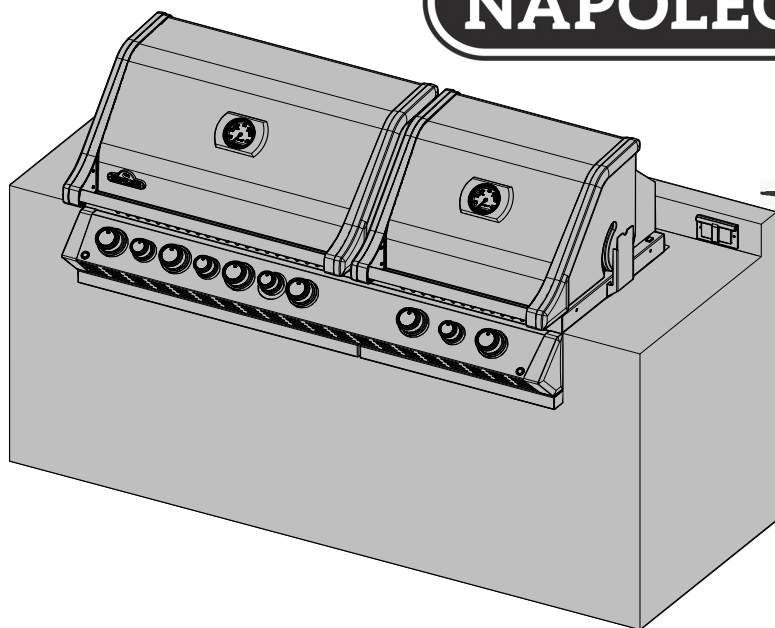
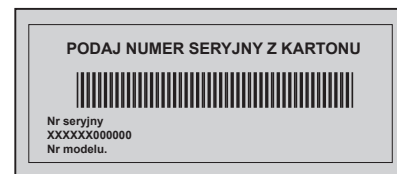


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



OSTRZEŻENIE! RAMA SZAFY, SZAFA I BLAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE Z NIEPALNEGO MATERIAŁU.



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.



N415-0308CE-PL MAY 12.15

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

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 spalenie) 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.



UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci. Przeczytaj i zastosuj się do wszystkich uwag i instrukcji w tym podręczniku zanim uruchomisz grill.

Instrukcje bezpiecznego użytkowania

- Grill gazowy należy zmontować dokładnie według instrukcji. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, należy przejrzeć instrukcje i upewnić się co do jego właściwego montażu, a przed uruchomieniem grilla wykonać wymaganą próbę szczelności.
- Przed użyciem grilla należy przeczytać całą instrukcję obsługi.
- Niniejszy grill gazowy należy stosować wyłącznie na zewnątrz budynku, w dobrze wentylowanym miejscu – zabrania się stosowania grilla w budynku, garażu, na obudowanym ganku, w altanie czy w jakiegokolwiek innej przestrzeni zamkniętej.
- Zabrania się instalowania grilla gazowego w kamperach lub łodziach.
- Nie stawiać urządzenia w miejscu wystawionym na działanie wiatru. Silny wiatr źle wpływa na wydajność gotowania grilla gazowego.
- W żadnym wypadku nie wolno modyfikować grilla gazowego.
- Nie stosować urządzenia pod łatwopalną konstrukcją zadaszeniową.
- Należy zachować odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych (685mm z tyłu i 610mm po bokach urządzenia). Zaleca się również zachowanie odstępu w sąsiedztwie okładzin winylowych lub szyb.
- Otwory wentylacyjne w komorze na butlę muszą być zawsze drożne i pozbawione zawał.
- Kiedy grill gazowy nie jest używany, należy odciąć dopływ gazu na butli z propanem.
- Należy zadbać, aby dzieci i zwierzęta domowe nie zbliżyły się do rozgrzanego grilla; **NIE DOPUŚCIĆ**, aby dzieci weszły do szafki grilla.
- Należy przypilnować, aby dzieci nie bawiły się one urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub osoby pozbawione stosownego doświadczenia lub wiedzy, chyba że podczas obsługi urządzenia znajdują się one pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo lub wykonują ich polecenia.
- Jeżeli butla z propanem ma znajdować się w obudowie grilla, komora ze zbiornikiem musi być wentylowana zgodnie z obowiązującymi przepisami i musi być oddzielona od reszty obudowy grilla gazowy. Nie umieszczać butli z propanem pod grillem gazowym.
- Kiedy do grilla gazowego podłączona jest butla z propanem, grill z butlą musi stać w dobrze wentylowanym miejscu na zewnątrz budynku.
- Kiedy grill gazowy przechowywany jest wewnątrz budynku, należy odłączyć od niego butlę z propanem, a następnie przenieść ją w dobrze wentylowane miejsce niedostępne dla dzieci. Odłączonych butli nie wolno przechowywać w budynku, garażu ani żadnej innej przestrzeni zamkniętej.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. W razie stwierdzenia znacznego wytarcia, zużycia lub przecięcia węża, przed użyciem grilla gazowego należy taki wąż wymienić, stosując zestaw węzowy wskazany przez producenta grilla.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także co roku i po każdej wymianie elementów gazowych, należy przeprowadzić próbę szczelności
- Podczas korzystania z grilla należy ściśle przestrzegać instrukcji zapalania.
- Podczas otwierania zaworu butli pokrętła regulacji palników muszą być w pozycji wyłączenia.
- Na czas nagrzewania grilla gazowego należy zamknąć pokrywę.
- Nie pozostawiać włączonego grilla bez opieki.
- Nie zapalać palników, kiedy pokrywa jest zamknięta.
- Kiedy uruchomione są palniki główne, nie używać palnika tylnego.
- Nie przemieszczać rozgrzanego lub uruchomionego grilla.
- Uważać, aby w pobliżu rozgrzanych powierzchni nie znajdowały się żadne kable zasilania elektrycznego ani węże doprowadzające gaz.
- Płyty do smażenia należy osadzić prawidłowo, zgodnie z instrukcją montażu płyt do smażenia. Otwory muszą znajdować się na przodzie grilla gazowego (jeśli dotyczy).
- Zbiornik na tłuszcz i płyty do smażenia należy regularnie czyścić, aby nie zgromadził się na nich tłusty osad, który mógłby się zapalić.
- Przed zapaleniem palnika tylnego należy usunąć ruszt do podgrzewania. Bardzo wysoka temperatura mogłaby go zniszczyć.
- Należy okresowo sprawdzać, czy w zwężkach Venturiego palnika na podczerwień nie ma pajęczyn ani innych zawał.
- W razie stwierdzenia zawał, należy wyczyścić zwężki.
- Nie dopuścić do kontaktu zimnej wody (np. deszczowej, ze zraszacza lub z węża) z palnikami ceramicznymi. Duża różnica wartości temperatury może spowodować pęknięcie płytki ceramicznej.
- Nie stosować myjek ciśnieniowych do czyszczenia którejkolwiek części urządzenia.
- Na czas wszelkich prób ciśnienia rur instalacji gazowej z zastosowaniem ciśnienia próbnego wyższego niż 0,5 psi (3,5 kPa) należy odłączyć zewnętrzny grill gazowy oraz jego zawór odcinający od sprawdzanej instalacji.
- Podczas wszelkich prób rur instalacji gazowej prowadzonych pod ciśnieniem próbnym niższym lub równym 0,5 psi (3,5 kPa) należy odseparować zewnętrzny grill gazowy do gotowania od sprawdzanej instalacji poprzez zamknięcie jego zaworu odcinającego.

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.

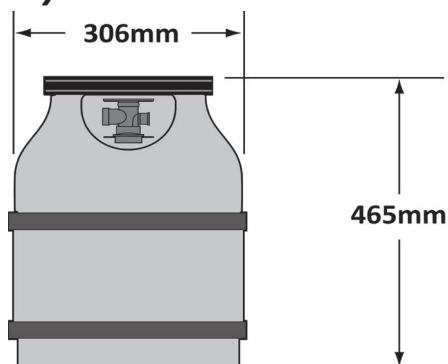
Butla gazowa

Należy stosować wyłącznie butle gazowe spełniające krajowe i regionalne przepisy. Minimalna wielkość butli urządzenia zasilanego butanem wynosi 13 kg, a propanem 6 kg. Należy upewnić się, że butla zawiera ilość paliwa umożliwiającą korzystanie z urządzenia. W razie wątpliwości należy to sprawdzić u lokalnego dostawcy gazu.

- Z zaworem butli należy obchodzić się ostrożnie.
- Zabrania się podłączania butli niespełniającej lokalnych przepisów.
- W obudowie lub w pobliżu grilla można przechowywać wyłącznie butle podłączone do urządzenia. Obudowy muszą spełniać wymagania akapitu WBUDOWYWANE OSŁONY BUTLI zamieszczonego w następnej części. Zabrania się przechowywania butli zapasowych wewnątrz obudowy lub w pobliżu działającego urządzenia. Butle nie mogą być wystawione na działanie bardzo wysokiej temperatury lub bezpośredniego światła słonecznego.

Podłączanie butli: Usunąć nasadkę lub zatyczkę zaworu paliwa z butli. Przykręcić regulator do zaworu butli i zaciśnąć. Przed użyciem grilla należy dokonać próby szczelności wszystkich połączeń. Próby szczelności należy również wykonywać co roku i po każdym podłączeniu butli lub wymianie elementu układu gazowego urządzenia.

Przykładowa butla



Wąż gazowy



OSTRZEŻENIE! Niniejszy grill gazowy musi zostać zainstalowany przez licencjonowanego instalatora gazowego. Zabrania się podłączania grilla gazowego do instalacji gazowej za pomocą węża, z wyjątkiem podłączenia regulatora do instalacji rurowej. Podwyższona temperatura wewnątrz obudowy mogłaby spowodować stopienie się węża. Należy użyć dostarczonego metalowego przewodu elastycznego w celu podłączenia grilla gazowego do atestowanych rur sztywnych, rurek miedzianych lub metalowych przewodów elastycznych. Instalacja musi spełniać wszystkie lokalne i krajowe przepisy. Przed uruchomieniem grilla należy sprawdzić szczelność całej instalacji nasilania gazem. Komplet wymagań dotyczących montażu przedstawiono w instrukcji.

- Jeżeli producent nie dostarczył w zestawie regulatora ani węża, dopuszcza się stosowanie wyłącznie węży i regulatorów spełniających krajowe i regionalne przepisy.
- Należy zadbać o to, aby wąż nie zetknął się z tłuszczem, innymi gorącymi skroplinami ani żadnymi gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Wąż należy regularnie sprawdzać. W razie stwierdzenia naderwania, stopienia lub zużycia, przed ponownym użyciem urządzenia należy wymienić wąż.
- Zalecana długość węża wynosi 0,9 m. Wąż nie może być dłuższy niż 1,5 m.
- Upewnić się, że po zainstalowaniu węża nie jest on poskręcany ani pozaginany.
- Wąż należy wymienić przed upływem daty przydatności.

