



PRESTIGE PRO®-SARJA

Omistajan opas

PRO500, PRO665 & PRO825

Tässä oppaassa esitellyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista.

Haluamme kuulla mielipiteesi!

Vieraile sivuillamme 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.

Jos grillissä käytetään paistinkääntäjän moottoria, se tulee maadoittaa paikallisten määräysten mukaisesti.



VAROITUS! Sähkövarotoimet

Pidä kaikki virtajohtot ja polttoaineletkut kaukana kuumista pinoista.

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.

Sähköinen luokitus: 230 - 240V / AC - 50HZ - 0.4A.



VAROITUS! Asennus & kokoaminen

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

Grilliiä ei tule asentaa vapaa-ajan ajoneuvoihin ja/tai veneisiin.

Suorita vaadittu vuototesti, ennen kuin käytät grilliä.

Älä tee muutoksia tähän grilliin missään olosuhteissa.

Älä käytä kaasupulloa, jossa ei ole asianmukaista liitäntää.

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 propaani- tai maakaasupullon sulkuventtiilistä.

Irrota propaanikaasupullon ja grillin yhdistävä letku.

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

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

Irrota maakaasun liitäntä syötöstä, kun grilliä säilytetään sisätiloissa.



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 kestävää 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.

SISÄLLYSLUETTELO

Tervetuloa Napoleoniin!	3
Turvallisuus ennen kaikkea	
Ominaisuudet	4
Käytön aloitus	5
Kaasuliitännät	
Vuototesti	
Käyttö	9
Grillin sytytys	
Grillausohjeet	
Takapolttimen ja Rotisserie- paistinkääntäjän käyttö	
Valaistuksen ohjeet	
Grillauksen tarkistuslista	
Valurautaisten grilliritilöiden puhdistus	
Infrapunagrillauksen ohjeet	15
Puhdistusohjeet	16
Huolto-ohjeet	19
Liekkimalli	
Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa	
Vianetsintä	21
Sähkökytkentäkaavio	
Takuu	28



PUH:
+31 345 588655



SÄHKÖPOSTIOSOITE:
eu.info@napoleon.com



INTERNET-OISOITE:
www.napoleon.com

Ominaisuudet

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

Takainfrapunapoltin Rotisserie-paistinkääntäjällä takaa mehukkaat ateriat

Sisävalot viihdyttäväksi myöhään illalla

Kaksivaiheinen tehopuolen poltin rajoittamattomaan ruoanlaittoon

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™
Ohjausnupit turvavalolla

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

Lukittavat pyörät lukitsevat grillin paikoilleen

Integroitu puulastutynnyri parantaa makua

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu ikoninen **WAVE™** avoparilla, jonka avulla saat ruokaan herkullisen ristikkopinnan

Suuri kromattu lämpöhyly antaa lisää tilaa

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

Integroitu jää- ja marinadikauha, jossa leikkuulauta ja työkalukoukut

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

Roiskekaukalo on helppo puhdistaa

Raskaan mittakaavan ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet pitkäaikaiseen laatuun



Tässä omistajan oppaassa esitellyt grillit voivat poiketa ostamastasi mallista. Esitely malli: PRESTIGE PRO825

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, räjähdys- ja henkilövahinkoja tai kuoleman.



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



VAARA! Sulje kaasunsyöttö ja irrota kaasupullo laitteesta välittömästi.

MUITA TURVALLISUUSKÄYTÄNTÖJÄ

- Älä reititä 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 takapolttinta/takapolttimia yhtä aikaa pääpolttimien kanssa.
- Älä sulje sivupolttimen kantta, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.
- Älä käytä sivupoltinta uppoaistamiseen.
- Älä säädä ritiloita, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.
- Huolla grilliä vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttimiä, 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 koville tuulenpuuskille tai etenkin paikoille, jossa tuuli puhalttaa suoraan grillin takaa.
- Älä koskaan peitä yli 75 prosenttia grillin keittotasosta kiinteällä metallilla.
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- PRO500 Varmista, että grillin etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on aina sopiva, 20" (508mm) laitteen takana ja 7" (178mm) sivuilla.
- PRO665/PRO825 Varmista, että grillin etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on aina sopiva, 27" (686mm) laitteen takana ja 7" (178mm) sivuilla.
- Grillin tulisi sijaita vähintään 24" (610 mm) etäisyydellä vinyyli- ja lasipinnoista.

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.

VAROITUS! Kosketettavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset grillin ulottumattomissa.



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.

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.

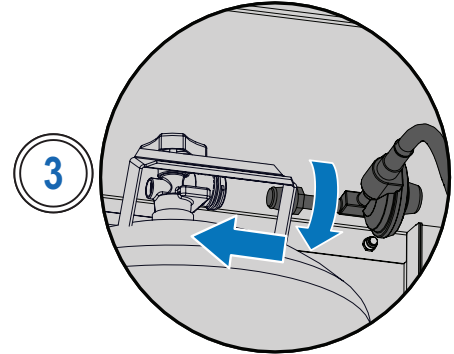
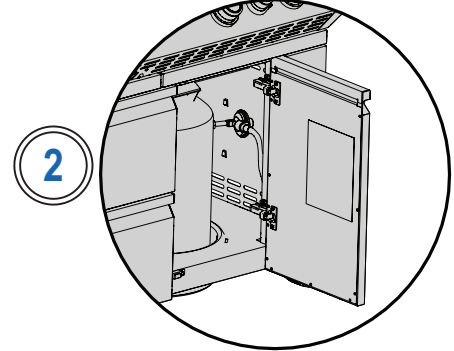
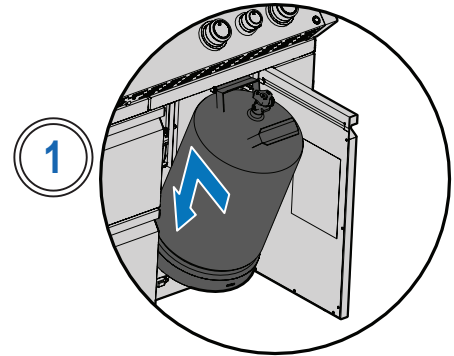
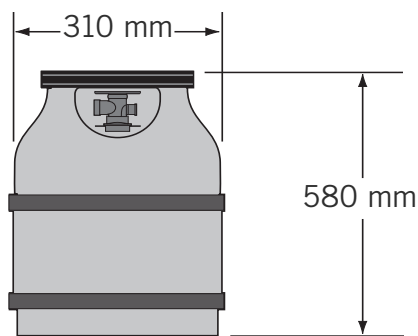
Huom: Letku tulee vaihtaa ennen letkussa ilmoitettua viimeistä käyttöpäivää.

Ainoastaan laitteeseen kytkettyjä kaasupulloja saa säilyttää kaasukaapissa. Säilytä kaasupulloa kaapissa, jos kaasupullo ei ylitä asetettuja enimmäispituus- ja leveysmittauksia. Varakaasupulloja ei saa säilyttää kaapissa tai käytetyn laitteen läheisyydessä. Katso tarkat mittaukset alla olevasta taulukosta.

Liitäntä ja asennus

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

Kaasupullon maksimimitat



OLE VAROVAINEN!



Grillin kansi ja tulipesä kuumenee hyvin kuumaksi käytössä.

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 syöttöputkistosta yli ½ psi (3,5 kPa) painetestausten aikana.



