

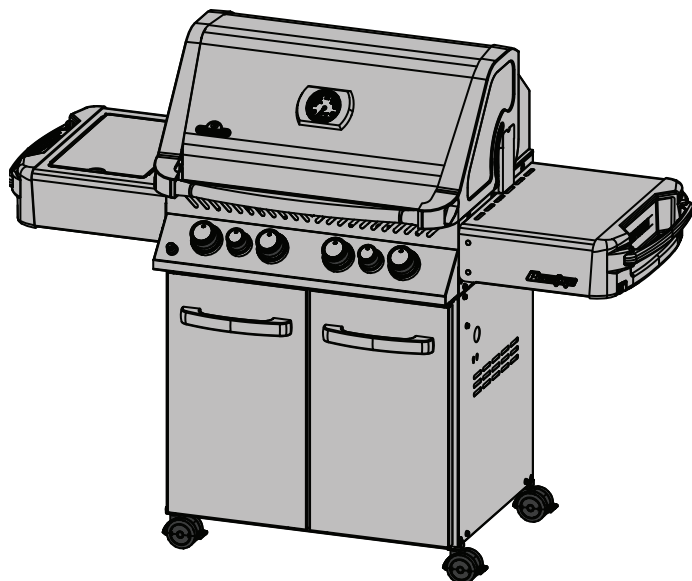
Tento plynový gril lze použít pouze venku, nebo v dobře větraném prostoru a nesmí být použit uvnitř budovy, garáže, stíněné verandy, altánu nebo v jiném uzavřeném prostoru.



Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu



Výrobní číslo.
XXXXXXXX00000
Model č.



PRESTIGE 500



PG.19



NEBEZPEČÍ

POKUD UCÍTÍTE PLYN:

- Vypněte plyn u spotřebiče.
- Uhaste 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.

Dospělí a zejména děti by měli být upozorněni na nebezpečí vysoké povrchové teploty. Malé děti by měly být pod dozorem, pokud jsou v blízkosti plynového grilu.

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



N415-0368CE-CZ SEPT 15.15

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

www.napoleongrills.com

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

Quality System Certified To
ISO
9001-2008



Všechny NAPOLEON plynové grily jsou vyráběny pod přísnými standardy ve světě uznávaného certifikátu kvality ISO 9001-2008.

NAPOLEON produkty jsou navrženy s vynikajícími komponenty a materiály a jsou sestaveny vyškolenými pracovníky, kteří jsou pyšní na svou práci. Hořák a sestava ventilu jsou přezkoušeny z hlediska těsnosti a byly zkušebně zapáleny na stanici testu kvality. Tento gril byl důkladně zkontrolován kvalifikovanými techniky před balením a dopravou, aby zajistily, že vy, jako zákazník obdržíte kvalitní výrobek, který očekáváte od značky Napoleon.



Omezená doživotní záruka plynového grilu NAPOLEON PRESIDENT

NAPOLEON garantuje, že materiály a zpracování, užitá při výrobě Vašeho nového grilu, budou odolné vůči vadám následující dobu od jeho koupi:

Hliníkové kryty / nerezová konstrukce	doživotně
Nerezové víko	doživotně
Smaltované víko	doživotně
Nerezové grilovací rošty	doživotně
Nerezové trubkové hořáky	10 let ^{plus5}
Nerezové kryty hořáků	5 let ^{plus5}
Smaltované litinové rošty	5 let ^{plus5}
Nerezový infračervený hořák na rožeň	5 let
Keramický infračervený hořák na rožeň (včetně clony)	3 roky
Keramický infračervený vnitřní nebo boční hořáky (včetně clony)	2 roky
Všechny ostatní části	2 roky

^{plus5} značí časový úsek rozšířené záruky, díky které budou náhradní díly zákazníkovi k dispozici dalších pět let za 50 % z aktuální maloobchodní ceny.

Podmínky a omezení

NAPOLEON ručí za vady na svých produktech pouze svému původnímu kupci za předpokladu, že nákup byl proveden přes autorizovaného prodejce NAPOLEON a splňuje následující podmínky a omezení:

Tato záruka není přenositelná a nemůže být rozšířena nikým z našich zástupců.

Plynový gril musí být instalován oprávněným, autorizovaným servisním technikem nebo dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s instalačními instrukcemi, které jsou součástí produktu, a v souladu s místními stavebními a požárními předpisy.

Tato záruka nepokrývá poškození způsobená nesprávným zacházením, neudržováním grilu, vznícením tuku, nevhodným prostředím, nehodou, přestavbou grilu, hrubým zacházením nebo nedbalostí. Instalace dílů od jiného výrobce anuluje záruku. Ztráta barvy plastových částí z důvodu používání chemických čističů nebo vystavení slunečnímu záření není kryta touto zárukou.

Tato záruka dále nepokrývá praskliny, promáčknutí, natírané povrchy, korozi nebo ztrátu barvy teplem, abrazivními nebo chemickými čističi, ani odlupování smaltovaných částí, ani se nevztahuje na díly užívané při instalaci grilu. V případě poškození části bez stanovené délky záruky do takové míry, že gril nelze používat (prorezlé nebo prohořelé), bude výměna části provedena.

Po prvním roce se může dle uvážení a respektování této záruky NAPOLEON zprostit všech povinností v souladu s touto zárukou a některé poškozené díly v záruce pak hradí původní kupující.

NAPOLEON nenes odpovědnost za instalaci, pracovní sílu ani jiné náklady nebo výdaje, související se zpětnou montáží reklamovaných dílů. Takové náklady nejsou kryty touto zárukou.

Zaopatření obsažená v této omezené doživotní záruce jsou uvedena výše a NAPOLEON není za žádných okolností povinen rozšiřovat záruku na nahodilé nebo nepřímé škody.

Tato záruka definuje povinnosti a závazky společnosti NAPOLEON vzhledem k plynovému grilu NAPOLEON a ostatní záruky vyjádřené nebo zahrnuté k tomuto produktu, jeho komponentům nebo vybavení se vyjímají.

NAPOLEON také nepřebírá, ani neopravňuje žádnou třetí stranu k převzetí ostatních závazků v souvislosti s prodejem tohoto produktu.

NAPOLEON není zodpovědný za: přehřátí, uhasínání vlivem vnějších podmínek jako jsou silný vítr nebo neadekvátní větrání.

Všechny škody na plynovém grilu způsobené počasím, prudkým deštěm, hrubým zacházením, chemickými látkami nebo čističi nejsou odpovědností NAPOLEON.

Při vytvoření požadavku v souvislosti se zárukou bude NAPOLEON požadovat účet od nákupu nebo jeho kopii spolu se sériovým číslem a modelem grilu.

NAPOLEON si vyhrazuje právo na prozkoumání reklamovaného produktu nebo dílu pro pozitivní vyřízení požadavku. NAPOLEON nenes odpovědnost za dopravní náklady, náklady na pracovní sílu ani za vývozní cla.

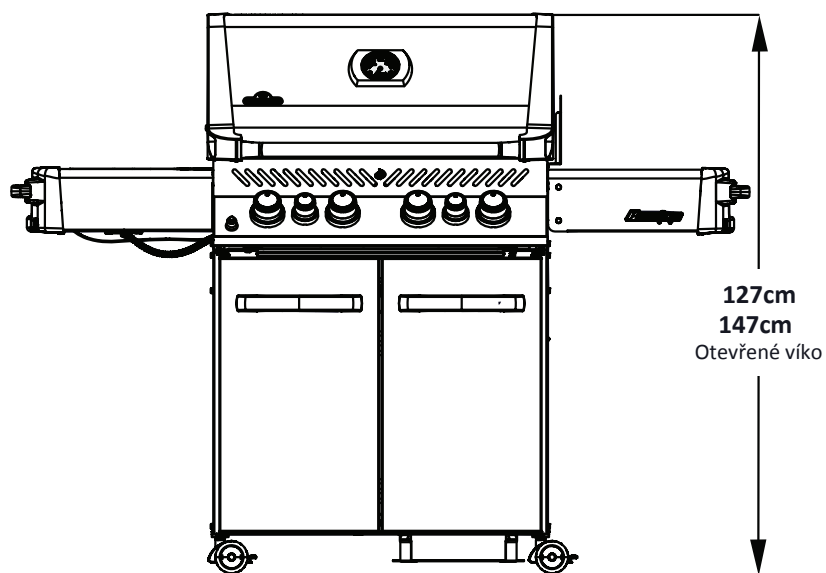
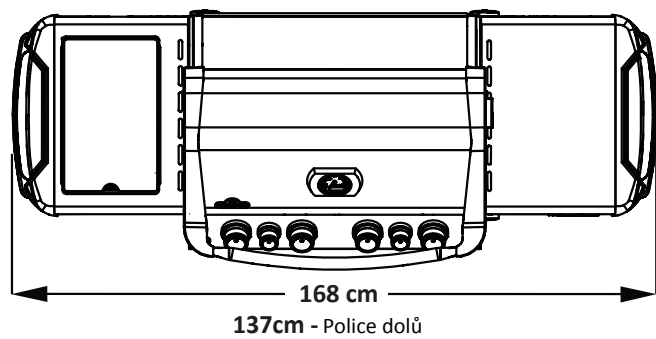


VAROVÁNÍ! Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, riziko úrazu nebo smrt. Přečtěte si a dodržujte všechna varování a pokyny uvedené v této příručce před operací s grilem.