Dane techniczne:

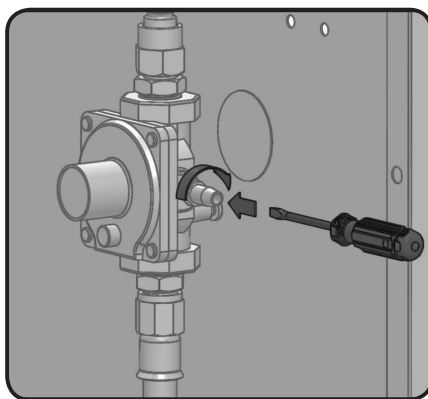
W poniższej tabeli podano wartości wejściowe urządzenia.

Palnik	Wielkość otworu	(Całkowita) Moc cieplna (łącznie)		Zużycie gazu (łącznie)
		l	l	l
GŁÓWNY	#60		15.2 kW	1120 g/hr
GŁÓWNY PODCZERWIENI	#60		7.6 kW	560 g/hr
TYLNI	1.25mm		5.5 kW	400 g/hr
WĘDZENIA	#67		2.5 kW	182 g/hr
OGRZEWANIE	#67		2.5 kW	182 g/hr

Dopuszczalne wartości gazów / ciśnienia – należy upewnić się, że wartości na tabliczce znamionowej odpowiadają tym na poniższym wykazie.

Kategoria gazu	l3B/P(30)	l3+(28-30/37)	l3B/P(37)	l3B/P(50)
Wymiary otworów (patrz wyżej)	l	l	l	l
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
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

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).



Instrukcja podłączania gazu

OSTRZEŻENIE! Grill nadaje się wyłącznie do pracy w niepalnej obudowie i wymaga montażu i serwisowania przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z lokalnymi przepisami.

OSTRZEŻENIE! Rama szafy, szafa i blat muszą być wykonane z niepalnego materiału.

OSTRZEŻENIE! Ciśnienie gazu doprowadzanego do grilla musi być zgodne z wartością wskazaną na tabliczce znamionowej grilla. Jeśli ciśnienie gazu jest większe, należy zainstalować regulator.

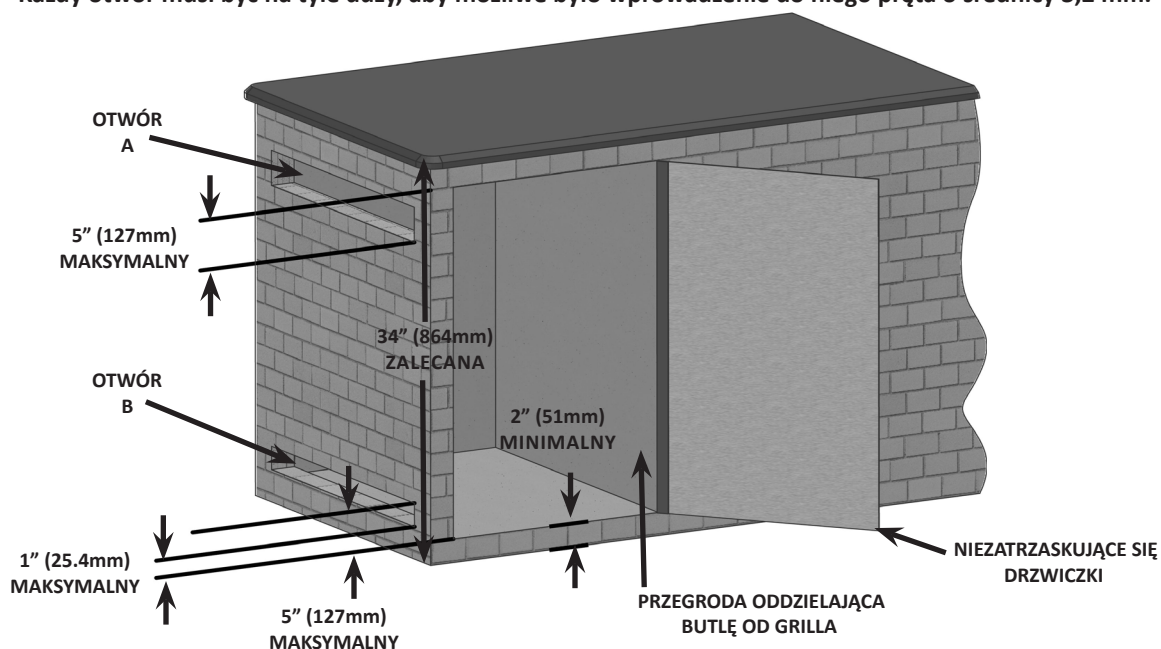
PODŁĄCZANIE ZABUDOWANEJ BUTLI Z PROPANEM: Za doprowadzenie instalacji rurowej do grilla gazowego odpowiada instalator, a rury powinny być rozmieszczone tak, jak wskazano w instrukcji zabudowy. W celu ułatwienia montażu urządzenia do zestawu dołączono metalowy przewód elastyczny. Należy przyłączyć metalowy przewód elastyczny do wyoblonej końcówki rozdzielacza. Drugi koniec przewodu podłączyć do instalacji gazowej. Nie przepuszczać tego przewodu przez ścianę, podłogę, sufit ani przepierzenie i upewnić się, że nie grozi mu uszkodzenie. Do podłączenia urządzenia nie stosować węża, z wyjątkiem podłączenia regulatora butli do rurowej instalacji gazowej. Urządzenie należy podłączyć za pomocą sztywnej rury, rurki miedzianej lub atestowanego metalowego przewodu elastycznego.

Instalacja grilla musi być zgodna z krajowymi i regionalnymi przepisami. Rura doprowadzająca gaz musi mieć rozmiar zapewniający wytwarzanie ciepła (kW) o wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, odpowiednio do długości orurorowania. Jeśli instalowany jest palnik boczny, do modułu palnika bocznego należy doprowadzić osobny przewód odgałęźny i wprowadzić go do otworu palnika bocznego we wskazanym miejscu. Jeżeli butla z propanem ma znajdować się w obudowie grilla, komora ze zbiornikiem musi być wentylowana zgodnie z obowiązującymi przepisami i musi być oddzielona od reszty obudowy grilla gazowym. Nie umieszczać butli z propanem pod grillem gazowym.

ZABUDOWANE KOMORY NA BUTLĘ: Zabudowane komory na butlę, które całkowicie obudowują zbiornik z gazem, muszą spełniać oba poniższe wymagania:

1. Istnieje co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny po niezastawionej, zewnętrznej stronie komory na butlę, umieszczony nie dalej niż 127 mm od szczytu komory. W wypadku butli o wadze do 9 kg otwór musi mieć łączną powierzchnię co najmniej 130 cm², a butli o wadze większej niż 9 kg – co najmniej 195 cm².
2. Istnieje co najmniej jeden otwór wentylacyjny po niezastawionej, zewnętrznej stronie komory na butlę, umieszczony nie dalej niż 25,4 mm od poziomu posadzki. W wypadku butli o wadze do 9 kg otwór musi mieć łączną powierzchnię co najmniej 65 cm², a butli o wadze większej niż 9 kg – co najmniej 100 cm². Górna krawędź komory nie może znajdować wyżej niż 127 mm ponad poziomem posadzki.

Każdy otwór musi być na tyle duży, aby możliwe było wprowadzenie do niego pręta o średnicy 3,2 mm.



WIELKOŚĆ BUTLI	OBSZAR OTWORU A	OBSZAR OTWORU B
20 lb (9.1kg)	20in ² (130cm ²)	10in ² (65cm ²)
30 lb (13.6kg)	30in ² (195cm ²)	15in ² (100cm ²)



OSTRZEŻENIE!

- Zawór (zawory) butli muszą być łatwo dostępne do obsługi ręcznej. Dopuszczalne jest umieszczenie w osłonie drzwiczek zapewniających dostęp do zaworów butli, pod warunkiem, że nie zatraskują się one i można je otworzyć bez użycia narzędzi.
- Komora na butlę z gazem płynnym musi być odseparowana od przedziału z palnikami w celu zapewnienia ekranu przeciw promieniowaniu i płomieniom oraz ochrony przed zewnętrznymi materiałami, np. wytopionym tłuszczem. Taka komora nie może być umieszczona bezpośrednio pod grillem.
- W wypadku butli z gazem płynnym pomiędzy podstawą komory a posadzką należy zachować prześwit wynoszący co najmniej 51 mm.
- Komora na butlę musi mieć konstrukcję umożliwiającą podłączanie i odłączanie butli z gazem płynnym oraz zbadanie i sprawdzenie połączeń poza komorą. Wszelkie połączenia, które mogą zostać naruszone podczas montażu butli w komorze, muszą dać się sprawdzić wewnątrz komory.



OSTRZEŻENIE! Zabudowywane urządzenia dostarczane są z tacą ociekową, jednak zdolną pomieścić ograniczoną ilość tłuszczu. Aby zapobiec podpaleniu się tłuszczu, tacę należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE! Należy zapewnić dostęp do wnętrza komory na butlę umożliwiający podłączenie gazu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed użyciem grilla należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Brak ścisłego przestrzegania instrukcji może wywołać pożar i spowodować obrażenia ciała, a nawet śmierć. Przed uruchomieniem grilla należy sprawdzić szczelność całej instalacji.



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, usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.



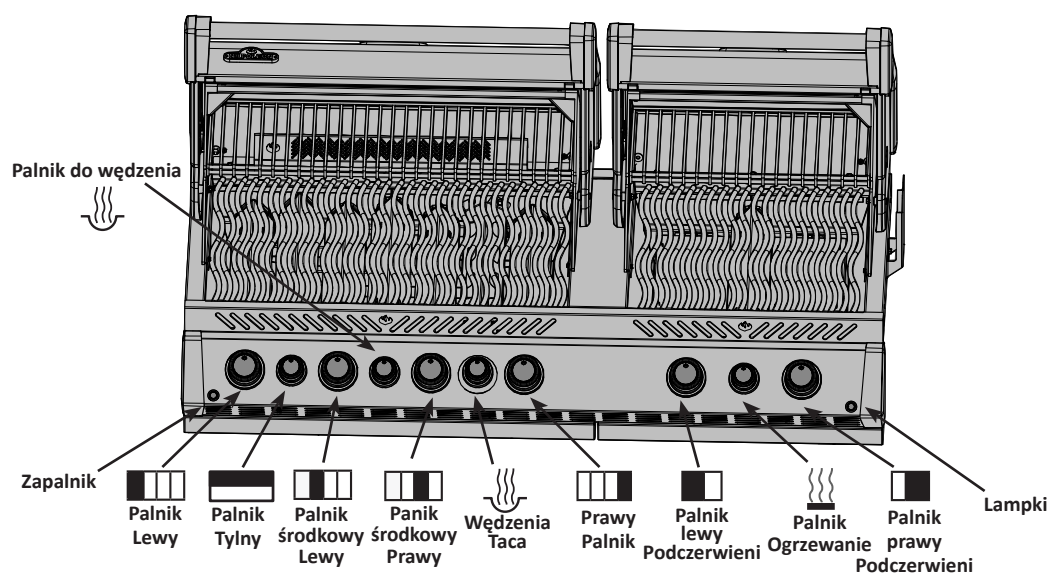
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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.

