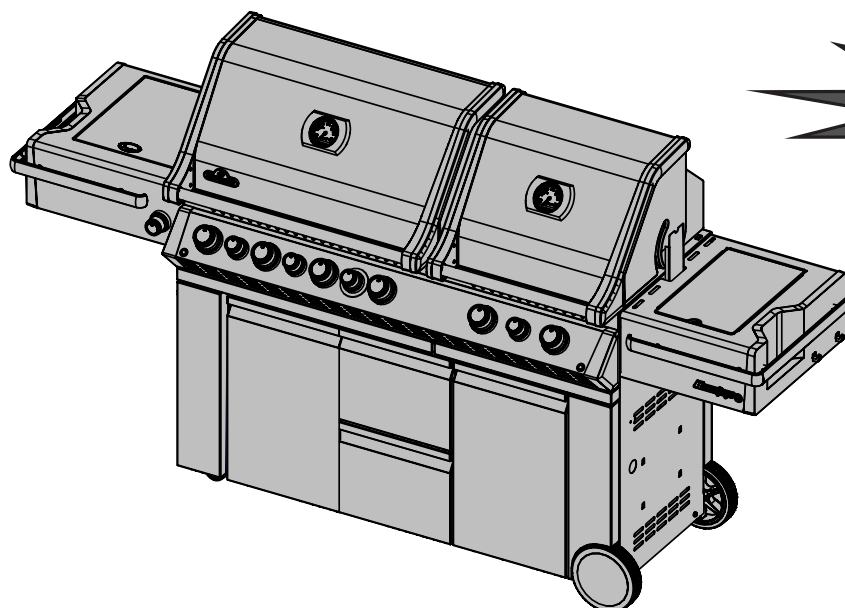
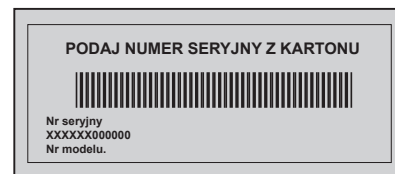


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



PRO825



NIEBEZPIECZEŃSTWO

JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

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



OSTRZEŻENIE

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

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

Osoby dorosłe, a zwłaszcza dzieci, powinni zostać ostrzeżone o niebezpieczeństwie związanym z wysoką temperaturą powierzchni grilla. W pobliżu grilla gazowego dzieci powinny być pod nadzorem.

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



N415-0425CE-PL DEC 11.18

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

www.napoleongrills.com

Dożywotnia ograniczona gwarancja Napoleon



Produkty NAPOLEON są zaprojektowane z najwyższej klasy komponentów i materiałów oraz są montowane przez wyszkolonych rzemieślników, którzy są dumni ze swojej pracy. Palniki i zawory są przetestowane pod kątem szczelności i próbnie odpalane na stanowisku testowym. Przed przystąpieniem do pakowania i wysyłki produkt został dokładnie sprawdzony przez wykwalifikowanego technika w celu zapewnienia, że klient otrzyma produkt, którego oczekuje od firmy NAPOLEON.

NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu NAPOLEON będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych od daty zakupu przez następujący okres:

Odlewy aluminiowe oraz podstawa ze stali nierdzewnej	Dożywotnio
Pokrywa ze stali nierdzewnej	Dożywotnio
Pokrywa z emalii porcelanowej	Dożywotnio
Ruszty ze stali nierdzewnej	Dożywotnio
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej	10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio
Ruszty żeliwne	10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio
Oslony palników ze stali nierdzewnej	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio
Palnik Infrared do rożna ze stali nierdzewnej	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony)	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio
Pozostałe elementy	2 lata

*Warunki i ograniczenia

Niniejsza ograniczona gwarancja tworzy okres gwarancji określony w powyższej tabeli dla każdego produktu zakupionego przez autoryzowanego dealera firmy NAPOLEON oraz uprawnia pierwotnego nabywcę do określonej ochrony w odniesieniu do jakiegokolwiek elementu wymienionego w okresie gwarancji przez firmę NAPOLEON lub autoryzowanego dealera firmy NAPOLEON, do wymiany komponentu takiego produktu, którego użytkowanie, w wyniku wad produkcyjnych, nie było możliwe przy normalnej eksploatacji do celów prywatnych. Rabat 50% wskazany w tabeli oznacza, że dany komponent będzie mógł być zakupiony przez nabywcę z 50% rabatem od ceny detalicznej we wskazanym okresie. Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje akcesoriów ani elementów premiowych.

Dla pewności, „użytkowania prywatne” produktu oznacza, że produkt: został zainstalowany przez licencjonowanego autoryzowanego technika lub wykonawcę, zgodnie z instrukcjami montażu dołączonymi do produktu oraz zgodnie ze wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi; był właściwie konserwowany; i nie był wykorzystywany jako obiekt użyteczności publicznej lub do zastosowań komercyjnych.

Podobnie, „awaria” nie obejmuje: przegrzewania, wybuchów płomieni spowodowanych przez warunki atmosferyczne takie jak silny wiatr lub z powodu niedostatecznej wentylacji, zadrapań, wgłęć, korozji, odchodzenia farby, odbarwienia spowodowanego przez ciepło, chemiczne lub ściernie środki czyszczące lub działanie promieni UV, odpryskiwanie porcelanowych elementów lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użyciem, wypadkiem, gradem, zapaleniem się tłuszczu, brakiem konserwacji, obecnością szkodliwych substancji jak sól lub chlor, przeróbkami, nadużyciem, zaniedbaniem lub montowaniem nieoryginalnych części zamiennych. W przypadku pogorszenia się jakości części z powodu niewłaściwego działania urządzenia (rdzy lub przepalenia) w czasie trwania gwarancji, część zamienna zostanie dostarczona.

Wymieniany komponent jest wyłączną odpowiedzialnością NAPOLEON określoną niniejszą ograniczoną gwarancją; w żadnym wypadku firma NAPOLEON nie będzie ponosić odpowiedzialności za montaż prac lub inne koszty lub wydatki związane z ponownym montażem części gwarancyjnej, za jakiegokolwiek przypadkowe, wtórne lub pośrednie ani za jakiegokolwiek koszty transportu, pracy i wywozowe należności celne.

Ograniczona gwarancja jest udzielana w uzupełnieniu wszelkich praw przyznanych Państwu przez lokalne przepisy prawa. W związku z tym niniejsza ograniczona gwarancja nie nakłada na firmę NAPOLEON obowiązku posiadania części zapasowych na magazynie. W zależności od dostępności części, firma NAPOLEON może według własnego uznania wywiązać się ze wszystkich zobowiązań, dostarczając klientowi proporcjonalny kredyt na nowy produkt. Po pierwszym roku w odniesieniu do tej ograniczonej gwarancji, firma NAPOLEON może, według własnego uznania, w pełni wywiązać się ze wszystkich zobowiązań związanych z niniejszą gwarancją, zwracając pierwotnemu nabywcy chronionemu gwarancją cenę hurtową jakiegokolwiek objętej gwarancją, ale wadliwej części.

W przypadku składania w firmie NAPOLEON roszczeń gwarancyjnych, wymagane jest przedstawienie dokumentu sprzedaży lub jego kopii wraz z numerem modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do sprawdzenia jakiegokolwiek produktu lub części przez swojego przedstawiciela przed zaakceptowaniem roszczenia gwarancyjnego. Należy skontaktować się z Działem Obsługi klienta firmy NAPOLEON lub autoryzowanym sprzedawcą NAPOLEON w celu uzyskania świadectwa z tytułu gwarancji.



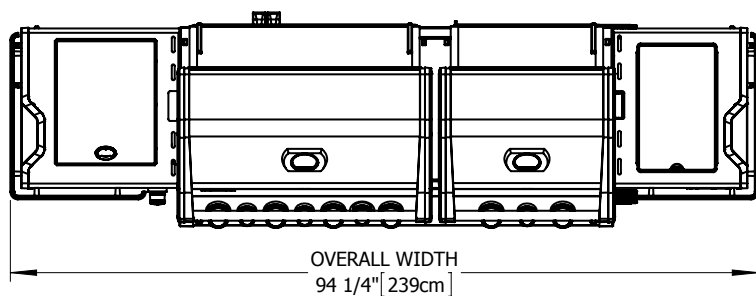


UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci. Przeczytaj i zastosuj się do wszystkich uwag i instrukcji w tym podręczniku zanim uruchomisz grill.

Bezpieczne Praktyki Operacyjne

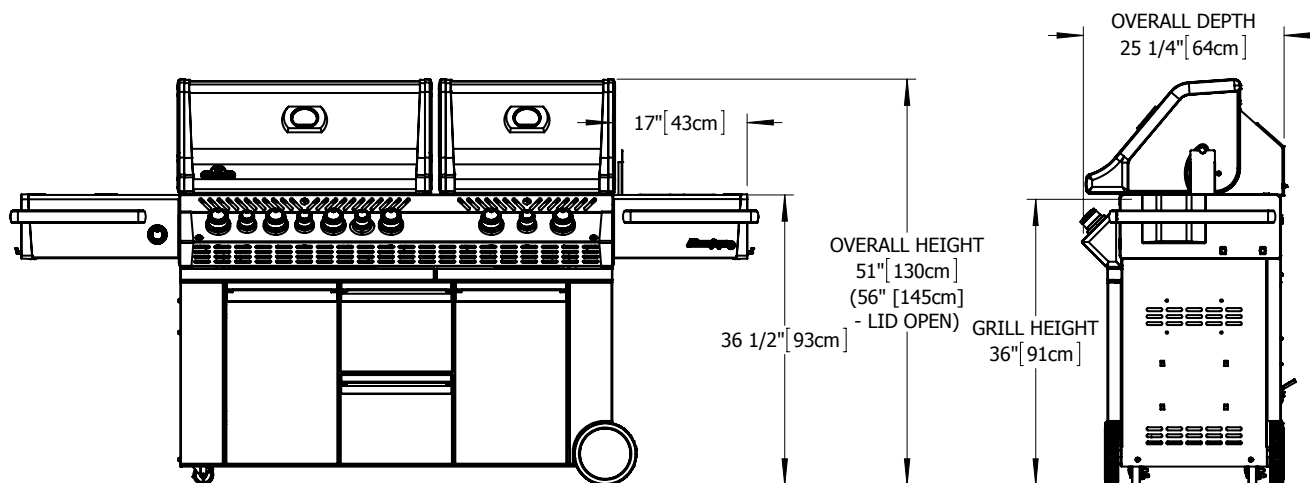
- Ten grill gazowy musi być złożony dokładnie według instrukcji w podręczniku. Jeśli grill został złożony w sklepie, należy przejrzeć instrukcje montażu, aby potwierdzić właściwy montaż oraz wykonać wymagane testy wycieków przed użyciem grilla.
- Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem grilla.
- Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować tego grilla.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania podczas obsługi grilla.
- Gaz musi być wyłączony w cylindrze propanu kiedy grill nie jest używany.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od gorącego grilla, NIE pozwalaj dzieciom wspinać się do obudowy.
- Dzieci powinny być pilnowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub bez doświadczenia albo wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie należy przenosić grilla, kiedy jest gorący lub działa.
- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Grill ten nie może być instalowany w ani na pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Ten grill gazowy musi być przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu, osłoniętym ganku ani żadnym innym obszarze zamkniętym.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów łatwopalnych (XXXX do tyłu urządzenia 7" (178mm) do boków). Dodatkowy odstęp jest zalecany blisko powierzchni winylowych lub szyb/szkła.
- Przez cały czas utrzymuj otwory wentylacyjne obudowy butli pozbawione od zanieczyszczeń.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych konstrukcji/materiałów.
- Nie umieszczaj go w wietrznych sceneriach. Silne podmuchy wiatru mogą niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania grill gazowego.
- Kiedy grill gazowy jest przechowywany w pomieszczeniu, butla propanu musi być odłączona od grilla i przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym obszarze, odłączone butle nie mogą być przechowywane w budynku, garażu ani innym pomieszczeniu zamkniętym.
- Sprawdź przewód linii gazu przed każdym użyciem. Jeśli istnieją dowody nadmiernego ścierania lub zużycia części, należy je wymienić przed użyciem grilla gazowego poprzez zamontowanie węża zamiennego określonego przez producenta grilla.
- Nigdy nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod ani blisko grilla.
- Nigdy nie wypełniaj butli ponad 80%.
- Podczas zmiany butli gazu upewnij się, że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu. Nie pal.
- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed pierwszym użyciem, nawet jeśli grill był zakupiony w pełni zmontowany, co roku lub po wymianie jakiegokolwiek elementu.
- Nigdy nie używaj naturalnego gazu w urządzeniu przeznaczonym dla płynnego gazu propanu.
- Nigdy nie używaj płynu do zapalniczek w grillu gazowym.
- Używaj brykietu węgla tylko z tacą na węgiel Napoleon przeznaczoną dla tego urządzenia.
- Kontrolki palnika muszą być wyłączone podczas włączania butli.
- Nie odpalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika kiedy pracują palniki główne.
- Pokrywa musi być zamknięta podczas okresu podgrzewania.
- Nie prowadź węża pod właściwą misą ściekową, należy zachować odstęp do spodu urządzenia.
- Czyść zasobnik smaru oraz płyty smaru regularnie aby uniknąć gromadzenia się, co może doprowadzić do pożaru smaru.
- Zdejmij stojak grzewczy przed zapaleniem tylnego palnika. Ekstremalne ciepło uszkodzi stojak grzewczy.
- Upewnij się, że płyty smaru są ustawione właściwie według instrukcji montażu płyt smaru.
- Nie używaj półek bocznych do przechowywania zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj przewód gazu z dala od nagranych powierzchni.
- Trzymaj wszelkie przewody sprzętów elektrycznych z dala od wody lub nagranych powierzchni.
- Sprawdź podczerwienią palnikową rurę pod kątem pajęczyn i innych przeszkód od czasu do czasu. Całkowicie wyczyść rury jeśli znajdziesz jakieś przeszkody.
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz oraz jego poszczególne zawory wyłączające muszą być odłączane od systemu źródła gazu podczas przeprowadzania testów ciśnieniowych tego systemu w przypadku nadmiernego ciśnienia 0.5psi (3.5kPa).
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz musi być odizolowany od systemu źródła gazu poprzez zamknięcie jego indywidualnego ręcznego zaworu wyłączającego podczas przeprowadzania testów systemu źródła gazu przy ciśnieniu równym lub mniejszym niż 0,5 psi (3.5 kPa).

