



# SISÄÄNRAKENNETTU SARJA

## Käyttöohje

BIR32RB

Tässä oppaassa kuvattu laite saattaa poiketa ostamastasi mallista.



Haluamme palautteesi!  
Vieraile Napoleon.com-sivustolla kirjoittaaksesi arvostelun



Lisää sarjanumero

# ONNEKSI OLKOON UUDESTA NAPOLEON®-GRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt ruoanlaittotaitosi.



## TAVOITTEENAMME ON TEHDÄ RUOANLAITTOKOKEMUKSESTASI SEKÄ MIELEENPAINUVA ETTÄ TURVALLINEN.

🔥 Lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttöä välttääksesi omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

🔥 Poista kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja kortit grillistä ennen käyttöä.

**ÄLÄ KÄYTÄ RAKENNUKSESSA, AUTOTALLISSA TAI MISSÄÄN MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.**

### ⚠️ VAARA! ⚠️

#### JOS HAISTAT KAASUA:

- Sulje laitteen kaasunsyöttö.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa kansi.
- Jos haju jatkuu, pysy poissa laitteen läheltä ja ota välittömästi yhteyttä kaasuntoimittajaan tai palokuntaan.

### ⚠️ VAROITUS! ⚠️

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän oppaan "SYTYTYKS"-ohjeita.

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

Käyttämätöntä kaasupulloa ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Jos näiden ohjeiden tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintojen aiheuttamasta vaarasta.



Valvo pieniä lapsia grillin läheisyydessä.

**HUOMAUTUS ASENTAJALLE:** Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle tulevaa tarvetta varten.

**HUOMAUTUS KULUTTAJALLE:** Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

# Tervetuloa Napoleonin pariin!

## Turvallisuus ensin

### VAROITUS!

#### Yleiset tiedot

Tämä grilli tulee asentaa paikallisten määräysten mukaisesti. Jos käytetään ulkoista virtalähdettä, laite on myös maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti.

### VAROITUS!

#### Asennus ja kokoaminen

Kokoa grilli täsmälleen kokoamisohjeen mukaisesti. Jos grillisi on koottu myymälässä, tarkista ohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein. Suorita vaadittu vuototesti ennen grillin käyttöä.

Älä koskaan muokkaa grilliä. Käytä vain grillin mukana toimitettua paineensäädintä ja letkuyhdistelmää tai Napoleonin hyväksymiä varaosia.

### VAROITUS!

#### Käyttö

Lue koko käyttöopas ennen grillin käyttöä. Tämä on ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli ja sitä tulee käyttää vain ulkona hyvin tuuletetussa tilassa.

Älä käytä rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.

Suorita vuototesti ennen jokaista käyttöä, vuosittain ja aina kun kaasukomponentteja vaihdetaan. Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

### VAROITUS!

#### Sähköturvallisuusohjeet

Pidä kaikki sähköjohdot ja polttoaineletkut poissa kuumilta pinnoilta. Liitä kaikki sähköosat laitteeseen ennen kuin kytket sen pistorasiaan.

Käytä tätä ulkokeittilaitetta vain maavuotovikasuojatulla (GFI) virtapiirillä. Älä koskaan irrota maadoitusliitintä. Käytä vain laitteen teholle soveltuvia ja ulkokäyttöön hyväksytyjä jatkojohtoja, joissa on W-A-merkintä.

### VAROITUS!

#### Säilytys ja käyttämättömyys

Sulje kaasu syöttöventtiilistä. Irrota letku kaasupullon ja grillin väliltä.

Irrota kaasupullo ja säilytä se ulkona hyvin tuuletetussa paikassa, poissa lasten ulottuvilta. ÄLÄ säilytä kaasupulloja rakennuksessa, autotallissa, varastossa tai muussa suljetussa tilassa.

### VAROITUS!

#### Tuotteen oikea hävittäminen



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteen kanssa EU:n alueella. Vältä ympäristölle tai ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvaa haittaa hallitsemattomasta jätteen hävittämisestä kierrättämällä tuote vastuullisesti ja edistämällä materiaalien kestävä uudelleenkäyttöä. Palauta käytetty laitteesi palautus- ja keräysjärjestelmien kautta tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, josta tuote on ostettu. He voivat ottaa tämän tuotteen ympäristöystävällistä kierrätystä varten.

## SISÄLTÖ

<b>Tervetuloa Napoleonin pariin!</b>	<b>3</b>
Turvallisuus ensin	3
<b>Koko järjestelmän ominaisuudet</b>	<b>5</b>
<b>Aloittaminen</b>	<b>6</b>
Lisäturvalliset käyttöohjeet	6
Aukon mitat	8
Kaasuliitännät	9
Sisäänrakennettu kotelo	11
Vuototesti	12
<b>Käyttö</b>	<b>13</b>
Grillin sytyttäminen	13
Grillausohjeet	15
Taka-polttimen ja varraskoneen käyttöohjeet	16
Ruoanlaittokokemuksen tarkistuslista	18
Valurautaruokarituloiden maustaminen	18
<b>Ruoanlaitto-opas</b>	<b>19</b>
<b>Puhdistusohjeet</b>	<b>20</b>
Ensimmäinen käyttökerta	20
Valurautaritulo	20
Ruostumattomat teräsritilät	20
Infrapunainen sivupoltin	20
Grillin sisäpuoli	21
Rasvapelti	21
Ohjauspaneeli	22
Alumiinivalut	22
Laitteen ulkopinta	22
Hyönteisverkko ja polttimen aukot	23
<b>Huolto-ohjeet</b>	<b>24</b>
Suosituks	24
Liekkiulkonäkö	24
Tekniset tiedot	25
Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa	26
<b>Vianmääritys</b>	<b>27</b>

## Koko järjestelmän ominaisuudet

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

Yksi takana oleva infrapuna-varraspoltin. Täydellinen korkealämpöiseen ruskistukseen ja hitaaseen vartaassa kypsentämiseen.

Varraskiinnikkeet helppoon asennukseen grillin molemmille puolille.

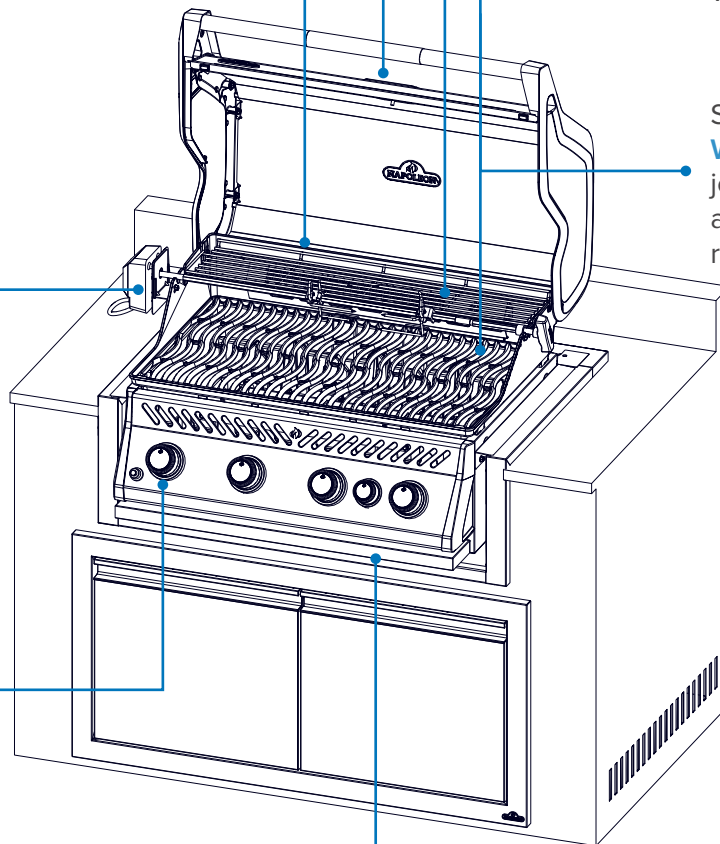
Välitön **JETFIRE™**-sytytys nopeaan ja helppoon käynnistykseen

Suuri ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpöhyllä lisää kypsennysalaa.

Kaksitasoiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruskistuslevyt takaavat tasaisen lämmön ja höyrystävät rasvan maukkaampaa ruokaa varten.

Suuret valurautaiset **Iconic WAVE™**-kypsennysritilät, joissa on kaksi asentoa tunnusomaisia ruskistusjälkiä varten.

Helppo pääsy rasvapeltiin tehokasta huoltoa varten.



Tässä käyttöohjeessa kuvattu grilli saattaa poiketa ostamastasi mallista.  
Esitely malli: BUILT-IN BIR32RB

## Aloittaminen



### VAARA!

Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



### VAROITUS!

Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lievän fyysisen vamman tai omaisuusvahinkoja.



Älä tupakoi suorittaessasi kaasuvuototestiä. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.



**VARO!** Kuumapinta.



Sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota laite.



Käytä suojalaseja.



Käytä suojakäsineitä.



Tärkeää tietoa.

### Lisäturvalliset käyttöohjeet

- Älä vedä letkua rasvapellin alle. Säilytä riittävä etäisyys letkun ja laitteen pohjan välillä.
- Varmista, että ruskistuslevyt on asennettu oikein asennusohjeiden mukaisesti.
- Varmista, että polttimien säätimet ovat OFF-asennossa ennen kaasupullon venttiilin avaamista.
- Älä sytytä polttimia kansi suljettuna.
- Älä käytä takapoltinta samaan aikaan pääpolttimien kanssa.
- Älä sulje sivupolttimen kantta käytön aikana tai sen ollessa kuuma.
- Älä friteeraa ruokaa sivupolttimella.
- Älä säädä kypsennysritilöitä käytön aikana tai niiden ollessa kuumia.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasun syöttö lähteestä jokaisen käytön jälkeen.
- Älä muokkaa laitetta.
- Suorita huolto vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Älä säilytä sytyttimiä, tulitikkuja tai muita syttyviä materiaaleja kotelossa tai maustelokerossa.
- Säilytä kaikki sähköjohdot ja polttoaineletkut poissa kuumilta pinnoilta.
- Puhdista rasva-alusta, rasvapelti ja ruskistuslevyt säännöllisesti rasvan kertymisen ja tulipalojen estämiseksi.
- Pidä infrapuna- ja pääpolttimen venturiputket vapaina hämähäkinverkoista ja muista tukoksista tarkastamalla ja puhdistamalla ne säännöllisesti.

- Älä anna kylmän veden (sade, sadetin tai letku) koskettaa kuumaa grilliä. Äkilliset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa posliinipintoja ja rikkoa keraamiset polttimet.
- Älä käytä painepesuria grillin minkään osan puhdistamiseen.
- Älä sijoita grilliä paikkaan, jossa se altistuu kovalle tuulelle, erityisesti suoraan takaa.
- Älä käytä tätä laitetta palavien rakenteiden alla.
- Älä peitä yli 75 % kypsennyspinnasta kiinteällä metallilla.
- Pidä laite poissa syttyvistä materiaaleista käytön aikana. Säilytä vähintään 24” (610 mm) etäisyys takana ja 7” (178 mm) sivuilla.
- Jätä vähintään 24” (610 mm) etäisyys vinyyliverhouksen tai lasipaneelien läheisyyteen.
- Säilytä aina vähintään 17” (431 mm) etäisyys palavista materiaaleista takana ja 9” (229 mm) sivuilla.
- BIB18PB-malleissa säilytä vähintään 17” (431 mm) etäisyys takana ja 20” (508 mm) sivuilla.
- Säilytä vähintään 17” (431 mm) etäisyys tämän grillin ja muiden laitteiden välillä.



## VAROITUS!

- Kaasu- ja letkuliitännän kytkennän ja asennuksen saa suorittaa vain valtuutettu kaasuasentaja, ja liitokset on testattava vuotojen varalta ennen grillin käyttöä.
- Varmista, että letkut eivät kosketa grillin kuumia pintoja.
- Kosketettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.

