

### Vuototestin vaiheet

1. Älä tupakoi samalla, kun suoritat vuototestiä.
2. Irrota kaikki sytytyksen lähteet.
3. Käännä kaikkien poltinten säätönupit OFF-asentoon.
4. Avaa kaasuventtiili.
5. Valmista saippualliuos, josta puolet on nestesaippuaa ja puolet vettä. Harjaa kaikki liitännät sekä säätimen, letkun, jakotukkien ja venttiilien liitokset liuoksella.
6. Kuplat ilmoittavat kaasuvuodosta.

### Jos löydät vuodon

1. Kiristä kaikki löysät liitännät
2. Jos vuotokohtaa ei voida sulkea, sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota kaasupullo grillistä.
3. Anna koulutetun asentajan tai jälleenmyyjän tutkia grilli.
4. Älä käytä grilliä, ennen kuin vuoto on saatu korjattua.



**VAROITUS!** Älä käytä avointa liekkiä tarkistaaksesi mahdollisen kaasuvuodon. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdys-, omaisuus- ja henkilövahinkoja tai kuoleman.

**VAROITUS!** Käytä vain tämän grillin mukana tullutta paineensäädintä ja yhdysletkua tai paikallisten säädösten mukaisia tarvikkeita.



# Käyttö

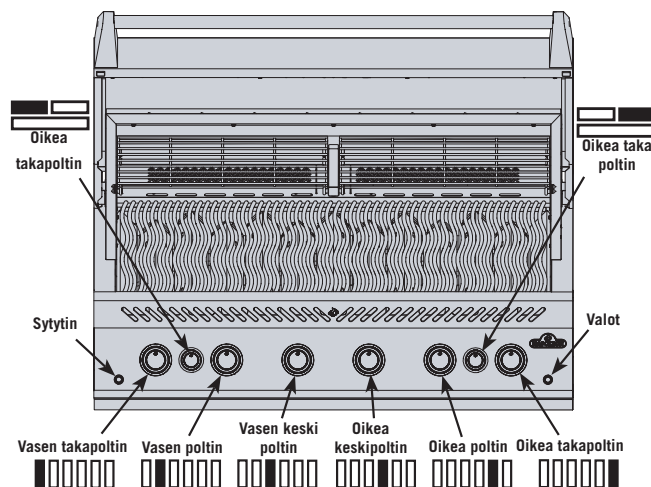
## GRILLIN SYTYTYS

### Ensimmäinen kerta? Tee grillille lämpöpuhdistus

Poista lämpöhyllä ja aseta pääpolttimet kuumalle 30 minuutin ajaksi. On täysin normaalia, että ensimmäisellä käyttökerralla grillistä erittyy hajua. Haju johtuu "lämpöpuhdistuksesta", joka polttaa grillistä valmistuksessa käytetyt maalit ja liukasteet ja tämän jälkeen hajua ei enää erity.

### Pääpolttimen sytytys

1. Avaa grillin kansi.
2. Paina ja käännä pääpolttimen säätönuppia hitaasti vastapäivään HIGH-asentoon, kunnes merkkivalo syttyy. Pidä nuppia alhaalla, kunnes poltin syttyy ja päästä nuppi pohjasta.
3. Jos merkkivalo ei syty – käännä säätönuppia välittömästi myötäpäivään OFF-asentoon. Toista vaihe 2.
4. Jos merkkivalo ja poltin eivät syty 5 sekunnin sisällä – käännä säätönuppia myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia, kunnes kaasu hajoaa. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla. (Kuvio 1).



**VAROITUS!** Älä käytä takapoltinta yhtä aikaa pääpolttimen kanssa.

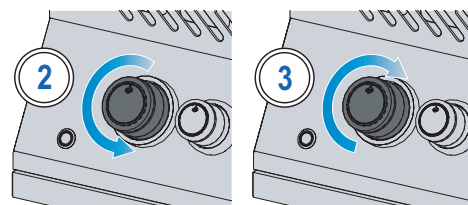


Fig. 1

### Takapolttimen sytytys (jos sisältää)

1. Avaa grillin kansi.
2. Poista lämpöhyllä.
3. Paina ja käännä takapolttimen säätönuppia hitaasti vastapäivään HIGH-asentoon.
4. Paina ja pidä sytytyspainiketta pohjassa, kunnes poltin syttyy tai sytytä tulitikulla.
5. Jos poltin ei syty – käännä säätönuppia myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 3 ja 4. (Kuvio 1)

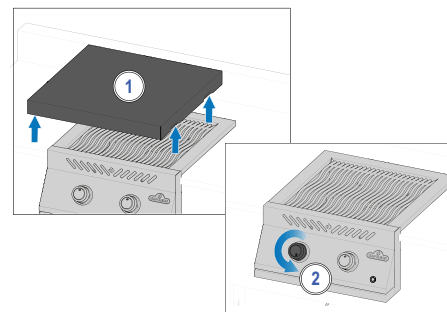


Fig. 2

### Sivupolttimen sytytys (jos sisältää)

1. Avaa polttimen kansi.
2. Paina ja käännä sivupolttimen säätönuppia hitaasti vastapäivään HIGH-asentoon.
3. Paina ja pidä sytytyspainiketta pohjassa, kunnes poltin syttyy tai sytytä tulitikulla.
4. Jos poltin ei syty – käännä säätönuppia myötäpäivään OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 2 ja 3. (Kuvio 2)

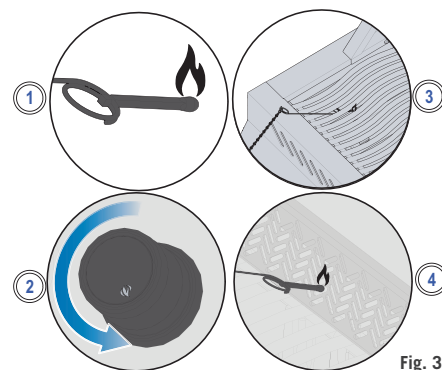


Fig. 3

### Tulitikuilla sytytys

1. Aseta tulitikku grillin mukana tulleeeseen pidikkeeseen.
2. Vie sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja ruskistuslevyjen läpi
3. samalla kun käännät poltinta vastaavan säätönupin korkealle lämpötalalle. (Kuvio 3)



**VAROITUS!** Varmista, että kaikki säätönupit ovat OFF-asennossa, ennen kuin käännät kaasunsyötön päälle.

**VAROITUS!** Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

**VAROITUS!** Varmista, että grillin kansi on AUKI, kun sytytät grilliä.

**VAROITUS!** Älä säädä ritilöitä, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.



## GRILLAUSOHJEET

### Pääpolttimen käyttö

- Esilämmitä grilliä noin 10 minuuttia ennen ruoan kypsennystä asettamalla kaikki pääpolttimet kuumalle lämmölle kannen ollessa kiinni.
- Kalaa, vihanneksia tai muita ruokia, joiden kypsennysaika on lyhyt, kypsennettäessä grillin kansi voi olla auki.
- Jos kansi on kiinni, lämpötila on suurempi ja se jakautuu tasaisemmin, mikä takaa lihan tasaisemman kypsymisen ja kypsennysaika saattaa olla lyhyempi.
- Ritilät voidaan öljytää ennen esilämmitystä, jolloin vähärasvainen liha, kuten kana, tai porsaanliha ei tartu ritilöihin.
- Ruokaa, jonka kypsennys vie yli 30 minuuttia (kuten paistit), voidaan kypsentää epäsuorasti niin, että ruokaa vastapäätä oleva poltin on käytössä. Katso Epäsuora grillaus
- Leikkaa lihasta pois ylimääräinen rasva välttääksesi leimahduksia tai pienennä grillin lämpötilaa.
- Leimahdukset - siirrä ruokaa kauemmas liekeistä ja pienennä lämpötilaa. Jätä kansi auki.

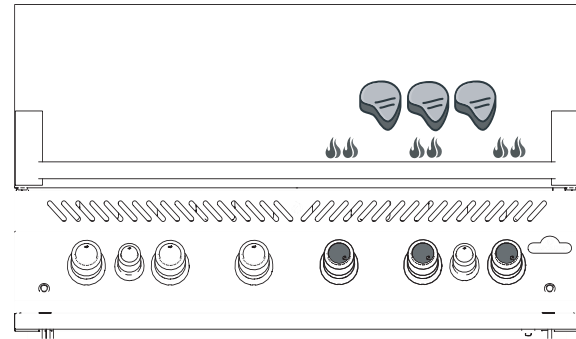
### Suora grillaus

Tätä kypsennystapaa käytetään usein ruoan ruskistukseen, tai jos ruoka tarvitsee vain lyhyen kypsennysajan. Suora grillaus soveltuu esimerkiksi hampurilaisten, pihvien, kanan ja kasvien kypsentämiseen.

Aseta ruoka ritilöiden päälle suoraan lämmönlähteen päälle.

Ruskista liha ensin, jotta lihan mehut ja aromit pysyvät lihan sisällä.

Alenna grillin lämpötilaa kypsentääksesi ruoan oman makusi mukaan.

