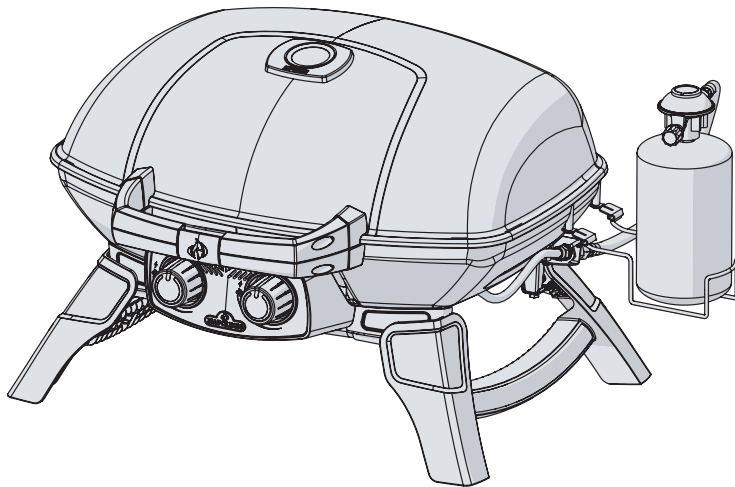
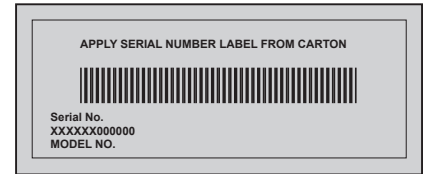


This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.



TQ285-1



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.



WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.



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



www.napoleon.com

EN

UA
PG.17

CZ
PG.33

SK
PG.49

PL
PG.65

PG.81



WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill is designed for propane, butane or a propane/butane mix only.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified. Parts sealed by the manufacturer, licensed authorized service technician or contractor must not be manipulated by the user.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles 18" (457mm) to rear of unit, 18" (457mm) to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- The gas supply hose must be installed in a manner that will not allow contact with any hot surfaces of the grill while in use or in the storage/travel mode.
- The gas cartridge must be disconnected when the gas grill is not in use.
- When the gas cartridge is connected to the appliance, the gas grill and cartridge must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cartridge and the gas grill must be disconnected and the cartridge removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cartridges must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Never store a spare cartridge under or near this grill.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow the lighting instructions carefully when operating the grill.
- Do not light burners with lid closed.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Keep any electrical supply cord and gas supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plate (if equipped) is positioned properly.
- Clean grease tray and sear plates (if equipped) regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Do not use water, beer, or any other liquids to control flare-ups.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- This gas grill is not intended for and should never be used as a heater.

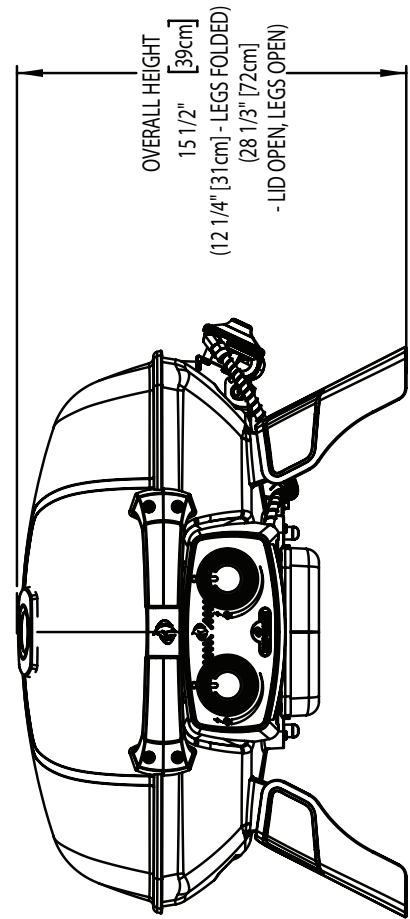
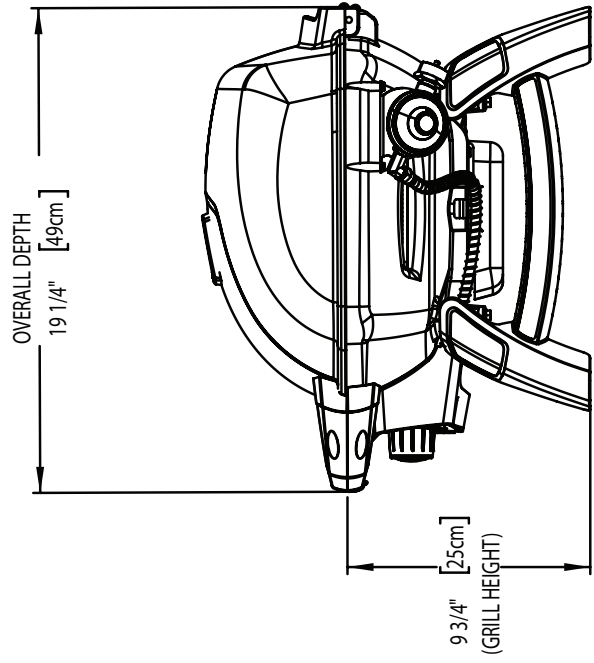
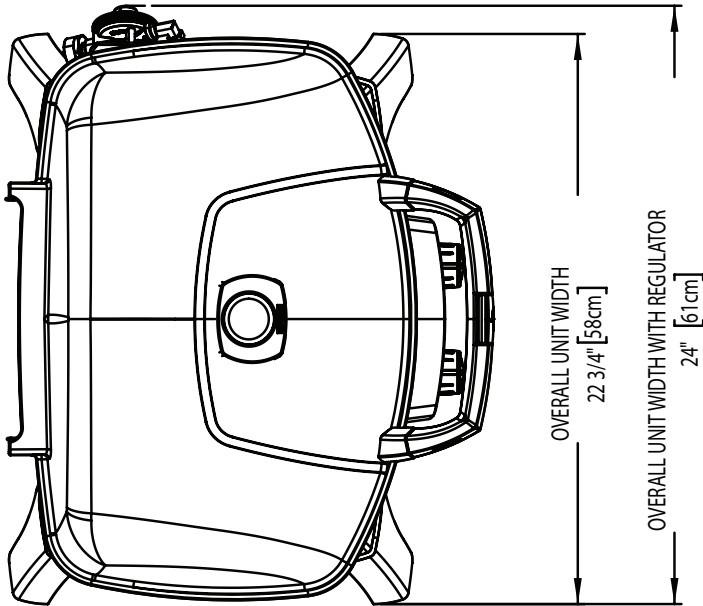
DIMENSIONS

TQ285-1 GRILL

2 x 2.05 kW/h MAIN BURNER

GRILL SIZE: 14 1/2 in X 21 1/2 in (IRREGULAR) = 285 in², (37cm X 54cm (IRREGULAR)=1840 cm²)

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Handle With Care



CAUTION! Use care when handling or transporting your grill to prevent damage and misalignment of internal components. Although this grill has been designed with mobility in mind, rough handling or abuse will result in damage to internal components, preventing your grill from operating properly.



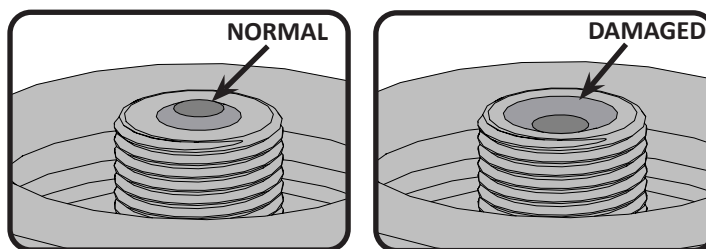
Correct Disposal Of This Product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Gas Cartridge

Use only cartridges, which meet national and regional codes. **For optimal performance the grill should be operated on propane.** Disposable cartridges must conform to the EN417 standard and be equipped with a linald self-sealing valve. Cartridges must have a fuel capacity of between 430g and 460g. Cartridges must be filled with either propane or a propane / butane mix.

- Inspect the rubber o-ring on the regulator. If there is damage replace the regulator.
- Never connect a cartridge which does not meet local codes.
- Disposable cartridges must always be secured to the side of the grill in an upright position using the retaining bracket supplied.
- Never store a spare cartridge in close proximity of an operating appliance. Cartridges must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.
- Never over tighten the cartridge, as over tightening may cause damage to the regulator connection or the cartridge connection. This can cause a leak or restrict the flow to the unit.



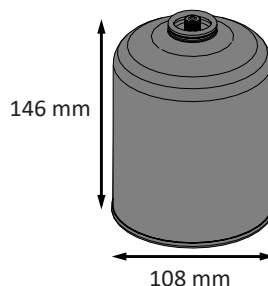
WARNING! The dust cap should be in place when the cartridge is not in use to prevent dirt and debris from entering the valve.

WARNING! Review instructions on the cartridge prior to using. A dented or rusted cartridge may be hazardous. Discard cartridge if rust particles or debris are in the connection area of the cartridge.

Cartridge Connection: Ensure that the gas regulator hose is kink free. The cartridge has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. Remove the cap or plug from the cartridge. To install the cartridge simply screw it into the regulator in a clockwise direction. Hand tighten only, never use tools. The connection/changing of the cartridge needs to be performed away from any ignition sources.

Leak test all joints prior to using the barbecue. A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or part of the gas system is replaced. Disposable cartridges must be secured to the side of the grill, in an upright position, using the supplied retaining bracket. This will prevent liquid propane / butane from entering the regulator, which can cause over firing and damage to the regulator.

*For proper operation, ensure regulator valve is open.





WARNING!

- Do not route hose underneath drip pan.
- Ensure all connections are tightened using two wrenches. Do not use Teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

Gas Hose

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

Technical Data

The following table lists input values for the appliance.

Burner	Orifice Size		(Gross) Heat Input (Total)		Gas Usage (Total)	
	I	II	I	II	I	II
Main	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/hr	301 g/hr

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Orifice Sizes(see above)	I	I	II
Gases / Pressures	Butane and Propane at 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane and Propane at 50mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above. For replacement, use only the regulator specified by the manufacturer.

Table Top Use

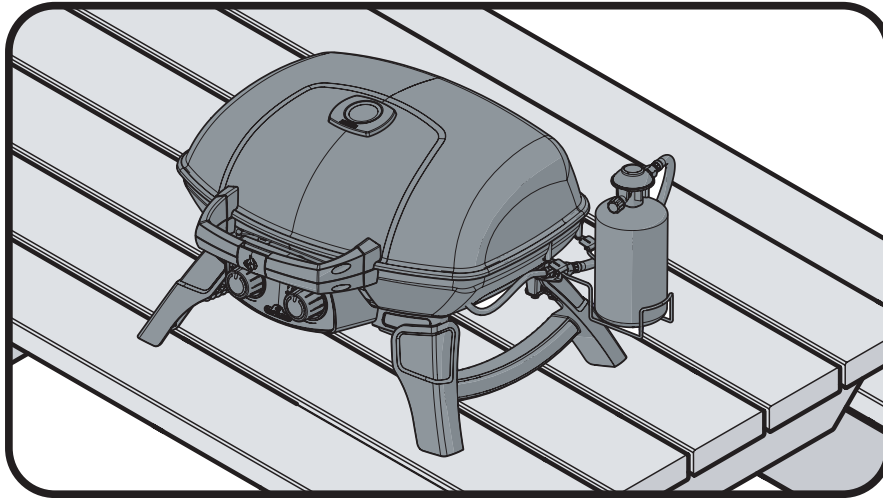
This unit has been designed with mobility in mind. With collapsible legs, this portable grill can be set up on most tabletops. The legs fold out and lock into place, folding back into a locked position when on the go.



WARNING! The legs located on each side of your grill must be unfolded during use.



WARNING! Do not use the grill on plastic, resin or glass table tops.



Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.



Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

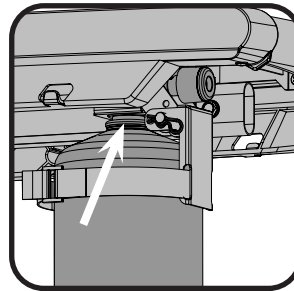
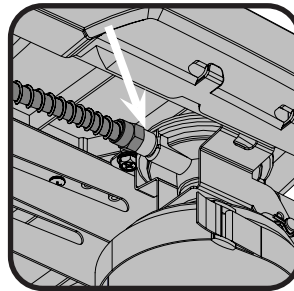
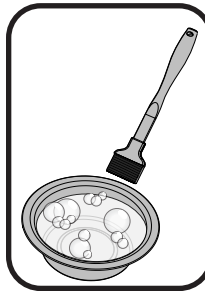
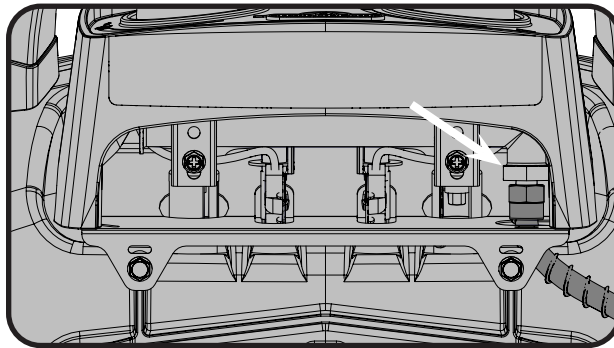


Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

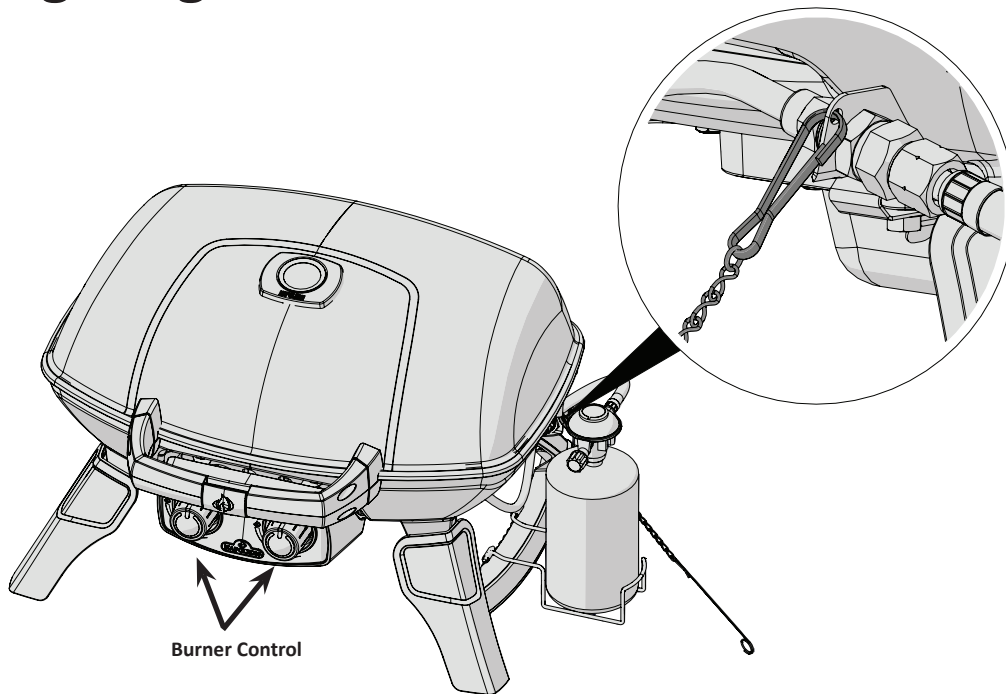


Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Solutions department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, **immediately shut off the gas supply**, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



Lighting Instructions



WARNING! Open lid

WARNING! Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the cylinder gas supply valve.

Main Burner Lighting

1. Open grill lid

2. Push and turn any main burner control knob slowly to the 'hi' position. This action will ignite the selected burner.

3. If the burner does not ignite, then immediately turn the control knob back to the 'off' position and repeat step 2 several times.

4. If the burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the 'off' position and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate, either repeat steps 2 and 3 or light with a match.

5. If lighting the unit with a match, clip the match into the supplied lighting rod. Hold the lit match down through the grill while turning the corresponding burner valve to high.



WARNING! The normal operating burner flames may not be visible in daylight after ignition because they are very small and light blue. Heat can be felt when hovering your hand 6-8 inches over the grills surface, indicating proper function.

Cooking Instructions



WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.



DANGER! Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See Your All Season Grill cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Cleaning Instructions



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.



WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.



Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel and chrome surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.



Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cooking grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING with a high smoke point over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Sunflower, avocado or canola oil is recommended. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill to 350°-400°F (176°C-204°C). Install coated grids in the grill. Close the lid and cook for 30 minutes. Apply a second coat of oil on the grids using a silicon brush and cook for 30 minutes more. Turn all the burners to the “OFF” position and turn the gas off at the source. Let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season at 3-4 uses intervals.

Note: if rust has formed on the cast iron grids, clean them with a scouring pad or brass brush and repeat the entire seasoning process.

Daily Usage: Before pre-heating, and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with VEGETABLE SHORTENING. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Cleaning Inside The Gas Grill : Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from casting sides and underneath the lid. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate. To clean, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.



CAUTION! Ensure drip pan is empty and clean before transporting grill in vertical position.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person. At all times keep the gas grill area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.



WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.



Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.



CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attach the cross light bracket and the burner to the base. Slide the burner back and upwards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion; use an opened paperclip to clean them. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed.



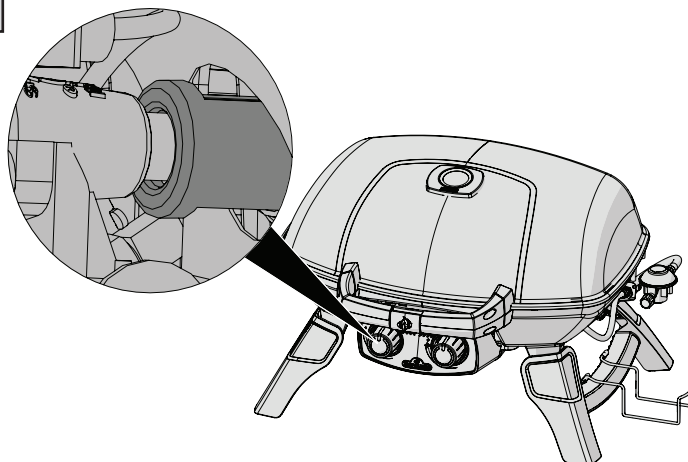
CAUTION! Take care not to enlarge the holes.

Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace cross light bracket and tighten screws to complete reinstallation.



WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



CAUTION! Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Grill dealer or qualified gas installer.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Blockage of gas. Improper preheating.	Check for spider webs in the burner or orifice. Preheat grill with main burners on high for 5 to 10 minutes.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Improper preheating. Excessive grease and ash build up in drip pan.	Preheat grill with both main burners on high for 5 to 10 minutes. Clean drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Jet-fire outlet is dirty or clogged.	Clean jet-fire outlet with a soft bristle brush.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas. Supply hose is pinched. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.	Check gas level in propane cylinder. Reposition supply hose as necessary. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased.

Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleon.com.

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



FOR FREESTYLE AND TRAVELQ™ 285 SERIES (INCLUDING PRO285) 10 Year Napoleon Gas Grills Limited Warranty

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Aluminum castings/stainless steel base	10 years
Stainless steel lid	10 years
Porcelain-enameled lid	10 years
Painted steel lid	5 years ^{plus 10}
Stainless steel tube burner	5 years ^{plus 10}
Stainless steel flame protection inserts	5 years ^{plus 10}
Porcelainized cast iron cooking grids	5 years ^{plus 10}
Ceramic infrared burner (excluding mesh)	5 years ^{plus 10}
Porcelain flame protection inserts	3 years ^{plus 10}
All other parts	2 years

Plus 1d: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.

Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor.

Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect.

The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the

application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the gas grill.

If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.


NAPOLEON accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

GUARANTOR:

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 eu.info@napoleon.com

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON gas grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

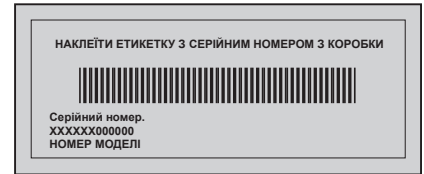
NAPOLEON does not accept liability for any damage to the gas grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

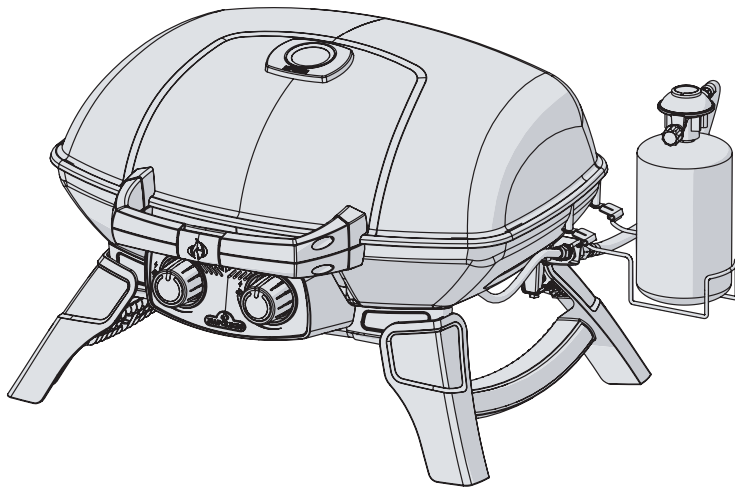
NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfilment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

Цей газовий гриль можна використовувати тільки на відкритому повітрі на добре провітрюваній місцевості і не можна використовувати всередині будівлі, гаража, закритої веранди, альтанки або будь-якого іншого закритого приміщення.



UA



TQ285-1



НЕБЕЗПЕЧНО

ЯКЩО ВИ ВІДЧУЛИ ЗАПАХ ГАЗУ:

- Перекрийте подачу газу до приладу.
- Погасить будь-яке відкрите полум'я.
- Відкрийте кришку.
- Якщо запах не зникає, тримайтеся подалі від приладу та негайно зателефонуйте своєму постачальнику газу або пожежній службі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не намагайтеся вмикати цей прилад, не прочитавши розділ «ВМИКАННЯ» цього посібника.
Не зберігайте та не використовуйте бензин або інші легкозаймисті рідини чи пари поблизу цього або будь-якого іншого приладу. Не можна зберігати балон зрідженого повітря, не підключений для використання, поблизу цього або будь-якого іншого приладу. Невиконання вимог цієї інструкції може призвести до пожежі або вибуху, що спричинить матеріальні збитки, травми або смерть.

Повідомлення для установника:

Залиште цю інструкцію у власника гриля для подальшого використання.



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



www.napoleon.com



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження майна, травм або смерті. Перед початком експлуатації гриля прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій, наведених у цьому посібнику.

Безпечна експлуатація

- Цей газовий гриль повинен бути зібраний точно відповідно до інструкцій, наведених у посібнику. Якщо гриль був зібраний в магазині, ви повинні переглянути інструкцію зі збирання, щоб переконатися в правильності збирання і виконати необхідні випробування на герметичність перед початком експлуатації гриля.
- Перед початком експлуатації газового гриля прочитайте всю інструкцію з експлуатації.
- Цей газовий гриль можна використовувати тільки на відкритому повітрі на добре провітрюваній місцевості, його не можна використовувати всередині будівлі, гаража, на веранді, в альтанці або в будь-якому іншому закритому приміщенні.
- Цей газовий гриль призначений лише для пропану, бутану або суміші пропану та бутану.
- Не розміщуйте у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі на газовому грилі.
- За жодних обставин не можна вносити зміни в конструкцію цього газового гриля. Користувач не повинен маніпулювати деталями, опломбованими виробником, ліцензованим авторизованим сервісним техніком або підрядником.
- Не використовуйте пристрій під будь-якими горючими конструкціями.
- Дотримуйтесь належної відстані до горючих матеріалів (18« (457 мм) до задньої частини пристрою, 18» (457 мм) з боків). Рекомендується додаткова відстань біля вінілового сайдингу або скла.
- Шланг подачі газу повинен бути встановлений таким чином, щоб унеможливити його контакт з гарячими поверхнями гриля під час використання або в режимі зберігання/переміщення.
- Газовий картридж повинен бути від'єднаний, коли газовий гриль не використовується.
- Коли газовий картридж підключений до приладу, газовий гриль і картридж повинні зберігатися на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні.
- Якщо газовий гриль зберігається в приміщенні, необхідно від'єднати з'єднання між газовим картриджем і газовим грилем, вийняти картридж і зберігати його на відкритому повітрі в добре провітрюваному місці, недоступному для дітей. Від'єднані балони не можна зберігати в будинку, гаражі або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- Оглядайте шланг подачі газу перед кожним використанням. Якщо є ознаки надмірного стирання або зносу, або шланг порізаний, його необхідно замінити перед використанням газового гриля на запасний комплект шланга, вказаний виробником гриля.
- Ніколи не зберігайте запасний картридж під цим грилем або поруч з ним.
- Не прокладайте шланг під піддоном для жиру - необхідно забезпечити належний зазор від шланга до дна приладу.
- Перевіряйте пристрій на герметичність перед першим використанням, щороку та після заміни будь-яких газових компонентів.
- Під час експлуатації гриля уважно дотримуйтесь інструкцій з запалення.
- Не вмикайте конфорки із закритою кришкою.
- Дорослі і особливо діти повинні бути попереджені про небезпеку високих температур поверхні. Маленькі діти повинні перебувати під наглядом біля газового гриля.
- Не залишайте гриль без нагляду під час роботи.
- Не пересувайте гриль, коли він гарячий або працює.
- Тримайте шнур електроживлення та шланг подачі газу подалі від нагрітих поверхонь.
- Переконайтеся, що пластина для смаження (якщо вона є) розташована правильно.
- Регулярно очищайте піддон для жиру та пластини для смаження (якщо вони є), щоб уникнути накопичення жиру, що може призвести до його загоряння.
- Не використовуйте воду, пиво або будь-які інші рідини для боротьби зі спалахами.
- Не використовуйте мийку високого тиску для очищення будь-яких частин пристрою.
- Цей газовий гриль не призначений для комерційного використання.
- Цей газовий гриль не призначений і не повинен використовуватися як обігрівач.

