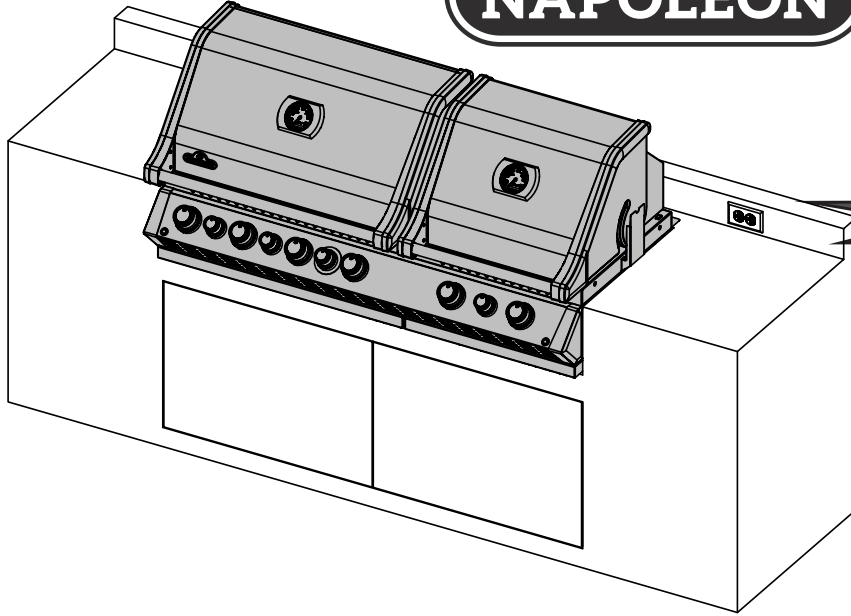
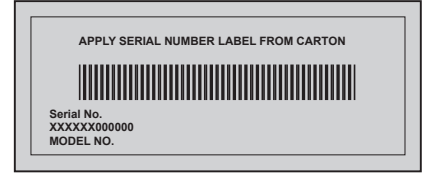


Tätä grilliä saa käyttää vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, lasitetuilla tai muulla tavoin suljetuilla terasseilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.

FI

SE
PG.37



SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE

BIPRO 825-3



VAROITUS! KAAPIN RUNGON, KAAPIN JA PÖYTÄTASON TÄYTY OLLA PALAMATTOMASTA MATERIAALISTA VALMISTETTUJA.



HUOMIO

MIKÄLI HAISTAT KAASUN HAJUN:

- Sulje välittömästi kaasuntulo laitteeseen.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa grillikupu.
- Mikäli kaasunhaju jatkuu, pysy kaukana grillistä ja soita joko laitteen maahantuojalle, kaasupullojen myyjälle tai palon sattuaessa palolaitokselle.



VAROITUS

Älä sytytä grilliä ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet käyttöohjeesta.

Älä säilytä mitään syttyviä tai höyrystyviä nesteitä laitteen läheisyydessä. Kytkemätöntä täysinäistä nestekaasupulloa ei saa säilyttää grillin lähellä. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, voi mahdollinen tulipalo tai räjähdys olla seurauksena ja aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

Aikuisille ja erityisesti lapsille täytyy kertoa kuumien pintojen aiheuttamista vaaroista. Pieniä lapsia tulee valvoa kaasugrillin läheisyydessä.

Huomautus asentajalle: tämä käyttöohje on aina jätettävä grillin omistajan haltuun mahdollista tulevaa käyttötarvetta varten.



N415-0543CE-FI-SE | B-0 | 07.23.24

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

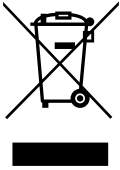
www.napoleon.com



VAROITUS! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin. Lue käyttöohje ja seuraa sen antamia ohjeita ja varoituksia ennen grillin käyttöönottoa.

KUINKA KÄYTÄT GRILLIÄ TURVALLISESTI

- Tämä grilli pitää koota tarkoin käyttöohjeen mukaisesti. Mikäli olet ostanut grillin valmiiksi koottuna, sinun on tarkistettava, että grilli on koottu oikein ja suorittaa vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Lue koko käyttöohje ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Grilliin ei saa tehdä mitään muutoksia
- Noudata sytytysohjeita tarkoin.
- Propanitynnyrin tai maakaasusäiliön kaasuventtiili täytyy sulkea aina, kun kaasugrilliiä ei käytetä.
- Pidä lapset ja eläimet poissa kuuman grillin ulottuvilta. ÄLÄ anna lasten kiivetä komeron sisälle.
- Lapsia tulee valvoa, jotteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut, tai joilla ei ole käyttämiseen tarvittavaa kokemusta ja tietoa. Käyttö tällaisen henkilön toimista on sallittu ainoastaan, jos laitteen käyttöä on valvomassa tai ohjeistamassa kyseisen henkilön turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö.
- Älä jätä toimivaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä siirrä toimivaa grilliä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Grilliä ei saa asentaa asuntovaunuihin tai veneisiin.
- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa joissa ilma vaihtuu hyvin ja sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, suljetuilla terasseilla ja parvekkeilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Grillin ja palavien materiaalien välillä on oltava seuraavat turvaetäisyydet: 27" (685 mm) taakse ja 24" (610 mm) sivuille. Lisää etäisyyttä verran tarvitaan mikäli grillin ja sivuilla sijaitsee vinyyli- tai lasitasoja.
- Pidä säiliökotelon ilmanvaihtoaukot aina esteettöminä ja puhtaina.
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- Jos grillauspaikkaan sijoitetaan propaanisäiliö, sille varatussa osassa täytyy olla paikallisten määräysten mukainen ilmanvaihto, eikä se saa olla yhteydessä kaasugrillille varattuun tilaan. Propaanisäiliötä ei saa säilyttää kaasugrillin alapuolella. Älä sijoita tuuliseen paikkaan. Kova tuuli huonontaa grillin suorituskykyä.
- Kun grilliä säilytetään sisätiloissa, propaanisäiliö täytyy irrottaa grillistä ja pitää ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto. Irrotettuja säiliöitä ei saa varastoida rakennukseen, autotaliin tai muuhun suljetuun paikkaan. Maakasuyksikön letku täytyy irrottaa säilytettäessä sisätiloissa.
- Tarkista kaasuletkun kunto ennen jokaista käyttökertaa. Mikäli letkussa näkyy kulumia ja halkeamia, se pitää vaihtaa uuteen ennen kuin kaasugrilliiä käytetään.
- Älä koskaan säilytä varalla olevaa nestekaasusäiliötä grillin lähellä tai alla.
- Älä koskaan täytä säiliötä yli 80 %.
- Testaa ennen ensimmäistä käyttöä, ettei mikään liittimistä vuoda. Tämä tulee tehdä, vaikka grilli olisi ostettu täysin koottuna. Tee myös vuosittainen tarkastus ja testaa liittimet aina, kun osia on vaihdettu.
- Älä koskaan käytä maakaasua nestekaasulle tarkoitettussa yksikössä.
- Älä koskaan käytä sytytysnestettä kaasugrillissä.
- Hiilibrikettejä saa käyttää vain tälle yksikölle suunnitellulla Napoleon-hiilialustalla.
- Säädinnappien pitää olla suljettu asennossa kun avaat kaasuntulon pullosta
- Älä sytytä polttimia kun grillin kupu on alhaalla.
- Älä käytä takapoltinta kun pääpolttimot ovat toiminnassa.
- Kupu täytyy sulkea esilämmityksen ajaksi.
- Älä ohjaa kaasuletkua rasvapellin alta -pidä grillin pohjan ja letkun välissä riittävä etäisyys.
- Puhdista rasvapelti säännöllisesti jotta sille kertynyt rasva ei sytyttäisi rasvapalaa.
- Poista lämpöritilä ennen kuin sytytät takapolttimon. Kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää.
- Tarkista että poltinsuojukset ovat paikoillaan asennusohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muun palavan materiaalin säilytykseen.
- Pidä kaasuletku erossa kuumista pinnoista
- Pidä kaikki sähköjohdot erossa vedestä ja kuumista pinnoista.
- Tarkista infrapolttimen ilmanottoputki säännöllisesti hämähäkin seittien tai muiden tukoksien varalta. Puhdista putket kokonaisuudessaan mikäli huomaat tukoksia. (mikäli mallissa tämä poltin)
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli ja sen erillinen sulkuventtiili täytyy irrottaa kaasunjakelujärjestelmästä aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipane on yli 0,5 psi (3,5 kPa).
- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli täytyy pitää erillään kaasunjakelujärjestelmästä sulkemalla sen erillisen manuaalisen sulkuventtiilin aina suoritettaessa järjestelmän paineen tarkistusta, jos testipane on yli 0,5 psi (3,5 kPa).



Tämän tuotteen hävittäminen oikein

Tämä merkintä ilmoittaa, ettei tuotetta saa hävittää muun talousjätteen mukana EU:n alueella. Hallitsemattomasta jätteidenhävittämisestä mahdollisesti ympäristölle tai ihmisille aiheutuvien haittavaikutusten ehkäisemiseksi tuote tulisi kierrättää. Kierrätys edistää myös materiaalivarojen kestävää uusiokäyttöä. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä kierrätystavaran keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään. Jälleenmyyjä ottaa tuotteen vastaan ja kierrättää sen ympäristölle turvallisesti.

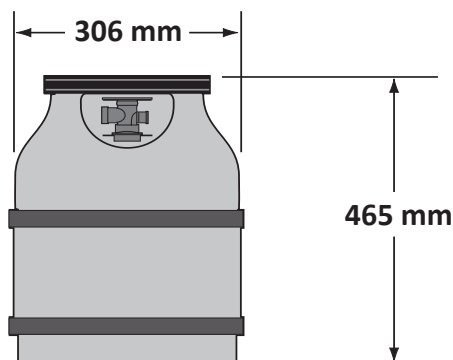
KAASUPULLO

Käytä vain hyväksytyjä ja hyväkuntoisia nestekaasupulloja. Parhaan toiminnan saavuttamiseksi grilliä tulisi käyttää propaani kaasupullolla. Minimikoko nestekaasupullolle on 5 kg.

- Varmistu että kaasua on riittävästi grillin käyttämiseen.
- Käytä huolellisesti kaasupullon päällä olevaa matalapainesäädintä
- Älä koskaan kytke viallista tai hyväksymätöntä kaasupulloa
- Ainoastaan laitteeseen kytkettyjä säiliöitä voidaan säilyttää grillauspaikassa tai laitteen lähellä. Grillauspaikan täytyy olla seuraavan osion kappaleen, SÄILIÖILLE VARATUT KIIINTEÄT TILAT, mukainen. Varapulloja ei saa säilyttää toimivan grillin läheisyydessä.. Pulloja ei saa altistaa kuumalle tai suoralle auringon valolle.

Varmista että kaasuletkussa ei ole taitteita. Poista pullon päällä oleva suojuus. Kiinnitä matalapainesäädin pulloon. Tee vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön. Vuototesti pitää suorittaa vuosittain ja joka kerta kun pullo liitetään grilliin tai kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan.

Esimerkki Säiliön



KAASULETKU



VAROITUS! Tämän kaasugrillin asennus täytyy suorittaa valtuutetun kaasuasentajan toimesta. Kaasugrilliiä ei voi liittää letkulla kaasunjakeluun, lukuun ottamatta säiliön säätimen kytkentää putkistoon. Kaapin sisälämpötilan noustessa letku saattaa sulaa. Käytä mukana tulevaa taipuisaa metalliliittintä kaasugrillin liittämiseen joko tukevaan johtoon, kupariputkeen tai metalliliittimeen, joiden jokaisen tulee olla hyväksytyynlainen. Varmista, että asennuksessa noudatetaan kaikkia paikallisia ja kansallisia säännöksiä. Koko kaasunjakelun asennus täytyy testata vuotojen osalta ennen grillin käyttöönottoa. Katso ohjekirjasta grillin asennuksen täydelliset ohjeet.

- Grillissä saa käyttää vain hyväksytyä matalapainesäädintä ja kaasuletkua. Grilliä ei saa kytkeä kaasuverkkoon.
- Varmistu ettei letku kosketa kuumia pintoja tai joudu kosketukseen kuuman rasvan kanssa.
- Tarkista letkun kunto säännöllisesti. Mikäli havaitset halkeilemista vaihda letku ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Suositeltu letkupituus on 90 cm. Letku ei missään tapauksessa saa olla pidempi kuin 1,5 m.
- Tarkista ettei asennuksen jälkeen kaasuletkuun jää kiertymiä tai taitoksia.
- Kaasuletkuun on painettu letkun valmistusvuosi. Suositamme letkun vaihtoa uuteen 3 vuoden kuluttua valmistusvuodesta lukien tai aikaisemmin mikäli letkun kunto sitä vaatii.

MATALAPAINESÄÄDIN

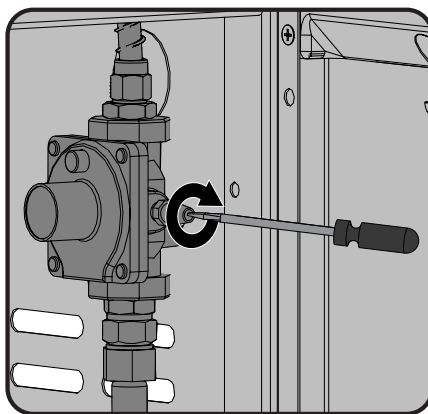
Seuraava tekninen taulukko kertoo grillin käyttöpaineen ja kaasunkulutuksen sekä tehot.

POLTIN	SUUTINKOKO	KOKONAISBRUTTOTEHO	KULUTUS
	I	I	I
Pääpoltin (liekki)	#60	15.2 kW	1120 g/hr
Pääpoltin (Infrapuna)	#60	7.6 kW	560 g/hr
Takapoltin	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
Tupakoitsija	#67	2.5 kW	182 g/hr
Lämmittäjä	#67	2.5 kW	182 g/hr

Tarkista grillin tuotelaatasta että käyttämäsi kaasu vastaa seuraavaa erittelyä:

Kaasuluokka	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+
Suutinkoot (ks. yllä)	I	I	I	I	II	II	II
Kaasu / paine	Butaani 30mbar Propani 30mbar	Butaani 28-30mbar Propani 37mbar	Butaani 37mbar Propani 37mbar	Butaani 50mbar Propani 50mbar	G20 20mbar	G20 20/25 mbar	G20/G25 20/25 mbar
maa	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, 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, SK, SI	PL	AT, CH, 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

Älä kajoa tai tee muutoksia säätölaitteeseen. Käytä ainoastaan säätölaitetta, joka antaa yllä olevan taulukon mukaisen paineen. Grilliin kuuluu sisäänrakennettu säätölaite. Tämän sisäänrakennetun säätölaitteen ulostulopaine on 24,5 mbar propanille/butaanille ja 18,5 mbar maakaasulle. Painetta ei saa muuttaa tai säätää. Jos säätölaite vaihdetaan, tulee käyttää ainoastaan valmistajan määrittelemää säätölaitetta.



Tässä yksikössä on sisäänrakennettu säätölaite, joka vakauttaa kaasun paineen ja parantaa grillin suorituskykyä. Tätä säätölaitetta ei voi säätää. Säätölaitteen sivussa on painehana. Ammattitaitoinen huoltohenkilö voi käyttää sitä grillin huollon yhteydessä säätölaitteen toimintakunnon toteamiseksi. Painehanan ruuvin on aina oltava kiristettynä, paitsi testattaessa säätölaitteen painetta (vain ammattitaitoisen huoltohenkilöstön toimesta).



Kaasun kytkentäohjeet

VAROITUS! Tämä grilli on suunniteltu ainoastaan syttymättömille grillipaikoille. Asennus ja huolto tulee suorittaa ammattitaitoisen asentajan toimesta paikallisten määräysten mukaan.

VAROITUS! Kaapin rungon, kaapin sekä työtason on oltava palamattomasta materiaalista valmistettuja.

VAROITUS! Grilliin johdetun paineen täytyy olla grillin arvokilven luettelon mukainen. Jos paine on suurempi, on asennettava säädin.

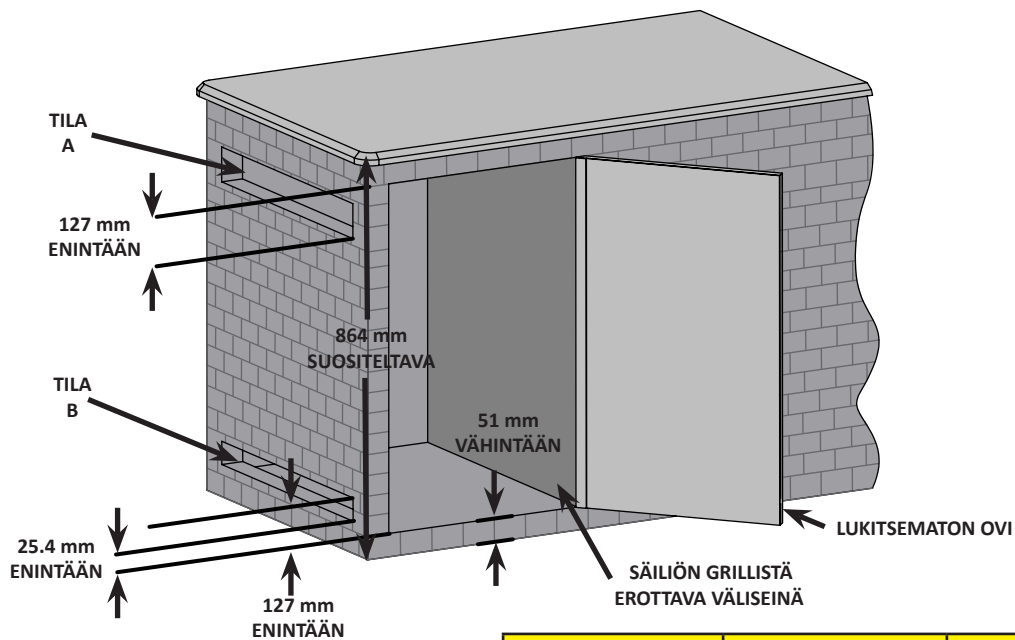
B KIINTEÄ PROPAANIKAAASUN LIITÄNTÄ: Kaasugrilliin johtavat johdot ovat asentajan vastuulla. Johdot tulee sijoittaa rakennusohjeiden mukaisesti. Mukana tuleva taipuisa metalliliitin helpottaa yksikön asennusta. Liitä taipuisa metalliliitin putkiston päässä olevaan levennykseen. Liitä liittimen toinen pää kaasujohtoon. Liitin ei saa kulkea seinän, lattian, sisäkaton tai väliseinän läpi. Varmista, että se on suojattu vaurioitumiselta. Älä käytä yksikön liittämiseen letkua, paitsi säiliön säätimen liittämiseen putkijärjestelmään. Se täytyy liittää tukevalla putkella, kupariputkella tai hyväksytyllä taipuisalla metalliliittimellä, joka on kansallisten ja alueellisten määräysten mukainen.

Asennuksen täytyy noudattaa kaikkia paikallisia ja kansallisia määräyksiä. Kaasujohdon täytyy olla riittävän suuri arvokilven kilowattimäärälle määräytyen johdon pituuden mukaan. Jos asennetaan sivupoltin, sivupoltinyksikköön täytyy liittää erillinen johto, joka liittyy sivupolttimen aukkoon määräytyssä kohdassa. Jos grillipaikkaan sijoitetaan propaanisäiliö, säiliölle varatussa osassa täytyy olla paikallisten määräysten mukainen ilmanvaihto, eikä se saa olla yhteydessä kaasugrillin säilyttämiseen varattuun tilaan. Propaanisäiliötä ei saa säilyttää kaasugrillin alla.

KIINTEÄT SUOJAT SÄILIÖLLE: Säiliölle tarkoitetun kiinteän suojan, joka piilottaa säiliön kokonaan, tulee käsittää molemmat seuraavista:

1. Vähintään yksi esteetön ilmanvaihtaukko suojan paljaalla ulkoseinällä 127 mm:n etäisyydellä yläreunasta. Enintään 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa täytyy olla vähintään 130 cm²:n kokoinen tyhjä alue, ja yli 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa tyhjän alueen koon on oltava 195 cm².
2. Vähintään yksi esteetön ilmanvaihtaukko paljaalla ulkoseinällä enintään 25,4 mm:n etäisyydellä lattiatasosta. Enintään 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa täytyy olla vähintään 65 cm²:n kokoinen tyhjä alue, ja yli 9 kg:n säiliölle varatussa tilassa tyhjän alueen koon on oltava 100 cm². Yläreuna ei saa olla yli 127 mm:n päässä lattiatasosta.

Jokaisen aukon täytyy olla riittävän suuri 3,2 mm:n varrelle.



SÄILIÖN KOKO	TILAN A KOKO	TILAN B KOKO
ALLE 9.1KG	130 cm ²	65 cm ²
YLI 13.6 KG	195 cm ²	100 cm ²



VAROITUS!

- Säiliön venttiili(e)n täytyy olla helposti kädellä säädettävissä. Ovi säiliön venttiilien luo pääsemiseksi sallitaan, mikäli se ei ole lukittavissa ja voidaan avata ilman työkaluja.
- Nestekaasusäiliölle tarkoitettun suojan tulee eristää säiliö polttimelle varatusta osiosta suojaamaan säteilyltä, estämään liekkiä ja suojaamaan vierailta materiaaleilta, kuten kuumilta valumilta. Suojaa ei voida sijoittaa suoraan grillin alapuolelle.
- Nestekaasusäiliölle varatun tilan lattian ja maan välillä on oltava vähintään 51 mm:n suoja-alue.
- Tila tulee suunnitella niin, että nestekaasusäiliön liittäminen ja irrottaminen sekä liitäntöjen tarkastus ja testaus voidaan suorittaa säiliölle varatun tilan ulkopuolelta. Kaikki säiliötä asennettaessa mahdollisesti häiriintyvät liitännät täytyy pystyä tarkastamaan suojan sisältä.



VAROITUS! Kiinteiden yksikköjen mukana tulee valuma-astia, johon mahtuu vain pienenpieni määrä rasvaa. Rasvasta johtuvien tulipalojen välttämiseksi astia täytyy puhdistaa joka käytön jälkeen.



VAROITUS! Tilan sisälle täytyy olla mahdollista päästä tekemään kaasuliitäntöjä.



VAARA! Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen grillin käyttöä. Ohjeiden laiminlyönnistä voi seurata tulipalo, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan. Koko asennus täytyy testata vuotojen osalta ennen grillin käyttöönottoa.

Sähkölaitteen käytön varotoimet



VAROITUS! Ohjeiden laiminlyönti saattaa johtaa tilojen vaurioihin, henkilövahinkoihin tai kuolemaan.

- 230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.
- Vältä sähköiskut. Älä upota johtoa tai pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota sähkönjakelusta ennen puhdistusta ja laitteen ollessa käyttämättömänä. Anna jäähtyä ennen osien irrottamista tai kiinnittämistä.
- Älä käytä ulkokäyttöön tarkoitettua kaasugrilliiä, jossa on vaurioitunut johto tai pistoke. Älä käytä epäkunnossa olevaa tai millään tavalla vaurioitunutta laitetta. Ota yhteyttä valmistajaan vian korjaamiseksi.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi vain valmistaja, valtuutettu huoltomies tai saman pätevyyden omaava muu henkilö voi vaihtaa vaurioituneet johdot.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunan yli tai anna sen koskettaa kuumaa pintaa.
- Älä käytä ulkokäyttöön tarkoitettua kaasugrilliiä muihin kuin määriteltyihin käyttötarkoituksiin.
- Liitettäessä verkkoon kiinnitä johto ensin kaasugrilliin ja vasta sen jälkeen sähköpistokkeeseen.
- Käytä ainoastaan vikavirtasuojattua (vvs) virtapiiriä tämän ulkokäyttöön tarkoitettuna kaasugrillin kytkennässä.
- Älä koskaa poista maadoituspistoketta tai käytä maadoittamatonta adapteria.
- Käytä ainoastaan ulkokäyttöön hyväksytyjä maadoitettuja jatkojohtoja, joilla on sama virtaluokitus kuin laitteella.

VUOTOTESTIN OHJEET



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.



Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.



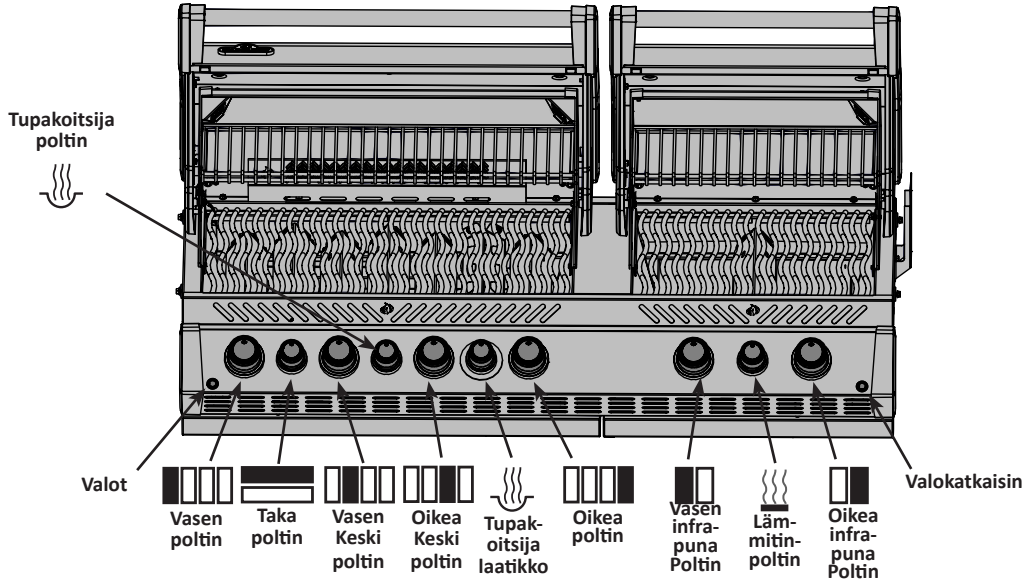
Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.



Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännettävä maahantuojaan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, **katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta**, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.

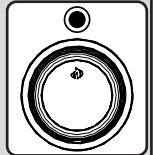
SYTYTYSOHJEET



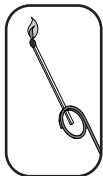
VAROITUS! Avaa kupu!

asennossa OFF

VAROITUS! Varmistu että kaikki säädinnupit ovat kiinni asennossa. Käännä hitaasti päälle kaasun säätäjästä Slowly turn on the gas supply valve.



Pääpolttimen sytytys	Savustin polttimen sytytys	Takapolttimen sytytys (mikäli mallissa on)	Sivukeittimen sytytys (mikäli mallissa on)
1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa grillin kupu.	1. Avaa sivukeittimen kansi.
2. Paina ja käännä minkä tahansa pääpolttimen säädinnupia täydelle teholle. Mikäli pilottileikki syttyy pidä säädinuppi pohjassa kunnes poltтин syttyy ja päästä irti säädinnupista.	2. Paina ja käännä savustimen polttimen säädinnupia täydelle teholle.	2. Ota lämpöritilä pois paikaltaan.	2. Paina ja käännä sivukeittimen säädinnupia täydelle teholle.
3. Mikäli pilottileikki ei syty, käännä säädinuppi välittömästi kiinni asentoon ja toista kohta 2 useamapaan kertaan.	3. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltтин syttyy tai sytytä se tikulla.	3. Paina ja käännä takapolttimen säädinnupia täydelle teholle.	3. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltтин syttyy tai sytytä se tikulla.
4. Mikäli pilottileikki ja poltтин eivät syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohdat 2 ja 3 tai sytytä tikulla.	4. Mikäli poltтин ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 2.	4. Paina ja pidä elektronisen sytytyksen nappulaa pohjassa kunnes poltтин syttyy tai sytytä se tikulla.	4. Mikäli poltтин ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 2.
5. Mikäli sytytät tikulla, kiinnittä tikku sytytysvarteen. Vie varressa oleva sytytetty tikku lämmöntasauslevyn alle ja käännä sen kohdalla oleva poltтин päälle.		5. Mikäli poltтин ei syty 5 sekunnin sisällä, käännä säädinuppi kiinni asentoon ja odota 5 minuuttia jotta kaasu pääsee haihtumaan ilmaan. Toista kohta 3.	



VAROITUS! Älä käytä takapoltinta, kun käytät pääpolttimia.

GRILLAUSVIHJEITÄ

Ensimmäinen sytytys: kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, kaasugrillistä voi tulla hajua. Se on normaali ja ohimenevä ilmiö kun valmistuksessa käytettävät öljyt ja muut valmistusaine jäävät palavat pois. Haju poistuu ensimmäisen kerran jälkeen. Ensimmäisellä sytytyskerralla käytä grilliä suurella lämmöllä noin puoli tuntia.

Älä sijoita kaasugrillii tuulisiin olosuhteisiin. Kova tuuli alentaa haitallisesti laitteen suorituskykyä. Ääriolosuhteissa mikäli kova tuuli pääsisi puhaltamaan laitteen takaa, lämpö saattaa päästä etupanelin alle, joka voi aiheuttaa etupanelin kuumenemistä ja nappien epämuodostumista.

Napoleonissa on mukana tuulisuoja, joka estää lämpökerääntymistä.



HUOMIO! Napoleon ei ota vastuusta laitteen ylikuumentumisesta, ja ääriolosuhteiden kuten kovien tuulien tai riittämättömän ilmanvaihdon aiheuttamista vahingoista.

Pääpolttimoiden käyttö: Kun grillataan rasvaisia ruokia, suositamme kaikkien pääpolttimoiden esilämmitystä n 10 minuutin ajan ennen grillausta täydellä teholla ja kupu suljettuna. Jos grillataan vain lyhyen valmistusajan vaativia ruokia kuten kalaa tai vihanneksia, voidaan grillata kupu avoimena. Kun grillataan kupu suljettuna, saavutetaan tasainen ja korkea lämpötila, joka grillaa tasaisesti ja lyhentää lihan grillausaikaa. Ruokia, jotka vaativat pidempää kypsytysaikaa kuin 30 minuuttia, kuten esim. paistit, voidaan grillata epäsuorasti (ruoka asetetaan toimivan polttimon viereiselle tasolle). Kun grillataan hyvin rasvattomia ruokia, kuten esim. kanaa tai rasvatonta porsasta, voidaan grillausritilät rasvata ennen esilämmitystä, jotta välttyttäisiin ruoan tarttumiselta ritilöihin. Grillatessa hyvin rasvaisia ruokia voi esiintyä räiskähtelyä ja korkeita liekkiä. Leikkaa liika rasva pois ennen grillausta tai laske lämpötilaa jotta välttyisit tältä. Mikäli räiskähtelyä esiintyy, nosta ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä.

Infrapolttimen käyttö: Noudata infrapolttimon sytytysohjeita ja käytä täydellä teholla vain 5 minuuttia kupu alhaalla kunnes keraaminen poltin hehkuu punaisena. Aseta ruoka ritilälle ja grillaa infrapolttimoa koskevien ohjeiden mukainen aika. Makutottumusten mukaisesti voit grillata joko infrapolttimon ritilöiden päällä täydellä teholla, puoliteholla tai pienellä teholla kääntäen grillattavaa ruokaa tasaisin väliajoin, tai asettaa ruoka sammutettujen polttimoiden päälle ja sulkea kuvun, jolloin saavutetaan uunilämpötila jossa ruoka kypsyy.



VAROITUS! Koska infrapolttimet tuottavat hyvin korkean lämpötilan, niille valvomatta jätetty ruoka palaa nopeasti. Pidä kupu avoimena ja polttimien teho korkeana kun käytät tätä poltinta. Koska lämpö nousee korkealle on grillauslämpö tehokas myös kupu avattuna. Tällä tavoin voit tarkkailla ruoan kypsymistä ja estää palamisen.

