

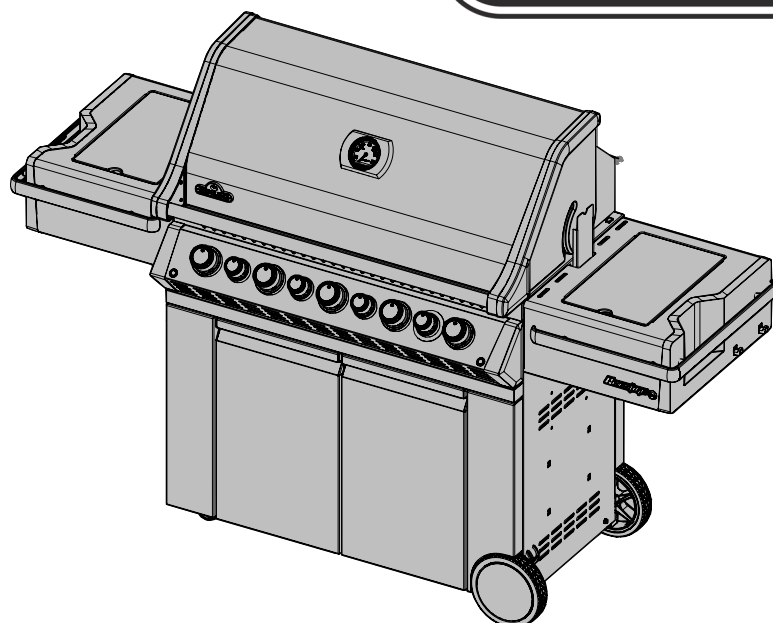
Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



PODAJ NUMER SERYJNY Z KARTONU



Nr seryjny
XXXXXX000000
Nr modelu.



PRO665



NIEBEZPIECZEŃSTWO

JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

- Odłącz gaz od urządzenia.
- Zgaś otwarty płomień.
- Otwórz pokrywę.
- Jeśli nadal czujesz zapach, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną.



OSTRZEŻENIE

Nie próbuj zapalić tego urządzenia bez przeczytania instrukcji „ZAPALANIA” w tym podręczniku.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych płynów ani oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia. Butla gazowa nie podłączona do żytku nie może być przechowywana w pobliżu tego ani innego urządzenia. Jeśli informacje w tych instrukcjach nie są dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, powodując straty materialne, obrażenia ciała lub śmierć.

Osoby dorosłe, a zwłaszcza dzieci, powinni zostać ostrzeżone o niebezpieczeństwie związanym z wysoką temperaturą powierzchni grilla. W pobliżu grilla gazowego dzieci powinny być pod nadzorem.

Informacja dla instalatora: Zostaw te instrukcje u właściciela grilla na przyszłość.



N415-0305CE-PL MAR 30.15

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564
www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com





Wszystkie grille gazowe firmy NAPOLEON są produkowane zgodnie z uznaną na całym świecie, rygorystyczną normą zapewniania jakości ISO 9001-2008.

Produkty NAPOLEON wytwarzane są z najlepszych części i materiałów, a ich montażu dokonują wyszkoleni fachowcy z dumą wykonujący swoją pracę. Zespół palników i zaworów poddawany jest próbie szczelności i działania na stanowisku testów jakości. Przed spakowaniem i wysyłką grill został dokładnie sprawdzony przez wykwalifikowanego technika w celu zapewnienia, że otrzymany przez Państwa produkt spełnia Państwa oczekiwania względem firmy NAPOLEON.



Gwarancja Grilla Gazowego Prezydenta Napoleon

NAPOLEON gwarantuje, że wszystkie komponenty Twojego grilla Napoleon będą wolne od wad zarówno pod względem materiałów, jak i jakości wykonania od chwili zakupu przez następujący okres:

Podstawa grilla i odlewy aluminiowe	Dożywotnio
Pokrywa ze stali nierdzewnej	Dożywotnio
Pokrywa emaliowana porcelanowa	Dożywotnio
Ruszty ze stali nierdzewnej	Dożywotnio
Palniki ze stali nierdzewnej	10 lat ^{plus5}
Płyty grzewcze ze stali nierdzewnej	5 lat ^{plus5}
Emaliowane porcelanowe żeliwne ruszty	5 lat ^{plus5}
Palnik infrared do rożna ze stali nierdzewnej	5 lat
Palnik infrared do rożna ceramiczny (z wyłączeniem ekranu)	3 lat
Dolne palniki infrared ceramiczne lub boczne palniki	2 lat
Wszystkie pozostałe elementy	2 lat

^{plus5} oznacza okres dodatkowych 5 lat, w których wymienne części będą dostępne dla użytkownika za 50% rynkowej ceny

Ograniczenia gwarancji:

Gwarancja dla Produktu Napoleon Grills jest wyłączona w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek przeróbek, modernizacji, obecnością części innych producentów, wcześniejszych napraw nie prowadzonych przez Autoryzowany Serwis oraz brakiem konserwacji i pożarem tłuszczu.

Gwarancja dla Produktu Napoleon Grills nie obejmuje: zadrapań powłoki, uszkodzeń mechanicznych, odprysków powłoki ceramicznej, uszkodzeń termicznych, odbarwień w wyniku zastosowania chemicznych środków czyszczących, odprysków farby. Przebarwień na częściach z tworzyw sztucznych spowodowanych działaniami środków chemicznych oraz promieniowaniem UV.

Jeżeli w czasie trwania gwarancji nastąpi degradacja części do stopnia nieużywalności (przerdzewienie lub spalanie) Napoleon dostarczy zamiennik.

Gwarancja dla Produktu Napoleon Grills nie obejmuje szkód dotyczących Produktu Napoleon, nie wywołanych wadami tkwiącymi w Produkcie Napoleon, takim jak gradobicie, zalanie, podpalenie, silne podmuchy wiatru, zastosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

Gwarancja dla Produktu Napoleon Grills nie obejmuje szkód wywołanych niewłaściwym umiejscowieniem Produktu Napoleon Grills podczas eksploatacji, takimi jak uszkodzeniem osób lub zniszczeniem rzeczy znajdujących się w otoczeniu Produktu Napoleon Grills.

Zgłoszenie reklamacyjne: Użytkownik Produktu Napoleon Grills będący konsumentem zobowiązany jest do zgłoszenia niezgodności towaru konsumpcyjnego w terminie 60-ciu dni od dnia stwierdzenia wady, zaś inny użytkownik nie będący konsumentem w terminie 30-tu dni od stwierdzenia wady, pod rygorem utraty uprawnień.

Zgłoszenie reklamacyjne dokonywane jest w formie pisemnej u sprzedawcy, lub też drogą mailową na adres serwis@napoleongrill.pl

Serwis gwarancyjny: Producent wymaga, aby Produkt Napoleon Grill w części dotyczącej przyłącza butli gazowej był serwisowany w autoryzowany punkcie serwisowym, co 24 miesiące.

Potwierdzenie serwisowania zostanie odnotowane w KARCIE GWARANCYJNEJ.

Niniejsza karta gwarancyjna nie wyłącza, jak też nie zastępuje uprawnień konsumentów wynikających z bezwzględnie obowiązujących przepisów regulujących ochronę praw konsumentów. W każdym przypadku, bezwzględnie obowiązujące przepisy regulujące ochronę praw konsumentów będą miały pierwszeństwo przed warunkami gwarancji.

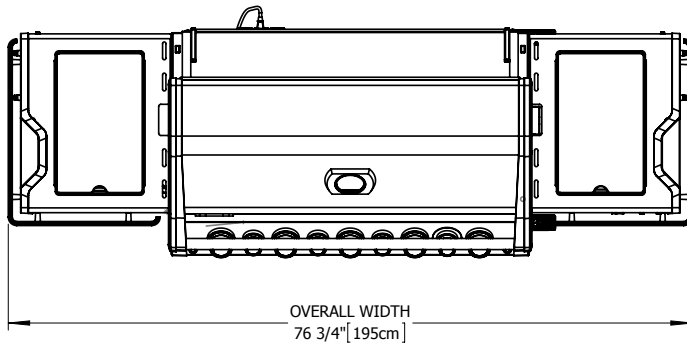


WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Bezpieczne Praktyki Operacyjne

- Ten grill gazowy musi być złożony dokładnie według instrukcji w podręczniku. Jeśli grill został złożony w sklepie, należy przejrzeć instrukcje montażu, aby potwierdzić właściwy montaż oraz wykonać wymagane testy wycieków przed użyciem grilla.
- Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem grilla.
- Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować tego grilla.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania podczas obsługi grilla.
- Gaz musi być wyłączony w cylindrze propanu kiedy grill nie jest używany.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od gorącego grilla, NIE pozwalaj dzieciom wspinać się do obudowy.
- Dzieci powinny być pilnowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub bez doświadczenia albo wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie należy przenosić grilla, kiedy jest gorący lub działa.
- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Grill ten nie może być instalowany w ani na pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Ten grill gazowy musi być przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu, osłoniętym ganku ani żadnym innym obszarze zamkniętym.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów łatwopalnych 685 mm do tyłu urządzenia 178mm do boków. Dodatkowy odstęp jest zalecany blisko powierzchni winylowych lub szyb/szkła.
- Przez cały czas utrzymuj otwory wentylacyjne obudowy butli pozbawione od zanieczyszczeń.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych konstrukcji/materiałów.
- Nie umieszczaj go w wietrznych sceneriach. Silne podmuchy wiatru mogą niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania grill gazowego.
- Kiedy grill gazowy jest przechowywany w pomieszczeniu, butla propanu musi być odłączona od grilla i przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym obszarze, odłączone butle nie mogą być przechowywane w budynku, garażu ani innym pomieszczeniu zamkniętym. Naturalne urządzenia gazowe muszą być odłączane od zaopatrzenia, kiedy są przechowywane wewnątrz.
- Sprawdź przewód linii gazu przed każdym użyciem. Jeśli istnieją dowody nadmiernego ścierania lub zużycia części, należy je wymienić przed użyciem grilla gazowego poprzez zamontowanie węży zamiennego określonego przez producenta grilla.
- Nigdy nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod ani blisko grilla.
- Nigdy nie wypełniaj butli ponad 80%.
- Podczas zmiany butli gazu upewnij się, że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu. Nie pal.
- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed pierwszym użyciem, nawet jeśli grill był zakupiony w pełni zmontowany, co roku lub po wymianie jakiegokolwiek elementu.
- Nigdy nie używaj naturalnego gazu w urządzeniu przeznaczonym dla płynnego gazu propanu.
- Nigdy nie używaj płynu do zapalniczek w grillu gazowym.
- Używaj brykietu węgla tylko z tacą na węgiel Napoleon przeznaczoną dla tego urządzenia.
- Kontrolki palnika muszą być wyłączone podczas włączania butli.
- Nie odpalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika kiedy pracują palniki główne.
- Pokrywa musi być zamknięta podczas okresu podgrzewania.
- Nie prowadź węży pod właściwą misą ściekową, należy zachować odstęp do spodu urządzenia.
- Czyść zasobnik smaru oraz płyty smaru regularnie aby uniknąć gromadzenia się, co może doprowadzić do pożaru smaru.
- Zdejmij stojak grzewczy przed zapaleniem tylnego palnika. Ekstremalne ciepło uszkodzi stojak grzewczy.
- Upewnij się, że płyty smaru są ustawione właściwie według instrukcji montażu płyt smaru.
- Nie używaj półek bocznych do przechowywania zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj przewód gazu z dala od nagranych powierzchni.
- Trzymaj wszelkie przewody sprzętów elektrycznych z dala od wody lub nagranych powierzchni.
- Sprawdź podcierwienią palnikową rurę pod kątem pajęczyn i innych przeszkód od czasu do czasu. Całkowicie wyczyść rury jeśli znajdziesz jakieś przeszkody.
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz oraz jego poszczególne zawory wyłączające muszą być odłączone od systemu źródła gazu podczas przeprowadzania testów ciśnieniowych tego systemu w przypadku nadmiernego ciśnienia 0.5psi (3.5kPa).
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz musi być odizolowany od systemu źródła gazu poprzez zamknięcie jego indywidualnego ręcznego zaworu wyłączania podczas przeprowadzania testów systemu źródła gazu przy ciśnieniu równym lub mniejszym niż 0,5 psi (3.5 kPa).

Wymiary

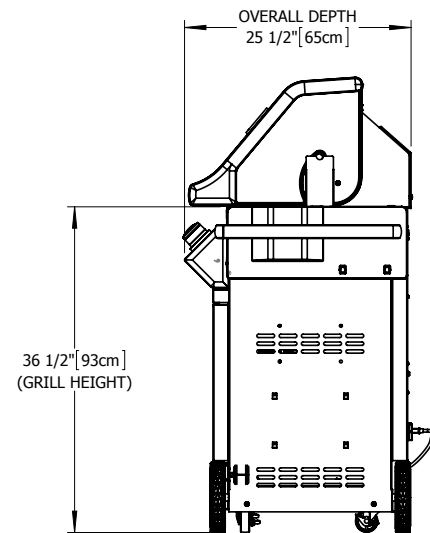
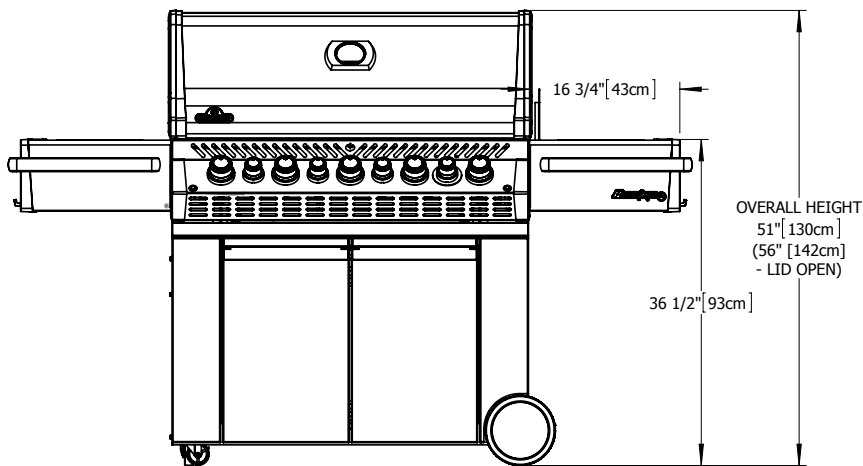


PRO665 GRILL

GRILL SIZE: 665 in² (4324 cm²)

WARMING RACK SIZE: 345 in² (2185 cm²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Prawidłowa utylizacja tego produktu

To oznaczenie wskazuje, że produkt ten nie powinien być utylizowany razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego w całej UE. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko lub zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, utylizuj go prawidłowo aby promować ponowne użycie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z usług firmy recyklingowej.

Butla Gazowa

Używaj jedynie butli gazowych, które spełniają normy narodowe oraz regionalne. Minimalny rozmiar butli dla jednostek butanu wynosi 13kg, a dla jednostek propanu 6kg. Upewnij się, że butla może dostarczyć wystarczająco paliwa do obsługi urządzenia. Jeśli masz wątpliwości, sprawdź u swojego dostawcy gazu.

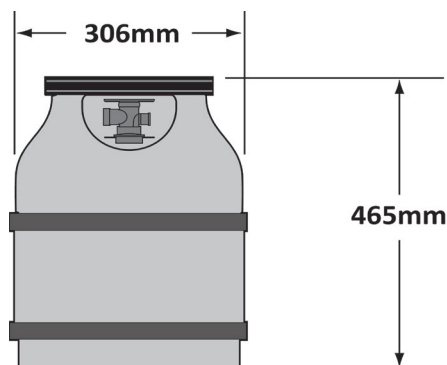
- Uważaj podczas obsługi zaworu butli.
- Nigdy nie podłączaj butli, która nie spełnia norm lokalnych.
- Wszystkie butle 7kg lub większe muszą być umieszczone poza ogrodzeniem (pod prawą boczną półką) na poziomie ziemi. Butle mniejsze niż 7kg (maksymalny rozmiar 465mm wysoki i 306mm szeroki) mogą być umieszczone w ogrodzeniu, po prawej stronie dolnej półki. Jedynie butle połączone do urządzenia mogą być przechowywane w ogrodzeniu, lub blisko urządzenia. Zapasowe butle nie mogą być przechowywane w ogrodzeniu, lub w bliskiej odległości działającego urządzenia. Butle nie mogą być narażone na ekstremalne ciepło lub bezpośrednio światło słoneczne.



UWAGA! Upewnij się, że wąż jest podłączony do głównego właściwego miejsca na spodzie urządzenia. Węże, które dotykają powierzchni o wysokiej temperaturze mogą się topić lub przeciekać, powodując pożar.

Podłączenie butli: Upewnij się, że wąż regulacji gazu jest wolny od zagięć. Zdejmij pokrywę lub zatyczkę z zaworu butli paliwa. Dokręć regulator do zaworu butli. Przeprowadź testy szczelności przed używaniem grilla. Test szczelności musi być przeprowadzany co roku oraz za każdym razem przy podłączaniu butli, lub podczas wymiany części systemu gazowego.

Przykładowa butla



Wąż Gazowy

- Jeśli wąż i regulator nie są załączone przez producenta, wówczas jedynie węże i regulatory, które spełniają narodowe i regionalne normy mogą być używane.
- Upewnij się, że wąż nie ma styczności z tłuszczem, innymi gorącymi tłuszczami, lub gorącymi powierzchniami na urządzeniu.
- Regularnie sprawdzaj węże. W przypadku rozdarć, topienia lub zużycia, wymień wąż przed użyciem urządzenia.
- Zalecana długość węża to 0.9m. Wąż nie może być dłuższy niż 1.5m.
- Upewnij się, że wąż nie jest pokręcony ani zagięty podczas instalacji.
- Wymień wąż przed upływem daty wydrukowanej na wężu.



UWAGA!

- Nie kieruj węża pod pojemnikiem na zużyty tłuszcz.
- Nie kieruj węża pomiędzy przestrzenią na dnie półki oraz tylnego panelu.
- Nie kieruj węża nad górą tylnego panelu.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia są dokręcone przy użyciu dwóch kluczy francuskich. Nie używaj taśmy teflonowej lakieru na żadnym połączeniu węża.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z żadną powierzchnią o wysokiej temperaturze, ponieważ może od się stopić i przeciekać, powodując pożar.
- Nie używaj ogrodzenia do przechowywania dodatkowego węża, ponieważ jest większa szansa, że wąż będzie miał kontakt z gorącą powierzchnią, przez co się stopi i zacznie przeciekać powodując pożar.

Dane Techniczne

Poniższa tabela wymienia wartości wejściowe dla urządzenia.

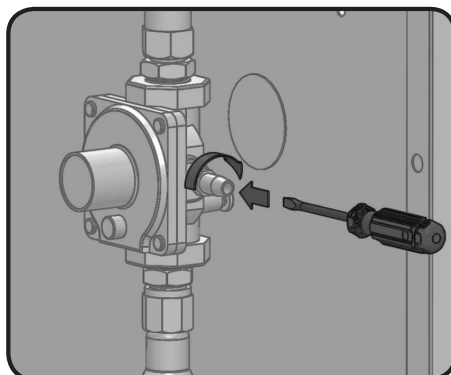
Palnik	Rozmiar Otworu		(Brutto) Wejście Ciepła (łącznie) I / II	Zużycie Gazu (łącznie)	
	I	II		I	II
GŁÓWNY	#60	1.45mm	19.0 kW	1400 g/hr	1805 L/hr
TYLNI	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
BOCZNY	#58	1/16"	4.0 kW	291 g/hr	380 L/hr
Wędzenia	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

Certyfikowane Gazy/Ciśnienia – Sprawdź płytę wskaźnika aby upewnić się, że odpowiada ona następującej liście.

