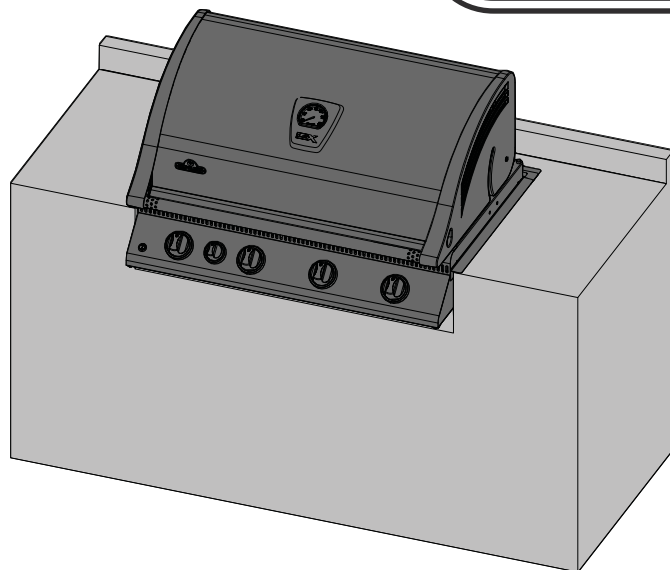


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



BILEX 605



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.



N415-0272CE-PL JAN 03.18

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

www.napoleongrills.com

15-letnia 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	15 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej	15 lat
Pokrywa z emalii porcelanowej	15 lat
Ruszty ze stali nierdzewnej	15 lat
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej	10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Oslony palników ze stali nierdzewnej	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Ruszty żeliwne	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony)	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Pozostałe elementy	2 lata

*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 ściernie 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 przyznanych 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.

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 (41 cm z tyłu i 61 cm 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 zatorów.
- 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 zatorów. W razie stwierdzenia zatorów, 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

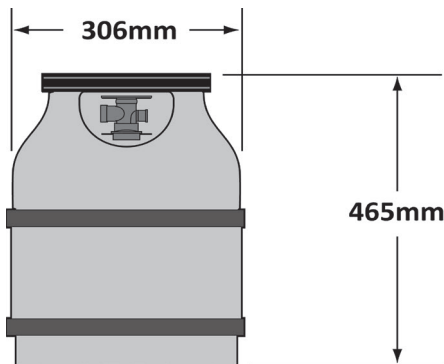
Należy stosować wyłącznie butle gazowe spełniające krajowe i regionalne przepisy. Dla optymalnej wydajności grill powinien być zasilany propanem. Minimalna wielkość butli urządzenia zasilanego butanem wynosi 13 kg, a propanem 6 kg. Należy upewnić się, że butla zawiera ilość paliwa umożliwiającą korzystanie z urządzenia. W razie wątpliwości należy sprawdzić to 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 ZABUDOWYWANE KOMORY NA BUTLĘ zamieszczonego w następnej części. Zabrania się przechowywania butli zapasowych wewnątrz szafki 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 zasilania 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 wadliwy 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:

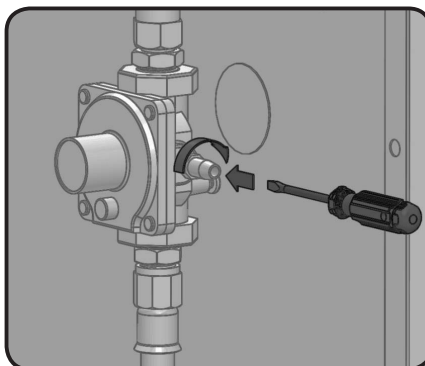
W poniższej tabeli podano wartości wejściowe urządzenia.

Palnik	Wielkość otworu	(Całkowita) Moc cieplna (łącznie)	Zużycie gazu (łącznie)
	I		
GŁÓWNY	58 (1,07 mm)	19,2 kW	1396 g/h
TYLNY	58 (1,07 mm)	5,3 kW	385 g/h

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

Kategoria gazu	'3B/P(30)	'3+(28-30/37)	'3B/P(50)
Wymiary otworów (patrz wyżej)	I	I	II
Gaz i jego ciśnienie	Butan pod ciśnieniem 30 mbar i propan pod ciśnieniem 30 mbar	Butan pod ciśnieniem 28-30 mbar i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan pod ciśnieniem 50 mbar i propan pod ciśnieniem 50 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	AT, CH, DE, SK

Nie ingerować w regulator ani go nie modyfikować. Stosować wyłącznie regulatory dostarczające gaz pod ciśnieniem wskazanym w powyższej tabeli. W wypadku butanu należy stosować regulator podający gaz pod ciśnieniem od 28 do 30 mbar, a propanu – pod ciśnieniem 37 mbar. Grille przystosowane do pracy pod ciśnieniem 50 mbar wyposażone są w wewnętrzny regulator. Taki wewnętrzny regulator zapewnia ciśnienie wylotowe równe 30 mbar i nie może być modyfikowany ani regulowany. W celu wymiany należy stosować wyłącznie regulator określony przez producenta: Maxitrol, model numer RV47LSMF.



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 wyobłonej 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 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:

