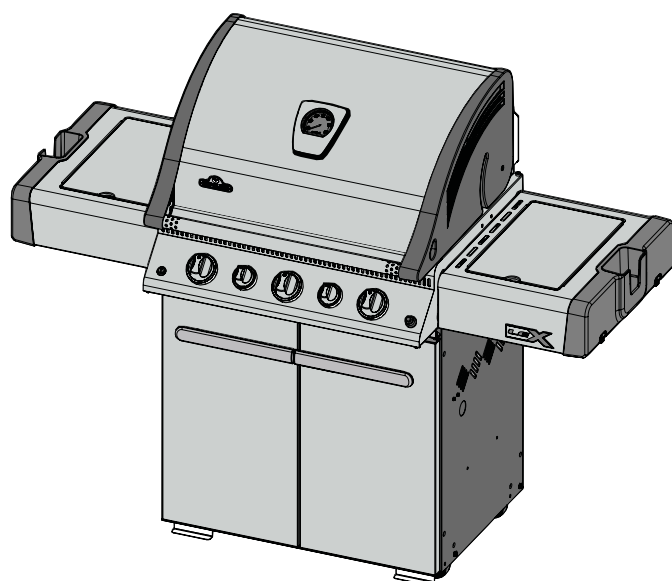
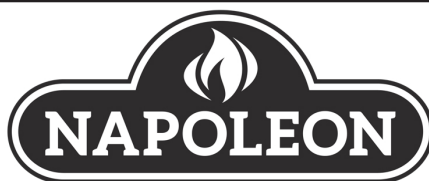


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



LEX 485



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.

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



N415-0275CE-PL MAY 11.15

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

www.napoleongrills.com

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

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR NAPOLEONA

Produkty NAPOLEON są zaprojektowane z najwyższej jakości materiałów oraz części. Montowane przez wykwalifikowanych rzemieślników, którzy są dumni ze swojej pracy. Montaż palnika oraz zaworu jest poddany testom szczelności oraz próbie ognia w stacji badań jakości. Ten grill został dokładnie sprawdzony przez wykwalifikowanego technika przed zapakowaniem oraz wysyłką, aby upewnić się, że Ty, jako klient, otrzymasz produkt wysokiej jakości, którego oczekujesz od NAPOLEON.

My w Napoleonie jesteśmy Ci oddani, naszemu cenionemu klientowi. Naszym celem jest zapewnienie Państwu niezbędnych narzędzi do niezapomnianych wrażeń grillowania. Podręcznik ten jest dostarczony, aby zapewnić państwu pomoc przy montażu, instalacji, konserwacji i prawidłowego użytkowania grilla. Ważne jest, aby przeczytać i zrozumieć całą instrukcję przed obsługą nowego grilla, aby upewnić się, że całkowicie rozumiecie państwo wszystkie zasady bezpieczeństwa oraz funkcje, które oferuje grill. Przez dokładne przestrzeganie tych instrukcji będziecie cieszyć się państwo przez lata bezproblemowym grillowaniem. Jeśli ten produkt nie spełni waszych oczekiwań, z jakichkolwiek powodów, proszę skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod numerem + 48 787 733 766 lub odwiedzić naszą stronę internetową pod adresem www.napoleongrills.eu.



Gwarancja Grilla Gazowego Prezydenta Napoleon

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

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

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

Ograniczenia gwarancji:

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

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

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

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

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

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

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

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

Potwierdzenie serwisowania zostanie odnotowane w KARCIE GWARANCYJNEJ.

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



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

Bezpieczne Praktyki Operacyjne

- Ten grill gazowy musi być złożony dokładnie według instrukcji w podręczniku. Jeśli grill został złożony w sklepie, należy przejrzeć instrukcje montażu, aby potwierdzić właściwy montaż oraz wykonać wymagane testy wycieków przed użyciem grilla.
- Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem grilla.
- Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować tego grilla.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania podczas obsługi grilla.
- Butla z propanem musi być zakręcona, kiedy grill nie jest używany.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od gorącego grilla, NIE pozwalaj dzieciom wspinać się do obudowy.
- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie przenoś grilla kiedy jest nagrany lub pracuje.
- Ten grill gazowy nie może być instalowany w lub na pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Ten grill gazowy może być jedynie przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku lub innym miejscu zamkniętym.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów łatwopalnych (16" (410mm) do tyłu jednostki 7" (178mm) do boków). Dodatkowy odstęp 24" (610mm) jest zalecany blisko powierzchni winylowej lub szyb/szkła.
- Przez cały czas utrzymuj otwory wentylacji obudowy cylindra wolne i pozbawione zanieczyszczeń.
- Nie używaj jednostki podczas jakiegokolwiek konstrukcji łatwopalnej.
- Nie umieszczaj go w wietrznych sceneriach. Mocne wiatry niekorzystnie wpływają na wydajność gotowania grilla gazowego.
- Kiedy grill gazowy jest przechowywany wewnątrz, butla z propanem musi być odłączony od grilla i przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym obszarze, odłączone butle nie mogą być przechowywane w budynku, garażu ani innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Sprawdź przewód gazu przed każdorazowym użyciem. Jeśli istnieją dowody nadmiernego ścierania lub zużycia, należy wymienić część przed użyciem grilla gazowego, przewodem zapasowym do montażu określonym przez producenta grilla.
- Nigdy nie przechowuj zapasowej butli gazu pod lub blisko grilla.
- Nigdy nie wypełniaj butli gazu ponad 80%.
- Zbadaj szczelność wszystkich połączeń przed pierwszym użyciem, nawet jeśli grill został zakupiony w pełni złożony, co roku lub po wymianie jakiegokolwiek części gazowej.
- Nigdy nie używaj gazu do zapalniczki w grillu gazowym.
- Używaj brykietu węglowego jedynie z tacą węglową Napoleon przeznaczoną do tego urządzenia.
- Kontrolki palnika muszą być wyłączone podczas podłączania butli.
- Nie zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika kiedy działają główne palniki.
- Pokrywa musi być zamknięta podczas okresu nagrzewania.
- Nie prowadź węża pod pojemnikiem na zużyty tłuszcz, należy zachować odstęp do spodu urządzenia.
- Czyść pojemnik na zużyty tłuszcz oraz płyty regularnie aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, co może doprowadzić do pożaru.
- Zdejmij stojak grzewczy przed zapaleniem tylnego palnika. Ekstremalne ciepło uszkodzi stojak grzewczy.
- Upewnij się, że płyty odprowadzające zużyty tłuszcz są ustawione właściwie według instrukcji montażu.
- Nie używaj półek bocznych do przechowywania zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj przewód gazu z dala od nagranych powierzchni.
- Trzymaj wszelkie przewody sprzętów elektrycznych z dala od wody lub nagranych powierzchni.
- Sprawdź podczerwieni palnikową rurę pod kątem pajęczyn i innych przeszkód od czasu do czasu. Całkowicie wyczyść rury jeśli znajdziesz jakieś przeszkody.
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz oraz jego poszczególny zawór wyłączający muszą być odłączane od systemu źródła gazu podczas przeprowadzania testów ciśnieniowych tego systemu w przypadku nadmiernego ciśnienia 0.5psi (3.5kPa).
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz musi być odizolowany od systemu źródła gazu poprzez zamknięcie jego indywidualnego ręcznego zaworu wyłączania podczas przeprowadzania testów systemu źródła gazu przy ciśnieniu równym lub mniejszym niż 0,5 psi (3.5 kPa).

Butla Gazowa

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

Uważaj podczas obsługi zaworu butli.

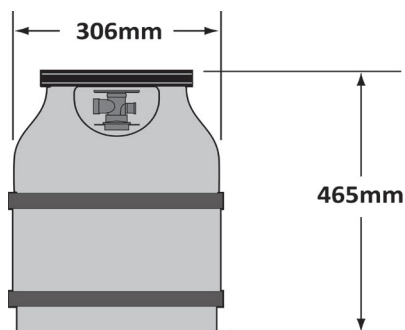
- Nigdy nie podłączaj butli, która nie spełnia norm lokalnych.
- Wszystkie butle 7kg lub większe muszą być umieszczone poza ogrodzeniem (pod prawą boczną półką) na poziomie ziemi. Butle mniejsze niż 7kg (maksymalny rozmiar 465mm wysoki i 306mm szeroki) mogą być umieszczone w ogrodzeniu, po prawej stronie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



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

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

Przykładowa butla



UWAGA!

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

Wąż Gazowy

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

Dane Techniczne

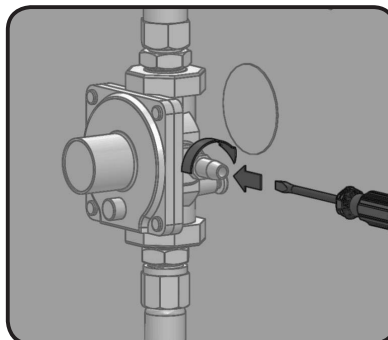
Poniższa tabela wymienia wartości wejściowe dla urządzenia.

Palnik	Rozmiar Otworu	(Brutto) Wejście Ciepła (łącznie)	Zużycie Gazu (łącznie)
	I		
GŁÓWNY	58 (1.07mm)	14.4 kW	1047 g/h
TYLNI	64 (0.91mm)	4.0 kW	291 g/h
BOCZNY	60 (1.02mm)	3.8 kW	275 g/h

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

Kategoria gazu	l _{3B/P(30)}	l _{3+(28-30/37)}	l _{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	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Nie majsterkuj przy ani nie modyfikuj regulatora. Używaj jedynie regulatorów, które dostarczają ciśnienia, wymienionego w tabeli powyżej. Regulator 28-30mbar musi być używany dla butanu lub 37mbar regulator dla propanu. Dla grillów działających przy 50mbar, grill jest wyposażony w wewnętrzny regulator. Wewnętrzny regulator ma wyjście ciśnienia 30mbar i nie może być modyfikowany ani dostosowywany. Do wymiany używamy jedynie regulatora określonego przez producenta: model Maxitrol 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).

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.



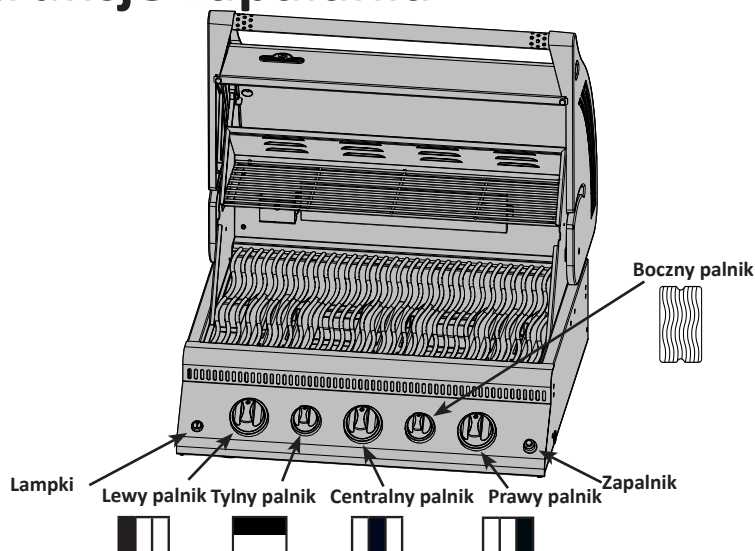
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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

Instrukcje zapalania



UWAGA! Otwórz pokrywę.

Pozycja wyłączona



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

Główny Palnik	Tyłni 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 zapałką.
4. Jeśli płomień i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętło i odczekaj 5 minut, aby rozwiązać nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 2 i 3 albo rozpal zapałką.	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 poczekaj 5 minut, aby rozwiązać nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 2 i 3 albo rozpal zapałką.
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 poczekaj 5 minut, aby rozwiązać nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 3 i 4 albo rozpal zapałką.	



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

Używanie Grilla

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 rozbłyki. Albo przytnij tłuszcz albo zmniejsz temperaturę, aby to zahamować. Jeśli pojawi się rozbłyk, 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 rozbłyki 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 zwisać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesunij 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.

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

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



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

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

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

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



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

- Ochrona Palników Podczerwieni: Palniki podczerwieni grilla są zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność. Jednak istnieją kroki, które należy podjąć, aby zapobiec pękaniu ich powierzchni ceramicznych, co spowoduje, że palniki będą źle działać.
- Nigdy nie pozwól na styczność wody z palnikiem ceramicznym.
- Nie dopuść aby twarde przedmioty miały wpływ na palnik podczerwieni.
- Nie dopuść aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż, itd.) miały kontakt z palnikami ceramicznymi. Duża różnica temperatur może spowodować pęknięcie płytek ceramicznych.
- Trzymaj pokrywę zamkniętą, kiedy palnik boczny nie jest używany.
- Po gotowaniu używaj palnika na wysokich obrotach przez 5 minut, aby spalić wszelkie tłuszcze i szczątki.