WYMIARY



PRO825 GRILL

GRILL SIZE: 500 in² (3265 cm²)
325 in² (2160 cm²)
WARMING RACK SIZE: 255 in² (1635 cm²)
165 in² (1080 cm²)
ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że produkt ten nie powinien być utylizowany razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego w całej UE. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko lub zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, utylizuj go prawidłowo aby promować ponowne użycie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z usług firmy recyklingowej.

Butla Gazowa

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

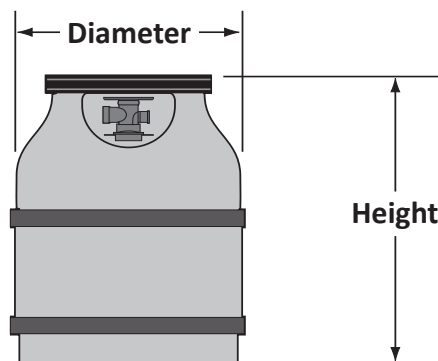
- Uważaj podczas obsługi zaworu butli.
- Nigdy nie podłączaj butli, która nie spełnia norm lokalnych.
- Wszystkie butle większe niż 310 mm średnicy lub 580 mm wysokości muszą być umieszczone na zewnątrz obudowy na poziomie ziemi. Butle o średnicy 310 mm lub mniej i wysokości 580 mm lub mniej, mogą być umieszczone wewnątrz obudowy na prawej stronie dolnej półki. Tylko butle połączone z urządzeniem mogą być przechowywane w obudowie lub w pobliżu urządzenia. Butle zapasowe nie mogą być przechowywane w obudowie lub w bliskim sąsiedztwie grilla. Butle nie mogą być narażone na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.



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

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

Przykładowa butla



Wąż Gazowy

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



UWAGA!

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

Dane Techniczne

Poniższa tabela wymienia wartości wejściowe dla urządzenia.

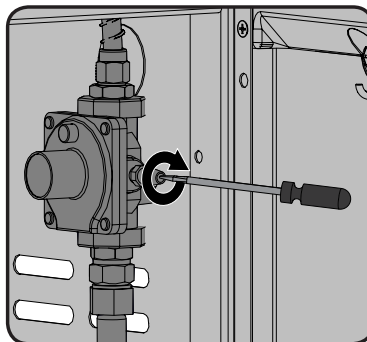
Palnik	Rozmiar Otworu	(Brutto) Wejście Ciepła (łącznie)	Zużycie Gazu (łącznie)
	I	I	I
GŁÓWNY	#60	15.2 kW	1120 g/hr
GŁÓWNY PODCZERWIENI	#60	7.6 kW	560 g/hr
TYLNI	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BOCZNY	#76 / 1.1mm	5.3 kW	291 g/hr
WĘDZENIA	#67	2.5 kW	182 g/hr
OGRZEWANIE	#67	2.5 kW	182 g/hr

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

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

Nie ingerować w regulator ani go nie modyfikować. Stosować wyłącznie regulatory dostarczające gaz pod ciśnieniem wskazanym w powyższej tabeli. Grill wyposażono w wewnętrzny regulator. Wewnętrzny regulator zapewnia ciśnienie wylotowe propanu/butanu równe 24,5 mbar, a gazu ziemnego wynoszące 18,5 mbar; nie może on być modyfikowany ani regulowany. W celu wymiany należy stosować wyłącznie regulator określony przez producenta.

Urządzenie to posiada wewnętrzny regulator, który stabilizuje ciśnienie gazu i polepsza wydajność grilla. Ten regulator nie może być regulowany. Istnieje port ciśnieniowy umieszczony z boku regulatora. Może być on używany przez wykwalifikowanego specjalistę, podczas serwisowania grilla w celu określenia czy regulator działa prawidłowo. Śruba w porcie ciśnieniowym musi zawsze być mocno dokręcona, chyba że wykonywany jest test ciśnienia na regulatorze (jedynie przez wykwalifikowany personel).



Środki ostrożności odnośnie elektryki



UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci.

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie i innych cieczach.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Nie używaj urządzenia do gotowania gazie na zewnątrz, kiedy uszkodzony jest przewód, wtyczka, lub po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu. Skontaktuj się z producentem w celu naprawy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub przedstawiciela sprzedaży albo osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał na krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia do gotowania na gazie na zewnątrz do celów innych niż zamierzone.
- Podczas podłączania, najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia do gotowania na gazie na zewnątrz, a następnie podłącz urządzenie do gniazdka.
- Używaj jedynie uzziemionego (GFI) chronionego obwodu z tym urządzeniem do gotowania na gazie na zewnątrz.
- Nigdy nie wyjmuj wtyczki ani nie używaj adaptera bez uzziemienia
- Używaj jedynie przewodów z trzyżyłowych z uzziemieniem, o znamionowej mocy urządzenia, i zatwierdzonego do używania na zewnątrz z oznaczeniem O-W.

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.



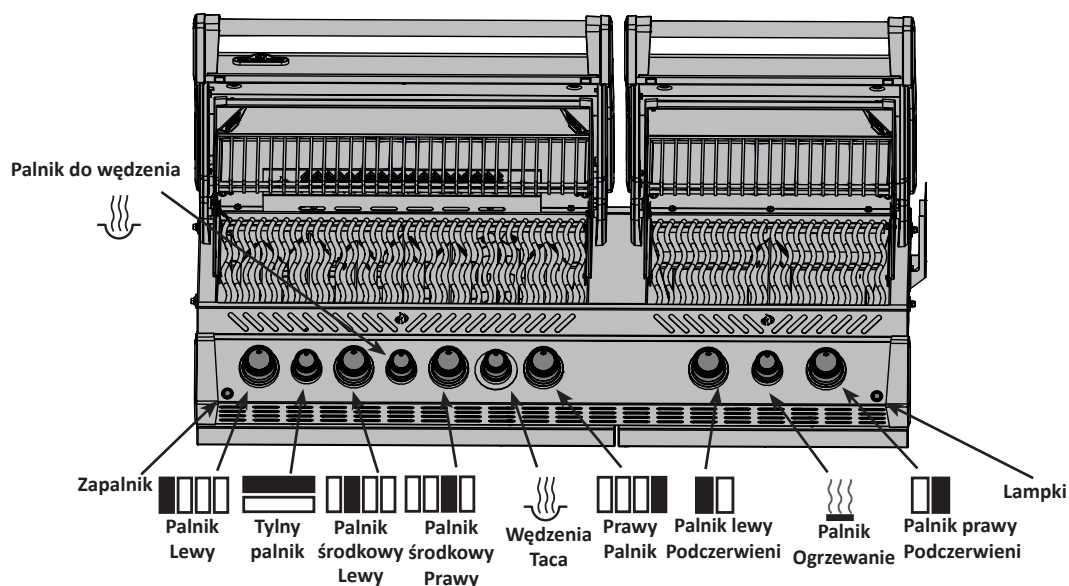
Badanie szczelności: Musi być ono przeprowadzane przed pierwszym użyciem, co roku, i za każdym razem podczas wymiany lub serwisowania części gazowych. Nie pal podczas wykonywania tego testu, u usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić.



1. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.
2. Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.
3. 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.
4. 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.

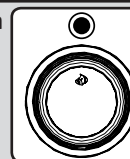


Instrukcje zapalania



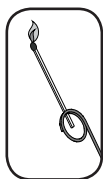
OSTRZEŻENIE! Otwórz pokrywę.

Pozycja wyłączona



OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że wszystkie pokręta palników są ustawione w pozycji wyłączonej. Powoli odkręć zawór doprowadzający gaz.

Odpalanie palnika głównego	Odpalanie palnika do wędzenia	Odpalanie palnika tylnego (jeśli jest na wyposażeniu)	Odpalanie palnika bocznego (jeśli jest na wyposażeniu)
1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Wciśnij i przekręć którekolwiek pokrętko palnika głównego do pozycji najwyższej. Jeśli pojawi się płomień rozruchowy, kontynuuj przyciskanie aż do zapalenia się palnika i wtedy puść pokrętko.	2. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika do wędzenia do pozycji najwyższej.	2. Usuń półkę podgrzewającą	2. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika bocznego do pozycji najwyższej.
3. Jeśli płomień rozruchowy się nie pojawi, natychmiast przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i powtórz czynność 2 kilkakrotnie.	3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.	3. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika tylnego w pozycję wysoką.	3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.
4. Jeśli płomień rozruchowy się nie pojawi i palnik się nie zapali w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz kroki 2 i 3 lub zapal palniki za pomocą zapałki.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 2.	4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk elektrycznego zapalania aż do rozpalenia palnika, lub rozpal za pomocą zapałki.	4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 2.
5. Rozpalając urządzenie za pomocą zapałki, przypnij ją do dostarczonego pręta. Przytrzymaj palącą się zapałkę między rusztami i osłonami palników podczas przekręcania odpowiedniego pokrętko w pozycję wysoką.		5. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko w pozycję wyłączoną i odczekaj 5 minut, aby nadmiar gazu się rozwiął. Powtórz krok 3.	



OSTRZEŻENIE! Nie używaj tylnego palnika, podczas gdy w użyciu jest palnik główny.

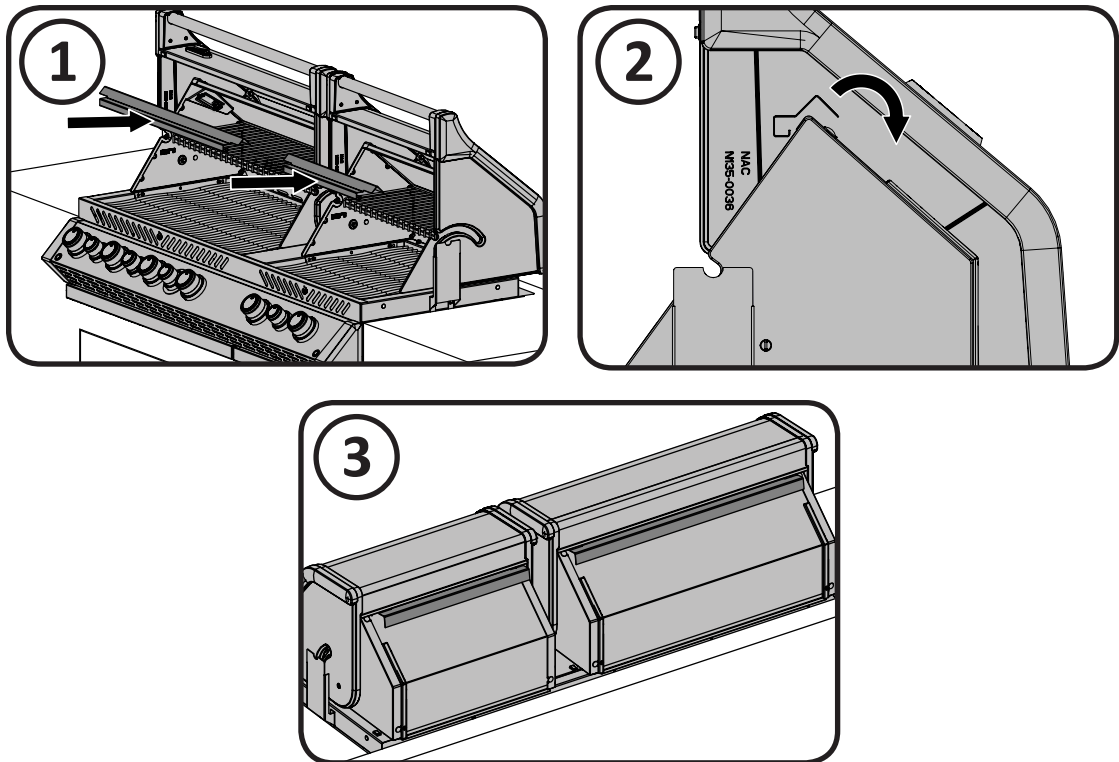
Instrukcja gotowania

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

Należy umieszczać grilla gazowego w warunkach silnych wiatrów, które wpływają niekorzystnie na wydajność grillowania na grillu gazowym. W skrajnych przypadkach, gdy wiatry wieją bezpośrednio za urządzeniem, ciepło może wdmuchiwać pod panel sterowania. Może to spowodować, że panel sterowania, stanie się bardzo gorący w dotyku i pokręćła mogą się zdeformować.