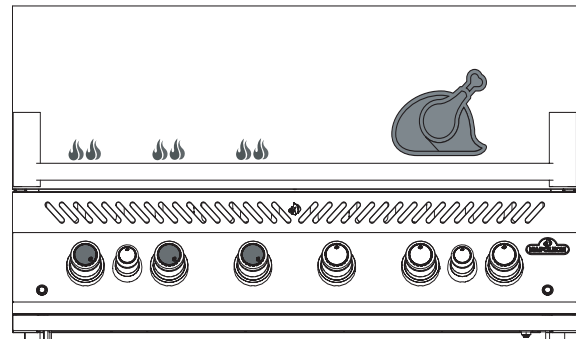


### Epäsuora grillaus

Tässä kypsennytavassa hyödynnetään alemmaa lämpötilaa ja lämmönkiertoa, jolloin ruoka kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä kypsennystapaa, kun valmistat suuria lihoja tai ruokaa, joka leimahtaa helposti, kuten paisteja, kanaa tai kalkkunaa.

Käännä yksi tai useampi poltin päälle ja aseta ruoka ritilälle, jonka alla ei ole liekkiä tai jonka alla oleva poltin ei ole päällä.

Hidas, alemmalla lämpötilalla tapahtuva grillaus takaa, että liha on mureaa.



### Pääinfrapunapoltin (jos sisältää)

Noudata "Pääpolttimen sytytys" -ohjeita ja anna olla päällä 5 minuutin ajan kuumalla lämpötilalla kansi kiinni tai kunnes keraamiset polttimet hohtavat punaisena.

Kypsennä ruokaa suoraan ritilällä/ritilöillä "Infrapunagrillauksen ohjeet" -ohjeiden mukaisesti. Ruoan voi ruskistaa infrapunapolttimilla ja sitten siirtää pääpoltinten päälle. Ruoka voidaan kypsentää loppuun joko suoralla tai epäsuoralla grillaustavalla.

**OLE  
VAROVAINEN!**



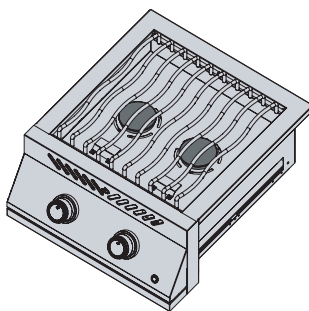
Grillin kansi ja tulipesä  
kuumenee hyvin kuumaksi  
käytössä.

**VAROITUS!** Älä koskaan grilla ruokaa suoraan sivupolttimen liekin päällä. Sivupoltin on suunniteltu käytettäväksi pannujen ja kattiloiden kanssa.

**VAROITUS!** Älä sulje sivupolttimen kantta, kun sivupoltin on käytössä tai kun se on kuuma.

**VAROITUS!** Älä käytä sivupoltinta uppopaistamiseen. Ruoanlaitossa käytetty öljy voi aiheuttaa vaaratilanteita.



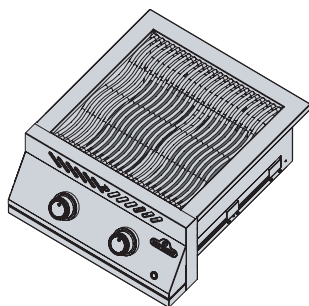


### Liekillä toimiva sivupoltin (jos sisältää)

Liekillä toimivaa sivupoltinta voidaan käyttää samalla tapaa kuin keittotasoa kastikkeiden tai keittojen valmistuksessa.

Pannun tai kattilan suositeltu halkaisija on 10" (25 cm).

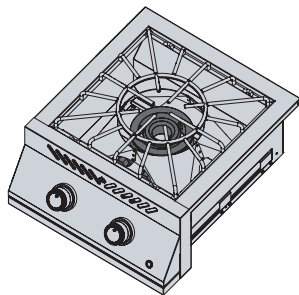
Varmista, että grilli on suojaassa tuulelta. Tuuli voi vaikuttaa sivupolttimen tehokkuuteen.



### Infrapunasivupoltin (jos sisältää)

Käyttääksesi infrapunasivupoltinta noudata "Sivupolttimen sytytys" -ohjeita. Infrapunan tuottama lämpö antaa ruoalle tasaisen kypsennysalustan, kun lämpötila on asetettu korkeaksi.

Jos haluat käyttää poltinta kuten keittotasoa, aseta lämpötila alhaiseksi ja käytä pannuja, joiden halkaisija on 10"-12" (25 cm - 30 cm). Varmista, että pinta ei peity enempää kuin 75 %. Jotkut sivupoltinmallit sisältävät ritilän, jonka korkeutta voidaan säätää.



### Power-poltin (jos sisältää)

Power-polttimessa on 2 samankeskeistä poltinta. Käytä keskipolttimen kanssa halkaisijaltaan vähintään 10" (25 cm) pannuja ja ulkopolttimen kanssa vähintään 14" (35,5 cm) halkaisijan pannuja.

Wokkeja valmistaessasi poista keskirengas keittotasosta. Älä käytä suositeltuja pienempiä pannuja sisä- ja ulkopoltinten kanssa.

Huom: Älä koskaan jätä tyhjää pannua tai kattilaa polttimen päälle

### Iltagrillaustoiminto (jos sisältää)

Käännä säätönappien valot päälle painamalla hehkulampun symbolia ohjauspaneelissa.

Kun poltin on käytössä, sitä vastaava nuppi hehkuu punaisena, kun taas muut nupit hehkuvat sinisinä.

#### AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!

Käytä Napoleonin savustinta lisätäksesi makua lihaan.

#### AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!

Käytä lämpömittaria tarkastaaksesi lihan sisälämpötilan, jotta tiedät milloin liha on täydellisen kypsää.

**VAROITUS!** Puhdista koko grilli, mukaan lukien rasvakuppi ja ruskistuslevyt, säännöllisesti välttääksesi ruokajäämien kertymät ja rasvapalot.

**VAROITUS!** Älä jätä ruokaa kuumille polttimille valvomatta.



## TAKAPOLTTIMEN JA ROTISSERIE-PAISTINKÄÄNTÄJÄN KÄYTTÖ

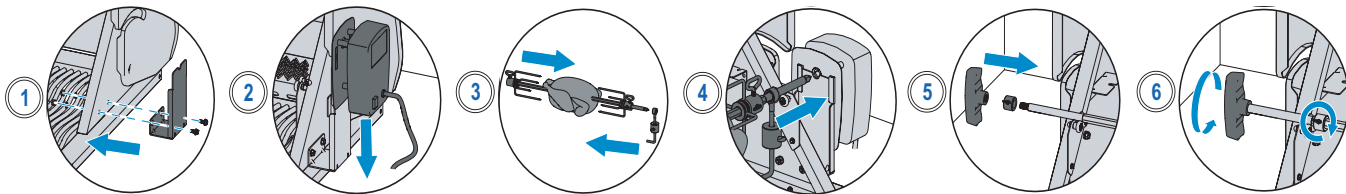
### Rotisserie-paistinkääntäjäsarjan kokoaminen (jos sisältää)

**Huom:** Poista lämpöhyllä ennen kuin käytät takapolttinta ja paistinkääntäjää. Äärimmäinen kuumuus vaurioittaa lämpöhyllää.

1. Asenna paistinkääntäjän moottori grillin sivuun käyttäen kiinnikettä/kiinnikkeitä. Joissain malleissa on esiasennetut kiinnikkeet.
2. Kun olet kiinnittänyt kiinnikkeen grilliin, liu'uta paistinkääntäjän moottori kiinnikkeeseen.
3. Liu'uta ensimmäinen varrashaarukka hieman paistinkääntäjän keskiosan yli ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaaseen ja paina liha kiinni haarukkaan. Liu'uta toinen varrashaarukka toiselle puolelle varrasta ja paina haarukka lihaan, kunnes liha on siinä tiukasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen.
4. Aseta vartaan terävä pää varovasti paistinkääntäjän moottoriin ja aseta vastapuoli ripustimien yli. Lihan painava puoli jää roikkumaan alaspäin, jotta kuorma jakautuu tasaisesti.
5. Liu'uta pysäytysholkki vartaaseen, kunnes se on suojuksen sisällä. Tämä varmistaa paistovartaan sivuttaisen liikkeen.
6. Kiristä holkki ja paistovartaan kahva. Aseta lihan alle metallinen ritilä, johon ylimääräinen rasva voi tippua.