Kategoria gazu	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(37)	¹ 3B/P(50)	¹ 2H	¹ 2E	¹ 2E+
Wymiary otworów (patrz wyżej)	I	I	I	I	II	II	II
Gaz i jego ciśnienie	Butan i propan pod ciśnieniem 30 mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan and Propan at 37mbar	Butan and Propan at 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar
Kraje	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

Nie ingerować w regulator ani go nie modyfikować. Stosować wyłącznie regulatory dostarczające gaz pod ciśnieniem wskazanym w powyższej tabeli. Grill wyposażono w wewnętrzny regulator. Wewnętrzny regulator zapewnia ciśnienie wylotowe propanu/butanu równe 24,5 mbar, a gazu ziemnego wynoszące 18,5 mbar; nie może on być modyfikowany ani regulowany. W celu wymiany należy stosować wyłącznie regulator określony przez producenta.

Urządzenie to posiada wewnętrzny regulator, który stabilizuje ciśnienie gazu i polepsza wydajność grilla. Ten regulator nie może być regulowany. Istnieje port ciśnieniowy umieszczony z boku regulatora. Może być on używany przez wykwalifikowanego specjalistę, podczas serwisowania grilla w celu określenia czy regulator działa prawidłowo. Śruba w porcie ciśnieniowym musi zawsze być mocno dokręcona, chyba że wykonywany jest test ciśnienia na regulatorze (jedynie przez wykwalifikowany personel).



Środki ostrożności odnośnie elektryki

UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie i innych cieczach.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Nie używaj urządzenia do gotowania gazie na zewnątrz, kiedy uszkodzony jest przewód, wtyczka, lub po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu. Skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub przedstawiciela sprzedaży albo osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał na krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia do gotowania na gazie na zewnątrz do celów innych niż zamierzone.
- Podczas podłączania, najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia do gotowania na gazie na zewnątrz, a następnie podłącz urządzenie do gniazdka.
- Używaj jedynie uziemionego (GFI) chronionego obwodu z tym urządzeniem do gotowania na gazie na zewnątrz.
- Nigdy nie wyjmuj wtyczki ani nie używaj adaptera bez uziemienia
- Używaj jedynie przewodów z trzyżyłowych z uziemieniem, o znamionowej mocy urządzenia, i zatwierdzonego do używania na zewnątrz z oznaczeniem O-W.

Instrukcje Sprawdzania Szczelności



UWAGA! Test szczelności należy przeprowadzać co roku i za każdym razem kiedy podłączana jest butla lub jeśli wymieniana jest część systemu gazowego.



UWAGA! Nigdy nie używaj otwartego ognia aby sprawdzić przecieki gazu. Miej pewność, że w okolicy nie ma żadnych iskier ani otwartych płomieni podczas sprawdzania szczelności. Iskry lub otwarty ogień doprowadzi do pożaru lub wybuchu, uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



Badanie szczelności: Musi być ono przeprowadzane przed pierwszym użyciem, co roku, i za każdym razem podczas wymiany lub serwisowania części gazowych. Nie pal podczas wykonywania tego testu, u usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.



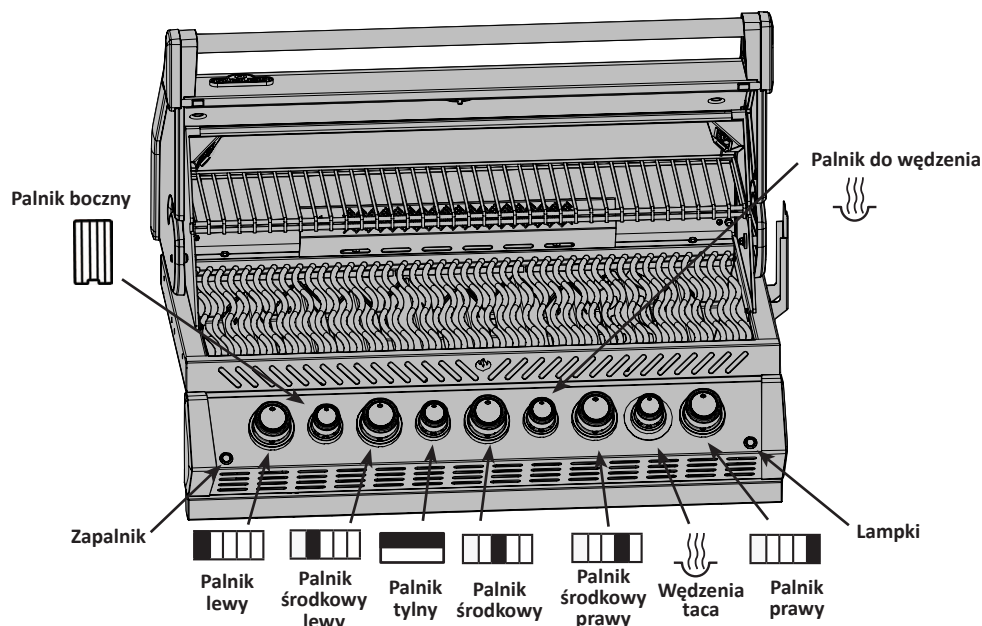
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tą część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast wyłącz dopływ gazu**, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.

Instrukcje zapalania



OSTRZEŻENIE! Otwórz pokrywę.

OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji wyłączonej. Powoli odkręć zawór doprowadzający gaz.

Pozycja wyłączenia



Odpalanie palnika głównego	Odpalanie palnika do wędzenia	Odpalanie palnika tylnego (jeśli jest na wyposażeniu)	Odpalanie palnika bocznego (jeśli jest na wyposażeniu)
1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Wciśnij i przekręć którekolwiek pokrętko palnika głównego do pozycji najwyższej. Jeśli pojawi się płomień rozruchowy, kontynuuj przyciskanie aż do zapalenia się palnika i wtedy puść pokrętko.	2. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika do wędzenia do pozycji najwyższej.	2. Usuń półkę podgrzewającą	2. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika bocznego do pozycji najwyższej.
3. Jeśli płomień rozruchowy się nie pojawi, natychmiast przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i powtórz czynność 2 kilkakrotnie.	3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.	3. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika tylnego w pozycję wysoką.	3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.
4. Jeśli płomień rozruchowy się nie pojawi i palnik się nie zapali w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz kroki 2 i 3 lub zapal palniki za pomocą zapałki.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 2.	4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 2.
5. Rozpalając urządzenie za pomocą zapałki, przypnij ją do dostarczonego pręta. Przytrzymaj palącą się zapałkę między rusztami i ostionami palników podczas przekręcania odpowiedniego pokrętko w pozycję wysoką.		5. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 3.	



OSTRZEŻENIE! Nie używaj tylnego palnika, podczas gdy w użyciu jest palnik główny.

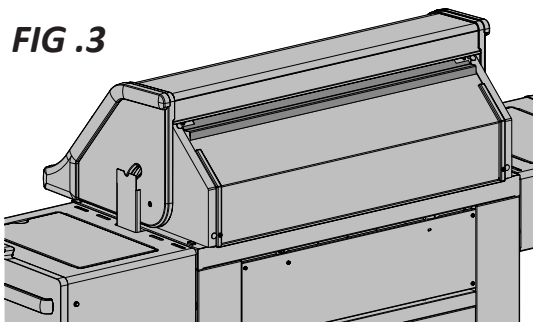
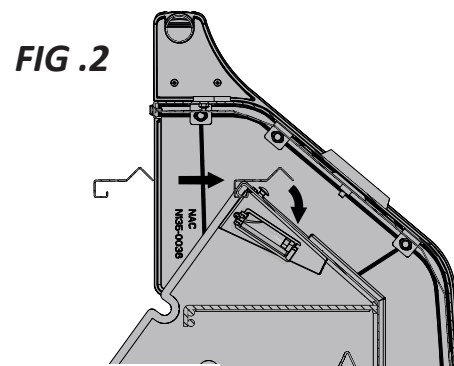
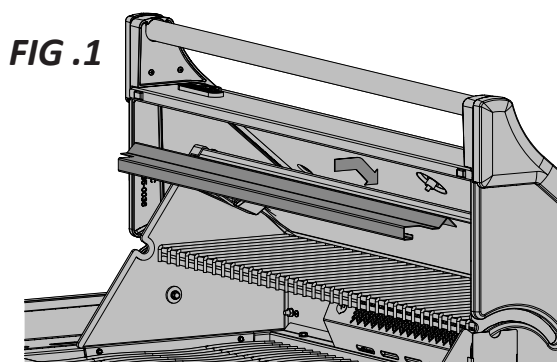
Instrukcja gotowania

Początkowe Zapalenie: Zapalając po raz pierwszy, grill gazowy emituje niewielki zapach. Jest to normalny stan tymczasowy spowodowany przez „wypalanie się” farb wewnętrznych i smarów użytych podczas procesu produkcji i nie ma miejsca ponownie. Po prostu uruchom główne palniki na wysokich opcjach na około pół godziny.

Nie należy umieszczać grilla gazowego w warunkach silnych wiatrów, które wpływają niekorzystnie na wydajność grillowania na grillu gazowym. W skrajnych przypadkach, gdy wiatry wieją bezpośrednio za urządzeniem, ciepło może wdmuchiwać pod panel sterowania. Może to spowodować, że panel sterowania, stanie się bardzo gorący w dotyku i pokręćła mogą się zdeformować.

Napoleon oferuje opcjonalny deflektor wiatrowy przedstawionej poniżej. Zamontuj ten deflektor wiatrowy, aby zapobiec nieprawidłowemu gromadzeniu się ciepła.

UWAGA! Napoleon nie ponosi odpowiedzialności za: nadmierny ogień, rozdmuchy spowodowane przez warunki środowiskowe, takie jak silne wiatry, lub niedostateczną wentylację.



Użycie Głównego Palnika: Podczas pieczenia jedzenia, zalecamy podgrzanie grilla przez użycie wszystkich głównych palników na wysokich ustawieniach z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut. Jedzenie gotowane przez krótki okres czasu (ryba, warzywa) może być grillowane przy otwartej pokrywie. Gotowanie przy zamkniętej pokrywie zapewni wyższe, bardziej równe temperatury, które mogą skrócić czas gotowania i ugotować mięso równomiernie. Jedzenie z czasem gotowania dłuższym niż 30 minut, takie jak pieczenie, mogą być gotowane pośrednio (z palnikiem zapalonym naprzeciwko umieszczonego jedzenia). Podczas gotowania bardzo chudego mięsa, takiego jak piersi z kurczaka lub chuda wieprzowina, kratki mogą być naoliwione przed nagraniem, aby zredukować przywieranie. Gotowanie mięsa z wysoką zawartością tłuszczu może powodować rozbłyski. Albo przytnij tłuszcz albo zmniejsz temperaturę, aby to zahamować. Jeśli pojawi się rozbłysk, przesunij jedzenie z dala od płomieni i zredukuj ciepło. Pozostaw pokrywę otwartą.

Gotowanie Bezpośrednie: Umieść jedzenie do gotowania na grillu bezpośrednio nad ciepłem. Ta metoda jest używana powszechnie do pieczenia lub do jedzenia, które nie wymaga przedłużonego czasu gotowania, takiego jak hamburgery, steki, kawałki kurczaka, lub warzywa. Jedzenie jest najpierw opieczone, aby zawrzeć soki i smak, a następnie temperatura jest obniżana, aby dokończyć gotowanie jedzenia według swoich preferencji.

Gotowanie Pośrednie: Kiedy działa jeden lub więcej palników, umieść jedzenie do gotowania nad palnikiem, który nie jest włączony. Ciepło krąży dookoła jedzenia, gotując powoli i równo. Gotowanie z tą metodą jest prawie takie samo jak gotowanie w piecu i jest głównie używane do większych kawałków mięsa, takich jak pieczenie, kurczaki albo indyki, ale może być również używane do gotowania jedzenia, które jest podatne na rozbłyski lub dymienie. Niższe temperatury i wolniejsze czasy gotowania dają bardziej kruche jedzenie.

Użycie Tylnego Palnika (jeśli jest na wyposażeniu): Zdejmij stojak do grzania przed użyciem, zbyt wysoka temperatura uszkodzi stojak. Kratki do gotowania również powinny być usunięte jeśli przeszkadzają rusztowi. Tylni palnik jest przeznaczony do użycia w połączeniu z zestawem różną dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcje montażu zestawu różna.

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik różna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wieszakach w grillu. Mięso będzie naturalnie zwiisać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesuń przeciwwagę, aby zrównoważyć wagę i dokręć ją w miejscu. Ponownie zainstaluj silnik i rozpocznij gotowanie. Umieść metalowe naczynie pod mięsem aby zbierać tłuszcz do polewania i naturalnie pysznego sosu. Płyn do podlewania może być dodany zgodnie z wymaganiami. Aby zawrzeć soki, najpierw włącz tylni palnik na wysokie ustawienia aż zbrązowieje, następnie zmniejsz ciepło aby całkowicie ugotować jedzenie. Trzymaj pokrywę zamkniętą dla lepszych wyników. Państwa pieczenie i drób zbrązowieją idealnie na zewnątrz i zostaną wilgotne i miękkie w środku. Na przykład, 3 funty kurczaka na rożnie będą gotowe w około 1½ godziny na średnim do wysokiego. Zobacz książkę kucharską Twój Grill na Każdą Porę Roku Napoleon dla bardziej szczegółowych instrukcji.



UWAGA! Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują gwałtowne pogorszenie się elementów grilla gazowego, chyba że będziesz go czyścić regularnie. Po skończeniu gotowania zdemontuj składniki różna, umyj je dokładnie ciepłą wodą z mydłem i przechowuj wewnątrz.

Palnik do wędzenia: Palnik do wędzenia jest przeznaczony do używania z zasobnikiem do wędzenia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalania palnika do wędzenia i pozostaw go włączonego na 10 minut w pozycji wysokiej, redukując temperaturę jeśli to potrzebne.

Otwórz szufladę wędzarniczą i umieść małą ilość zrębków wędzarniczych w zasobniku wędzarniczym. Jako że łatwo jest „przewędzić”, używaj małych ilości podczas pierwszych prób. Aby uzyskać aromat wędzarniczy, wszystko co trzeba potrzebne to smuga dymu, dym wydobywający się z urządzenia nie jest pożądany i często może zostawiać okopcone ślady na potrawach co nie smakuje zbyt dobrze. Namoczenie drewna przed użyciem spowoduje wolne palenie oraz wzmocni aromat dymu.

Drewno do wędzenia ma różne formy kawałków, wiórów, pyłu i pelletu. Ma ono także różne odmiany (aromaty) od jabłka do orzecha, każdy nadający inny smak. Należy używać tylko tego drewna, które nie jest niczym traktowane lub też najlepiej kupować od twojego autoryzowanego dystrybutora Napoleon.

Używanie Boczego Palnika Podczerwieni: Grill gazowy powinien być umieszczony tak, że boczny palnik jest chroniony od wiatru, ponieważ wiatr będzie niekorzystnie wpływać na jego wydajność. Zalecana średnica patelni to 200 do 250mm.

Palnik boczny jest wyposażony w siatkę do gotowania, która może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa pozycja może być używana jak którykolwiek górny palnik, do sosów, zup, itd. Wyższa pozycja jest do pieczenia mięs. (patrz instrukcje umieszczone na pokrywie bocznego palnika).



UWAGA! Nie zamykaj pokrywy palnika bocznego podczas pracy lub kiedy jest gorąca.

UWAGA! Nie reguluj siatki do gotowania kiedy jest nagrzana lub działa.

UWAGA! Nie używaj bocznego palnika do smażenia jedzenia, ponieważ gotowanie z olejem może stworzyć niebezpieczną sytuację.

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami odpalania bocznego palnika podczerwieni i działaj przy wysokich ustawieniach przez 5 minut z otwartą pokrywą lub do czasu gdy ceramiczne palniki zaświecą się na czerwono.
2. Umieść jedzenie na grillu i gotuj zgodnie z czasem podanym w Tabeli Grillowania Podczerwieni.
3. W zależności od gustu, kontynuuj gotowanie na palnikach podczerwieni przy wysokich ustawieniach, albo średnich lub niskich, często obracając jedzenie, lub umieść jedzenie na obszarze głównego palnika grilla, i pozwól temperaturze pieca powoli dokończyć gotowanie Twojego jedzenia.

UWAGA! Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru na palnikach szybko się spali.

Ochrona Palników Podczerwieni: Palniki podczerwieni grilla są zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność. Jednak istnieją kroki, które należy podjąć, aby zapobiec pękaniu ich powierzchni ceramicznych, co spowoduje, że palniki będą źle działać.

- Nigdy nie pozwól na styczność wody z palnikiem ceramicznym.
- Nie dopuść aby twarde przedmioty miały wpływ na palnik podczerwieni.
- Nie dopuść aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż, itd.) miały kontakt z palnikami ceramicznymi. Duża różnica temperatur może spowodować pękanie płytek ceramicznych.
- Trzymaj pokrywę zamkniętą, kiedy palnik boczny nie jest używany.
- Po gotowaniu używaj palnika na wysokich obrotach przez 5 minut, aby spalić wszelkie tłuszcze i szczątki.

Uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe używanie zgodnie z tymi krokami nie jest objęte w gwarancji grilla.

Ciepło podczerwieni

Większość ludzi nie zdaje sobie sprawy, że źródło ciepła które jest nam najbardziej znane, nasze słońce, ogrzewa ziemię przy użyciu głównie promieniowania podczerwieni. Jest to forma energii elektromagnetycznej o długości fali większej niż czerwony koniec widocznego spektrum światła, ale mniejszej niż fala radiowa. Energia ta została odkryta w 1800 przez Sir William Herschel, który rozproszył światło słoneczne na jego kolory składowe za pomocą pryzmatu. Wykazał on, że większość ciepła w wiązce przypada na region widmowy tuż poza czerwonym końcem spektrum, gdzie nie istnieje żadne widoczne światło. Większość materiałów łatwo absorbuje promieniowanie podczerwieni w szerokim zakresie fal, powodując wzrost temperatury. To samo zjawisko powoduje, że czujemy się cieplej kiedy jesteśmy narażeni na działanie promieni słonecznych. Promienie podczerwieni ze słońca podróżują przez próżnię, przez atmosferę, i przenikają naszą skórę. Powoduje to zwiększoną aktywność cząsteczkową w skórze, co powoduje tarcie wewnętrzne i generuje ciepło, przez co czujemy się cieplej.

