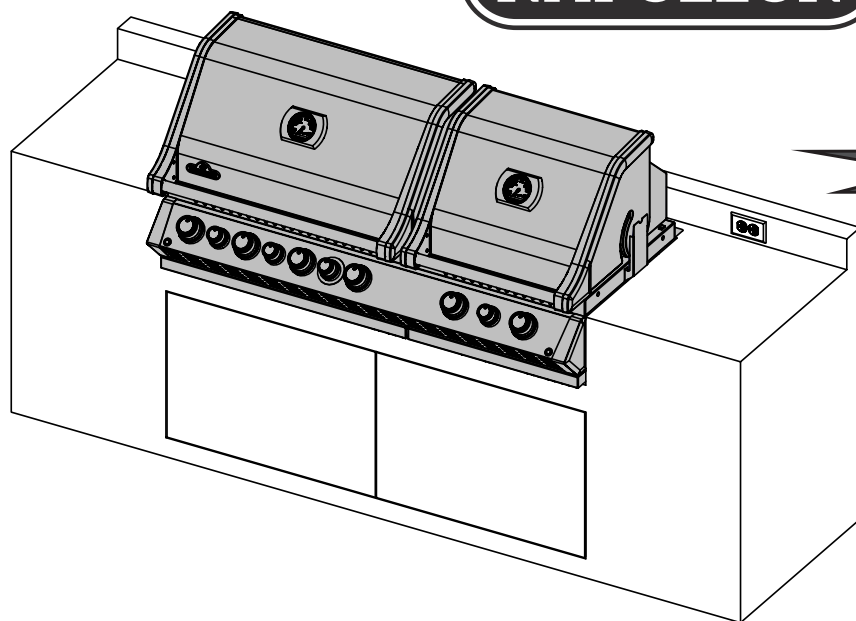
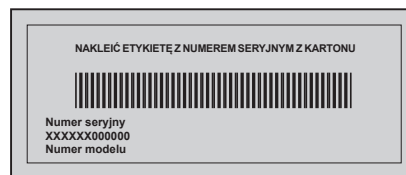


Ten grill gazowy może być używany wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanej przestrzeni i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu lub innego zamkniętego pomieszczenia.



**BIPRO 825-3**



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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

#### **W PRZYPADKU WYCZUCIA GAZU:**

- Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
- Zgaś otwarty płomień.
- Otworzyć pokrywę.
- Jeśli zapach będzie się utrzymywał, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.



### **OSTRZEŻENIE**

Nie próbuj zapalać tego urządzenia bez przeczytania rozdziału "OŚWIETLANIE" w niniejszej instrukcji.

Nie wolno przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia. Nie wolno przechowywać butli LPG niepodłączonej do użytku w pobliżu tego lub innego urządzenia. Jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

Dorośli, a zwłaszcza dzieci, powinni być ostrzeżeni o zagrożeniach związanych z wysokimi temperaturami powierzchni. Małe dzieci powinny być nadzorowane w pobliżu grilla gazowego.

Uwaga dla instalatora: Niniejszą instrukcję należy pozostawić właścicielowi grilla do wykorzystania w przyszłości.



N415-0543CE-PL | B-0 | 07.23.24

Wolf Steel Europe BV  
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel  
The Netherlands  
[eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

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



**OSTRZEŻENIE!** Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Przed uruchomieniem grilla należy przeczytać i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń i instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji.

- Bezpieczne praktyki operacyjne
- Ten grill gazowy musi być zmontowany dokładnie według instrukcji zawartych w podręczniku. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, należy zapoznać się z instrukcją montażu, aby potwierdzić prawidłowy montaż i przeprowadzić wymagane testy szczelności przed uruchomieniem grilla.
- Przed uruchomieniem grilla gazowego należy przeczytać całą instrukcję obsługi.
- Ten grill gazowy może być używany wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu, osłoniętej werandy, altany lub innego zamkniętego obszaru.
- Tego grilla gazowego nie wolno instalować w pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach ani na nich.
- Nie należy umieszczać urządzenia w wietrznych miejscach. Silny wiatr negatywnie wpływa na wydajność gotowania na grillu gazowym.
- W żadnym wypadku nie należy modyfikować tego grilla gazowego.
- Nie używaj urządzenia pod napowietrznymi konstrukcjami palnymi.
- Należy zachować odpowiedni odstęp od materiałów palnych (27" (685 mm) do tyłu urządzenia, 24" (610 mm) do boków). Dodatkowy odstęp 32" (810 mm) jest zalecany w pobliżu sidingów winylowych lub szyb.
- Otwory wentylacyjne obudowy butli muszą być zawsze wolne od zanieczyszczeń.
- Gdy grill gazowy nie jest używany, gaz musi być odcięty od butli z propanem.
- Trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od gorącego grilla, NIE pozwalać dzieciom wspinać się do wnętrza obudowy.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Jeśli obudowa ma pomieścić butlę z propanem, część obudowy ze zbiornikiem musi być wentylowana zgodnie z lokalnymi przepisami i nie może mieć połączenia z wnęką używaną do zamknięcia grilla gazowego. Zbiornik z propanem nie może być przechowywany pod grillem gazowym.
- Gdy butla z propanem jest podłączona do urządzenia, grill gazowy i butla muszą być przechowywane na zewnątrz w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Jeśli grill gazowy ma być przechowywany w pomieszczeniu, połączenie między butlą z propanem a grillem gazowym musi zostać odłączone, a butla wyjęta i przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu niedostępnym dla dzieci. Odłączone butle nie mogą być przechowywane w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. Jeśli wąż jest nadmiernie przetarty lub zużyty albo przecięty, należy go wymienić przed użyciem grilla gazowego na wąż zamienny określony przez producenta grilla.
- Test szczelności urządzenia należy przeprowadzać przed pierwszym użyciem, co roku oraz przy każdej wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.
- Podczas obsługi grilla należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących oświetlenia.
- Podczas włączania zaworu butli zasilającej elementy sterujące palnika muszą być wyłączone.
- Pokrywa powinna być zamknięta podczas wstępnego nagrzewania grilla gazowego.
- Nie pozostawiać grilla bez nadzoru podczas pracy.
- Nie wolno zapalać palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika podczas pracy głównych palników.
- Nie wolno przenosić rozgrzanego lub pracującego grilla.
- Przewód elektryczny i gazowy należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Upewnij się, że płyty do smażenia są prawidłowo umieszczone zgodnie z instrukcjami montażu płyt do smażenia.
- Otwory muszą znajdować się z przodu grilla gazowego (jeśli dotyczy).
- Regularnie czyść tacę na tłuszcz i płyty do smażenia, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, co może prowadzić do pożaru.
- Przed zapaleniem tylnego palnika należy wyjąć ruszt do podgrzewania. Ekstremalne ciepło spowoduje uszkodzenie półki do podgrzewania.
- Okresowo sprawdzaj zwężkę Venturiego palnika na podcierwień pod kątem pajęczyn i innych przeszkód. W przypadku stwierdzenia takich niedrożności należy je całkowicie wyczyścić.
- Nie dopuszczaj do kontaktu zimnej wody (deszcz, zraszacz, wąż itp.) z palnikami ceramicznymi. Duża różnica temperatur może spowodować pękanie płytek ceramicznych.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia.
- Zewnętrzny grill gazowy i jego indywidualny zawór odcinający muszą być odłączone od instalacji gazowej podczas wszelkich testów ciśnieniowych tej instalacji przy ciśnieniu testowym przekraczającym 0,5 psi (3,5 kPa).
- Zewnętrzny grill gazowy musi być odłączony od instalacji gazowej poprzez zamknięcie indywidualnego ręcznego zaworu odcinającego podczas wszelkich testów ciśnieniowych instalacji gazowej przy ciśnieniu testowym równym lub mniejszym niż 1/2 psi (3,5 kPa).

## Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

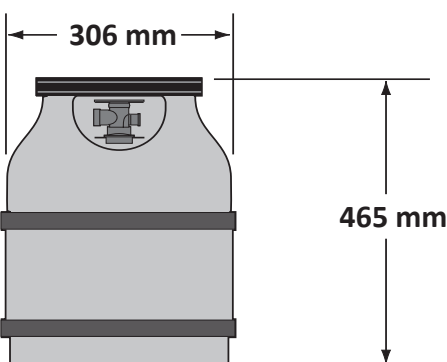
## Butla gazowa

Używaj tylko butli gazowych, które spełniają krajowe i regionalne normy. Dla optymalnej wydajności grill powinien być obsługiwany na propanie. Minimalny rozmiar butli dla urządzeń na butan to 13 kg, a dla urządzeń na propan to 6 kg. Upewnij się, że butla może dostarczyć wystarczająco dużo paliwa do działania urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu.

- Uważaj przy obsłudze zaworu butli.
- Nigdy nie podłączaj butli, która nie spełnia lokalnych norm.
- W obudowie lub blisko urządzenia można przechowywać tylko butle podłączone do urządzenia. Obudowy muszą spełniać wymogi zawarte w paragrafie dotyczącym OGRÓD Z BUDOWANĄ OBOBOWIĄZUJĄCĄ OBOBOWĄ w następnym rozdziale. Zapasowe butle nie mogą być przechowywane w obudowie ani w bliskim sąsiedztwie działającego urządzenia. Butle nie mogą być wystawiane na działanie skrajnego ciepła ani bezpośredniego światła słonecznego.

**Podłączenie butli:** Usuń korek lub zatyczkę z zaworu paliwowego butli. Dokręć regulatorem do zaworu butli. Przed użyciem grilla przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń. Test szczelności musi być przeprowadzany co roku, za każdym razem, gdy podłączasz butlę, lub jeśli jakaś część systemu gazowego zostanie wymieniona.

### Przykładowa Butla



## Wąż gazowy



**OSTRZEŻENIE!** Ten grill gazowy musi być zainstalowany przez licencjonowanego gazownika. Grill gazowy nie może być podłączony do źródła gazu przy użyciu węża, z wyjątkiem podłączenia reduktora butli do instalacji rur. Wzrost temperatury w obudowie może spowodować stopienie węża. Użyj dostarczanego elastycznego łącznika metalowego do podłączenia grilla gazowego do zatwierdzonych rur stalowych, zatwierdzonych rur miedzianych lub zatwierdzonych elastycznych łączników metalowych. Upewnij się, że instalacja jest zgodna ze wszystkimi lokalnymi i krajowymi normami. Cała instalacja dostawcza gazu musi przejść test szczelności przed uruchomieniem grilla gazowego. Przeczytaj instrukcję obsługi, aby uzyskać pełne informacje dotyczące montażu grilla.

- Jeśli producent nie dostarcza w zestawie węża i reduktora, to można używać tylko węża i reduktorów, które spełniają krajowe i regionalne normy.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tłuszczem, innymi gorącymi kroplami czy jakimikolwiek gorącymi powierzchniami na urządzeniu.
- Regularnie sprawdzaj wąż. W przypadku rozdarcia, stopienia lub zużycia, wymień wąż przed użyciem urządzenia.
- Zalecana długość węża to 0,9 m. Wąż nie może być dłuższy niż 1,5 m.
- Upewnij się, że wąż jest pozbawiony skrętów i zakłóceń podczas instalacji.
- Wymień wąż przed datą ważności widoczną na wężu.

## Dane Techniczne

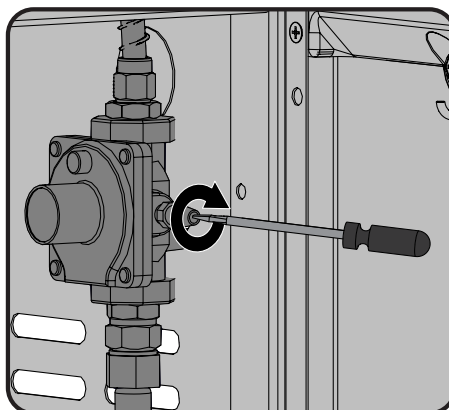
Poniższa tabela zawiera wartości wejściowe dla urządzenia.

Palnik	Rozmiar Otworu	(łącna) Moc Ciepłna (łącna)	Użycie Gazu (łącznie)
	I	I	I
Główny (Płomień)	#60	15,2 kW	1120 g/godz
Główny (Podczerwień)	#60	7,6 kW	560 g/godz
Tyłny	1,25 mm	5,5 kW	400 g/godz
Wędzarnia	#67	2,5 kW	182 g/godz
Podgrzewacz	#67	2,5 kW	182 g/godz

Certyfikowane Gazy / Ciśnienia - Sprawdź tabliczkę znamionową, aby upewnić się, że odpowiada poniższej liście

Kategoria gazu	<sup>1</sup> <sub>3B/P(30)</sub>	<sup>1</sup> <sub>3+(28-30/37)</sub>	<sup>1</sup> <sub>3B/P(37)</sub>	<sup>1</sup> <sub>3B/P(50)</sub>
Rozmiary otworów (patrz powyżej)	I	I	I	I
Gazy / Ciśnienia	Butan i propan przy ciśnieniu 30 mbar	Butan 28-30 mbar, Propan 37 mbar	Butan i propan przy ciśnieniu 37 mbar	Butan i propan przy ciśnieniu 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	PL	AT, CH, DE, SK

Nie ingeruj ani nie modyfikuj regulacji. Używaj tylko regulatorów, które dostarczają ciśnienie wymienione w powyższej tabeli. Grill jest wyposażony w regulator wewnętrzny. Regulator ten ma ciśnienie wyjściowe wynoszące 24,5 mbar dla propanu/butanu i nie może być modyfikowany ani dostosowywany. W przypadku wymiany, używaj tylko regulatora określonego przez producenta.



Ta jednostka zawiera wewnętrzny regulator, który stabilizuje ciśnienie gazu i poprawia wydajność grilla. Regulator ten nie może być dostosowywany. Na boku regulatora znajduje się korek ciśnienia. Może być używany przez wykwalifikowanego serwisanta podczas obsługi grilla, aby sprawdzić, czy regulator działa poprawnie. Śruba w korku ciśnienia musi zawsze być dokładnie przykręcona, z wyjątkiem sytuacji, gdy przeprowadza się test ciśnienia na regulatorze (tylko wykwalifikowany personel serwisowy).

## Instrukcje podłączenia gazu



**OSTRZEŻENIE!** Ten grill jest przeznaczony tylko do obudów niepalnych i musi być instalowany oraz obsługiwany przez kwalifikowanego instalatora zgodnie z lokalnymi przepisami.

**OSTRZEŻENIE!** Ramę obudowy, obudowę i blat muszą wykonywać z niepalnego materiału.

**OSTRZEŻENIE!** Ciśnienie dostarczane do grilla musi być zgodne z tym, co jest podane na tabliczce znamionowej grilla. Jeśli ciśnienie dostawcze jest większe, konieczne jest zainstalowanie regulatora.

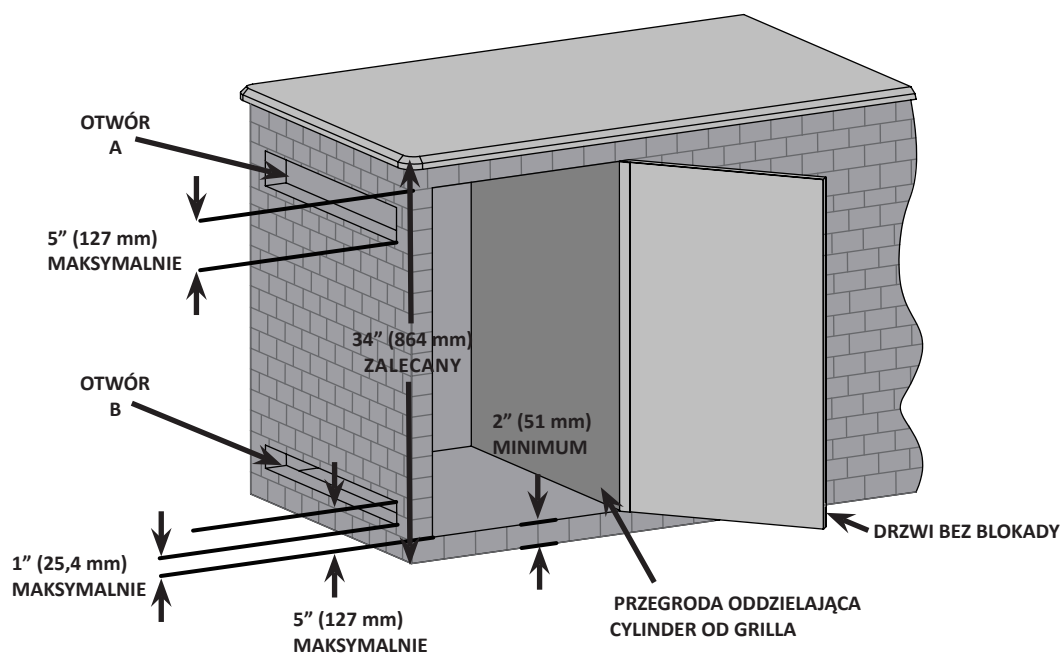
**BUDOWA PODŁĄCZENIA GAZU PROPANOWEGO:** Instalacja rurociągu do grilla gazowego jest odpowiedzialnością instalatora, a rurociąg powinien być umieszczony zgodnie z instrukcjami montażowymi do zabudowy. Dołączono elastyczny łącznik metalowy, aby ułatwić instalację urządzenia. Połącz ten elastyczny łącznik metalowy z końcówką flare na końcu kolektora. Połącz drugi koniec łącznika z rurociągiem gazowym. Upewnij się, że łącznik nie przechodzi przez ścianę, podłogę, sufit ani przegrodę, i jest chroniony przed uszkodzeniem. Nie używaj węża do podłączenia urządzenia, z wyjątkiem podłączenia reduktora butli do systemu rur. Musi być podłączony za pomocą rury stalowej, rury miedzianej lub zatwierdzonego elastycznego łącznika metalowego zgodnego z krajowymi i regionalnymi normami.

Instalacja musi być zgodna z krajowymi i regionalnymi przepisami. Rura dostawcza gazu musi być odpowiednio wymiarowana, aby dostarczyć moc podaną na tabliczce znamionowej, w zależności od długości trasy rurociągu. Jeśli instalujesz palnik boczny, oddzielna linia musi być odgałęziona do jednostki palnika bocznej i wejść do otworu palnika bocznej w określonym miejscu. Jeśli obudowa ma pomieścić butlę propanową, część zbiornika obudowy musi być wentylowana zgodnie z lokalnymi przepisami i nie może mieć połączenia z przestrzenią, w której umieszczony jest grill gazowy. Butla propanowa nie może być przechowywana poniżej grilla gazowego.