Tekniset tiedot

Seuraavassa taulukossa luetellaan kutakin polttinta vastaavat bruttolämmöntuotto, kaasun käyttöarvot ja aukkokoost kaasuluokittain:

		AUKKOKOOST		BRUTTO LÄMMÖNTUOTANTO (YHTEENSÄ)		KAASUNKÄYTTÖ (YHTEENSÄ)	
		I	II	I	II	I	II
PR0500	Pääliekki	#60	1.45mm	16 kW	14 kW	1164 g/hr	1334 L/hr
	TAKA	1.25mm	#50	5.7kW	5 kW	415 g/hr	476 L/hr
	SIVULIEKKI	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
	SIVUN INFRAPUNA	#60	1.45mm	4 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
PR0665	Pääliekki	#60	1.45mm	19 kW		1383 g/hr	1810 L/hr
	TAKA	1.25mm	#50	5.5 kW		400 g/hr	524 L/hr
	Sivun infrapuna	#58	1/16"	4 kW		291 g/hr	381 L/hr
	Tupakoitsija	#67	#56	2.5 kW		182 g/hr	238 L/hr
PR0825	Pääliekki	#60	-	15.2 kW	-	1106 g/hr	-
	PÄÄRAKENNE	#60	-	7.6 kW	-	553 g/hr	-
	TAKA	1.25mm	-	5.5 kW	-	400 g/hr	-
	SIVULIEKKI	#76 / 1.1mm	-	5.3 kW	-	386 g/hr	-
	Tupakoitsija	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-
	LÄMMITYS	#67	-	2.5 kW	-	182 g/hr	-

Seuraavassa taulukossa on lueteltu kaikki hyväksytyt kaasut ja niiden paineet. Tarkista, että tyyppikilven tiedot täsmäävät luettelon tietoihin. **Huom:** Käytä vain säätimiä, jotka sallivat tässä listatun paineen.

Kaasuluokitus	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	I _{2H}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2L}
Aukkokoost	I	I	I	I	II	II	II	II
Kaasut / paineet	Butaani ja propaani 30mbar	Butaani 28-30mbar Propaani 37mbar	Butaani ja propaani 37mbar	Butaani ja propaani 50mbar	G20 klo 20mbar	G20 klo 20/25 mbar	G20/ G25 klo 20/25 mbar	G25 klo 25mbar
Maat	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, LU, PL	BE,FR	NL

VAROITUS! Irrota grilli ja sen erillinen sulkuventtiili kaasun syöttöputkistosta ½ psi (3,5 kPa) tai alle painetestausten aikana.

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.

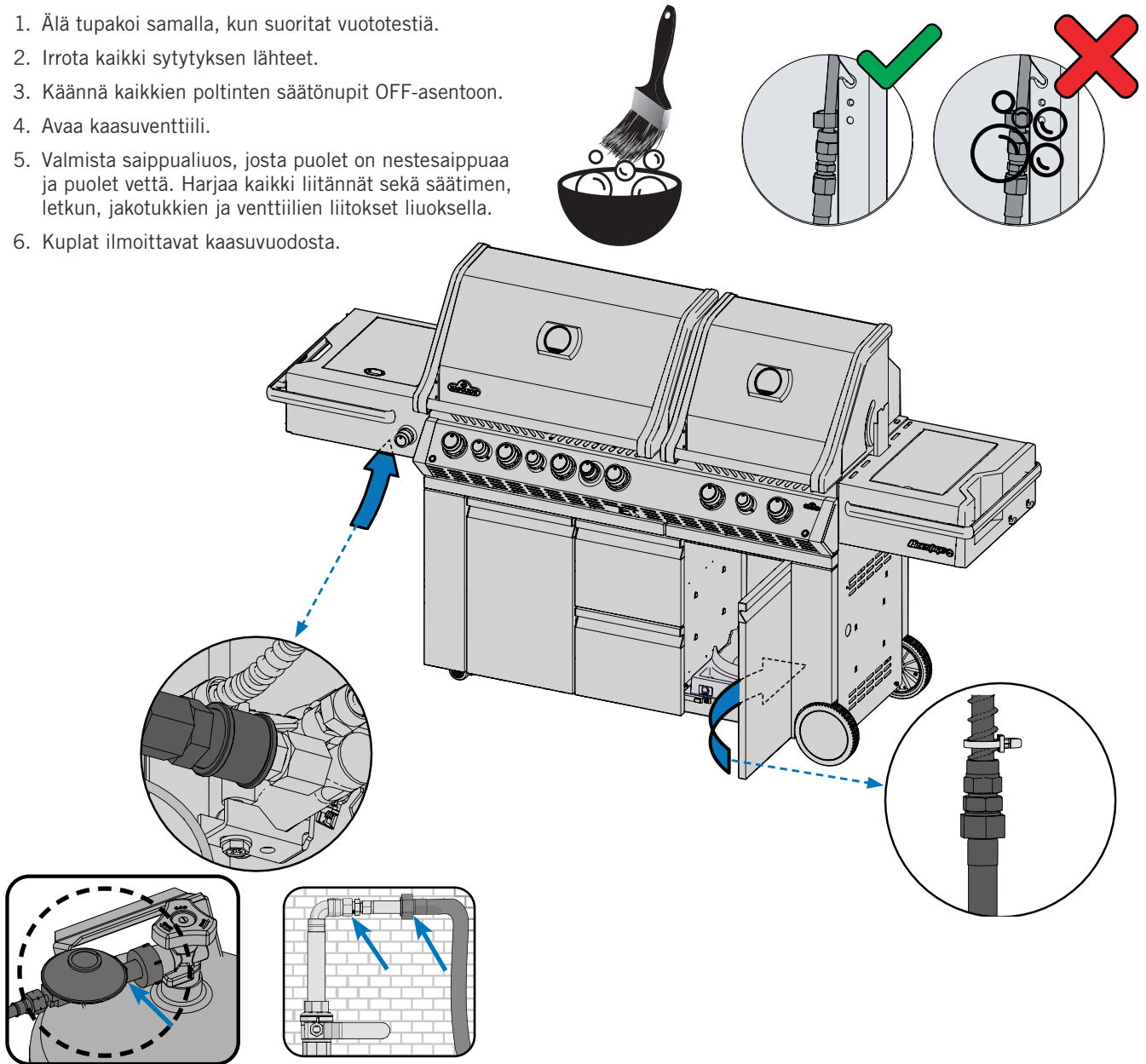
Suorita grillille vuototesti ennen jokaista käyttökertaa, vuosittain, ja aina kun grilliin vaihdetaan mitä tahansa kaasukomponentteja.

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 grilliä.
4. Älä käytä grilliä, ennen kuin vuoto on saatu korjattua.



VAROITUS! Älä käytä avointa liekkiä tarkistaaksesi mahdollisen kaasuvuodon. Kipinät tai liekit aiheuttavat tulipalon, räjähdysten, 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.

VAROITUS! Älä käytä taka- tai sivupoltinta, kun puhdistava polttotapahtuma on kesken.



Pääpolttimen sytytys

1. Avaa grillin kansi.
2. Paina ja käännä pääpolttimen säätönappia hitaasti vastapäivään HIGH-asentoon, kunnes merkkivalo syttyy. Pidä nuppia alhaalla, kunnes poltin syttyy ja päästä nuppi pohjasta.
3. Jos merkkivalo ei syty – käännä säätönappia välittömästi myötäpäivään OFF-asentoon. Toista vaihe 2.
4. Jos merkkivalo ja poltin eivät syty 5 sekunnin sisällä – käännä säätönappia 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.