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

Ciepło podczerwieni

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

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

Instrukcje Konserwacji / Czyszczenia

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 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.



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! Waż: Sprawdź otarcia, stopienia, nacięcia, i pęknięcia węży. 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.



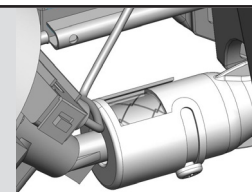
UWAGA! Strzeż się pająków.

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.



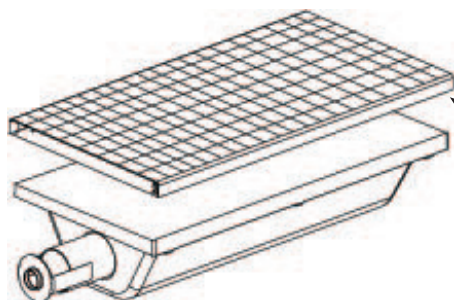
UWAGA! Podczas ponownej instalacji palnika po czyszczeniu, ważne jest, aby zawór/otwór wchodził do rury palnika przed zapaleniem grilla gazowego. Jeśli zawór nie znajduje się w środku rury palnika, może dojść do pożaru lub wybuchu.



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 pęknięcie. Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby ugasić płomień. Jeśli ceramika albo wnętrze palnika staje się mokre, kiedy nie jest używane, późniejsza obsługa palnika może powodować parę, co może stworzyć wystarczające ciśnienie do pęknięcia ceramiki. Powtórne namaczanie ceramiki może również powodować jej puchnięcie i poszerzenie się. Ekspansja ta powoduje nadmierną presję na ceramikę, która może powodować jej pęknięcie i kruszenie się.
 - i) Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby kontrolować zaognienie.
 - ii) Nie próbuj obsługiwać palników podczerwieni w plenerze podczas deszczu.
 - iii) Jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu (z powodu narażenia na deszcz, zraszacze, itd.), zbadaj ceramikę pod kątem potencjalnego namoknięcia. Jeśli ceramika wydaje się mokra, usuń palnik z grilla. Odwróć go do góry nogami aby usunąć nadmiar wody i wnieś go do pomieszczenia aby całkowicie go osuszyć.

3. Zaburzona wentylacja ciepłego powietrza z grilla – Aby palniki funkcjonowały prawidłowo, ciepłe powietrze musi mieć drogę ucieczki z grilla. Jeśli gorące powietrze nie ma jak uciec, palniki mogą zostać pozbawione tlenu powodując, że błysk wsteczny. Jeśli to się powtarza, ceramika może pęknąć. Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania litym metalem (tj. rusztem albo dużym garnkiem).
4. Niewłaściwe czyszczenie – Nie czyść płyty ceramicznej szczotką drucianą. Jeśli resztki zbierają się na palniku, zapal palnik i używaj go na wysokich obrotach przez 5 minut z otwartą pokrywą, dzięki czemu resztki się spalą.



Wymiana ekranu N565-0002

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 obydwojoma 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 obydwojoma 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 jakies 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 Zamiennych

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

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

Aby przetworzyć roszczenie, musimy otrzymać następujące informacje:

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

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

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

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

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



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



Pierwsze kroki

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



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

Wymagane narzędzia do Montażu (narzędzia nie są dołączone)

3/8 (10mm)
Klucz lub zębátka



Śrubokręty

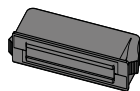


Szczypce

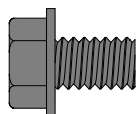
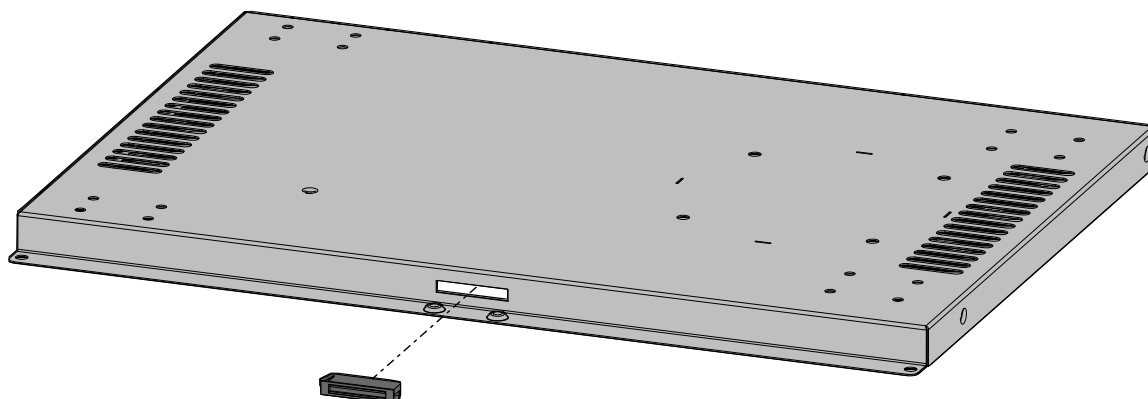


Młotek





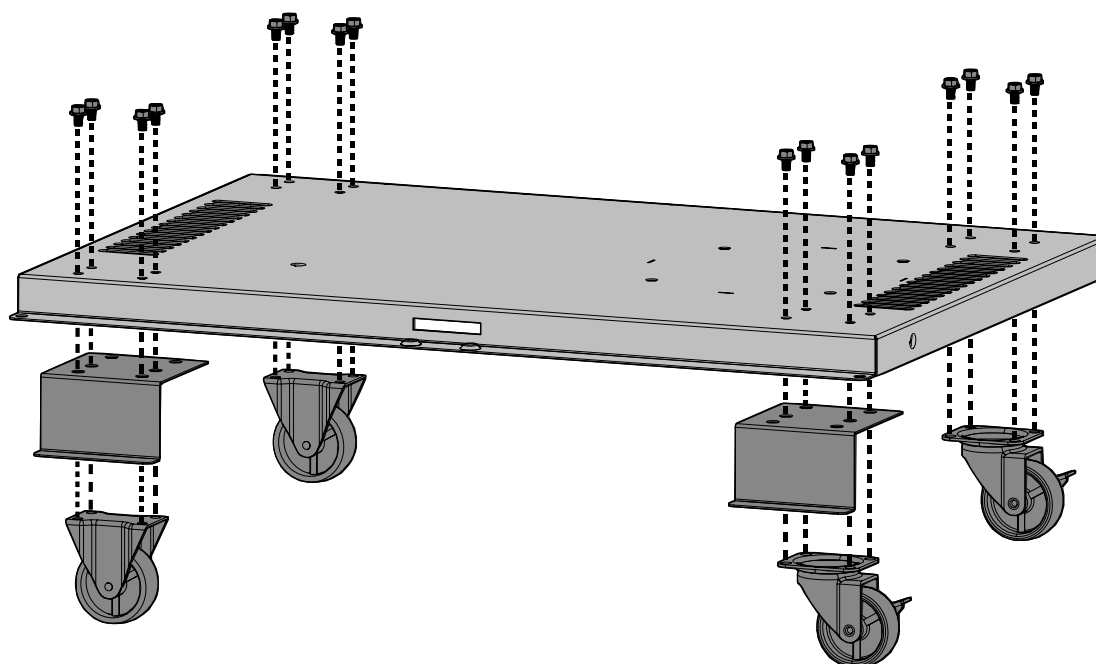
1 X N430-0002



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



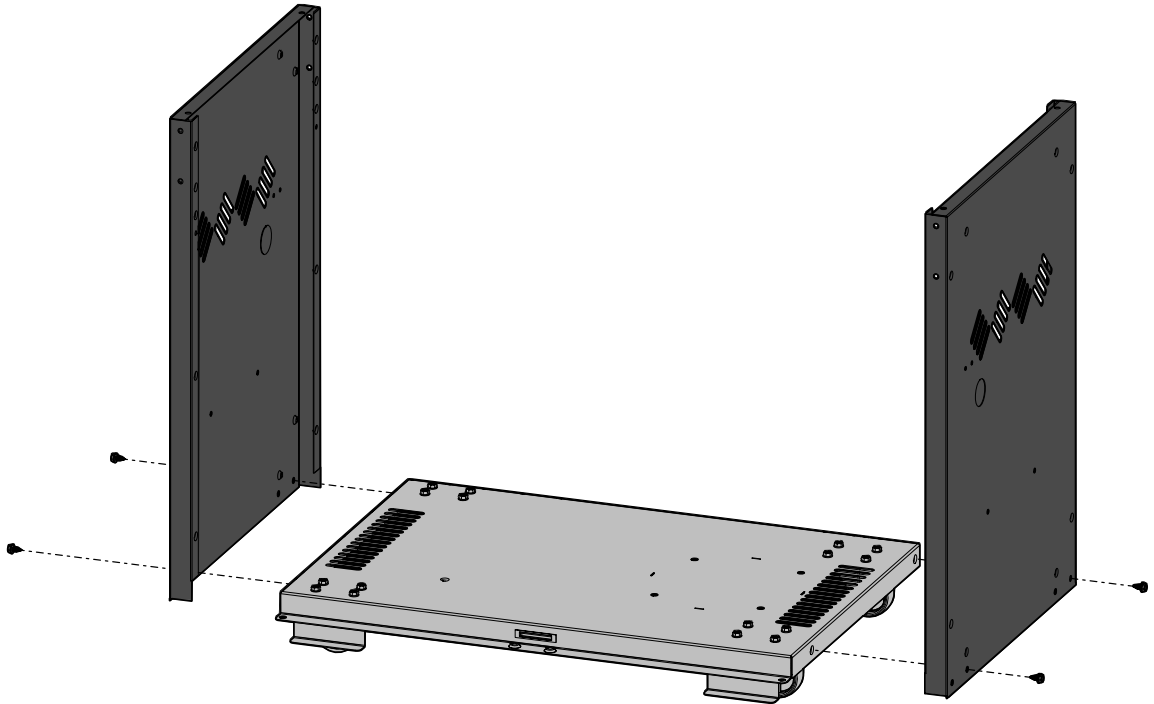
3/8" (10mm)



Nieobrotowe kółko – lewa strona

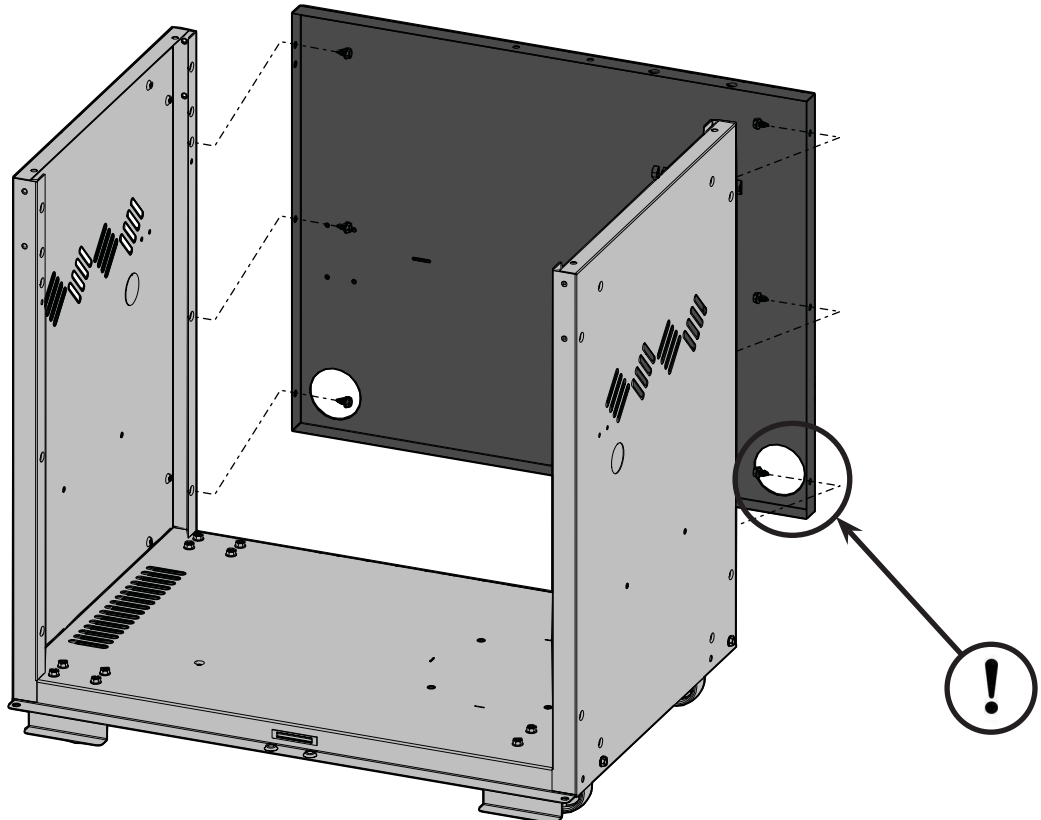
 4 x N570-0080 (#14 x 1/2")

