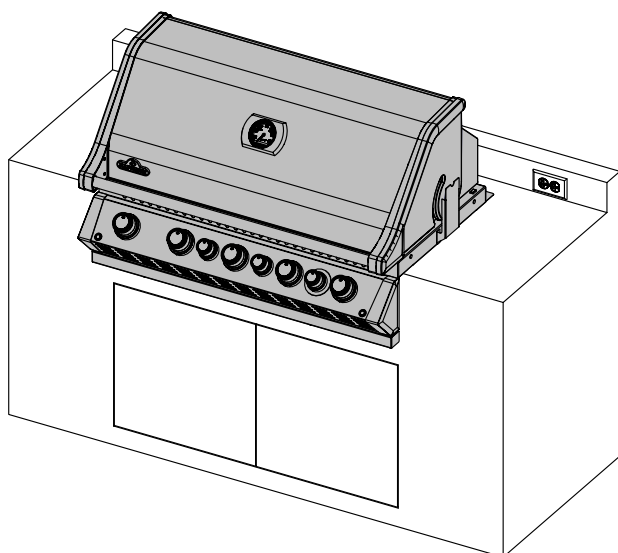
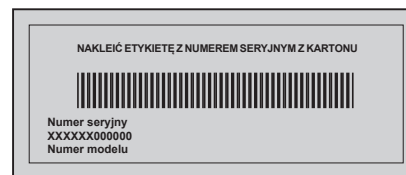


Ten grill gazowy może być używany wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanej przestrzeni i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu lub innego zamkniętego pomieszczenia.



BIPRO 665-3



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.

ADorośli, 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.



N415-0542CE-PL | B-0 | 07.19.24

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

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.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów palnych (27" (685 mm) od tyłu urządzenia, 24 (610 mm) od boków).
- Zaleca się zachowanie dodatkowego odstępu w pobliżu sidingów winylowych lub szyb.
- Otwory wentylacyjne obudowy butli powinny być zawsze wolne od zanieczyszczeń.
- Gdy grill gazowy nie jest używany, gaz musi być wyłączony na butli z propanem lub na zaworze zasilania gazem ziemnym.
- Trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od gorącego grilla, NIE pozwalać dzieciom wspinać się do wnętrza obudowy.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły 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 obudowania grilla gazowego. Zbiornik z propanem nie może być przechowywany pod grillem gazowym.
- Nie wolno używać butli, która nie jest wyposażona w złącze typu QCC1.
- 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. Urządzenia zasilane gazem ziemnym muszą być odłączone od źródła zasilania, gdy są przechowywane w 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 musi 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 działającego grilla.
- Przewód elektryczny i gazowy należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Upewnij się, że płyty grzewcze są prawidłowo umieszczone zgodnie z instrukcją montażu płyt grzewczych. 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 pożarów.
- Przed włączeniem 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 pęknięcie 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.

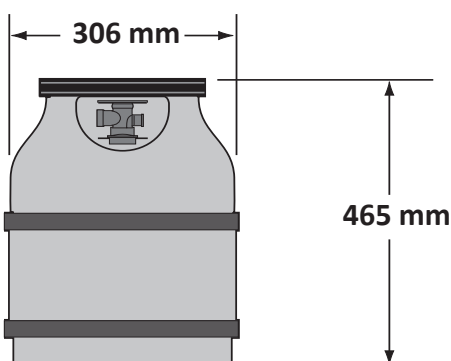
Butla z gazem

Należy używać wyłącznie butli gazowych zgodnych z przepisami krajowymi i regionalnymi. Aby uzyskać optymalną wydajność, grill powinien być zasilany propanem. Minimalny rozmiar butli dla urządzeń zasilanych butanem wynosi 13 kg, a dla urządzeń zasilanych propanem 6 kg. Należy upewnić się, że butla zapewnia wystarczającą ilość paliwa do zasilania urządzenia. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym dostawcą gazu.

- Podczas obsługi zaworu butli należy zachować ostrożność.
- Nigdy nie należy podłączać butli, która nie spełnia lokalnych przepisów.
- W obudowie lub w pobliżu urządzenia można przechowywać wyłącznie butle podłączone do urządzenia. Obudowy muszą być zgodne z paragrafem WBUDOWANE OBUDOWY BUTLI w następnej sekcji. Zapasowe butle nie mogą być przechowywane w obudowie lub w pobliżu działającego urządzenia. Butle nie mogą być narażone na działanie wysokich temperatur lub bezpośredniego światła słonecznego.

Podłączenie cylindra: Zdejmij zaślepkę lub korek z zaworu paliwowego butli. Dokręć regulator do zaworu butli. Przed użyciem grilla należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń. Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz za każdym razem, gdy podłączana jest butla lub gdy wymieniana jest część instalacji gazowej.

Przykładowy cylinder



Wąż gazowy



OSTRZEŻENIE! Ten grill gazowy musi zostać zainstalowany przez licencjonowanego instalatora gazowego. Grill gazowy nie może być podłączony do zasilania gazem za pomocą węża, z wyjątkiem podłączenia regulatora butli do systemu rur. Podwyższona temperatura wewnątrz obudowy może spowodować stopienie węża. Do podłączenia grilla gazowego do zatwierdzonych sztywnych przewodów rurowych, zatwierdzonych przewodów miedzianych lub zatwierdzonych elastycznych złączy metalowych należy użyć dostarczonego elastycznego złącza metalowego. Upewnij się, że instalacja jest zgodna ze wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami. Przed uruchomieniem grilla gazowego należy przetestować szczelność całej instalacji gazowej. Pełna instrukcja montażu grilla znajduje się w podręczniku.

- Jeśli wąż i regulator nie zostały dołączone przez producenta, należy używać wyłącznie węży i regulatorów zgodnych z przepisami krajowymi i regionalnymi.
- Należy upewnić się, że wąż nie styka się z tłuszczem, innymi gorącymi kroplami lub gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać wąż. W przypadku rozerwania, stopienia lub zużycia wąż należy wymienić przed użyciem urządzenia.
- Zalecana długość węża wynosi 0,9 m. Wąż nie może być dłuższy niż 1,5 m.
- Upewnij się, że wąż nie jest skręcony ani załamany podczas instalacji.
- Wąż należy wymienić przed upływem daty ważności podanej na wężu.

Dane techniczne

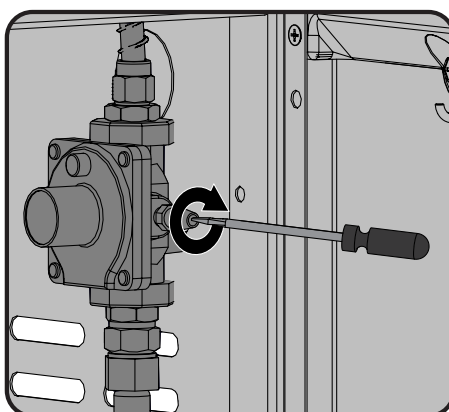
Poniższa tabela zawiera wartości wejściowe dla urządzenia.

Palnik	Rozmiar kryzy		(brutto) Moc cieplna (ogółem)	Zużycie gazu (ogółem)	
	I	II	I/II	I	II
Main	#60	1.45mm	19.0 kW	1383 g/hr	1805 L/hr
Rear	1.25mm	#50	5.5 kW	400 g/hr	522 L/hr
Smoker	#67	#56	2.5 kW	182 g/hr	237 L/hr

Certyfikowane gazy / ciśnienia - Sprawdź tabliczkę znamionową, aby upewnić się, że jest zgodna z poniższą listą.

Kategoria gazu	^l _{3B/P(30)}	^l _{3+(28-30/37)}	^l _{3B/P(37)}	^l _{3B/P(50)}	^l _{2H}	^l _{2E}	^l _{2E+}
Rozmiary kryzy (patrz wyżej)	I	I	I	I	II	II	II
Gazy / ciśnienia	Butan i propan przy ciśnieniu 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Butan i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan i propan przy ciśnieniu 50 mbar	G20 przy 20 mbar	G20 przy 20/25 mbar	G20/G25 przy 20/25 mbar
Kraje	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR

Nie wolno manipulować ani modyfikować regulatora. Należy używać wyłącznie regulatorów zapewniających ciśnienie podane w powyższej tabeli. Grill jest wyposażony w wewnętrzny regulator. Ten wewnętrzny regulator ma ciśnienie wylotowe 24,5 mbar dla propanu/butanu i 18,5 mbar dla gazu ziemnego i nie wolno go modyfikować ani regulować. Do wymiany należy używać wyłącznie regulatora określonego przez producenta.



To urządzenie zawiera wewnętrzny regulator, który stabilizuje ciśnienie gazu i poprawia wydajność grilla. Regulatora tego nie można regulować. Z boku regulatora znajduje się zawór ciśnieniowy. Może on być używany przez wykwalifikowanego serwisanta podczas serwisowania grilla w celu ustalenia, czy regulator działa prawidłowo. Śruba w zaworze ciśnieniowym musi być zawsze dokręcona, z wyjątkiem sytuacji, gdy wykonywany jest test ciśnieniowy regulatora (tylko wykwalifikowany personel serwisowy).

Instrukcje podłączania gazu



OSTRZEŻENIE! Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do niepalnych obudów i musi być instalowany i serwisowany przez wykwalifikowanego instalatora zgodnie z lokalnymi przepisami.

OSTRZEŻENIE! Rama szafki, szafka i blat muszą być wykonane z niepalnego materiału.

OSTRZEŻENIE! Ciśnienie dostarczane do grilla musi być zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej grilla. Jeśli ciśnienie zasilania jest większe, należy zainstalować regulator.

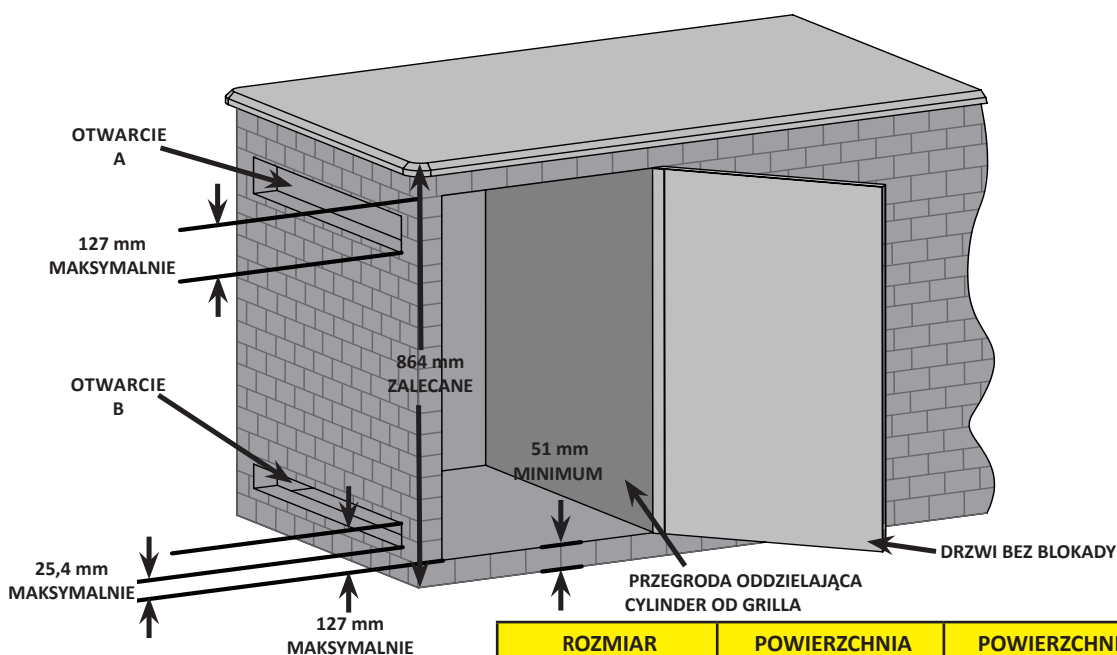
PODŁĄCZENIE GAZU PROPANOWEGO: Za podłączenie przewodów do grilla gazowego odpowiedzialny jest instalator, a przewody powinny być rozmieszczone zgodnie z instrukcją. Aby uprościć instalację urządzenia, dołączono elastyczne metalowe złącze. Podłącz to elastyczne metalowe złącze do złączki kielichowej na końcu kolektora. Podłącz drugi koniec złącza do instalacji gazowej. Należy upewnić się, że złącze nie przechodzi przez ścianę, podłogę, sufit lub ściankę działową i jest zabezpieczone przed uszkodzeniem. Nie używaj węża do podłączenia urządzenia, z wyjątkiem podłączenia regulatora butli do instalacji rurowej. Urządzenie musi być podłączone za pomocą sztywnej rury, rurki miedzianej lub zatwierdzonego elastycznego złącza metalowego, które jest zgodne z przepisami krajowymi i regionalnymi.

Instalacja musi być zgodna z przepisami krajowymi i regionalnymi. Rura doprowadzająca gaz musi być odpowiednio zwymiarowana, aby zapewnić moc wejściową kW określoną na tabliczce znamionowej, w oparciu o długość rurociągu. W przypadku instalowania palnika bocznego, do jednostki palnika bocznego należy odgałęzić oddzielny przewód i wprowadzić go do otworu palnika bocznego w określonym miejscu. 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. Butla z propanem nie może być przechowywana pod grillem gazowym.