Takapolttimen sytytys (jos sisältää)

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

Sivupolttimen sytytys (jos sisältää)

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

Tulitikuilla sytytys

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

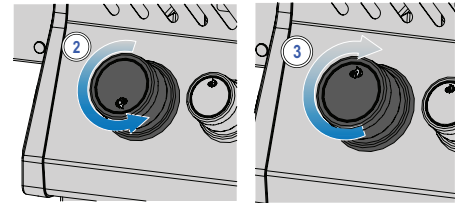
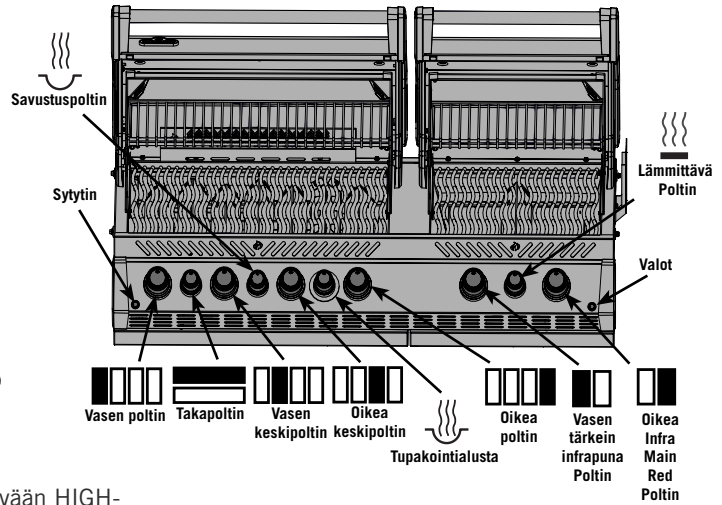


VAROITUS! Varmista, että kaikki säätönupit ovat OFF-asennossa, ennen kuin käänät kaasunsyötön päälle.

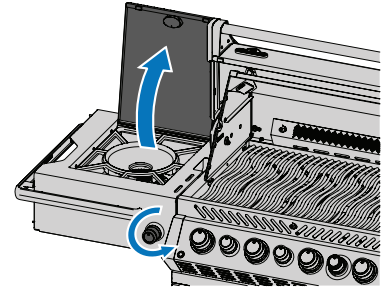
VAROITUS! Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

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

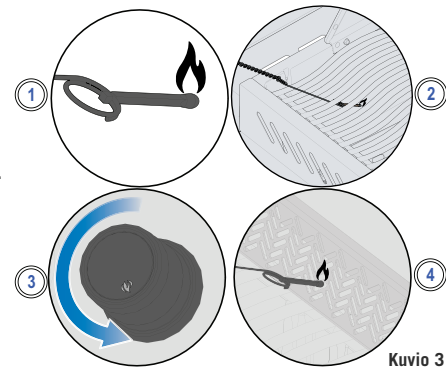
VAROITUS! Älä säädä ritilöitä, kun käytät grilliä tai kun grilli on kuuma.



Kuvio 1



Kuvio 2



Kuvio 3

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 öljytä 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.

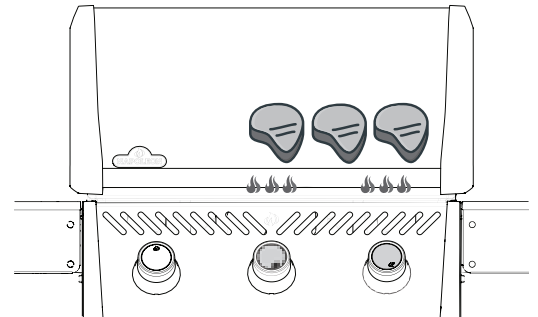
Suora grillaus

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.

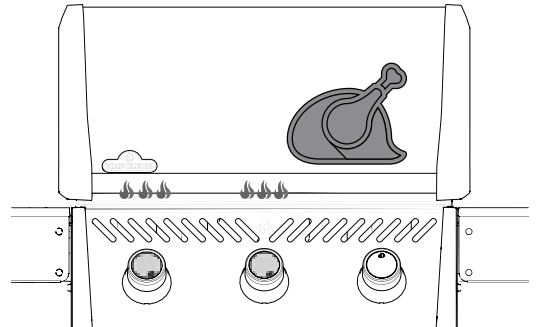


Epäsuora grillaus

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 pääpolttinten päälle. Ruoka voidaan kypsentää loppuun joko suoralla tai epäsuoralla grillaustavalla.

AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!

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

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 suojassa tuulelta. Tuuli voi vaikuttaa sivupolttimen tehokkuuteen.

Infrapunasisivupoltin (jos sisältää)

Käyttääksesi infrapunasisivupoltinta 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.

Savustuspolttin (jos sisältää)

Seuraa savustuspolttimen sytytysohjeita ja anna sen käydä 10 minuuttia täydellä teholla, vähentäen tehoa tarpeen mukaan.

Eri puulajit tuottavat erilaisia makuja (esim. Omena, pähkinä, hickory), ja niitä on useita muunnelmia: paloja, siruja, pölyä tai pellettejä.

Saadaksesi savun makua ruokaan, kaikki mitä tarvitaan on pieni määrä savua, savun yltiömäinen tupruttelu yksiköstä ei ole toivottua sillä se jättää yleisesti nokisen jäljen ruoalle, joka ei maistu hyvälle.



Tärkeää! Liika savu jättää epämiellyttävän maun noen kertyminen ruokaan.

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.

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

VAROITUS! Älä jätä ruokaa kuumille polttimille valvomatta.

VAROITUS! Jätä kansi auki, jos pää infrapunapoltin on asetettu kuumalle lämmölle, jotta et polta vahingossa ruokaasi.



TAKAPOLTTIMEN JA ROTISSERIE-PAISTINKÄÄNTÄJÄN KÄYTTÖ

Rotisserie-paistinkääntäjäsarjan kokoaminen (jos sisältää)