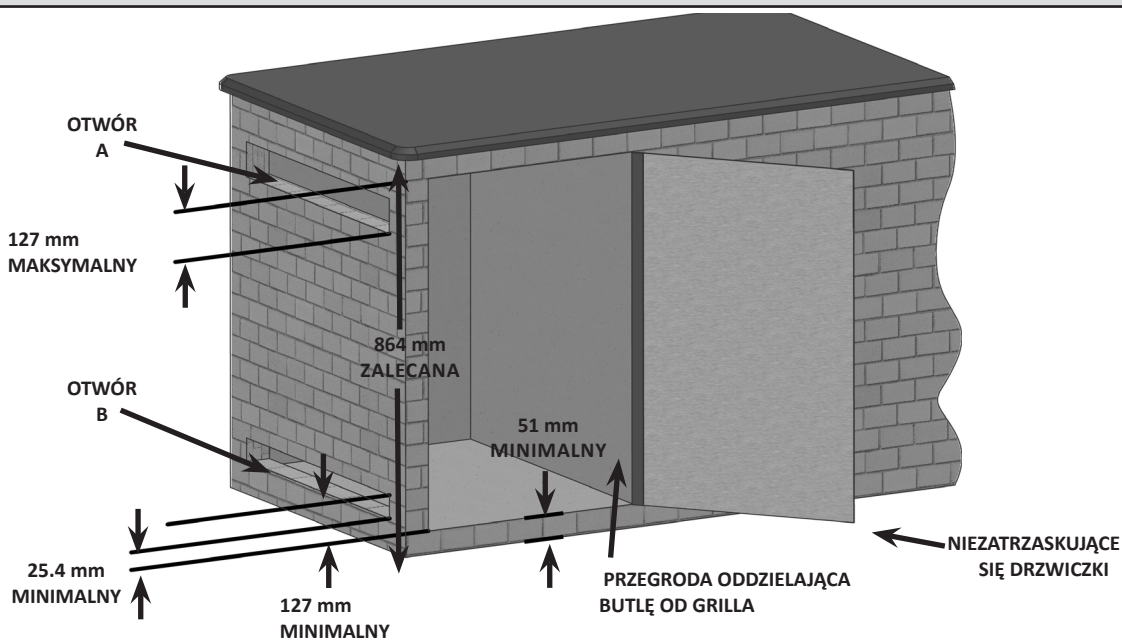
1. Istnieje co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny po niezastawionej, zewnętrznej stronie komory na butlę, umieszczony nie dalej niż 127 mm od szczytu komory. W wypadku butli o wadze do 9 kg otwór musi mieć łączną powierzchnię co najmniej 130 cm², a butli o wadze większej niż 9 kg – co najmniej 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.



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 zatrzaskują 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 podłączenie i odłączenie 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.



WIELKOŚĆ BUTLI	OBSZAR OTWORU A	OBSZAR OTWORU B
Do 9 kg	130 cm ²	65 cm ²
Ponda 9 kg	195 cm ²	100 cm ²



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.

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.



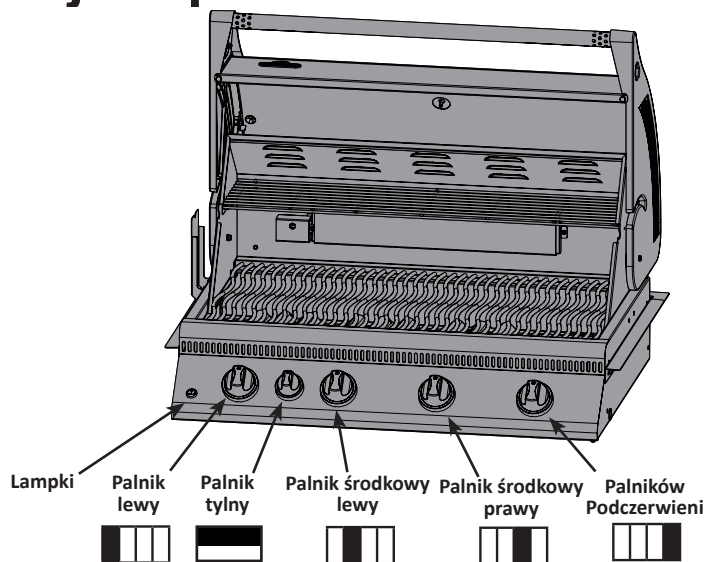
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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



UWAGA! Otwórz pokrywę.

Pozycja wyłączenia

UWAGA! Upewnij się, że wszystkie kontrolki palnika są wyłączone. Wyłącz zawór źródła gazu.



Główny Palnik	Tylni Palnik (Palnik Rożna)	Boczny Palnik (Jeśli wyposażony)
1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę bocznego palnika.
2. Popchnij i przekręć główny palnik powoli do pozycji 'hi'. Ta czynność zapali płomień, który z kolei rozpali wybrany palnik. Jeśli płomień pilotujący się zapali, nadal wciskaj gałkę kontrolną aż palnik się zapali, a następnie przestań.	2. Usuń stojak grzewczy.	2. Przyciśnij i przekręć kontrolkę bocznego palnika do wysokiej pozycji.
3. Jeśli płomień się nie pojawi, wówczas natychmiast wyłącz pokrętło i powtórz krok 2 kilka razy.	3. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło palnika różnego powoli do osiągnięcia pozycji 'hi'. Ta czynność zapali płomień, który z kolei rozpali wybrany palnik. Jeśli płomień pilotujący się zapali, nadal wciskaj gałkę kontrolną aż palnik się zapali, a następnie przestań.	3. Przyciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu do czasu aż zapali się palnik, lub zapal zapałkę.
4. Jeśli płomień i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętło i odczekaj 5 minut, aby rozwiązał się nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 2 i 3 albo rozpal zapałkę.	4. Jeśli palnik się nie zapali, wówczas natychmiast wyłącz pokrętło i powtórz krok 3 kilka razy.	4. Jeśli palnik się nie zapali w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętło i odczekaj 5 minut, aby rozwiązał się nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 2 i 3 albo rozpal zapałkę.
5. Jeśli zapalasz urządzenie zapałką, wepnij zapałkę do dostarczonego pręta do zapalania. Przytrzymaj zapaloną zapałkę przez grill i płytę przypalania podczas przekręcania odpowiedniego zaworu palnika do wysokości.	5. Jeśli palnik się nie zapali w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętło i odczekaj 5 minut, aby rozwiązał się nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 3 i 4 albo rozpal zapałkę.	



UWAGA! Nie używaj tylnego palnika (palnika różna) kiedy działają główne palniki.

Używanie Grilla

Początkowe Zapalanie: 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, przesunij jedzenie z dala od płomieni i zredukuj ciepło. Pozostaw pokrywę otwartą.