Napoleon oferuje opcjonalny deflektor wiatrowy przedstawionej poniżej. Zamontuj ten deflektor wiatrowy, aby zapobiec nieprawidłowemu gromadzeniu się ciepła.

UWAGA! Napoleon nie ponosi odpowiedzialności za: nadmierny ogień, rozdmuchy spowodowane przez warunki środowiskowe, takie jak silne wiatry, lub niedostateczną wentylację.



Użycie Głównego Palnika: Podczas pieczenia jedzenia, zalecamy podgrzanie grilla przez użycie wszystkich głównych palników na wysokich ustawieniach z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut. Jedzenie gotowane przez krótki okres czasu (ryba, warzywa) może być grillowane przy otwartej pokrywie. Gotowanie przy zamkniętej pokrywie zapewni wyższe, bardziej równe temperatury, które mogą skrócić czas gotowania i ugotować mięso równomiernie. Jedzenie z czasem gotowania dłuższym niż 30 minut, takie jak pieczenie, mogą być gotowane pośrednio (z palnikiem zapalonym naprzeciwko umieszczonego jedzenia). Podczas gotowania bardzo chudego mięsa, takiego jak piersi z kurczaka lub chuda wieprzowina, kratki mogą być naoliwione przed nagraniem, aby zredukować przywieranie. Gotowanie mięsa z wysoką zawartością tłuszczu może powodować rozbłyski. Albo przytnij tłuszcz albo zmniejsz temperaturę, aby to zahamować. Jeśli pojawi się rozbłysk, przesuń jedzenie z dala od płomieni i zredukuj ciepło. Pozostaw pokrywę otwartą.

Korzystanie z głównego palnika podczerwieni (jeżeli na wyposażeniu): Postępuj zgodnie z procedurą Odpalania Palnika Podczerwieni i pozostaw go włączonego i ustawionego na wysoką temperaturę przez 5 minut z zamkniętą pokrywą lub do momentu, kiedy palnik ceramiczny zacznie świecić na czerwono. Umieść jedzenie na ruszcie (rusztach) i grilluj zgodnie z czasami wymienionymi w tabeli grillowania na podczerwieni. W zależności od potrzeb, kontynuuj grillowanie na palnikach podczerwieni na wysokim, średnim lub niskim poziomie, często obracając jedzenie, lub umieścić jedzenie na nierozpalonych palnikach, zamknij pokrywę i pozwól aby dzięki temperaturze piekarnika twoje potrawy były gotowe.



UWAGA! Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru, szybko się pali. Nie zamykaj pokrywy podczas grillowania na palnikach podczerwieni ustawionych na wysoką temperaturę. Intensywne ciepło zapewnia odpowiednią temperaturę opiekania nawet przy otwartej pokrywie. Pozwala to również na obserwowanie potraw i zapobieganie przypaleniu.

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

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

Użycie Tylnego Palnika (jeśli jest na wyposażeniu): Zdejmij stojak do grzania przed użyciem, zbyt wysoka temperatura uszkodzi stojak. Kratki do gotowania również powinny być usunięte jeśli przeszkadzają rusztowi. Tylny palnik jest przeznaczony do użycia w połączeniu z zestawem rożna dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcje montażu zestawu rożna.

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik rożna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wieszakach w grillu. Mięso będzie naturalnie zwiśać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesuń przeciwwagę, aby zrównoważyć wagę i dokręć ją w miejscu. Ponownie zainstaluj silnik i rozpocznij gotowanie. Umieść metalowe naczynie pod mięsem aby zbierać tłuszcz do polewania i naturalnie pysznego sosu. Płyn do podlewania może być dodany zgodnie z wymaganiami. Aby zawrzeć soki, najpierw włącz tylny palnik na wysokie ustawienia aż zbrązowieje, następnie zmniejsz ciepło aby całkowicie ugotować jedzenie. Trzymaj pokrywę zamkniętą dla lepszych wyników. Państwa pieczenie i drób zbrązowieją idealnie na zewnątrz i zostaną wilgotne i miękkie w środku. Na przykład, 3 funty kurczaka na rożnie będą gotowe w około 1½ godziny na średnim do wysokiego. Zobacz książkę kucharską Twój Grill na Każdą Porę Roku Napoleon dla bardziej szczegółowych instrukcji.



UWAGA! Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują gwałtowne pogorszenie się elementów grilla gazowego, chyba że będziesz go czyścić regularnie. Po skończeniu gotowania zdemontuj składniki rożna, umyj je dokładnie ciepłą wodą z mydłem i przechowuj wewnątrz.

Palnik do wędzenia: Palnik do wędzenia jest przeznaczony do używania z zasobnikiem do wędzenia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalania palnika do wędzenia i pozostaw go włączonego na 10 minut w pozycji wysokiej, redukując temperaturę jeśli to potrzebne.

Otwórz szufladę wędzarniczą i umieść małą ilość zrębków wędzarniczych w zasobniku wędzarniczym. Jako że łatwo jest „przewędzić”, używaj małych ilości podczas pierwszych prób. Aby uzyskać aromat wędzarniczy, wszystko co trzeba potrzebne to smuga dymu, dym wydobywający się z urządzenia nie jest pożądany i często może zostawiać okopcone ślady na potrawach co nie smakuje zbyt dobrze. Namoczenie drewna przed użyciem spowoduje wolne palenie oraz wzmocni aromat dymu.

Drewno do wędzenia ma różne formy kawałków, wiórów, pyłu i pelletu. Ma ono także różne odmiany (aromaty) od jabłka do orzecha, każdy nadający inny smak. Należy używać tylko tego drewna, które nie jest innym traktowane lub też najlepiej kupować od twojego autoryzowanego dystrybutora Napoleon.

Użycie Bocznego Palnika (jeśli jest na wyposażeniu): Boczny palnik może być użyty jak górny palnik piekarnika, do sosów, zup, itd. Dla najlepszej wydajności, grill gazowy powinien być umieszczony z bocznym palnikiem osłoniętym przed wiatrem.



UWAGA! Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na kracie palnika bocznego. Jest on przeznaczony do używania jedynie z garnkami i patelniami.

UWAGA! Nie zamykaj pokrywy palnika bocznego kiedy jest on włączony lub nagrany.

UWAGA! Nie używaj palnika bocznego do smażenia jedzenia na głębokim oleju, ponieważ gotowanie na oleju może stworzyć niebezpieczną sytuację.

Ciepło podczerwieni

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

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

Tabela Grillowania na Podczerwieni

Jedzenie	Ustawienia Sterownika	Czas Gotowania	Sugestie Pomocnicze
Stek 1 cala (2.54cm) grubość	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia. Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.	4 minuty – Krwisty 6 minut – Średni 8 minut – Dobrze wypieczony	Przy wyborze mięsa do grillowania, zapytaj o mięso lekko poprzerastane tłuszczem. Tłuszcz działa jako naturalny zmiękcacz do mięsa podczas gotowania i utrzymuje je wilgotne i soczyste.
Hamburger 1/2 cala (1.27cm) grubość	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 2 1/2 minuty z każdej strony. Wysokie ustawienia 3 minuty z każdej strony.	4 minuty – Krwisty 5 minut – Średni 6 minut – Dobrze wypieczony	Przygotowywanie hamburgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki różnej grubości. Aby nadać egzotycznego smaku mięsu, spróbuj dodać wiórków orzesznika do palnika Napoleon.
Kawałki kurczaka	Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. następnie średnio-niskie lub niskie ustawienia.	20-25 minut	Złącze łączące udo oraz nogę z boku bez skóry należy pokroić ¾ drogi aby mięso leżało bardziej płasko na grillu. Pomoże to mu się szybciej ugotować, a zarazem bardziej równomiernie. Aby dodać smaku towarowego do gotowania, spróbuj dodać wiórków jadaloszyzny do palnika Napoleon.
Kotlety wieprzowe	Średni	6 minut na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.
Żeberka	Wysokie ustawienia przez 5 minut niskie do końca	20 minut na stronę często obracaj	Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj do czasu, gdy mięso łatwo odchodzi od kości.
Kotlety jagnięce	Wysokie ustawienia przez 5 minut średnie do końca	15 minut na stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.
Hot dogi	Średnie - niskie	4-6 minut	Wybierz większe kiełbaski. Rozetnij skórę wzdłuż przed grillowaniem.

Instrukcja czyszczenia



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

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz powoduje ryzyko pożaru.

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

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

Oświetlenie: przednia strona szkiełka może być czyszczona ciepłą wodą z mydłem i miękką, czystą szmatką. W przypadku uporczywych plam, można zastosować niewielką ilość środka odtłuszczającego. Nie używać ostrych środków czyszczących gdyż mogą one spowodować zarysowania lub uszkodzić szkiełko.

Boczny palnik: Po zakończeniu grillowania, zaleca się pozostawić palnik boczny włączony, ustawiony na wysoką temperaturę do czasu, aż wszystko co zostało rozlane, wypali się. Zewnętrzny pierścień palnika można czyścić za pomocą szczotki drucianej z mosiądzu. Nigdy nie należy szczotkować środkowej części palnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ceramiki. Jeśli otwory w pierścieniu zewnętrznym zostały zatkane z powodu korozji lub przyskającego tłuszczu, należy użyć otwartego spinacza lub dostarczonego wiertła do konserwacji otworów, w celu ich wyczyszczenia. Należy przewiercić zablokowane otwory za pomocą tego małego wiertła umieszczonego w małej wiertarce bezprzewodowej.

Instrukcja konserwacji

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

Przez cały czas obszar grilla powinien być wolny od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych oparów i cieczy łatwopalnych. Nie blokuj przepływu wentylacji i powietrza. Utrzymuj otwory wentylacji butli (umieszczone po bokach oraz z przodu i tyłu dolnej półki) wolne i czyste od zanieczyszczeń.



UWAGA! Zawsze 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: Palnik zbudowany jest z mocnych ścianek ze stali nierdzewnej typu 304, jednak skrajnie wysoka temperatura i korozyjne środowisko mogą doprowadzić do wystąpienia rdzy. Można ją usunąć za pomocą mosiężnej szczotki drucianej.

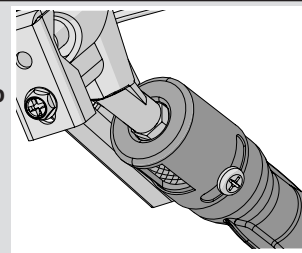
UWAGA! Należy uważać na pająki.

Zapach propanu i gazu ziemnego przyciąga pająki i owady. Palnik wyposażono w siatkę przeciw owadom umieszczoną na przesłonie powietrza, co zmniejsza prawdopodobieństwo zagnieżdżenia się insektów w palniku, jednak nie eliminuje całkowicie tego problemu. Gniazdo lub sieć może spowodować palenie się palnika wątlm, żółtym lub pomarańczowym płomieniem lub wywołać ogień (cofanie się płomienia) na przesłonie powietrza, pod pulpitem regulacji. Aby wyczyścić wnętrze palnika, należy go wymontować z grilla gazowego: Usunąć śrubę lub śruby mocujące palnik do ścianki tylnej. Następnie wyciągnąć palnik, przesuwając go do tyłu i w górę. Czyszczenie: Do czyszczenia wnętrza palnika stosować szczotkę do zwęzek Venturiego. Wytrząsnąć z palnika wszelkie luźne materiały przez wlot gazu. Sprawdzić, czy w kanałkach palnika i otworach zaworu nie ma żadnych zawał. Kanałki palnika mogą z czasem się zapychać odpadkami z gotowania i kawałkami rdzy, aby je wyczyścić, należy użyć rozwartego spinacza lub dołączonego wiertła do udrażniania kanałków palnika. Przewiercić zapchane kanałki wiertłem, używając małej wiertarki bezprzewodowej. Kanałki czyści się łatwiej, kiedy palnik jest wymontowany z grilla, ale można to też robić na zamontowanym palniku. Nie wyginać wiertła podczas przewiercania kanałków, aby nie spowodować jego złamania. To wiertło nadaje się wyłącznie do przewiercania kanałków palnika i nie można nim udrażniać miedzianych otworów (dysz) regulujących dopływ gazu do palnika. Należy uważać, aby nie powiększyć kanałków. Upewnić się, że siatka przeciw insektom jest czysta, naciągnięta i pozbawiona kłaczek.

Ponowne montowanie: Aby ponownie zainstalować palnik, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu sprawdzić, czy zawór wszedł do palnika. Ponowny montaż palnika zakończyć osadzeniem z powrotem oprawy płyt do smażenia i (lub) zaciśnięcie śrub.



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



Ochrona Palników Podczerwieni: Palniki podczerwieni grilla zostały zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność, ale należy podjąć ostrożność, aby zapobiec pękaniu jego powierzchni ceramicznych. Złamania spowodują, że palniki będą źle działać. Poniżej przedstawiono kilka przyczyn oraz kroków, które można podjąć, aby ich uniknąć. Uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe stosowanie kroków nie są objęte gwarancją grilla.