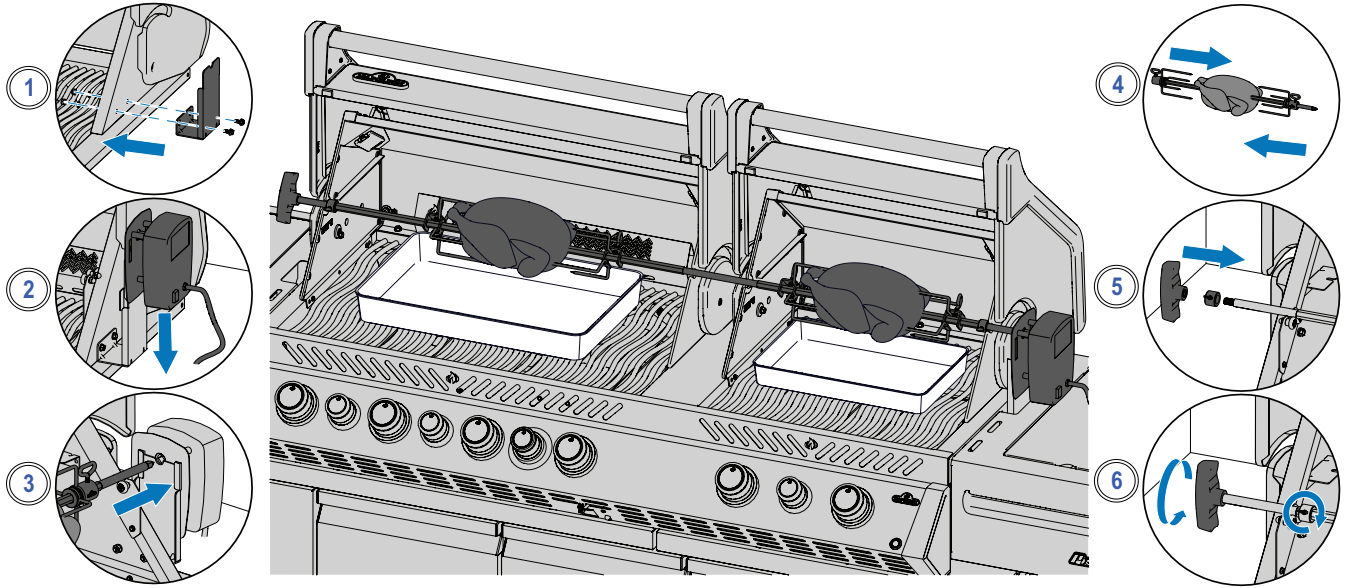
Huom: Poista lämpöhyly ennen kuin käytät takapolttinta ja paistinkääntäjää. Äärimmäinen kuumuus vaurioittaa lämpöhylyä.

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.



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 kypsentämisessä 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 kypseneeseen.

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.




VALAISTUKSEN OHJEET

Liiketunnistin, ja säätönupit, grilli ja kaapiston valot.





Käännä kaapistossa olevasta virtakytkimen kotelosta ON asentoon. Punainen ja sininen LED syttyvät. Valaistus asetus on oletus toiminnolla.

Kirkkaus: Paina  nappulaa vaihtaaksesi kirkkautta korkeaan (100%), keskitasoon (65%) ja matalaan (35%). Kirkkauden säätö toimii ainoastaan kun säätönupit ovat valkoisella tai sinisellä toiminnolla.



Liiketunnistin

- Säätönupin ja logon valot pysyvät päällä niin kauan kun ne tunnistavat liikettä metrin etäisyydellä grillistä. Valot sammuvat automaattisesti kun liikettä ei tunnisteta 15 minuuttiin.
- Liiketunnistimen ollessa päällä (sininen LED), voit kääntää grillin ja kaapiston valot päälle ja pois valokytkimestä .
- Paina  nappulaa kotelossa sammuttaaksesi liiketunnistimen
- Nnyt kaikki valot toimivat valokytkimestä.
- Grillin ja kaapiston valot sammuvat automaattisesti kahden tunnin päästä.
- Mikäli liiketunnistin on pois päältä, säätönupin ja logon valot sammuvat automaattisesti kahden tunnin päästä.



Valaistuksen tilat


Oletus tila


- Säätönupin valotila sininen
- Kirkkaus korkealla
- Liiketunnistin päällä

Säätönupin valaistus toiminto


- Sininen
- Valkoinen
- Vihreä- värikirjo toiminto

Kirkkautta voidaan säätää ainoastaan näissä malleissa



Valitse säätönupin valaistus toiminto painamalla alas valokytkintä  vaihtaaksesi sinisestä valkoiseen tai vihreään. Vapauta valokytkin haluamasi värin kohdalla.

Mene takaisin oletutoimintoon: painamalla kirkkauskytkintä  2 sekuntia.

Värin valinta

- Kun säätönupit ovat värikirjo toiminnolla, säätönuppien ja logon värit vaihtuvat hiljalleen värikirjosyklin kukaan, alkaen vihreästä.
- Paina **nopeasti**  Tlopettaaksesi värikirjotoiminnon värin kohdalla jonka haluat jäävän
- Paina kahdesti uudelleen mikäli haluat että värit jatkavat vaihtumista.

Logon valo ON/OFF

- Logon ja säätönuppien valot toimivat yhtäaikaaisesti, mutta mikäli haluat että säätönuppien valo on päällä ja että logon valo on kiinni.
- Tuplaklikkaa**  nappia kytkeäksesi logon valon pois OFF milloin vain.
- Tuplaklikkaa**  uudestaan kytkeäksesi logon valo takaisin päälle.
- Mikäli laitteen virta on suljettu OFF ja päällä ON uudestaan (päävirtakytkimestä), logon valo palaa oletustilaan.



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 ritalät

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

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

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 lihan kypsennyksessä suositeltuja paistolämpötiloja, etenkin kun kypsennät siipikarjaa.

AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!



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

AMMATTILAISEN GRILLAUSVINKKI!



Hae inspiraatiota herkullisiin aterioihin ja tutustu resepteihin sekä grillaustekniikoihin osoitteessa www.napoleon.com. Muista myös Napoleonin keittokirjat.

ÖLJY- JA RASVASUOSITUS!



- Rypälesiemenöljy
- Auringonkukkaöljy
- Sijjaöljy
- 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 ritalät pysyvät uuden näköisinä.

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

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



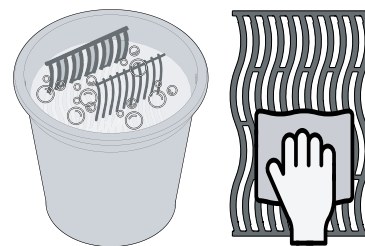
Infrapunagrillauksen ohjeet

RUOKA	SÄÄTÖNUPIN ASETUS	KYPSENNYSAIKA	EHDOTUKSIA
 Pihvi 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	
 Hampurilainen 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 paksumpia pihvejä tulee kypsentää epäsuoralla lämmöllä.
	HIGH – 2,5 minuuttia molemmin puolin	Medium – 5 minuuttia	
	HIGH – 3 minuuttia molemmin puolin	Kypsä – 6 minuuttia	
 Kana	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minuuttia molemmin puolin, sitten alenna lämpötilaa keskilämmöltä alhaiselle lämmölle	20 – 25 minuuttia	Leikkaa reiden ja koiven yhdistävä nivel $\frac{3}{4}$ läpi, jotta voit asettaa lihan polttimelle tasaisesti ja että liha kypsentyvät tasaisesti.
 Porsaankyljykset	MEDIUM	6 minuuttia molemmin puolin	Valitse paksuja pihvejä, jotta lihasta tulee mureaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 Spare ribs	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. Grilla, kunnes liha irtoaa helposti luusta.
 Lampaankyljykset	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
 Hot dogit	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.

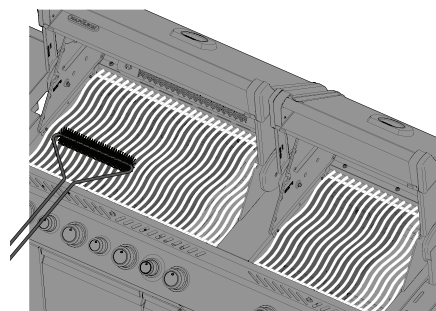


Valurautaiset ritilät

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

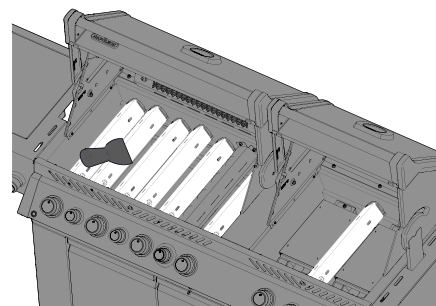
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät

- 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.