WBUDOWANE OBUDOWY BUTLI: Wbudowane obudowy butli, które całkowicie zamykają butlę, muszą spełniać oba poniższe warunki:

1. Co najmniej jeden niezakłócony otwór wentylacyjny na odsłoniętej zewnętrznej stronie obudowy, znajdujący się w odległości 127 mm od górnej części obudowy. Otwór musi mieć całkowitą wolną powierzchnię większą niż 130 cm² dla butli o masie do 9 kg i 195 cm² dla butli o masie większej niż 9 kg.
2. Co najmniej jeden otwór wentylacyjny po odsłoniętej, zewnętrznej stronie obudowy, znajdujący się na wysokości 25,4 mm lub mniejszej od poziomu podłogi. Otwór musi mieć całkowitą wolną powierzchnię większą niż 65 cm² dla butli o masie do 9 kg i 100 cm² dla butli o masie większej niż 9 kg. Górna krawędź nie może znajdować się wyżej niż 127 mm nad poziomem podłogi.

Każdy otwór musi być wystarczająco duży, aby umożliwić wprowadzenie pręta o średnicy 3,2 mm.



ROZMIAR CYLINDRA	POWIERZCHNIA OTWORU A	POWIERZCHNIA OTWORU B
20 lb (9.1kg)	20in ² (130cm ²)	10in ² (65cm ²)
30 lb (13.6kg)	30in ² (195cm ²)	15in ² (100cm ²)



OSTRZEŻENIE!

- Zawory butli muszą być łatwo dostępne do obsługi ręcznej. Drzwiczki na obudowie umożliwiające dostęp do zaworów butli są dopuszczalne, pod warunkiem, że nie mają blokady i można je otworzyć bez użycia narzędzi.
- Obudowa butli z gazem LP musi oddzielać butlę od komory palnika, aby zapewnić ochronę przed promieniowaniem, barierę płomienia i ochronę przed ciałami obcymi, takimi jak gorące krople. Obudowa nie może znajdować się bezpośrednio pod grillem.
- Pomiędzy podłogą obudowy butli z gazem LP a podłożem musi być zachowany minimalny odstęp 51 mm.
- Obudowa musi być zaprojektowana w taki sposób, aby butla z gazem LP mogła być podłączana i odłączana, a połączenia sprawdzone i testowane poza obudową butli. Wszelkie połączenia, które mogą zostać naruszone podczas montażu butli w obudowie, muszą być dostępne do sprawdzenia wewnątrz obudowy.

PODŁĄCZENIE GAZU ZIEMNEGO: Za podłączenie przewodów do grilla gazowego odpowiedzialny jest instalator, a przewody powinny być rozmieszczone zgodnie z instrukcjami. Aby uprościć instalację urządzenia, w zestawie znajduje się elastyczne metalowe złącze. Podłącz to złącze do złączki kielichowej na końcu kolektora. Podłącz drugi koniec złącza do instalacji gazowej. Należy upewnić się, że złącze nie przechodzi przez ścianę, podłogę, sufit lub ściankę działową i jest zabezpieczone przed uszkodzeniem. Do podłączenia urządzenia nie wolno używać węża. Urządzenie musi być podłączone za pomocą sztywnej rury, rury miedzianej lub zatwierdzonego elastycznego metalowego złącza, które jest zgodne z przepisami krajowymi i regionalnymi. Instalacja musi być zgodna z przepisami krajowymi i regionalnymi. Rura doprowadzająca gaz musi być odpowiednio zwymiarowana, aby zapewnić moc wejściową kW określoną na tabliczce znamionowej, w oparciu o długość rurociągu. W przypadku instalacji palnika bocznego należy rozgałęzić oddzielny przewód do jednostki palnika bocznego i wprowadzić go do otworu palnika bocznego w określonym miejscu.



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.



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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed uruchomieniem grilla należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, a w konsekwencji poważne obrażenia ciała lub śmierć. Przed uruchomieniem grilla należy przetestować szczelność całej instalacji.

Środki ostrożności związane z elektrycznością



OSTRZEŻENIE! Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

- 230-240 V / AC - 50 HZ - 0,4 A.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy odczekać, aż ostygną.
- Nie używaj żadnego urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu z uszkodzonym przewodem, wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy skontaktować się z producentem w celu dokonania naprawy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu ani dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu do celów innych niż zamierzone.
- Podczas podłączania należy najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu, a następnie podłączyć urządzenie do gniazdka.
- Z tym urządzeniem gazowym do gotowania na wolnym powietrzu należy używać wyłącznie obwodu zabezpieczonego przerywaczem uziemienia (GFI).
- Nigdy nie wyjmuj wtyczki uziemiającej ani nie używaj adaptera z 2 bolcami.
- Należy używać wyłącznie przedłużaczy z 3-bolcową wtyczką z uziemieniem, dostosowanych do mocy urządzenia i zatwierdzonych do użytku na zewnątrz z oznaczeniem W-A.

Instrukcje dotyczące testów szczelności



OSTRZEŻENIE! Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz za każdym razem, gdy podłączana jest butla lub wymieniana jest część instalacji gazowej.



OSTRZEŻENIE! Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania szczelności instalacji gazowej. Należy upewnić się, że podczas sprawdzania szczelności w pobliżu nie znajdują się iskry ani otwarty płomień. Iskry lub otwarty płomień mogą spowodować pożar lub wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.



Test szczelności: Test ten należy przeprowadzać przed pierwszym użyciem, co roku oraz za każdym razem, gdy jakiegokolwiek elementu gazowego są wymieniane lub serwisowane. Podczas wykonywania tego testu nie wolno palić i należy usunąć wszystkie źródła zapłonu. Patrz schemat testu szczelności, aby sprawdzić obszary do sprawdzenia. Ustaw wszystkie elementy sterujące palnika w pozycji wyłączonej. Włącz zawór zasilania gazem.



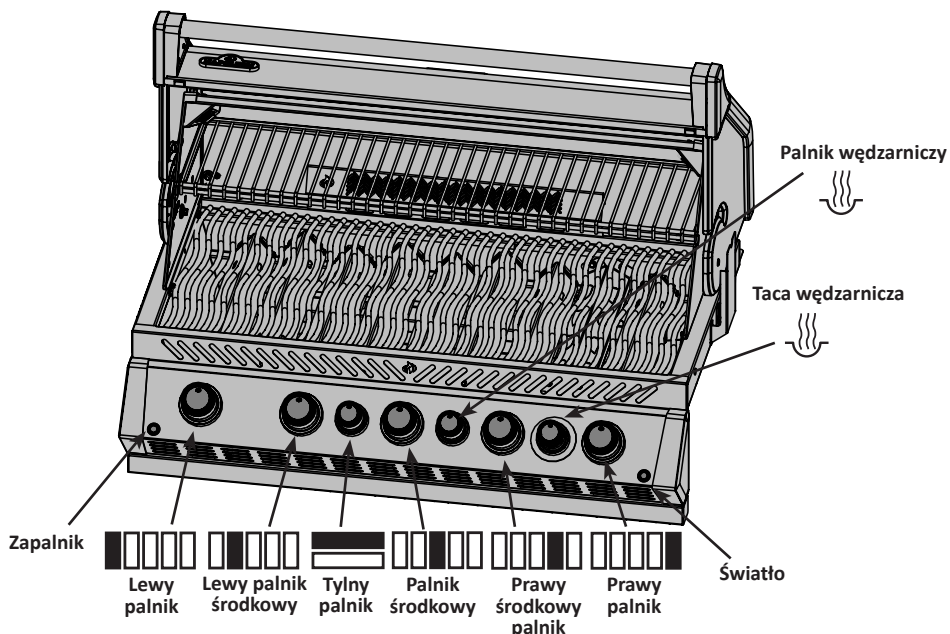
Posmaruj wszystkie złącza i połączenia regulatora, węża, kolektorów i zaworów roztworem pół na pół mydła w płynie i wody.



Pęcherzyki będą wskazywać na wyciek gazu. Dokręć poluzowane złącze lub wymień część na zalecaną przez dział Napoleon Customer Solutions i zleć kontrolę grilla certyfikowanemu instalatorowi gazowemu.

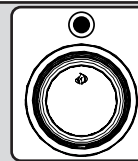
Jeśli wycieku nie można zatrzymać, **natychmiast odciąć dopływ gazu**, i zlecić kontrolę grilla certyfikowanemu instalatorowi lub sprzedawcy. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie usunięty.

Instrukcje dotyczące oświetlenia



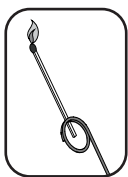
OSTRZEŻENIE! Otwarta pokrywa

Pozycja wyłączona



OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że wszystkie elementy sterujące palników są wyłączone. Powoli włącz zawór zasilania gazem.

Oświetlenie palnika głównego	Oświetlenie palnika węzarniczego	Oświetlenie tylnego palnika (jeśli na wyposażeniu)	Oświetlenie palnika bocznego (jeśli na wyposażeniu)
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 węzarni 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 zapalą 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 do momentu zapalenia się palnika 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 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 Napoleona.

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 rożnie. 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 wieszakach wewnątrz grilla. Mięso będzie naturalnie wisieć ciężką stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i obciążnik tak, aby ramię było skierowane do góry. Przesuń przeciwwagę 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 uzyskania brązowego koloru, 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 rożna, dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem i przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu.

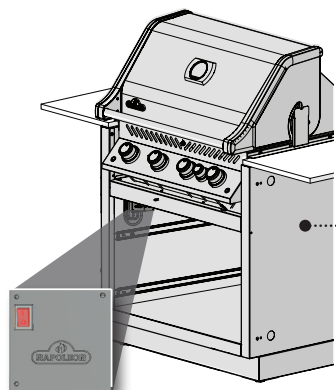
Palnik wędzarniczy: Palnik wędzarniczy jest przeznaczony do użytku w połączeniu z tacą wędzarniczą. Postępuj zgodnie z instrukcjami zapalania palnika wędzarniczego i włącz palnik wędzarniczy na wysokim poziomie przez 10 minut, zmniejszając ciepło w razie potrzeby.

Otwórz szufladę wędzarniczą i umieść niewielką ilość wiórów drewnianych w stałej części tacy wędzarniczej. Ponieważ bardzo łatwo jest "przesadzić z dymem", przy pierwszych próbach należy używać niewielkich ilości. Aby uzyskać smak dymu, wystarczy odrobina dymu, dym unoszący się z urządzenia nie jest pożądany i często pozostawia osad sadzy na żywności, co nie smakuje dobrze. Moczenie drewna przed użyciem spowolni spalanie i zwiększy smak dymu.

Drewno do wędzenia występuje w różnych formach, kawałkach, wiórach, pyle 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.


Instrukcje dotyczące podświetlenia

Czujnik ruchu, pokrętła i oświetlenie piekarnika

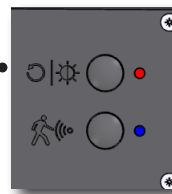


Włącz przełącznik zasilania znajdujący się na skrzynce sterowniczej. Skrzynka kontrolna powinna znajdować się po lewej stronie wnętrza szafki, na której zamontowano głowicę grilla. (Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale poświęconym instalacji skrzynki sterującej w niniejszej instrukcji).




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

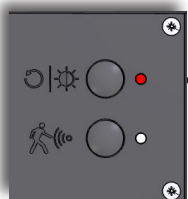
Jasność: Naciśnij przycisk  aby zmienić jasność pomiędzy wysoką (100%), średnią (65%) i niską (35%).

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  przełącznika.
- 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), pokrętło 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
 - Białe
 - 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 pokrętła działa jako zestaw, ale można również wyłączyć podświetlenie logo, pozostawiając włączone podświetlenie pokrętła.
- **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. Należy unikać 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 pokrytymi emalią porcelanową 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.

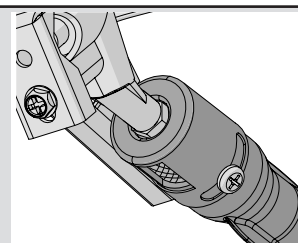
UWAGA! Uwaga na pająki.

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 wewnątrz 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: Użyć elastycznej szczotki do zwężki Venturiego, aby wyczyścić wewnątrz palnika. Wytrząśnij wszelkie luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu. Sprawdź, czy otwory palnika i zaworu 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.



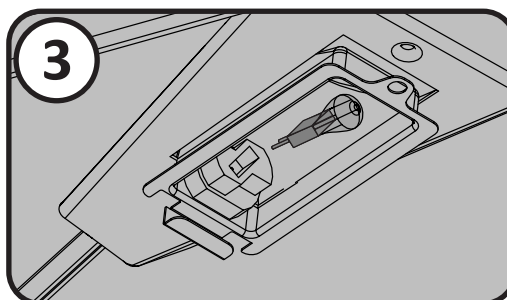
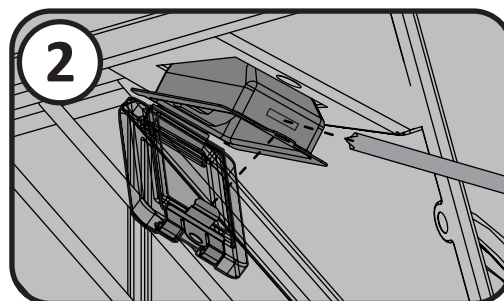
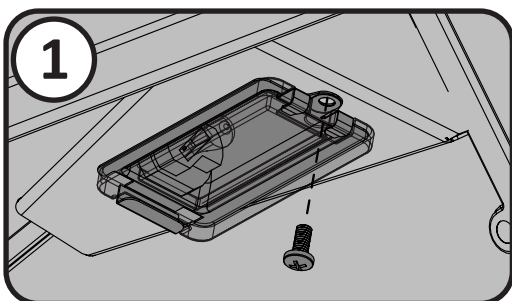
OSTRZEŻENIE! Wąż regulatora (jeśli dotyczy): Sprawdź, czy w węży nie ma przetarć, nadtopień, przecięć i pęknięć. Jeśli występuje którykolwiek z tych stanów, nie używaj grilla gazowego. Wymianę części należy zlecić sprzedawcy grilla gazowego Napoleon lub wykwalifikowanemu instalatorowi gazowemu.