## Aukon mitat

Malli		Aukon mitat (tuuma/cm)				Aukon mitat (tuuma/cm) Asennettaessa Zero Clearance Liner -vuoraus			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 tuumaa 77,4 cm	Ei sovellettavissa	20,81 tuumaa 52,8 cm	9,5 tuumaa 24 cm	34 tuumaa 86,4 cm	35,38 tuumaa 89,9 cm	21,38 tuumaa 54,3 cm	10,38 tuumaa 26,4 cm
	Maks	32 tuumaa 81 cm	Ei sovellettavissa	--	--	--	--	--	--

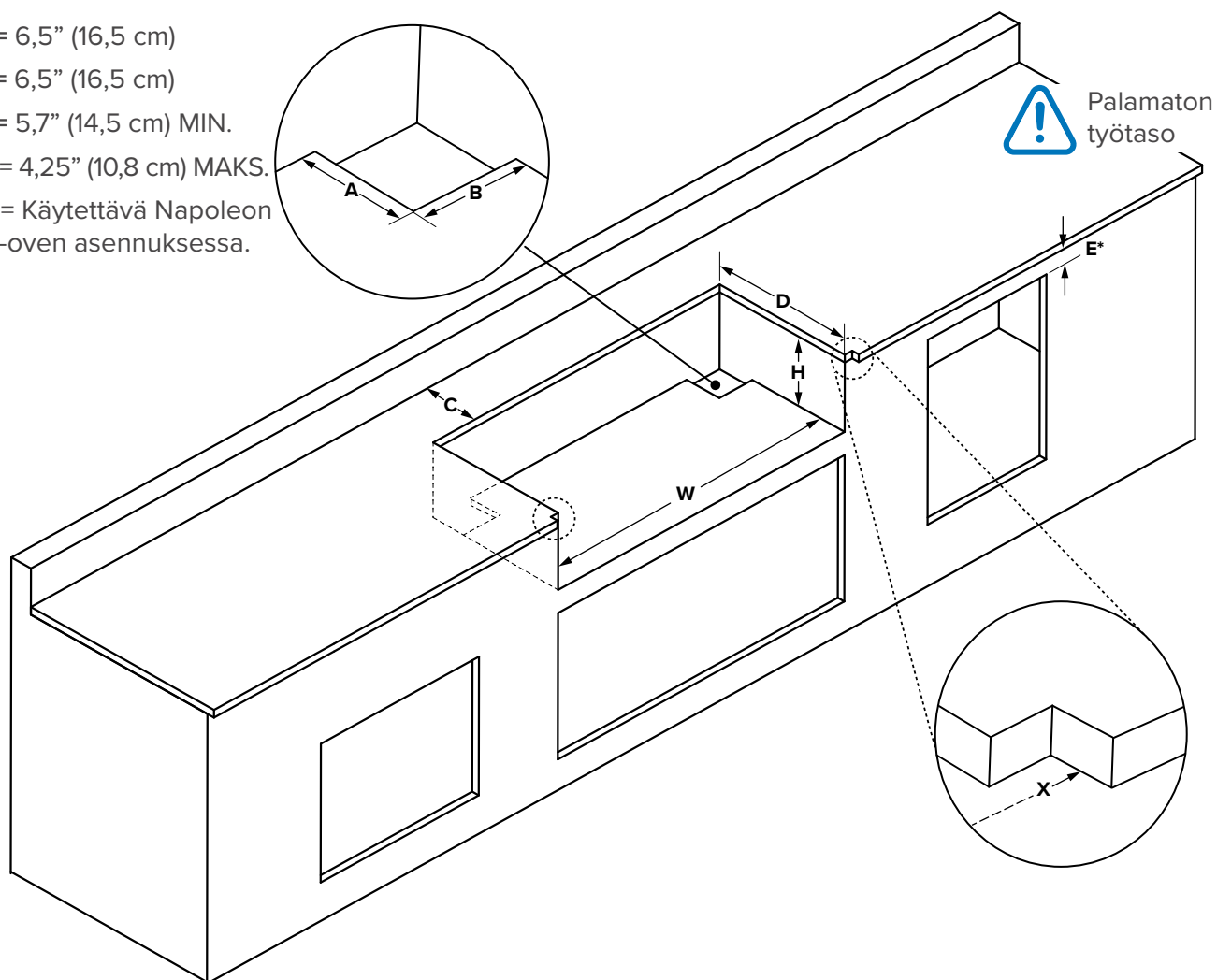
A = 6,5" (16,5 cm)

B = 6,5" (16,5 cm)

C = 5,7" (14,5 cm) MIN.

E\* = 4,25" (10,8 cm) MAKS.

E\* = Käytettävä Napoleon BI -oven asennuksessa.



### VAROITUS!

- Kaapin runko ja kaappi on valmistettava palamattomasta materiaalista, jos laitetta ei asenneta yksikkösi suunnitellulla Zero Clearance

- Liner -vuorauksella. Katso lisätietoja kokoamisohjeen osaluettelosta.
- Jos kotelossa on nestekaasusäiliö, se on

rakennettava säiliökotelon ohjeiden mukaisesti. Katso lisätietoja kohdasta Kaasuliitännät.

## Kaasuliitännät

### Kaasusäiliö

Käytä propanisäiliötä, jonka vähimmäiskapasiteetti on 6 kg, tai butaanisäiliötä, jonka kapasiteetti on 13 kg, ja jotka on valmistettu ja merkitty kansallisten ja alueellisten määräysten mukaisesti. Varmista, että säiliö pystyy toimittamaan riittävästi polttoainetta laitteen käyttöön. Jos olet epävarma, ota yhteyttä paikalliseen kaasuntoimittajaan.

**HUOM:** Parhaan suorituskyvyn saavuttamiseksi käytä grilliä propanikaasulla.

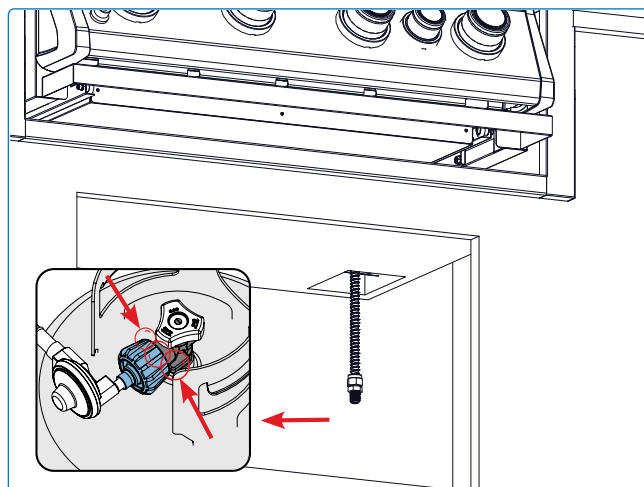
Vain laitteeseen liitetyt säiliöt saa säilyttää kotelossa. Säiliöiden on mahduttava sisäänrakennetun kotelon enimmäislevyyteen ja -korkeuteen. ÄLÄ säilytä varasäiliötä kotelossa tai toimivan laitteen lähellä.

### Liitäntä kaasunsyöttölinjaan

Tämän grillin on toimittava arvokilvessä ilmoitetulla kaasun syöttöpaineella. Jos syöttöpaine on korkeampi, grilliin on asennettava paineensäädin ennen laitetta. Jos syöttöpaine on alhaisempi, laite toimii vajaateholla eikä saavuta maksimilämpötiloja.

Käytä Napoleonin toimittamaa kaasunpaineensäädintä ja letkua. Jos niitä ei ole mukana, käytä paineensäädintä ja letkua, jotka täyttävät kansalliset ja alueelliset määräykset. Suositeltu letkun pituus on 0,9 m (36"). Letkun pituus ei saa koskaan ylittää 1,5 m (60"). Tarkista letku säännöllisesti viiltojen, sulamisen tai kulumisen varalta ja vaihda se tarvittaessa.

**HUOM:** Vaihda letku ennen siihen painettua viimeistä käyttöpäivää.



- Kaasuputken koko on mitoitettava siten, että se pystyy toimittamaan arvokilvessä ilmoitetut kW:t putken pituuden perusteella.
  - Jos asennat sivupolttimen, vedä erillinen kaasulinja sille varatun aukon kautta.
1. Asenna helposti saavutettava käsikäyttöinen sulkuventtiili laitteen etupuolelle. Joustava metalliliitin sisältyy toimitukseen asennuksen helpottamiseksi. Liitä liittimen toinen pää kaasuputkeen.
  2. Kiristä kaikki liitokset kahdella jakoavaimella. ÄLÄ käytä kierretiivistettä tai putkitiivistettä.
  3. Varmista, että liitin ei kulje seinän, lattian, katon tai väliseinän läpi ja että se on suojattu vaurioilta.
  4. Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso **"Vuototesti"**.



### VAROITUS!

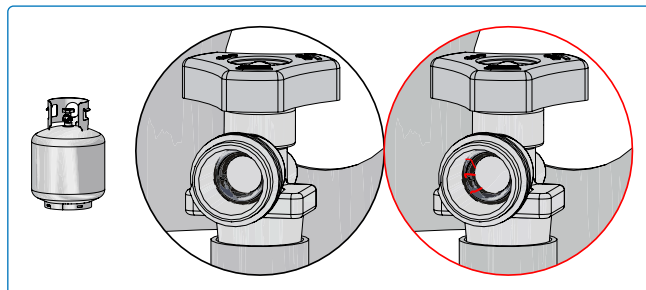
- Liittimien on oltava jäykkää putkea, kupariputkea tai hyväksyttyä joustavaa metallia, jonka on täytettävä kansalliset ja alueelliset määräykset.

## Kytkeä ja asennus

- Tarkista sylinteristä lomat tai ruoste ja anna propaanitoimittajasi tarkastaa se. ÄLÄ käytä sylinteriä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- Aseta sylinteri sille varattuun paikkaan kotelossa.
- Varmista, että kaasunsäätimen letkussa ei ole kiertymiä tai mutkia.
- Poista suojakorkki tai tulppa sylinterin polttoaineventtiilistä.
- Kiristä säädin tiukasti sylinterin venttiiliin.
- Varmista, että letku ei kosketa tippapannua tai grillin kuumia pintoja. Kosketus kuumuuteen voi aiheuttaa letkun sulamisen ja tulipalon.
- ÄLÄ jätä sylinteriä alttiiksi äärimmäiselle kuumuudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Tee vuototesti kaikille liitoksille ennen grillin käyttöä. Katso ”**Vuototesti**” -osio.

**HUOM:** Tarkista kaasusylinterin venttiilin tiivisteiden halkeamat, kuluminen tai heikkeneminen aina, kun sylinteri vaihdetaan tai täytetään.

Kaikki kaasusylinterit, joissa on vaurioita tai heikkenemisen merkkejä, kuten näkyviä halkeamia tai syöpymiä, on palautettava käyttämättömänä myyjälle.



## VAROITUS!

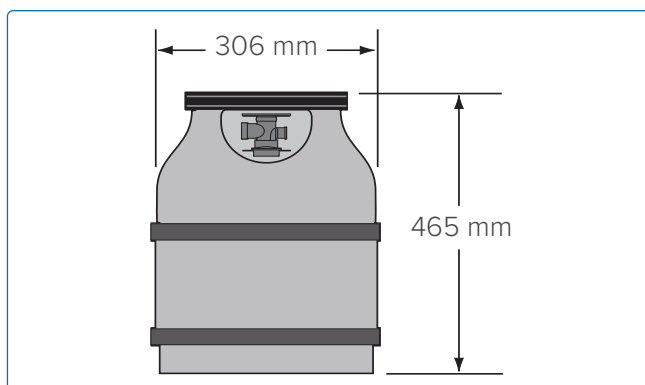
- ÄLÄ säilytä varakaasusylinteriä grillin päälle tai sivupolttimien alla.
- Irrota grilli ja sen sulkuventtiili kaasun syöttöputkistosta painekoetta tehtäessä.
- Tarkista letku liiallisen kuluminen, sulamisen, viiltojen tai halkeamien varalta. Jos letku on vaurioitunut, se on vaihdettava Napoleonin erityisesti suosittelemalla kokoonpanolla.
- Noudata kaikkia ohjeita ja määräyksiä tarkasti tulipalon, räjähdysten, omaisuusvahinkojen, henkilövahinkojen tai kuoleman estämiseksi.

