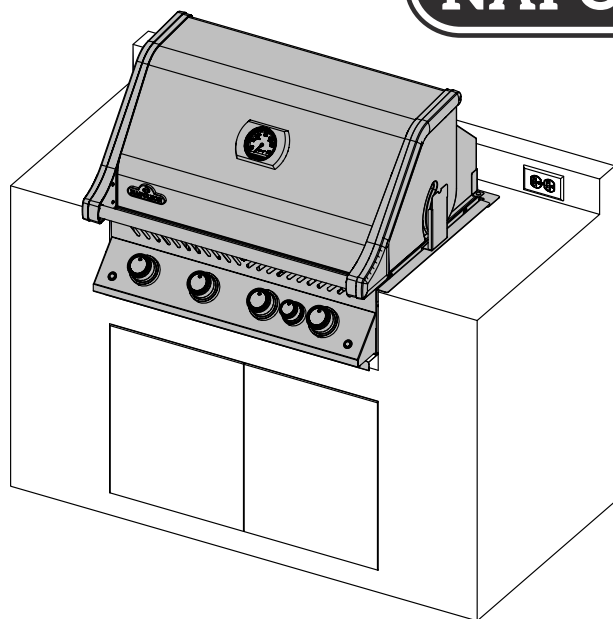
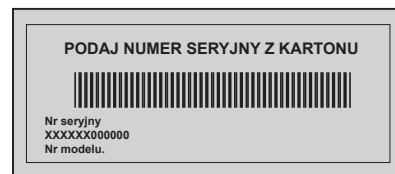


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



**BIPRO 500**



**OSTRZEŻENIE!** RAMA SZAFY, SZAFKA 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.



N415-0378CE-PL DEC 12.17

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Dożywotnia ograniczona gwarancja Napoleon



Produkty NAPOLEON są zaprojektowane z najwyższej klasy komponentów i materiałów oraz są montowane przez wyszkolonych rzemieślników, którzy są dumni ze swojej pracy. Palniki i zawory są przetestowane pod kątem szczelności i próbnie odpalane na stanowisku testowym. Przed przystąpieniem do pakowania i wysyłki produkt został dokładnie sprawdzony przez wykwalifikowanego technika w celu zapewnienia, że klient otrzyma produkt, którego oczekuje od firmy NAPOLEON.

**NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu NAPOLEON będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych od daty zakupu przez następujący okres:**

Odlewy aluminiowe oraz podstawa ze stali nierdzewnej .....	<b>Dożywotnio</b>
Pokrywa ze stali nierdzewnej .....	<b>Dożywotnio</b>
Pokrywa z emalii porcelanowej .....	<b>Dożywotnio</b>
Ruszty ze stali nierdzewnej .....	<b>Dożywotnio</b>
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej.....	<b>10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Ruszty żeliwne .....	<b>10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Oslony palników ze stali nierdzewnej .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Palnik Infrared do rożna ze stali nierdzewnej .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony) .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Pozostałe elementy .....	<b>2 lata</b>

#### \*Warunki i ograniczenia

Niniejsza ograniczona gwarancja tworzy okres gwarancji określony w powyższej tabeli dla każdego produktu zakupionego przez autoryzowanego dealera firmy NAPOLEON oraz uprawnia pierwotnego nabywcę do określonej ochrony w odniesieniu do jakiegokolwiek elementu wymienionego w okresie gwarancji przez firmę NAPOLEON lub autoryzowanego dealera firmy NAPOLEON, do wymiany komponentu takiego produktu, którego użytkowanie, w wyniku wad produkcyjnych, nie było możliwe przy normalnej eksploatacji do celów prywatnych. Rabat 50% wskazany w tabeli oznacza, że dany komponent będzie mógł być zakupiony przez nabywcę z 50% rabatem od ceny detalicznej we wskazanym okresie. Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje akcesoriów ani elementów premiowych.

Dla pewności, „użytkowania prywatne” produktu oznacza, że produkt został zainstalowany przez licencjonowanego autoryzowanego technika lub wykonawcę, zgodnie z instrukcjami montażu dołączonymi do produktu oraz zgodnie ze wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi; był właściwie konserwowany; i nie był wykorzystywany jako obiekt użyteczności publicznej lub do zastosowań komercyjnych.

Podobnie, „awaria” nie obejmuje: przegrzewania, wybuchów płomieni spowodowanych przez warunki atmosferyczne takie jak silny wiatr lub z powodu niedostatecznej wentylacji, zadrapań, wgłęć, korozji, odchodzenia farby, odbarwienia spowodowanego przez ciepło, chemiczne lub ścieme środki czyszczące lub działanie promieni UV, odpryskiwanie porcelanowych elementów lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użyciem, wypadkiem, gradem, zapaleniem się tłuszczu, brakiem konserwacji, obecnością szkodliwych substancji jak sól lub chlor, przeróbkami, nadużyciem, zaniedbaniem lub montowaniem nieoryginalnych części zamiennych. W przypadku pogorszenia się jakości części z powodu niewłaściwego działania urządzenia (rdzy lub przepalenia) w czasie trwania gwarancji, część zamienna zostanie dostarczona.

Wymieniany komponent jest wyłączną odpowiedzialnością NAPOLEON określoną niniejszą ograniczoną gwarancją; w żadnym wypadku firma NAPOLEON nie będzie ponosić odpowiedzialności za montaż pracę lub inne koszty lub wydatki związane z ponownym montażem części gwarancyjnej, za jakiegokolwiek przypadkowe, wtórne lub pośrednie ani za jakiegokolwiek koszty transportu, pracy i wywozowe należności celne.

Ograniczona gwarancja jest udzielana w uzupełnieniu wszelkich praw przyznaných Państwu przez lokalne przepisy prawa. W związku z tym niniejsza ograniczona gwarancja nie nakłada na firmę NAPOLEON obowiązku posiadania części zapasowych na magazynie. W zależności od dostępności części, firma NAPOLEON może według własnego uznania wywiązać się ze wszystkich zobowiązań, dostarczając klientowi proporcjonalny kredyt na nowy produkt. Po pierwszym roku w odniesieniu do tej ograniczonej gwarancji, firma NAPOLEON może, według własnego uznania, w pełni wywiązać się ze wszystkich zobowiązań związanych z niniejszą gwarancją, zwracając pierwotnemu nabywcy chronionemu gwarancją cenę hurtową jakiegokolwiek objętej gwarancją, ale wadliwej części.

W przypadku składania w firmie NAPOLEON roszczeń gwarancyjnych, wymagane jest przedstawienie dokumentu sprzedaży lub jego kopii wraz z numerem modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do sprawdzenia jakiegokolwiek produktu lub części przez swojego przedstawiciela przed zaakceptowaniem roszczenia gwarancyjnego. Należy skontaktować się z Działem Obsługi klienta firmy NAPOLEON lub autoryzowanym sprzedawcą NAPOLEON w celu uzyskania świadczenia z tytułu gwarancji.



napoleongrills.com



**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.

## Wskazówki bezpiecznej obsługi

- Grill gazowy należy zmontować, dokładnie według instrukcji. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, należy przejrzeć instrukcje i upewnić się co do jego prawidłowego 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 wewnątrz budynku, garażu, na zabudowanym 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 (61 cm z tyłu i 18 cm po bokach urządzenia). Zaleca się również dodatkowy zachowanie odstępu w sąsiedztwie okładzin winylowych lub szyb.
- Otwory wentylacyjne w komorze na butlę muszą być zawsze drożne i pozbawione zawad.
- Kiedy grill gazowy nie jest używany, należy odciąć dopływ gazu na butli z propanem lub na zaworze gazu ziemnego.
- 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 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 zbiornika z propanem pod grillem gazowym.
- Zabrania się stosowania butli z innym złączem niż złącze typu QCC1.
- 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. Na czas przechowywania wewnątrz budynku wszelkie urządzenia doprowadzające gaz ziemny należy odłączyć od źródła gazu.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. W razie stwierdzenia znacznego wytarcia, zużycia lub przecięcia węża, przed użyciem grilla gazowego należy wymienić taki wąż, 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 pokręćta 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 zawad. W razie stwierdzenia zawad, 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 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

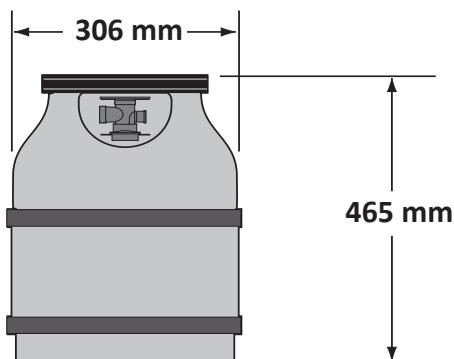
Należy stosować wyłącznie butle gazowe spełniające krajowe i regionalne przepisy. Dla optymalnej wydajności grill powinien być zasilany propanem. Minimalna wielkość butli urządzenia zasilanego butanem wynosi 13 kg, a propanem 6 kg. Należy upewnić się, że butla zawiera ilość paliwa umożliwiającą korzystanie 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 następnjej 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.* Próbę 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:

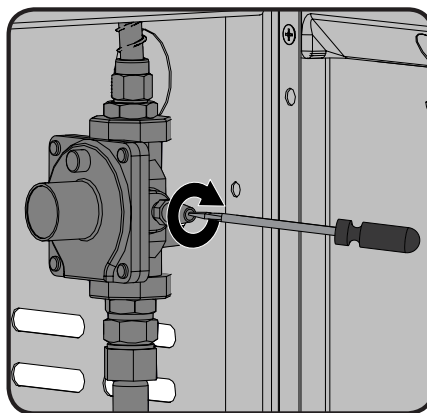
W poniższej tabeli podano wartości wejściowe urządzenia.

Palnik	Wielkość otworu		(Całkowita) Moc cieplna (łącznie)		Zużycie gazu (łącznie)	
	I	II	I	II	I	II
Główny	#60	1,45 mm	16,0 kW	14,0 kW	1164 g/h	1332 l/h
Tyłny	1,25 mm	#50	5,7 kW	5,0 kW	415 g/h	476 l/h

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

rodzaj gazu	1B/P(30)	1L(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E	2E+	2L	
Wymiary otworów (patrz wyżej)	I	I	I	II	II	II	II	
Gaz i jego ciśnienie	Butan i propan pod ciśnieniem 30 mbar	Butan pod ciśnieniem 28-30 mbar i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan i propan pod ciśnieniem 50 mbar	G20 (GZ50) pod ciśnieniem 20 mbar	G20 (GZ50) pod ciśnieniem 20-25 mbar	G20/G25 (GZ50/GZ35) pod ciśnieniem 20/25 mbar	G25 (GZ35) pod ciśnieniem 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	NL

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.