**OBUDOWY NA WBUDOWANE BUTLE:** Obudowy na wbudowane butle, które całkowicie otaczają butlę, muszą posiadać oba z poniższych elementów:

1. Co najmniej jedno niezakłócone otwarcie wentylacyjne po stronie zewnętrznej obudowy, usytuowane w odległości nie większej niż 127 mm od góry obudowy. Otwarcie musi mieć łączną wolną powierzchnię większą niż 130 cm<sup>2</sup> dla butli do 9 kg i 195 cm<sup>2</sup> dla butli większej niż 9 kg.
2. Co najmniej jedno otwarcie wentylacyjne po stronie zewnętrznej obudowy, usytuowane w odległości 25,4 mm lub mniej od poziomu podłogi. Otwarcie musi mieć łączną wolną powierzchnię większą niż 65 cm<sup>2</sup> dla butli do 9 kg i 100 cm<sup>2</sup> dla butli większej niż 9 kg. Górna krawędź nie może być wyżej niż 127 mm od poziomu podłogi.

Każde otwarcie musi być wystarczająco duże, aby umożliwić wejście pręta o średnicy 3,2 mm.



ROZMIAR CYLINDRA	POWIERZCHNIA OTWORU A	POWIERZCHNIA OTWORU B
20 lb (9,1 kg)	20in <sup>2</sup> (130cm <sup>2</sup> )	10in <sup>2</sup> (65cm <sup>2</sup> )
30 lb (13,6kg)	30in <sup>2</sup> (195cm <sup>2</sup> )	15in <sup>2</sup> (100cm <sup>2</sup> )

**OSTRZEŻENIE!**

- Zawór(e) cylindra muszą być łatwo dostępne do ręcznego obsługiwania. Drzwi na obudowie umożliwiające dostęp do zaworów cylindra są akceptowalne pod warunkiem, że są niezamknięte na klucz i można je otworzyć bez użycia narzędzi.
- Obudowa cylindra z gazem propan-butan musi izolować cylinder od komory palnika w celu zapewnienia osłony przed promieniowaniem, barierą ogniową oraz ochroną przed obcym materiałem, takim jak gorące krople tłuszczu. Obudowa nie może znajdować się bezpośrednio poniżej grilla.
- Musi być zachowany minimalny odstęp wynoszący 51 mm między podłogą obudowy cylindra z gazem propan-butan a ziemią.
- Obudowa musi być zaprojektowana tak, aby cylinder z gazem propan-butan można było podłączać, odłączać oraz sprawdzać i testować połączenia na zewnątrz obudowy cylindra. Wszelkie połączenia, które mogą zostać zakłócone podczas instalacji cylindra w obudowie, muszą być dostępne do testowania wewnątrz obudowy.



**OSTRZEŻENIE!** Wbudowane jednostki są dostarczane z tacką ociekową, która pomieści tylko minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec pożarom spowodowanym tłuszczem, tacka musi być czyszczona po każdym użyciu.



**OSTRZEŻENIE!** Należy zapewnić dostęp do wnętrza obudowy w celu dokonywania połączeń gazowych.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Przeczytaj wszystkie instrukcje uważnie przed uruchomieniem grilla. Niewłaściwe postępowanie zgodnie z tymi instrukcjami może skutkować pożarem, powodującym poważne obrażenia lub śmierć. Cała instalacja musi być poddana testowi szczelności przed uruchomieniem grilla.

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego



**OSTRZEŻENIE!** Nietrzymanie tych instrukcji może prowadzić do uszkodzenia mienia, obrażeń osobistych lub śmierci.

- 230 - 240V / AC - 50HZ – 0,4A.
- Aby chronić przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu ani wtyczek w wodzie lub innych płynach.
- Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Poczekaaj, aż ostygnie, zanim założysz lub zdejmiesz elementy.
- Nie używaj uszkodzonego przewodu, wtyczki ani uszkodzonego sprzętu do gotowania na zewnątrz. Skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj sprzętu do gotowania na zewnątrz w innych celach niż przeznaczone.
- Podczas podłączania najpierw podłącz wtyczkę do sprzętu do gotowania na zewnątrz, a następnie wtyczkę urządzenia do gniazdka.
- Używaj tylko obwodu zabezpieczonego przerywaczem różnicowoprądowym (GFI) z tym sprzętem do gotowania na zewnątrz.
- Nigdy nie usuwaj wtyczki uziemiającej ani nie używaj z przejściówką z dwoma wtyczkami.
- Używaj tylko przedłużaczy z wtyczką uziemiającą z trzema wtyczkami, o odpowiedniej mocy dla sprzętu i zatwierdzonych do użytku na zewnątrz z oznaczeniem W-A.

## Instrukcje testowania na wycieki



**OSTRZEŻENIE!** Test na wycieki musi być przeprowadzany corocznie oraz za każdym razem, gdy cylinder jest podłączany lub gdy jakaś część systemu gazowego zostanie wymieniona.



**OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnij się, że w okolicy nie ma iskier ani otwartego ognia podczas sprawdzania wycieków. Iskry lub otwarte ognie mogą prowadzić do pożaru, eksplozji, uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



**Testowanie na wycieki:** This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. To musi być wykonane przed pierwszym użyciem, rocznie i za każdym razem, gdy są wymieniane lub serwisowane jakiegokolwiek elementy gazowe. Nie pal podczas wykonywania tego testu i usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testowania na Wycieki, aby sprawdzić obszary. Obróć wszystkie regulatory palników do pozycji wyłączonej. Otwórz zawór dopływu gazu.



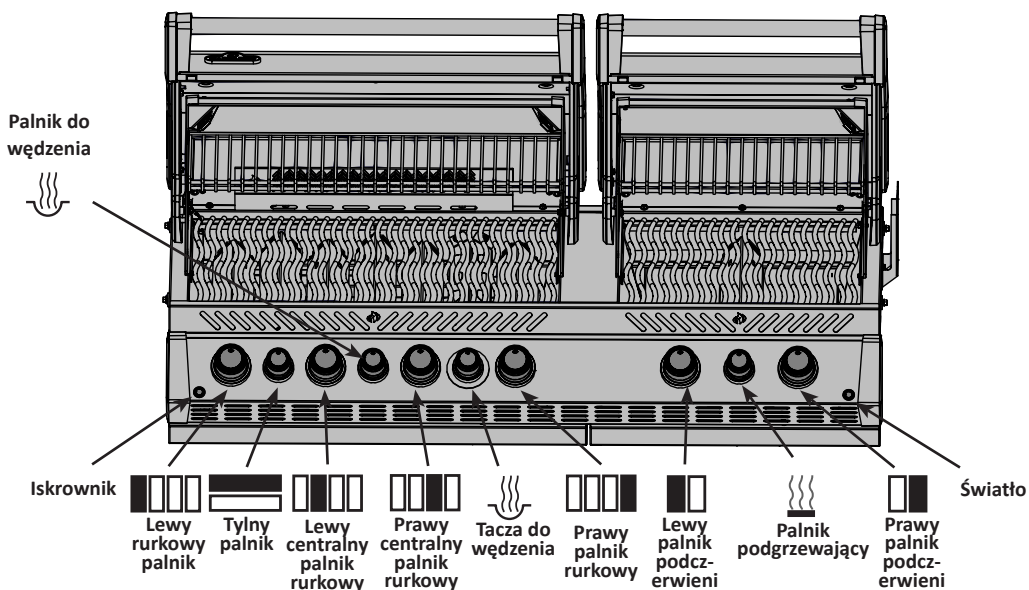
Na wszystkie połączenia i złącza regulatora, węża, kolektorów i zaworów nałóż roztwór w połowie wody i mydła.

Pęcherzyki wskazują na wyciek gazu. Dokręć luzujące się połączenie lub wymień część zalecaną przez dział Obsługi Klienta Napoleon i skonsultuj się z certyfikowanym instalatorem gazowym w celu przeglądu grilla.



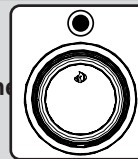
Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast zamknij dopływ gazu**, odłącz go i skonsultuj się z certyfikowanym instalatorem gazowym lub dealerem. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie naprawiony.

# Instrukcje dotyczące oświetlenia



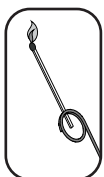
**OSTRZEŻENIE!** Otwórz pokrywę.

Pozycja wyłączona



**OSTRZEŻENIE!** Upewnij się, że wszystkie regulatory palników są w pozycji wyłączona. Powoli otwórz zawór dopływu gazu.

Główny palnik	Zapalenie palnika do wędzenia	Zapalenie tylnego palnika (jeśli jest wyposażony)	Zapalenie palnika bocznego (jeśli jest wyposażony)
1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Wciśnij i przekręć pokrętło głównego palnika do pozycji wysokiej. Jeśli zapali się pilot, nadal naciskaj pokrętło, aż palnik się zapali, a następnie zwolnij je.	2. Naciśnij i obróć pokrętło sterowania palnikiem wędzarni do pozycji wysokiej.	2. Wyjąć półkę do podgrzewania.	2. Naciśnij i obróć pokrętło sterowania palnikiem bocznym do pozycji wysokiej.
3. Jeśli pilot nie zapali się, natychmiast przekręć pokrętło sterowania z powrotem do pozycji "off" i powtórz krok 2 kilka razy.	3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal go zapałką.	3. Naciśnij i obróć pokrętło tylnego palnika do pozycji wysokiej.	3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapalnika do momentu zapalenia się palnika lub zapal zapałką.
4. Jeśli pilot i palnik nie zapalają się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętło sterowania do pozycji "off" i odczekaj 5 minut, aż nadmiar gazu się rozproszy. Powtórz kroki 2 i 3 lub zapal zapałką.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętło sterowania do pozycji "off" i odczekaj 5 minut, aż nadmiar gazu się rozproszy. Powtórz krok 2.	4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk elektronicznego zapalnika, aż zapali się palnik, lub zapal zapałką.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętło sterowania do pozycji "off" i odczekaj 5 minut, aż nadmiar gazu się ulotni. Powtórz krok 2.
5. W przypadku zapalania urządzenia za pomocą zapałki, należy wetknąć zapałkę w dostarczony pręt zapalający. Przytrzymaj zapaloną zapałkę przez grill i płytę do smażenia, obracając odpowiedni zawór palnika do pozycji wysokiej.		5. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętło sterowania do pozycji "off" i odczekaj 5 minut, aż nadmiar gazu się ulotni. Powtórz krok 3.	



**OSTRZEŻENIE!** Nie używaj tylnego palnika podczas pracy z palnikiem głównym.

## Instrukcje dotyczące gotowania

**Pierwsze rozpalenie:** Po pierwszym uruchomieniu grill gazowy wydziela delikatny zapach. Jest to normalny tymczasowy stan spowodowany "wypaleniem" wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie występuje ponownie. Wystarczy uruchomić główne palniki na wysokim poziomie przez około pół godziny.

Nie umieszczaj tego grilla gazowego w wietrznych miejscach. Silny wiatr negatywnie wpływa na wydajność gotowania na grillu gazowym. W ekstremalnych warunkach, gdy silny wiatr wieje bezpośrednio z tyłu urządzenia, ciepło może przedostawać się pod panel sterowania. Może to spowodować, że panel sterowania stanie się bardzo gorący w dotyku, a pokrętła odkształcą się.

NAPOLEON dołącza do urządzenia deflektor wiatru. Pomoże to zapobiec możliwości niewłaściwego gromadzenia się ciepła.



**UWAGA!** NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: nadmierne wypalanie, przedmuchy spowodowane warunkami środowiskowymi, takimi jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

**Korzystanie z palnika głównego:** Podczas smażenia żywności zalecamy wstępne rozgrzanie grilla poprzez uruchomienie wszystkich głównych palników w pozycji wysokiej z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut. Żywność gotowana przez krótki czas (ryby, warzywa) może być grillowana z otwartą pokrywą. Gotowanie z zamkniętą pokrywą zapewni wyższą, bardziej równomierną temperaturę, która może skrócić czas gotowania i bardziej równomiernie upiec mięso. Potrawy, których czas gotowania przekracza 30 minut, takie jak pieczenie, można gotować pośrednio (z palnikiem zapalonym w kierunku przeciwnym do ułożenia potrawy). Podczas gotowania bardzo chudych mięs, takich jak piersi z kurczaka lub chuda wieprzowina, ruszty można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby ograniczyć przywieranie. Gotowanie mięsa z dużą zawartością tłuszczu może powodować jego przypalanie. Aby temu zapobiec, należy przyciąć tłuszcz lub zmniejszyć temperaturę. Jeśli dojdzie do zapłonu, należy odsunąć jedzenie od płomieni i zmniejszyć temperaturę. Pozostaw pokrywę otwartą. Poznaj więcej technik grillowania i pysznych przepisów, kupując książki kucharskie Napoleon.

**Korzystanie z głównego palnika na podczerwień (jeśli jest na wyposażeniu):** Postępuj zgodnie z procedurami zapalania palnika na podczerwień i pracuj na wysokim poziomie przez 5 minut z zamkniętą pokrywą lub do momentu, gdy palniki ceramiczne zaczną świecić na czerwono. Umieść jedzenie na grillu (grillach) i gotuj zgodnie z czasami podanymi w tabeli grillowania na podczerwień. W zależności od upodobań, kontynuuj gotowanie na palnikach podczerwień na wysokim, średnim lub niskim poziomie, często obracając jedzenie, lub umieść jedzenie na niepodświetlonych palnikach, zamknij pokrywę i pozwól, aby temperatura piekarnika powoli zakończyła gotowanie potrawy.



**UWAGA!** Ze względu na intensywne ciepło, jakie zapewniają palniki na podczerwień, żywność pozostawiona bez nadzoru nad palnikami szybko się przypali. Podczas gotowania z palnikami na podczerwień ustawionymi na wysoką temperaturę pokrywa powinna być otwarta. Intensywne ciepło zapewnia odpowiednią temperaturę smażenia nawet przy otwartej pokrywie. Umożliwia to również obserwację żywności, aby zapobiec jej przypaleniu.

**Gotowanie bezpośrednie:** Umieść żywność, która ma być gotowana na grillu bezpośrednio nad żarem. Ta metoda jest zwykle używana do smażenia lub do potraw, które nie wymagają długiego czasu gotowania, takich jak hamburgery, steki, kawałki kurczaka lub warzywa. Żywność jest najpierw podsmażana, aby wchłonąć soki i smak, a następnie temperatura jest obniżana, aby zakończyć gotowanie żywności zgodnie z własnymi preferencjami.

**Gotowanie pośrednie:** Gdy jeden lub więcej palników działa, umieść żywność, która ma być gotowana na grillu nad palnikiem, który nie działa. Ciepło krąży wokół potrawy, gotując ją powoli i równomiernie. Gotowanie przy użyciu tej metody jest bardzo podobne do gotowania w piekarniku i jest zwykle używane do większych kawałków mięsa, takich jak pieczenie, kurczaki lub indyki, ale może być również używane do gotowania żywności, która jest podatna na płomienie lub do wędzenia żywności. Niższe temperatury i wolniejszy czas gotowania skutkują delikatnymi potrawami.

**Korzystanie z tylnego palnika (jeśli jest na wyposażeniu):** Przed użyciem należy zdjąć ruszt do podgrzewania, ponieważ ekstremalne ciepło może go uszkodzić. Należy również usunąć ruszty do gotowania, jeśli przeszkadzają one w roźnie. Tylny palnik jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zestawem rożna dostępnym u sprzedawcy. Patrz instrukcja montażu zestawu rożna.

Aby użyć przeciwwagi - wyjmij silnik rożna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wiszakach wewnątrz grilla. Mięso będzie naturalnie wisieć ciężką stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i obciążnik tak, aby ramię było skierowane do góry. Przesuń przeciwagę do środka lub na zewnątrz, aby zrównoważyć obciążenie i dokręć na miejscu. Ponownie zainstaluj silnik i rozpocznij gotowanie. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zbierać krople do polewania i naturalnie pysznego sosu. W razie potrzeby można dodać płyn do pieczenia. Aby zamknąć soki, najpierw włącz tylny palnik na wysokim ogniu, aż do zrumienienia, a następnie zmniejsz ogień, aby dokładnie ugotować żywność. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrywę należy trzymać zamkniętą. Pieczenie i ptactwo będą idealnie brązowe na zewnątrz i pozostaną wilgotne i delikatne w środku. Na przykład, 3-kilogramowy kurczak z rożna będzie upieczony w około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu. Wyszukaj "rotisserie" w Grill Master Recipes na stronie <https://www.napoleon.com/en/us/grills/recipes>



**UWAGA!** Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują szybkie zniszczenie elementów grilla gazowego, jeśli nie będą regularnie czyszczone. Po zakończeniu gotowania należy zdemontować elementy żożna, dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem i przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu.

**Palnik wędzarniczy:** Palnik wędzarniczy jest przeznaczony do użytku w połączeniu z tacą wędzarniczą. Postępuj zgodnie z instrukcjami zapalania palnika wędzarniczego i włącz palnik wędzarniczy na wysokim poziomie przez 10 minut, zmniejszając ciepło w razie potrzeby. Otwórz szufladę wędzarniczą i umieść niewielką ilość wiórów drewnianych w stałej części tacy wędzarniczej. Ponieważ bardzo łatwo jest “przesadzić z dymem”, przy pierwszych kilku próbach należy używać niewielkich ilości. Aby uzyskać aromat dymu, wystarczy odrobina dymu. Dym unoszący się z urządzenia nie jest pożądany i często pozostawia na żywności osad sadzy, który nie smakuje dobrze. Moczenie drewna przed użyciem spowolni spalanie i zwiększy smak dymu. Drewno do wędzenia występuje w różnych formach, kawałkach, wiórach, pyłe i peletach, występuje również w wielu odmianach (smakach) od jabłka do orzecha włoskiego, z których każda nadaje inny smak. Używaj tylko drewna, o którym wiesz, że nie zostało poddane obróbce, lub lepiej kup je od autoryzowanego sprzedawcy Napoleon.

## Ciepło podczerwone

Większość ludzi nie zdaje sobie sprawy, że najbardziej znane nam źródło ciepła, czyli Słońce, ogrzewa Ziemię głównie za pomocą energii podczerwonej. Jest to forma energii elektro-magnetycznej o długości fali nieco większej niż czerwony koniec spektrum światła widzialnego, ale mniejszej niż fala radiowa. Energia ta została odkryta w 1800 roku przez Sir Williama Herschela, który rozdzielił światło słoneczne na kolory składowe za pomocą pryzmatu. Wykazał on, że większość ciepła w wiązce mieściła się w obszarze widmowym tuż za czerwonym końcem widma, gdzie nie występowało światło widzialne. Większość materiałów łatwo absorbuje energię podczerwoną w szerokim zakresie długości fal, powodując wzrost ich temperatury. To samo zjawisko powoduje, że odczuwamy ciepło, gdy jesteśmy wystawieni na działanie światła słonecznego. Promienie podczerwone ze słońca przemieszczają się przez próżnię kosmiczną, atmosferę i przenikają przez naszą skórę. Powoduje to zwiększoną aktywność molekularną w skórze, co wywołuje wewnętrzne tarcie i generuje ciepło, pozwalając nam odczuwać ciepło.