## Sisäänrakennettu kotelo

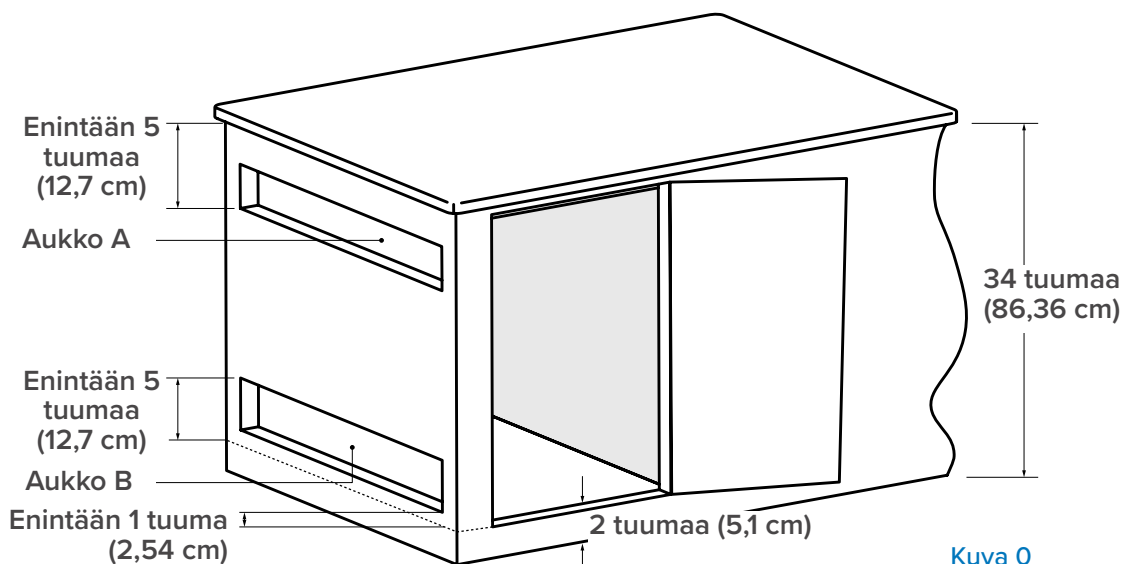
- Kotelon on mahdollistettava kaasusylinterin liittäminen, irrottaminen sekä tarkastaminen tai vuototestaus sen ulkopuolella. Liitokset, joita voidaan häiritä asennuksen aikana, voidaan vuototestata kotelon sisällä.
- Sylinteri on eristettävä grillikotelosta ja suojattava kuumuudelta, liekeiltä, kuumilta valumilta ja muilta vaarallisilta aineilta.
- Kotelossa oleva ovi on hyväksyttävä, jos se ei ole lukittava ja sen voi avata ilman työkaluja.
- Säilytä vähintään 2 tuuman (5,08 cm) välys sylinterikotelon lattian ja maan välillä.
- Varmista, että kotelon ulkopuolella on vähintään kaksi esteetöntä tuuletusaukkoa: yksi enintään 5 tuuman (12,7 cm) päässä yläosasta ja toinen enintään 1 tuuman (2,54 cm) päässä sylinteriaukon alaosasta.
- Yläaukon on tarjottava yli 20 in<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>) vapaata pinta-alaa 20 lb (9,1 kg) sylinterille ja yli 30 in<sup>2</sup> (195 cm<sup>2</sup>) 30 lb (13,6 kg) sylinterille.
- Ala-aukon on tarjottava yli 10 in<sup>2</sup> (65 cm<sup>2</sup>) vapaata pinta-alaa 20 lb (9,1 kg) sylinterille ja yli 15 in<sup>2</sup> (100 cm<sup>2</sup>) 30 lb (13,6 kg) sylinterille.

- Alimmat ilmanvaihtaukot eivät saa sijaita yli 5 in (127 mm) lattian yläpuolella (**Kuva 0**).
- Jokaisen aukon on oltava riittävän suuri, jotta siihen mahtuu 3/16 tuuman (4,8 mm) tanko.
- Aukkojen koon on vastattava sylinterin kokoa.

### Sylinterin enimmäismitat



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



Kuva 0

## Vuototesti

### Miksi ja milloin tehdä vuototesti?

Vuototesti varmistaa, ettei kaasua pääse karkaamaan, kun olet liittännyt letkun kaasulähteeseen.

Joka kerta, kun säiliö täytetään ja asennetaan uudelleen, varmista, ettei liitoksessa, jossa säädin yhdistyy säiliöön, ole vuotoja.

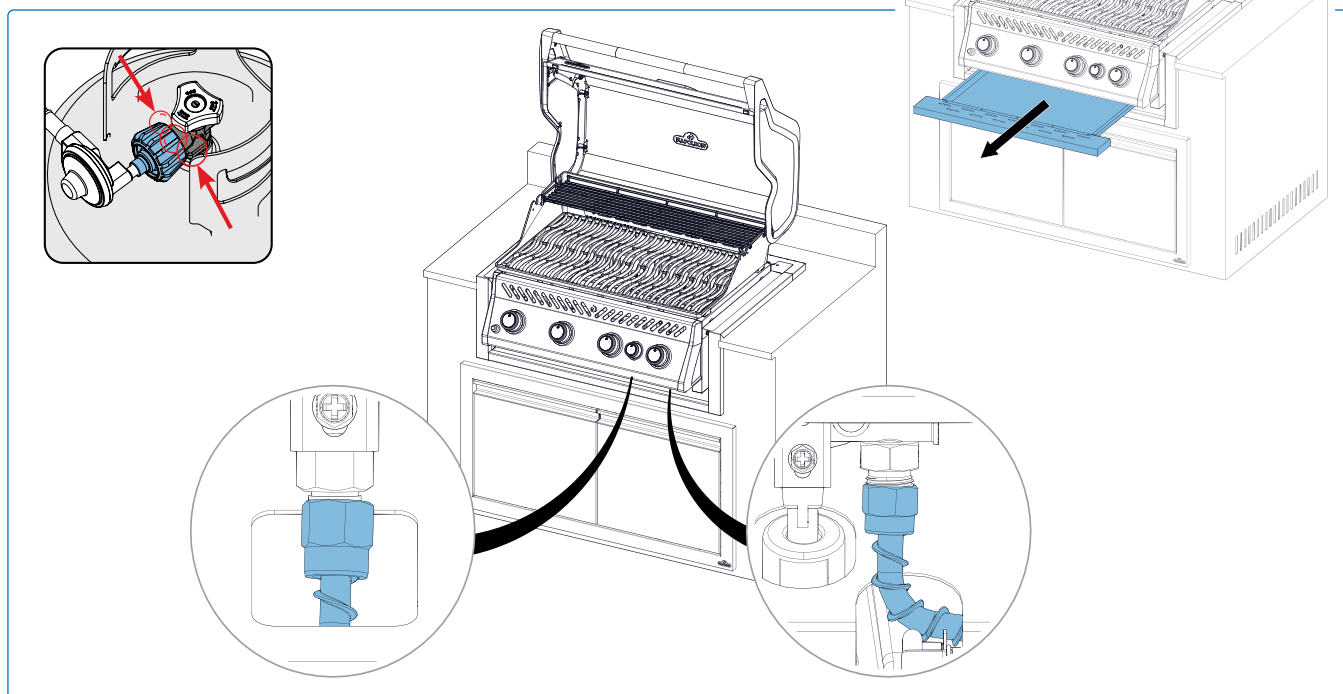
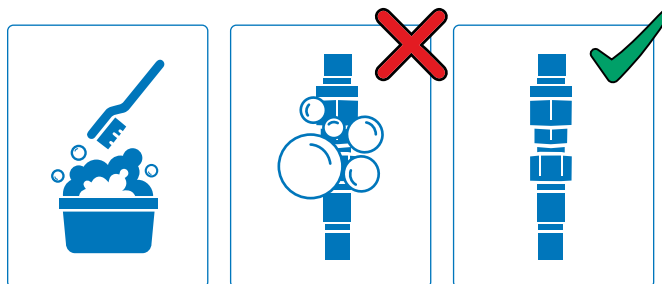
Vuototestaa tämä grilli ennen käyttöä, vuosittain ja aina, kun kaasukomponentteja vaihdetaan.

### Vuototestin vaiheet

1. Älä tupakoi testin aikana.
2. Poista kaikki sytytyslähteet.
3. Käännä kaikki polttimien säätimet pois päältä -asentoon.
4. Avaa kaasunsyöttöventtiili.
5. Sivele puolet nestesaippuaa ja puolet vettä sisältävää liuosta kaikkiin paineensäätimen, letkun, jakotukkien ja venttiilien liitoksiin.
6. Kuplat osoittavat kaasuvuodon.

### Jos löydät vuodon

1. Kiristä kaikki löysät liitokset.
2. Jos vuotoa ei saada pysäytettyä, sulje kaasunsyöttö välittömästi ja irrota grilli.
3. Anna sertifioidun asentajan tai jälleenmyyjän tarkastaa grilli.
4. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto on korjattu.



**VAARA!**

- Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen. Kipinät tai liekit voivat aiheuttaa tulipalon, räjähdysten,

- omaisuusvahinkoja, vakavan fyysisen vamman tai kuoleman.
- Käytä vain grillin mukana toimitettua paineensäädintä

ja letkuyhdistelmää tai paikallisten määräysten mukaista yhdistelmää.

# Käyttö

## Grillin sytyttäminen

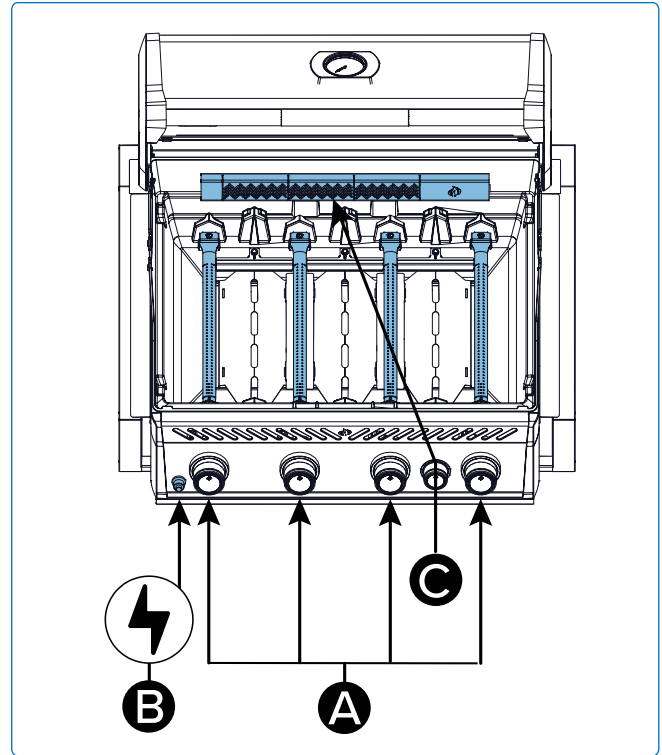
### Onko tämä ensimmäinen kerta? Suorita polttopuhdistus

Poista lämpöhyllä ja käytä pääpolttimia täydellä teholla 30 minuutin ajan. On normaalia, että grilli tuoksuu ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "polttopuhdistuksesta" eikä sitä esiinny uudelleen.