Pozycja wyłączona



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

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 rozwiązał. 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 rozwiązał. 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 rozwiązał. Powtórz krok 2.
5. Rozpalając urządzenie za pomocą zapałki, przypnij ją do dostarczonego pręta. Przytrzymaj palącą się zapałkę między rusztami i osłonami palników podczas przekręcania odpowiedniego pokrętkła 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 rozwiązał. 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.

FIG .1

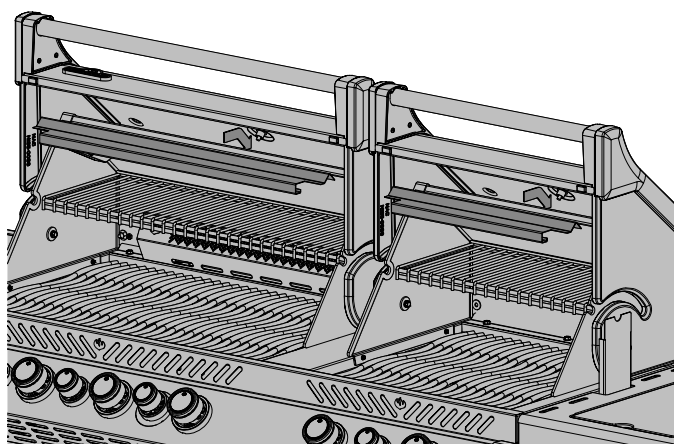


FIG .2

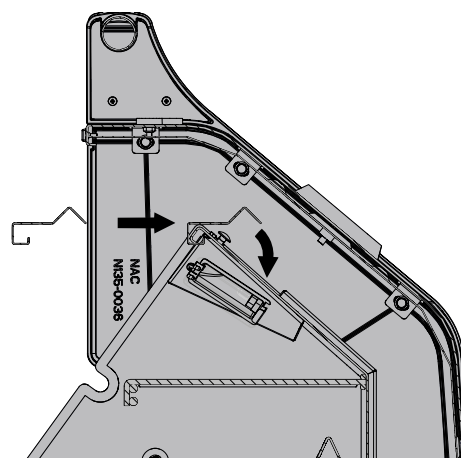
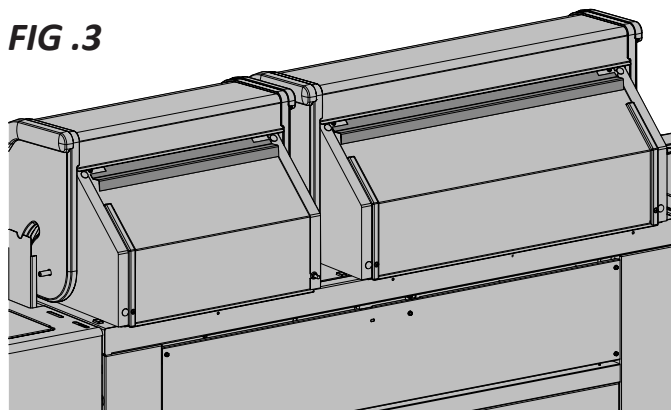


FIG .3



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.

Korzystanie z głównego palnika podczerwieni (jeżeli na wyposażeniu): Postępuj zgodnie z procedurą Odpalania Palnika Podczerwieni i pozostaw go włączanego i ustawionego na wysoką temperaturę przez 5 minut z zamkniętą pokrywą lub do momentu, kiedy palnik ceramiczny zacznie świecić na czerwono. Umieść jedzenie na ruszcie (rusztach) i grilluj zgodnie z czasami wymienionymi w tabeli grillowania na podczerwieni. W zależności od potrzeb, kontynuuj grillowanie na palnikach podczerwieni na wysokim, średnim lub niskim poziomie, często obracając jedzenie, lub umieść jedzenie na nierozpalonych palnikach, zamknij pokrywę i pozwól aby dzięki temperaturze piekarnika twoje potrawy były gotowe.

UWAGA! Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru, szybko się pali. Nie zamykaj pokrywy podczas grillowania na palnikach podczerwieni ustawionych na wysoką temperaturę. Intensywne ciepło zapewnia odpowiednią temperaturę opiekania nawet przy otwartej pokrywie. Pozwala to również na obserwowanie potraw i zapobieganie przypaleniu.

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. Tylny palnik jest przeznaczony do użycia w połączeniu z zestawem rożna dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcje montażu zestawu rożna.

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik rożna 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 tylny 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 rożna, 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 włączanego 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 nierzakowane lub też najlepiej kupować od twojego autoryzowanego dystrybutora Napoleon.

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, smacznějších 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	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia. Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.	4 minuty – Krwisty 6 minut – Średni 8 minut – Dobrze wypieczony	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.
Hamburger 1/2 cala (1.27cm) grubość	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 2 1/2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 3 minuty z każdej strony.	4 minuty – Krwisty 5 minut – Średni 6 minut – Dobrze wypieczony	Przygotowywanie hamburgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki różnej grubości. Aby nadać egzotycznego smaku mięsu, spróbuj dodać wiórków orzesznika do palnika Napoleon.
Kawałki kurczaka	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. następnie średnio-niskie lub niskie ustawienia.	20-25 minut	Złącze łączące udo oraz nogę z boku bez skóry należy pokroić ¾ 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 jadaloszynu do palnika Napoleon.
Kotlety wieprzowe	Średni	6 minut na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.
Żeberka	Wysokie ustawienia przez 5 minut niskie do końca	20 minut na stronę często obracaj	Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj do czasu, gdy mięso łatwo odchodzi od kości.
Kotlety jagnięce	Wysokie ustawienia przez 5 minut średnie do końca	15 minut na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.
Hot dogi	Średnie - niskie	4-6 minut	Wybierz większe kiełbaski. Rozetnij skórę wzdłuż przed grillowaniem.

Instrukcja czyszczenia



UWAGA! Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługiwaną 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! Urządzenia do zabudowy dostarczane są z tacą ociekową, która zdolna jest pomieścić minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec podpaleniu się tłuszczu, tacę należy czyścić po każdym użyciu.

Taca ociekowa: Nagromadzony tłuszcz powoduje ryzyko pożaru. Aby uniknąć nagromadzenia się tłuszczu, czyść tacę po każdym użyciu. Tłuszcz i nadmiar wytopin trafia do tacy ociekowej, która znajduje się pod grillem gazowym. Aby wyczyścić tacę ociekową, należy ją wysunąć z grilla. Nigdy nie wykładaj tacy ociekowej folią aluminiową ani żadnym innym materiałem, bo może to uniemożliwić prawidłowy przepływ tłuszczu. Tłuszcz osadzony w tacy należy zeskrobać szpachlą lub skrobakiem.

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 szklawa 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.

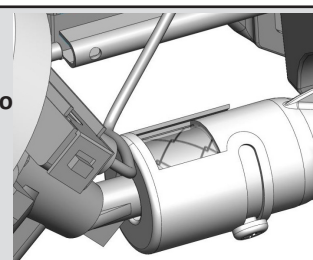
UWAGA! Należy uważać na pająki.

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 wątlým, 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, przesuując 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 zapychane 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.

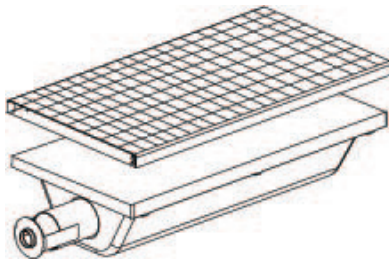
1. Uderzenia twardymi przedmiotami – Nigdy nie zezwalaj aby twarde przedmioty uderzały ceramiki. Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania krat do gotowania oraz akcesoriów do i z grilla.
2. Kontakt z wodą lub innymi płynami – Zimne płyny w kontakcie z nagrzanymi powierzchniami ceramicznymi 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 poszerzanie 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



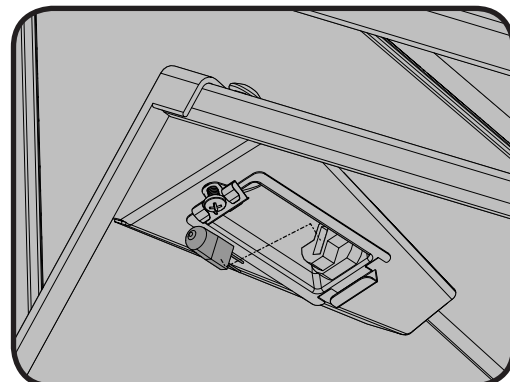
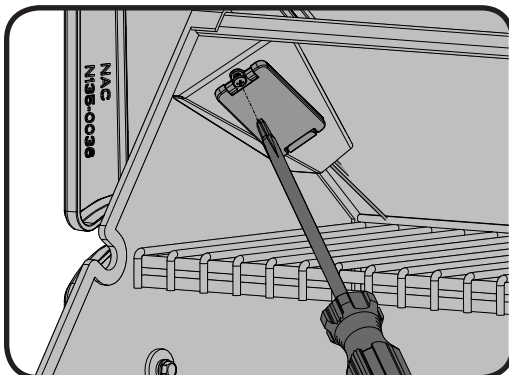
OSTRZEŻENIE! Wąż regulatora (jeśli dotyczy): Sprawdzić, czy nie doszło do przetarcia, stopienia, nacięcia lub pęknięcia węża. W razie stwierdzenia któregoś z tych uszkodzeń nie korzystać z grilla gazowego. Część musi wymienić przedstawiciel firmy sprzedającej grille gazowe Napoleon lub wykwalifikowany instalator gazowy.

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 odpalanie. 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. 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
Palnik podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu) miga (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny świszczący dźwięk i następujący po nim ciągły dźwięk podobny do dźwięku opalarki i przygasa).	<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 patelnią).</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>
Nie działa elektroniczny zapłon.	<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>
Oświetlenie piekarnika i pokręteł nie działa.	<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 Zamiennych

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Przed skontaktowaniem się z rozwiązaniem specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleongrills.eu. Skontaktuj się bezpośrednio z lokalnym dystrybutorem (odwołaj się do listy dystrybutorów dostarczonej razem z grillem) w celu zamówienia części zamiennych lub złożenia reklamacji.