Suora grillaus: aseta ruoka grillille polttimon yläpuolelle. Tällä tavalla ruokia jotka eivät vaadi pidempää haudutusaikaa kuten hampurilaisia, pihvejä, kananpaloja tai vihanneksia. Kun lihan pinta suljetaan nopealla grillauksella, se säilyy mehukkaana ja lopullinen valmistus tapahtuu laskemalla lämpötilaa ja grillamalla haluttuun asteeseen.

Epäsuora grillaus: Yhden tai useamman polttimon toimiessa asetetaan grillattava ruoka ritilälle jonka alla oleva poltin ei toimi. Kun lämpö ympäröi grillattavan ruoan se kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Tällä tavoin grillaattaessa grilli toimii samalla tavoin kuin normaali uuni ja tätä grillaustapaa käytetään pääasiassa suurten lihapalojen kuten paistin ja kokonaisen kanan valmistukseen, mutta tätä tapaa voi käyttää myös hyvin rasvaisten ruokien valmistukseen tai savustukseen. Hitaasti valmistettaessa ruoasta tulee murempaa.

Takapolttimon käyttö (mikäli kuuluu grilliin): Poista lämpöritilä ennen käyttöä, kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää. Grillausritilät on myös poistettava jos ne haittaavat vartaan toimintaa. Takapoltin on suunniteltu käytettäväksi yhdessä vartaan kanssa joita on saatavana useimmilta jälleenmyyjiltä. Katso vartaan kokoamisohje ao. käyttöohjeen osiosta.

Vastapainoa käytettäessä - irrota varrasmoottori grillistä. Aseta vartaaseen grillattava ruoka ja varras sille kuuluviin pidikkeisiin. Tällöin liha riippuu raskaampi puoli alaspäin. Kiristä vastapainon vartta ja punnusta siten että varsi osoittaa ylöspäin. Siirrä vastapainoa sisään tai ulospäin jotta paino tasapainottaa lihan painon ja kiristä vastapaino oikeaan paikkaansa. Aseta takaisin moottori ja aloita grillaus. Aseta vartaan alle metalliastia johon grillattavan ruoan mehut tippuvat ja joista syntyy herkullinen kastike. Sivele ruokaa grillauksen kestäessä marinadilla mikäli tarpeen. Hyvän lopputuloksen saat kun grillaat aluksi korkealla lämpötilalla joka sulkee lihan pinnan ja ruskistaa lihan. Sen jälkeen alenna lämpötilaa ja grillaa kypsäksi. Pidä kupu alhaalla niin saat parhaan lopputuloksen, lihan ja linnun pinta on ruskea ja sisältä mehukas ja murea. Esimerkiksi 1.5 kg painava kana valmistuu n 1.5 tunnissa keski-tai suurella teholla valmistettaessa.



HUOMIO! Grillauskastike ja suola ovat syövyttäviä ja aiheuttavat ruostetta joka vaurioittaa kaasugrilliä mikäli grilliä ei puhdisteta säännöllisesti. Kun lopetat vartaan käytön, irrota vartaan komponentit ja pese perusteellisesti lämpimällä saippuavedellä ja säilytä vartaan osia sisätiloissa.

Savustuspolttin: Savustuspolttin on suunniteltu käytettäväksi savustuslastulokeron kanssa. Seuraa savustuspolttimen sytytysohjeita ja anna sen käydä 10 minuuttia täydellä teholla, vähentäen tehoa tarpeen mukaan. Vedä savustuslokero ulos ja aseta pieni määrä savustuslastuja sille. ”Ylisavustaminen” tapahtuu helposti, joten on suositeltavaa että käytät pieniä määriä savulastuja ensimmäisillä käyttökertoilla löytääksesi omaan makuusi sopivan määrän. 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. Imeytä savulastut nesteessä ennen käyttöä sillä se pidentää lastujen paloaikaa ja lisää savun makua. Savustukselle tarkoitettua puuta tulee erilaisissa muodoissa; paloissa, lastuissa, puruna ja pellettinä, kuten myös monissa eri mauissa omenasta saksanpähkinään, jokainen antamaan erilaisia makuja. Käytä ainoastaan puuta josta tiedät että se on käsittelemätöntä, varmistaaksesi oikeanlaisen puun käytön osta valtuutetulta Napoleon jälleenmyyjältä.

INFRAPUNA LÄMPÖ

Useimmat eivät tiedä että meille tutuin lämmön lähde, aurinko lämmittää maapalloa infrapunälämmöllä.

Tämä on sähkö-magneettista energiaa jonka aaltopituus on juuri suurempi kuin valospektrin punaisena näkyvä valospektrin pää mutta lyhyempi kuin radioaalto. Tämän energiamuodon keksi 1800 luvulla Sir William Herschel, joka suodatti auringon valoa käyttämällä prismaa. Hän todisti että suurin osa säteiden lämmöstä osui juuri spektrin punaisen osuuden ulkopuolelle, missä ei ollut näkyvää valoa. Useimmat materiaalit imevät infrasäteilyn tuottamaa energiaa useilla aaltopituuksilla, ja siten nostavat lämpötilaansa.

Auringosta tulevan infrapunäsäteet lävistävät avaruuden ja ilmakehän ja tunkeutuvat ihoomme. Tämä aiheuttaa lisääntyntä molekyyliä toimintaa ihossa ja sen tuottama lämpö tuntuu meissä.

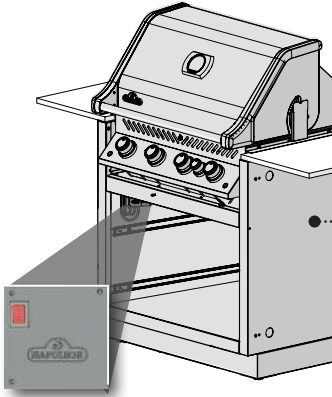
Ruoat jotka valmistetaan infrapolttimolla lämpenevät samalla periaatteella. Hiiligrillaus on tutuin muoto jossa käytetään infasäteilyn lämpöä. Hehkuvista hiilistä säteilee infrapunaa energiaa ruokaan joka kypsyy eikä kuivu. Ruoan mehut jotka tippuvat hehkuville hiilille ja höyrystyvät savuun joka antaa ruoalle sen hyvän maun. Napoleon grillin infrapolttin toimii samalla periaatteella. Jokaisessa polttimossa on 10.000 reikää jossa palaa pieni liekki ja jotka polttimon keraamisessa pinnassa palaessaan kuumentava sen punaiseksi. Tämä hehku välittyy ruokaan samalla tavoin kuin hiilistä, ilman sotkuja. Infrapolttin toimii myös tasaisemmin ja sitä on helpompi säädellä kuin hiiliä. Lihan pinnan voi sulkea nopealla kuumentamisella jolloin polttimon teho on suurella mutta lämmön voi myös laskea hitaampaa kypsytystä varten. Useimmat hiilillä grillanneet tietävät kuin vaikeata lämmönsäätely on. Perinteiset kaasugrillit toimivat eri periaatteella. Kaasupoltin lämmittää sitä ympäröivän ilman joka nousee ylöspäin kypsentaen grillattavan ruoan. Tällainen grillaus soveltuu hyvin aroille ruoille kuten kalalle ja vihanneksille kun taas infrapolttimella voi sulkea lihan pinnan nopeasti jolloin pihvit ja hampurilaiset tai muut lihat pysyvät mehukkaina. Alla olevasta ohjeesta voit katsoa sopivat vinkit infrapolttimen käyttöön:

INRAPOLTTIMON GRILLAUSOHJETAULUKKO


Ruoka	Säätimien asennot	Paistoaika	Vinkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö.	4 min - sisältä raaka 6 min - medium 8 min - kypsä	Kun valitset lihan osta marmoroitua. Se pysyy mureampana kypsytyksessä.
Hampurilainen 1,27 cm paksu.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2,5 min kummaltakin puolelta. Täysiteho 3 min kummaltakin puolelta.	4 min sisältä raaka 5 min medium 6 min kypsä	Hampurilaisten paistoaika riippuu suuresti niiden paksuudesta. Saat niihin lisämakua asettamalla savustuslaatikkoon esim. hickory lastuja
Kananpalat.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskiteho.	20-25 min	Koipipalasta pitää leikata auki jalka- ja reisosaa erottava nikama. Sen avulla saat grillattavan pinnan litteämmäksi grillille. Tämä lyhentää grillausaikaa ja kana kypsyy tasaisemmin. Voit antaa lisämakua lisäämällä erimakuisia lastuja savustuslaatikkoon.
Porsaankyljykset.	Medium	6 min per puoli.	Poista liika rasva ja osta paksumpia kyljyksiä niin saat mureamman lopputuloksen.
Possun kylki.	Täydellä teholla 5 min ja sitten matalateholla loppukypsennys.	20 min per sivu, käännä usein.	Valitse luut joissa on paljon lihaa ja vähän rasvaa. Grilla kunnes liha irtoaa luista.
Lampaan kyljykset.	Täysi teho 5 minuuttia ja sitten mediumilla loppukypsennys.	15 min per sivu.	Poista liika rasva ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä jotta saat murean lopputuloksen.
Hot dogs	Medium-pieni lämpö.	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Halkaise nahka pituussuunnassa ennen grillausta.

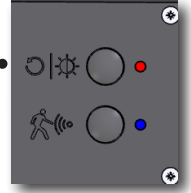
Valaistuksen ohjeet

Liiketunnistin, ja säätönupit, ja grillin valot.





Käännä virtakytkin päälle ohjauskotelosta. Ohjauskotelo on kaapiston sisällä vasemmalla, johon grilliosa on kiinnitetty. (Tarkasta ohjauskotelon asennusohjeet tästä käyttöohjeesta)

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 minuuttia.
- Liiketunnistimen ollessa päällä (sininen LED), voit kääntää grillin valot päälle ja pois valokytkimestä .
- Paina  nappulaa kotelossa sammuttaaksesi liiketunnistimen
- NNyt kaikki valot toimivat valokytkimestä.
- Grillin 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  Kirkkautta voidaan säätää ainoastaan näissä malleissa
- Valkoinen 
- Vihreä- värikirjo toiminto



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

Mene takaisin oletutoimintoon: painamalla kirkkauskyskintä  2 sekuntia.

Värin valinta

- Kun säätönupit ovat värikirjo toiminnolla, säätönappien 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 säätönappien valot toimivat yhtäaikaaisesti, mutta mikäli haluat että säätönappien 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.



PUHDISTUSOHJEET



VAROITUS! Pidä aina suojakäsineitä ja -laseja kun puhdistat grilliä.



VAROITUS! Puhdista grilli vain silloin kun se on kylmä. Käytä aina suojahansikkaita kun käsittelet grillin kuumia pintoja. Tarkista aina että grillin säätimet ovat suljettu asennossa. Puhdista grilli aina tiloissa jossa ei ole pilaantuvia pintoja, nurmikoita tai patioita. Älä käytä uunin puhdistusainetta minkään grillinosan puhdistukseen. Älä käytä itse puhdistuvaa uunia grilliritilöiden tai muiden grillinosien puhdistukseen. Grillauskastikkeet sisältävät happoja ja suolaa joka aiheuttaa korroosiota ja grillin vahingoittumisen mikäli sitä ei puhdisteta säännöllisesti.



HUOMIO: Ruostumaton teräs saattaa muuttaa väriään mikäli läheisyydessä esiintyy klorideja tai sulfaatteja, erityisesti rannikkoalueilla ja muissa rasittavissa olosuhteissa kuten kuumassa ja kosteassa ilmastossa joka on lähellä uima-altaita ja poreammeita. Tällaiset värimuutokset voidaan helposti puhdistaa tai estää. Tällöin on grilli puhdistettava puhtaalla vedellä ja/tai erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.



Grillausritilät ja lämmitysritilä: nämä on paras puhdistaa messinkisellä harjalla esikuumennusvaiheessa. Voit käyttää myös metallista hankaustyynyä erityisen piintyneisiin tahroihin. On normaalia että ruostumattomat teräsritilät värjäytyvät pitkä aikaisessa käytössä suurien lämpötilojen takia.

Säätöpaneeli: Paneelin teksti on painettu suoraan ruostumattomalle teräkselle ja hyvällä hoidolla voi jäädä tummaksi ja luettavaksi. Paneelin puhdistukseen voi käyttää vain lämmintä saippuavettä. Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai -tyynyjä sillä ne kuluttavat painetun tekstin pois.

Grillin sisäosien puhdistus: Poista grillausritilät. Käytä messinkiharjaa poistaaksesi sivuilta irtoavat tähteet ja samoin kuvun alta. Raaputa puhtaaksi joko lastalla tai veitsellä lämmönjakolevyt jotka suojaavat polttimoita ja käytä metalliharjaa puhdistaaaksesi tuhkan. Poista lämmönjakolevyt ja harjaa pois irtonainen liika polttimoista metalliharjalla. Harjaa irtoavat tähteet ja liika rasvapellille.



VAROITUS! Kiinteiden yksikköjen mukana tulee valuma-astia, johon mahtuu vain pienenpieni määrä rasvaa. Rasvasta johtuvien tulipalojen välttämiseksi astia täytyy puhdistaa joka käytön jälkeen.

Valuma-astia: Kerääntynyt rasva voi aiheuttaa palovaaran. Puhdista valuma-astia joka käytön jälkeen välttääksesi rasvan kerääntymistä. Rasva ja ylimääräiset valumat kulkevat valuma-astiaan, joka sijaitsee kaasugrillin alla. Liu'uta rasva-astia grillistä irti ja puhdista se. Älä koskaan vuoraa valuma-astiaa alumiinifoliolla, hiekalla tai muulla materiaalilla, sillä tämä saattaa estää rasvan normaalin kulun. Astian voi raaputtaa puhtaaksi lastalla tai kaapimella.

Grillin ulkopintojen puhdistus: Älä käytä hankausjauheita sisältäviä puhdistusaineita tai -tyynyjä mihinkään polttomaalattuun, emaloituun tai ruostumatonta terästä sisältävään osaan. Ulkopinnat on pestävä lämpöisellä saippuavedellä silloin kun grilli on vielä lämmin mutta ei enää kuuma. Ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen soveltuu erityisesti sille valmistettu puhdistusaine. Puhdista aina teräksen hiontasuuntaan. Aikaa myöten ruostumaton teräs muuttaa väriään kuumetessaan, useimmiten ruskehtavaan värisävyyen. Värisävyn muutos johtuu korkeista lämpötiloista joilla grilli toimii eikä vaikuta grillin käyttöominaisuuksiin. Emaloituja osia on käsiteltävä varoen ja hoidettava hellävaraisesti. Kuumennettu emali käyttäytyy kuten lasi ja rikkoutuu mikäli sitä töytäistään.

Valot: Linssit voidaan puhdistaa puhtaalla pehmeällä liinalla joka on kastettu lämpimään saippuaveteen. Pinttyneet tahrat voi poistaa pienellä määrällä rasvapoistajaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita sillä ne saattavat naarmuttaa ja vahingoittaa linssiä.

HUOLTO-OHJEET

Suosittelemme kaasugrillin perusteellisen tarkastuksen ja huollon suorittamista vuosittain. Tarkastuksen ja huollon tulee suorittaa pätevä ammattilainen.

Pidä palavat materiaalit, bensiini ja muut syttyvät kaasut ja nesteet poissa kaasugrillin läheisyydestä. Älä estä tuuletuksen tai palamisilman kulkua. Pidä säiliökotelon ilmanvaihtoaukot (jotka sijaitsevat kärryn sivuilla ja alahyllyn etu- ja takaosassa) esteettöminä ja puhtaina.

VAROITUS! Pidä aina suojahansikkaita ja -laseja kun puhdistat grilliäsi.

VAROITUS! Irrota grilli kaasupullosta aina kun grilliä puhdistetaan tai huolletaan. Grillin pitää olla kylmä kun näihin toimenpiteisiin ryhdytään. Vuototesti on tehtävä vuosittain ja aina kun joku kaasujärjestelmästä vaihdetaan joku komponentti tai kun tunnet kaasuhajua.

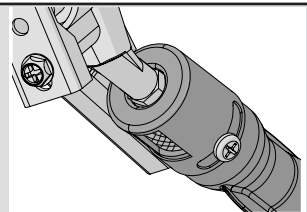
Poltin: Poltin on valmistettu paksusta 304 laatuluokitetusta ruostumattomasta teräksestä, mutta äärimmäinen kuumuus ja kostea ympäristö voivat aiheuttaa korroosiota. Sen voi poistaa messinkiharjalla.

HUOMIO! Varo hämähäkkejä

Hämähäkit ja muut hyönteiset pitävät nestekaasun hajusta. Ilmanottoaukko on suojattu verkolla, minkä pitäisi estää hyönteisten pesän rakentamisen putkeen mutta ongelmaa ei kokonaan voi poistaa. Pesä tai verkko voivat muuttaa liekin värin keltaiseksi tai oranssiksi tai aiheuttaa sen että liekki palaa jo putkessa, joka sijaitsee säätöpaneelin alla. Jotta voit puhdistaa polttimon sen sisäpuolelta se pitää irrottaa grillistä. Ruuvaa irti ruuvi(t) jolla poltin on kiinni grillin takaseinässä. Liu'uta poltinta taaksepäin ja sitten irrotuskohtaa kohden ylöspäin.

Puhdistus: Käytä taipuisaa pulloharjaa tai putkien puhdistukseen valmistettua harjaa ja puhdista sen avulla grillin sisäpuoli. Pudota kaasunottoaukosta irtoava lika. Tarkista että poltinaukot ja suuttimet ovat avoimet ja puhtaat. Poltinaukot voivat aikaa myöden tukkeutua ruoantähteistä tai korroosiosta. Voit puhdistaa ne esim. oikaistulla paperiliittimellä, paksulla neulalla tms. Puhdistus käy helpommin jos poltin on irrotettu grillistä mutta sen voi tehdä myös silloin kun poltin on paikoillaan kiinnitettynä grilliin. Kun puhdistat reikiä pidä huoli etteivät ne samalla suurene. Tarkista että hyönteisverkko on puhdas ja tiivisti paikoillaan. Polttimon takaisin kiinnitys tapahtuu käänteisessä järjestyksessä. Tarkista että kaasuhanan pää menee polttimon sisään kun asennat sen. Kiinnitä ja kiristä ruuvit ja asenna paikoilleen lämmöntasauslevyt.

VAROITUS! Kun asennat takaisin kaasupoltinta puhdistuksen jälkeen on erittäin tärkeää tarkistaa että kaasuhanan pää ja suutin menevät polttimon sisään ennen kuin sytytät grillin. Mikäli hanan pää ei ole polttimon sisällä, se voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.



VAROITUS! Säädin kaasuletkun (mikäli kuuluu) Tarkista säännöllisesti kaasuletkun kunto mahdolliset kulumat, halkeamat. Jos havaitset mitään näistä, älä käytä grilliä. Vaihda letku uuteen hyväksytyyn letkuun.

Infrapolttimon suojaus: Infrapolttimo on valmistettu kestävämpään pitkään, mutta keraamisia pintoja pitää suojata rikkoutumiselta. Mikäli siihen tulee säröjä ne estävät polttimon kunnollisen toiminnan. Tässä muutamia ohjeita vian välttämiseksi. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, takuu ei ole voimassa:

1. Kolahdukset kovilla esineillä. Varo kolauttamasta millään kovalla esineellä keraamisia pintoja. Varo erityisesti silloin kun nostat tai lasket grillausritilöitä tai -tasoja tai grillausvälineitä grillille tai siitä pois.
2. Kontakti veden tai muun nesteen kanssa. Kylmät nesteet, jotka päätyvät kuumalle keramiikka pinnalle aiheuttavat sen rikkoutumisen. Älä koskaan heitä vettä grillille liekkien sammuttamiseksi. Mikäli grillin sisälle tai polttimolle joutuu vettä silloin kun sitä ei käytetä, voi kostean grillin polttimo syttyesään muodostaa kaasua jonka paine on riittävä keraamisen polttimon. Myös keraamisen grillipinnan jatkuva kosteus voi johtaa sen turpoamiseen joka puolestaan voi johtaa sen rikkoutumiseen.

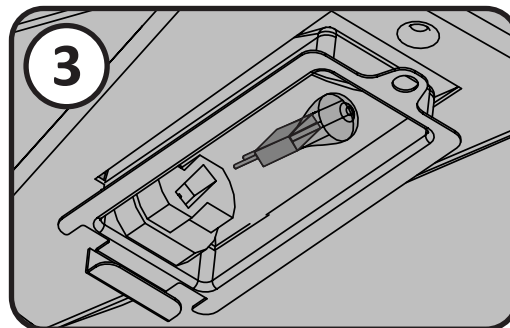
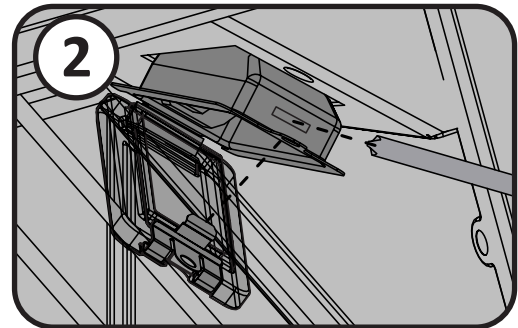
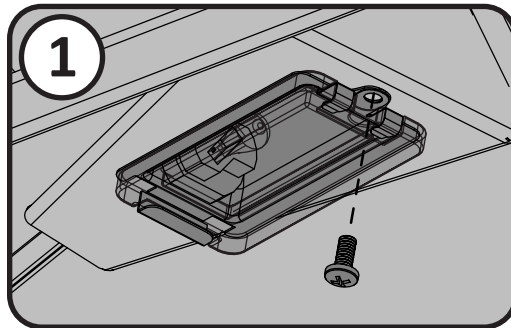
- i) Älä koskaan sammuta liekkejä vedellä
 - ii) Älä käytä infrapoltinta ilman suojaa kun sataa
 - iii) Mikäli löydät grillistäsi seisovaa vettä (esim. rankkasateen jälkeen) tarkista keraaminen poltin jotta havaitsisit onko se turvonnut. Mikäli huomaat että keraaminen taso on kastunut, irrota poltin grillistä. Käännä se ylösalaisin jotta vesi poistuisi ja siirrä poltin sisätiloihin kuivumaan.
3. Puutteellinen kuuman ilman poistuminen grillistä: jotta polttimo toimisi moitteettomasti, on kuuman ilman saatava esteetön poistuminen grillistä. Mikäli kuuma ilma ei voi poistua voi aiheuta palamisen tarvittavan hapen puute aiheuttaa että liekki palaa takaisin polttimoon. Mikäli tämä toistuu voi se aiheuttaa keraamisen pinnan säröilyyn. Älä koskaan peitä pinnasta enempää kuin 75% umpinaisella metallilla (esim. pannulla tai levyllä)
 4. Väärä puhdistus Älä koskaan puhdistu keraamista poltinta metalliharjalla. Mikäli polttimoon kertyy tahroja, sytytä poltin ja pidä se toiminnassa 5 min täydellä teholla kansi avoimena jotta tahrat palaisivat pois.

Alumiinivaluosat: Puhdistu nämä osat säännöllisesti lämpöisellä saippuvedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat käyttölämpötilat ja ilmasto voivat muuttaa aikaa myöden sen väriä ja aiheuttaa hapettumista. Se ilmenee valkoisina täplinä alumiinissa. Kunnostaaksesi nämä pinnat, puhdistu ensin ja sitten hio kevyesti santapaperilla. Pyyhi pinnalta hiontajäämät ja maalaa korkeita lämpötiloja kestäväällä maalilla. Suojaa ympäröivä alue jotta spraymaali ei tuhri sitä. Seuraa hoito-ohjeita.



VAROITUS! Käytä aina suojaavia käsiineitä vaihtaessasi halogeenipoltinta grillisi valoihin.

Valot: Vaihtaaksesi halogeenipolttimen grilliisi sinun tulee aluksi irrottaa linssi valon kotelosta. Irrottaaksesi linssin kotelosta, ruuvaa Philips ruuvi joka pitää kotelon paikoillaan. Napauta linssi kotelosta (sisältäen metallipitimen). Älä koske halogeenipolttimeen paljalla käsillä. Sormenpäissäsi oleva rasva vähentää polttimon elinikää. Kun sinulla on suojakäsineet, vedä vanha poltin irti kannasta ja korvaa uudella polttimolla. Asenna linssi paikoilleen, napauttamalla se takaisin koteloon ja taivuta kaistaleet kotelon edessä paikoilleen.



Vianetsintä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Alhainen lämpö tai liekki, kun venttiili on säädetty korkeaksi.	Propani - virheellinen sytytys. Maakaasu - liian pieni kaasuletku. Molemmat kaasut - virhe esilämmityksessä..	Seuraa tarkasti sytytysohjeita. Kaikkien kaasugrillin venttiilien tulee olla kytketty pois kun säiliön venttiili on kytketty päälle. Käännä säiliötä hitaasti, jotta paine tasautuu. Katso sytytysohjeet. Johdon koon täytyy olla asennuskoodin mukainen. Esilämmitä grilli kytkemällä molemmat pääpolttimet korkealle 10 - 15 minuutin ajaksi.
Liikaa leimahduksia tai epätasainen lämpö.	Virheellisesti asennetut ruskistuslevyt. Virheellinen esilämmitys. Liikaa kerääntynyttä rasvaa ja tuhkaa ruskistuslevyissä ja valuma-astiassa.	Katso kokoamisohjeet. Esilämmitä grilli kytkemällä pääpolttimet korkealle 10 - 15 minuutin ajaksi. Puhdista ruskistuslevyt ja valuma-astia säännöllisesti. Älä vuoraa astiaa alumiinifoliolla. Lue puhdistusohjeet.
Polttimet palavat keltaisella liekillä, ja tuntuu kaasun haju.	Mahdollisesti hämähäkinseitti tai muita jäänteitä polttimessa.	Irrota poltin ja puhdista läpikotaisesti. Katso yleiset kunnossapito-ohjeet.
Taka- ja sivupolttimet eivät syty sytyttimellä, mutta sytyvät tulitikulla.	Tyhjä paristo tai virheellisesti asennettu. Löyhä elektrodijohto tai katkaisijapäätteen johdot.	Korvaa kovaan käyttöön tarkoitetulla paristolla. Tarkista, että elektrodijohto on työnnetty tiukasti sytyttimen takana sijaitsevaan päätteeseen. Tarkista, että moduulista sytytyskatkaisijaan (mikäli laitteessa on) kulkevat johdot ovat tiukasti kiinni vastaavissa päätteissä.
Pääpoltin ei syty sytyttimellä, mutta sytty tulitikulla.	Jet-fire-pistoke on likainen tai tukossa.	Puhdista jet-fire-pistoke pehmeällä harjalla.
Säätölaitteen hurina.	Normaalia kuumalla ilmalla.	Tämä ei ole vika. Se johtuu säätimen sisäisestä värinästä eikä vaikuta kaasugrillin tehoon tai turvallisuuteen. Hurisevia säätimiä ei vaihdeta.
Polttimet eivät syty ristiin.	Likaiset tai syöpyneet ristiinsytyttimen kiinnittimet.	Puhdista tai vaihda tarpeen mukaan.
“Maali” näyttää kuoriutuvan kuvun tai kannen sisäpinnalta.	Rasvan kerääntyminen sisäpinnoille	Rasvan kerääntyminen sisäpinnoille
Polttimen tuottama lämpö “high”-asetuksella on liian matala. (Jymisevä ääni ja lepattava, sininen liekki polttimen pinnalla.)	Kaasun puute. Kaasuletku on puristuksissa. Likainen tai tukkeutunut aukko. Hämähäkinseitti tai muuta ainetta venturiputkessa.	Tarkista propaanisäiliön kaasun taso. Aseta kaasuletku uudelleen tarvittaessa. Puhdista polttimen aukko. Puhdista venturiputki.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Infrapunapoltin (mikäli laitteessa) leimahtaa takaisin (käytettäessä polttimesta yhtäkkiä pääsee kova suhiseva ääni, jota seuraa jatkuva liekinheitinmäinen ääni ja liekki himmenee.)	<p>Keraamisilla laatoilla on liikaa rasvavalumia ja -kerääntymiä. Aukot ovat tukkeutuneet.</p> <p>Poltin ylikuumentunut riittämättömän tuuletuksen vuoksi (grillin pinnasta on liian paljon ritilän tai pannun peitossa.)</p> <p>Murtunut keraaminen laatta.</p> <p>Keraamisen laatan ympärillä oleva tiiviste vuotaa tai polttimen kotelon hitsausvirhe.</p>	<p>Kytke poltin pois päältä ja anna jäähtyä ainakin kaksi minuuttia. Sytytä poltin uudelleen ja polta korkealla ainakin viisi minuuttia tai kunnes keraamiset laatat hehkuvat tasaisen punaisina.</p> <p>Varmista, että enintään 75 % grillin pinnasta on esineiden tai tarvikkeiden peittämänä. Kytke poltin pois päältä ja anna jäähtyä ainakin kaksi minuuttia, sytytä sitten uudelleen.</p> <p>Anna polttimen jäähtyä ja tutki huolellisesti, onko murtumia. Jos murtumia löytyy, ota yhteyttä valtuutettuun Napoleon-jälleenmyyjään ja tilaa korvaava poltinkokoonpano.</p> <p>Saat ohjeet korvaavan poltinkokoonpanon tilaamiseen valtuutetulta Napoleon-jälleenmyyjältä.</p>
Pilotti ei syty. (mikäli kuuluu varusteluun)	<p>Kaasun puute.</p> <p>Tuke pilotin aukossa.</p> <p>Elektrodijohto löysä tai irti.</p> <p>Likainen pilotin elektrodi.</p> <p>Pilotti on itse asiassa syttynyt</p>	<p>Käännettyäsi pilottinappulan korkealle odota n. 20-30 sekuntia painaen sytytintä, jotta ilma puhdistaa kaasuletkun. Täytä propaanisäiliö. Ensimmäisen asennuksen aikana tai säiliön uudelleentäytön jälkeen on hyvä sytyttää yksi putkipolttimista ennen pilottipolttimen sytyttämistä. Näin kaasu pääsee putkiston venttiileihin nopeammin.</p> <p>Puhdista polttimen aukko.</p> <p>Vaihda pääjohto.</p> <p>Puhdista pilotin elektrodi.</p> <p>Pilotin liekki on erittäin vaikea nähdä, erityisesti maakaasugrilleissä. Aseta kätesi 2,5 cm pilottipolttimen yläpuolelle tunteaksesi lämmön.</p>
Valaistus ja sivu-/takapolttimen sytytys ei toimi	<p>Sähkövirtaa ei ole</p> <p>Grilliin ei tule sähkövirtaa</p>	<p>Tarkasta tuleeko sähkövirtaa</p> <p>Varmistu että grilli on kytketty sähkövirtaan.</p> <p>Varmistu että punainen ilmaisin on päällä ohjauslaatikosta</p> <p>Tarkasta että kaapiston sisällä oleva sulake on ehjä.</p>
Sytytys, grillin ja kaapiston valot toimivat mutta säätönappien valot eivät valaise kun käänän virtakytkimen päälle.	<p>Liiketunnistin ei toimi oikein</p> <p>Johtosarja ei toimi oikein</p>	<p>Varmistu että sininen ilmaisin on päällä</p> <p>Kytke ilmaisin päälle painamalla liiketunnistimen nappulaa. Mikäli sininen ilmaisin on päällä, vaihda liiketunnistin.</p> <p>Vaihda etupanelin johtosarja</p>

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Säätönappien ja kytkimien valot toimivat, mutta sivu-/takapolttimen sytytys ei toimi.	Sytytyksen kytkin ei toimi oikein Sytytyskappale ei toimi oikein.	Vaihda sytytyksen kytkin mikäli valokytkin valaisee kun käännät valot päälle. Tarkasta kytkimen liitännät ohjauspanelin sisältä. Mikäli siellä ei pala valo, kytke se päälle. Vaihda sytytinkappale mikäli kytkinvalo syttyy ja kipinä-ääni kuuluu.
Sivu- ja takapolttimen sytytys ei toimi vaikka sytytysääni kuuluu.	Sytytyskärkien väli on liian suuri tai liian pieni.	Säädä sivupolttimen sytytyskärkien väli, jos sivukeitin ei syty Säädä sytytyskäjen ja takapolttimen väli, jos takapolttin ei syty
Säätönappien ja kytkimien valot välkkyvät 0,5 sekunnin välein ja sitten sammuvat.	Paristot ovat loppumassa	Vaihda paristot

PIDÄ TALLESSA OSTOKUITTI JOTA VASTAAN TAKUU ON VOIMASSA.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

MALLI: _____

OSTOPÄIVÄ: _____

SARJANUMERO: _____

(Lisää tiedot yllä olevaan taulukkoon mahdollista tulevaa tarvetta varten).