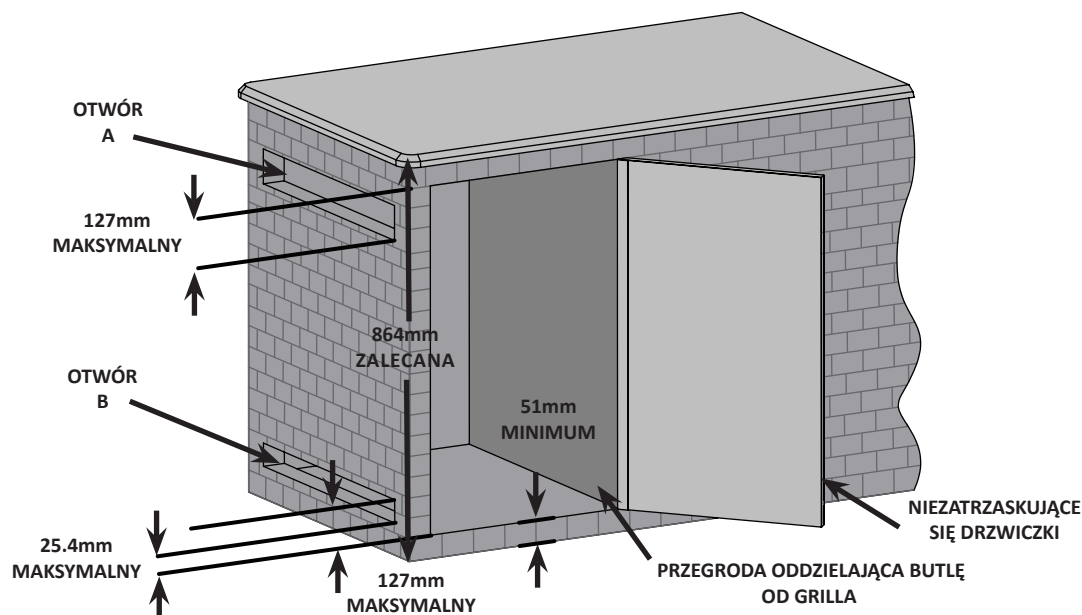
**OSTRZEŻENIE!** Ciśnienie gazu doprowadzanego do grilla musi być zgodne z wartością wskazaną na tabliczce znamionowej grilla. Jeśli ciśnienie gazu jest większe, należy zainstalować regulator

**PODŁĄCZANIE 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 wyoblonionej 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 orurowania. 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 gazowy. 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 cm<sup>2</sup>, a butli o wadze większej niż 9 kg – co najmniej 195 cm<sup>2</sup>.
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 cm<sup>2</sup>, a butli o wadze większej niż 9 kg – co najmniej 100 cm<sup>2</sup>. 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
9.1kg	130cm <sup>2</sup>	65cm <sup>2</sup>
13.6kg	195cm <sup>2</sup>	100cm <sup>2</sup>



### **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 przeswit 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.

**PODŁĄCZANIE GAZU ZIEMNEGO:** Podłączanie orurowania do grilla gazowego jest obowiązkiem instalatora i rury powinny być umieszczone w sposób pokazany w instrukcji. Elastyczny łącznik metalowy jest dołączony w celu uproszczenia montażu urządzenia. Należy podłączyć to złącze do mocowania kołnierzego na końcu kolektora. Należy podłączyć drugi koniec kabla do gazociągu. Należy upewnić się, że złącze nie przechodzi przez ściany, podłogi, sufit lub ścianę działową i jest zabezpieczone przed uszkodzeniem. Nie należy używać węża do podłączenia urządzenia. Należy używać sztywnych rur, rurki miedzianej lub zatwierdzonego elastycznego złącza metalowego, zgodnie z przepisami krajowymi i regionalnymi.

Instalacja musi być zgodna z przepisami krajowymi i regionalnymi. Przewód doprowadzający gaz musi być odpowiedniej wielkości, aby dostarczał odpowiednią ilość kW podaną na tabliczce znamionowej, w oparciu o długość przebiegu orurowania. Jeśli instaluje się palnik boczny, oddzielna linia musi być doprowadzona do urządzenia z boku palnika i wprowadzona przez boczny otwór palnika w określonej lokalizacji.



**OSTRZEŻENIE!** Zabudowywane urządzenia dostarczane są z tacą ociekową, jednak zdolną pomieścić tylko ograniczoną ilość tłuszczu. Aby zapobiec zapaleniu 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.

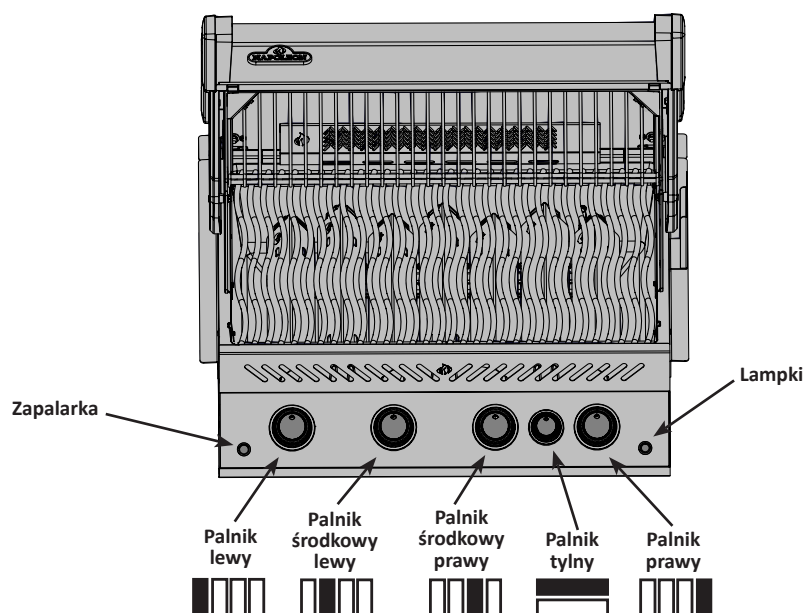
### **Środki ostrożności odnośnie elektryki**



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

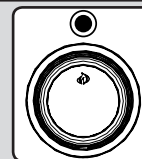
- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie i innych cieczach.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Nie używaj urządzenia do gotowania gązie 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 gązie na zewnątrz do celów innych niż zamierzone.
- Podczas podłączania, najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia do gotowania na gązie na zewnątrz, a następnie podłącz urządzenie do gniazdka.
- Używaj jedynie uzziemionego (GFI) chronionego obwodu z tym urządzeniem do gotowania na gązie na zewnątrz.
- Nigdy nie wyjmuj wtyczki ani nie używaj adaptera bez uzziemienia
- Używaj jedynie przewodów z trzyżyłowych z uzziemieniem, o znamionowej mocy urządzenia, i zatwierdzonego do używania na zewnątrz z oznaczeniem O-W.

# Instrukcje zapalania



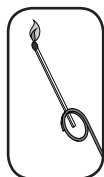
**OSTRZEŻENIE!** Otworzyć pokrywę.

Pozycja wyłączenia



**OSTRZEŻENIE!** Upewnić się, że wszystkie pokręta palników są w pozycji wyłączenia. Wolno odkręcić zawór gazowy.

Zapalanie palnika głównego	Zapalanie palnika tylnego (jeśli jest w wyposażeniu).	Zapalanie palnika bocznego (opcja)
1. Otworzyć pokrywę grilla.	1. Otworzyć pokrywę grilla.	1. Otworzyć osłonę palnika.
2. Nacisnąć i przekręcić dowolne pokrętło palnika głównego do pozycji wysokiej temperatury. Po zajarzeniu się palnika zapalającego należy przytrzymać wciśnięte pokrętło regulacji, aż palnik się zapali, po czym zwolnić nacisk.	2. Usunąć ruszt do podgrzewania.	2. Przekręcić pokrętło palnika bocznego do pozycji wysokiej temperatury.
3. Jeśli palnik zapalający się nie zajarzy, należy natychmiast przekręcić pokrętło regulacji z powrotem do pozycji wyłączenia i kilkakrotnie powtórzyć krok 2.	3. Przekręcić pokrętło palnika tylnego do pozycji wysokiej temperatury.	3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki, aż palnik się zapali lub zapalić go zapałką.
4. Jeśli palnik zapalający i palnik główny nie zapalą się w ciągu 5 sekund, przekręcić pokrętło regulacji do pozycji wyłączenia i odczekać 5 minut, aby ulotnić się nadmiar gazu. Następnie powtórzyć kroki 2 i 3 albo użyć zapałki.	4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki, aż palnik się zapali lub zapalić go zapałką.	4. Jeśli nie nastąpi natychmiastowe zapalenie, przekręcić pokrętło regulacji do pozycji wyłączenia. Odczekać 5 minut. Powtórzyć czynność.
5. W razie zapalania urządzenia zapałką należy wetknąć ją w dostarczony uchwyt do zapalania. Włożyć palącą się zapałkę do grilla przez płytę do smażenia, przekręcając jednocześnie odpowiednie pokrętło zaworu palnika do pozycji wysokiej temperatury.	5. Jeśli nie nastąpi natychmiastowe zapalenie, przekręcić pokrętło regulacji do pozycji wyłączenia. Odczekać 5 minut. Powtórzyć czynność.	



**OSTRZEŻENIE!** Nie korzystać z palnika tylnego, kiedy działa palnik główny.



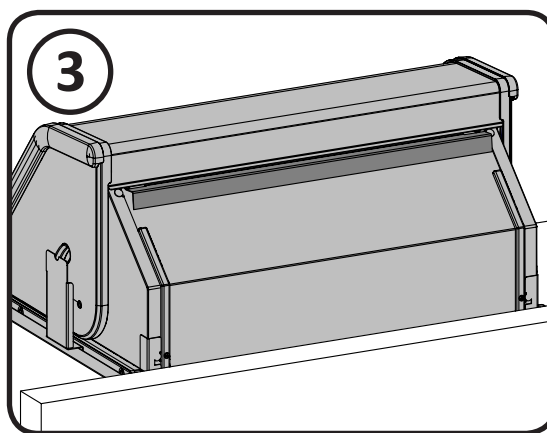
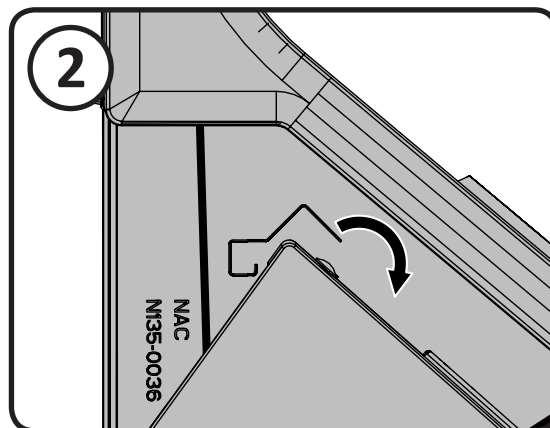
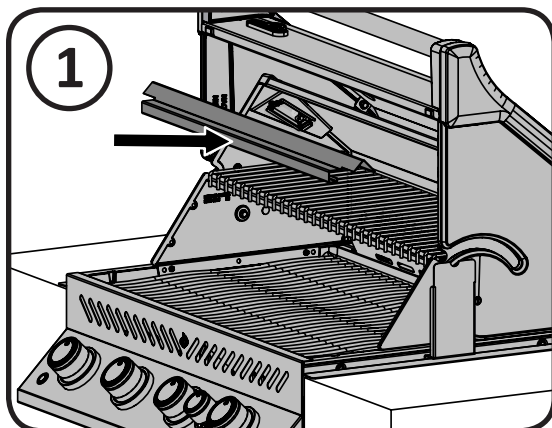
# Instrukcja gotowania

**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 wdmuchiwane pod panel sterowania. Może to spowodować, że panel sterowania, stanie się bardzo gorący w dotyku i pokręta mogą się zdeformować.