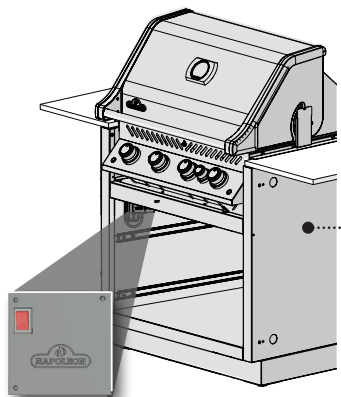
Żywność gotowana na źródłach ciepła podczerwieni jest podgrzewana na tej samej zasadzie. Grillowanie na węglu drzewnym jest naszym najbardziej znanym wyborem do gotowania w podczerwieni. Żarzące się brykiety emitują energię podczerwoną do gotowanej żywności z bardzo niewielkim efektem suszenia. Wszelkie soki lub oleje, które wydostają się z żywności, kapią na węgiel drzewny i odparowują, nadając potrawie pyszny grillowany smak. Palnik na podczerwień Napoleon gotuje w ten sam sposób. W każdym palniku 10 000 portów - każdy z własnym małym płomieniem - powoduje, że powierzchnia płytki ceramicznej świeci na czerwono. Ta poświata emituje ten sam rodzaj ciepła podczerwonego do żywności, co węgiel drzewny, bez kłopotów i bałaganu. Palniki na podczerwień zapewniają również bardziej równomiernie ogrzany obszar, który jest znacznie łatwiejszy do regulacji niż ogień z węgla drzewnego. W celu natychmiastowego smażenia palniki można ustawić na wysoką temperaturę, ale można je również zmniejszyć w celu wolniejszego gotowania. Wszyscy wiemy, jak trudne jest to na węglu drzewnym. Tradycyjne palniki gazowe podgrzewają żywność w inny sposób. Powietrze otaczające palnik jest podgrzewane w procesie spalania, a następnie unosi się do gotowanej żywności. Generuje to niższe temperatury grillowania, które są idealne dla bardziej delikatnych potraw, takich jak owoce morza lub warzywa, podczas gdy palniki na podczerwień Napoleona wytwarzają ostre ciepło dla bardziej soczystych, smaczniejszych steków, hamburgerów i innych mięs. Czasy gotowania i wskazówki można znaleźć w tabeli grillowania na podczerwień.

## Palnik do grillowania na podczerwień

Żywność	Ustawienie sterowania	Czas gotowania	Pomocne sugestie
Stek 1 cal (2,54 cm) grubości	Ustawienie wysokie 2 min. z każdej strony.  Ustawienie wysokie 2 minuty z każdej strony następnie ustawienie średnie.  Ustawienie wysokie 2 min. z każdej strony następnie ustawienie średnie.	4 min - Rare  6 min - Średni  8 min - Dobrze wysmażone	Wybierając mięso do grillowania, należy zwrócić uwagę na rozkład marmurkowego tłuszczu. Tłuszcz działa jak naturalny środek zmiękczający podczas gotowania i utrzymuje wilgotność i soczystość.
Hamburger Grubość 1/2 cala (1,27 cm)	Ustawienie wysokie 2 min. z każdej strony.  Ustawienie wysokie 2 1/2 min. z każdej strony.  Ustawienie wysokie 3 min. z każdej strony.	4 min. – Rare  5 min. - Średni  6 min. - Dobrze wysmażone	Przygotowywanie hamburgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki zmianie grubości kotletów. Aby nadać mięsu egzotyczny smak, spróbuj dodać zrebki o smaku hikory do wędzarni Napoleon.
Kawałki kurczaka	Ustawienie wysokie 2 min. z każdej strony następnie ustawienie średnio-niskie do niskiego.	20-25 min.	Złącze łączące udo i udziec od strony bez skóry powinno być przecięte w 3/4, aby mięso leżało bardziej płasko na grillu. Pomaga to w szybszym i bardziej równomiernym pieczeniu. Aby dodać charakterystyczny smak do gotowania, spróbuj dodać zrebki o smaku mesquite do wędzarni Napoleon, opcjonalne akcesorium.
Kotlety wieprzowe	Średni	6 min. na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety, aby uzyskać delikatniejsze rezultaty.
Żeberka	Wysokie ustawienie przez 5 minut niski do końca	20 minut na stronę często obracać	Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.
Kotlety jagnięce	Wysokie ustawienie przez 5 minut średnie do końca	15 minut na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz bardzo grube kotlety, aby uzyskać delikatniejsze rezultaty.
Hot dogi	Średni - Niski	4-6 min.	Wybierz większe parówki. Przed grillowaniem naciąć skórę wzdłuż.

# Instrukcje dotyczące podświetlenia

## Czujnik ruchu, pokrętła i oświetlenie piekarnika

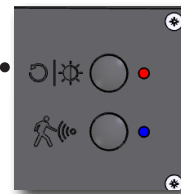


Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na skrzynce sterowniczej. Skrzynka kontrolna powinna znajdować się po lewej stronie wnętrza szafki, na której zamontowano głowicę grilla. (Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale poświęconym instalacji skrzynki sterującej w niniejszej instrukcji).

Włączy się czerwona i niebieska dioda LED. Ustawienia podświetlenia są w trybie **Tryb domyślny**.

**Jasność:** Naciśnij przycisk aby zmienić jasność pomiędzy wysoką (100%), średnią (65%) i niską (35%).

Można to zmienić tylko wtedy, gdy podświetlenie pokrętła jest w trybie białym lub niebieskim



### Czujnik ruchu

- Kontrolki pokrętła i logo pozostaną włączone tak długo, jak długo wykrywany będzie ruch w odległości 1 metra od grilla. Wyłączą się po 15 minutach bezczynności.
- Gdy czujnik ruchu jest włączony (na co wskazuje niebieska dioda LED), można włączać i wyłączać oświetlenie piekarnika za pomocą przełącznika przełącznik.
- Naciśnij przycisk aby wyłączyć czujnik.
- Teraz wszystkie światła są sterowane za pomocą przełącznika.
- Oświetlenie piekarnika wyłączy się po dwóch godzinach.
- Jeśli czujnik ruchu jest wyłączony (OFF), pokrętła i oświetlenie logo również wyłączą się po dwóch godzinach.



## Tryby podświetlenia

Tryb domyślny

- Tryb podświetlenia pokrętła Niebieski
- Wysoka jasność
- Czujnik ruchu jest włączony

Tryby podświetlenia pokrętła

- Niebieski
  - Biały
  - Zielony- tryb spektrum kolorów
- Jasność można regulować tylko w tych trybach

**Wybór trybu podświetlenia pokrętła** przytrzymując przycisk aby przełączyć z niebieskiego na biały i z białego na zielony.

Zwolnij go w wybranym trybie.

**Powrót do trybu domyślnego:** przytrzymując przycisk przez 2 sekundy.

## Wybór koloru

- Gdy pokrętła znajdują się w trybie **Tryb spektrum kolorów** pokrętła i logo będą powoli przechodzić przez spektrum kolorów, zaczynając od zielonego.
- **Szybko naciśnij Dwa razy** aby zatrzymać widmo na dowolnym wybranym kolorze. Naciśnij ponownie dwa razy, aby kontynuować zmianę kolorów..

## Podświetlenie logo ON/OFF

- Podświetlenie logo i pokręteł działa jako zestaw, ale można również wyłączyć podświetlenie logo, pozostawiając włączone podświetlenie pokręteł.
- **Kliknij dwukrotnie przycisk**  aby w dowolnym momencie wyłączyć podświetlenie logo. **Dwukrotne kliknięcie**  ponownie, aby włączyć je ponownie.
- Jeśli urządzenie zostanie wyłączone i ponownie włączone (głównym wyłącznikiem zasilania), kontrolka logo powróci do trybu domyślnego.



# Instrukcje czyszczenia



**OSTRZEŻENIE!** Podczas serwisowania grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.



**OSTRZEŻENIE!** Aby uniknąć poparzeń, konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny. Unikaj niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone. Grill należy czyścić w miejscu, w którym roztwory czyszczące nie uszkodzą tarasów, trawników ani patio. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części tego grilla gazowego. Nie używaj samoczyszczącego się piekarnika do czyszczenia rusztów lub innych części grilla gazowego. Sos barbecue i sól mogą powodować korozję i szybkie niszczenie elementów grilla gazowego, o ile nie będą regularnie czyszczone.



**Uwaga:** Stal nierdzewna ma tendencję do utleniania się lub plamienia w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w obszarach przybrzeżnych i innych trudnych warunkach, takich jak ciepła, bardzo wilgotna atmosfera wokół basenów i wanien z hydromasażem. Plamy te mogą być postrzegane jako rdza, ale można je łatwo usunąć lub im zapobiec. Aby zapobiec powstawaniu i usuwaniu plam, należy myć wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej i chromowane co 3-4 tygodnie lub tak często, jak to konieczne, przy użyciu świeżej wody i/lub środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

**Ruszty i półka do podgrzewania:** Ruszty i półkę do podgrzewania najlepiej czyścić mosiężną szczotką drucianą podczas okresu podgrzewania. W przypadku uporczywych plam można użyć wełny stalowej. Jest rzeczą normalną, że ruszty ze stali nierdzewnej (jeśli są na wyposażeniu) odbarwiają się trwale w wyniku regularnego użytkowania ze względu na wysoką temperaturę powierzchni do gotowania.

**Panel sterowania:** Tekst na panelu sterowania jest wydrukowany bezpośrednio na stali nierdzewnej i przy odpowiedniej konserwacji pozostanie ciemny i czytelny. Do czyszczenia panelu należy używać wyłącznie ciepłej wody z mydłem. Nigdy nie stosuj ściernych środków czyszczących na powierzchniach ze stali nierdzewnej, zwłaszcza na zadrukowanej części panelu sterowania, ponieważ nadruk będzie się stopniowo ścierał.

**Czyszczenie wnętrza grilla gazowego:** Zdejmij ruszty do gotowania. Użyj mosiężnej szczotki drucianej, aby wyczyścić luźne zanieczyszczenia z boków odlewu i pod pokrywą. Zeskrob płyty do wyszukiwania za pomocą szpachli lub skrobaka i użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu. Za pomocą mosiężnej szczotki drucianej usuń pozostałości z palników. Zmieść wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza grilla gazowego do tacki ociekowej.



**OSTRZEŻENIE!** Urządzenia do zabudowy są dostarczane z tacą ociekową, która zatrzymuje tylko minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec pożarom tłuszczów, tacę należy czyścić po każdym użyciu.

**Tacka ociekowa:** Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe. Tacę ociekową należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu. Tłuszcz i nadmiar kropli przedostają się do tacki ociekowej znajdującej się pod grillem gazowym. Aby wyczyścić tacę ociekową, należy wysunąć ją z grilla. Nigdy nie wykładaj tacki ociekowej folią aluminiową, piaskiem lub innym materiałem, ponieważ może to uniemożliwić prawidłowy przepływ tłuszczu. Tacę należy zeskrobać za pomocą szpachli lub skrobaka.

**Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla:** Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach grilla Napoleon. Spowoduje to zarysowanie wykończenia. Zewnętrzne powierzchnie grilla należy czyścić ciepłą wodą z mydłem, gdy metal jest jeszcze ciepły w dotyku. Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej użyj środka do stali nierdzewnej lub nieściernego środka czyszczącego. Zawsze wycieraj zgodnie z kierunkiem słoików. Z czasem części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu, zwykle do złotego lub brązowego odcienia. To odbarwienie jest normalne i nie wpływa na działanie grilla. Z elementami z emalii porcelanowej należy obchodzić się z dodatkową ostrożnością. Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i może odpryskiwać w przypadku uderzenia. Emalia uzupełniająca jest dostępna u sprzedawcy grilla Napoleon.

**Światła:** Powierzchnia soczewki może być czyszczona ciepłą wodą z mydłem i miękką, czystą szmatką. W przypadku uporczywych plam można użyć niewielkiej ilości środka odtłuszczającego. Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować lub uszkodzić soczewkę.

## Instrukcje konserwacji

Zalecamy, aby ten grill gazowy był co roku dokładnie sprawdzany i serwisowany przez wykwalifikowanego serwisanta.

Przez cały czas utrzymuj obszar grilla gazowego wolny od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy. Nie wolno blokować przepływu powietrza wentylacyjnego i powietrza do spalania. Otwory wentylacyjne obudowy butli (znajdujące się po bokach wózka oraz z przodu i z tyłu dolnej półki) powinny być wolne od zanieczyszczeń.



**OSTRZEŻENIE!** Podczas czyszczenia grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

**OSTRZEŻENIE!** Przed przystąpieniem do serwisowania należy wyłączyć gaz u źródła i odłączyć urządzenie. Aby uniknąć możliwości poparzenia, konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny. Test szczelności należy przeprowadzać co roku i za każdym razem, gdy wymieniany jest jakikolwiek element instalacji gazowej lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

**Palnik:** Palnik jest wykonany z grubościennej stali nierdzewnej 304, ale ekstremalne ciepło i korozyjne środowisko mogą powodować korozję powierzchni. Można ją usunąć za pomocą mosiężnej szczotki drucianej.

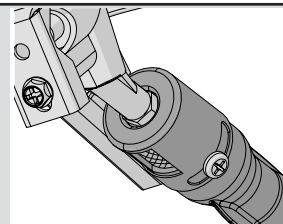
**UWAGA!** Uwaga na pająki.

Zapach propanu i gazu ziemnego przyciąga pająki i owady. Palnik jest wyposażony w siatkę przeciw owadom na żaluzji powietrza, która zmniejsza prawdopodobieństwo budowy gniazd owadów wewnątrz palnika, ale nie eliminuje całkowicie problemu. Gniazdo lub pajęczyna może spowodować, że palnik będzie palił się delikatnym żółtym lub pomarańczowym płomieniem lub wywołać pożar (cofnięcie się płomienia) na przesłonie powietrza pod panelem sterowania. Aby wyczyścić wnętrze palnika, należy zdjąć go z grilla gazowego: Odkręcić śruby mocujące palnik do tylnej ściany. Przesuń palnik do tyłu i do góry, aby go wyjąć.

**Czyszczenie:** Do czyszczenia wnętrza palnika należy używać elastycznej szczotki do zwężki Venturiego. Wyrzuć wszelkie luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu. Sprawdź, czy porty palnika i otwory zaworów nie są zablokowane. Porty palnika mogą się z czasem zamknąć z powodu pozostałości po gotowaniu i korozji, użyj otwartego spinacza do papieru lub dostarczonego wiertła do konserwacji portów, aby je wyczyścić. Wywierć zablokowane otwory za pomocą tego wiertła w małej wiertarko-wkrętarce akumulatorowej. Porty są łatwiejsze do wyczyszczenia, jeśli palnik jest zdjęty z grilla, ale można to również zrobić przy zainstalowanym palniku. Nie zginaj wiertła podczas wiercenia otworów, ponieważ spowoduje to złamanie wiertła. To wiertło jest przeznaczone wyłącznie do otworów palnika, a nie do mosiężnych otworów (dysz), które regulują przepływ do palnika. Należy uważać, aby nie powiększyć otworów. Upewnij się, że siatka przeciw owadom jest czysta, szczelna i wolna od kłaczek lub innych zanieczyszczeń

**Ponowna instalacja:** Aby ponownie zainstalować palnik, należy wykonać procedurę w odwrotnej kolejności. Sprawdź, czy zawór wchodzi do palnika podczas instalacji. Załóż mocowanie płyty wyszukiwania i/lub dokręć śruby, aby zakończyć ponowną instalację.

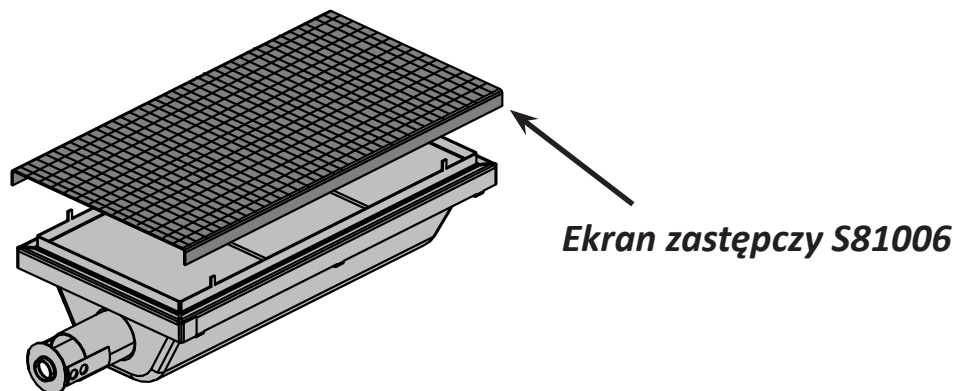
**OSTRZEŻENIE!** Podczas ponownej instalacji palnika po czyszczeniu bardzo ważne jest, aby zawór/kryza weszła do rury palnika przed zapaleniem grilla gazowego. Jeśli zawór nie znajduje się wewnątrz rury palnika, może dojść do pożaru lub wybuchu.



**Ochrona palników na podczerwień:** Palniki na podczerwień grilla są zaprojektowane tak, aby zapewnić długą żywotność, jednak należy zachować ostrożność, aby zapobiec pękaniu ich ceramicznych powierzchni. Pęknięcia spowodują nieprawidłowe działanie palników. Poniżej przedstawiono kilka przyczyn pęknięć i kroków, które można podjąć, aby ich uniknąć. Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem tych kroków nie są objęte gwarancją na grill.

1. Uderzenia twardymi przedmiotami - Nigdy nie dopuszczaj do uderzania twardymi przedmiotami w ceramikę. Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów i akcesoriów do lub z grilla.
2. Kontakt z wodą lub innymi płynami - zimne płyny stykające się z gorącymi powierzchniami ceramicznymi mogą spowodować ich pęknięcie. Nigdy nie wlewaj wody do grilla w celu ugaszenia płomienia. Jeśli ceramika lub wnętrze palnika zostaną zamoczone, gdy nie są używane, późniejsza praca palnika może wytworzyć parę, która może wytworzyć ciśnienie wystarczające do pęknięcia ceramiki. Powtarzające się moczenie ceramiki może również spowodować jej pęcznienie i rozszerzanie się. To rozszerzenie powoduje nadmierny nacisk na ceramikę, co może spowodować jej pęknięcie i kruszenie.
  - i) Nigdy nie wlewaj wody do grilla w celu kontrolowania płomieni.
  - ii) Nie próbuj używać palników na podczerwień na otwartej przestrzeni podczas deszczu.
  - iii) W przypadku znalezienia stojącej wody w grillu (z powodu narażenia na opady deszczu, zraszacze itp.), należy sprawdzić ceramikę pod kątem ewentualnych śladów nasiąknięcia wodą. Jeśli ceramika wydaje się być mokra, zdejmij palnik z grilla. Odwróć go do góry nogami, aby spuścić nadmiar wody i przenieś do pomieszczenia w celu dokładnego wysuszenia.