Provozní bezpečnostní postupy

- Tento plynový gril se musí sestavit přesně podle pokynů uvedených v této příručce. Pokud byl gril sestaven v obchodě, je nutné zkontrolovat návod na montáž pro potvrzení správného sestavení a provést požadované zkoušky těsnosti před použitím grilu.
- Přečtěte si celý návod před použitím plynového grilu.
- Tento plynový gril se smí používat pouze venku, nebo v dobře větraném prostoru a nesmí být použit uvnitř budovy, garáže, verandy, altánu nebo jiného uzavřeného prostoru.
- Tento plynový gril nesmí být instalován uvnitř nebo ve vozidle nebo člunu.
- Neumísťujte přístroj ve větrném prostředí. Silný vítr má nepříznivý vliv na výkon vaření plynového grilu.
- Nepoužívejte zařízení pod horní hořlavou konstrukcí.
- Udržujte správnou vzdálenost od hořlaviny, (610mm zadní strana přístroje, 178mm do stran). Další odstup je doporučen od vinylové desky nebo tabule skla.
- Vždy mějte větrací otvory na krytu láhve volné.
- Plyn musí být vypnutý na propanové láhvi nebo na přívodu zemního plynu ventilem, pokud plyn nepoužíváte.
- Udržujte děti a domácí zvířata od horkého grilu a NEDOVOLTE dětem lézt do vnitř skříně.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Pokud je místo pro propanovou láhev kryté, musí být zajištěno odvětrání v souladu s místními předpisy a nesmí být zablokován přístup k uzávěru plynu. Propanová láhev nesmí být uložena pod plynovým grilem.
- Nepokoušejte se použít láhev, která není vybavena schváleným typem připojení.
- Je-li propanová láhev připojena k zařízení, musí být plynový gril a láhev skladovány venku, nebo v dobře větraném prostoru.
- Plynový gril je nutno skladovat v interiéru. Spojení mezi plynovou láhví a plynovým grilem musí být odpojeno a láhev odstraněna a uložena venku v dobře větraném prostoru, mimo dosah dětí. Odpojená láhev nesmí být skladována v budově, garáži nebo v jiném uzavřeném prostoru. Připojení zemního plynu by při uložení v interiéru mělo být uzavřeno a elektrické napájení odpojeno.
- Zkontrolujte přívodní hadici plynu před každým použitím. Pokud existují důkazy o nadměrném opotřebení hadice, musí být vyměněna před použitím plynového grilu montáží náhradní hadice určené výrobcem grilu.
- Zkoušku těsnosti zařízení provést před prvním použitím, ročně, a při jakýchkoli demontáži v napojení plynu.
- Řiďte se pokyny pro zažehnutí a provoz grilu.
- Hořák musí být vypnutý před otevřením ventilu plynu.
- Víko musí být uzavřeno v průběhu předehřívání plynového grilu.
- Nenechávejte gril bez dozoru při provozu.
- Nezapalujte hořáky s uzavřeným víkem.
- Neprovozujte zadní hořák s hlavním hořákem provozu.
- Nepohybujte s grilem, když je horký nebo v provozu.
- Uchovávejte elektrický přívodní kabel a hadici přívodu plynu v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů.
- Ujistěte se, že krycí desky jsou umístěny správně podle pokynů v instalaci. Otvory musí být směrem k přední části plynového grilu (je-li k dispozici).
- Čistěte mazivo zásobníku a krycí desky pravidelně, aby se zabránilo hromadění maziva, což by mohlo vést k požáru.
- Odstraňte horní přihřívací rošt před zapálením zadního hořáku. Extrémní horko by ho poškodilo.
- Zkontrolujte, zda infračervený hořák a venturiho trubice nejsou znečištěny či zaneseny (např. Pavouk) v pravidelných intervalech. Vyčistěte trubky zcela, pokud narazíte na nějaké takové překážky.
- Nedovolte, aby studená voda (děšť, postřikovače, hadice, atd.), přišly do styku s keramickými hořáky. Velký teplotní rozdíl může způsobit popraskání keramické dlaždice.
- Nepoužívejte k čištění tlakovou vodu na žádnou část přístroje.
- Venkovní gril na vaření musí být při napojení na plynové potrubí uzavřen ventilem.

Rozměry

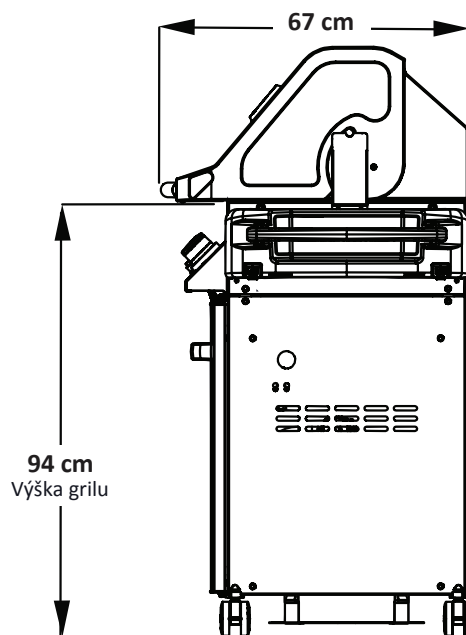


P500 GRILL

Velikost grilu: 3200 sq.cm

Velikost oteplovacích mřížek/roštu: 1680 sq.cm

Všechny rozměry jsou přibližné



Správná likvidace tohoto produktu



Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jinými domácími zařízeními v rámci 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 láhev

Používejte pouze plynové láhve, které splňují národní a regionální směrnice. Minimální láhev butanu váží 13 kg a propanu 6 kg. Ujistěte se, že láhve mohou poskytnout dostatek paliva pro spotřebič. Pokud si nejste jisti, poraďte se se svým místním dodavatelem plynu.

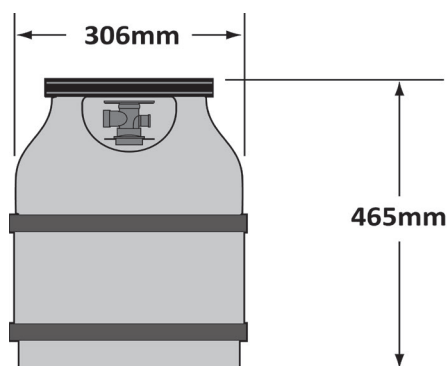
- Budte opatrní při manipulaci s láhví.
- Nikdy nepřipojujte láhev, která nesplňuje potřebné normy.
- Všechny láhve, které mají 7kg nebo více, nesmí být umístěny v uzavřeném prostoru, jediné pod pravou boční policí a na rovném povrchu. Láhve lehčí než 7 kg (maximální velikost 465 mm na výšku a 306 mm na šířku), mohou být umístěny uvnitř skříně, na pravé straně spodní police. Pouze láhve připojené ke spotřebiči mohou být uloženy ve skříni, nebo v blízkosti spotřebiče. Náhradní lahve nesmí být skladované ve skříni, nebo v těsné blízkosti provozní jednotky. Lahve nesmí být vystaveny extrémním teplotám nebo přímému slunečnímu záření.



VAROVÁNÍ! Ujistěte se, že hadice je umístěna kolem spodní strany přístroje. Hadice se při kontaktu s vysokými teplotami může rozpustit a způsobit požár.

Připojení láhve: Ujistěte se, že regulátor plynu na hadici je v pořádku. Odstraňte víčko nebo zátku z láhve. Připojte plynovou hadici. Utáhněte regulátor ventilu tlakové láhve. Zkuste těsnosti všech spojů před použitím. Zkouška těsnosti musí být provedena každoročně, a pokaždé, když je láhev odpojena nebo pokud se mění nějaký díl v plynové soustavě.

Vzorová láhev



Plynové hadice

- Ujistěte se, že hadice nepřichází do styku s tukem, dalšími horkými kapkami nebo s horkým povrchem spotřebiče.
- Hadici kontrolujte pravidelně. V případě potrhání, tavení nebo opotřebení vyměňte hadici před použitím přístroje.
- Doporučená délka hadice 0,9 m. Hadice nesmí být delší než 1,5 m.
- Vyměňte hadici před uplynutím doby použitelnosti vyznačené na hadici.



VAROVÁNÍ!

- Hadice nesmí být vedena pod odkapovou nádobou.
- Hadice nesmí být vedena mezi prostorem v dolní polici a zadním panelu.
- Hadice nesmí být vedena nad horní zadní panel.
- Zajistěte, aby všechny spoje byly pevně utaženy pomocí dvou klíčů.
- Ujistěte se, že hadice není v kontaktu s žádnou vysokou teplotou, protože by se mohla roztavit a způsobit požár.

Technické údaje:

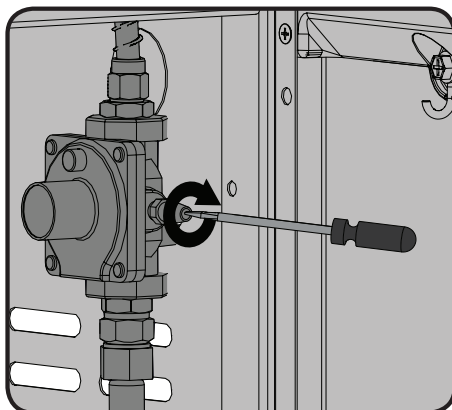
V následující tabulce jsou vstupní informace pro spotřebiče

Hořák	Velikost		(Hrubý) Tepelný příkon (celkem)		Spotřeba plynu (celkem)	
	I	II	I	II	I	II
Hlavní	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/h	1332 L/h
Zadní	1.25mm	#50	5.7 kW	5.0 kW	415 g/h	476 L/h
Boční (infračervený)	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h
Boční plamen	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h

Plyn kategorie	¹ 3B/P(30)	¹ 3+(28-30/37)	¹ 3B/P(37)	¹ 3B/P(50)	¹ 2H	¹ 2E	¹ 2E+	¹ 2L
velikostí otvorů (viz výše)	I	I	I	I	II	II	II	II
Plyny / Tlaky	butan a propan na 30mbar	butan 28-30mbar propan 37mbar	butan a propan na 37mbar	butan a propan na 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
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	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Neměňte ani nezasahujte do regulátoru. Používejte pouze regulátor, který poskytuje tlak uvedený v tabulce výše. Gril je vybaven interním regulátorem. Tento vnitřní regulátor má výstupní tlak 24,5 mbar pro propan / butan a 18,5 mbar pro zemní plyn a nesmí být změněn nebo upraven. Pro výměnu používejte pouze regulátor určený výrobcem.

Tato jednotka zahrnuje vnitřní regulátor, který stabilizuje tlak plynu a zlepšuje výkon grilu. Tento regulátor nelze nastavit. Na boční straně regulátoru je tlakový kohoutek. Ten může být použit pouze kvalifikovaným servisním pracovníkem, který servisuje gril a regulátor. Šroub tlakového kohoutku musí být vždy pevný s výjimkou při provádění tlakové zkoušky na regulátoru (pouze kvalifikovaným servisním pracovníkem).



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.



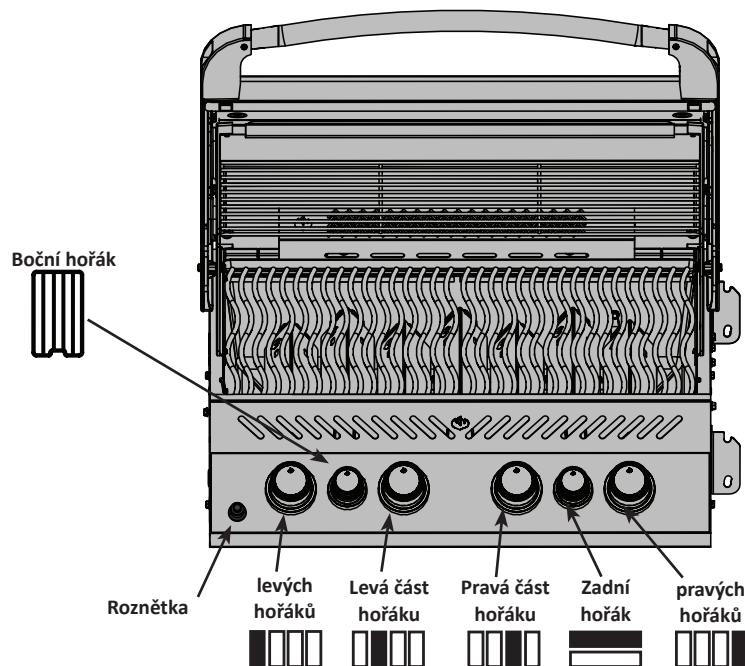
Směsí vody a mýdla 1:1 potřete všechny spoje a napojení regulátoru, hadice, potrubí a armatury.



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.