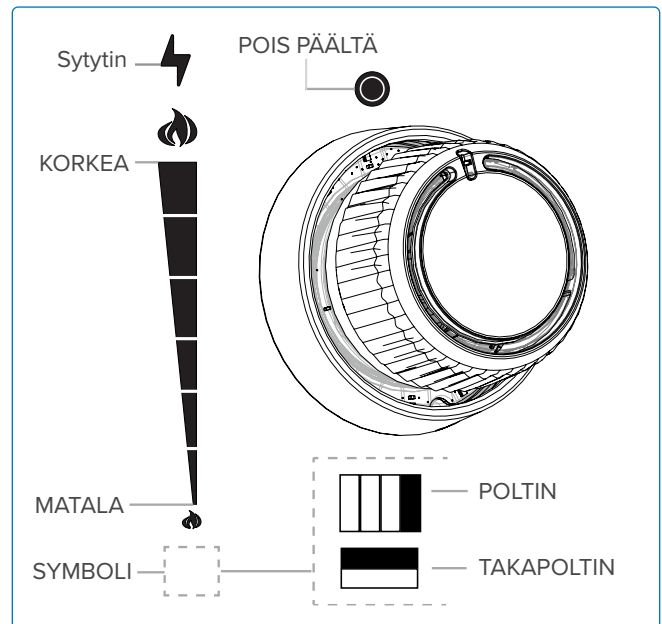
### Pääpolttimen sytytys

1. Avaa grillin kansi.
2. Paina ja käännä hitaasti mitä tahansa pääpolttimen nuppia vastapäivään KORKEA-asentoon, kunnes sytytin syttyy. Paina ohjausnuppia alas, kunnes poltin syttyy, ja vapauta sitten **(Kuva 1A)**.
3. Jos sytytin ei syty – käännä säätönappi välittömästi myötäpäivään POIS-asentoon. Toista vaihe 2.
4. Jos sytytin ja poltin eivät syty 5 sekunnissa – käännä säätönappi myötäpäivään POIS-asentoon. Odota 5 minuuttia, jotta kaasu ehtii haihtua. Toista vaiheet 2 ja 3 tai sytytä tulitikulla.

**HUOM:** Älä käytä takapolttinta, kun pääpoltin on käytössä.



Kuva 1

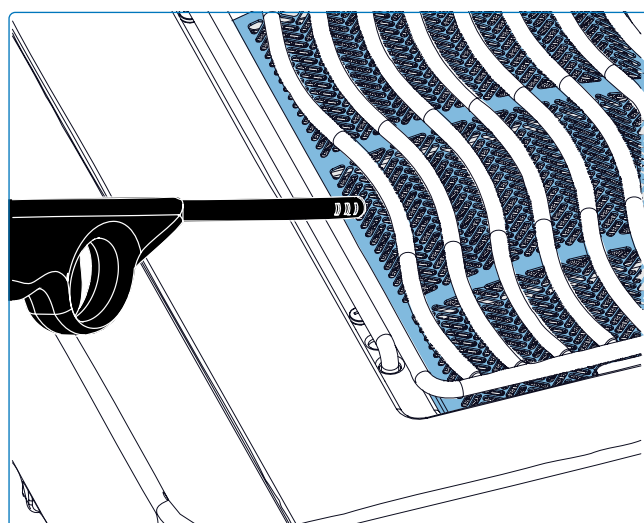
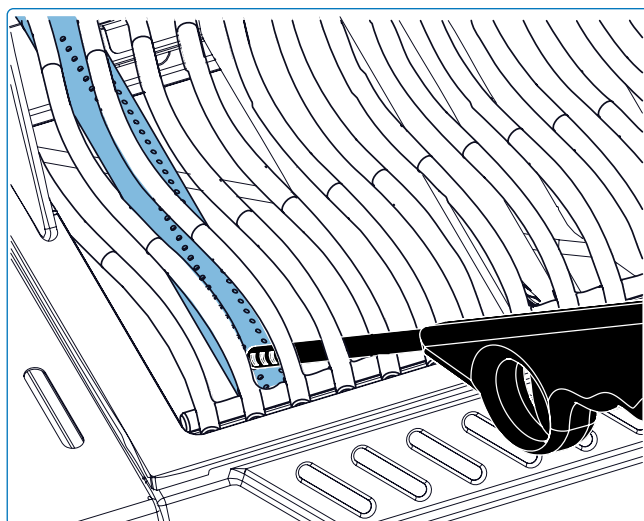


### Takapolttimen sytytys (jos varustettu)

1. Avaa grillin kansi.
2. Poista lämpöhyilly.
3. Paina ja käännä hitaasti takapolttimen nuppia vastapäivään korkeaan asentoon **(Kuva 1C)**.
4. Paina ja pidä sytytyspainiketta pohjassa, kunnes poltin syttyy, tai sytytä tulitikulla **(Kuva 1B)**.
5. Jos poltin ei syty – käännä polttimen säädin myötäpäivään SULJETTU-asentoon. Odota 5 minuuttia. Toista vaiheet 3 ja 4.

### Vaihtoehtoiset sytytysohjeet

1. Avaa grillin kansi.
2. Sytytä pitkä tulitikku tai butaanisytytin ja vie se lähelle polttimen aukkoja **(Kuva 2)**.
3. Käännä vastaavaa polttimen nuppia vastapäivään korkeaan asentoon, kunnes se syttyy.



Kuva 2

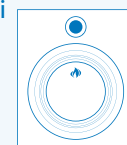


#### OLE VAROVAINEN!

Grilli ja koko tulipesä voivat kuumentua erittäin kuumiksi käytön aikana.

### VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimien säätimet ovat POIS PÄÄLTÄ -asennossa ennen kuin avaat kaasunsyöttöventtiilin hitaasti.
- Noudata sytytysohjeita huolellisesti.
- Varmista, että grillin kansi on AUKI sytytyksen aikana.
- Älä säädä grilliä sen ollessa kuuma tai käytössä.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasva-alusta, estääksesi kertymistä ja rasvapaloja.



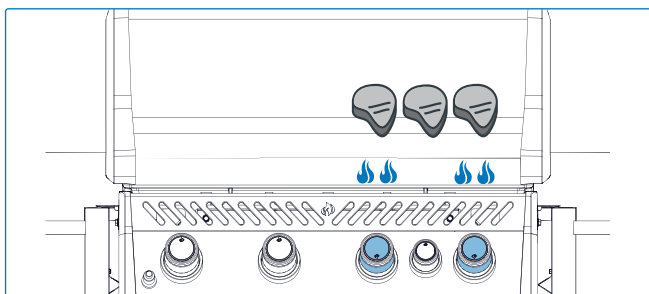
## Grillausohjeet

### Pääpolttimen käyttö

- Esilämmitä grilli ruskistusta varten käyttämällä kaikkia pääpolttimia korkealla teholla kansi suljettuna noin 10 minuuttia.
- Grillaa nopeasti kypsyvät ruoat, kuten kala ja vihannekset, kansi auki.
- Kannen ollessa suljettuna lämpötila on korkeampi ja tasaisempi. Tämä auttaa kypsentämään lihan tasaisesti ja voi lyhentää kypsennysaikaa.
- Voitele kevyesti grilliritilät ennen esilämmitystä, jotta vähärasvaiset lihat, kuten kananrinta tai porsas, eivät tartu kiinni grillattaessa.
- Kypsennä ruoat, joiden valmistus kestää yli 30 minuuttia, kuten paistit, epäsuorasti. Sytytä poltin ruoan vastakkaiselta puolelta. Katso Epäsuora grillaus.
- Leikkaa ylimääräinen rasva pois lihasta estääksesi liekkien leimahtamisen tai laske grillin lämpötilaa.
- Liekki-ilmion sattuessa siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä. Pidä kansi auki.

### Suora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein ruskistamiseen tai nopeasti kypsyyville ruoille, kuten hampurilaisille, pihveille, kanalle tai vihanneksille. Aseta ruoka grilliritilälle suoraan lämmön päälle. Ruskista liha ensin, jotta mehut ja maku säilyvät. Laske grillin lämpötila ja kypsennä loppuun oman mieltymyksesi mukaan.



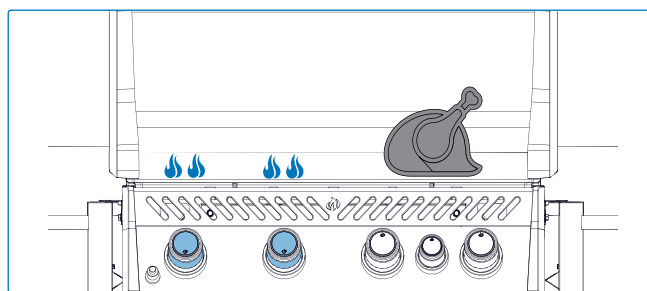
### VAARA!

- Älä koskaan grillaa ruokaa suoraan liekkipolttimella. Se on tarkoitettu käytettäväksi vain kattiloiden ja pannujen kanssa.
- Älä sulje sivupolttimen kantta sen ollessa käytössä tai kuuma.
- ÄLÄ käytä kaasupulloa, joka on täytetty yli 80%.
- Puhdista rasva säännöllisesti koko laitteesta, mukaan lukien rasva-alusta, estääksesi kertymistä ja rasvapaloja.

### Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään matalampia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä kypsentaen sen hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää suurempien lihapalojen tai helposti leimahtavien ruokien, kuten paistin, kanan tai kalkkunan, kypsentämiseen.

Laita yksi tai useampi poltin päälle ja aseta ruoka grilliritilälle kohtaan, jossa ei ole liekkiä tai poltin päällä. Grillaus matalammalla lämpötilalla ja pidemmällä kypsennysajalla tekee lihasta mureampaa.



### Infrapunapääpolttimen käyttö (jos varustettu)

Noudata "Pääpolttimen sytytys" -ohjeita ja käytä korkealla teholla 5 minuuttia kansi suljettuna tai kunnes keraamiset polttimet hehkuvat punaisina.

Kypsennä ruoka suoraan ritilällä noudattaen "Infrapuna-grillausoppaan" ohjeita. Ruoka voidaan ruskistaa infrapunapolttimella ja siirtää sitten grillin pääpolttimille kypsymään loppuun suoralla tai epäsuoralla lämmöllä, oman maun ja mieltymyksen mukaan.

## Taka-polttimen ja varraskoneen käyttöohjeet

### Vartaan kokoaminen (jos varusteena)



#### HUOMAUTUS:

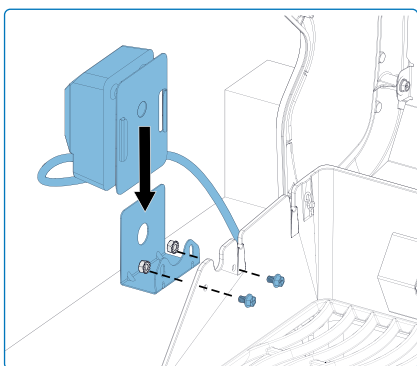
Poista lämpöhyllä ennen takapolttimen ja vartaan käyttöä. Äärimmäinen kuumuus vahingoittaa lämpöhyllä.

1. Asenna varrasmoottori grillin sivulle kiinnikkeiden avulla. Joissakin malleissa on esiasennettu kiinnike **(Kuva 3)**.
2. Kun kiinnike on kiinnitetty grilliin, liu'uta vartaamoottori kiinnikkeeseen **(Kuva 3)**.
3. Kiinnitä vartaan jatko-osa. Liu'uta ensimmäinen varrastikku hieman varrastangon keskikohdan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaan varteen ja työnnä liha haarukkaan. Liu'uta toinen varrastikku varrastangon toiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tukevasti kiinni. Kiristä haarukka paikoilleen **(Kuva 4)**.
4. Aseta varrastangon terävä pää varovasti varrasmoottoriin ja aseta toinen pää kannattimien päälle. Lihan painava puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin tasapainottaakseen kuorman **(Kuva 5)**.
5. Liu'uta pysäytinholkki varrastankoon, kunnes se on hupun sisäpuolen ohi. Tämä estää vartaan sivuttaisliikkeen **(Kuva 5)**.
6. Kiristä pysäytinholkki ja varrastangon kahva. Aseta metallinen astia lihan alle keräämään valuvat nesteet **(Kuva 5)**.