1. Uderzenia twardymi przedmiotami – Nigdy nie zezwalaj aby twarde przedmioty uderzały ceramiki. Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania krat do gotowania oraz akcesoriów do i z grilla.
2. Kontakt z wodą lub innymi płynami – Zimne płyny w kontakcie z nagrzanymi powierzchniami ceramicznymi powodują ich pęknięcie. Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby ugasić płomień. Jeśli ceramika albo wnętrze palnika staje się mokre, kiedy nie jest używane, późniejsza obsługa palnika może powodować parę, co może stworzyć wystarczające ciśnienie do pęknięcia ceramiki. Powtórne namaczanie ceramiki

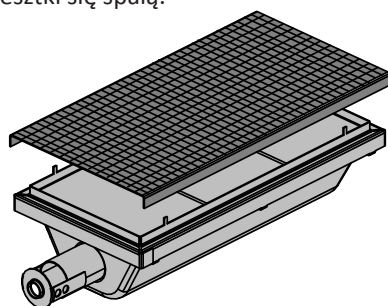
może również powodować jej puchnięcie i poszerzanie się. Ekspansja ta powoduje nadmierną presję na ceramikę, która może powodować jej pęknięcie i kruszenie się.

- i) Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby kontrolować zaognienie.
- ii) Nie próbuj obsługiwać palników podczerwieni w plenerze podczas deszczu.

iii) Jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu (z powodu narażenia na deszcz, zraszacze, itd.), zbadaj ceramikę pod kątem potencjalnego namoknięcia. Jeśli ceramika wydaje się mokra, usuń palnik z grilla. Odwróć go do góry nogami aby usunąć nadmiar wody i wnieś go do pomieszczenia aby całkowicie go osuszyć.

3. Zaburzona wentylacja ciepłego powietrza z grilla – Aby palniki funkcjonowały prawidłowo, ciepłe powietrze musi mieć drogę ucieczki z grilla. Jeśli gorące powietrze nie ma jak uciec, palniki mogą zostać pozbawione tlenu powodując, że błysk wsteczny. Jeśli to się powtarza, ceramika może pęknąć. Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania litym metalem (tj. rusztem albo dużym garnkiem).

4. Niewłaściwe czyszczenie – Nie czyść płyty ceramicznej szczotką drucianą. Jeśli resztki zbierają się na palniku, zapal palnik i używaj go na wysokich obrotach przez 5 minut z otwartą pokrywą, dzięki czemu resztki się spalą.



Wymiana ekranu N565-0002



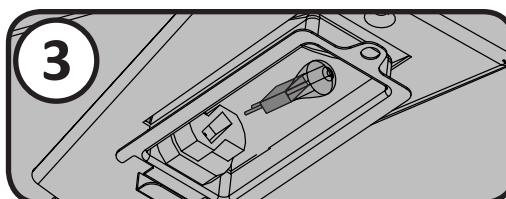
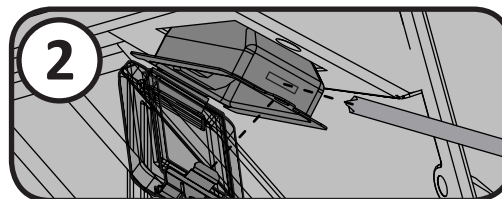
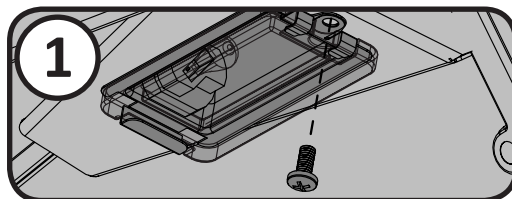
UWAGA! Wąż: Sprawdź otarcia, stopienia, nacięcia, i pęknięcia węża. Jeśli którykolwiek z tych stanów występuje, nie używaj grilla gazowego. Wymień część u sprzedawcy Grilla Gazowego Napoleon Gas Grill lub u wykwalifikowanego instalatora gazu.

Obudowa aluminiowa: Okresowo czyść obudowy ciepłą mydlaną wodą. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenienie na powierzchniach aluminiowych. Objawia się ono białymi plamami na obudowach. Aby odnowić te obszary, najpierw je wyczyść i lekko przetrzyj papierem ściernym. Wytrzyj powierzchnię aby usunąć wszelkie pozostałości i farbę przy pomocy wysokiej temperatury grilla. Chroń okolice przed odpryskami. Przestrzegaj wskazówek producenta.



OSTRZEŻENIE! Zawsze używaj rękawic ochronnych podczas zmiany żarówki halogenowej w wewnętrznym oświetleniu twojego grilla.

Oświetlenie: Aby wymienić żarówkę halogenową w twoim grillu, musisz najpierw usunąć szkiełko z obudowy oświetlenia. Aby je usunąć należy odkręcić śruby Philips, mocujące obudowę. Odczep szkiełko od obudowy (włączając metalowy uchwyt). **Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi rękami. Tłuszcz z palców zmniejsza żywotność żarówki.** W rękawicach nałożonych na ręce, delikatnie wyciągnij starą żarówkę z kieszeni i zastąp nową żarówką. Zamocuj szkiełko wsuwając je z powrotem w obudowę i zagnij zakładki z powrotem do pozycji wyjściowej.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Niska temperatura/ mały płomień, gdy zawór ustawiony jest w pozycję wysoką.	Dla propanu – nieodpowiednie odpalanie. Nieodpowiednie nagrzanie.	Upewnij się, że zostały zastosowane wszelkie wskazówki procedury rozpalamia. Wszystkie zawory grilla gazowego muszą być w pozycji wyłączonej, podczas gdy zawór butli jest otwarty. Obróć butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalamia. Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę.
Nadmierny ogień / nierównomierne ciepło	Nieodpowiednio umiejscowione osłony palników. Nieodpowiednie nagrzanie. Nadmierny osad lub popiół zgrupowany na osłonach palników lub na tacy ociekowej.	Upewnij się, że osłony palników są odpowiednio zamocowane z otworami skierowanymi w kierunku przodu a szczelinami w kierunku spodu. Zapoznaj się z instrukcją instalacji. Rozgrzej grill przez 5-10 minut z włączonymi głównymi palnikami ustawionymi na maksymalną temperaturę. Czyść osłony palników i tacę ociekową regularnie. Nie wykładaj tacy folia aluminiową. Zapoznaj się z instrukcją czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, wraz z towarzyszącym temu zapachem gazu.	Możliwa pajęczyna lub inny osad, lub nieodpowiednie ustawienie zaworu powietrza.	Starannie wyczyść palnik poprzez usunięcie. Zapoznaj się z ogólną instrukcją konserwacji. Otwórz lekko kłapę powietrzną zgodnie z instrukcją regulacji dopływu powietrza (musi to być zrobione przez wykwalifikowanego gazownika)
Palnik nie zapala się zapalnikiem, ale rozpala się zapałką.	Zapalnik jest brudny lub zatkany.	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.
Palniki nie odpalają się od siebie w sposób krzyżowy.	Brudny lub skorodowany uchwyt zapalania krzyżowego.	Wyczyść lub wymień, jeśli jest taka potrzeba.
“Farba” zdaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub kaptura..	Tłuszcz zgromadzony na wewnętrznych powierzchniach..	To nie jest defekt. Wykończenie wnętrza to porcelana, 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 w pozycji wysokiej pali się słabo (dudnienie i niebieski płomień wychodzący ponad palnik.)	Brak gazu Wąż gazowy jest przedziurawiony. Otwory są brudne lub zapchane. Pajęczyna lub inna blokada w tubie Venturiego. Regulator propanu ustawiony jest na „wolny przepływ”	Sprawdź ilość poziom propanu w butli. Odłącz i zamocuj ponownie wąż gazowy. Wyczyść otwory palnika. Wyczyść tubę Venturiego. Upewnij się, że zastosowane zostały wszystkie wskazówki instrukcji rozpalamia. Wszystkie zawory grilla gazowego muszą być w pozycji wyłączonej, podczas gdy zawór butli jest otwarty. Obróć butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zapoznaj się z instrukcją rozpalamia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu) miga (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny świszczący dźwięk i następujący po nim ciągły dźwięk podobny do dźwięku opalarki i przygasa).	<p>Płytki ceramiczne nadmiernie zabrudzone tłuszczem i osadem. Porty są zatkane.</p> <p>Palnik przegrzany z powodu niedostatecznej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla przykryta taca lub patelnią).</p> <p>Popękana płytka ceramiczna.</p> <p>Przeciekająca uszczelka otaczająca płytkę ceramiczną, lub wadliwy spaw w obudowie palnika.</p>	<p>Wyłącz palnik i pozwól mu się wychłodzić przez przynajmniej 2 minuty. Odpal palnik ponownie i ustaw na największą moc przez przynajmniej 5 minut lub dopóki ceramiczne płytki nie będą równomiernie żarząco czerwone.</p> <p>Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest przykryte przedmiotami czy akcesoriami. Wyłącz palnik i wystudź go przez przynajmniej 2 minuty a następnie odpal ponownie.</p> <p>Wystudź palnik i poszukaj pęknięć. Jeśli jakiegokolwiek są, skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem Napoleon aby zamówić część zamienną.</p> <p>Skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem Napoleon aby zamówić część zamienną.</p>
Nie działa elektroniczny zapłon.	<p>Sprzęt nie jest podłączony do prądu.</p> <p>Przepalony bezpiecznik.</p> <p>Uszkodzony transformator</p> <p>Zaciski na wyłączniku lub płytce są skorodowane lub luźne</p> <p>Uszkodzony zapałnik.</p> <p>Brudne lub skorodowane elektrody.</p>	<p>Podłącz przewód elektryczny (z uziemionego gniazdka) do skrzynki elektrycznej na tyle grilla. Podłącz przewód transformatora do skrzynki zasilania.</p> <p>Wymień bezpiecznik umieszczony na wyjściu z transformatora.</p> <p>Sprawdź wyjście transformatora – powinna być 12VAC. Wymień jeśli jest taka potrzeba.</p> <p>Wyczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie łączniki są dociśnięte. Dostęp do płytki znajduje się pod osłoną elektryczną po lewej stronie szafki.</p> <p>Wymień zapałnik – umieszczony pod osłoną elektryczną.</p> <p>Wyczyść lub wymień jeśli jest taka potrzeba.</p>
Oświetlenie piekarnika i pokręteł nie działa.	<p>Sprzęt nie jest podłączony do prądu.</p> <p>Przepalony bezpiecznik.</p> <p>Uszkodzony transformator.</p> <p>Zaciski na wyłączniku lub płytce są skorodowane lub luźne.</p> <p>Przepalone żarówki (wyłącznie oświetlenie piekarnika).</p>	<p>Podłącz przewód elektryczny (z uziemionego gniazdka) do skrzynki elektrycznej na tyle grilla. Podłącz przewód transformatora do skrzynki zasilania.</p> <p>Wymień bezpiecznik umieszczony na wyjściu z transformatora.</p> <p>Sprawdź wyjście transformatora – powinna być 12VAC. Wymień jeśli jest taka potrzeba.</p> <p>Wyczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie łączniki są dociśnięte. Dostęp do płytki znajduje się pod osłoną elektryczną po lewej stronie szafki.</p> <p>Wymień żarówki zgodnie z instrukcją zawartą w sekcji dotyczącej konserwacji.</p>

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

Zamawianie Części Zamiennech

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

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

Przed skontaktowaniem się rozwiązań specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleongrills.com.

Aby przetworzyć roszczenie, musimy otrzymać następujące informacje:

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

W niektórych przypadkach przedstawiciel obsługi klienta może poprosić o zwrot części w celu inspekcji przed dostarczeniem części zamiennych.

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

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



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

OSTRZEŻENIE! Materiały budowlane i i pył murarski mogą spowodować uszkodzenie powierzchni urządzeń i akcesoriów. Najlepszym rozwiązaniem jest, aby zamontować te elementy po zakończeniu budowy i dokładnym wyczyszczeniu miejsca pracy. Jeżeli elementy te muszą być zamontowane przed zakończeniem budowy, wtedy odstonięte powierzchnie muszą być zabezpieczone, aby zapobiec korozji. Wszystkie powierzchnie muszą być wyczyszczone po zakończeniu budowy. Nie należy stosować kwasu solnego do usuwania materiałów budowlanych z jakiegokolwiek powierzchni. Wapno zawarte w niektórych materiałach budowlanych jest bardzo żrące. Podczas okresu utwardzania, (1 - 2 miesięcy) zaleca się, aby zastosować wosk na powierzchni ze stali nierdzewnej (wosk samochodowy jest dopuszczalny) , w celu uniknięcia bezpośredniego kontaktu powierzchni z materiałami zawierającymi wapno.