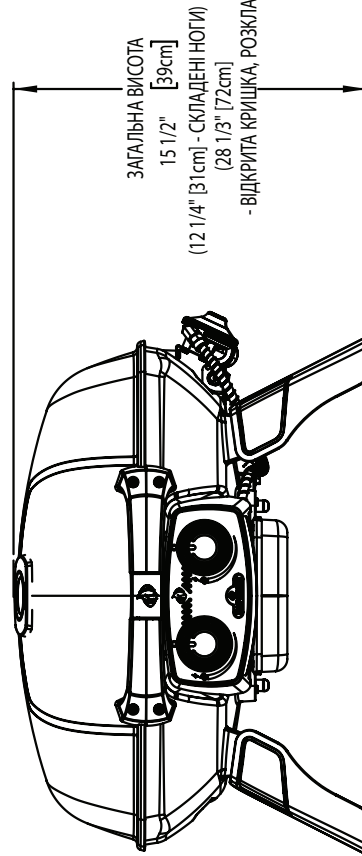
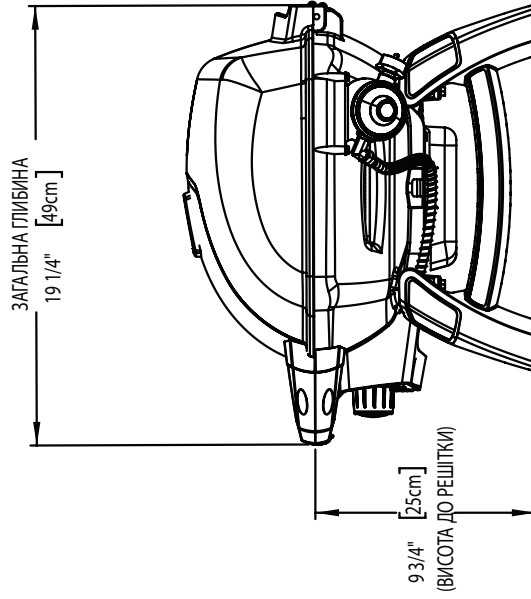
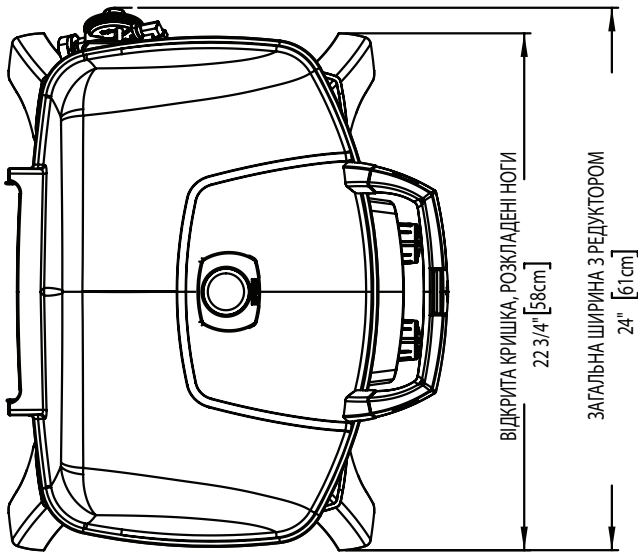
РОЗМІРИ

TQ285-1 ГРИЛЬ

2 x 2.05 кВт/год ОСНОВНІ ПАЛЬНИКИ

РОЗМІР РЕШІТКИ: 14 1/2 in X 21 1/2 in (НЕСИМЕТРИЧНА) = 285 in², (37cm X 54cm (НЕСИМЕТРИЧНА))=1840 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Поводитися з обережністю



УВАГА! Будьте обережні під час поводження з грилем або його транспортування, щоб запобігти пошкодженню та зміщенню внутрішніх компонентів. Незважаючи на те, що цей гриль був розроблений з урахуванням мобільності, грубе поводження або зловживання призведе до пошкодження внутрішніх компонентів, що перешкоджатиме належній роботі гриля.



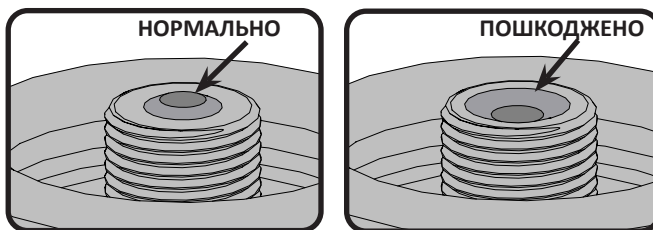
Правильна утилізація цього виробу

Це маркування вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами на території ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору відходів або зверніться до продавця, де було придбано виріб. Вони можуть прийняти цей пристрій для безпечної для довкілля переробки.

Газовий картридж

Використовуйте тільки картриджі, які відповідають національним і регіональним нормам. Для оптимальної роботи гриль повинен працювати на пропані. Одноразові картриджі повинні відповідати стандарту EN417 і бути оснащені самозакривним клапаном з ліндалю. Паливна ємність картриджів повинна становити від 430 г до 460 г. Картриджі повинні бути заправлені пропаном або сумішшю пропану з бутаном.

- Перевірте гумове ущільнювальне кільце на регуляторі. Якщо воно пошкоджене, замініть регулятор.
- Ніколи не підключайте картридж, який не відповідає місцевим нормам.
- Одноразові картриджі завжди повинні бути закріплені збоку гриля у вертикальному положенні за допомогою утримуючого кронштейна, що входить до комплекту гриля.
- Ніколи не зберігайте запасний картридж у безпосередній близькості від працюючого приладу. Картриджі не повинні піддаватися впливу високої температури або прямих сонячних променів.
- Ніколи не затягуйте картридж занадто сильно, оскільки надмірне затягування може призвести до пошкодження з'єднання регулятора або картриджа. Це може спричинити витік або обмежити потік до пристрою.



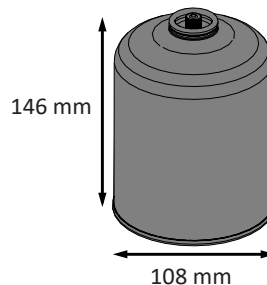
УВАГА! Пилозахисний ковпачок повинен бути на місці, коли картридж не використовується, щоб запобігти потраплянню бруду та сміття всередину клапана.

УВАГА! Перед використанням ознайомтеся з інструкцією на картриджі. Вм'ятий або іржавий картридж може бути небезпечним. Викиньте картридж, якщо частинки іржі або сміття знаходяться в зоні з'єднання картриджа.

Підключення картриджа: Переконайтеся, що шланг газового регулятора не має перегинів. Картридж має ущільнювальне з'єднання, яке не пропускає потік газу, доки не буде досягнуто позитивного ущільнення. Зніміть ковпачок або заглушку з картриджа. Щоб встановити картридж, просто вкрутіть його в регулятор за годинниковою стрілкою. Затягуйте тільки вручну, ніколи не використовуйте інструменти. Підключення/заміну картриджа потрібно виконувати подалі від джерел займання.

Перед використанням гриля перевірте всі з'єднання на герметичність. Випробування на герметичність необхідно проводити щорічно, а також щоразу, коли під'єднується балон або замінюється частина газової системи.

Одноразові балони повинні бути закріплені збоку гриля у вертикальному положенні за допомогою утримуючого кронштейна, що входить до комплекту поставки. Це запобігає потраплянню рідкого пропану/бутану в регулятор, що може призвести до надмірного горіння та пошкодження регулятора.



*Для правильної роботи переконайтеся, що клапан регулятора відкритий.



УВАГА!

- Не прокладайте шланг під піддоном.
- Переконайтеся, що всі з'єднання затягнуті за допомогою двох гайкових ключів. Не використовуйте тефлонову стрічку або трубний допінг на будь-якому з'єднанні шланга.
- Не допускайте контакту шланга з поверхнями, що нагріваються до високої температури, інакше він може розплавитися і витекти, спричинивши пожежу.

Газовий шланг

- Якщо шланг і регулятор не входять до комплекту поставки, використовуйте тільки ті шланги та регулятори, які відповідають національним і регіональним нормам.
- Переконайтеся, що шланг не контактує з жиром, іншими гарячими краплями або будь-якими гарячими поверхнями приладу.
- Регулярно перевіряйте шланг. У разі розривів, розплавлення або зносу замініть шланг перед використанням приладу.
- Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 м.
- Переконайтеся, що шланг не перекручений і не має перегинів при встановленні.
- Замініть шланг до закінчення терміну придатності, зазначеного на ньому.

Технічні дані

У наступній таблиці наведені вхідні дані для приладу.

Пальник	Розмір отвору		Споживання тепла (брутто) (загальне)		Використання газу (загальне)	
	I	II	I	II	I	II
Основна	#69 (0,74 мм)	#73 (0,61 мм)	4.1кВт	4.1кВт	301 г/год	301 г/год

Сертифіковані гази / тиски - Перевірте табличку з технічними даними, щоб переконатися, що вони відповідають наступному списку.

Категорія газу	¹ зв/р(30)	¹ з+(28-30/37)	¹ зв/р(50)
Розміри отворів (див. вище)	I	I	II
Гази / Тиск	Бутан і пропан при 30 мбар	Бутан 28-30 мбар Пропан 37 мбар	Бутан і пропан 50 мбар
Країни	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Не втручайтеся в роботу регулятора та не модифікуйте його. Використовуйте тільки регулятори, які забезпечують тиск, вказаний у таблиці вище. Для заміни використовуйте тільки редуктор, вказаний виробником.

Настільне використання

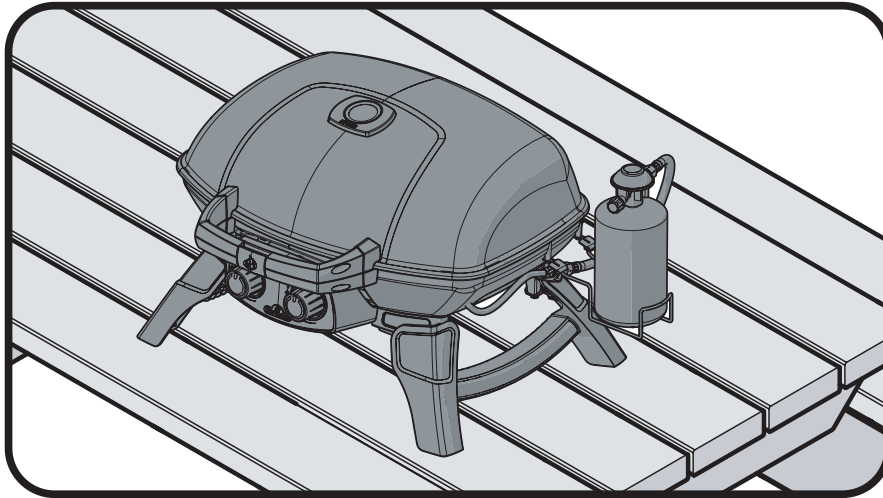
Цей пристрій був розроблений з думкою про мобільність. Завдяки ніжкам що розкладаються цей портативний гриль можна встановити на більшості стільниць. Ніжки розкладаються і фіксуються на місці, а в дорозі складаються назад у зафіксоване положення.



УВАГА! Ніжки з обох боків гриля повинні бути розкладені під час використання.



УВАГА! Не використовуйте гриль на пластикових, смоляних або скляних стільницях.



Інструкція з перевірки герметичності



УВАГА! Перевірка герметичності повинна проводитися щорічно, а також щоразу після підключення балону або заміни частини газової системи.



УВАГА! Ніколи не використовуйте відкрите полум'я для перевірки витoku газу. Переконайтеся, що під час перевірки витоків у навколишньому середовищі немає іскор або відкритого полум'я. Іскри або відкрите полум'я можуть призвести до пожежі або вибуху, пошкодження майна, серйозних тілесних ушкоджень або смерті.



Перевірка герметичності: Це необхідно робити перед першим використанням, щорічно, а також після заміни або обслуговування будь-яких газових компонентів. Не палить під час проведення цієї перевірки та усуньте всі джерела займання. Зони для перевірки див. на схемі перевірки герметичності.



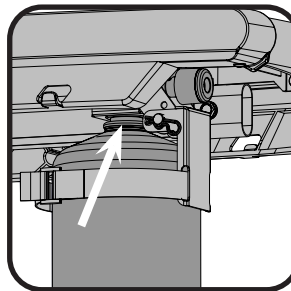
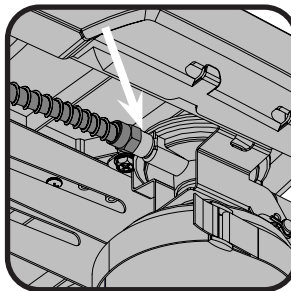
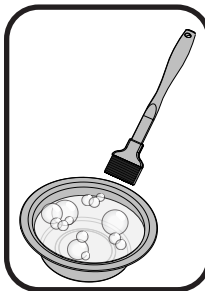
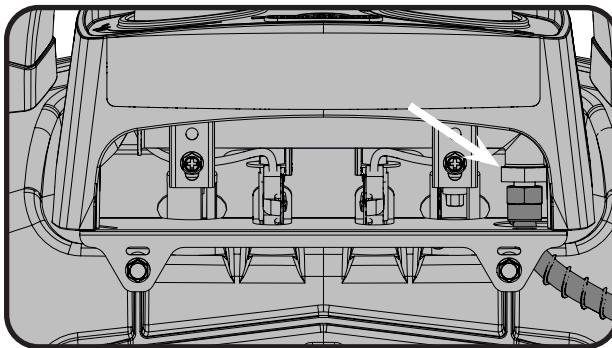
Переведіть усі регулятори пальника у вимкнене положення. Увімкніть клапан подачі газу.



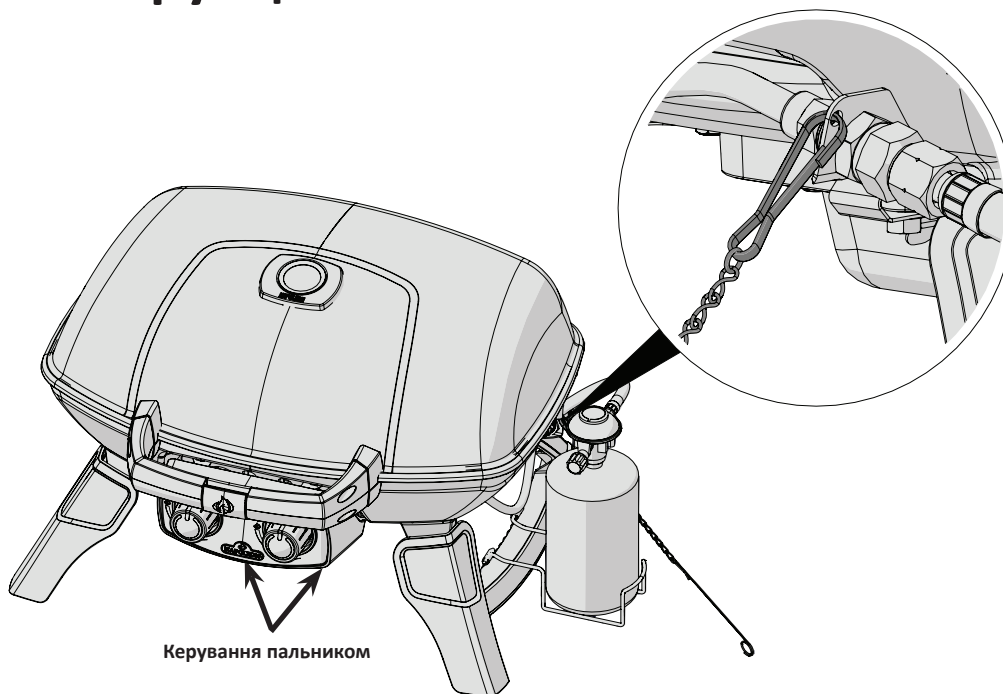
Нанесіть щіткою розчин рідкого мила і води у співвідношенні половина на половину на всі з'єднання регулятора, шланга, колекторів і клапанів.

Бульбашки вкажуть на витік газу. Затягніть нещільне з'єднання або замініть деталь на рекомендовану відділом клієнтських рішень Napoleon, а також зверніться до сертифікованого спеціаліста з встановлення газового обладнання для перевірки гриля.

Якщо витік не вдається зупинити, **негайно перекрийте подачу газу**, від'єднайте його та зверніться до сертифікованого спеціаліста з встановлення газового обладнання або дилера для перевірки гриля. Не використовуйте гриль до усунення витoku.



Інструкція з запалення



Керування пальником



УВАГА! Відкрита кришка!

УВАГА! Переконайтеся, що всі регулятори конфорки знаходяться у вимкненому положенні. Повільно відкрийте вентиль подачі газу з балону.

Запалення основного пальника

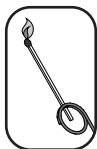
1. Відкрийте кришку гриля.

2. Натисніть і повільно поверніть будь-яку головну ручку управління пальника в положення «максимум». Це призведе до запалювання обраного пальника.

Якщо конфорка не запалюється, негайно поверніть ручку управління в положення «вимкнено» і повторіть крок 2 кілька разів.

4. Якщо конфорка не запалюється протягом 5 секунд, поверніть ручку управління в положення «вимкнено» і зачекайте 5 хвилин, щоб вивітрився надлишок газу, або повторіть кроки 2 і 3, або підпаліть сірником.

5. Якщо ви підпалюєте пристрій сірником, закріпіть сірник на стрижні для запалення, що входить до комплекту поставки. Пропустіть запалений сірник через решітку, одночасно відкриваючи відповідний клапан пальника на максимум.



УВАГА! Полум'я нормальної робочої конфорки може бути невидимим при денному світлі після запалювання, оскільки воно дуже маленьке і світло-блакитного кольору. Тепло можна відчувати, якщо провести рукою на відстані 15-20 см над поверхнею гриля, що свідчить про належне функціонування.

Інструкція з приготування



УВАГА! Не використовуйте цей гриль під розгорнутими навісами. Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі або травмування.



НЕБЕЗПЕЧНО! Перед переміщенням або зберіганням дайте грилю охолонути. Невиконання цієї вимоги може призвести до пожежі, яка може спричинити матеріальні збитки, травми або смерть.

Початкове запалення: При першому вмиканні газовий гриль видає легкий запах. Це нормальний тимчасовий стан, викликаний «вигорянням» внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються в процесі виробництва, і більше не повторюється. Просто залиште основні конфорки на високому рівні приблизно на півгодини.

Використання основної конфорки: Під час смаження продуктів ми рекомендуємо попередньо розігріти гриль, увімкнувши всі основні конфорки в найвище положення із закритою кришкою приблизно на 10 хвилин. Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу (риба, овочі), можна готувати на грилі з відкритою кришкою. Приготування із закритою кришкою забезпечить вищу, рівномірнішу температуру, що дозволить скоротити час приготування і рівномірніше прожарити м'ясо. Страви, час приготування яких перевищує 30 хвилин, наприклад, печеня, можна готувати непрямым способом (з конфоркою, що горить навпроти посуду з продуктами). При приготуванні дуже нежирного м'яса, наприклад, курячих грудок або нежирної свинини, решітку можна змастити олією перед попереднім нагріванням, щоб зменшити прилипання. Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, видаліть жир або знизьте температуру. Якщо спалах все ж стався, відсуньте їжу подалі від полум'я і зменшіть вогонь. Залиште кришку відкритою. Детальніші інструкції див. у кулінарній книзі «Ваш всесезонний гриль» від Napoleon.

Інструкції з очищення



УВАГА! Під час обслуговування гриля завжди надягайте захисні рукавички та окуляри.



УВАГА! Щоб уникнути можливості опіків, обслуговування слід проводити тільки тоді, коли гриль холодний. Уникайте незахищеного контакту з гарячими поверхнями. Переконайтеся, що всі холодний вимкнені. Чистіть гриль у місці, де мийочі засоби не зашкодять палубі, газону або внутрішньому дворику. Не використовуйте засіб для чищення духовок для чищення будь-яких частин цього газового гриля. Не використовуйте самоочищувальну духовку для чищення решіток або будь-яких інших частин газового гриля. Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке погіршення стану компонентів газового гриля, якщо їх не чистити регулярно.



Примітка: Нержавіюча сталь схильна до окислення або утворення плям у присутності хлоридів і сульфідів, особливо в прибережних районах та інших суворох умовах, таких як тепла, дуже волога атмосфера навколо басейнів і гідромасажних ванн. Ці плями можуть прийматися як іржа, але їх можна легко видалити або запобігти появі. Щоб запобігти появі та видаленню плям, мийте всі поверхні з нержавіючої сталі та хрому кожні 3-4 тижні або частіше, якщо це необхідно, прісною водою та/або засобом для чищення нержавіючої сталі.



Перше використання: Чавунні решітки, що постачаються з вашим новим грилем, забезпечують чудове утримання та розподіл тепла. Регулярно підготування решітки, ви додаєте захисне покриття, яке допомагає протистояти корозії та підвищує антипригарні властивості решіток.

Перше використання: Вимийте решітку вручну м'яким милом і водою, щоб видалити залишки виробничого процесу (ніколи не мийте в посудомийній машині). Ретельно промийте гарячою водою і повністю висушіть м'якою тканиною. Це важливо, щоб уникнути потрапляння вологи всередину чавуну.

Підготування решітки: М'якою ганчіркою нанесіть РОСЛИННУ ОЛІЮ з високою температурою димлення на всю поверхню решітки, щоб покрити всі заглиблення та кути. Рекомендується соняшникова, авокадова або рапсова олія. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин. Попередньо розігрійте гриль до 350°-400°F (176°C-204°C). Встановіть змащену решітку у гриль. Закрийте кришку і прогрійте 30 хвилин. Нанесіть другий шар олії на решітку за допомогою силіконового пензлика і прогрійте ще 30 хвилин. Переведіть усі конфорки в положення «вимкнено» і вимкніть газ. Дайте решіткам охолонути. Цю процедуру слід повторити кілька разів протягом сезону з інтервалом у 3-4 використання.

Примітка: якщо на чавунних решітках утворилася іржа, очистіть їх за допомогою губки або латунної щітки і повторіть весь процес змащення.

Щоденне використання: Перед попереднім нагріванням і чищенням латунною щіткою для гриля нанесіть на всю верхню поверхню решіток для приготування їжі РОСЛИННУ ОЛІЮ. Попередньо розігрійте гриль, а потім видаліть небажані залишки за допомогою латунної щітки.

Чищення всередині газового гриля: Зніміть решітки для приготування їжі. За допомогою латунної щітки видаліть залишки їжі з бокових стінок і під кришкою. Вичистіть усе сміття зсередини газового гриля у піддон для стікання жиру.



Піддон для збору жиру: Накопичення жиру може призвести до пожежі. Щоб уникнути накопичення жиру, часто очищайте піддон для збору жиру. Жир і зайві краплі потрапляють у піддон, розташований під газовим грилем, і накопичуються. Щоб очистити піддон, зніміть його з гриля. Ніколи не застеляйте піддон алюмінієвою фольгою, піском або будь-яким іншим матеріалом, оскільки це може перешкоджати належному стіканню жиру. Піддон слід вишкребти шпателем або скребком.

УВАГА! Перед транспортуванням гриля у вертикальному положенні переконайтеся, що піддон порожній і чистий.