 3/8" (10mm)

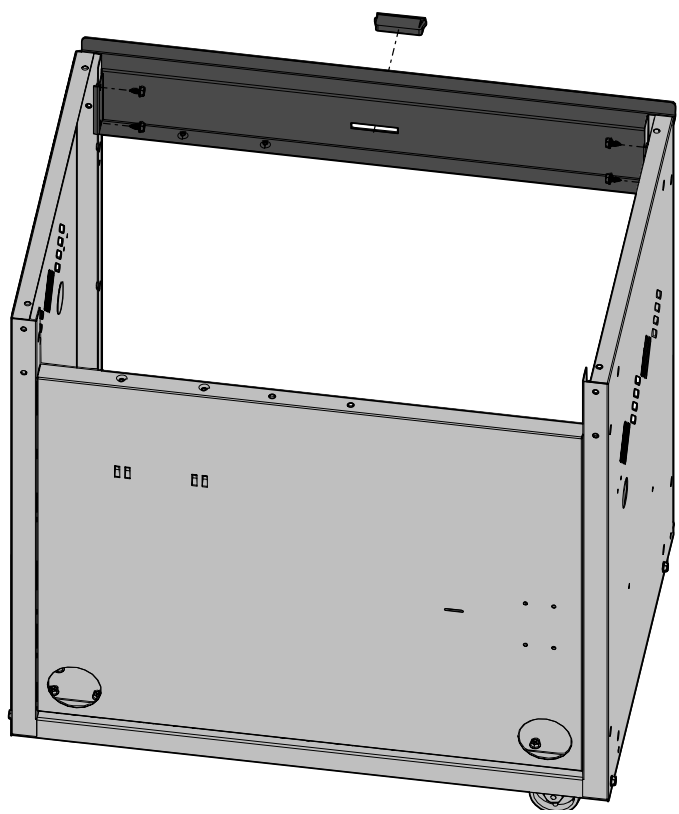



 6 x N570-0080 (#14 x 1/2")

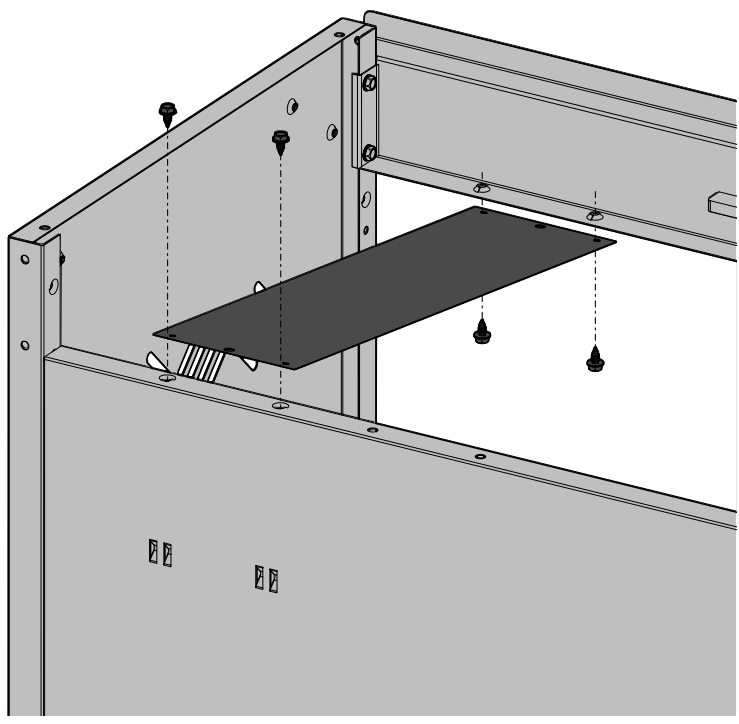
 3/8" (10mm)

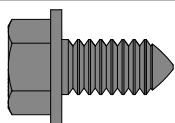


4 x N570-0080 (#14 x 1/2") 1 X N430-0002  3/8"(10mm)



4 x N570-0080 (#14 x 1/2")  3/8"(10mm)





4 x N570-0091 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)



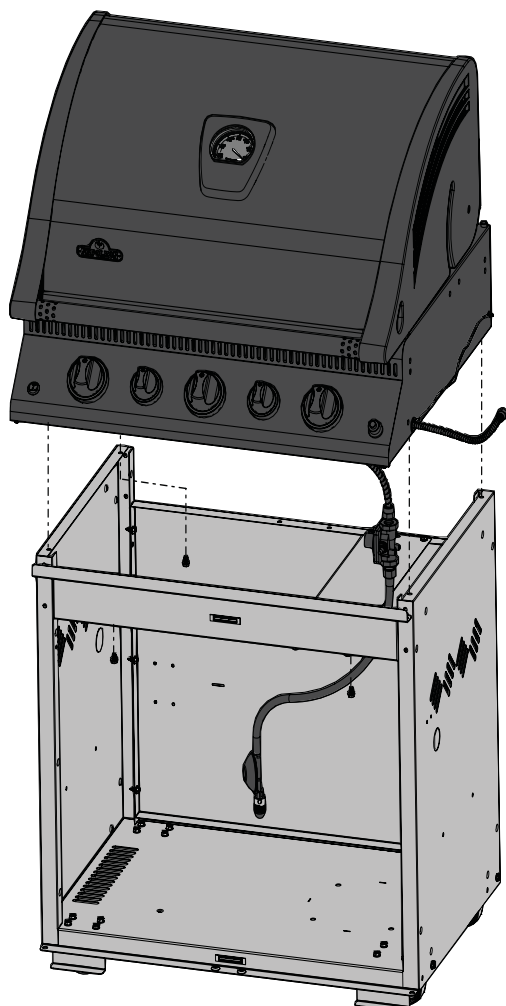
UWAGA! Tylko propan – Aby uniknąć trudności montażu, przed zamontowaniem pokrywy grilla, usuń suwak trzymający regulator. Został on zamontowany w fabryce, aby chronić regulator węża podczas wysyłki i nie jest już wymagany. (Zachowuj ostrożność podczas usuwania suwaka, aby nie uszkodzić węża). Upewnij się, że regulator węża nie utknie między pokrywą grilla a wózkiem.



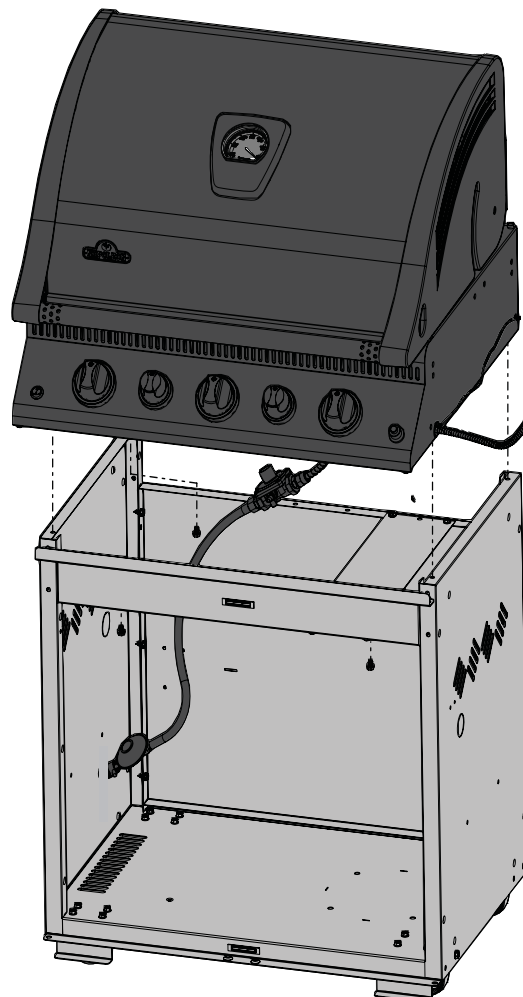
Do tego kroku potrzebne są dwie osoby.

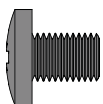


Prawidłowy montaż

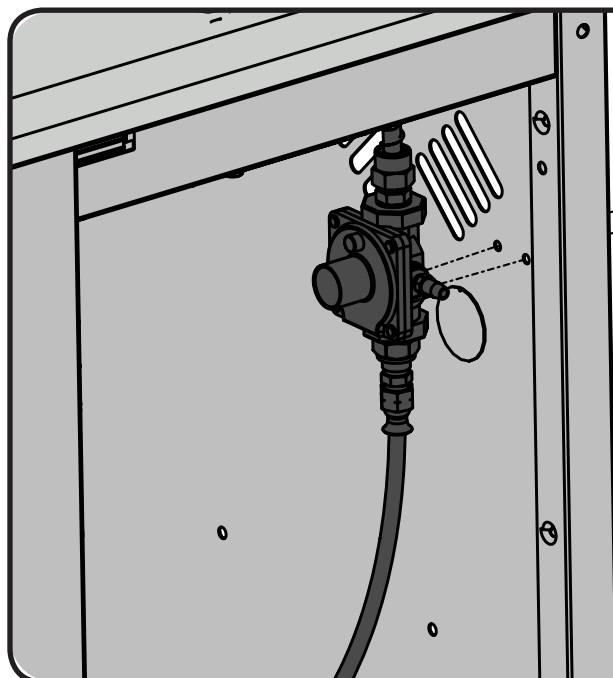


Nieprawidłowy montaż



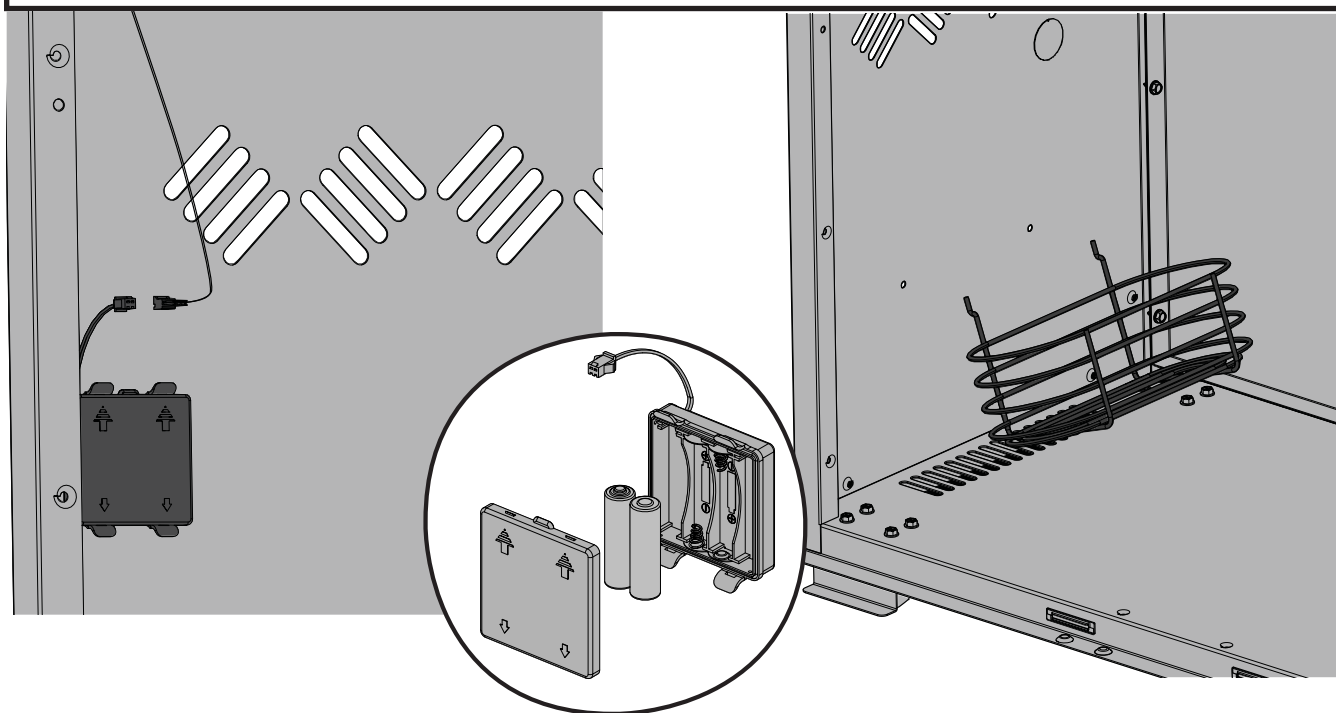


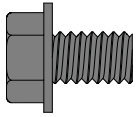
2 x N570-0078 (M4 x 8 mm)



Przymocuj regulator do panelu bocznego używając (2) (M4 x 8 mm) śrub.