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

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

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

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 skręcone dla wolniejszego gotowania. Wszyscy wiemy jak trudne to bywa z węglem. Tradycyjne palniki gazowe podgrzewają jedzenie w inny sposób. Powietrze otaczające palnik jest podgrzewane przez proces spalania a następnie podnosi się do gotowanego jedzenia. Generuje to niższe temperatury grillowania, które są idealne dla delikatniejszego jedzenia, takiego jak owoce morza czy warzywa, natomiast palniki podczerwieni Napoleona produkują ciepło grzewcze dla bardziej soczystych, smaczniejszych steków, hamburgerów i innych mięs. Dla czasów gotowania i porad odnieś się do Tabeli Gotowania na Podczerwieni.

Tabela Grillowania na Podczerwieni

Jedzenie	Ustawienia Sterownika	Czas Gotowania	Sugestie Pomocnicze
Stek 1 cala (2.54cm) grubość	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 jadaloszyonu 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 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 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 płamić 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.



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 jakakolwiek część gazowa jest wymieniana lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

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

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

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



OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz powoduje ryzyko pożaru.

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

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla: Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na częściach lakierowanych, porcelanowych i ze stali nierdzewnej grill Napoleon. Spowoduje to zarysowanie powierzchni. Zewnętrzne powierzchnie grilla powinny być czyszczone ciepłą wodą mydlaną, podczas gdy metal jest nadal ciepły w dotyku. Aby czyścić powierzchnie nierdzewne, używaj środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub specjalnego płynu. Zawsze wycieraj w kierunku ziarna. Z biegiem czasu, części ze stali nierdzewnej będą się odbarwiać podczas podgrzewania, zazwyczaj do koloru złota lub brązu. To przebarwienie jest normalne i nie ma wpływu na wydajność grilla. Części ze szkliska 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.



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

Rura palnika: Palniki są wykonane z ciężkiej stali nierdzewnej 304, ale ekstremalne temperatury i żrące środowisko może powodować korozję powierzchni. Może ona zostać usunięta mosiężną szczotką drucianą.



UWAGA! Strzeż się pająków.

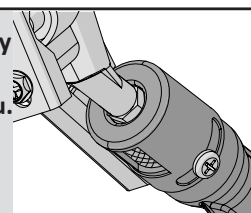
Pająki i owady są przyciągane przez zapach propanu i gazu naturalnego. Palnik jest wyposażony w ekran na owady na żaluzji, co redukuje prawdopodobieństwo zbudowania gniazd owadów w palniku, ale nie eliminuje problemu całkowicie. Gniazdo lub pajęczyna mogą spowodować, że palnik będzie się palił jasnym żółtym lub pomarańczowym płomieniem lub spowoduje pożar w żaluzji pod panelem kontrolnym.

Aby wyczyścić wnętrze palnika, musi on zostać zdjęty z grilla gazowego: Usuń śrubę, która mocuje palnik do tylnej ściany. Przesuń palnik o tyłu i w górę aby go wysunąć. Czyszczenie: Użyj elastycznej rurki szczotki venturi do wyczyszczenia wnętrza palnika. Strząśnij pozostałości z palnika przez wejście gazowe. Sprawdź porty palnika oraz otwory zaworu odnośnie blokad. Porty palnika mogą się zamknąć z biegiem czasu z powodu pozostałości po gotowaniu lub korozji, użyj otwartego spinacza lub dostarczonego fragmentu do konserwacji portu aby je wyczyścić. Wywierć zablokowane porty przy użyciu wiertła w małej akumulatorowej wiertarce. Porty są łatwiejsze do czyszczenia, jeśli palnik jest zdjęty z grilla, ale może to być również wykonane kiedy palnik jest zamontowany. Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia portów, gdyż spowoduje to pęknięcie wiertła. Wiertło to służy jedynie do wiercenia portów palnika, a nie do otworów z mosiądzu (dysz), które regulują przepływ do palnika. Upewnij się, że nie powiększysz otworów. Upewnij się, że ekran przeciw owadom jest czysty, naciągnięty, i wolny od pyłu i innych zanieczyszczeń.

Ponowna instalacja: Odwróć procedurę aby ponownie zainstalować palnik. Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas instalacji.

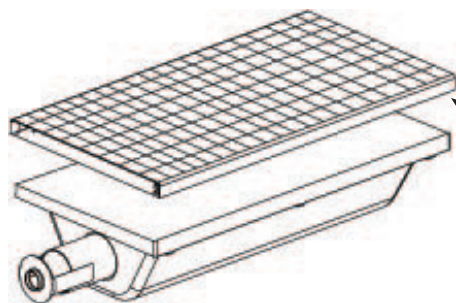


UWAGA! Podczas ponownej instalacji palnika po czyszczeniu, ważne jest, aby zawór/otwór wchodził do rury palnika przed zapaleniem grilla gazowego. Jeśli zawór nie znajduje się w środku rury palnika, może dojść do pożaru lub wybuchu.