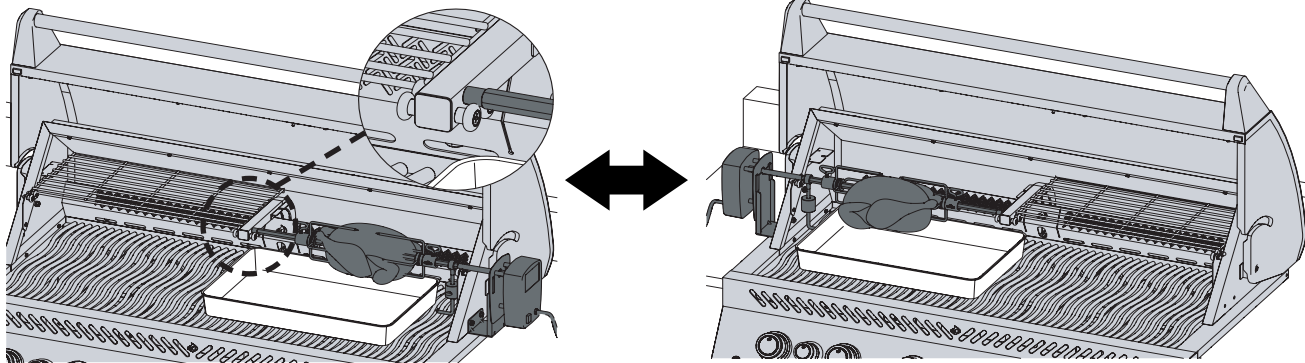


**TÄRKEÄÄ!** Käytä aina hanskoja, kun käsittelet grillin osia.



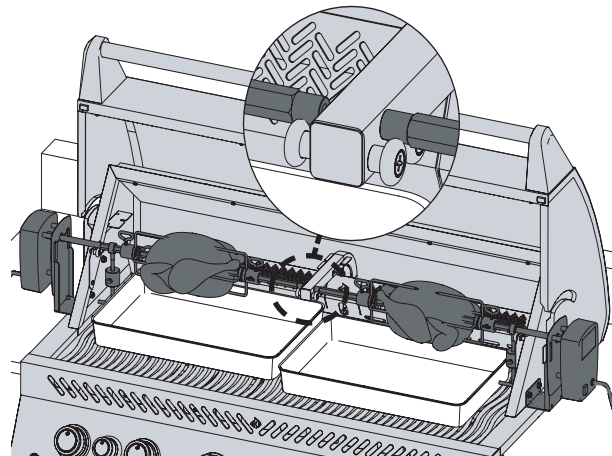
### BIG 44 Paistovarras: Vaihtoehto 1

- Paistinkääntäjän moottori voidaan kiinnittää kummalle tahansa puolelle grilliä kiinnikkeen avulla.
- Muista poistaa lämpöhyllä siltä puolelta, jota aiot käyttää ruoanvalmistuksessa.
- Noudata ohjeita 3-4 kohdassa '**Takapolttimen ja Rotisserie-paistinkääntäjäsarjan käyttö**'.
- Aseta lihan alle metallinen astia, johon ylimääräinen rasva voi tippua.



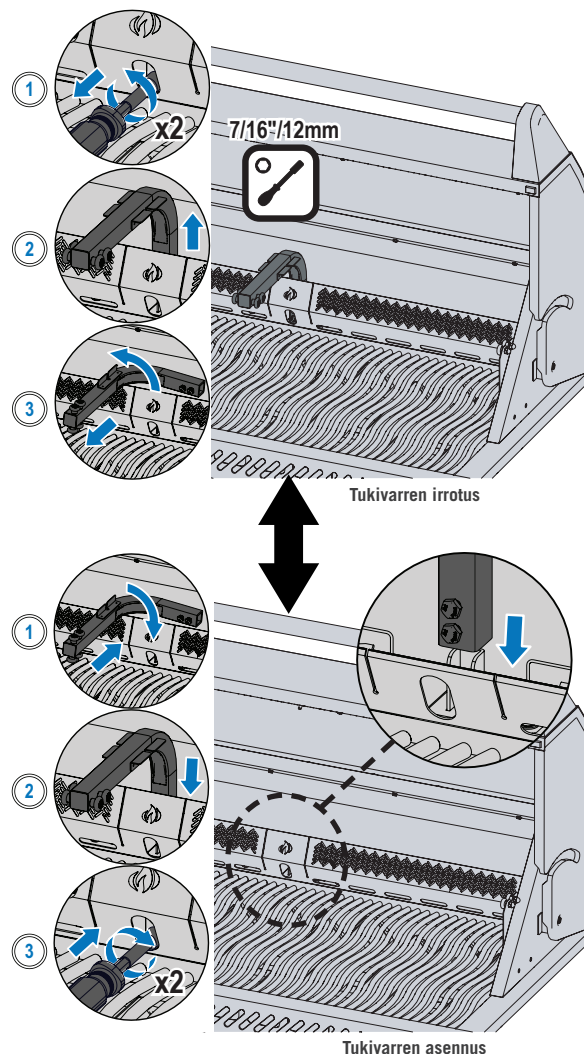
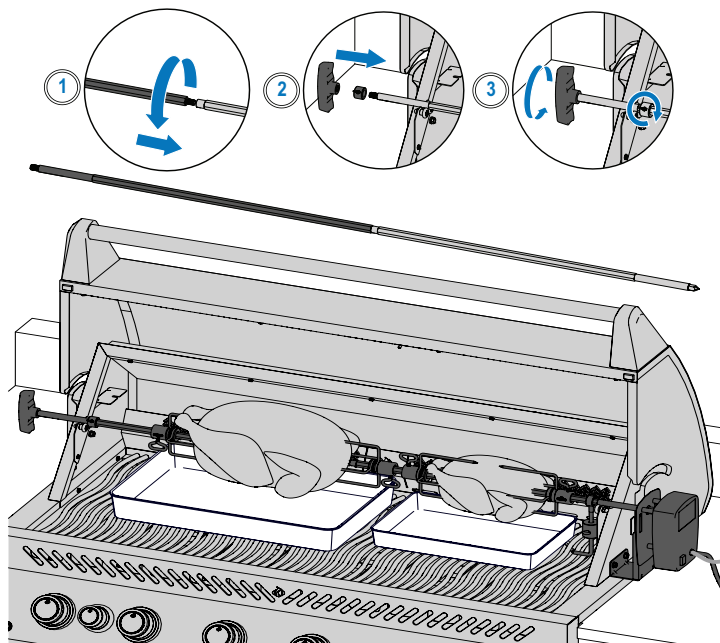
### BIG 44 Paistovarras: Vaihtoehto 2

- Ostamalla paistovartaan lisäosan voit käyttää kahta paistovarrasta samanaikaisesti samalla helpottaen ruoanlaittoa.
- Muista poistaa molemmat lämpöhyllyt ja asenna toisen paistinkääntäjän moottori grillin toiselle puolelle.
- Noudata ohjeita 3-4 kohdassa '**Takapolttimen ja Rotisserie-paistinkääntäjäsarjan käyttö**' kypsentaaksesi lihaa molemmissa paistovartaissa.
- Aseta lihan alle metallinen astia, johon ylimääräinen rasva voi tippua.



### Paistovarras: Vaihtoehto 3

- Kun olet poistanut molemmat lämpöhyllyt ja asentanut paistinkääntäjän moottorin, poista paistovartaan tukivarsi.
- Irrota varovasti kaksi kiinnitintä, joilla paistovartaan tukivarsi on kiinni grillissä.
- Kun olet poistanut paistovartaan tukivarren, asenna vartaan jatkopala asettamalla ja kiertämällä myötäpäivään sen kierteinen pää paistovartaan vastaavaan päähän.
- Noudata ohjeita 3-6 kohdassa 'Takapolttimen ja Rotisserie-paistinkääntäjäsarjan käyttö'.



### Vinkkejä Rotisserie-paistinkääntäjän käyttöön:

- Kypsennä lihaa takapolttimella kuumalla lämmöllä, kunnes liharuskistuu. Alenna lämpötilaa. Pidä kansi kiinni.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistien ja siipikarjan lihan tulee ruskistua ulkopuolelta ja pysyä mureana sisältä.
- Valele lihaa sen omalla ylimääräisellä rasvalla ja käytä rasvaa kastikkeen valmistamiseen.
- Noin puolentoista kilon kanan keskilämmöllä/ kuumalla lämmöllä kypsennyksessä kestää noin puolitoista tuntia.
- Ota huomioon paistinkääntäjän moottorin kapasiteetti. Älä kuormita välineitäsi liikaa.
- Varmista, että valmistamasi liha on tasaisesti paistovartaassa.

### Useamman kanan valmistus

1. Sido tai varrasta siivet kiinni muuhun kanaan.
2. Liu'uta varrashaarukka paistovartaaseen.
3. Pujota ensimmäinen kana vartaaseen, kunnes se on kiinni varrashaarukassa. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaaseen niin, että kaikki kanat ovat kiinni toisissaan.
5. Liu'uta toinen varrashaarukka vartaaseen ja paina kiinni kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa ovat tiukasti kiinni toisissaan. Kiristä.

### TIESITKÖ ?

Voit irrottaa ritilät, jos grillaamasi liha ei muuten mahdu kypseneään.

**VAROITUS!** Pura paistinkääntäjän osat, kun olet lopettanut ruoanlaiton, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

**VAROITUS!** Käytä lämmönkestäviä hanskoja, kun käsittelet kuumia paistinkääntäjän osia.

**VAROITUS!** Irrota paistinkääntäjän pistoke pistorasiasta, kun grilli ei ole käytössä.



## GRILLAUKSEN TARKISTUSLISTA

Lue aina tämä lista, kun grillaat

Lue omistajan opas

Varmista, että olet lukenut omistajan oppaan ja kaikki turvallisuusohjeet.

Puhdista rasvakuppi

Varmista, että olet puhdistanut rasvakupin ennen kuin aloitat grillaamisen välttääksesi tulipalot ja leimahdukset.