Jedzenie ugotowane na źródłach ciepła podczerwieni jest ogrzewane na tej samej zasadzie. Grillowanie na węglu jest nam najbardziej znanym sposobem gotowania na podczerwieni. Świecący brykiet emituje energię podczerwieni do jedzenia, które jest gotowane z niewielkim efektem suszenia. Wszelkie soki lub oleje, które uciekają z jedzenia, skapują na węgiel i wyparowują w dym nadając jedzeniu jego smaczny smak grillowania. Palnik podczerwieni Napoleon gotuje w ten sam sposób. W każdym palniku, 10,000 portów – każdy ze swoim własnym małym płomieniem – powoduje, że powierzchnia płyty ceramicznej lśni na czerwono. Ten blask emituje ten sam rodzaj ciepła podczerwieni do jedzenia co węgiel, bez jego kłopotów i bałaganu. Palniki podczerwieni również dostarczają bardziej konsekwentnie ogrzewanego obszaru, który jest znacznie łatwiej regulować niż płomień węgla. Dla natychmiastowego ogrzania palniki mogą być ustawione na wysokie działanie, jednak mogą również być skrócone dla wolniejszego gotowania. Wszyscy wiemy jak trudne to bywa z węglem. Tradycyjne palniki gazowe podgrzewają jedzenie w inny sposób. Powietrze otaczające palnik jest podgrzewane przez proces spalania a następnie podnosi się do gotowanego jedzenia. Generuje to niższe temperatury grillowania, które są idealne dla delikatniejszego jedzenia, takiego jak owoce morza czy warzywa, natomiast palniki podczerwieni Napoleona produkują ciepło grzewcze dla bardziej soczystych, smaczniejszych steków, hamburgerów i innych mięs. Dla czasów gotowania i porad odnieś się do Tabeli Gotowania na Podczerwieni.

Tabela Grillowania na Podczerwieni

Jedzenie	Ustawienia Sterownika	Czas Gotowania	Sugestie Pomocnicze
Stek 1 cala (2.54cm) grubość	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.</p>	<p>4 minuty – Krwisty</p> <p>6 minut – Średni</p> <p>8 minut – Dobrze wypieczony</p>	<p>Przy wyborze mięsa do grillowania, zapytaj o mięso lekko poprzerastane tłuszczem. Tłuszcz działa jako naturalny zmiękczac do mięsa podczas gotowania i utrzymuje je wilgotne i soczyste.</p>
Hamburger 1/2 cala (1.27cm) grubość	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 1/2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 3 minuty z każdej strony.</p>	<p>4 minuty – Krwisty</p> <p>5 minut – Średni</p> <p>6 minut – Dobrze wypieczony</p>	<p>Przygotowywanie hamburgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki różnej grubości. Aby nadać egzotycznego smaku mięsu, spróbuj dodać wiórków orzesznika do palnika Napoleon.</p>
Kawałki kurczaka	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. następnie średnio-niskie lub niskie ustawienia.</p>	<p>20-25 minut</p>	<p>Złącze łączące udo oraz nogę z boku bez skóry należy pokroić ¼ drogi aby mięso leżało bardziej płasko na grillu. Pomoże to mu się szybciej ugotować, a zarazem bardziej równomiernie. Aby dodać smaku towarowego do gotowania, spróbuj dodać wiórków jadaloszywno do palnika Napoleon.</p>
Kotlety wieprzowe	<p>Średni</p>	<p>6 minut na stronę</p>	<p>Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.</p>
Żeberka	<p>Wysokie ustawienia przez 5 minut niskie do końca</p>	<p>20 minut na stronę często obracaj</p>	<p>Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj do czasu, gdy mięso łatwo odchodzi od kości.</p>
Kotlety jagnięce	<p>Wysokie ustawienia przez 5 minut średnie do końca</p>	<p>15 minut na stronę</p>	<p>Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.</p>
Hot dogi	<p>Średnie - niskie</p>	<p>4-6 minut</p>	<p>Wybierz większe kiełbaski. Rozetnij skórę wzdłuż przed grillowaniem.</p>

Instrukcja czyszczenia



UWAGA! Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługi grilla.

UWAGA! Aby uniknąć oparzeń, konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, kiedy grill jest chłodny. Unikaj niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone. Wyczyść grill w miejscu, gdzie substancje czyszczące nie uszkodzą pokładu, trawników ani patio. Nie używaj substancji do czyszczenia piekarnika aby czyścić jakiegokolwiek części tego grilla gazowego. Nie używaj substancji samoczyszczącej do piekarnika do czyszczenia krat do gotowania lub innych części grilla gazowego. Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują gwałtowne pogorszenie się elementów grilla gazowego, chyba że będą czyszczone regularnie.

Uwaga: Stal nierdzewna może się utleniać lub plamić w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w obszarach przybrzeżnych i innych trudnych warunkach, takich jak ciepłe, wysoce wilgotne otoczenie basenów i gorących kąpielisk. Plamy te mogą być postrzegane jako rdza, ale mogą być łatwo usunięte lub można im zapobiec. W celu zapobiegania lub usuwania plamom, umyj wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej co 3-4 tygodnie lub tak często jak potrzeba czystą wodą i/lub środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej.

Siatki i Półka Grzewcza: Siatki oraz półka grzewcza najlepiej czyścić drucianą mosiężną szczotką podczas okresu podgrzewania. Wełna stalowa może być używana do trudnych do usunięcia zabrudzeń. Jest rzeczą normalną, że siatki nierdzewne (jeśli są) będą się stale odbarwiać przez regularne stosowanie ze względu na wysoką temperaturę powierzchni gotowania.

Panel kontrolny: Tekst panelu jest wydrukowany bezpośrednio na stali nierdzewnej, a przy właściwej konserwacji pozostanie on czarny i czytelny. Do czyszczenia panelu należy używać jedynie ciepłej wody mydlanej lub środka do czyszczenia stali nierdzewnej dostępnej u sprzedawcy Napoleon. Nigdy nie używaj środków ściernych na powierzchniach nierdzewnych, szczególnie na części z wydrukiem panelu, wówczas wydruk może się stopniowo ścierać.

Czyszczenie wnętrza Grilla Gazowego: Usuń kratki do gotowania. Używaj szczotki drucianej do wyczyszczenia drobnych pozostałości z boków obudowy oraz pod pokrywą. Zeskrob płyty tłuszczu szpachlą lub zgarniaczem, i użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu. Usuń płyty tłuszczowe i zgarnij pozostałości z palników przy pomocy mosiężnej szczotki drucianej. Zbierz wszystkie pozostałości z wnętrza grilla gazowego do pojemnika na zużyty tłuszcz.



OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz powoduje ryzyko pożaru.

Pojemnik na zużyty tłuszcz: nagromadzony tłuszcz to zagrożenie pożarowe. Czyść pojemnik często (co 4-5 użyć lub tak często jak trzeba) aby unikać kumulacji tłuszczu. Tłuszcz i jego nadmiar skapuje do pojemnika, umieszczonej poniżej grilla gazowego i zbiera się w jednorazowej tacy tłuszczowej poniżej pojemnika. Aby uzyskać dostęp do jednorazowej tacy lub aby wyczyścić pojemnik, wysuń pojemnik z grilla. Nigdy nie wykładaj pojemnika folią aluminiową, piaskiem ani innym materiałem, gdyż może to zapobiec prawidłowemu przepływowi tłuszczu. Pojemnik należy ścierać szpachlą lub skrobakiem. Wymieniaj jednorazowe tace co 2-4 tygodnie, w zależności od używania grilla gazowego. W sprawach zapasów skontaktuj się ze swoim przedstawicielem Napoleon.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla: Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na częściach lakierowanych, porcelanowych i ze stali nierdzewnej grill Napoleon. Spowoduje to zarysowanie powierzchni. Zewnętrzne powierzchnie grilla powinny być czyszczone ciepłą wodą mydlaną, podczas gdy metal jest nadal ciepły w dotyku. Aby czyścić powierzchnie nierdzewne, używaj środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub specjalnego płynu. Zawsze wycieraj w kierunku ziarna. Z biegiem czasu, części ze stali nierdzewnej będą się odbarwiać podczas podgrzewania, zazwyczaj do koloru złota lub brązu. To przebarwienie jest normalne i nie ma wpływu na wydajność grilla. Części ze szkliwa porcelanowego muszą być traktowane z dodatkową troską. Wypieczone wykończenie emalii przypomina szkło, i ukruszy się jeśli zostanie uderzone. Emalia do wykończeń jest dostępna u państwa sprzedawcy Napoleon.

Oświetlenie: przednia strona szkiełka może być czyszczona ciepłą wodą z mydłem i miękką, czystą szmatką. W przypadku uporczywych plam, można zastosować niewielką ilość środka odtłuszczającego. Nie używać ostrych środków czyszczących gdyż mogą one spowodować zarysowania lub uszkodzić szkiełko.

Instrukcja konserwacji

Polecamy aby ten grill gazowy był dokładnie sprawdzony i serwisowany przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Przez cały czas obszar grilla powinien być wolny od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych oparów i cieczy łatwopalnych. Nie blokuj przepływu wentylacji i powietrza. Utrzymuj otwory wentylacji butli (umieszczone po bokach oraz z przodu i tyłu dolnej półki) wolne i czyste od zanieczyszczeń.



UWAGA! Zawsze należy nosić rękawice ochronne oraz okulary podczas czyszczenia grilla.

UWAGA! Wyłącz źródło gazu i odłącz urządzenie przed naprawami. Aby uniknąć możliwości poparzeń, konserwacja powinna być przeprowadzana kiedy grill jest chłodny. Test szczelności musi być wykonywany co roku i zawsze kiedy jakkolwiek część gazowa jest wymieniana lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

Palnik: Palnik zbudowany jest z mocnych ścianek ze stali nierdzewnej typu 304, jednak skrajnie wysoka temperatura i korozyjne środowisko mogą doprowadzić do wystąpienia rdzy. Można ją usunąć za pomocą mosiężnej szczotki drucianej.

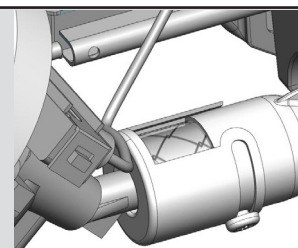
UWAGA! Należy uważać na pająki.

Zapach propanu i gazu ziemnego przyciąga pająki i owady. Palnik wyposażono w siatkę przeciw owadom umieszczoną na przesłonie powietrza, co zmniejsza prawdopodobieństwo zagnieżdżenia się insektów w palniku, jednak nie eliminuje całkowicie tego problemu. Gniazdo lub sieć może spowodować palenie się palnika wątlym, żółtym lub pomarańczowym płomieniem lub wywołać ogień (cofanie się płomienia) na przesłonie powietrza, pod pulpitem regulacji. Aby wyczyścić wnętrze palnika, należy go wymontować z grilla gazowego: Usunąć śrubę lub śruby mocujące palnik do ścianki tylnej. Następnie wyciągnąć palnik, przesuwając go do tyłu i w górę. Czyszczenie: Do czyszczenia wnętrza palnika stosować szczotkę do zwęzek Venturiego. Wytrząsnąć z palnika wszelkie luźne materiały przez wlot gazu. Sprawdzić, czy w kanałkach palnika i otworach zaworu nie ma żadnych zawał. Kanałki palnika mogą z czasem się zapychać odpadkami z gotowania i kawałkami rdzy, aby je wyczyścić, należy użyć rozwartego spinacza lub dołączonego wiertła do udrażniania kanałków palnika. Przewiercić zapchane kanałki wiertłem, używając małej wiertarki bezprzewodowej. Kanałki czyści się łatwiej, kiedy palnik jest wymontowany z grilla, ale można to też robić na zamontowanym palniku. Nie wyginać wiertła podczas przewiercania kanałków, aby nie spowodować jego złamania. To wiertło nadaje się wyłącznie do przewiercania kanałków palnika i nie można nim udrażniać miedzianych otworów (dysz) regulujących dopływ gazu do palnika. Należy uważać, aby nie powiększyć kanałków. Upewnić się, że siatka przeciw insektom jest czysta, naciągnięta i pozbawiona kłaczek.

Ponowne montowanie: Aby ponownie zainstalować palnik, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu sprawdzić, czy zawór wszedł do palnika. Ponowny montaż palnika zakończyć osadzeniem z powrotem oprawy płyt do smażenia i (lub) zaciśnięcie śrub.



UWAGA! Podczas ponownej instalacji palnika po czyszczeniu, ważne jest, aby zawór/otwór wchodził do rury palnika przed zapaleniem grilla gazowego. Jeśli zawór nie znajduje się w środku rury palnika, może dojść do pożaru lub wybuchu.



Ochrona Palników Podczerwieni: Palniki podczerwieni grilla zostały zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność, ale należy podjąć ostrożność, aby zapobiec pękaniu jego powierzchni ceramicznych. Złamania spowodują, że palniki będą źle działać. Poniżej przedstawiono kilka przyczyn oraz kroków, które można podjąć, aby ich uniknąć. Uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe stosowanie kroków nie są objęte gwarancją grilla.

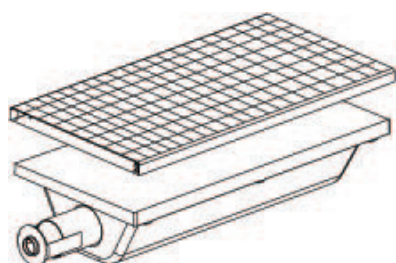
1. Uderzenia twardymi przedmiotami – Nigdy nie zezwalaj aby twarde przedmioty uderzały ceramiki. Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania krat do gotowania oraz akcesoriów do i z grilla.
2. Kontakt z wodą lub innymi płynami – Zimne płyny w kontakcie z nagrzanymi powierzchniami ceramicznymi powodują ich pęknięcie. Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby ugasić płomień. Jeśli ceramika albo wnętrze palnika staje się mokre, kiedy nie jest używane, późniejsza obsługa palnika może powodować parę, co może stworzyć wystarczające ciśnienie do pęknięcia ceramiki. Powtórne namaczanie ceramiki może również powodować jej puchnięcie i poszerzenie się. Ekspansja ta powoduje nadmierną presję na ceramikę, która może powodować jej pęknięcie i kruszenie się.

- i) Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby kontrolować zaognienie.
- ii) Nie próbuj obsługiwać palników podczerwieni w plenerze podczas deszczu.

iii) Jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu (z powodu narażenia na deszcz, zraszacze, itd.), zbadaj ceramikę pod kątem potencjalnego namoknięcia. Jeśli ceramika wydaje się mokra, usuń palnik z grilla. Odwróć go do góry nogami aby usunąć nadmiar wody i wnieś go do pomieszczenia aby całkowicie go osuszyć.

3. Zaburzona wentylacja ciepłego powietrza z grilla – Aby palniki funkcjonowały prawidłowo, ciepłe powietrze musi mieć drogę ucieczki z grilla. Jeśli gorące powietrze nie ma jak uciec, palniki mogą zostać pozbawione tlenu powodując, że błysk wsteczny. Jeśli to się powtarza, ceramika może pęknąć. Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania litym metalem (tj. rusztem albo dużym garnkiem).

4. Niewłaściwe czyszczenie – Nie czyść płyty ceramicznej szczotką drucianą. Jeśli resztki zbierają się na palniku, zapal palnik i używaj go na wysokich obrotach przez 5 minut z otwartą pokrywą, dzięki czemu resztki się spalą.



Wymiana ekranu N565-0002



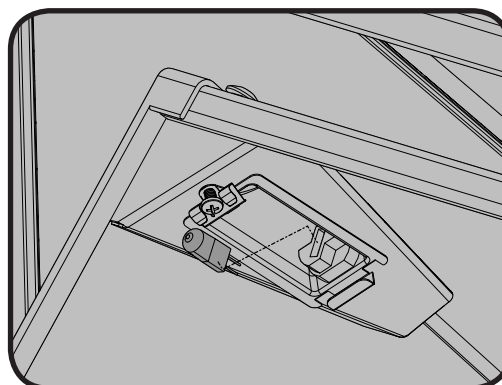
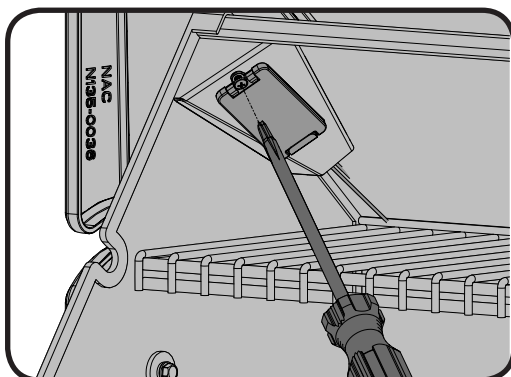
UWAGA! Wąż: Sprawdź otarcia, stopienia, nacięcia, i pęknięcia węża. Jeśli którykolwiek z tych stanów występuje, nie używaj grilla gazowego. Wymień część u sprzedawcy Grilla Gazowego Napoleon Gas Grill lub u wykwalifikowanego instalatora gazu.

Obudowa aluminiowa: Okresowo czyść obudowy ciepłą mydlaną wodą. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenienie na powierzchniach aluminiowych. Objawia się ono białymi plamami na obudowach. Aby odnowić te obszary, najpierw je wyczyść i lekko przetrzyj papierem ściernym. Wytrzyj powierzchnię aby usunąć wszelkie pozostałości i farbę przy pomocy wysokiej temperatury grilla. Chroń okolice przed odpryskami. Przestrzegaj wskazówek producenta.



OSTRZEŻENIE! Zawsze używaj rękawic ochronnych podczas zmiany żarówki halogenowej w wewnętrznym oświetleniu twojego grilla.