3. Nieprawidłowa wentylacja gorącego powietrza z grilla - aby palniki działały prawidłowo, gorące powietrze musi mieć możliwość wydostania się z grilla. Jeśli gorące powietrze nie może się wydostać, palniki mogą zostać pozbawione tlenu, co spowoduje ich cofanie się. Jeśli taka sytuacja będzie się powtarzać, ceramika może pęknąć. Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania metalem (np. rusztem lub dużą patelnią).
4. Nieprawidłowe czyszczenie - Nie czyść płyty ceramicznej szczotką drucianą. Jeśli na palniku zbierają się zanieczyszczenia, należy zapalić palnik i pracować na wysokiej mocy przez 5 minut z otwartą pokrywą, umożliwiając wypalenie zanieczyszczeń.



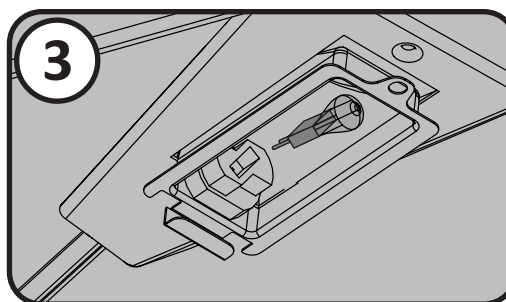
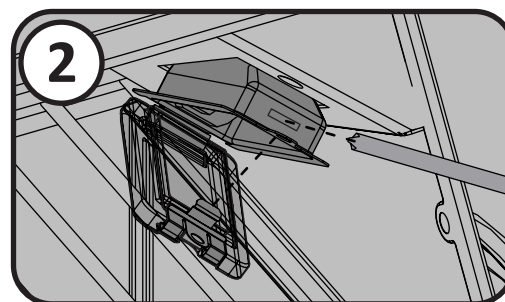
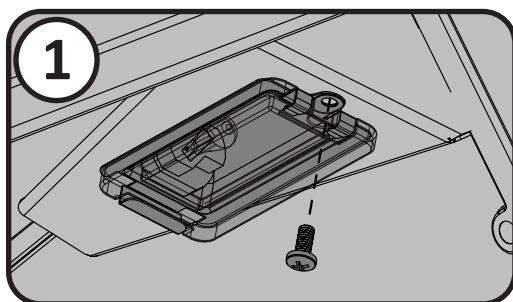
**OSTRZEŻENIE!** Wąż regulatora (jeśli dotyczy): Sprawdź, czy w wężu nie ma przetarć, nadtopień, przecięć i pęknięć. Jeśli występuje którykolwiek z tych stanów, nie używaj grilla gazowego. Wymianę części należy zlecić sprzedawcy grilla gazowego Napoleon lub wykwalifikowanemu instalatorowi gazowemu.

**Odlewy aluminiowe:** Odlewy należy okresowo czyścić ciepłą wodą z mydłem. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenianie powierzchni aluminiowych. Objawia się to białymi plamami na odlewach. Aby odnowić te obszary, należy je najpierw wyczyścić i lekko przeszliować drobnym papierem ściernym. Przetrzyj powierzchnię, aby usunąć wszelkie pozostałości i pomaluj farbą do grilla o wysokiej temperaturze. Chroń otaczające obszary przed nadmiernym rozpyleniem. Postępuj zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi utwardzania.



**OSTRZEŻENIE!** Podczas wymiany żarówki halogenowej w wewnętrznym oświetleniu grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne.

**Światła:** Aby wymienić żarówkę halogenową w grillu, należy najpierw wyjąć soczewkę z obudowy światła. Aby wyjąć soczewkę z obudowy, odkręć śrubę Philips mocującą obudowę. Wyciągnij soczewkę z obudowy (wraz z metalowym wspornikiem). **Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi rękami. Olej z opuszków palców skróci żywotność żarówki.** W rękawiczkach delikatnie wyciągnij starą żarówkę z gniazda i wymień ją na nową. Ponownie zamontuj soczewkę, zatrzaskując ją z powrotem w obudowie i wygnij wypustki z przodu obudowy z powrotem na swoje miejsce.



## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Niskie ciepło/ niski płomień po ustawieniu zaworu w pozycji wysokiej.	W przypadku propanu - niewłaściwa procedura zapalania.  W przypadku gazu ziemnego - niewymiarowy przewód zasilający.  W przypadku obu gazów - nieprawidłowe podgrzewanie wstępne.	Upewnij się, że procedura rozpalamia jest dokładnie przestrzegana. Po włączeniu zaworu zbiornika wszystkie zawory grilla gazowego muszą znajdować się w pozycji wyłączonej. Zbiornik należy włączać powoli, aby wyrównać ciśnienie. Patrz instrukcje zapalania.  Rura musi być zwymiarowana zgodnie z przepisami instalacyjnymi.  Rozgrzewaj grill na obu głównych palnikach przez 10 do 15 minut.
Nadmierne rozbłyski / nierównomierne ciepło.	Nieprawidłowo zainstalowane płyty grzewcze.  Nieprawidłowe podgrzewanie.  Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu na płytkach do smażenia i w tacce ociekowej.	Patrz instrukcje montażu.  Rozgrzewaj grill z włączonymi palnikami głównymi przez 10 do 15 minut.  Regularnie czyść płyty do smażenia i tacę ociekową. Nie wykładaj patelni folią aluminium. Patrz instrukcje czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, czemu towarzyszy zapach gazu.	Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia w palniku.	Dokładnie wyczyść palnik, wyjmując go. Patrz ogólne instrukcje konserwacji.
Palniki tylne i boczne nie zapalają się za pomocą zapalnika, ale zapalają się za pomocą zapałki.	Rozładowana bateria / lub nieprawidłowo zainstalowana.  Luźny przewód elektrody lub przewody zacisków przełącznika.	Wymienić na wytrzymały akumulator klasy premium.  Sprawdź, czy przewód elektrody jest mocno dociśnięty do zacisku z tyłu zapalnika. Sprawdź, czy przewody prowadzące od modułu do wyłącznika zapłonu (jeśli jest na wyposażeniu) są mocno dociśnięte do odpowiednich zacisków.
Palnik główny nie zapala się za pomocą zapalnika, ale zapala się za pomocą zapałki.	Jet-fire wylot jest brudny lub zatkany.	Wyczyść wylot płomienia za pomocą szczotki z miękkim włosiem.
Brzęczący regulator.	Normalne zjawisko w gorące dni.	Nie jest to wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami regulatora i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla gazowego. Wibrujące regulatory nie będą wymieniane.
Palniki nie zapalają się wzajemnie.	Zanieczyszczone lub skorodowane wsporniki świateł poprzecznych.	W razie potrzeby należy je wyczyścić lub wymienić.
“Farba” wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub okapu.	Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	Nie jest to wada. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe i nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha, tworząc odłamki przypominające farbę, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie. Patrz instrukcje czyszczenia.
Burner output on Moc palnika na ustawieniu “wysokim” jest zbyt niska. (Hałas i trzepoczący niebieski płomień na powierzchni palnika).	Brak gazu.  Zaciśnięty wąż zasilający.  Zanieczyszczony lub zatkany otwór  Pajęczyny lub inne substancje w zwężce Venturiego.	Sprawdź poziom gazu w butli z propanem.  W razie potrzeby zmienić położenie węża zasilającego.  Wyczyść otwór palnika.  Wyczyść zwężkę Venturiego.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Palnik na podczerwień (jeśli jest na wyposażeniu) miga z powrotem (podczas pracy palnik nagle wydaje głośniejszy dźwięk "szumu", po którym następuje ciągły dźwięk typu dmuchania i gaśnię).	<p>Płytki ceramiczne przeciążone tłuszczem i osadem. Porty są zatkane.</p> <p>Palnik przegrzał się z powodu niewystarczającej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta rusztem lub patelnią).</p> <p>Pęknięta płytka ceramiczna.</p> <p>Nieszczelna uszczelka otaczająca płytkę ceramiczną lub uszkodzenie spawu w obudowie palnika.</p>	<p>Wyłączyć palnik i pozostawić do ostygnięcia na co najmniej dwie minuty. Ponownie zapalić palnik i palić na wysokim ogniu przez co najmniej pięć minut lub do momentu, gdy płytki ceramiczne będą równomiernie żarzące się na czerwono].</p> <p>Upewnić się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest zakryte przez przedmioty lub akcesoria. Wyłączyć palnik i pozostawić do ostygnięcia na co najmniej dwie minuty, a następnie ponownie rozpaść.</p> <p>Pozostawić palnik do ostygnięcia i dokładnie sprawdzić, czy nie ma pęknięć. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą produktów Napoleon w celu zamówienia zamiennego zespołu palnika.</p> <p>Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem firmy Napoleon, aby uzyskać instrukcje dotyczące zamawiania zamiennego zespołu palnika.</p>
Pilot nie zapala się. (jeśli na wyposażeniu)	<p>Brak gazu.</p> <p>Przeszkoda w otworze pilota.</p> <p>Poluzowany lub odłączony przewód elektrody.</p> <p>Zanieczyszczona elektroda pilota.</p> <p>Pilot jest rzeczywiście zapalony.</p>	<p>Po obróceniu pokrętki pilota do pozycji wysokiej należy odczekać około 20-30 sekund, aby powietrze oczyściło przewód doprowadzający gaz, jednocześnie naciskając zapalnik. Napełnić butlę propanem. Podczas początkowej konfiguracji lub po napełnieniu zbiornika najlepiej jest zapalić jeden z palników rurowych przed zapaleniem palnika pilotowego. Umożliwi to szybsze dotarcie gazu do zaworów na kolektorze.</p> <p>Wyczyść kryzę pilota.</p> <p>Wymień przewód prowadzący.</p> <p>Wyczyść elektrodę pilota..</p> <p>Płomień pilota, zwłaszcza w urządzeniach na gaz ziemny, jest bardzo trudny do zauważenia. Umieść dłoń 1 cal (2,5 cm) nad powierzchnią grilla nad palnikiem pilotowym, aby wyczuć ciepło.</p>
Nie działa podświetlenie i zapłon palnika bocznego/tylnego	<p>Zasilanie elektryczne jest wyłączone.</p> <p>Grill nie otrzymuje zasilania elektrycznego</p>	<p>Sprawdź przerwę w dostawie prądu w swojej okolicy.</p> <p>Upewnij się, że grill jest podłączony między ścianą a listwą zasilającą grilla.</p> <p>Upewnij się, że czerwony wskaźnik jest <b>WŁĄCZONY</b> w pudełku sterującym.</p> <p>Sprawdź, czy bezpiecznik na przewodzie w szafie nie jest uszkodzony.</p>
Zapalnik, oświetlenie piekarnika i szafki działają, ale oświetlenie pokrętki nie świeci się po włączeniu przełącznika zasilania.	<p>Czujnik ruchu nie działa poprawnie.</p> <p>Przewód zestykowy nie działa poprawnie.</p>	<p>Upewnij się, że niebieski wskaźnik jest <b>WŁĄCZONY</b>.</p> <p>Włącz czujnik ruchu, klikając przycisk detektora ruchu.</p> <p>Jeśli niebieski wskaźnik jest <b>WŁĄCZONY</b>, wymień czujnik ruchu.</p> <p>Wymień przewód zestykowy panelu sterującego.</p>
Podświetlenie pokrętki i przełącznika działa prawidłowo, ale zapłon palnika bocznego/tylnego nie działa.	<p>Włącznik zapalacza nie działa poprawnie.</p> <p>Blok zapalacza nie działa poprawnie.</p>	<p>Wymień włącznik zapalacza, jeśli dioda na włączniku świeci się po włączeniu przełącznika światła.</p> <p>Sprawdź połączenie włącznika wewnątrz panelu sterującego, jeśli nie ma światła na włączniku po jego włączeniu.</p> <p>Wymień blok zapalacza, jeśli włącznik świeci się, a słychać trzaski iskier.</p>
Podświetlenie, ale nie można zapalić bocznego lub tylnego palnika, nawet gdy słychać iskrzenie.	Odstęp między elektrodami jest zbyt duży lub zbyt mały.	<p>Dostosuj odstęp między dwoma ząbkami elektrody palnika bocznego, gdy palnik boczny nie zapala się.</p> <p>Dostosuj odstęp między elektrodą a palnikiem tylnej części, gdy palnik tylny nie zapala się.</p>
Kontrolki pokrętki i przełącznika migają osiem razy w odstępach 0,5 sekundy, a następnie gasną.	Baterie są niskie.	Wymień baterie.

**ZACHOWAJ PARAGON JAKO DOWÓD ZAKUPU, ABY POTWIERDZIĆ  
GWARANCJĘ.**

## Zamawianie Części Zamiennech

### *Informacje o gwarancji*

MODEL: \_\_\_\_\_

DATA ZAKUPU: \_\_\_\_\_

NUMER SERYJNY: \_\_\_\_\_

### ***(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)***

Skontaktuj się bezpośrednio z lokalnym dystrybutorem (odwołaj się do listy dystrybutorów dostarczonej razem z grillem) w celu zamówienia części zamiennych lub złożenia reklamacji.

Przed skontaktowaniem się z rozwiązaniem specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com).

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.

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 dla własnego bezpieczeństwa. Pomimo podejmowanych starań, aby proces montażu przebiegał bezproblemowo i bezpiecznie, charakterystyczną cechą wykonanych ze stali elementów jest to, że krawędzie i narożniki mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia przy nieprawidłowym obchodzeniu się z nimi.

**OSTRZEŻENIE!** Materiały budowlane i pył murarski mogą powodować uszkodzenia powierzchni jednostek i akcesoriów. Najlepszym rozwiązaniem jest instalacja komponentów po zakończeniu wszystkich prac budowlanych i gruntownym uprzątnięciu placu budowy. Jeśli komponenty muszą zostać zainstalowane przed zakończeniem prac budowlanych, wystawione powierzchnie muszą być przykryte, aby zapobiec korozji. Wszystkie powierzchnie muszą być oczyszczone po zakończeniu budowy. Nie używaj kwasu solnego do czyszczenia materiałów murarskich z żadnych powierzchni. Wapno zawarte w niektórych materiałach budowlanych jest wyjątkowo żrące. Podczas okresu utwardzania (1-2 miesiące) zaleca się nałożenie poleru ze stali nierdzewnej lub wosku (dopuszczalny jest wosk samochodowy), aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi z materiałamiwapniowymi.

### Rozpoczęcie

1. Wymij wszystkie panele wózka, elementy montażowe i głowicę grilla z kartonu. Otwórz pokrywę i usuń wszelkie komponenty umieszczone wewnątrz. Skorzystaj z listy części, aby upewnić się, że wszystkie niezbędne elementy są zawarte.
2. Nie niszc opakowania, dopóki grill nie zostanie w pełni zmontowany i działa zgodnie z Twoimi oczekiwaniami.
3. Zmontuj grill w miejscu, gdzie ma być używany, połóż karton lub ręcznik, aby chronić elementy przed zgubieniem lub uszkodzeniem podczas montażu.
4. **Większość elementów ze stali nierdzewnej jest dostarczana z ochronną warstwą plastikową, którą trzeba usunąć przed użyciem grilla. Ochronna warstwa została usunięta z niektórych części podczas procesu produkcji i może pozostawić pozostałość, którą można odczuć jako rysy lub plamy. Aby usunąć pozostałość, intensywnie przetrzyj stal nierdzewną w tym samym kierunku co stoję..**
5. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami w kolejności, w jakiej są przedstawione w tym podręczniku.
6. Do umieszczenia głowicy grilla w obudowie potrzebne są dwie osoby.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu, działania grilla, lub jeśli brakuje lub są uszkodzone jakieś części, prosimy o kontakt z naszym Działem Rozwiązań dla Klienta pod numerem 1-866-820-8686 w godzinach od 9:00 do 17:00 (czasu wschodniego).

### NARZĘDZIA WYMAGANE DO MONTAŻU (narzędzia nie są dołączone)



10 mm

## WYMIARY OTWORU DLA JEDNOSTKI WBĄZOWANEJ

MODEL	OPENING DIMENSIONS			NOTES
	W	D	H	
BIPRO825	52 3/8 cala (1330 mm)	20 5/8 cala (524 mm)	8 7/8 cala (225 mm)	
PALNIK BOCZNY N370-0504 -LPG	12 3/4 cala (324 mm)	16 1/2 cala (419 mm)	4 1/2 cala (114 mm)	Należy zapewnić otwarcie o powierzchni co najmniej <b>32 cm<sup>2</sup></b> dla powietrza spalania palnika bocznego..



**OSTRZEŻENIE!** Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do obudów niepalnych i musi być instalowany oraz serwisowany przez kwalifikowanego instalatora zgodnie z miejscowymi przepisami.

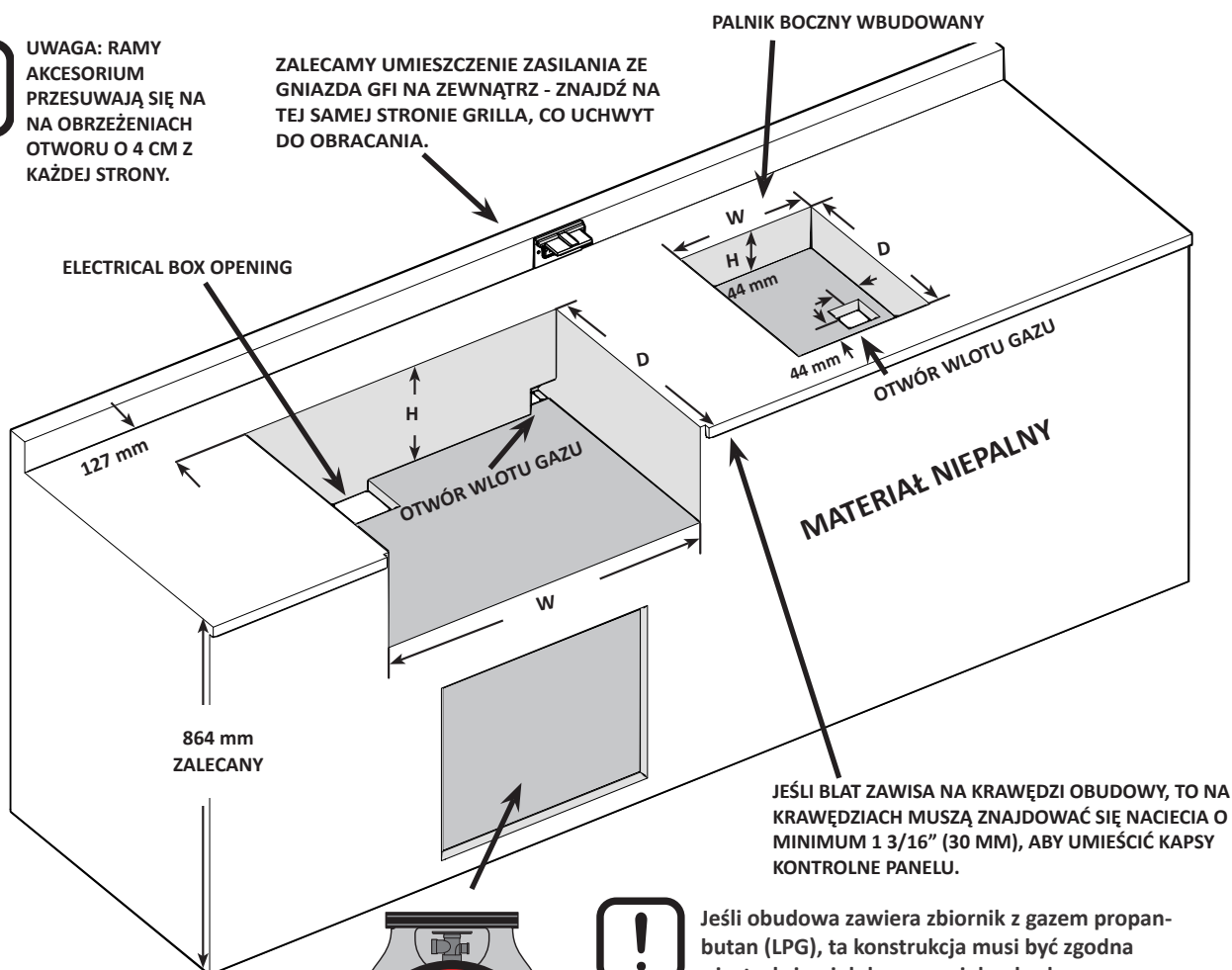


**OSTRZEŻENIE!** Obudowy muszą być wykonane z materiałów niepalnych (certyfikowanych jako klasa A zgodnie ze standardem EN 13501-1).