Napoleon oferuje 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.



## 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.

**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, przesuń 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 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 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 rożna, umyj je dokładnie ciepłą wodą z mydłem i przechowuj wewnątrz.

# 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!** 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, czyścić 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 wykladać 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.

## 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.

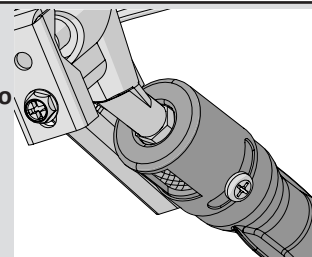
**UWAGA!** Należy uważać na pająki.

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, 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.



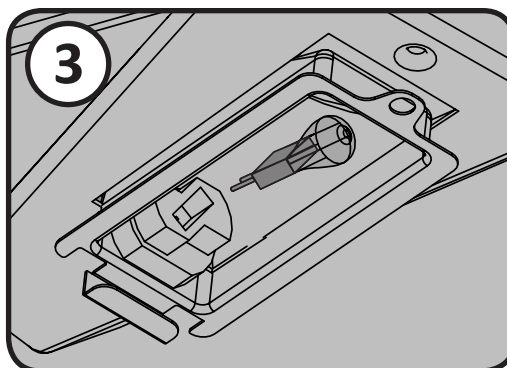
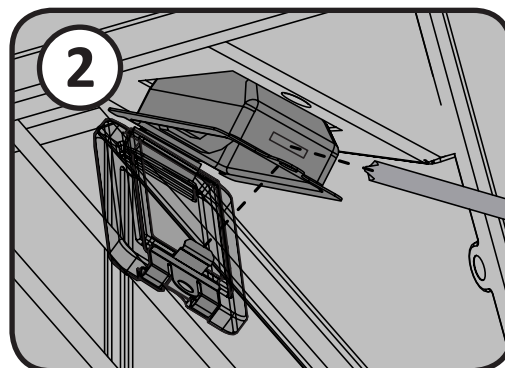
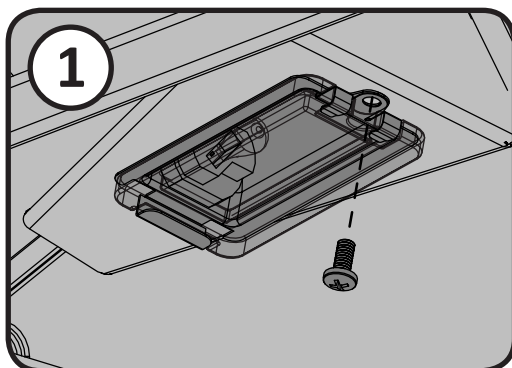
**OSTRZEŻENIE!** Wąż regulatora (jeśli dotyczy): Sprawdzić, czy nie doszło do przetarcia, stopienia, nacięcia lub pęknięcia węża. W razie stwierdzenia któregoś z tych uszkodzeń nie korzystać z grilla gazowego. Część musi wymienić przedstawiciel firmy sprzedającej grille gazowe Napoleon lub wykwalifikowany 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. Chronić 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	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Niewielkie ciepło / niski płomień mimo odkręcenia zaworu do pozycji wysokiej temperatury.	W wypadku propanu – nieprawidłowy proces zapalania  W wypadku gazu ziemnego – zbyt wąska rura doprowadzająca gaz  W wypadku obu gazów – nieprawidłowe rozgrzewanie	Należy prawidłowo wykonać proces zapalania. Podczas odkręcania zaworu butli wszystkie zawory grilla gazowego muszą być zamknięte. Należy wolno odkręcać zawór butli, aby nastąpiło wyrównanie ciśnienia. Patrz: instrukcja zapalania.  Rura musi mieć wymiar zgodny z wymaganiami instalacji.  Należy rozgrzać grill poprzez odkręcenie obu palników na wysoką temperaturę przez od 10 do 15 minut.
Nadmierne rozbłyski płomienia / nierównomierne ciepło	Nieprawidłowo zamontowane płyty do smażenia  Nieprawidłowe rozgrzewanie  Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu osadzona na płytach do smażenia i tacy ociekowej.	Patrz: instrukcja montażu.  Rozgrzać grill poprzez odkręcenie palników głównych na wysoką temperaturę przez od 10 do 15 minut.  Regularnie czyścić płyty do smażenia i tacę ociekową. Nie wykladać miski folią aluminiową. Patrz: instrukcja czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem i czuć zapach gazu.	W palniku być może znajdować się pajęczyna lub inna zawada.	Zdjąć palnik i dokładnie go wyczyścić. Patrz: ogólna instrukcja konserwacji.
Palniki tylny i boczne nie zapalają się za pomocą zapalarki, a za pomocą zapalaki tak.	Wyczerpana lub źle włożona bateria  Luźny przewód elektrody lub luźne przewody na złączu zaciskowym	Wymienić baterię na wytrzymałą i wysokiej jakości  Upewnić się, że przewód elektrody jest mocno wetknięty w zacisk z tyłu zapalarki. Upewnić się, że przewody elektryczne biegnące od modułu do przetwornika zapalarki (jeśli jest w wyposażeniu) są poprawnie wetknięte w odpowiednie zaciski.
Palnik główny nie zapala się za pomocą zapalarki, a za pomocą zapalaki tak.	Wylot układu zapłonowego jest brudny lub zapchany	Wyczyścić wylot układu zapłonowego szczotką z miękką szczecinią.
Szumienie regulatora	Zjawisko typowe w gorące dni	To nie jest wada. Szum powstaje na skutek wewnętrznych drgań w regulatorze i nie wpływa to na działanie ani na bezpieczeństwo grilla gazowego. Szumiące regulatory nie podlegają wymianie.
Palniki nie zapalają się nawzajem	Brudne lub zardzewiałe wsporniki układu wzajemnego zapalania	Należy je wyczyścić lub, jeśli to konieczne, wymienić
„Farba” wewnątrz pokrywy lub kaptura wydaje się tłuścić.	Osad tłuszczu na powierzchniach wewnętrznych	To nie jest wada. Powłoka pokrywy i obudowy pokryta jest porcelaną, która się nie tłuści. Tłuszczy się stwardniały tłuszcz, który zasycha w przypominające farbę łuski i to one odchodzą. Regularne czyszczenie pozwala temu zapobiec. Patrz: instrukcja czyszczenia.
Moc palnika ustawionego w pozycji wysokiej temperatury jest zbyt mała. (Dudnienie i drgający niebieski płomień na powierzchni palnika).	Brak gazu  Zaciśnięty przewód doprowadzający gaz  Brudny lub zapchany otwór palnika  Pajęczyny lub inny materiał w zwężce Venturiego	Sprawdzić poziom gazu w butli z propanem.  Zmienić ułożenie węża, jeśli to konieczne.  Wyczyścić otwór palnika.  Wyczyścić zwężkę Venturiego.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
W palniku na podczerwień (jeśli jest w wyposażeniu) występuje cofanie się płomienia (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny świst, a następnie ciągle, ale zanikający dźwięk podobny do dźwięku lampy lutowniczej).	<p>Płytki ceramiczne są nadmiernie zabrudzone ociekającym tłuszczem i osadem. Otwory są zapchane.</p> <p>Przegrzanie palnika w wyniku nieodpowiedniej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta blachą lub formą do pieczenia)</p> <p>Pęknięta płytka ceramiczna</p> <p>Przeciekająca uszczelka wokół płytki ceramicznej lub wadliwa spoina w oprawie palnika</p>	<p>Należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej 2 minuty aż ostygnie. Ponownie zapalić palnik i ustawić go na wysoką temperaturę przez co najmniej 5 minut lub aż płytki ceramiczne będą równomiernie jarzyć się na czerwono.</p> <p>Upewnić się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest zakryta różnymi przedmiotami lub akcesoriami. Należy wyłączyć palnik, odczekać co najmniej 2 minuty, aż ostygnie i ponownie go zapalić.</p> <p>Odczekać, aż palnik ostygnie i dokładnie sprawdzić, czy występują pęknięcia. W razie stwierdzenia pęknięć należy zwrócić się do autoryzowanego przedstawiciela firmy Napoleon w celu zamówienia nowego zespołu palnika.</p> <p>Aby uzyskać wskazówki, jak zamówić nowy zespół palnika, należy skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem firmy Napoleon w celu</p>
Palnik zapalający nie działa (jeśli jest w wyposażeniu).	<p>Brak gazu</p> <p>Zawada w otworze palnika zapalającego</p> <p>Luźny lub odłączony przewód elektrody</p> <p>Brudna elektroda palnika zapalającego</p> <p>Wbrew pozorom palnik zapalający działa.</p>	<p>Po ustawieniu pokrętki regulacji palnika zapalającego na wysoką temperaturę należy, naciskając zapalarkę, odczekać od 20 do 30 sekund, aby powietrze wyczyściło przewód doprowadzający gaz. Napełnić butlę z propanem. Podczas pierwszego ustawiania urządzenia lub po ponownym napełnieniu butli przed włączeniem palnika zapalającego najlepiej najpierw zapalić jeden z palników rurowych. Umożliwi to szybsze napłynięcie gazu do zaworów na rozdzielaczu.</p> <p>Wyczyścić otwór palnika zapalającego.</p> <p>Ponownie podłączyć przewód elektryczny.</p> <p>Wyczyścić elektrodę palnika zapalającego.</p> <p>Płomień palnika zapalającego bardzo trudno dostrzec, zwłaszcza w urządzeniach opalanych gazem ziemnym. Aby wyczuć ciepło, należy umieścić dłoń 2,5 cm ponad powierzchnią grilla, nad palnikiem zapalającym.</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.pl](http://www.napoleongrills.pl). 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.