Очищення зовнішньої поверхні гриля: Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву губку для фарбованих, порцелянових або нержавіючих деталей вашого гриля Наполеон. Це може подрпати покриття. Зовнішні поверхні гриля слід чистити теплою мильною водою, поки метал ще теплий на дотик. Для чищення нержавіючих поверхонь використовуйте засіб для нержавіючої сталі або неабразивний очищувач. Завжди протирайте у напрямку волокон. З часом при нагріванні деталі з нержавіючої сталі знебарвлюються, зазвичай до золотистого або коричневого відтінку. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу гриля. З компонентами з порцеляновою емаллю слід поводитися з особливою обережністю. Запечена емаль схожа на скло, і в разі удару може розколотися. Емаль для підфарбовування можна придбати у вашого дилера Napoleon.

Інструкція з технічного обслуговування

Ми рекомендуємо, щоб цей газовий гриль щороку ретельно перевірявся та обслуговувався кваліфікованим спеціалістом. Завжди тримайте зону газового гриля вільною від горючих матеріалів, бензину та інших легкозаймистих парів і рідин. Не перешкоджайте потоку вентиляції та повітря для горіння.



УВАГА! Під час чищення гриля завжди надягайте захисні рукавички та окуляри.



УВАГА! Перед обслуговуванням вимкніть газ на джерелі та від'єднайте прилад від мережі. Щоб уникнути можливості опіків, обслуговування слід проводити тільки тоді, коли гриль холодний. Перевірка герметичності повинна проводитися щорічно, а також після заміни будь-якого компонента газової системи або при появі запаху газу.



Пальник: Пальник виготовлений з товстостінної нержавіючої сталі 304, але висока температура та агресивне середовище можуть спричинити корозію поверхні. Її можна видалити за допомогою щітки з латунного дроту.



УВАГА! Остерігайтеся павуків.

Павуків і комах приваблює запах пропану і природного газу. Пальник оснащений сіткою від комах на повітряній заслінці, яка зменшує ймовірність того, що комахи будують гнізда всередині пальника, але не усуває проблему повністю. Гніздо або павутина можуть спричинити горіння пальника м'яким жовтим або помаранчевим полум'ям або викликати пожежу (спалах) на повітряній заслінці під панеллю керування. Щоб очистити внутрішню частину конфорки, її необхідно зняти з газової плити: Викрутіть гвинт (гвинти), який (які) кріплять кронштейн поперечного запалення та пальник до основи. Посуньте пальник назад і вгору, щоб зняти його. Очищення: Використовуйте гнучку щітку для трубки Вентурі для чищення внутрішньої частини пальника. Витрусіть з пальника будь-яке вільне сміття через вхідний отвір для газу. Перевірте порти пальника та отвори клапанів на наявність засмічень. Отвори пальника з часом можуть закриватися через залишки їжі та корозію; для їх очищення використовуйте розкрити скріпку. Отвори легше чистити, якщо зняти пальник з гриля, але це можна зробити і при встановленому пальнику.

УВАГА! Намагайтеся не збільшувати отвори.

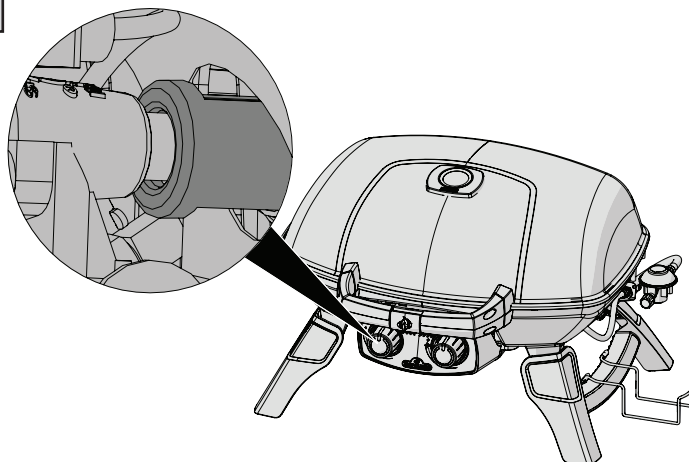
Переконайтеся, що сітка від комах чиста, щільно прилягає, не містить ворсинок та іншого сміття.

Повторне встановлення: Щоб встановити пальник на місце, виконайте процедуру у зворотному порядку. Переконайтеся, що клапан входить у пальник під час встановлення. Встановіть на місце кронштейн поперечного запалення і затягніть гвинти, щоб завершити встановлення.





УВАГА! При встановленні пальника на місце після очищення дуже важливо, щоб клапан/отвір входив в трубку пальника перед тим, як запалити газовий гриль. Якщо клапан не входить в трубу пальника, може виникнути пожежа або вибух.



UA



УВАГА! Перевірте шланг на наявність потертостей, оплавлення, порізів і тріщин. Якщо будь-яка з цих умов існує, не використовуйте газовий гриль. Замініть деталь у дилера Napoleon Grill або у кваліфікованого газового спеціаліста.

Усунення несправностей

Проблема	Можливі причини	Рішення
Низький нагрів / Слабке полум'я, коли клапан переведено на високий рівень.	Блокування газу. Неправильний попередній нагрів.	Перевірте, чи немає павутиння в конфорці або отворі. Розігрійте гриль, увімкнувши основні пальники на високому рівні, протягом 5-10 хвилин.
Надмірні спалахи / нерівномірний нагрів.	Неправильний попередній нагрів. Надмірне накопичення жиру та попелу в піддоні.	Розігрійте гриль з обома основними пальниками на високому рівні протягом 5-10 хвилин. Регулярно чистіть піддон для жиру. Не застеляйте піддон алюмінієвою фольгою. Зверніться до інструкцій з очищення.
Пальники горять жовтим полум'ям, що супроводжується запахом газу.	Можливо, павутиння або інше сміття, або неправильне регулювання повітряної заслінки.	Ретельно очистіть пальник, знявши його. Дивіться загальні інструкції з технічного обслуговування. Злегка відкрийте повітряну заслінку відповідно до інструкцій з регулювання повітря для горіння. (Це повинен робити кваліфікований газовий спеціаліст).
Полум'я відривається від конфорки, що супроводжується запахом газу і, можливо, труднощами з розпалюванням.	Неправильне регулювання повітряної заслінки.	Злегка закрийте повітряну заслінку відповідно до інструкцій з регулювання повітря для горіння. (Це повинен зробити кваліфікований спеціаліст з встановлення газового обладнання).
Пальник не запалюється за допомогою системи підпалу, але запалюється за допомогою сірника.	Вихідний отвір системи запалення забруднений або засмічений.	Прочистіть вихідний отвір системи запалення м'якою щетинною щіткою.
Гуде регулятор.	Звичайне явище у спекотні дні.	Це не є дефектом. Він викликаний внутрішніми вібраціями в регуляторі і не впливає на продуктивність або безпеку газового гриля. Регулятори, що гудуть, не замінюються.
Здається, що фарба починає лущитись з внутрішньої сторони кришки.	Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Лушення спричинене затверділим жиром, який висихає і стає схожим на частинки відлущеної фарби. Регулярне чищення запобігає цьому. Див. інструкцію з очищення.
Занадто низька потужність пальника на «високому» рівні. (Гуркіт і тремтіння синього полум'я на верхній конфорці).	Відсутність газу. Шланг подачі перетиснутий. Забруднений або засмічений отвір. Павутиння або інші речовини в трубці Вентурі.	Перевірте рівень газу в балоні з пропаном. За необхідності переставити шланг подачі газу. Очистіть отвір пальника. Прочистити трубку Вентурі.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЧЕК ЯК ДОКАЗ ПОКУПКИ, ЩОБ ПІДТВЕРДИТИ СВОЮ ГАРАНТІЮ.

Замовлення запасних частин

Інформація про гарантію

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИДБАННЯ: _____

СЕРІЙНИЙ НОМЕР: _____

(Запишіть інформацію тут для зручності)

З питань заміни деталей та гарантійних претензій звертайтеся до дилера Napoleon, у якого було придбано виріб. Перш ніж звертатися до дилера, ознайомтеся з більш детальними інструкціями з чищення, обслуговування, усунення несправностей та заміни деталей на веб-сайті Napoleon Grills за адресою www.napoleon.com.

Для обробки претензії необхідна наступна інформація:

1. Модель та серійний номер пристрою.
2. Номер та опис деталі.
3. Короткий опис проблеми (слова «зламався» недостатньо).
4. Підтвердження покупки (фотокопія рахунку-фактури).

У деяких випадках компанія Napoleon може вимагати повернення деталей на завод для перевірки перед тим, як надати заміну.

Перш ніж звертатися до дилера Napoleon, зверніть увагу, що гарантія не поширюється на наступні пункти:

- Витрати на транспортування, брокерські послуги або експортні мита.
- Витрати на робочу силу для демонтажу та перевстановлення.
- Витрати на виклик сервісної служби для діагностики проблем.
- Зміна кольору деталей з нержавіючої сталі.
- Поломка деталей через недостатнє чищення та обслуговування або використання неналежних засобів для чищення (засіб для чищення духовок або інші агресивні хімічні речовини).

ГАРАНТІЯ НА ПРОДУКЦІЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРІЙ FREESTYLE ТА TRAVELQ™ 285 (ВКЛЮЧАЮЧИ PRO285) 10 років обмеженої гарантії на газові грилі Napoleon

Компанія NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:

Деталі з литого алюмінію / основа з нержавіючої сталі	10 років
Кришка з нержавіючої сталі	10 років
Порцелянова емальована кришка	10 років
Пофарбована сталева кришка	5 років <small>плюс 10</small>
Трубчаста конфорка з нержавіючої сталі	5 років <small>плюс 10</small>
Пластини-випарники з нержавіючої сталі	5 років <small>плюс 10</small>
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років <small>плюс 10</small>
Керамічний інфрачервоний пальник (без сітки)	5 років <small>плюс 10</small>
Порцелянові пластини-випарники	3 роки <small>плюс 10</small>
Всі інші частини	2 роки

Plus Id: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібною ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібною ціни протягом додаткових 15 років.

Plus 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібною ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права замовника в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711. Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не може бути передана або продовжена за жодних обставин і жодним з наших представників

Газовий гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним

спеціалістом або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також усіх місцевих і національних будівельних і протипожежних норм.

Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням жиру, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалістю.

Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Ця гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або впливу сонячного світла.

Ця гарантія також не поширюється на наступне: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, що використовуються при встановленні газового гриля.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться до такої міри, що стане непридатною для експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде надана заміна деталі.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних зобов'язань на власний розсуд, повернувши первинному покупцеві кошти в розмірі оптової ціни відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на установку, робочі години або інші витрати, пов'язані з повторною установкою гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії

ГАРАНТ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

NAPOLEON за цією гарантією визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо газового гриля NAPOLEON.

Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за: Перегрів, згасання полум'я під впливом факторів навколишнього середовища, таких як сильний вітер або недостатня вентиляція.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження газового гриля, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або засобами для чищення.

До гарантійних претензій необхідно додати документ про покупку або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, робочі години або експортні мита.

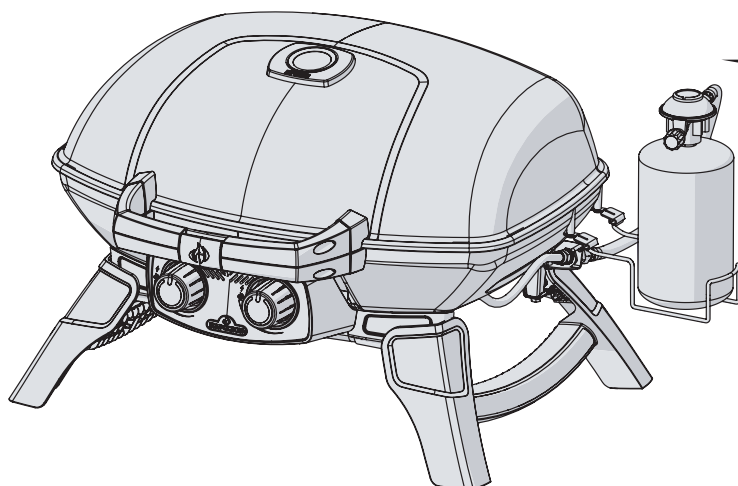
Tento plynový gril lze použít pouze venku, nebo v dobře větraném prostoru a nesmí být použit uvnitř budovy, garáže, stíněné verandy, altánu nebo v jiném uzavřeném prostoru.



Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu



Výrobní číslo.
XXXXXX000000
Model č.



NEVYHAZUJTE

TQ285-1

CZ



NEBEZPEČÍ

POKUD UCÍTÍTE PLYN:

- Vypněte plyn u spotřebiče.
- Uhasťte otevřený plamen.
- Otevřete víko.
- Pokud zápach přetrvává, držte se dál od spotřebiče a ihned zavolejte svého dodavatele plynu nebo hasiče.



VAROVÁNÍ

Nesnažte se spouštět tento spotřebič bez přečtení pokynů v tomto návodu.

Neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny nebo výpary v blízkosti tohoto ani žádného jiného zařízení. Plynová láhev, která se nepoužívá, nesmí být uložena v blízkosti tohoto nebo jiného zařízení. Pokud informace v tomto návodu nejsou přesně dodržovány, může dojít k požáru nebo nebezpečí výbuchu a způsobit poškození majetku, zranění nebo smrt.

Oznámení k montáži: Zanechte tento návod s grilem pro budoucí použití.



N415-0535CE-E_A-0

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

www.napoleon.com



VAROVÁNÍ! Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, riziko úrazu nebo smrt. Přečtěte si a dodržujte všechna varování a pokyny uvedené v této příručce před operací s grilem.

Postupy bezpečné obsluhy

- Tento plynový gril musí sestavován přesně podle instrukcí v manuálu. Pokud byl gril skladován sestavený, je potřeba před jeho použitím zkontrolovat správnost jeho sestavení podle instrukcí a provést test těsnosti.
- Před používáním plynového grilu si přečtěte celý manuál s instrukcemi.
- Tento plynový gril může být používán pouze ve venkovních, dobře větraných prostorách a nesmí být používán uvnitř budov, garáží, zastřešených verand, altánků nebo jiných uzavřených prostor.
- Neumísťujte gril do větrného prostředí. Vysoký vítr nepříznivě ovlivňuje výkonost grilu.
- Neupravujte gril pod hořlavými materiály. Součásti utěsněné výrobcem, technikem autorizovaného servisu nebo dodavatelem nesmí být obsluhovány uživatelem.
- Nepracujte s grilem pod hořlavými konstrukcemi.
- Udržujte gril v dostatečné vzdálenosti od hořlaviny (457 mm od zadní části, 457 mm od bočních stran grilu). Tato vzdálenost je také doporučena v souvislosti s vinylovými materiály a skleněnými tabulkami.
- Hadice pro přívod plynu musí být zapojena tak, aby se nedotýkala žádných horkých povrchů grilu při jeho používání, skladování nebo převozu.
- Pokud gril nepoužíváte, zásobník plynu musí být od grilu odpojen.
- Jakmile je zásobník plynu připojen k zařízení, gril i zásobník musí být skladovány ve venkovních, dobře větraných prostorách.
- Když budete plynový gril skladovat uvnitř, je potřeba od něho odpojit zásobník plynu a ten musí být skladován ve venkovních, dobře větraných prostorách a mimo dosah dětí. Odpojený zásobník plynu nesmí být uchovávan v budovách, garážích nebo jiných uzavřených prostorách.
- Před každým použitím grilu zkontrolujte hadici pro přívod plynu. Pokud na ní objevíte známky nadměrného opotřebení nebo pokud je hadice porušená, před používáním ji vyměňte. Použijte náhradní hadici určenou výrobcem grilu.
- Nikdy neskladujte náhradní zásobník plynu pod grilem nebo v jeho blízkosti.
- Nesměřujte hadici pod misku na odkápávání tuku – dodržujte bezpečné vzdálenosti od dna jednotky.
- Zkoušku těsnosti provádějte před prvním použitím, každý rok nebo vždy po výměně komponentů k plynu.
- Při používání grilu následujte instrukce k zapalování.
- Nezapalujte hořáky se zavřeným víkem.
- Dospělí a zvláště děti by měly dávat pozor v okolí vysoce hořlavých povrchů. V okolí grilu by měly být děti pod dozorem.
- Pokud je gril v provozu, nenechávejte ho bez dozoru.
- Pokud je gril v provozu, nehýbejte s ním.
- Udržujte elektrické kabely a hadice pro přívod plynu v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů.
- Zajistěte kryty hořáků (pokud jsou součástí) ve správné pozici.
- Čistěte kryty hořáků (pokud je součástí) a nádobu na popel a odkapávání tuku pravidelně, abyste zamezili hromadění tuku a usazenin, které se mohou vznítit.
- K hašení plamenů nepoužívejte vodu, pivo ani jiné tekutiny.
- K čištění částí grilu nepoužívejte čistič na bázi tlaku.
- Tento gril není zamýšlen pro obchodní používání.
- Tento gril není zamýšlen na to, aby byl jakkoliv používán jako topné těleso.

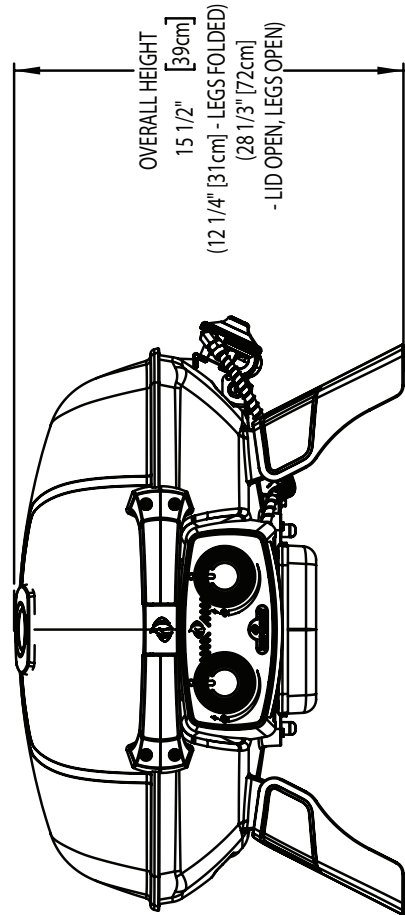
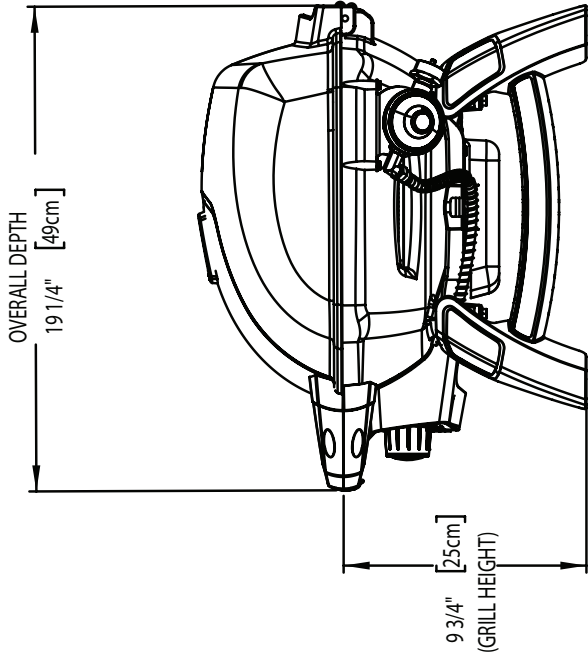
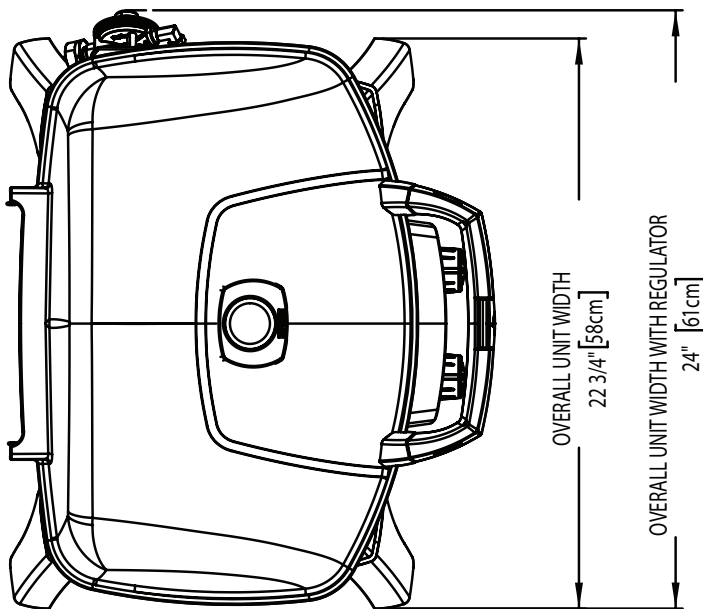
Rozměry

TQ285-1 GRILL

2 x 2.05 kW/h MAIN BURNER

GRILL SIZE: 14 1/2 in X 21 1/2 in (IRREGULAR) = 285 in², (37cm X 54cm (IRREGULAR))=1840 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Zacházejte s grilem opatrně



POZOR! Při manipulaci s grilem a při jeho transportu buďte opatrní, abyste zabránili poškození a rozladění vnitřních dílů. Ačkoliv se u tohoto grilu předpokládá jeho časté přemísťování, hrubé zacházení může způsobit škody vnitřních součástí, které jsou potřebné pro správné fungování grilu.



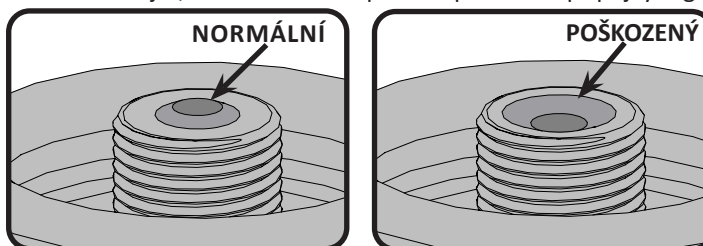
Správná likvidace tohoto produktu

Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jinými domácími zařízeními vrámci celé EU. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo lidského zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací, recyklujte je zodpovědně a k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém sběru a recyklace nebo se obraťte na prodejce, kde byl výrobek zakoupen.

Plynová kartuše

Používejte pouze takové plynové kartuše, které vyhovují národním a místním předpisům. Pro optimální výkon by měl být gril provozován na propan. Kartuše musí vyhovovat normám a musí být vybaveny samotěsnícím ventilem. Kartuše musí mít celkový objem mezi 430 – 460 g a musí být plněny buď propanem nebo směsí propanu a butanu.

- Zkontrolujte gumový těsnící kroužek na regulátoru. Pokud je poškozen, vyměňte ho.
- Nikdy se zařízením nepropojte kartuš, která nevyhovuje předpisům.
- Kartuš musí být na straně grilu upevněna vždy ve svislé poloze pomocí záchytného držáku.
- Nikdy neskladujte náhradní kartuš poblíž zařízení. Plynové kartuše nesmí být vystavovány extrémnímu horku nebo přímému slunci.
- Nikdy kartuš příliš neutěsňujte, utěsnění může způsobit poškození přípojky regulátoru nebo přípojky kartuše.

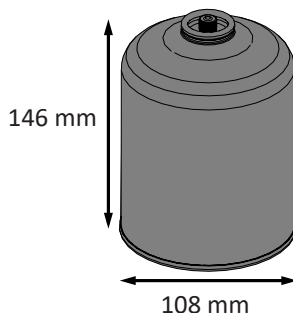


VAROVÁNÍ! Když není kartuše v provozu, měla by mít ochranné víčko, které zabrání usazování špíny a vnikání prachu do ventilu.

VAROVÁNÍ! Před použitím plynové kartuše si nastudujte instrukce k používání.

Přípojka plynové kartuše: Ujistěte se, že hadice plynového regulátoru není zamotaná. Plynová kartuše má přesně sedící přípojku, která nedovolí průtok plynu, dokud nebude těsně uzavřena. Sejměte kryt nebo kolík z kartuše, přišroubujte ji k regulátoru ve směru hodinových ručiček. Utáhněte ručně, nikdy nepoužívejte nářadí.

Před grilováním vyzkoušejte těsnost všech spojů. Test těsnosti musí být prováděn každý rok nebo pokaždé, když je kartuše připojena nebo jsou vyměněny nějaké díly v plynové soustavě.



* Pro správnou funkci, zajistí regulační ventil je otevřen.



VAROVÁNÍ!

- Neprotahujte hadici pod nádobou na odkapávání tuku.
- Ujistěte se, že všechny spoje jsou dvakrát utaženy (otočeny). Nepoužívejte teflonové provázky nebo lakované roury na jakýkoliv spoj hadice.
- Ujistěte se, že hadice není v kontaktu s horkými povrchy. Mohla by se roztavit a únik plynu by mohl způsobit požár.