UWAGA: RAMY AKCESORIUM PRZESUWAJĄ SIĘ NA NA OBRZEŻENIACH OTWORU O 4 CM Z KAŻDEJ STRONY.

ZALECAMY UMIESZCZENIE ZASILANIA ZE GNIAZDA GFI NA ZEWNĄTRZ - ZNAJDŹ NA TEJ SAMEJ STRONIE GRILLA, CO UCHWYT DO OBRACANIA.

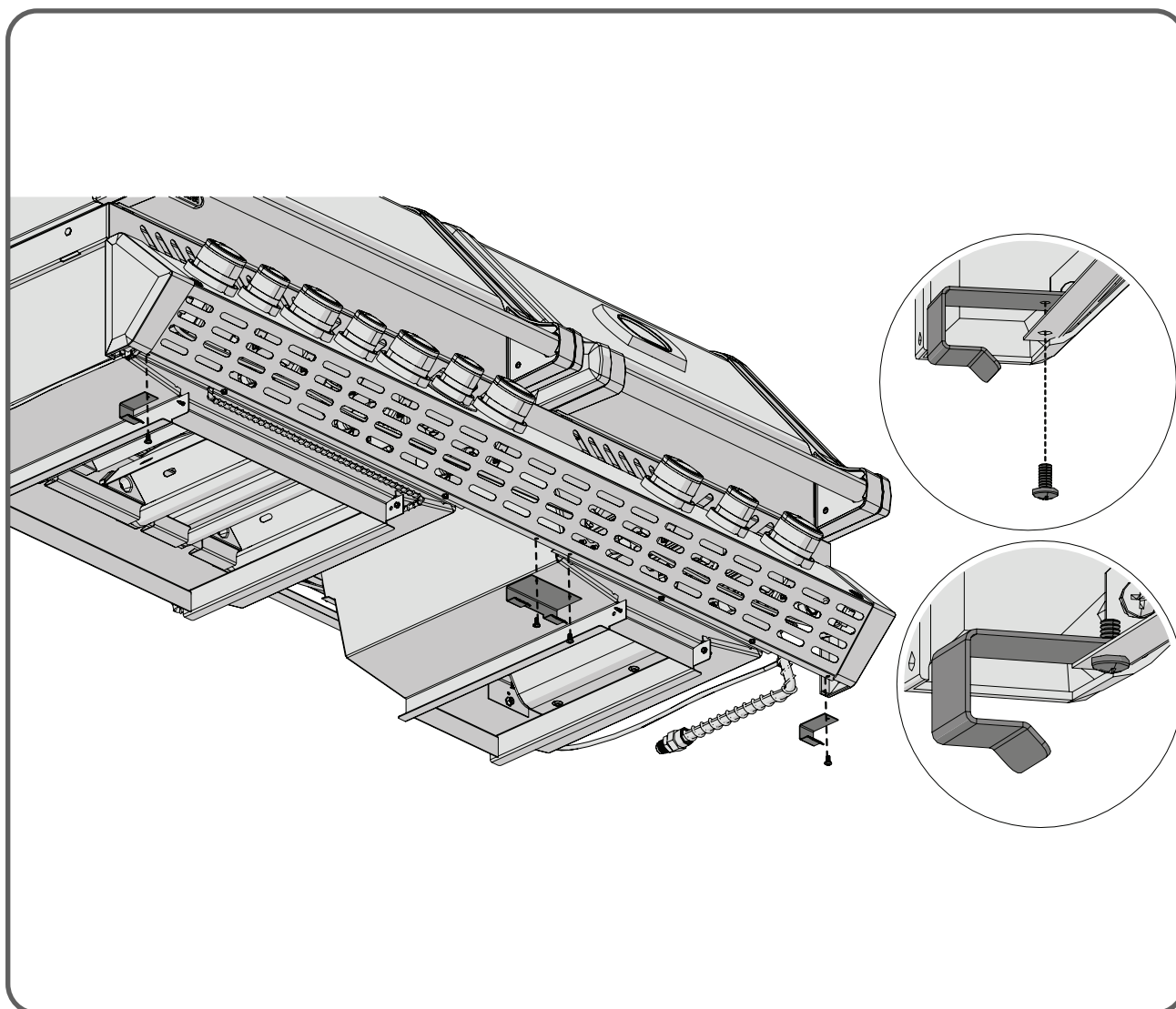
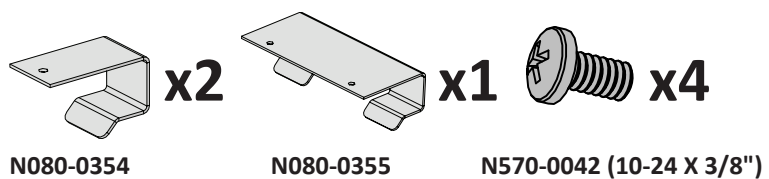


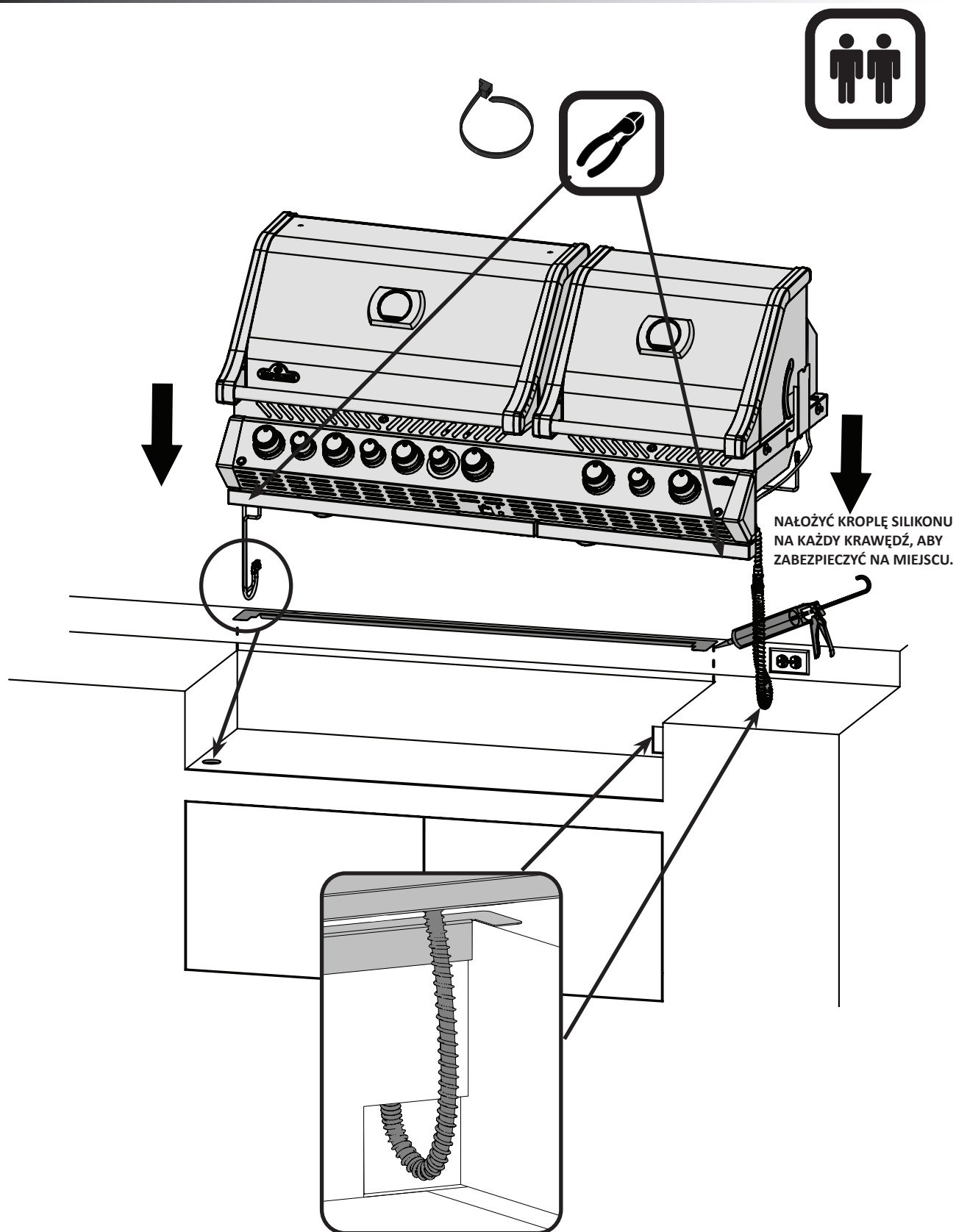
Jeśli obudowa zawiera zbiornik z gazem propanbutan (LPG), ta konstrukcja musi być zgodna z instrukcjami dołączonymi do obudowy z wbudowanym zbiornikiem. Odniesienie znajdziesz w sekcji „Podłączenie gazu”.

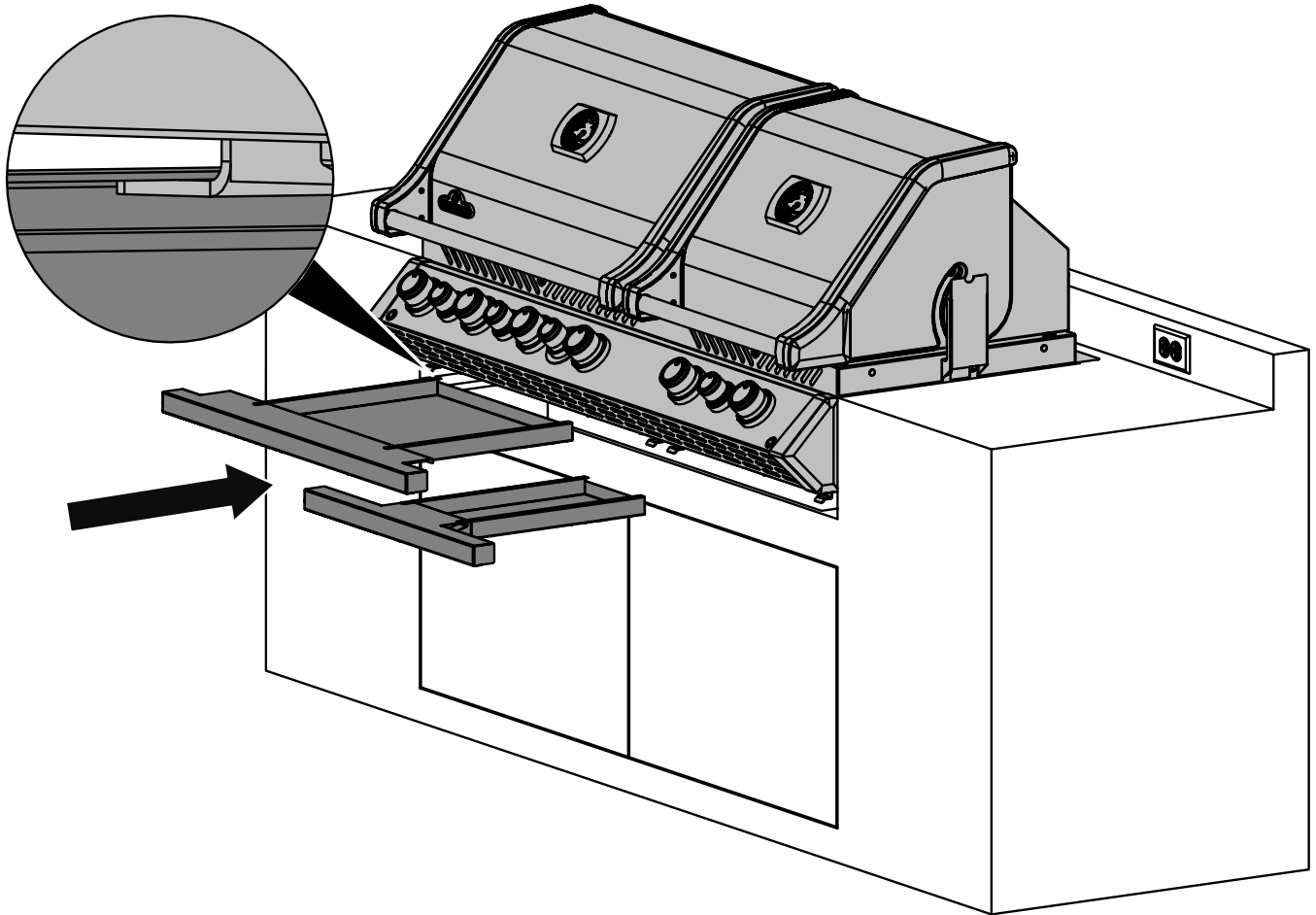


**OSTRZEŻENIE!** STELAŻ SZAFKI, SZAFKA I BLAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE Z MATERIAŁU NIEPALNEGO.

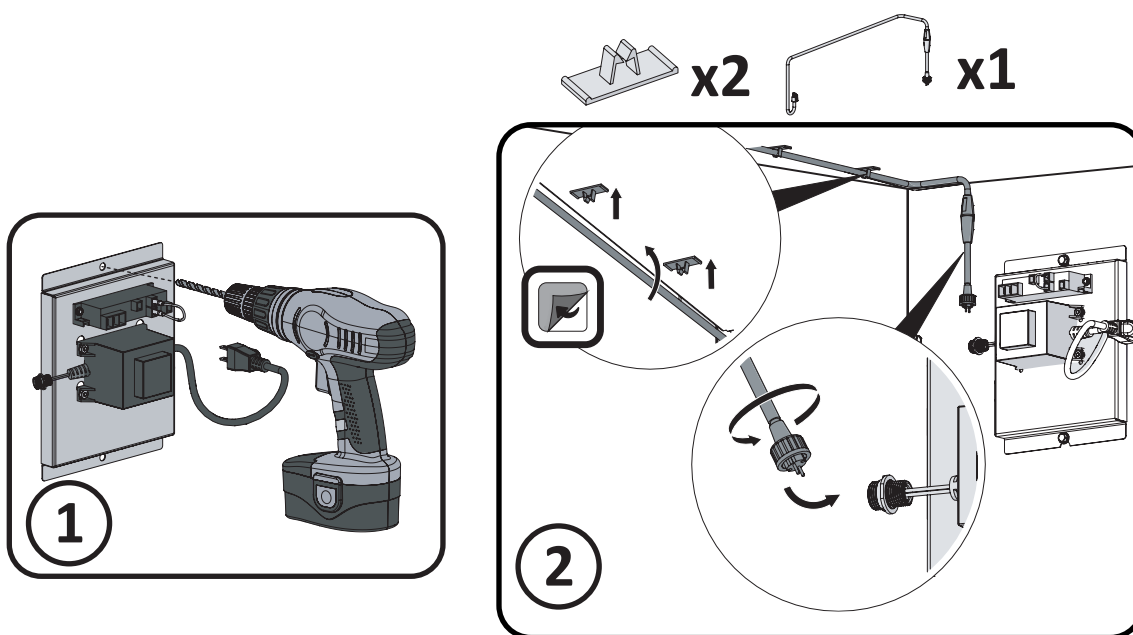
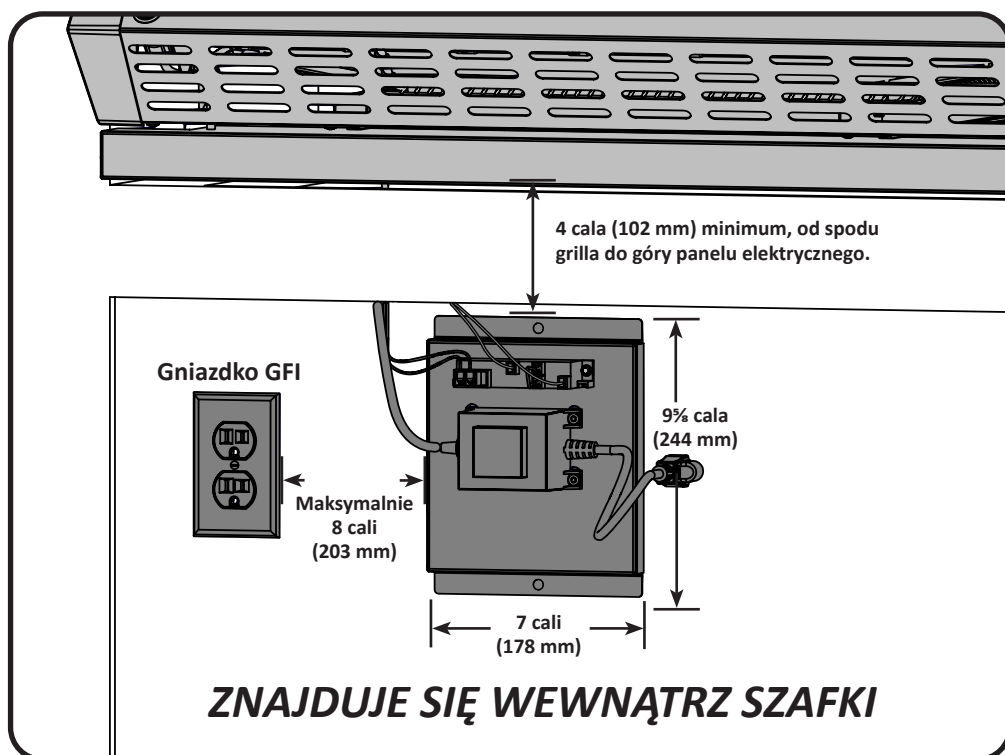