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 należy dotykać żarówki halogenowej gołymi rękami. Olej z opuszków palców skróci żywotność żarówki.** Nie należy dotykać żarówki halogenowej gołymi rękami. Olej z opuszków palców skróci żywotność żarówki.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Niskie ciepło/niski płomień po ustawieniu zaworu w pozycji wysokiej.	<p>W przypadku propanu - niewłaściwa procedura zapalania.</p> <p>W przypadku gazu ziemnego - niewymiarowy przewód zasilający.</p> <p>W przypadku obu gazów - nieprawidłowe podgrzewanie wstępne.</p>	<p>Upewnij się, że procedura rozpalania 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.</p> <p>Rura musi być zwymiarowana zgodnie z przepisami instalacyjnymi.</p> <p>Rozgrzewaj grill na obu głównych palnikach przez 10 do 15 minut.</p>
Nadmierne rozbłyski / nierównomierne ciepło.	<p>Nieprawidłowo zainstalowane płyty grzewcze.</p> <p>Nieprawidłowe podgrzewanie.</p> <p>Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu na płytach do smażenia i w tacce ociekowej.</p>	<p>Patrz instrukcje montażu.</p> <p>Rozgrzewaj grill na głównych palnikach przez 10 do 15 minut.</p> <p>Regularnie czyść płyty do smażenia i tacę ociekową. Nie wykładaj patelni folią aluminiową. Patrz instrukcje czyszczenia.</p>

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
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 zacisku 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.	Wylot dyszy jest brudny lub zatkany.	Wyczyść wylot płomienia za pomocą szczotki z miękkim włosiem.
Brzęczący regulator.	Normalne zjawisko w gorące dni.	Nie jest to usterka. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami regulatora i nie ma wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo grilla gazowego. Wibrujące regulatory nie będą wymieniane.
Palniki nie zapalają się wzajemnie.	Zanieczyszczone lub skorodowane wsporniki oświetlenia poprzecznego.	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 okapu jest porcelanowe i nie łuszczy się. Łuszczenie jest spowodowane przez stwardniały tłuszcz, który wysycha, tworząc odłamki przypominające farbę, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie. Patrz instrukcje czyszczenia.
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 zmień 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 głośny dźwięk "szumu", po którym następuje ciągły dźwięk typu dmuchania i gaśnię).	<p>Płytki ceramiczne przeciężone 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>Wyłącz palnik i pozostaw do ostygnięcia na co najmniej dwie minuty. Ponownie włącz palnik i palić na wysokim ogniu przez co najmniej pięć minut lub do momentu, gdy płytki ceramiczne zaczną równomiernie żarzyć się na czerwono.</p> <p>Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest zakryte przez przedmioty lub akcesoria. Wyłącz palnik i pozostaw do ostygnięcia na co najmniej dwie minuty, a następnie ponownie rozpalić.</p> <p>Pozostaw palnik do ostygnięcia i dokładnie sprawdź, 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>
Podświetlenie i zapłon palnika bocznego/tylnego nie działają.	<p>Brak zasilania elektrycznego</p> <p>Grill nie otrzymuje zasilania elektrycznego</p>	<p>Sprawdź przerwy w dostawie prądu w Twojej okolicy</p> <p>Upewnij się, że grill jest podłączony między ścianą a listwą zasilającą grilla.</p> <p>Upewnij się, że czerwony wskaźnik w skrzynce sterowniczej jest włączony.</p> <p>Sprawdź, czy bezpiecznik na przewodzie w szafce nie jest uszkodzony.</p>
Zapalnik, oświetlenie piekarnika i szafki działają, ale oświetlenie pokrętki nie zapala się po włączeniu przełącznika zasilania.	<p>Czujnik ruchu nie działa prawidłowo</p> <p>Wiązka przewodów nie działa prawidłowo</p>	<p>Upewnij się, że niebieski wskaźnik jest włączony. Włącz czujnik, klikając przycisk czujnika ruchu. Jeśli niebieski wskaźnik jest włączony, wymień czujnik ruchu.</p> <p>Wymień wiązkę przewodów panelu sterowania</p>
Podświetlenie pokrętki i przełącznika działa prawidłowo, ale zapłon palnika bocznego/tylnego nie działa.	<p>Przełącznik zapłonnik nie działa prawidłowo</p> <p>Blok zapłonnik nie działa prawidłowo</p>	<p>Wymień włącznik zapłonu, jeśli lampka kontrolna włącznika zapala się po jego włączeniu.</p> <p>Sprawdź połączenie przełącznika wewnątrz panelu sterowania. Jeśli po włączeniu przełącznika nie świeci się żadna kontrolka.</p> <p>Wymień blok zapłonnik, jeśli przełącznik świeci się i słychać iskrzenie.</p>
Podświetlenie, ale nie można zapalić bocznego lub tylnego palnika, nawet gdy słychać iskrzenie	<p>Odstęp między elektrodami jest zbyt duży lub zbyt mały</p>	<p>Wyregulować szczelinę między dwoma bolcami elektrody palnika bocznego, gdy palnik boczny nie zapala się.</p> <p>Wyregulować szczelinę między elektrodą a tylnym palnikiem, gdy tylny palnik nie zapala się.</p>
Kontrolki pokrętki i przełącznika migają osiem razy w odstępach 0,5 sekundy, a następnie gasną.	<p>Poziom naładowania baterii jest niski</p>	<p>Wymień baterie</p>

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

Zamawianie Części Zamiennych

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERyjNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

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 rozwiązania specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na 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. Choć dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był tak bezproblemowy i bezpieczny, jak to tylko możliwe, charakterystyczne dla produkowanych części stalowych jest to, że krawędzie i narożniki mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nimi.



OSTRZEŻENIE! Materiały budowlane i pył murarski mogą spowodować uszkodzenie powierzchni jednostek i akcesoriów. Najlepszym rozwiązaniem jest montaż podzespołów po zakończeniu wszystkich prac budowlanych i dokładnym oczyszczeniu miejsca pracy. Jeśli komponenty muszą zostać zainstalowane przed zakończeniem budowy, odsłonięte powierzchnie należy przykryć, aby zapobiec korozji. Wszystkie powierzchnie muszą zostać oczyszczone po zakończeniu budowy. Do czyszczenia materiałów murarskich z jakichkolwiek powierzchni nie wolno używać kwasu mrówkowego. Wapno zawarte w niektórych materiałach budowlanych jest niezwykle korozyjne. Podczas okresu utwardzania (1 - 2 miesiące) zaleca się zastosowanie środka do polerowania stali nierdzewnej lub wosku (dopuszczalny jest wosk samochodowy), aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi z materiałami wapiennymi.

Pierwsze kroki



1. Wyjąć z kartonu wszystkie panele wózka, osprzęt i głowicę grilla. Podnieść pokrywę i wyjmij wszystkie elementy zapakowane wewnątrz. Skorzystaj z listy części, aby upewnić się, że wszystkie niezbędne części są dołączone.
2. Nie niszczyć opakowania, dopóki grill nie zostanie w pełni zmontowany i nie będzie działał w zadowalający sposób.
3. Zmontuj grill w miejscu, w którym ma być używany, położyć karton lub ręcznik, aby zabezpieczyć części przed zgnieciem lub uszkodzeniem podczas montażu.
4. **Większość części ze stali nierdzewnej posiada plastikową powłokę ochronną, którą należy usunąć przed użyciem grilla. Powłoka ochronna została usunięta z niektórych części podczas procesu produkcyjnego i mogła pozostać pozostałości, które mogą być postrzegane jako zadrapania lub skażenie. Aby usunąć pozostałości, należy energicznie przetrzeć stal nierdzewną w kierunku zgodnym z usłojeniem.**
5. Należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami w kolejności przedstawionej w niniejszej instrukcji.
6. Do podniesienia głowicy grilla na zmontowany wózek potrzebne są dwie osoby.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi grilla, lub jeśli są uszkodzone lub brakujące części, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta pod numerem 1-866-820-8686 w godzinach od 9:00 do 17:00 (czasu wschodniego).

NARZĘDZIA WYMAGANE DO MONTAŻU (narzędzia nie wchodzi w skład zestawu)

10 mm



WYMIARY OTWORU URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

MODEL	WYMIARY OTWORU			UWAGI
	W	D	H	
BIPRO665	38" 965 mm	20 5/8" 524 mm	8 7/8" 225 mm	
PALNIK BOCZNY N370-0504 -LPG N370-0505 -NAT	12 3/4" 324 mm	16 1/2" 419 mm	4 1/2" 114 mm	POWIETRZE DO SPALANIA DLA PALNIKA BOCZNEGO MUSI MIEĆ OTWÓR O POWIERZCHNI CO NAJMNIEJ 32 cm ² .



OSTRZEŻENIE! Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do niepalnych obudów i musi być instalowany i serwisowany przez wykwalifikowanego instalatora zgodnie z lokalnymi przepisami.

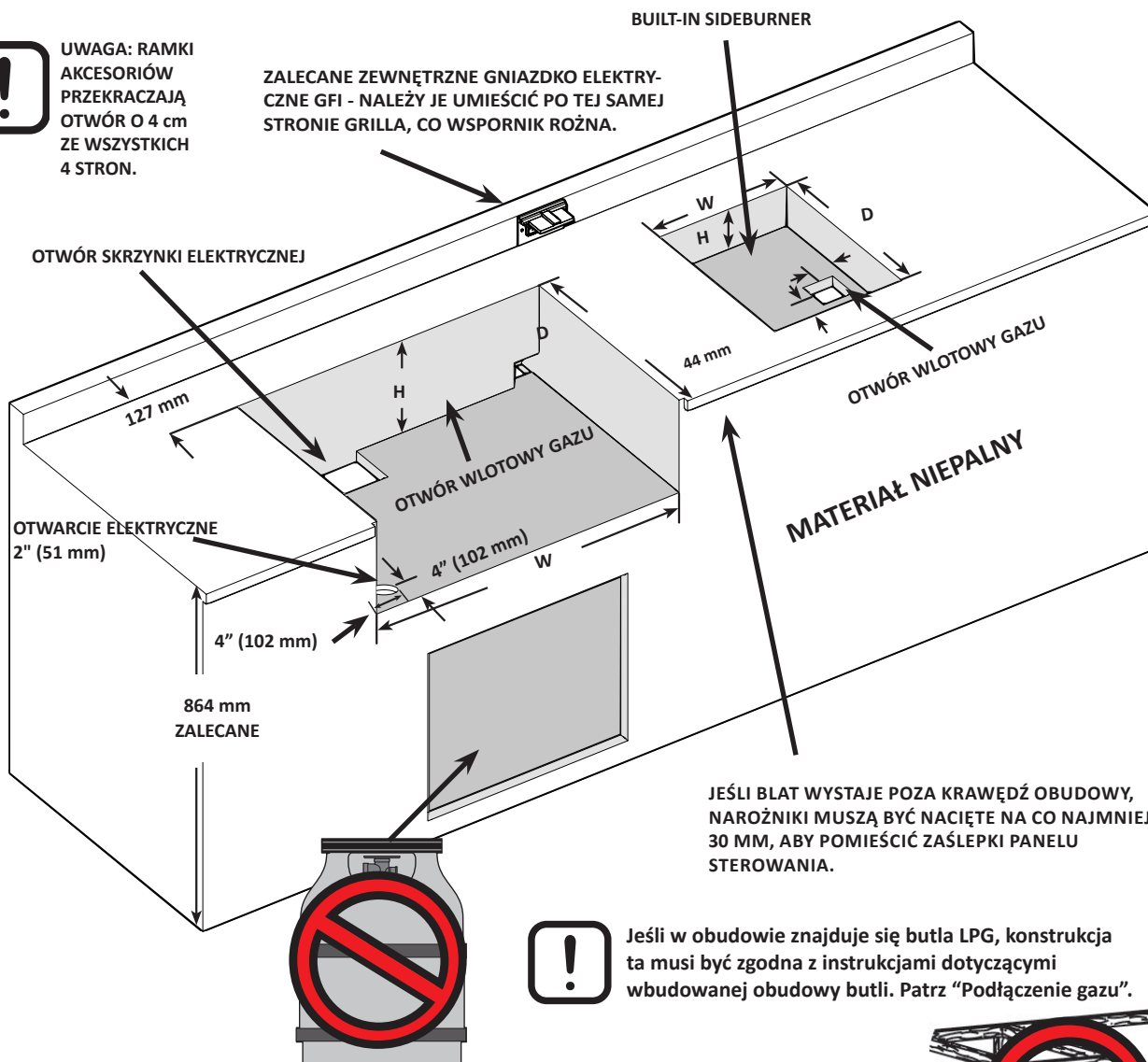


OSTRZEŻENIE! Obudowy muszą być wykonane z materiałów niepalnych (certyfikowanych w klasie A zgodnie z normą EN 13501-1).