**OSTRZEŻENIE!** Materiały budowlane i pył murarski mogą spowodować uszkodzenie powierzchni urządzeń i akcesoriów. Najlepszym rozwiązaniem jest, aby zamontować te elementy po zakończeniu budowy i dokładnym wyczyszczeniu miejsca pracy. Jeżeli elementy te muszą być zamontowane przed zakończeniem budowy, wtedy odsłonięte powierzchnie muszą być zabezpieczone, aby zapobiec korozji. Wszystkie powierzchnie muszą być wyczyszczone po zakończeniu budowy. Nie należy stosować kwasu solnego do usuwania materiałów budowlanych z jakiegokolwiek powierzchni. Wapno zawarte w niektórych materiałach budowlanych jest bardzo żrące. Podczas okresu utwardzania, (1 - 2 miesiące) zaleca się, aby zastosować wosk na powierzchnie ze stali nierdzewnej (wosk samochodowy jest dopuszczalny), w celu uniknięcia bezpośredniego kontaktu powierzchni z materiałami zawierającymi wapno.

### Pierwsze kroki

1. Usunąć wszystkie panele koszyka, sprzęt i pokrywę grilla z kartonu. Podnieść pokrywę i usunąć wszelkie elementy spakowane w środku. Użyć 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. Złożyć grill tam, gdzie będzie używany, rozłożyć 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)



10 mm

## WYMIARY OTWORU NA ELEMENT ZABUDOWANY

MODEL	WYMIARY OTWORU			UWAGI
	W	D	H	
BIPRO500	781mm	524mm	225mm	
PALNIK BOCZNY	324mm	419mm	114mm	WYMAGANY JEST OTWÓR WIELKOŚCI CO NAJMNIEJ 32 cm <sup>2</sup> ZAPEWNIAJĄCY DOPŁYW POWIETRZA DO PALNIKA BOCZNEGO.



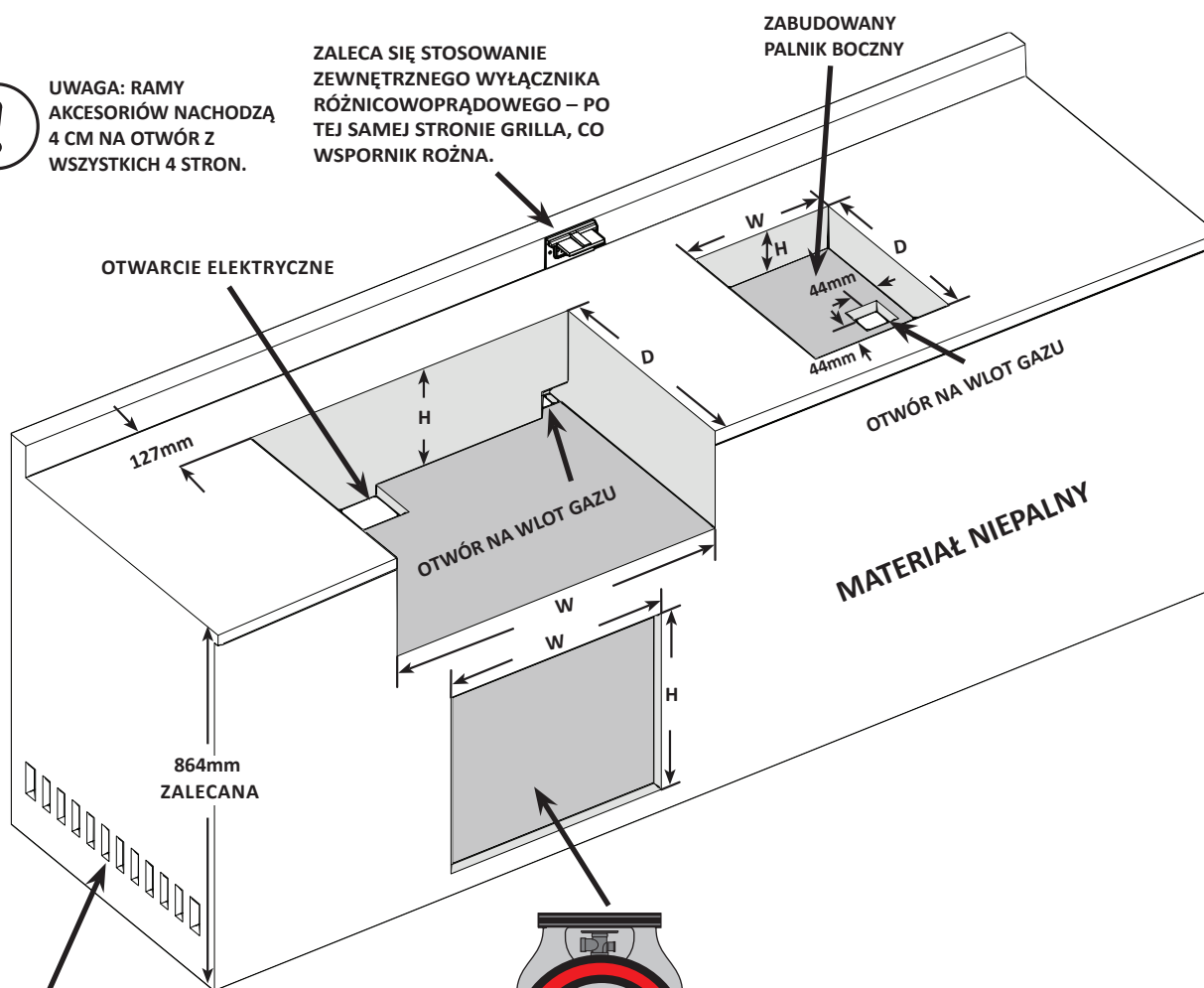
**OSTRZEŻENIE!** Grill ten jest przeznaczony wyłącznie do obudowy z materiału niepalnego, i musi być zamontowany i obsługiwany przez wykwalifikowanego instalatora zgodnie z lokalnymi przepisami.

**OSTRZEŻENIE!** Obudowy muszą być skonstruowane z materiałów niepalnych (certyfikowana klasa A zgodnie z normą EN 13501-1).



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 RÓŻNA.



PO BRZEGACH SZAFKI WYMAGANY JEST OBSZAR WENTYLACYJNY O POWIERZCHNI 65 cm<sup>2</sup>.

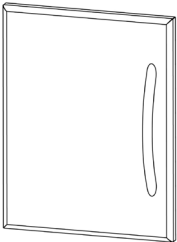
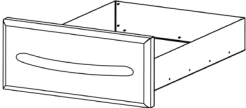
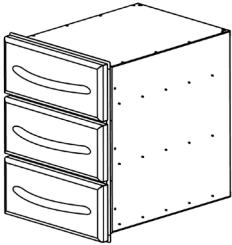
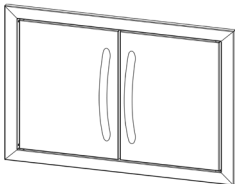
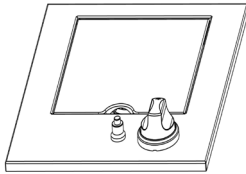


**OSTRZEŻENIE!** RAMA SZAFY, SZAFKA I BLAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE Z NIEPALNEGO MATERIAŁU.



# 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
N370-0502-1 N370-0503-1	MAŁE PODWÓJNE DRZWICZKI DUŻE PODWÓJNE DRZWICZKI <b>* RAMY WYSTAJĄ POZA LICO SZAFKI O 19 mm</b>		718mm 972mm	514mm 514mm	
N370-0504  N370-0505	PALNIK BOCZNY NA PROPAN  PALNIK BOCZNY NA GAZ ZIEMNY		324mm	114mm minimum	419mm

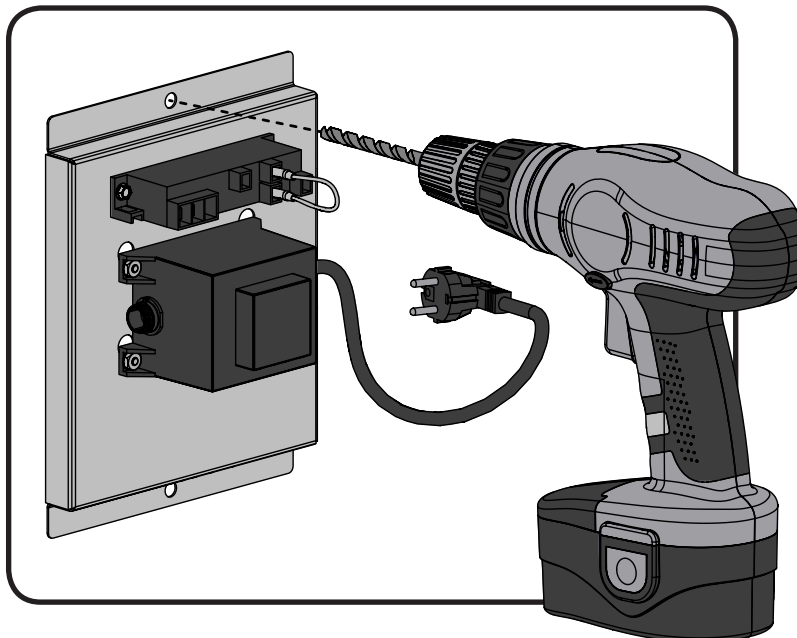
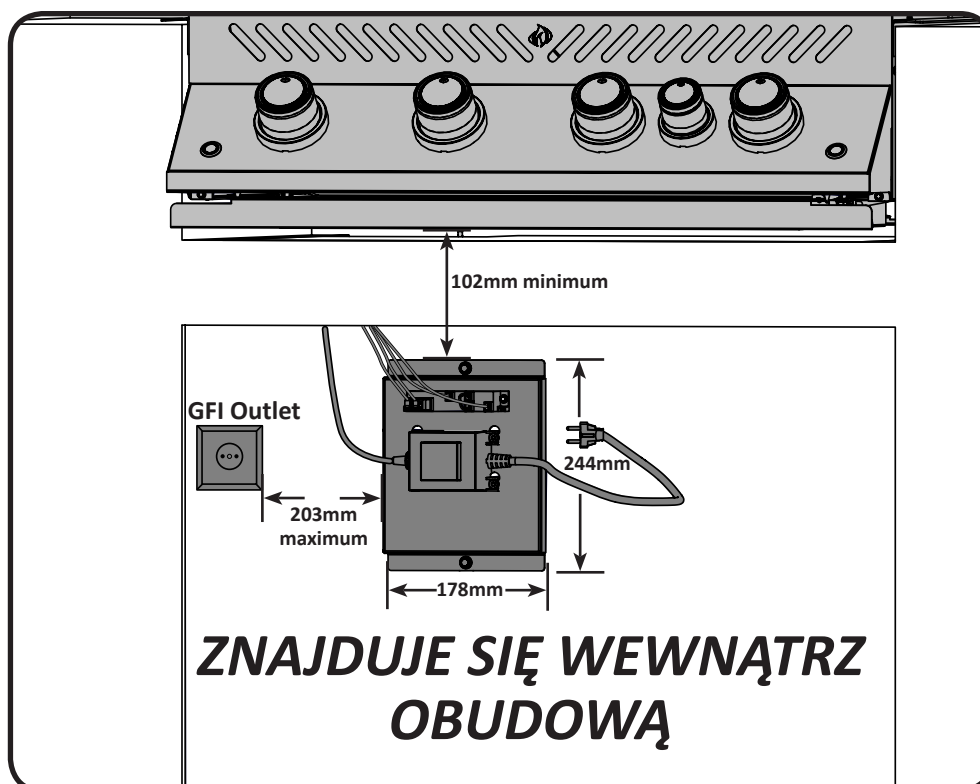
## INSTRUKCJA MONTAŻU ZABUDOWANYCH SZUFLAD