Pierwsze kroki

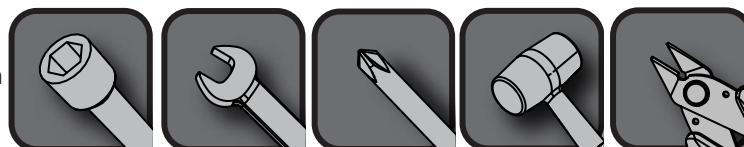
1. Usuń wszystkie panele koszyka, sprzęt i pokrywę grilla z kartonu. Podnieś pokrywę i usuń wszelkie elementy spakowane w środku. Użyj listy części, aby się upewnić, że wszystkie niezbędne części zostały załączone.
2. Nie niszczyć opakowania, aż grill zostanie w pełni złożony i działa tak jak należy.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



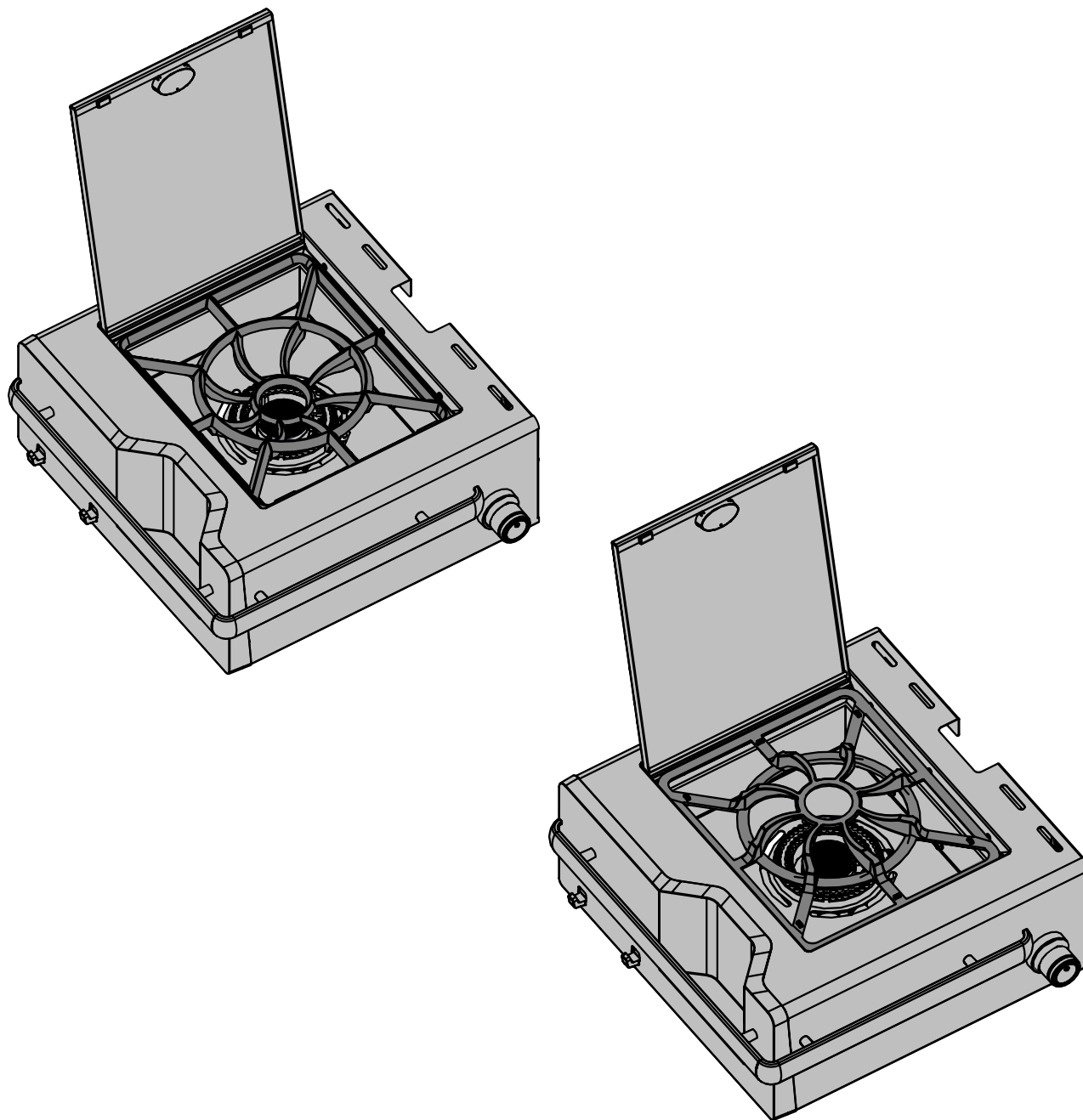
Jeśli masz jakieś pytania odnośnie montażu lub działania grilla, lub jeśli części są uszkodzone lub jakiś brakuje, prosimy o skontaktowanie się z działem obsługi klienta pod numerem +48 787 733 766 między 9 a 17.

Wymagane narzędzia do Montażu (narzędzia nie są dołączone)

10 mm

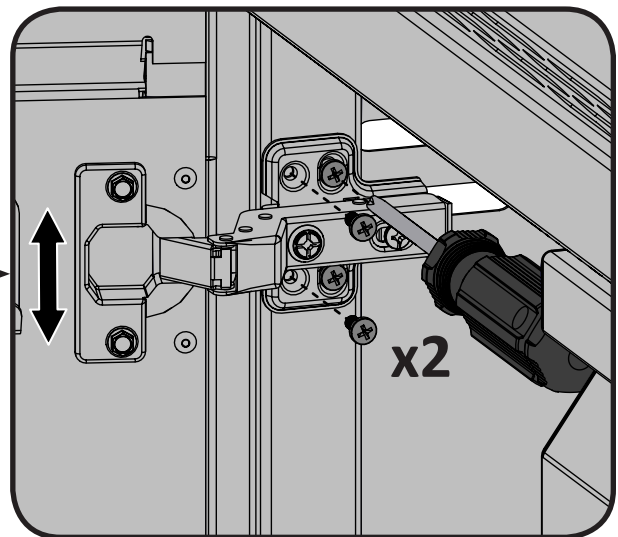
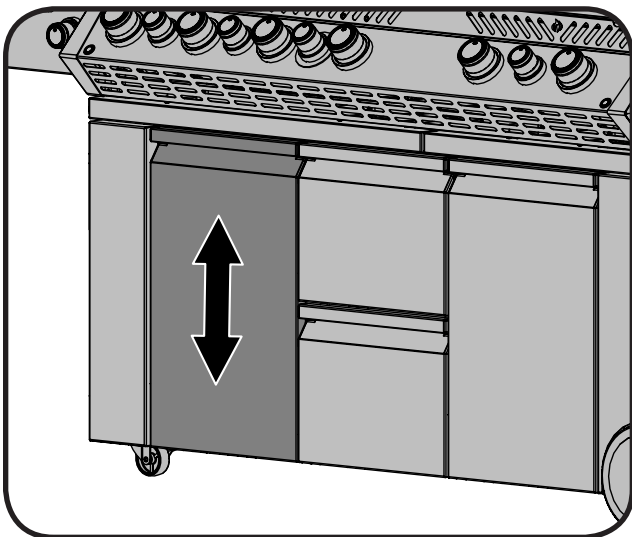
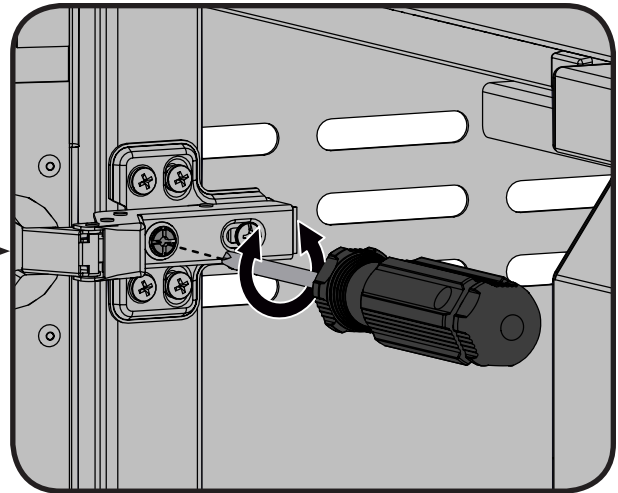
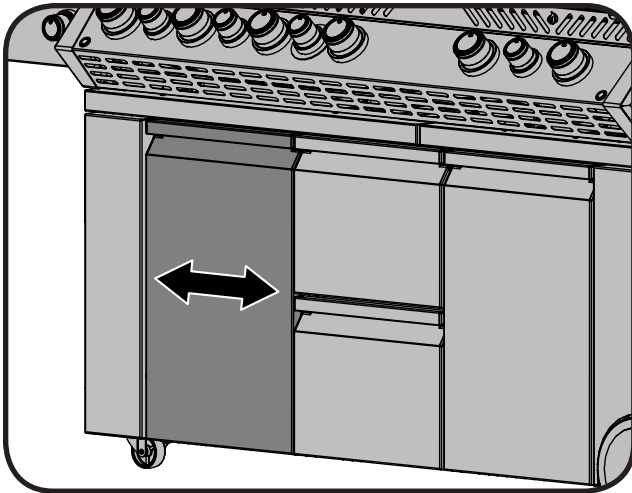
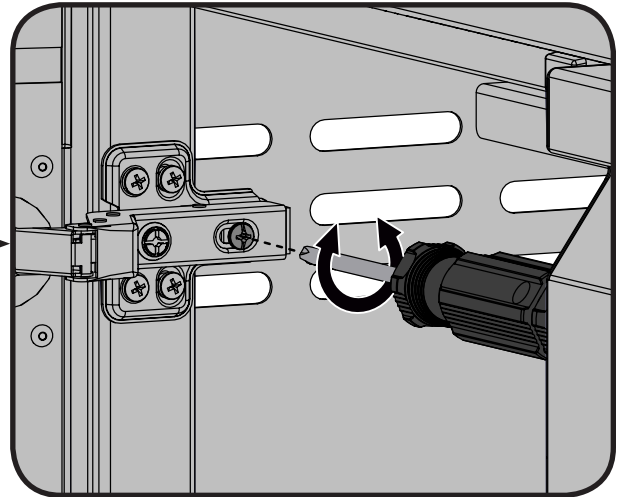
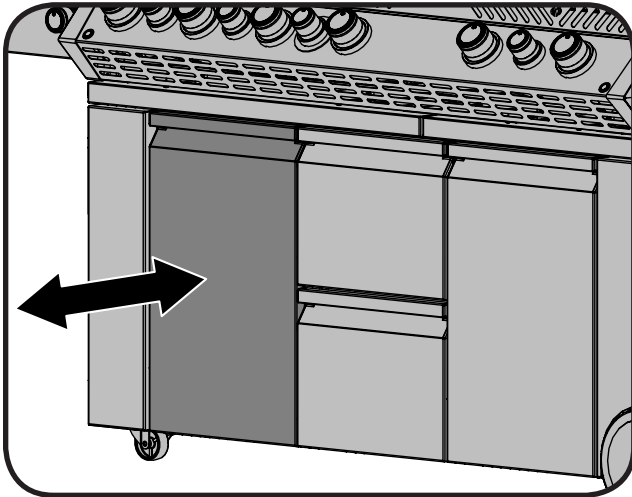


Umieszczanie rusztu: Ruszt może być zamocowany na dwóch różnych wysokościach. W najwyższej pozycji do używania z garnkami i patelniami (254 - 406mm zalecane).. W najniższej pozycji do używania z wakiem (355mm zalecane). Przed zmianą położenia upewnij się, że palniki są wyłączone a ruszt jest wystudzony. Ruszt musi być umieszczony w najniższej pozycji, aby zamknąć okrywę.





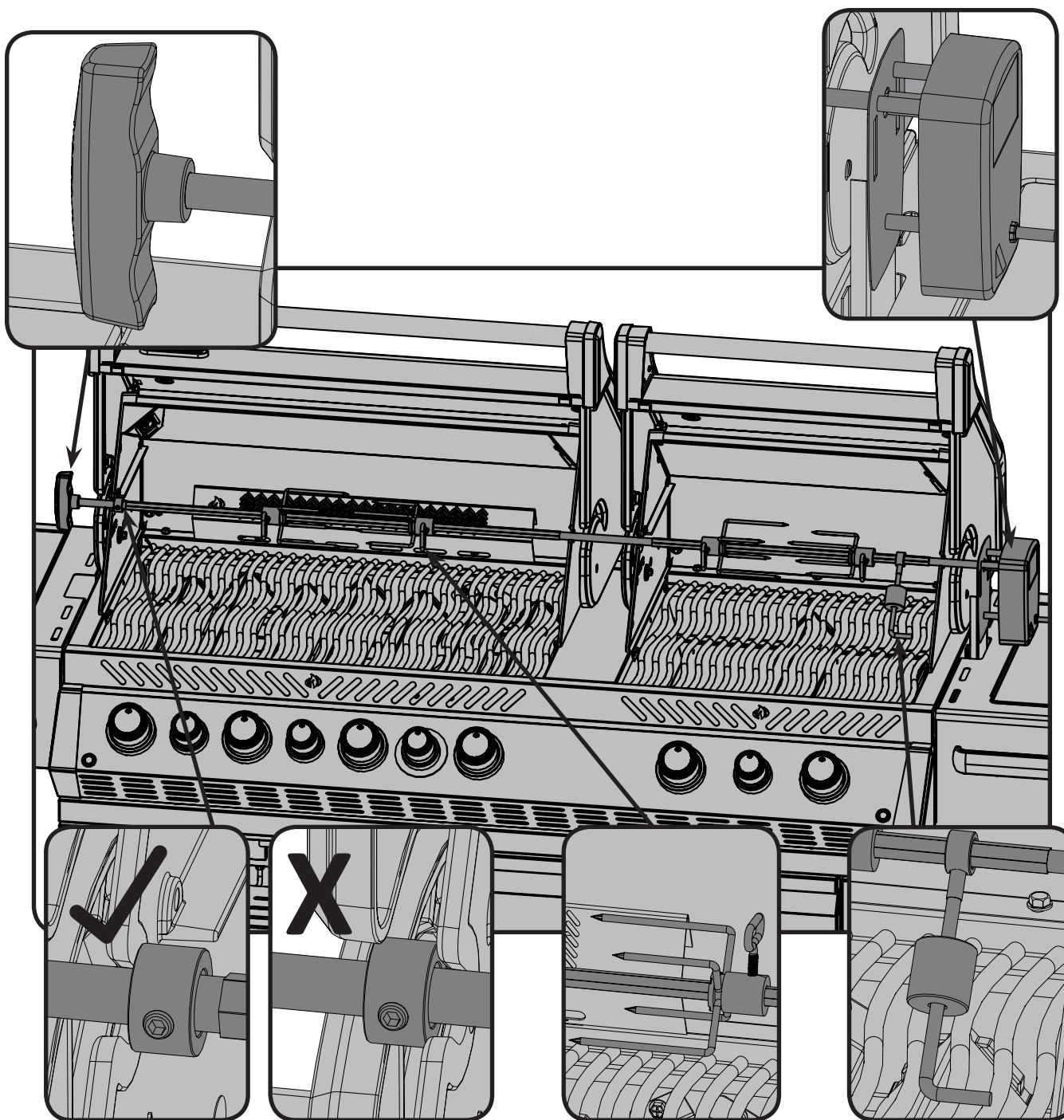
Drzwi do szafki zostały wyrównane w fabryce lecz dopasowanie zawiasów może być konieczne jeśli grill był przenoszony lub ustawiony na nierównym podłożu. W celu łatwej regulacji zawiasów należy zapoznać się z poniższymi ilustracjami.



Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.



Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

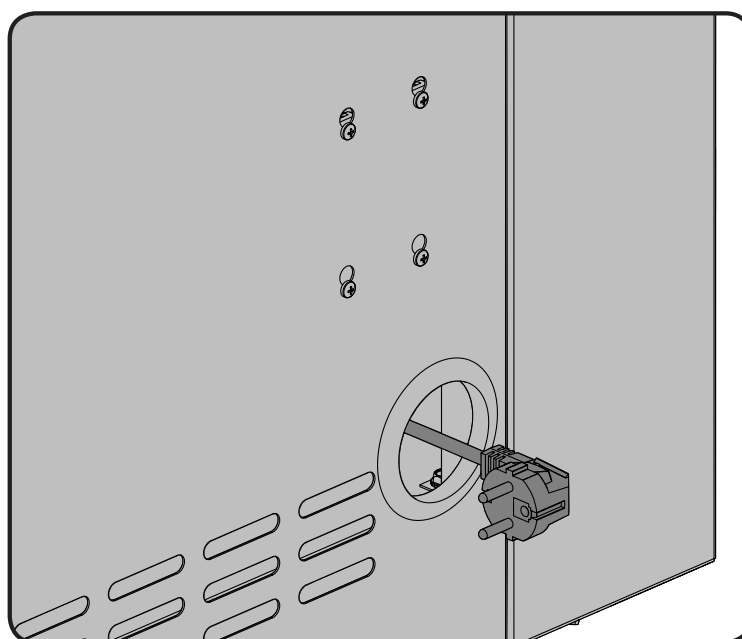
Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.

Dostarczanie zasilania do wewnętrznych świateł

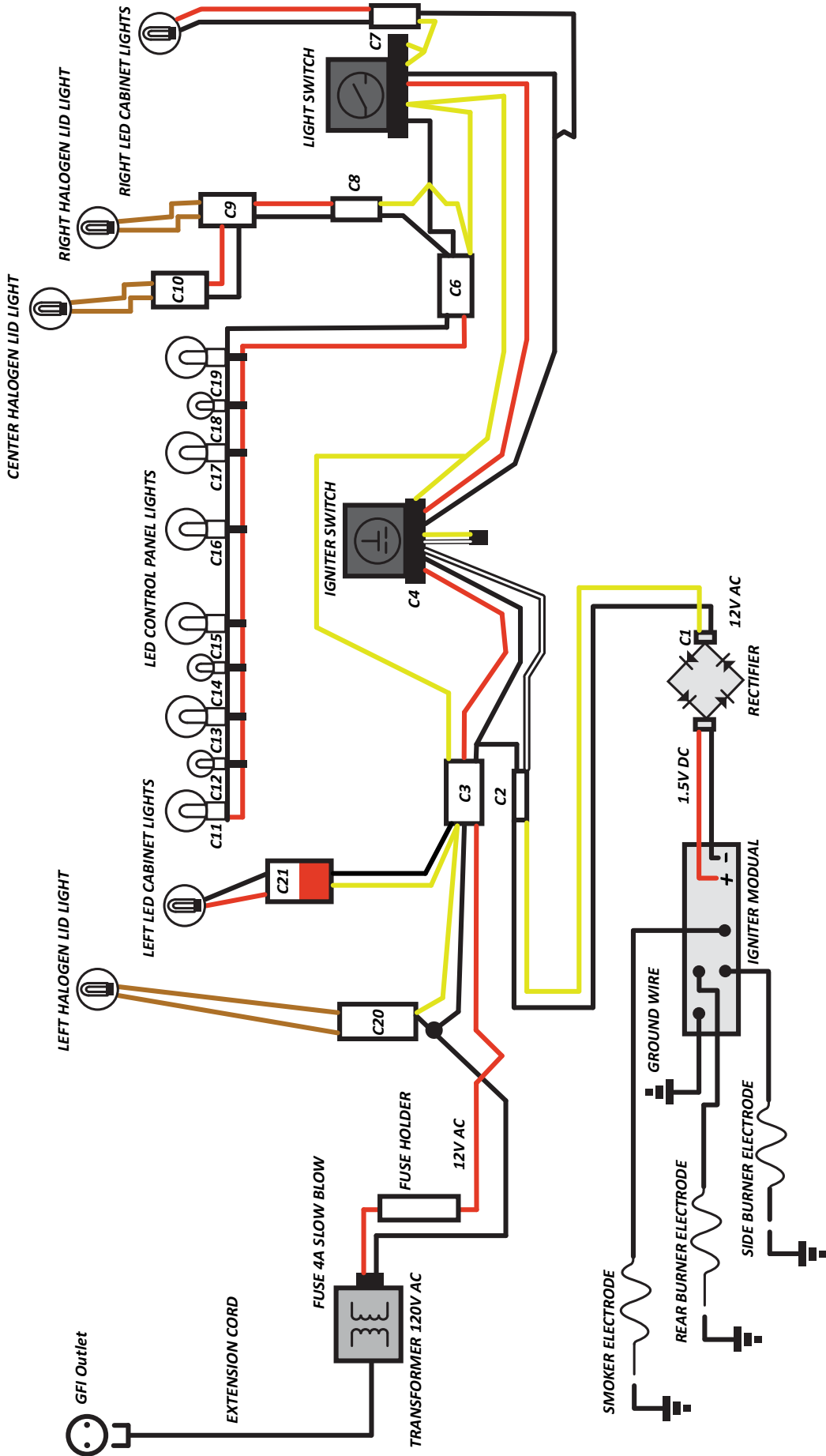
UWAGA! W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, używaj jedynie uziemionego (GFI) chronionego obwodu z urządzeniem do gotowania na gazie na zewnątrz.

Do zasilania świateł wewnętrznych, podłącz przewód transformatora do uziemionego przewodu elektrycznego. Włącznik światła znajduje się na panelu sterowania i pozwala on łatwo włączyć i wyłączyć światła wewnętrzne.

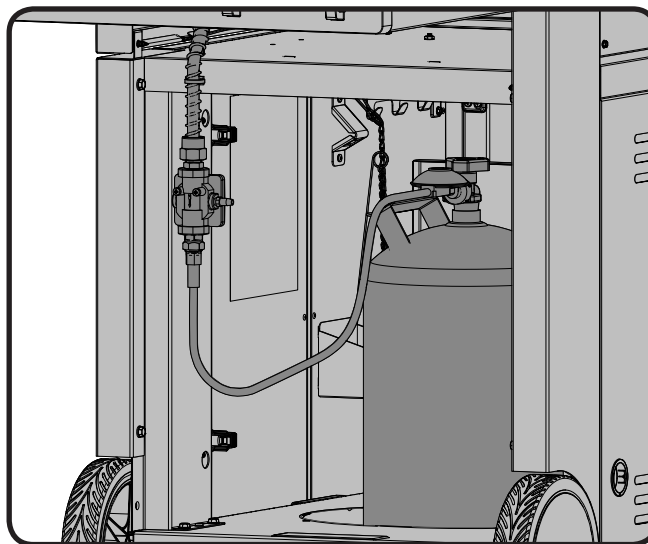
- Upewnij się, że przewód jest zatwierdzony i oznaczony do UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.
- Nie należy zanurzać przewodu ani wtyczek w wodzie ani innych cieczach.
- Przechowuj przewody elektryczne z dala od przejść.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał na krawędzi stołu ani dotykał gorących powierzchni.



ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (PRO825 MODEL)



Tylko Propan – Prawidłowe podłączenie węża



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



UWAGA! Upewnij się, że wąż nie ma kontaktu z żadnymi powierzchniami o wysokiej temperaturze, bo może się stopić lub zacząć przeciekać powodując pożar.

Przyłącze butli

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

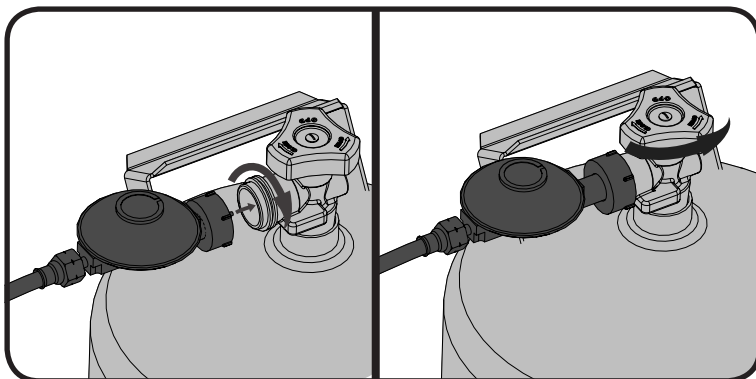


FIG. 1

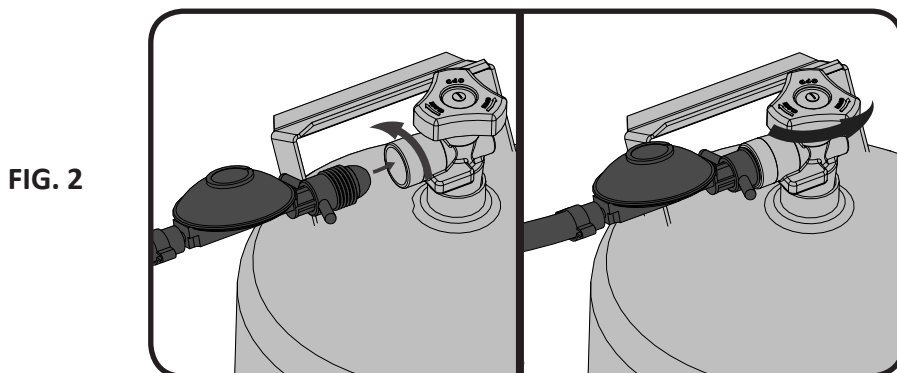


FIG. 2

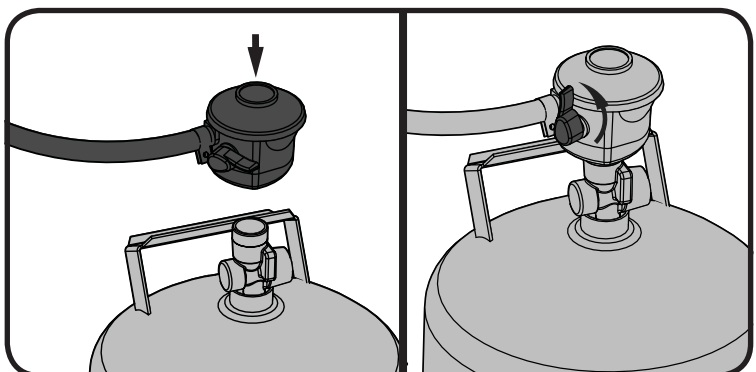


FIG. 3

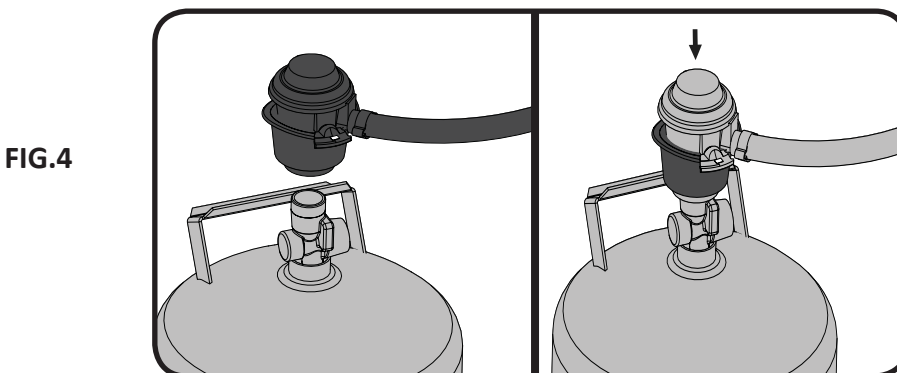


FIG. 4

Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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