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 niszc 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 lub zębátka



Śrubokręty



Szczypce



Młotek



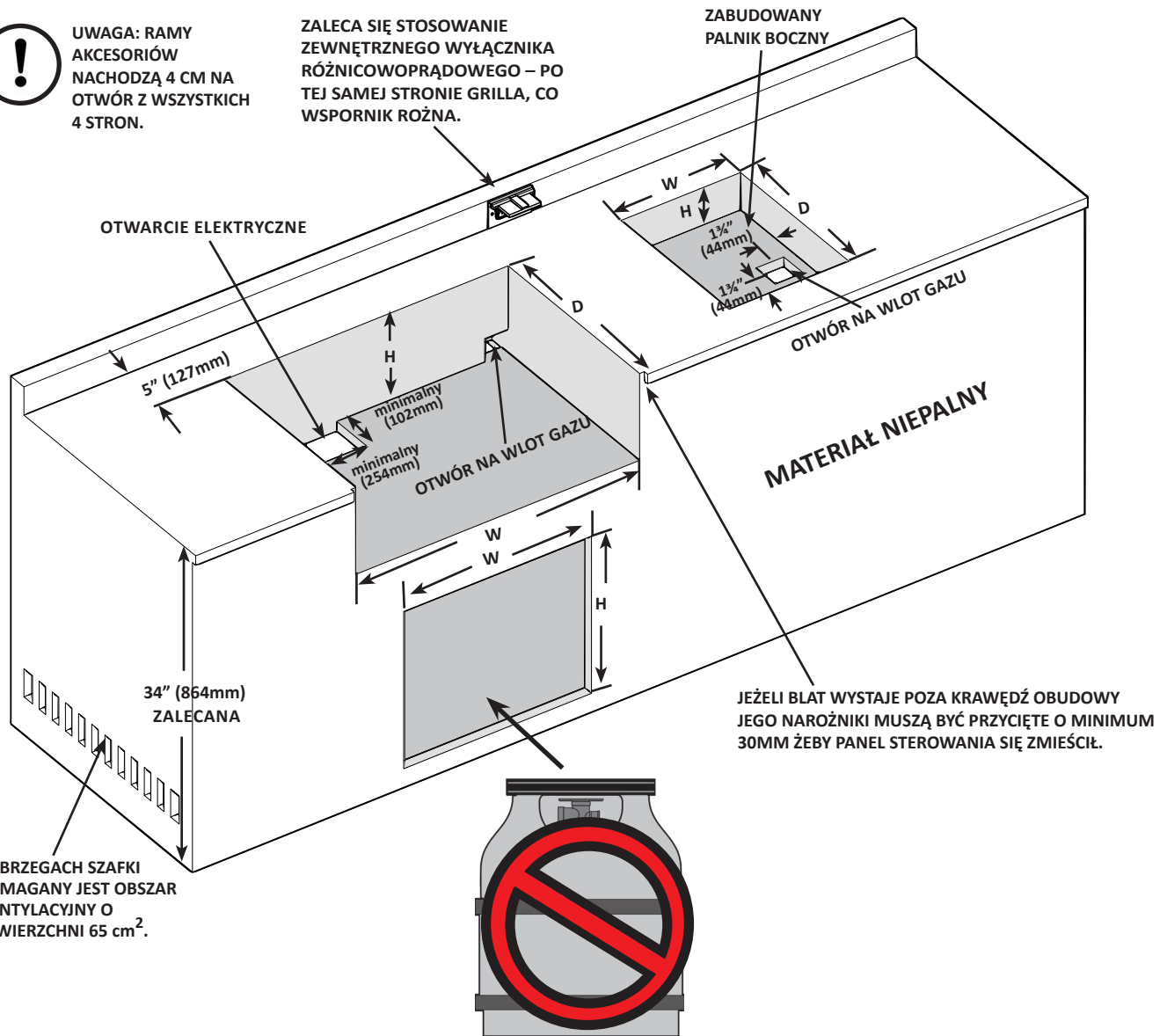
WYMIARY OTWORU NA ELEMENT ZABUDOWANY

MODEL	WYMIARY OTWORU			UWAGI
	W	D	H	
BIPRO825	52 3/8" 1330mm	20 5/8" 524mm	8 7/8" 225mm	
PALNIK BOCZNY N370-0504 -LPG	12 3/4" 324mm	16 1/2" 419mm	4 1/2" 114mm	WYMAGANY JEST OTWÓR WIELKOŚCI CO NAJMNIEJ 32 cm ² ZAPEWNIAJĄCY DOPEŁYW POWIETRZA DO PALNIKA BOCZNEGO.



UWAGA: RAMY AKCESORIÓW NACHODZĄ 4 CM NA OTWÓR Z WSZYSTKICH 4 STRON.

ZALECA SIĘ STOSOWANIE ZEWNĘTRZNEGO WYŁĄCZNIKA RÓŻNICOWOPRĄDOWEGO – PO TEJ SAMEJ STRONIE GRILLA, CO WSPORNIK ROŻNA.

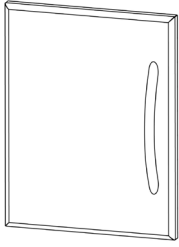
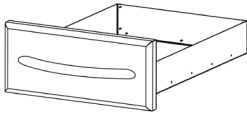
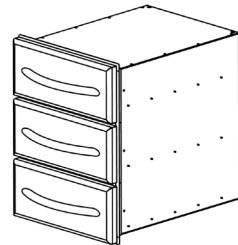
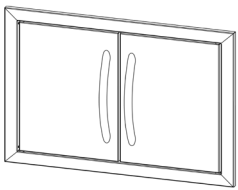
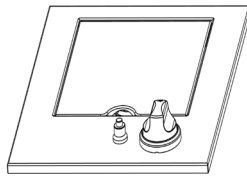


OSTRZEŻENIE! RAMA SZAFY, SZAFA I BŁAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE Z NIEPALNEGO MATERIAŁU



WYMIARY OTWORU NA ELEMENT ZABUDOWANY

WYMIARY OTWORU

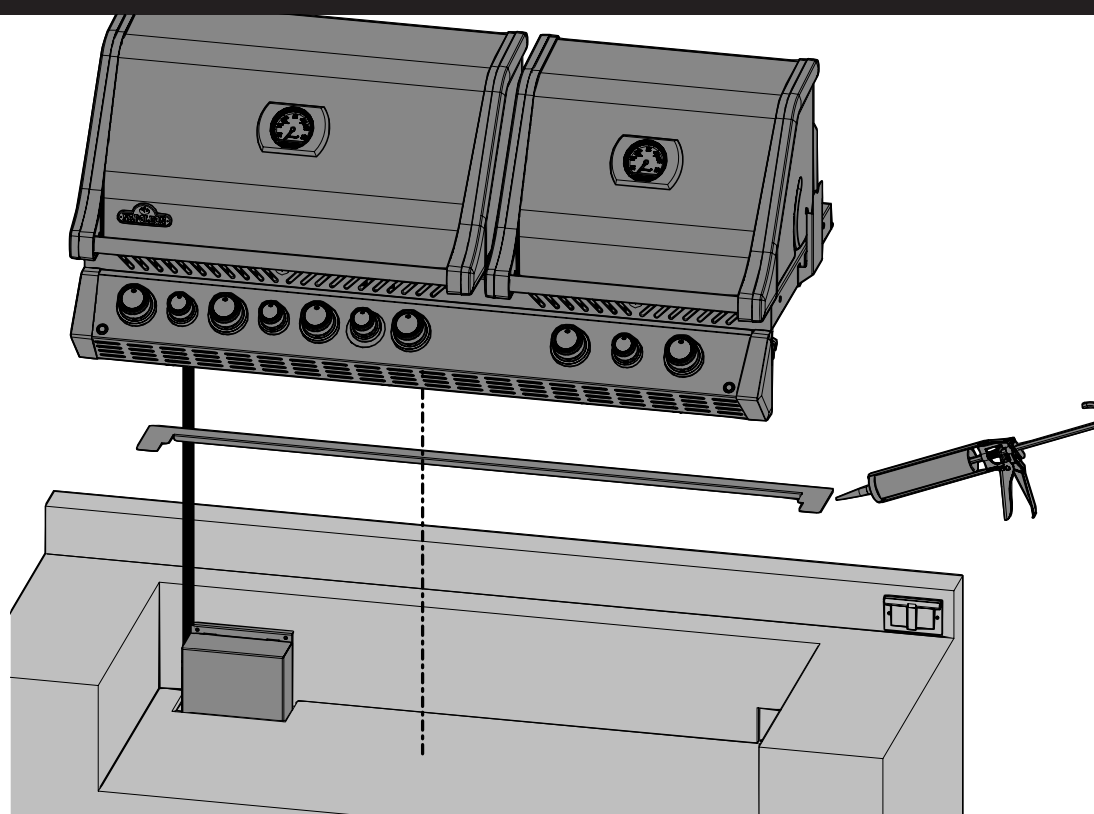
NR CZĘŚCI	OPIS	ILUSTRACJA	W	H	D
N370-0361	DRZWICZKI W STYLU PRESTIGE V ZE STALI NIERDZEWNEJ		432 mm	591 mm	
N370-0359	SZUFLADA W STYLU PRESTIGE V ZE STALI NIERDZEWNEJ		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	TRZY SZUFLADY W STYLU PRESTIGE V ZE STALI NIERDZEWNEJ		438mm	578mm	584mm
N370-0502 N370-0503	MAŁE PODWÓJNE DRZWICZKI DUŻE PODWÓJNE DRZWICZKI * RAMY WYSTAJĄ POZA LICO SZAFKI O 19 mm		718mm 959mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	PALNIK BOCZNY NA PROPAN PALNIK BOCZNY NA GAZ ZIEMNY		324mm	114mm minimalny	419mm

INSTRUKCJA MONTAŻU ZABUDOWANYCH SZUFLAD

1. Odpakować zespół ramy na szuflady.
2. Wyjąć szuflady z obudowy, ciągnąc je do końca, a następnie podnosząc je do góry w celu zdjęcia z prowadnic.
3. Użyć podkładek regulacyjnych w celu osadzenia go ciasno w otworze. Podkładki boczne należy umieścić na tej samej wysokości, co otwory mocujące obudowy. Użycie podkładek regulacyjnych może być również konieczne na dole otworu na szuflady w celu ustalenia ich obudowy w pionie.
4. Po osadzeniu obudowy równo i z zachowaniem kątów prostych, przymocować ją w otworze. (Nie dostarczono elementów mocujących).
5. Włożyć z powrotem szuflady, nachylając tył szuflady w dół do prowadnic. Po umieszczeniu kółek w prowadnicach, obniżyć przód szuflady do poziomu i pchnąć ją do środka. Uwaga: jeśli obudowa zostanie osadzona na zbyt grubych podkładkach regulacyjnych, kółko nie wejdzie do prowadnicy. Konieczna będzie zmiana grubości podkładek regulacyjnych.
6. Usunąć powłokę ochronną ze wszystkich powierzchni.