Wszystkie butle 7kg lub większe muszą być umieszczone na zewnątrz obudowy (pod prawą boczną półką) na poziomie ziemi. Montaż węży musi być poprowadzony przez otwór w prawej stronie panelu.

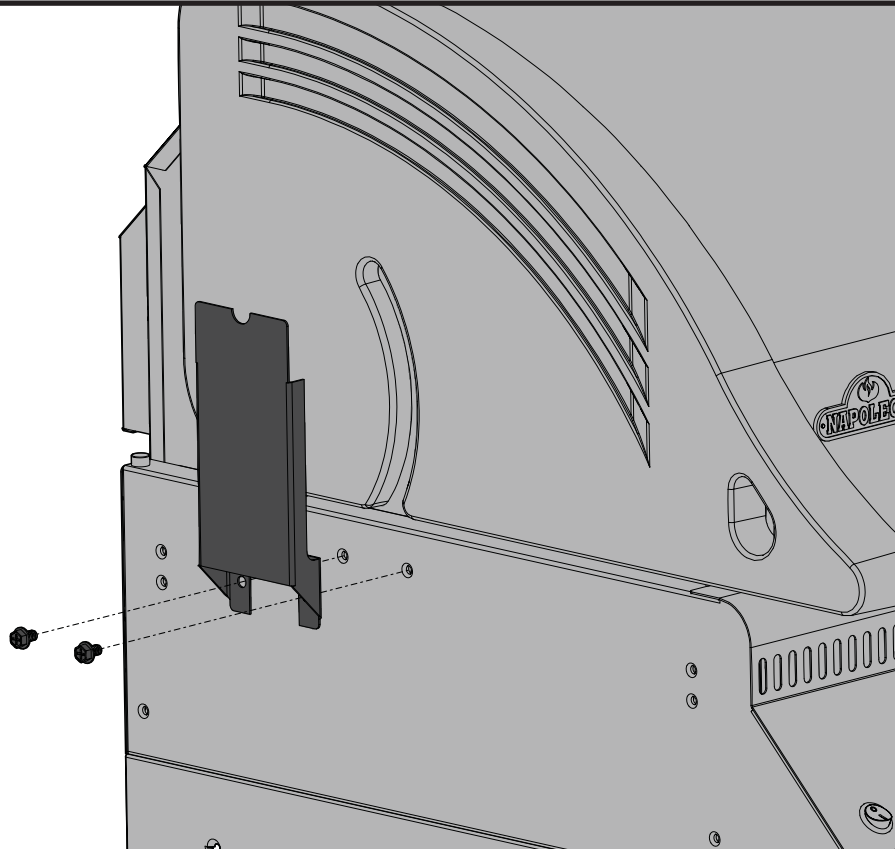


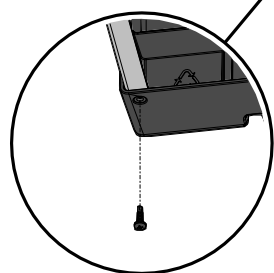
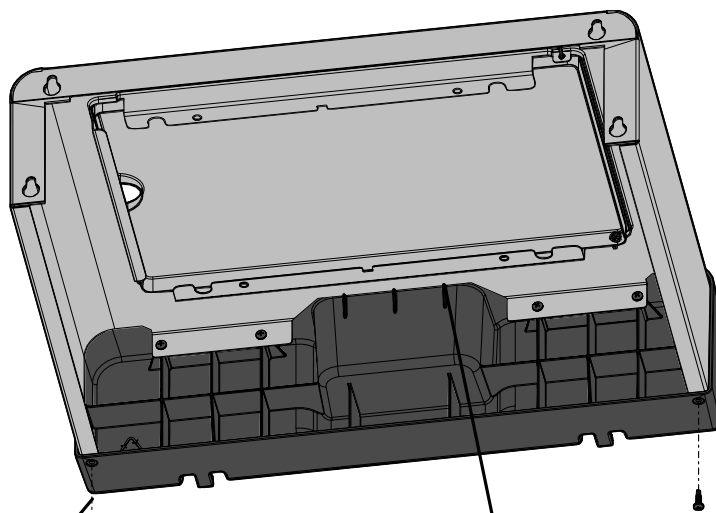
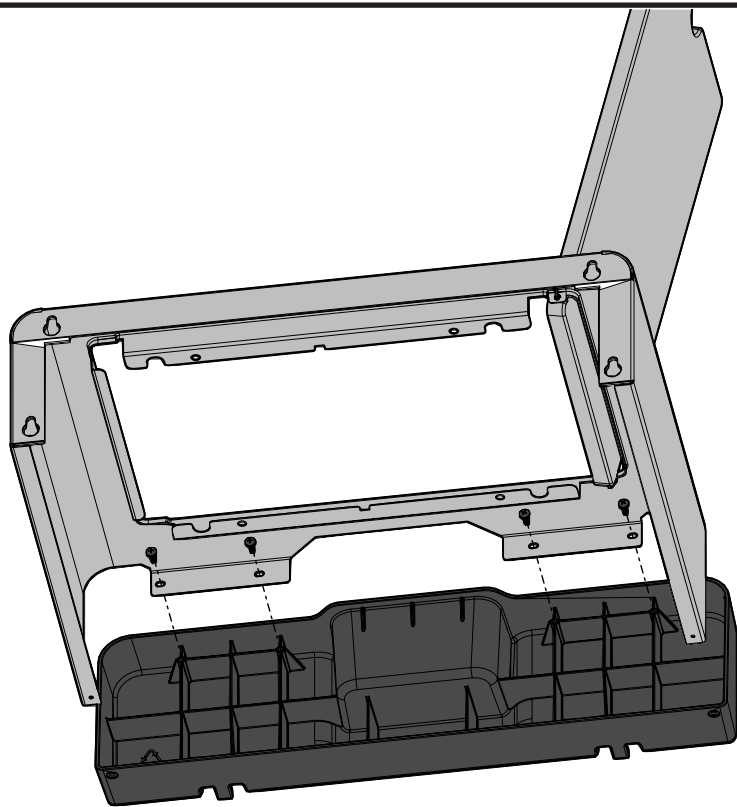
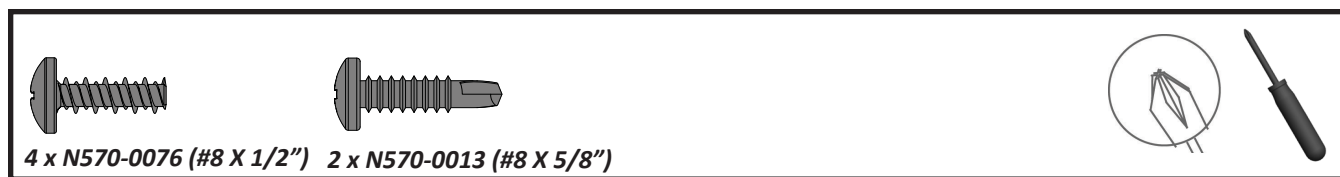


2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

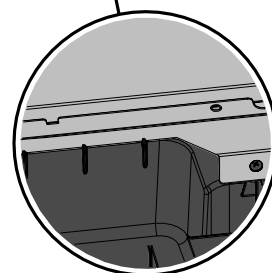


3/8" (10mm)

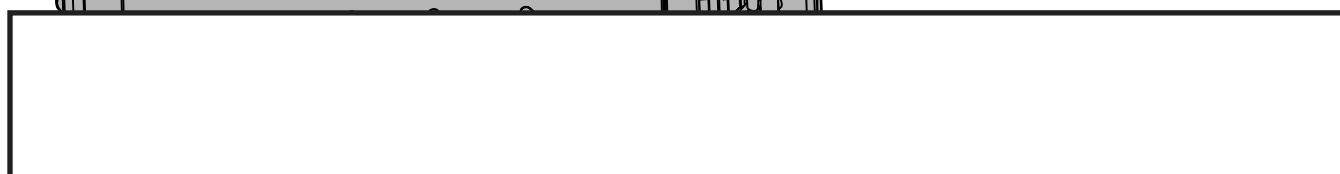
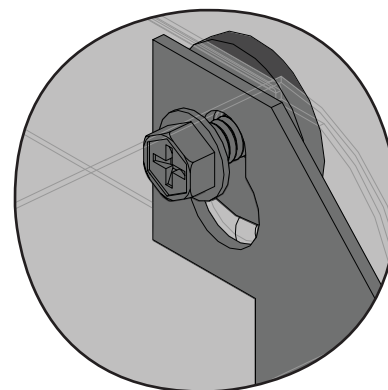
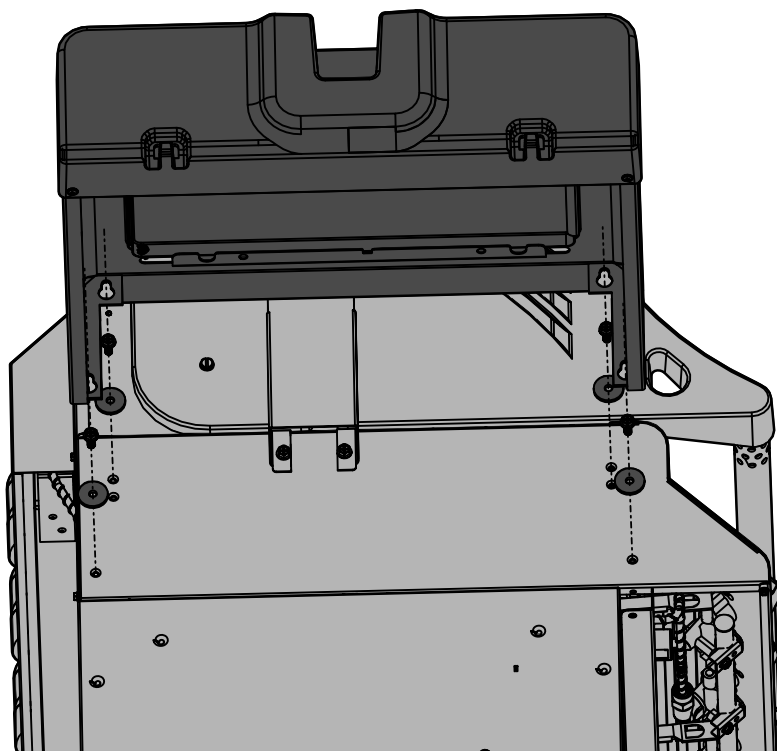




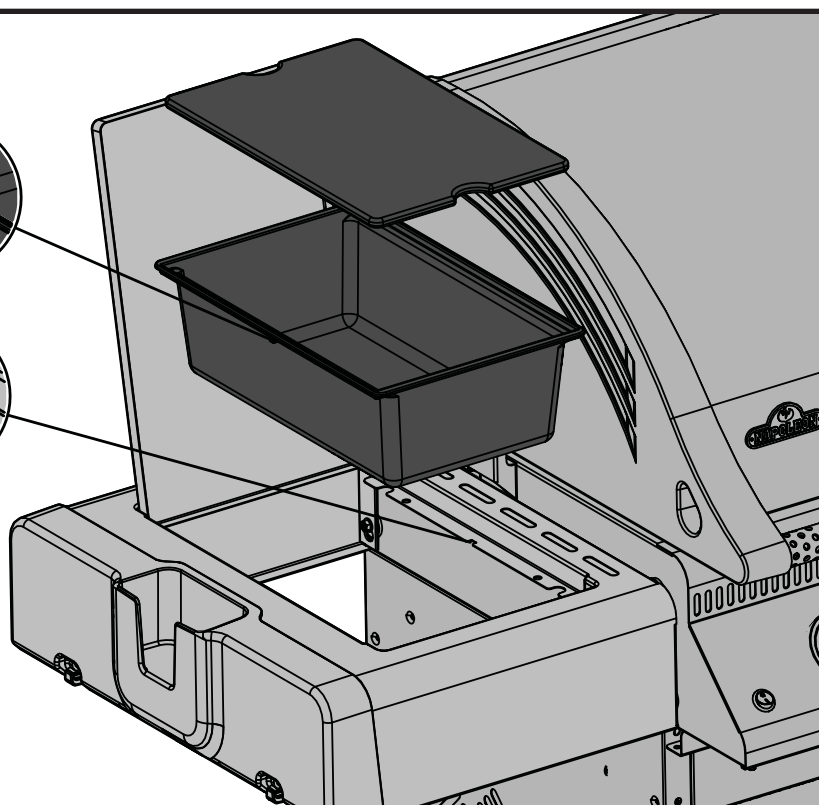
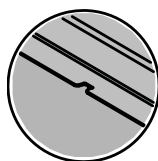
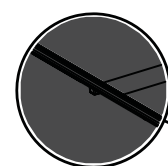
N570-0013 (#8 X 5/8")