Tarkista letku

Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt. Tarkista ettei letkussa ole suuria hiertymiä tai viiltoja. Vaihda letku, jos letku on vioittunut.

Esilämmitä grilli ja puhdista ritilät

Valele ritilät leivontarasvalla ja esilämmitä grilliä, jotta ruokajäämät palavat pois. Näin voit estää ruoan tarttumisen ritilöihin. Puhdista valurautaiset ritilät messinkiharjalla ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät teräsharjalla. Katso "Puhdistusohjeet".

**HUOM.:** Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät kestävät korroosiota eivätkä täten vaadi yhtä paljon huoltamista kuin valurautaiset ritilät.

Valmistele grillausalue

Varmista, että kaikki mitä tarvitset grillauksen aikana (esim. ruoanlaittovälineet, mausteet, kastikkeet ja astiat) on kätesi ulottuvilla. Älä jätä ruokaa valvomatta tai se voi palaa.

Älä kurkistele ja käännä vain kerran

Älä avaa kantta kurkistellaksesi tai lämpö karkaa aiheuttaen lämpötilanmuutoksia. Tämä vaikuttaa myös kypsennysaikaan. Käännä ruokaa vain kerran, etenkin pihvejä ja kanaa.

Varmista, että ympärilläsi on tilaa

Varmista, että grillin ja sinun välissäsi on tilaa, jotta voit liikutella ruokaa tarvittaessa.

Käytä lämpömittaria

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsynyt tasaisesti. Noudata lihankypsennyksessä suositeltuja paistolämpötiloja, etenkin kun kypsennät siipikarjaa.

### GRILLAUSVINKKI!

Hae inspiraatiota herkullisiin aterioihin ja tutustu resepteihin sekä grillaustekniikoihin osoitteessa [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com). Muista myös Napoleonin keittokirjat.

### AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!

Muista esilämmitä grilliä aina ennen ruoan kypsennystä, jotta ruokajäämät palavat pois. Tämä estää ruokaa tarttumasta ritilään.

### ÖLJY- JA RASVASUOSITUS!

- Rypälesiemenoiljy
- Auringonkukkaöljy
- Soijaöljy
- Extra Virgin oliiviöljy
- Rapsiöljy

Jos näitä öljyjä ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, joka kestää hyvin kuumuutta. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.

## VALURAUTAISTEN GRILLIRITILÖIDEN PUHDISTUS








Tämä toimepide TULEE suorittaa ennen ensimmäistä käyttökertaa ja joka kolmannen-neljännän käytön jälkeen, jotta ritilät pysyvät uuden näköisinä.

1. Irrota valurautaiset ritilät grillistä.
2. Pese ritilät käyttäen lämmintä saippuavettä ja pehmeää liinaa. Taputtele kuivaksi ja anna ritilöiden kuivaa.
3. Valele molemmat puolet rasvalla/öljyllä käyttäen silikoniharjaa.
4. Esilämmitä laite 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Aseta ritilät paikoilleen ja lämmitä 30 minuutin ajan.
6. Valele ritilöihin toinen kerros rasvaa/öljyä ja lämmitä vielä 30 minuutin ajan.
7. Ritilät ovat nyt puhtaat.

**HUOM:** Jos valurautaisiin ritilöihin on muodostunut ruostetta, poista ruoste hankaustyynyn tai messinkiharjan avulla ja toista puhdistuksen vaiheet.



# Infrapunagrillauksen ohjeet

RUOKA	SÄÄTÖNUPIN ASETUS	KYPSENNYSAIKA	EHDOTUKSIA
 <b>Pihvi</b> 1 tuuman (2,54 cm) paksuus	HIGH – 2 minuuttia molemmin puolin	Raaka – 4 minuuttia	Käytä marmoroitua lihaa. Rasva tuo lihaan mureutta ja säilyttää lihan mehukkuuden.
	HIGH - MEDIUM – Kuumalla lämmöllä 2 minuuttia molemmin puolin, jonka jälkeen alenna lämpö keskilämmölle	Medium – 6 minuuttia	
		Kypsä – 8 minuuttia	
 <b>Hampurilainen</b> ½ tuuman (1,27 cm) paksuus	HIGH – 2 minuuttia molemmin puolin	Raaka – 4 minuuttia	Tee pihveistä saman kokoisia, jotta niiden kypsennysaika pysyy samana. Kahden ja puolen sentin paksuisia tai sitä paksampia pihvejä tulee kypsentää epäsuoralla lämmöllä.
	HIGH – 2,5 minuuttia molemmin puolin	Medium – 5 minuuttia	
	HIGH – 3 minuuttia molemmin puolin	Kypsä – 6 minuuttia	
 <b>Kana</b>	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minuuttia molemmin puolin, sitten alenna lämpötilaa keskilämmöltä alhaiselle lämmölle	20 – 25 minuuttia	Leikkaa reiden ja koiven yhdistävä nivel ¾ läpi, jotta voit asettaa lihan polttimelle tasaisesti ja että liha kypsentyy tasaisesti.
 <b>Porsaankyljykset</b>	MEDIUM	6 minuuttia molemmin puolin	Valitse paksuja pihvejä, jotta lihasta tulee mureaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <b>Spare ribs</b>	HIGH - LOW – Korkealla lämmöllä 5 minuuttia, sitten alhaisella lämmöllä, kunnes liha on kypsää	20 minuuttia molemmin puolin kääntäen useita kertoja	Valitse vähärasvaisia ja lihaisia ribsejä. Grillaa, kunnes liha irtoaa helposti luusta.
 <b>Lampaankyljykset</b>	HIGH - MEDIUM – Kuumalla lämpötilalla 5 minuuttia, sitten keskilämmöllä, kunnes liha on kypsää	15 minuuttia molemmin puolin	Valitse paksuja pihvejä, jotta lihasta tulee mureaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois
 <b>Hot dogit</b>	MEDIUM - LOW	4–6 minuuttia	Valitse isoja nakkeja ja halkaise ne pituussuunnassa ennen grillausta



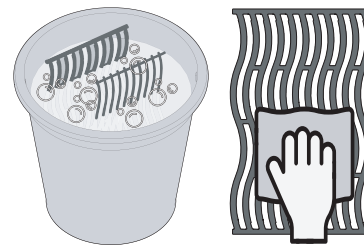
# Puhdistusohjeet

## Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese ritilät käsin miedolla astianpesuaineella poistaaksesi mahdolliset valmistusprosessin kemikaalijäämät. ÄLÄ pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, jotta kosteus ei pääse valuraudan sisään.

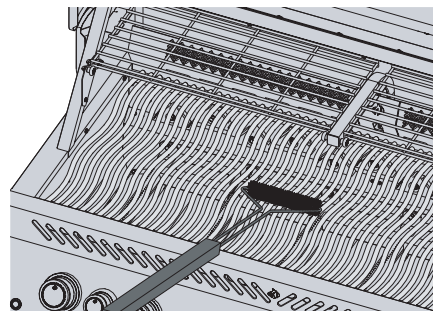
## Valurautaiset ritilät

- Puhdista ritilät, jotta ne ovat suojassa syöpmiseltä. Katso Grillausvinkit – **Kuinka puhdistaa valurautaiset ritilät.**



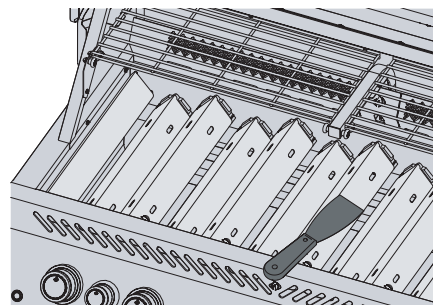
## Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli. Ruoanjäämät voi poistaa teräsharjan avulla.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät voivat muuttaa väriä väliaikaisesti säännöllisessä käytössä. Tämän aiheuttaa grillauksessa käytetyt korkeat lämpötilat.



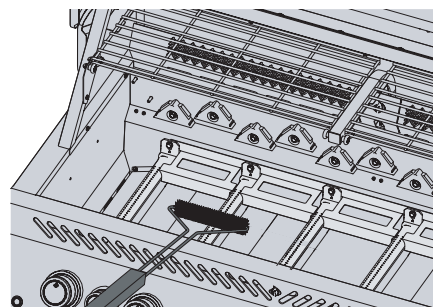
## Infrapunasivupoltin

- Suurin osa infrapunapolttimen pinnalle tippuvista roiskeista ja ruokahiukkasista palaa välittömästi korkean lämpötilan ansiosta.
- Älä puhdista keraamisia pintoja teräsharjalla.
- Älä käytä vettä tai muita nesteitä polttimen puhdistukseen. Äkillinen lämpötilanmuutos aiheuttaa halkeamia keraamisiin pintoihin.
- Sytytä poltin ja anna ruoanjäämien palaa korkealla lämmöllä 5-10 minuuttia.



## Grillin sisäosat

1. Irrota ritilät.
2. Puhdista irtoroskat kannen alta ja sivuilta messinkiharjalla.
3. Puhdista ruskituslevyt kittiveitsellä tai kaapimella. Käytä teräsharjaa tuhkan poistamiseen.
4. Irrota ruskituslevyt ja harjaa roskat polttimista teräsharjalla.
5. Pyyhi roskat grillin sisältä roiskekalkaloon.