Ota yhteyttä Napoleon jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen varaosa- ja takuuasioissa.

Ennen yhteydenottoa, katso Napoleonin verkkosivustolta www.napoleon.com laajat ylläpito-, huolto-, ja puhdistusohjeet, ongelmatilanteiden ratkaisut, sekä osien vaihtamisen ohjeistus.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavat tiedot:

1. Malli- ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka selostus vian laadusta ("rikki" ei ole riittävä selostus)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi Napoleon voi pyytää palauttamaan viallisen osan, jotta vian laatu voidaan tarkistaa.

Ennen kuin otat yhteyden Napoleon jälleenmyyjään huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

- Kuljetusmaksut eivätkä tullit.
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset.
- Puhelinkulut.
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset.
- Osan toimimattomuus joka johtuu puutteellisesta puhdistuksesta ja ylläpidosta, sekä väärän puhdistusaineen käytöstä (kuten uuninpuhdistusaine tai muut vahvat kemikaalit)



VAROITUS! Paketista purkamisen ja kasauksen yhteydessä suosittelemme käyttämään suojaavia työsormikkaita ja turvalaseja. Olemme pyrkineet tekemään kasaamisesta mahdollisimman helppoa, mutta teräksisten osien reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja niistä voi tulla haavoja jos niitä ei käsitellä oikein.



VAROITUS! Rakennusmateriaalit ja muurauspöly saattavat aiheuttaa yksiköiden ja tarvikkeiden pinnan vahingoittumista. Välttääksesi pintojen vahingoittumista on hyvä asentaa komponentit kun kaikki rakennustyöt ja perusteellinen loppusiivous on tehty. Mikäli yksiköt asennetaan ennen rakennustöiden lopettamista, altistuvat pinnat tulee peittää välttääkseen korroosiota. Kaikki pinnat tulee puhdistaa perusteellisesti rakennustöiden jälkeen. Älä käytä suolahappoja puhdistaksesi muurauksesta aiheutuvaa pölyä tai likaa pinnoilta. Joissakin rakennusmateriaaleissa käytetty kalkki on erittäin syövyttävää. Kovettumisaikana, (1-2 kuukautta) on suositeltavaa että ruostumattoman teräksen kiillotusainetta tai vahaa (autovaha soveltuu) lisätään estääksesi kalkin pääsyn pintoihin.

Aloittaminen

1. Poista kaikki vaunun osat, muut metalliosat ja grillin yläosa laatikosta, nosta kupu ja poista kaikki sen sisällä olevat osat. Ota esille osaluettelo jotta varmistat, että kaikki grilliin kuuluvat osat ovat mukana.
2. Älä hävitä mitään pakkausosia ennen kuin olet koonnut grillin valmiiksi.
3. Kokoa grilli siinä paikassa missä aiot käyttää sitä. Aseta pahvi tai iso pyyhe suojataksesi osia jotta ne eivät vahingoittuisi tai häviäisi kokoamisen aikana.



4. **Suurin osa ruostumattomasta teräksestä valmistetuista osista on suojattu muovikelmuilla, jotka tulee poistaa ennen grillin käyttöönottoa. Suojaavista muovikelmuista osa on poistettu tuotannon aikana ja poistosta on saattanut jäädä jäämiä jotka näyttävät naarmuilta. Poistaaksesi nämä jäljet, pyyhi voimakkaasti, samansuuntaisesti ruostumattoman teräksen pinnan syiden mukaisesti.**

5. Seuraa asennuksen ohjeita siinä järjestyksessä kuin ne tässä ohjeessa.
6. Kaksi ihmistä tarvitaan valmiiksi kootun yläosan nostamiseen paikoilleen koottuun vaunuun.

Mikäli sinulla on kysymyksiä grillin kokoamisesta tai käytöstä tai osia on puuttunut tai vahingoittunut ota ,Asiakaspalvelu laitos, 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika).välisenä aikana arkisin.

NÄITÄ TYÖKALUJA TARVITSET KOKOAMISEEN:

10 mm



KIINTEÄLLE YKSIKÖLLE VARATUN TILAN MITAT

MALLI	AUKKOJEN MITAT			MERKINTÖJÄ
	W	D	H	
BIPRO825	52 3/8" 1330mm	20 5/8" 524mm	8 7/8" 225mm	
SIVUPOLTIN N370-0504 -LPG N370-0505 -NAT	12 3/4" 324mm	16 1/2" 419mm	4 1/2" 114mm	SIVUPOLTTIMEN PALAMISILMALLE ON VARATTAVA VÄHINTÄÄN 32cm ² KOKOINEN AUKKO.



VAROITUS! Tämä grilli on suunniteltu asennettavaksi tulta kestävien materiaalien ympärille ja se tulee asentattaa ja huollattaa maan säädöksen mukaisesti valtuutetun asentajan toimesta.

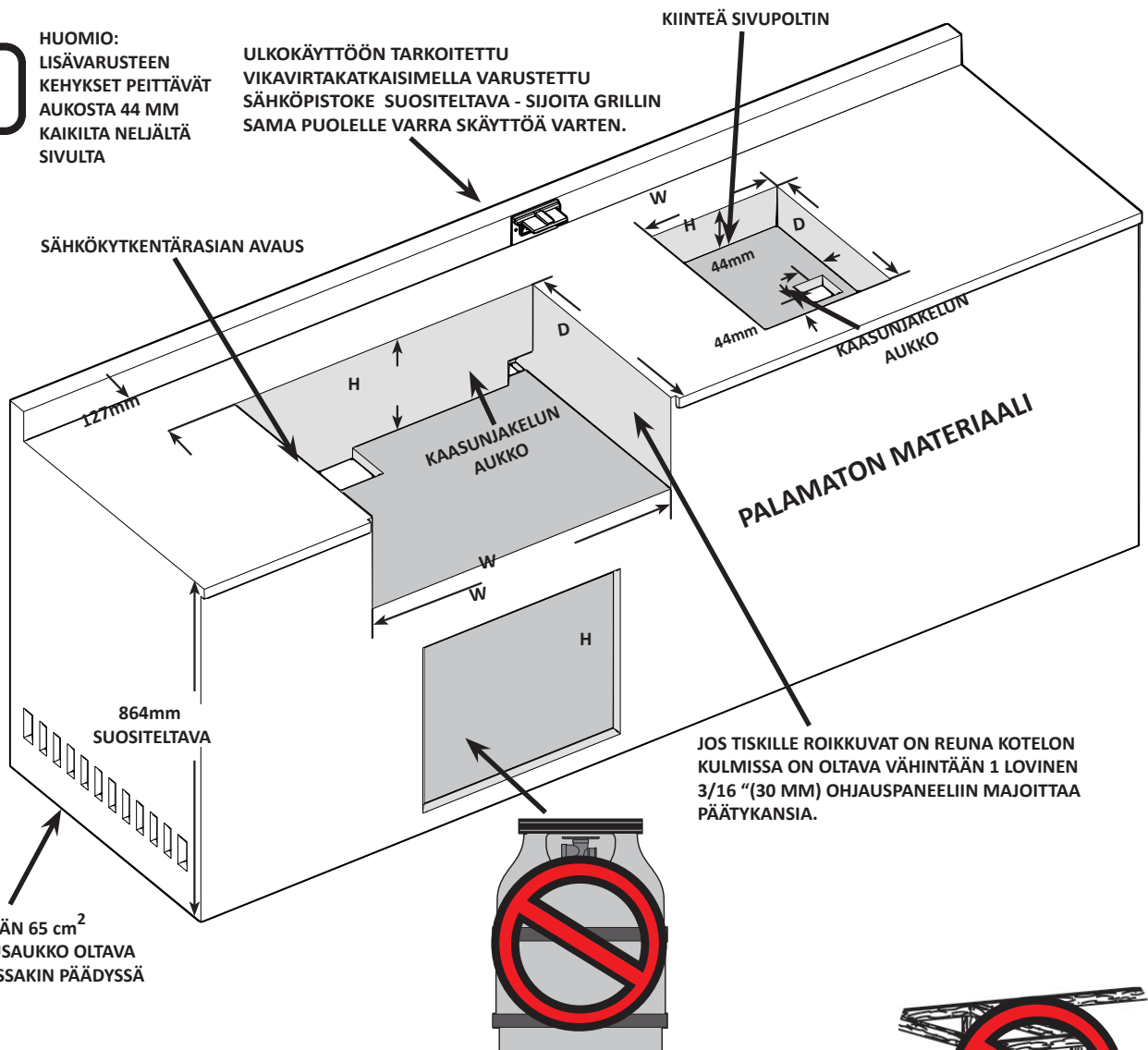


VAROITUS! Laitteen ympärillä olevien materiaalien tulee olla tulenkestäviä. (Sertifioitu luokka A EN 13501-1 standardi)



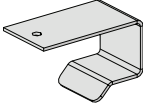
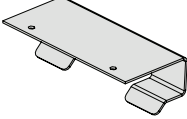

HUOMIO:
LISÄVARUSTEEN
KEHYKSET PEITTÄVÄT
AUKOSTA 44 MM
KAIKILTA NELJÄLTÄ
SIVULTA

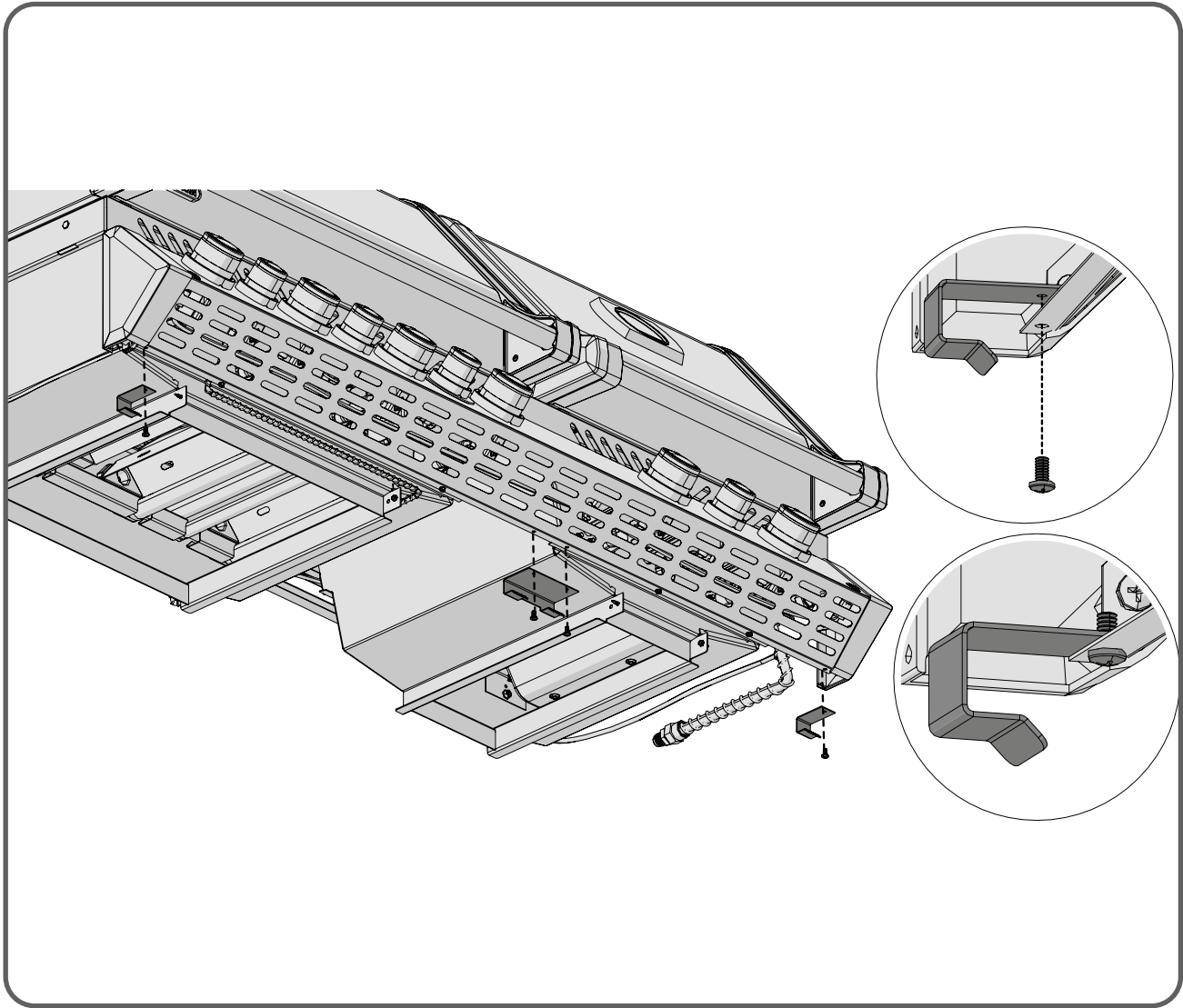
ULKOKÄYTTÖÖN TARKOITETTU
VIKAVIRTAKATKAISIMELLA VARUSTETTU
SÄHKÖPISTOKE SUOSITELTAVA - SISOITA GRILLIN
SAMA PUOLELLE VARRA SKÄYTTÖÄ VARTEN.

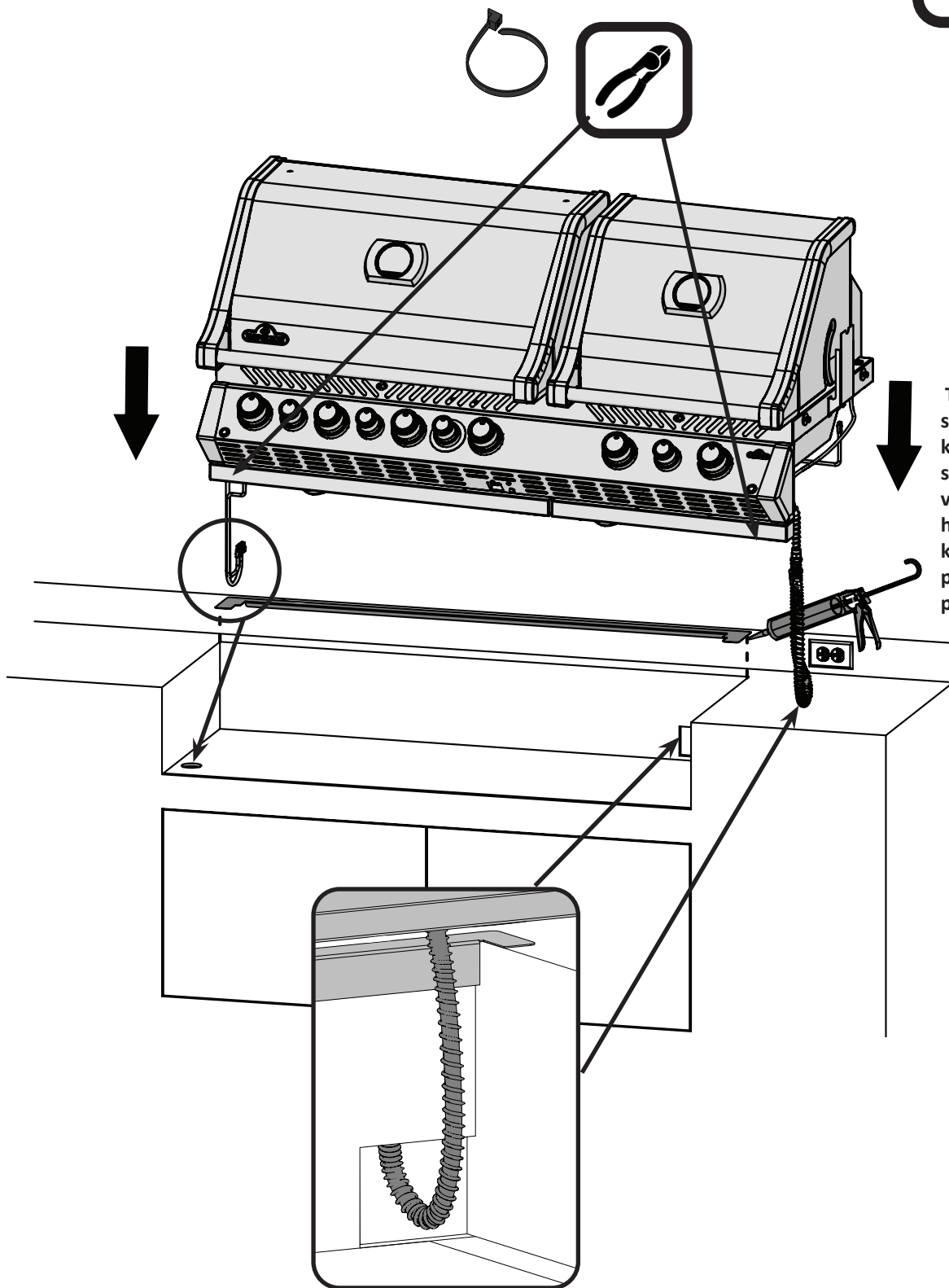


VAROITUS! KAAPIN RUNGON, KAAPIN JA PÖYTÄTASON
TÄYTYY OLLA PALAMATTOMASTA MATERIAALISTA VALMISTETTUJA.

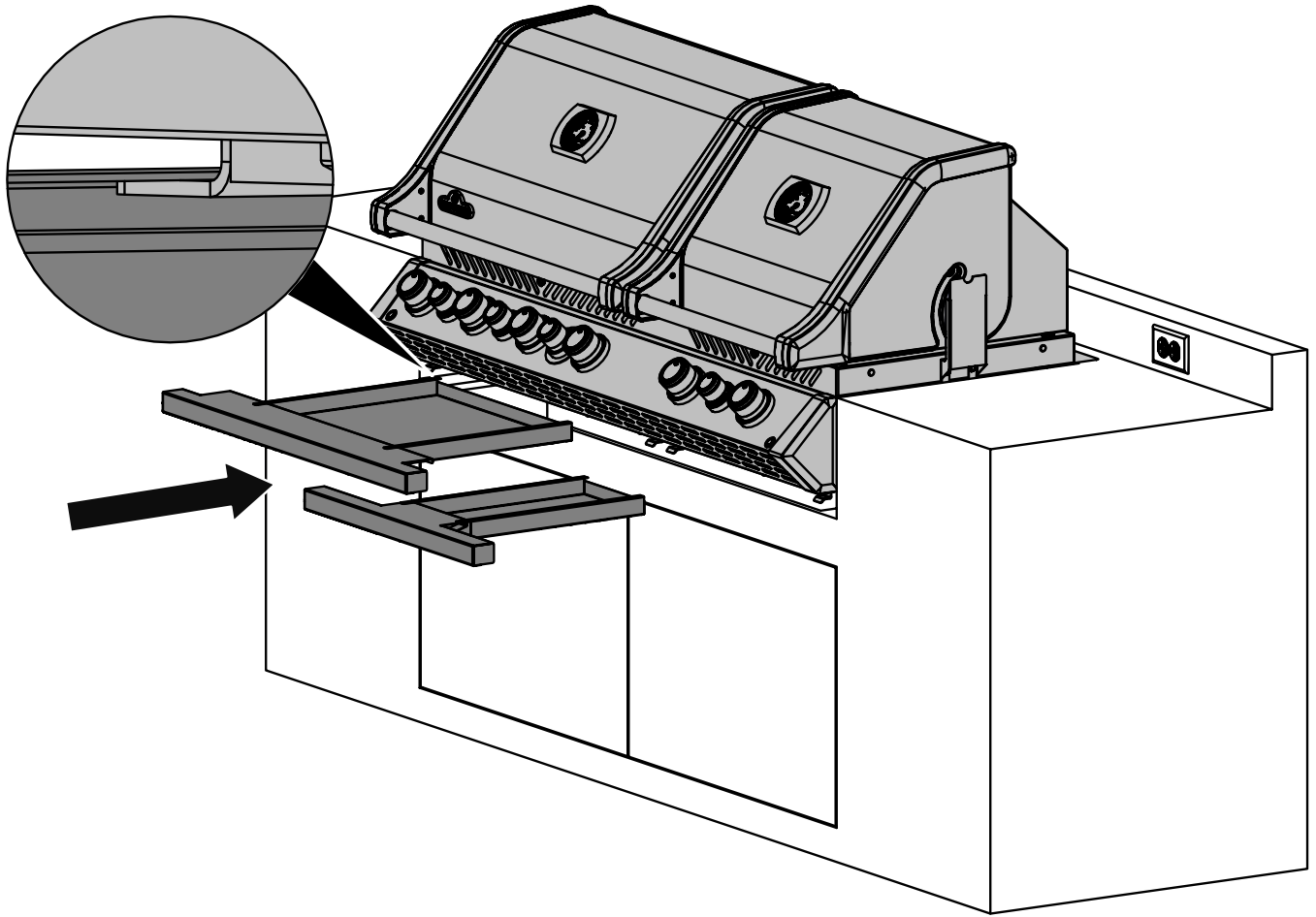


-  **x2**
 -  **x1**
 -  **x4**
- N080-0354 N080-0355 N570-0042 (10-24 X 3/8")



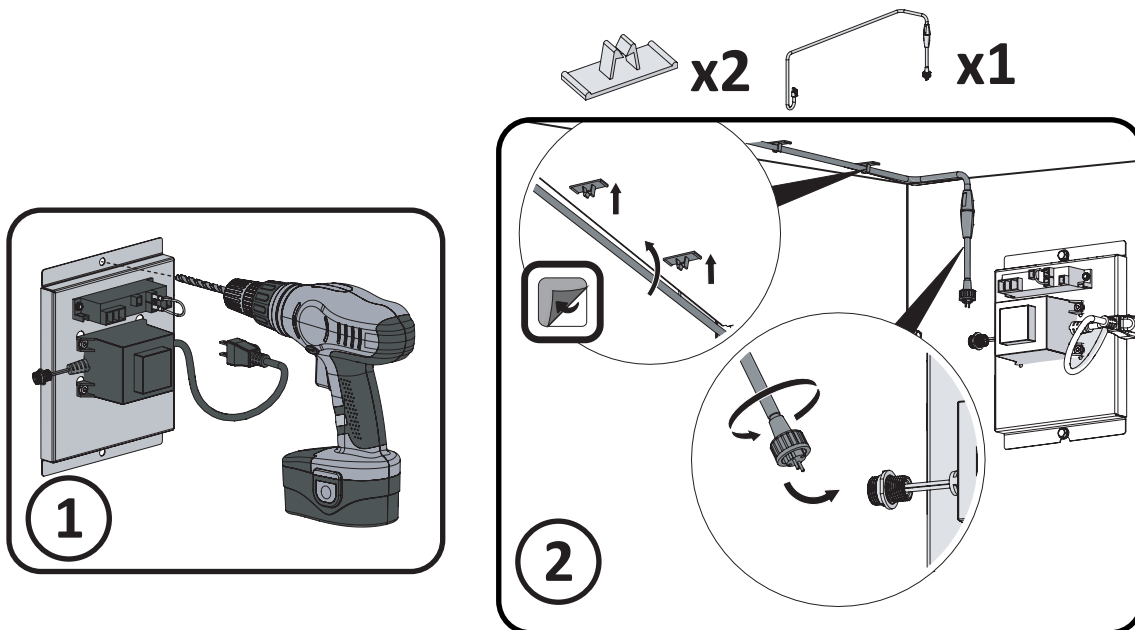
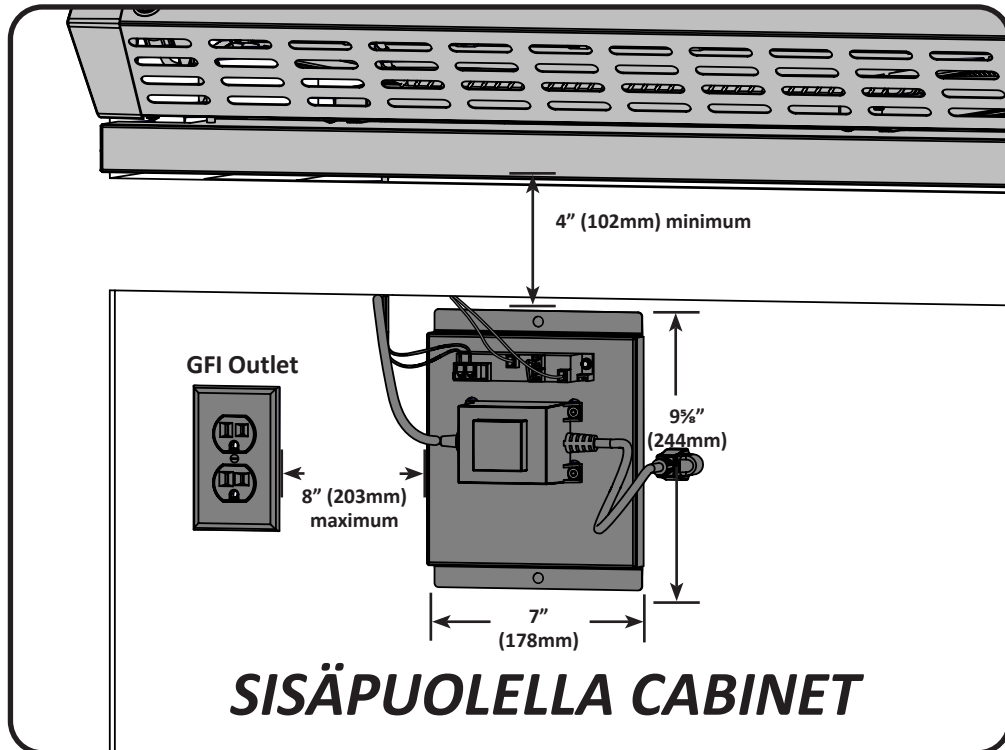


Takaosan säätökappaleen kumpaankin siivekkeeseen voidaan lisätä hiukan silikonia kappaleen pitämiseksi paikallaan.



BIPRO825 RAKENNUSOHJEET

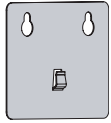
FI



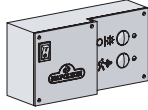
VAROITUS! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin.

Grillin elektroniset järjestelmät on esikasattu sähkölaatikoon, joka tulee asentaa vähintään 102 mm grillin alapuolelle kuten havainnollistettu. Kiristä sähkölaatikko kotelon sisälle, varmistaen etteivät ilmanvaihtoaukot peity.

Liitä pistotulppa vikavirtasuojalla varustettuun maadoitettuun pistorasiaan. Älä koskaan poista laitteen maadoitusta tai käytä minkäänlaista adapteria pistotulpan ja sähköliitännän välissä.



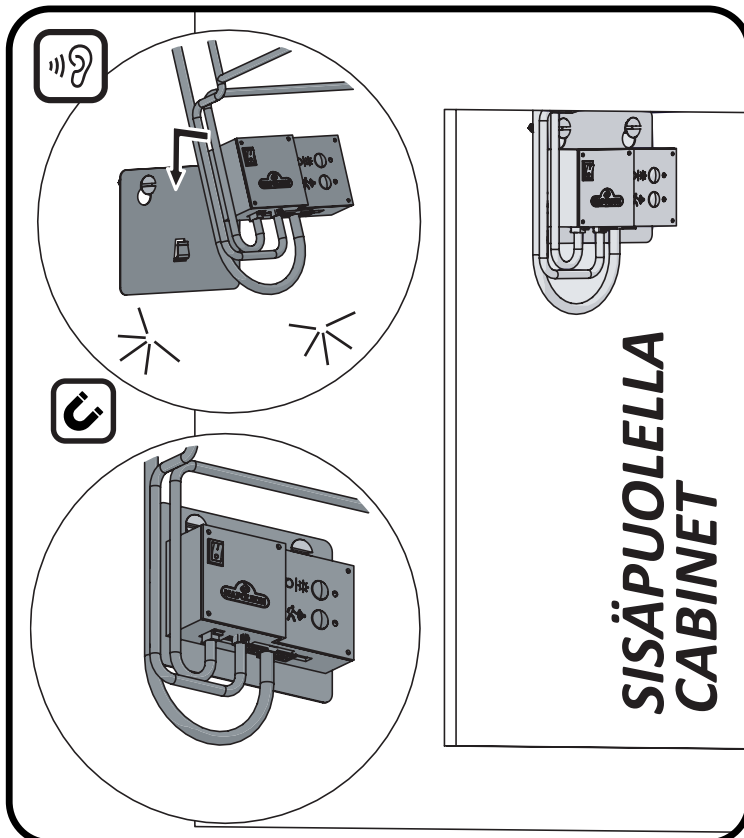
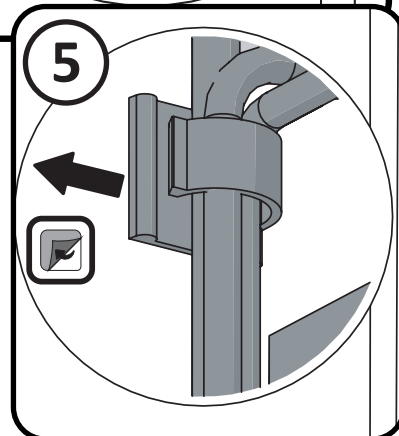
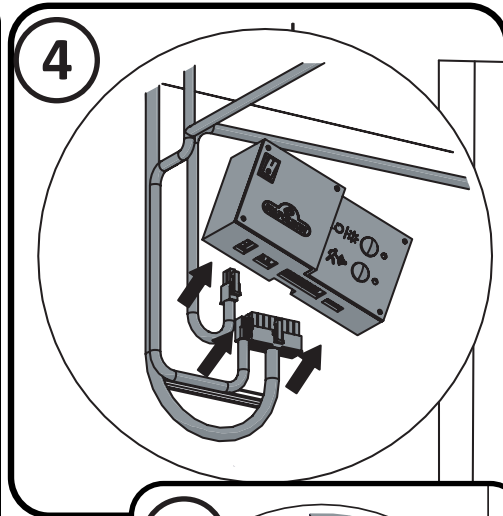
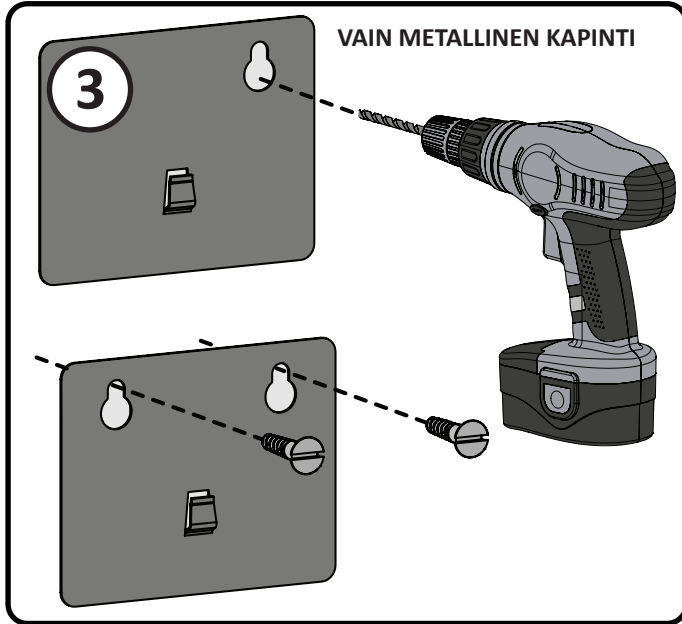
x1