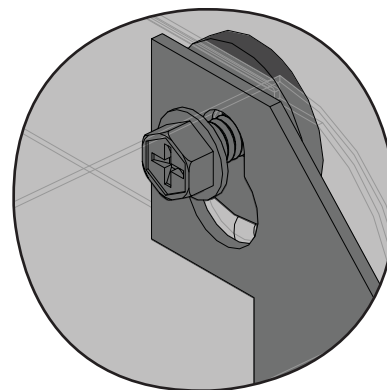
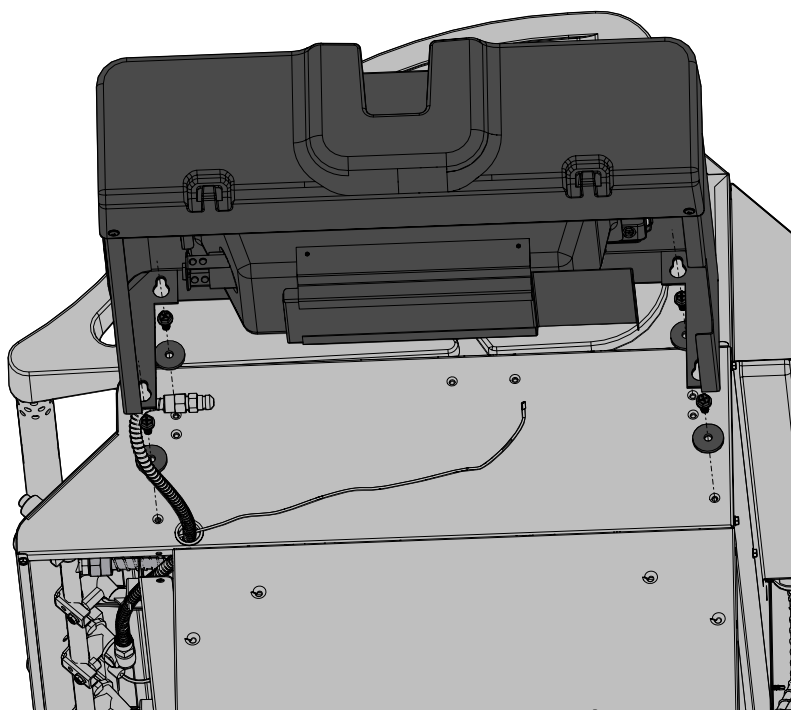


Umieść krawędź półki pod żebrami na końcu nasadki.

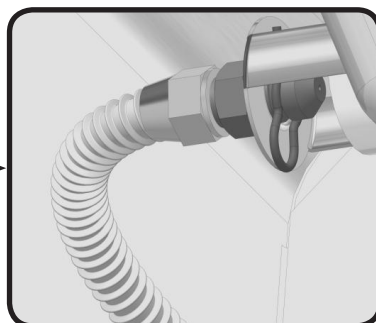
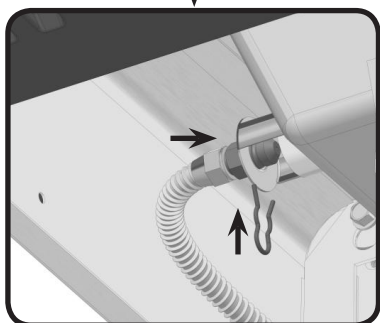
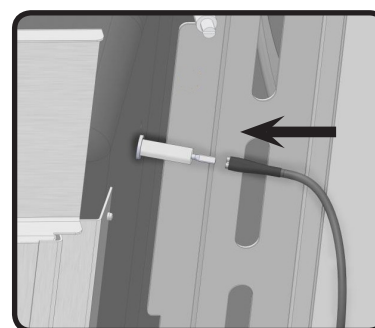
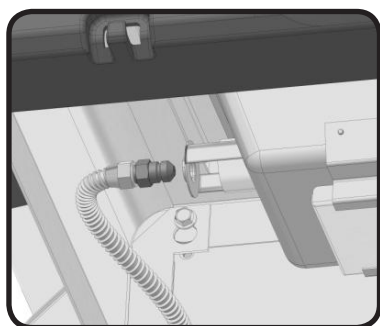


Uszy znajdujące się po obu stronach wiaderka na lód muszą być połączone z dziurkami półki bocznej.

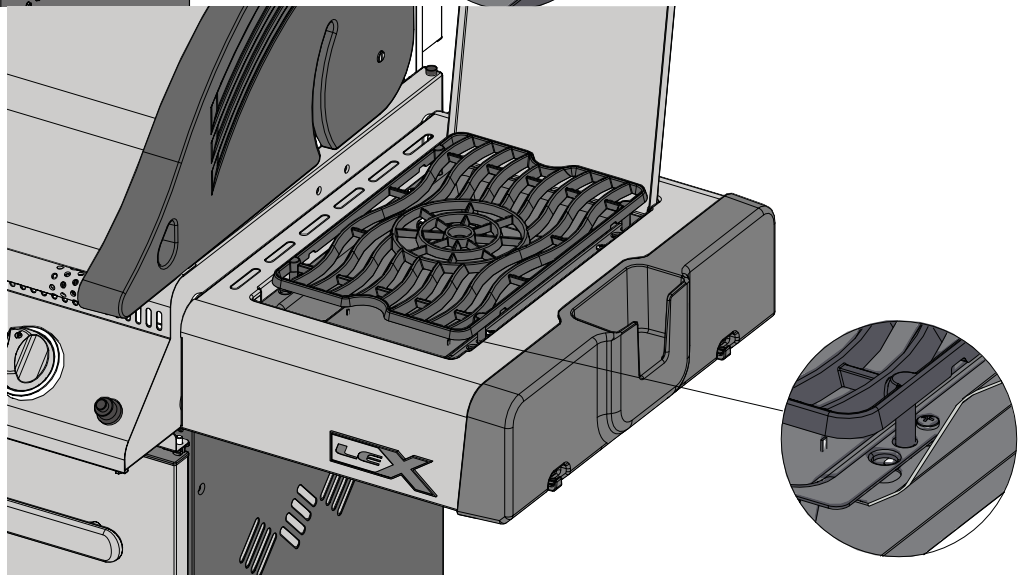
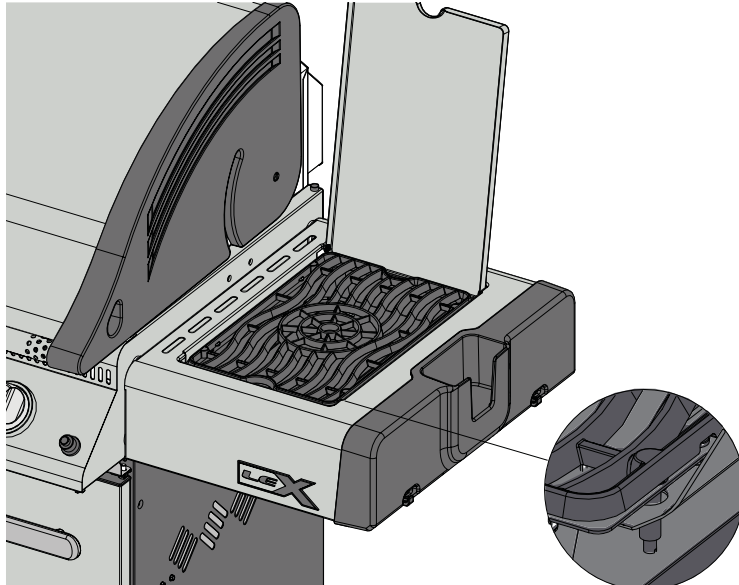




**Podłącz przewód z kolektora do elektrody bocznego palnika.
Dopasuj otwór do rury palnika i zabezpiecz zaciskiem węży.**

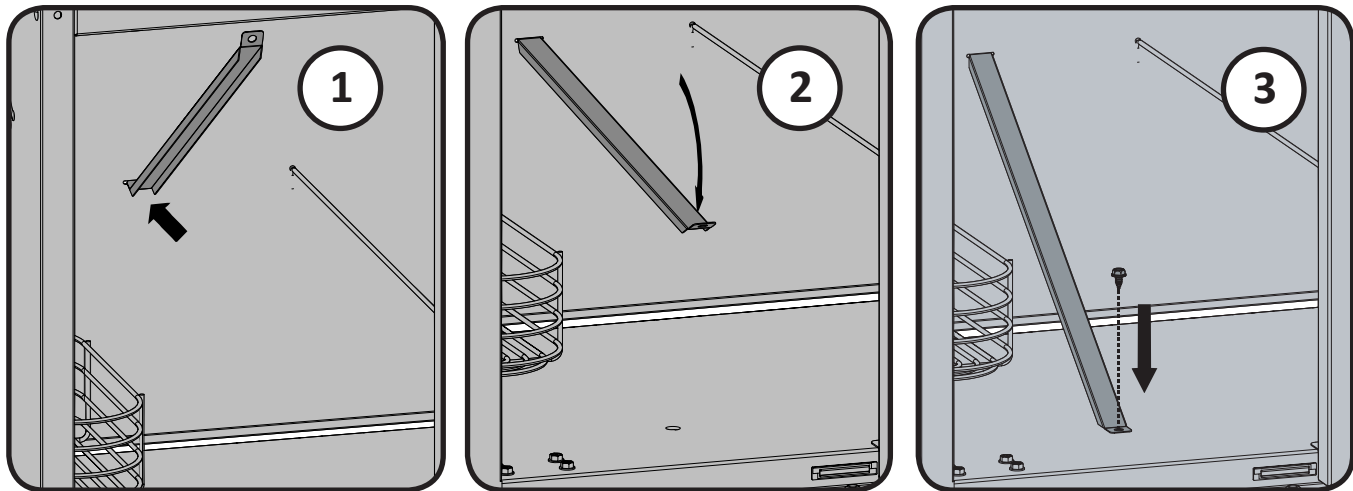


Montowanie Rusztu do Gotowania: Siatka do gotowania może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa wysokość jest do użytku z garnkami i patelniami. Wyższa pozycja jest do użytku podczas pieczenia mięs. Upewnij się, że palnik jest wyłączony a ruszt jest chłodny w dotyku zanim zmienisz wysokość.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

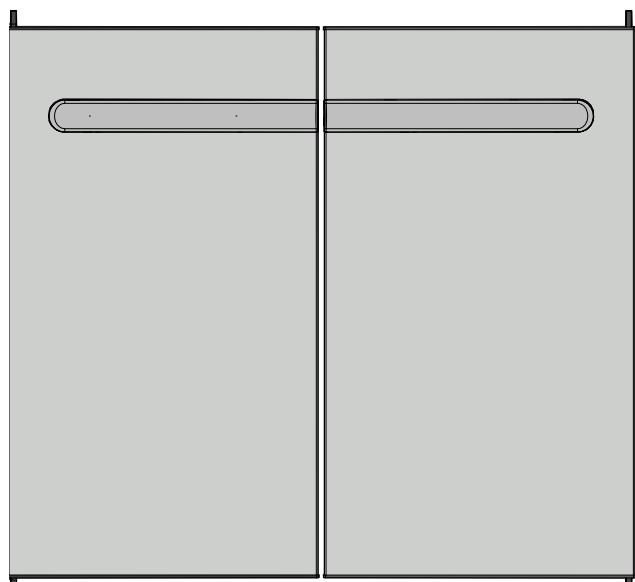
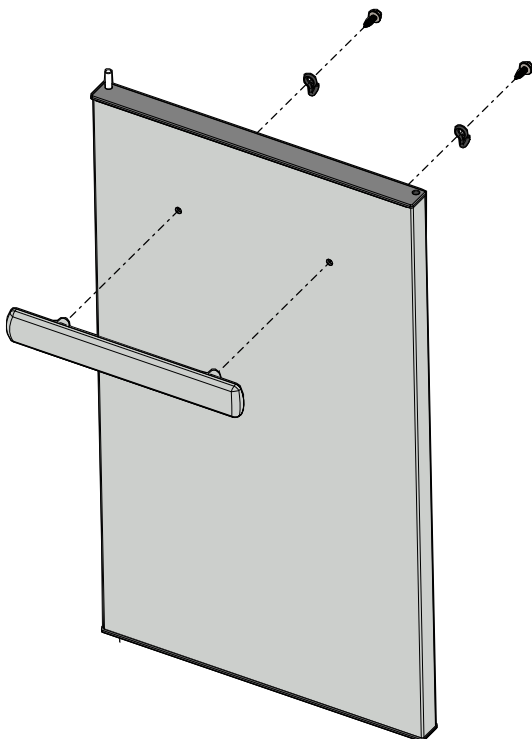