Plynová hadice

- Pokud nejsou hadice a regulátor poskytnuty výrobcem, pak používejte pouze takové, které splňují národní a místní předpisy.
- Ujistěte se, že hadice není v kontaktu s tukem nebo horkými povrchy či kapalinami.
- Kontrolujte hadici pravidelně. V případě trhlin, roztavení nebo opotřebenosti hadici před dalším používáním vyměňte.
- Hadice nesmí být delší než 1,5 m.
- Ujistěte se, že hadice není někde přetočená nebo zamotaná.
- Před vypršením data, které je vytištěné na hadici, hadici vyměňte.

Technické údaje

V následující tabulce jsou uvedeny vstupní hodnoty pro zařízení.

Hořák	Velikost vstupního otvoru (hrubě)		Tepelný příkon (celkem)		Využití plynu (celkem)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0,74 mm)	#73 (0,61 mm)	4,1kW	4,1kW	301 g/hr	301 g/hr

Certifikované plyny – Zkontrolujte typový štítek, abyste zjistili, zda odpovídá potřebným údajům.

Plyn kategorie	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Velikost otvorů (viz výše)	I	I	II
Plyny / Tlaky	Butan a Propan na 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan a Propan na 50mbar
Země	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Nemanipulujte s regulátorem, ani ho neupravujte. Používejte pouze takové regulátory, které dodávají tolik tlaku, kolik je uvedeno v tabulce. Při výměně použijte pouze regulátor určený výrobcem.

Plochy k použití

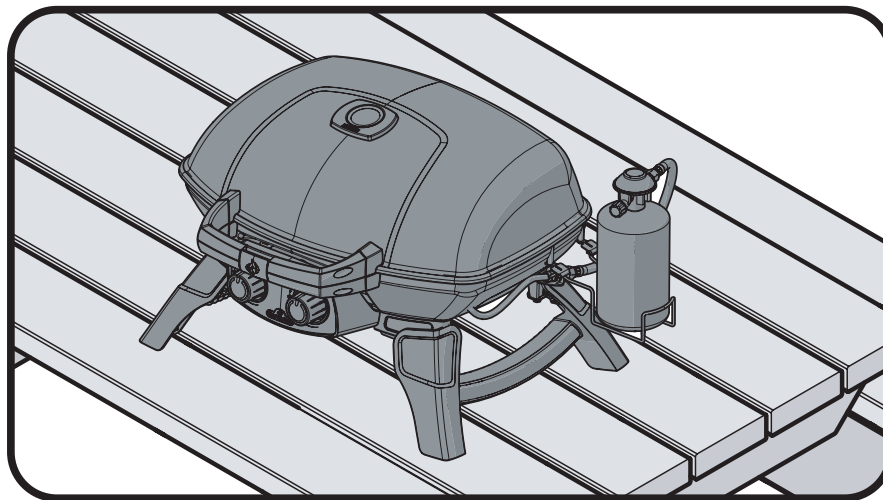
TQ285 byl navržen s předpokladem častého přesouvání. Má sklopné nohy, tudíž může být umístěn na velkém množství povrchů stolů. Nohy rozložte a upevněte na místě, při přepravě sklopte do zajištěné polohy.



UPOZORNĚNÍ! Nohy umístěné na každé straně grilu musí být během používání postavené.



UPOZORNĚNÍ! Nepoužívejte gril na plastových, kaučukových nebo skleněných površích.



Zkoušky těsnosti- pokyny



VAROVÁNÍ! Zkouška těsnosti musí být provedena každý rok a pokaždé, když láhev odpojena nebo je-li nahrazena část plynárenské soustavy.



VAROVÁNÍ! Nikdy nepoužívejte otevřený plamen pro kontrolu úniku plynu. Pozor na jiskry nebo otevřený oheň kolem této oblasti, zatímco vy kontrolujete těsnost. Jiskry nebo otevřený oheň budou mít za následek požár nebo výbuch, škody na majetku, vážné zranění nebo smrt.



Zkoušky těsnosti: Musí být provedena před prvním použitím, ročně, a vždy, když jsou nějaké plynové součásti vyměněny nebo opraveny. Nekuřte při provádění tohoto testu, a odstraňte všechny zdroje zapálení. Viz těsnosti diagram pro oblasti, pro kontrolu. Vypněte všechny ovládací prvky hořáku do polohy vypnuto. Zapněte přívod plynu.

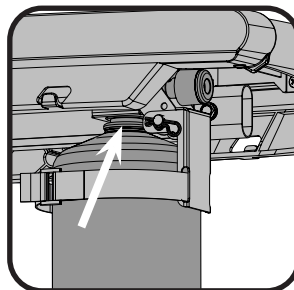
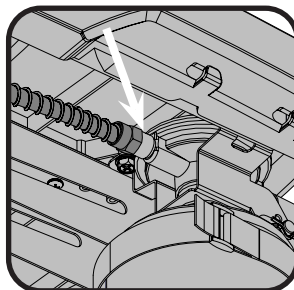
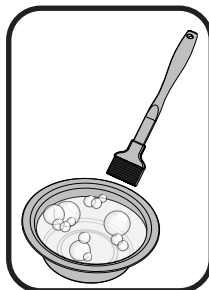
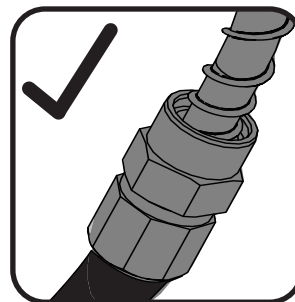
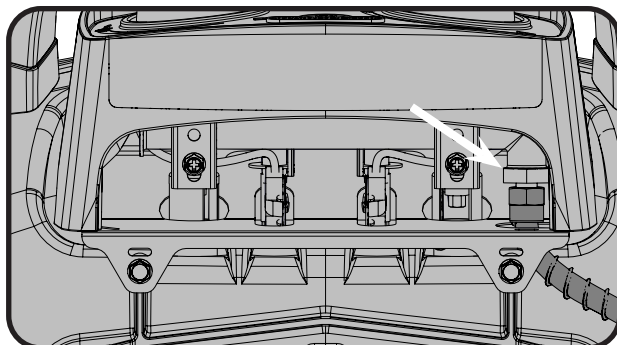


Směsí vody a mýdla 1:1 potřete všechny spoje a napojení regulátoru, hadice, potrubí a armatury.

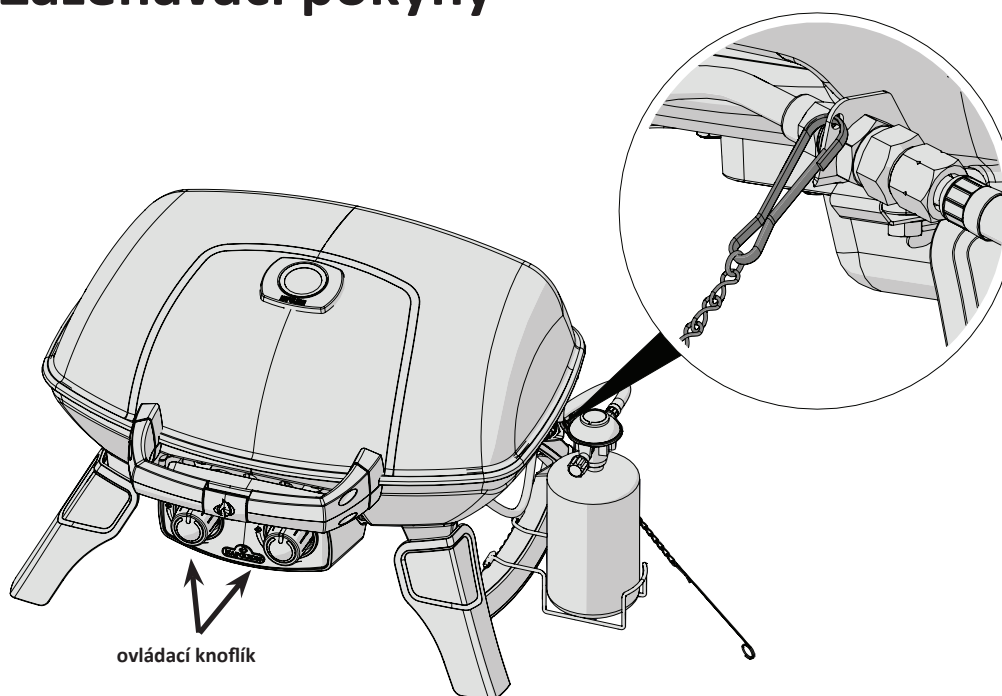
Bublínky budou znamenat únik plynu. Buď utáhněte uvolněné spojení nebo vadnou část vyměňte popř. konzultujte s odborníky.



Pokud únik nelze zastavit, **okamžitě vypněte přívod plynu**, odpojte jej, a nechte gril zkontrolovat odborníkem. Nepoužívejte gril, dokud závada nebude odstraněna.



Zažehávací pokyny



UPOZORNĚNÍ! Otevřete poklop.

UPOZORNĚNÍ! Zajistěte, aby všechny ovladače byly v pozici VYPNUTO. Připojte plynovou láhev.

Zapalování hlavního hořáku

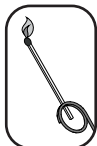
1. Otevřete poklop grilu.

2. Pomalu stlačte a otočte ovládací knoflík k hlavnímu hořáku do polohy "HI" (high).

3. Pokud hořák nechytne, pak okamžitě otočte ovládací knoflík zpět do pozice VYPNUTO a opakujte krok 2 znovu.

4. Pokud hořák nechytne během 5ti vteřin, otočte knoflík zpět do pozice VYPNUTO a počkejte 5 minut kvůli rozptýlení přebytečného plynu. Pak buď opakujte kroky 2 a 3 nebo hořák zapalte zápalkami.

5. Pokud hořák zapalujete zápalkami, připojte zápalku k dodané zapalovací tyčce. Držte zapálenou sirku dolů uvnitř grilu a mezi tím točte příslušným ventilem hořáku na nejvyšší nastavení.



VAROVÁNÍ! Plameny hořáku s normálním provozem nemusí být po zapálení za denního světla viditelné, protože jsou velmi malé a světle modré. Když vznášíte ruku 6 až 8 palců nad povrchem grilu, můžete cítit teplo, což naznačuje správnou funkci.

Instrukce k vaření



VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tento gril pod plátěnými střechami nebo altánky. Nerespektování těchto pokynů může vést k požáru nebo poranění osob.



VÝSTRAHA! Neuskladňujte ani nepřevázejte tento gril bezprostředně po jeho použití. Před manipulací nechte gril vychladnout. Nedodržení těchto pokynů může způsobit požár, který může vést k poškození majetku, zranění osob nebo smrti.

Počáteční zažehnutí: Když grilujeme poprvé, plynový gril vydává mírný zápach. To je normální dočasný stav způsobený "vypálením" vnitřních nátěrových hmot a maziv používaných ve výrobním procesu. Jednoduše spusťte hlavní hořák na vysokou úroveň přibližně půl hodiny.

Používání hlavního hořáku: Před opékáním jídla doporučujeme předehřát gril za použití všech hořáků na nejvyšší nastavení se zavřeným poklopem po dobu přibližně 10ti minut. Pokrmy s krátkou dobou přípravy (ryby, zelenina) mohou být grilovány s otevřeným poklopem. Pečení se zavřeným poklopem zajistí vyšší a rovnoměrnou teplotu, která pomůže snížit dobu přípravy jídla a maso bude rovnoměrně propečené. Pokrmy, jejichž příprava trvá déle než 30 minut – jako jsou pečeně – mohou být připravovány nepřímou (se zapáleným hořákem na protější ploše pro přípravu jídla). Při pečení libového masa – jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové – je dobré ještě před předehřátím natřít mřížku olejem. Tím se zabrání lepení. Pečení masa s vysokým obsahem tuku může způsobovat tvorbu plamenů. Abyste tomu předcházeli, buď odstraňte co nejvíce tuku nebo snižte teplotu. Pokud se plameny vyskytnou, dejte pokrm stranou z plamenů a snižte teplotu. Nechte poklop otevřený.

Pokyny pro čištění



UPOZORNĚNÍ! Vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle při údržbě grilu.



UPOZORNĚNÍ! Abyste předešli možnému popálení, musí být údržba provedena pouze v případě, že gril je vychladlý. Vyhněte se kontaktu s nechráněnými horkými povrchy. Zajistěte, aby všechny byly hořáky vypnuté. Očistěte gril tam, kde čisticí roztoky nebudou poškozovat paluby, trávničky, nebo terasu. Nepoužívejte čistič na trouby k čištění jakékoliv části tohoto plynového grilu. Nepoužívejte samočisticí čistící rosty nebo jakékoliv jiné části plynového grilu. Barbecue omáčka a sůl může být žíravá a může způsobit rychlé zhoršení komponentů plynového grilu, pokud ho nebudete pravidelně čistit.



Poznámka: Nerezová ocel má tendenci oxidovat nebo dělat skvrny za přítomnosti chloridů a sulfidů, zejména v pobřežních oblastech a v jiných náročných prostředích, jako jsou teplé, velmi vlhké místa kolem bazénů a vířivek. Tyto skvrny mohou být vnímány jako rez, ale mohou být snadno odstraněny. Pro zajištění prevence a odstraňování skvrn omyjte všechny nerezové povrchy každé 3-4 týdny nebo tak často, jak to ocel vyžaduje. Myjte ji čerstvou vodou nebo čisticím prostředkem.

Litínové rošty na úpravu pokrmů: Litínové rošty jsou dodávány s Vaším grilem, aby Vám poskytly vyšší schopnost udržení a distribuce tepla. Pravidelným ošetřováním (balzamováním) vytvoříte na roštu ochrannou vrstvu, která bude odolná proti korozi a zvýší se tak schopnost nepřilnavosti pokrmů k roštu.

První použití: Rošty ručně umyjte jemným přípravkem na nádobí a vodou, abyste se zbavili zbytků z výrobního procesu (nikdy nemyjte rošty v myčce). Opláchněte horkou vodou a řádně otřete do sucha. To je důležité, aby vlhkost nepronikala litínovou vrstvou.

Ošetřování (balzamování): Vezměte jemný hadřík (látku) a rozetřete jím ROSTLINNÝ TUK po celé ploše roštu tak, aby byly všechny části pokryté vrstvou tuku. Nepoužívejte slané tuky jako jsou másla nebo margaríny. Předehřejte gril – asi 15 minut a pak do něj vložte tukem potřený rošt. Otočte ovládací knoflík hořáku na střední nastavení se zavřeným poklopem. Nechte rošty přibližně půl hodiny, aby se nahřály. Vypněte hořák a odpojte přívod plynu. Nechte rošt na grilu dokud nevychladne. Tento proces by se měl několikrát za sezonu opakovat, i když nebude používán každý den (pro denní používání informace viz. níže)

Denní používání: Před předehřátím a čištěním mosazným kartáčem na grily, potřete celou plochu roštu rostlinným tukem. Předehřejte gril a pak setřete nechtěné zbytky z roštu kartáčem.

Čištění vnitřní části grilu: Vyjměte rošty. Na odstranění nečistot z boků a spodní části grilu použijte mosazný kartáč. Nečistoty smetěte do vyjímatelné nádoby na odkapávání tuku.

Nádoba na odkapávání tuku: Nahromaděný tuk zvyšuje riziko požáru. Abyste tomu předcházeli, čistěte nádobu pravidelně. Přebytečný tuk propadává do odkapávací nádoby, která je umístěna ve spodní části grilu, kde se tuk hromadí. Vyjměte nádobu na odkapávání z grilu. Nikdy nevystýlejte nádobu alobalem, pískem nebo jiným materiálem, který by mohl zabránit volný tok tuku. Nádoba může být oškrabána stěrkou nebo škrabkou.



UPOZORNĚNÍ! Při transportu grilu se vždy ujistěte, že je nádoba na odkapávání tuku prázdná a čistá.

Čištění vnějšího povrchu grilu: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnku na jakémkoliv lakovaném, porcelánovém nebo nerezovém povrchu vašeho Grilu Napoleon. Pokud tak učiníte, poškrábete povrch grilu. Vnější grilovací plocha by měly být čistěna výhradně teplou mýdlovou vodou. K čištění nerezových ploch, použijte neabrazivní čistič. Vždy otírejte ve směru vláken. V průběhu používání mohou nerezové díly změnit po zahřátí barvy, obvykle do zlatého nebo hnědého odstínu. Toto zbarvení je normální a nemá to vliv na výkon a funkci grilu. Se smaltovými komponenty je nutno zacházet s opatrností. Originál čisticí prostředky můžete zakoupit u Vašeho prodejce NAPOLEON.

Pokyny pro údržbu

Doporučujeme tento plynový gril důkladně ročně kontrolovat a udržovat kvalifikovaným servisním pracovníkem.

Po celou dobu udržujte prostor na grilování bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.



VAROVÁNÍ! Vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle při čištění grilu.



VAROVÁNÍ! Vypněte plynové zdroje a odpojte jednotku před údržbou. Abyste předešli možnému popálení, musí být údržba provedena pouze v případě, když je gril vychladlý. Zkouška těsnosti musí být provedena jednou ročně.



Hořák: Hořák je vyrobený ze silnostěnné nerezové oceli 304, ale extrémní teploty nebo korozivní prostředí mohou způsobit jeho povrchovou korozi.



UPOZORNĚNÍ! Pozor na pavouky.

Vůně propanu a plynů přitahuje hmyz a pavouky. Hořák je na ústí vybaven přepážkou (mřížkou) proti hmyzu, která snižuje pravděpodobnost vytváření hnízd hmyzu uvnitř, ale problém zcela úplně neřeší. Hnízda nebo pavučiny mohou způsobit hoření světlem žlutým či oranžovým plamenem, dále může dojít k hoření ve ústí pod ovládacím panelem. Před čištěním hořáku je potřeba ho z grilu vyjmout: Odšroubujte šroub/y, které zajišťují držák a hořák k základně. Hořák jemně posuňte vzad a nahoru, vyjměte ho. K vyčištění vnitřku hořáku použijte ohebný kartáček. Vysypte nečistoty otvorem pro přívod plynu. Zkontrolujte, zda jsou otvory a ventily hořáku bez nečistot a překážek. Otvory se mohou při používání ucpat nečistotami a korozi, vyčistěte například rozevřenou kancelářskou sponou. Čištění otvorů je jednodušší, když je hořák vyjmutý z grilu, ale lze ho vyčistit i upevněný.



UPOZORNĚNÍ! Dávejte pozor, abyste otvory nezahlavovali.

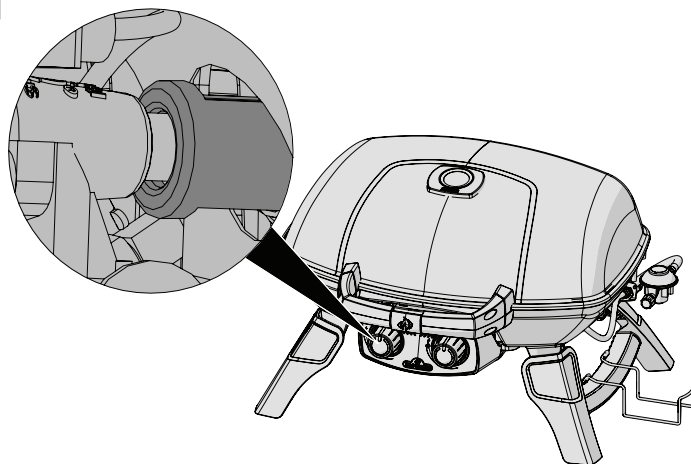
Ujistěte se, že přepážka (mřížka) proti hmyzu je čistá, těsná a není zaprášená.



Instalace hořáku zpět: Opačným postupem. Při instalaci zkontrolujte výstupy ventilu/trysky.



UPOZORNĚNÍ! Při opětovné instalaci hořáku po čištění je velmi důležité, aby ventil / tryska byla zasunuta do trubice hořáku před zapálením plynového grilu. Pokud ventil není uvnitř trubky hořáku může dojít k požáru.



CZ



VAROVÁNÍ! Hadice: Zkontrolujte oděrky, řezné rány, tavení a praskliny na hadici. Pokud některá z těchto situací existuje, nepoužívejte plynový gril. Nepoužitelnou část vám vymění prodejce Napoleonu nebo kvalifikovaný montér.

Řešení problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Nízká teplota / Nízké plameny při nastavení ventilů na max.	Ucpání přívodu plynu. Nesprávné předehtátí. Zamrzlá plynová láhev.	Zkontrolujte, zda v hořáku nebo přívodu plynu nejsou pavučiny či jiné překážky. Předehtívejte gril s hlavními hořáky po dobu 5 – 10 minut. Při dlouhotrvajícím grilování nebo když je bomba téměř prázdná nebo když je vnější teplota příliš nízká, male plynové láhve nemají dostatek vlhkého povrchu k dosažení přeměny tekutého propanu na plyný. Připojte novou plynovou láhev.
Nadměrné plameny / nerovnoměrné teplo.	Nesprávné předehtátí. Nadměrné hromadění tuku v nádobě na jeho odkapávání.	Předehtívejte gril s hlavními hořáky po dobu 5 – 10 minut. Čistěte nádobu pravidelně. Nevystýlejte nádobu alobalem. Následujte čistící instrukce.
Hořák hoří žlutým plamenem a je doprovázen zápachem plynu.	Možnost pavučin nebo jiných nečistot či nesprávné nastavení vzduchové klapky.	Vyjměte hořák a důkladně ho vyčistěte. Otevřete vzduchovou klapku viz. pokyny týkající se spalovacího vzduchu. (Toto musí provést kvalifikovaný technik.)
Plameny se vznášejí mimo hořák, jsou doprovázeny zápachem plynu, problémy se zapalováním.	Nesprávné nastavení vzduchové klapky.	Lehce přivřete vzduchovou klapku viz. pokyny týkající se spalovacího vzduchu. (Toto musí provést kvalifikovaný technik.)
Hořák nejde zapálit pomocí zapalovacího zařízení, pouze sirkou.	Výstupy pro plameny jsou znečištěné nebo ucpané.	Vyčistěte výstupy pro plameny jemným kartáčkem.
“Nátěr” uvnitř poklopu vypadá jako by se loupal..	Jedná se o nahromaděný tuk , který ulpívá na vnitřních plochách grilu.	Nejde o vadu. Loupání je zapříčiněno ztvrdlým tukem, který zaschne a vypadá jako nátěr, ten se později odloupává. Tvorbě tukové vrstvy zabráníte pravidelným čištěním. Nahlédněte do návodu k čištění.
Výkon hořáku na maximální nastavení je příliš nízký. (Rachotivý zvuk a třepetající se modrý plamen na povrchu hořáku.)	Nedostatek plynu. Přívodní hadice plynu je skřípnutá. Znečištěný nebo ucpaný otvor pro přívod plynu v hořáku. Pavučiny nebo jiné překážky v trubici.	Zkontrolujte množství plynu v bombě. Přemístěte hadici pro přívod plynu. Vyčistěte otvor pro přívod plynu. Vyčistěte trubici.
Hučení regulátoru.	Normální jev v horkých dnech.	Nejedná se o závadu. To je způsobeno vnitřními vibracemi v regulátoru a nemá vliv na výkon nebo bezpečnost plynového grilu. Hučící regulátor nebude nahrazován.

Uchovejte svůj pokladní doklad o nákupu, abyste mohli potvrdit svou záruku.

Objednávání náhradních dílů

Informace o záruce

Model: _____

Datum nákupu: _____

Výrobní číslo: _____

(Záznam informací naleznete zde pro přehlednost)

V případě náhradních dílů a záručních nároků kontaktujte prodejce Napoleona, kde byl výrobek zakoupen.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, prohlédněte si webovou stránku Napoleon Grills pro rozsáhlejší čištění, údržbu, odstraňování problémů a pokyny pro náhradní díly na adrese www.napoleon.com.

Pro zpracování reklamace jsou požadovány následující informace:

1. Model a sériové číslo přístroje.
2. Objednávací číslo a popis
3. Stručný popis problému
4. Doklad o koupi (fotokopie faktury).

V některých případech mohl Napoleon požádat o přezkoušení dílů vrácených do továrny před poskytnutím náhradních dílů.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, nezapomeňte, že následující položky nepokrývá záruka:

- Náklady na dopravu, zprostředkování nebo vývozní clo.
- Mzdové náklady na odstranění a reinstalaci.
- Náklady na služby a volání k diagnostice problémů.
- Změna barvy korozivzdorné oceli.
- Selhání v důsledku nedostatečného čištění a údržby nebo používání nevhodných čisticích prostředků (čističe trouby).