Oświetlenie: Aby wymienić żarówkę halogenową w twoim grillu, musisz najpierw usunąć szkiełko z obudowy oświetlenia. Aby je usunąć należy odkręcić śruby Philips, mocujące obudowę. Odczep szkiełko od obudowy (włączając metalowy uchwyt). Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi rękami. Tłuszcz z palców zmniejsza żywotność żarówki. W rękawicach nałożonych na ręce, delikatnie wyciągnij starą żarówkę z kieszeni i zastąp nową żarówką. Zamocuj szkiełko wsuwając je z powrotem w obudowę i zagnij zakładki z powrotem do pozycji wyjściowej.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Niska temperatura/mały płomień, gdy zawór ustawiony jest w pozycję wysoką.	Dla propanu – nieodpowiednie odpalenie. Dla gazu ziemnego – za mały przewód gazowy. Dla obu gazów – nieodpowiednie nagrzanie.	Upewnij się, że zostały zastosowane wszelkie wskazówki procedury rozpalania. Wszystkie zawory grilla gazowego muszą być w pozycji wyłączonej, podczas gdy zawór butli jest otwarty. Obróć butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalania. Rury muszą być dobierane w zależności od kodu instalacyjnego. Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę.
Nadmierny ogień / nierównomierne ciepło	Nieodpowiednio umiejscowione osłony palników. Nieodpowiednie nagrzanie. Nadmierny osad lub popiół zgromadzony na osłonach palników lub na tacy ociekowej.	Upewnij się, że osłony palników są odpowiednio zamocowane z otworami skierowanymi w kierunku przodu a szczelinami w kierunku spodu. Zapoznaj się z instrukcją instalacji. Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę. Czyść osłony palników i tacę ociekową regularnie. Nie wykładaj tacy folia aluminiową. Zapoznaj się z instrukcją czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, wraz z towarzyszącym temu zapachem gazu.	Możliwa pajęczyna lub inny osad, lub nieodpowiednie ustawienie zaworu powietrza.	Starannie wyczyść palnik poprzez usunięcie. Zapoznaj się z ogólną instrukcją konserwacji. Otwórz lekko klapę powietrzną zgodnie z instrukcją regulacji dopływu powietrza (musi to być zrobione przez wykwalifikowanego gazownika)
Palnik nie zapala się zapalnikiem, ale rozpala się zapalką.	Zapalnik jest brudny lub zatkany.	Wyczyść system zapłonowy za pomocą miękkiej szczotki.
Brzęczący regulator.	Normalne zjawisko w gorące dni.	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami regulatora i nie wpływa na funkcjonalność czy bezpieczeństwo użytkownika grilla gazowego. Brzęczący regulator nie będzie wymieniony.
Palniki nie odpalają się od siebie w sposób krzyżowy.	Brudny lub skorodowany uchwyt zapalania krzyżowego.	Wyczyść lub wymień, jeśli jest taka potrzeba.
“Farba” zdaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub kaptura..	Tłuszcz zgromadzony na wewnętrznych powierzchniach..	To nie jest defekt. Wykończenie wnętrza to porcelana, która nie odchodzi. Łuszczenie jest spowodowane przez nagromadzony osad, który wysycha i tak jak farba odpada kawałkami. Zapobiega temu regularne czyszczenie. Przeczytaj instrukcję czyszczenia.
Palnik ustawiony w pozycji wysokiej pali się słabo (dudnienie i niebieski płomień wychodzący ponad palnik.)	Brak gazu Wąż gazowy jest przedziurawiony. Otwory są brudne lub zapchane. Pajęczyna lub inna blokada w tubie Venturiego. Regulator propanu ustawiony jest na „wolny przepływ”	Sprawdź ilość poziom propanu w butli. Odłącz i zamocuj ponownie wąż gazowy. Wyczyść otwory palnika. Wyczyść tubę Venturiego. Upewnij się, że zastosowane zostały wszystkie wskazówki instrukcji rozpalania. Wszystkie zawory grilla gazowego muszą być w pozycji wyłączonej, podczas gdy zawór butli jest otwarty. Obróć butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
<p>Palnik podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu) miga (podczas pracy palnik nagle wydaje głośniejszy świszczący dźwięk i następujący po nim ciągły dźwięk podobny do dźwięku opalarki i przygasa).</p>	<p>Płytki ceramiczne nadmiernie zabrudzone tłuszczem i osadem. Porty są zatkane.</p> <p>Palnik przegrzany z powodu niedostatecznej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla przykryta taca lub patelnia).</p> <p>Popękana płytka ceramiczna.</p> <p>Przeciekająca uszczelka otaczająca płytkę ceramiczną, lub wadliwy spaw w obudowie palnika.</p>	<p>Wyłącz palnik i pozwól mu się wychłodzić przez przynajmniej 2 minuty. Odpal palnik ponownie i ustaw na największą moc przez przynajmniej 5 minut lub dopóki ceramiczne płytki nie będą równomiernie żarząco czerwone.</p> <p>Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest przykryte przedmiotami czy akcesoriami. Wyłącz palnik i wystudź go przez przynajmniej 2 minuty a następnie odpal ponownie.</p> <p>Wystudź palnik i poszukaj pęknięć. Jeśli jakiegokolwiek są, skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem Napoleon aby zamówić część zamienną.</p> <p>Skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem Napoleon aby zamówić część zamienną.</p>
<p>Nie działa elektroniczny zapłon.</p>	<p>Sprzęt nie jest podłączony do prądu.</p> <p>Przepalony bezpiecznik.</p> <p>Uszkodzony transformator</p> <p>Zaciski na wyłączniku lub płytce są skorodowane lub luźne</p> <p>Uszkodzony zapalnik.</p> <p>Brudne lub skorodowane elektrody.</p>	<p>Podłącz przewód elektryczny (z uziemionego gniazdka) do skrzynki elektrycznej na tyle grilla. Podłącz przewód transformatora do skrzynki zasilania.</p> <p>Wymień bezpiecznik umieszczony na wyjściu z transformatora.</p> <p>Sprawdź wyjście transformatora – powinna być 12VAC. Wymień jeśli jest taka potrzeba.</p> <p>Wyczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie łączniki są dociśnięte. Dostęp do płytki znajduje się pod osłoną elektryczną po lewej stronie szafki.</p> <p>Wymień zapalnik – umieszczony pod osłoną elektryczną.</p> <p>Wyczyść lub wymień jeśli jest taka potrzeba.</p>
<p>Oświetlenie piekarnika i pokręteł nie działa.</p>	<p>Sprzęt nie jest podłączony do prądu.</p> <p>Przepalony bezpiecznik.</p> <p>Uszkodzony transformator.</p> <p>Zaciski na wyłączniku lub płytce są skorodowane lub luźne.</p> <p>Przepalone żarówki (wyłącznie oświetlenie piekarnika).</p>	<p>Podłącz przewód elektryczny (z uziemionego gniazdka) do skrzynki elektrycznej na tyle grilla. Podłącz przewód transformatora do skrzynki zasilania.</p> <p>Wymień bezpiecznik umieszczony na wyjściu z transformatora.</p> <p>Sprawdź wyjście transformatora – powinna być 12VAC. Wymień jeśli jest taka potrzeba.</p> <p>Wyczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie łączniki są dociśnięte. Dostęp do płytki znajduje się pod osłoną elektryczną po lewej stronie szafki.</p> <p>Wymień żarówki zgodnie z instrukcją zawartą w sekcji dotyczącej konserwacji.</p>

ZACHOWAJ PARAGON JAKO DOWÓD ZAKUPU, ABY POTWIERDZIĆ GWARANCJĘ.

Zamawianie Części Zamiennech

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERyjNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta, sprawdź stronę NAC, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleongrills.eu. Nasz dział obsługi klienta jest dostępny pomiędzy 9 a 17 pod numerem +48 787 733 766 . Aby przetworzyć roszczenie, musimy otrzymać następujące informacje:

1. Model i numer seryjny urządzenia.
2. Numer części i opis.
3. Zwięzły opis problemu ('zepsuty' nie wystarczy)
4. Dowód zakupu (kserokopia faktury).

W niektórych przypadkach przedstawiciel obsługi klienta może poprosić o zwrot części w celu inspekcji przed dostarczeniem części zamiennych. Części te muszą być wysłane po przedpłacie do działu obsługi klienta z następującymi informacjami:

1. Model i numer seryjny urządzenia.
2. Zwięzły opis problemu ('zepsuty' nie wystarczy).
3. Dowód zakupu (kserokopia faktury).
4. Numer autoryzacji zwrotu – dostarczony przez przedstawiciela obsługi klienta.

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta, proszę zauważyć, że następujące elementy nie są objęte gwarancją:

- Koszty transportu, prowizje i cła wywozowe.
- Koszty pracy dotyczące usunięcia lub ponownej instalacji.
- Koszty połączeń serwisowych w celu zdiagnozowania problemów.
- Przebarwienia części stali nierdzewnej.
- Awaria części wynikająca z braku czyszczenia lub konserwacji, lub używania nieodpowiednich środków czyszczących (środków do czyszczenia piekarnika).



UWAGA! Podczas rozpakowywania i montażu zalecamy noszenie rękawic roboczych i okularów ochronnych. Pomimo, że dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był pozbawiony problemów i tak bezpieczny jak to tylko możliwe, cechą charakterystyczną dla metalowych części stalowych jest to, że ich krawędzie i rogi mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia, jeśli są używane niepoprawnie.

Pierwsze kroki

1. Usuń wszystkie panele koszyka, sprzęt i pokrywę grilla z kartonu. Podnieś pokrywę i usuń wszelkie elementy spakowane w środku. Użyj listy części, aby się upewnić, że wszystkie niezbędne części zostały załączone.
2. Nie niszczyć opakowania, aż grill zostanie w pełni złożony i działa tak jak należy.
3. Złóż grill tam, gdzie będzie używany, rozłóż karton lub ręcznik, aby ochronić części od zgubienia lub uszkodzenia podczas montażu.
4. **Większość części stali nierdzewnej jest dostarczona w ochronnej powłoce z tworzywa sztucznego, którą należy usunąć przed używaniem grilla.**
5. Przestrzegaj wszystkich instrukcji w kolejności, w jakiej są przedstawione w podręczniku.
6. Potrzebne są dwie osoby do podniesienia pokrywy grilla na zamontowany wózek.



Jeśli masz jakieś pytania odnośnie montażu lub działania grilla, lub jeśli części są uszkodzone lub jakiś brakuje, prosimy o skontaktowanie się z działem obsługi klienta pod numerem +48 787 733 766 między 9 a 17.

Wymagane narzędzia do Montażu (narzędzia nie są dołączone)

3/8 (10mm)
Klucz maszynowy,
klucz zapadkowy
lub wkrętak
nasadowy



Śrubokręt
płaski i
krzyżowy



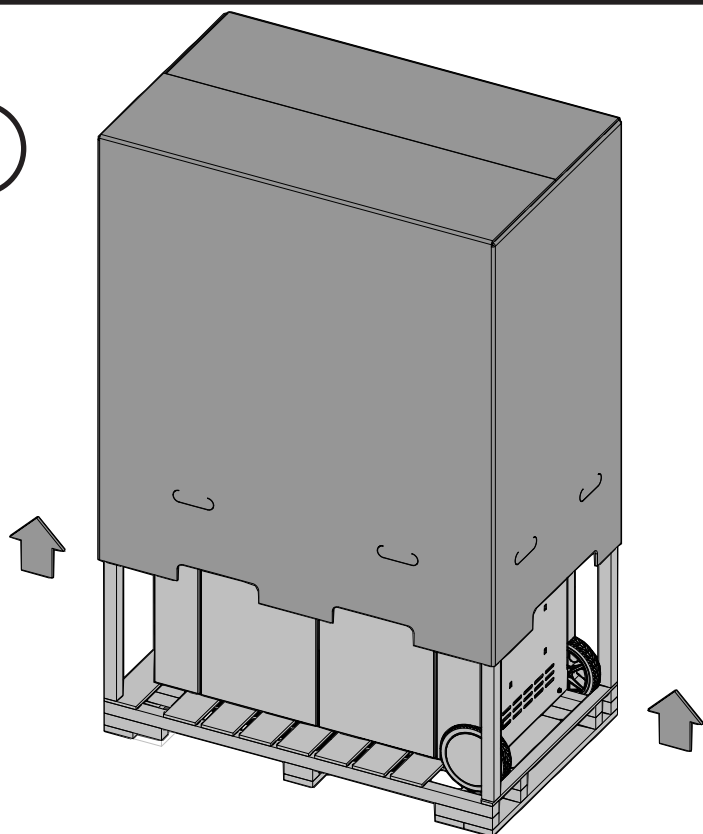
Kleszcze



Młotek

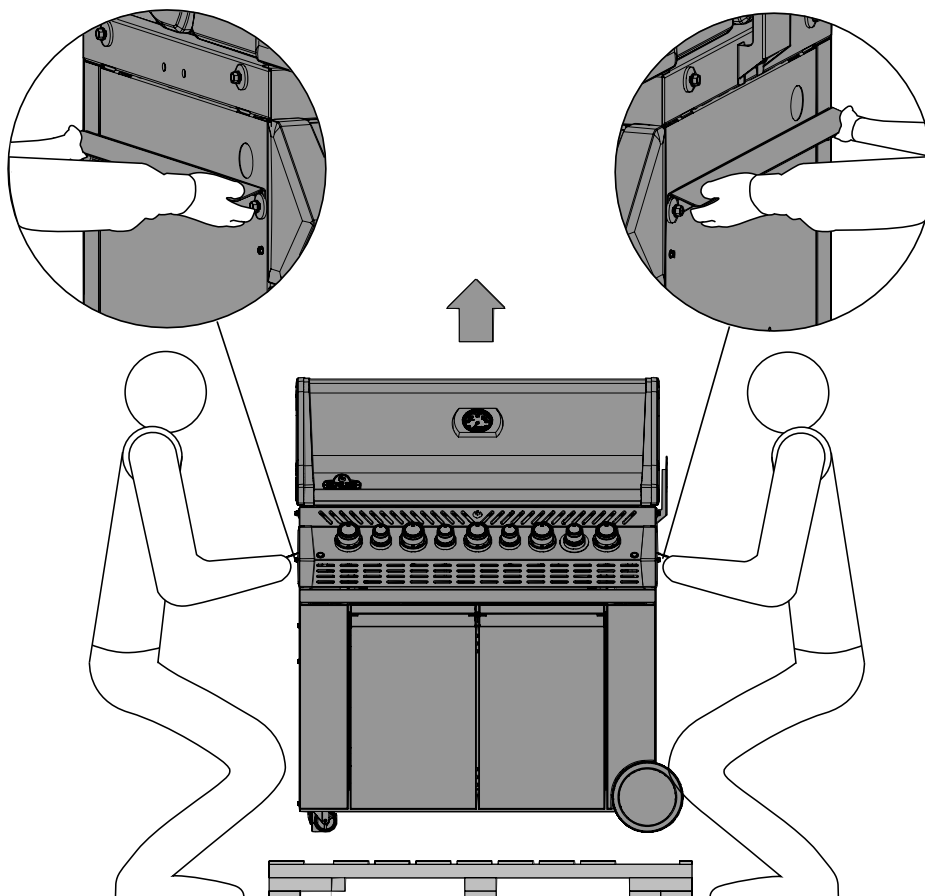


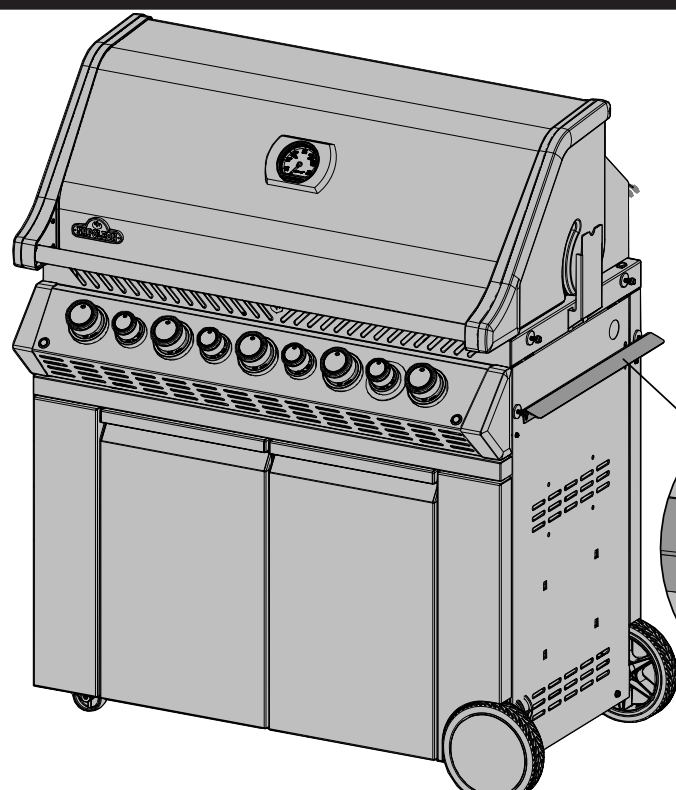
1



2

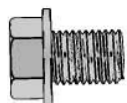
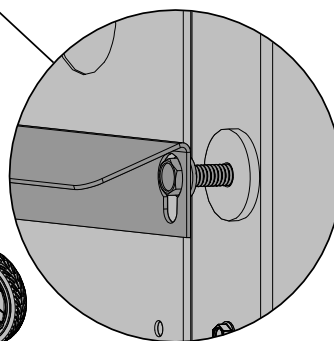
Do tego kroku
potrzebne są
dwie osoby.



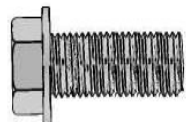


3/8"(10mm)

USUŃ UCHWYTY DO PODNOSZENIA.



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

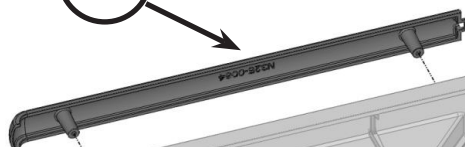


4 x N570-0087 (1/4-20 X 7/8")



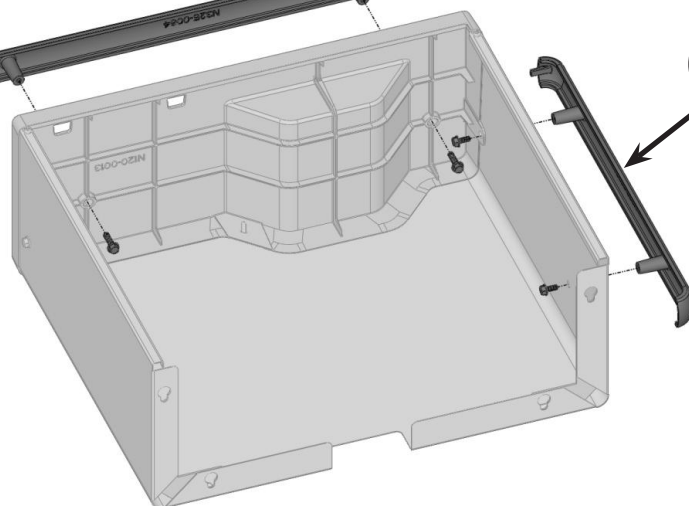
UWAGA! Nie dokręcaj śrub, gdyż spowoduje to pęknięcie uchwytu.