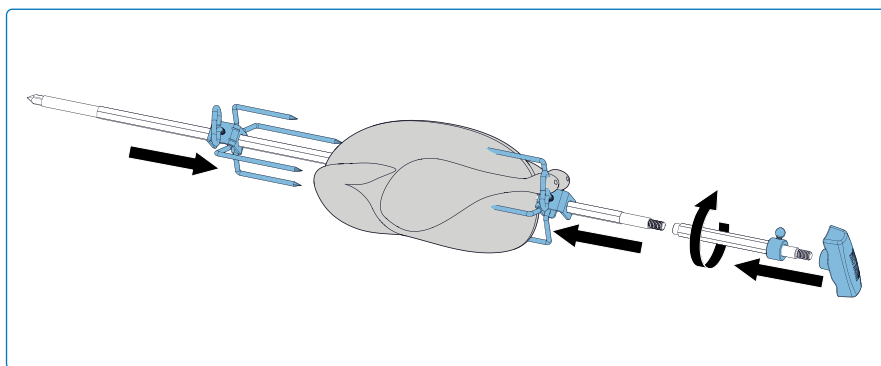


#### TÄRKEÄÄ!

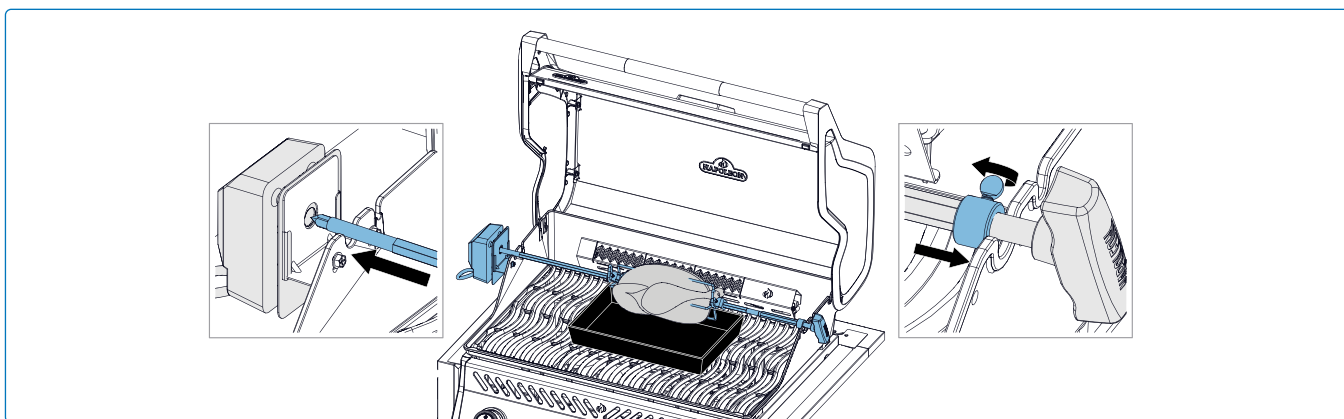
- Käytä aina käsineitä käsitellessäsi grillin osia.



Kuva 3



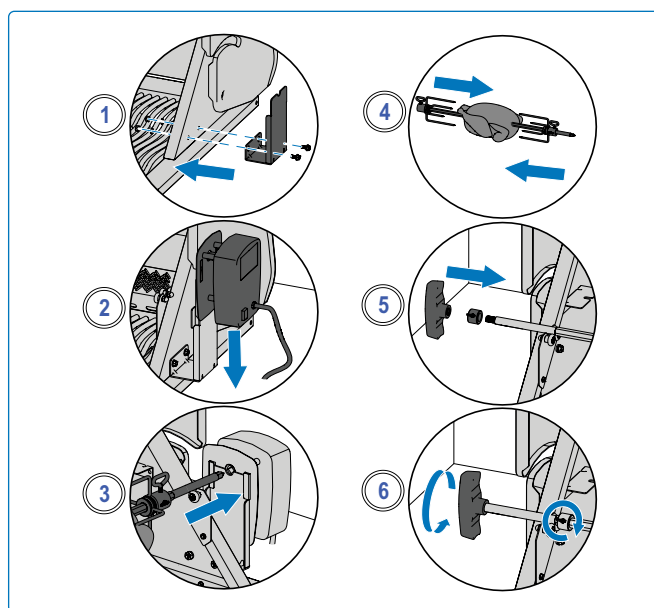
Kuva 4



Kuva 5

### Vinkkejä varraspaistoon:

- Käytä takapoltinta täydellä teholla, kunnes liha ruskistuu. Vähennä lämpöä. Pidä kansi suljettuna.
- Käytä lämpömittaria tarkistaaksesi lihan sisälämpötilan.
- Paistit ja siipikarja tulisi ruskistaa ulkopuolelta ja jättää sisältä meheviksi.
- Käytä lihasta valuvaa nestettä valeluun ja kastikkeen valmistukseen.
- Kolmen paunan (n. 1,4 kg) kana kypsyy noin 1,5 tunnissa keski- tai korkealla lämmöllä.
- Huomioi vartaan moottorin kapasiteetti. Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että varras on aina tasapainossa.



Kuva 6

### Kuinka kypsentää useita kanoja

1. Sido tai pujota siivet kiinni kanan vartaloon
2. Liu'uta vartaan haarukka vartaan varteen.
3. Pujota ensimmäinen kana varrastankoon, kunnes se pysyy paikallaan varrashaarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaan varteen niin, että kaikki kanat ovat lähekkäin.
5. Työnnä toinen varrashaarukka varrastankoon ja paina sitä kanoihin, kunnes kaikki 3 kanaa ovat tiukasti yhdessä. Kiristä **(Kuva 6)**.



### VAROITUS!

- Irrota vartaan osat ruoanlaiton jälkeen, pese lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.
- Käytä kuumuudenkestäviä grillauskäsineitä käsitellessäsi kuumia vartaan osia.
- Irrota vartaan pistoke pistorasiasta, kun grilli ei ole käytössä.



### TIESITKÖ?

Voit poistaa paistoritilät, jos ne haittaavat isompien lihapalojen kypsennystä.

## Ruoanlaittokokemuksen tarkistuslista

### Tarkista tämä lista aina kokatessasi

- Lue käyttöohje**  
Lue käyttöohje ja kaikki turvallisuusohjeet ennen käyttöä.
- Puhdista rasva-alusta**  
Puhdista rasva-alusta aina ennen paistamista tulipalojen ja leimahdusten estämiseksi.
- Tarkista letku**  
Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt. Tarkista letku viiltojen tai hankaumien varalta. Vaihda, jos vaurioitunut.
- Esilämmitä laite**  
Voitele ritalät kasvirasvalla ja esilämmitä polttaaksesi jäämät pois ja estääksesi tarttumisen.
- Puhdista ritalät**  
Käytä messinkiharjaa valurautaritalöille ja ruostumattomasta teräksestä valmistettua harjaa teräsritalöille. Katso "**Puhdistusohjeet**" -osio.
- Valmistelualue**  
Säilytä välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat käden ulottuvilla. Älä koskaan jätä ruokaa ilman valvontaa.
- Käännä vain kerran – älä kurki**  
Vältä kannen avaamista liian usein. Käännä ruoka vain kerran lämpötilan ja kypsennysajan säilyttämiseksi.
- Jätä tilaa**  
Jätä tilaa ruokien väliin, jotta niitä voi helposti siirtää kypsennyksen aikana.
- Käytä lämpömittaria**  
Tarkista ruoan kypsyyt lämpömittarilla varmistaaksesi, että se on kypsytynyt kunnolla. Noudata lämpötilaohjeita kaikille lihoille, erityisesti siipikarjalle.



#### HUOMAUTUS:

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritalät ovat korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän huoltoa kuin valurautaritalät.

## Valurautaruokaritalöiden maustaminen

Tämä toimenpide tulee tehdä ennen ensimmäistä käyttöä ja toistaa 3–4 käyttökerran välein, jotta ritalät pysyvät uudenveroisina.

1. Poista valurautaritalät grillistä.
2. Pese ritalät lämpimällä saippuavedellä pehmeää liinaa käyttäen. Taputtele kuivaksi ja anna niiden kuivua täysin.
3. Levitä ohut, tasainen kerros rasvaa tai öljyä molemmille puolille silikonisiveltimellä.
4. Esilämmitä grilli 350°F–400°F (176°C–204°C) asteeseen.
5. Aseta paistoritalät paikalleen ja kypsennä 30 minuuttia.
6. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa tai öljyä ritalöille ja kypsennä vielä 30 minuuttia.
7. Ritalät on nyt käsitelty ja valmiita käyttöön.



#### HUOMAUTUS:

Jos valurautaritalöihin muodostuu ruostetta, poista se hankauslevyllä tai messinkiharjalla ja toista käsittelyprosessi.



#### KOKKAUSVINKKI!

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



#### KOKKAUSVINKKI!

Ohuen kerroksen ruokaöljyä levittäminen grillilevylle auttaa estämään herkkien ruokien, kuten munien tai kalan, tarttumisen paistopintaan.

# Ruoanlaitto-opas

Ruoka	Säätönupin asetus	Kypsennysaika	Ehdotuksia
 <b>Pihvi</b> 1 tuuma (2,54 cm) paksu.	KORKEA 2 minuuttia per puoli.	Raaka – 4 minuuttia	Pyydä marmorirasvaa leikkuuseen.
	KORKEA – KESKILÄMPÖ Korkea lämpö 2 minuuttia per puoli, sitten vaihda keskilämmölle.	Medium – 6 minuuttia	Rasva on luonnollinen mureuttaja ja pitää lihan mehukkaana.
		Kypsä – 8 minuuttia	
 <b>Hampurilainen</b> ½ tuumaa (1,27 cm) paksu	KORKEA 2 minuuttia per puoli.	Raaka – 4 minuuttia	Pidä pihvit samanpaksuisina tasaisen kypsennyksen takaamiseksi.
	KORKEA 2 ½ minuuttia per puoli.	Keskilämpö – 5 minuuttia	Yli 1 tuuman paksuiset pihvit tulisi kypsentää epäsuoralla lämmöllä.
	KORKEA 3 minuuttia per puoli.	Kypsä – 6 minuuttia	
 <b>Porsaan kyljykset</b>	KESKILÄMPÖ	6 minuuttia per puoli	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <b>Lampaan kyljykset</b>	KORKEA – KESKILÄMPÖ Korkea 5 minuuttia, sitten keskilämpö loppuun asti.	15 minuuttia per puoli	Valitse paksut palat saadaksesi mureampaa lihaa. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 <b>Nakit</b>	KESKILÄMPÖ – MATALA	4 – 6 minuuttia	Valitse suurempia nakkeja ja viillä ne pitkittäin ennen kypsennystä.

## Nämä ovat yleisiä ohjeita.

Katso tarkemmat tiedot terveystieteiden suosituksista.



### KOKKAUSVINKKI!

Valitse oikeanlaiset ruoat grillattavaksi. Grillisi on erinomainen kuumalla ja nopealla kypsennyksellä. Vaikka voit kypsentää suuria lihapaloja grillissä matalalla lämmöllä, Napoleon-kaasu- tai hiiligrilli antaa parempia tuloksia.



### ÖLJY- JA RASVASUOSITUS!

- Rypäleensiemenoiljy,
- Auringonkukkaöljy,
- Pellavansiemenöljy,
- Avokadoöljy
- Rypsiöljy.