ZÁRUKA NA PRODUKTY NAPOLEON



PRO FREESTYLE A TRAVELQ™ ŘADY 285 (VČETNĚ PRO285) 10letá omezená záruka na plynové grily Napoleon

Společnost NAPOLEON zaručuje, že komponenty vašeho nového výrobku NAPOLEON budou bez vad materiálu a zpracování od data zakoupení po dobu:

Hliníkové odlitky / základna z nerezové oceli	10 let
Víko z nerezové oceli	10 let
Smaltované víko	10 let
Víko z lakované oceli	5 let ^{plus 10}
Trubkový hořák z nerezové oceli	5 let ^{plus 10}
Vložky z nerezové oceli k omezení plamene	5 let ^{plus 10}
Smaltované litinové rošty	5 let ^{plus 10}
Keramický infračervený hořák (bez sítě)	5 let ^{plus 10}
Smaltované vložky k omezení plamene	3 roky ^{plus 10}
Všechny ostatní díly	2 roky

plus celoživ. označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po celou dobu životnosti* grilu.

Plus 15 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 15 let.

Plus 10 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 10 let.

***Doživotní** znamená záruční dobu 30 let.

Tato záruka platí v: Evropské unii, Švýcarsku, Andoře, San Marinu, Norsku, Islandu a Lichtenštejnsku.

Touto zárukou nejsou nijak dotčeny, omezeny ani změněny zákonné nároky zákazníka v případě závad podle směrnice WKRL – (EU) 2019/711. Uplatnění zákonných nároků je bezplatné.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A OMEZENÍ

Společnost NAPOLEON ručí za bezvadnost svých výrobků výhradně původnímu kupujícímu, a to pouze v případě, že k nákupu došlo prostřednictvím oficiálního prodejce NAPOLEON. Platí následující podmínky a omezení:

Tato záruka výrobce je nepřenosná a nelze ji rozšířit za žádných okolností ani žádným z našich zástupců.

Plynový gril musí být instalován licencovaným, autorizovaným servisním technikem nebo

dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s dodaným návodem k instalaci a se všemi místními a národními stavebními a požárními předpisy.

Tato omezená záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným provozem, nedostatečnou údržbou, vznícením tuku, působením prostředí, nehodami, úpravami, nepřiměřeným používáním nebo nedbalostí. Instalací náhradních dílů od jiných výrobců se ruší platnost této záruky.

Tato záruka se nevztahuje na změnu barvy plastových prvků v důsledku použití chemických čisticích prostředků nebo vystavení slunečnímu záření.

Tato záruka se rovněž nevztahuje na: na škrábance, promáčknutí, vady laku, nátěru, korozi nebo změnu barvy způsobené působením tepla nebo abrazivních a chemických čisticích prostředků, jakož i na odštipnutí smaltu na smaltovaných dílech a na jakékoli součásti použité při instalaci plynového grilu. Pokud se díl během záruční doby znehodnotí natolik, že přestane fungovat (z důvodu prorezavění nebo propálení), bude zákazníkovi poskytnut náhradní díl.

Po uplynutí prvního roku je společnost NAPOLEON v rámci této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) oprávněna se podle svého uvážení vzdát jakéhokoli záručního závazku tím, že původnímu kupujícímu vrátí peníze ve výši velkoobchodní ceny příslušných vadných záručních dílů.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za jakoukoli instalaci, sazbu za práci nebo jiné náklady či výdaje spojené s opětovnou instalací záručního dílu. Na náklady tohoto druhu se tato záruka nevztahuje.

Bez ohledu na jakákoli ustanovení této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) je odpovědnost společnosti NAPOLEON v rámci této záruky vymezena výše uvedeným a v žádném případě se nevztahuje na náhodné, následné nebo nepřímé škody.

SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemsko

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

Tato záruka definuje povinnosti a odpovědnost společnosti NAPOLEON v souvislosti s plynovým grilem NAPOLEON.

Společnost NAPOLEON nepřebírá žádnou další odpovědnost v souvislosti s prodejem tohoto výrobku ani nepověřuje žádnou třetí stranu, aby jejím jménem převzala jakoukoli další odpovědnost.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za: přehřátí, zhasnutí plamene vlivem okolního prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečný přísuv vzduchu.

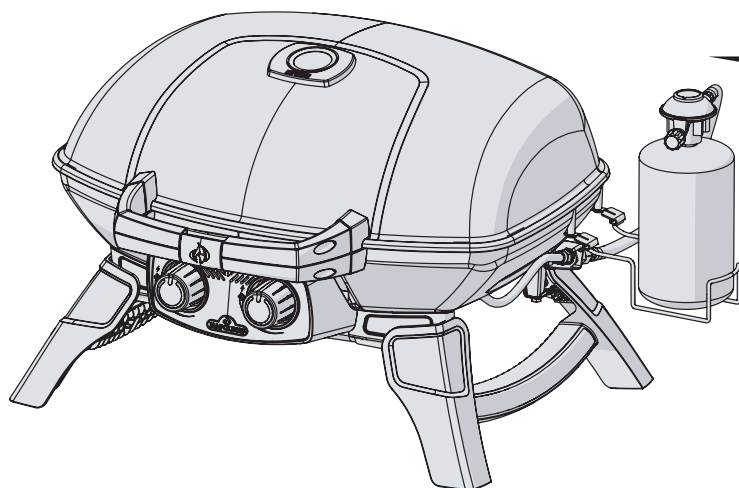
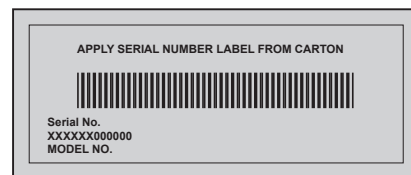
Společnost NAPOLEON nenese odpovědnost za poškození plynového grilu způsobené povětrnostními vlivy, krupobitím, nešetrným zacházením, agresivními chemikáliemi nebo čisticími prostředky.

K reklamaci musí být přiložen doklad o koupi nebo jeho kopie s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat výrobek nebo jeho část zkontrolovat některým ze svých zástupců.

Společnost NAPOLEON nehradí náklady na dopravu, sazbu za práci ani vývozní cla.

Tento plyn gril musí byť používaný len vonku na dobre vetranom mieste a nesmie byť používaný vo vnútri budovy, garáže, tienené verandy, altánku alebo v akýkoľvek iných uzavretých priestoroch.



TQ285-1

SK



NEBEZPEČENSTVO

AK POCÍTITE PLYN:

- Uzavrite prívod plynu do zariadenia.
- Uhasťte akýkoľvek otvorený oheň.
- Otvorte veko.
- Ak zápach pretrváva, držte sa ďaleko od spotrebiča a ihneď zavolajte svojho dodávateľa plynu alebo požiarnikov.



VAROVANIE!

Nepokúšajte sa zapáliť toto zariadenie, bez toho aby ste si prečítali oddiel "Horenie" v tomto návode na obsluhu.

Neukladajte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé látky v blízkosti tohto ani žiadneho iného zariadenia. Pokiaľ plynová flaša nie je pripojená, nesmie byť uložená v blízkosti tohto ani žiadneho iného zariadenia. V prípade, že nedodržíte pokyny v tomto návode, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu, čo spôsobí poškodenie majetku, zraneniu alebo usmrteniu osôb.

Upozornenie k inštalácii: Zanechajte tento návod pre budúce použitie grilu.



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

www.napoleon.com



VAROVANIE! Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu majetku, úrazu alebo smrti. Prečítajte si všetky upozornenia a dodržujte pokyny z tejto príručky pred prevádzkou grilu.

Bezpečné prevádzkové postupy

- Tento plyn gril musí byť zostavený presne podľa pokynov v návode. V prípade, že gril bol gril zostavený v obchode, je nutné skontrolovať montážny návod pre potvrdenie správneho zloženia a vykonávať požadované skúšky tesnosti pred uvedením do prevádzky grilu.
- Prečítajte si celý návod pred použitím grilu.
- Tento gril sa musí skladovať iba vonku na dobre vetranom mieste, nesmie byť používaný vo vnútri budovy, garáže, vo verande, altánku alebo iných uzavretých priestoroch.
- Tento plyn gril je určený pre propán, bután alebo len propán / butánu zmesi.
- neumiestňujte do vetra. Silný vietor môže nepriaznivo ovplyvniť výkon varenie na grile.
- Za žiadnych okolností by tento plyn gril nemal byť upravený užívateľom. Časti zlepené od výrobcu, smie upraviť licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ.
- Nepoužívajte prístroj na žiadnych horľavých konštrukciách.
- Udržiavajte správnu vzdialenosť k horľavín 18 "(457 mm), na zadnej strane prístroja, 18" (457 mm) do strán). Ďalšie tolerancie sa odporúča u vinylové dosky alebo tabule skla.
- hadice prívodu plynu musí byť inštalované takým spôsobom, ktorý neumožní kontakt s akýmkoľvek horúcimi povrchmi grilu, zatiaľ čo v je gril v prevádzke alebo v režime ukladania / cestovanie.
- Plynový filter musí byť odpojený, keď nie je plynový gril používaný.
- Keď je plynový valec pripojený k prístroju, musí byť gril a plyn skladovať vonku, alebo v dobre vetranom priestore.
- Keď je plynový gril uložený v interiéri, nesmie byť pripojena plynová fľaša, tu skladujte vo vetranom priestore alebo vonku mimo dosahu detí. Odpojené kazety nesmie byť skladované v budove, garáži alebo akékoľvek iné uzavre miestnosti.
- Pred každým použitím skontrolujte prívod plynu hadicu. Ak existujú dôkazy o nadmernom oteru alebo opotrebenia alebo je hadica rozrezal hadice, musí byť vymenená ešte pred použitím plynovom grile, namontujte náhradné hadice určené výrobcem grilu.
- Nikdy neskladujte náhradné plynovú bombu pod alebo v blízkosti tohto grilu.
- Nevedzte hadice pod odkvapkávacou miskou - správne vzdialenosť hadice k spodnej jednotke musí byť zachovaná.
- Skúška tesnosti zariadenia sa vykonáva pred prvým použitím, rok a po každej výmene dielu.
- Držte sa starostlivo pokynov pri používaní grilu.
- Nepoužívajte horáky so zatvoreným vekom
- Dospelí a najmä deti by mali byť upozornení na nebezpečenstvo prehriatia povrchu. Malé deti by mali byť pod dohľadom, v blízkosti plynového grilu.
- Pri prevádzke nenechávajú gril bez dozoru.
- Nehýbte s grilom za tepla alebo prevádzky.
- Udržujte akýkoľvek elektrický napájací kábel alebo / a prívodnú hadicu plynu v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Uistite sa, grilovací plech (ak je vo výbave) je správne umiestnený.
- Čistite zásobník tuku a grilovacie dosky pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu, to môže viesť k požiaru zvyšného tuku.
- Nepoužívajte vodu, pivo, ani iné tekutiny k vzplanutiu alebo uhasenie.
- nepoužívajte tlakovú umývačku na vyčistenie akejkoľvek časti jednotky.
- Tento plyn gril nie je určený pre komerčné použitie.
- Tento plyn gril nie je určený pre a nikdy by nemal byť používaný ako kúrenie.

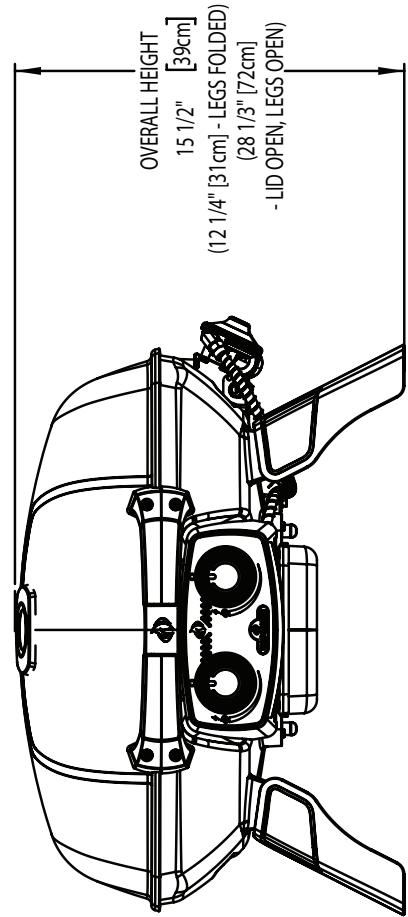
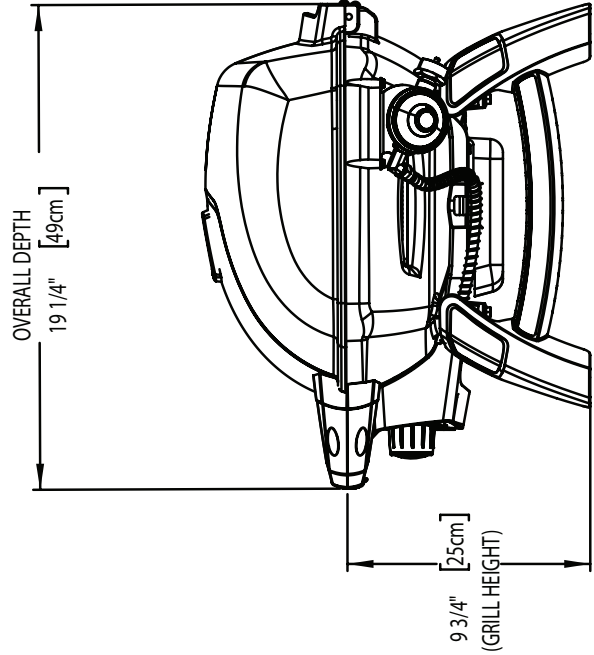
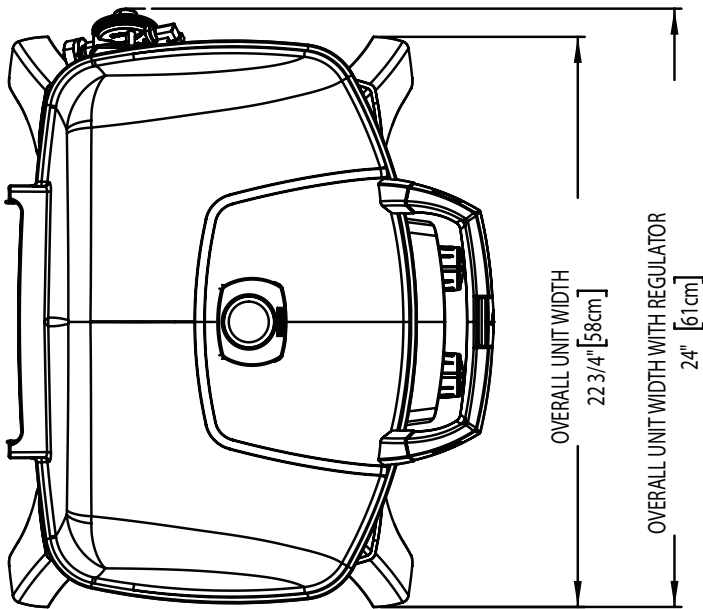
ROZMERY

TQ285-1 GRILL

2 x 2.05 KW/h MAIN BURNER

GRILL SIZE: 14 1/2 in X 21 1/2 in (IRREGULAR) = 285 in², (37cm X 54cm (IRREGULAR)=1840 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Zaobchádzať opatrne



POZOR! Pri manipulácii alebo preprave grilu, dbajte aby sa zabránilo poškodeniu. Hoci tento gril bol navrhnutý pre mobilitu, ale pri hrubom zaobchádzaní alebo zneužití môže dôjsť k poškodeniu vnútorných súčastí, ktoré budú brániť grilu v riadne prevádzke.



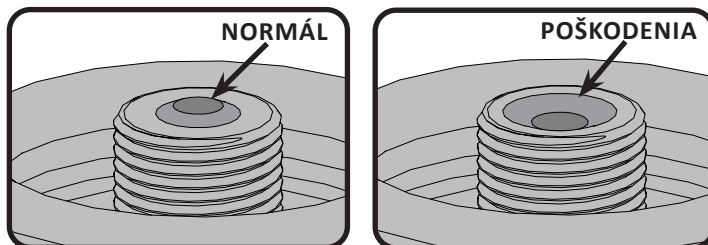
Správna likvidácia tohto produktu

Toto označenie znamená, že tento výrobok by nemal byť zlikvidovaný spolu s inými domácimi odpadmi v rámci celej EU. Aby sa zabránilo možným škodám na životnom prostredí alebo ľudskom zdraví pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, zodpovedne ich recyklujte k podpore udržateľného opätovného využitia materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Ten potom odovzdá výrobok k ekologickej recyklácii.

Plynová kartuša

Používajte len kartuše, ktoré spĺňajú národné a regionálne kódy. Pre optimálny výkon by mal byť gril prevádzkovaný na propán. Jednorazové kazety musí byť v súlade so štandardom EN417 a byť vybavené samotesniacim ventilom. Kartuše musí mať kapacitu paliva medzi 430g a 460g. Kartuše musia byť naplnené buď propánom alebo propán / butanen.

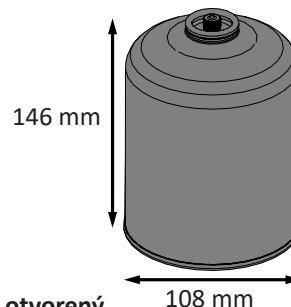
- Skontrolujte gumový krúžok na regulátore. V prípade poškodenia vymeníme regulátor.
- Nikdy nepripájajte kartušu, ktorá nezodpovedá miestnym predpisom.
- Jednorazové kartuše musí byť vždy zabezpečené, na strane grilu vo zvislej polohe pomocou úchytiak.
- Nikdy neskladujte náhradnú kartušu v tesnej blízkosti prevádzkového zariadenia. Kartuše nesmú byť vystavené extrémnemu teplu alebo priamemu slnečnému svetlu.
- Nikdy príliš neťahajte kazetu, pretože prílišné utiahnutie môže poškodiť regulátor pripojenie alebo pripojenie kazety. To môže spôsobiť únik alebo obmedziť tok k jednotke.



VAROVANIE! Prachová krytka by mala byť na mieste, keď kartuša nie je používaná, na zabránenie usadenín a nečistôt vo vstupe do ventilu.

VAROVANIE! Zoznámte sa s pokynmi pred použitím na kartuša. Preliachina alebo skorodovaná kartuša môže byť nebezpečná. Nepoužívajte kartuši, ak v oblasti pripojenia kartuši sú častice hrdze alebo trosiek.

Pripojenie kartuše: Ujistite sa, že regulátor a hadica jsou bez poškodenia a nezkrútená. Kartuše má pozitívne dosedacie spojenie, ktoré neumožní prítok plynu, až kým sa dosiahne pozitívne tesnenie. Odstráňte kryt alebo zástrčku z kartuše. Ak chcete nainštalovať kartuši jednoducho ju zaskrutkujte do regulátora v smere hodinových ručičiek. Ručne dotiahnite, nikdy nepoužívajte nástroje. Vykonať skúšku tesnosti všetkých spojov pred použitím grilu. Skúška tesnosti musí byť vykonaná každý rok, a zakaždým odpojením fľaše alebo keď je časť plynového systému nahradená. Jednorazové kartuše musia byť pripevnené k boku grilu, vo zvislej polohe, pomocou dodávaného upevňovacieho držiaka. Tým sa zabráni že kvapalnú propán-bután / vstupú do regulátora, kde môže spôsobiť strelbu a poškodenia regulátora.



Pre správnu funkciu zaistite, že je regulačný ventil otvorený.

N415-0535CE-E_A-0



VAROVANIE!

- Nevedzte hadicu pod odkvapkávacou miskou.
- Zaistite, aby všetky spoje boli pevne utiahnuté pomocou dvoch kľúčov. Nepoužívajte teflónovú pásku na akomkoľvek pripojení hadice.
- Uistite sa, že sa hadica nedotýkala žiadnym vysoko teplých povrchov, môže sa roztaviť a únik plynu spôsobí požiar.

Plynové hadice

- V prípade, že hadice a regulátor nie sú poskytnuté výrobcom, potom použite len hadice a regulátory, ktoré spĺňajú národné a regionálne kódy.
- Uistite sa, že hadice neprichádza do styku s tukom, kvapkami tuky alebo horúcimi plochami na prístroji.
- Kontrolujte hadicu pravidelne. V prípade potrhanej, nastavených alebo opotrebovaných, pred použitím prístroja hadicu vymeňte.
- Hadica nesmie byť dlhšia ako 1,5 m.
- Uistite sa, že je hadica sa nekrúti a pri inštalácii ju nelámte.
- Pred dátumom expirácie vymeňte hadicu.

technické dáta

V nasledujúcej tabuľke sú vstupné hodnoty pre spotrebič.

Horák	Veľkosť trysiek		tepelný príkon (celkovo)		Využitie plynu (celkovo)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/h	301 g/h

Certifikované Plyny / Tlaky - Skontrolujte typový štítok, aby sa zabezpečilo, že zodpovedá nasledujúcom zozname.

Kategória plynu	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Veľkosť otvoru (pozri vyššie)	I	I	II
Plyny / Tlaky	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Zem	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Nemeňte regulátor. Používajte iba regulátorom, ktorý dodávať tlak uvedené v tabuľke vyššie. Pre výmenu používajte iba regulátor určený výrobcom.

Použitie na stoloch

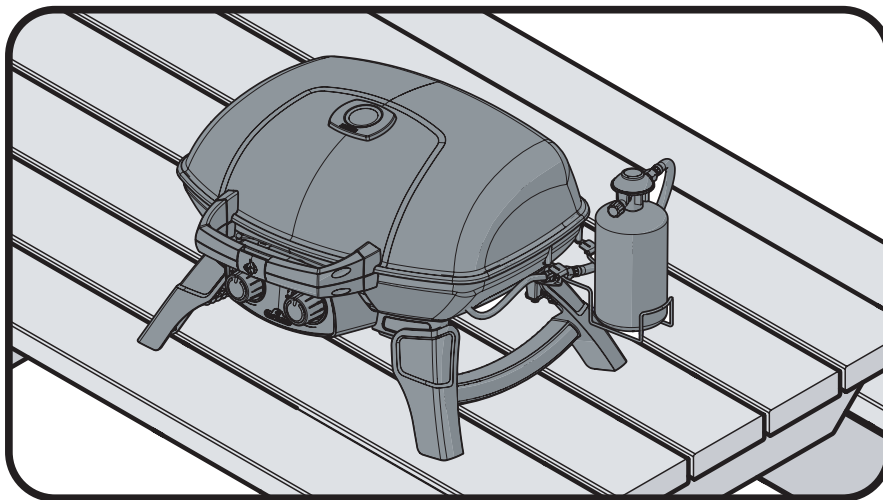
TQ285 / PRO285 bol navrhnutý pre mobilitu. Skladacie nohy TQ285 / PRO285 môžu byť nastavené na viac možných polôh. Nohy rozložte a zacvaknite, keď je gril presúvaný, zložte ich späť do uzamknutej polohy.



VAROVANIE! Nohy umiestnené na oboch stranách grilu musí byť rozložený v priebehu použitia.



VAROVANIE! Nepoužívajte gril na plastových, živcových alebo sklenených stolových doskách.



Pokyny k testovaniu tesnosti



VAROVANIE! Skúška tesnosti musí byť vykonaná za rok a pokaždé, keď sa fľaša odpojí, alebo, ak sa nahrádza časť plynového systému.



POZOR! Nikdy nepoužívajte otvorený plameň na kontrolu úniku plynu. Byť istí, žiadne iskry alebo otvorený oheň sú v tejto oblasti, zatiaľ čo vy skontrolujete tesnosť. Iskra alebo plameň bude mať za následok požiaru alebo výbuchu, škody na majetku, vážne ublíženie na zdraví alebo smrť.



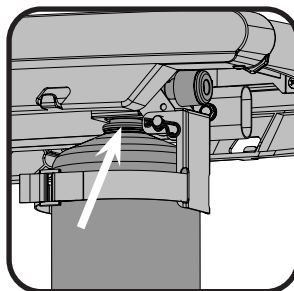
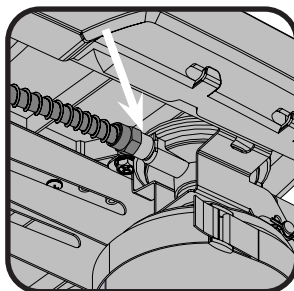
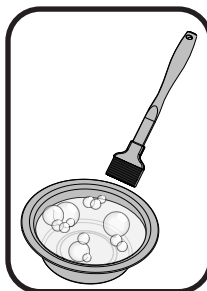
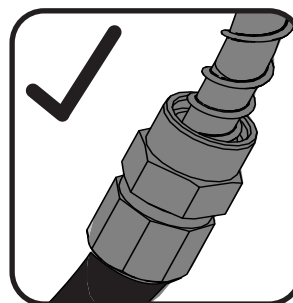
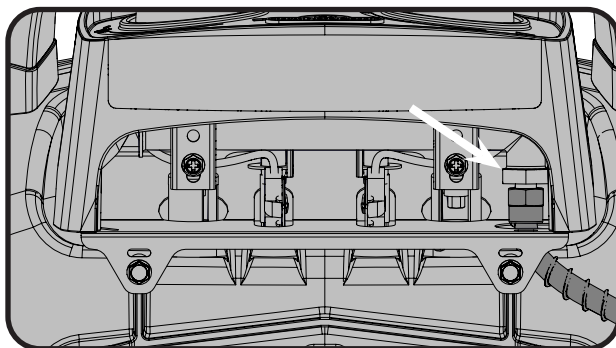
Testovanie tesnosti: Toto sa musí uskutočniť pred prvým použitím, každý rok, a vždy, keď všetky plynné zložky sú nahradené alebo opravené. Nefajčite pri vykonávaní tohto testu, a odstráňte všetky zápalné zdroje. Pozri Testovanie netesnosti diagram pre oblasti pre kontrolu. Vypnite všetky ovládacie prvky horáka do polohy OFF. Zapnite prívod plynu ďalej.