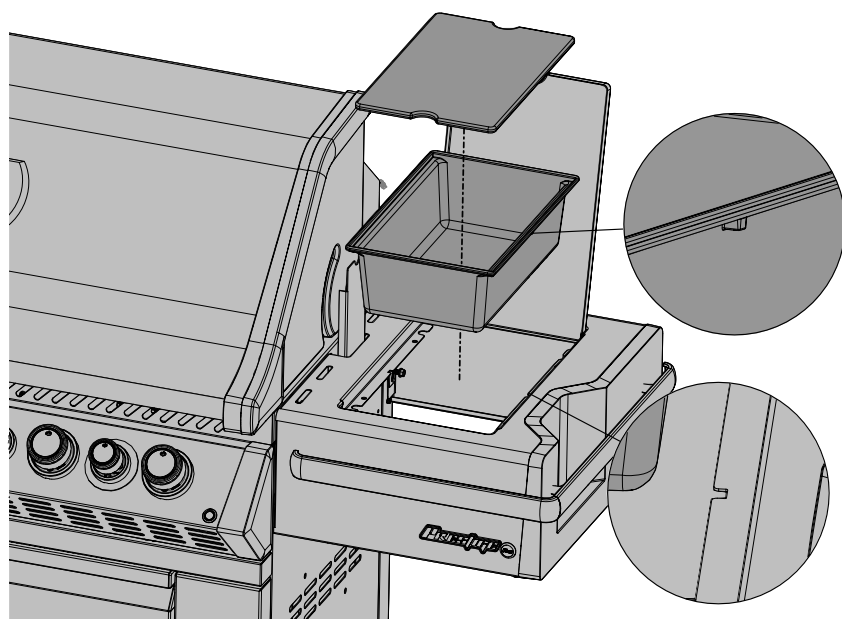
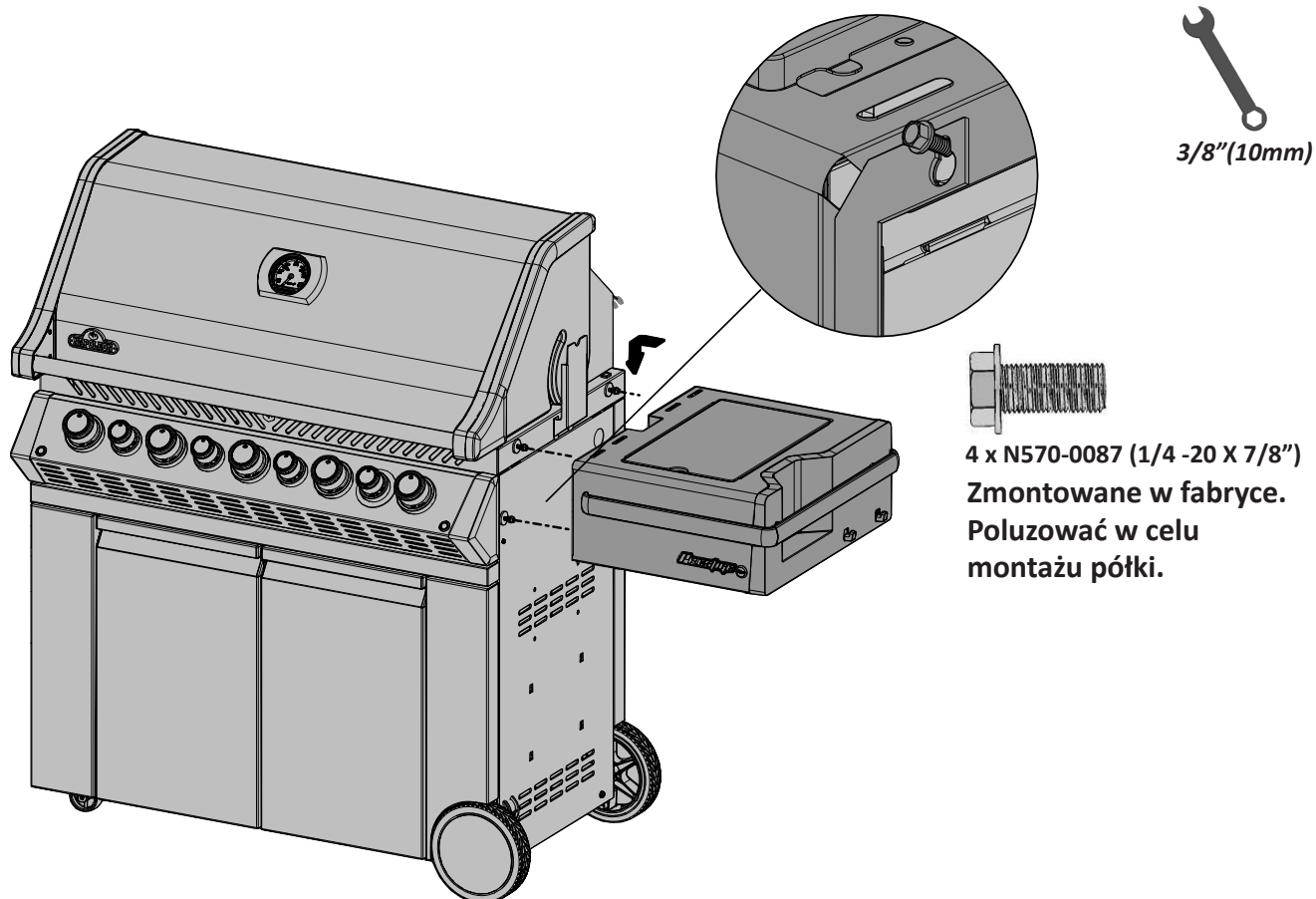
1

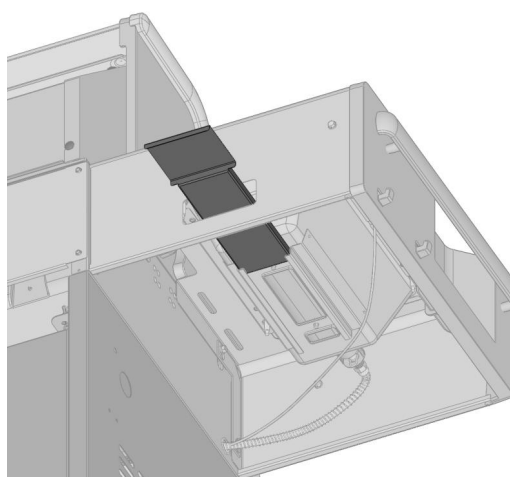
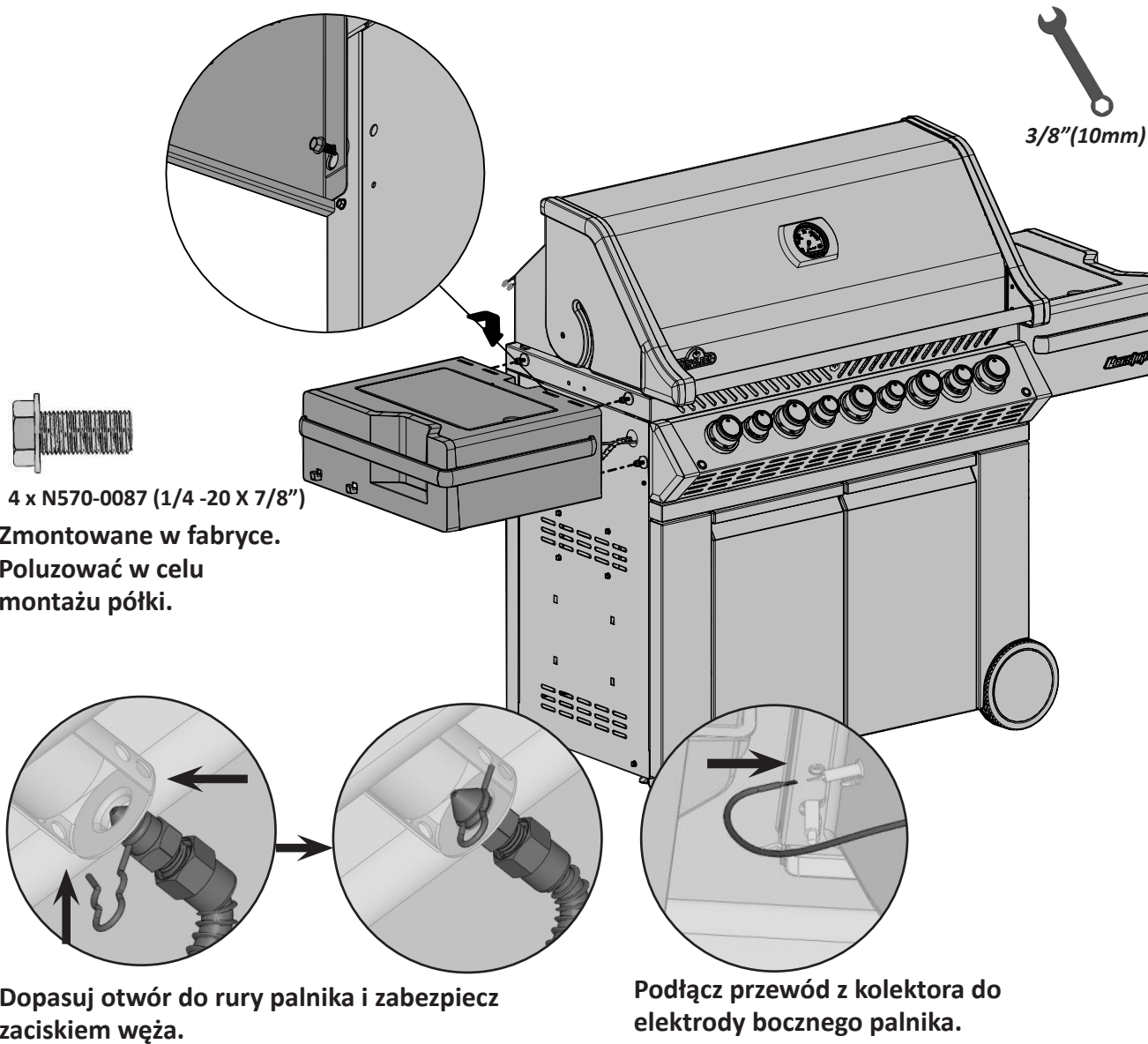


3/8"(10mm)

2

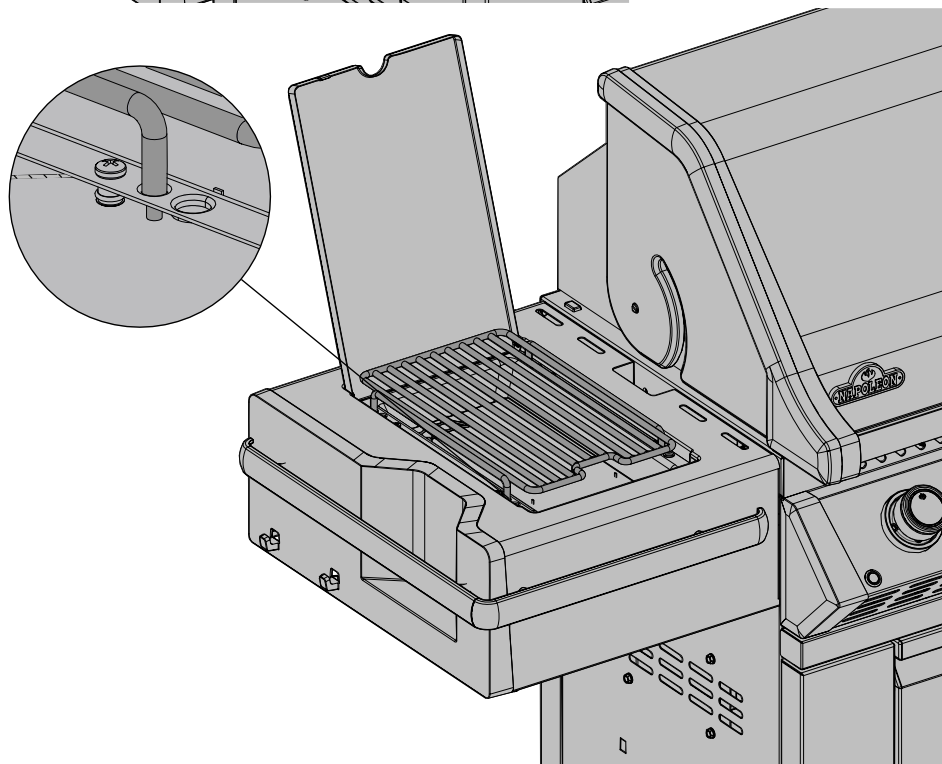
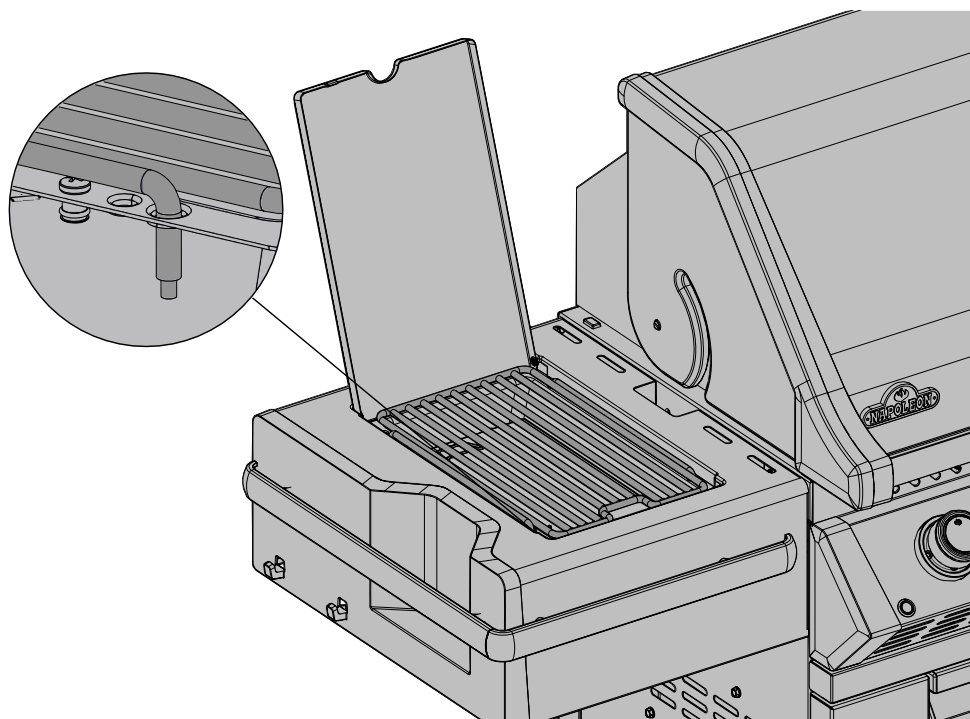


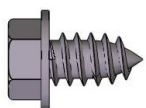




UWAGA! Palnik podczerwieni jest wyposażony w pojemnik na tłuszcz, która przechowuje jedynie minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec pożarom tłuszczu, pojemnik musi być czyszczony po każdym użyciu.

Montowanie Rusztu do Gotowania: Siatka do gotowania może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa wysokość jest do użytku z garnkami i patelniami. Wyższa pozycja jest do użytku podczas pieczenia mięs. Upewnij się, że palnik jest wyłączony a ruszt jest chłodny w dotyku zanim zmienisz wysokość. Ruszt musi być na niższej wysokości aby można było zamknąć pokrywę.

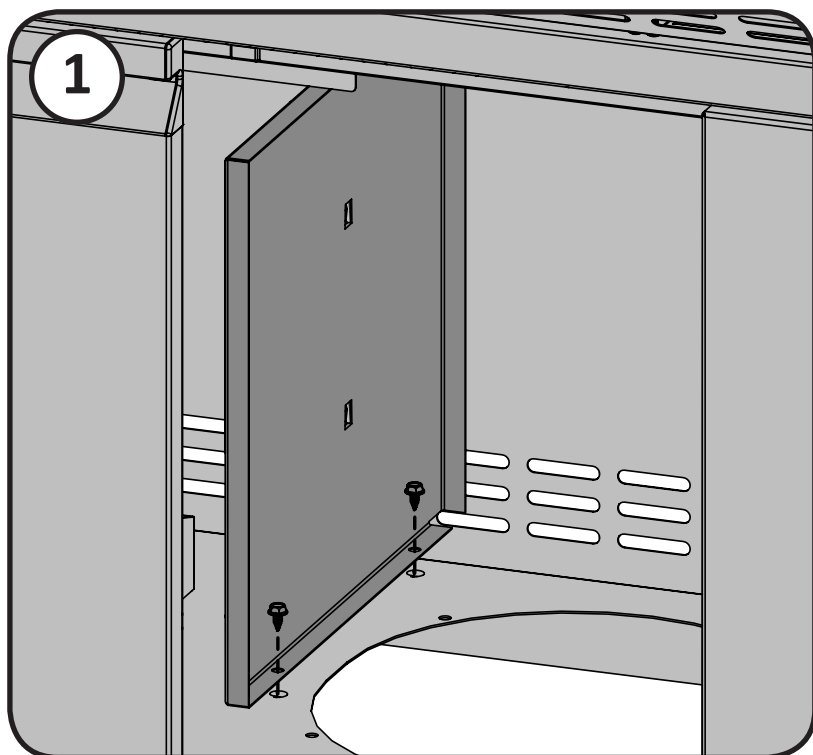




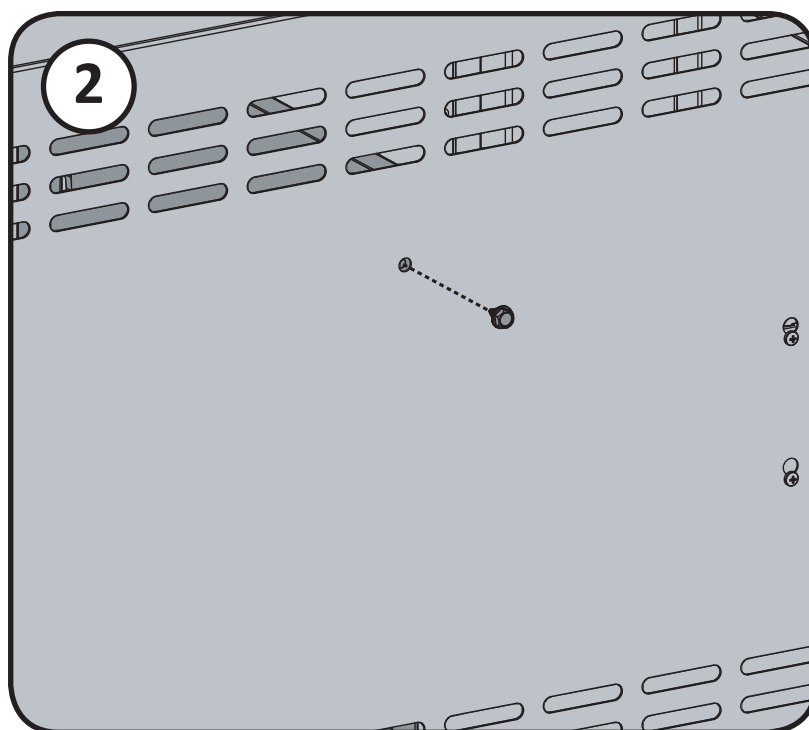
3 x N570-0086 (#14 x 1/2")



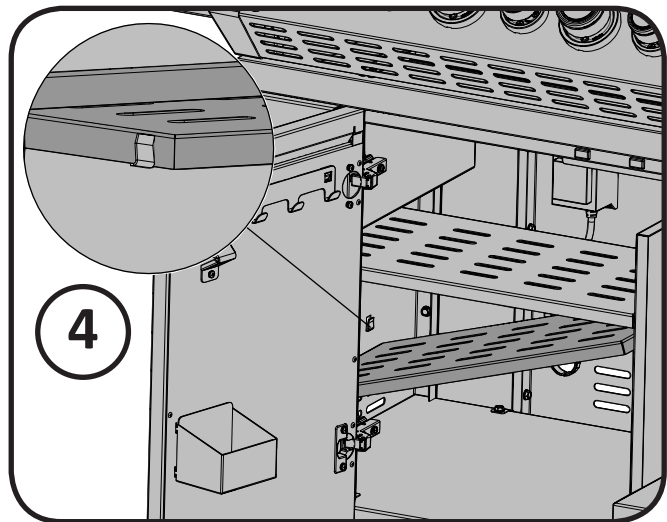
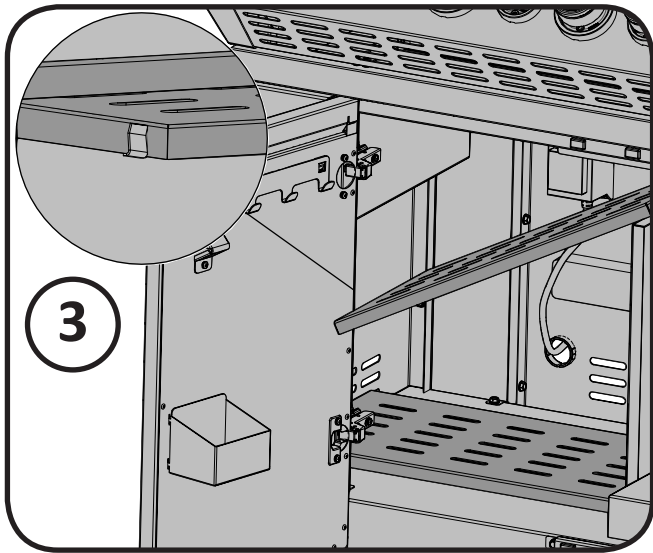
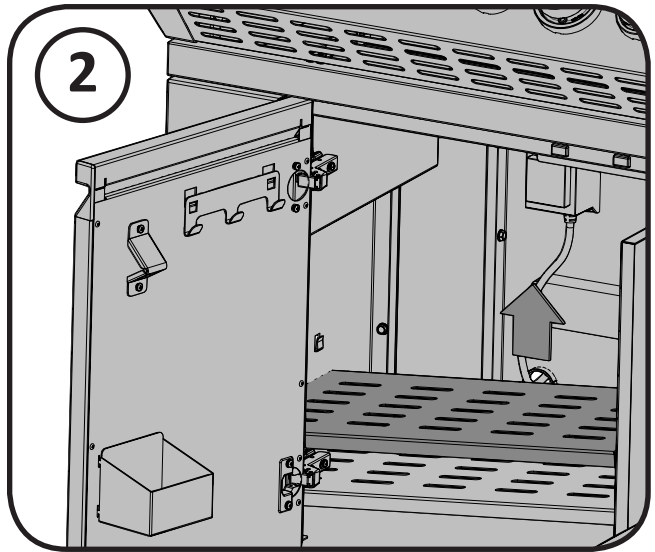
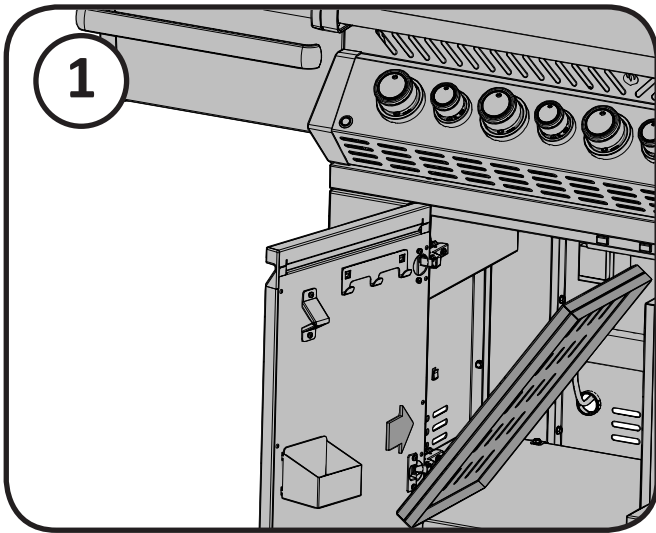
3/8"(10mm)