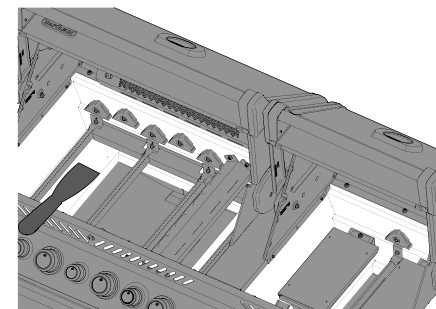
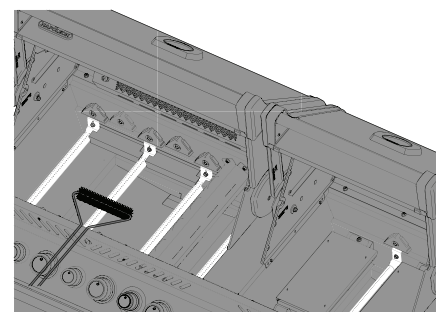
Infrapunasivupoltin

- 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 aina suojahanskoja ja -laseja, kun puhdistat grilliä.

VAROITUS! Rasvakertymät muodostavat tulipaloriskin.

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



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 neljänviiden 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

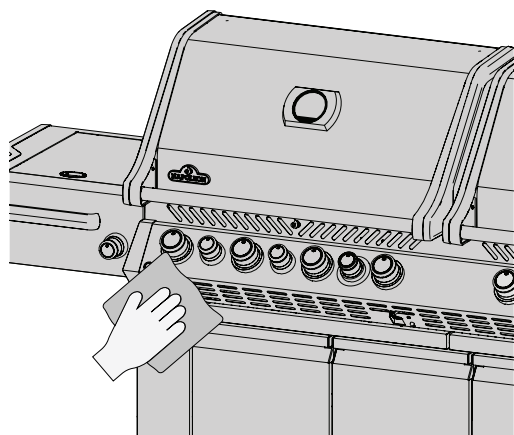
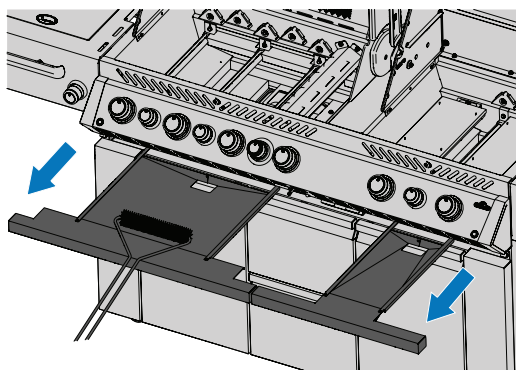
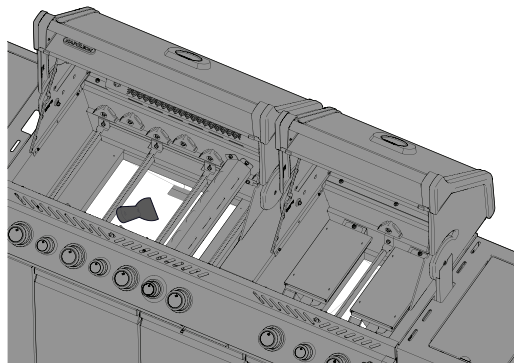
Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

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 posliinimaloituja 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! 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 uuniin. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistuaine ei vahingoita terassialueita, nurmikkoa tai patioalueita.

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



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 ongelmia.

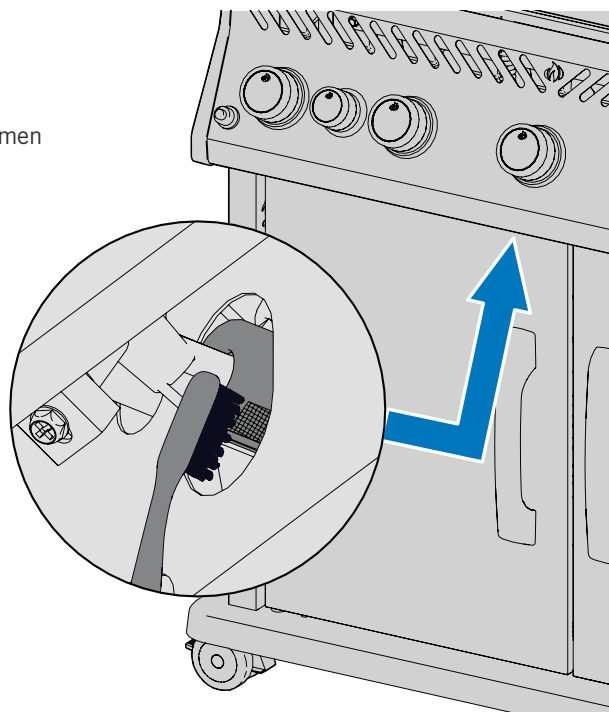
Jos hyönteinen on rakentanut pesän tai muodostanut seittiä polttimeen, liekki palaa keltaisena tai oranssina ja täten aiheuttaa tulipalon tai äkillisen leimahduksen ohjauspaneelin alla olevassa ilmansulkimessa.

1. Irrota ruuvi/ruuvit, joilla poltin on kiinni grillin takaseinässä. Irrottaaksesi polttimen liu'uta sitä taakse ja ylöspäin.
2. Puhdista poltin sisältä taipuisalla venturiputkihajarjalla.
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 avuttua paperiliitintä tai grillin mukana tullutta huoltotyökälyä.
6. Poraa 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.



Kuva koskee vain PRESTIGE PRO 500 -laitetta.

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.



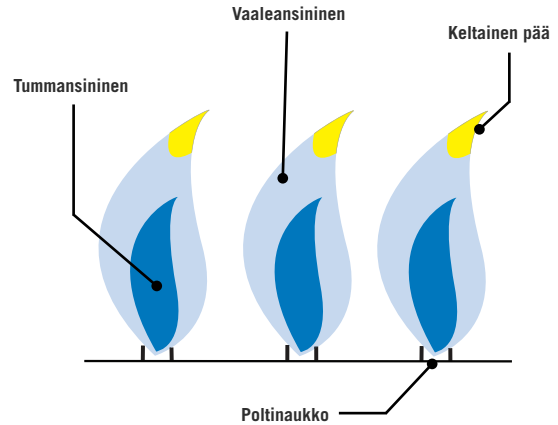
LIEKKIMALLI



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

Ruostumaton teräs VAATIVISSA OLOSUHITEISSA

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

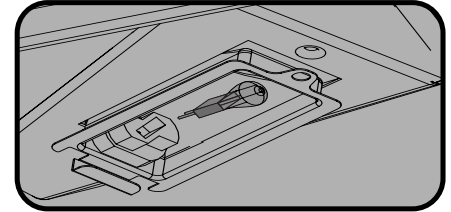
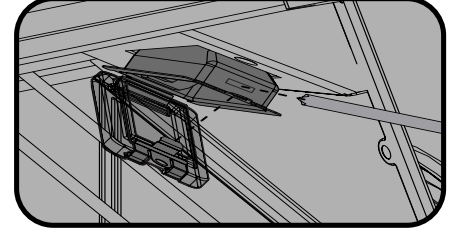
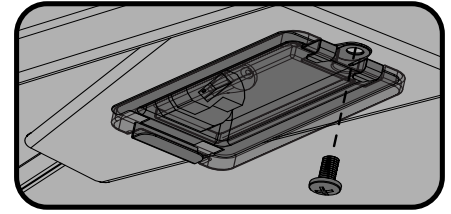
Infrapunapolttimet ovat suunniteltu kestämään pitkään, mutta ole varovainen käyttäessäsi niitä, sillä niiden keraaminen pinta vahingoittuu helposti. Murtumat aiheuttavat poltinten toimintahäiriöitä.