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 pękanie. 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 pękanie 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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Potencjalne przyczyny	Rozwiązanie
Niskie ciepło / Niski płomień, kiedy zawór jest ustawiony na wysokie obroty.	Dla propanu – niewłaściwa procedura zapalania. Dla gazu naturalnego – niewymiarowa linia zasiania. Dla obu gazów – niewłaściwe nagrzanie.	Upewnij się, że procedura zapalania jest przestrzegana. Wszystkie zawory gazu grilla muszą być wyłączone, kiedy zawór pojemnika jest włączony. Powoli włącz pojemnik, aby pozwolić ciśnieniu na wyrównanie. Zobacz instrukcje oświetleniowe. Rura musi być dobrana zgodnie z kodem instalacyjnym. Rozgrzej grill obydwoma palnikami głównymi na wysokich obrotach przez 10 do 15 minut.
Nadmierne rozbłyski/ nierówne ciepło	Nieprawidłowo zamontowane płyty tłuszczowe. Nieprawidłowe nagrzanie. Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu na płytach oraz w pojemniku na zużyty tłuszcz.	Upewnij się, że płyty tłuszczowe są zamontowane z otworami do przodu i ze szczelinami na dole. Zobacz instrukcje montażu. Rozgrzej grill obydwoma palnikami głównymi na wysokich obrotach przez 10 do 15 minut. Regularnie czyść płyty tłuszczowe i misę okapową. Nie wykładaj pojemnika folią aluminiową. Odwołaj się do instrukcji czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, wraz z towarzyszącym temu zapachem gazu.	Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia, albo nieprawidłowa regulacja żaluzji.	Dokładnie wyczyść palnik przez usunięcie. Zobacz ogólne instrukcje konserwacji.
Regulator szumu.	Normalne zjawisko w ciepłe dni.	To nie jest usterka. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie ma wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo grilla gazowego. Regulatory szumu nie będą wymieniane.
Palniki nie będą się zapalać.	Podłączone porty z tyłu palnika.	Wyczyść porty palnika. Zobacz instrukcje konserwacji palnika.
“Farba” zdaje się schodzić wewnątrz pokrywy lub kaptura.	Tłuszcz gromadzi się na wewnętrznych powierzchniach.	To nie jest usterka. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe, i nie będzie schodzić. Łuszczenie się jest spowodowane przez utwardzony tłuszcz, który wysusza się na odłamki podobne do farby, które się łuszczą. Regularne czyszczenie może temu zapobiec. Zobacz instrukcje czyszczenia.
Palnik podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu) miga (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk “szust”, po którym następuje ciągły dźwięk zapalania latarni i narasta.)	Ceramiczne płytki są przeciążone skapującym tłuszczem i obrastają. Porty są zatkane. Palnik jest przegrzany z powodu niewłaściwej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta blachą lub patelnią.) Pęknięta płytka ceramiczna. Przeciekające uszczelka dookoła płytki ceramicznej, lub brak spawu w obudowie palnika.	Wyłącz palnik i pozwól aby ostygł przez co najmniej dwie minuty. Ponownie zapal palnik i pal go na wysokich obrotach przez co najmniej pięć minut lub do czasu gdy płytki ceramiczne równomiernie świecą na czerwono. Upewnij się, że nie więcej jak 75% powierzchni grilla jest pokryte przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik i pozwól aby ostygł przez co najmniej dwie minuty, następnie zapal go ponownie. Pozwól aby palnik ostygł i zbadaj bardzo ostrożnie pod kątem pęknięć. Jeśli znajdziesz jakieś pęknięcia, skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą Napoleon aby zamówić zastępczy palnik. Skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą Napoleon odnośnie instrukcji dotyczących zamówienia zamiennego palnika.

ZACHOWAJ PARAGON JAKO DOWÓD ZAKUPU, ABY POTWIERDZIĆ GWARANCJĘ.

Zamawianie Części Zamiennech

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Przed skontaktowaniem się z rozwiązaniem specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na 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 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 miesięcy) zaleca się, aby zastosować wosk na powierzchni ze stali nierdzewnej (wosk samochodowy jest dopuszczalny), w celu uniknięcia bezpośredniego kontaktu powierzchni z materiałami zawierającymi wapno.

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 maszynowy,
klucz zapadkowy
lub wkrętak
nasadowy



Śrubokręt
płaski i
krzyżowy



Kleszcze



Młotek



WYMIARY OTWORU NA ELEMENT ZABUDOWANY

MODEL	WYMIARY OTWORU			UWAGI
	W	D	H	
BILEX605	930mm	545mm	190mm	
SIDE BURNER	324mm	419mm	114mm	WYMAGANY JEST OTWÓR WIELKOŚCI CO NAJMNIEJ 32 cm ² ZAPEWNIAJĄCY DOPIŁYW 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.

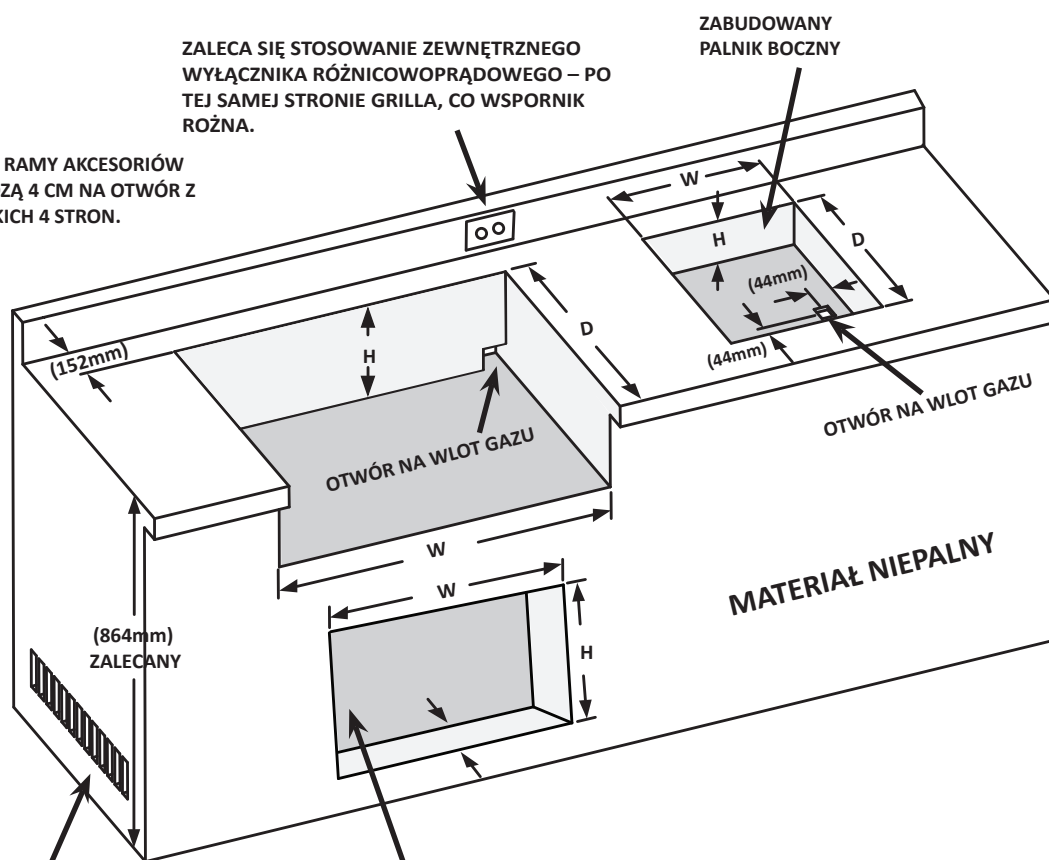


OSTRZEŻENIE! Obudowy muszą być skonstruowane z materiałów niepalnych (certyfikowana klasa A zgodnie z normą EN 13501-1).