UWAGA: RAMKI AKCESORIÓW PRZEKRACZAJĄ OTWÓR O 4 cm ZE WSZYSTKICH 4 STRON.

ZALECANE ZEWNĘTRZNE GNIAZDKO ELEKTRYCZNE GFI - NALEŻY JE UMIEŚCIĆ PO TEJ SAMEJ STRONIE GRILLA, CO WSPORNIK ROŻNA.



JEŚLI BLAT WYSTAJE POZA KRAWĘDZ OBUDOWY, NAROŻNIKI MUSZĄ BYĆ NACIĘTE NA CO NAJMNIEJ 30 MM, ABY POMIEŚCIĆ ZAŚLEPKI PANELU STEROWANIA.

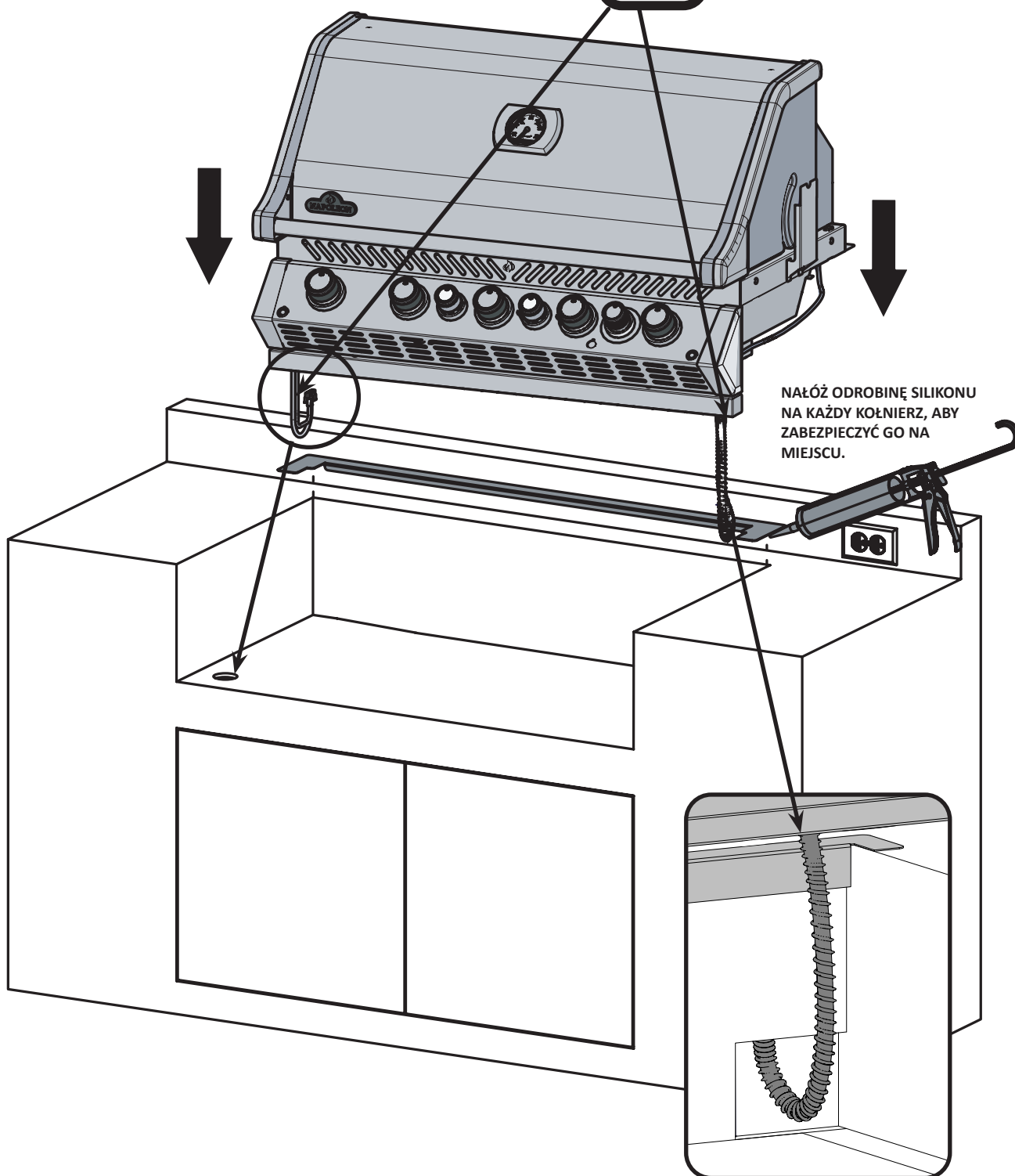


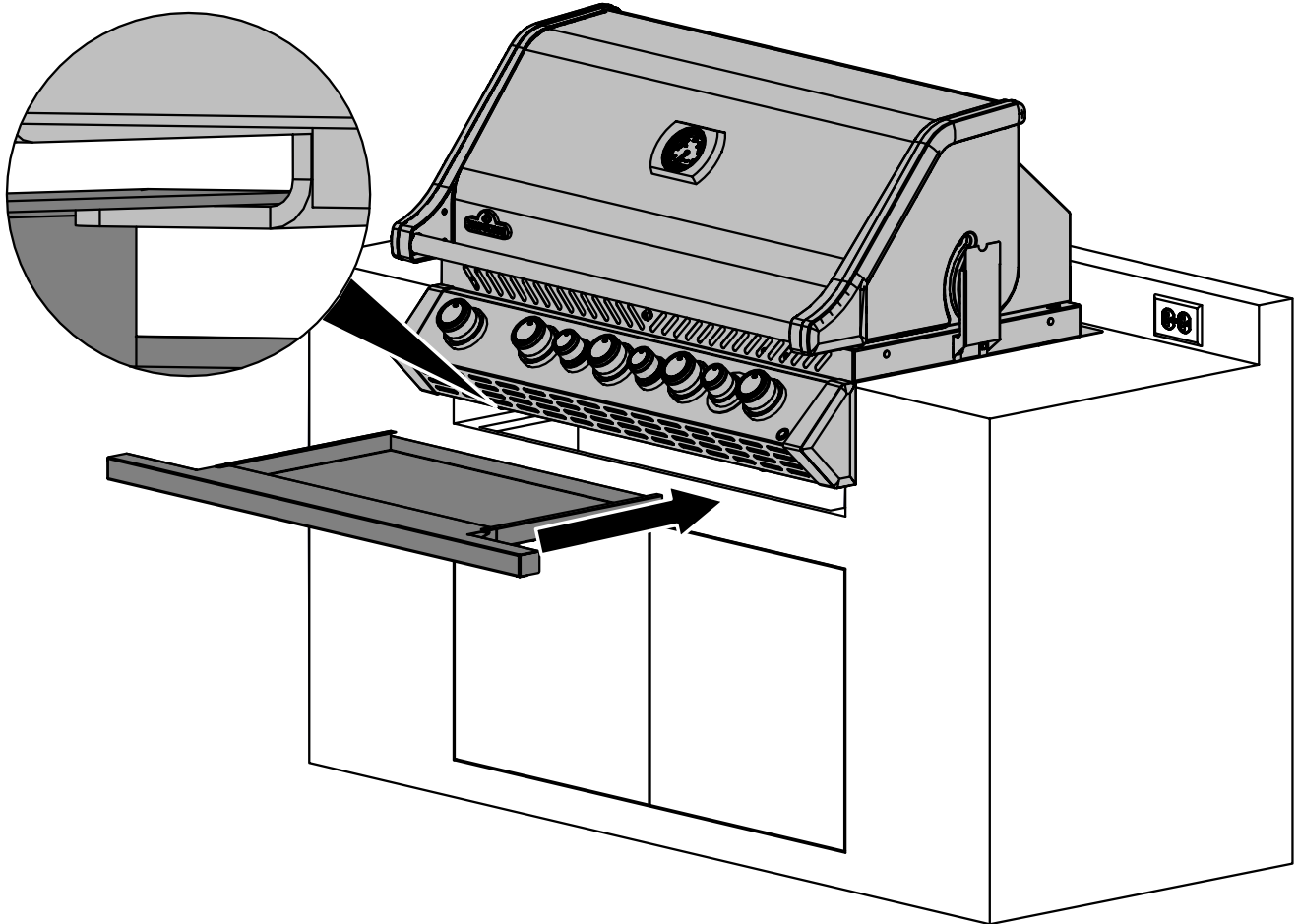
Jeśli w obudowie znajduje się butla LPG, konstrukcja ta musi być zgodna z instrukcjami dotyczącymi wbudowanej obudowy butli. Patrz "Podłączenie gazu".



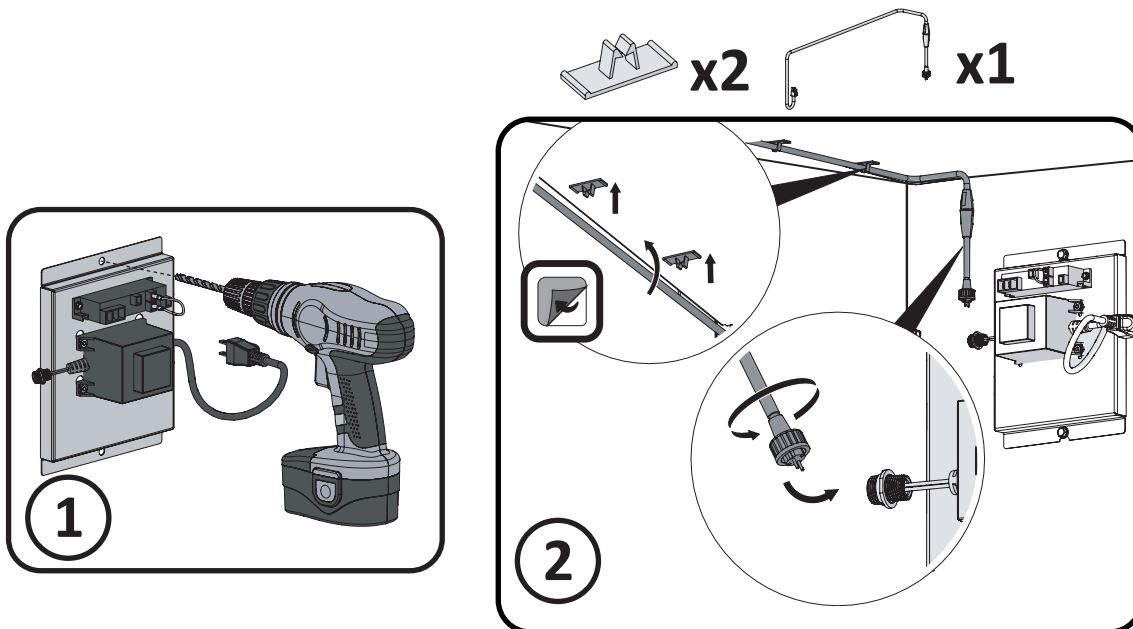
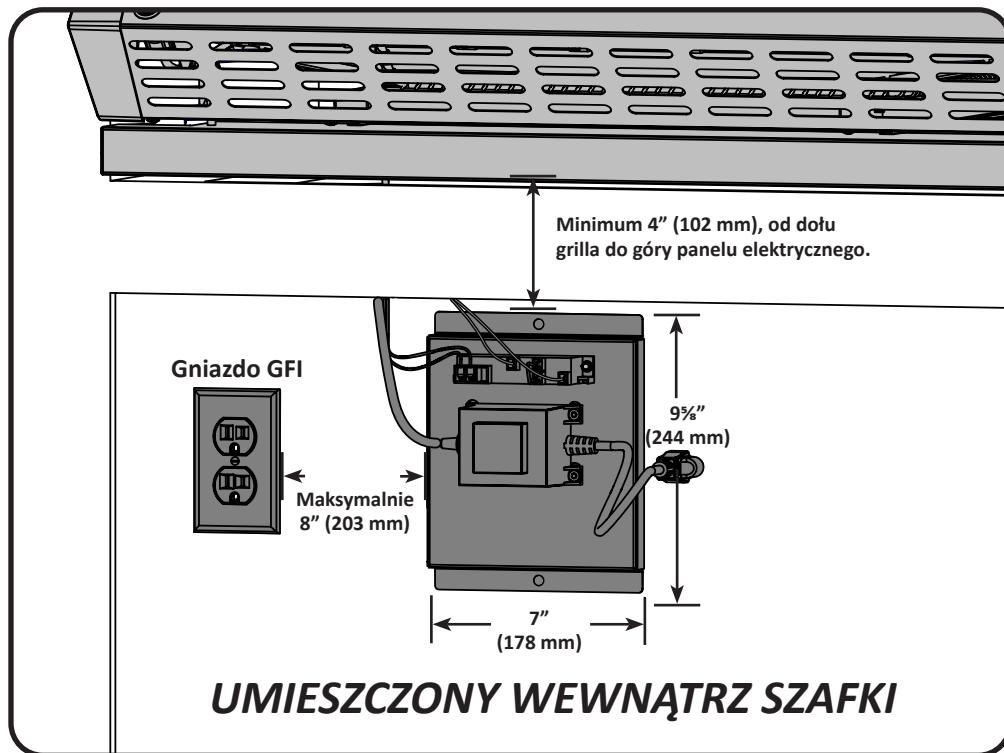
OSTRZEŻENIE! RAMA SZAFKI, SZAFKA I BLAT MUSZĄ BYĆ WYKONANE Z NIEPALNEGO MATERIAŁU.