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

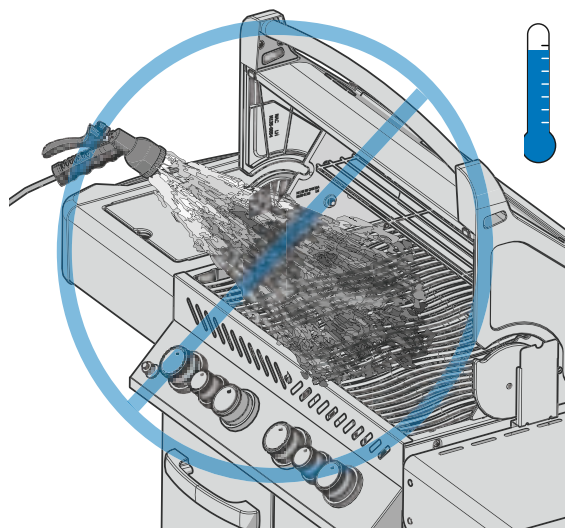
Halogeenipolttimon Grilliisi (jos sisältää)

- Irrota linssi kotelosta irrottamalla ruuvi, joka pitää kotelon paikallaan.
- Napauta linssi kotelosta (sisältäen metallipitimen)
- Kun vain on suojakäsiineet, vedä vanha poltin irti kannasta ja korvaa uudella polttimolla.
- Asenna linssi käyttäälleen, napa suoritetaan sitten koteloon ja taivuta kaistaleet kotelon edessä tarkoitusilleen.



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 kuivaa kokonaan.
6. Vältä kovien esineiden iskuja. Ole varovainen, kun asennat tai irrotat ritilöitä 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 pää- tai 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 " Huolto-ohjeiden " - Palamisilman muutokset kohdan mukaisesti. TÄRKEÄÄ! 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 värinästä 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 " Puhdistusohjeista ".

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.
- Poltimen teho HIGH, mutta asetus LOW. Jyrisevä ääni ja sininen liekki väpättää poltimen 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 – "Sytytysohjeet".
Maakaasu – alimitoitettu syöttöjohto.	Putken koon tulee olla asennussääntöjen mukainen.
Keraamista pintaa ympäröivä tiiviste vuotaa tai hitsausvirhe poltimen kotelossa.	Anna poltimen jäähtyä ja tarkista mahdolliset murtumat. Jos löydät murtumia, ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi poltimen vaihtoon tarvittavat varaosat.
Propani ja maakaasu – lämmitys toimii virheellisesti	Esilämmitä grilliä molemmilla pääpolttimilla kovalla teholla 10-15 minuuttia.
Hämähäkinseittiä tai muuta roskaa.	Puhdista poltimen 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". TÄRKEÄÄ! Tämän tehtävän saa suorittaa vain pätevä kaasuasentaja.
Kaasun puutos	Tarkista propanikaasupullon kaasutaso.
Syöttöletku on puristuksissa.	Muuta letkun asentoa.
Propanisäädin matalan virtauksen tilassa.	Sammuuta 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 kaasuventtiileiden tulee olla OFF-asennossa, kun säiliön venttiili on käännetty päälle. Avaa säiliön venttiili aina hitaasti.

Infrapunpoltimen liekki leimahtaa

- Käytön aikana polttimesta kuuluu äkillinen suhahdus, jonka jälkeen grillistä kuuluu jatkuva kaasupoltimen 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 poltimen 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 poltimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan. Sytytä uudelleen.
Keraamista pintaa ympäröivä tiiviste vuotaa tai hitsausvirhe poltimen kotelossa.	Anna poltimen jäähtyä ja tarkista mahdolliset murtumat. Jos löydät murtumia, ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi poltimen 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 "Puhdistusohjeista".

Valaistusongelmat

- Uunin halogeenilamput eivät toimi.
- Ohjauspaneelin valot eivät toimi.

Possible causes	Solution
Grilliin ei tule sähkövirtaa	Liitä virtajohto (toimivasta GFI -suojatusta pistorasiasta) grillin takana olevaan sähkökoteloon. Liitä muuntajan kaapeli virtalähteeseen.
Sulake palanut	Vaihda muuntajan ulostulolinjalla oleva sulake.
Viallinen muuntaja	Tarkista muuntajan lähtö - pitäisi olla 12VAC. Vaihda tarvittaessa.
Kytkimen tai piirilevyn liitin on syöpyntynyt tai löysä	Puhdista liitännät ja varmista, että liittimet työnnetään tiukasti yhteen. Pääsy piirilevyyn on kaapin vasemmalla puolella olevan sähkökannen alla.
Halogeenilamput palanut (vain uunin valot)	Vaihda lamput tämän käyttöoppaan kohdan "Huolto -ohjeet" - Uunin halogeenilamppujen vaihtaminen mukaisesti.

Maali halkeilee

- Maali halkeilee kannen tai kuvun alla.