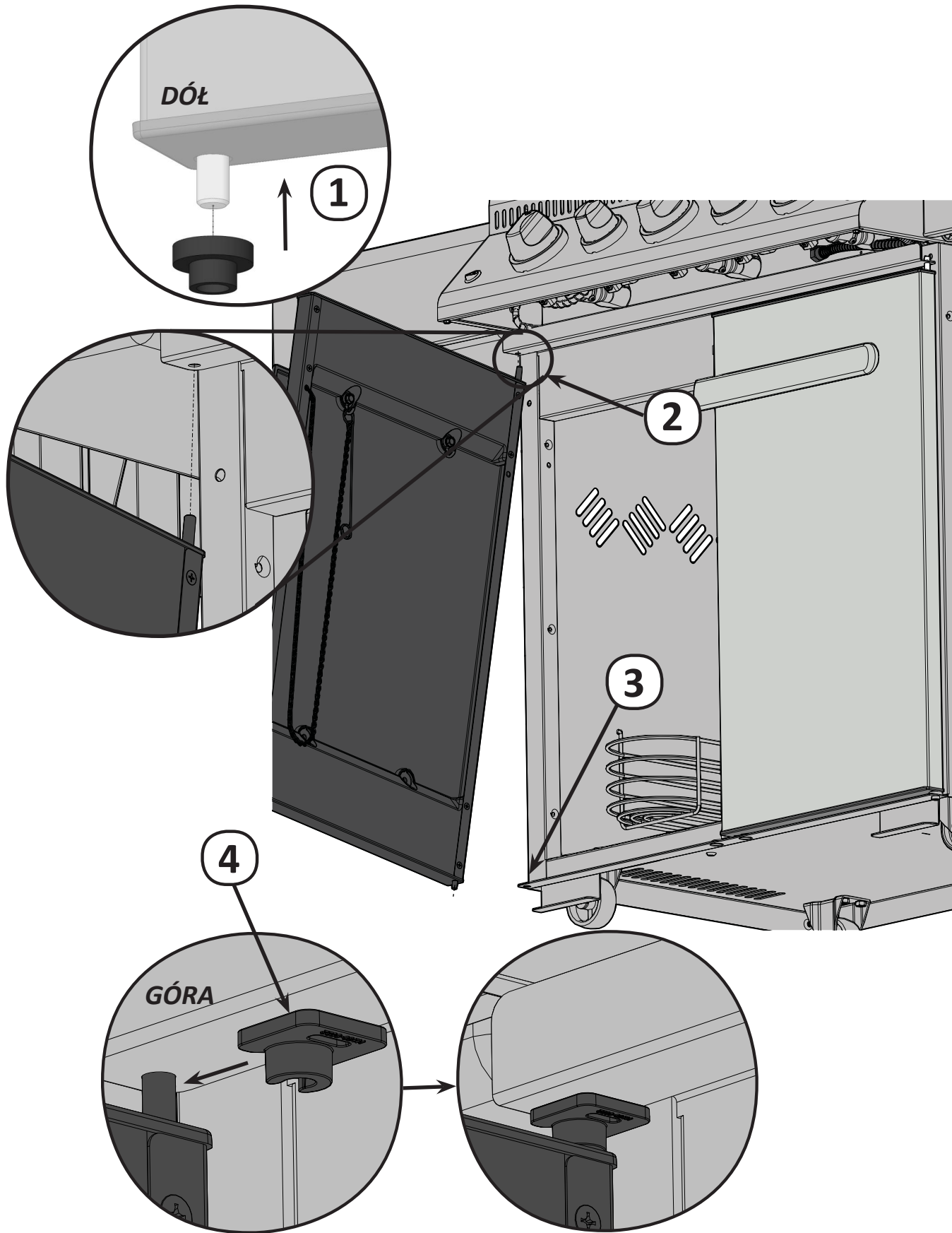


Tylko Propan

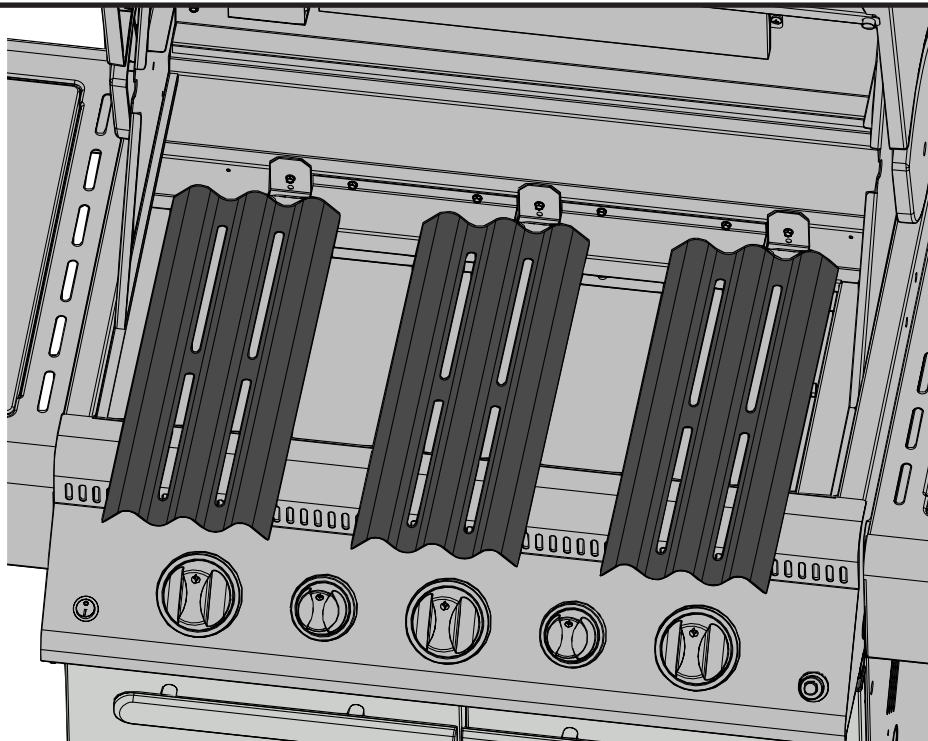


UWAGA! Nie dokręcaj śrub, gdyż spowoduje to pęknięcie uchwytu.

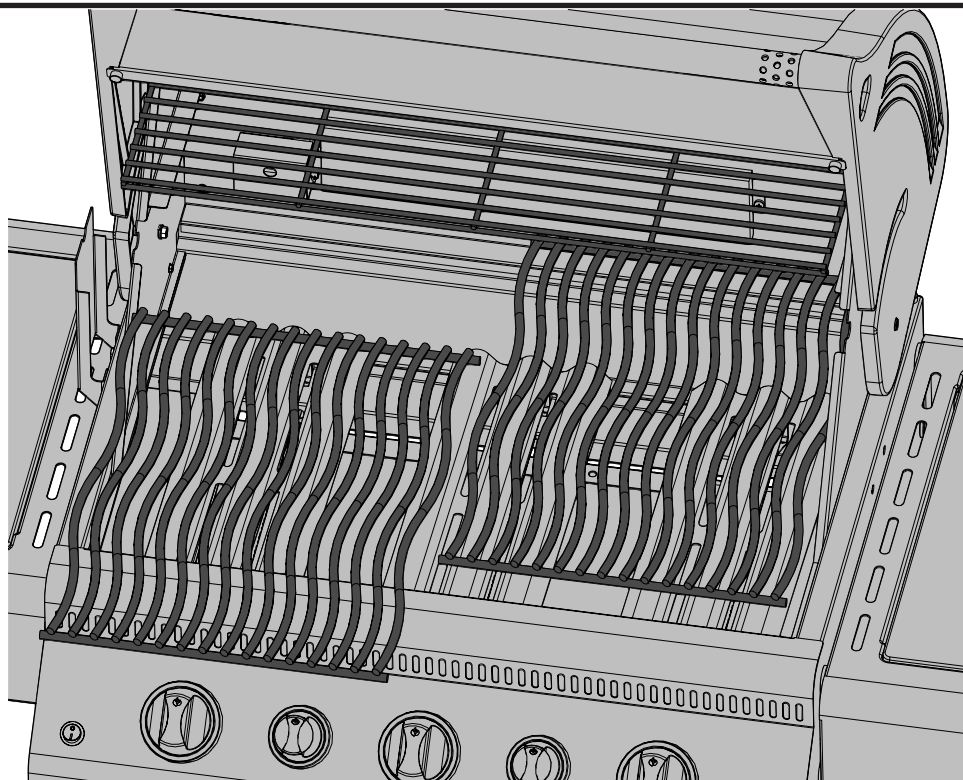


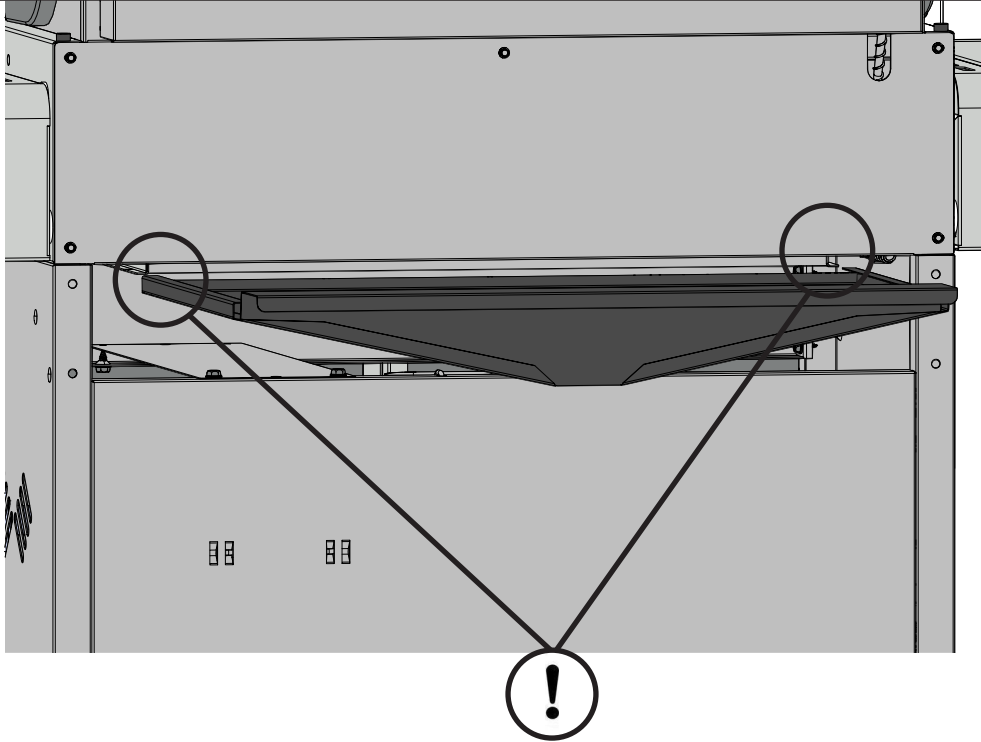
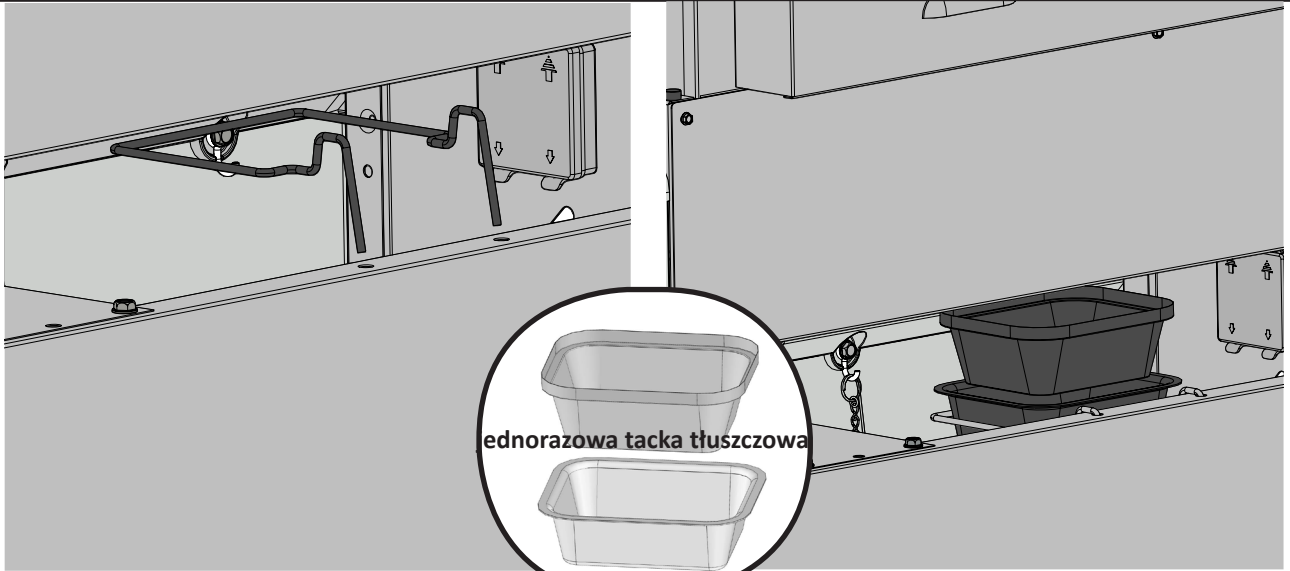