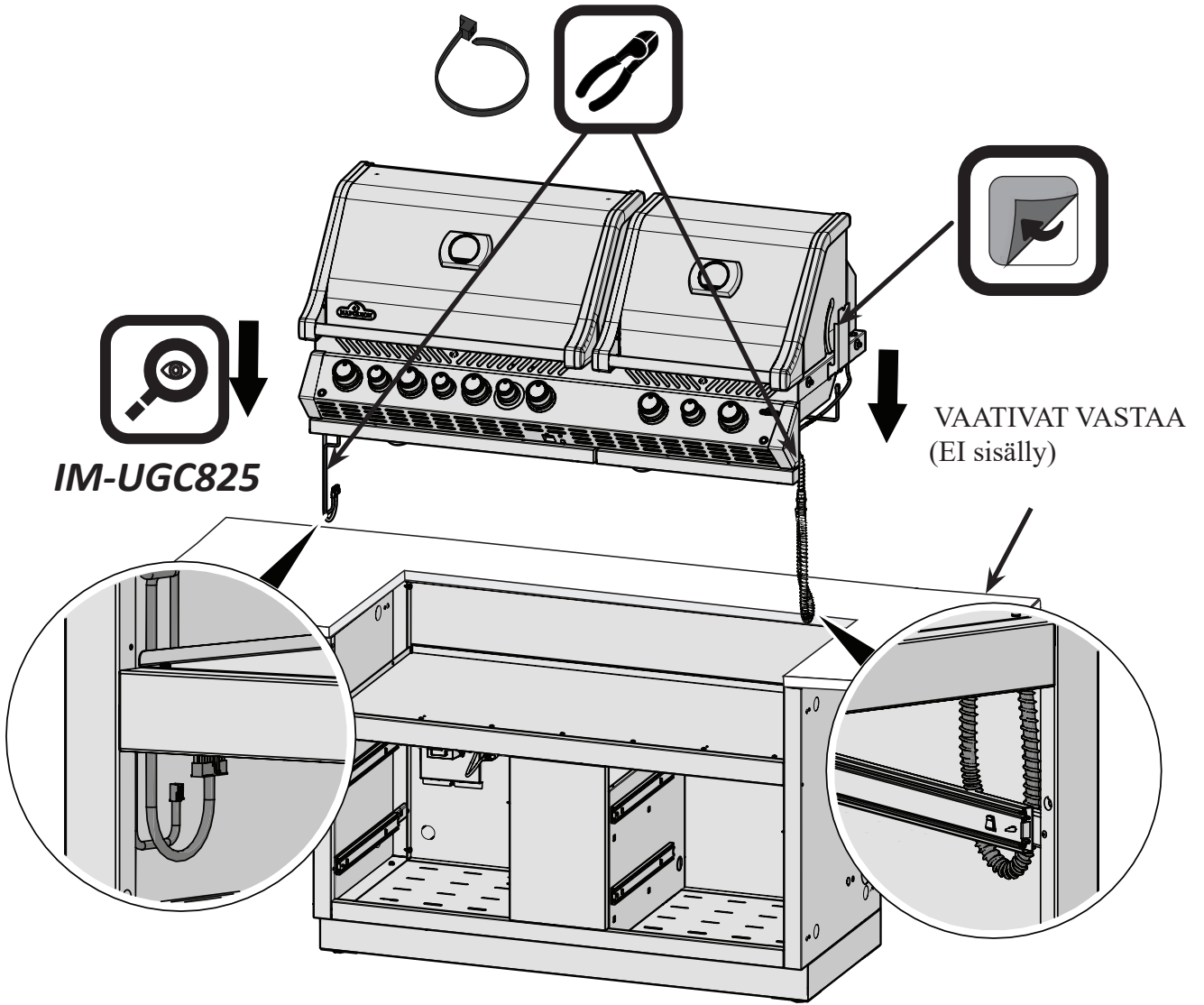


x1



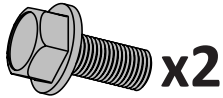
x1



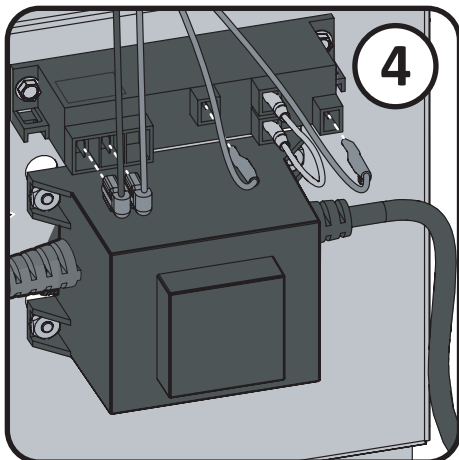
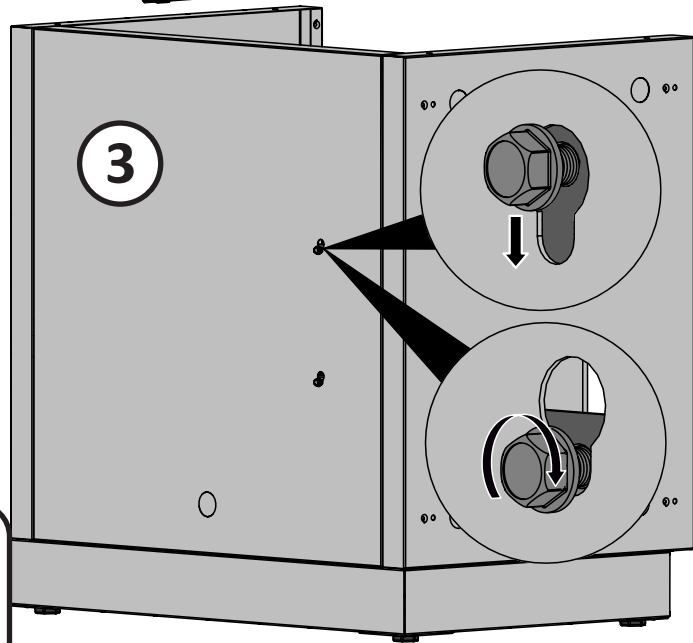
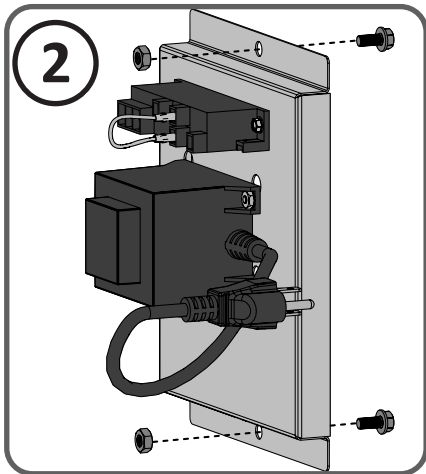
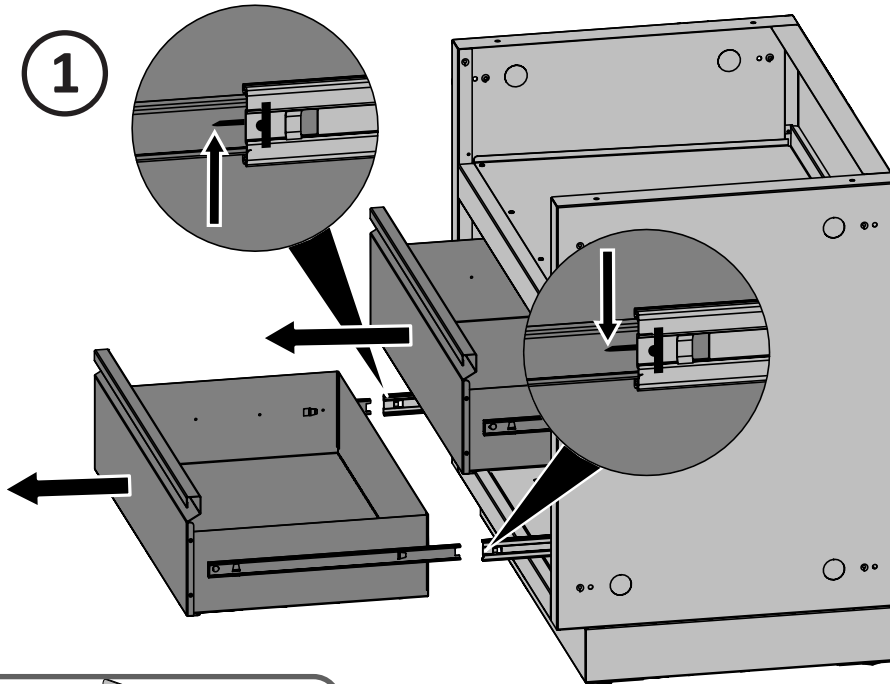


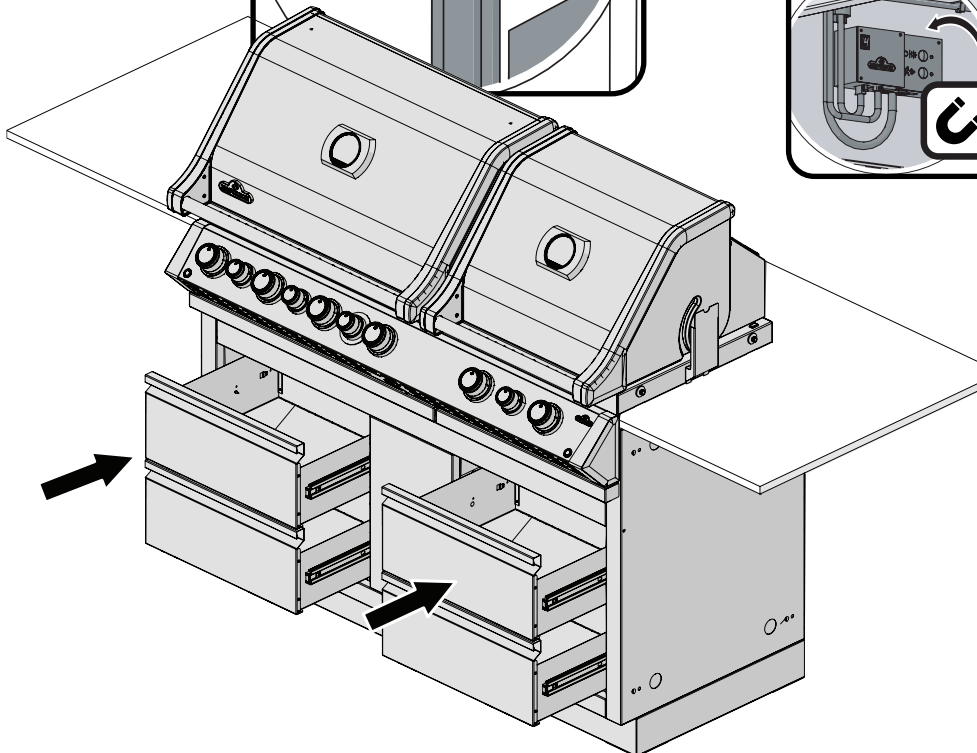
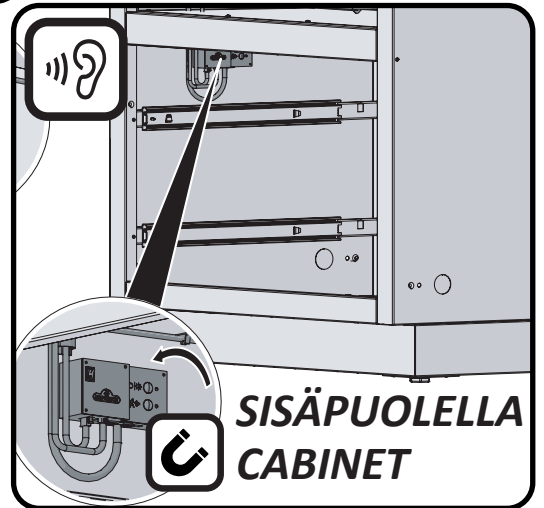
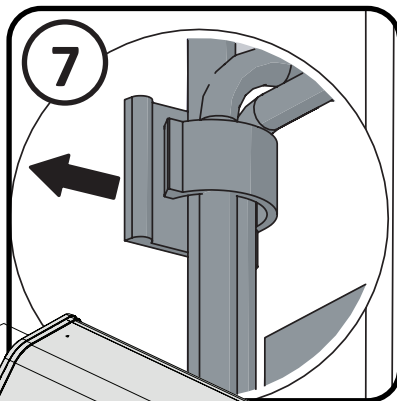
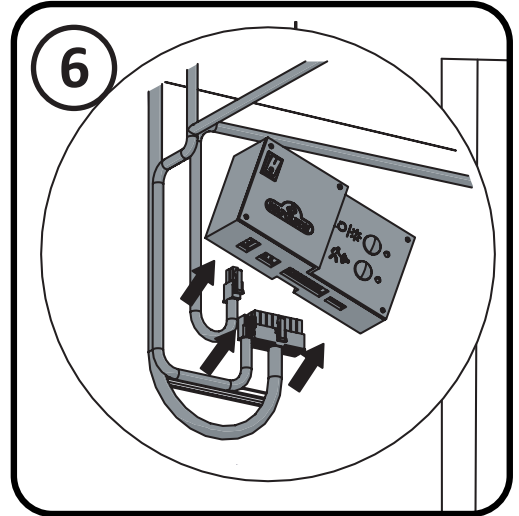
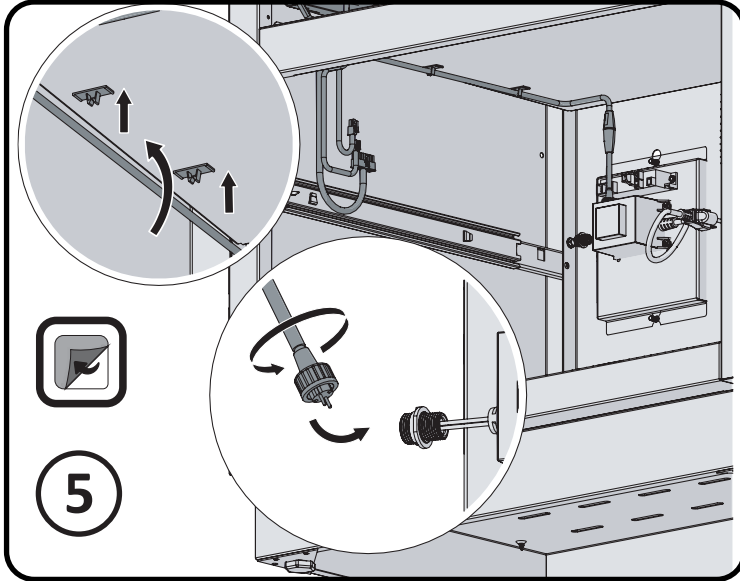
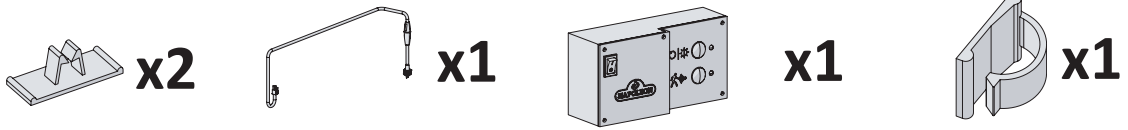


IM-UGC825

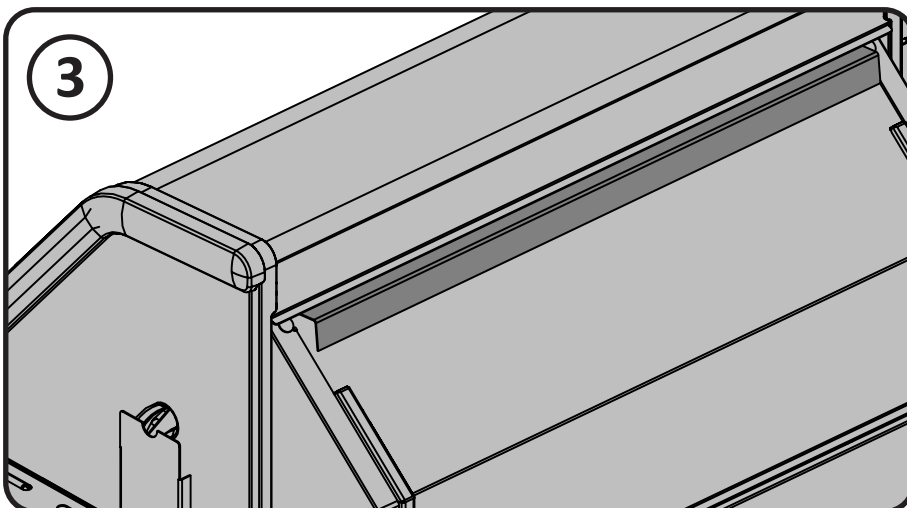
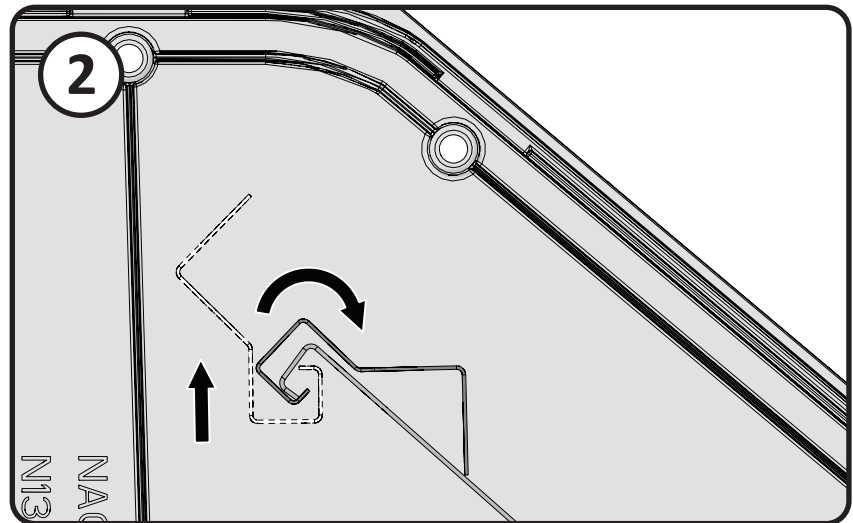
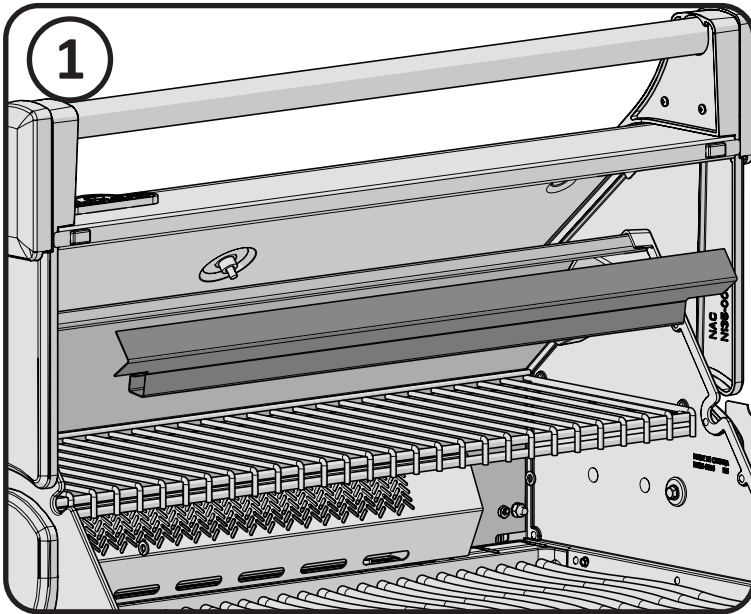


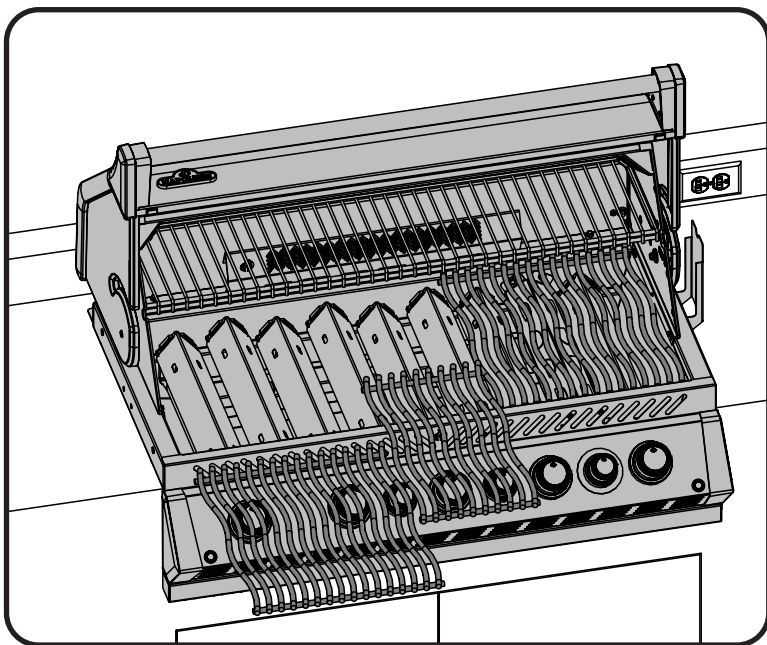
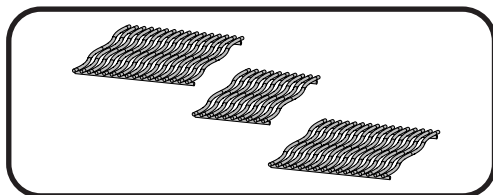
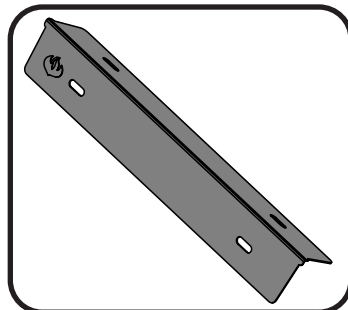
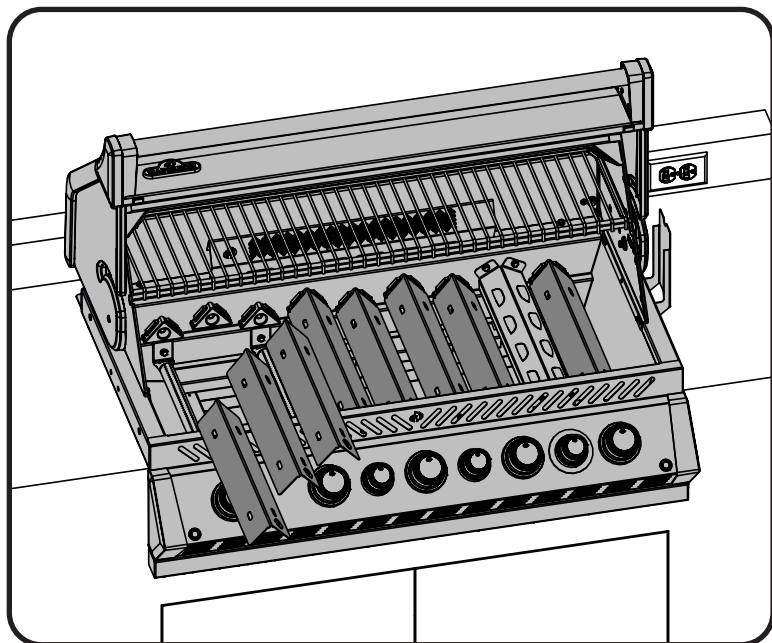
N570-0038 (1/4"-20 X 1/2") N450-0008 (1/4"-20)





Tuulenohjaimen asennusohjeet.





Mukana toimitettu tarra

Irrota takana oleva varoitustarra ja kiinnitä se näkyvään paikkaan, josta se näkyy grillin käytön aikana.

FI VUOTOTESTIN OHJEET



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.



Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.

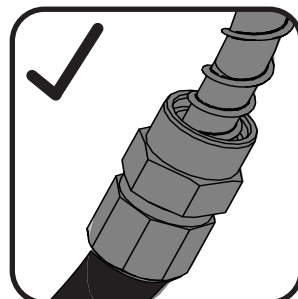
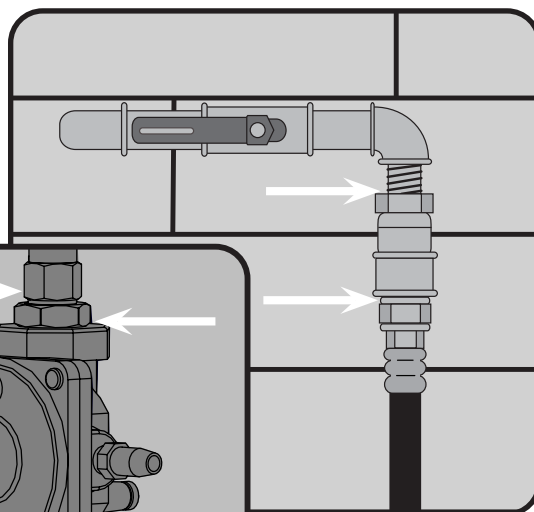
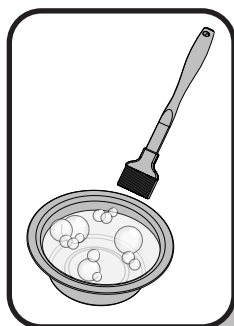
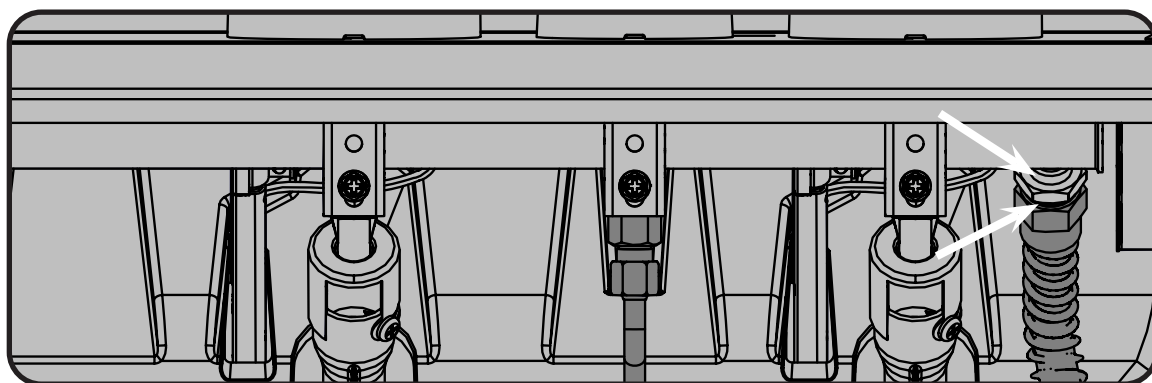


Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.



Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännettävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

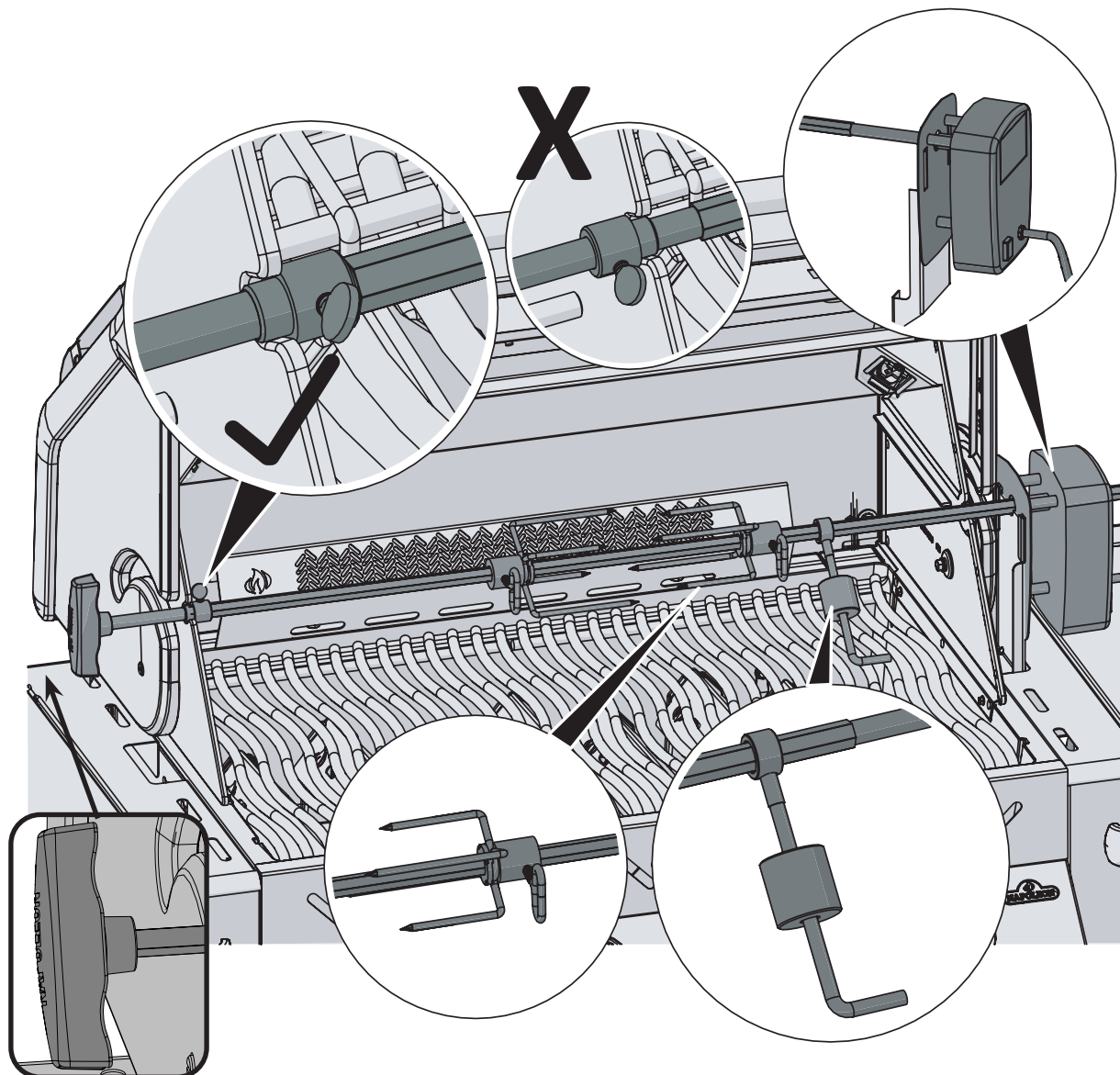
Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, **katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta**, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.



Varrasyhdistelmän kasausohje

(valinnainen)

Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.



Tarkista että kiinnitin jää kuvun sisäpuolelle.

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 ruoanvalmistusriritilät.....	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sivupöytä	Elinikäinen*
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu putkipoltin	10 vuotta plus elinikäinen
Posliinipinnoitetut valurautaiset ruoanvalmistusriritilät.....	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 infrapunasisivupoltin (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 tavarakauppa 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, ympäristöaltistuksista, 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, pinttymät, 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 tukkuhinnan.