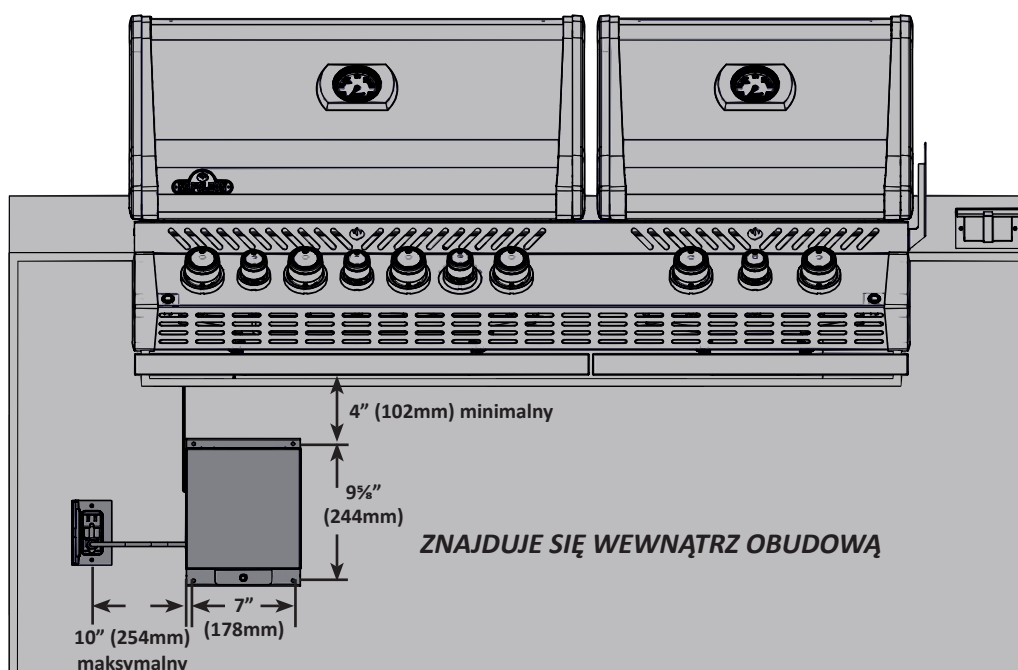
INSTRUKCJA MONTAŻU ZABUDOWANYCH DRZWI

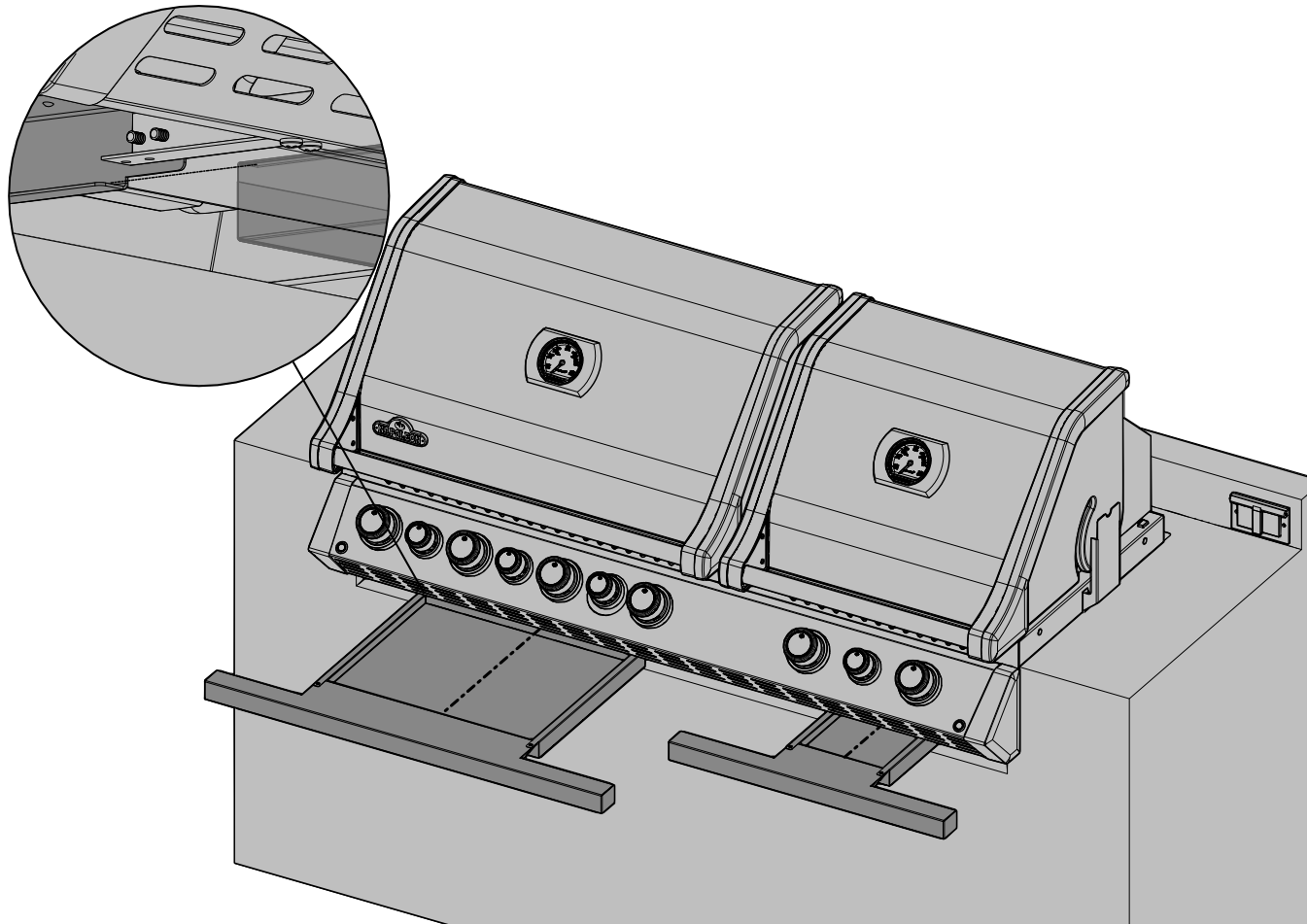
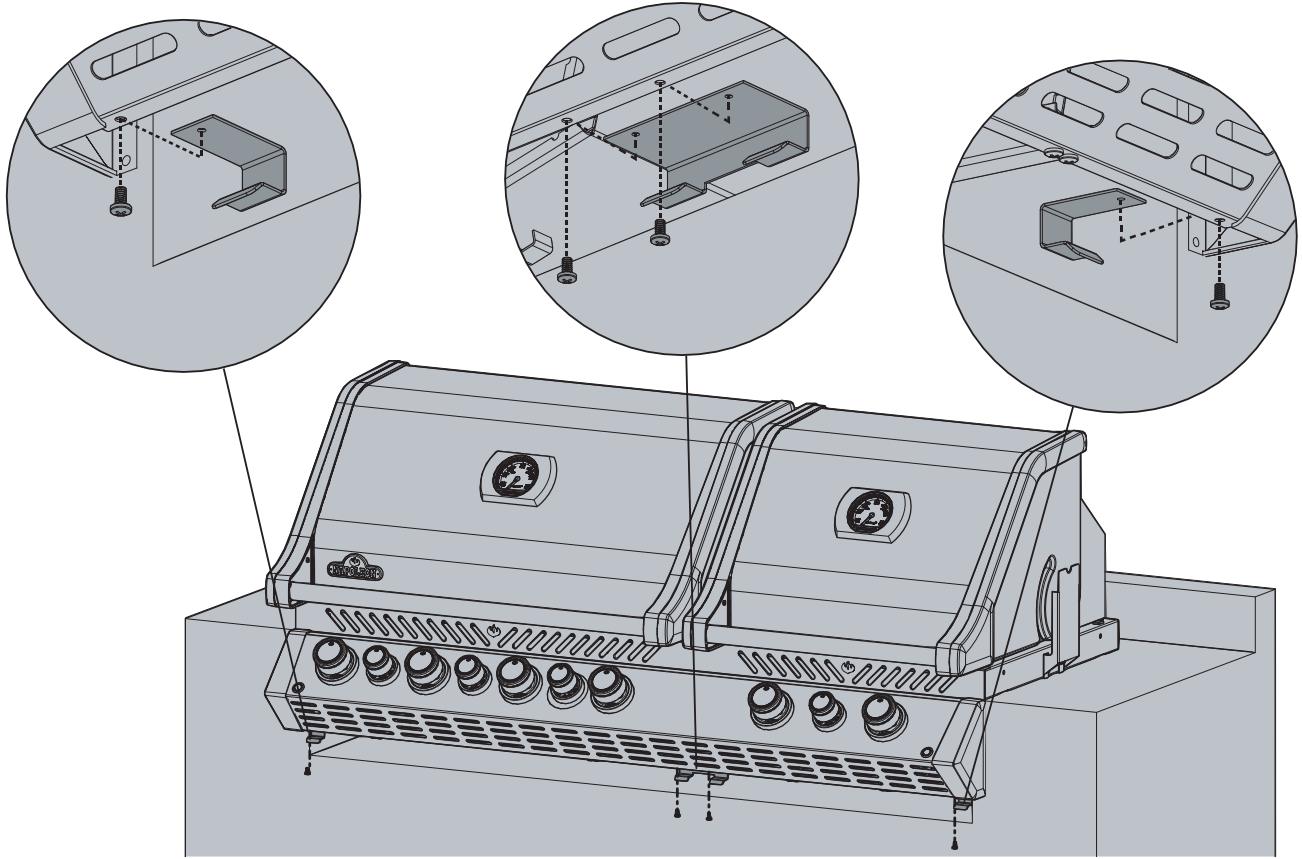
1. Odpakować drzwiczki i ramę.
 - a. W wypadku drzwiczek ze stali nierdzewnej w stylu Prestige V należy je wyjąć, poluzowując środkową śrubę z gniazdem krzyżowym. Pozwoli to rozdzielić zawias.
 - b. W wypadku zestawów dwudrzwiowych N370-0502/N370-0503 należy postępować zgodnie z instrukcją załączoną do zestawu.
2. Osadzić i wyśrodkować ramę w otworze na drzwiczki. Zaznaczyć na górze i na dole miejsca otworów na sworzeń obrotowy drzwiczek. Po zaznaczeniu wszystkich miejsc na otwory, wyjąć ramę i wywiercić wiertłem 10 mm otwory przejściowe na drążek obrotowy. Otwory przejściowe muszą mieć głębokość co najmniej 13 mm. Po wywierceniu otworów można ponownie osadzić i wyśrodkować ramę w otworze na drzwiczki. Zaczynając od strony z zawiasami, użyć podkładek regulacyjnych pomiędzy ramą a boczną ścianką otworu na drzwiczki. W wypadku drzwiczek w stylu Prestige V podkładki regulacyjne należy umieścić blisko zawiasu. Po ustaleniu boku ramy w pionie przykręcić ją do szafki śrubami (nie dołączono). Tak samo przytwierdzić drugi bok ramy, zachowując w niej kąty proste.
3. Z wyjątkiem zestawu podwójnych drzwi łukowych ze stali nierdzewnej, elementy mocujące nie są wymagane ani na górze, ani na dole ramy. Rama podwójnych drzwi łukowych ze stali nierdzewnej musi zostać przymocowana po środku zarówno na górze, jak i na dole.
4. Po przytwierdzeniu ramy i sprawdzeniu jej prostokątności można z powrotem założyć drzwiczki.
5. Usunąć powłokę ochronną z wszystkich powierzchni.