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 ROŻNA.



PO BRZEGACH SZAFKI WYMAGANY JEST OBSZAR WENTYLACYJNY O POWIERZCHNI 65 cm².

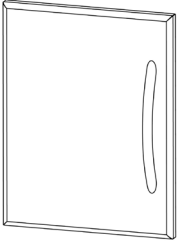
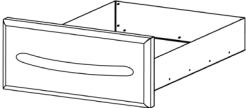
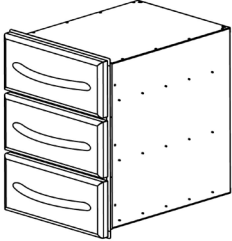
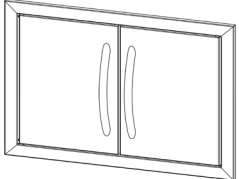
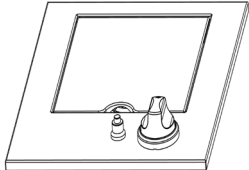


OSTRZEŻENIE! RAMA SZAFKI, SZAFKA I BLAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE NIEPALNEGO MATERIAŁU.



WYMIARY OTWORU NA ELEMENT ZABUDOWANY

WYMIARY OTWORU

NR CZĘŚCI	OPIS	OPIS	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 N370-0503-1	MAŁE PODWÓJNE DRZWICZKI DUŻE PODWÓJNE DRZWICZKI * RAMY WYSTAJĄ POZA LICO SZAFKI O 19 mm		718mm 972mm	514mm 514mm	
N370-0504 N370-0505	PALNIK BOCZNY NA PROPAN PALNIK BOCZNY NA GAZ ZIEMNY		324mm	114mm minimum	419mm

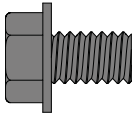
INSTRUKCJA MONTAŻU ZABUDOWANYCH SZUFLAD

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/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.

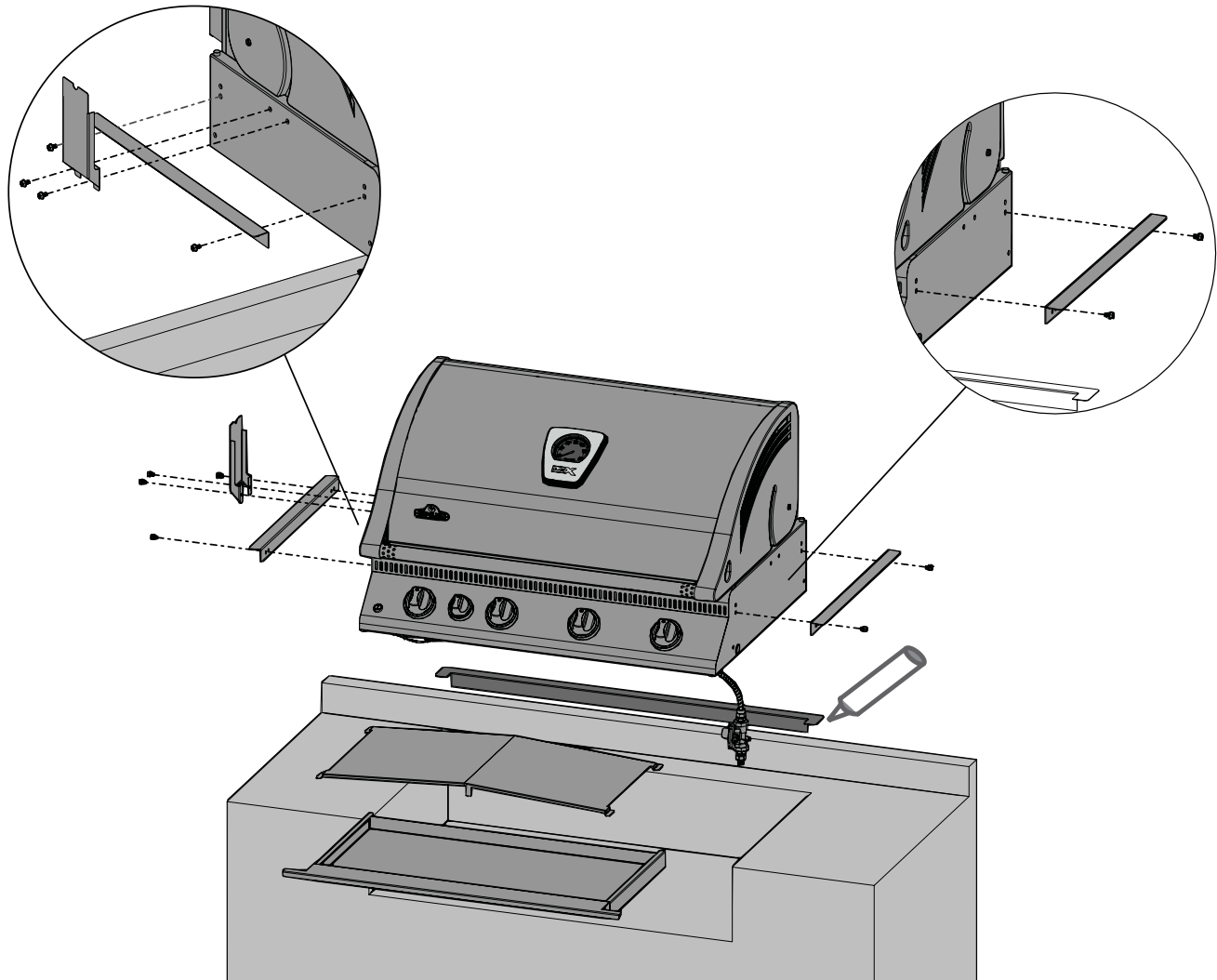
INSTRUKCJA OBSŁUGI ZABUDOWANEGO GRILLA GAZOWEGO BILEX605



2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

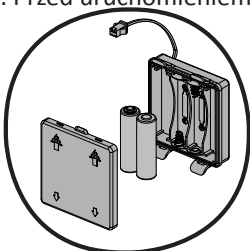


3/8" (10mm)