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: ylikuumeneminen tai liekin 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

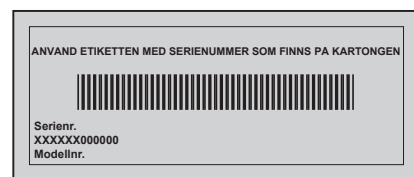
Puhelinnumero: +31 345 588 655

Faksi: +31 345 588 655

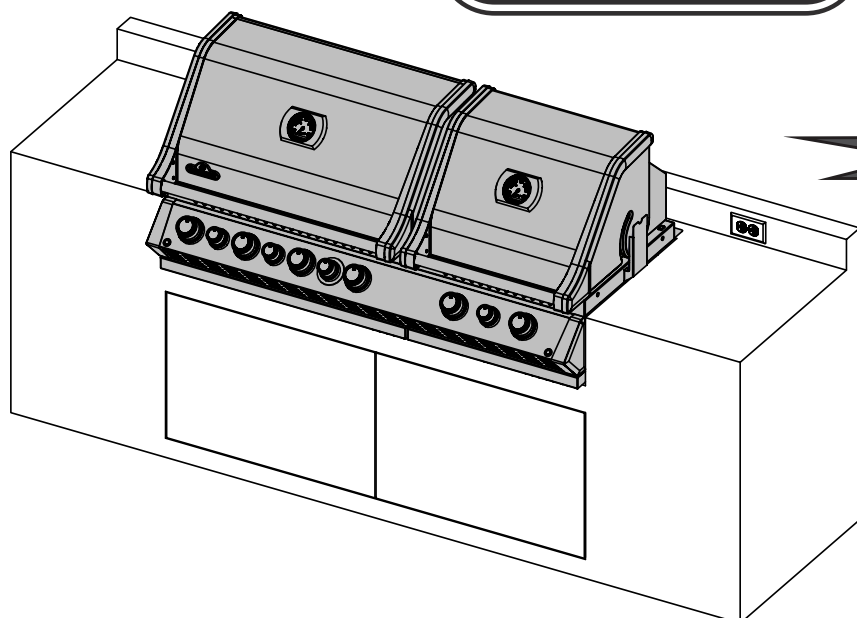
Sähköpostiosoite: de.info@napoleon.com

Muistinpanot / Anteckningar

Gasolgrillen får endast användas utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda, lusthus eller något annat tillslutet utrymme.



SE



BIPRO 825-3



VARNING! SKÅPSTOMME, SKÅP OCH BÄNK MÅSTE VARA TILLVERKADE AV ICKE BRÄNNBART MATERIAL



FARA

OM DU KÄNNER GASLUKT:

- Stäng av gasen till anordningen.
- Släck eventuella öppna lågor.
- Öppna locket.
- Håll dig undan från anordningen om lukten kvarstår och kontakta genast din gasleverantör eller brandkåren.



VARNING

Försök inte tända anordningen utan att först läsa avsnittet med instruktioner för "TÄNDNING" i denna handbok.

Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan anordning.

En lågtryckscylinder som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan anordning.

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

Vuxna och i synnerhet barn ska påminnas om riskerna med höga yttemperaturer. Små barn ska hållas under uppsikt nära gasgrillen.

Meddelande till installatören: Lämna instruktionerna hos grillens ägare för framtida referens.



N415-0543CE-FI-SE | B-0 | 07.23.24

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

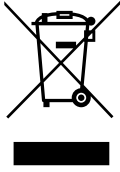
www.napoleon.com



WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

Säkra rutiner för användning

- Denna gasolgrill måste monteras exakt enligt handbokens instruktioner. Om grillen förvarats ihopmonterad, måste du granska instruktionerna för montering för att säkerställa att den är korrekt monterad och utföra nödvändiga läcktest innan grillen används.
- Läs hela handboken innan gasolgrillen används.
- Gasolgrillen får under inga omständigheter modifieras.
- Följ noggrant instruktionerna för tändning när grillen används.
- Gasen måste stängas av vid gasoltuben eller naturgastillförselns ventil när gasolgrillen inte används.
- Håll barn och husdjur borta från den varma grillen. Låt INTE barnen gå in i skåpet.
- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med anordningen.
- Denna anordning är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner gällande anordningens användning av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Lämna inte grillen obevakad när den används.
- Flytta inte på grillen när den är varm eller när den används.
- Denna grill är endast avsedd för hushållsbruk.
- Denna gasolgrill får inte installeras i eller på husbilar eller båtar.
- Gasolgrillen får endast förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme och får inte användas inomhus, i ett garage, inbyggd veranda eller något annat tillslutet utrymme.
- Håll ett lämpligt avstånd till brännbara föremål (27" (686 mm) till enhetens baksida, 24" (610mm) till sidorna). Ett ytterligare avstånd på rekommenderas nära vinylbeklädnad eller glasrutor.
- Se till att cylinderkåpens ventilationsöppningar alltid hålls öppna och rena från skräp.
- Använd inte enheten under någon brännbar konstruktion.
- Om skåpet ska inrymma en gasoltub, måste skåpets tankdel vara ventilerat enligt lokala regler och får inte ha något utbyte med det utrymme som inhyser gasolgrillen. En gasolbehållare kan inte förvaras under gasolgrillen.
- När gasoltuben är ansluten till anordningen måste gasolgrillen och tuben förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme.
- Placera inte grillen i en blåsig omgivning. Kraftig vind påverkar gasolgrillens tillagningsförmåga negativt.
- När gasolgrillen förvaras inomhus, måste gasoltuben kopplas loss från grillen och förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme. Frånkopplade tuber får inte förvaras i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme. Naturgasenheter måste kopplas loss från tillförseln när de förvaras inomhus.
- Kontrollera gasslangen innan varje användning. Om slangen är överdrivet sliten måste den bytas ut mot en utbytes slang enligt grilltillverkarens anvisningar innan gasgrillen används.
- Förvara aldrig en reservgastub under eller nära grillen.
- Fyll aldrig tuben mer än 80 %.
- Försök inte använda en tub som inte är utrustad med anslutning av typen QCC1.
- Läcktesta alla anslutningar innan de används första gången (även om grillen köptes färdigmonterad), årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut.
- Använd aldrig naturgas i en enhet som utformats för flytande gasol.
- Använd aldrig lättare vätska i en gasolgrill.
- Använd endast kolbriketter tillsammans med Napoleons träkolstråg som är utformad för enheten.
- Brännarkontroller måste vara avstängda när tillförseltuben slås på.
- Tänd inga brännare när locket är stängt.
- Använd inte den bakre brännaren samtidigt som huvudbrännaren används.
- Locket ska vara stängt under uppvärmningen.
- Dra inte slangen under dropptråget. Slangen måste alltid hållas borta från enhetens underdel.
- Rengör fettuppsamlare och droppskydd regelbundet för att undvika pålagringar, vilka kan orsaka fettbränder.
- Avlägsna varmhållningsgallret innan den bakre brännaren tänds. Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret.
- Se till att droppskyddet är korrekt placerat enligt instruktionerna för montering av droppskydd.
- Använd inte sidohyllor för förvaring av tändare, tändstickor eller annat lättantändligt.
- Håll gasledningen borta från uppvärmda ytor.
- Håll eventuella strömsladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Inspektera regelbundet den infraröda brännarens venturirör så att inte spindelväv eller andra hinder förekommer. Rengör rören helt om du hittar några sådana hinder.
- Gasolgrillen för matlagning utomhus och dess avstängningsventil måste kopplas loss från gastillförselns rörsystem under alla trycktest av systemet med testtryck som överstiger 0,5 psi (3,5 kPa).
- Gasolgrillen för matlagning utomhus måste isoleras från gastillförselns rörsystem genom att stänga dess manuella avstängningsventil under alla trycktest av gastillförselns rörsystem med testtryck upp till 1/2 psi (3,5 kPa).



Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

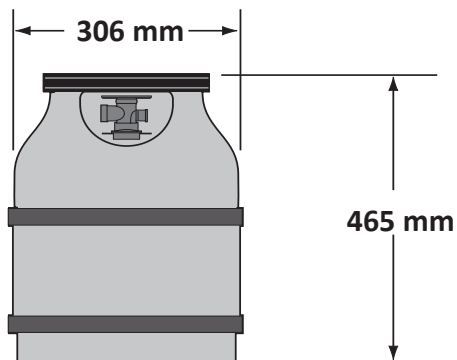
Gastub

Använd endast gastuber som uppfyller nationella och regionala normer. För optimal prestanda ska grillen drivas med propangas. Minsta tubstorlek för butan är 13 kg och för propan gäller 6 kg. Säkerställ att tuben innehåller tillräckligt med bränsle för att driva anordningen. Hör efter med din lokala gasleverantör vid eventuella tveksamheter.

- Hantera tubventilen med försiktighet.
- Anslut aldrig en tub som inte uppfyller lokala normer.
- Endast tuber som är anslutna till anordningen får förvaras i skåpet eller i närheten av anordningen. Förvaringen måste uppfylla paragrafen INBYGGD TUBFÖRVARING i följande avsnitt. Reservtuber får inte förvaras i skåpet eller i omedelbar närhet till en enhet som används. Gastuber får inte utsättas för extrem hetta eller direkt solljus.

Tubanslutning: Säkerställ att slangen för gasreglage inte är tilltrasslad. Ta bort lock eller plugg från tubens bränsleventil. Fäst reglaget vid tubens ventil. Läcktesta alla sammanfogningar innan grillen används. Läcktest måste utföras årligen, samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.

Exempeltub



Gas slang



WARNING! Denna gasgrill måste installeras av en licensierad gasmontör. Gasgrillen kan inte anslutas till gasotillförseln med hjälp av slangar, förutom för att ansluta tubreglaget till rörsystemet. Ökad temperatur inuti skåpet kan få slangerna att smälta. Använd medföljande flexibla metallkoppling för att ansluta gasgrillen till godkända styva rör, godkända kopparrör eller godkända flexibla metallkopplingar. Säkerställ att installationen uppfyller alla lokala och nationella lagar. Hela installationen av gastillförsel måste läcktestas innan gasgrillen används. Se handboken för fullständiga instruktioner gällande montering.

- Om slang eller reglage inte levereras från tillverkaren, får endast sådana slangar och reglage som uppfyller nationella och regionala normer användas.
- Säkerställ att slangerna inte kommer i kontakt med fett, annan hett spill eller någon annan het yta på anordningen.
- Kontrollera slangerna regelbundet. Om den har revor, har smält eller är sliten, byts slangerna ut innan anordningen används.
- Rekommenderad slanglängd är 0,9 m. Slangens längd får inte överstiga 1,5 m.
- Säkerställ att slangerna är fria från trassel när de monteras.
- Byt ut slangerna innan det utgångsdatum som är tryckt på dem.

Tekniska data

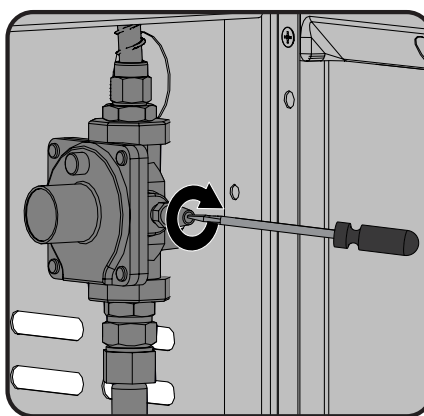
Följande tabell innehåller anordningens ingångsvärden.

Brännare	Mynningens storlek	(brutto) Värmetillförsel (total)	Gasanvändning (total)
	I	I	I
Huvudenhet (Flamma)	#60	15.2 kW	1120 g/hr
Huvudenhet (Infraröd)	#60	7.6 kW	560 g/hr
Baksida	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
Rökare	#67	2.5 kW	182 g/hr
Uppvärmning	#67	2.5 kW	182 g/hr

Godkända gaser och tryck. Kontrollera märkskylt för att säkerställa att det överensstämmer med följande lista.

Gaskategori	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+
Öppningsstorlekar (se ovan)	I	I	I	I	II	II	II
Gaser och tryck	Butan och propan vid 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Butan och propan vid 37 mbar	Butan och propan vid 50 mbar	G20 vid 20mbar	G20 vid 20/25 mbar	G20/G25 vid 20/25 mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, 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, SK, SI	PL	AT, CH, 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

Manipulera eller modifiera inte med reglaget. Använd enbart reglage som klarar det tryck som anges i tabellen ovan. Grillen är utrustad med ett inre reglage. Detta inre reglage har ett expansionsstryck på 24,5 mbar för gasol och 18,5 mbar för naturgas och får inte modifieras eller justeras. Vid utbyte får endast sådant reglage användas som anges av tillverkaren.



Denna enhet inkluderar en intern regulator som stabiliserar gasstrycket och förbättrar grillens prestanda. Regulatorn kan inte regleras. En tryckgivare finns placerad på regulatorns sida. Den kan användas av en kvalificerad reparatör vid underhållsarbete eller reparation av grillen för att fastställa om regulatorn fungerar korrekt. Skruven inuti tryckgivaren måste alltid vara åtdragen, förutom när regulatorn tryckprovas (utförs endast av kvalificerad servicepersonal).



Instruktioner för gaskoppling

WARNING! Denna grill är endast utformad för icke brännbara förhållanden och måste installeras och underhållas av en kvalificerad installatör i enlighet med lokala regler.

WARNING! Skåpstomme, skåp och bänk måste vara tillverkade av icke brännbart material.

WARNING! Trycket till grillen måste överensstämma med angivelserna på grillens märkskylt. Om trycket är större måste ett reglage installeras.

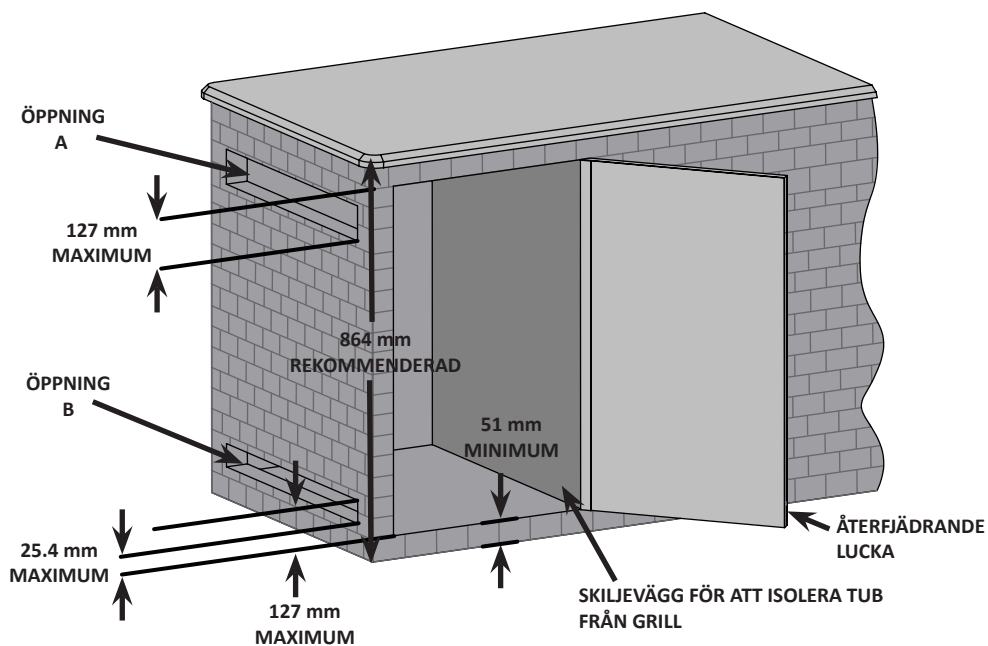
INBYGGD GASOLKOPPLING: Rören upp till gasolgrillen är installatörens ansvar och rören ska placeras enligt bilden i de inbyggda instruktionerna. En böjlig metallkoppling ingår för att förenkla enhetens installation. Anslut den böjliga metallkopplingen till nippeln i ändan av förgreningsröret. Anslut kopplingens andra ända till gasolröret. Se till att kopplingen inte går igenom en vägg, golv, innertak eller skiljevägg och att den skyddas från att skadas. Använd inte en slang för anslutning av enheten, förutom vid anslutning av tubreglaget till rörsystemet. Den måste anslutas med styvt rör, kopparrör eller en godkänd böjlig metallkoppling som överensstämmer med nationella och regionala regler.

Installationen måste överensstämma med nationella och regionala regler. Röret för gasotillförsel måste ha tillräcklig storlek för den ineffekt i kW som är angiven på märkskylten, baserat på rörens längd. Om en sidobrännare installeras, måste en separate ledning avgränsas till sidobrännarenheten och angöra sidobrännarens öppning vid angiven plats. Om skåpet ska inrymma en gasotub, måste skåpets tankdel vara ventilerat enligt lokala regler och får inte ha något utbyte med det utrymme som inhyser gasolgrillen. En gasotub kan inte förvaras under gasolgrillen.

INBYGGD TUBFÖRVARING: Inbyggd tubförvaring som helt innesluter tuben måste uppfylla båda följande krav:

1. Minst en fri ventilationsöppning på skåpets exponerade yttersida, placerad inom 127 mm från skåpets översida. Öppningen måste ha en total fri yta på över 130 cm² för en tub på upp till 9 kg och 195 cm² för en tub som är större än 9 kg.
2. Minst en ventilationsöppning på den exponerade yttre sidan av skåpet placerad 25,4 mm eller mindre från golvnivå. Öppningen måste ha en total fri yta på över 65 cm² för en tub på upp till 9 kg och 100 cm² för en tub som är större än 9 kg. Den övre kanten får inte vara mer än 127 mm över golvnivå.

Varje öppning måste vara stor nog att klara införsel av en 3,2 mm stav.



TUBSTORLEK	YTA FÖR ÖPPNING A	YTA FÖR ÖPPNING B
UPP TILL 9.1 KG	130 cm ²	65 cm ²
STÖRRE ÄN 13.6 KG	195 cm ²	100 cm ²

**WARNING!**

- Tubens ventiler måste vara lättåtkomliga för handmanövrering. En lucka på skåpet för att säkerställa åtkomst till tubventilerna är acceptabelt, förutsatt att den är återfjädrande och kan öppnas utan att verktyg måste användas.
- Gasoltubens skåp måste isolera tuben från brännarens avdelning för att skydda mot strålning, utgöra en flamspärre och skydda från främmande material som exempelvis heta fett droppar. Skåpet kan inte placeras direkt under grillen.
- Det måste vara ett fritt utrymme på minst 51 mm mellan golvet i gasoltubens skåp och marken.
- Skåpet måste vara utformat så att gasoltuben kan anslutas och frångöpas samt att anslutningarna kan inspekteras och testas utanför gasoltubens skåp. Anslutningar som kan störas när tuben installeras i skåpet måste vara tillgängliga för att kunna testas inuti skåpet.



WARNING! Inbyggda enheter levereras med ett dropptråg som endast rymmer en minimal mängd fett. För att förhindra fettbrand måste tråget rengöras efter varje användning.



WARNING! Skåpets insida måste vara åtkomlig för att kunna ansluta gasen.



FARA! Läs alla instruktioner noga innan grillen används. Om instruktionerna inte efterföljs exakt kan detta resultera i brand som orsakar allvarlig skada eller död. Hela installationen måste läcktestas innan gasolgrillen används.

Elektriska åtgärder



WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall.

- 230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.
- För att förhindra elektriska stötar ska varken sladd eller kontakter nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- Dra ur kontakten ur uttaget när grillen inte används samt innan rengöring. Låt den svalna innan delar sätts tillbaka eller tas av.
- Använd ingen gasolanordning för utomhusbruk med skadad sladd, kontakt eller sedan anordningen har krånglat eller skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren för reparation.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess representant eller en likvärdig kvalificerad person för att undvika fara.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller vidröra heta ytor.
- Använd inte gasolanordningar för utomhusbruk i andra syften än de avsedda.
- Vid anslutning kopplas först kontakten till gasolustrustningen för utomhusbruk och därefter ansluts denna till uttaget.
- Denna gasolustrustning för utomhusbruk skall endast användas i en krets som skyddas av jordfelsbrytare (GFI).
- Avlägsna aldrig jorduttaget eller använd tillsammans med en adapter med 2 poler.
- Använd endast förlängningssladdar med 3-poligt jorduttag, märkt med utrustningens effektklass och godkänd för utomhusbruk med en W-A-märkning.

SE

Instruktioner för läcktest



WARNING! Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



WARNING! Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



Läcktest: Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.



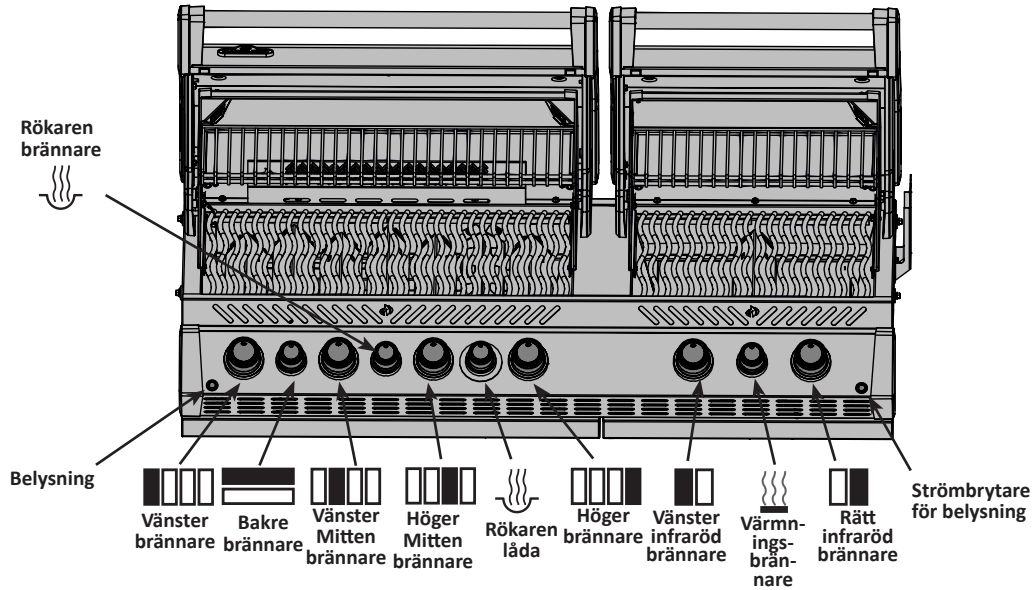
Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.



Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

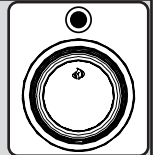
Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälp.

Instruktioner för tändning



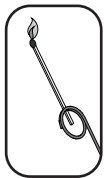
VARNING! Locket **MÅSTE** vara öppet.

Avstängt läge



VARNING! Säkerställ att alla brännarna är avstängda. Öppna ventilen på gasolflaska långsamt.

Tändning av huvudbrännare	Tändning av brännare för röktråg	Tändning av bakre brännare (om detta finns)	Tändning av sidobrännare (om detta finns)
1. Öppna locket.	1. Öppna locket.	1. Öppna locket.	1. Öppna brännarlocket
2. Tryck och vrid varje vred för huvudbrännarna till maxläge. Om pilotlågan tänds, fortsätt att trycka ner vredet tills brännaren tänds och släpp sedan.	2. Tryck och vrid reglaget för brännaren till max.läge.	2. Ta bort värmehyllan.	2. Tryck och vrid reglaget för sidobrännaren till max.läge.
3. Om pilotlågan inte tänds, vrid omedelbart tillbaka vredet till avstängningsläge och upprepa position 2 flera gånger	3. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.	3. Tryck och vrid reglaget för bakre brännaren till max.läge.	3. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.
4. Om varken pilotlågan eller brännaren tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa steg 2 och 3 eller tänd med en tändsticka.	4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 2.	4. Tryck och håll inne knappen för elektrisk tändning tills att brännaren tänds eller tänd med en tändsticka.	4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 2
5. För att tända med tändsticka, fäst tändstickan i medföljande hållare. Håll tändstickan sedan ner genom droppskyddet samtidigt som man vrider vredet för just den brännaren till max.läge.		5. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid tillbaka vredet till avstängningsläge och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner. Upprepa sedan från steg 3	



VARNING! Använd inte den bakre brännaren samtidigt som du hanterar huvudbrännarna då risk finns för överhettning.

Instruktioner för tillagning

Första tändning: När gasgrillen tänds första gången avger den en lätt doft. Detta är ett helt normalt och tillfälligt tillstånd som orsakas av inbränningen av inre färger och smörjmedel som används under tillverkningen och kommer inte att uppstå igen. Kör bara huvudbrännarna på hög i ungefär en halvtimme. Placera inte denna grill på platser med mycket vind. Kraftigare vindar försämrar grillens prestanda. Under extrema omständigheter när kraftiga vindar blåser mot grillens baksida, kan värme pressas fram till kontrollpanelens undersida. Detta kan leda till att kontrollpanelen kan bli extremt varm och vreden kan deformeras.



Till din Napoleon medföljer en vindavvisare. Den kommer att minska risken för otillräcklig värme pga. vinden.

OBS! Napoleon ansvarar inte för överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation.

Användning av huvudbrännare: När mat ska brynas, rekommenderar vi att grillen värms upp genom att alla brännare sätts på högsta värme med stängt lock i ungefär tio minuter. Mat som ska tillagas under kortare tid (fisk och grönsaker) kan grillas med öppet lock. Tillagning med stängt lock ger högre och jämnare temperaturer som kan minska tillagningstiden och ge en jämnare tillagning. Livsmedel med längre tillagningstid än 30 minuter, som exempelvis stekar, kan tillagas indirekt (där den brännare tänds som är mitt emot matens placering). Vid tillagning av magert kött, som kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallren oljas innan uppvärmning för att minska risken för att det fastnar. Tillagning av kött med högt fettnnehåll kan orsaka uppfламning. Putsa bort fett eller sänk temperaturen för att förhindra detta. Flytta köttet från flammorna och sänk värmen om uppfламning uppstår. Lämna locket öppet. Se Napoleons kokbok Grillning för alla säsonger för mer information.

Användning av infraröd huvudbrännare (om sådan finns): Följ tändningsrutinen för infraröd brännare och kör på hög värme i 5 minuter med stängt lock eller till dess att de keramiska brännarna glöder röda. Placera mat på grillen och tillaga enligt de tider som står uppräknade i tabellen för infraröd grillning. Fortsätt tillaga över de infraröda brännarna på hög, medium eller låg värme efter egen smak och vänd ofta på maten. Du kan också placera maten över brännare som inte är tända, stänga locket och låta ugnstemperaturen långsamt avsluta tillagningen.



VAR FÖRSIKTIG! Genom den starka värme som infraröda brännare ger, bränns snabbt mat som lämnas obevakad över brännarna. Håll locket öppet under tillagning när de infraröda brännarna är inställda på hög värme. Den starka värmen ger tillräcklig temperatur för bryning även med öppet lock. Därför måste maten också bevakas för att förhindra att den bränns vid.

Direkt tillagning: Placera maten som ska tillagas på grillen direkt över värmen. Denna metod används vanligtvis för att bryna livsmedel som inte kräver förlängda tillagningstider, exempelvis hamburgare, köttskivor, kycklingdelar eller grönsaker. Livsmedlen bryns först för att innesluta safter och smak och därefter sänks temperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

Indirekt tillagning: Tänd en eller fler brännare och placera livsmedlen som ska tillagas på grillen över en brännare som inte används. Värmen cirkulerar runt livsmedlen och tillagar dem sakta och jämnt. Tillagning enligt denna metod är i stort sett detsamma som tillagning i ugn och används vanligtvis för stora köttbitar som stekar, kyckling eller kalkon, men kan också användas för livsmedel som är benägna att flamma upp eller för rökning. Lägre temperaturer och längre tillagningstider ger ett mörkt resultat.

Användning av bakre brännare (om sådan finns): Avlägsna uppvärmningsgallret före användning. Den extrema hettan kan skada varmhållningsgallret. Grillgaller ska också avlägsnas om de hindrar rotisserieset. Den bakre brännaren är utformad för att användas tillsammans med rotisseriesekitet som finns hos din återförsäljare. Se instruktioner för montering av rotisseriesekitet.

Avlägsna rotisseriesmotorn från gasgrillen för att använda motvikten. Placera grillspettet med kött som ska tillagas över hängarna i grillen. Köttet hänger naturligt med den tunga sidan nedåt. Dra åt motviktens arm och vikten så att armen är vänd uppåt. Dra motvikten in eller ut för att balansera lasten och dra åt när den är rätt placerad. Sätt tillbaka motorn och börja tillagningen. Placera ett fat i metall under köttet för att samla upp droppande fett för ösning och för en naturligt välsmakande sky. Vätska för ösning kan tillsättas efter behov. För att innesluta safterna används först den bakre brännaren på hög värme varefter värmen sänks för att maten ska bli helt tillagad. Håll locket stängt för bästa resultat. Stekar och fågel får perfekt färg på utsidan och blir saftiga och möra på insidan. EN kyckling på cirka 1,5 kg tar ungefär 1 ½ timme att tillaga med rotiserie på medium till hög värme. Se Napoleons kokbok *Grillning för alla säsonger* för mer information.



WARNING! Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasgrillens delar om de inte rengörs regelbundet. Efter avslutad matlagning monteras rotisseriedelarna isär och tvättas noggrant med varmt tvålatten samt förvaras inomhus.

Brännare för rökspån: Brännaren för rökspån är utformad för att användas tillsammans med rökspånspacket. Följ instruktionerna för tändning av brännaren och sätt på hög effekt i 10 minuter, sänk därefter till önskad nivå. Öppna rökspånspacket och placera en liten mängd av rökspån i den fasta delen. Eftersom det är mycket lätt att "överröka" så använd små mängder vid ditt första försök. För att få en lagom röksmak behövs endast en liten mängd rök. För mycket rök bolmande ut ur enheten är inte önskvärt och kommer ofta att efterlämna en sotig smak på maten som inte smakar gott. Blötläggning av spånen före användning saktar ner förbränningen och ökar röksmaken.

Produkter för rökning finns i olika former, bitar, chips, spån och pellets, och finns även i många olika smaker. Använd endast produkter som du vet inte har behandlats eller välj att endast köpa från Napoleon-återförsäljare.

Infraröd värme

De flesta människor vet inte att den värmekälla vi är mest bekanta med, vår sol, värmer upp jorden genom att huvudsakligen använda infraröd energi. Detta är en form av elektromagnetisk energi med en våglängd som är lite större än den röda delen av spektrumet för synligt ljus men mindre än en radiovåg. Denna energi upptäcktes år 1800 av Sir William Herschel som delade upp solljus i dess delfärger med hjälp av ett prisma. Han visade att det mesta av strålens värme föll i området just bakom spektrumets röda del där inget synligt ljus existerade. De flesta material absorberar lätt infraröd energi i en mängd olika våglängder, vilket ger en ökning i dess temperatur. Samma fenomen får oss att känna oss varma när vi exponeras för solljus. Solens infraröda strålar färdas genom rymdens vakuum, vidare genom atmosfären och penetrerar vår hud. Detta ger en ökad molekylär aktivitet i huden, vilket skapar en inre friktion som i sin tur ger upphov till värme och gör att vi känner oss varma.

Mat som tillagas över infraröda värmekällor blir uppvärmda genom samma princip. Kolgrillning är vårt vanligaste alternativ till infraröd tillagning. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas med väldigt lite torkande effekt. Eventuella safter eller oljor som lämnar livsmedlen, droppar ner på kolbädden och förångas till rök som ger maten dess goda grillsmak. Napoleons® infraröda brännare fungerar på samma sätt. I varje brännare finns 10 000 öppningar, var och en med sin egen lilla låga som får den keramiska ytan att glöda röd. Denna glöd avger samma typ av infraröd värme till maten utan att du behöver krångla med grillkol. Infraröda brännare ger också en yta med jämnare uppvärmning som är enklare att reglera än en koleld. För snabb bryning kan brännarna ställas in på hög, men kan också vridas ner för långsammare tillagning. Vi vet alla hur svårt detta är på en koleldad grill. Traditionella gasbrännare värmer livsmedlen på ett annat sätt. Luften som omger brännarna värms upp av förbränningen och stiger sedan upp till maten som tillagas. Detta ger lägre grilltemperaturer som är idealiska för känsligare matvaror som skaldjur eller grönsaker, medan Napoleons infraröda brännare ger en brynande värme för saftigare och mer smakrika köttskivor, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips hänvisas till tabellen för infraröd grillning.