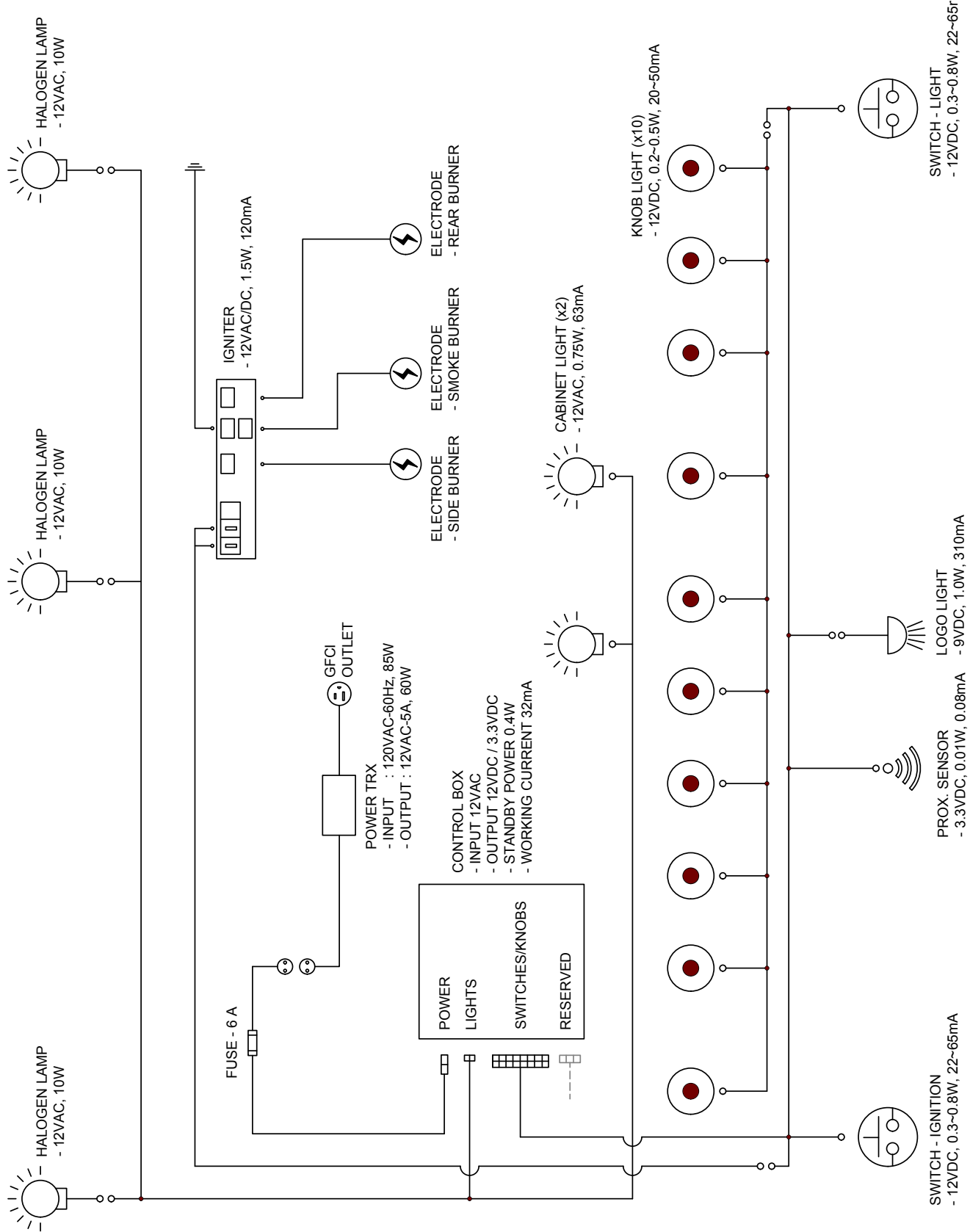
Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sisäpinnoille on kertynyt rasvaa.	Tämä ei ole vika. Kannen ja kuomun pinnoite on posliinia tai ruostumatonta terästä, joten pinnoite ei kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivaa maalimaisiksi sirpaleiksi, jotka hilseilevät. Säännöllinen puhdistus auttaa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

HALUAMME AUTTAA!

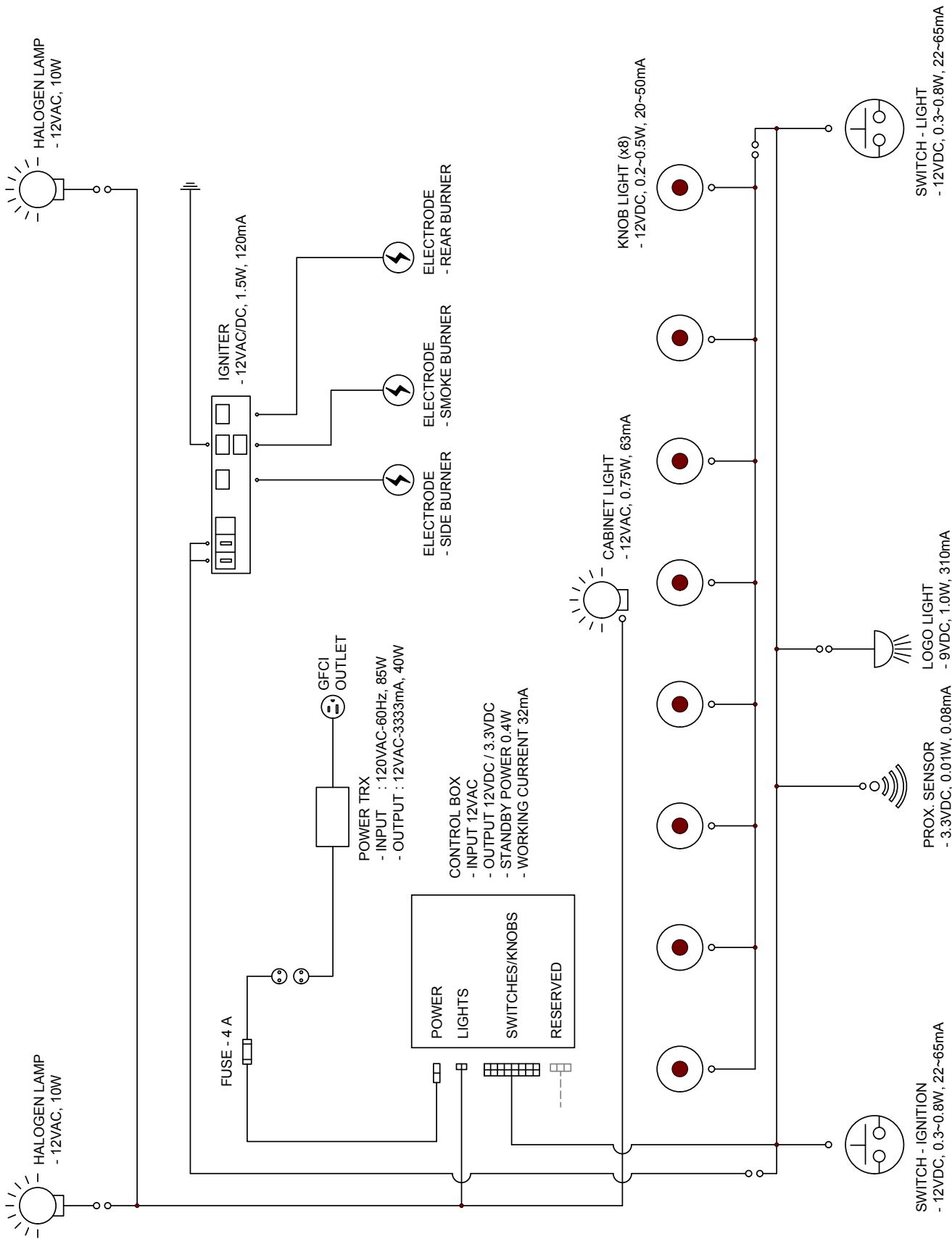


Me Napoleonilla haluamme varmistaa, että grillaushetkesi ovat ikimuistoisia. Ota meihin yhteyttä, mikäli kaipaat apua.