**VAROITUS!** Käytä lämmönkestäviä hanskoja, kun käsittelet kuumia paistinkääntäjän osia.

**VAROITUS!** Irrota paistinkääntäjän pistoke pistorasiasta, kun grilli ei ole käytössä.

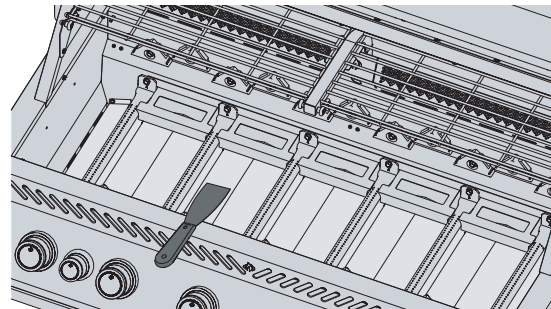
**VAROITUS!** Käytä aina suojahanskoja ja -laseja, kun puhdistat grilliä.



### Roiskekaukalo

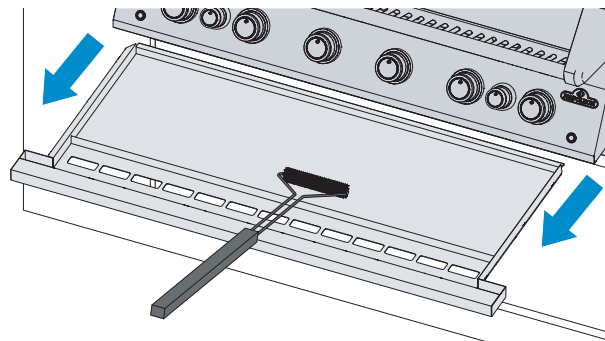
Jokaisella grilliosalla, sivupolttimella ja upotettavalla polttimella on oma roiskekaukalonsa. Roiskekaukalo on helposti saatavilla ovien ja aukkojen takana.

- Rasva ja roiskeet kerääntyvät grillin alla olevaan roiskekaukaloon, josta ne valuvat roiskekaukalon alla olevaan kierrätettävään rasvakuppiin (jos sisältää).
- Käytä vain Napoleonin hyväksymiä roiskekaukalon suoja. Älä käytä koskaan alumiinifoliota, hiekkaa tai muuta materiaalia, jonka käyttöä ei ole hyväksytty. Tällaiset materiaalit voivat estää rasvan virtaamisen.
- Puhdista usein, jottei rasvakertymiä muodostu – noin neljän viiden käyttökerran välein.



Puhdistusvaiheet:

1. Liu'uta roiskekaukalo ulos grillistä, jotta pääset käsiksi rasvakuppiin tai jos haluat puhdistaa roiskekaukalon.
2. Irrota rasvakuppi kaukalosta kittiveitsellä tai kaapimella.
3. Vaihda kierrätettävä rasvakuppi 2-4 viikon välein riippuen siitä, kuinka usein käytät grilliä (jos sisältää).
4. Kysy Napoleon-jälleenmyyjältäsi grillitarvikkeista.



### Ohjauspaneeli

Käytä VAIN lämmintä saippuavettä.

Ohjauspaneelin tekstit on tulostettu suoraan ohjauspaneeliin ja tekstit kuluvat, jos puhdistuksessa käytetään hankaavia tai ruostumattomalle teräkselle tarkoitettavia puhdistusvälineitä.

Ohjauspaneelin oikeanlainen puhdistus takaa, että tekstit pysyvät tummina ja lukukelpoisina.

### Alumiiniset osat

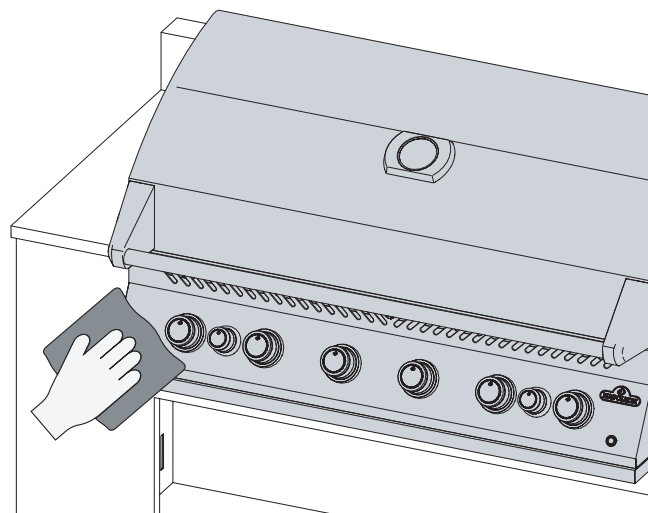
Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Alumiini ei ruostu, mutta korkea lämpötila ja rapautuminen voi aiheuttaa pintojen hapettumista, joka ilmenee valkoisina täplinä.

Katso "Huolto-ohjeista" lisätietoja siitä, kuinka alumiinin hapettumista voi estää.

### Grillin ulkopinnat

- Käytä vain ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja puhdistusvälineitä, jotka eivät hankaa pintoja. Hankaavat puhdistusvälineet tai teräsvilla naarmuttaa pintaa.
- Puhdista pintakuvion suuntaisesti.
- Käsittele posliiniemaloituja osia huolellisesti.
- Emalipinta on lasin kaltaista ja se vaurioituu, jos siihen kohdistuu iskuja.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat muuttavat väriä ajan myötä lämmön ansiosta. Osat muuttuvat kultaisiksi tai rusehtaviksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin tehoon.



**VAROITUS!** Rasvakertymät muodostavat tulipaloriskin.

**VAROITUS!** Älä puhdista grilliä, kun se on kuuma, jotta voit välttyä mahdollisilta palovammoilta.

**VAROITUS!** Varmista, että kaikki polttimet ovat pois päältä ja että grilli on jäähtynyt ennen kuin puhdistat grillin. Älä käytä uuninpuhdistusainetta grillin minkään osan puhdistamiseen. Älä laita ritilöitä tai mitään muita grillin osia itsepuhdistuvaan uniiniin. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusaine ei vahingoita terrassialueita, nurmikkoa tai patioalueita.



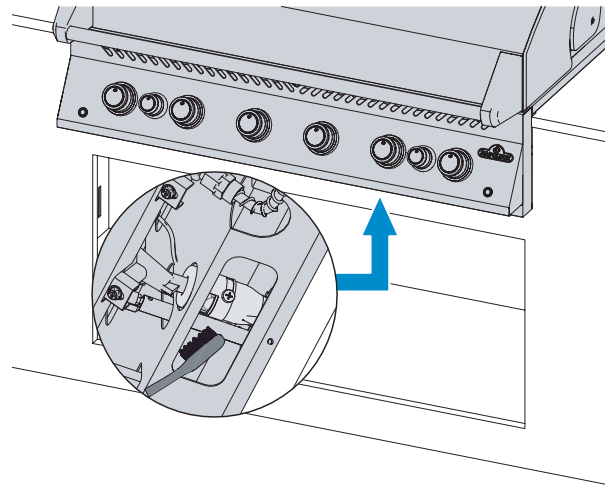
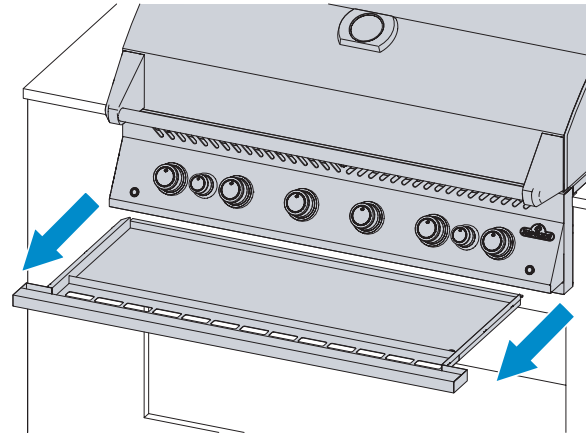
## Hyönteisverkko ja poltinaukot

Hämähäkit ja hyönteiset viihtyvät ahtaissa ja suljetuissa tiloissa.

Napoleonin polttimet on varustettu ilmansulkimien hyönteisverkoilla. Tämä vähentää sen todennäköisyyttä, että hyönteiset rakentavat pesiä polttimen sisään, muttei poista ongelmaa.

Jos hyönteinen on rakentanut pesän tai muodostanut seittiä polttimeen, liekki palaa keltaisena tai oranssina ja täten aiheuttaa tulipalon tai äkillisen leimahduksen ohjauspaneelin alla olevassa ilmansulkimessa.