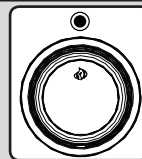
Zažehávací pokyny



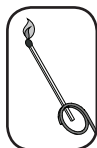
VAROVÁNÍ! Otevřete víko

VAROVÁNÍ! Zajistěte, aby všechny hořáky byly v poloze vypnuto. Pomalu otáčejte na ventilem plynu.

do polohy OFF



Zažehnutí hlavního hořáku	Zažehnutí zadního hořáku (pokud je vybavě)	Zažehnutí bočního hořáku (volitelné)
1. Otevřete víko grilu.	1. Otevřete víko grilu.	1. Otevřete kryt hořáku.
2. Stiskněte a otočte všechny hlavní knoflíky hořáku pomalu do horní polohy. Pokud se kontrolky, nadále tlačit dolů na ovládacím kolečkem, dokud se hořák světel a potom uvolněte.	2. Odstraňte oteplovací stojan.	2. Otočte boční hořák do horní polohy
3. Pokud se pilot nevznítí okamžitě, otočte ovládací knoflík zpět do polohy vypnuto "a opakujte krok 2 několikrát.	3. Otočte zadní hořák do horní polohy.	3. Stiskněte a podržte tlačítko zažehnutí , dokud se hořáky nerozsvítí.
4. Pokud se hořák nezapálí během 5 sekund, otočte ovládací knoflík do polohy "vypnuto" a počkejte 5 minut, aby přebytečný plyn vyprchá. Buď opakujte kroky 2 nebo 3.	4. Stiskněte a podržte tlačítko, dokud se hořák nezapálí.	4. Pokud zapalování není okamžité, vypněte hořák. Počkejte 5 minut a opakujte.
5. Pokud zapalujete sirkou, vložte ji do přiložené sponky a zapalte příslušný hořák s otevřeným ventilem na plno.	5. Pokud zapalování není okamžité, vypněte hořák a počkejte 5 minut. Opakujte.	



VAROVÁNÍ! Nepoužívejte zadní hořák při spuštění hlavním hořáku.

Instrukce k vaření

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 hořáky na vysokou úroveň přibližně půl hodiny.

Neumísťujte tento plynový gril na větrná místa. Silný vítr může nepříznivě ovlivnit výkon vaření na plynovém grilu. V extrémních situacích, kdy velký vítr fouká přímo za jednotku, může teplo ventilovat pod ovládacím panelem, to způsobí zahřátí či zdeformování ovládacích knoflíků.

Napoleon nabízí větrný deflektor, ilustrovaný níže. Instalací tohoto větrného deflektoru zabráníte možnosti přetopení grilu v nesprávných místech.

UPOZORNĚNÍ! Napoleon není zodpovědný za: požár, kouření způsobené podmínkami prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečné větrání.

FIG .1

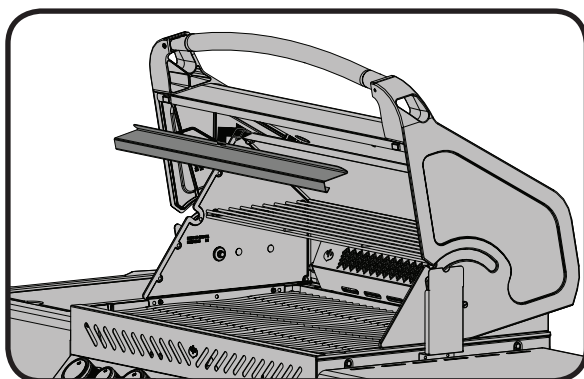


FIG .2

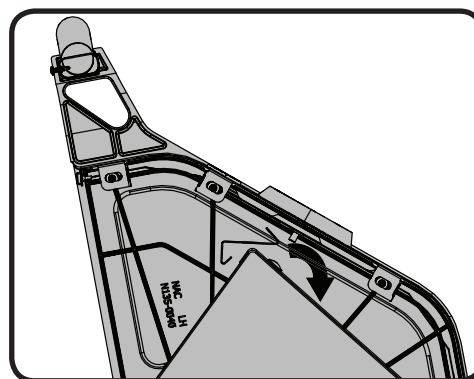
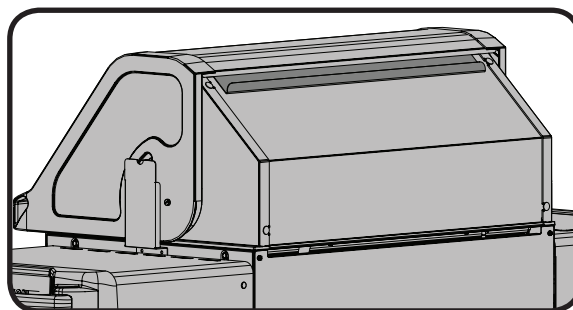


FIG .3



Použití hlavního hořáku: Pro prudké grilování potravin, doporučujeme předeřhřátí grilu na všech hlavních hořácích na plný výkon s uzavřeným víkem přibližně 10 minut. Jídlo vařené na krátkou dobu (ryby, zelenina) mohou být na grilu připraveny s otevřeným víkem. Vaření s uzavřeným víkem zajistí vyšší výkon grilování a můžete snížit dobu grilování a opékat maso rovnoměrně. Jídlo, které má dobu vaření delší než 30 minut, jako je pečeně, může být vařené nepřímou (se spuštěným vedlejším hořákem a vedle umístěného pokrmu). Při vaření velmi libového masa, například kuřecí prsa nebo libového vepřového masa, můžete naolejovat mřížky před předeřhřevem pro snížení lepení. Grilování masa s vysokým obsahem tuku se může vytvořit vzplanutí. V případě vzplanutí přesuňte pokrm od plamenů a snižte teplotu. Víko nechte otevřené. Pro podrobnější instrukce nahlédněte do Vaší celosezónní grilovací kuchařky Napoleon pro podrobnější instrukce.

Přímé vaření: umístit potraviny k vaření na grilu přímo nad zdroj tepla. Tato metoda se obvykle používá pro grilování potravin, které nevyžadují prodlouženou dobu vaření, jako jsou hamburgery, steaky, kuřecí kousky nebo zelenina. Pokrm je nejprve uzavřen vyšší teplotou pro zachování šťáv a chutě a pak se teplota sníží na dokončení jídla podle vašich preferencí.

Nepřímé vaření: s jedním nebo více hořáky v provozu. Pokrm vařte na roštu nad hořákem, který není v provozu. Teplu cirkuluje pomalu a rovnoměrně. Vaření touto metodou je stejné jako vaření v troubě a je obecně používáno pro větší kusy masa, jako jsou kuřata, krůty, ale může být také použit pro vaření potravin, které jsou náchylné k vzplanutí nebo spálení. Výsledkem nižší teploty je i pomalejší doba vaření.

Použití zadního hořáku (pokud je součástí): Před použitím odstraňte přehřívací rošt, protože extrémní horko ho může poškodit. Grilovací rošty by měly být odstraněny, pokud zasahují do prostoru rožnění. Zadní hořák je určen k použití ve spojení s grilovací sadou rožně (extra příslušenství). Můžete zakoupit u svého prodejce. Viz pokyny grilovací sady.

Chcete-li použít protizávaží – odstraňte grilovací motor od plynového grilu. Položte rožeň s masem přes háčky uvnitř grilu. Maso nechte viset těžkým lícem dolů. Utáhněte protiváhu paží vzhůru. Posuňte protiváhu ven k vyvážení zátěže a utáhněte na místě. Znovu nainstalujte motor a začněte vařit. Umístěte kovovou misku pod maso ke shromažďování odkapávající šťávy pro podlévání a samozřejmě pro lahodnou omáčku. Omáčka z masa může být přidána podle potřeby. Pro uchování šťavnatosti použijte nejprve zadní hořák na vysokou úroveň až do zahřnutí, pak snižte teplotu na důkladné provaření pokrmu. Udržujte zavřené víko pro dosažení nejlepších výsledků. Vaše pečeně a drůbež bude dokonale hnědá na vnější straně a zůstane šťavnatá a měkká uvnitř. Například 1,36 kg kuřete na grilu bude pečené přibližně 1 ½ hodiny na střední až vysoké úrovni. Viz "Vaše Celosezónní Grilovací kuchařka od Napoleonu pro podrobnější instrukce.



VAROVÁNÍ! Barbecue omáčka a sůl může být žíravá a může způsobit rychlé zhoršení komponentů plynového grilu, pokud ho pravidelně nevyčistíte. Po dokončení vaření rozeberte grilovací komponenty a důkladně omyjte teplou mýdlovou vodou a uchovávejte v interiéru.

Použití infračerveného bočního hořáku: plynový gril by měl být umístěn tak, aby se boční hořák chránil před větrem. Vítr může mít nepříznivý vliv na jeho výkon. Doporučený průměr pánve je od 200 do 250 mm. Boční hořák je vybaven grilovacím roštem, který může být umístěn ve dvou různých výškách. Spodní poloha může být použita jako každý hořák a horní hořák se používá na polévky, omáčky, atd., vyšší poloha je pro opékání masa. (viz pokyny umístění na víku bočního hořáku).



VAROVÁNÍ! Nezavírejte boční kryt hořáku, zatímco je v provozu nebo horký.

VAROVÁNÍ! Nenastavujte grilovací mřížky, zatímco jsou horké nebo v provozu.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte boční hořák na hluboké smažení potravin, vařící olej může vytvořit nebezpečnou situaci.

1. Postupujte podle pokynů pro zapálení infračerveného hořáku, na vysoký stupeň po dobu 5 minut s otevřeným víkem nebo do doby, kdy keramický hořák září červeně.
2. Umístěte jídlo na gril a vařte podle časů uvedených v tabulce infračerveného grilování.
3. V závislosti na vaší chuti, pokračujte ve vaření přes infračervené hořáky na vysoké, střední nebo nízké úrovni. Časté otáčení jídla vám umožňuje grilovat potraviny pozvolna a rovnoměrně.

POZOR! Vzhledem k velkému teplu, které infračervené hořáky mají, jídlo nenechávejte bez dozoru.

Ochrana Vašich infračervených hořáků: Grilovací infračervené hořáky jsou navrženy tak, aby měly dlouhou životnost. Nicméně, jsou kroky, které musíte podniknout, aby se zabránilo praskání keramických povrchů, které způsobí poruchy na hořáku.

- Nikdy nedovolte, aby voda přišla do přímého kontaktu s keramickým hořákem.
- Nedovolte, aby na infračervený hořák dopadly tvrdé předměty.
- Nedovolte, aby studená voda (déšť, postřikovače, hadice, atd.) přišly do kontaktu s horkými keramickými hořáky. Velký teplotní rozdíl může způsobit popraskání keramických dlaždic.
- Udržujte víko zavřené, když hořák není v provozu.
- Po vaření nechte hořák na vysoký výkon po dobu 5 minut spálit veškeré odkapávající šťávy a nečistoty.

Pokud vzniknou škody kvůli nedodržení těchto pokynů, nevztahuje se na Váš gril záruka.

Infračervené teplo

Většina lidí si neuvědomuje, že zdrojem tepla je naše Slunce. Ohřívá Zemi pomocí infračervené energie. Jedná se o formu elektro-magnetické energie s větší vlnovou délkou, než jsou jen červené části viditelného spektra světla, ale méně než pomocí rádiových vln. Tato energie byla objevena v roce 1800 sirem Williamem Herschelem, který rozptýlil sluneční světlo na jednotlivé barvy pomocí hranolu. On ukázal, že se většina tepla ve svazku dostala do spektrální oblasti hned za konec červeného spektra, kde není možno vidět světlo. Většina materiálů snadno absorbuje infračervenou energii v širokém rozsahu vlnových délek, které způsobují zvýšení jejich teploty. Stejný jev způsobuje, když jsme vystaveni slunečnímu záření. Infračervené paprsky ze slunce cestují přes vakuum, přes atmosféru a proniknou na naši pokožku. To

způsobuje zvýšení molekulární aktivity v kůži, která vytváří vnitřní tření a teplo, což nám umožňuje cítit teplo.