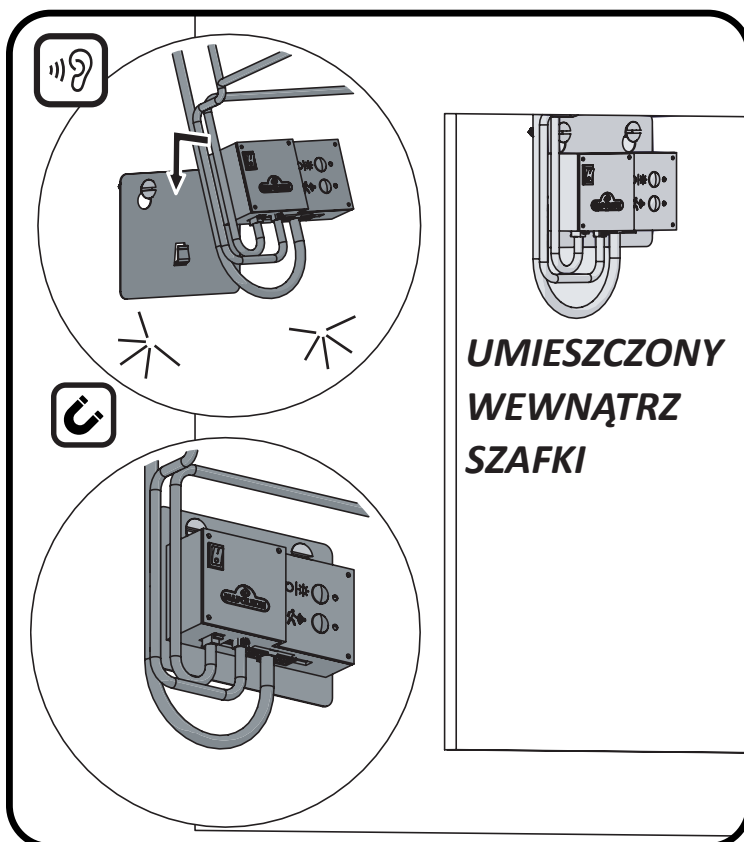
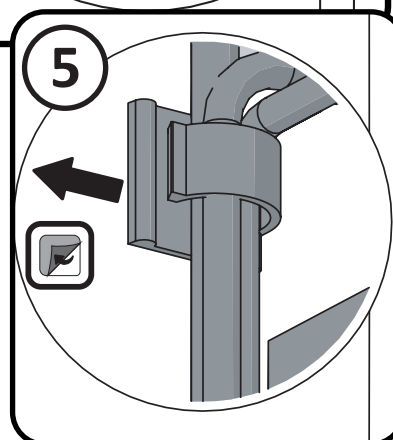
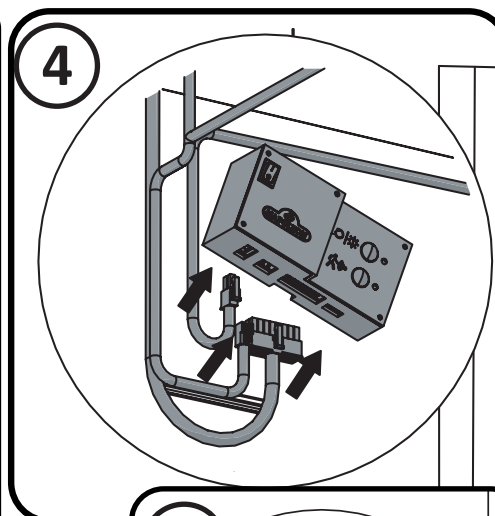
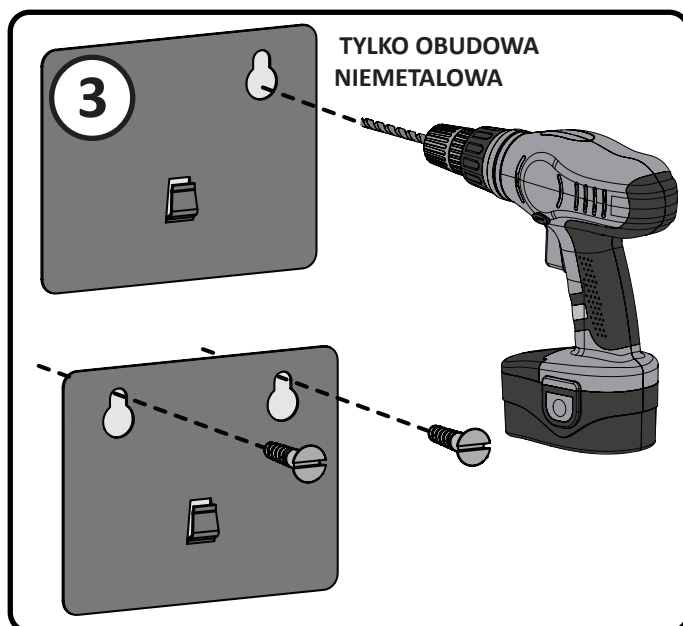
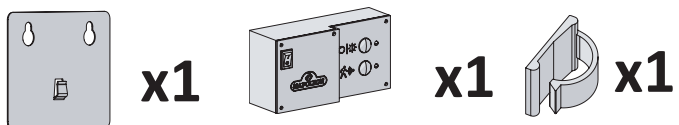
BIPRO665 WBUDOWANE INSTRUKCJE

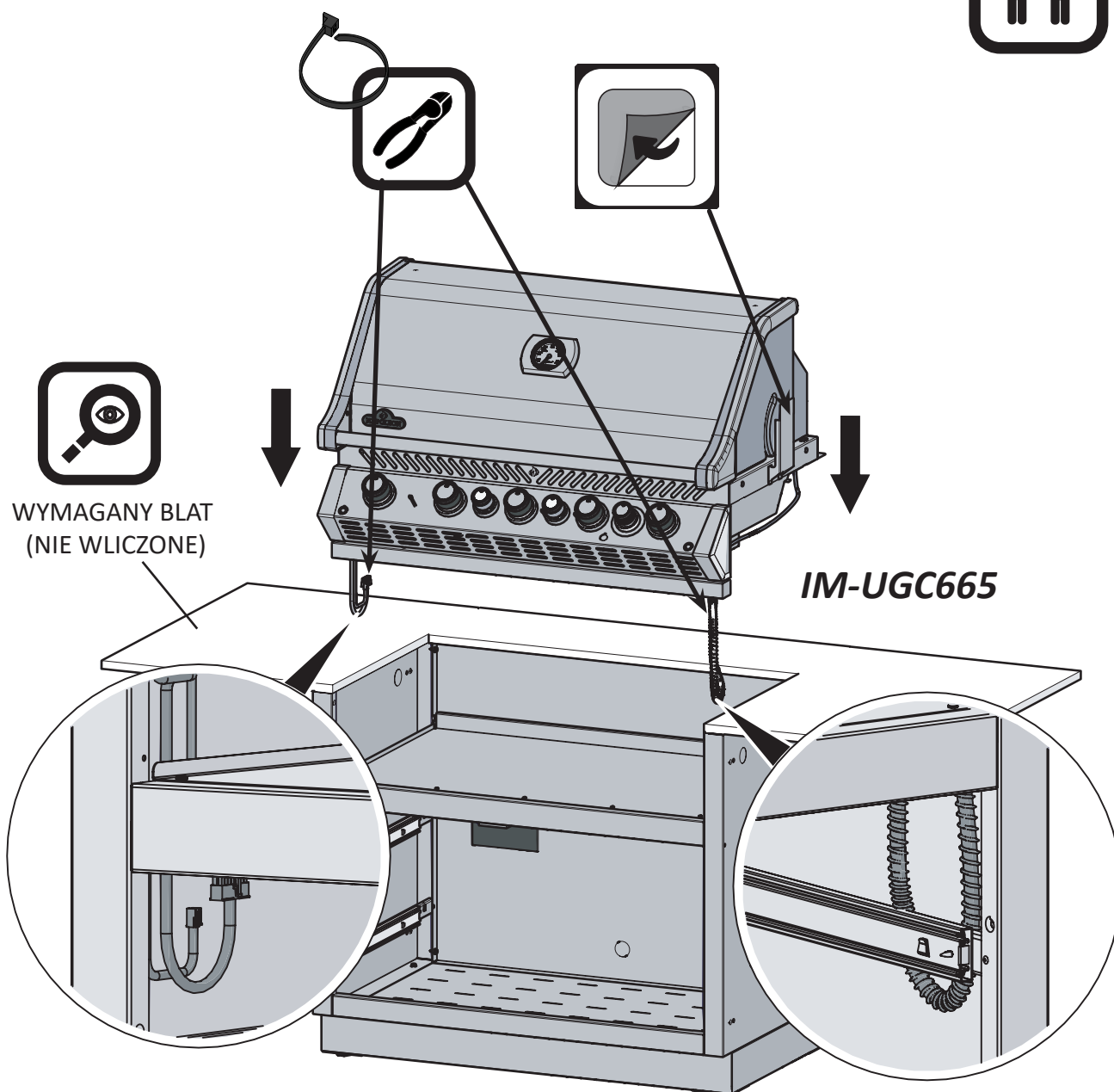


OSTRZEŻENIE! Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. obrażenia ciała lub śmierć.

Systemy elektryczne grilla są wstępnie zmontowane w skrzynce elektrycznej, którą należy zamontować co najmniej 4" (102 mm) poniżej dolnej części grilla, jak pokazano na ilustracji. Przymocuj skrzynkę elektryczną do wnętrza obudowy, upewniając się, że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte.

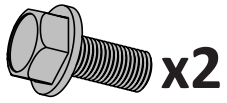
Podłącz zasilacz do obwodu zabezpieczonego przerywaczem uziemienia (GFI). Nigdy nie usuwaj wtyczki uziemiającej ani nie używaj adaptera z 2 bolcami.



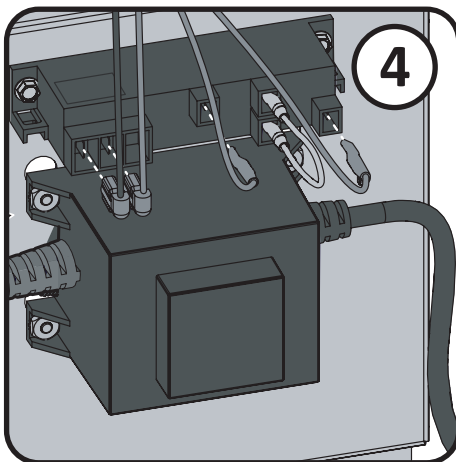
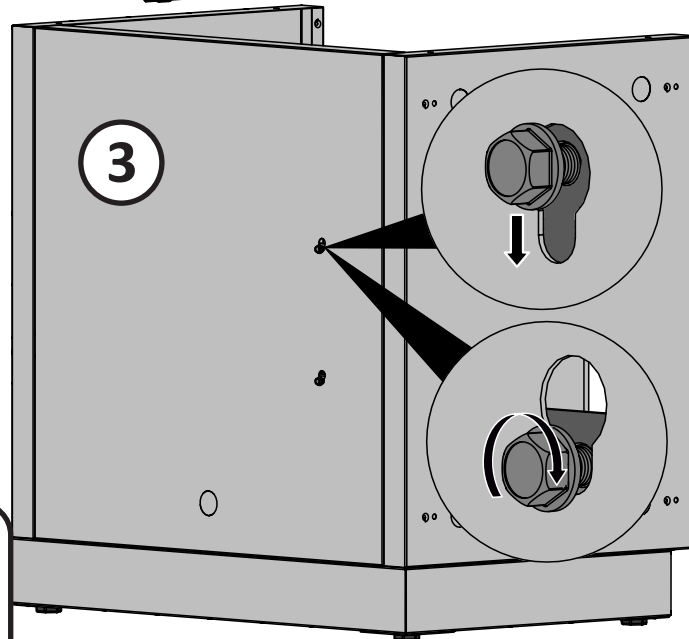
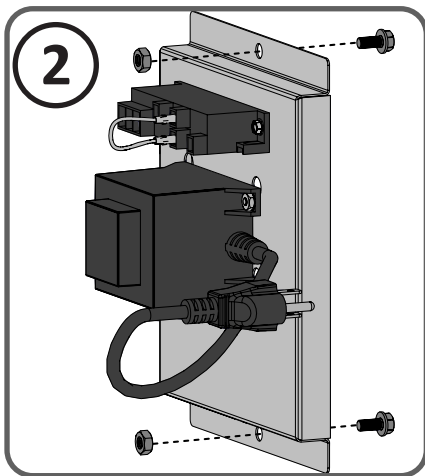
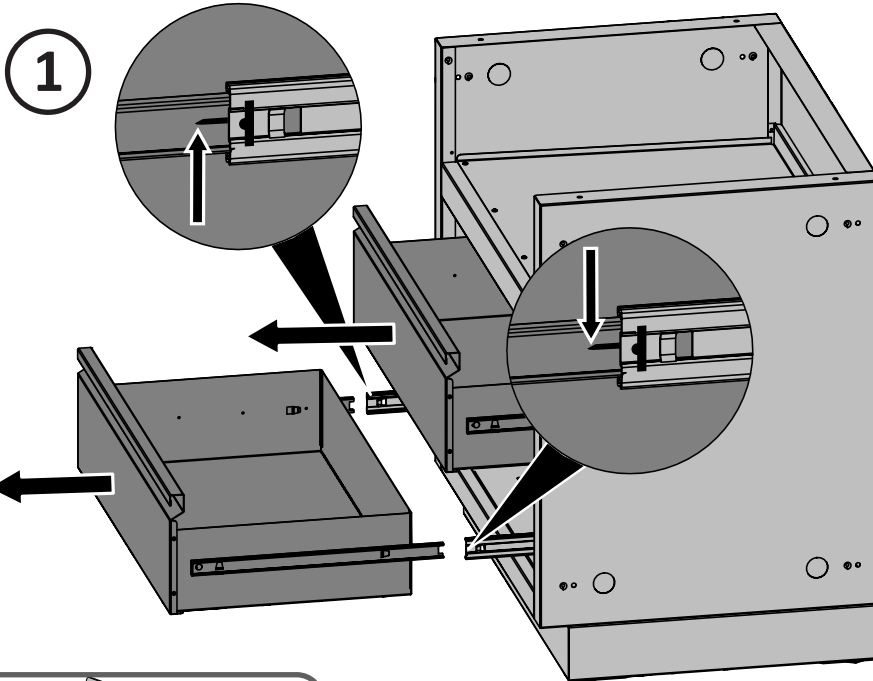