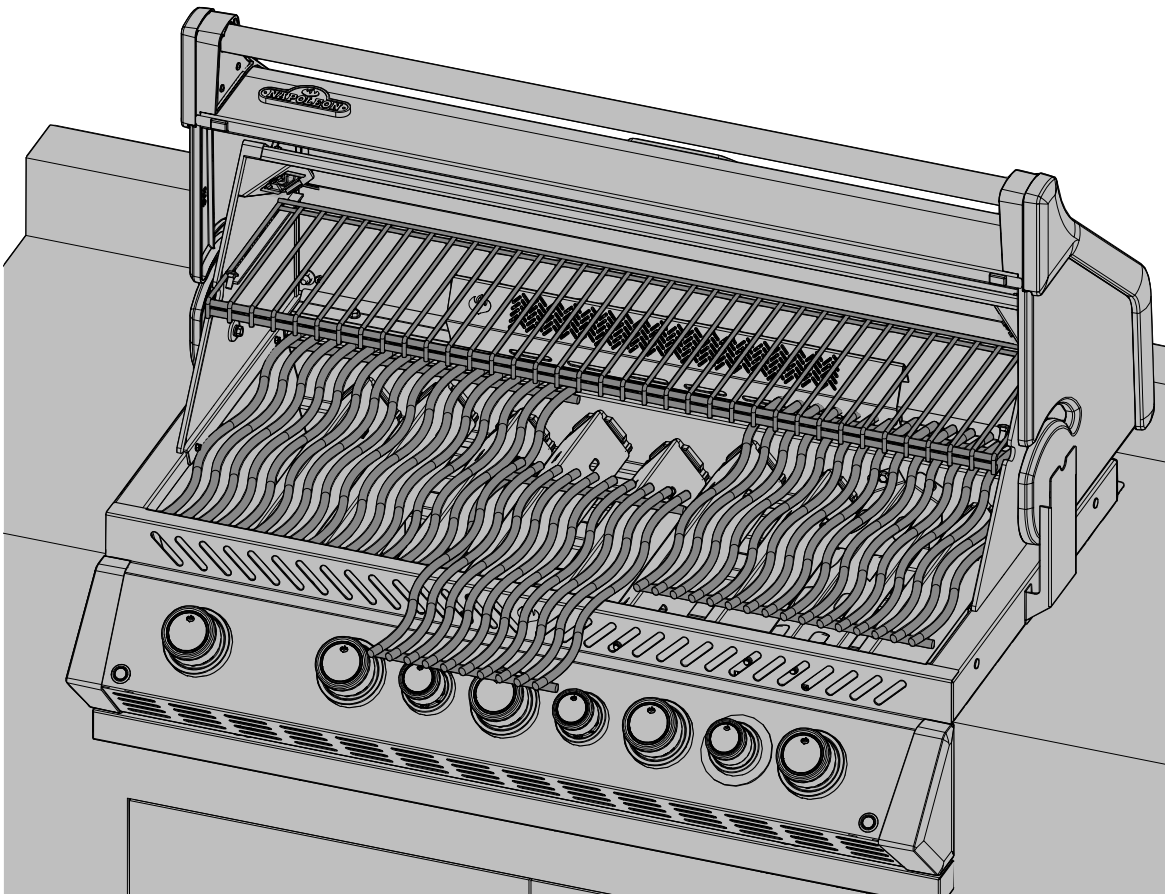
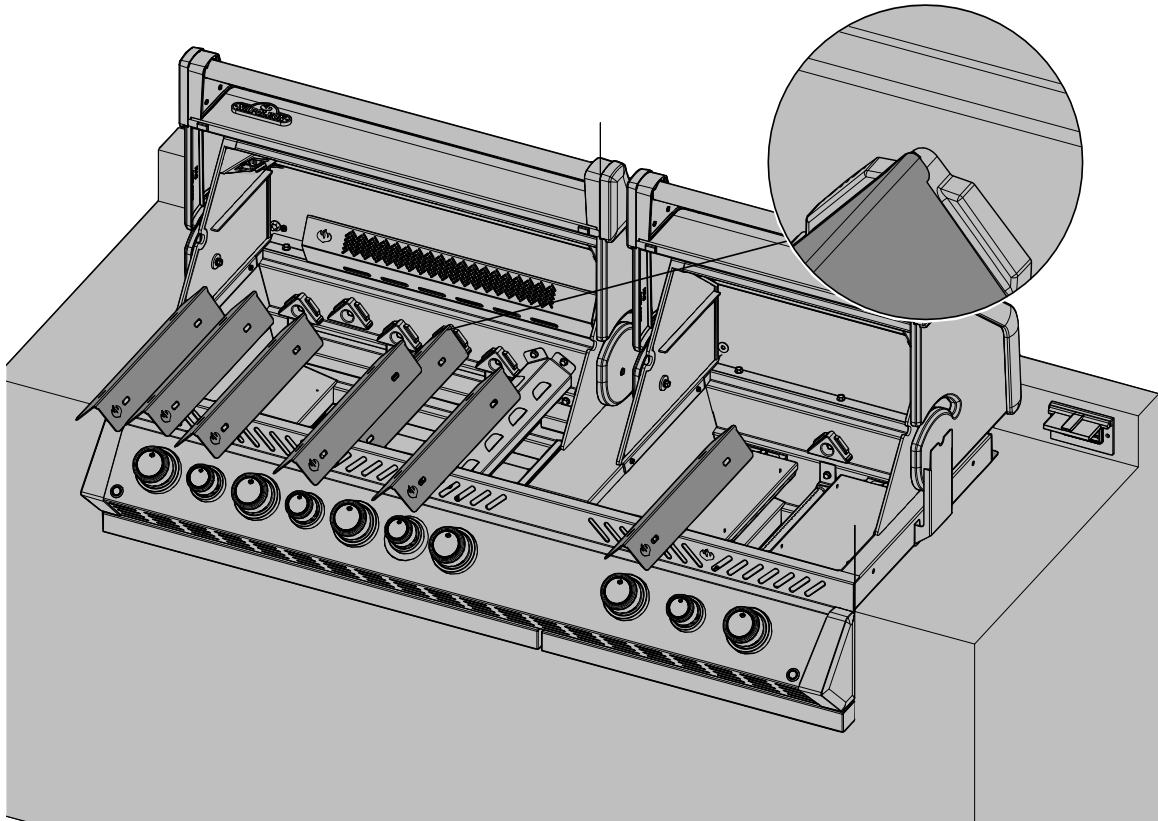


OSTRZEŻENIE! Niedostosowanie się do instrukcji obsługi może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.

Systemy elektryczne grilla są wstępnie montowane w skrzynce elektrycznej, która musi być zamontowana co najmniej 102 mm poniżej dolnej części grilla jak pokazano na ilustracji. Należy zamocować skrzynkę elektryczną we wnętrzu obudowy, upewniając się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane. Podłącz zasilacz do wyłącznika różnicowo-prądowego. Nigdy nie należy wyjmować wtyczki uziemiającej lub korzystać z adaptera dwustykowego.







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.

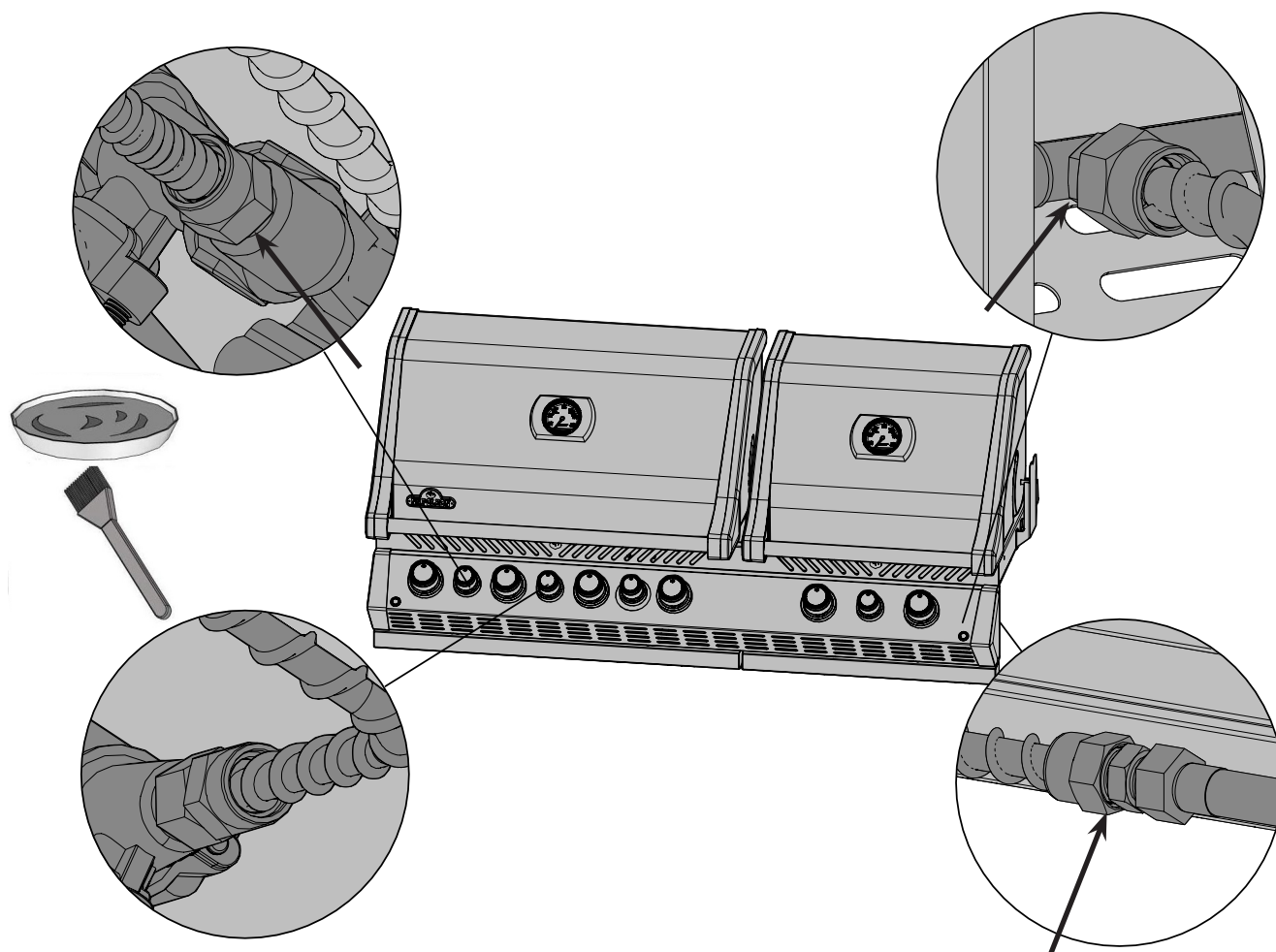


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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.