PRZÓD

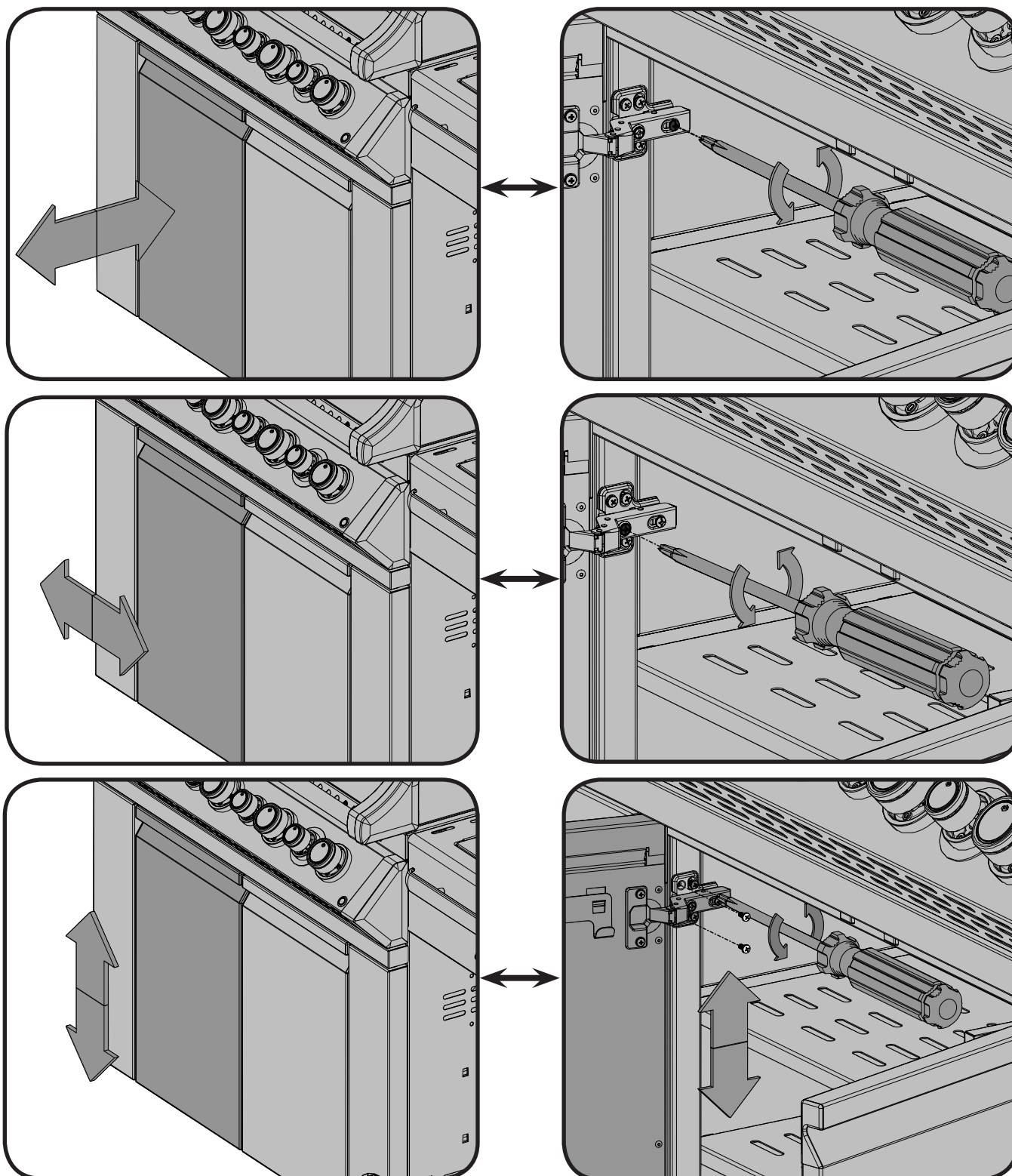


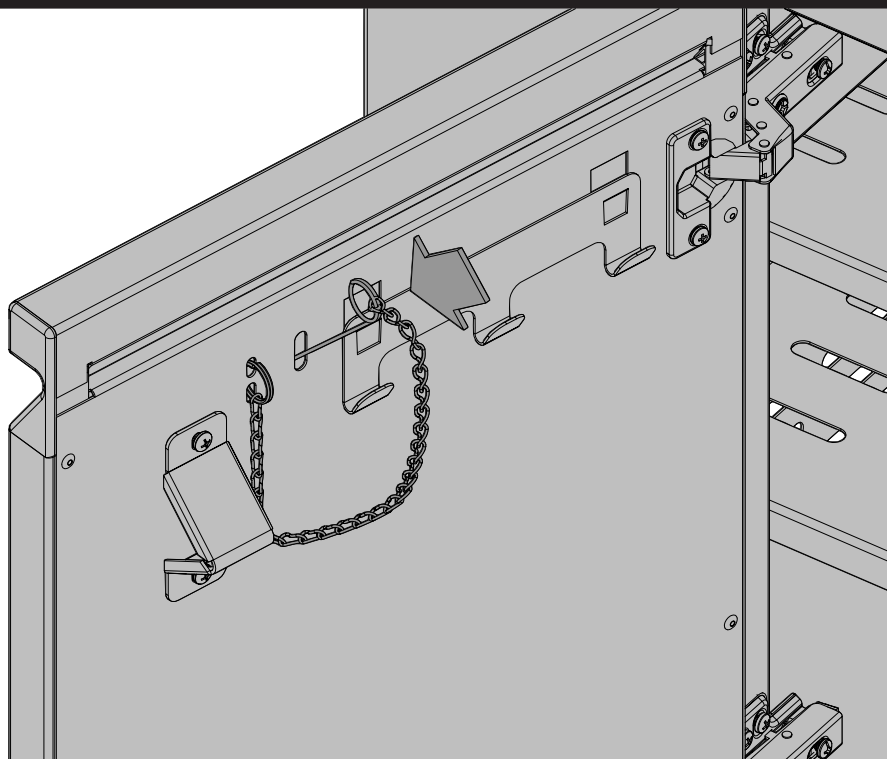
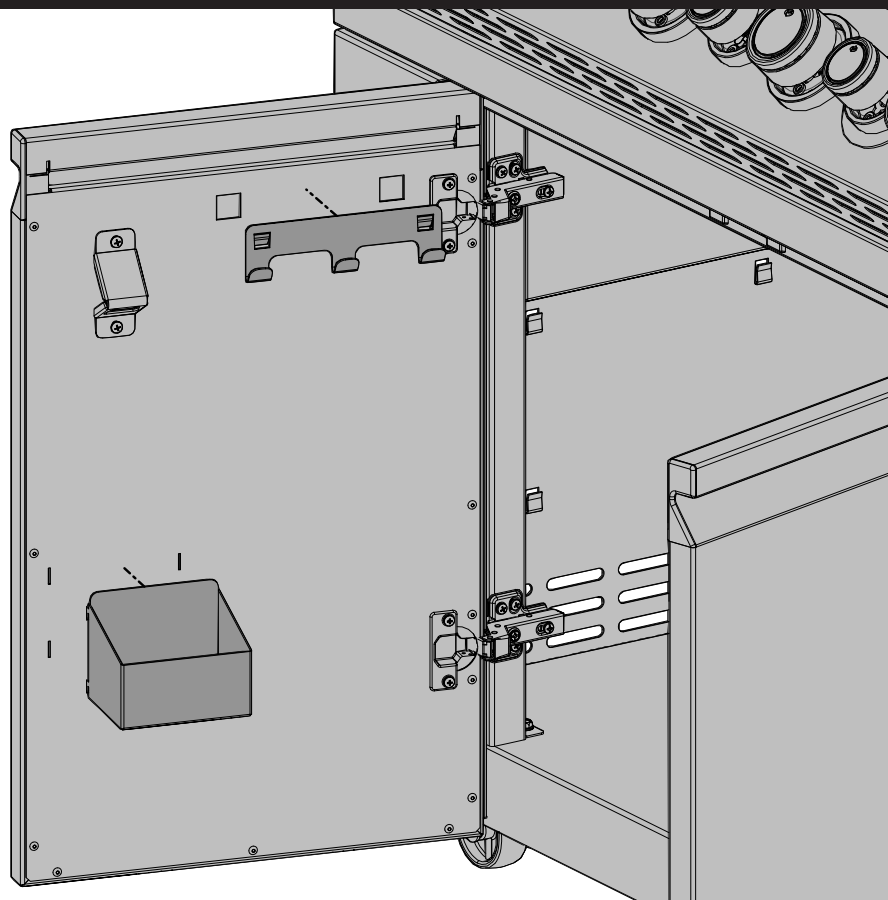
TYLNY

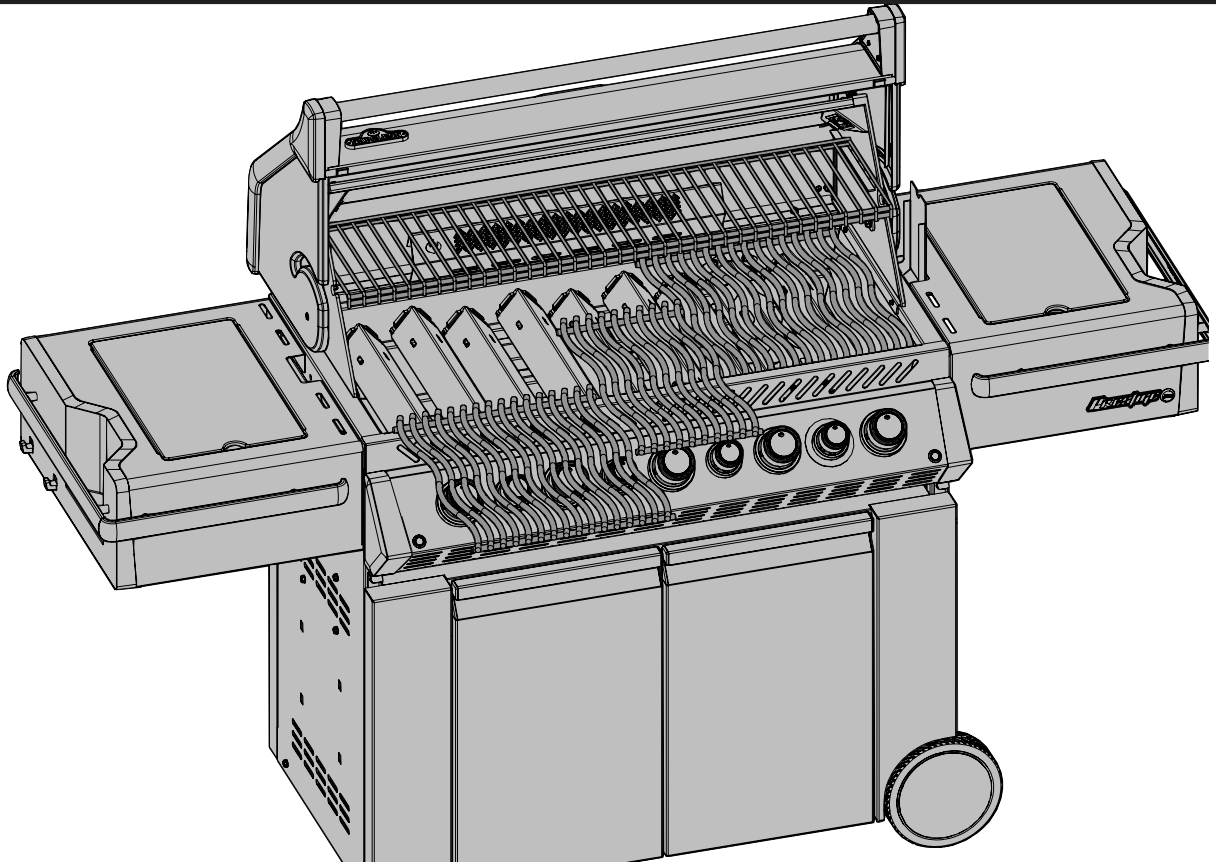
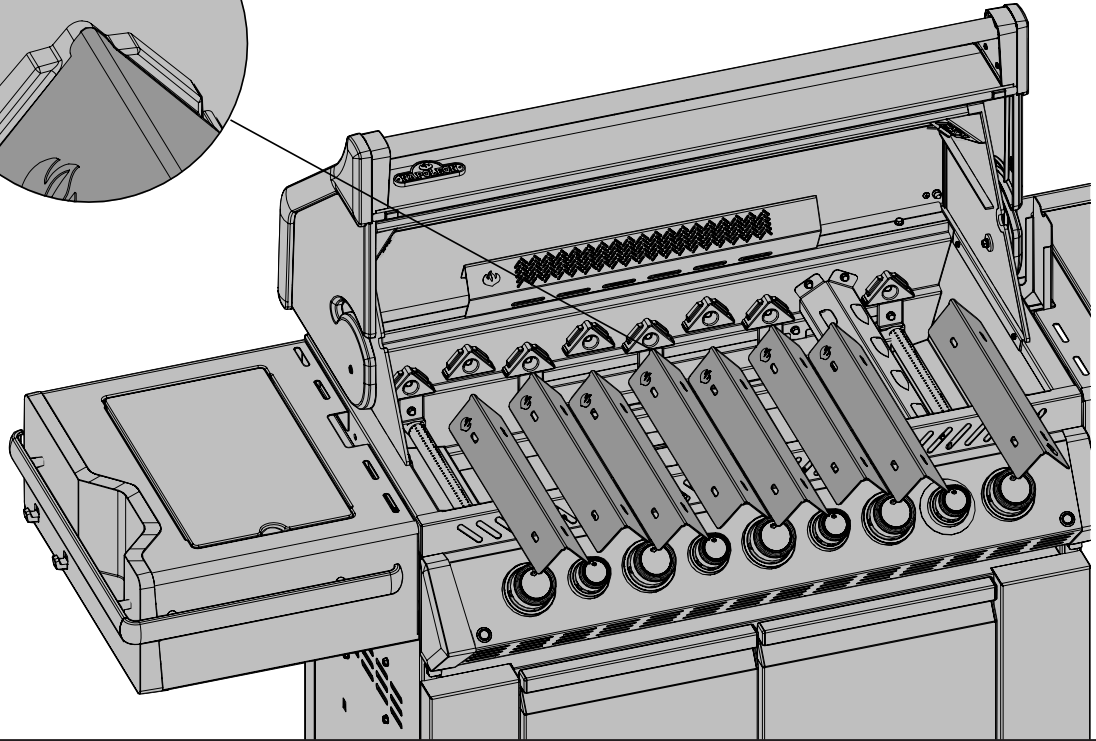
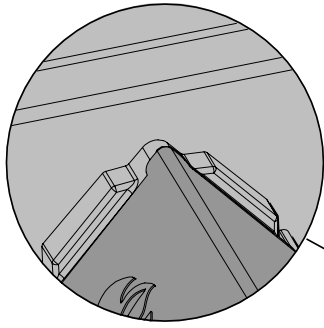




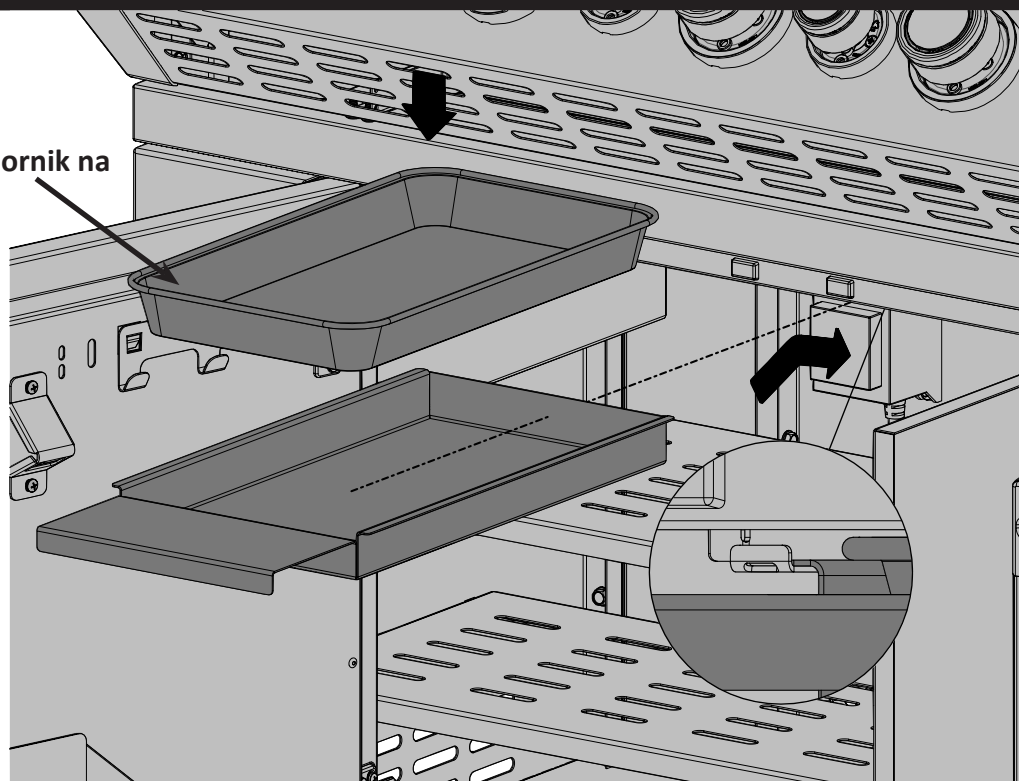
Drzwi do szafki zostały wyrównane w fabryce lecz dopasowanie zawiasów może być konieczne jeśli grill był przenoszony lub ustawiony na nierównym podłożu. W celu łatwej regulacji zawiasów należy zapoznać się z poniższymi ilustracjami.