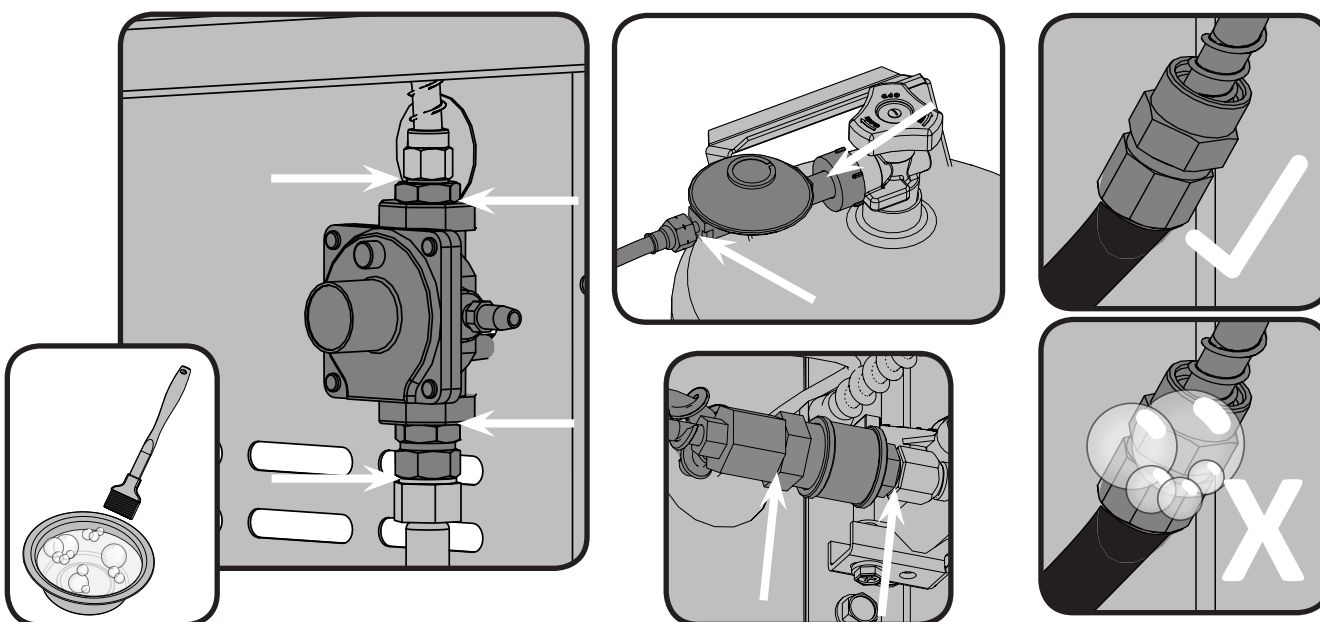


UWAGA! Nigdy nie używaj otwartego ognia aby sprawdzić przecieki gazu. Miej pewność, że w okolicy nie ma żadnych iskier ani otwartych płomieni podczas sprawdzania szczelności. Iskry lub otwarty ogień doprowadzi do pożaru lub wybuchu, uszkodzenia mienia, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



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

1. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.
2. Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pól na pól na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.
3. 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.
4. 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.



Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
1	N010-0814	base	x
2	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
3	N100-0057	main burner	x
4	N100-0049	smoker burner	x
5	N080-0320	cross light bracket	x
6	N080-0321	cross light bracket small	x
7	N080-0405	sear plate mount	x
8	N200-0106	smoker burner cover	x
9	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
10	N080-0339	burner grease shield	x
11	N080-0340	burner grease shield small	x
12	N450-0025	1/4" - 20 nut	x
13	N080-0315	bracket rear burner orifice	x
14	N455-0055	rear burner orifice	x
15	N255-0058	90 degree elbow fitting	x
16	N080-0311	bracket igniter smoker burner	x
17	N720-0056	smoker burner flex	x
18	N455-0016	smoker burner orifice	x
19	N240-0033	smoker burner igniter	x
20	N655-0206	base stiffener	x
21	N570-0104	screw, 10-24 x 3/8"	x
22	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
23	N475-0329	control panel	x
24	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
25	N010-0794	manifold	x
26	N720-0071	manifold flex connector	x
27	N051-0010	smoker tube bezel	x
28	N120-0024	end cap left	x
29	N120-0025	end cap right	x
30	N660-0006	switch lights	x
31	N660-0005	switch ignition	x
32	N585-0098	switch heat shield	x
33	N010-0913	control panel wire harness	x
34	N010-0939	control knob bezel large	x
35	N010-0940	control knob bezel small	x
36	N380-0035-CL	burner control knob large	x
37	N380-0034-CL	burner control knob small	x
38	N585-0101	smoker shield	x
40	N570-0022	8-32 x 3/8" screw	x
41	N720-0053	rear burner supply tube	x
42	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
43	N100-0045	rear burner	x
44	N450-0006	1/4" - 20 nut	x

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
45	N240-0036	rear burner electrode	x
46	N305-0082	sear plate	x
47	N305-0085	cooking grids large	x
48	N305-0092	cooking grids small	x
49	N010-0800-SER	smoker tube	x
50	N135-0059-GY1HT	left side hood casting	x
51	N135-0060-GY1HT	right side hood casting	x
52	N335-0076-BK2GL	hood insert, large	x
53	N335-0077-BK2GL	hood insert, small	x
54	N570-0012	1/4"-20 X 5/8 carriage bolt	x
55	W735-0011	3/4" washer	x
56	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
57	N350-0072	housing left light	x
58	N350-0073	housing right light	x
59	N402-0017	light	x
	W387-0006	replacement bulb	ac
60	N450-0009	10-24 nut	x
61	N520-0038	large warming rack	x
62	N520-0039	small warming rack	x
63	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
64	N200-0110	light wire cover	x
65	N570-0112	screw 10-24 x 5/8"	x
66	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
67	N570-0020	8-32 x 3/8" screw	x
68	N735-0002	1/4" lock washer	x
69	N570-0015	lid pivot screw	x
70	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
71	N010-0968	drip pan large	x
72	N010-0967	drip pan small	x
73	N080-0335	bracket infra red burner mount	x
74	N010-0498	infra red burner	x
75	N715-0098	base middle trim	x
76	N215-0014	infra red burner deflector	x
77	N010-0800	smoker tube	x
78	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x

Parts List

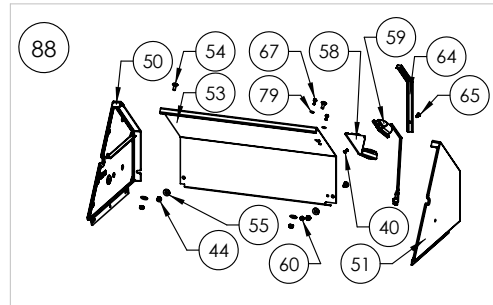
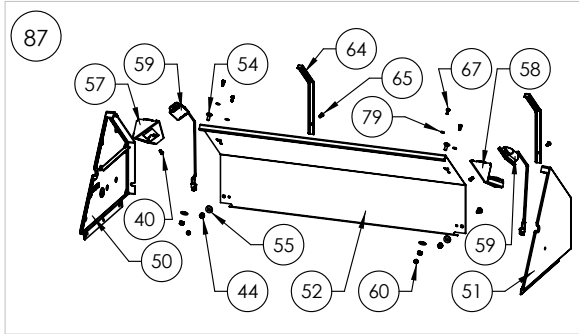
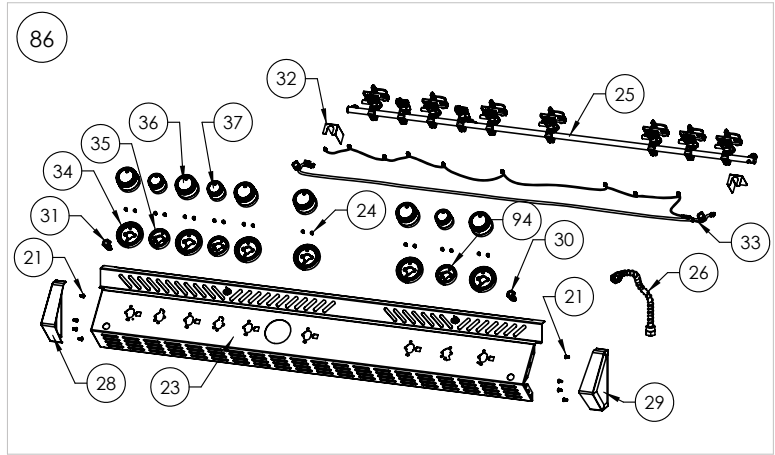
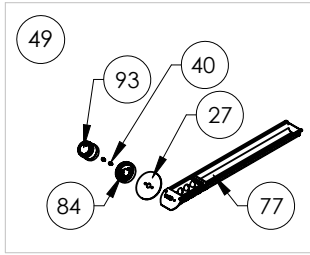
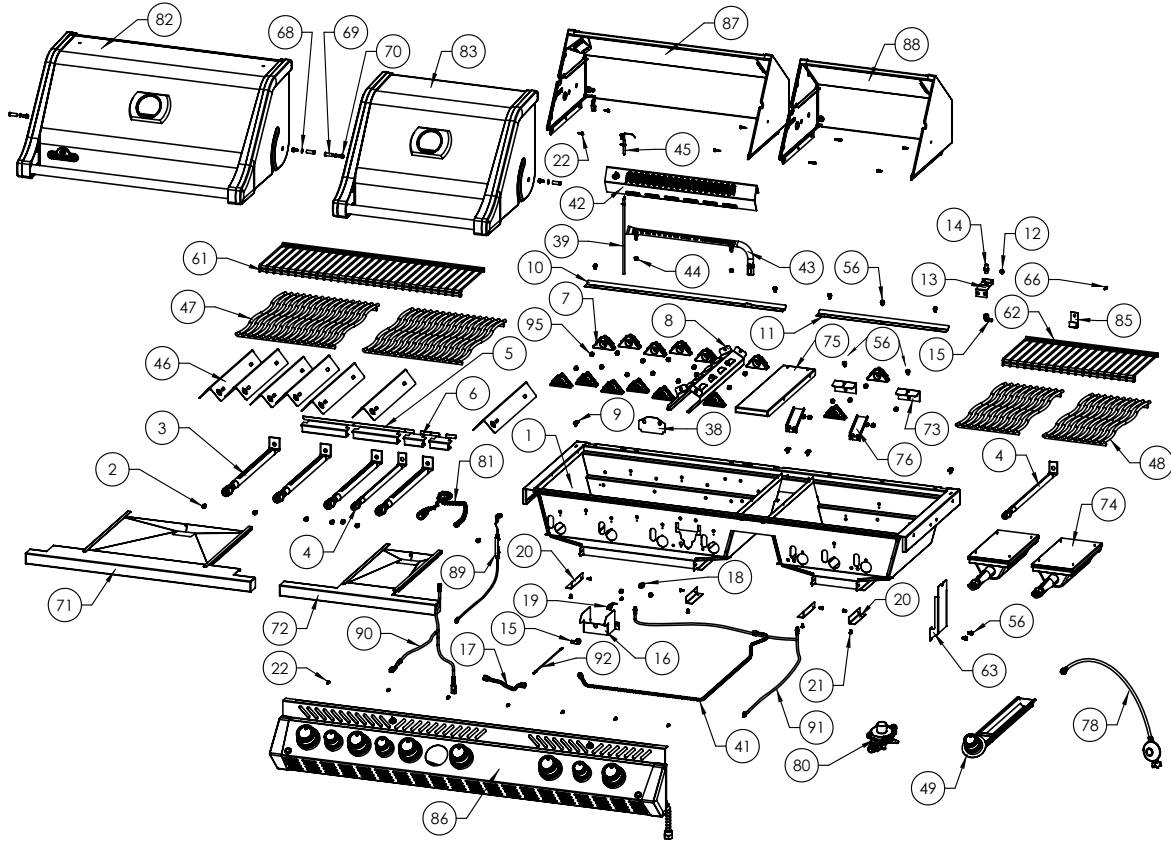
ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
79	N735-0021	washer #8 stn stl	x
80	N010-0857	step down regulator	x
81	N720-0072	quick connection flex	x
82	N010-0811-SS	assembly lid large	x
83	N010-0810-SS	assembly lid small	x
84	N051-0012	control knob bezel small	x
85	N160-0031	wire clip	x
86	N010-0929	assembly control panel	x
	N160-0042	clip, control panel wires	x
87	N010-0933	hood assembly, large	x
88	N010-0934	hood assembly, small	x
89	N750-0057	igniter wire assembly	x
90	N750-0044	power wire harness	x
91	N750-0053	right light wire harness	x
92	N750-0038	smoke burner ignition wire	x
93	N380-0025-BK	burner control knob small black	x
94	N010-0941	control knob bezel small	x
95	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
	69532	rotisserie kit CE	ac
	69533	rotisserie kit GB	ac
	N215-0016	large wind deflector	ac
	N215-0017	small wind deflector	ac
	61825	cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac

x - standard

x - standard

ac - accessory

ac -Zubehör



Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
101	N010-0922-GY1SG	bottom shelf	x
102	N130-0016	caster, locking	x
103	N735-0003	1/4" lockwasher	x
104	N570-0082	1/4-20 x 1/2" screw	x
105	N015-0011	axle	x
106	N745-0009	wheel	x
107	N450-0023	axle cap	x
108	N120-0037	wheel hub cap	x
109	N475-0427-GY1SG	left-right panel	x
110	N080-0401-GY1SG	bracket side shelf	x
111	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
112	N475-0429-GY1SG	panel right rear	x
113	N475-0428-GY1SG	panel left rear	x
114	N585-0107	igniter heat shield	x
115	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
116	N357-0020	ignition	x
117	N475-0431	panel right front	x
118	N475-0430	panel left front	x
119	N655-0199	stiffener door hinge	x
120	N475-0435-GY1SG	panel cabinet rear	x
121	N010-0817	panel inner cabinet	x
122	N010-0816	panel inner cabinet	x
123	N585-0112-GY1SG	heat shield	x
124	N080-0330-GY1SG	bracket rear cover	x
125	N080-0331-GY1SG	bracket base	x
126	N080-0332-GY1SG	bracket bumper	x
127	N750-0033	ground wire	x
128	N080-0384-GY1SG	tank ring bracket	x
129	N707-0014	transformer CE	x
	N707-0013	transformer GB	x
130	N555-0025	lighting rod	x
131	N450-0032	lock nut	x
132	N570-0093	8mm screw	x
133	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
134	N010-0803	door right	x
135	N010-0802	door left	x
136	N570-0022	screw 8 -32 x 3/8"	x
137	N105-0012	1.5 " snap bushing	x
138	N010-0818	drawer	x
139	N710-0086	grease tray holder	x
140	N080-0341-GY1SG	drip pan stopper bracket	x
141	N590-0242-GY1SG	inner cabinet shelf	x
142	N185-0005	bottle cap container	x