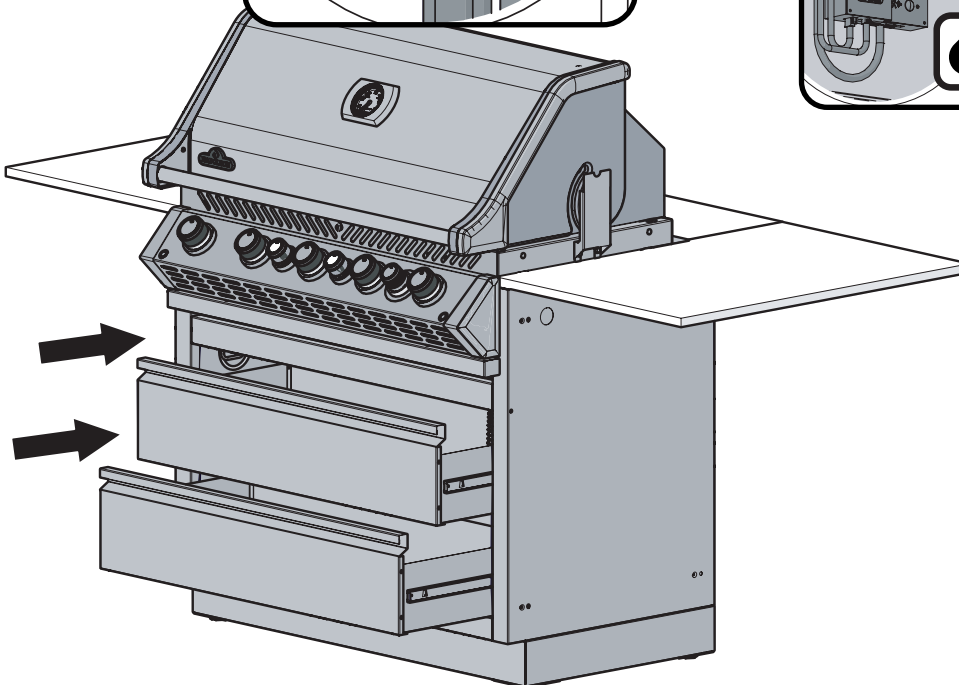
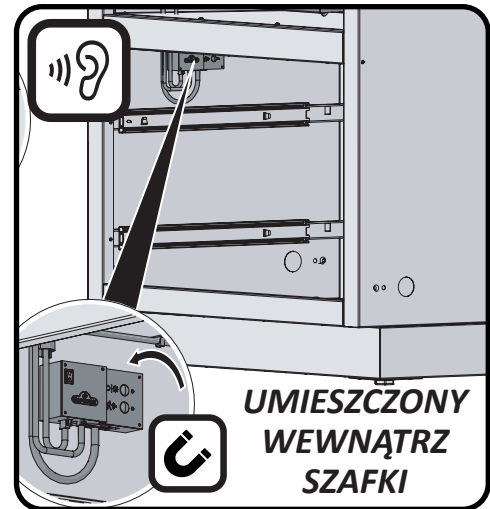
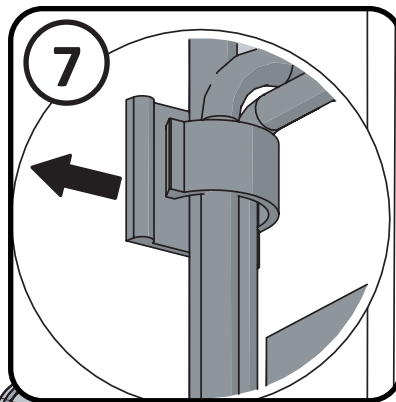
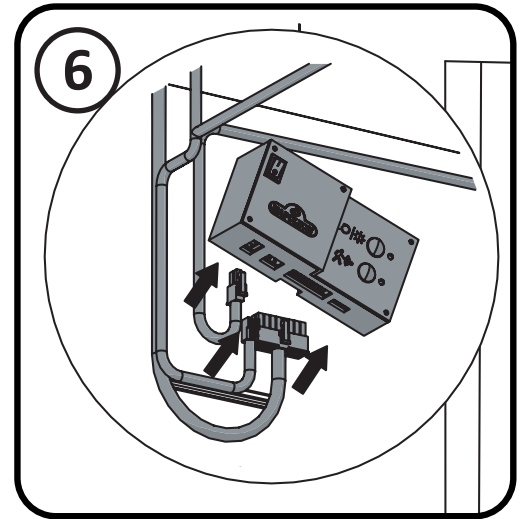
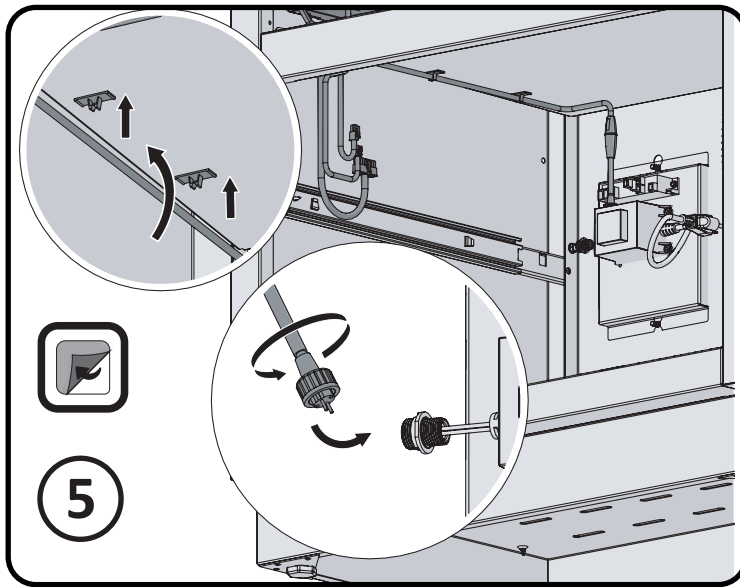
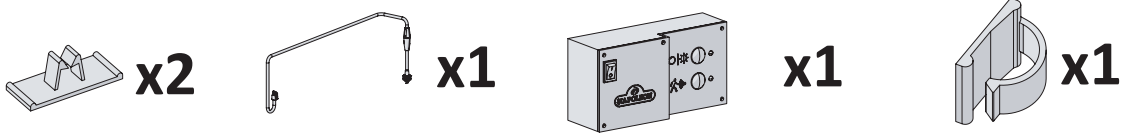


IM-UGC665

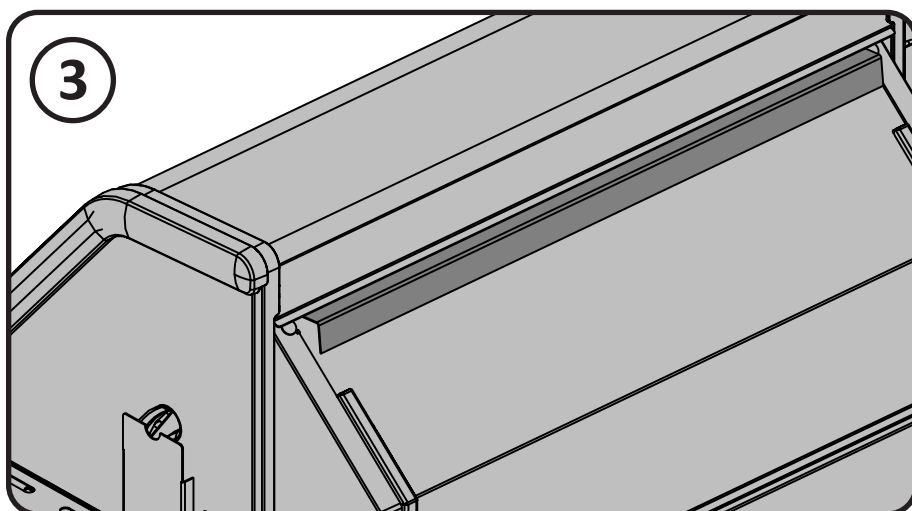
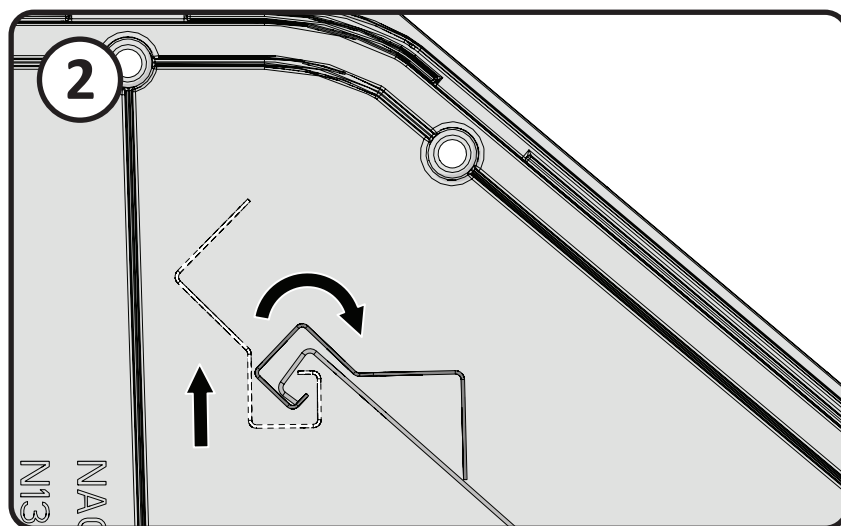
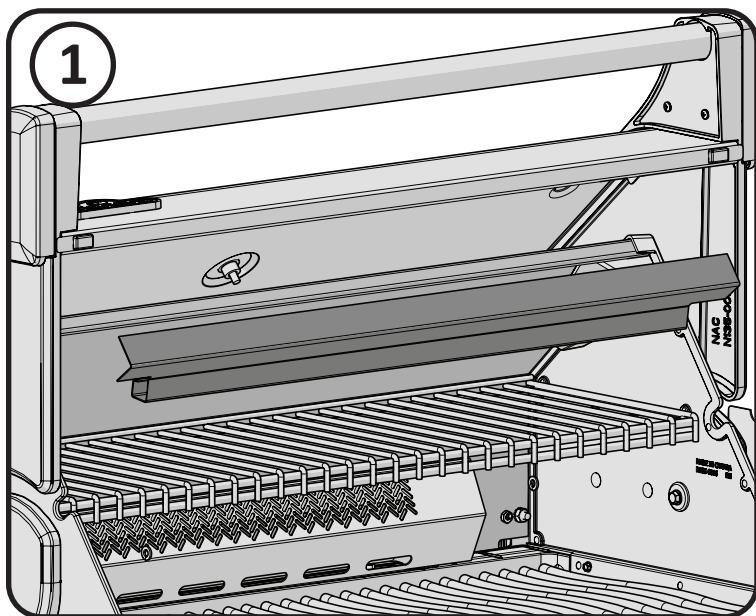