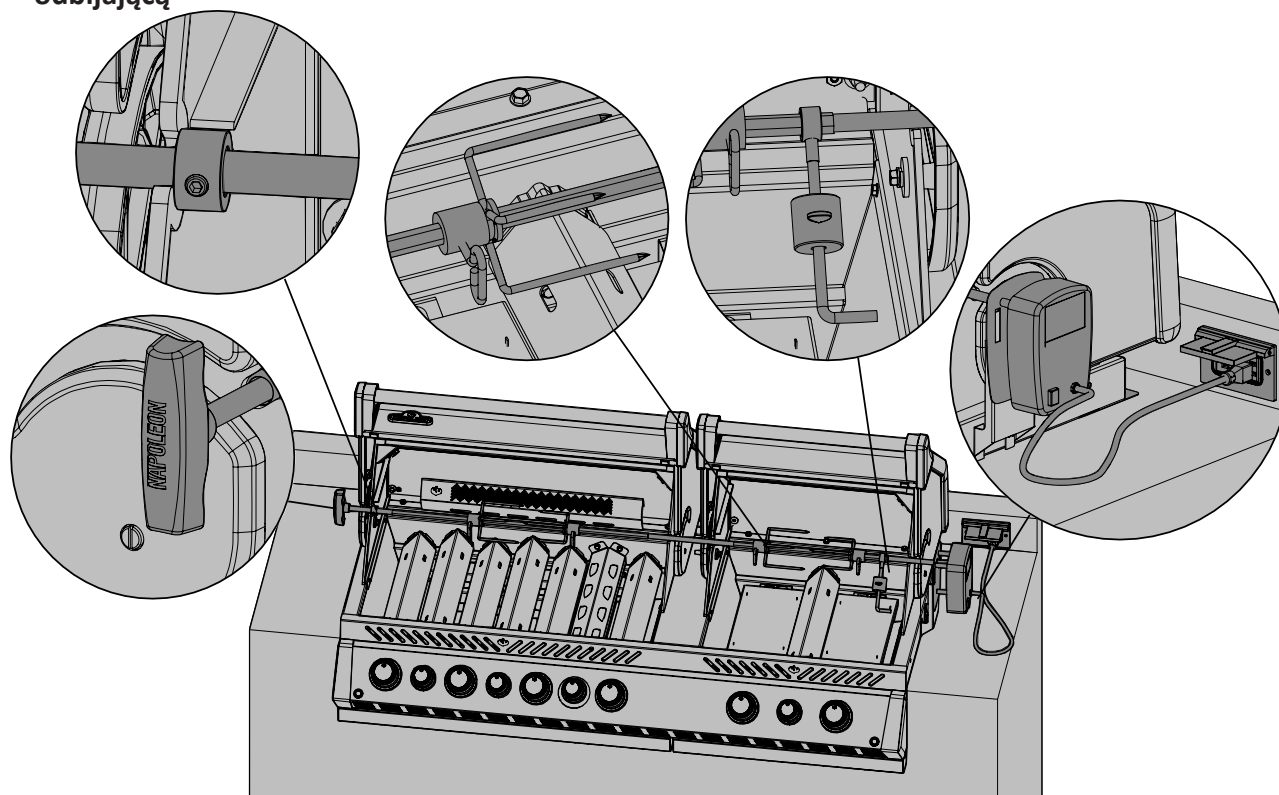


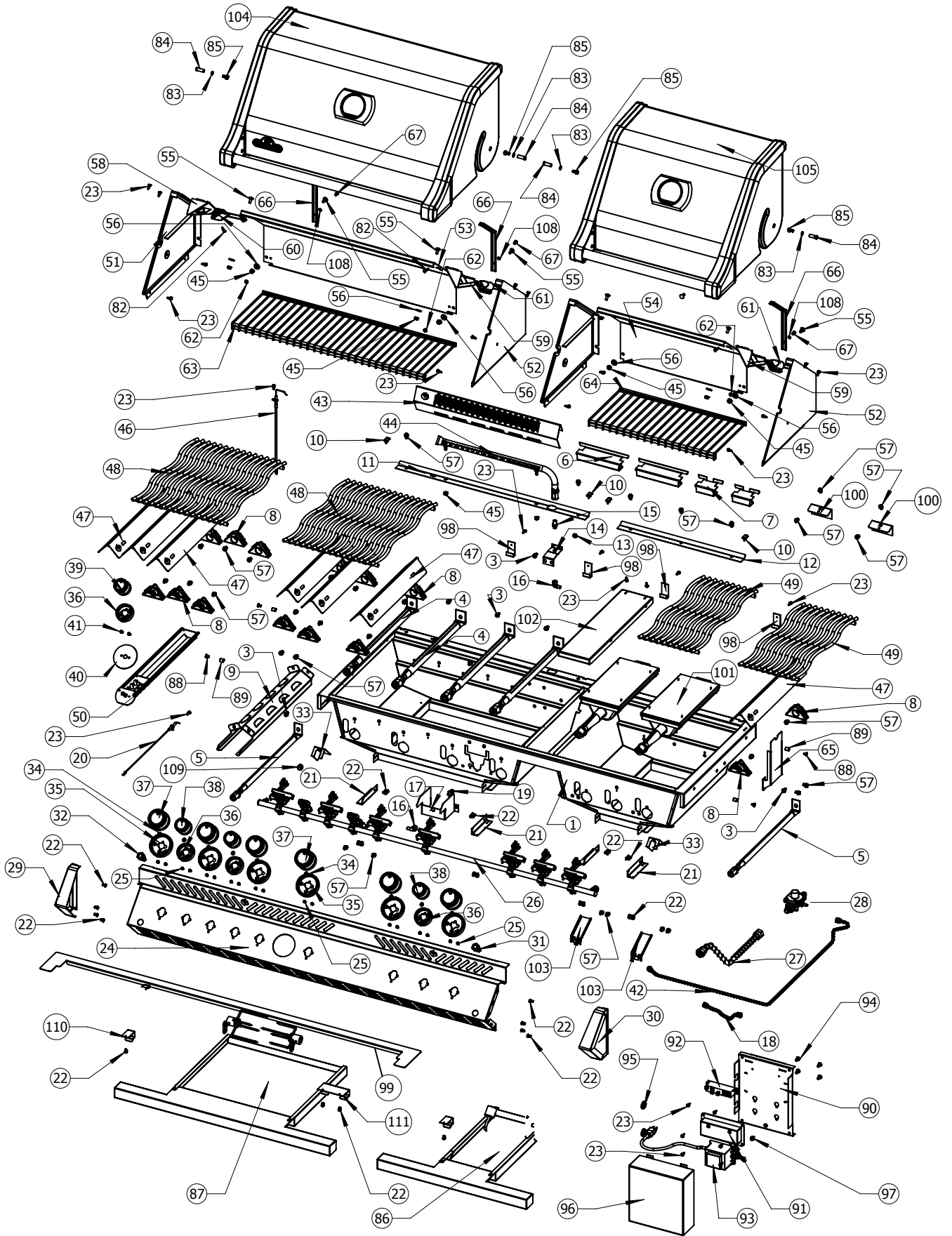
Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

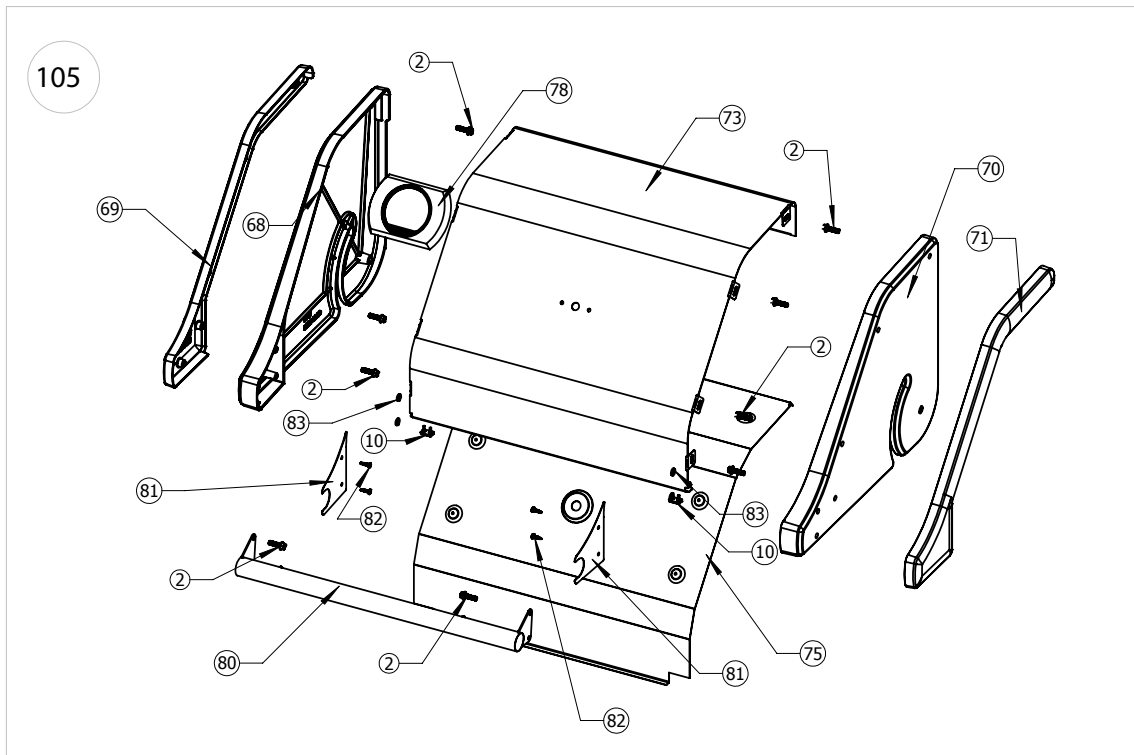
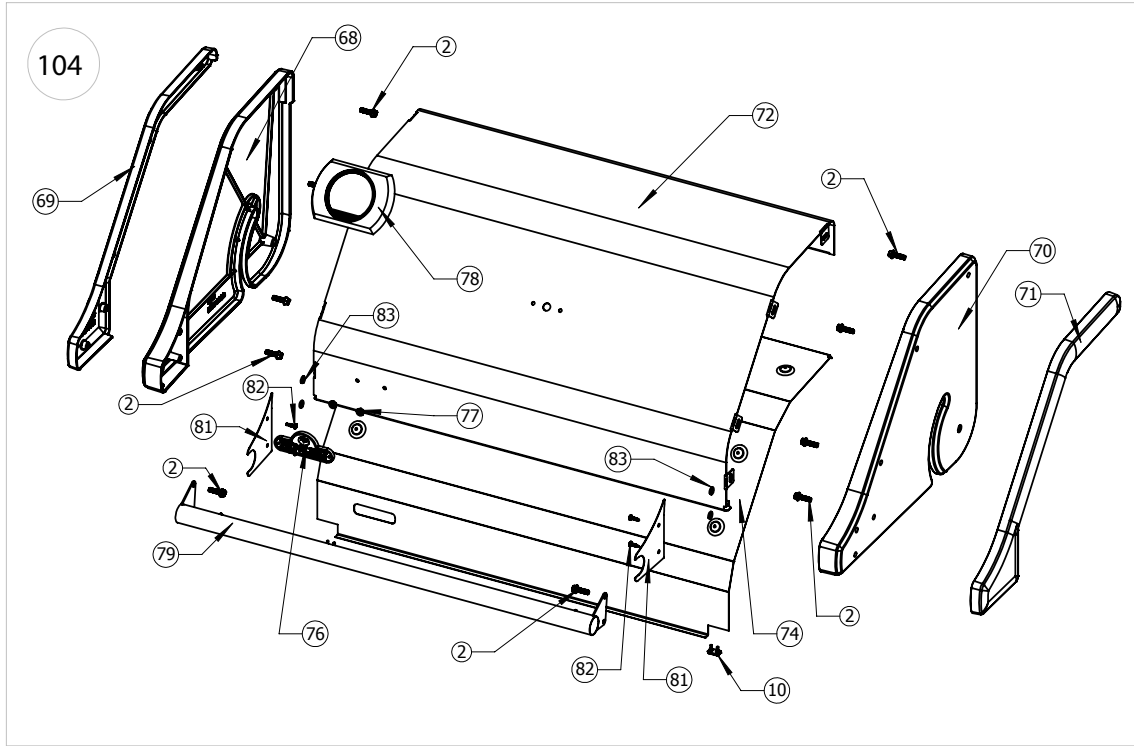
(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.