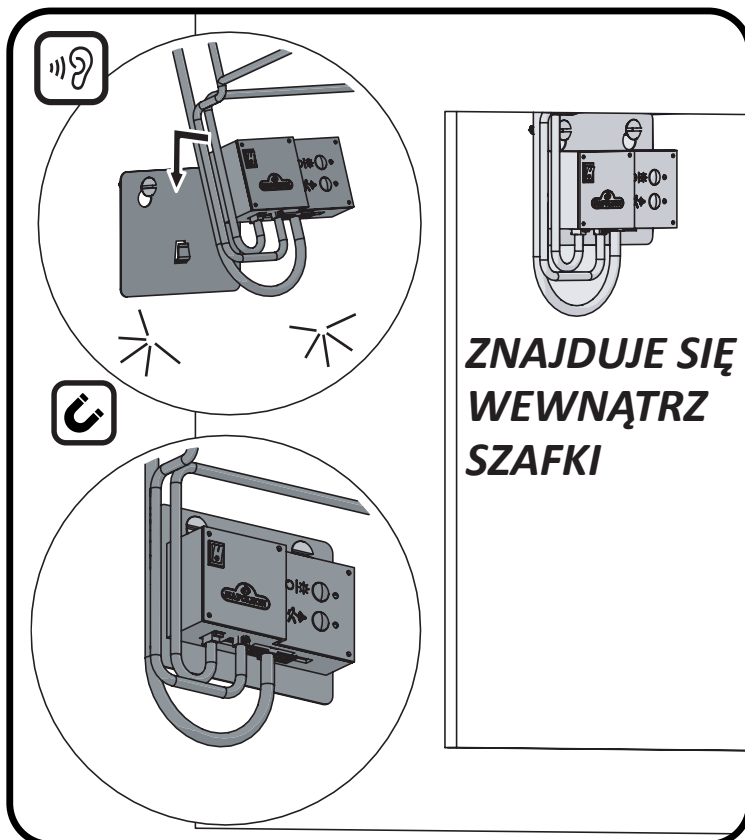
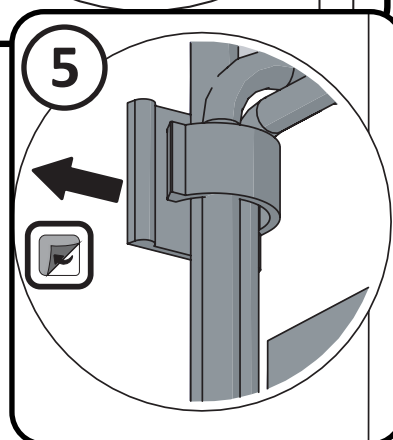
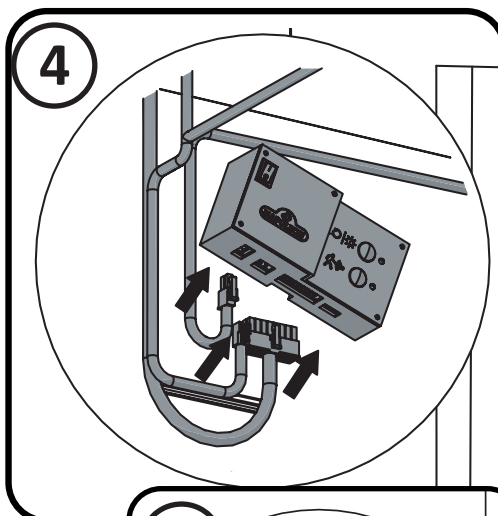
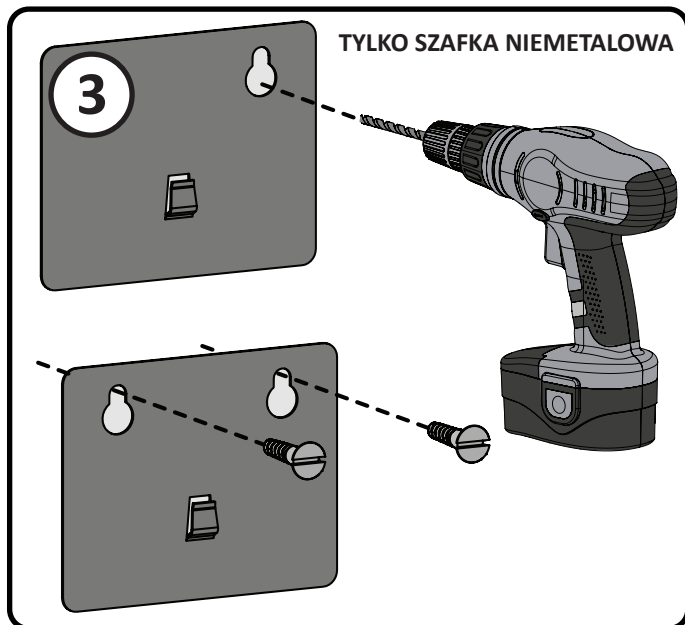
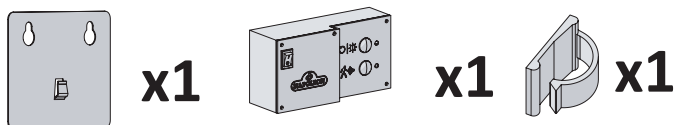
# INSTRUKCJE DLA WBUDOWANEGO BIPRO825

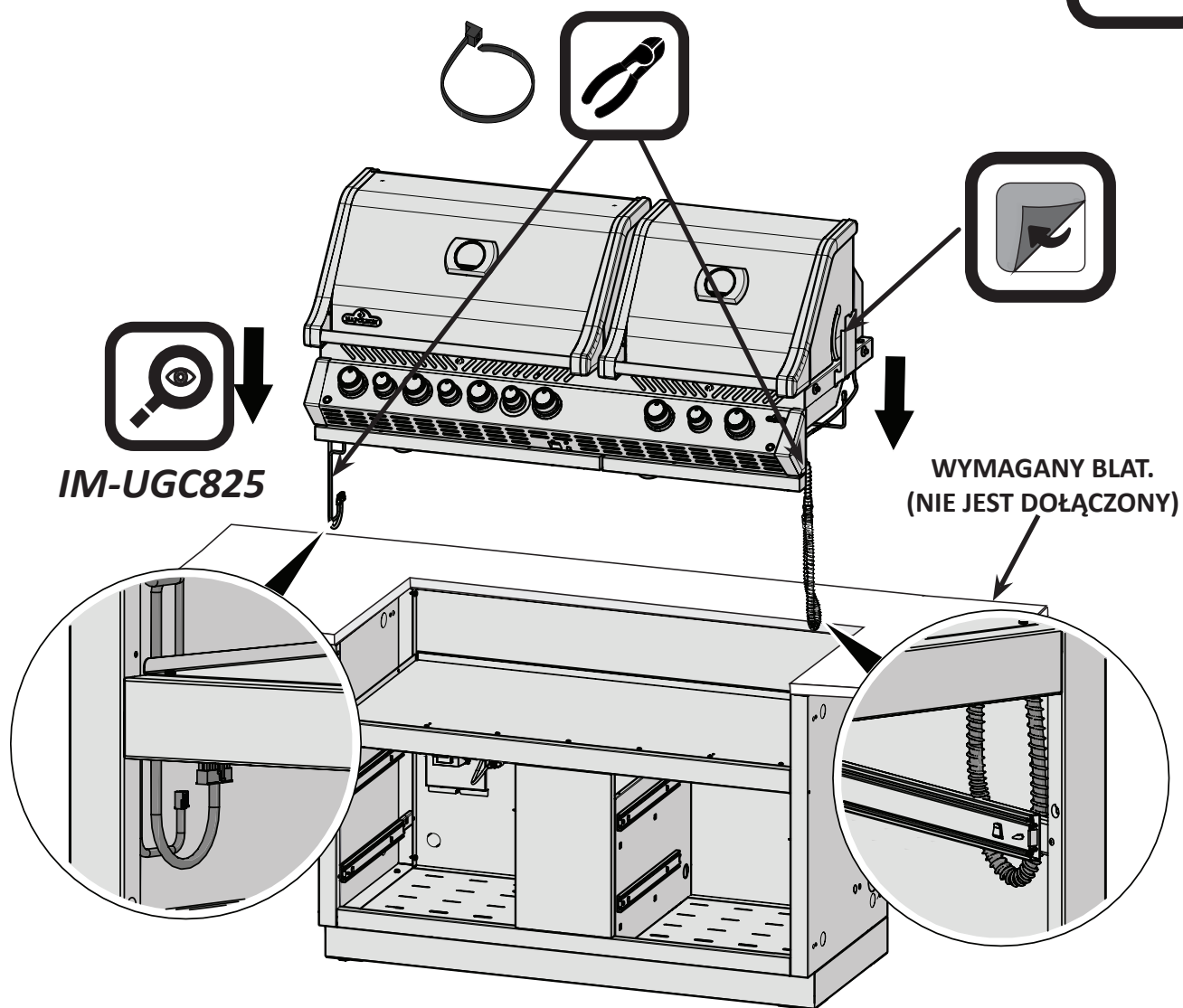


**OSTRZEŻENIE!** Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do zniszczenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

Systemy elektryczne grilla są wcześniej zmontowane w pudełku elektrycznym, które musi być zamontowane co najmniej 4 cale (102 mm) poniżej dolnej części grilla, zgodnie z ilustracją. Przymocuj pudełko elektryczne do wnętrza obudowy, upewniając się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.

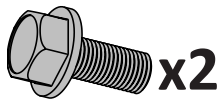
Podłącz zasilanie do gniazda zabezpieczonego przed zwarcim doziemnym (GFI). Nigdy nie usuwaj wtyczki uziemiającej ani nie używaj z adapterem dwuwtykowym.







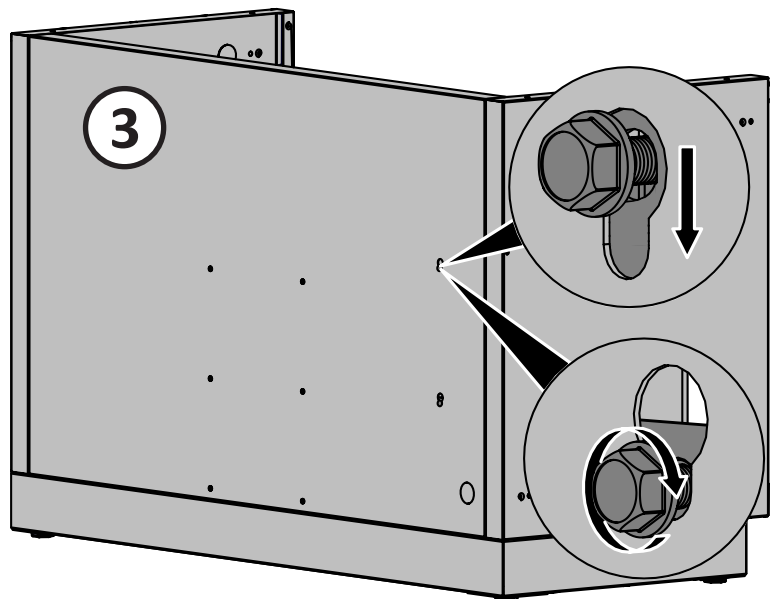
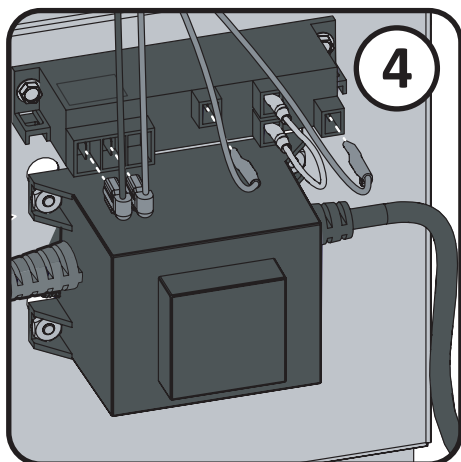
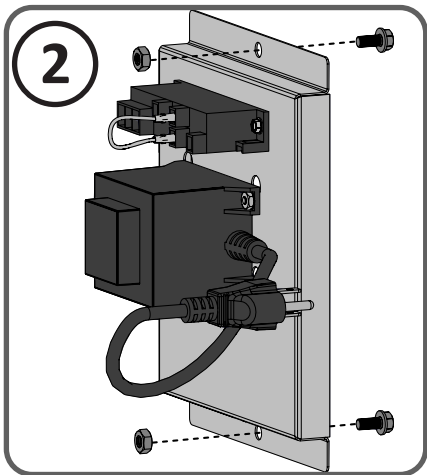
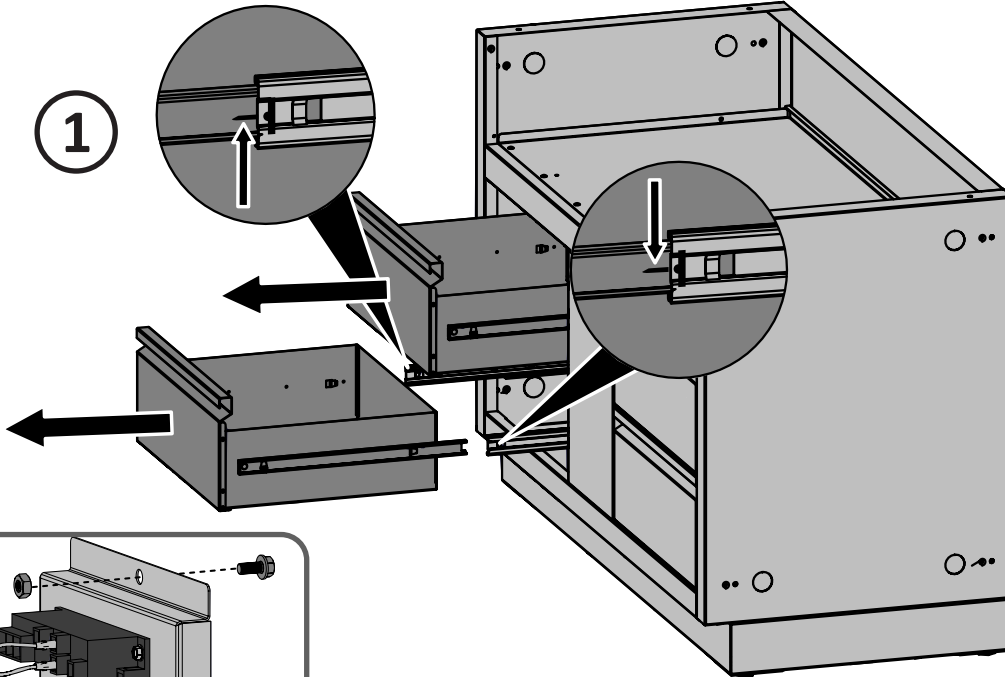
**IM-UGC825**

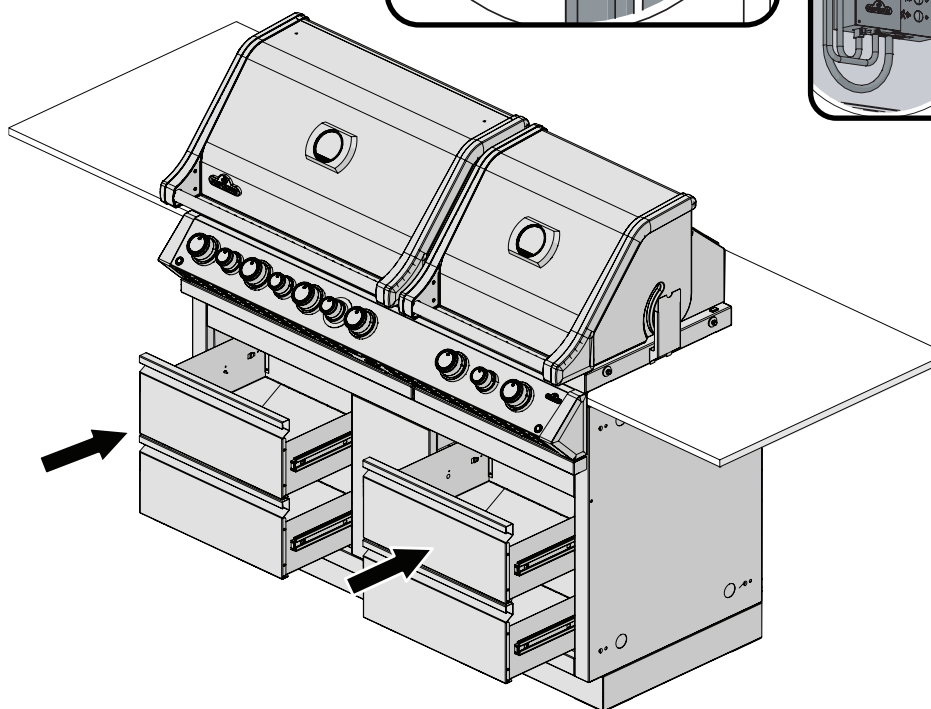
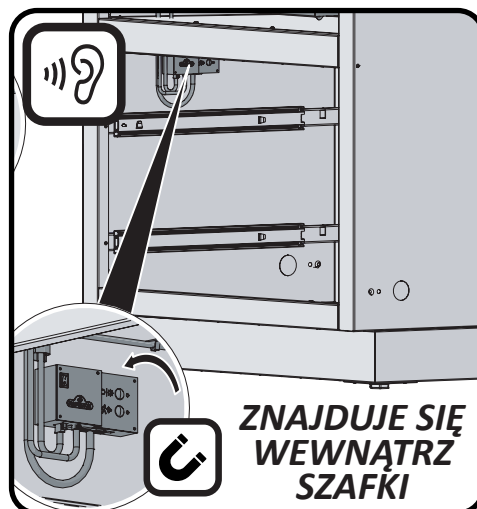
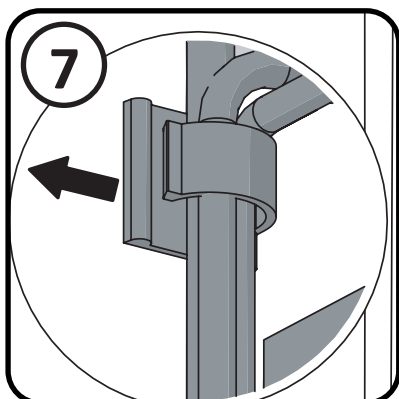
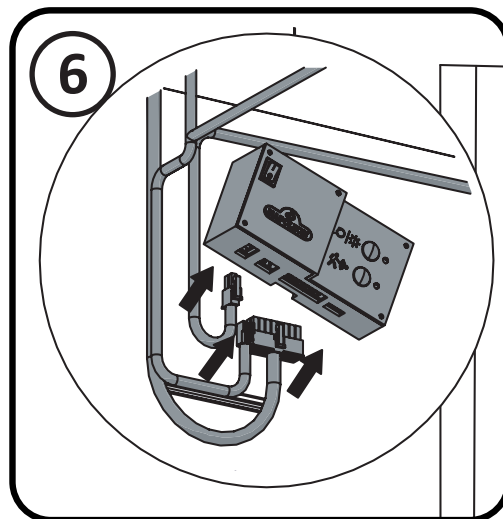
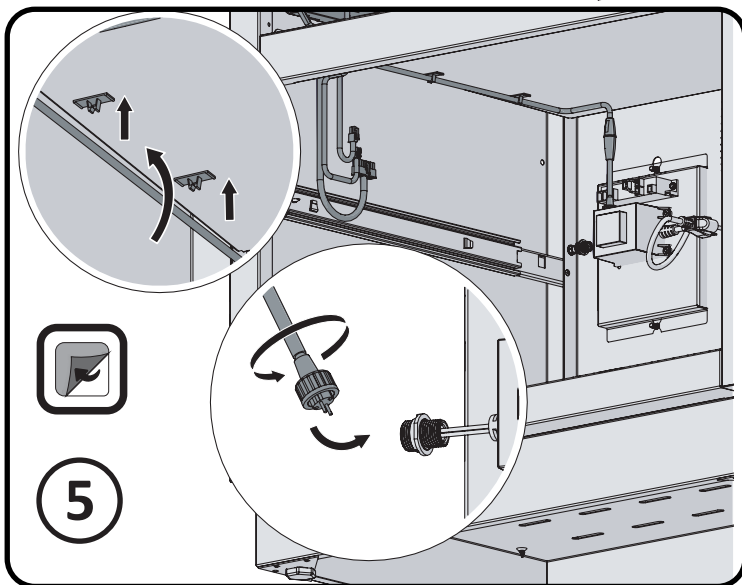
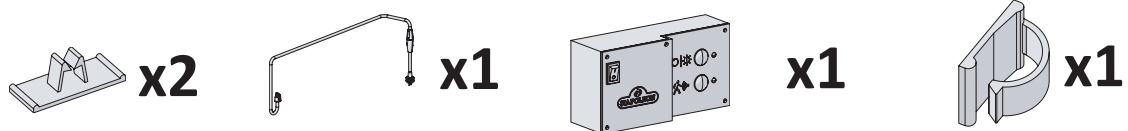