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 N370-0502-1/N370-0503-1 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.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI ZABUDOWANEGO GRILLA GAZOWEGO BIPRO500



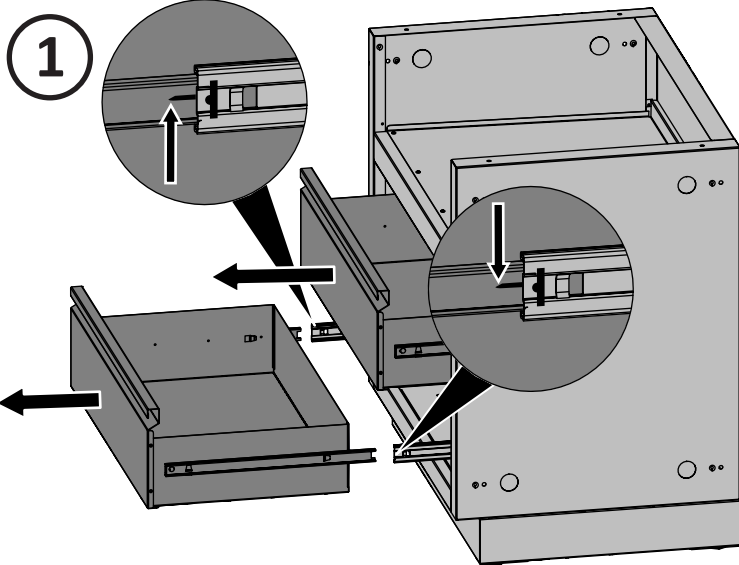
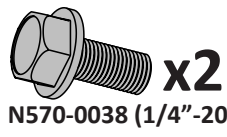
**OSTRZEŻENIE!** Niedostosowanie się do instrukcji obsługi może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.

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.

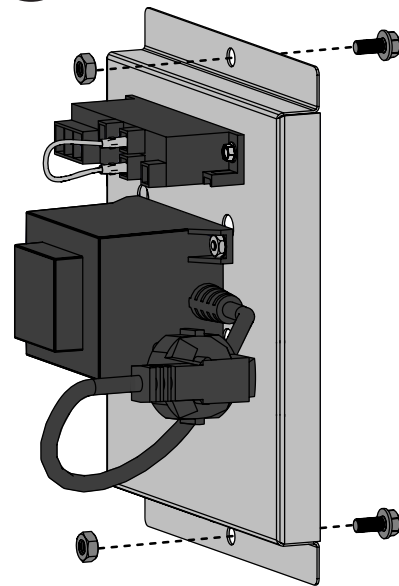
Podłącz zasilacz do wyłącznika różnicowo-prądowego. Nigdy nie należy wyjmować wtyczki uziemiającej lub korzystać z adaptera dwustykowego.



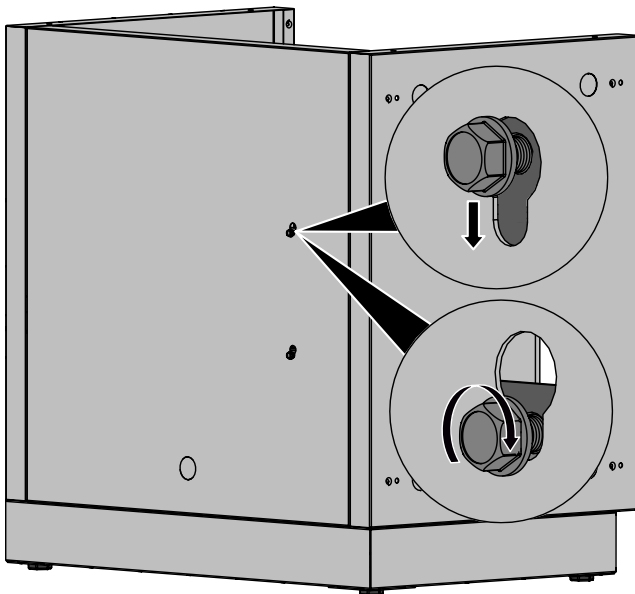
**IM-UGC500**



**2**

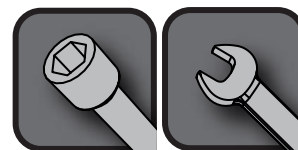


**3**



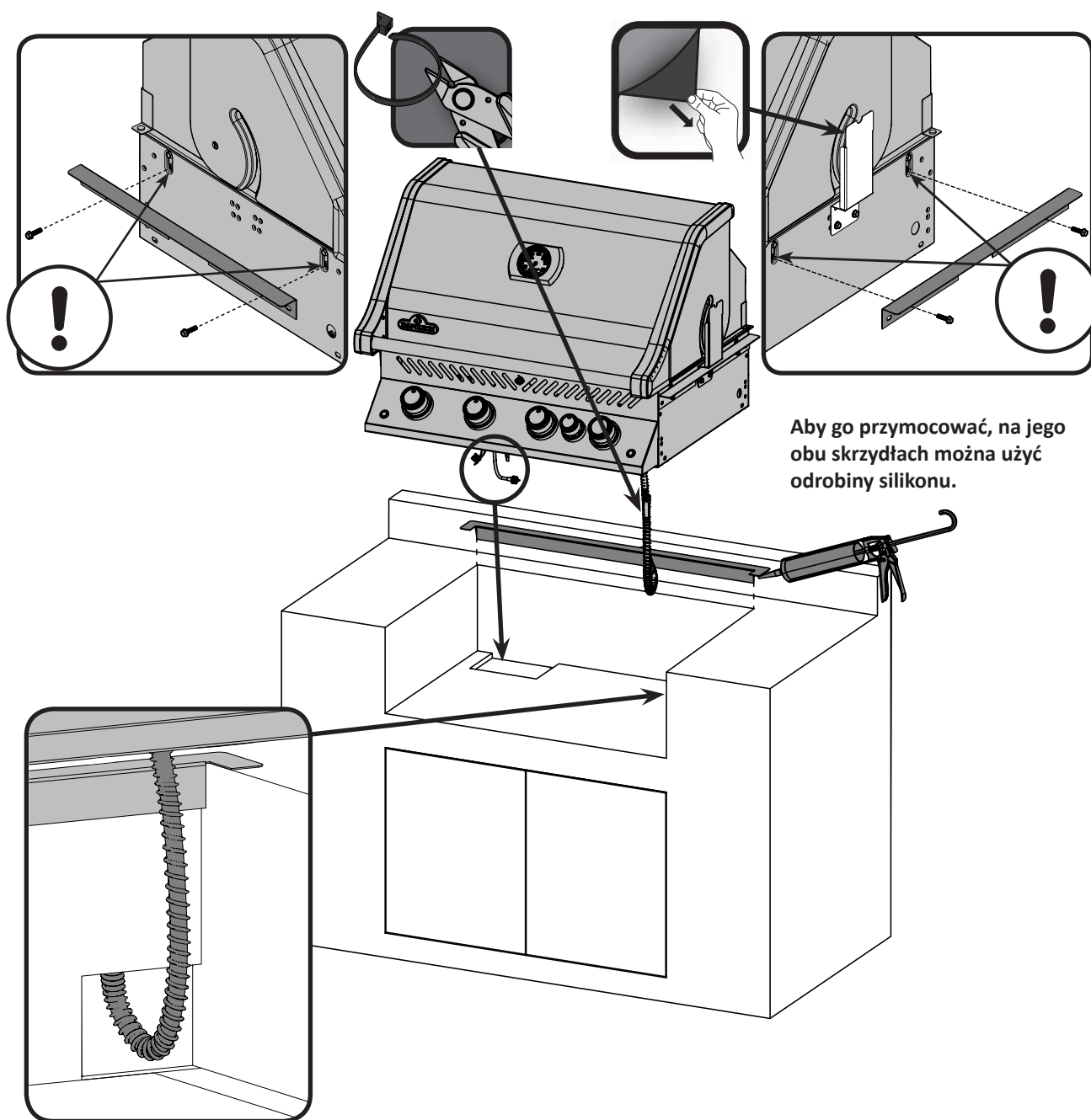
 **x4** (Preinstalowany fabrycznie.)