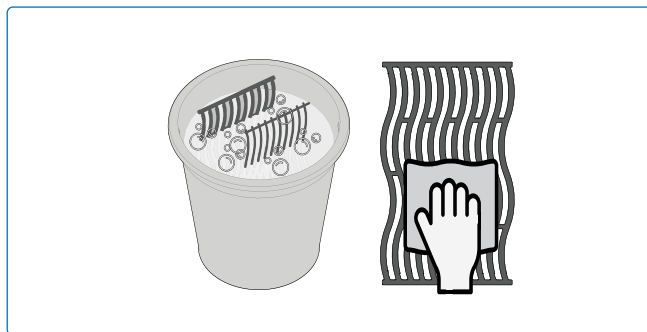
Jos näitä ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jolla on korkea savuamispiste.

Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.

# Puhdistusohjeet

## Ensimmäinen käyttökerta

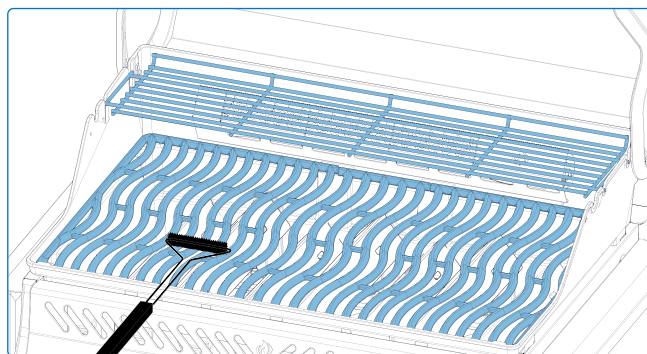
1. Pese paistoritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella poistaaksesi valmistusjäämät. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.
2. Huuhtele huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa täysin pehmeällä liinalla estääksesi kosteuden pääsyn valurautaan **(Kuva 7)**.



Kuva 7

## Valurautaritilät

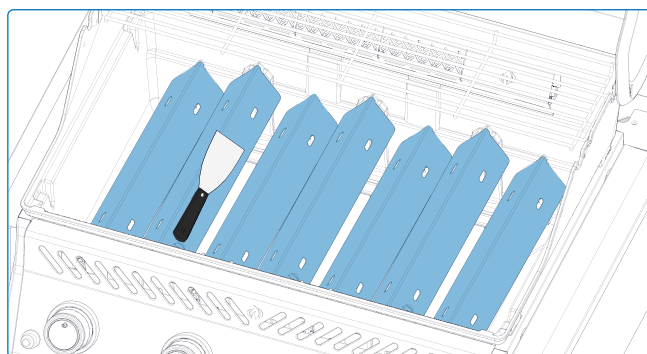
- Käsittele ritilät suojakerroksen luomiseksi, joka auttaa estämään korroosiota. Katso grillausvinkit – Näin käsittelet valurautaiset paistoritilät.



Kuva 8

## Ruostumattomat teräsritilät

- Puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistoritilät esilämmittämällä grilli ja käyttämällä teräsharjaa jäämien poistamiseen **(Kuva 8)**.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä korkean grillauslämmön vuoksi.



Kuva 9

## Infrapunainen sivupoltin

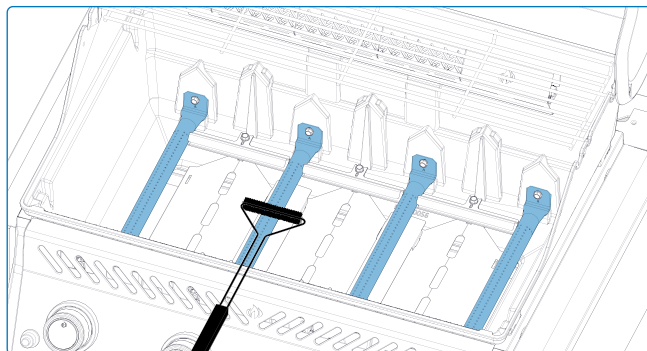
- Suurin osa rasvasta ja ruoantähteistä, jotka putoavat infrapunälämmittimen pinnalle, palaa välittömästi korkean lämmön vuoksi.
- ÄLÄ puhdista keraamista laattaa teräsharjalla.
- ÄLÄ käytä vettä tai muita nesteitä polttimen puhdistamiseen. Äkilliset lämpötilanvaihtelut voivat aiheuttaa keraamisen laatan halkeamisen.
- Sytytä poltin ja käytä sitä täydellä teholla 5–10 minuuttia poistaaksesi mahdolliset jäämät **(Kuva 9)**.



- Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja puhdisttaessasi grilliäsi.
- Kertyvä rasva on palovaara.

## Grillin sisäpuoli

1. Irrota grilliritilät.
2. Käytä messinkiharjaa irtonaisen lian puhdistamiseen kannen sivuilta ja alapinnalta.
3. Raaputa paistolevyt lastalla tai kaapimella ja poista sitten tuhka teräsharjalla.
4. Irrota paistolevyt ja harjaa polttimista roskat teräsharjalla **(Kuva 10)**
5. Lakais kaikki roskat grillin sisältä rasvapeltiin.

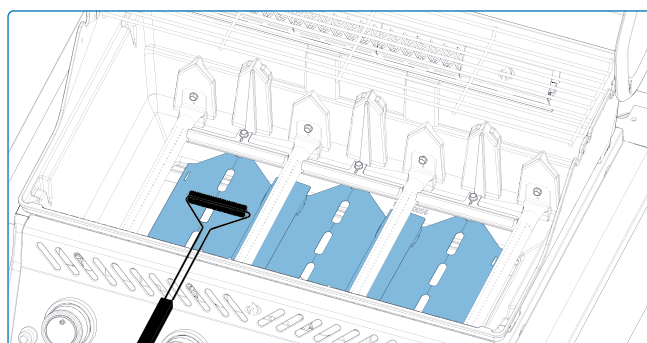


Kuva 10

## Rasvapelti

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

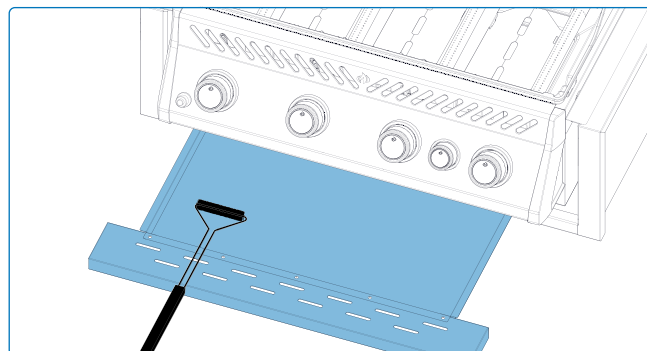
- Rasva ja ylimääräiset valumat kerääntyvät grillin alla olevaan rasvapeltiin ja valuvat kertakäyttöiseen rasva-astiaan (jos sellainen on käytössä).
- Käytä rasvapeltiin vain Napoleon-hyväksytyjä suojuksia. ÄLÄ käytä alumiinifoliota, hiekkaa tai muita hyväksymättömiä materiaaleja, sillä ne estävät rasvan oikean valumisen.
- Puhdista rasvapelti säännöllisesti—noin 4–5 käyttökerran välein—rasvan kertymisen estämiseksi **(Kuva 11)**.



Kuva 11

## Puhdistusohjeet

1. Vedä rasvapelti ulos grillistä päästäksesi kertakäyttöiseen rasva-astiaan tai puhdistaaksesi rasvapellin **(Kuva 12)**.
2. Raaputa rasvapelti lastalla tai kaapimella.
3. Vaihda kertakäyttöinen rasva-astia 2–4 viikon välein grillin käytöstä riippuen (jos sellainen on käytössä).
4. Ota yhteyttä Napoleon-jälleenmyyjäsi saadaksesi vaihtotarvikkeita.



Kuva 12

## VAROITUS!

- Varmista, että kaikki polttimet ovat pois päältä ja grilli on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Älä käytä unininpuhdistusainetta grillin missään osassa.
- Älä laita paistoritiloita tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin.
- Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusaineet eivät vahingoita terasseja, nurmikoita tai patioita.
- Grillikastike ja suola ovat syövyttäviä ja aiheuttavat grillin osien nopean kulumisen, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

## Ohjauspaneeli

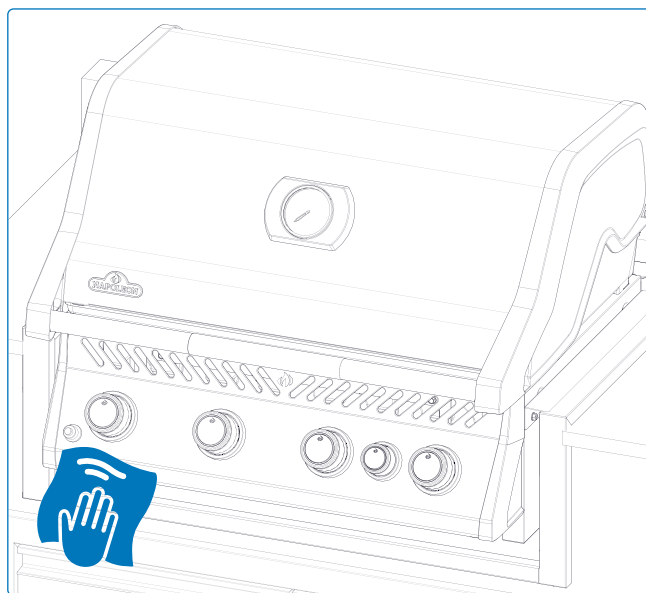
Puhdista vain lämpimällä, saippuavedellä. Teksti on painettu suoraan ohjauspaneeliin ja se kuluu vähitellen pois, jos käytetään hankaavia tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineita. Oikea puhdistus pitää tekstin tummana ja selkeänä (Kuva 13).

## Alumiinivalut

Puhdista lämpimällä, saippuavedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutukset voivat aiheuttaa pinnan hapettumista, joka näkyy valkoisina läikkinä. Katso ”**Huolto-ohjeet**” saadaksesi vinkkejä alumiinin hapettumisen estämiseen.

## Laitteen ulkopinta

- Käytä vain hankaamatonta puhdistusainetta. Hankaavat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat pintaa.
- Pyyhi aina syiden suuntaisesti.
- Käsittele posliiniemaloituja osia varoen. Poltettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos siihen osuu isku.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät ajan myötä kuumennettaessa ja muuttuvat kullan- tai ruskeansävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta laitteen toimintaan.



Kuva 13



### VAARA!

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalatuiilla, posliinisilla tai ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla osilla, koska ne naarmuttavat pintaa.
- Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin.



### TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja huoltaessasi laitetta.

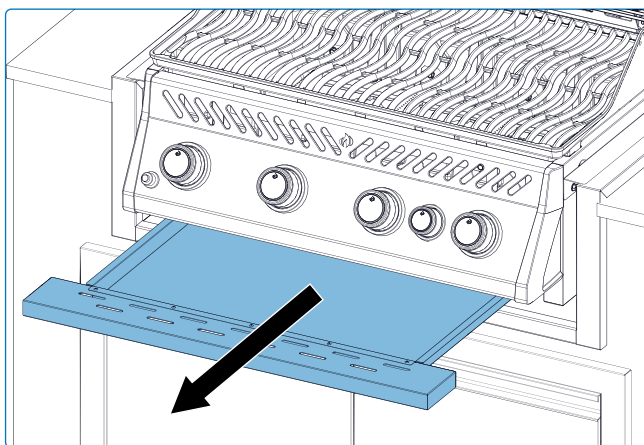
## Hyönteisverkko ja polttimen aukot

Hämähäkit ja hyönteiset hakeutuvat usein pieniin, suljettuihin tiloihin. Tämän riskin vähentämiseksi Napoleon varustaa polttimet hyönteisverkolla ilman säätöaukossa. Tämä auttaa estämään pesien muodostumista polttimen sisälle, mutta ei poista ongelmaa kokonaan.