Potraviny vařené přes infračervené tepelné zdroje jsou ohřívány na stejném principu. Dřevěné grilovací uhlí je naší nejnámější volbou pro infračervené vaření. Hořící brikety vyzařují infračervenou energii a jídlo se velmi málo vysušuje. Jakékoliv šťávy nebo oleje, které kapají z potravin na uhlí a odpařují se do kouře, dávají potravě lahodnou grilovací chuť. Infračervené hořáky Napoleon vaří stejným způsobem. V každém hořáku je 10000 portů - každý s vlastním malým plamenem - způsobí, že povrch keramických dlaždic září červeně. Tato záře vydává stejné infračervené tepelné záření na potraviny jako uhlí, ale bez jeho negativ jako je prach a saze. Infračervené hořáky také více konzistentně zahřívají oblast, což je mnohem jednodušší, než regulovat dřevěné uhlí. Pro okamžité grilování, můžete hořáky nastavit na vysoký stupeň. Všichni víme, jak těžké to je na dřevěném uhlí. Tradiční plynové hořáky zahřívají potraviny jiným způsobem. Vzduch kolem hořáku je vytápěn spalovacím procesem a pak stoupá na pečené jídlo. To vytváří nižší teploty grilu, které jsou ideální pro jemnější kuchyni jako jsou mořské plody nebo zelenina, zatímco infračervené hořáky od Napoleonu produkují teplo pro šťavnatější hamburgery, chutnější steaky, maso a další. Dobu a typy pro vaření naleznete v grilovací tabulce.

Infračervené grilovací schéma

Jídlo	Nastavení ovládání	Doba vaření	Užitečné návrhy
Steak o tloušťce (2,54 cm)	Plný výkon a 2 min. na každé straně. Plný výkon a 2 min. každá strana, pak střední výkon. Plný výkon a 2 min. každá strana, pak střední výkon.	4 min. – rare (krvavé) 6 min. - medium 8 min. – well done (propečené)	Při výběru masa pro grilování, se zeptejte na mramorové uložení tuku. Tuk působí jako přírodní tenderizer při vaření a udržuje maso vlhké a šťavnaté.
Hamburger o tloušťce (1.27cm)	Plný výkon a 2 min. na každé straně. Plný výkon a 2 1/2 min. na každé straně. Plný výkon a 3 min. každá strana.	4 min. - rare 5 min. - medium 6 min. – well done	Příprava hamburgerů na objednávku je jednodušší změnou tloušťky vašich karbanátků. Chcete-li přidat exotickou chuť do masa, zkuste přidat dřevěné vonné šupiny hickory (ořech) do kouřové trubice a uložit na hořáky.
Kuřecí kousky	Plný výkon a 2 min. na každé straně. pak střední až nízký výkon.	20-25 min.	Kloub spojující stehna a nohu od boku bez kůže by měly být nakrájeny ze ¼, aby se maso lépe položilo na gril. To pomáhá vařit rychleji a rovnoměrněji. Chcete-li přidat novou chuť, vložte vonné dřevěné šupiny mesquite do kouřové trubice a uložte na hořáky.
Vepřové kotlety	Střední výkon	6 min. na jedné straně	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Vepřová žebírka	Vysoký výkon po dobu 5 minut, Pak nízký až do konce	20 min. na každé straně a častěji otáčet	Vyberte si žebra, které jsou štíhlá a masitá. Grilujte dokud nepůjde maso lehce od kosti.
Jehněčí kotletky	Vysoký výkon po dobu 5 minut, Pak střední až do konce	15 min. na jedné straně	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější řízky pro lepší výsledek.
Párky v rohlíku	Střední – Nízký výkon	4-6 min.	Zvolte větší velikost Vídeňských párek. Rozřízněte kůži podélně před grilováním.

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. Vyhnete se kontaktu s nechráněnými horkými povrchy. Zajistěte, aby všechny byly hořáky vypnuté. Očistěte gril tam, kde čisticí roztoky nebudou poškozovat paluby, trávniky, nebo terasu. Nepoužívejte čistič na trouby k čištění jakékoli části tohoto plynového grilu. Nepoužívejte samočisticí čistit na rošty nebo jakékoli 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.

Rošty/mřížky a ohřívací rošt : Mřížky a ohřívací rošt se nejlépe čistí kartáčem z mosazného drátu v předehřátém stavu. Ocelová vlna může být použita proti odolným skvrnám. Je běžné, že nerezová mřížka (pokud je k dispozici), může trvale změnit barvu z běžného používání v důsledku vysoké teploty varné desky.

Litínová mřížka/rošt na vaření: Litinové mřížky na vaření dodávané s Vaším novým grilem nabízejí vynikající tepelné uchování a distribuci tepla. Pravidelným ošetřováním a maštěním vaší mřížky přidáváte ochranný povlak, který pomůže odolávat korozi a zvýšit mřížkám nepřílnavou schopnost.

První použití: Umyjte grilovací mřížky ručně s jemnou mýdlovou vodou se odstraňte veškeré nečistoty z výrobního procesu (nikdy nemyjte v myčce na nádobí). Důkladně opláchněte teplou vodou a osušte zcela měkkým hadříkem. To je důležité, aby se zabránilo vniknutí vlhkosti do litiny.

Naolejování: pomocí měkkého hadříku rozetřete po celém povrchu kuchyňský olej a přesvědčte se, aby všechny drážky a rohy byly pokryty. Nepoužívejte osolené tuky, jako je máslo nebo margarín. Předehřejte gril po dobu 15 minut a poté můžete na mřížce grilovat. Otočte ovládacím knoflíkem hořáku na střední úroveň a zavřete víko. Víko nechte zavřené přibližně půl hodiny. Otočte všechny hořáky na "OFF" a vypněte plyn. Nechte grilovací mřížky v klidu, dokud nevychladnou. Tento postup je třeba opakovat několikrát v průběhu celé sezóny, i když to není nutné pro každodenní použití.

Denní použití: Před předehříváním a čištěním roštu mosazným drátěným kartáčem, je celý povrch grilovacích mřížek od tuku. Předehřejte gril a pak setřete jakékoli nežádoucí zbytky mosazným kartáčem.

Ovládací panel: Ovládací panel a text k němu je vytištěn přímo na nerezové oceli a při správné údržbě zůstává tmavý a čitelný. K čištění panelu, používejte pouze teplou mýdlovou vodou nebo nerez čistící od Napoleona. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky na všechny nerezové povrchy, zejména na tištěný povrch na ovládacím panelu.

Čištění vnitřku plynového grilu: Vyjměte mřížky na vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čištění uvolněné nečistoty z odlévacích stran a pod víkem. Seškrabte desky stěrkou nebo škrabkou a použijte drátěný kartáč pro odstranění popela. Odstraňte nánosy z krytů hořáků a ze spodní záchytné vany s kartáčem z mosazného drátu. Vyměte všechny nečistoty z vnitřku plynového grilu do odkapávací misky.

VAROVÁNÍ! Nahromaděný tuk je nebezpečný kvůli požáru.



Odkapávací misku: Odkapávací misku vyčistěte (každé 4-5 použití, nebo tak často, jak to vyžaduje), aby se zabránilo hromadění mastnoty. Přebytečný tuk projde do odkapávací misky, která se nachází pod plynovým grilem a hromadí se tam v zásobníku. Pro přístup k jednorázovému zásobníku maziva nebo k čištění odkapávací misky vysušte odkapávací misku grilu. Nikdy nezakrývejte odkapávací dno s hliníkovou fólií nebo nečistěte pomocí písku nebo jiného materiálu, protože by to mohlo zabránit správnému stékání tuku. Spodní deska svádějící tuku do misky by měla být vyškrábnuta pomocí špachtlí nebo škrabky. Vyměňte zásobník maziva jednou za 2 až 4 týdny, v závislosti na použití plynového grilu. Bližší informace u Vašeho prodejce Napoleon.

Čištění vnějšího povrchu grilu: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnku na jakémkoliv lakovaném, porcelánovém nebo nerezovém povrchu vašeho Grilu Napoleon. Pokud tak učiníte, poškrábejte povrch grilu. Vnější grilovací plocha by měly být čištěna 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. Neblokujte větrání a proudění spalovacího vzduchu



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 vyroben ze silnostěnné nerezové oceli 304, ale extrémní horko a agresivní prostředí může způsobit vznik povrchové koroze. To může být odstraněno pomocí kartáče z mosazného drátu.

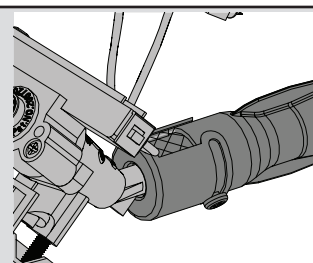
POZOR! Dejte si pozor na pavouky.

Pavouci a hmyz jsou přitahováni k vůni propanu a zemního plynu. Hořák je opatřen ochranou proti hmyzu, což snižuje pravděpodobnost, že hmyz uvnitř hořáku vytvoří hnízda, ale ne zcela tento problém vyloučí. Hnízdo nebo síť může způsobit, že hořák bude hůře spalovat a vyznačují se měkkým žlutým nebo oranžovým plamenem, nebo v nejhorším mohou způsobit požár (flashback) na vzduchové klapce pod ovládacím panelem. Chcete-li vyčistit vnitřek hořáku, musí být odstraněn z plynového grilu: Vyjměte šroub (y), který drží hořák k zadní stěně. Posuňte hořák a vyjměte ho. Čištění: Použijte pružný kartáč na Venturiho trubice a vyčistěte vnitřní části hořáku a všechny uvolněné nečistoty z hořáku přes přívod plynu. Zkontrolujte připojení a průchodnost hořáků a ventilových otvorů. Otvory se mohou také ucpat během používání zbytky vaření a koroze. Pro pročištění použijte otevřenou kancelářskou sponku nebo dodaný port pro údržbu a čištění. Vyvrtejte blokové porty pomocí tohoto vrtáku v malé akumulátorové vrtačce. Otvory se snadněji čistí, pokud je hořák odstraněn z grilu, ale také to může být provedeno s hořáky namontovanými. Nepoužívejte flex vrták při vrtání otvorů, protože to způsobí, že vrták zničí. Toto čištění je pouze na otvory hořáku, nikoliv pro vstupní otvory (trysky), které regulují tok do hořáku. Dávejte pozor, abyste nezvětšovali otvory. Ujistěte se, že je vše čisté, utažené a bez jiných poruch.

Reinstalace: Reverzní postup při zpětné instalaci hořáku. Zkontrolujte, zda je ventil vstupuje do hořáku. Řádně utáhněte šrouby na dokončení přeinstalace.

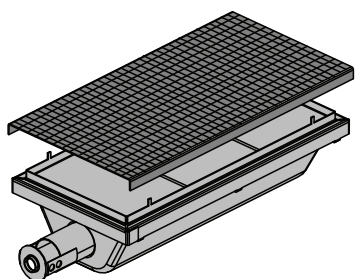


UPOZORNĚNÍ! Při opětovné instalaci hořáku po čištění je velmi důležité, aby ventil / tryska byla zasunuta do trubice hořáku před zapálením plynového grilu. Pokud ventil není uvnitř trubky hořáku může dojít k požáru.



Ochrana infračervených hořáků: Infračervené hořáky grilu jsou navrženy tak, aby měly dlouhou životnost, ale musí se o ně pečovat, aby se zabránilo praskání jejich keramických povrchů. Praskliny způsobí poruchu hořáků. Níže jsou uvedeny některé z příčin a kroky, které musíte podniknout, aby jste se jim vyhnuly. Na škody, které by byly způsobené nedodržením těchto pokynů, se nevztahuje záruka na Váš gril.