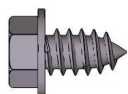




Jednorazowy zbiornik na tłuszcz



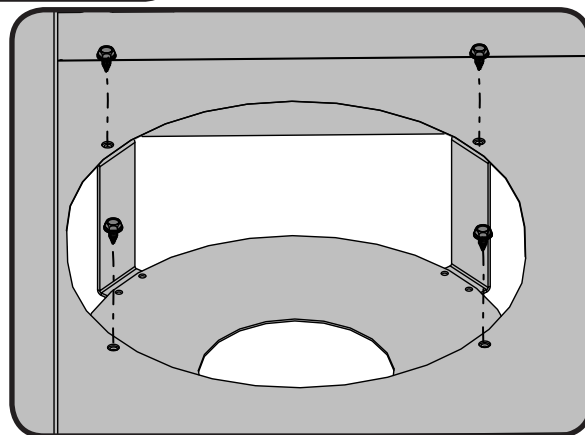
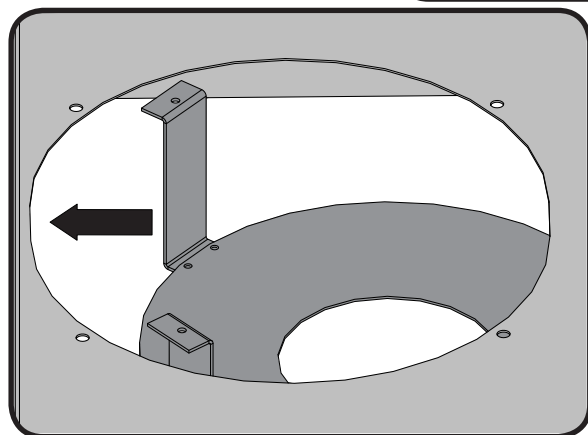
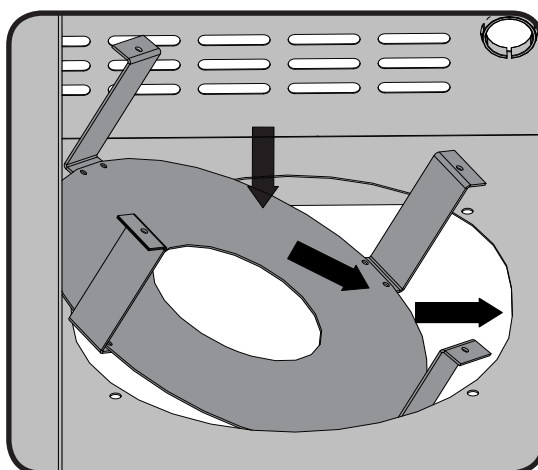
Wyłącznie propan



4 X N570-0086 (#14 x 1/2")



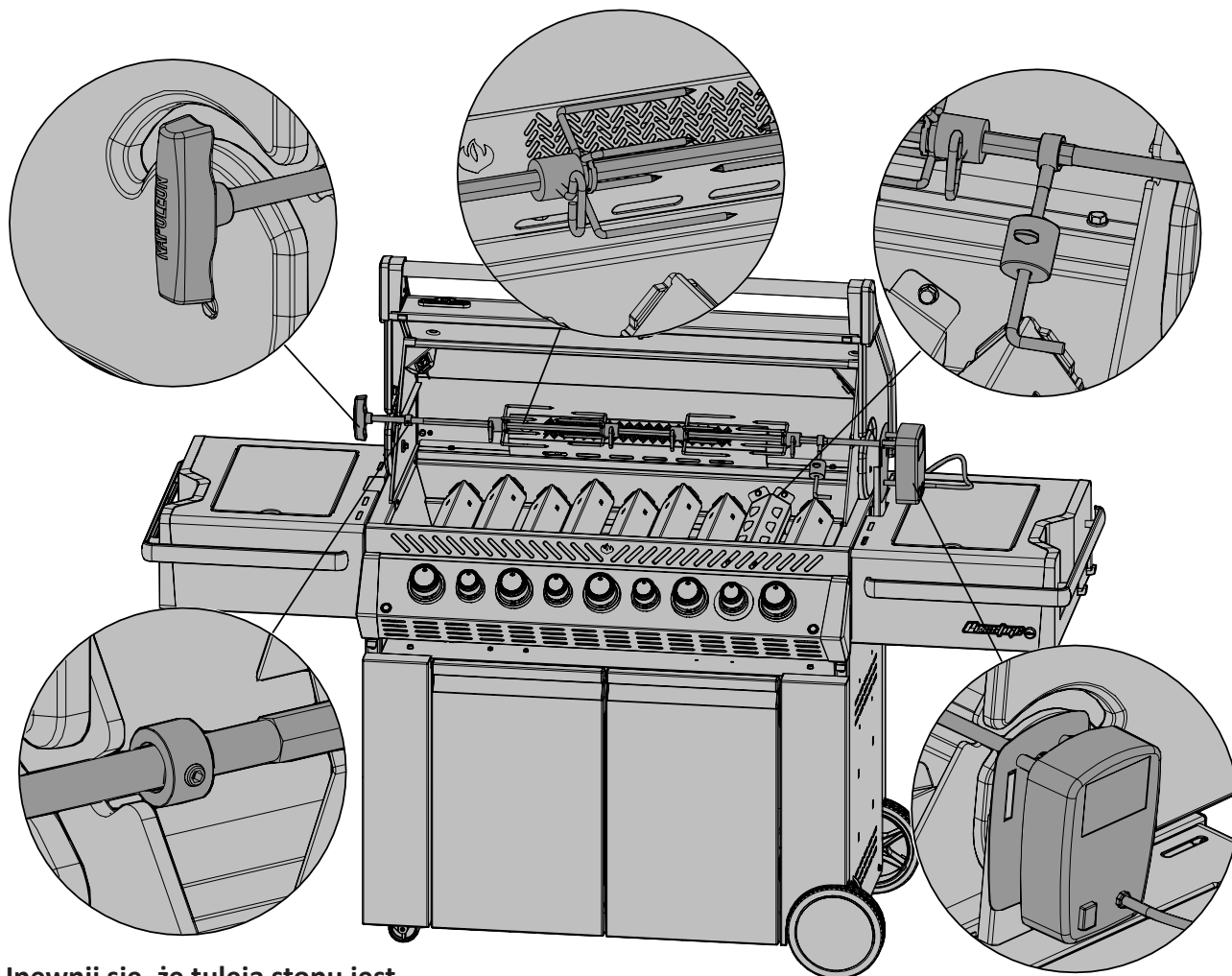
3/8" (10mm)



Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.



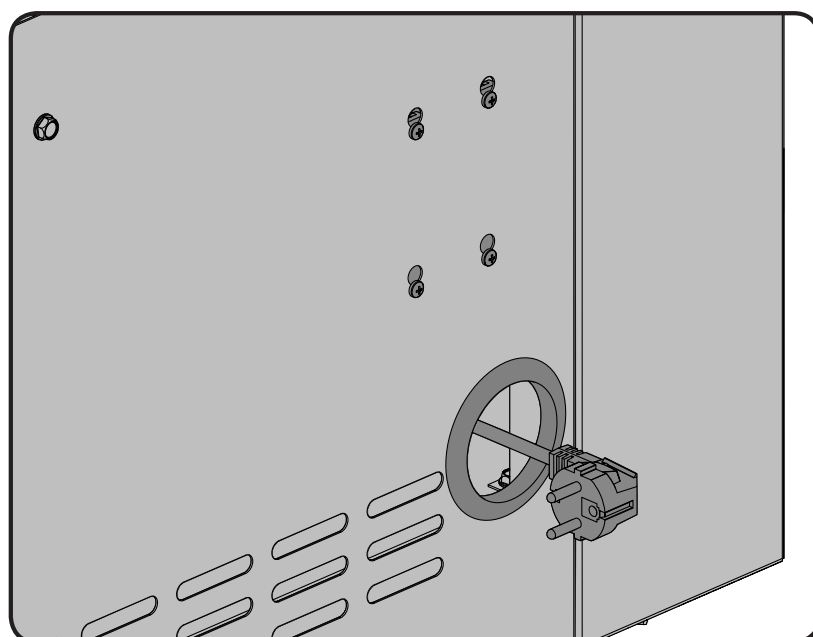
Upewnij się, że tuleja stopu jest dokręcona wewnątrz obudowy okapu.

Dostarczanie zasilania do wewnętrznych świateł

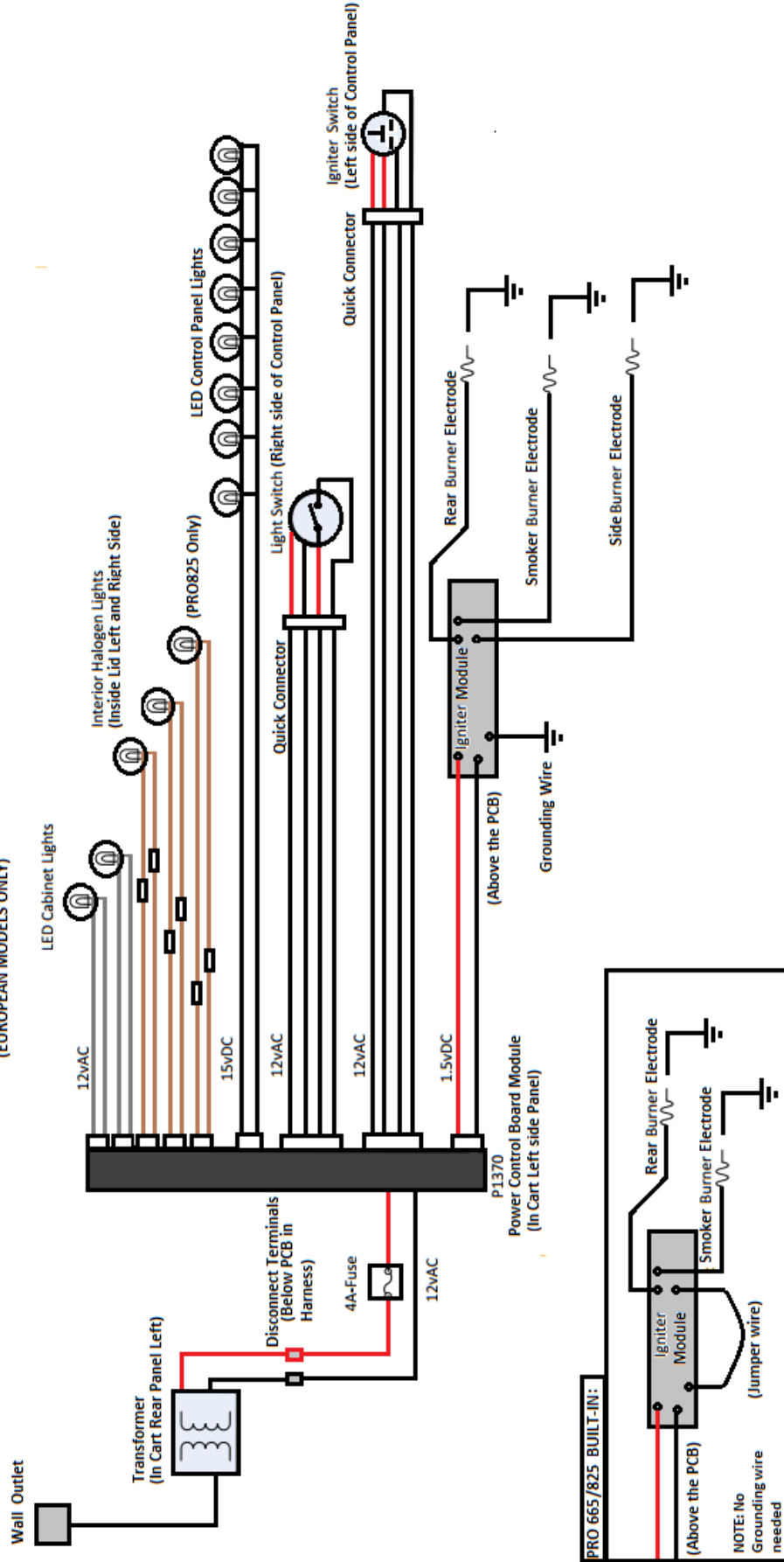
UWAGA! W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, używaj jedynie uziemionego (GFI) chronionego obwodu z urządzeniem do gotowania na gazie na zewnątrz.

Do zasilania świateł wewnętrznych, podłącz przewód transformatora do uziemionego przewodu elektrycznego. Włącznik światła znajduje się na panelu sterowania i pozwala on łatwo włączyć i wyłączyć światła wewnętrzne.

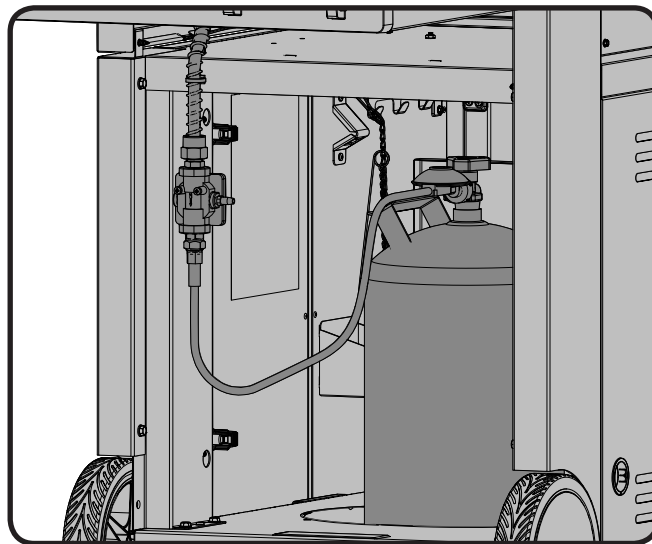
- Upewnij się, że przewód jest zatwierdzony i oznaczony do UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.
- Nie należy zanurzać przewodu ani wtyczek w wodzie ani innych cieczach.
- Przechowuj przewody elektryczne z dala od przejść.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał na krawędzi stołu ani dotykał gorących powierzchni.



ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM
 PRO665 /825 CART MODEL
 (EUROPEAN MODELS ONLY)



Tylko Propan – Prawidłowe podłączenie węża

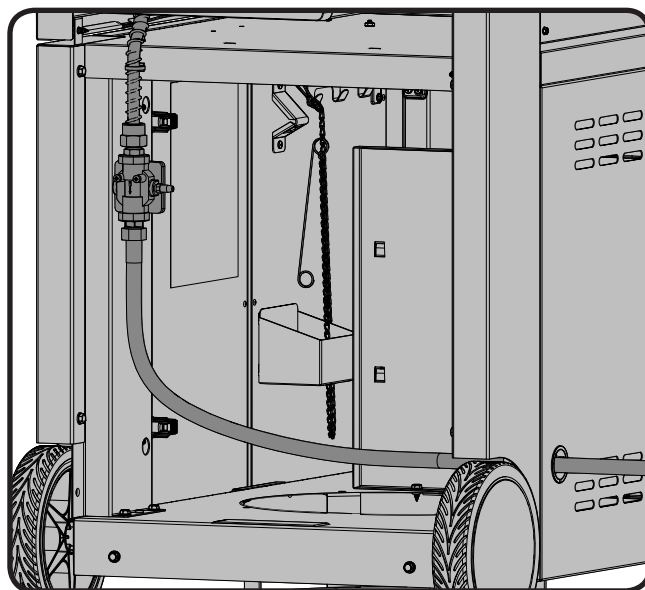


Wszelkie butle 7 kg lub większe należy umieścić poza szafką (pod półką po prawej) na równym podłożu. Zespół węża należy poprowadzić przez wypychany otwór w prawej ścianie.



UWAGA! Upewnij się, że wąż nie ma kontaktu z żadnymi powierzchniami o wysokiej temperaturze, bo może się stopić lub zacząć przeciekać powodując pożar.

Tylko gaz naturalny – Prawidłowe podłączenie węża



UWAGA! Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego instalatora gazu, i wszystkie połączenia muszą być poddane próbie szczelności przed uruchomieniem grilla. Nie używaj lakieru do rury ani taśmy teflonowej na tym połączeniu. Dokręć połączenie dwoma kluczami.

Przyłącze butli

UWAGA! Niektóre węże regulatora zawierają nakrętkę oraz gwint lewostronny, a inne należy włączyć w celu podłączenia i wyłączyć w celu odłączenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej dla odpowiedniego węża regulatora.

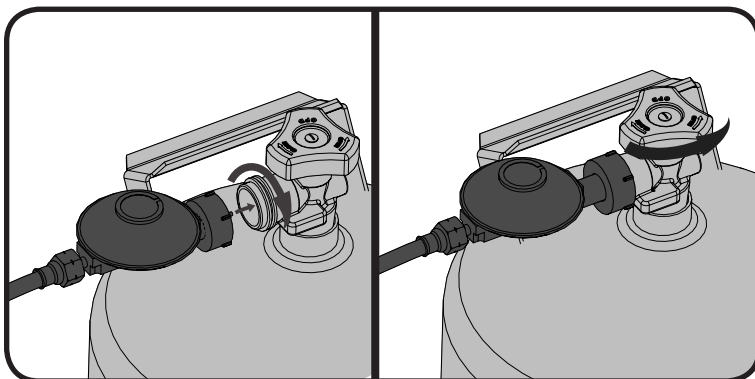


FIG. 1

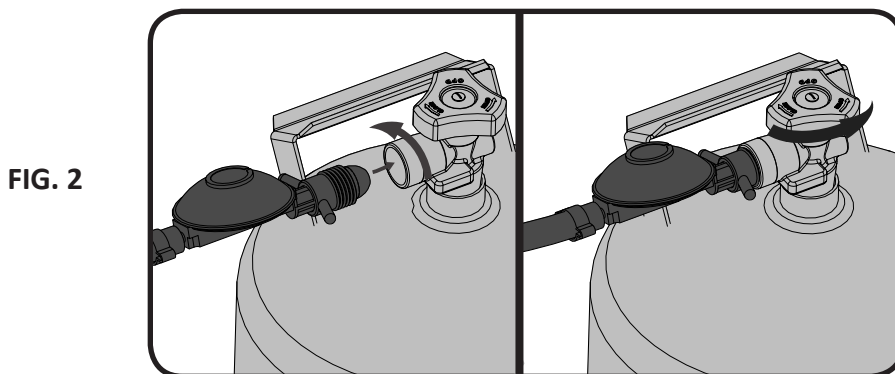


FIG. 2

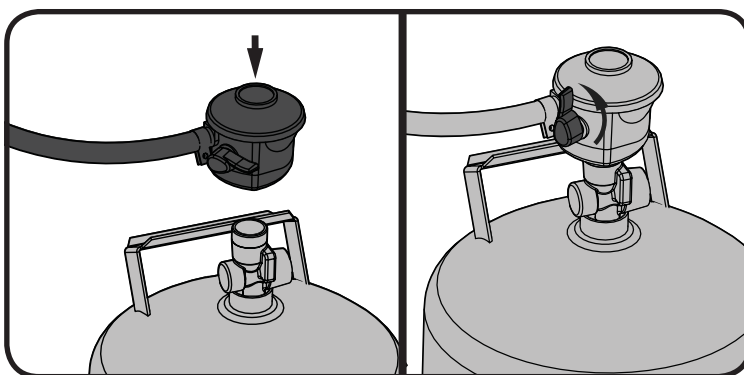


FIG. 3

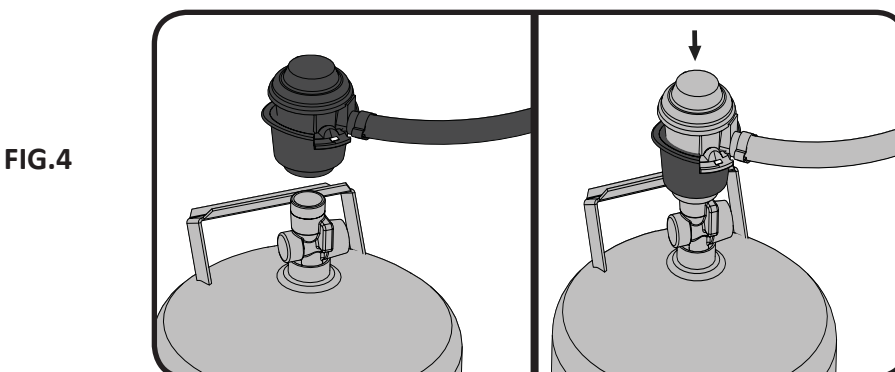


FIG. 4

Instrukcje Sprawdzania Szczelności



UWAGA! Test szczelności należy przeprowadzać co roku i za każdym razem kiedy podłączana jest butla lub jeśli wymieniana jest część systemu gazowego.