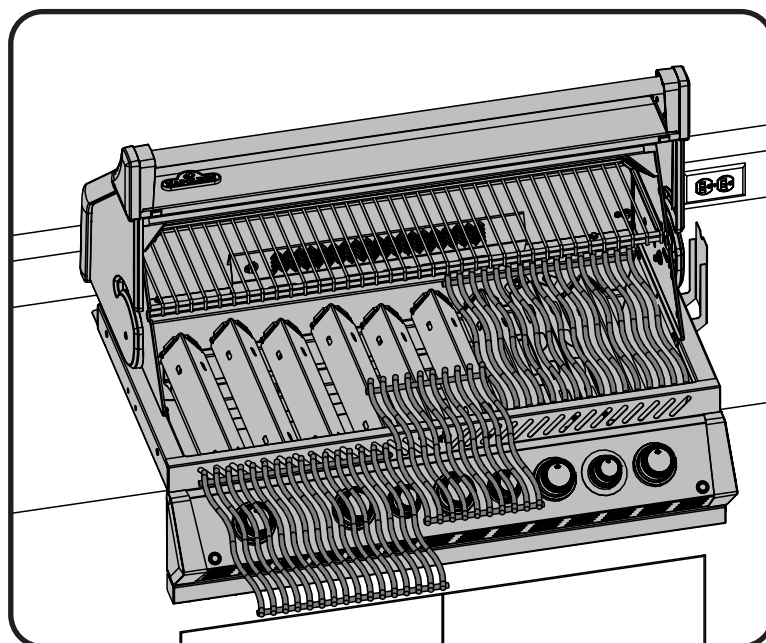
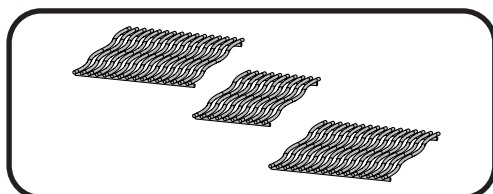
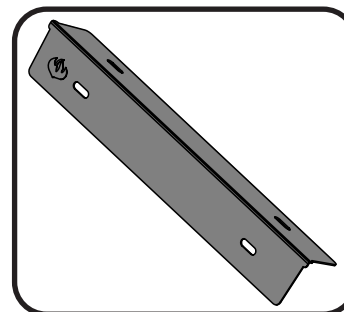
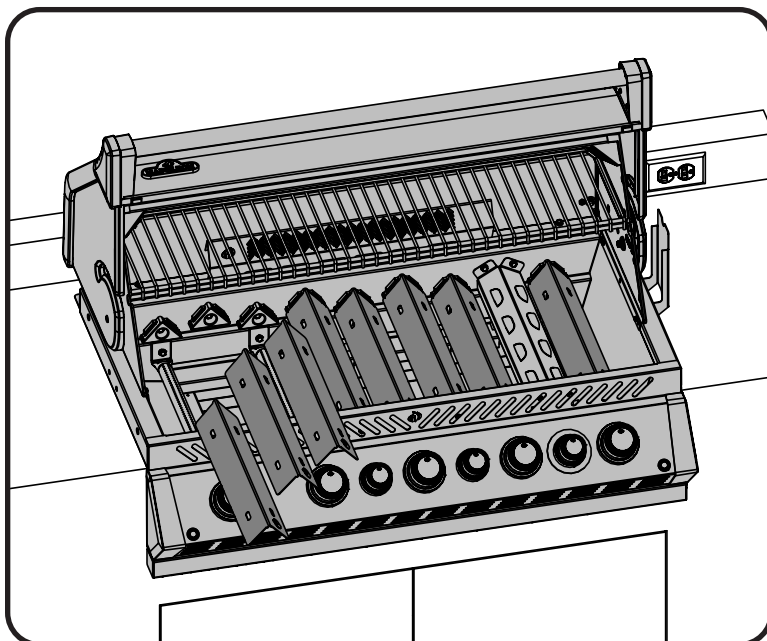
N570-0038 (1/4" -20 X 1/2") N450-0008 (1/4" -20)





Instrukcja montażu osłony przeciwwiatrowej.





Dostarczona etykieta

ODKLEJ TYLNA CZĘŚĆ DOSTARCZONEJ ETYKIETY OSTRZEGAWCZEJ I PRZYKLEJ JĄ W WIDOCZNYM MIEJSCU PODCZAS OBSŁUGI GRILLA.

Instrukcje dotyczące testów szczelności



OSTRZEŻENIE! Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz za każdym razem, gdy podłączana jest butla lub wymieniana jest część instalacji gazowej.



OSTRZEŻENIE! Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania szczelności instalacji gazowej. Należy upewnić się, że podczas sprawdzania szczelności w pobliżu nie znajdują się iskry ani otwarty płomień. Iskry lub otwarty płomień mogą spowodować pożar lub wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.



Test szczelności: Test ten należy przeprowadzać przed pierwszym użyciem, co roku oraz za każdym razem, gdy jakiegokolwiek elementu gazowego są wymieniane lub serwisowane. Podczas wykonywania tego testu nie wolno palić i należy usunąć wszystkie źródła zapłonu. Patrz schemat testu szczelności, aby sprawdzić obszary do sprawdzenia. Ustaw wszystkie elementy sterujące palnika w pozycji wyłączonej. Włącz zawór zasilania gazem.

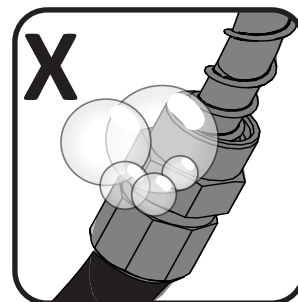
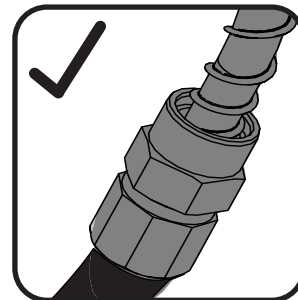
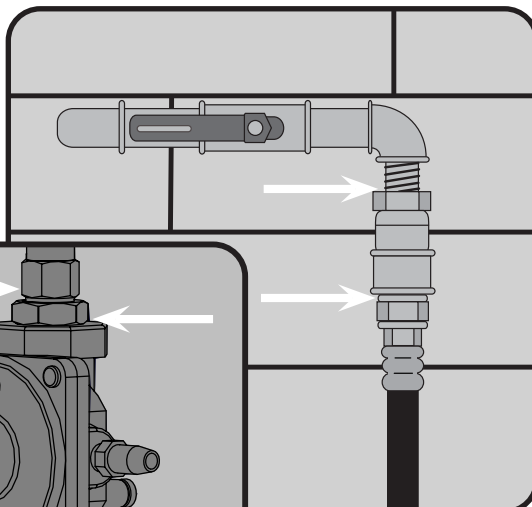
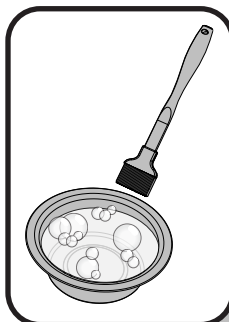
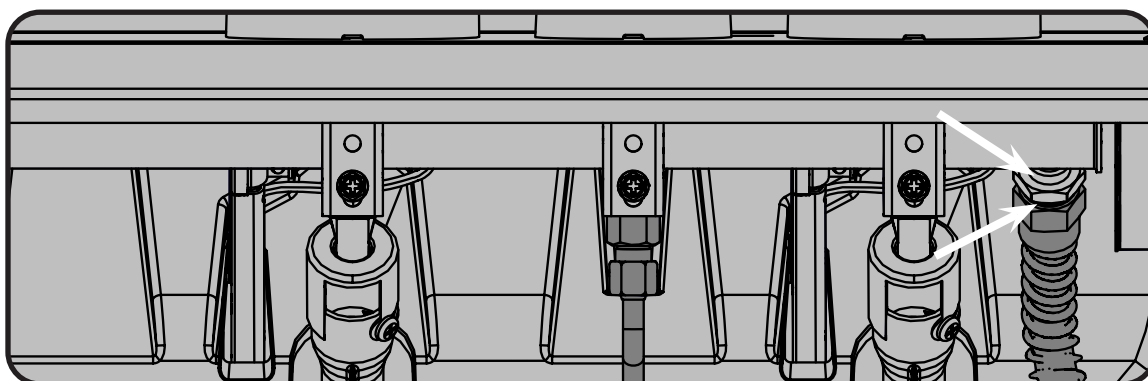


Posmaruj wszystkie złącza i połączenia regulatora, węża, kolektorów i zaworów roztworem pól na pól mydła w płynie i wody.



Pęcherzyki będą wskazywać na wyciek gazu. Dokręć poluzowane połączenie lub wymień część na zalecaną przez dział Napoleon Customer Solutions i zleć kontrolę grilla certyfikowanemu instalatorowi gazowemu.

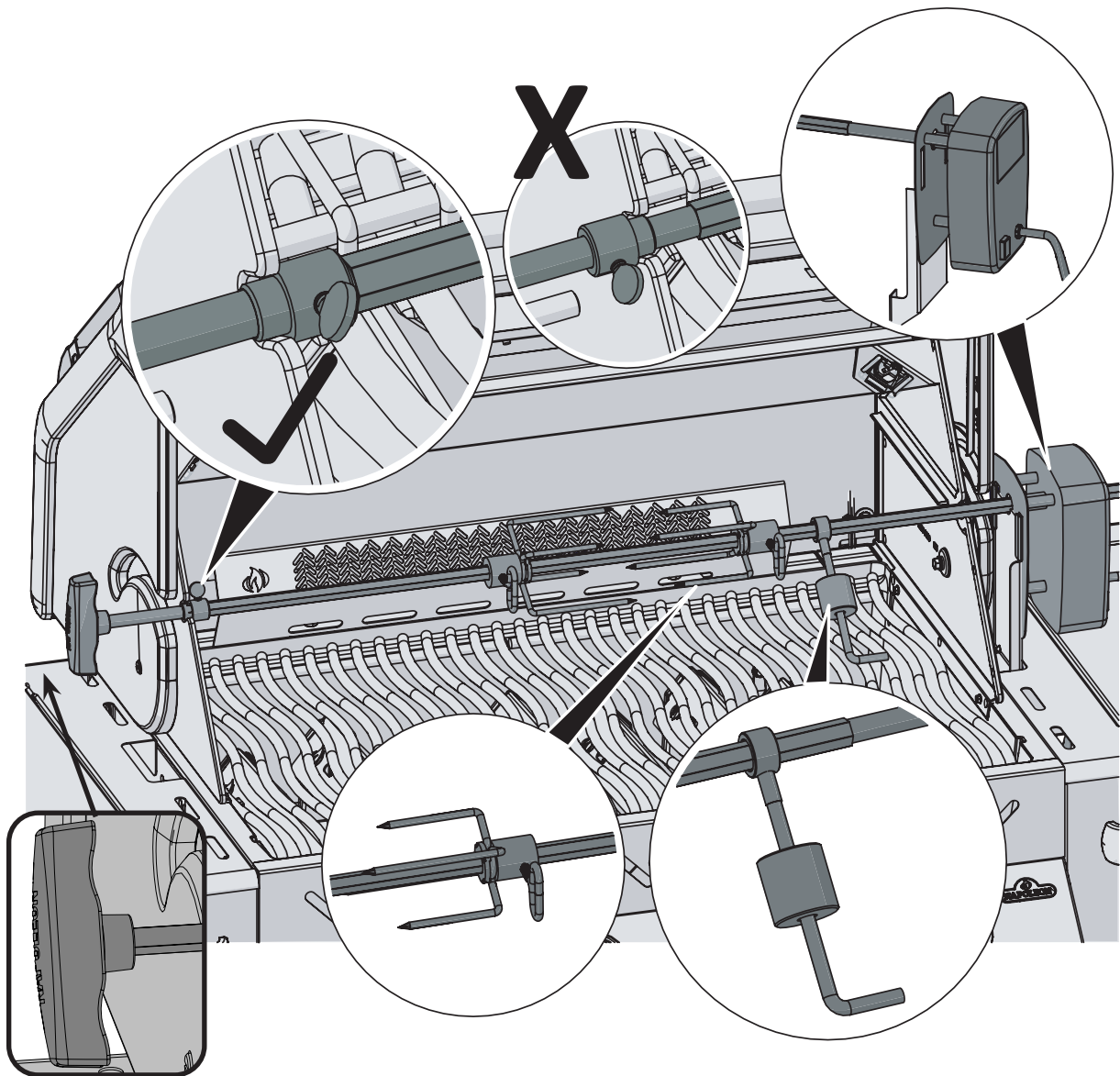
Jeśli wycieku nie można zatrzymać, **natychmiast odciąć dopływ gazu**, i zleć kontrolę grilla certyfikowanemu instalatorowi lub sprzedawcy. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie usunięty.