1. Irrota ruuvi/ruuvit, joilla poltin on kiinni grillin takaseinässä. Irrottaaksesi polttimen liu'uta sitä taakse ja ylöspäin.
2. Puhdista poltin sisältä taipuisalla venturiputkiharjalla.
3. Ravistele irtoroskat ulos polttimesta kaasun tuloaukon kautta.
4. Tarkista, ettei poltinten porteissa ja venttiiliaukoissa ole tukoksia. Poltinportit saattavat tukkeutua ruoantähteistä ja korroosion vaikutuksesta.
5. Käytä poltinporttien puhdistukseen avattua paperiliitintä tai grillin mukana tullutta huoltotyökalua.
6. Pora tukkeutuneet portit auki mukana tulleella poranterällä käyttäen pientä langatonta poraa. Poltin voi olla tällöin kiinni grillissä, mutta puhdistus on helpompaa, kun poltin on irrotettu.
7. Älä taivuta poranterää poratessasi, sillä terä katkeaa.
8. Poranterä on tarkoitettu poltinporttien huoltoon, Ei messinkisten kaasuputkien huoltoon.
9. Älä suurena reikiä
10. Varmista, että hyönteisverkko on puhdas ja tiukalla eikä siinä ole nukkaa tai muita roskia.
11. Toista prosessi päinvastaisessa järjestyksessä asentaaksesi polttimen takaisin.
12. Varmista, että venttiili on kiinni polttimessa.
13. Vaihda ruskistusritilöiden kiinnikkeet ja kiristä ruuvit suorittaaksesi asennuksen loppuun.



### TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA!

Käytä aina suojahanskoja ja -laseja, kun huollat grilliä.

**VAROITUS!** Grillauskastikkeet ja suola voivat edistää syöpymistä ja täten aiheuttaa grilliosien heikentymistä, ellei osia puhdisteta säännöllisesti.

**VAROITUS!** On erittäin tärkeää, että venttiili/aukko on kiinni polttimen putkessa, kun poltin asennetaan takaisin puhdistuksen jälkeen ja ennen grillin sytyttämistä, tai seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys.

**VAROITUS!** Vältä koskemasta kuumia pintoja ilman suojavarusteita.

**VAROITUS!** Älä käytä maalattujen tai posliinista tai ruostumattomasta teräksestä valmistettujen grillin osien puhdistuksessa teräviä puhdistusvälineitä tai teräsvillaa, sillä ne naarmuttavat osien pintaa.



# Huolto-ohjeet

## Suosituksia

Ammattilaisen tulisi tarkastaa ja huoltaa grilli vuosittain.

- Älä tuki ilmanvaihtoa tai palamisilman virtausta.
- Huolehdi, että kaasupullon kaapin tuuletusaukot ovat kaapin tai kÄrryn sivulla, ja ettÄ alahyllyllÄ ei ole roskia.

**VAROITUS!** Huolehdi, ettÄ grilli ei ole helposti syttyvien materiaalien, bensiinin tai muiden palavien nesteiden tai kaasujen lähetyvillÄ.



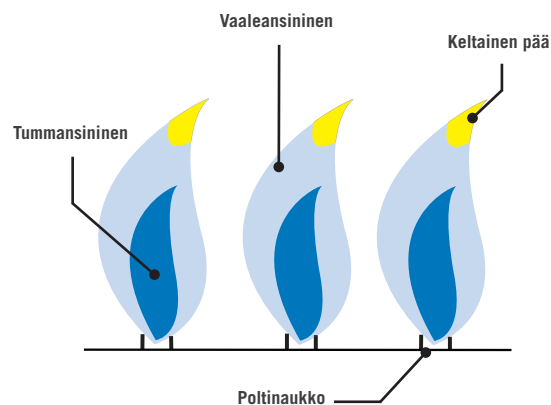
## LIEKKIMALLI



**TÄRKEÄÄ!** Kaasuasentajan tulee suorittaa aukkoihin ja ilmansulkimeen tehtävät muutokset.

- Liekin tulisi aina olla tummansininen, jonka pää on vaaleansininen ja toisinaan keltainen.
- Jos poltin ei saa tarpeeksi ilmaa, liekki palaa hitaasti ja on nokinen ja keltainen.
- Jos poltin saa liikaa ilmaa, liekit ovat epÄvakaita ja sytytyksessÄ saattaa olla ongelmia. Katso "VianetsintÄ"
- Ilmanvaihdon tehdasasetuksia ei tarvitse muuttaa normaaleissa olosuhteissa. Muutoksia saatetaan kuitenkin joutua tekemÄän ÄÄrimmÄisissÄ olosuhteissa.

**Huom:** Infrapunapolttimissa ei ole ilmansÄätöÄ.



**HALUAMME  
AUTTAA!**



Ota yhteyttä Napoleonin asiakaspalveluun, mikäli tarvitset grilliisi varaosia.  
+31 345 588655

## TEKNISET TIEDOT

Seuraavassa taulukossa on lueteltu bruttolämmöntuotto ja kaasunkäyttöarvot per yksikkö:

		AUKKOKOOT		(BRUTTO) LÄMMÖNTUOTTO (YHTEENSÄ)	KAASUNKÄYTTÖ (YHTEENSÄ)	
		I	II	I	I	II
BIG 32 RB	PÄÄ	#60	1.45 mm	16 kW	1164 g/hr	1525 L/hr
	TAKA	1.25mm	1.76 mm	5.5 kW	400 g/hr	524 L/hr
BIG 38 RB	PÄÄ	#60	1.45 mm	20 kW	1455 g/hr	1906 L/hr
	TAKA	1.25mm	1.76 mm	5.5 kW	400 g/hr	524 L/hr
BIG 44 RB	PÄÄ	#60	1.45 mm	24 kW	1747 g/hr	2287 L/hr
	REAR	1.25mm	1.76 mm	11 kW	800 g/hr	1048 L/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	PÄÄ	#64	1.25 mm	3 kW	255 g/hr	286 L/hr
BIB 12 RT	PÄÄ	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	PÄÄ	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BIB 18 PB (Ulompi kehä)	PÄÄ	1.35 mm	1.95 mm	7 kW	509 g/hr	667 L/hr
BIB 18 PB (Sisärengas)	PÄÄ	1.15 mm	1.65 mm	5 kW	364 g/hr	476 L/hr
BI 32	PÄÄ	#60	1.45 mm	16 kW	1164 g/hr	1525 L/hr
BI 12 RT	PÄÄ	1.20 mm	1.65 mm	10 kW	728 g/hr	953 L/hr
BI 10 RT	PÄÄ	#64	1.25 mm	3 kW	255 g/hr	286 L/hr

Seuraavassa taulukossa on lueteltu kaikki hyväksytyt kaasut ja niiden paineet. Tarkista, että tyyppikilven tiedot täsmäyvät luettelon tietoihin.

**Huom:** Käytä vain säätimiä, jotka sallivat tässä listatun paineen.

Kaasuluokitus	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	II <sub>2H</sub>	II <sub>2E</sub>	II <sub>2E+</sub>
<b>Aukkokoot</b>	I	I	I	I	II	II	II
<b>Kaasut / paineet</b>	Butaani / Propani 30mbar	Butaani 28-30mbar Propani 37mbar	Butaani / Propani 37mbar	Butaani / Propani 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar, G25 at 25 mbar
<b>Maat</b>	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, NL PL, RO	BE,FR

## RUOSTUMATON TERÄS VAATIVISSA OLOSUHTEISSA

Ruostumaton teräs hapettuu ja tahraantuu, jos sen läheisyydessä käytetään klorideja ja sulfideja ja myös etenkin rannikkoseuduilla, lämpimillä ja erittäin kosteilla alueilla sekä uima-altaiden ja poreammeiden läheisyydessä. Tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan poistaa helposti ja niiden syntyminen voidaan estää. Pese ruostumattomasta teräksestä ja kromista valmistetut pinnat 3-4 viikon välein. Pese pinnat lämpimällä saippuvedellä.

### Poltinten huolto

- Äärimmäinen kuumuus ja syöpymiselle altistava ympäristö voi aiheuttaa pintojen syöpymistä, vaikka poltin onkin valmistettu raskaasta, lajin 304 ruostumattomasta teräksestä.

### Infrapunapoltinten huolto ja suojaus

Infrapunapolttimet ovat suunniteltu kestäväksi pitkään, mutta ole varovainen käyttäessäsi niitä, sillä niiden keraaminen pinta vahingoittuu helposti. Murtumat aiheuttavat poltinten toimintahäiriöitä.



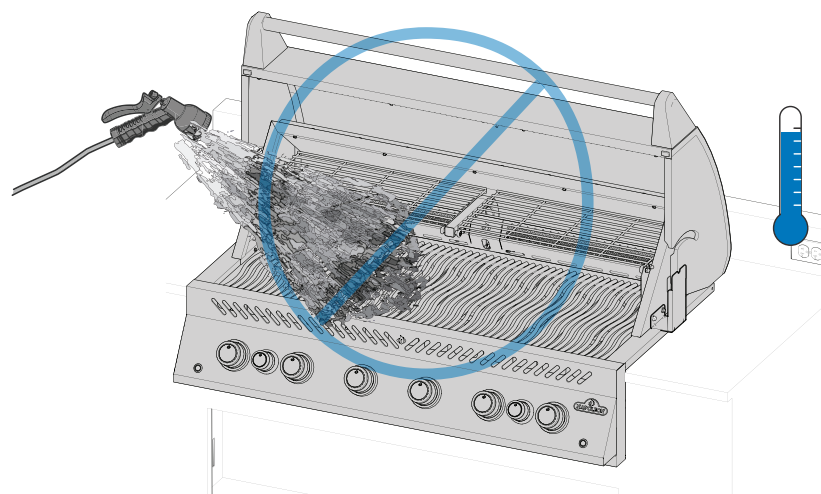
**TÄRKEÄÄ!** Grillin takuu EI korvaa vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet ohjeiden laiminlyönnistä.