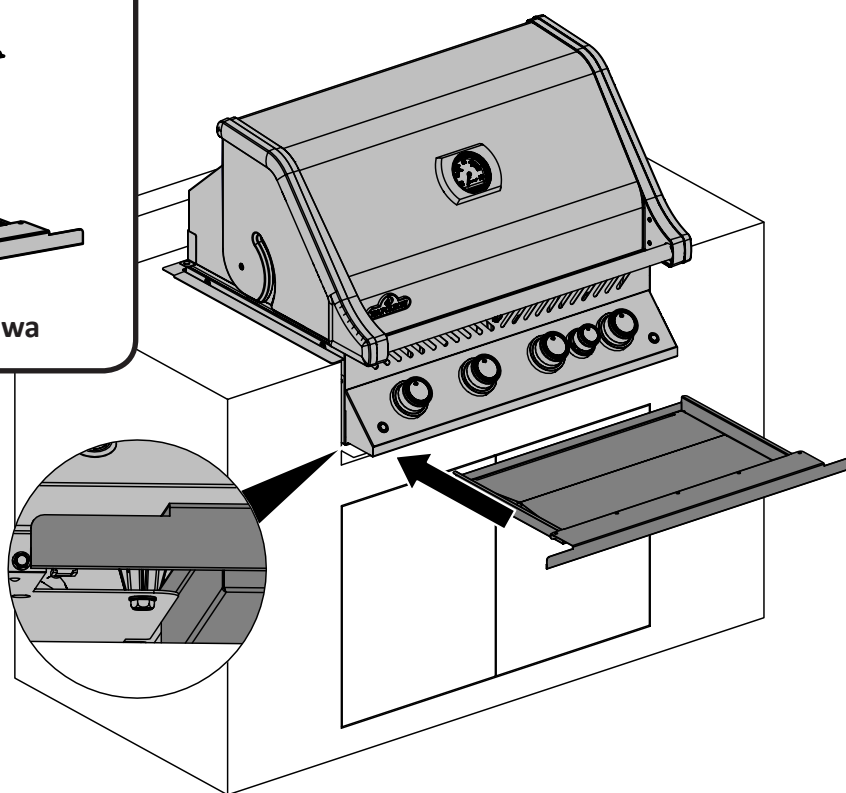
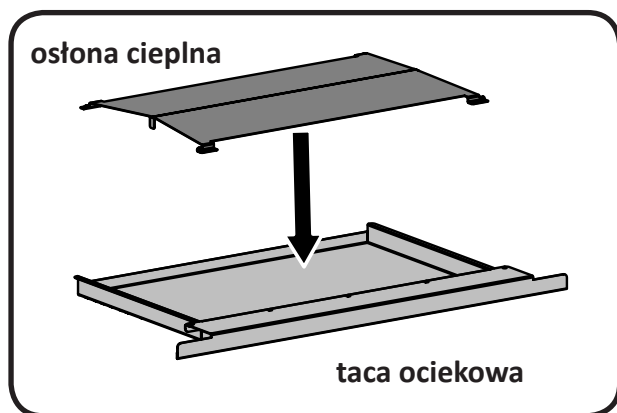
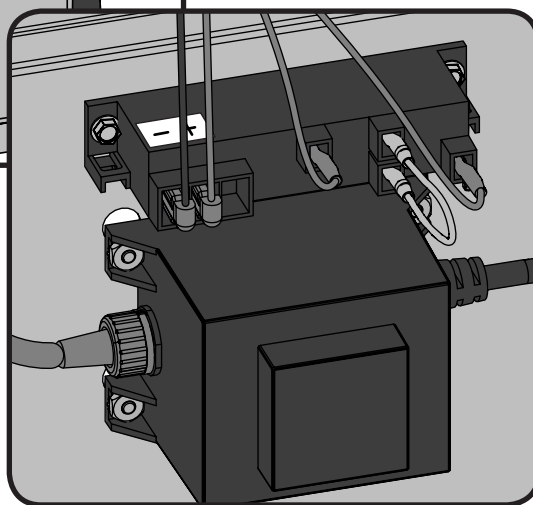
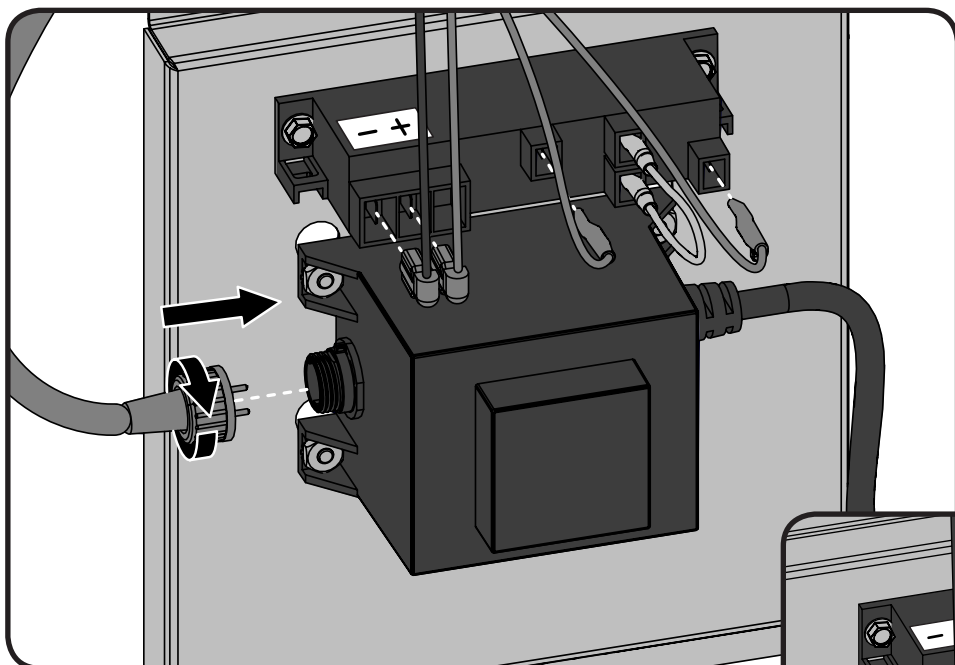
N570-0087 (1/4 -20 X 7/8")



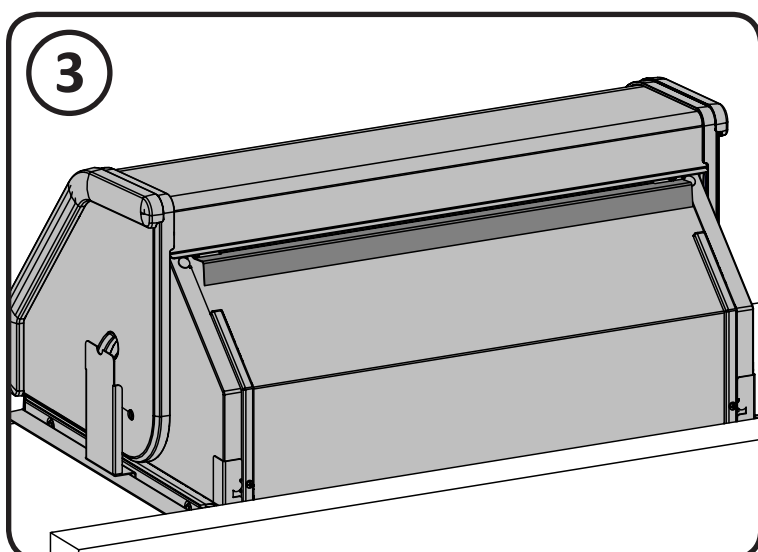
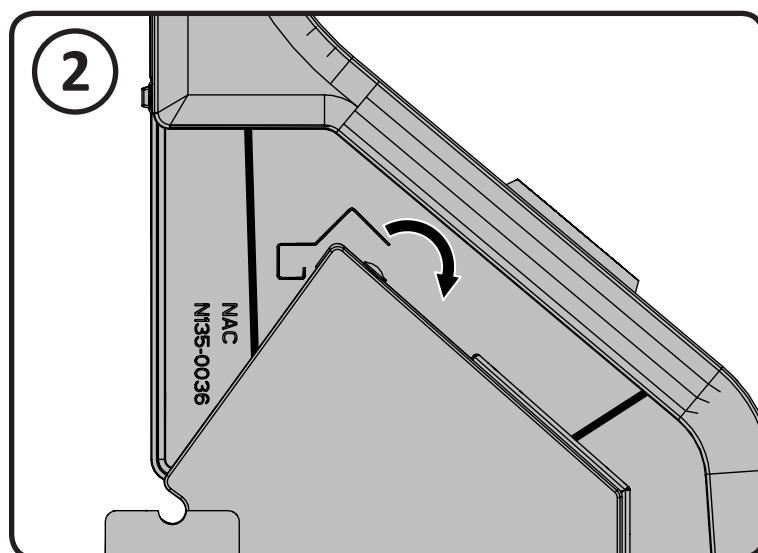
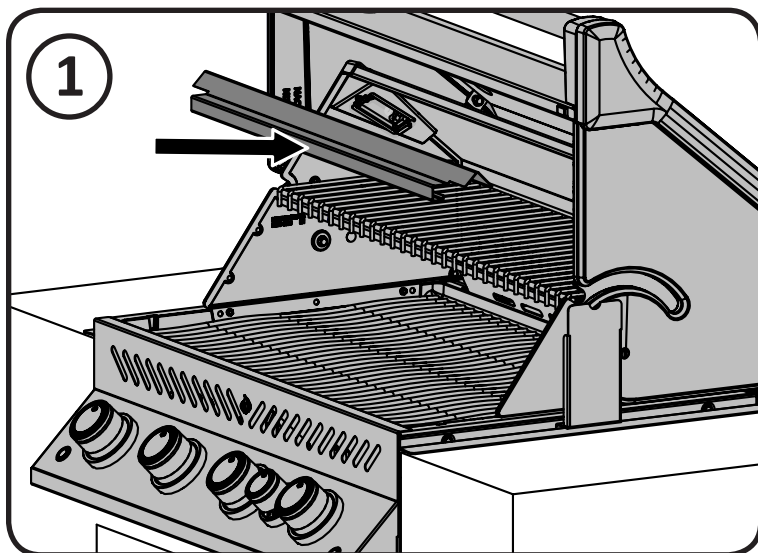
Grill nadaje się wyłącznie do zabudowy w NIEPALNEJ obudowie kamiennej i wymaga zamontowania i serwisowania przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z lokalnymi przepisami.

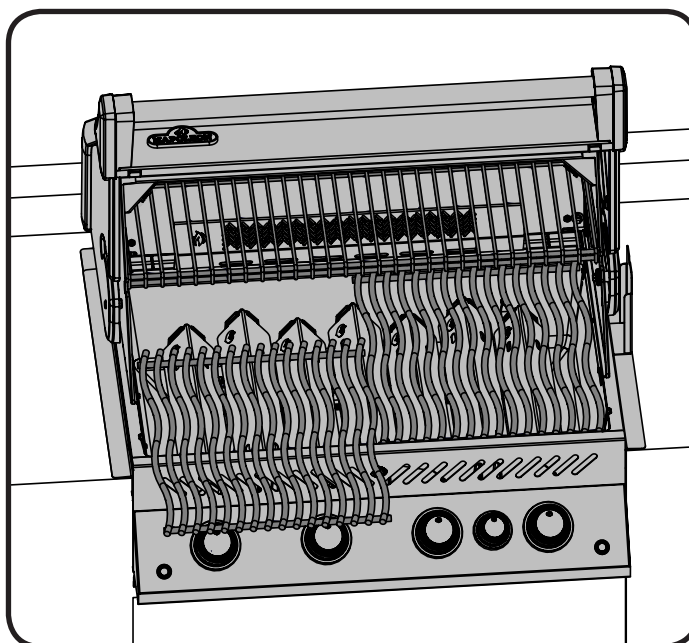
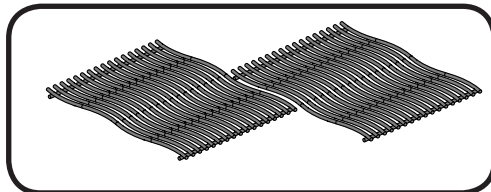
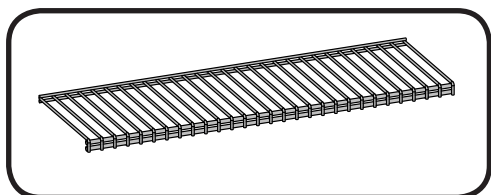
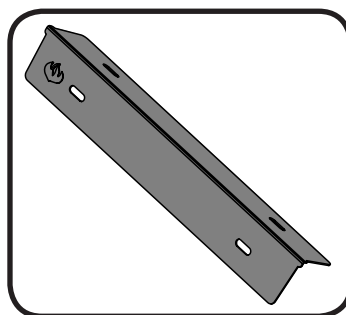
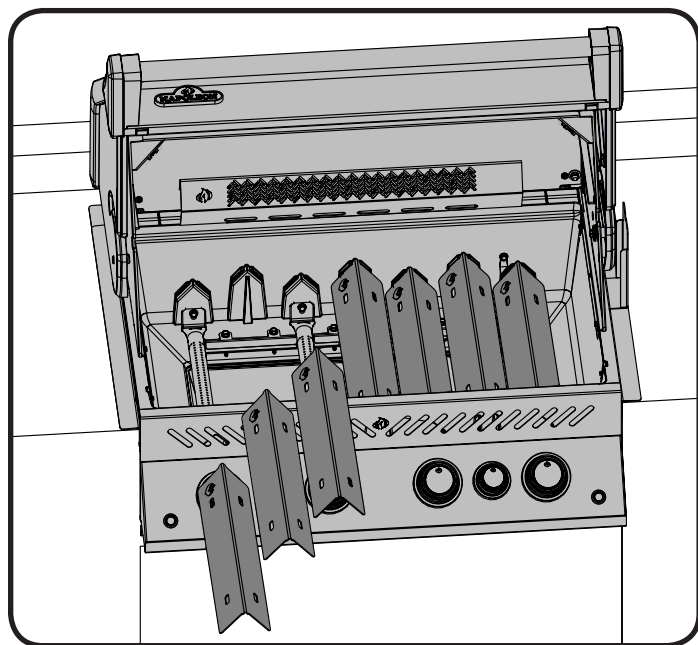
1. Śrubami #1/4-20 x 3/8" (N570-0073) przytwierdzić boczne wsporniki mocujące po obu stronach grilla. Preinstalowany fabrycznie.
2. Umieścić tylny element wykończeniowy z tyłu otworu. Aby go przymocować, na jego obu skrzydłach można użyć odrobiny silikonu.
3. Docisnąć tylny element wykończeniowy, tak aby jego skrzydła znajdowały się pod bocznymi wspornikami mocującymi. Podłączyć elastyczny przewód doprowadzający gaz do końcówki rozdzielacza.
4. Przed uruchomieniem grilla należy sprawdzić szczelność całej instalacji.