Parts List

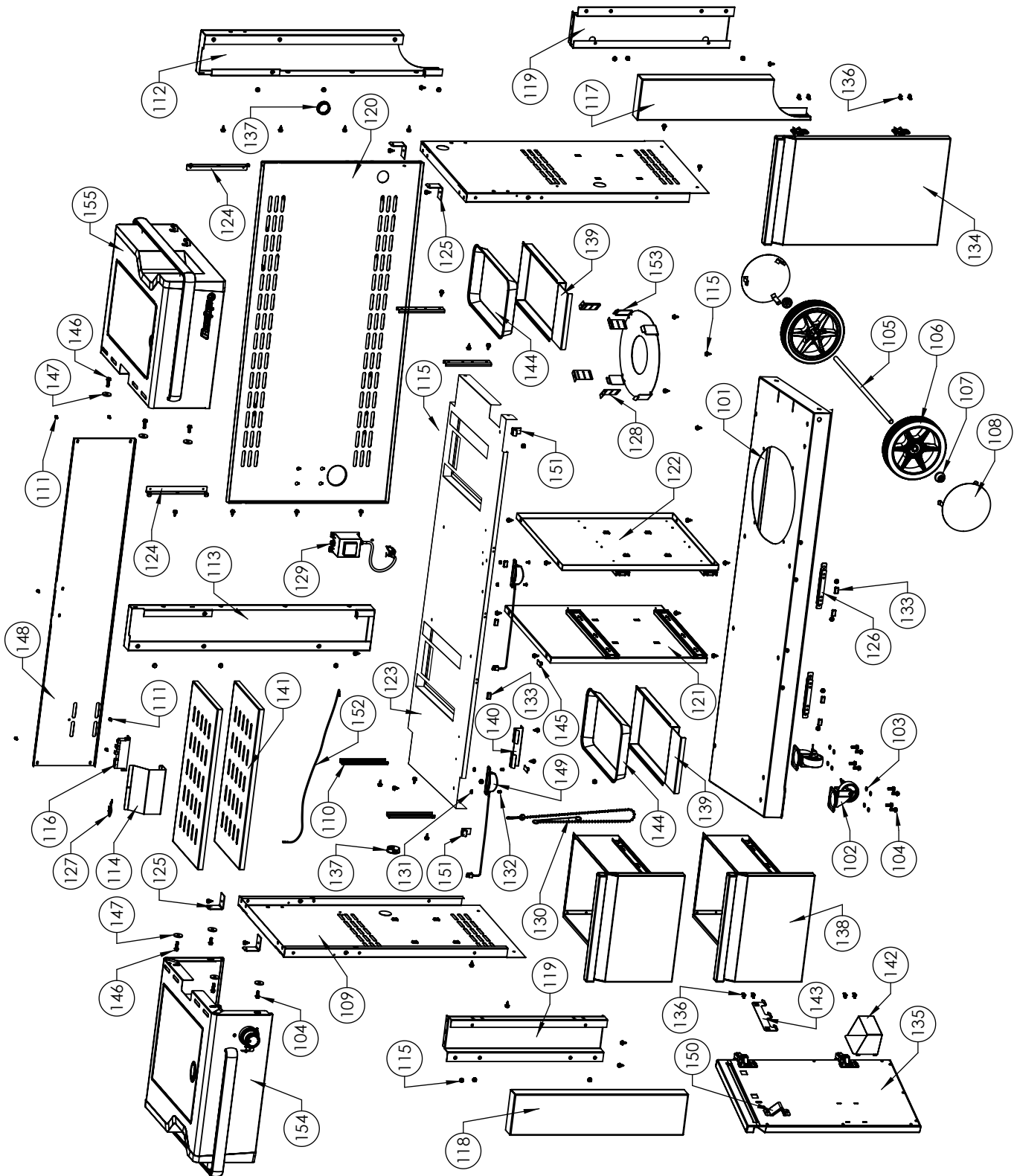
ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
143	55110	tool hook bracket	x
144	62008	grease trays foil	x
145	N160-0039	wire clip	x
146	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
147	N735-0001	washer side shelf	x
148	N200-0124-GY1SG	back cover	x
149	N010-0887	cabinet light	x
150	Z080-0012	bottle opener	x
151	N080-0318-GY1SG	bracket drip pan guide	x
152	N750-0018	electronic ignition lead	x
153	N010-0873-GY1SG	tank ring	x
154	N370-0781P	kit side shelf left	p
	N370-0781N	kit side shelf left	n
155	N370-0860	kit side shelf right	x

x - standard

ac - accessory

x - standard

ac -Zubehör



Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
201	N135-0065-GY1HT	left side lid casting	x
202	N715-0091	trim left side lid casting	x
203	N135-0064-GY1HT	right side lid casting	x
204	N715-0092	right side lid trim	x
205	N335-0122	large stainless steel lid insert	x
206	N585-0128	lid heat shield large	x
207	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
208	N450-0044	logo clips	x
209	N510-0013	black silicone lid bumper	x
	N510-0017	black silicone lid bumper 60A	x
210	N010-0813	lid handle large	x
211	N080-0253G	lid handle cover	x
212	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
213	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
214	N735-0002	1/4" lock washer	x
215	N685-0004C	temperature gauge	x
216	N010-0812	lid handle small	x
217	N335-0121	small stainless steel lid insert	x
218	N585-0129	small lid heat shield	x
219	N335-0098-M02	side shelf lid	x
220	N485-0021	push pin	x
221	N185-0003	ice bucket	x
222	N590-0189	cutting board	x
223	N555-0091	pivot rod	x
224	N010-0923	stainless steel side shelf left	x
225	N010-0829	manifold assembly	x
226	N455-0072	side burner IR orifice #76	x
227	N455-0074	side burner orifice 1.1mm	x
228	N320-0005	side burner insect guard	x
229	N120-0033-GY0TX	left side shelf end cap	x
230	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
231	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
232	N100-0050	side burner	x
233	N080-0343	side burner mounting bracket	x
234	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
235	N010-0940	control knob bezel small	x
236	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
237	N380-0034-CL	burner control knob small	x
238	N500-0052	side burner plate	x
239	N240-0032	side burner electrode	x
240	N335-0074	side burner lid	x
241	Z325-0013	side burner lid handle	x
242	N555-0059	pivot rod	x
243	N735-0020	washer, 7/32" I.D. X 7/16" O.D. nylon	x

Parts List

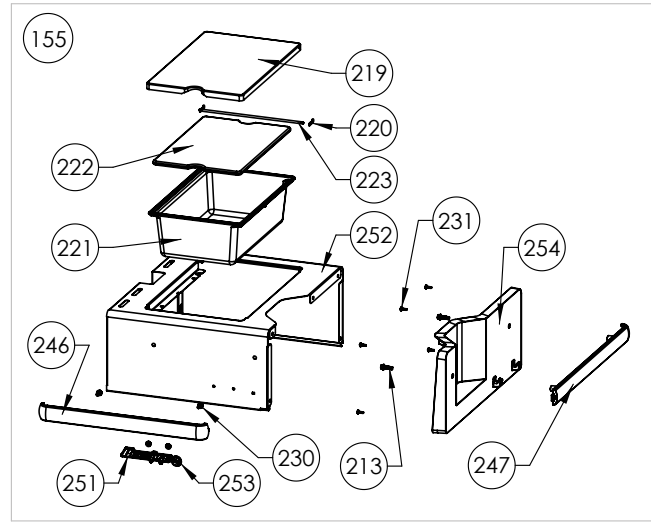
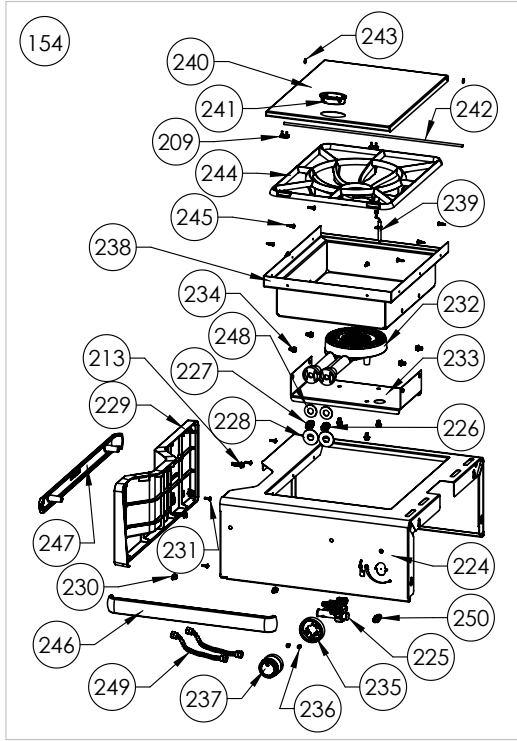
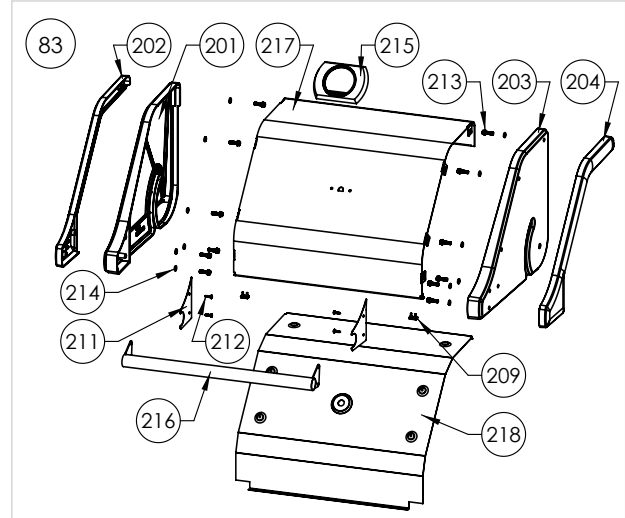
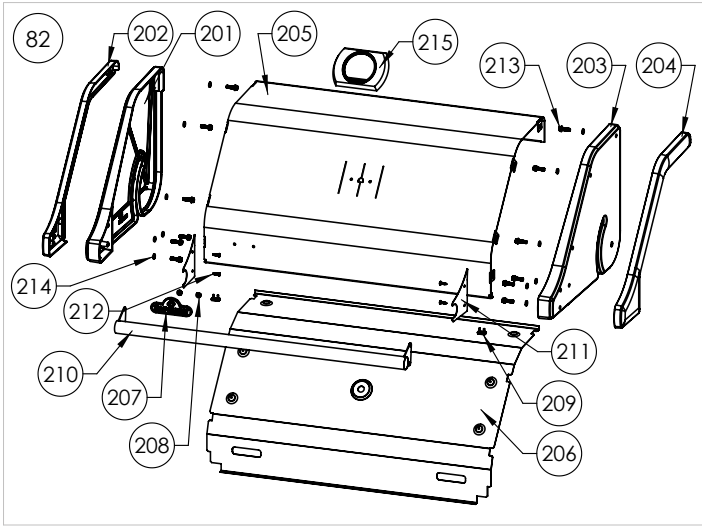
ITEM	PART #	DESCRIPTION	825
244	N305-0093	cast iron side burner grate	x
245	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
246	N325-0063	shelf handle front	x
247	N325-0064	shelf handle side	x
248	N500-0054	air shutter plate	x
249	N720-0056	side burner flex	x
250	N255-0061	quick disconnect nipple	x
251	N385-0144-SER	prestige logo	x
252	N010-0992	stainless steel side shelf right	x
253	N385-0185	PRO button logo	x
254	N120-0034-GY0TX	right side shelf end cap	x

x - standard

ac - accessory

x - standard

ac -Zubehör





Notes





Notes





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

www.napoleongrills.com



N415-0425CE-PL