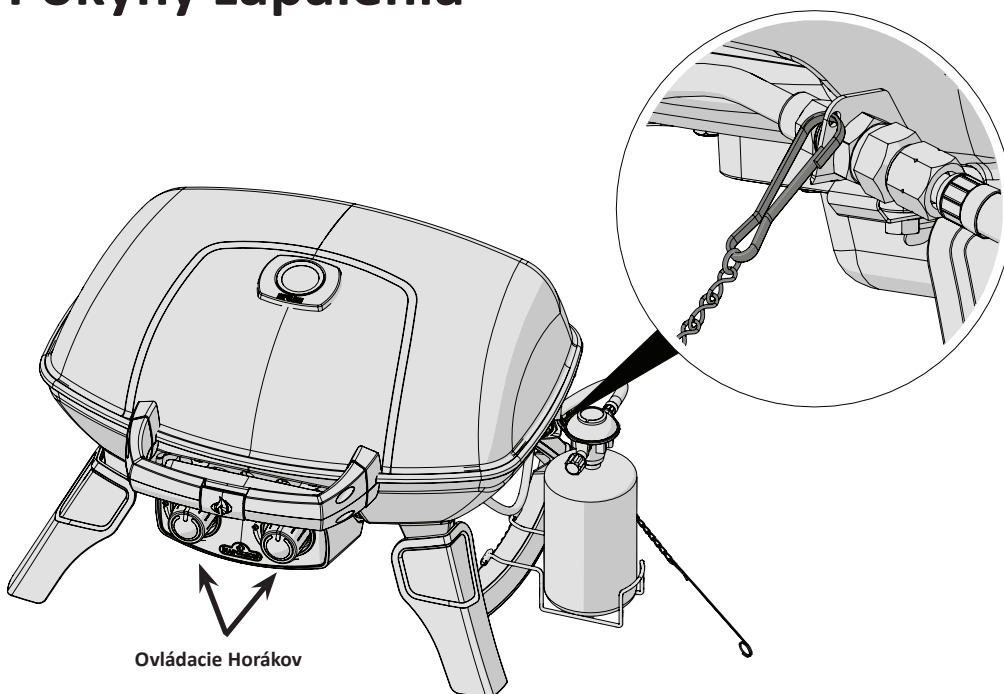
Kefa, pol vody a pol tekutého mydla a na všetkých spojov a prípojok regulátora, hadice, trubic a ventily. Bubliny budú indikovať únik plynu. Buď utiahnite uvoľnené kľby alebo majú časť nahradená jedným odporúčanú Napoleon oddelenia zákaznických riešení a má gril skontrolovať certifikovaným inštalátor plynu.



Ak únik nemožno zastaviť, **okamžite vypnite prívod plynu, odpojte ho**, a majú gril skontrolovať certifikovaným inštalátor plynu alebo predajcu. Nepoužívajte gril, dokiaľ nebude opravená netesnosť.



Pokyny zapálenia



VAROVANIE! Otvorte veko.

VAROVANIE! Zaistite, aby všetky ovládacie gombíky horákov boli v polohe „vypnuté“. Pomaly zapnite prívod k plynovej fľaši.



Hlavný horák

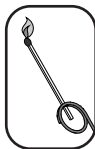
1. Otvorte veko grilu.

2. Stlačte a otočte, akýmkoľvek hlavným gombíkom horáka, pomaly do polohy “hi”.
Týmto sa zapáli vybraný horák.

3. V prípade, že pilotné plameň nebude zapálený, pak ihneď otočte ovládačom späť do polohy “vypnuté” a opakujte krok 2 niekoľkokrát.

4. V prípade, že sa horák nezapáli počas 5 sekúnd, otočte ovládacie gombík do polohy “vypnuté” a počkajte 5 minút aby sa prípadný prebytok plynu rozptýlil. Opakujte kroky 2 a 3.

5. Ak budete zapaľovať s pomocou zápalky, vložte ju do klipu. Vložte klip so zapálenou zápalkou cez rošt pod krytmi horákov a pustite ovládačom plyn do tohto horáka.



VÝSTRAHA! Plamene normálne fungujúceho horáka nemusia byť po zapálení viditeľné za denného svetla, pretože sú veľmi malé a svetlomodré. Keď vznášate ruku 6 až 8 palcov nad povrchom grilov, je cítiť teplo, čo naznačuje správnu funkciu.

Návod na pečenie



VAROVANIE! Nepoužívajte tento gril pod predĺženými markízami. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť požiar alebo zranenie.



NEBEZPEČENSTVO! Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte gril najskôr vychladnúť. Ak tak nespravíte, mohlo by prísť k požiaru, ktorý by mohol spôsobiť škodu na majetku, zranenie alebo úmrtie.

Počiatkové zapálenie: pri prvom zapálení, bude gril vydávať mierny zápech plynu. To je normálne dočasný stav spôsobený vypálením vnútorných náterových hmôt a mazív používaných vo výrobnom procese, a nebude sa opakovať. Stačí spustiť hlavné horáky na vysokej horenia, približne pol hodiny. Jednoducho nechajte horieť gril na vysokom ohni asi 30 minút.

Použitie hlavného horáka: Keď chcete „zatiehnúť“ potraviny, doporučujeme predhriať gril zapnutím hlavného horáku na vysoký plameň, veko zatvorte po dobu približne 10 minút. Potraviny ktoré sa varí krátku dobu (ryby, zelenina) môže byť veko grilu otvorené. Varenie s uzavretým vekom zaistí vyššie teploty, ktoré môžu znížiť dobu varenia a mäso bude rovnomernejšie varené. Potraviny, ktoré majú dobu varenia dlhší ako 30 minút, ako je pečené mäso, môžu byť varené nepriamo (s horákom zapáleným naproti umiestnenie potravín). Pri varení veľmi chudého mäsa, ako je kuracie prsia alebo chudého bravčového mäsa, mriežky možno naolejovať pred ohrevom pre zníženie lepenie. Varenie mäsa s vysokým obsahom tuku môže vytvoriť „vzplanutie“. Redukujte množstvo tuku alebo znížte teplotu. V prípade, že dôjde k vzplanutiu, potraviny presuňte preč z plameňov a znížte teplotu. Nechajte veko otvorené.

SK

Návod na čistenie



POZOR! Pri údržbe grilu vždy používajte ochranné rukavice a ochranné okuliare.



POZOR! Aby sa predišlo možnosti popálenia, mala by byť údržba vykonaná iba v prípade, keď je gril vychladnutý. Vyhnite sa nechránenému kontaktu s horúcimi povrchmi. Zaistite, aby boli všetky horáky vypnuté. Čistite gril v oblasti, kde čistiace prostriedky nepoškodí palubu, trávnik, či terasu. Nepoužívajte čistič na rúry na čistenie akejkoľvek časti tohto plynového grilu. Nepoužívajte samočistiaci prostriedky na rošty alebo akékoľvek iné časti. Barbecue omáčka a soľ môže byť žieravá a spôsobí prudké zhoršenie častí na plynovom grile ak nie je pravidelne čistený.



Poznámka: nerezová oceľ má sklon k oxidácii alebo vzniku škvŕn v prítomnosti chloridov a sulfidov, a to najmä v pobrežných oblastiach a iných drsných podmienkach, ako je teplo, vysoko vlhkom prostredí okolo bazénov a horúce výfukky. Tieto škvŕny môžu byť vnímané ako hrdza, ale môžu byť ľahko odstránené, alebo im možno zabrániť. Pre zaistenie prevencie a odstránenie škvŕn, premyte všetky oceľové a chrómované povrchy každé 3-4 týždne, alebo tak často, ako je požadované, čerstvou vodou a / alebo čistiacim prostriedkom na nerezovú oceľ.

Liatinové grilovacie mriežky: liatinové grilovacie mriežky dodávané s novým grilom, ponúkajú vynikajúce uchovávanie a distribúciu tepla. Pravidelným ošetrovaním svojim mriežkam pridávate ochranný povlak, ktorý pomôže v odpore voči korózii a zvýši svoje schopnosti nepríľavosti.

Prvé použitie: Umyte grilovacie mriežky rukou s trochou čističa na riad vodou, aby sa odstránili zvyšky z výrobného procesu (nikdy neumývajte v umývačke riadu). Dôkladne opláchnite teplou vodou a utrite mäkkou handričkou. To je dôležité, aby sa zabránilo prenikaniu vlhkosti do liatiny.

Ošetrovanie: Použite mäkkú handričku s rastlinným olejom a potrite s ním všetky miesta roštu. Nepoužívajte solené tuky, ako je maslo alebo margarín. Predhrejte gril po dobu 15 minút, potom umiestnite rošty späť na gril. Otočte ovládacie gombíky horáka na strednú teplotu veko majte zavreté. Nechajte varenie mriežky ohriať približne pol hodiny. Otočte všetky horáky do polohy „OFF“ a plyn vypnite pri zdroji. Nechajte vriace mriežky vychladnúť. Tento postup by mal byť opakovaný niekoľkokrát v priebehu obdobia grilovania, aj keď to nie je nutné pre každodenné použitie (postup denného používania).

Denné použitie: Pred predhrievaním a čistením mosadzným drôtenou kefou, potrite celý horný povrch masťou. Predhrejte gril a potom zotrite nežiaduce zvyšky mosadznou drôtenou kefou.

Čistenie vnútra v plynovom grile: Odstráňte grilovací rošt. Použite mosadznú drôtenú kefu na čistenie nečistôt z odliatku strán a pod vekom. Zmeťte všetky nečistoty z vnútra grilu plynu do odkvapkávacej misky.

Odkvapkováca miska: Nahromadený tuk zvyšuje nebezpečenstvo požiaru. Čistite odkvapkovaciu misku tak často aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty. Mastnota prebytočné kvapky sa hromadí v odkvapkávacej miske, ktorá sa nachádza pod plynovým grilom. Pre čistenie, vyberte misku z grilu. Nikdy neobaľujte alebo neprekrývajte odkvapkováca panvicu hliníkovou fóliou alebo iným materiálom, pretože to môže zabrániť správne prúdenie tuku. Panva by mala byť oškrabanú špachtľou alebo škrabkou.



POZOR! Zastite, aby odkvapkováca miska bola prázdna a čistá pred prepravou grilu vo zvislej polohe.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky ani drôtenku na jakýkoľvek maľovaný, porcelán alebo nerezový diel vášho grilu Napoleon. Ak tak urobíte, bude poškrabaný povrch grilu. Povrch grilu by sa mal čistiť teplou mydlovou vodou, zatiaľ čo je kov ešte na dotyk teplý. Na čistenie nerezových povrchov, použite čistič na nerezovej ocele alebo ne-abrazívne. Vždy ich utrite v smere vlákien / rýh. V priebehu doby, diely z nerezovej ocele zmení farbu pri zahriatí, zvyčajne do zlatej či hnedej farby. Toto zafarbenie je normálne a nemá vplyv na výkon grilu. S komponenty z porcelánu / smaltu je potrebné zaobchádzať so starostlivosťou. Zapečený smalt je ako sklo a ak sa poškodí, bude sa lúpať či praskať.

Pokyny pre údržbu

Odporúčame každoročne vykonať dôkladnú kontrolu a servis grilu kvalifikovaným servisným technikom.

Za všetkých okolností udržiavajte priestor na grilovanie bez horľavých materiálov, benzínu a ďalších horľavých kvapalín. Nebráňte prietoku vetracieho a spaľovacieho vzduchu. Udržiavajte vetracie otvory pre plynovú fľašu v skrini v čistote (nachádza sa na bočných stranách a na prednej a zadnej časti).

VAROVANIE! Pri čistení grilu vždy používajte ochranné rukavice a ochranné okuliare.

VAROVANIE! Vypnite plyn pri zdroji a pred údržbou odpojte aj jednotku. Aby sa predišlo možnosti popálenia, údržba by mala byť vykonávaná len v prípade, keď je gril vychladnutý. Skúška tesnosti musí byť vykonaná každý rok a vždy, keď niektorá časť bola menená.

Trubicový Horák: Horáky sú vyrobené z 304 nerezovej ocele, ale pri extrémnych teplotách a agresívnom prostredí môže spôsobiť nastať povrchovej korózie. To možno odstrániť pomocou mosadzného drôtenej kefy.

POZOR! Dajte si pozor na pavúky.

Vôňa plynu priťahuje pavúky a hmyz. Horák je vybavený vzduchovou klapkou, čo znižuje pravdepodobnosť, že hmyz bude stavať hniezda vnútri horáka, ale celkom neodstráni problém. Hniezdo alebo pavučina môže spôsobiť, že horák bude horieť žltým alebo oranžovým plameňom alebo spôsobí požiar na vzduchovej klapke pod ovládacím panelom. Ak chcete vyčistiť vnútro horáka, musí byť odstránený z plynovom grile: Odstráňte skrutku (y), ktoré držia krížové držiaky zapalovania a horák.

Posuňte horák späť a nahor pre vybratie. Čistenie: Použite flexibilné kefa pre čistenie Venturiho trubice (vnútorné časti horáka). Vytrite všetky uvoľnené nečistoty z horáka vstupným otvorom plynu. Skontrolujte, či nie sú trubičky horáka a ventilové otvory upchaté. Trubičky horáka sa môžu zaniest v priebehu času vzhľadom na zvyškom jedla z varenia alebo korózií, použite otvorenú kancelársku sponku. Porty sa ľahšie čistia, ak je horák odstránený z grilu, ale možno vykonať aj s horákom nainštalovaným.

POZOR! Dávajte pozor, aby ste nezváčšili diery

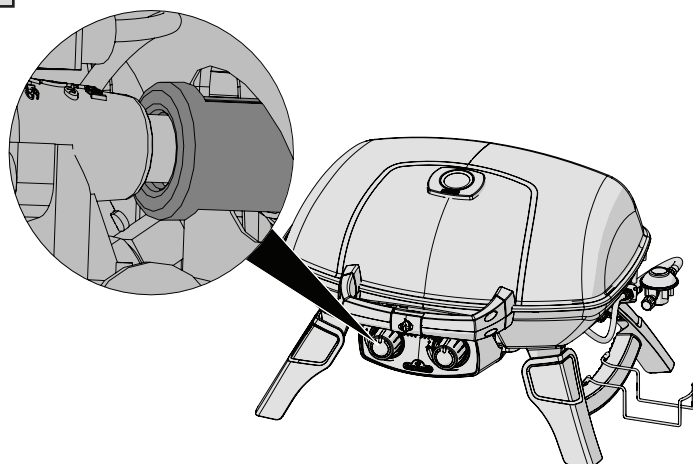
Reinštalácia: opačný postup preinštalovania horáka. Pri inštalácii skontrolujte, či je ventil v horáku.

Vymeňte krížový držiak zapalovania a utiahnite skrutky na dokončenie preinštalovanie.





POZOR! Pri opätovnej inštalácii horáka po čistení je veľmi dôležité, že ventil / otvor vstúpi do trubice horáka pred zapálením vášho plynového grilu. Ak ventil nie je vo vnútri rúrky horáku by mohlo dôjsť k požiaru alebo výbuchu.



VAROVANIE! Hadice: Skontrolujte odreniny, tavenie, rezy, a praskliny v hadici. Ak existuje niektorý z týchto stavov, nepoužívajte plynový gril. Časť vymeňte u svojho predajcu Napoleon alebo s odborným technikom.

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nízkej teplo / Malý plameň, keď sa ventil otvorí	upchatíu plynu. Nesprávne predhriatie.	Skontrolujte, či nie sú v horáku alebo otvore pavučiny. Predhrejte gril hlavnými horákmi na vysokom stupni 5 až 10 minút.
Príliš vzplanutia / nerovnomerné teplo.	Nesprávne predhriatie. V zásobníku je veľa tuku alebo popole	Predhrejte gril hlavnými horákmi na vysokom stupni 5 až 10 minút. Pravidelne čistite odkvapkávaciu misku. Nevykladajte ju hliníkovou fóliou. Viď čistenie pokyny.
Horáky horí žltým plameňom, sprevádzané vôňou plynu.	Možno pavučina iné nečistoty, alebo nesprávne nastavenie vzduchovej klapky.	Dôkladne očistite horák. Pozri všeobecné pokyny pre údržbu. Otvorte mierne prívod vzduchu v súlade s pokynmi (Musí byť vykonané kvalifikovanou osobou pre inštaláciu plynu.)
Plamene sa dvíhajú od horáka, sprevádza vôňa plynu, a možno aj problémy so zapálením / horením.	Nesprávne nastavenie vzduchovej klapky.	mierne zatvorte vzduchovej klapky v súlade s pokynmi úprav spaľovacieho vzduchu. (Musí byť vykonané kvalifikovanou osobou pre inštaláciu plynu.)
Horák sa nezapáli zabudovaným zapalovačom, ale je možno ho zapáliť sirkou.	výstup trysiek je špinavý alebo upchaný.	vyčistite trysky s mäkkou kefkou.
Hučanie regulátora.	Normálny výskyt v horúcich dňoch.	To nie je závada. Je to spôsobené vnútornými vibráciami v regulátora a nemá to vplyv na výkon alebo bezpečnosť plynovom grile. Hučiaci regulátor nebude nahradený.
“farba“ sa odlupuje z vnútra veka Nebo krytu	nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.	To nie je závada. Povrchová úprava na veku a “kapučnu” je z nerezovej ocele. Odlupovanie je spôsobené kaleným tukom, ktorý schne, a bude sa odlupovať. Zabráňte tomu pravidelným čistením. viď čistenie
Výkon horáka na “vysoké” nastavenie je príliš nízky. (Drnčiaci hluk a vlajúce modrý plameň na povrchu horáka.)	Nedostatok plynu. Prívodnej hadice je poblednutá. Špinavý alebo upchaný otvor. Pavučiny alebo iné látky vo Venturiho trubici.	Skontrolujte hladinu plynu vo valci propánu. Premiestnite prívodnej hadice podľa potreby. Vyčistite otvor horáka. Vyčistite Venturiho trubice.

Uschovajte účtenku ako doklad o nákupe na overenie vašej ZÁRUKY.

Objednávanie náhradných dielov

Informácie o záruke

MODEL: _____

DÁTUM NÁKUPU: _____

SÉRIOVÉ ČÍSLO: _____

(Záznam informácií pre ľahkú orientáciu)

Pri náhradných dieloch a záručných reklamáciách kontaktujte predajca Napoleonu, kde bol výrobok zakúpený.

Pred kontaktovaním predajca Napoleonov si pozrite webovú lokalitu Napoleon Grills pre rozsiahlejšie čistenie, údržbu, odstraňovanie porúch a pokyny k dielom na adrese www.napoleon.com.

Pre spracovanie reklamácie sú potrebné nasledujúce informácie:

1. Model a výrobné číslo prístroja.
2. Katalógové číslo a popis.
3. Stručný opis problému („zlomený“ nie je dostatočná).
4. Fotodokumentaci
5. Doklad o nákupe (fotokópie faktúry).

V niektorých prípadoch by Napoleon mohol požiadať, aby boli náhradné diely vrátené do závodu na kontrolu pred tým, než budú poskytnuté náhradné diely.

Pred kontaktovaním predajca Napoleon si prosím všimnite, že záručné podmienky sa nevzťahujú na nasledujúce položky:

- Náklady na dopravu, sprostredkovanie alebo vývozného cla.
- Náklady na pracovnú silu na odstránenie a reinštaláciu.
- Náklady na službu volania a diagnostika problému.
- Zafarbenie dielov z nerezovej ocele.
- Zlyhanie časti kvôli nedostatku údržby, alebo použitie nevhodných čistiacich prostriedkov (istiaci rúru).

ZÁRUKA NA PRODUKT NAPOLEON



PRE RAD FREESTYLE A TRAVELQ™ 285 (VRÁTANE PRO285) 10-ročná obmedzená záruka na plynové grily Napoleon

Spoločnosť NAPOLEON ručí za to, že komponenty vášho nového produktu NAPOLEON budú bez chýb materiálu a spracovania od dátumu zakúpenia počas obdobia:

Hliníkové odliatky/nerezová základňa	10 rokov
Nerezový poklop	10 rokov
Porcelánový smaltovaný poklop	10 rokov
Oceľový lakovaný poklop	5 rokov ^{plus 10}
Rúrkový horák z nerezovej ocele	5 rokov ^{plus 10}
Protipožiarne vložky z nerezovej ocele	5 rokov ^{plus 10}
Porcelánom potiahnuté liatinové rošty na varenie	5 rokov ^{plus 10}
Keramický infračervený horák (okrem sieťoviny)	5 rokov ^{plus 10}
Porcelánové protipožiarne vložky	3 roky ^{plus 10}
Všetky ostatné časti	2 roky

plus 10 sa vzťahuje na predĺženie záručnú dobu, počas ktorej kupujúcemu dodávame náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny počas celej životnosti* grilu.

Plus 15 sa vzťahuje na predĺženie záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 15 rokov.

Plus 10 sa vzťahuje na predĺženie záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradný diel za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 10 rokov.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

Spoločnosť NAPOLEON garantuje, že jeho produkty sú bez chýb, výhradne pôvodnému kupujúcemu, a to iba v prípade, ak sa nákup uskutočnil prostredníctvom oficiálneho predajcu NAPOLEON. Platia nasledujúce podmienky a obmedzenia:

Súčasná záruka výrobcu nie je za žiadnych okolností prenosná ani nie je možné predĺžiť ju žiadnym z našich zástupcov.

***Životnosť** znamená záručnú dobu 30 rokov.

Táto záruka platí v: Európskej únii, Švajčiarsku, Andorre, San Maríne, Nórsku, na Islande a v Lichtenštajnsku.

Právne nároky zákazníka v prípade závad v súlade s WKRL – (EÚ) 2019/711) nie sú touto zárukou ovplyvnené, obmedzené ani pozmenené. Výkon zákonných nárokov sa má uskutočniť bezplatne.

Plynový gril musí nainštalovať licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu, ako aj so všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarными predpismi.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou, nedostatočnou údržbou, požiarom mastnoty, vystavením vplyvu životného prostredia,

nehodami, úpravami, zneužitím alebo zanedbaním. Inštalácia náhradných dielov od iných výrobcov ruší platnosť tejto záruky. Na zmenu farby plastových prvkov v dôsledku použitia chemických čistiacich prostriedkov alebo vystavenia slnečnému žiareniu sa táto záruka nevzťahuje.

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj triesky na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii plynový gril.

Ak sa súčasť v záručnej dobe poškodí natoľko, že sa stane nefunkčnou (v dôsledku hrdzavenia alebo prepálenia), zákazníkovi bude vydaný náhradný diel.

Po prvom roku má NAPOLEON v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) oprávnenie vzdať sa akejkoľvek záručnej povinnosti podľa vlastného uváženia vrátením peňazí pôvodnému kupujúcemu vo výške veľkoobchodnej ceny príslušných chybných záručných dielov.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za akúkoľvek inštaláciu, pracovný čas ani iné náklady alebo výdavky spojené s opakovanou inštaláciou záručného dielu. Náklady tohto druhu nie sú kryté súčasťou zárukou.

RUČITEĽ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

Bez ohľadu na akékoľvek predpisy v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) je zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v rámci tejto záruky definovaná vyššie a nevzťahuje sa v žiadnom prípade na žiadne náhodné, následné ani nepriame poškodenie. Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v súvislosti s plynovým grilom NAPOLEON. Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu ďalšiu zodpovednosť v súvislosti s predajom tohto produktu, ani neopravňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala akúkoľvek inú zodpovednosť v jeho mene.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu zodpovednosť za: prehriatie, uhasenie plameňa vplyvom prostredia, ako je silný vietor alebo nedostatočné vetranie.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá zodpovednosť za poškodenie plynového grilu vplyvom počasia, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, agresívnymi chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami.

K reklamácií je potrebné priložiť doklad o kúpe alebo jeho kópiu s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie náklady na dopravu, pracovný čas ani vývoznú clá.