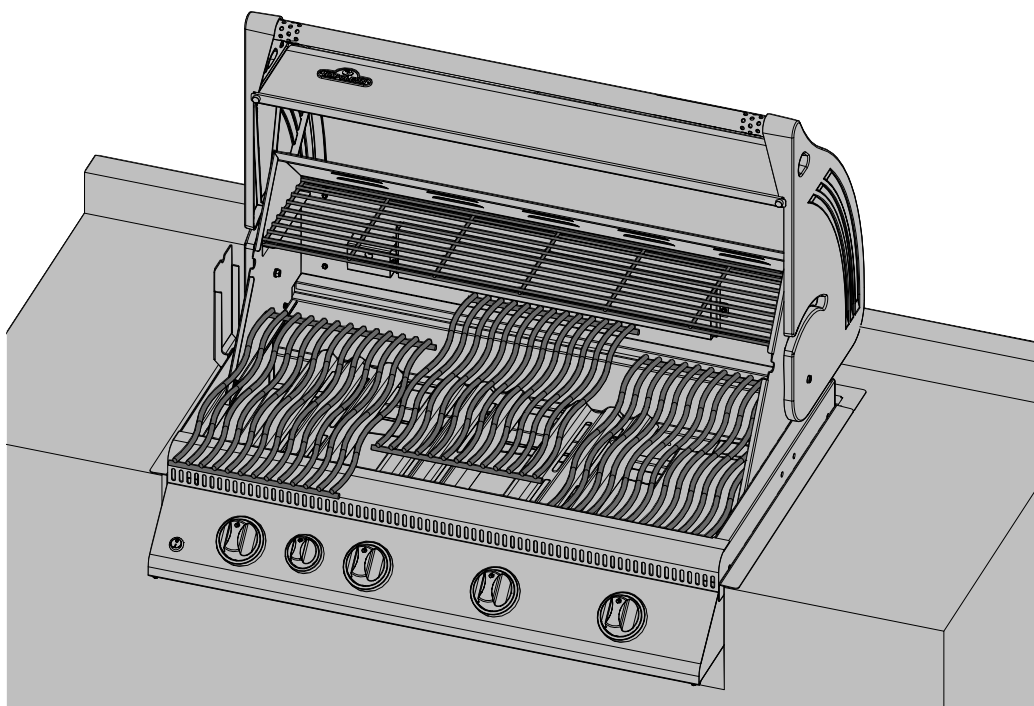
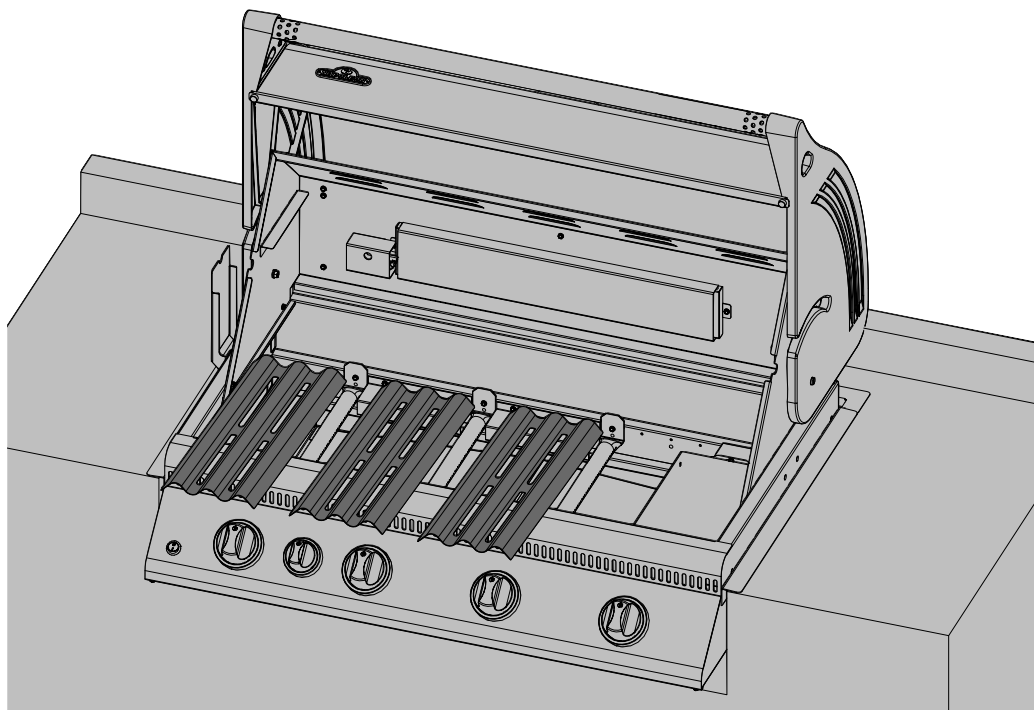


Grill nadaje się wyłącznie do zabudowy w NIEPALNEJ obudowie kamiennej i wymaga zamontowania i serwisowania przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z lokalnymi przepisami.

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.



Baterie włożyć jak na rysunku. Podłączyć przewód zasilania diod LED (lampki), umieszczony pod pulpitem regulacji, do przewodu zestawu baterii. Upewnić się, że przewody nie dotykają dna grilla. Moduł baterii należy zamocować wewnątrz obudowy, co najmniej 20 cm pod spodem tacy ociekowej, co pozwoli uniknąć przegrzewania się modułu. Zadbaj o to, aby przewody i moduł nie przeszkadzały przy wyjmowaniu tacy ociekowej.