1. Náráz tvrdých předmětů - Nikdy nedovolte, aby těžké předměty udeřily do keramiky. Buďte opatrní při vkládání nebo vyjímání roštů a doplňků do nebo z grilu.
2. Kontakt s vodou nebo jinými tekutinami - chladné tekutiny v kontaktu s horkým keramickým povrchem způsobí prasknutí. Nikdy nelijte vodu do grilu k hašení plamenu. V případě, že se keramický vnitřek hořáku namočí, pokud není používán, může později provoz hořáku vytvářet páru, která může vytvářet dostatečný tlak na popraskání keramiky. Opakované namáčení keramické desky může také způsobit, že se zvětší a rozšíří. Tato expanze způsobuje nepřiměřený tlak na keramice, která může způsobit její prasknutí a rozpadnutí.
 - i) nikdy nesmí přijít voda do grilu k likvidaci ohně.
 - ii) Nepokoušejte se provozovat infračervené hořáky venku, když prší.
 - iii) Pokud zjistíte, že je uvnitř grilu voda (z důvodu vystavení dešti, postřikovače, atd.), zkontrolujte keramický hořák. Pokud je keramika vlhká, vyjměte hořák z grilu. Otočte ho vzhůru nohama a vypusťte přebytečnou vodu a nechte doma uschnout.
3. Porucha ventilace horkého vzduchu na grilu - Pro správně fungující hořáky, musí mít horký vzduch možnost, jak uniknout z grilu. Pokud horký vzduch neunikne, můžete poškodit hořáky. Nikdy nepokryvejte více než 75% z varné desky masivním kovem (tj. grilovací pánev nebo velký hrnec).
4. Nesprávné čištění - nemyjte keramické dlaždice drátěným kartáčem. Pokud jsou nečistoty na hořáku zapalte ho na vysoký výkon po dobu 5 minut s otevřeným víkem, což nečistoty spálí.



Náhradní síto N565-0002



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.

Hliníkové odlitky: Čistěte odlitky pravidelně teplou mýdlovou vodou. Hliník nekoroduje, ale vysoké teploty a působení povětrnostních vlivů může vést k oxidaci hliníkového povrchu. To se projevuje bílými skvrnami na povrchu. Pro opravu této oblasti místo vyčistěte a lehce přebrouste jemným smirkovým papírem. Otřete povrch a odstraňte veškeré nečistoty a barvy. Chraňte okolní oblasti proti přelakování. Postupujte podle pokynů od výrobce.

Odstraňování problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Nízká teplota/ nízký plamen, i když se ventil obrátí na vysoký výkon. Pro propan - nevhodný zažehávací postup.	U zemního plynu - poddimenzované potrubí. U obou plynů - nesprávný předehev.	Ujistěte se, zažehávací postup je pečlivě dodržen. Všechny armatury na plynový gril musí být v poloze vypnuto, když je nádrž zapnutá. Zapněte nádrž pomalu, aby se tlak vyrovnal. Viz pokyny k zažehnutí. Potrubí musí být dimenzováno podle instalačních parametrů. Předehejte gril s oběma hlavními hořáky na vysoký výkon po dobu 10 až 15 minut.
Nadměrné teplo.	Krycí desky nejsou správně nainstalovány. Nesprávný předehev.	Nadměrný tuk a popel je na krycí desce a odkapové nádobě. Viz montážní návod. Předehejte gril s hlavními hořáky na vysoký výkon po dobu 10 až 15 minut. Čistěte krycí desky a odkapávací misku pravidelně. Nevykládejte vanu hliníkovou fólií. Viz návod k čištění.
Hořáky hoří žlutým plamenem, doprovázené vůní plynu.	Možná pavučina nebo jiné nečistoty v hořáku.	Důkladně vyčistěte hořák odstraněním nečistot. Viz obecné pokyny pro údržbu.
Zadní a boční hořáky se nezapálí zapalovačem, ale až sirkou.	Vybitá baterie / nebo nesprávná instalace. Uvolněný drát elektrody nebo vodiče či koncového spínače. Vyměňte baterii.	Zkontrolujte, zda je elektrický drát pevně nasunutý na zadní straně zapalovače. Zkontrolujte, zda jsou přírady z modulu do zapalování (pokud je ve výbavě) pevně zasunuty.
Hlavní hořák se nezapálí zapalovačem, ale až sirkou.	Zapalovací výstup je špinavý nebo ucpaný.	Vyčistěte zapalovač měkkým kartáčem.
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 regulátory nebudou nahrazeny.
Hořáky nehoří rovnoměrně.	Špinavé nebo zkorodované otvory hořáku.	Vyčistěte nebo vyměňte podle potřeby.
Uvnitř víka se vytvořil "krápníkový" povlak.	Na vnitřním povrchu je tuk.	Nejedná se o závadu. Povrchová úprava na víku je porcelain. Peeling je způsoben tvrdou masnotou, která se suší do barvy-jako střepy, které se odlupují. Pravidelným čištěním tomu zabráníte. Viz pokyny k čištění.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Hořák je "plný" výkon, ale nedosahuje ho. (Dunivý hluk a chvění či modrý plamen hořáku.)	<p>Nedostatek plynu.</p> <p>Přívodní hadice je uzavřena.</p> <p>Špinavý nebo ucpaný otvor.</p> <p>Pavučiny nebo jiné látky jsou ve Venturiho trubici.</p>	<p>Zkontrolujte hladinu plynu v plynové láhvi.</p> <p>Umístěte přívodní hadici podle předpisu.</p> <p>Vyčistěte otvor hořáku.</p> <p>Vyčistěte Venturiho trubice.</p>
Infračervený hořák (pokud je ve výbavě) nehoří správně (během provozu hořáku je slyšet hlasitý zvuk.	<p>Nedostatek plynu.</p> <p>Jiný problém.</p> <p>Špatný kontakt elektrody - volná nebo vypnutá.</p> <p>Špinavá elektroda.</p>	<p>Zapalte hořák a vypálte ho na vysokou úroveň nejméně pět minut nebo dokud keramický obklad jsou rovnoměrně červeně zářící.</p> <p>Ujistěte se, že ne více než 75% povrchu je pokryto grilovacími objekty nebo příslušenstvím Vypněte hořák a nechte vychladnout po dobu minimálně dvou minut, pak znovu zapněte.</p> <p>Nechte vychladnout hořák a zkontrolujte velmi pečlivě trhliny. Pokud jsou nalezeny nějaké praskliny, obraťte se na autorizovaného prodejce Napoleon a objednejte náhradní montáž hořáku.</p> <p>Obraťte se na autorizovaného prodejce Napoleon.</p>

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)

Než se obrátíte na vašeho prodejce, podívejte se na webové stránky Napoleon Grills, kde naleznete rozsáhlejší pokyny pro čištění, údržbu, odstraňování a náhradní díly - www.napoleongrills.cz . Pro náhradní díly a záruční reklamace se obraťte přímo na místního distributora / prodejce (viz seznam kontaktů na webu). Obráťte se na vašeho prodejce ve věcu náhradních dílů a záručních reklamací. Pro zpracování Vaší žádosti budeme potřebovat následující informace:

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

V některých případech reklamace může zástupce Napoleonu požádat o vrácení reklamovaného dílu do továrny na kontrolu před poskytnutím náhradních dílů.

- Než se obrátíte na vašeho prodejce Napoleon, prosím vezměte na vědomí, že na následující položky se nevztahuje záruka:
- náklady na dopravu, zprostředkování nebo vývozní clo, mzdové náklady na odstranění a reinstalaci,
- náklady na služby a volání k diagnostice problem, změna barvy korozivzdorné oceli,
- selhání v důsledku nedostatečného čištění a údržby nebo používání nevhodných čisticích prostředků (čističe trouby).

Notes



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.



Začínáme

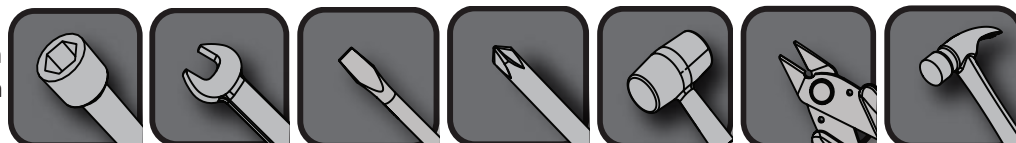
1. Odstraňte všechny kryty, vyjměte díly a gril z obalu. Zvedněte víko a odstraňte veškeré zabalené komponenty. Použijte seznam dílů, aby se zajistilo, že všechny potřebné díly jsou součástí dodávky.
2. Neničte balení, dokud gril není plně sestaven a nefunguje k vaší spokojenosti.
3. Sestavte gril, použijte kartonu či textilii k ochraně dílů před poškozením při montáži.
4. **Většina dílů z nerezové oceli je dodávána s ochrannou plastovou vrstvou, která musí být před použitím grilu odstraněna. Ochranný povlak je z některé části odstraněn v průběhu výrobního procesu, a může zanechat zbytek, který může být vnímán jako škrábance nebo skvrny. Chcete-li odstranit tyto zbytky, použijte utěrku popř. čistič na nerez.**
5. Postupujte podle pokynů v pořadí, v jakém jsou stanoveny v tomto návodu.
6. K montáži jsou doporučeni dvě osoby a mají také společně zvednout hlavu grilu na sestavený koš.