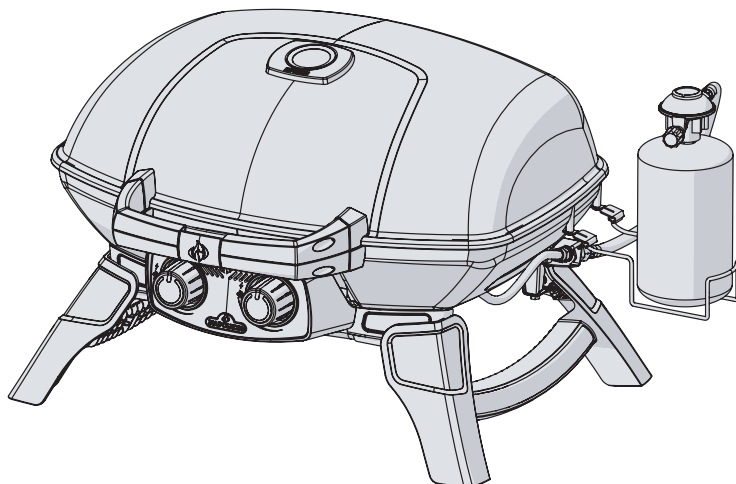
Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



PODAJ NUMER SERYJNY Z KARTONU



Nr seryjny
XXXXXXXX000000
Nr modelu.



NIE WYRZUCAJ

TQ285-1

PL



NIEBEZPIECZEŃSTWO

JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

- Odłącz gaz od urządzenia.
- Zgaś otwarty płomień.
- Otwórz pokrywę.
- Jeśli nadal czujesz zapach, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną.



OSTRZEŻENIE

Nie próbuj zapalić tego urządzenia bez przeczytania instrukcji „ZAPALANIA” w tym podręczniku.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych płynów ani oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia. Butla gazowa nie podłączona do żytku nie może być przechowywana w pobliżu tego ani innego urządzenia. Jeśli informacje w tych instrukcjach nie są dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, powodując straty materialne, obrażenia ciała lub śmierć.

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



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

www.napoleon.com



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

Instrukcje bezpiecznego użytkowania

- Grill gazowy należy zmontować dokładnie według instrukcji. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, należy przejrzeć instrukcje i upewnić się, co do jego właściwego montażu, a przed uruchomieniem grilla wykonać wymaganą próbę szczelności.
- Przed użyciem grilla należy przeczytać całą instrukcję obsługi.
- Niniejszy grill gazowy należy stosować wyłącznie na zewnątrz budynku, w dobrze wentylowanym miejscu – zabrania się stosowania grilla w budynku, garażu, na obudowanym ganku, w altanie czy w jakiegokolwiek innej przestrzeni zamkniętej.
- Ten grill gazowy został przystosowany do używania z propanem, butanem lub mieszaniną propan/butan.
- Nie stawiać urządzenia w miejscu wystawionym na działanie wiatru. Silny wiatr źle wpływa na wydajność grilla gazowego.
- W żadnym wypadku nie wolno modyfikować grilla gazowego. Nie należy manipulować częściami zabezpieczonymi przez producenta, autoryzowany serwis techniczny czy dostawcę.
- Nie stosować urządzenia pod łatwopalną konstrukcją.
- Należy zachować odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych (41 cm z tyłu i 61 cm po bokach urządzenia). Zaleca się również zachowanie odstępu w sąsiedztwie okładzin winylowych lub szyb.
- Wąż gazowy powinien być zainstalowany tak, aby nie miał kontaktu z żadnymi gorącymi powierzchniami grilla zarówno w trakcie przyrządzania potraw jak i przechowywania.
- Kartusz z gazem powinien być odłączony, gdy grill nie jest w użyciu.
- Kiedy kartusz z gazem jest podłączony do grilla, zarówno grill jak i zbiornik powinny znajdować się na zewnątrz w dobrze wentylowanej przestrzeni.
- Kiedy grill gazowy przechowywany jest w zamkniętym pomieszczeniu, kartusz z propanem powinien być odłączony od grilla i przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanej przestrzeni w miejscu niedostępnym dla dzieci. Odłączonych kartuszy z gazem nie należy przechowywać w budynku, garażu czy innej zamkniętej przestrzeni.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. W razie stwierdzenia znacznego wytarcia, zużycia lub przecięcia węża, przed użyciem grilla gazowego należy taki wąż wymienić, stosując zestaw węzowy wskazany przez producenta grilla.
- Nigdy nie należy przechowywać pojemnika z gazem pod lub w pobliżu grilla.
- Wąż gazowy nie powinien być instalowany pod tacą ociekową – należy zachować odpowiednią odległość.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także co roku i po każdej wymianie elementów gazowych, należy przeprowadzić próbę szczelności
- Podczas korzystania z grilla należy ściśle przestrzegać instrukcji zapalania.
- Nie zapalać palników, kiedy pokrywa jest zamknięta.
- Dorośli oraz szczególnie dzieci powinni mieć na uwadze niebezpieczeństwa związane z gorącymi powierzchniami i wysoką temperaturą. Małe dzieci powinny być nadzorowane przez dorosłych
- Nie pozostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Nie przemieszczać rozgrzanego lub uruchomionego grilla.
- Uważać, aby w pobliżu rozgrzanych powierzchni nie znajdowały się żadne kable zasilania elektrycznego ani węże doprowadzające gaz.
- Upewnić się, że osłony palników (jeśli dostępne) są ułożone prawidłowo.
- Zbiornik na tłuszcz i osłony palników (jeśli dostępne) należy regularnie czyścić, aby nie zgromadził się na nich tłusty osad, który mógłby się zapalić.
- Nie używać wody, piwa ani żadnego innego płynu do kontrolowania ognia.
- Nie stosować myjek ciśnieniowych do czyszczenia którejkolwiek części urządzenia.
- Ten grill gazowy nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Ten grill gazowy nie jest przeznaczony ani nigdy nie powinien być używany jako grzejnik.

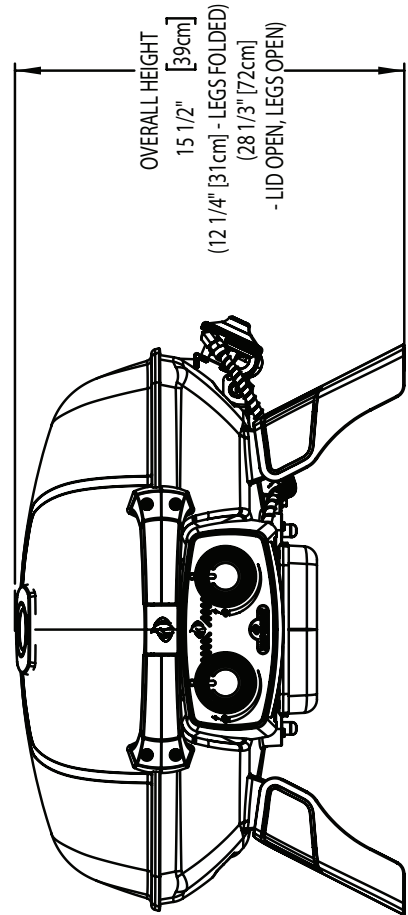
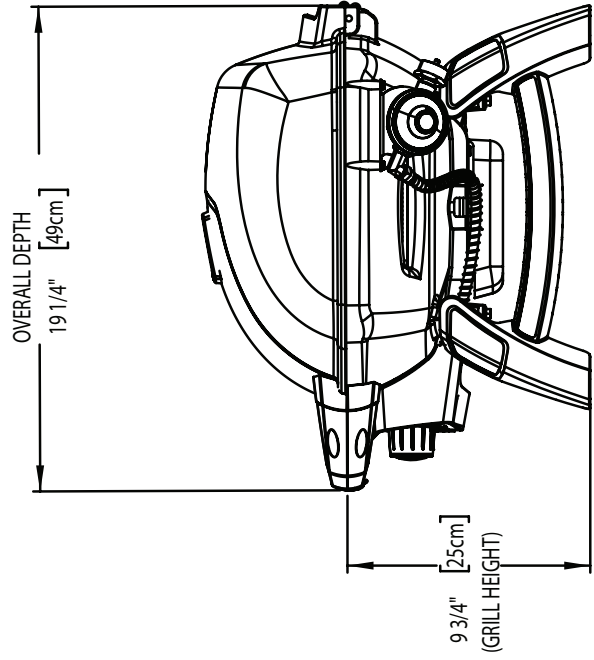
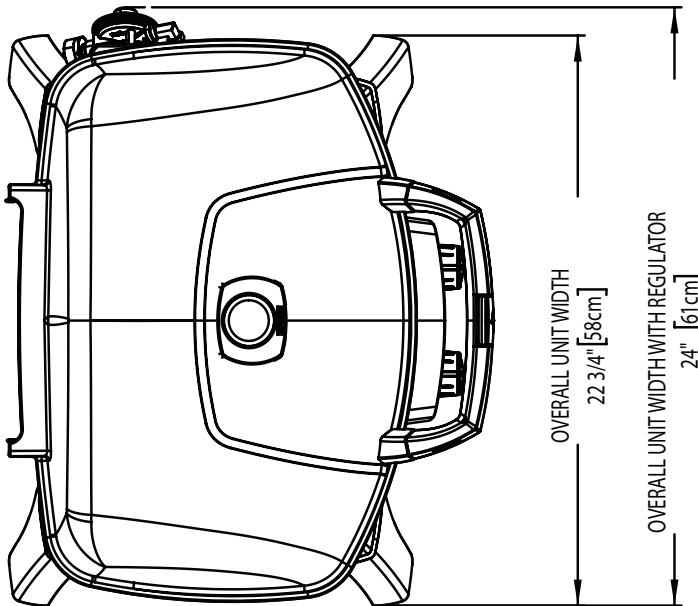
WYMIARY

TQ285-1 GRILL

2 x 2.05 kW/h MAIN BURNER

GRILL SIZE: 14 1/2 in X 21 1/4 in (IRREGULAR) = 285 in², (37cm X 54cm (IRREGULAR))=1840 cm²

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Obchodź się ostrożnie



UWAGA! Należy ostrożnie obchodzić się z bądź przenosić grill gazowy, aby zapobiec uszkodzeniom czy przesunięciom komponentów wewnętrznych. Mimo, iż grill został zaprojektowany mając na uwadze mobilność, jednak nieodpowiednie obchodzenie się czy nadużycie może spowodować uszkodzenia elementów wewnętrznych, co wpłynie negatywnie na poprawne funkcjonowanie grilla.



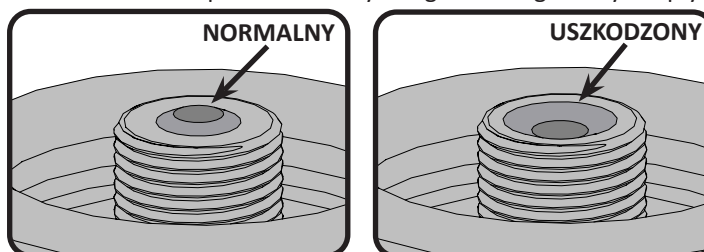
Prawidłowe usunięcie produktu

To oznaczenie oznacza, że produkt ten nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Kartusz gazowy

Należy używać jedynie kartuszy gazowych, które spełniają krajowe i regionalne wymogi. Dla optymalnej wydajności grill powinien być zasilany propanem. Wymienne kartusze muszą spełniać normę EN417 i muszą być wyposażone w zawór samouszczelniający. Kartusze muszą mieć pojemność między 430g a 460g. Kartusze muszą być napełnione propanem lub mieszkanką propan/butan.

- Sprawdź gumową uszczelkę w regulatorze. Jeśli jest uszkodzona, wymień regulator.
- Nigdy nie należy podłączać kartusza, który nie spełnia lokalnych norm.
- Kartusze muszą zawsze znajdować się w pozycji pionowej i muszą być umieszczone w dołączonym uchwycie znajdującym się z boku grilla.
- Nigdy nie należy przechowywać zapasowych kartuszy w bliskiej odległości od pracującego urządzenia. Kartusze nie mogą być wystawione na działanie wysokiej temperatury lub promieni słonecznych.
- Nigdy nie należy dokręcać kartusza za mocno. Przekręcenie może spowodować uszkodzenie połączenia regulatora lub kartusza. To może powodować wyciek gazu lub ograniczyć dopływ gazu do urządzenia.

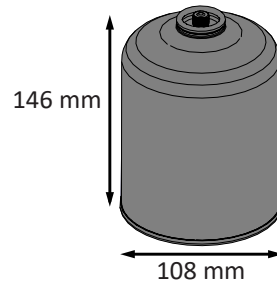


OSTRZEŻENIE! Nasadka przeciwkurzowa zawsze powinna być na swoim miejscu, gdy kartusz nie jest używany, aby zapobiec dostawaniu się zanieczyszczeń do zaworu.

OSTRZEŻENIE! Przed użyciem należy przeczytać instrukcję na kartuszu. Wgnieciony lub zardzewiały kartusz może być niebezpieczny. Nie używaj kartusza, jeśli w miejscu podłączenia znajduje się rdza lub inne zanieczyszczenia.

Podłączenie kartusza: Upewnij się, że wąż regulatora gazowego nie jest skręcony. Kartusz posiada połączenie, które nie pozwoli na przepływ gazu dopóki nie zostanie przerwana uszczelka. Usuń osłonę z kartusza. Aby zamocować kartusz, należy wkręcać go w regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Dokręcać ręcznie, nigdy nie używać narzędzi.

Wszystkie połączenia powinny przejść test szczelności przed uruchomieniem urządzenia. Test taki powinien być wykonywany corocznie i za każdym razem kiedy zbiornik z gazem jest przyłączany lub jakaś część układu została wymieniona. Kartusze muszą zawsze znajdować się w pozycji pionowej i muszą być umieszczone w dołączonym uchwycie znajdującym się z boku grilla. To zapobiegnie wnikaniu ciekłego gazu do regulatora, co może spowodować nadmierny płomień lub uszkodzenie regulatora.



* Dla zapewnienia właściwego działania upewnij się, że pokrętko regulacji regulatora jest dokręcone ręcznie (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara)



OSTRZEŻENIE!

- Nie instaluj węża gazowego pod tacą ociekową.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia są dokręcone za pomocą dwóch kluczy. Nie używaj taśmy teflonowej ani żadnego innego połączenia.
- Upewnij się, że wąż gazowy nie styka się z żadną nagrzewającą się powierzchnią. W innym wypadku wąż stopi się a gaz zacznie wyciekać powodując pożar.

Wąż gazowy

- Jeśli wąż i regulator nie zostały dołączone przez producenta, należy używać tylko węży i regulatorów spełniających krajowe i regionalne normy.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tłuszczem, innymi gorącymi wyciekami czy powierzchniami.
- Sprawdzaj wąż regularnie. W przypadku przetarć czy stopienia, wymień wąż przed uruchomieniem urządzenia.
- Przewód gazowy nie powinien być dłuższy niż 1.5m.
- Upewnij się, że wąż nie jest skręcony ani splątany.
- Wymień przewód przed upływem jego daty ważności.

Dane techniczne

W poniższej tabeli podano wartości wejściowe urządzenia.

Palnik	Wielkość otworu		(Całkowita) Moc cieplna (łącznie)		Zużycie gazu (łącznie)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/hr	301 g/hr

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

Kategoria gazu	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(50)
Wymiary otworów (patrz wyżej)	I	I	II
Gaz i jego ciśnienie	Butan pod ciśnieniem 30 mbar i propan pod ciśnieniem 30 mbar	Butan pod ciśnieniem 28-30 mbar i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan pod ciśnieniem 50 mbar i propan pod ciśnieniem 50 mbar
Kraje	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Używanie grilla na stole

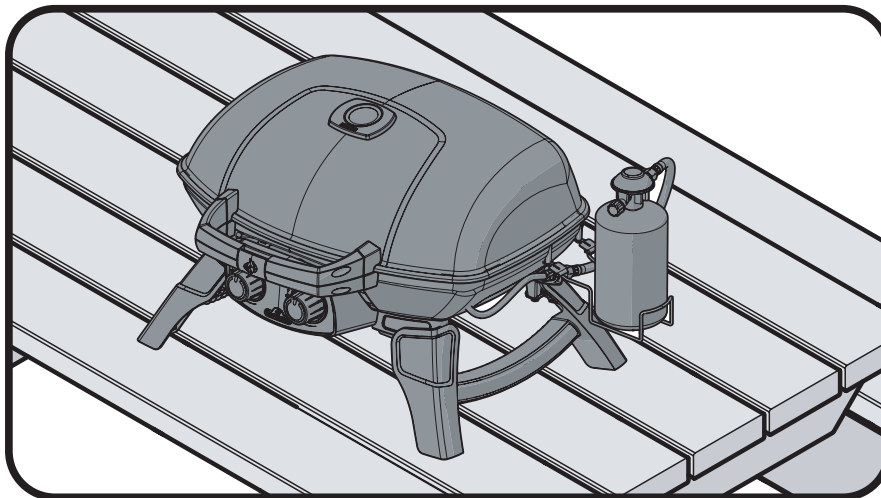
Grill TQ285 został zaprojektowany z myślą o mobilności. TQ285 może być ustawiany na większości stołów dzięki swoim rozkładanym nogom. Nogi rozkładają się i blokują a następnie składają, gdy chcemy przenieść urządzenie.



OSTRZEŻENIE! Nogi umieszczone po obu stronach grilla muszą być rozłożone podczas używania grilla.



OSTRZEŻENIE! Nie używaj grilla na stołach plastikowych, szklanych ani pokrytych żywicą.



Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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



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



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

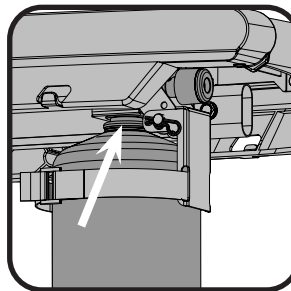
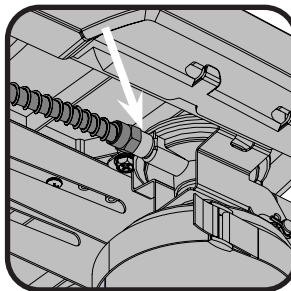
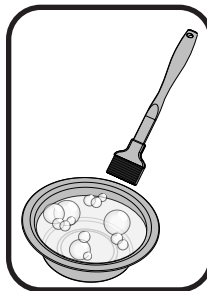
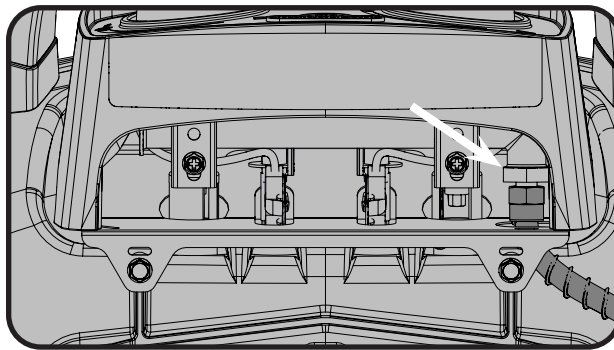


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.

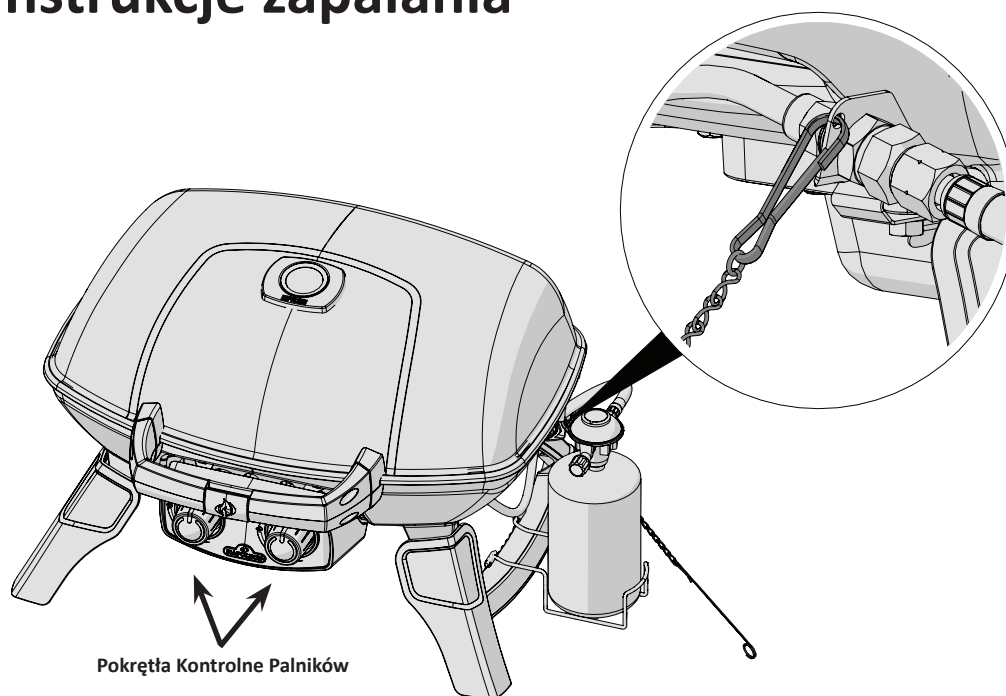


Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tą część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

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



Instrukcje zapalania



Pokręta Kontrolne Palników



OSTRZEŻENIE! Otwórz pokrywę

OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że wszystkie kontrolki palnika są wyłączone. Podłącz butlę.

Rozpalanie palnika głównego

1. Otwórz pokrywę grilla

2. Popchnij i wolno przekręć którekolwiek pokrętko palnika do pozycji "HIGH". Ta czynność pozwoli na odpalenie wybranego palnika.

3. Jeśli palnik się nie rozpali, przekręć pokrętko do pozycji "OFF" i powtórz krok nr 2 kilkakrotnie.

4. | Jeśli płomień i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętko i odczekaj 5 minut, aby rozwiął się nadmiar gazu. Albo powtórz kroki 2 i 3 albo rozpal zapałką.

5. Jeśli zapalasz urządzenie zapałką, wepnij zapałkę do dostarczonego pręta do zapalania. Przytrzymaj zapaloną zapałkę przez grill podczas przekręcania odpowiedniego pokrętko do pozycji "HIGH".



OSTRZEŻENIE! Normalnie działające płomienie palnika mogą nie być widoczne w świetle dziennym po zapłonie, ponieważ są bardzo małe i jasnoniebieskie. Ciepło można poczuć, unosząc dłoń o 6-8 cali nad powierzchnią grilla, co wskazuje na prawidłowe działanie.

Instrukcje gotowania



OSTRZEŻENIE! Nie używaj tego grilla pod opuszczonymi markizami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przeniesieniem lub przechowywaniem należy pozwolić, aby grill ostygł w dotyku. Nieprzestrzeganie tego może spowodować pożar powodujący uszkodzenie własności, obrażenia ciała lub śmierć.

Początkowe Zapalanie: Zapalając po raz pierwszy, grill gazowy emituje niewielki zapach. Jest to normalny stan tymczasowy spowodowany przez „wypalanie się” farb wewnętrznych i smarów użytych podczas procesu produkcji i nie ma miejsca ponownie. Po prostu uruchom główne palniki na wysokich opcjach na około pół godziny.

Używanie grilla: Podczas smażenia potraw zalecamy nagrzanie grilla poprzez włączenie i ustawienie wszystkich palników w najwyższej pozycji przy zamkniętej pokrywie przez 10 minut. Potrawy wymagające krótkiego grillowania (ryby, warzywa) mogą być przyrządzane przy otwartej pokrywie. Grillowanie przy zamkniętej pokrywie daje wyższą, bardziej równą temperaturę, co skraca czas przyrządzania potraw i powoduje, że jedzenie jest upieczone równomiernie. Potrawy wymagające dłuższego czasu przygotowania (ponad 30 minut), takie jak pieczeń, mogą być przyrządzane pośrednio (z rozpalonym palnikiem przeciwnym do miejsca ułożenia mięsa). Przyrządzając chudego mięsa jak pierś z kurczaka czy chude mięso wieprzowe, ruszty powinny być posmarowane oliwą, co zapobiega przywieraniu potraw. Przyrządzanie tłustego jedzenia może spowodować wybuchy ognia. Aby temu zapobiec należy odciąć tłuszcz lub zredukować temperaturę. Jeśli takie płomienie się pojawią, należy odsunąć jedzenie z ognia, zredukować temperaturę i otworzyć pokrywę. Więcej informacji znajdziesz w książce kucharskiej Napoleon.

Instrukcja czyszczenia



UWAGA! Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługi grilla.



UWAGA! Aby uniknąć oparzeń, konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, kiedy grill jest chłodny. Unikaj niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone. Wyczyść grill w miejscu, gdzie substancje czyszczące nie uszkodzą pokładu, trawników ani patio. Nie używaj substancji do czyszczenia piekarnika aby czyścić jakiegokolwiek części tego grilla gazowego. Nie używaj substancji samoczyszczącej do piekarnika do czyszczenia krat do gotowania lub innych części grilla gazowego. Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują gwałtowne pogorszenie się elementów grilla gazowego, chyba że będą czyszczone regularnie.