Instrukcja montażu zestawu do rożna

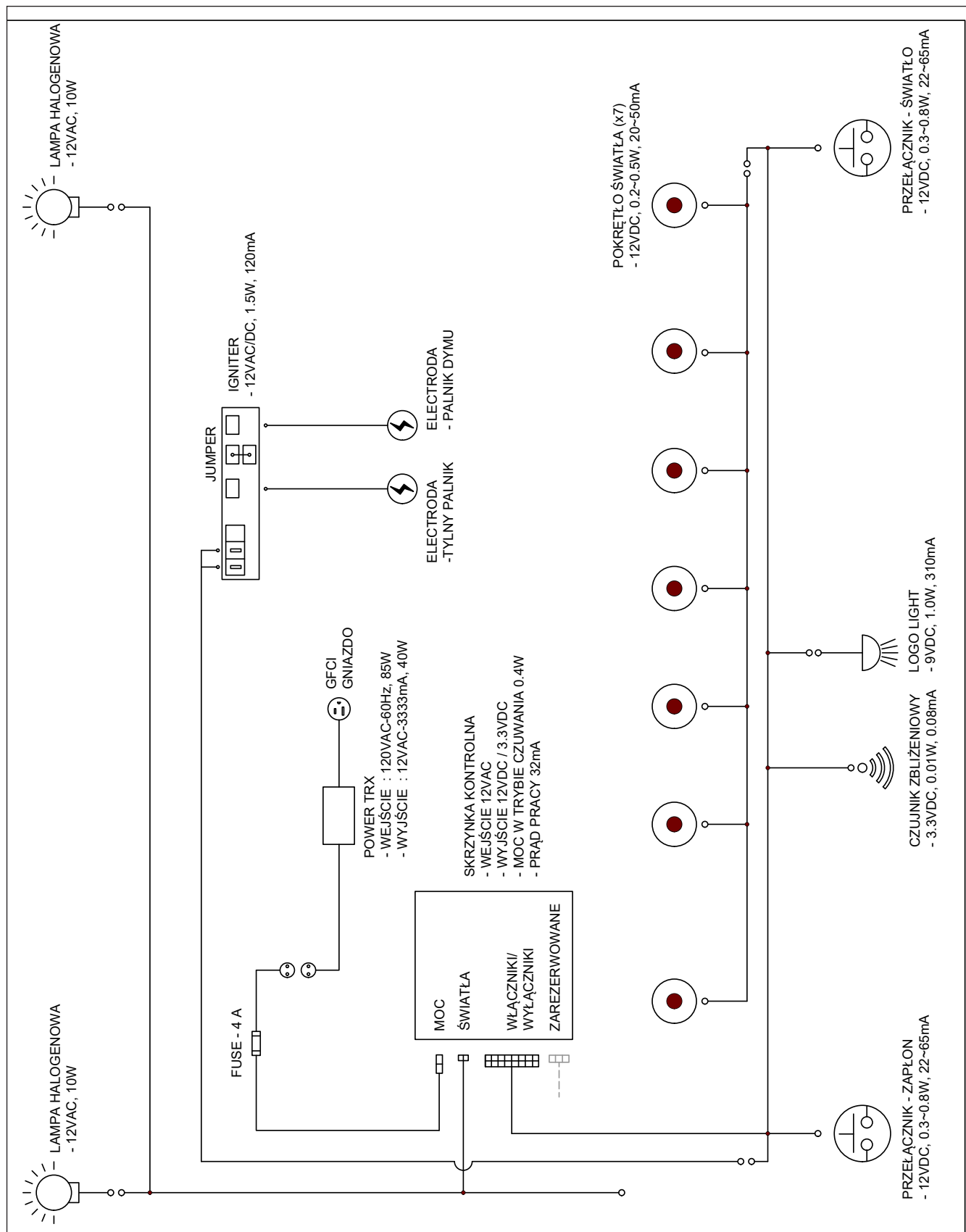
(opcjonalnie)

Zmontuj elementy zestawu rożna zgodnie z ilustracją.



Upewnij się, że tuleja oporowa jest dokręcona po wewnętrznej stronie odlewu pokrywy.

Schemat elektryczny



Lista części

Item	Part #	Description	665
1	N010-0790-SS	lid assembly - stainless steel	x
	N010-0790-BK	lid assembly - black	x
2	N510-0013	black silicone lid bumper	x
3	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
4	N715-0091	trim left side lid casting	x
5	S91005	temperature gauge	x
6	N715-0092	trim right side lid casting	x
7	N010-1092-SER	lid pivot hardware kit	x
8	S87012	burner & sear plate kit	x
9	N010-0800-SER	smoker tray	x
10	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
11	N570-0022	screw, 8-32 x 3/8"	x
12	N051-0012	control knob bezel small	x
13	N051-0010	smoker tube bezel	x
14	N010-0932	hood assembly	x
15	N200-0110	light wire cover	x
16	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
17	W735-0011	3/4" washer	x
18	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
19	N350-0072	housing left light	x
20	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
21	N350-0073	housing right light	x
22	N450-0009	10-24 nut	x
23	N570-0112	10-24 x 5/8" screw	x
24	N010-1175-SER	control panel	p
	N010-1176-SER	control panel	n
25	N010-1096	control panel wire harness	x
26	N660-0009	switch	x
27	N010-0796	manifold	p
	N010-0797	manifold	n
28	N585-0098	switch heat shield	x
29	N720-0094	manifold flex connector	x
30	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
31	N120-0025	end cap right	x
32	N255-0048	fitting	x
	N255-0049	fitting	x
	N255-0053	fitting universal	x
33	N010-1097	large control knob bezel	x
34	N380-0035-CL	burner control knob large	x
35	N380-0034-CL	burner control knob small	x
36	N010-1098	small control knob bezel	x

Lista części

Item	Part #	Description	665
37	N660-0010	proximity sensor	x
38	N402-0019	logo light	x
39	N080-0432	logo light mounting bracket	x
40	N120-0024	end cap left	x
41	N570-0104	screw 10-24 x 3/8"	x
42	N475-0491	control panel	x
43	N385-0348	logo	x
44	N370-0876	base	x
45	N080-0405	sear plate mount	x
46	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
47	N570-0073	1/4-20 x 5/8" screw	x
48	N200-0106	smoker burner cover	x
49	N010-1223	electrical panel assembly	x
50	N707-0014	transformer	x
	N707-0013	transformer GB	
51	N475-0369-GY1SG	electrical panel	x
52	N357-0022	electronic ignition - 4 spark	x
53	N750-0034	wire connector igniter	x
54	N450-0008	1/4"-20 nut	x
55	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
56	N100-0049	smoker burner	x
57	N010-0857	step down regulator	x
58	N520-0037	warming rack	x
59	N750-0040	rear burner ignition wire	x
60	N750-0070	light wire harness	x
61	N305-0085	cooking grids large	x
62	N305-0092	cooking grids small	x
63	N720-0056	smoker burner flex	x
64	N655-0206	base stiffener	x
65	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
66	N080-0320	cross light bracket	x
67	N080-0321	cross light bracket small	x
68	N555-0097	lighting rod	x
69	N010-1549	drip pan	x
70	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
71	N080-0329	burner grease shield	x
72	N100-0045-SER	rear burner	x
73	N585-0101	smoker shield	x
74	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
75	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
76	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n

Lista części

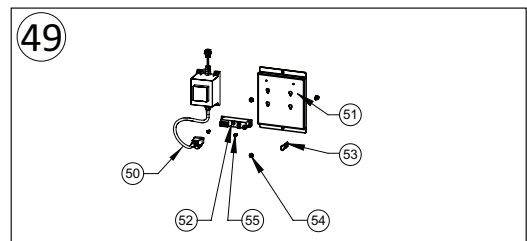
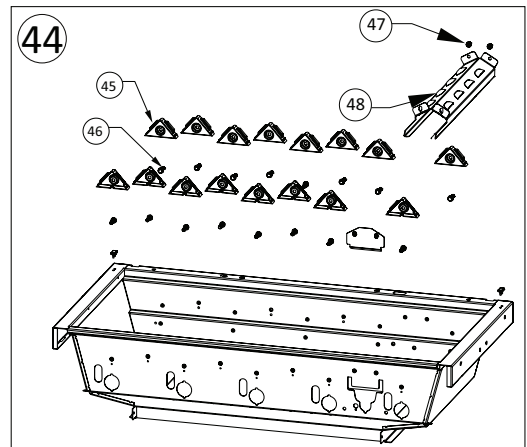
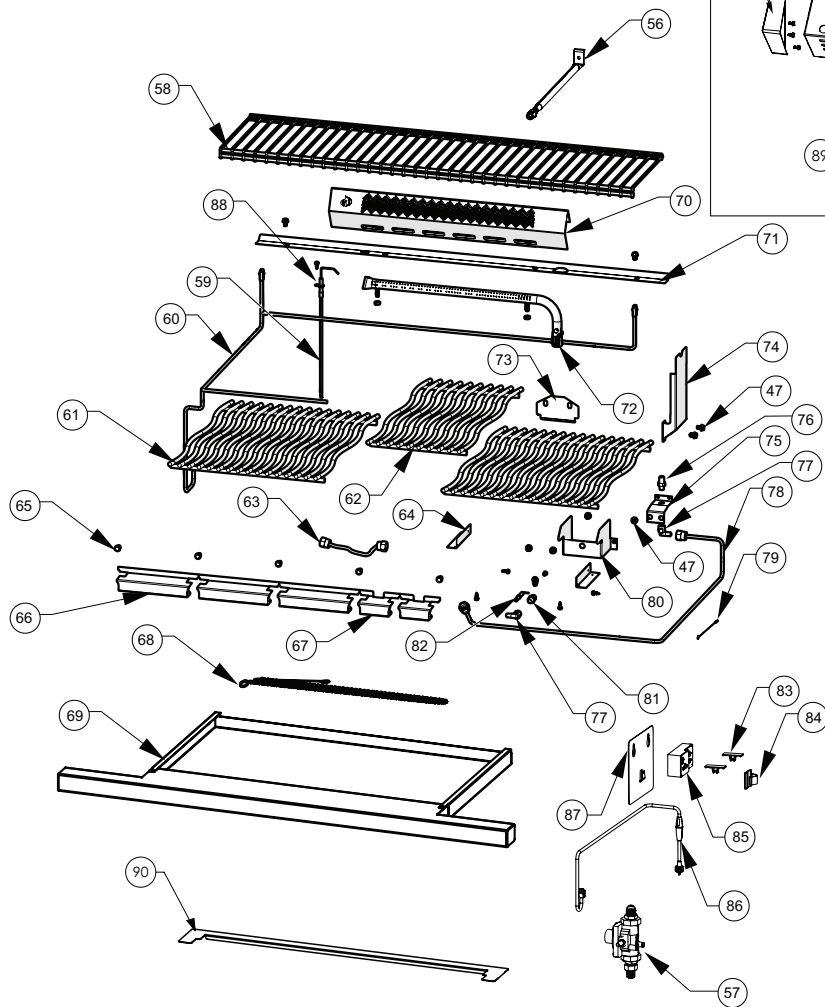
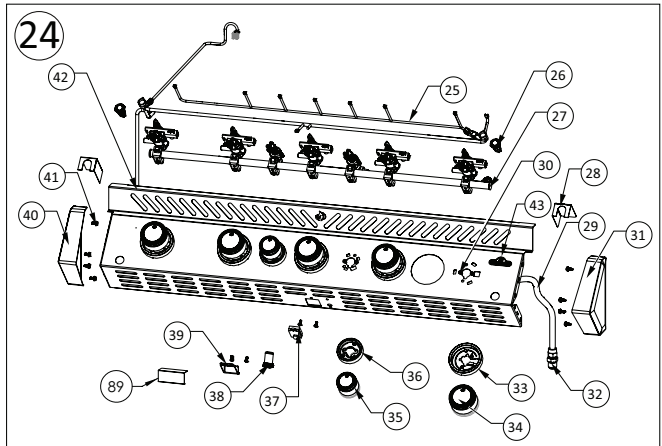
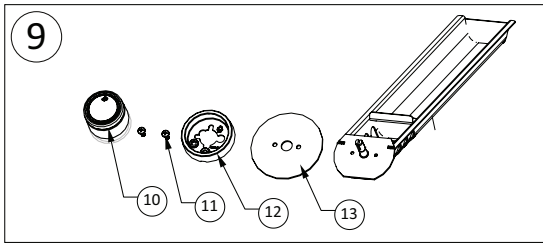
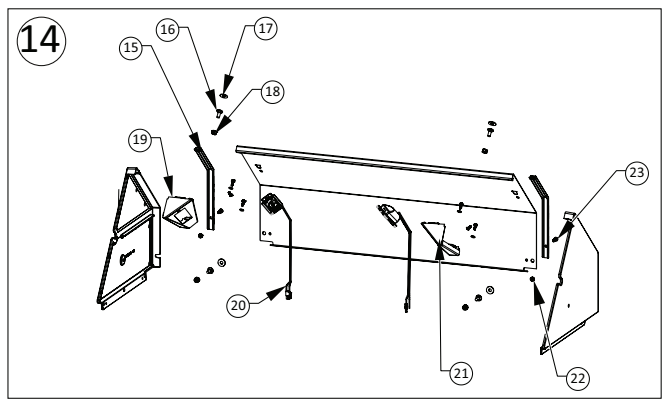
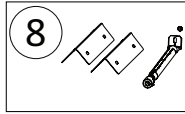
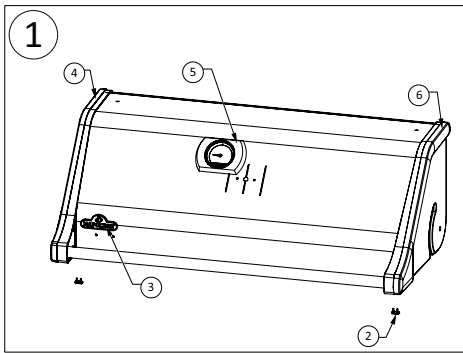
Item	Part #	Description	665
77	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
78	N720-0053	rear burner supply tube	x
79	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
80	N080-0311	bracket igniter smoke burner	x
81	N455-0016	smoker burner orifice	p
	N455-0002	smoker burner orifice	n
82	N240-0033	smoker burner igniter	x
83	W160-0095	small wire clip	x
84	N160-0039	large wire clip	x
85	N190-0005	control box	x
86	N750-0069	control box wire harness	x
87	N475-0495	control box mount	x
89	N585-0133	heat shield	x
88	N240-0034	rear burner electrode	x
90	N715-0099	rear trim	x
	N215-0015	wind deflector	x
	61666	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standard

ac -akcesoria

n -tylko urządzenia na gaz ziemny

p - tylko urządzenia na propan





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.

***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.

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

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



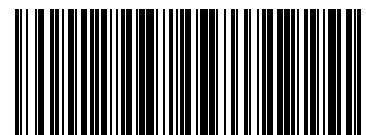


Notatki





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



N415-0542CE-PL