# 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.

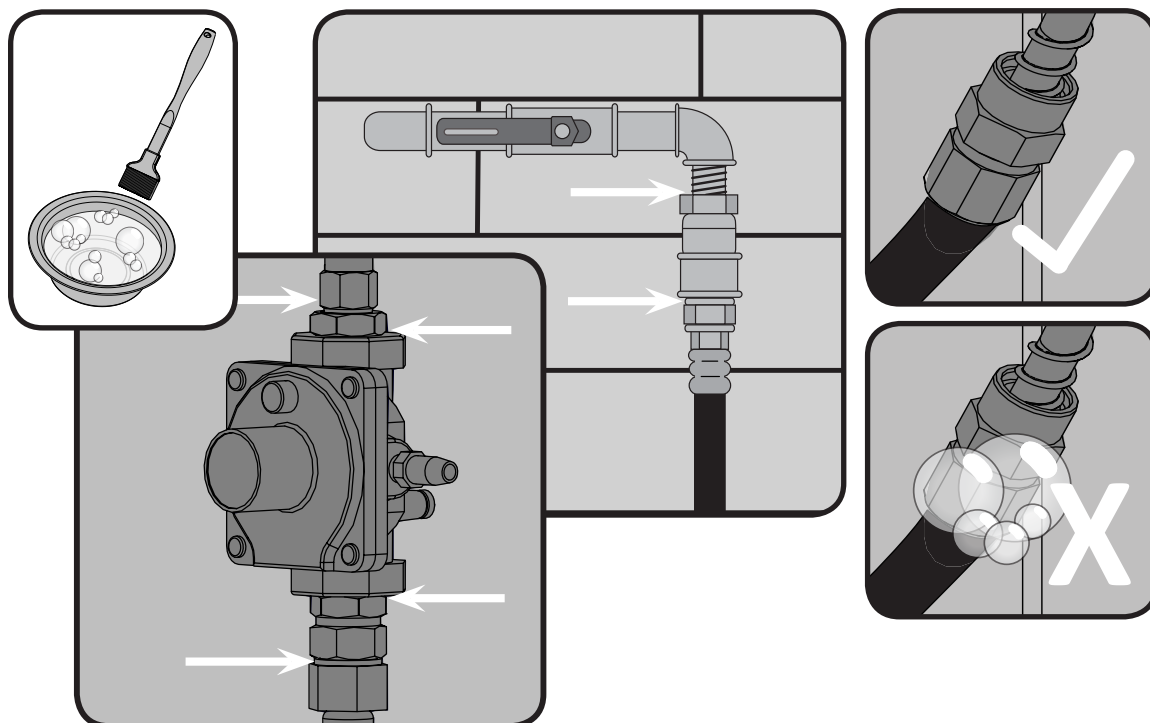
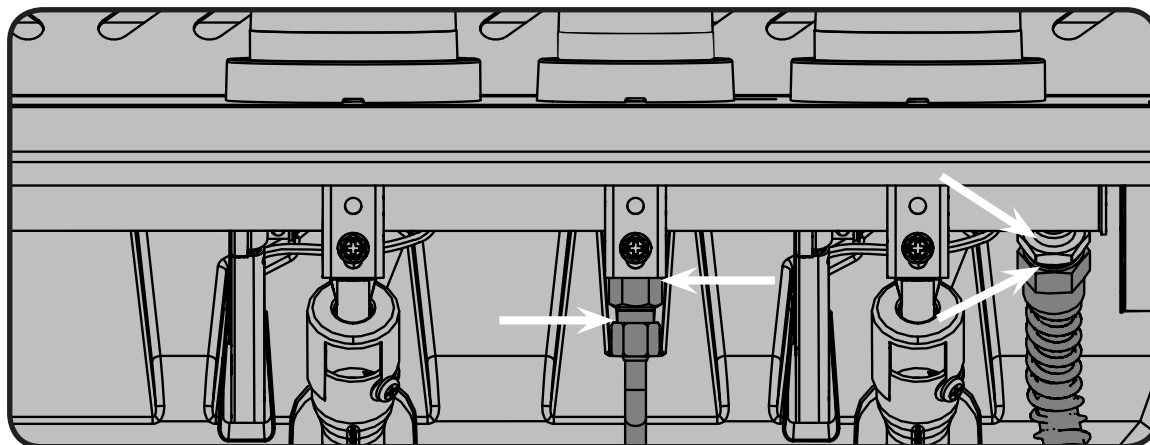


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.

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.



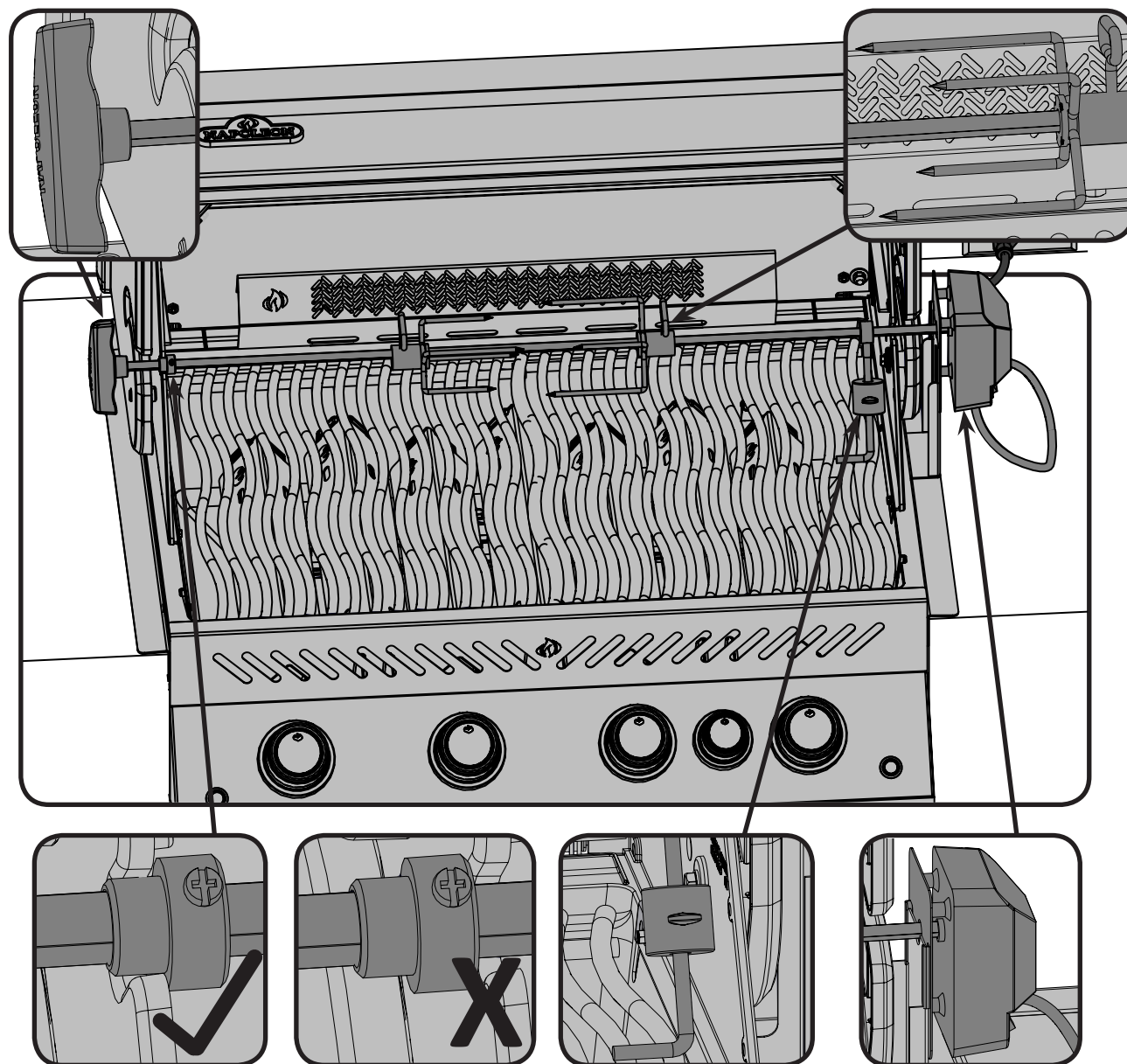
Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast wyłącz dopływ gazu**, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.



## Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.