Uwaga: Stal nierdzewna może się utleniać lub płamić w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w obszarach przybrzeżnych i innych trudnych warunkach, takich jak ciepłe, wysoce wilgotne otoczenie basenów i gorących kąpielisk. Plamy te mogą być postrzegane jako rdza, ale mogą być łatwo usunięte lub można im zapobiec. W celu zapobiegania lub usuwania plamom, umyj wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej co 3-4 tygodnie lub tak często jak potrzeba czystą wodą i/lub środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej.

Ruszty żeliwne: żeliwne ruszty dostarczane razem z twoim nowym grillem doskonale zatrzymuje i dystrybuują ciepło. Regularna konserwacja rusztów zapewnia im powłokę ochronną, która ochroni ruszty przed korozją i zwiększy ich zdolność do nieprzywierania.

Pierwsze użycie: Umyj ruszty w ciepłej wodzie z mydłem, aby pozbyć się osadu pozostałego po procesie produkcyjnym (nigdy nie myj rusztów w zmywarce). Spłucz dokładnie gorącą wodą i wytrzyj miękką szmatką. To ważne, aby zapobiec wnikaniu wilgoci w żeliwo.

Konserwacja: Używając miękkiej szmatki, natrzyj powierzchnię rusztów tłuszczem roślinnym (wszystkie załamania i narożniki). Nie używaj tłuszczów zawierających sól jak masło czy margaryna. Nagrzej grill przez 15 minut, następnie umieść ruszty na grillu. Zamknij pokrywę i nastaw pokrętki na średnia temperaturę. Ruszty powinny grzać się przez około 0,5 godziny. Wyłącz palniki, zakręć butlę. Ruszty powinny się wychłodzić. Czynność ta powinna być powtarzana kilkakrotnie w czasie sezonu jednakże nie jest to konieczne podczas codziennego używania grilla (zapoznaj się z poniższą procedurą dziennego użytkowania).

Codziennie użytkowanie: Przed nagraniem grilla i wyczyszczeniem go za pomocą szczotki drucianej, pokryj całą powierzchnię rusztów tłuszczem roślinnym. Nagrzej grill i wtedy wyszczotkuj resztki używając mosiężnej szczotki drucianej.

Czyszczenie wnętrza grilla gazowego: Usuń kratki do gotowania. Używaj szczotki drucianej do wyczyszczenia drobnych pozostałości z boków obudowy oraz pod pokrywą. Wymieć pozostałości z wnętrza grilla do tacy ociekowej.

Taca ociekowa: nagromadzony tłuszcz to zagrożenie pożarowe. Czyść tace ociekową często, aby unikać gromadzenia się tłuszczu. Tłuszcz i jego nadmiar skapuje do pojemnika na tłuszcz umieszczonego poniżej grilla gazowego i tam się gromadzi. Aby wyczyścić tace ociekową, wysuń ją. Nigdy nie wykładaj tacy folią aluminiową, piaskiem czy innym materiałem gdyż może to spowodować nieprawidłowe spływanie tłuszczu. Taca powinna być starta szpachelką lub ścierakiem.



UWAGA! Przed przenoszeniem grilla w pozycji pionowej, upewnij się, że taca ociekowa jest pusta i czysta.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla: Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na częściach lakierowanych, porcelanowych i ze stali nierdzewnej grill Napoleon. Spowoduje to zarysowanie powierzchni. Zewnętrzne powierzchnie grilla powinny być czyszczone ciepłą wodą mydlaną, podczas gdy metal jest nadal ciepły w dotyku. Aby czyścić powierzchnie nierdzewne, używaj środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub specjalnego płynu. Zawsze wycieraj w kierunku ziarna. Z biegiem czasu, części ze stali nierdzewnej będą się odbarwiać podczas podgrzewania, zazwyczaj do koloru złota lub brązu. To przebarwienie jest normalne i nie ma wpływu na wydajność grilla. Części ze szklanej porcelany muszą być traktowane z dodatkową troską. Wypieczone wykończenie emalii przypomina szkło, i ukruszy się jeśli zostanie uderzone. Emalia do wykończeń jest dostępna u państwa sprzedawcy Napoleon.

Instrukcja konserwacji

Polecamy aby ten grill gazowy był dokładnie sprawdzony i serwisowany przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Przez cały czas obszar grilla powinien być wolny od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych oparów i cieczy łatwopalnych. Nie blokuj przepływu wentylacji i powietrza.

UWAGA! Zawsze należy nosić rękawice ochronne oraz okulary podczas czyszczenia grilla.

UWAGA! Wyłącz źródło gazu i odłącz urządzenie przed naprawami. Aby uniknąć możliwości poparzeń, konserwacja powinna być przeprowadzana kiedy grill jest chłodny. Test szczelności musi być wykonywany co roku i zawsze kiedy jakkolwiek część gazowa jest wymieniana lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

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

UWAGA! Strzeż się pajaków

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

Aby wyczyścić wnętrze palnika, musi on zostać zdjęty z grilla gazowego: Usuń śrubę (śruby), która mocuje palnik do podstawy. Przesuń palnik do tyłu i w górę, aby go wysunąć. Czyszczenie: Użyj elastycznej szczotki do tub Venturiego do wyczyszczenia wnętrza palnika. Wytrząśnij luźny osad z palnika poprzez wlot gazu. Sprawdź porty palnika i otwory zaworu czy nie są zapchane. Porty palnika mogą się blokować z biegiem czasu z powodu pozostałości po gotowaniu lub korozji; użyj otwartego spinacza, aby je wyczyścić. Porty palnika czyści się łatwiej, gdy palnik jest wyjęty z grilla, ale może to być zrobione także, gdy palnik jest zainstalowany w grillu.

UWAGA! Uważaj aby nie powiększyć otworów.

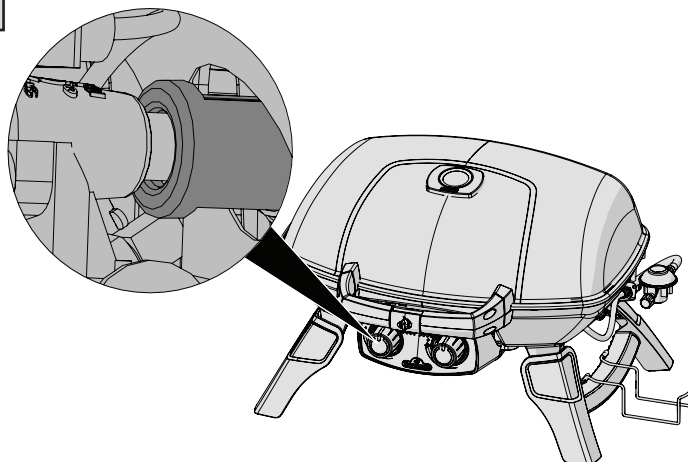
Upewnij się, że ekran na owady jest czysty, naciągnięty i wolny od pyłu czy innych zabrudzeń.

Ponowna instalacja: Zastosuj procedurę odwrotną w celu ponownego zamocowania palnika. Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika. Zamocuj wspornik i dokręć śruby.





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



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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Niskie ciepło / Niski płomień, kiedy zawór jest ustawiony na wysokie obroty.	Zablokowanie dopływu gazu Nieodpowiednie nagrzanie.	Upewnij się, że nie ma pajęczyny w palniku lub otworach. Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę.
Nadmierne rozbłyski/ nierówne ciepło	Nieodpowiednie nagrzanie. Nadmierna ilość tłuszczu lub popiołu w tacy ociekowej.	Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę. Czyść tacę ociekową regularnie. Nie wykładaj jej folią aluminiową. Przeczytaj instrukcję czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, wraz z towarzyszącym temu zapachem gazu.	Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia, albo nieprawidłowa regulacja kłapy powietrznej.	Dokładnie wyczyść palnik. Przeczytaj instrukcję konserwacji. Otwórz lekko klapę powietrzną zgodnie z instrukcją regulacji dopływu powietrza (musi to być zrobione przez wykwalifikowanego gazownika)
Na palniku pojawiają się się płomienie, towarzyszy temu zapach gazu i możliwe problemy z rozpaleniem.	Niewłaściwa regulacja kłapy powietrznej.	Zamknij lekko klapę powietrzną zgodnie z instrukcją regulacji dopływu powietrza (musi to być zrobione przez wykwalifikowanego gazownika)
Palnik nie zapala się zapalnikiem, ale rozpała się zapałką.	System zapłonowy może być brudny lub zapchany.	Wyczyść system zapłonowy za pomocą miękkiej szczotki.
Brzęczący regulator	Normalne zjawisko w gorące dni	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami regulatora i nie wpływa na funkcjonalność czy bezpieczeństwo użytkownika grilla gazowego. Brzęczący regulator nie będzie wymieniony.
"Farba" zdaje się tłuszczyć wewnątrz pokrywy lub kaptura.	Tłuszcz gromadzi się na wewnętrznych powierzchniach..	To nie jest defekt. Wykończenie wnętrza to stal nierdzewna, która nie odchodzi. Łuszczenie jest spowodowane przez nagromadzony osad, który wysycha i tak jak farba odpada kawałkami. Zapobiega temu regularne czyszczenie. Przeczytaj instrukcję czyszczenia.
Palnik ustawiony na "high" pali się słabo (dudnienie i niebieski płomień wychodzący ponad palnik.)	Brak gazu Wąż gazowy jest zaciśnięty. Otwory są brudne lub zapchane. Pajęczyna lub inna blokada w tubie Venturiego.	Sprawdź ilość poziom propanu w butli. Odłącz i zamocuj ponownie wąż gazowy. Wyczyść otwory palnika. Wyczyść tubę Venturiego.

**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 sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleon.com.

Aby rozpatrzyć roszczenie gwarancyjne 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 rachunku).

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).

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



W PRZYPADKU SERII TRIUMPH®, FREESTYLE I TRAVELQ™ 285 (W TYM PRO285)

10-letnia ograniczona gwarancja na grille gazowe Napoleon

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

Odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej	10 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej	10 lat
Pokrywa powlekana emalią porcelanową	10 lat
Lakierowana pokrywa stalowa	5 lat ^{plus 10}
Palnik rurowy ze stali nierdzewnej	5 lat ^{plus 10}
Wkłady zabezpieczające przed ogniem ze stali nierdzewnej	5 lat ^{plus 10}
Ruszty żeliwne z powłoką porcelanową	5 lat ^{plus 10}
Ceramiczny palnik na podczerwień (bez siatki)	5 lat ^{plus 10}
Porcelanowe wkłady zabezpieczające przed ogniem	3 lata ^{plus 10}
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.

***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.

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, roboczogodziny 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, roboczogodzin ani ceł eksportowych.

GWARANT:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



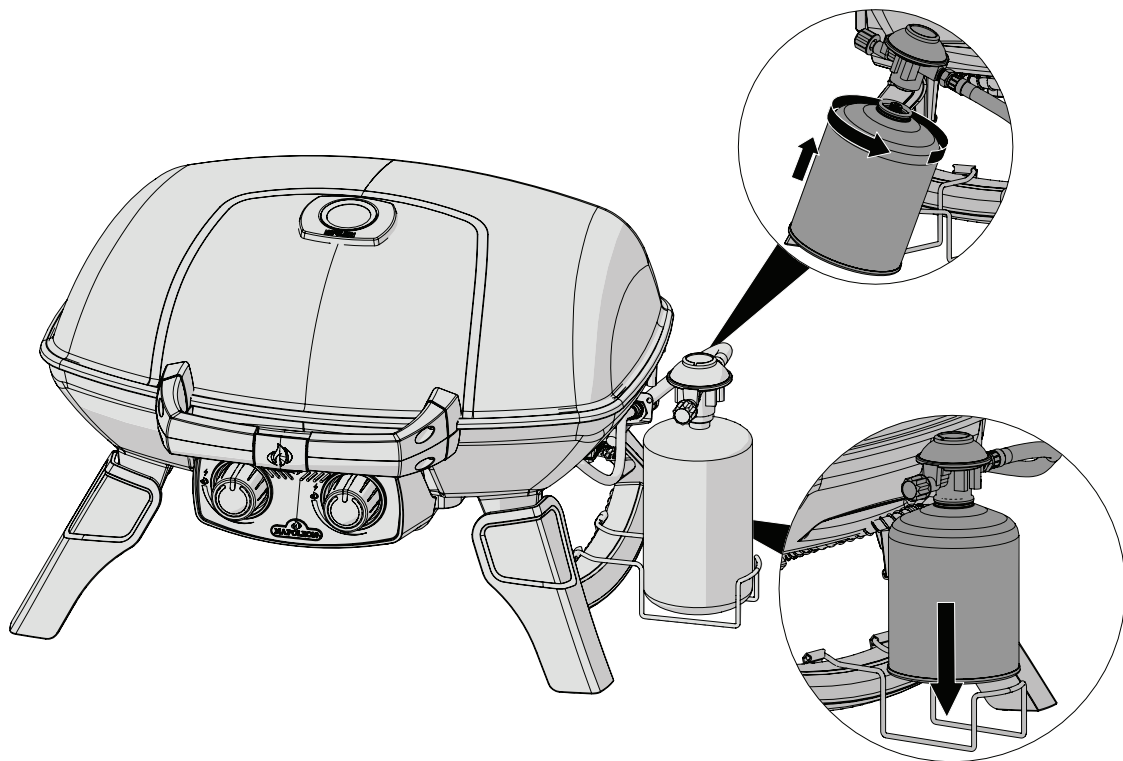
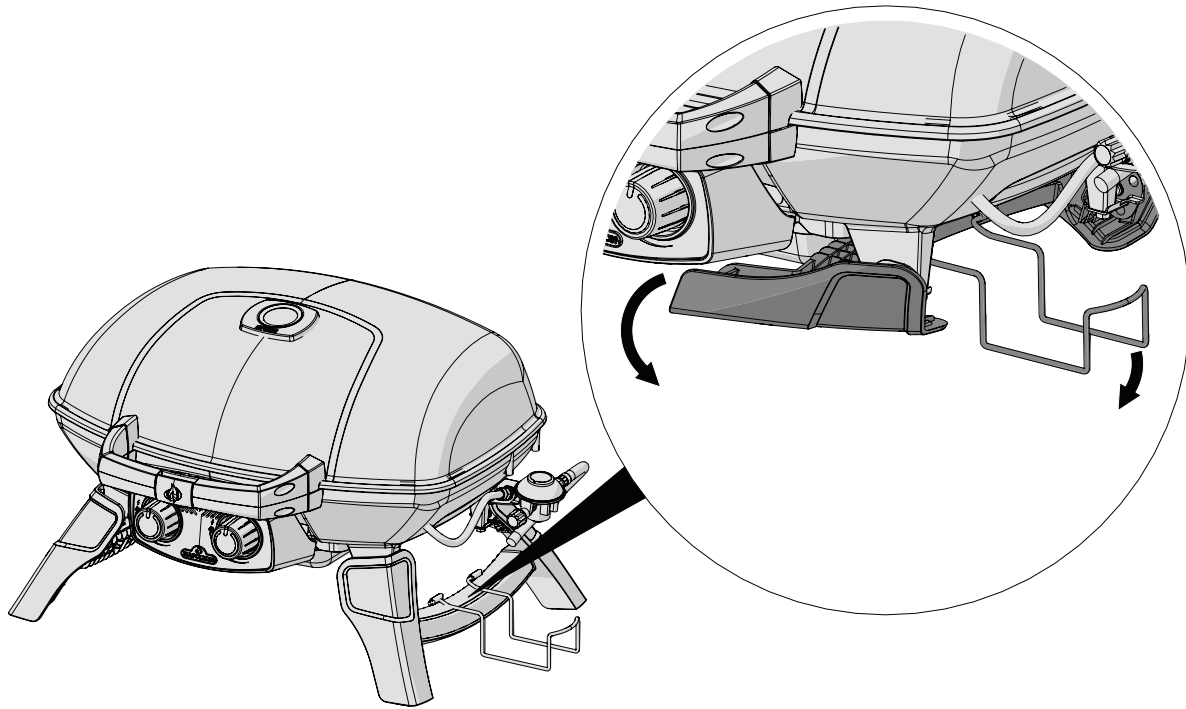
CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

ОСТОРОЖНО! Во время удаления упаковки и сборки рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Хотя во время производства для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля были приняты все меры для устранения острых граней, тем не менее, надлежит обращаться с деталями очень аккуратно во избежание травм.

POZOR! Při vybalování a montáži vám doporučujeme nosit pracovní rukavice a ochranné brýle pro vaši ochranu. Ačkoli jsme věnovali veškeré úsilí tomu, aby proces montáže byl bezpečný, tak je možné, že ocelové části, jako jsou rohy a hrany mohou být ostré a způsobit řezné rány při nesprávné manipulaci.

POZOR! Pri rozbaľovaní a montáži doporučujeme používať ochranné rukavice a ochranné okuliare. Napriek tomu vynakladáme všetko úsilie na to, aby bol proces montáže čo možno najmenej problematický a čo najviac bezpečný. Pre vyrobené ocelové súčasti je charakteristické, že hrany a rohy môžu byť ostré a nesprávnym zaobchádzaním s nimi môže prísť k poraneniu.

UWAGA! Podczas rozpakowywania i montażu zalecamy stosowanie rękawic roboczych i okularów ochronnych. Pomimo, iż dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był łatwy i bezpieczny, charakterystyczne dla produkowanych części stalowych jest to, że krawędzie i narożniki mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia w przypadku niewłaściwego manipulowania nimi.



TQ285-1 Parts List

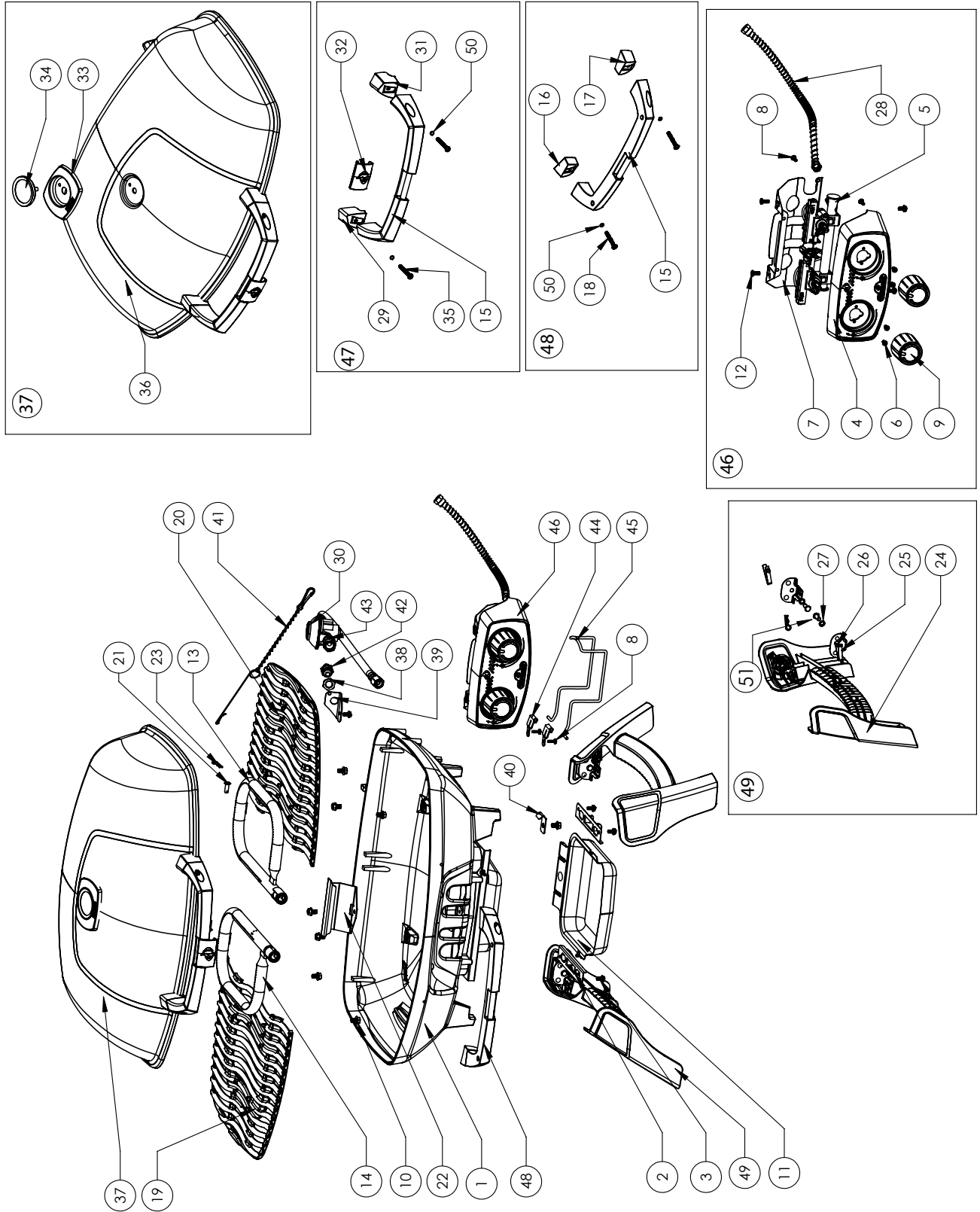
Item	Part #	Description	TQ285
1	N135-0045-BK1HT	base	x
2	N080-0304	bracket drip pan support	x
3	N570-0104	screw 10-24 x 3/8"	x
4	N475-0319	control panel	x
5	N010-0773	manifold assembly 30 mbar	x
	N010-0825	manifold assembly 50 mbar	x
6	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
7	N585-0089-BK1HT	heat shield control panel	x
8	N570-0076	screw 8 x 1/2"	x
9	N380-0042-BK	control knob	x
10	N570-0073	screw 1/4-20 x 3/8"	x
11	N710-0079	drip pan	x
12	Z570-0033	screw 10-24 x 12mm	x
13	N100-0047	burner right	x
14	N100-0046	burner left	x
15	N325-0082	handle top/bottom	x
16	N655-0158	support handle left	x
17	N655-0159	support handle right	x
18	Z570-0029	screw 10-24 x 35mm	x
19	N305-0087-BK2FL	cooking grid left	x
20	N305-0088-BK2FL	cooking grid right	x
21	N485-0023	clevis pin	x
22	N080-0302	cross light bracket	x
23	N485-0021	cotter pin	x
24	N075-0090	leg	x
25	N630-0005	spring clip	x
26	N080-0303	bracket leg	x
27	N735-0017	washer teflon 12mm x 6mm x 1mm	x
28	N720-0060	flex connector manifold	x
29	N655-0210	support lid handle left	x
30	N530-0040	regulator 30 mbar	x
	N530-0041	regulator 50 mbar	x
31	N655-0211	support lid handle right	x
32	N390-0003	latch handle	x
33	N051-0009	bezel temperature gauge	x
34	N685-0015	temperature gauge	x
35	Z570-0037	screw 10-24 x 42mm	x
36	N135-0066-BK1HT	lid black	x
37	N010-1155-BK	assembly lid black	x

TQ285-1 Parts List

Item	Part #	Description	TQ285
38	W450-0027	nut 1/2"	x
39	N080-0345-BK1HT	bracket regulator mount	x
40	N160-0025	clip flex connector	x
41	N555-0097	lighting rod	x
42	N255-0057	fitting 3/8" to 1/4"	x
43	N255-0014	fitting	x
44	N080-0344	bracket tank retainer	x
45	N160-0028	tank clip	x
46	N010-1173-SER	assembly control panel 30mbar	x
	N010-1174-SER	assembly control panel 50mbar	x
47	N010-1156-SER	assembly handle top	x
48	N010-1157-SER	assembly handle bottom	x
49	N075-0090-SER	assembly leg	x
50	Z735-0009	washer 1/4"	x
51	N485-0020	clevis pin	x
	68285	cover	x
	56080	griddle	ac
	66005	lage tank adapter hose DE	ac
	66006	lage tank adapter hose SE	ac
	66007	lage tank adapter hose NL	ac
	66008	lage tank adapter hose GB	ac
	66009	lage tank adapter hose IT	ac
	62006	replacement grease trays (5)w	ac

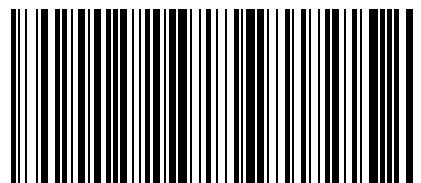
x - standard ac – accessory
 x - стандарт ac - принадлежность
 x - standard ac - akcesorium

TQ285-1 Parts Diagram





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



N415-0535CE-E