N570-0038 (1/4''-20 X 1/2'')

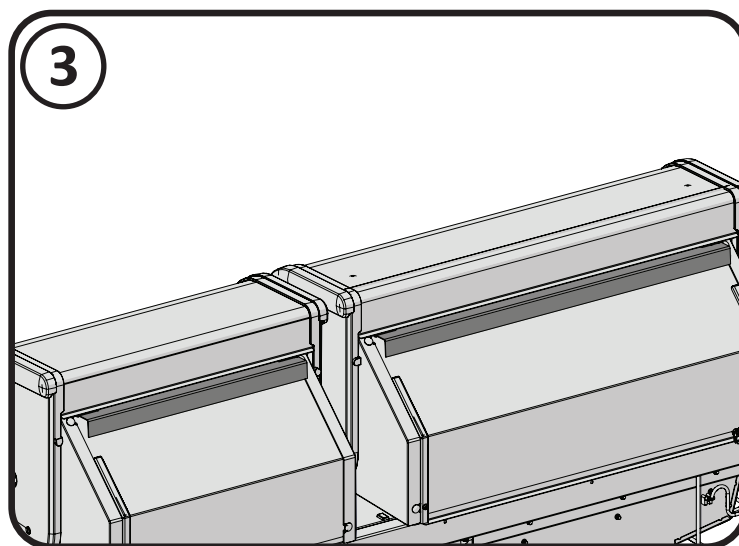
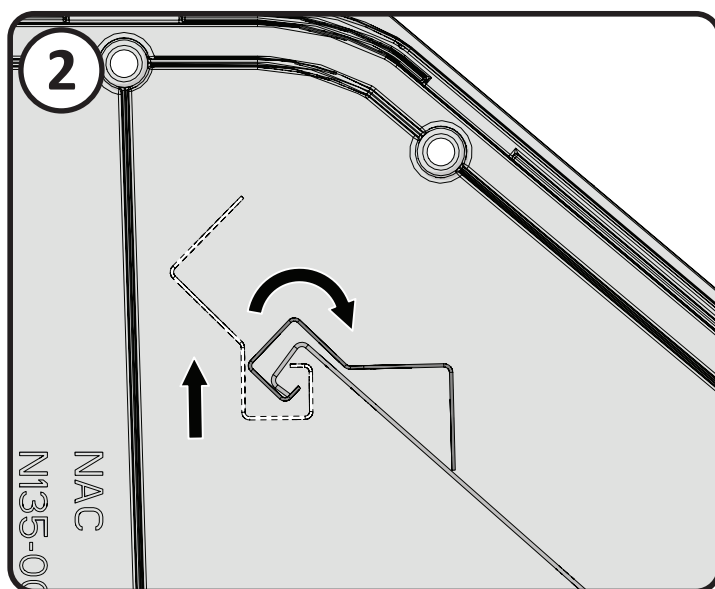
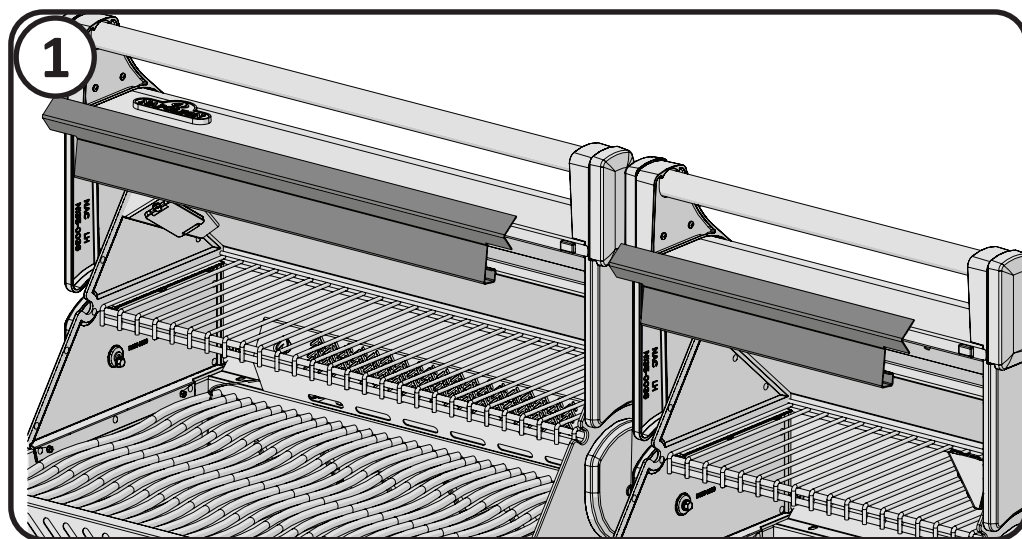


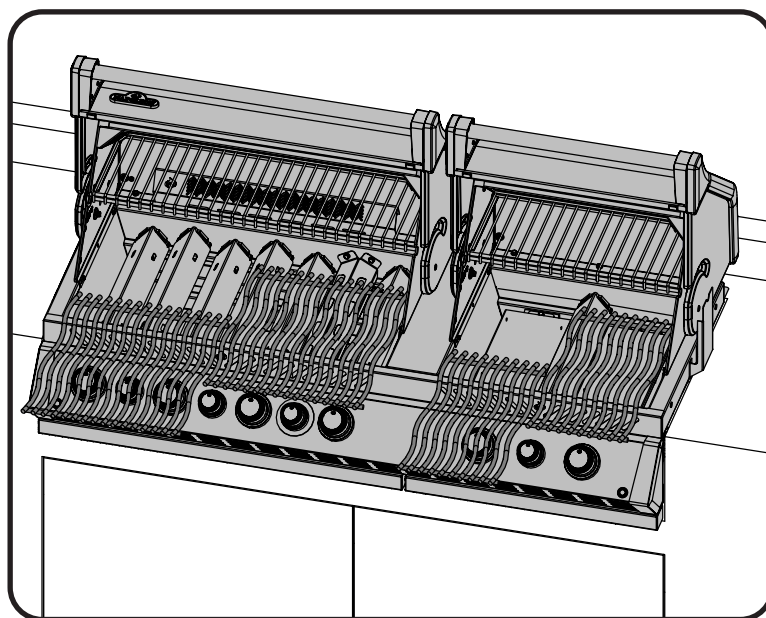
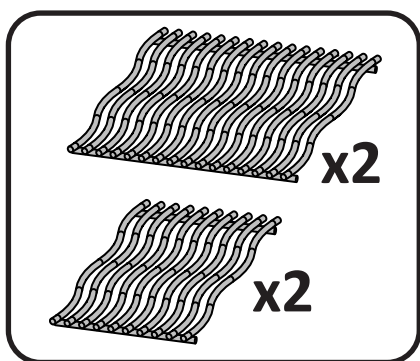
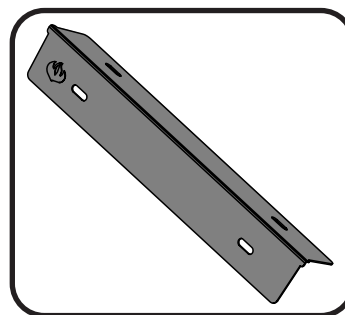
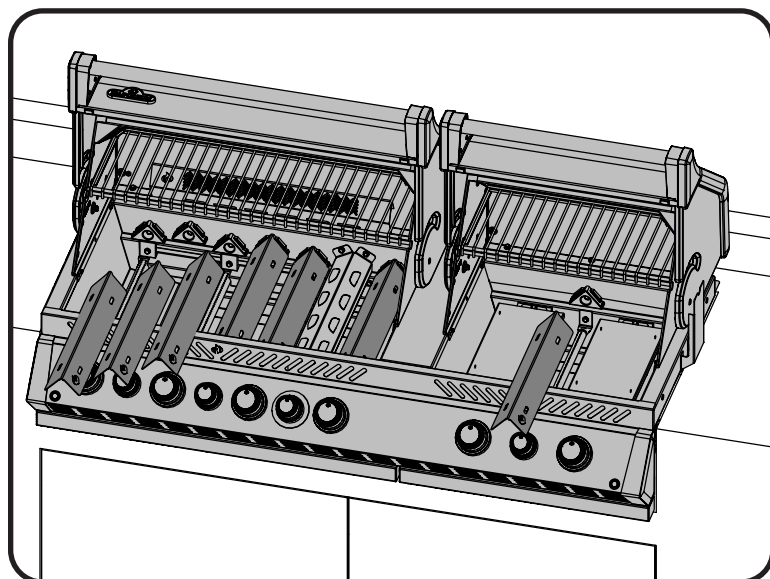
N450-0008 (1/4''-20)





## Instrukcje montażu deflektora wiatru





### ***Etykieta dostarczona***

ODLEPIJ PODKŁADKĘ Z DOSTARCZONEJ ETYKIETY OSTRZEGAWCZEJ I NAKLEJ JĄ W MIEJSCU, GDZIE JEST WIDOCZNA PODCZAS KORZYSTANIA Z GRILLA.

# Instrukcje testowania wycieku



**OSTRZEŻENIE!** Test wycieku musi być przeprowadzany rocznie i za każdym razem, gdy podłączony jest zbiornik lub gdy część układu gazowego jest wymieniana.



**OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnij się, że w miejscu, gdzie sprawdzasz wycieki, nie ma iskier ani otwartego ognia. Iskry lub otwarty ogień mogą prowadzić do pożaru lub eksplozji, zniszczenia mienia, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



**Test wycieku:** Musi być przeprowadzany przed pierwszym użyciem, corocznie oraz za każdym razem, gdy są wymieniane lub serwisowane jakiekolwiek komponenty gazowe. Nie pal papierosów podczas wykonywania tego testu i usuń wszelkie źródła zapłonu. Patrz na schemat testu wycieku, aby sprawdzić obszary. Przykręć wszystkie pokręta palników do pozycji wyłączonej. Otwórz zawór zasilający gaz.

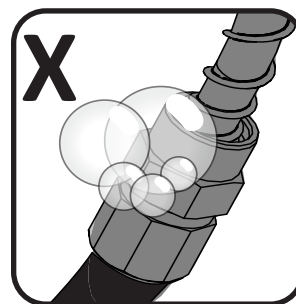
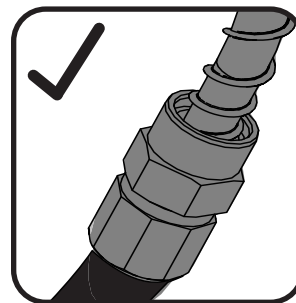
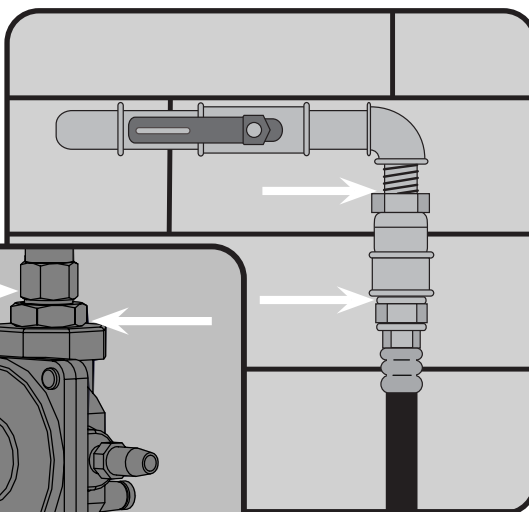
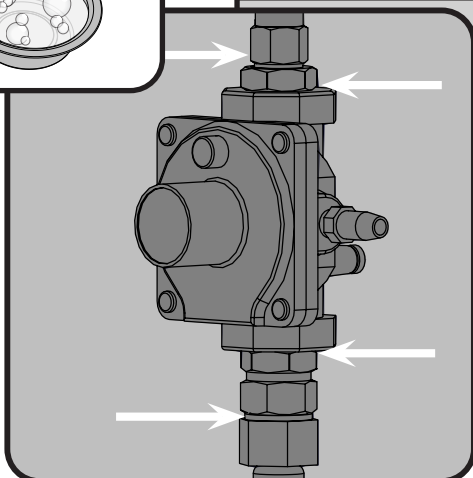
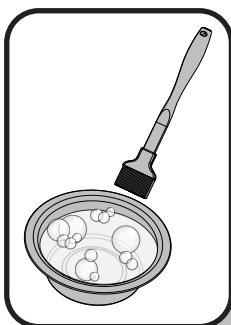
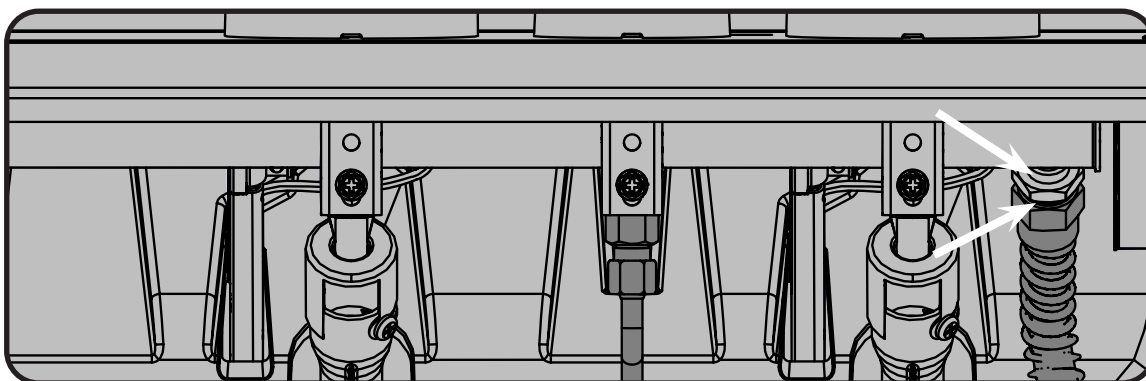


Nanieś roztwór wodno-mydłany w proporcji pół na pół na wszystkie połączenia regulacji, węży, kolektorów i zaworów.



Pęcherzyki pokażą wyciek gazu. Dokręć luźne połączenie lub wymień część zalecaną przez Dział Obsługi Klienta Napoleon i skonsultuj się z certyfikowanym instalatorem gazowym w celu przeglądu grilla.

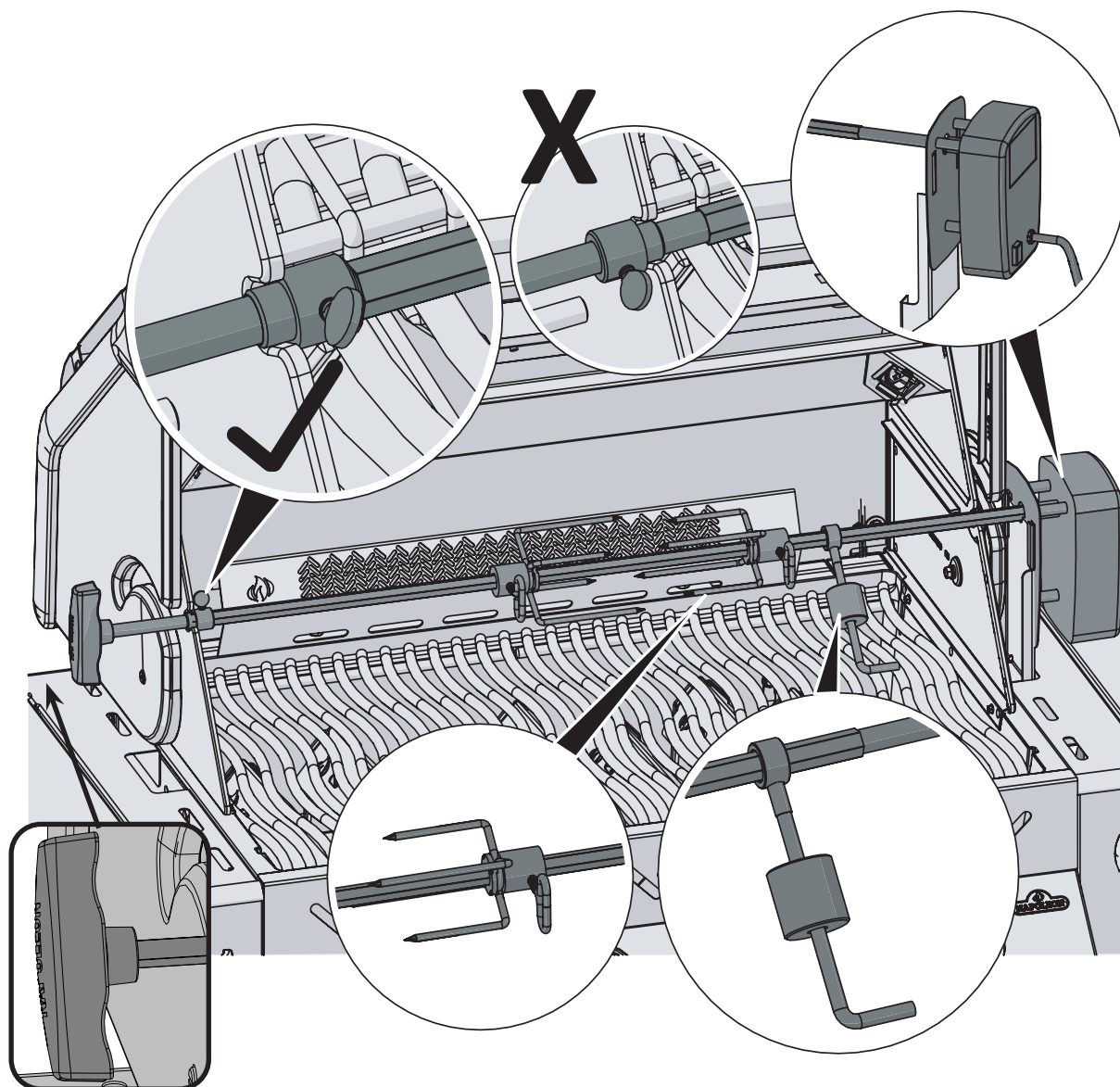
Jeśli wyciek nie może zostać zatrzymany, **natychmiast zamknij dostawę gazu**, odłącz ją i skonsultuj się z certyfikowanym instalatorem gazowym lub dealerem w celu przeglądu grilla. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie naprawiony.