Tabell för infraröd grillning

Livsmedel	Inställning av reglage	Tillagningstid	Användbara förslag
Köttskiva ca 2,5 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida. Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme. Hög värme, 2 min. på var sida och därefter mediumvärme.	4 min. - Blodig 6 min. – Medium 8 min. - Välstekt	Fråga efter kött med marmorerat fett när du väljer kött för grillning. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under tillagningen och gör köttet mört och saftigt.
Hamburgare ca 1 cm tjock	Hög värme, 2 min. på var sida. Hög värme, 2 1/2 min. på var sida. Hög värme, 3 min. på var sida.	4 min. - Blodig 5 min. – Medium 6 min. - Välstekt	Förberedelse av hamburgare för beställning blir enklare genom att variera tjockleken på biffarna. Vill du ge köttet en exotisk smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med hickory i Napoleons röktråg.
Kycklingdelar	Hög värme, 2 min. på var sida, därefter mediumlåg till låg värme.	20-25 min.	Leden, låret och benet från sidan utan skinn ska skivas 3/4 igenom för att köttet ska ligga plant på grillen. På så vis tillagas det snabbare och jämnare. Vill du ge maten en egen smak kan du pröva att tillsätta rökspån som smaksatts med mesquite i Napoleons röktråg.
Fläskkotletter	Medium	6 min. per sida	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för ett mörare resultat.
Revbensspjäll	Hög värme i 5 minuter, låg för att avsluta.	20 min. per sida, vänd ofta.	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla till dess att köttet släpper lätt från benen.
Lammkotletter	Hög värme i 5 minuter, medium för att avsluta.	15 min. per sida,	Putsa bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för ett mörare resultat.
Grillkorv	Medium - låg	4-6 min.	Välj korvar av större storlek. Skär upp skinnet på längden innan du grillar korven.

Instuktioner för belysningen

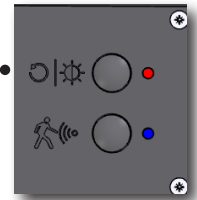
Rörelsesensor, vred, och innerbelysning.



Slå på strömbrytaren på kontrollpanelen. Kontrollboxen ska vara på vänster sida av insidan av ditt underskåp. (Se avsnittet för installation i denna bruksanvisning).

Ljusstyrka: Tryck på knappen för för att ändra ljusstyrkan mellan hög (100%), medium (65%) och låg (35%).

Detta kan bara ändras när lamporna på vreden är i vitt eller blått läge.



Rörelsesensor

- Vred- och logotypljusen fortsätter att vara PÅ så länge som rörelse detekteras inom 1 meter från din grill. De stängs av efter 15 minuters inaktivitet.
- Medan rörelsessensorn är PÅ (som indikeras av den blå lysdioden) kan du slå på och stänga innerbelysningen med ljus-knappen .
- Tryck på -knappen för att stänga av sensorn.
- Nu styrs alla dina ljus med strömbrytaren .
- Innerbelysning stängs av efter två timmar.
- Om rörelsessensorn är AV, stängs även vred- och logotypljusen efter två timmar



Belysningslägen

Standardläge

- Vredbelysning Blå
- Ljusstyrka på hög
- Rörelsesensorn är På

Vredbelysningens lägen

- Blå • Ljusstyrkan kan bara justeras i dessa lägen.
- Vit • Grön- färgvalsläge

Välj läge för vredbelysningen genom att hålla ner -knappen för att växla från blått till vitt till grönt. Släpp det i önskat läge.

Gå tillbaka till standardläge genom att hålla nere knappen i 2 sekunder.

Val av färg

- När du har vreden i färgvalsläget, kommer belysningen och logotypen långsamt att skifta genom färgspektret, börjar vid grönt.
- Tryck **snabbt på** -knappen två gånger för att stoppa på den färg du väljer
- Tryck två gånger igen för att låta det fortsätta att skifta färger.

Logotypprojektion PÅ / AV

- Logotypen och vredens belysning fungerar som tillsammans, men om du vill stänga av logotypprojektion och hålla vreden tända kan du göra det.
- **Dubbelklicka på** -knappen för att stänga av logotypprojektion när som helst. **Dubbelklicka igen på** för att slå på den igen.
- Om enheten slås AV och PÅ igen (huvudströmbrytare) återgår logotypprojektion till sitt standardläge.



Instruktioner för rengöring



VARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.



VARNING! För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Undvik oskyddad kontakt med varma ytor. Säkerställ att alla brännare är avstängda. Rengör grillen på en yta där rengöringsmedel inte skadar altandäck, gräsmatta eller uteplats. Använd inte rengöringsmedel för ugn för att rengöra någon del av denna gasolgrill. Använd inte en självrengörande ugn för att rengöra grillgaller eller någon annan del av gasolgrillen. Grillsås och salt kan vara frätande och ger en snabb försämring av gasolgrillens delar om de inte rengörs regelbundet.



Observera: Rostfritt stål har en förmåga att oxideras eller fläckas tillsammans med klorid eller sulfid, i synnerhet längs med kusten och annan kärvt miljö som exempelvis den varma, fuktiga luften runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar kan uppfattas som rost men kan enkelt avlägsnas eller förhindras. Tvätta alla ytor i rostfritt stål med rent vatten och/eller rengöringsmedel för rostfritt stål var tredje till fjärde vecka eller så ofta som krävs för att förhindra och avlägsna fläckar.

Grillgaller och varmhållningsgaller: Grillgaller och varmhållningsgaller rengörs bäst med en borste med mässingsborst under uppvärmningen. Stålull kan användas på envisa fläckar. Det är normalt att galler i rostfritt stål (om sådana finns) missfärgas permanent vid regelbunden användning genom tillagningsytans höga temperatur.

Kontrollpanel: Kontrollpanelens text är tryckt direkt på det rostfria stålet och kommer med rätt underhåll att förbli mörkt och läsbart. För rengöring av panelen används endast varmt tvålatten. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel på några rostfria ytor, särskilt inte på trycket på kontrollpanelen eftersom den då gradvis kommer att gnidas bort.

Rengöring inuti gasolgrillen: Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingsborst för att rengöra löst skräp från gallrets sidor samt från lockets undersida. Skrapa droppskydden med en spackelkniv eller skrapa och använd en stålborste för att avlägsna askan. Avlägsna droppskydden och borsta bort skräp från brännarna med mässingsborsten. Sopa ner allt skräp från gasolgrillens insida i dropptråget.



VARNING! Inbyggda enheter levereras med ett dropptråg som endast rymmer en minimal mängd fett. För att förhindra fettbrand måste tråget rengöras efter varje användning.

Dropptråg: Lagrat fett är en brandrisk. Rengör dropptråget efter varje användning för att undvika påbyggnad av fett. Fett och överskottssky passerar vidare till dropptråget, placerat under gasolgrillen. Dra loss dropptråget från grillen vid rengöring. Fyll aldrig dropptråget med aluminiumfolie, sand eller något annat material eftersom detta kan förhindra att fett flyter korrekt. Tråget ska skrapas ur med en spackelkniv eller skrapa.

Rengöring av yttre grilllyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvålatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

Lampor: Glaset kan rengöras med en mjuk, ren trasa som man doppat i med varmt vatten och tvål. För svår borttagna fläckar kan en liten mängd avfettningsmedel användas. Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom det kan repa eller skada glaset.

Instruktioner för underhåll

Vi rekommenderar att denna gasolgrill kontrolleras och servas årligen av kvalificerad servicepersonal.

Se alltid till att området runt gasolgrillen är fritt från brännbara material, bensin eller andra lättantändliga gaser och vätskor. Blockera inte ventilationen eller utströmningen av förbränningsluft. Håll cylinderkåpans ventilationsöppningar (placerade på vagnssidorna samt framtill och baktill vid den nedersta hyllan) fria och rena från skräp.



VARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon vid rengöring av grillen.

VARNING! Stäng av gasen vid källan och koppla bort enheten innan service. För att undvika risken för brännskador ska underhållsarbete endast utföras när grillen är kall. Läcktest måste utföras årligen samt var gång någon komponent i gaskedjan har bytts ut eller gaslukt förekommer.

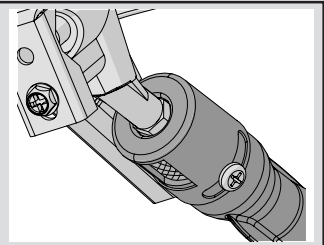
Brännare: Brännaren är gjord av tjockt rostfritt stål 304, men extrem hetta och en korroderande miljö kan orsaka rost på ytan. Denna kan avlägsnas med en borste med mässingsborst.

VAR FÖRSIKTIG! Varning för spindlar.

Spindlar och insekter dras till lukten av propan eller naturgas. Brännaren är utrustad med ett insektsnät på luftspjället, vilket minskar risken för att insekter bygger bo inuti brännaren men eliminerar inte problemet helt. Ett bo eller spindelväv kan få brännaren att brinna med en mjukt gul eller orange låga eller orsaka en brand (bakeld) vid luftspjället under kontrollpanelen. Vid rengöring av brännarens insida måste den avlägsnas från gasolgrillen: Avlägsna skruv(ar) som fäster brännaren vid den bakre väggen. Dra brännaren bakåt och uppåt för att ta loss den. Rengöring: Använd en flexibel borste för venturirör för att rengöra brännarens insida. Skaka ut eventuellt löst skräp från brännaren genom gasintaget. Kontrollera brännarens öppningar och ventilmynningar så att de inte är blockerade. Brännarens öppningar kan tillslutas med tiden på grund av skräp från matlagning eller korrosion. Använd ett öppnat pappersgem eller medföljande underhållsverktyg för att rengöra dem. Borra ur blockerade öppningar med medföljande borrar i en liten sladdlös borrar. Öppningarna är enklare att rengöra om brännaren tas loss från grillen, men det kan också göras med monterad brännare. Böj inte borrar när öppningarna borrar eftersom detta får den att brytas av. Borret är endast för brännarens öppningar, inte för mässingsmynningar (munstycken) som reglerar flödet in i brännaren. Se till att inte förstora hålen. Se till att insektsnätet är rent, tätt och fritt från skräp. Sätta tillbaka brännaren: Utför processen i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännaren. Kontrollera att ventilen angör brännaren vid montering. Byt ut droppskyddets fäste och dra åt skruvarna för att färdigställa arbetet.



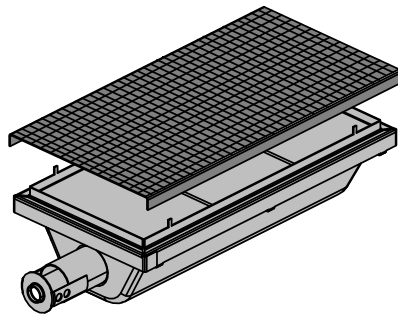
VARNING! När brännaren sätts tillbaka efter rengöring är det mycket viktigt att ventilen eller mynningen går in i brännarens rör innan gasolgrillen tänds. Om ventilen inte är innanför brännarens rör kan brand eller explosion uppstå.



Skydd för infraröda brännare: Din grillis infraröda brännare är konstruerade för långvarig funktion men måste skötas för att förhindra sprickbildning i de keramiska ytorna. Sprickor gör att brännarna inte fungerar korrekt. Nedan följer några orsaker till sprickor samt vad du kan göra för att undvika dem. Skada som orsakats av att dessa steg inte har efterföljts täcks inte av grillens garanti.

1. Påverkan av hårda föremål. Använd aldrig hårda föremål mot den keramiska ytan. Var försiktig när du sätter in eller tar ut grillgaller och tillbehör i eller ur grillen.
2. Kontakt med vatten eller andra vätskor. Kalla vätskor som kommer i kontakt med de varma keramiska ytorna kan få dem att gå sönder. Släng aldrig vatten i grillen för att släcka en låga. Om ytan eller insidan på en brännare blir fuktig när den inte används, kan senare användning av brännaren ge upphov till ånga vilken i sin tur kan orsaka tillräckligt tryck för att ge sprickor i keramiken. Upprepad blötläggning av keramiken kan också få den att svälla och expandera. Denna expansion ger ett olämpligt tryck på keramiken som kan få den att spricka och smulas sönder.

- i) Kasta aldrig in vatten i grillen för att kväva plötsliga flammor.
 - ii) Försök inte använda infraröda brännare utomhus vid regn.
 - iii) Om du hittar vatten stående i grillen (orsakat av regn, vattenspridare osv.), kontrollera då keramiken så att den inte är blötlagd. Om den verkar blöt avlägsnas brännaren från grillen. Vänd den upp och ner för att hålla av överskottsvatten och ta därefter in den för att torka helt.
3. Nedsatt ventilering av varmluft från grillen. För att brännarna ska fungera korrekt måste varmluft kunna komma ut ur grillen. Om den varma luften inte ventileras får brännarna inte tillräckligt med syre, vilket kan orsaka baktändning. Om detta inträffar vid upprepade tillfällen kan keramiken spricka. Täck aldrig mer än 75 % av tillagningsytan med heltäckande metall (exempelvis en plåt eller en stor panna).
 4. Felaktig rengöring. Rengör inte den keramiska ytan med stålborste. Om skräp samlas på din brännare, tänd brännaren och kör den på hög värme i 5 minuter med öppet lock så att skräpet bränns bort.



Ersättningskärm S81006



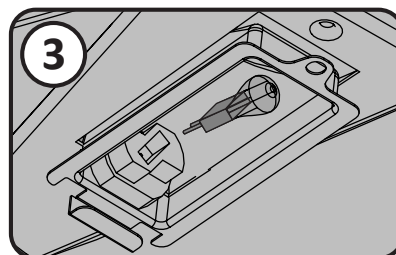
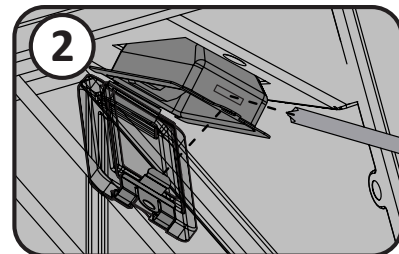
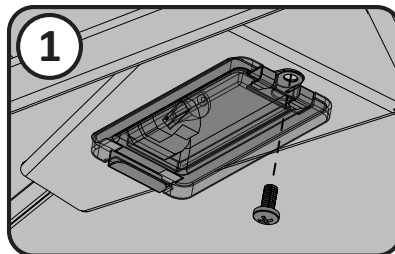
WARNING! Regulator med slang (i de fall detta finns): Undersök om det finns repor, smältmärken, snitt eller sprickor i slang. Om detta finns, använd inte grillen förrän delen blivit utbytt.

Aluminiumgjutningar: Rengör regelbundet gjutningarna med varmt tvålwater. Aluminium rostar inte men höga temperaturer och vittring kan ge upphov till oxidering på aluminiumytor. Detta visar sig som vita fläckar på gjutningarna. Rengör först och slipa därefter lätt med fint sandpapper för att laga ytan. Torka av ytan för att avlägsna eventuella rester och måla med värmebeständig grillfärg. Skydda omgivande områden från att sprejas. Följ tillverkarens riktlinjer för kurering.



VARINING! Använd alltid skyddshandskar vid byte av halogenlamporna på din grill.

Belysning: För att byta ut halogenlampan i din grill måste du först ta bort glaset från lamphuset. Detta tar man bort genom att skruva bort skruven som håller lamphuset på plats och tag därefter bort glaset från huset (inklusive metallfästet). Ta inte i halogenlampan med bara fingrar då hudfett minskar livslängden på lampan. Sätt på skyddshandskar och dra ut den gamla glödlampan från sockeln och sätt dit den nya lampan. Sätt tillbaka glaset genom att trycka tillbaka det på lamphuset och böj flikarna på framsidan av huset tillbaka till rätt läge.



Felsökningsguide

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Låg värme/liten låga när ventilen är inställd på hög	För propan: felaktig tändningsrutin. För naturgas: otillräcklig storlek på matarledning. För båda gaser: otillräcklig uppvärmning.	Säkerställ att tändningsrutinen följs noggrant. Alla gasgrillars ventiler måste vara i avstängt läge när tankventilen slås på. Slå på tanken långsamt så att trycket utjämnas. Se instruktionerna för tändning. Röret måste dimensioneras enligt installationskoden. Värm upp grillen med båda huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter.
Häftiga uppflamningar/ojämn värme.	Felaktigt monterade droppskydd. Felaktig uppvärmning. Överflödigt påbyggnad av fett och aska på droppskydd och i dropptråg.	Se instruktionerna för montering. Värm upp grillen med huvudbrännarna på hög värme i 10-15 minuter. Rengör regelbundet droppskydd och dropptråg. Täck inte pannan med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Brännare brinner med gul låga tillsammans med gaslukt.	Kan orsakas av spindelväv eller annat skräp i brännaren.	Rengör brännaren noga genom att ta bort den. Se allmänna instruktioner för underhåll..
Bakre brännare och sidobrännare kan inte tändas med tändaren men däremot med en tändsticka.	Batteriet är dött eller felaktigt monterat. Lösa ledningar till elektrod eller uttag	Byt ut mot ett slitstarkt batteri. Kontrollera att elektrodledningen är ordentligt intryckt i uttaget på tändarens baksida. Kontrollera att anslutningsledningarna från modulen till tändningsuttaget (om sådant finns) är ordentligt fastsatt på respektive uttag.s.
Huvudbrännaren kan inte tändas med tändaren men däremot med en tändsticka	Jetfire-utgången är smutsig eller tilltäppt.	Rengör jetfire-utgången med en borste med mjuk borst.
Surrande regulator.	Uppstår under varma dagar och är helt normalt.	Detta är inget fel. Det orsakas av inre vibrationer i regulatorn och påverkar inte gasolgrillens prestanda eller säkerhet. Surrande regulatorer byts inte u
Brännarna tänder inte varandra.	Smutsiga eller korroderade fästen.	Rengör eller byt ut efter behov
Färgen verkar flagna inuti locket eller kåpan.	Påbyggnad av fett på inre ytor	Detta är inget fel. Ytan på locket och kåpan är emalj och flagnar inte. Flagandet orsakas av förhårdnat fett vilket torkar till färgliknande skärvor som flagar av. Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktionerna för rengöring.
Brännarens uteffekt på hög inställning är för låg. (Mullrande ljud och fladdrande blå låga vid brännarens yta).	Gasbrist. Matarslangen är klämd. Smutsig eller igensatt mynning. Spindelnät eller annat i venturiröret.	Kontrollera gasnivån i propantuben. Ändra matarslangens läge efter behov. Rengör brännarens mynning. Rengör venturiröret.

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Infraröd brännare (om sådan finns) får bakeld (under drift gör brännaren ett högt "whoosh"-ljud som följs av ett ihållande blåslampeliknande ljud samt blir svag)	<p>Keramiska plattor överfyllda med fett droppar och påbyggnad. Öppningar är igensatta.</p> <p>Brännaren är överhettad på grund av otillräcklig ventilation (för stor grilllyta som är övertäckt av galler eller panna).</p> <p>Sprickor i keramiska plattor.</p> <p>Läckande packning omger den keramiska plattan alternativt är det svetsfel i brännarens hölje.</p>	<p>Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd brännaren igen och kör den på hög värme i minst fem minuter eller tills de keramiska plattorna har en jämn röd färg.</p> <p>Se till att den yta som är täckt av föremål eller tillbehör inte överstiger 75 % av grillens yta. Stäng av brännaren och låt den svalna i minst två minuter. Tänd den därefter på nytt.</p> <p>Låt brännaren svalna och kontrollera noga så att inga sprickor förekommer. Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare och beställ en ersättningsbrännare om du hittar några sprickor.</p> <p>Kontakta din auktoriserade Napoleon-försäljare för instruktioner om hur du beställer en ersättningsbrännare.y.</p>
Tändlågan tänds inte (om sådan finns).	<p>Gasbrist.</p> <p>Hinder i lågans mynning.</p> <p>Elektrokabel lös eller av.</p> <p>Smutsig elektrod.</p> <p>Tändlågan är redan tänd.</p>	<p>När du har vridit tändlågas reglage till högt, vänta ungefär 20-30 sekunder så att luften rensar gasolledningen medan du trycker in tändaren. Fyll gasoltuben. Under inledande montering eller när tuben har fyllts på, är det bäst att tända en av tubbrännarna innan tändlågan tänds. Detta gör att gasen snabbare når grenrörets ventiler.</p> <p>Rengör tändlågas mynning.</p> <p>Byt ut anslutningskabeln.</p> <p>Rengör tändlågas elektrod.</p> <p>Tändlågan kan vara väldigt svår att se, i synnerhet på naturgasenheter. Placera din hand ca 2,5 cm (1 tum) ovanför grilllytan, över tändlågan, och känn om du känner någon värme..</p>
Projektionsbelysning och tändning till sido-/ bakre brännare fungerar inte.	<p>Ingen ström</p> <p>Grillen får ingen ström även om det finns ström i uttaget</p>	<p>Kontrollera strömavbrott i ditt område eller hushåll</p> <p>Säkerställ att grillen är korrekt ansluten till vägguttaget</p> <p>Säkerställ att den röda indikatorn är PÅ i kontrollboxen</p> <p>Kontrollera om säkringen på kabeln i skåpet är trasig eller inte</p>
Tändning, inner- och underskåpsbelysning fungerar men vreden lyser inte när strömbrytaren slås på.	<p>Rörelsedektoren fungerar inte korrekt</p> <p>Brott eller glapp i ledningarna</p>	<p>Kontrollera att den blå indikatorn är PÅ</p> <p>Slå på sensorn genom att klicka på knappen för rörelsedektorn</p> <p>Om den blå indikatorn är PÅ, byt ut rörelsesensorn</p> <p>Byt ut ledningarna på kontrollpanelen</p>

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Belysningen av vreden och innerbelysning fungerar men tändningen för sido-/ bakre brännare fungerar inte	Tändningsknappen fungerar inte korrekt Tändningsblocket fungerar inte ordentligt	Byt tändningsknappen om ljus lyser när du slår på strömbrytaren Kontrollera anslutningarna i kontrollpanelen om inget ljus tänds när det slås på då kontakt kan ha lossnat Byt ut tändningsmodulen om ljuset tänds och tändgnista hörs
Gnista syns och gnistljud uppstår men den tänder inte.	Avståndet mellan elektroderna är för stort eller för litet	Justera avståndet mellan elektroderna om sidobrännaren inte antänds Justera avståndet mellan elektroden och den bakre brännaren om den bakre brännaren inte antänds
Vredet och omkopplarlamporna blinkar åtta gånger med 0,5 sekunders intervall och stängs sedan av.	Batterierna är låga	Byt ut batterierna

BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

För reservdelar och reklationsärenden, kontakta ditt inköpsställe.

Innan du kontaktar ditt inköpsställe, besök Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleon.com.

För att behandla ett reklationsärende behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan eller kvitto).

I vissa fall kan Napoleon begära att delarna returneras för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls.

Innan ni åberopar garantin var medvetna om att följande inte omfattas:

- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).



VAR FÖRSIKTIG! Under uppäckning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga ståldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.

WARNING! Byggnadsmaterial och damm från murningsarbete kan orsaka ytskador på enheten och dess tillbehör. Det bästa alternativet är att installera enheten efter att konstruktionen är klar och arbetsplatsen städats. Om komponenterna måste installeras innan konstruktionen slutförs, måste utsatta ytor täckas för att förhindra korrosion. Alla ytor måste rengöras när konstruktionen är klar. Använd inte saltsyra för att rengöra ytor från murningsrester då kalken som finns i vissa byggmaterial är starkt frätande. Under härdningsperioden, 1 - 2 månader, rekommenderas att en polish eller vax för rostfritt stål (bilvax fungerar) används för att förhindra direkt kontakt med kalkmaterialen.

Komma igång

1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Förstör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.
4. **De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.**
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.
6. Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.

Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).

VERKTYG KRÄVS FÖR MONTERING (ingår ej)

10 mm



ÖPPNINGSTORLEKAR FÖR INBYGGD ENHET

MODELL	ÖPPNINGSTORLEKAR			ANTECKNINGAR
	W	D	H	
BIPRO825	52 3/8" 1330mm	20 5/8" 524mm	8 7/8" 225mm	
SIDOBÄNNARE N370-0504 -LPG N370-0505 -NAT	12 3/4" 324mm	16 1/2" 419mm	4 1/2" 114mm	ÖPPNING PÅ MINST 32 CM ² MÅSTE FINNAS FÖR SIDOBÄNNARENS FÖRBRÄNNINGSLUFT



WARNING! Denna grill är endast avsedd för icke brännbara omramningar alternativt att omges av brandskyddsplåt. Vid anslutning till fast gasnät måste detta göras enligt lokala föreskrifter av en behörig installatör.



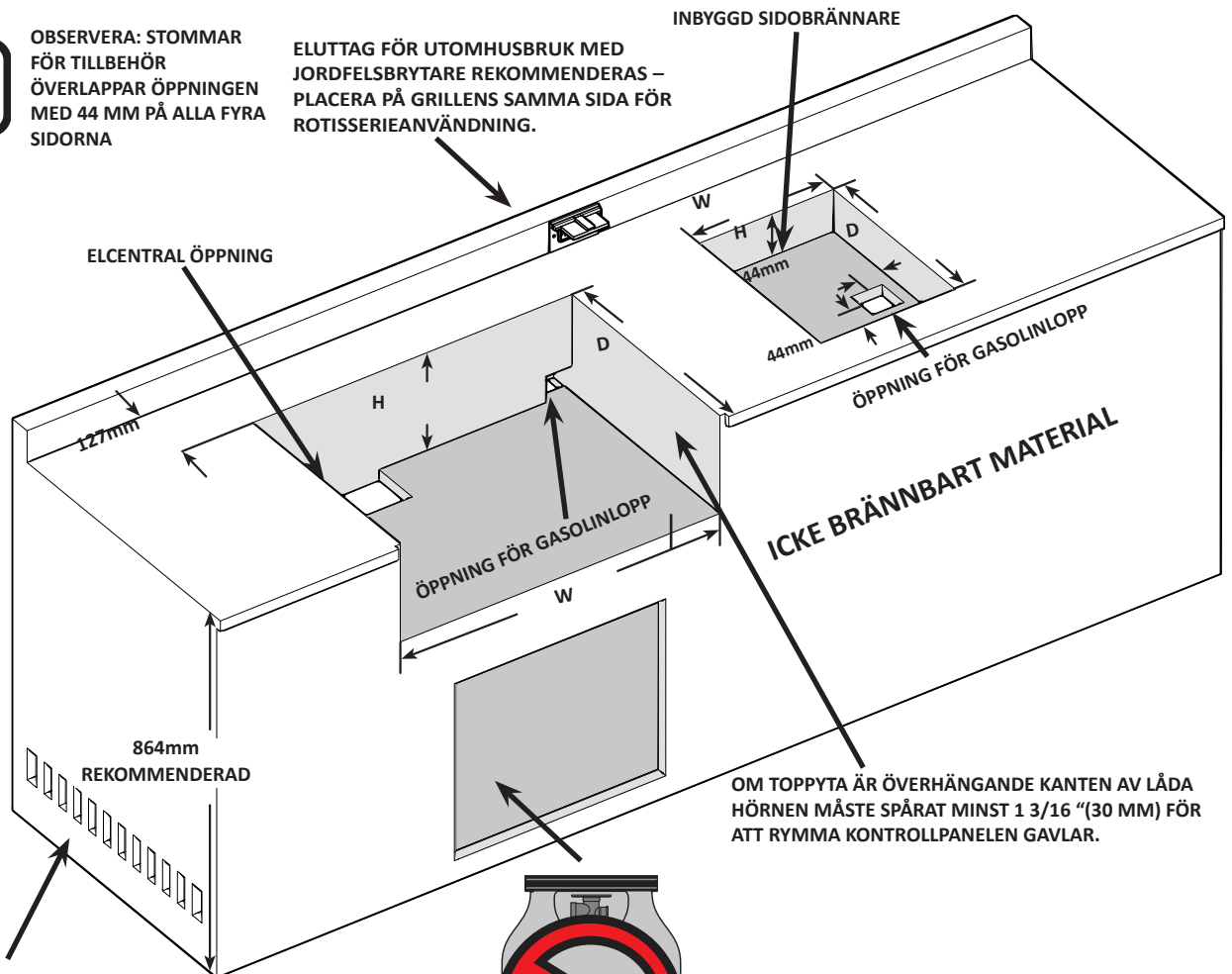
WARNING! Omramning måste byggas av icke brännbart material (A-klassning enligt standard EN 13501-1) alternativt med brandskyddsplåt mellan omramning och grill.



OBSERVERA: STOMMAR FÖR TILLBEHÖR ÖVERLAPPAR ÖPPNINGEN MED 44 MM PÅ ALLA FYRA SIDORNA

ELUTTAG FÖR UTMOMHUSBRUK MED JORDFELSBRYTARE REKOMMENDERAS – PLACERA PÅ GRILLENS SAMMA SIDA FÖR ROTISSERIEANVÄNDNING.

INBYGGD SIDOBÄNNARE



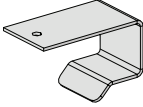
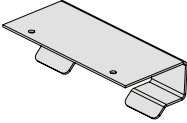

65 cm² VENTILATION KRÄVS PÅ VAR SIDA AV SKÅPET

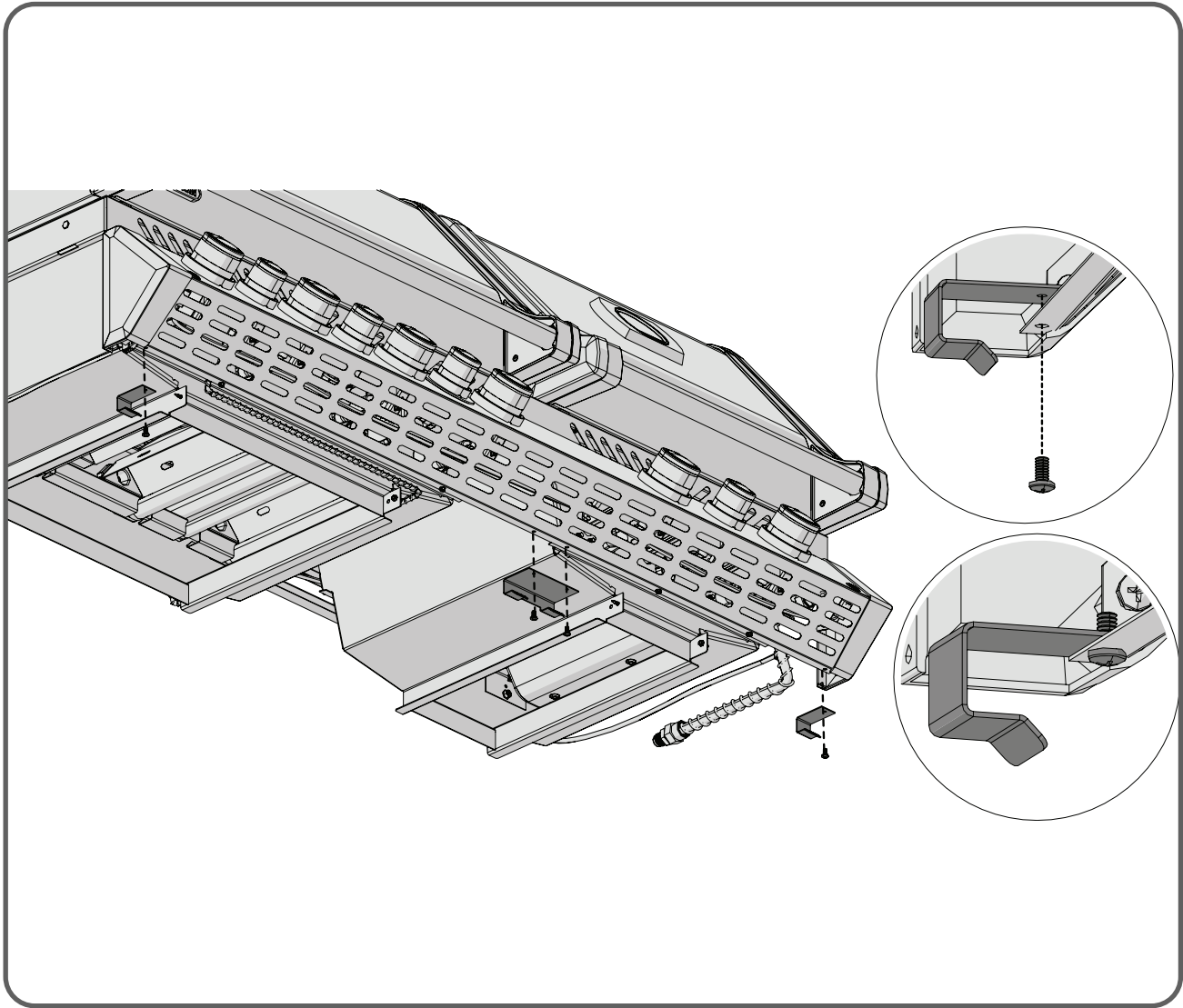
OM TOPPYTA ÄR ÖVERHÄNGANDE KANTEN AV LÅDA HÖRNET MÅSTE SPÅRAT MINST 1 3/16 (30 MM) FÖR ATT RYMMA KONTROLLPANELEN GAVLAR.