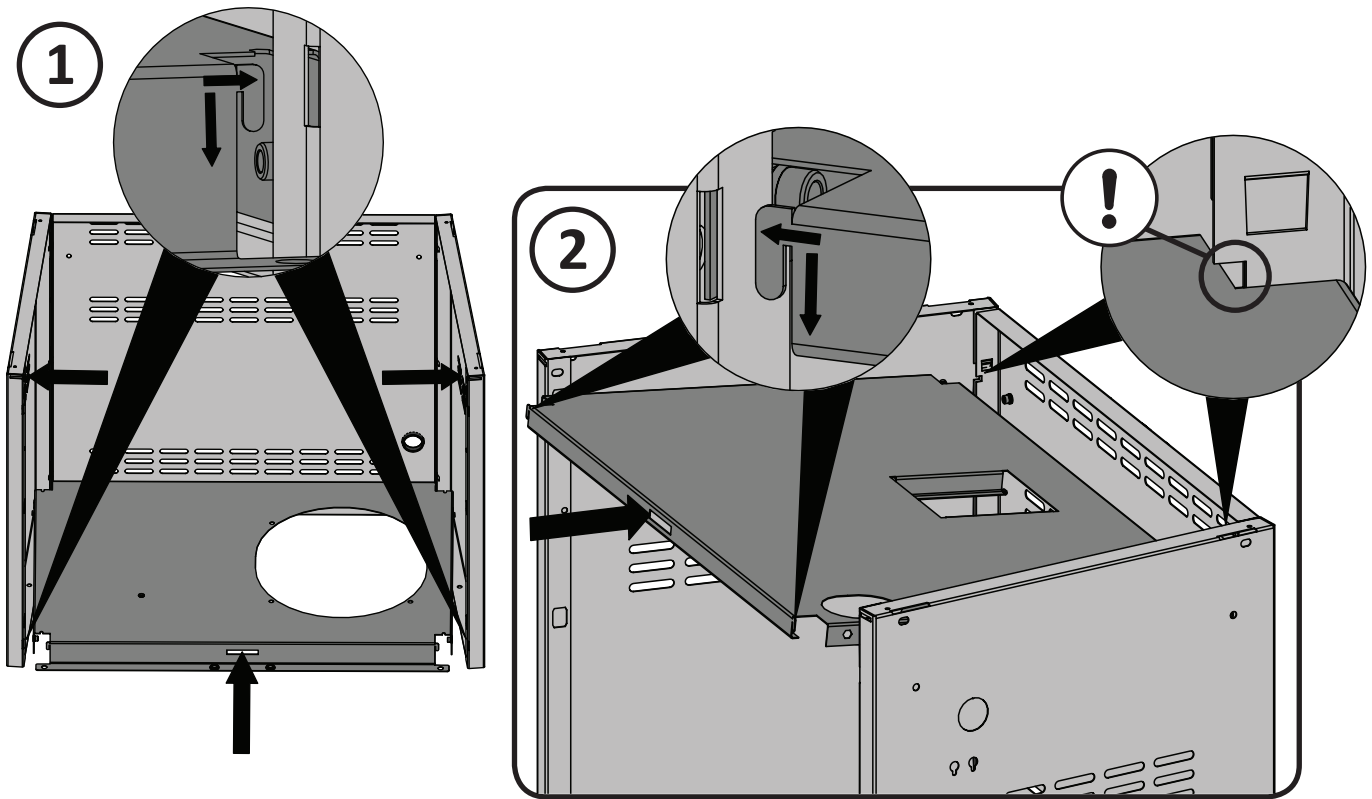
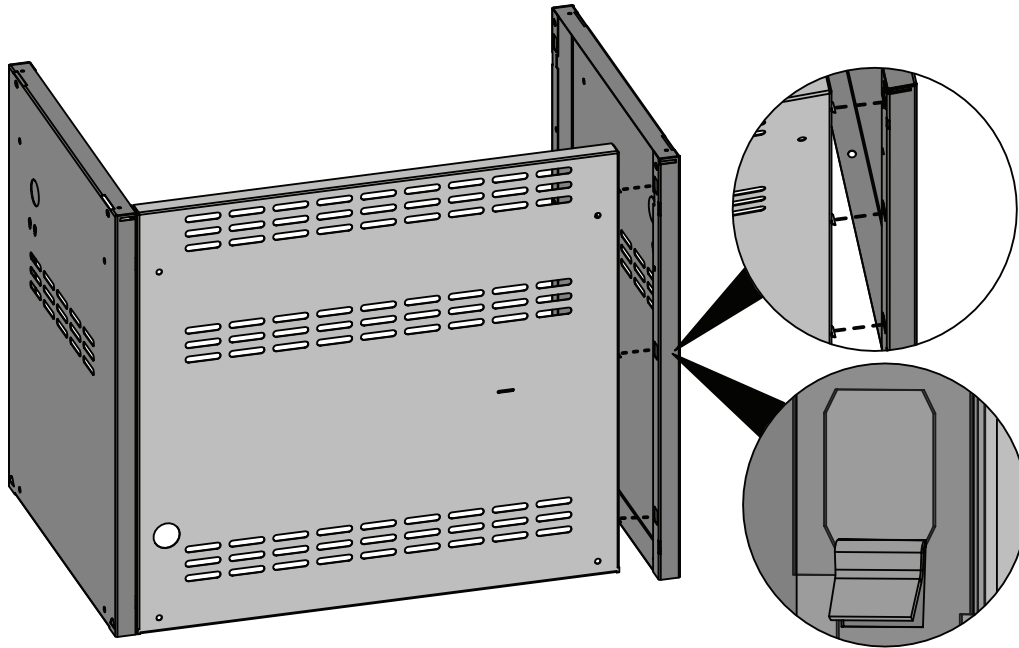


Máte-li jakékoli dotazy týkající se sestavení nebo provozu grilu, nebo pokud jsou některé části poškozené nebo chybí, prosím kontaktujte vašeho prodejce Napoleon.

Nástroje potřebné pro montáž (nářadí není součástí dodávky)

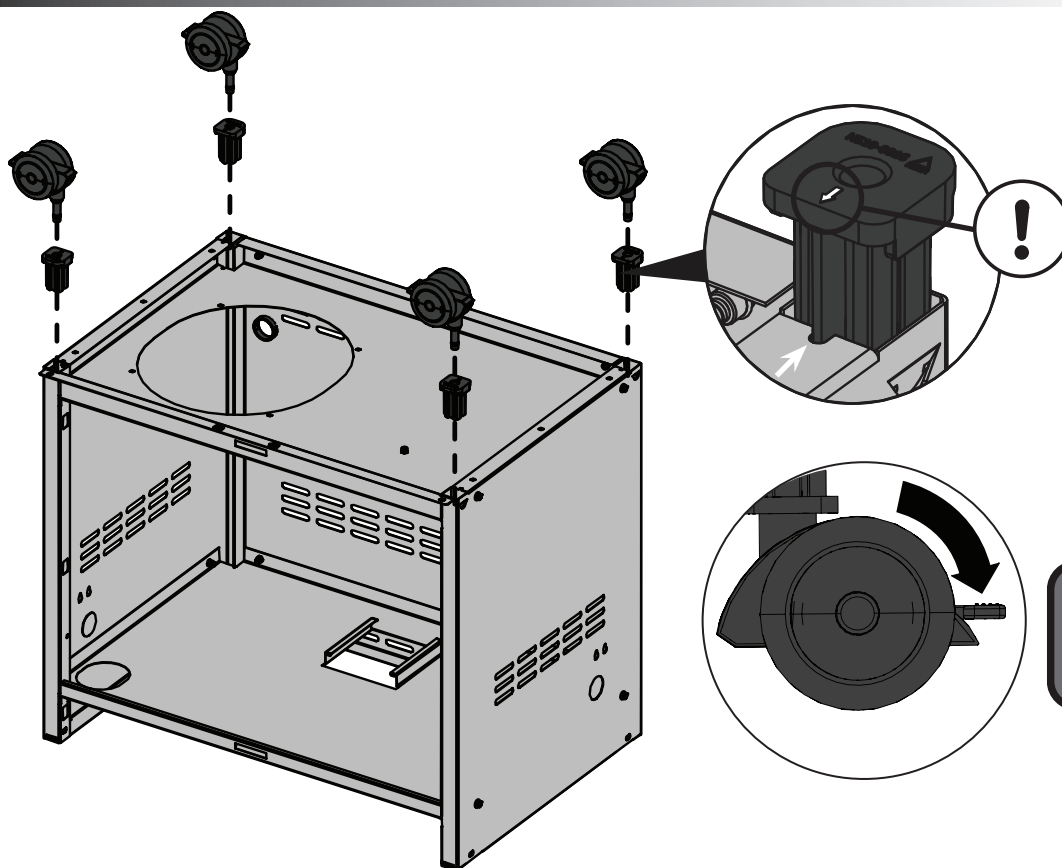
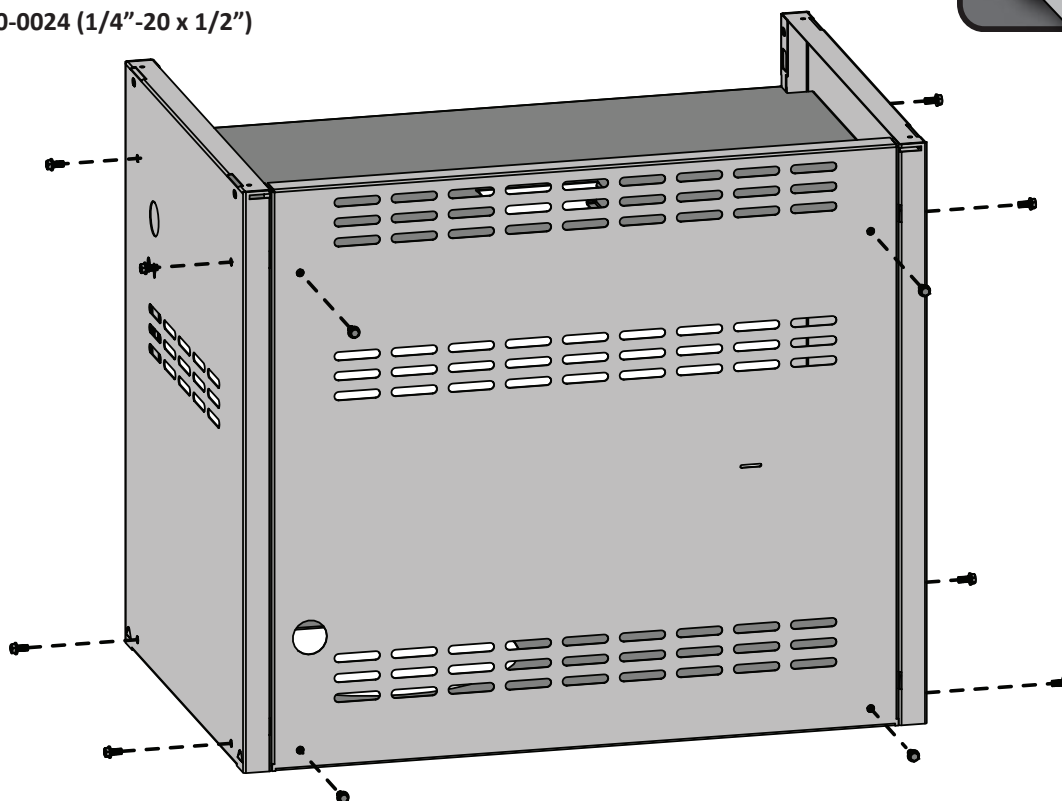
10 mm
22 mm







N570-0024 (1/4" -20 x 1/2")