3 x N305-0057-M03



1 x N520-0023
2 x N305-0058



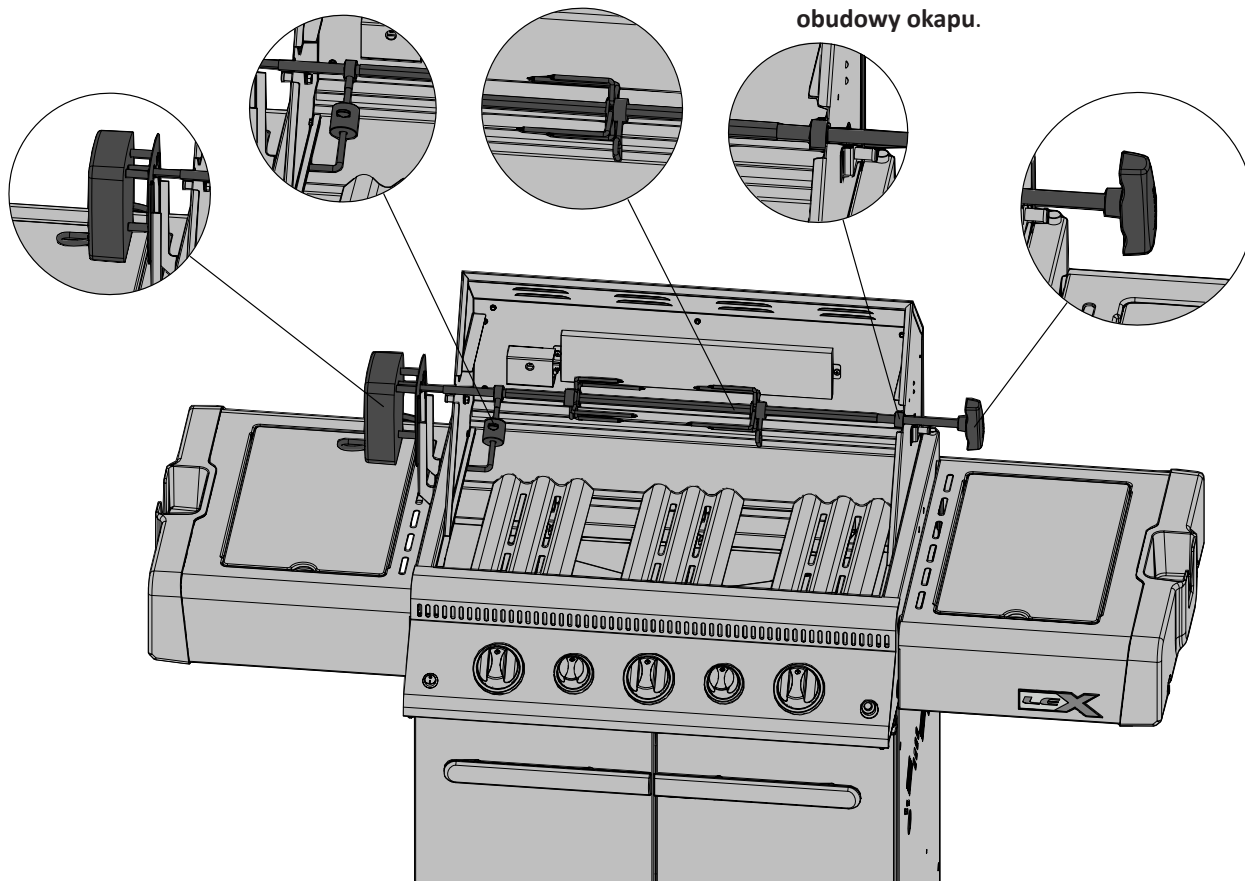


Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

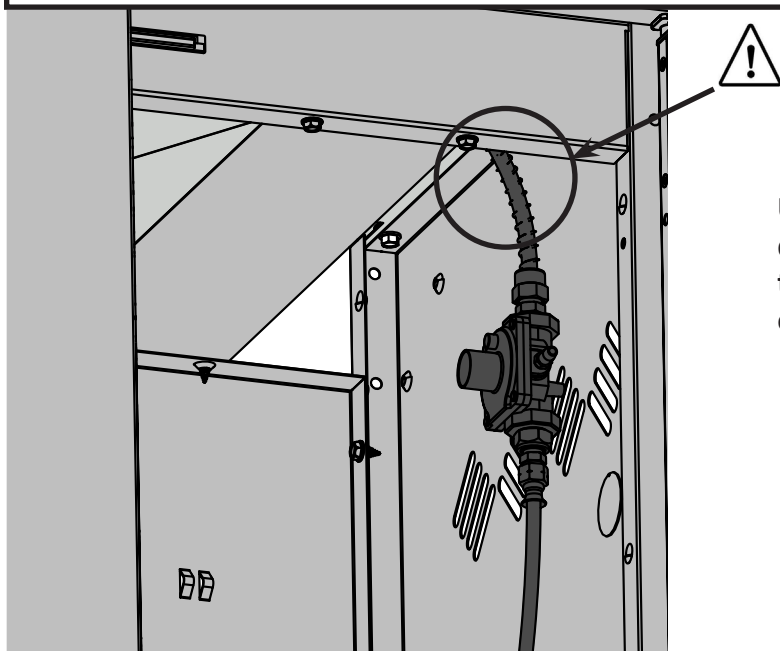
(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.

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



Tylko Propan – Prawidłowe podłączenie węża



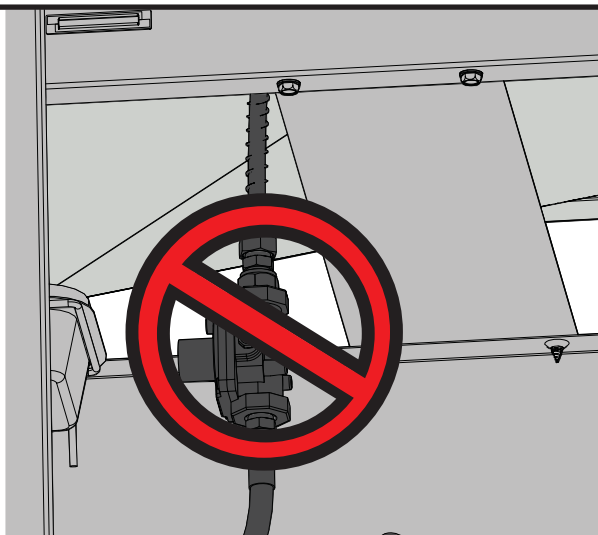
Upewnij się, że regulator wchodzi do małego otworu pomiędzy osłoną termiczną zbiornika a prawą stroną obudowy.

Tylko Propan – Nieprawidłowe podłączenie węża



UWAGA – ZAGROŻENIE POŻAROWE

Regulator musi być przymocowany, tak aby żadna część węża nie dotykała spodu grilla lub pojemnika na zużyty tłuszcz. Jeśli te wskazówki zostaną zignorowane, dojdzie do pożaru.



Połączenie butli

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

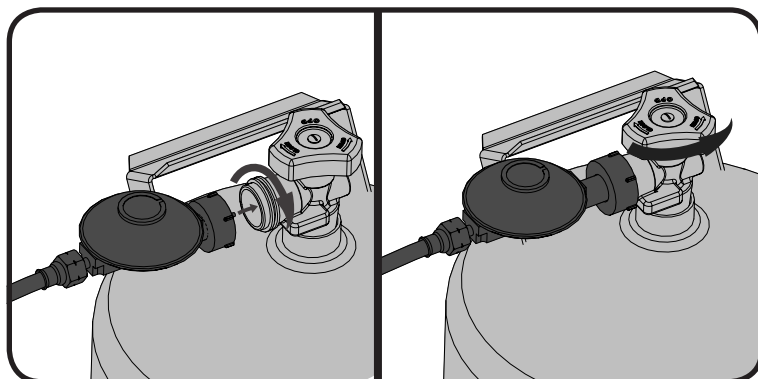


FIG. 1

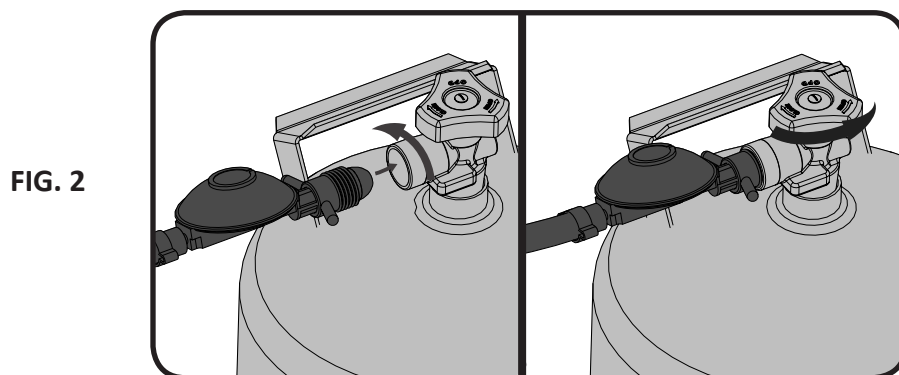


FIG. 2

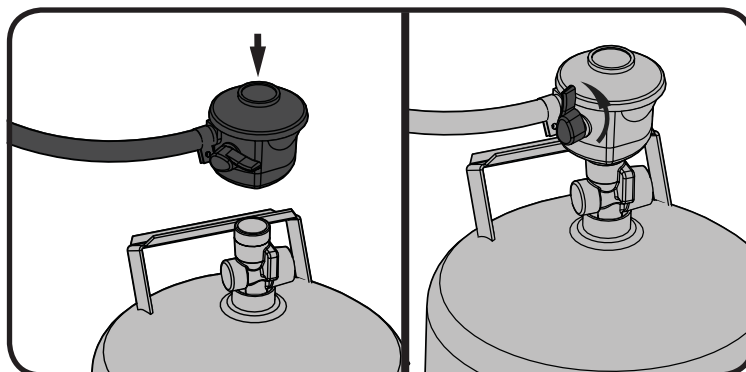


FIG. 3

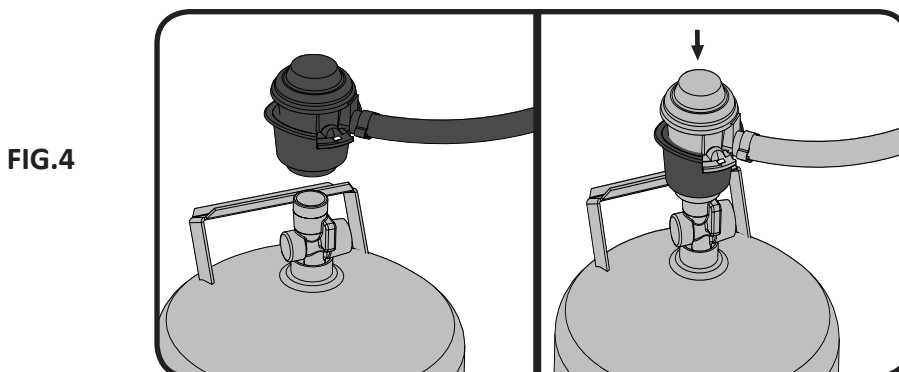


FIG. 4

Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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