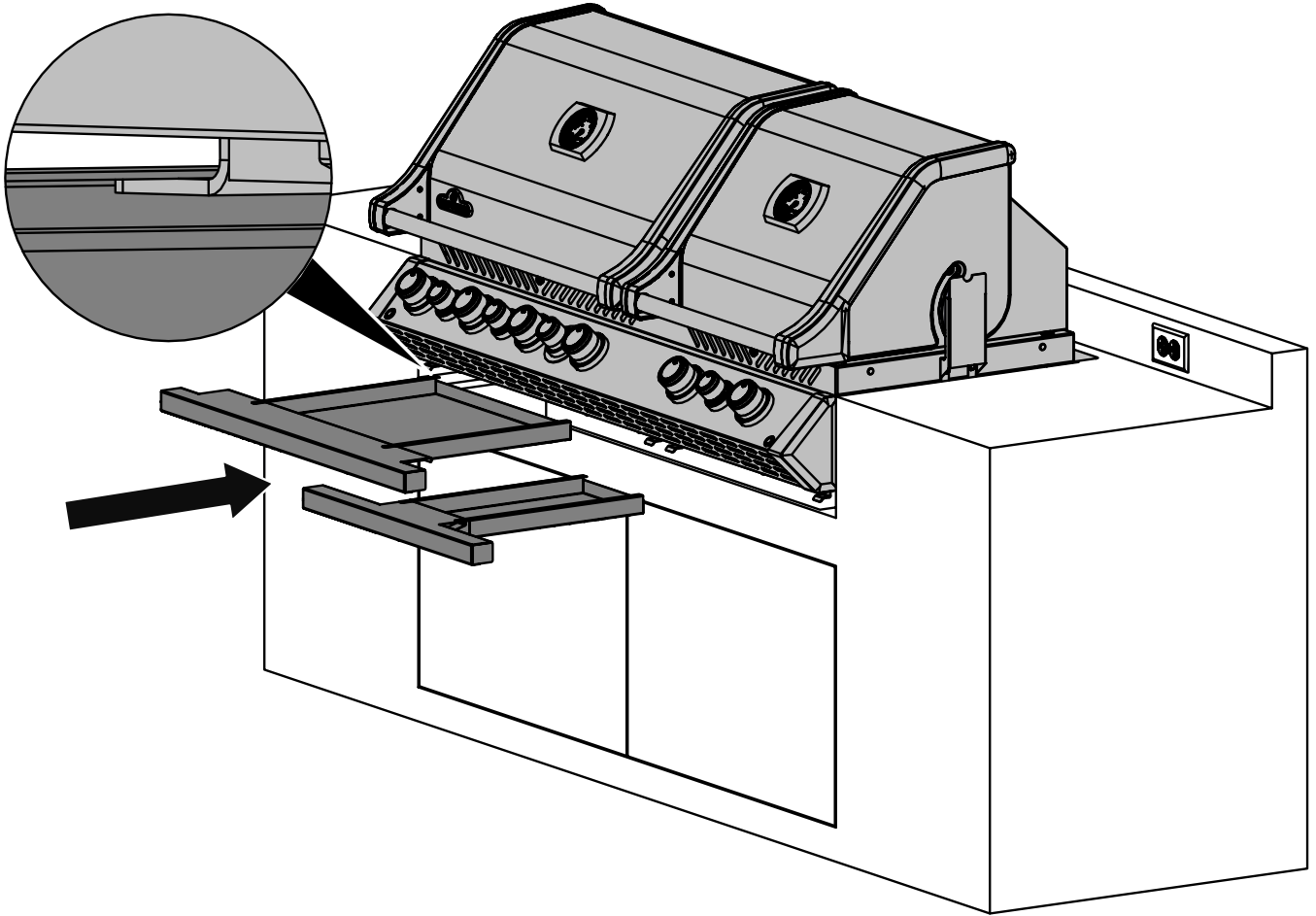
WARNING! SKÅPSTOMME, SKÅP OCH BÄNK MÅSTE VARA TILLVERKADE AV ICKE BRÄNNBART MATERIAL



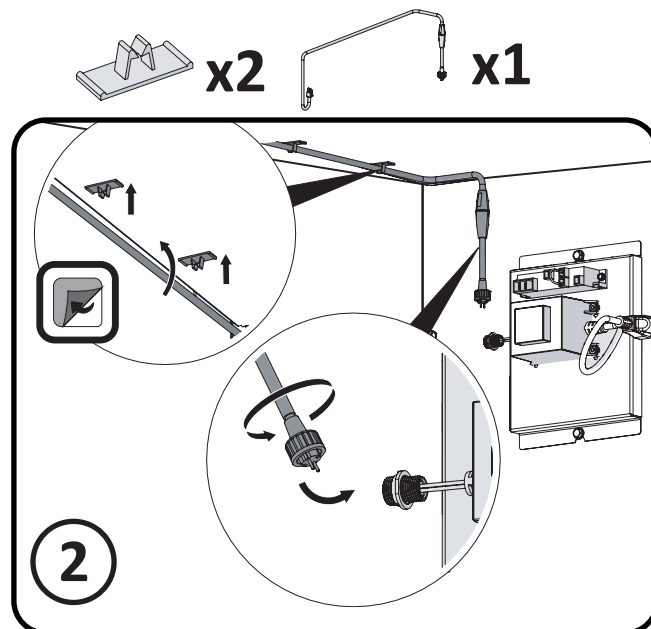
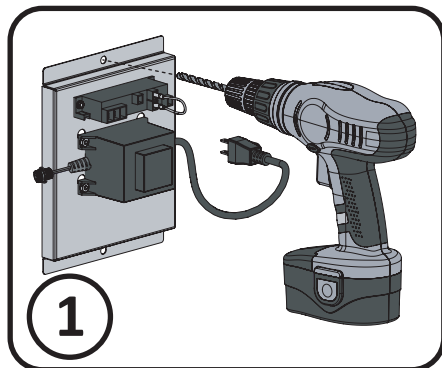
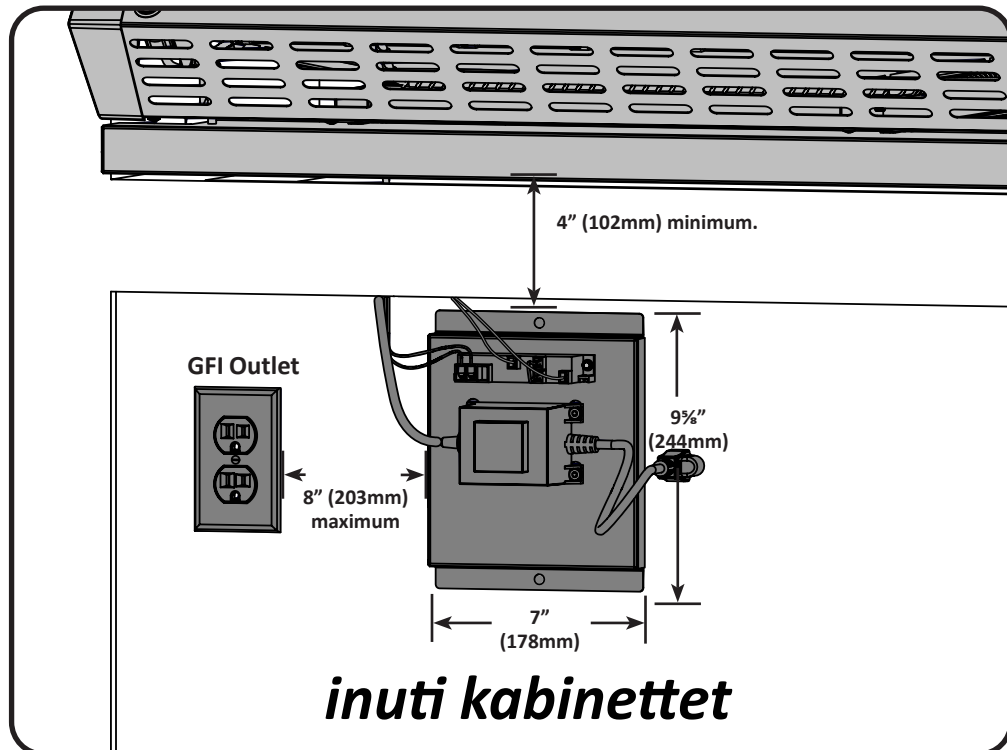
-  **x2**
 -  **x1**
 -  **x4**
- N080-0354 N080-0355 N570-0042 (10-24 X 3/8")



SE



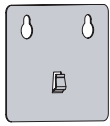
BIPRO825 INBYGGDA INSTRUKTIONER



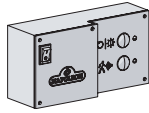
WARNING! Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till skador på egendom, personskada eller dödsfall.

De elektriska system i grillarna förmonteras i en elektrisk låda som måste placeras minst 102 mm under grillbordets undersida, se bild. Fäst den elektriska lådan på insidan av skåpet, se till att ventilationshålen inte är blockerade.

Anslut strömkabel till ett uttag som är anslutet till en jordfelsbrytare. Ta aldrig bort jordkontakten och använd aldrig en adapter med endast 2 stift.



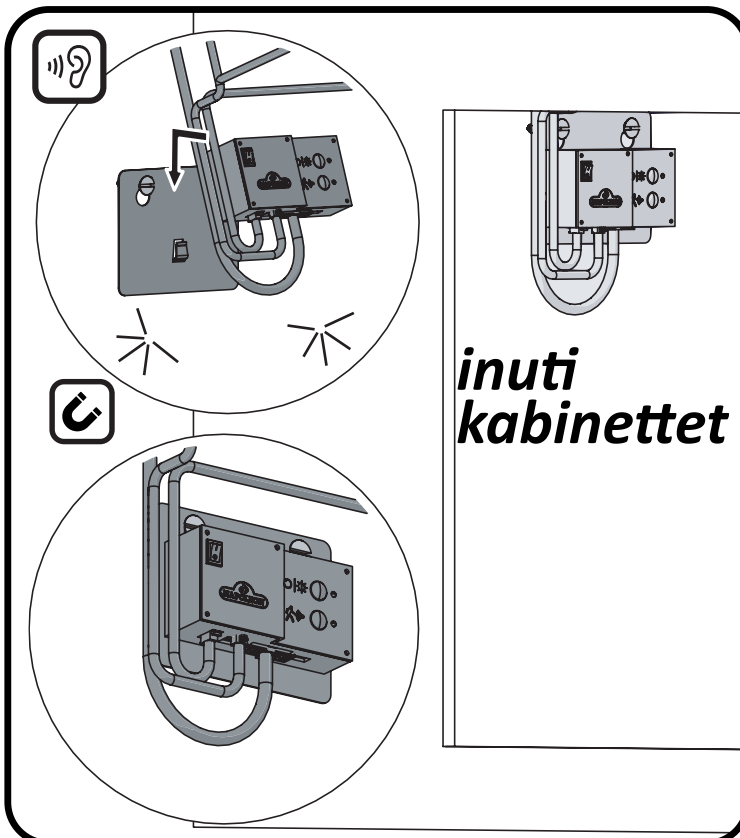
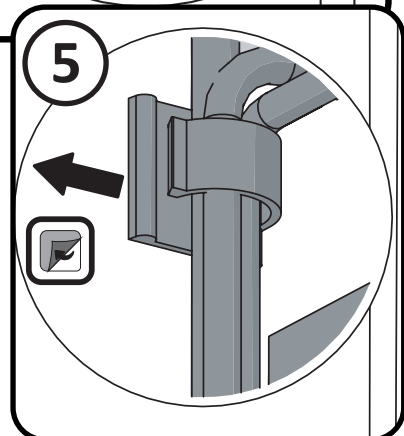
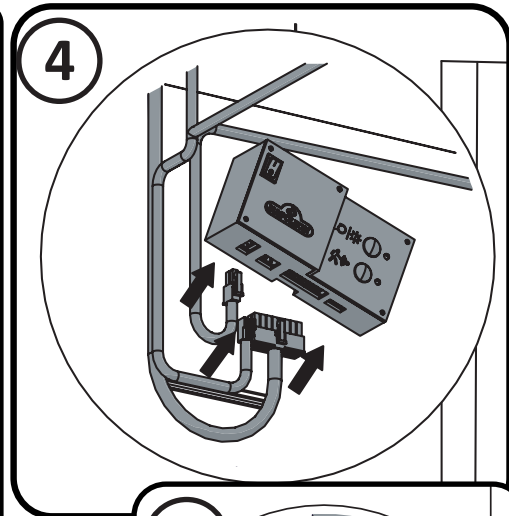
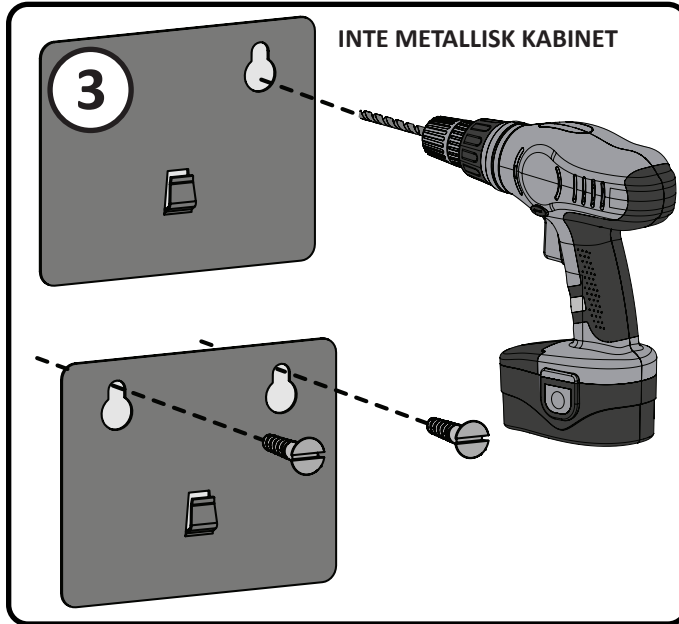
x1

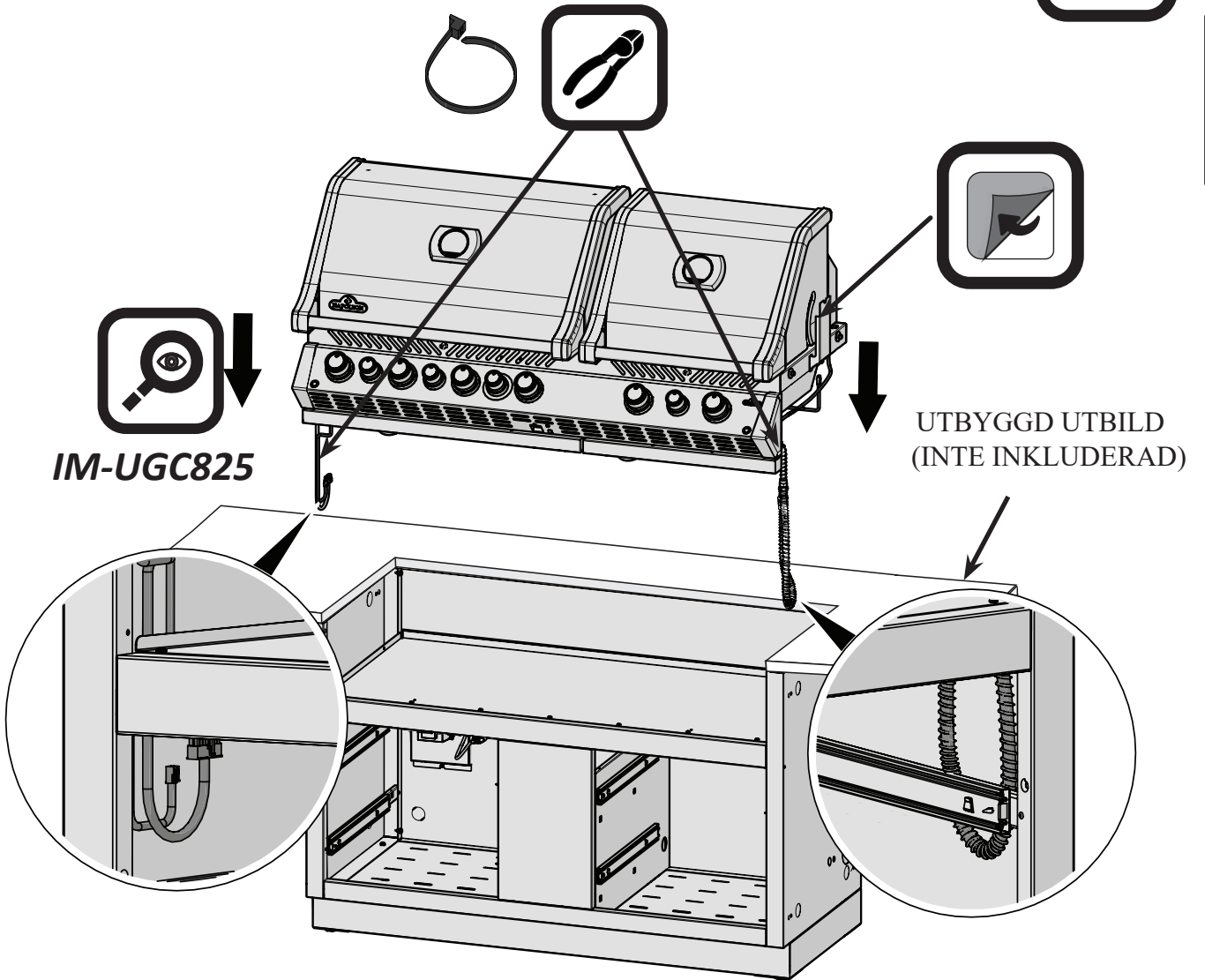


x1



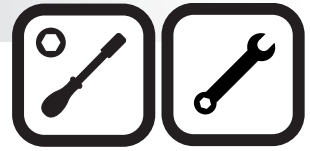
x1



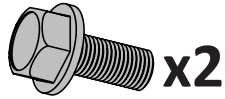



IM-UGC825

↓
**UTBYGGD UTBILD
(INTE INKLUDERAD)**

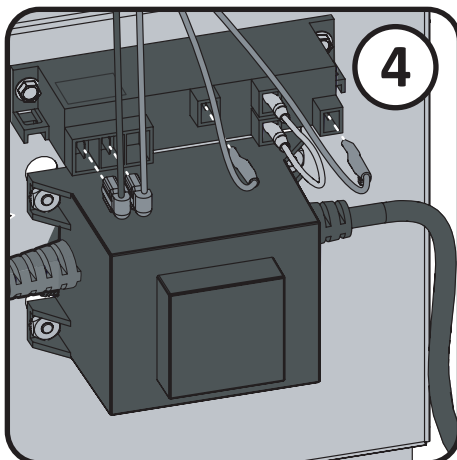
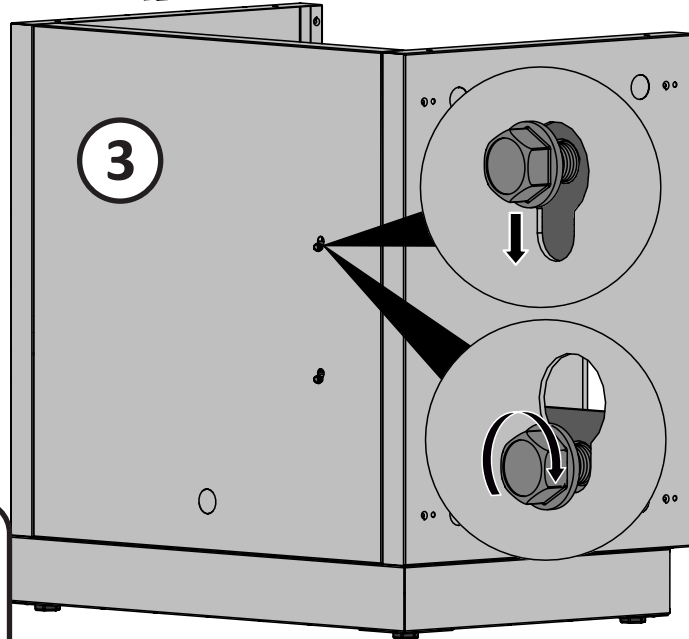
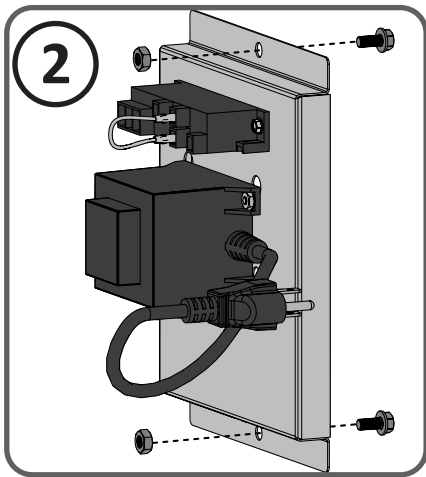
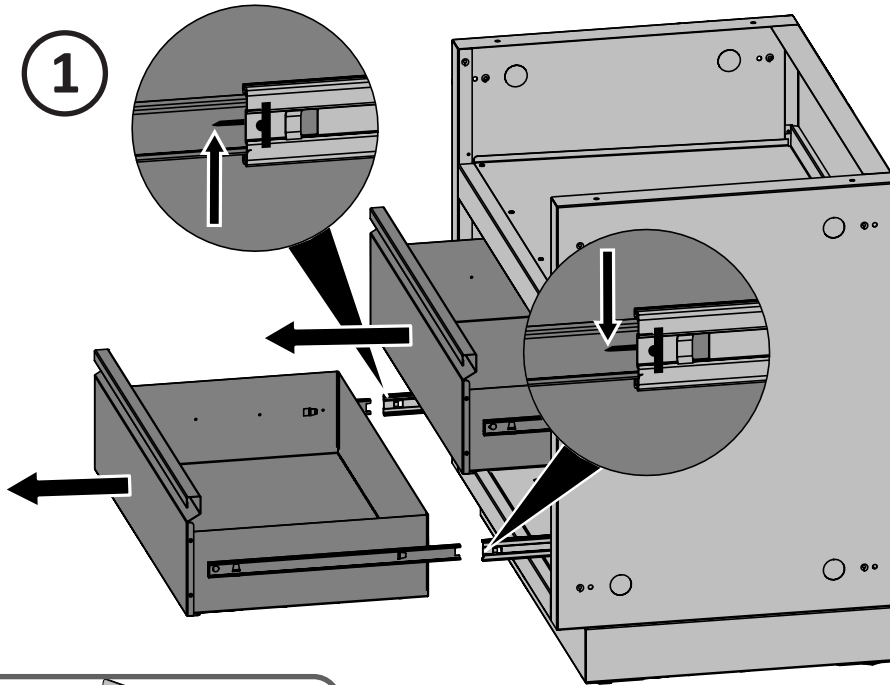


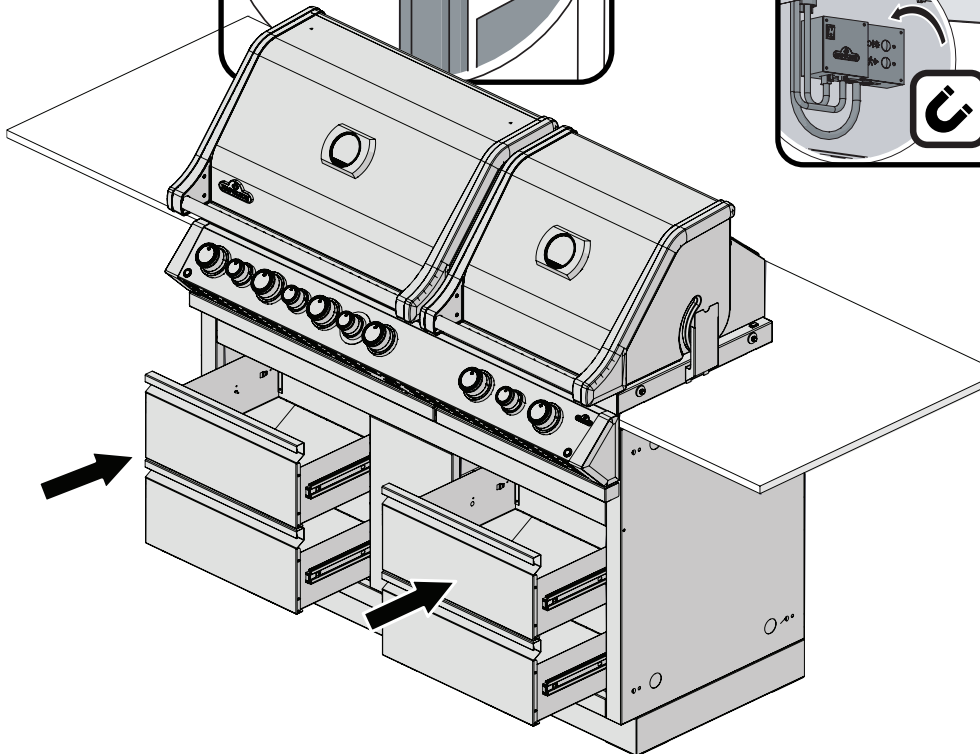
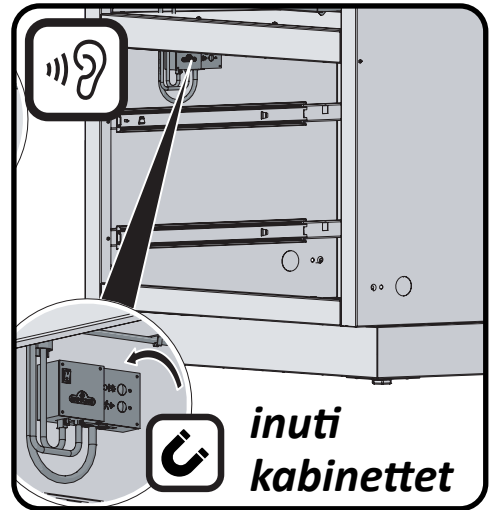
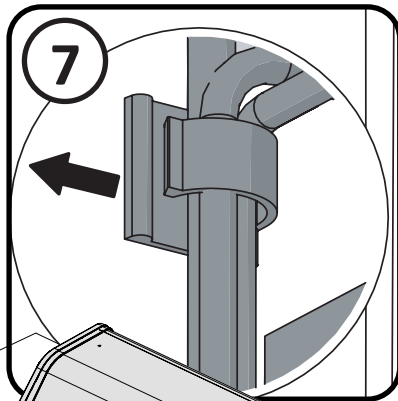
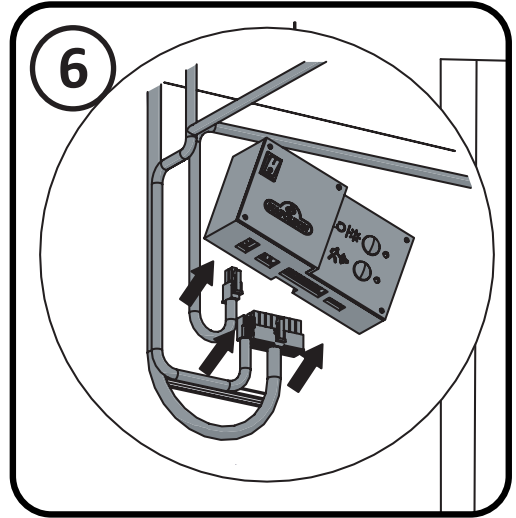
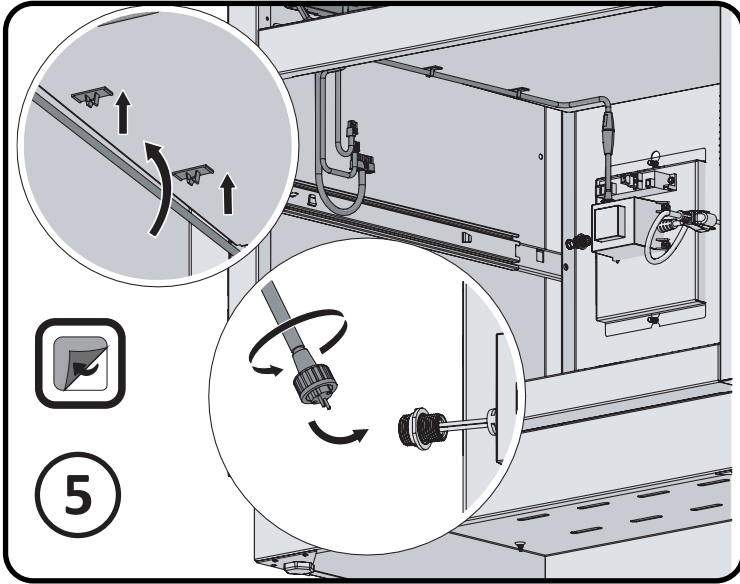
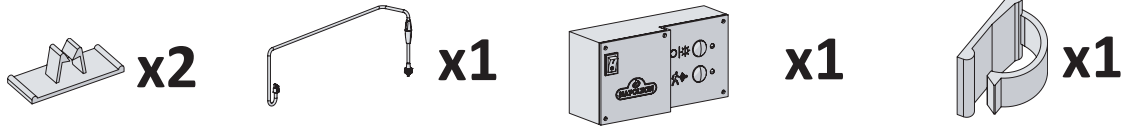
IM-UGC825