### Miten voit välttää keraamisten pintojen vaurioitumisen

1. Älä koskaan sammuta liekkejä tai äkillisiä leimahduksia vedellä.
2. Älä anna kylmän veden (sade, sprinkleri, vesiletku yms.) olla kosketuksissa keraamisten poltinten kanssa. Äkillinen lämpötilanmuutos aiheuttaa halkeamia keraamisiin pintoihin.
3. Jos keraaminen poltin on märkä, kun sitä käytetään, syntyy höyryä, joka tuottaa painetta vahingoittaen sen keraamista pintaa.
4. Jos keraaminen pinta altistuu jatkuvasti vedelle, pinta turpoaa ja laajenee tuottaen painetta, joka aiheuttaa pintaan halkeamia ja rapautumia.
5. Jos huomaat, että grillissä on seisovaa vettä, tarkista, ettei vesi ole päässyt pinnan sisään. Irrota poltin, jos sen keraaminen pinta on märkä. Käännä se ylösalaisin, jotta ylimääräinen vesi valuu pois. Tuo keraaminen poltin sisälle, jotta se voi kuivua kokonaan.
6. Vältä kovien esineiden iskuja. Ole varovainen, kun asennat tai irrotat ritiloita tai kun käytät muita lisävarusteita.

### Kuuman ilman poistoaukko

- Jotta polttimet toimisivat kunnolla, kuuman ilman täytyy virrata ulos grillistä.
- Jos kuuma ilma ei pääse virtaamaan ulos, polttimilla on hapenpuutos, joka aiheuttaa äkillisiä leimahduksia. Jos hapenpuutos on jatkuvaa, keraamiset pinnat voivat halkeilla.



### TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA!



Älä koskaan peitä yli 75 prosenttia grillin sivupoltimesta kiinteällä metallilla valmistetuilla esineillä (esim. paistolevyillä tai pannuilla)

**VAROITUS!** Käännä kaasunsyöttö pois päältä ja irrota kaasupullo yksiköstä ennen huoltoa.

**VAROITUS!** Huolla grilliä vasta, kun grilli on jäähtynyt välttääksesi mahdolliset palovammat.

**VAROITUS!** Grillin vuototesti tulee suorittaa vuosittain ja aina kun jokin grillin osa vaihdetaan tai kun tunnet kaasun hajun.



# Vianetsintä

## Sytytysongelmat

- Pää-, taka- tai sivupolttimet eivät syty sytyttimellä, mutta sytytys tulitikulla onnistuu.
- Polttimet eivät ristisytytä toisiaan.

	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Pääpoltin	JETFIRE™ -järjestelmän aukko on likainen tai tukossa	Puhdista JETFIRE™ -järjestelmän aukko pehmeällä harjalla.
	Ristisytytyspidikkeet ovat likaiset tai syöpyneet.	Puhdista tai vaihda tarvittaessa.
Taka- ja sivu polttimet	Patteri on tyhjä tai asennettu väärin.	Vaihda patteri korkealaatuiseen, kovaan käyttöön suunniteltuun patteriin.
	Löysä elektrodi- tai kytkinliitäntäjohto.	Tarkista, että elektrodijohto on tiukasti kiinni liittimessä sytyttimen takaosassa. Tarkista, että moduulin ja virtalukon (jos sisältää) johdot on tiukasti kiinni niiden vastaavissa liittimissä.
	Liekki nousee polttimesta.	Sulje ilmansuljin tämän oppaan " <b>Huolto-ohjeiden</b> " - <b>Palamisilman muutokset</b> kohdan mukaisesti. <b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämän tehtävän saa suorittaa vain pätevä kaasuasentaja.

## Kovat äänet ja leimahdukset

- Säädin pitää hurisevaa ääntä.
- Liialliset leimahdukset ja lämpö jakautuu epätasaisesti.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Normaali humiseva ääni kuumana päivänä.	Tämä ei ole vika. Ääni johtuu säätimen sisäisestä tärinästä eikä vaikuta grillin tehokkuuteen tai turvallisuuteen. Humisevia säätimiä EI vaihdeta.
Sylinterin venttiili avattiin liian nopeasti.	Avaa sylinterin venttiili hitaasti
Ruskistuslevyt asennettu väärin.	Varmista, että levyt on asennettu niin, että reiät ovat edessä ja lovet pohjalla. Katso kokoamisohjeopas.
Lämmitys toimii virheellisesti.	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla kovalla teholla 10-15 minuuttia.
Ylimääräistä rasvaa ja tuhkaa kerääntyy ruskistuslevyille ja roiskekaukaloon.	Puhdista levyt ja roiskekaukalo säännöllisesti. Älä vuoraa kaukaloa alumiinifoliolla. Katso lisäohjeita " <b>Puhdistusohjeista</b> ".

## Kaasun virtaus

- Alhainen lämpö ja liekki on matala, vaikka venttiili on suurella asetuksella.
- Polttimet palaa keltaisella liekillä ja erittää kaasun hajua.
- Liekit nousevat kauas polttimesta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua ja sytytyksessä saattaa olla vaikeuksia.
- Polttimen teho HIGH, mutta asetus LOW. Jyrisevä ääni ja sininen liekki väpättää polttimen pinnalla.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Propani – väärä sytytystapa	Noudata sytytysohjeita huolellisesti. Kaikkien kaasuventtiileiden tulee olla OFF-asennossa, kun säiliön venttiili on päällä. Käännä säiliö hitaasti päälle, jotta paine tasaantuu. Katso Käyttö – " <b>Sytytysohjeet</b> ".
Maakaasu – alimitoitettu syöttöjohto.	Putken koon tulee olla asennussäännösten mukainen.

### Kaasun virtaus

- Alhainen lämpö ja liekki on matala, vaikka venttiili on suurella asetuksella.
- Polttimet palaa keltaisella liekillä ja erittää kaasun hajua.
- Liekit nousevat kauas polttimesta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua ja sytytyksessä saattaa olla vaikeuksia.
- Poltimmen teho HIGH, mutta asetus LOW. Jyrisevä ääni ja sininen liekki väpättää polttimen pinnalla.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Propani – väärä sytytystapa	Noudata sytytysohjeita huolellisesti. Kaikkien kaasuventtiilien tulee olla OFF-asennossa, kun säiliön venttiili on päällä. Käännä säiliö hitaasti päälle, jotta paine tasaantuu. Katso Käyttö – "Sytytysohjeet".
Maakaasu – alimitoitettu syöttöjohto.	Putken koon tulee olla asennussäännösten mukainen.
Keraamista pintaa ympäröivä tiiviste vuotaa tai hitsausvirhe polttimen kotelossa.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista mahdolliset murtumat. Jos löydät murtumia, ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi polttimen vaihtoon tarvittavat varaosat.
Propani ja maakaasu – lämmitys toimii virheellisesti	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla kovalla teholla 10-15 minuuttia.
Hämähäkinseittä tai muuta roskaa.	Puhdista polttimen aukoista mahdolliset pesät tai seitit tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Katso "Vuototesti".
Virheellinen ilmanvaihdon muutos	Avaa tai sulje ilmansuljinta hieman tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Katso "Huolto-ohjeet". <b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämän tehtävän saa suorittaa vain pätevä kaasuasentaja.
Kaasun puutos	Tarkista propanikaasupullon kaasutaso.
Syöttöletku on puristuksissa.	Muuta letkun asentoa.
Propanisäädin matalan virtauksen tilassa.	Sammuta polttimet ja sulje säiliön venttiili, odota minuutin ajan, ennen kuin avaat venttiilin uudestaan kokonaan. Anna paineen tasaantua muutaman sekunnin ajan ennen kuin sytytät grillin sytytysohjeiden mukaisesti. Varmista, että noudatat sytytysohjeita aina, kun sytytät grillin. Kaikkien kaasuventtiilien tulee olla OFF-asennossa, kun säiliön venttiili on käännetty päälle. Avaa säiliön venttiili aina hitaasti.

#### HALUAMME AUTTAA!



Me Napoleonilla haluamme varmistaa, että grillauskeski ovat ikimuistoisia. Ota meihin yhteyttä, mikäli kaipaat apua.