## Instrukcje montażu zestawu do obracania

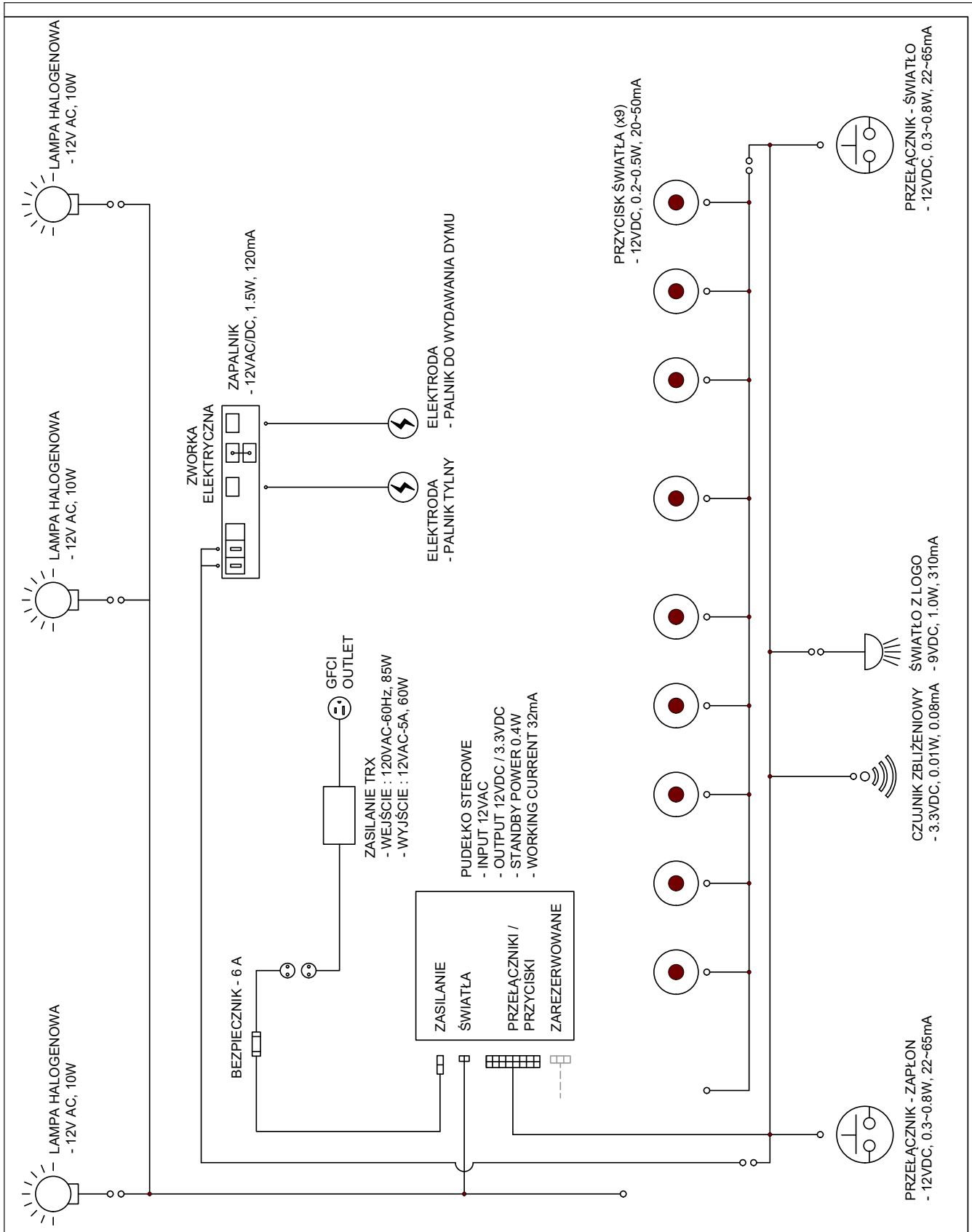
(opcjonalne)

Zmontuj komponenty zestawu do obracania zgodnie z przedstawionym schematem.



**Upewnij się, że pierścień zatrzymujący jest dokładnie dokręcony na wewnętrznej stronie odlewu pokrywy.**

# Schemat elektryczny



## Lista Części

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
1	N370-0877	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	S87012	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N370-0822	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	p
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	p
19	N240-0033	smoker burner igniter	x
20	N655-0206	base stiffener	x
21	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0492	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	p
26	N720-0094	manifold flex connector	x
27	N255-0048	fitting 1/2"	x
	N255-0049	fitting 3/8"	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0009	switch	x
31	N402-0019	logo light	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N010-1135	control panel wire harness	x
34	N010-1097	large control knob bezel	x
35	N010-1098	small control knob bezel	x
36	N380-0035-CL	burner control knob large	x
37	N380-0034-CL	burner control knob small	x
38	N585-0101	smoker shield	x
39	N080-0432	logo light mounting bracket	x

## Lista Części

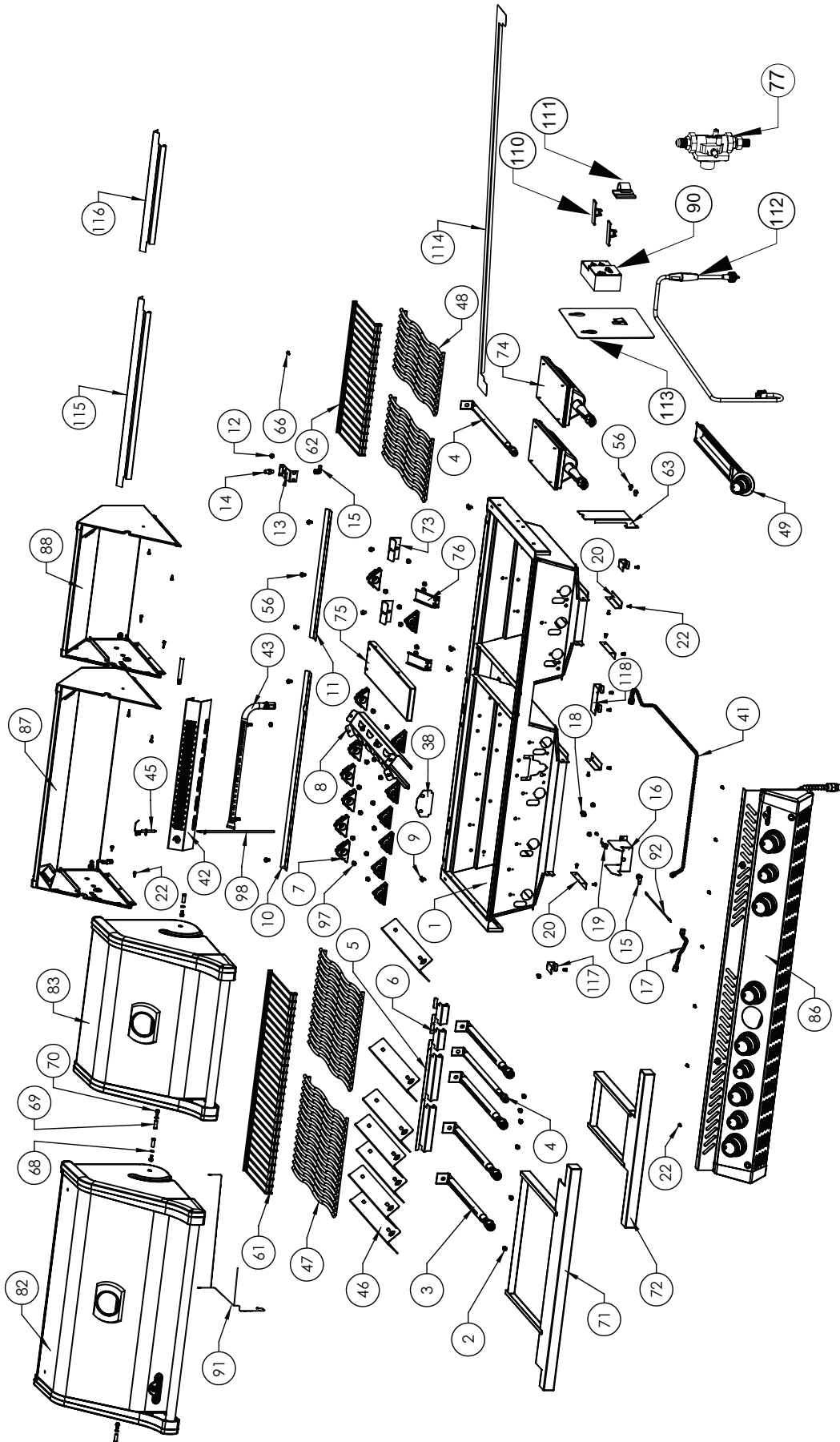
ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
40	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
41	N720-0053	rear burner supply tube	x
42	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
43	N100-0045-SER	rear burner	x
45	N240-0034	rear burner electrode	x
46	N305-0082	sear plate	x
47	N305-0085	cooking grids large	x
48	N305-0092	cooking grids small	x
49	N010-0800-SER	smoker tube	x
50	N585-0133	heat shield	x
56	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
57	N350-0072	housing left light	x
58	N350-0073	housing right light	x
59	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
61	N520-0038	large warming rack	x
62	N520-0039	small warming rack	x
63	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
66	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
68	N735-0002	1/4" lock washer	x
69	N570-0015	lid pivot screw	x
70	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
71	N010-0827	drip pan large	x
72	N010-0828	drip pan small	x
73	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
74	N010-0498	infra red burner	x
75	N715-0098	base middle trim	x
76	N215-0014	infra red burner deflector	x
77	N010-0857	step down regulator	x
82	N010-0811-SS	assembly lid large	x
83	N010-0810-SS	assembly lid small	x
86	N010-1205-SER	assembly control panel	x
87	N010-0933	hood assembly, large	x
88	N010-0934	hood assembly, small	x
89	N385-0348	logo	x
90	N190-0005	control box	x
91	N750-0077	light wire harness	x
92	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
93	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
94	N051-0010	smoker tube bezel	x

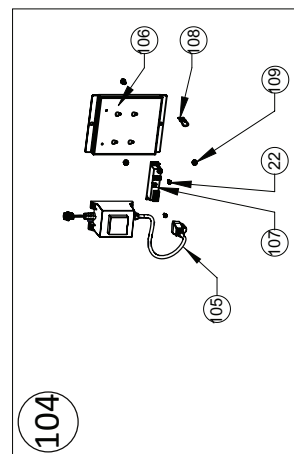
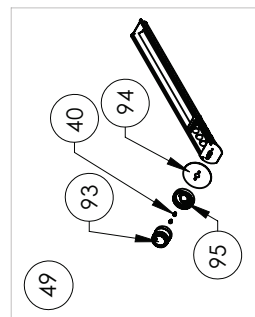
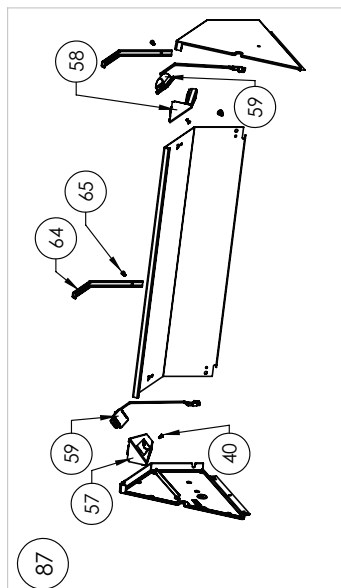
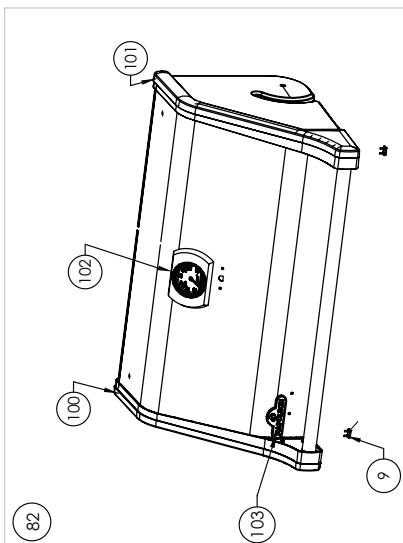
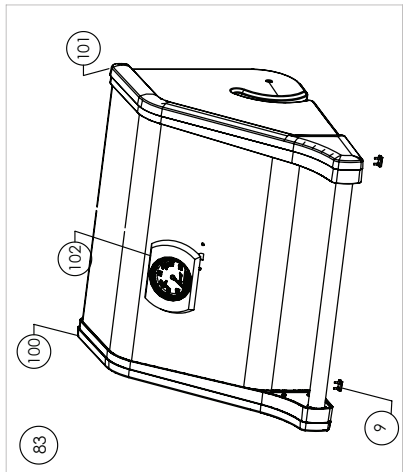
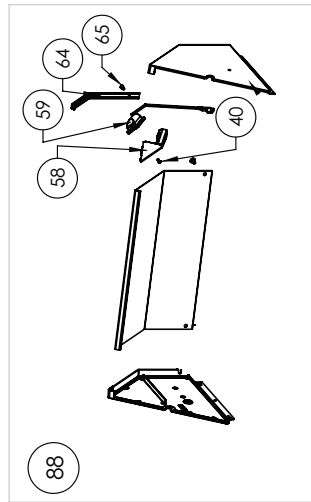
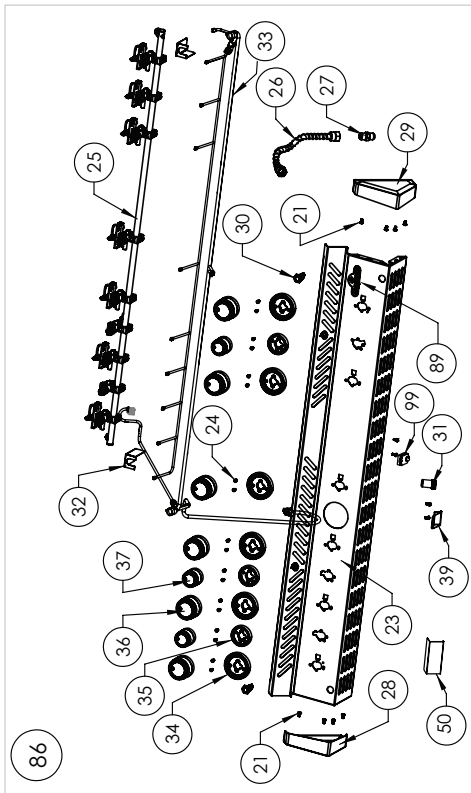
## Lista Części

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
95	N051-0012	control knob bezel small	x
97	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
98	N750-0040	rear burner ignition wire	x
99	N660-0010	proximity sensor	x
100	N715-0091	trim left side lid casting	x
101	N715-0092	trim right side lid casting	x
102	S91005	temperature gauge	x
103	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
104	N010-1224	electrical panel assembly	x
105	N707-0018	transformer	x
	N707-0017	transformer GB	x
106	N475-0369-GY1SG	electrical panel	x
107	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x
108	N750-0034	wire connector igniter	x
109	N450-0008	1/4"-20 nut	x
110	W160-0095	small wire clip	x
111	N160-0039	large wire clip	x
112	N750-0079	control box wire harness	x
	N285-0002	6A fuse	x
113	N475-0495	control box mount	x
114	N715-0100	rear trim	x
115	N215-0016	large wind deflector	x
116	N215-0017	small wind deflector	x
117	N080-0354	drip pan guide	x
118	N080-0355	drip pan stopper	x
	61826	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standard

ac - akcesorium







## ***Notatki***



# GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEONID

Szczegóły niniejszej gwarancji mają zastosowanie do produktów zakupionych po 1 stycznia 2022 r.

**Dokładne informacje na temat gwarancji znajdują się w instrukcji obsługi grilli marki Napoleon.**



## W PRZYPADKU WÓZKÓW I NADSTAWEK GRILLOWYCH DO ZABUDOWY PRESTIGE®/PRO™

### Dożywotnia ograniczona gwarancja Prezesa na grille gazowe marki Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Odlewy aluminiowe / rama ze stali nierdzewnej .....	Dożywotnio*
Pokrywa ze stali nierdzewnej.....	Dożywotnio*
Pokrywa powlekana emalią porcelanową .....	Dożywotnio*
Ruszty ze stali nierdzewnej .....	Dożywotnio*
Stolik boczny ze stali nierdzewnej.....	Dożywotnio*
Palnik rurowy ze stali nierdzewnej .....	10 lat Dożywotnia plus
Ruszty żeliwne powlekane porcelaną .....	10 lat Dożywotnia plus
Wkłady zabezpieczające przed ogniem ze stali nierdzewnej .....	5 lat Dożywotnia plus
Palnik na podczerwień ze stali nierdzewnej do rożna .....	5 lat Dożywotnia plus
Ceramiczny dolny palnik na podczerwień lub ceramiczny boczny palnik na podczerwień (bez sita).....	5 lat Dożywotnia plus
Ceramiczny palnik na podczerwień do rożna (bez siatki).....	5 lat Dożywotnia plus
Wszystkie pozostałe części.....	2 lata

**Dożywotnia plus** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej

ceny detalicznej przez cały okres używalności\* grilla.

**Plus 15** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

**Plus 10** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

#### WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill gazowy musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną

\***Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

**Niniejsza gwarancja jest ważna w:** Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami.

Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie

promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją. Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla gazowego.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdatna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji ( Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznę lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla gazowego marki NAPOLEON.

Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla gazowego spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robocizny ani ceł eksportowych.

#### **GWARANT:**

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.  
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland  
Netherlands

**Tel:** +31 345 588 655

**Fax:** +31 345 588 655

**E-mail:** de.info@napoleon.com



## *Notatki*





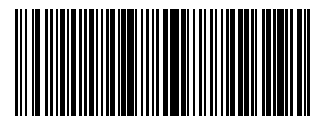
## *Notatki*





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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



N415-0543CE-PL