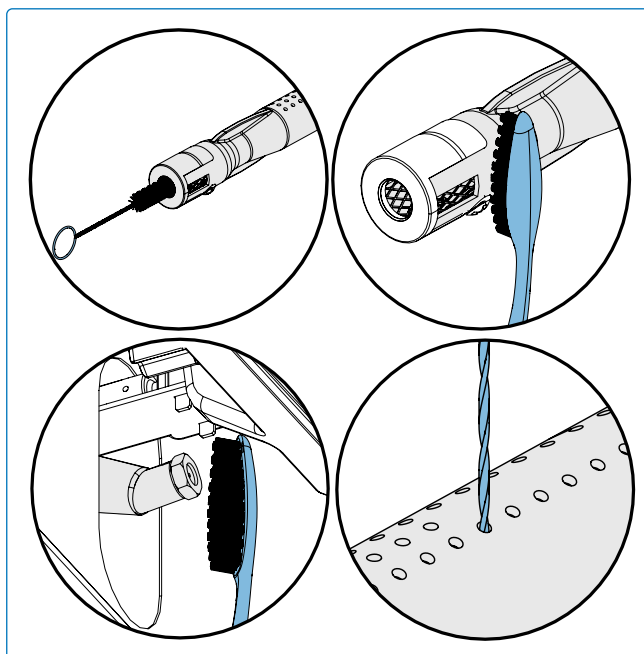
Pesä tai seitti voi aiheuttaa polttimen liekin muuttumisen keltaiseksi tai oranssiksi ja saattaa johtaa paloon tai takaiskuun ohjauspaneelin alla olevassa ilman säätöaukossa.

1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät polttimen grillin takaseinään. Vedä poltin taaksepäin ja ylöspäin irrottaaksesi sen **(Kuva 14)**.
2. Puhdista polttimen sisäpuoli joustavalla venturiputkihajarjalla. Ravista irtonaiset roskat pois polttimesta kaasunsyöttöaukon kautta **(Kuva 15)**.
3. Tarkista polttimen aukot ja venttiilien suut tukosten varalta. Ruoan tähteet ja korroosio voivat ajan myötä tukkia aukot.
4. Puhdista tukkeutuneet polttimen aukot suoristetulla paperiliittimellä tai mukana toimitetulla huoltopäällä.
5. Tarvittaessa poraa tukkeutuneet aukot auki mukana toimitetulla poranterällä ja akkukäyttöisellä porakoneella. Tämä voidaan tehdä poltin paikallaan, mutta irrottaminen helpottaa työtä.
6. Älä taivuta poranterää käytön aikana, sillä se voi katketa.
7. Käytä poranterää vain polttimen aukkoihin. Älä käytä sitä messinkisuihkuihin, jotka säätelevät kaasun virtausta.
8. Älä suurennä polttimen aukkoja.
9. Varmista, että hyönteisverkko on puhdas, tiukka ja vapaa nukasta tai roskista.

10. Asenna poltin takaisin päinvastaisessa järjestyksessä kuin irrotettaessa.
11. Varmista, että venttiili menee oikein polttimeen asennuksen aikana.
12. Asenna paistolevyn kiinnike takaisin ja kiristä ruuvit viimeistelläkseen kokoamisen.



Kuva 14



Kuva 15



### VAARA!

- On erittäin tärkeää, että venttiili/suutin menee polttimen putkeen, kun poltin asennetaan takaisin puhdistuksen jälkeen ja ennen grillin sytyttämistä, muuten voi syttyä tulipalo tai tapahtua räjähdys.
- Sulje kaasu pääventtiilistä ja irrota laite ennen huoltoa.

# Huolto-ohjeet

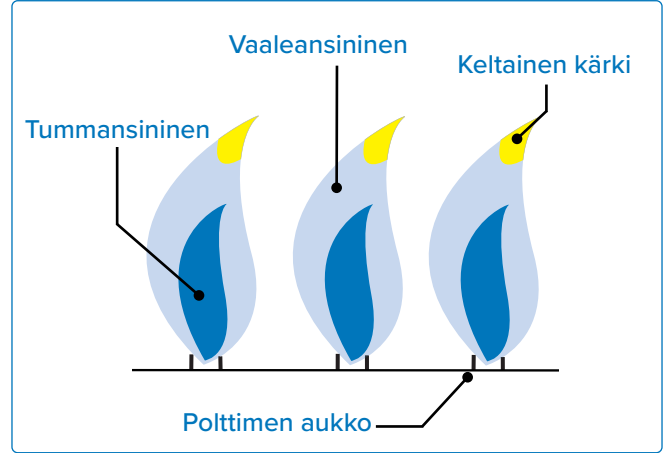
## Suosituks

Pätevä teknikko tulisi tarkastaa ja huoltaa tämä grilli vuosittain.

- ÄLÄ estä ilmanvaihdon tai palamisilman virtausta.
- Pidä kaikki sylinterin kotelon ilmanvaihtoaukot puhtaina roskista. Nämä aukot sijaitsevat kärryn tai kotelon sivuilla sekä alaosan hyllyn edessä ja takana.

## Liekkiulkonäkö

- Liekit tulisi olla tummansinisiä vaaleansinisillä kärjillä ja satunnaisilla keltaisilla **(Kuva 16)**
- Riittämätön ilmavirtaus aiheuttaa noen kertymistä ja laiskoja keltaisia liekkejä.
- Liiallinen ilmavirtaus saa liekit nousemaan epätasaisesti ja vaikeuttaa sytytystä. Katso vianmääritys.
- Ilmaläppä on säädetty tehtaalla eikä sitä tarvitse säätää normaaleissa olosuhteissa. Säätöjä tarvitaan vain äärimmäisissä tilanteissa.



Kuva 16



### HUOMAUTUS:

Infrapolttimissa ei ole ilman säätöä.



### TÄRKEÄÄ!

- Suutinten vaihdot ja ilmaläpän säädöt saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.



### VAROITUS!

- Säilytä grilli erillään syttyvistä materiaaleista, bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä jätä ruokahiukkasia tai rasvaa grilliin. Ne voivat houkuttaa jyrssiä, jotka ovat epähygieenisia ja saattavat jyrssiä johtoja, aiheuttaen pysyvää vahinkoa sähköosille.



### HALUAMME AUTTAA!

Ota yhteyttä Napoleon-asiakaspalveluun suositeltujen varaosien saamiseksi +31 (0) 88 588 66 55.

## Tekniset tiedot

Seuraavassa taulukossa on esitetty kokonaisteholuokka ja kaasunkulutussyksiköt sekä kaikki sertifioidut kaasut ja paineet. Varmista, että arvokilven tiedot vastaavat tätä luetteloä.



**HUOM:** Käytä vain säätimiä, jotka tuottavat tässä mainitun paineen.

Kaasuluokka	Pääpolttimen suutin	Takapolttimen suutin	Kokonaislämmöntuotto (yhteensä)	Kaasunkulutus (yhteensä)	Kaasut / Paineet	Maat
3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Pääpoltin 13,6 kW Takapoltin 3,7 kW	Pääpoltin 989 g/h Takapoltin 269 g/h	Butaani 30 mbar Propaani 30 mbar	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butaani 28–30 mbar, Propaani 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propaani 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL PT, RO, SI, SK, TR
3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butaani 50 mbar, Propaani 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



### REKISTERÖI LAITTEESI LAITE!

Siirry osoitteeseen [napoleon.com](http://napoleon.com) tai katso kokoamisoppaasta ohjeet varaosien vaihtoon.



### HALUAMME AUTTAA!

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

## Ruostumaton teräs vaativissa olosuhteissa

Ruostumaton teräs hapettuu tai värjäytyy klooridien ja sulfidien vaikutuksesta, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimissä ja erittäin kosteissa paikoissa sekä uima-altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromipinnat 3–4 viikon välein. Puhdista lämpimällä saippuvedellä.

### Polttimen huolto

- Äärimmäinen kuumuus ja syövyttävä ympäristö voivat aiheuttaa pintaruostetta, vaikka poltin on valmistettu paksuseinäisestä 304-ruostumattomasta teräksestä.

### Infrapolttimien huolto ja suojaus

Infrapolttimet on suunniteltu pitkäikäiseen käyttöön. Jotta ne toimivat oikein, suojaa keraamiset pinnat halkeamilta. Haljennut pinta aiheuttaa polttimen toimintahäiriön.



### TÄRKEÄÄ!

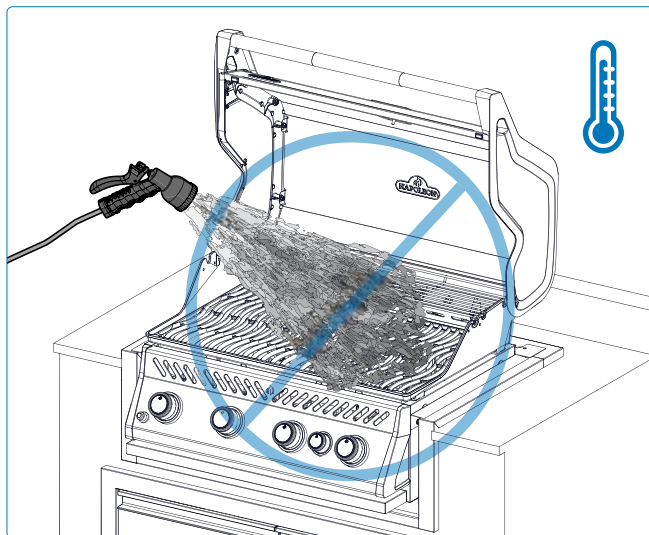
- Vahingot, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä, eivät kuulu takuun piiriin.

### Kuumailman poistotilan tuuletus

- Kuuman ilman on päästävä poistumaan laitteesta, jotta polttimet toimivat oikein.
- Polttimet voivat jäädä ilman happea, jos kuuma ilma ei pääse poistumaan, mikä voi aiheuttaa takaiskuleimahduksen.

## Toimenpiteet keraamisten pintojen vaurioitumisen estämiseksi

1. Älä koskaan käytä vettä liekkien sammuttamiseen tai leimahdusten hallintaan **(Kuva 17)**
2. Pidä kylmä vesi (sade, sadettimet, letkut jne.) poissa kuumien keraamisten polttimien läheltä. Äkilliset lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa keraamisen laatan.
3. Älä käytä poltinta, jos keramiikka on märkä. Höyryn kertyminen voi aiheuttaa painetta, joka rikkoo keramiikan.
4. Vältä toistuvaa kastumista. Liiallinen vesi saa keraamisen pinnan turpoamaan, halkeilemaan ja murenemaan.
5. Jos löydät seisovaa vettä grillistä, tarkista keramiikan kosteus. Irrota poltin, käännä se ylösalaisin valuttaaksesi veden pois ja anna sen kuivua perusteellisesti sisätiloissa.
6. Suojaa poltin iskulta. Ole varovainen käsitellessäsi paistoritiloita ja tarvikkeita keramiikan läheisyydessä.



Kuva 17



### VAARA!

- Sulje kaasupääventtiilit ja irrota laite ennen huoltoa.
- Huolto tulee suorittaa vain grillin ollessa viileä palovammojen välttämiseksi.
- Vuototesti on suoritettava vuosittain sekä aina, kun kaasujärjestelmän osa vaihdetaan tai kun kaasun hajua esiintyy.



### TURVALLISUUS ENSIN!

Älä koskaan peitä yli 75 % minkään pää- tai sivupolttimen paistopinnasta millään kiinteällä metallilla (esim. ritilät tai pannut)

# Vianmääritys

## Sytytysongelmat

- Pää-, taka- tai sivupolttimet eivät syty sytyttimellä, mutta syttyvät tulitikulla.
- Polttimet eivät sytytä toisiaan ristiin.