Upewnić się, że w odlewie kaptura zaciśnięto tulejkę odbijającą







Parts List

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	825
1	N010-0814	base	x
2	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
3	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
4	N100-0048	main burner	x
5	N100-0049	smoker burner	x
6	N080-0320	cross light bracket	x
7	N080-0321	cross light bracket small	x
8	N080-0342	sear plate mount	x
9	N200-0106	smoker burner cover	x
10	N510-0013	black silicone lid bumper	x
11	N080-0339	burner grease shield	x
12	N080-0340	burner grease shield small	x
13	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
14	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
15	N455-0055	rear burner orifice	x
16	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
17	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
18	N720-0056	smoker burner flex	x
19	N455-0016	smoker burner orifice	x
20	N240-0031	smoker burner igniter	x
21	N655-0183	base stiffener	x
22	N570-0042	screw, 10-24 x 3/8"	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0329	control panel	x
25	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
26	N010-0794	manifold	x
27	N720-0070	manifold flex connector	x
28	N010-0857	step down regulator	x
29	N120-0024	end cap left	x
30	N120-0025	end cap right	x
31	N660-0003-SER	switch lights	x
32	N660-0004-SER	switch ignition	x
33	N585-0098	switch heat shield	x
34	N160-0030	LED clip	x
35	N051-0011	control knob bezel large	x
36	N051-0012	control knob bezel small	x
37	N380-0024-CL	burner control knob large	x
38	N380-0025-CL	burner control knob small	x

Parts List

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	825
39	N380-0025-BK	control knob small black	x
40	N051-0010	smoker tube bezel	x
41	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
42	N720-0053	rear burner supply tube	x
43	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
44	N100-0045	rear burner	x
45	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
46	N240-0022	rear burner electrode	x
47	N305-0082	sear plate	x
48	N305-0085	cooking grids large	x
49	N305-0092	cooking grids small	x
50	N010-0800	smoker tray	x
	N585-0101	smoker shield	x
51	N135-0015G	left side hood casting	x
52	N135-0016G	right side hood casting	x
53	N335-0076-GY2MT	hood insert, large	x
54	N335-0077-GY2MT	hood insert, small	x
55	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
56	W735-0011	3/4" washer	x
57	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
58	N350-0072	housing left light	x
59	N350-0073	housing right light	x
60	N402-0014	light left	x
61	N402-0015	light right	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
62	N450-0009	10-24 nut	x
63	N520-0038	large warming rack	x
64	N520-0039	small warming rack	x
65	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
66	N200-0110	light wire cover	x
67	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
68	N135-0036G	left side lid casting	x
69	N715-0091	trim left side lid casting	x
70	N135-0037G	right side lid casting	x
71	N715-0092	trim right side lid casting	x
72	N335-0078	stainless steel lid insert large	x
73	N335-0075	stainless steel lid insert small	x
74	N585-0080	lid heat shield large	x
75	N585-0095	lid heat shield small	x
76	N385-0191	NAPOLEON logo	x
77	N450-0044	logo clips	x
78	N685-0004C	temperature gauge	x
79	N010-0813	lid handle large	x
80	N010-0812	lid handle small	x

Parts List

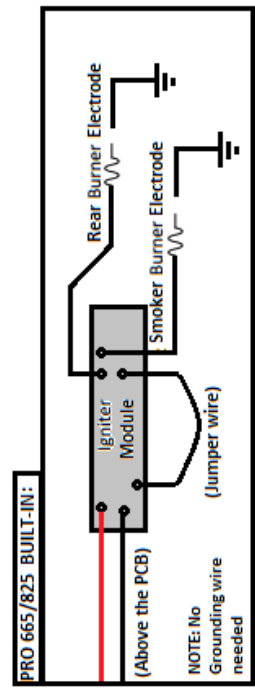
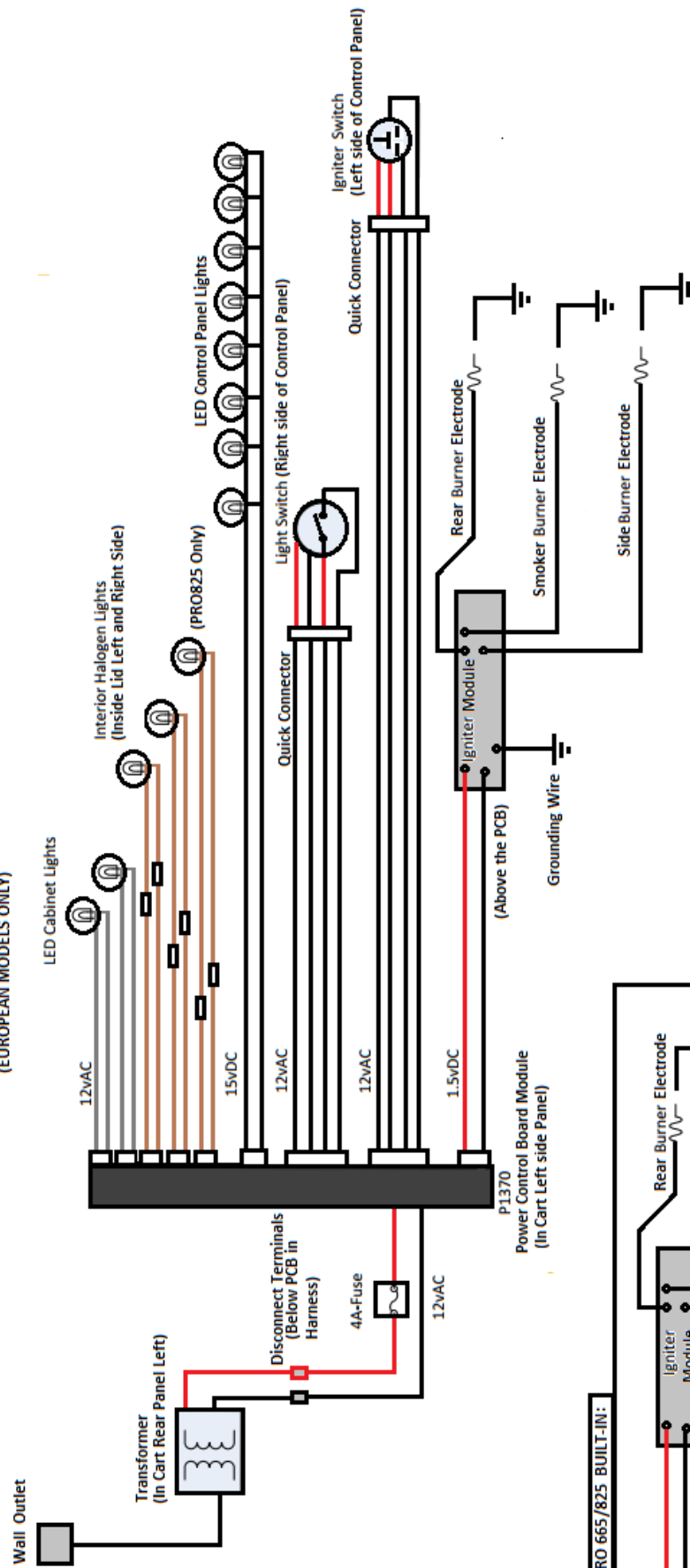
ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	825
81	N080-0253G	lid handle cover	x
82	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
83	N735-0002	1/4" lock washer	x
84	N570-0015	lid pivot screw	x
85	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
86	N010-0827	drip pan small	x
87	N010-0828	drip pan large	x
88	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x
89	N450-0039	10-24 nut	x
90	N475-0353-GY1SG	panel, electrical	x
91	N190-0003	control box	x
92	N357-0019	ignition	x
93	N707-0011	transformer CE	x
	N707-0010	transformer GB	x
94	N570-0017	1/4-20 x 1/2" screw	x
95	W105-0001	snap bushing	x
96	N200-0116-GY1SG	cover, electrical box	x
97	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
98	N160-0031	wire clip	x
99	N715-0100	rear trim	x
100	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
101	N010-0498	infra red burner	x
102	N715-0098	base middle trim	x
103	N215-0014	infra red burner deflector	x
104	N010-0811-SS	assembly lid large	x
105	N010-0810-SS	assembly lid small	x
108	N735-0021	washer #8 stn stl	x
109	N120-0028	sealing cap nut	x
110	N080-0354	drip pan guide	x
111	N080-0355	drip pan stopper	x
	N750-0028	harness light switch	x
	N750-0029	harness igniter switch	x
	N750-0031	harness LED	x
	N750-0032	harness wire switch	x
	N750-0034	wire connector igniter	x
	N750-0035	wire electorde extension	x
	W200-0390	sleeve wire	x
	69532	rotisserie kit CE	ac
	69533	rotisserie kit GB	ac
	68826	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

x - standard

ac - akcesoria

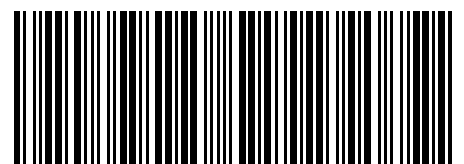
ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM

PRO665 /825 CART MODEL
(EUROPEAN MODELS ONLY)



Notes





N415-0308CE-PL