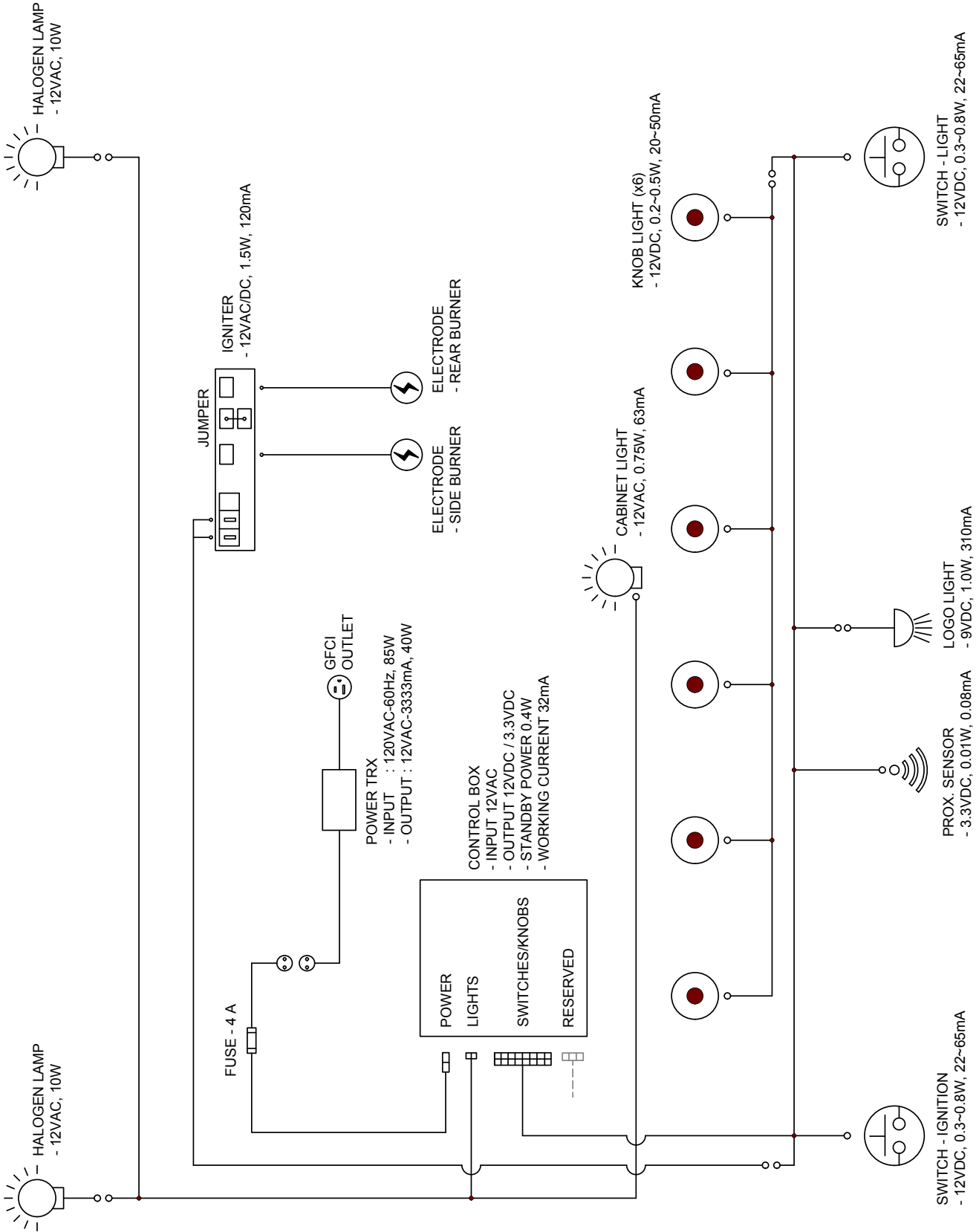
SÄHKÖKYTKENTÄKAAVIO: PR0825



SÄHKÖKYTKENTÄKAAVIO: PR0665



SÄHKÖKYTKENTÄKAAVIO: PR0500



NAPOLEON TUOTETAKUU

Nykyiset takuehdot koskevat päivämäärän 1. tammikuuta 2022 jälkeen ostettuja tuotteita.

Katso lisätietoja takuustasi Napoleon-grillisi omistajan oppaasta.



PRESTIGE®/PRO™ -GRILLIVAUNUT JA UPOTETTAVAT GRILLIPESÄT Napoleon-kaasugrillien rajoitettu elinikäinen President's-takuu

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi osat eivät ole viallisia materiaaliensa tai laatunsa osalta ostopäivästä alkaen seuraavan ajanjakson ajan:

Alumiinivaluosat / ruostumattomasta teräksestä valmistettu kehikko	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kupu.....	Elinikäinen*
Posliiniemaloitu kupu	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruoanvalmistusritilät.....	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sivupöytä	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu putkipoltin	10 vuotta plus elinikäinen
Posliinipinnoitetut valurautaiset ruoanvalmistusritilät.....	10 vuotta plus elinikäinen
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut liekinsammuttimet.....	5 vuotta plus elinikäinen
Paistinkääntäjän ruostumattomasta teräksestä valmistettu infrapunapoltin	5 vuotta plus elinikäinen
Pohjalla oleva keraaminen infrapunapoltin tai keraaminen infrapunasivupoltin (pois lukien verkko).....	5 vuotta plus elinikäinen
Paistinkääntäjän keraaminen infrapunapoltin (pois lukien verkko).....	5 vuotta plus elinikäinen
Muut osat.....	2 vuotta

plus elinikäinen: viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleennyntihinnasta grillin eliniän* ajan.

Plus 15: viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleennyntihinnasta 15 ylimääräisen vuoden ajan.

Plus 10: viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleennyntihinnasta 10 ylimääräisen vuoden ajan.

***Elinikäinen:** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

Tämä takuu on voimassa Euroopan unionissa, Sveitsissä, Andorassa, San Marinossa, Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa.

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavara kauppaa koskevan 2019/711 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

TAKUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa, etteivät sen tuotteet ole viallisia, vain alkuperäiselle ostajalle ja vain, mikäli tuote on ostettu viralliselta NAPOLEON-jälleennyntijältä. Seuraavia ehtoja ja rajoituksia sovelletaan:

Nykyinen valmistajan takuu ei ole siirrettävissä, eikä yksikään edustajamme voi pidentää sitä missään olosuhteissa.

Kaasugrillin saa asentaa vain lisensoitu ja valtuutettu huoltoteknikko tai alihankkija. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä, kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltituksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommot, maalipinnan viat, pinttyvät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja kaasugrillin asennukseen käytetyt välineet.

Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostumisen tai puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa. Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukuhinnan.

NAPOLEON ei korvaa asennus-, työvoima- tai muita kustannuksia, jotka liittyvät takuuosan asennukseen. Nykyinen takuu ei kata tällaisia kustannuksia. Tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) säännöksistä huolimatta NAPOLEONIN tämän takuun mukaiset vastuut määräytyvät edeltävän mukaan, eikä takuu kata minkäänlaisia oheisvahinkoja tai välillisiä tai epäsuoria vahinkoja.

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-kaasugrillien suhteen. NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ole vastuussa seuraavista: ylikuumentuminen tai liekki sammuminen ympäristötekijöiden, kuten kovan tuulen tai riittämättömän ilmanvaihdon, vuoksi.

NAPOLEON ei ole vastuussa sään, rakeiden, kovakouraisen käsittelyn, voimakkaiden kemikaalien tai puhdistusaineiden aiheuttamista kaasugrillien vahingoista. Ostotodistus tai sen kopio, josta selviää sarja- ja mallinumero, tulee esittää takuuvaatimusten yhteydessä.

NAPOLEON varaa oikeuden tarkistaa tuotteen tai minkä tahansa sen osan edustajansa kautta ennen takuuvaatimusten täyttämistä.

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Alankomaat

Puhelinnumero: +31 345 588 655

Faksi: +31 345 588 655

Sähköpostiosoite: de.info@napoleon.com

NAPOLEON - YLI 40 VUOTTA KODINTUOTTEITA

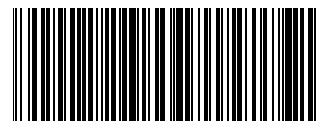


Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

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
eu.info@napoleon.com

Viimeisin tarkastus | C-0 | 06.21.24



N415-0652CE-FI

Napoleon.com | Prestige Pro® - sarjan grillit