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



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

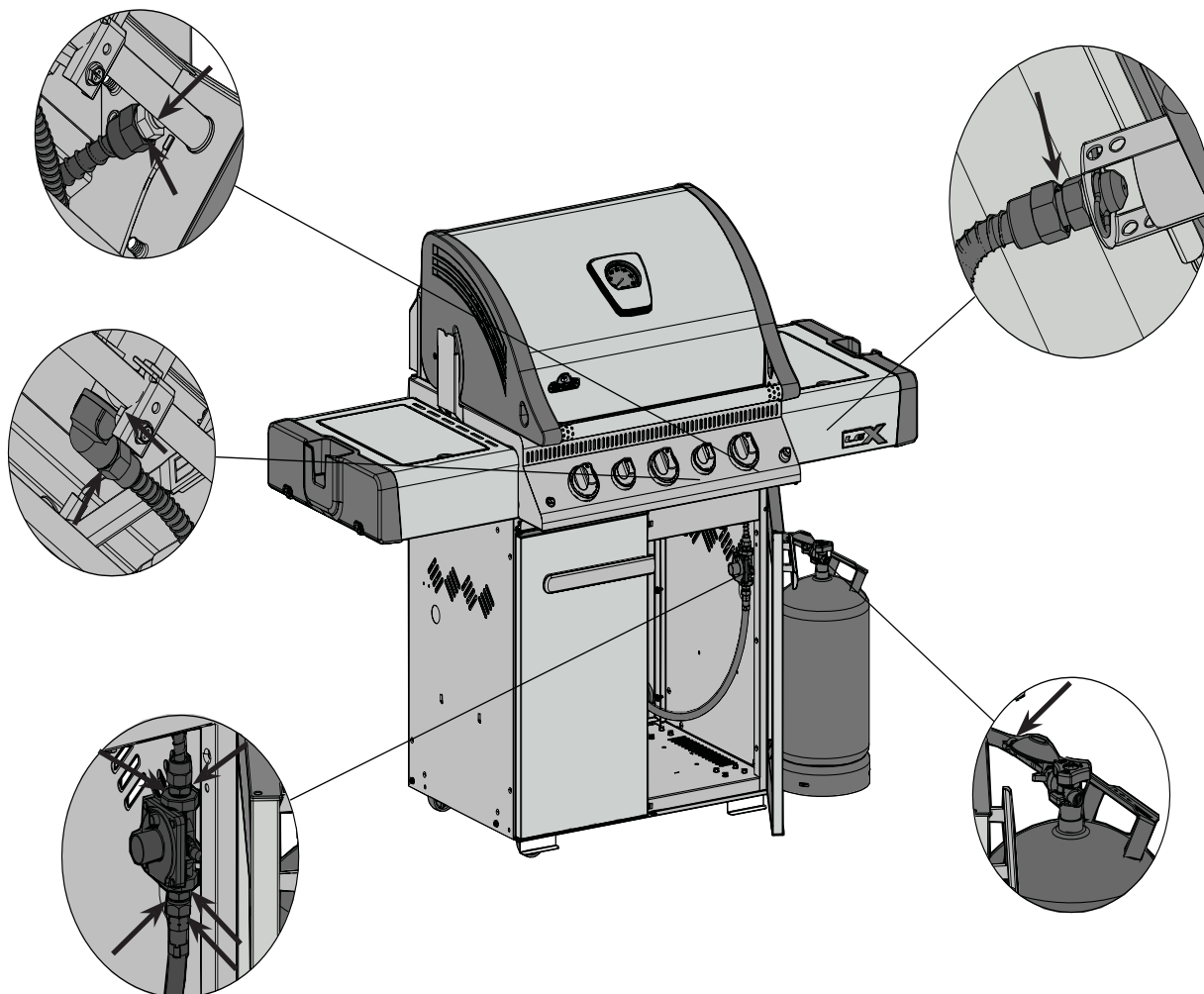


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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.



Lista części

Item	Part #	Description	LEX485
1	N590-0147-GY1SG	bottom shelf	x
2	N475-0236-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
3	N475-0271-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
4	N655-0124-GY1SG	front cabinet support	x
5	N080-0212-GY1SG	stabilizer brackets	x
6	N430-0002	magnetic catch	x
7	N105-0011	door bushings	x
8	N130-0012	revolving caster	x
9	N130-0013	non revolving caster	x
10	N160-0014	grease tray holder	x
11	N710-0062	grease tray aluminium	x
12	N185-0001	grease tray foil	x
13	N590-0164-GY1SG	condiment basket	x
14	N585-0064-GY1SG	heat shield	x
15	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
16	N080-0254G	tank inhibitor	x
17	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x
18	N010-0597	base	x
19	N100-0036	main burner	x
20	N080-0202-M01	main burner cross light bracket	x
21	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
22	N475-0313-GB-DE	control panel	x
23	N010-0614-30	manifold assembly c/w valves	x
24	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
25	N660-0002	switch light	x
26	N357-0013	side burner igniter	x
27	N305-0057-M05	sear plate	x
28	N051-0006	control knob bezel large	x
29	N380-0021-CL	burner control knob large	x
30	N051-0008	control knob bezel small	x
31	N380-0020-CL	burner control knob small	x
32	N200-0089-GY1SG	back cover	x
33	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
34	N010-0501	drip pan	x
35	N105-0001	bushing 7/8"	x
36	N750-0020B	wiring harness led	x
37	N160-0017	clip rear burner tube	x
38	N720-0053	rear burner supply tube	x
39	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
40	N010-0638-M06	hood assembly	x
41	N010-0526P-30	infra red rear burner	x
42	N565-0006	infrared burner screen	x
43	N520-0023	warming rack	x
44	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
45	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
46	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x

Lista części

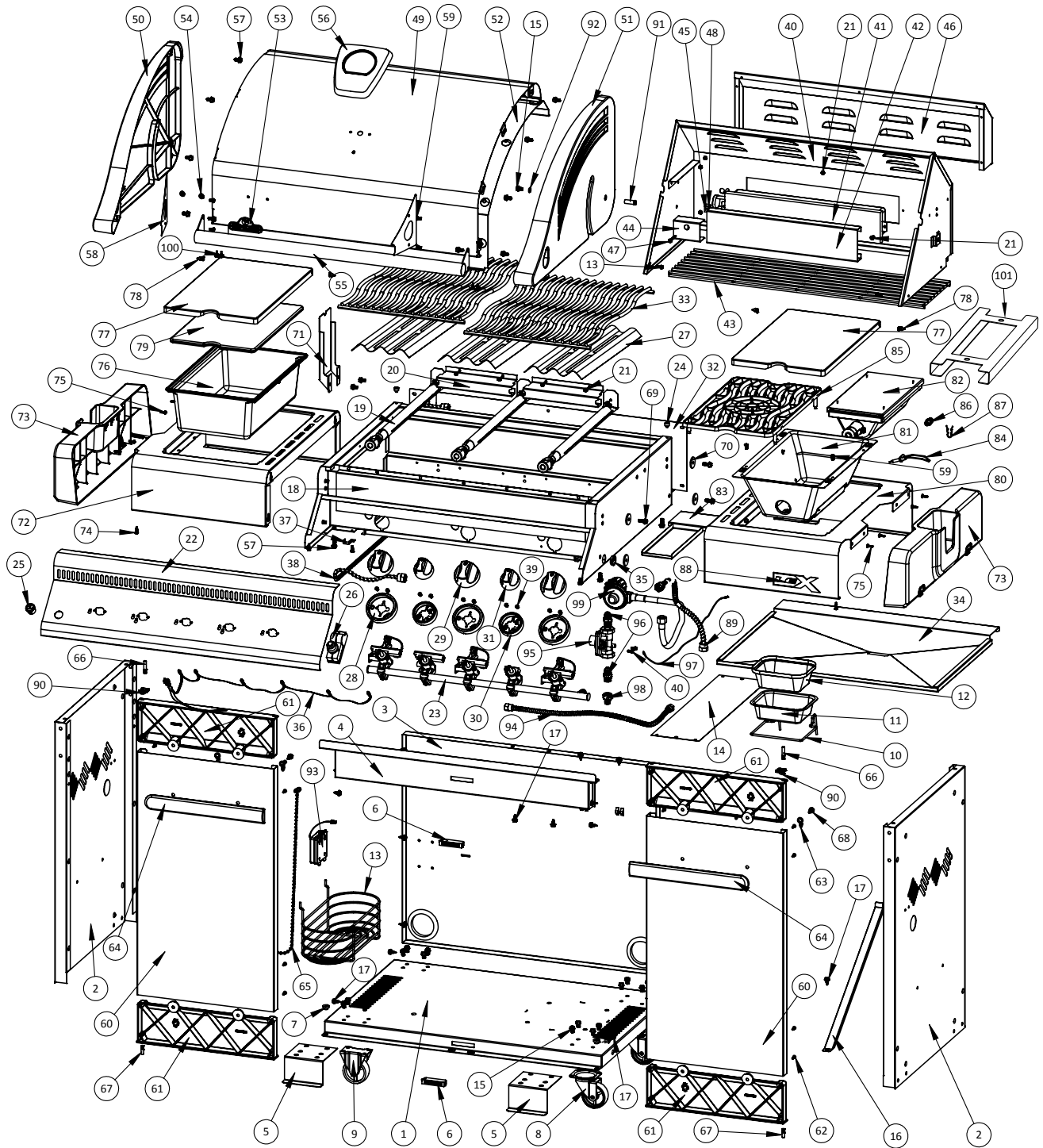
Item	Part #	Description	LEX485
47	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
48	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
49	N335-0042L-M04	stainless steel lid insert	x
50	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
51	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
52	N585-0078	heat shield lid	x
53	N385-0129	NAPOLEON logo	x
54	W450-0005	logo spring clips	x
55	N010-0742	lid handle	x
56	N685-0013	temperature gauge	x
57	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
58	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
59	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
60	N475-0293-M06	door panel	x
61	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
62	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
63	N340-0007	tool hook	x
64	N325-0062	door handle	x
65	N555-0025	lighting rod	x
66	N485-0016	pivot pin door top	x
67	N485-0017	pivot pin door bottom	x
68	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
69	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
70	N735-0001	insulated washer	x
71	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
72	N010-0760-M06	side shelf - left	x
73	N120-0020-GY0TX	LUXIDIO side shelf end cap	x
74	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
75	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
76	N185-0003	ice bucket	x
77	N335-0048-M06	side burner lid	x
78	N485-0009	side burner lid clip	x
79	N590-0189	cutting board	x
80	N010-0722-M06	side shelf - right	x
81	N500-0039	side burner plate	x
82	N010-0662	side burner infra red	x
83	N710-0063	side burner drip pan	x
84	N240-0026	side burner electrode	x
85	N305-0086	side burner grate	x
	N570-0089	side burner grate screw	x
86	N455-0062	side burner orifice #60	x
87	N160-0023	side burner orifice clip	x
88	N385-0241-SER	LEX logo	x
89	N720-0044	manifold flex connector	x
90	N160-0022	clip door pivot pin	x
91	N570-0015	lid pivot screw	x

Lista części

Item	Part #	Description	LEX485
92	N735-0003	1/4" lockwasher	x
93	N190-0001	battery pack	x
94	N720-0055	side burner supply tube	x
95	N530-0021-SER	regulator step down	x
96	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
97	N750-0016	side burner electrode wire	x
98	N255-0014	fitting	x
99	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
100	N510-0013	black silicone bumper	x
101	N080-0358	infra red burner bracket	x
	65233	rotisserie kit -UK	ac
	65232	rotisserie kit - CE	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces)	ac

x - standard

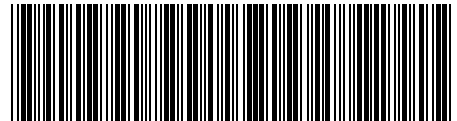
ac - akcesoria



Notes



Notes



N415-0275CE-PL