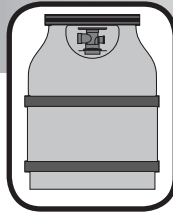




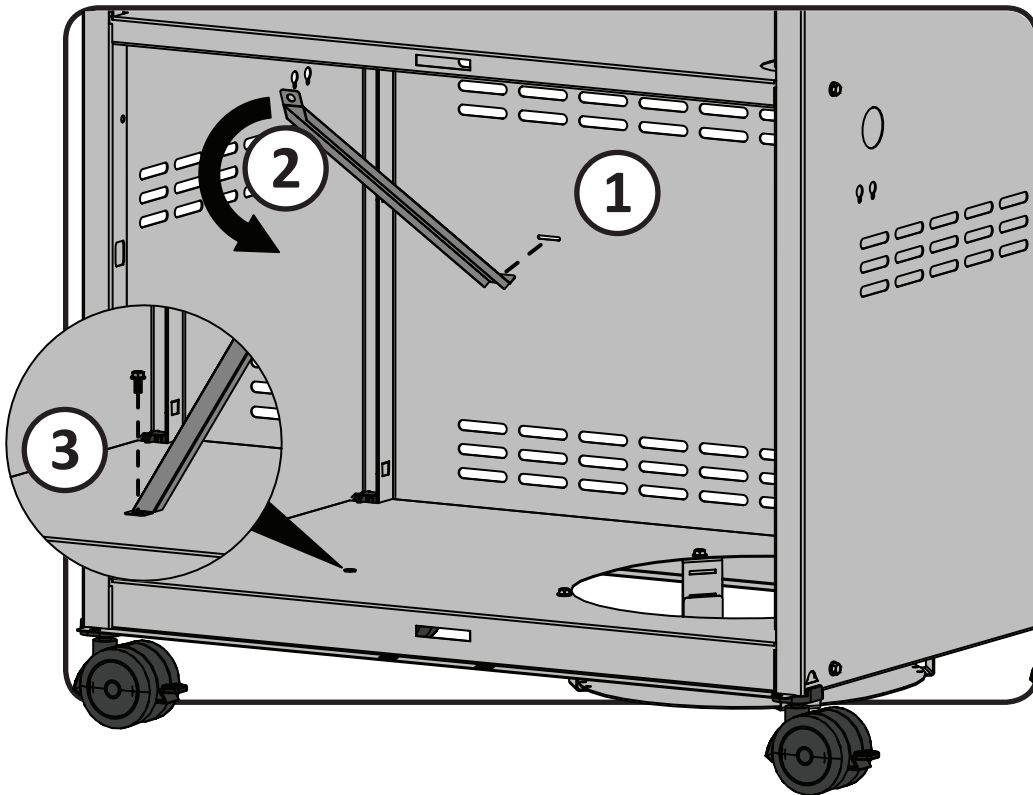
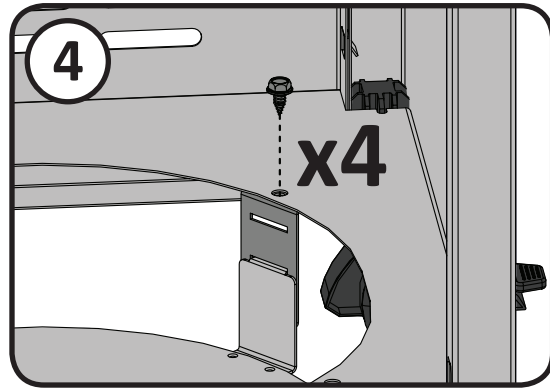
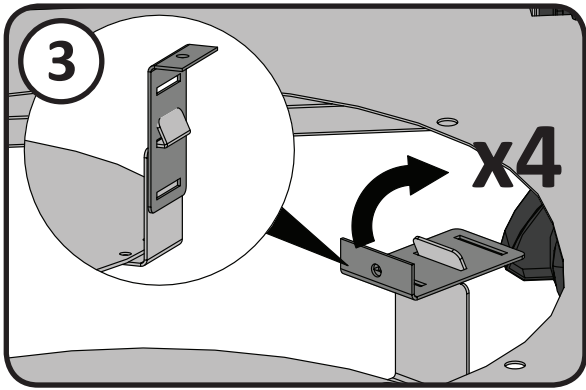
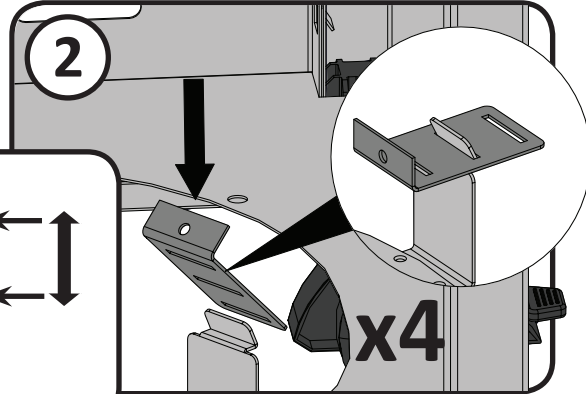
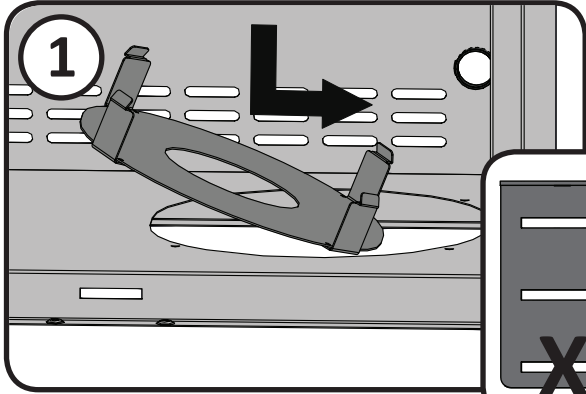
x1



x4

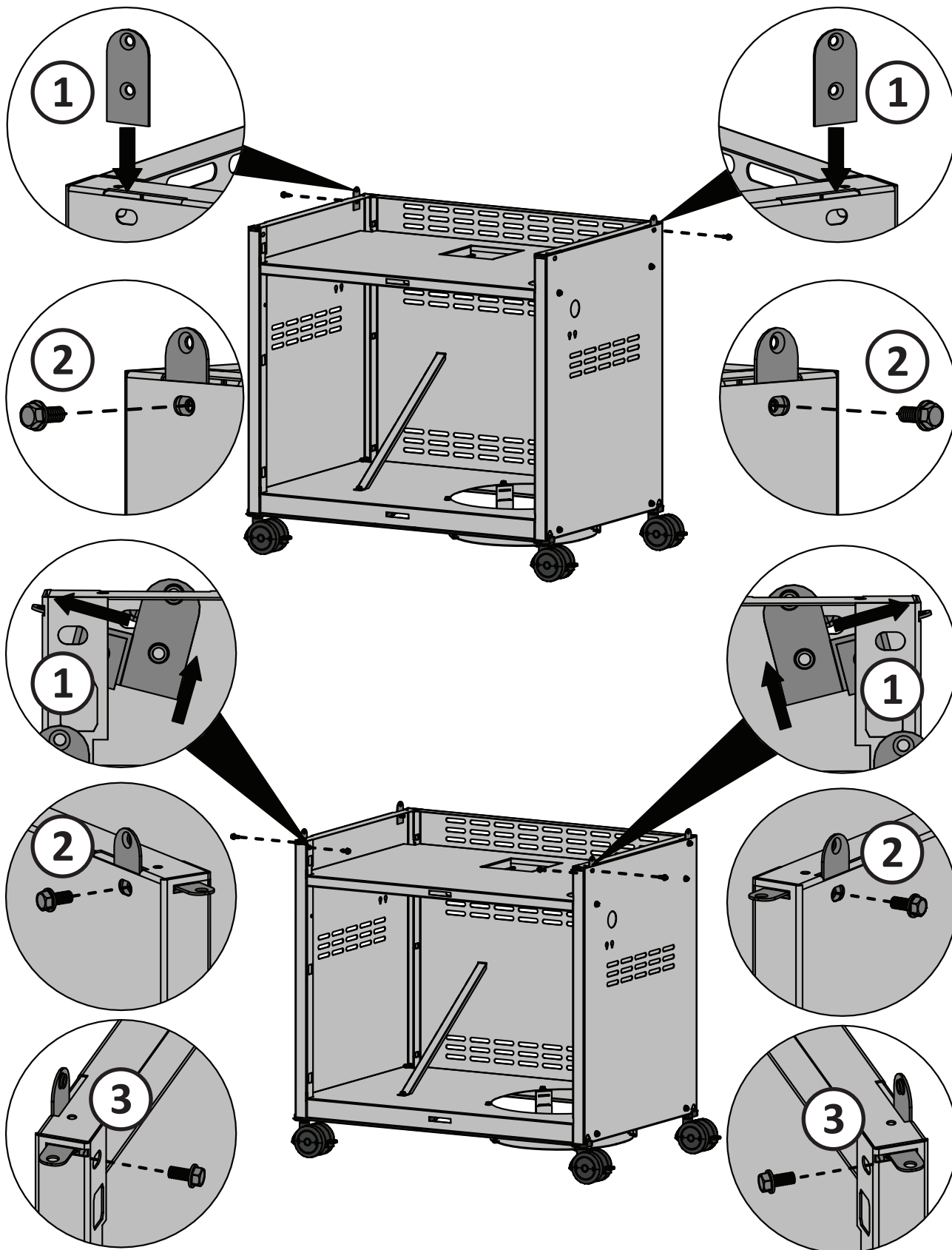


N570-0024 (1/4" - 20 x 1/2") N570-0086 (#14 x 1/2")



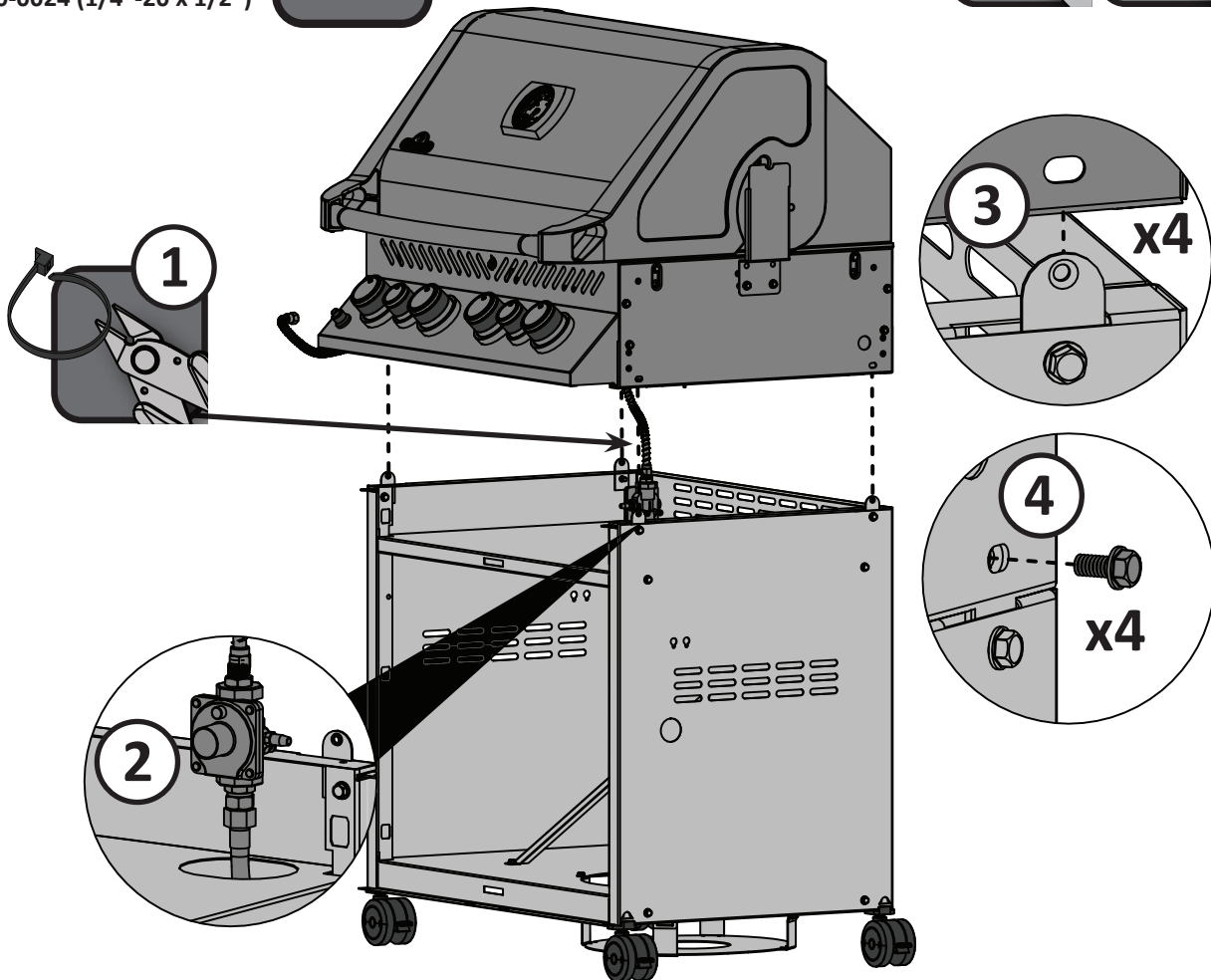
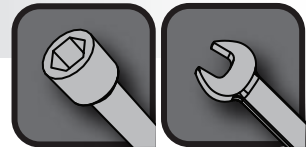
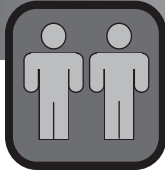