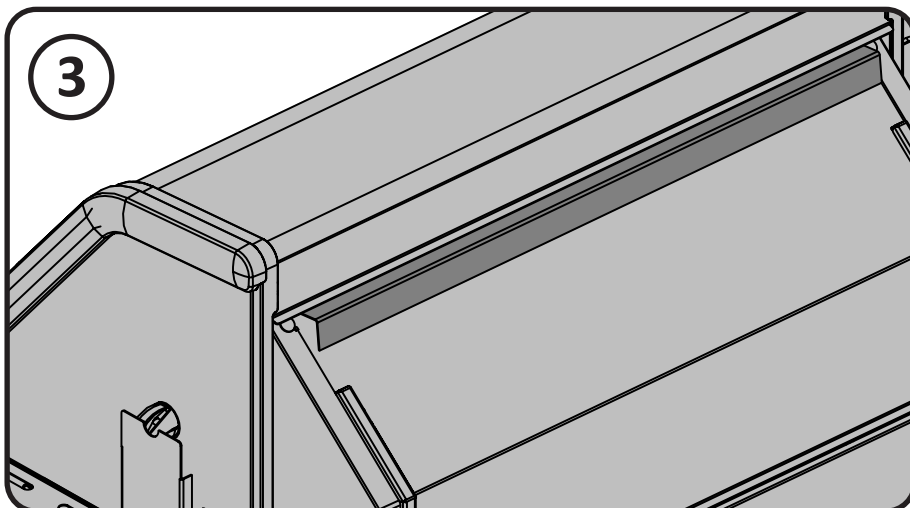
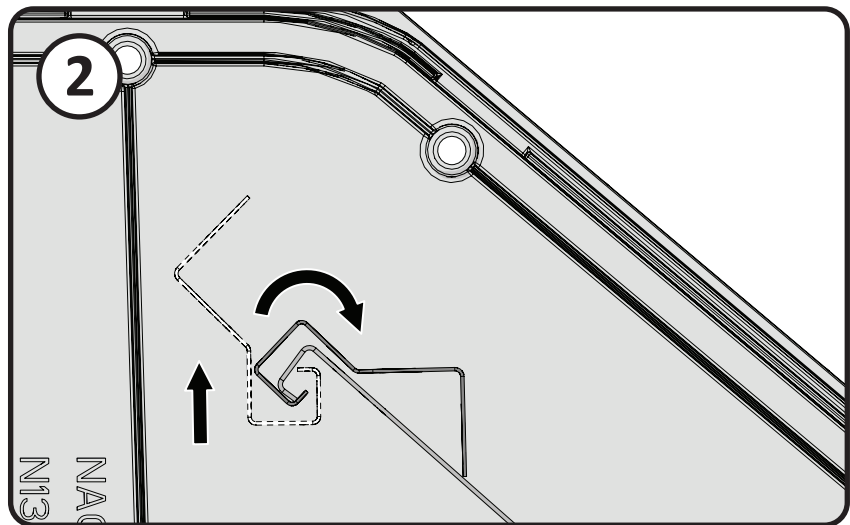
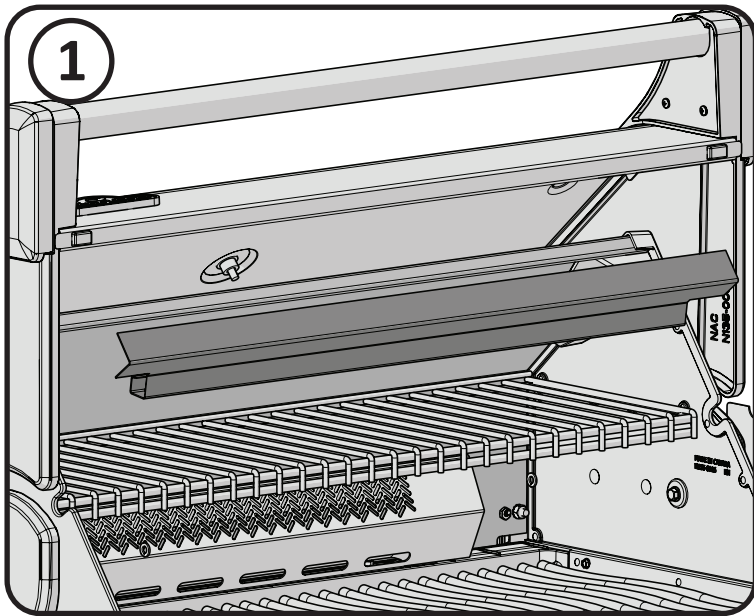
N570-0038 (1/4"-20 X 1/2") N450-0008 (1/4"-20)

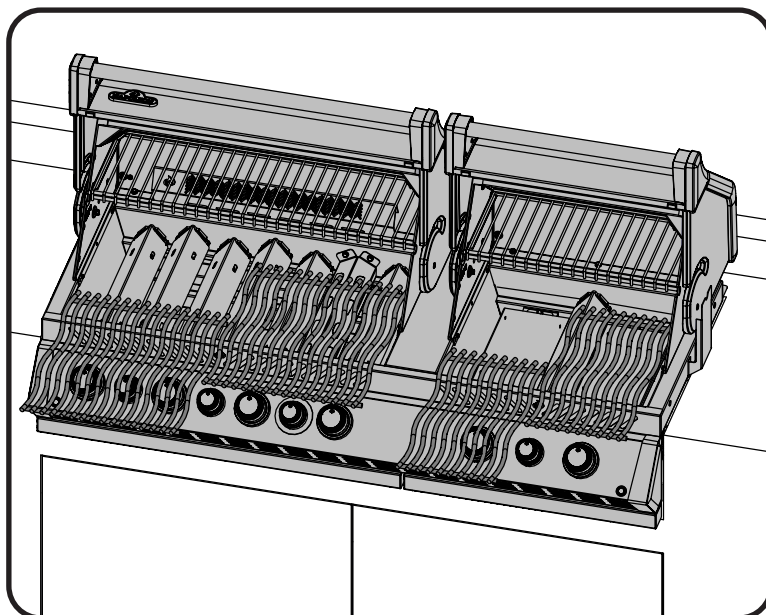
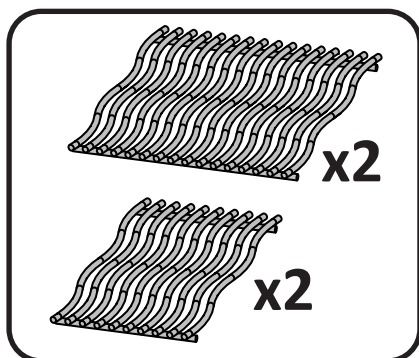
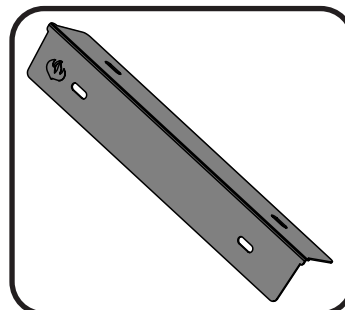
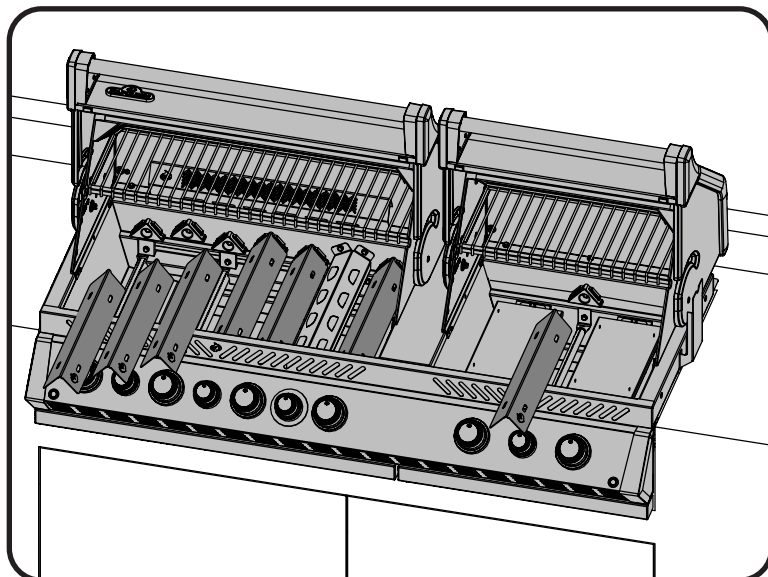
SE





Monteringsanvisningar för vindavvisare.





Tillhandahållen etikett

Ta loss den medföljande varningsetiketten och klistra fast på synlig plats på grillen.

Instruktioner för läcktest



WARNING! Läcktest måste utföras årligen samt var gång en tub ansluts eller om någon del av gassystemet byts ut.



WARNING! Använd aldrig en öppen låga för att leta efter gasläckor. Se till att inga gnistor eller öppna lågor finns i området när du letar efter läckor. Gnistor eller öppna lågor resulterar i brand eller explosion, egendomsskada, allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



Läcktest: Detta måste utföras innan grillen används första gången, årligen samt var gång någon gaskomponent har bytts ut eller reparerats. Rök inte medan testet utförs och avlägsna allt som kan antändas. Läs mer i Diagram för läcktest för att se vilka områden som ska kontrolleras. Stäng av alla brännarreglage. Slå på ventilen för gastillförsel.

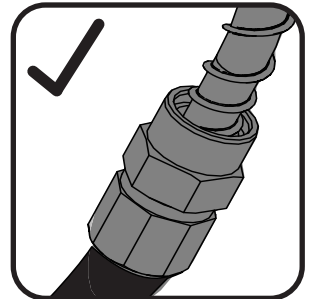
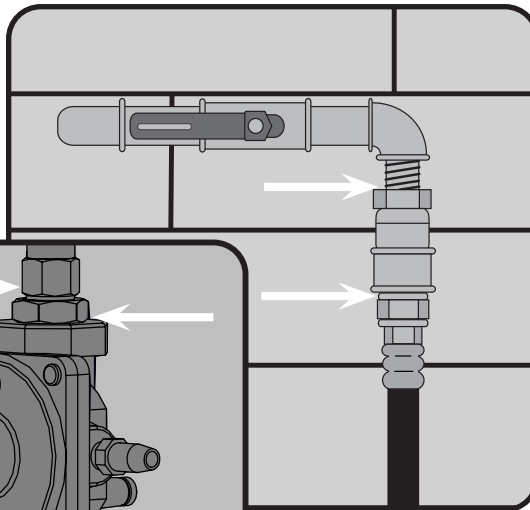
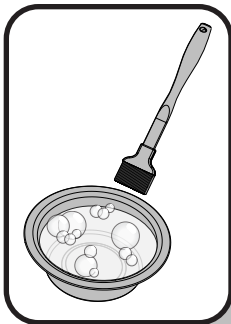
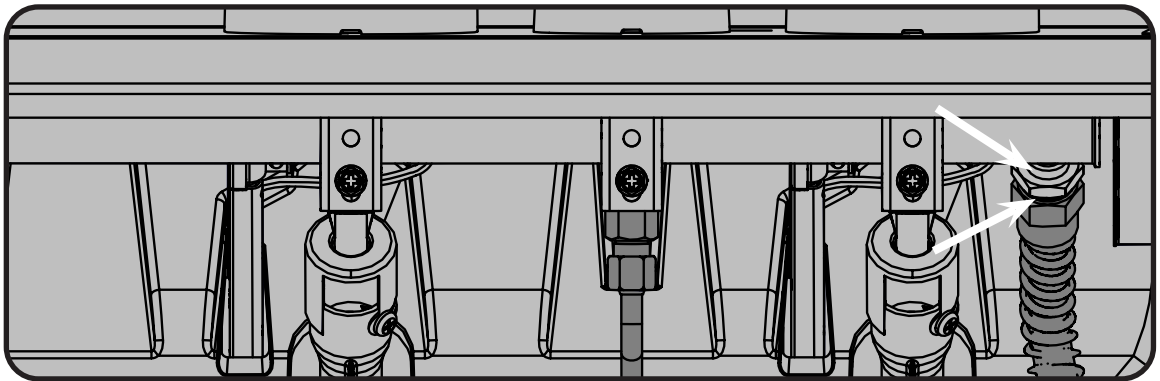


Pensla på en lösning av hälften flytande två och hälften vatten på alla skarvar och kopplingar på reglage, slang, grenrör och ventiler.



Bubblor indikerar en gasläcka. Dra antingen åt de lösa skarvarna eller byt ut delen mot en som rekommenderas av Napoleons kundtjänst och låt en auktoriserad gasinstallatör kontrollera grillen.

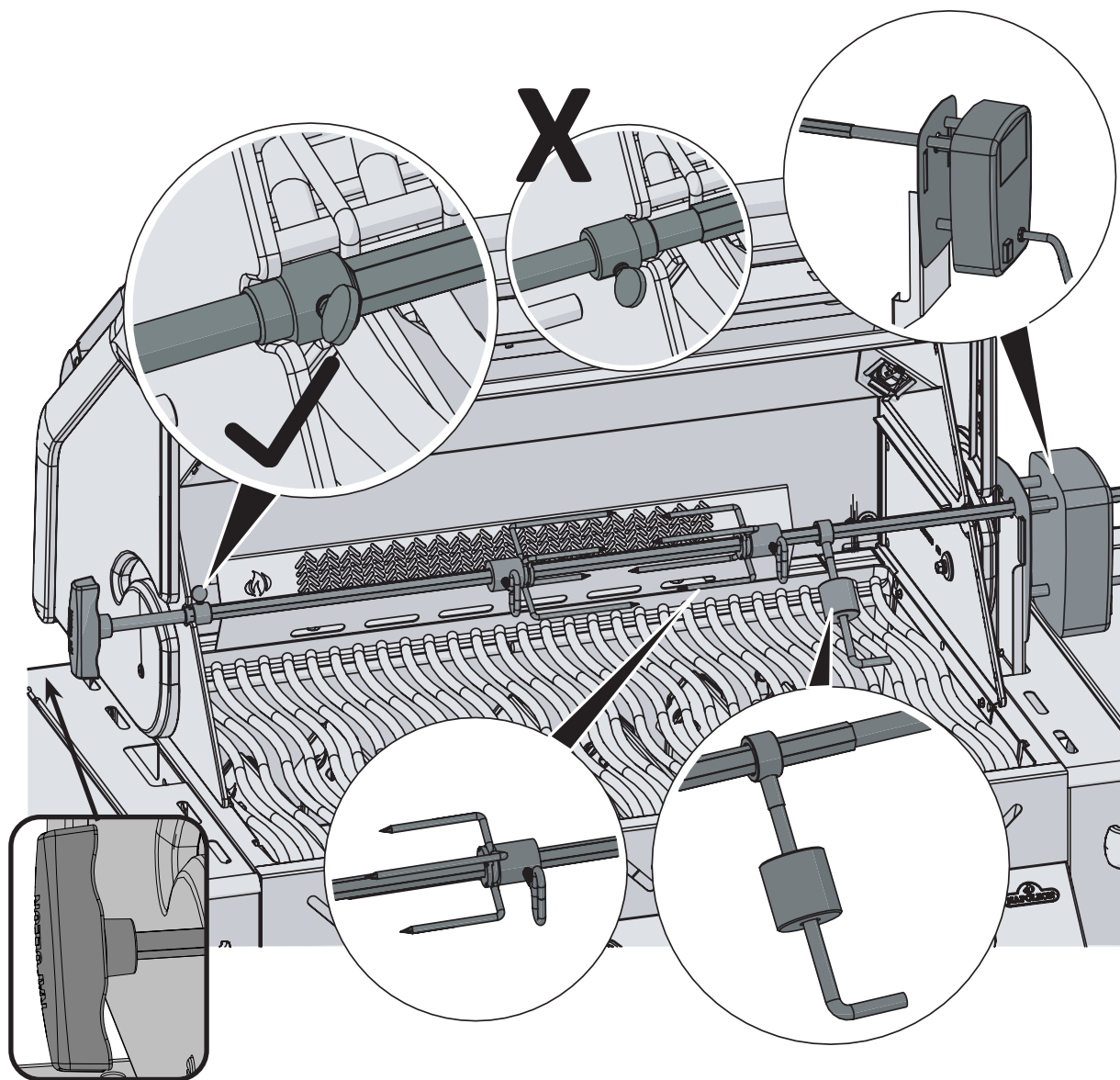
Slå genast av gastillförseln om läckan inte kan stoppas. Koppla från gastillförseln och låt en auktoriserad gasinstallatör eller försäljare kontrollera grillen. Använd inte grillen förrän läckaget är avhjälpt.



Instruktion för montering av rotisseriekit

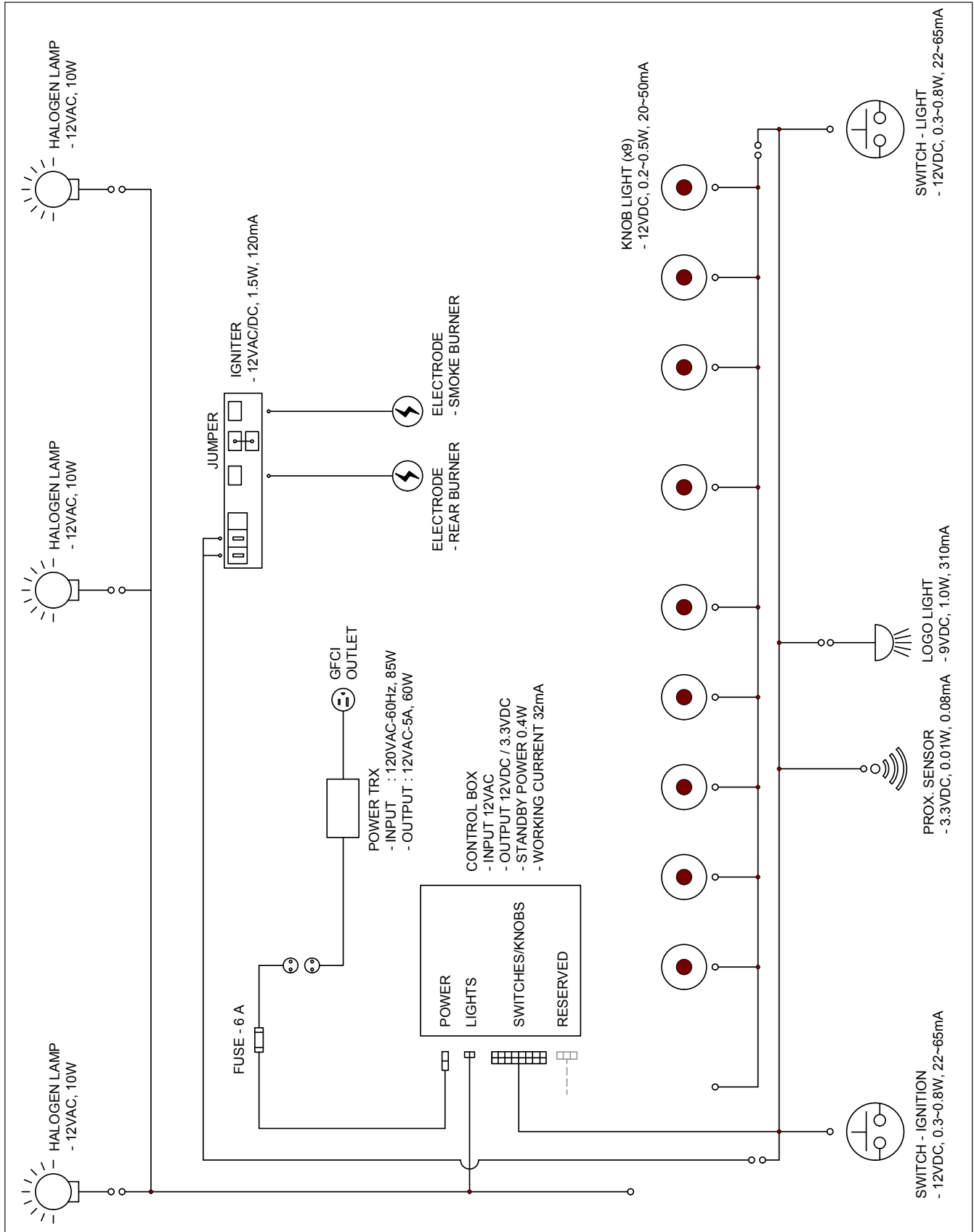
(valfri)

Montera rotisseriekitets delar enligt bilden.



Se till att stoppbussningen på kåpans insida är åtdragen.

Sähkökaavio / Elektriskt diagram



Osaluettelo / Dellista

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
1	N370-0877	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	S87012	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N370-0822	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	p
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	p
19	N240-0033	smoker burner igniter	x
20	N655-0206	base stiffener	x
21	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0492	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	p
26	N720-0094	manifold flex connector	x
27	N255-0048	fitting 1/2"	x
	N255-0049	fitting 3/8"	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0009	switch	x
31	N402-0019	logo light	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N010-1135	control panel wire harness	x
34	N010-1097	large control knob bezel	x
35	N010-1098	small control knob bezel	x
36	N380-0035-CL	burner control knob large	x
37	N380-0034-CL	burner control knob small	x
38	N585-0101	smoker shield	x
39	N080-0432	logo light mounting bracket	x

Osaluettelo / Dellista

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
40	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
41	N720-0053	rear burner supply tube	x
42	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
43	N100-0045-SER	rear burner	x
45	N240-0034	rear burner electrode	x
46	N305-0082	sear plate	x
47	N305-0085	cooking grids large	x
48	N305-0092	cooking grids small	x
49	N010-0800-SER	smoker tube	x
50	N585-0133	heat shield	x
56	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
57	N350-0072	housing left light	x
58	N350-0073	housing right light	x
59	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
61	N520-0038	large warming rack	x
62	N520-0039	small warming rack	x
63	N475-0301-M06	roastisserie mount	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
66	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
68	N735-0002	1/4" lock washer	x
69	N570-0015	lid pivot screw	x
70	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
71	N010-0827	drip pan large	x
72	N010-0828	drip pan small	x
73	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
74	N010-0498	infra red burner	x
75	N715-0098	base middle trim	x
76	N215-0014	infra red burner deflector	x
77	N010-0857	step down regulator	x
82	N010-0811-SS	assembly lid large	x
83	N010-0810-SS	assembly lid small	x
86	N010-1205-SER	assembly control panel	x
87	N010-0933	hood assembly, large	x
88	N010-0934	hood assembly, small	x
89	N385-0348	logo	x
90	N190-0005	control box	x
91	N750-0077	light wire harness	x
92	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
93	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
94	N051-0010	smoker tube bezel	x
95	N051-0012	control knob bezel small	x

Osaluettelo / Dellista

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
97	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
98	N750-0040	rear burner ignition wire	x
99	N660-0010	proximity sensor	x
100	N715-0091	trim left side lid casting	x
101	N715-0092	trim right side lid casting	x
102	S91005	temperature gauge	x
103	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
104	N010-1224	electrical panel assembly	x
105	N707-0018	transformer	x
	N707-0017	transformer GB	x
106	N475-0369-GY1SG	electrical panel	x
107	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x
108	N750-0034	wire connector igniter	x
109	N450-0008	1/4"-20 nut	x
110	W160-0095	small wire clip	x
111	N160-0039	large wire clip	x
112	N750-0079	control box wire harness	x
	N285-0002	6A fuse	x
113	N475-0495	control box mount	x
114	N715-0100	rear trim	x
115	N215-0016	large wind deflector	x
116	N215-0017	small wind deflector	x
117	N080-0354	drip pan guide	x
118	N080-0355	drip pan stopper	x
	61826	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standardi

ac - lisävaruste

n - maakaasuyksiköt

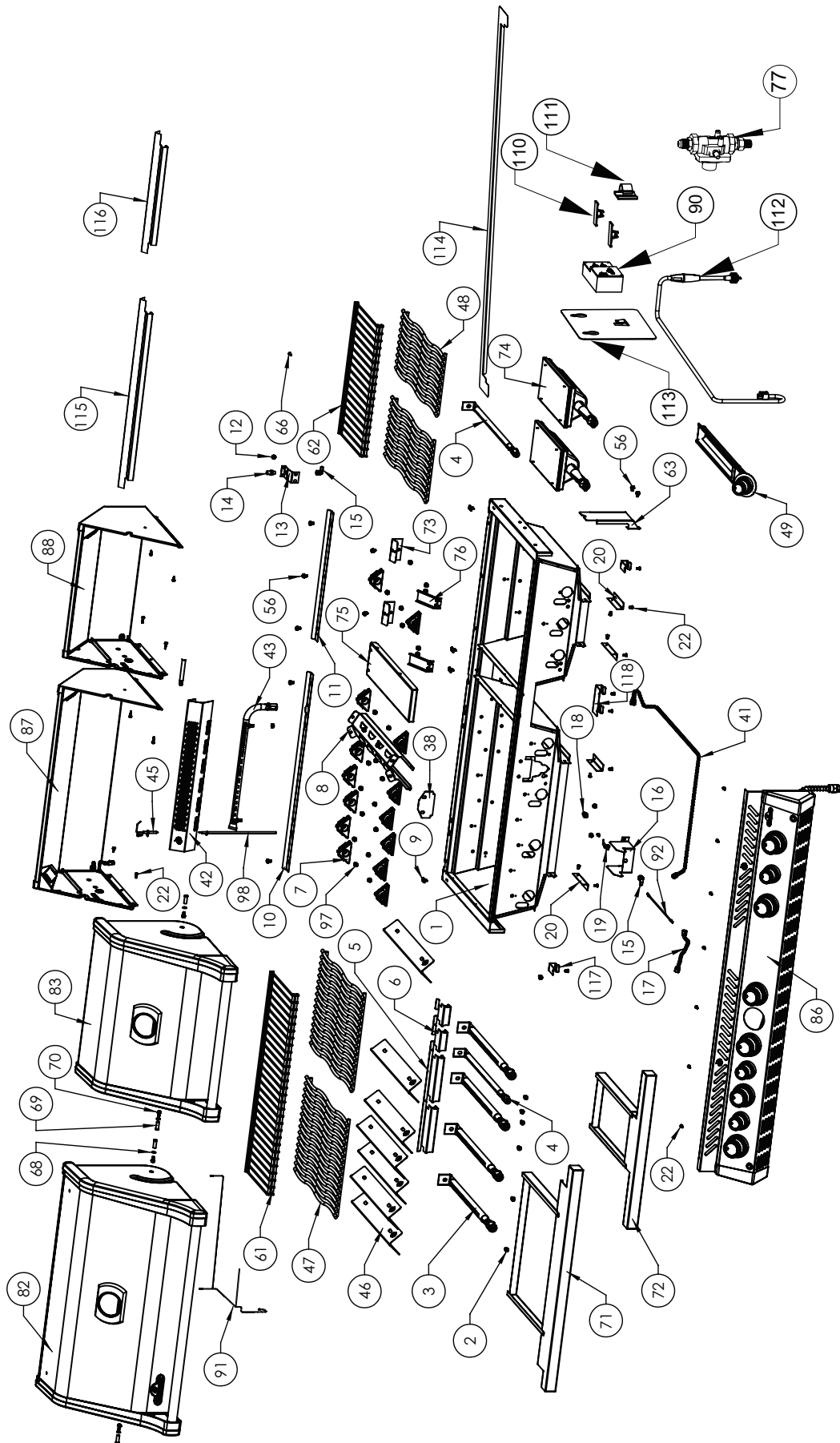
p - propaanisyksiköt

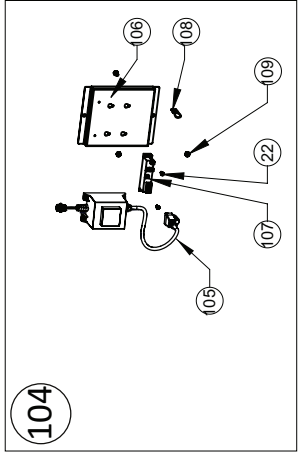
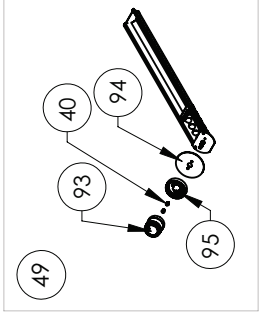
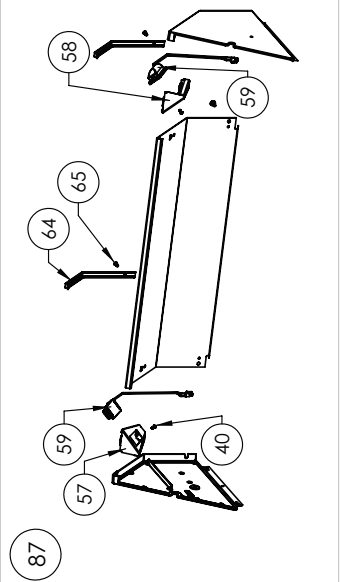
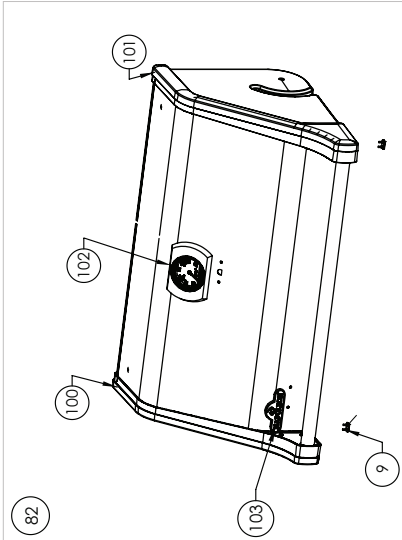
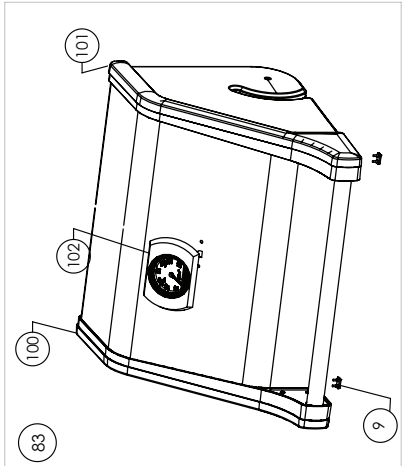
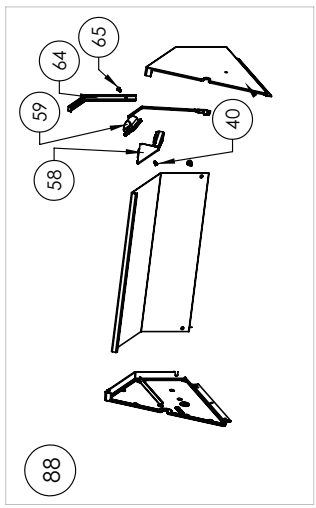
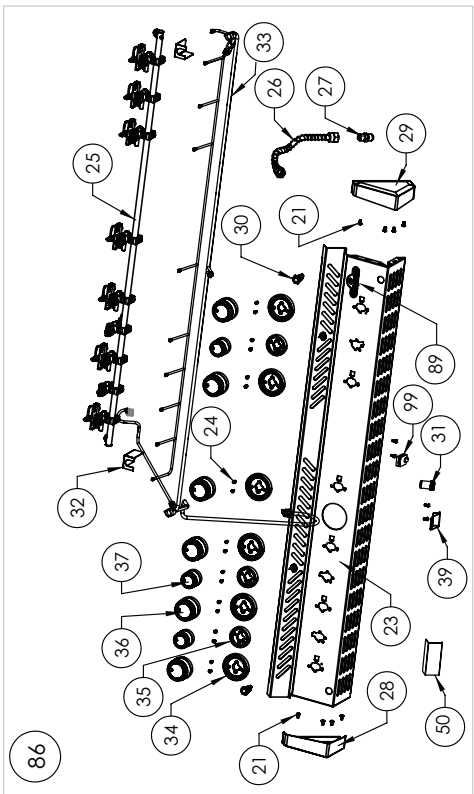
x - standard-

ac - tillbehör

n - naturgasenheter

p - propan-enheter





NAPOLEON PRODUKTGARANTI

De nuvarande garantivillkoren gäller för produkter köpta efter 1 januari 2022.

Läs detaljerad information om din garanti i din bruksanvisningen för Napoleon-grillen.



FÖR PRESTIGE®/PRO™ GRILLVAGNAR OCH INBYGGDA GRILLAR Presidents begränsade livstidsgaranti på Napoleon gasgrillar

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Aluminiumgjutgods/ram i rostfritt stål.....	Livstid*
Lock i rostfritt stål.....	Livstid*
Porslinsmaljerat lock.....	Livstid*
Matlagningsgaller i rostfritt stål.....	Livstid*
Sidobord i rostfritt stål.....	Livstid*
Rörbrännare i rostfritt stål.....	10 år plus livstid
Porslinsbelagda matlagningsgaller i gjutjärn.....	10 år plus livstid
Flamskyddsinsatser i rostfritt stål.....	5 år plus livstid
Infraröd brännare i rostfritt stål för grillspett.....	5 år plus livstid
Nedre keramisk infraröd brännare eller keramisk infraröd sidobrännare (exklusive galler).....	5 år plus livstid
Keramisk infraröd brännare för grillspett (exklusive galler).....	5 år plus livstid
Alla övriga delar.....	2 år

plus livstid avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset under grillens livstid*.

plus 15 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 15 år.

plus 10 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 10 år.

*Livstid avser en garantiperiod på 30 år.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711) påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utövandet av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin kan inte överföras eller förlängas under några som helst omständigheter eller av någon av våra representanter. Installationen av gasgrillen måste utföras av en licensierad och auktoriserad servicetekniker eller underleverantör.

Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna begränsade garanti täcker inte skador orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse. Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av gasolgrillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON gasolgrill.

NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning, släckning av låga på grund av miljöfaktorer såsom hård vind eller otillräcklig ventilation.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på gasolgrillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

GARANT:

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

Telefon: +31 345 588 655

Fax: +31 345 588 655

E-post: de.info@napoleon.com

Muistinpanot / Anteckningar

Muistinpanot / Anteckningar



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



N415-0543CE-FI-SE