## Infrapunapolttimen liekki leimahtaa

- Käytön aikana polttimesta kuuluu äkillinen suhahdus, jonka jälkeen grillistä kuuluu jatkuva kaasupolttimen kaltainen ääni. Liekki himmenee tai liekki on suuri sytytettäessä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Keraamisille pinnoille on kertynyt rasvaroiskeita ja ruoanjäämiä. Aukot ovat tukossa	Käännä poltin OFF-asentoon ja anna polttimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan. Sytytä poltin uudelleen ja anna palaa HIGH-asetuksella vähintään 5 minuutin ajan tai kunnes keraamiset polttimet hehkuvat tasaisen punaisina.
Poltin kuumuu liikaa puutteellisen ilmanvaihdon vuoksi. Pannu tai paistinlevy peittää liikaa grillin pintaa.	Varmista, että grillin pinnasta enintään 75 % on ruoanlaittovälineiden tai lisäosien peitossa. Käännä poltin OFF-asentoon ja anna polttimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan. Sytytä uudelleen.
Keraamista pintaa ympäröivä tiiviste vuotaa tai hitsausvirhe polttimen kotelossa.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista mahdolliset murtumat. Jos löydät murtumia, ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi polttimen vaihtoon tarvittavat varaosat.
Lämmitys toimii virheellisesti.	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla kovalla teholla 10-15 minuuttia.
Ylimääräistä rasvaa ja tuhkaa kerääntyy ruskistuslevyille ja roiskekaukaloon.	Puhdista levyt ja roiskekaukalo säännöllisesti. Älä vuoraa kaukaloa alumiinifoliolla. Katso lisäohjeita " <b>Puhdistusohjeista</b> ".

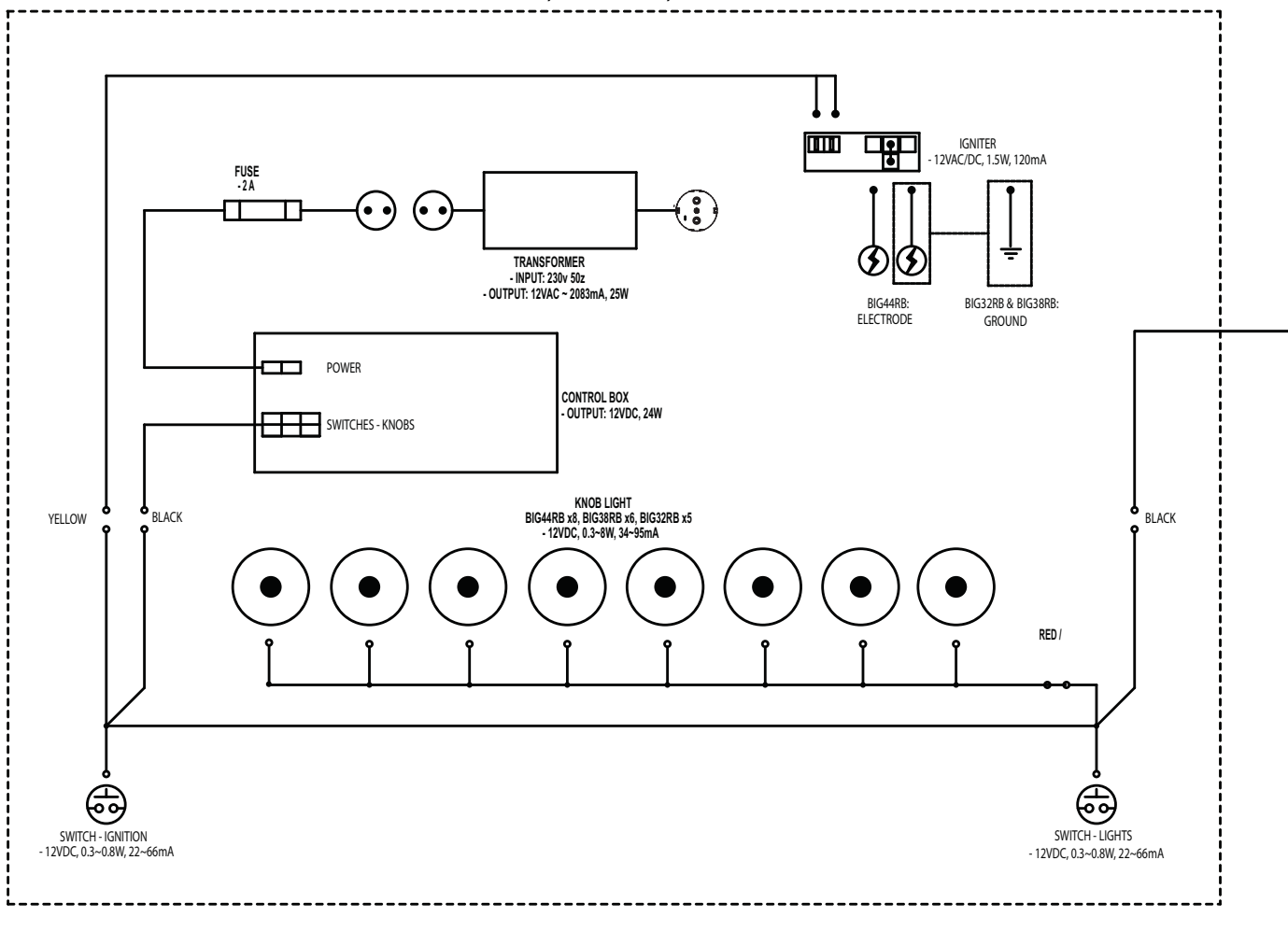
## Maali halkeilee

- Maali halkeilee kannen tai kuvun alla.

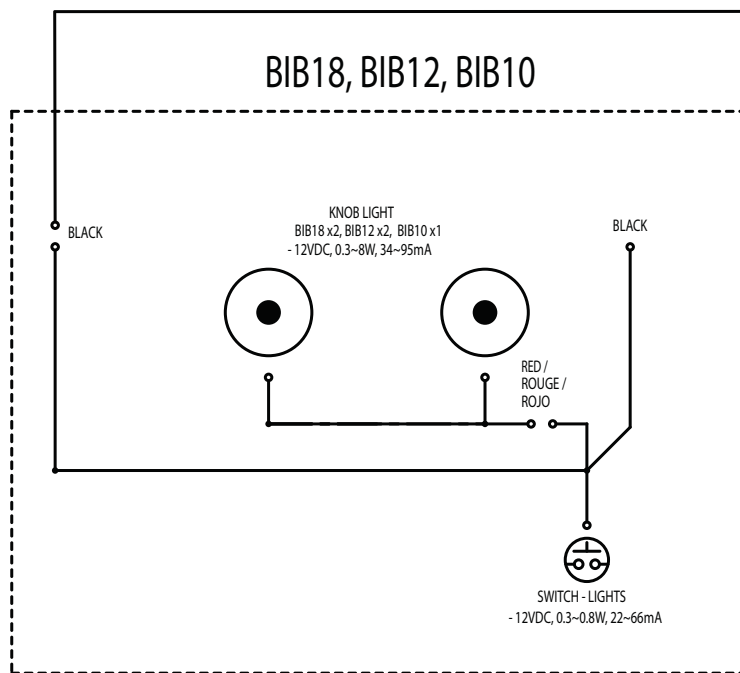
Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sisäpinnoille on kertynyt rasvaa.	Tämä ei ole vika. Kannen ja kuomun pinnoite on posliinia tai ruostumatonta terästä, joten pinnoite ei kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivaa maalimaisiksi sirpaleiksi, jotka hilseilevät. Säännöllinen puhdistus auttaa ehkäisemään tätä. Katso " <b>Puhdistusohjeet</b> ".

SÄHKÖKYTKENTÄKAAVIO

BIG44RB, BIG38RB, BIG32RB



BIB18, BIB12, BIB10



# Napoleon President's rajoitettu elinikäinen takuu



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

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

Aluminivaluosat / ruostumaton teräs pohja.....	<b>Elinikäinen</b>
Ruostumaton teräs kupu.....	<b>Elinikäinen</b>
Posliiniemaloitukupu.....	<b>Elinikäinen</b>
Ruostumaton teräs paistopinnat .....	<b>Elinikäinen</b>
Ruostumatonteräspoltkipoltimet.....	<b>10 vuotta, plus 50 % 20 vuoden ajan takuun päättymisestä</b>
Posliiniemaloidut valurautaiset paistopinnat .....	<b>10 vuotta, plus 50 % 20 vuoden ajan takuun päättymisestä</b>
Ruostumaton teräs lämmöntasauslevyt .....	<b>5 vuotta, plus 50 % 20 vuoden ajan takuun päättymisestä</b>
Ruostumatonteräsinfrapunatakapolttin.....	<b>5 vuotta, plus 50 % 20 vuoden ajan takuun päättymisestä</b>
Keraamiset infrapunapolttimet (ei koske kehystä).....	<b>5 vuotta, plus 50 % 20 vuoden ajan takuun päättymisestä</b>
Kaikki muut osat .....	<b>2 vuotta</b>

\*Takuuohjelman ehdot ja rajoitukset

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

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

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

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

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

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



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

# NAPOLEON - YLI 40 VUOTTA KODINTUOTTEITA

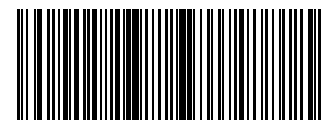


Napoleon products are protected  
by one or more U.S. and Canadian  
and/or foreign patents or patents  
pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands  
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom  
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

PUH: +31 345 588655  
[www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)  
[eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

Last Revision | D | June 03, 2022



N415-0601CE-FI

[Napoleon.com](http://Napoleon.com) | BUILT-IN-sarja