**Upewnić się, że w odlewie kaptura  
zaciśnięto tulejkę odbijającą**

**Lista części**

Item	Part #	Description	500
1	N135-0049-GY1HT	base casting	x
2	N080-0282-GY1HT	unit mounting bracket	x
3	N570-0068	#14 x 1/2" screw stn stl	x
4	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
5	N100-0056	main burner	x
6	N080-0406	cross light bracket	x
7	N010-0712	manifold assembly	P
	N010-0713	manifold assembly	n
8	N555-0025	lighting match rod	x
9	N475-0402	control panel	x
10	N010-0882	large LED light	x
11	N010-0883	small LED light	x
12	N750-0044	power wire harness	x
13	N750-0045	right light wire harness	x
14	N750-0046	igniter wire	x
15	N190-0004	igniter connector	x
16	N750-0043	wire switch harness	x
17	N750-0042	LED wire harness	x
18	N660-0005	switch ignition	x
19	N660-0006	switch lights	x
20	N585-0098	switch heat shield	x
21	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N720-0058	rear burner supply tube	x
24	N255-0007	fitting / raccord	x
25	N455-0055	rear burner orifice	x
26	N080-0286	rear burner orifice bracket	x
27	N380-0024-CL	burner control knob large	x
28	N380-0025-CL	burner control knob small	x
29	N100-0045	rear burner	x
30	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
31	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
32	N240-0001	rear burner electrode	x
33	N200-0120-GY1SG	back cover	x
34	N135-0036G	left side lid casting	x
35	N715-0091	trim left side lid casting	x
36	N135-0037G	right side lid casting	x
37	N715-0092	trim right side lid casting	x
38	N335-0078	stainless steel lid insert	x
	N010-0747-SS	stainless steel lid assembly	x
39	N585-0110	lid heat shield	x

**Lista części**

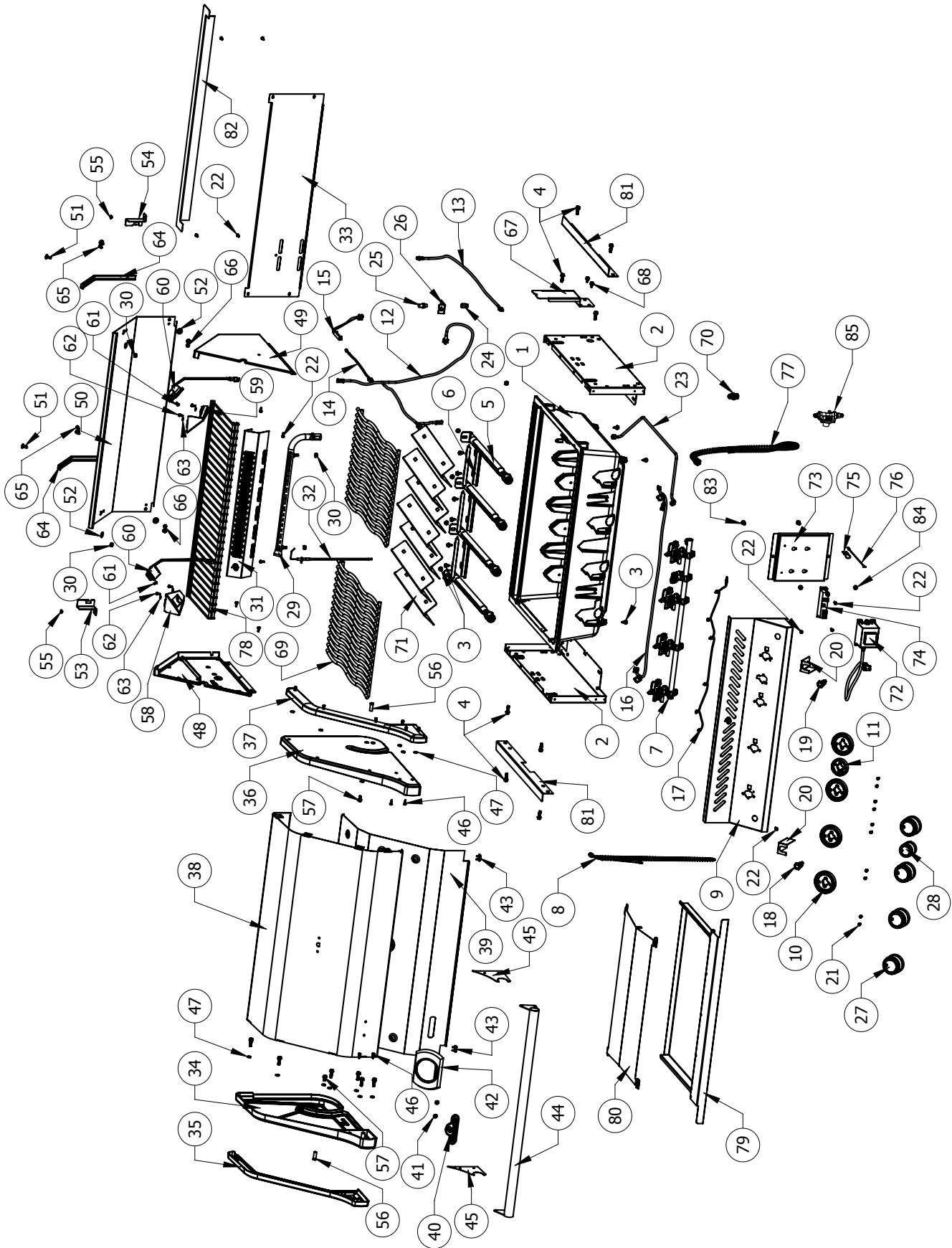
Item	Part #	Description	500
40	N385-0308	NAPOLEON logo	x
41	N450-0044	logo spring clips	x
42	N685-0004C	temperature gauge	x
43	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	
44	N010-0813	lid handle	x
45	N080-0253G	lid handle cover	x
46	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
47	N735-0002	1/4" lock washer	x
48	N135-0015G	left side hood casting	x
49	N135-0016G	right side hood casting	x
50	N335-0076-BK2GL	hood insert	x
51	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
52	W735-0011	3/4" washer / rondelle 3/4"	x
53	N080-0291	left lid stop bracket	x
54	N080-0292	right lid stop bracket	x
55	N510-0002	black silicone lid bumper	x
56	N570-0015	lid pivot screw	x
57	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
58	N350-0072	housing left light	x
59	N350-0073	housing right light	x
60	N402-0017	light	x
61	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
62	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
63	N735-0021	#8 washer	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	10-24 x 5/8" screw	x
66	N450-0009	10-24 nut	x
67	N475-0016	rotisserie mount	x
68	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
69	N305-0085	cooking grids - wave stainless rod	x
70	W445-0031	fitting	x
71	N305-0082	sear plate	x
72	N707-0013	transformer GB	x
	N707-0014	transformer CE	x
73	N475-0369-GY1SG	electrical pannel	x
74	N357-0019	ignition	x
75	N750-0034	wire connector igniter	x
76	N750-0048	ground wire	x
77	N010-0281	manifold flex connector	x
78	N520-0038	warming rack	x

**Lista części**

Item	Part #	Description	500
79	N010-0723	drip pan	x
80	N585-0083	heat shield	x
81	N080-0213	unit mount bracket trim	x
82	N715-0094	rear trim	x
83	N570-0038	1/4" - 20 x 1/2" screw	x
84	N450-0008	1/4"-20 nut	x
85	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
	N215-0016	wind deflector	x
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68646	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

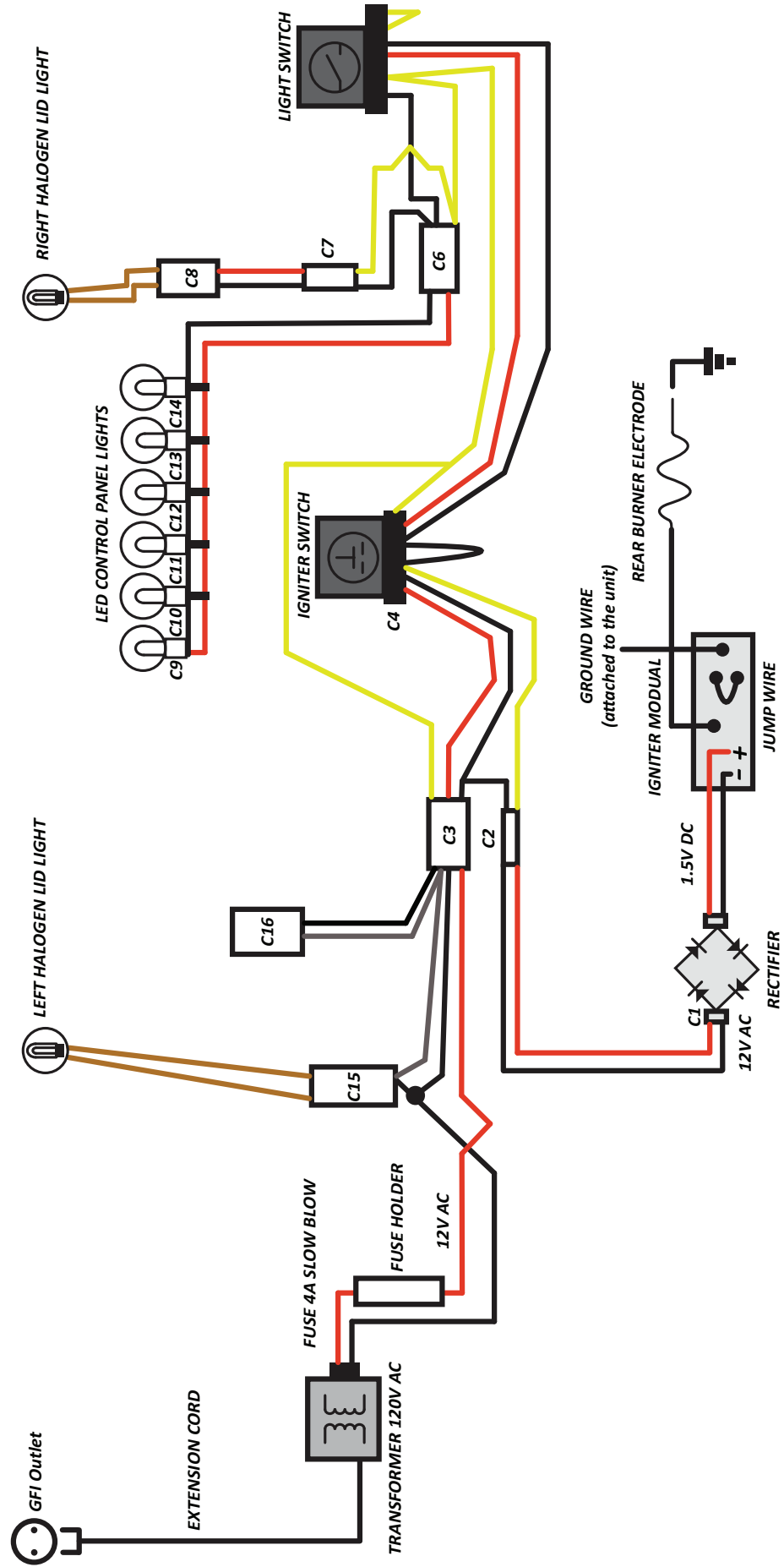
x - standard      p - propan tylko jednostki      n - gazu ziemnego tylko jednostki      ac - akcesorium

# BIPRO500RB





# ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (BIPRO500RB MODEL)



**Notes**

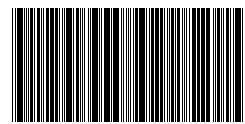


**Notes**





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.  
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.



N415-0378CE-PL