UWAGA! Nigdy nie używaj otwartego ognia aby sprawdzić przecieki gazu. Miej pewność, że w okolicy nie ma żadnych iskier ani otwartych płomieni podczas sprawdzania szczelności. Iskry lub otwarty ogień doprowadzi do pożaru lub wybuchu, uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



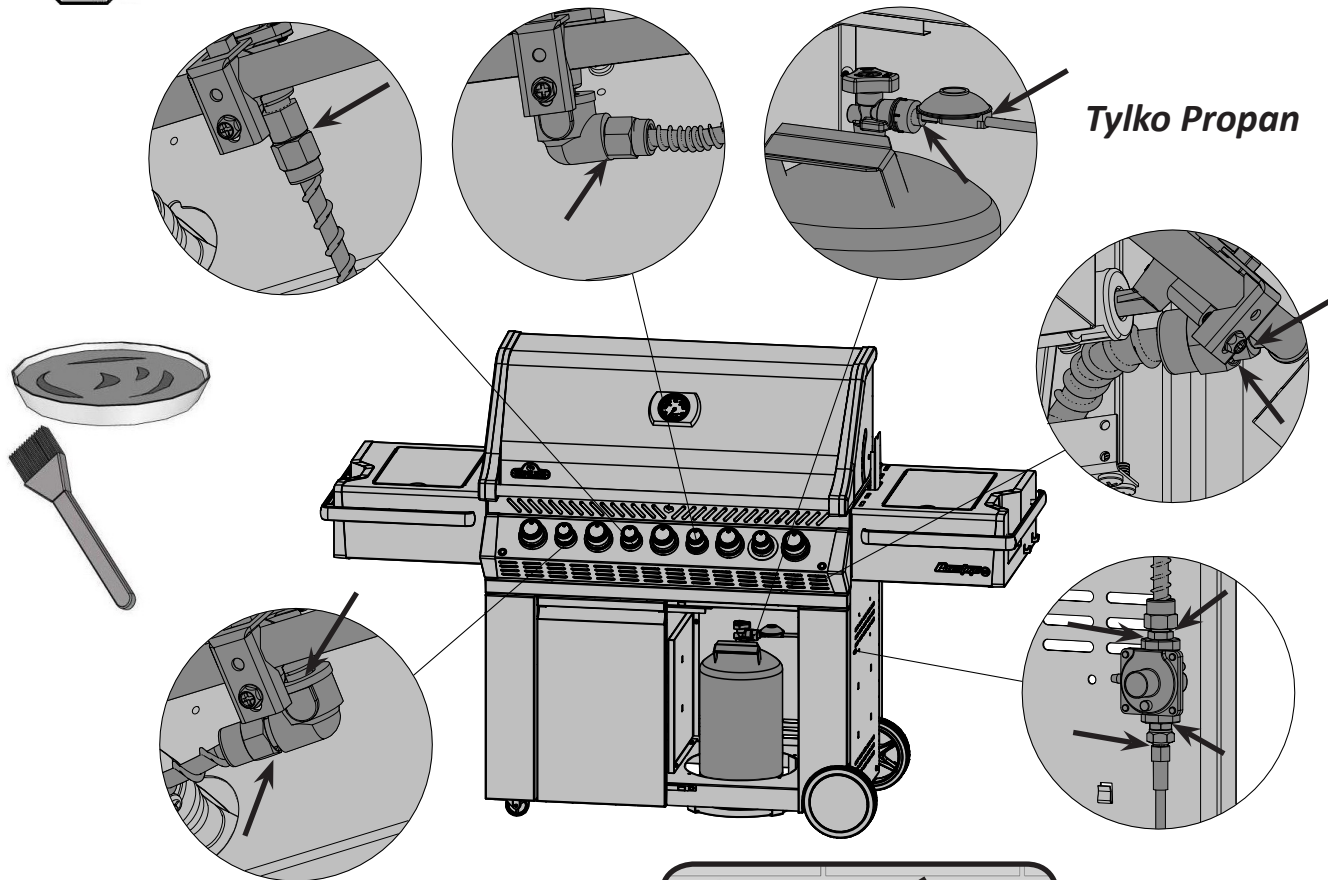
Badanie szczelności: Musi być ono przeprowadzane przed pierwszym użyciem, co roku, i za każdym razem podczas wymiany lub serwisowania części gazowych. Nie pal podczas wykonywania tego testu, usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.



Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.

Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tą część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, natychmiast wyłącz dopływ gazu, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.



Tylko Propan

Tylko gaz naturalny

Item	Part #	Description	665
1	N010-0801-GY1SG	bottom shelf	n
	N010-0855-GY1SG	bottom shelf	p
2	N080-0312-GY1SG	axle mount	x
3	N130-0014	caster, locking	x
4	N735-0003	1/4" lockwasher	x
5	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N015-0008	axle	x
7	N745-0007	wheel	x
8	N450-0023	axle cap	x
9	N010-0613	wheel hub cap	x
10	N475-0337-GY1SG	left-right panel	x
11	N190-0003	circuit board control box	x
12	N080-0317-GY1SG	bracket side shelf	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N475-0339-GY1SG	panel right rear	x
15	N475-0338-GY1SG	panel left rear	x
16	N080-0319-GY1SG	bracket control box	x
17	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
18	N357-0019	ignition	x
19	N475-0333	panel right front	x
20	N475-0332	panel left front	x
21	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
22	N655-0175	stiffener door hinge	x
23	N475-0354-GY1SG	panel cabinet rear	x
24	N707-0010	transformer GB	x
	N707-0011	transformer CE	x
26	N010-0848-GY1SG	tank ring	p
27	N585-0093-GY1SG	heat shield	x
28	N402-0016	cabinet light	x
29	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
30	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
31	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
32	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
33	N590-0239-GY1SG	shelf	x
34	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
35	N200-0115-GY1SG	wire cover	x
36	W160-0095	wire clip	x
37	N510-0013	black silicone lid bumper	x
38	N330-0022	hinge	x
39	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
40	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
41	N450-0016	8-32 nut	x
42	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
43	Z080-0012	bottle opener	x
44	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
45	N185-0005	bottle cap container	x
46	55110	tool hook bracket	x

Item	Part #	Description	665
47	N710-0086	grease tray holder	x
48	62008	grease trays foil	x
49	N200-0112-GY1SG	back cover	x
50	N185-0003	ice bucket	x
51	N590-0189	cutting board	x
52	N335-0048-M02	side shelf lid	x
53	N485-0009	push pin	x
54	N120-0014G	side shelf end cap, right	x
55	N010-0730	stainless steel side shelf right	x
56	N325-0063	shelf handle front	x
57	N325-0064	shelf handle side	x
58	N385-0144	prestige logo	x
59	N450-0044	logo clips	x
60	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
61	N735-0001	washer side shelf	x
62	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
63	N010-0729	stainless steel side shelf left	x
64	N120-0013G	side shelf end cap left	x
65	N010-0618	side burner plate	x
66	N010-0612	side burner	x
67	N240-0026	side burner electrode	x
68	N710-0063	side burner drip pan	x
69	N305-0076	side burner grate	x
70	N455-0067	orifice side burner	p
	N455-0068	orifice side burner	n
71	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
72	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
73	N750-0018	electronic ignition lead	x
74	N010-0802	door left	x
75	N010-0803	door right	x

x - standard

ac - accessory

x - standard

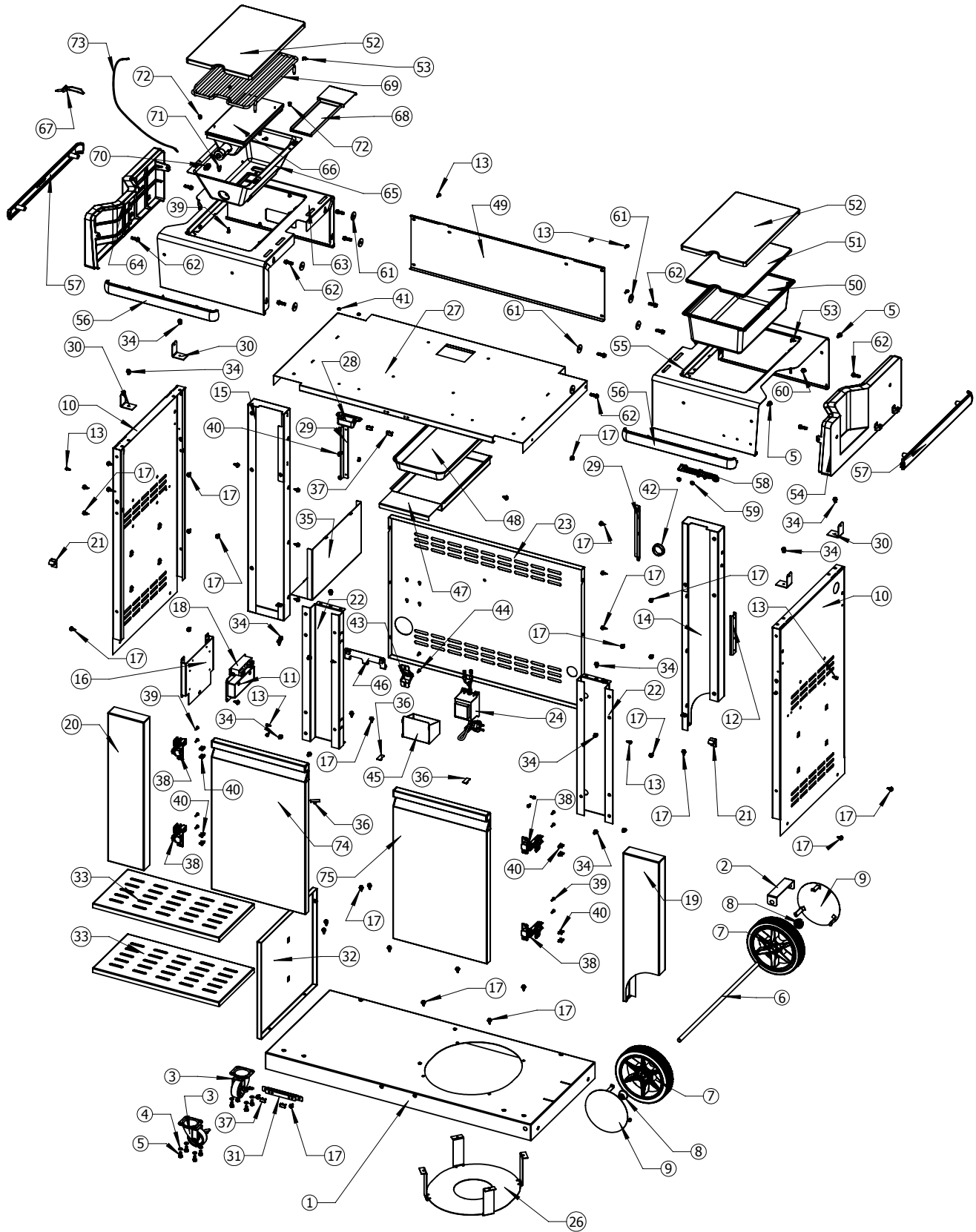
ac -Zubehör

p - propane units only

n - natural gas units only

n - Erdgas

p - Propan



Item	Part Number	Description	665
101	N010-0791	base	x
102	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
103	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
104	N100-0048	main burner	x
105	N100-0049	smoker burner	x
106	N080-0320	cross light bracket	x
107	N080-0321	cross light bracket small	x
108	N080-0342	sear plate mount	x
109	N200-0106	smoker burner cover	x
110	N510-0013	black silicone lid bumper	x
111	N080-0329	burner grease shield	x
112	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
113	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
114	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
115	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
116	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
117	N720-0056	smoker burner flex	x
118	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
119	N240-0031	smoker burner igniter	x
120	N655-0183	base stiffener	x
121	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
122	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
123	N475-0328	control panel	x
124	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
125	N010-0792	manifold	p
	N010-0793	manifold	n
126	N720-0071	manifold flex connector	x
127	N010-0857	step-down regulator	p
	N010-0858	step-down regulator	n
128	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
129	N720-0055	side burner supply tube	x
130	N120-0024	end cap left	x
131	N120-0025	end cap right	x
132	N660-0003-SER	switch lights	x

Item	Part Number	Description	665
133	N660-0004-SER	switch ignition	x
134	N585-0098	switch heat shield	x
135	N160-0030	LED clip	x
136	N051-0011	control knob bezel large	x
137	N051-0012	control knob bezel small	x
138	N380-0024-CL	burner control knob large	x
139	N380-0025-CL	burner control knob small	x
	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
140	N051-0010	smoker tube bezel	x
141	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
142	N720-0053	rear burner supply tube	x
143	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
144	N100-0045	rear burner	x
145	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
146	N240-0022	rear burner electrode	x
147	N305-0082	sear plate	x
148	N305-0085	cooking grids large	x
149	N305-0092	cooking grids small	x
150	N010-0800	smoker tube	x
	N585-0101	smoker shield	x
151	N135-0015G	left side hood casting	x
152	N135-0016G	right side hood casting	x
153	N335-0073-GY2MT	hood insert	x
154	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
155	W735-0011	3/4" washer	x
156	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
157	N350-0072	housing left light	x
158	N350-0073	housing right light	x
159	n402-0014	light left	x
160	n402-0015	light right	x
161	N450-0009	10-24 nut	x
162	N520-0037	warming rack	x
163	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
164	N200-0110	light wire cover	x
165	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
166	N135-0036G	left side lid casting	x
167	N715-0091	trim left side lid casting	x
168	N135-0037G	right side lid casting	x
169	N715-0092	trim right side lid casting	x
170	N335-0072	stainless steel lid insert	x
171	N585-0092	lid heat shield	x
172	N385-0191	NAPOLEON logo	x
173	N450-0044	logo clips	x
174	N685-0004C	temperature gauge	x
175	N010-0789	lid handle	x
176	N080-0253G	lid handle cover	x
177	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x

Item	Part Number	Description	665
178	N735-0002	1/4" lock washer	x
179	N570-0015	lid pivot screw	x
180	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
181	N010-0788	drip pan	x
182	N010-0790-SS	assembly lid	x
	N750-0028	harness light switch	x
	N750-0029	harness igniter switch	x
	N750-0030	harness LED	x
	N215-0015	wind deflector	ac
	69632	rotisserie kit CE	ac
	69633	rotisserie kit GB	ac
	68665	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac - accessory

x - standard

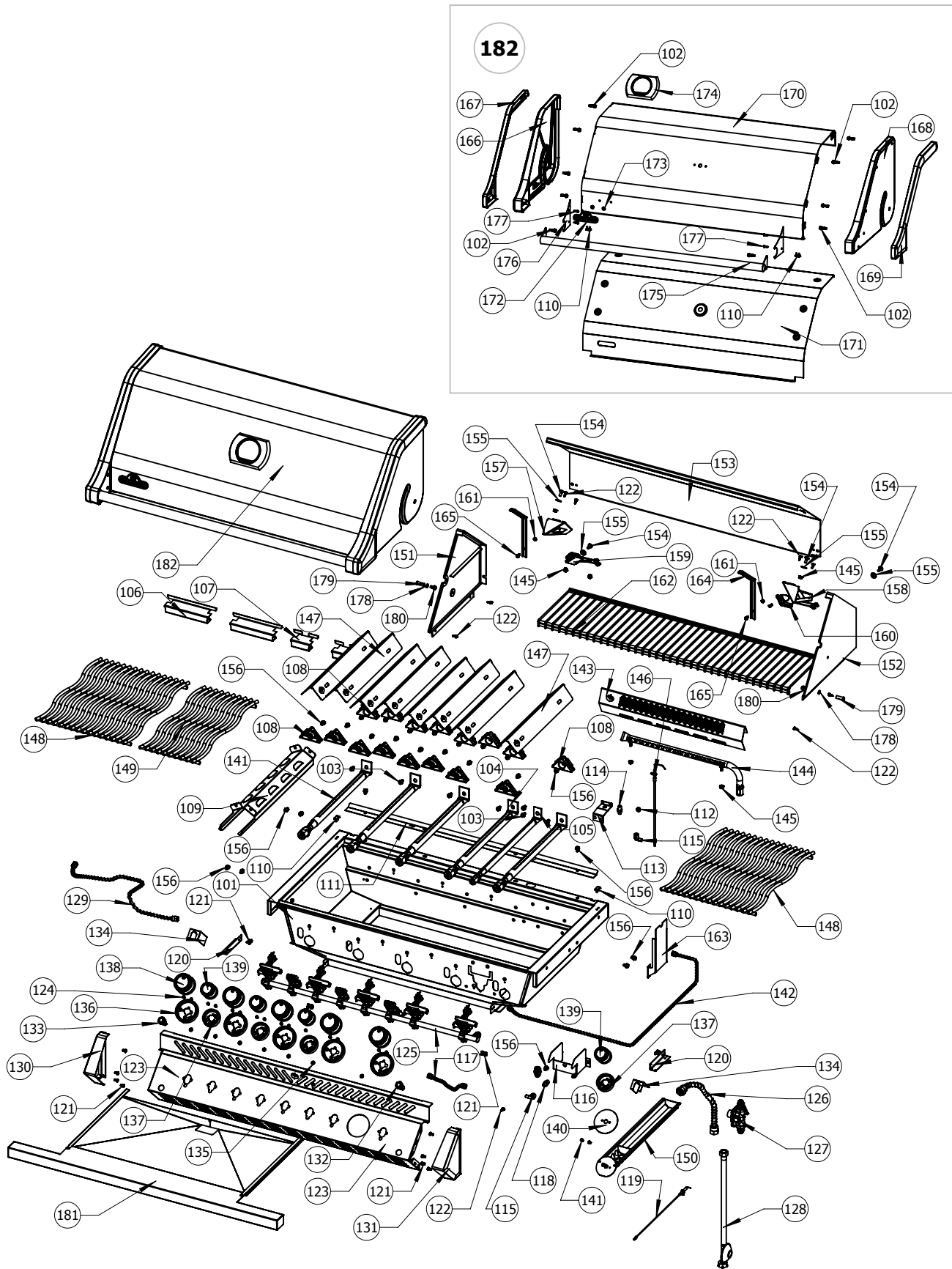
ac -Zubehör

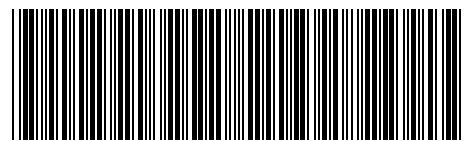
p - propane units only

n - natural gas units only

n - Erdgas

p - Propan





N415-0305CE-PL