	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Pääpoltin	JETFIRE™-poistoaukko on likainen tai tukossa	Puhdista JETFIRE™-poistoaukko pehmeällä harjalla.
	Likaantuneet tai korroosion vaurioittamat sytytystuet	Puhdista tai vaihda tarvittaessa.
Taka- ja sivupolttimet	Polttimen liekit nousevat irti polttimesta	Sulje ilman säätöpelti kuten on kuvattu tämän käyttöohjeen ” <b>Huolto-ohjeet – Palamisilman säätö</b> ” -osiossa. <b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämä säätö tulee suorittaa pätevän kaasuasentajan toimesta.
	Irtotai löysät elektrodijohto tai kytkimen liitinjohdot	Varmista, että kaikki johdot moduulista sytytyskytkimeen (jos varustettu) ovat kunnolla kiinnitetty omiin liittimiinsä. Varmista, että elektrodijohto on tiukasti kiinnitetty sytyttimen takaosan liittimeen.

## Hilseilevä maali

- Maali näyttää hilseilevän.

	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Rasvan kertyminen sisäpintoihin.	Tämä ei ole vika. Kannen ja hupun pinta on posliinia tai ruostumatonta terästä eikä hilseile. Se, mikä näyttää hilseilevältä, on kovettunutta rasvaa, joka kuivuu maalimaisiksi hiutaleiksi. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso lisätietoja kohdasta ”Puhdistusohjeet”.

## Äänet ja epätasainen lämpö

- Huriseva säädin.
- Liialliset leimahdukset ja epätasainen lämpö.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Normaali hurina kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Sen aiheuttavat säätimen sisäiset värinät, eikä se vaikuta grillin toimintaan tai turvallisuuteen. Hurisevia säätimiä EI vaihdeta.
Sylinteriventtiili avattiin liian nopeasti.	Avaa sylinteriventtiili hitaasti.
Paistolevyt asennettu väärin.	Varmista, että paistolevyt on asennettu niin, että reiät ovat eteenpäin ja aukot alaspäin. Katso kokoamisohjeet.
Väärä lämmitys.	Esilämmitä laite polttimet täydellä teholla 10–15 minuuttia.
Liiallinen rasvan ja tuhkan kertyminen rasvapeltiin.	Puhdista rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa peltiä alumiinifoliolla. Katso <b>"Puhdistusohjeet"</b> -osio.

## Infrapunapoltin leimahtaa takaisin

- Käytön aikana poltin pitää äkillisesti kovaa suhisevaa ääntä, jota seuraa jatkuva puhalluslampumainen ääni ja poltin himmenee tai siinä on suuri liekki käynnistyksen yhteydessä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Keraamiset laatat ovat ylikuormittuneet rasvavalumista ja kertymistä. Aukot ovat tukossa.	Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä poltin uudelleen ja polta sitä TÄYDELLÄ teholla vähintään 5 minuuttia tai kunnes keraamiset laatat hehkuvat tasaisesti punaisina.
Poltin ylikuumeni riittämättömän ilmanvaihdon vuoksi. Liian suuri osa grillipinnasta on peitetty ritilällä tai pannulla.	Varmista, että enintään 75 % grillin pinnasta on peitetty esineillä tai tarvikkeilla. Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen.
Keraamisen laatan ympärillä oleva tiiviste vuotaa tai polttimen rungossa on hitsausvika.	Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se huolellisesti mahdollisten halkeamien varalta. Ota yhteyttä valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään tilataksesi uuden poltinmoduulin, jos halkeamia löytyy.
Väärä lämmitys.	Esilämmitä grilli molemmat pääpolttimet täydellä teholla 10–15 minuuttia.
Liiallinen rasvan ja tuhkan kertyminen paistolevyille ja rasvapeltiin.	Puhdista paistolevyt ja rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa peltiä alumiinifoliolla. Katso <b>"Puhdistusohjeet"</b> .

## Kaasun virtaus

- Alhainen lämpö tai liekki, kun venttiili on käännetty täysille.
- Polttimet palavat keltaisella liekillä ja kaasun haju on havaittavissa.
- Liekit nousevat irti polttimesta, kaasun haju ja mahdollisia sytytysongelmia.
- Polttimen teho on KORKEA, mutta asetus on MATALA. Jyrisevä ääni ja lepattava sininen liekki polttimen pinnalla.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Propani – virheellinen sytytysmenettely.	Varmista, että sytytysmenettelyä noudatetaan huolellisesti. Kaikkien kaasuhanojen tulee olla SULJETTU-asennossa, kun säiliöventtiili avataan. Avaa säiliö hitaasti, jotta paine ehtii tasaantua. Katso <b>Käyttö – "Sytytysohjeet"</b> -osio.
Väärä esilämmitys.	Esilämmitä grilli molemmat pääpolttimet täydellä teholla 10–15 minuuttia.
Mahdollinen hämähäkinverkko tai muu roska.	Puhdista polttimen suutin perusteellisesti pesistä tai verkoista poistamalla se ja noudattamalla tämän ohjekirjan ohjeita. Katso <b>"Puhdistusohjeet"</b> -osio.
Ilmasäätimen virheellinen säätö.	Avaa tai sulje ilmasäädintä hieman tämän ohjekirjan mukaisesti. Katso <b>"Huolto-ohjeet"</b> osio. <b>TÄRKEÄÄ!</b> Tämän saa tehdä vain pätevä kaasuasentaja.
Kaasun puute.	Tarkista kaasun määrä propaanisäiliöstä.
Syöttöletku on puristuksissa.	Sijoita syöttöletku tarvittaessa uudelleen.
Propaanisäädin matalavirtaustilassa.	Sammuta polttimet ja sulje säiliön venttiili, odota 5 minuuttia ennen kuin avaat venttiilin kokonaan, anna paineen tasaantua muutaman sekunnin ajan ennen kuin noudatat sytytysohjeita grillin käynnistämiseksi. Varmista, että sytytysmenettely suoritetaan huolellisesti joka kerta kun valmistat ruokaa. Kaikkien kaasuhanat on oltava SULJETTUINA, kun säiliön venttiili avataan. Avaa säiliön venttiili aina hitaasti.

# NAPOLEON® TUOTETAKUU



## LE-, LEX- (GRILLIKÄRRY JA -PÄITÄ), ROGUE®- JA PRO 605 CSS -MALLEIHIN 15 Vuoden rajoitettu takuuohjelma

NAPOLEON® takaa, että uuden NAPOLEON®-tuotteesi komponentit ovat ostopäivästä alkaen vapaita materiaali- ja valmistusvirheistä seuraavan ajanjakson ajan:

Alumiinivalut / ruostumattomasta teräksestä valmistettu pohja .....	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi .....	15 vuotta
Posliiniemaloitu kansi .....	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut grillausritilät .....	15 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu putkipoltin .....	10 vuotta <sup>plus 15</sup>
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut lämmöntasauslevyt .....	5 vuotta <sup>plus 15</sup>
Posliiniemaloituidut valurautaiset grillausritilät .....	5 vuotta <sup>plus 15</sup>
Keraaminen infrapuna takapoltin (ei sis. kehystä) .....	5 vuotta <sup>plus 15</sup>
Kaikki muut osat .....	2 vuotta

**Plus 10:** viittaa pidennettyyn takuu-aikaan, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla voimassa olevasta vähittäismyyntihinnasta grillin käyttöön\* ajan.

**Plus 15:** tarkoittaa pidennettyä takuu-aikaa, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla nykyisestä vähittäismyyntihinnasta 15 vuoden ajan.

**Plus 10:** viittaa pidennettyyn takuu-aikaan, jonka aikana toimitamme ostajalle varaosia 50 %:lla voimassa olevasta vähittäismyyntihinnasta 10 vuoden ajan.

**\*Elinikä:** viittaa 30 vuoden takuu-aikaan.

### Tämä takuu on voimassa seuraavissa maissa:

Euroopan unioni, Sveitsi, Andorra, San Marino, Norja, Islanti ja Liechtenstein.

**Tämä takuu ei vaikuta, rajoita tai muuta asiakkaan lakisääteisiä oikeuksia vikatapauksissa WKRL - (EU) 2019/711) mukaisesti. Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen tapahtuu maksutta.**

### TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON® takaa tuotteidensa virheettömyyden ainoastaan alkuperäiselle ostajalle ja vain siinä tapauksessa, että osto on tapahtunut NAPOLEON® virallisen jälleenmyyjän kautta. Seuraavat ehdot ja rajoitukset ovat voimassa:

Nykyistä valmistajan takuuta ei voi siirtää eikä sitä voi pidentää missään olosuhteissa eikä minkään edustajamme toimesta. Kaasugrillin on oltava valtuutetun, valtuutetun huoltoteknikon tai urakoitsijan asentama.

Asennuksen on tapahduttava toimitettujen

asennusohjeiden sekä kaikkien paikallisten ja kansallisten rakennus- ja palomääräysten mukaisesti. Tämä rajoitettu takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, huollon puutteesta, rasvapalosta, ympäristöaltistuksesta, onnettomuuksista, muutoksista, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä.

Muiden valmistajien varaosien asentaminen mitätöi tämän takuun. Tämä takuu ei kata muovielementtien värimuutoksia, jotka johtuvat kemiallisten puhdistusaineiden käytöstä tai auringonvalolle altistumisesta.

Tämä takuu ei myöskään kata mitään seuraavista: Naarmut, kolhut, maaliviat, pinnoitteet, korrosio tai värimuutokset, jotka johtuvat altistumisesta kuumuudelle tai hankaaville ja kemiallisille puhdistusaineille, sekä posliinipinnoitettujen osien ja kaasugrillin asennuksessa käytettyjen osien lohkeamat. Jos osa heikkenee niin, että se ei toimi (ruostuminen tai läpipalamisen vuoksi) takuuajana, asiakkaalle toimitetaan korvaava osa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEON® on tämän takuun nojalla oikeus luopua takuuveloitteesta vapaan harkintansa mukaan hyvittämällä alkuperäiselle ostajalle takuun piiriin kuuluvien viallisten takuuosien tukkuhinnan suuruisen summan.

NAPOLEON® ei ota vastuuta mistään takuuosan uudelleenasennukseen liittyvistä asennus-, työaika- tai muista kustannuksista tai kuluista. Tällaiset kustannukset eivät kuulu tämän takuun piiriin.

Riippumatta tämän takuun mukaisista määräyksistä, NAPOLEON® vastuu tämän takuun nojalla on määritelty edellä mainituissa määräyksissä, eikä se kata satunnaisia, välillisiä tai epäsuoria vahinkoja missään tapauksessa.

Tämä takuu määrittelee NAPOLEON® velvollisuudet ja vastuun NAPOLEON®-kaasugrillin osalta. NAPOLEON® ei ota mitään muuta vastuuta tämän tuotteen myynnin yhteydessä, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan mitään muuta vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON® ei ota vastuuta: Ylikuumeneminen, liekin sammuminen ympäristötekijöiden, kuten voimakkaan tuulen tai puutteellisen ilmanvaihdon vuoksi.

NAPOLEON® ei ota vastuuta kaasugrillin vaurioista, jotka johtuvat säästä, raekuuroista, karkeasta käsittelystä, aggressiivisista kemikaaleista tai puhdistusaineista. Takuuvaatimukseen on liitettävä ostotodistus tai sen kopio, josta käy ilmi sarja- ja mallinumero.

NAPOLEON® pidättää itsellään oikeuden antaa tuotteen tai sen osan edustajansa tarkastettavaksi ennen takuuveloitteiden täyttämistä.

NAPOLEON® ei vastaa kuljetuskustannuksista, työtunneista tai vientitulleista.

### **TAKUUN MYÖNTÄJÄ:**

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

5 YEARS IANS



## 50 vuotta kodin mukavuusratkaisuja.



NAPOLEON® tuotteet ovat yhden tai useamman YhdysvaltainS. ja Kanadan ja/tai ulkomaisten patenttien tai vireillä olevien patenttien suojaamia.



### Osoite

#### Wolf Steel Ltd.

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



### Puhelin

#### Eurooppa

+31 (0) 88 588 66 55

### Verkossa

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

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