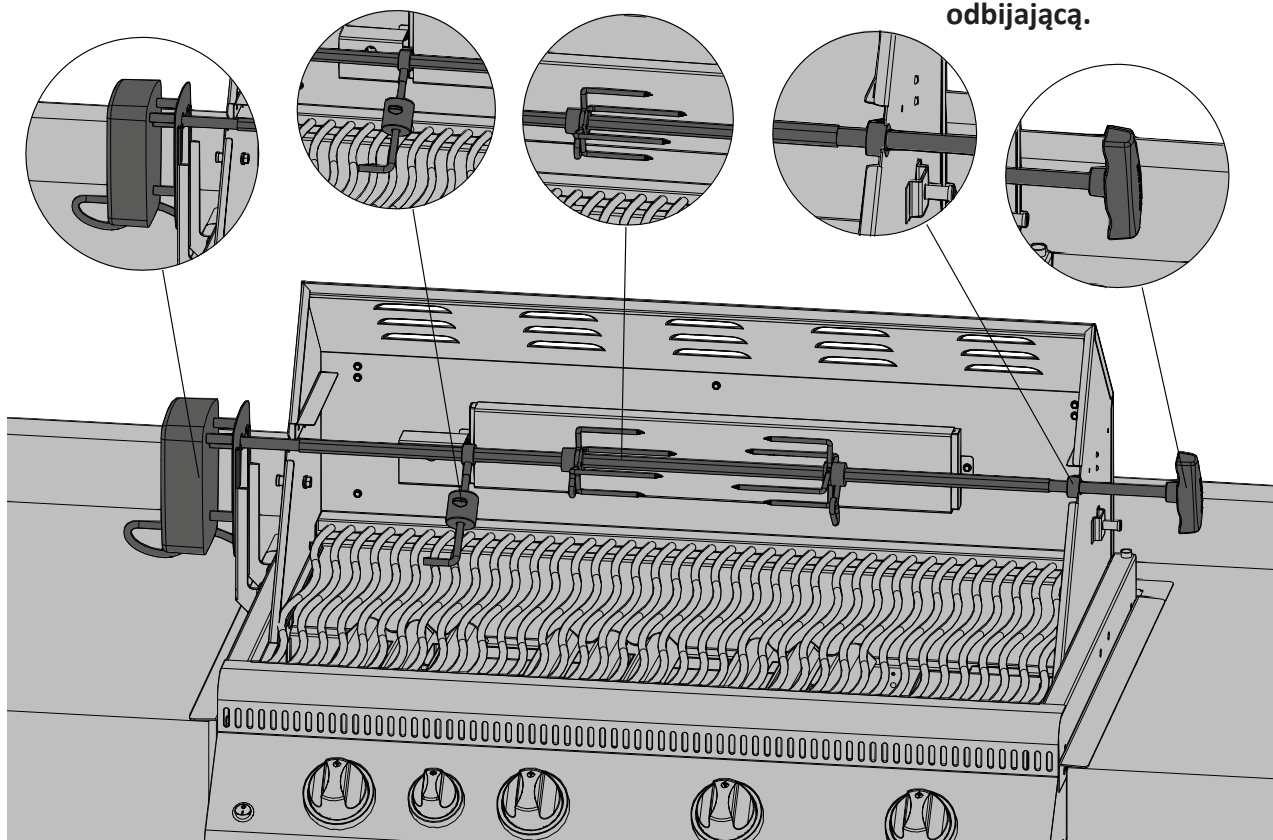


Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.

Upewnić się, że w odlewie kaptura zaciśnięto tulejkę odbijającą.



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.

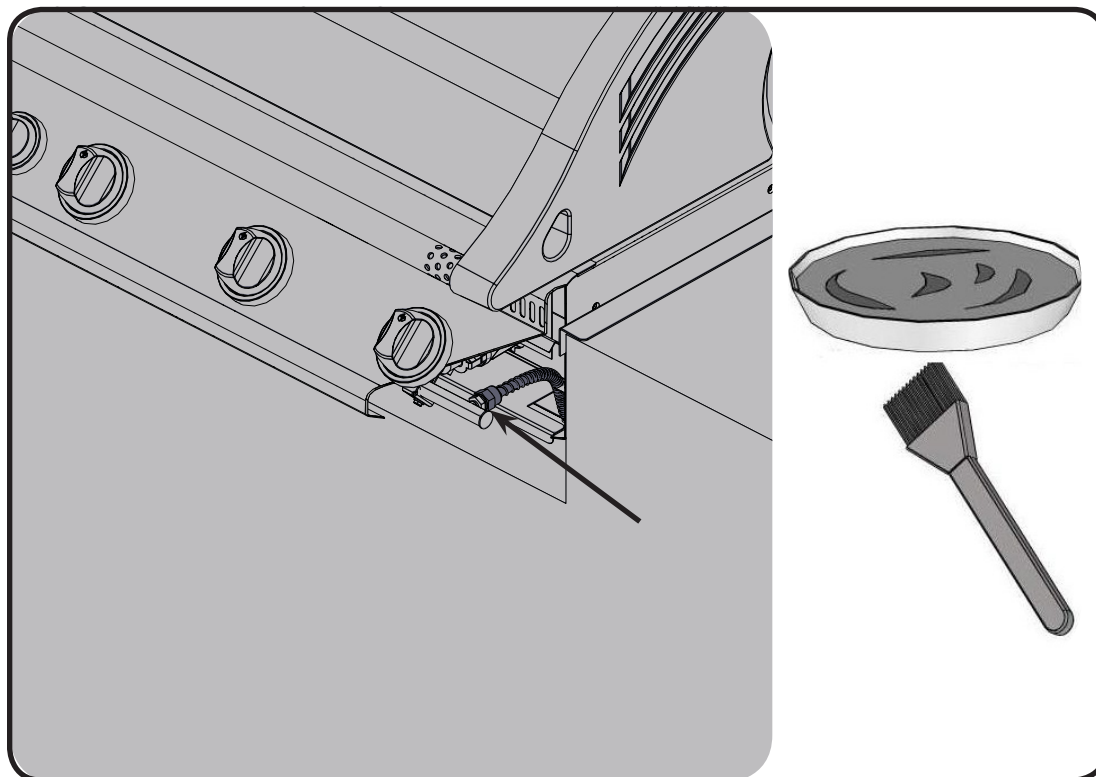


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.

Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tę 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.



Lista części

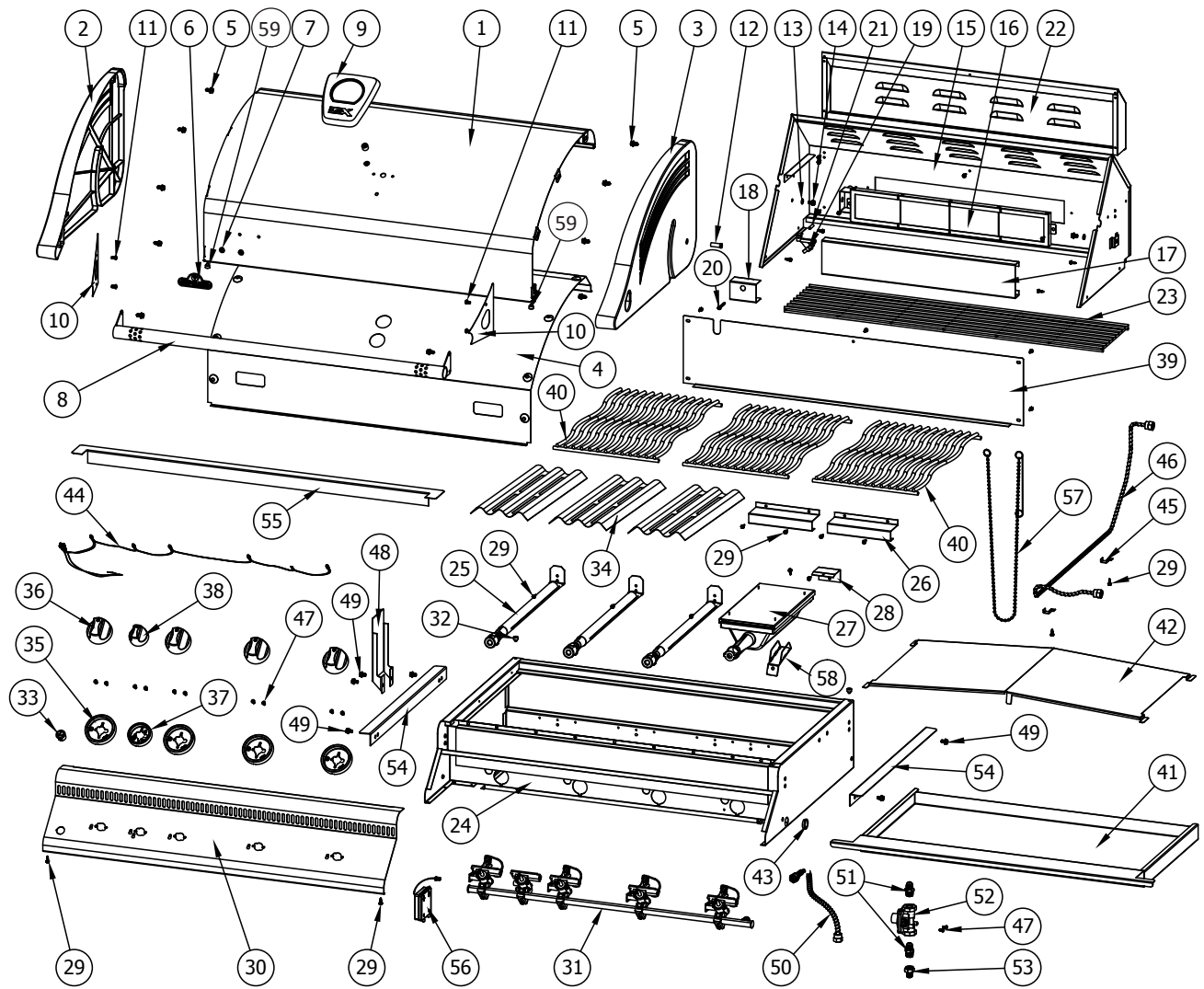
Item	Part #	Description	BILEX605
1	N335-0044L	stainless steel lid insert	x
2	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
3	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
4	N585-0081	heat shield lid	x
5	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
6	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N010-0739	lid handle	x
9	N685-0013	temperature gauge	x
10	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
11	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
15	N010-0592	hood assembly	x
16	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
17	N565-0007	infrared burner screen	x
18	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
19	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
20	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
21	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
22	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
23	N520-0024	warming rack	x
24	N010-0598	base	x
25	N100-0036	main burner	x
26	N080-0208	main burner cross light bracket	x
27	N010-0499	infra red main burner	x
28	N080-0207	support bracket infra red burner	x
29	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
30	N475-0317-GB-DE	control panel	x
31	N010-0544-30	manifold assembly c/w valves	x
32	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
33	N660-0002	switch light	x
34	N305-0057-M05	sear plate	x
35	N051-0006	control knob bezel large	x
36	N380-0021-CL	burner control knob large	x
37	N051-0008	control knob bezel small	x
38	N380-0020-CL	burner control knob small	x
39	N200-0079-GY1SG	back cover	x
40	N305-0058	cooking grids - stainless rod large	x
	N305-0090	cooking grids - stainless rod small	x
41	N010-0782	drip pan	x
42	N585-0045	heat shield	x
43	N105-0001	bushing 7/8"	x

Lista części

Item	Part #	Description	BILEX605
44	N750-0021B	wiring harness led	x
45	N160-0017	clip rear burner tube	x
46	N720-0053	rear burner supply tube	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
49	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
50	N720-0044	manifold flex connector	x
51	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
52	N530-0021-SER	regulator step down	x
53	N255-0014	fitting	x
54	N080-0216	mount bracket	x
55	N715-0085	rear trim	x
56	N190-0001	battery pack	x
57	N555-0025	lighting rod	x
58	N215-0007-M05	deflector infra red burner	x
59	N510-0013	black silicone bumper	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - CE	ac
	68661	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

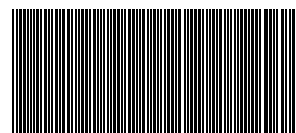
x - standard

ak - akcesorium





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.



N415-0272CE-PL