N570-0024 (1/4" - 20 x 1/2")

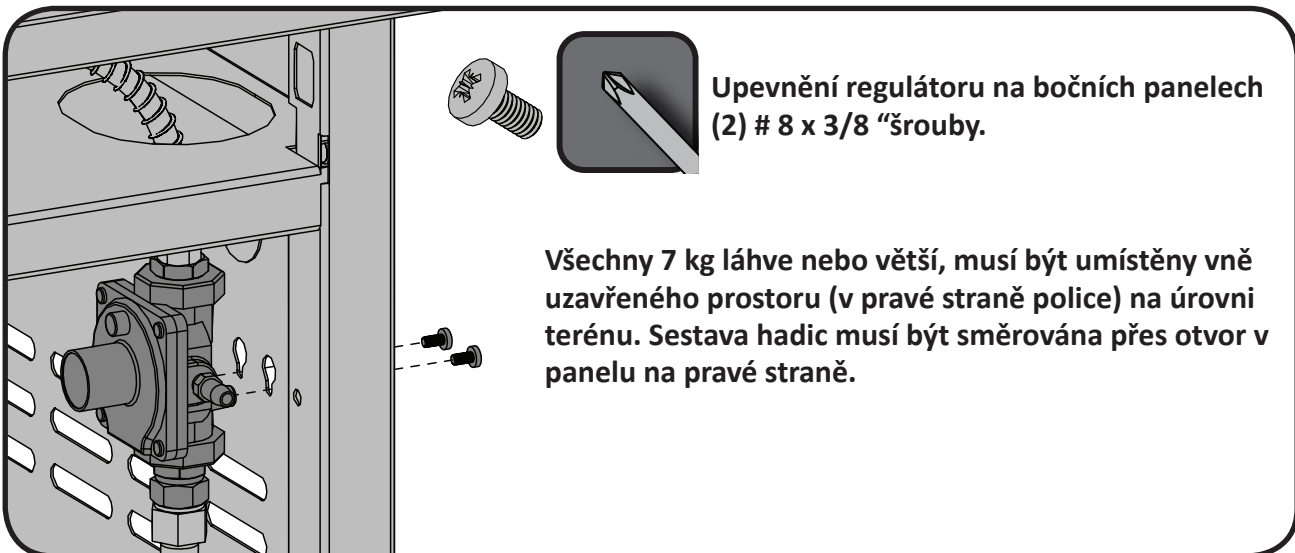




N570-0024 (1/4"-20 x 1/2")



POUZE PROPAN - Aby se předešlo potížím před montáží grilu, vyjměte zip, který drží regulátor až pod ovládacím panelem. To byla instalováno v továrně na ochranu regulátoru hadice a během dopravy a již není zapotřebí. (Dávejte pozor při vyjímání uzavku, aby nedošlo k poškození hadice).



Upevnění regulátoru na bočních panelech (2) # 8 x 3/8 "šrouby.

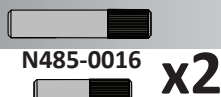
Všechny 7 kg láhve nebo větší, musí být umístěny vně uzavřeného prostoru (v pravé straně police) na úrovni terénu. Sestava hadic musí být směřována přes otvor v panelu na pravé straně.



N570-0082 (1/4"-20 x 5/8")



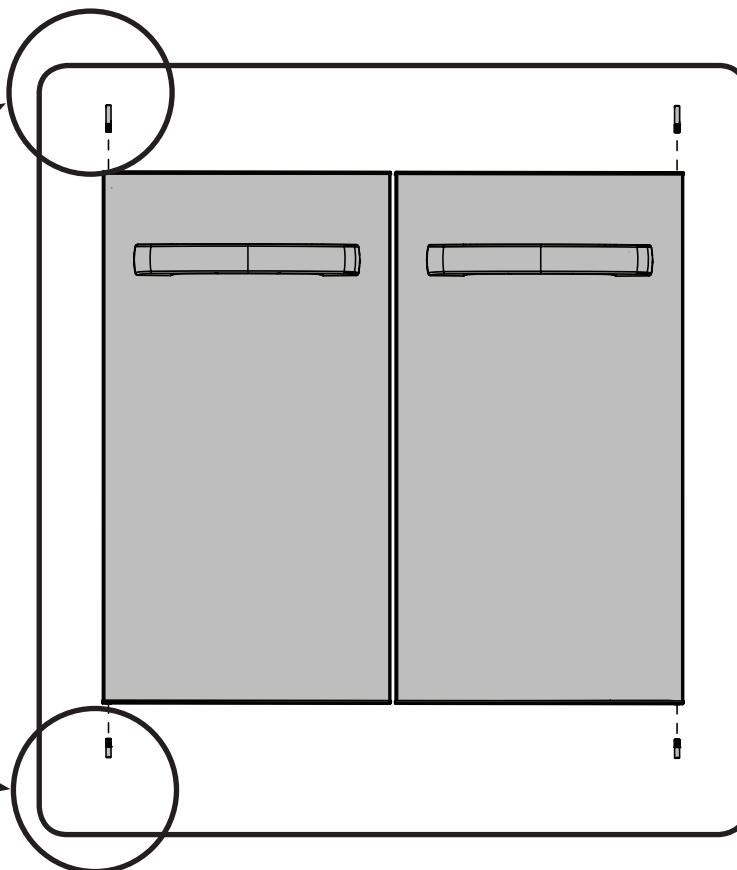
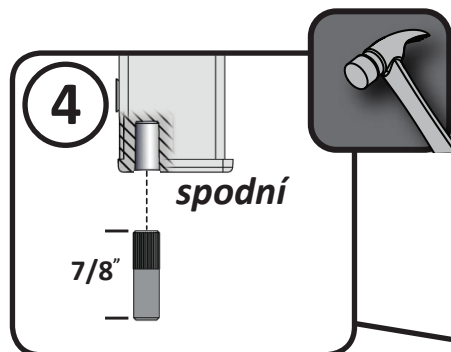
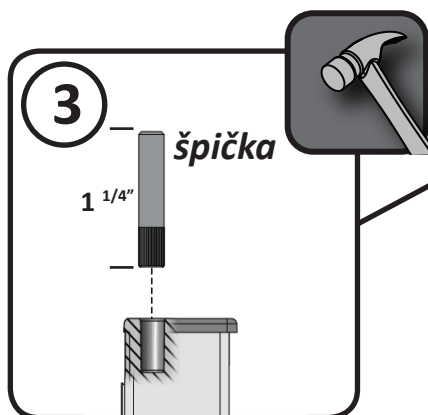
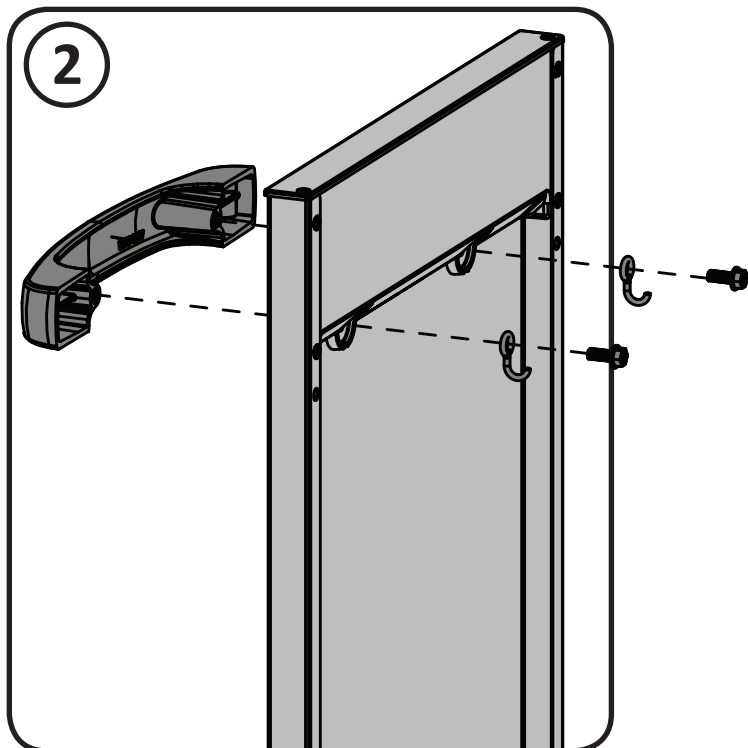
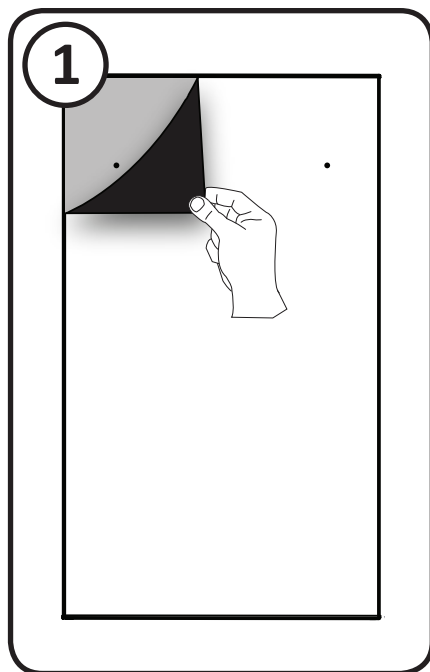
N340-0007

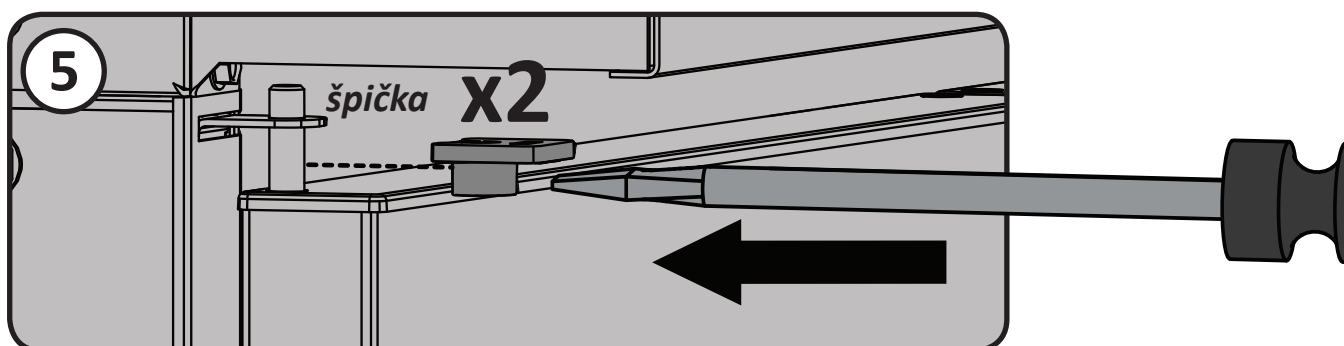
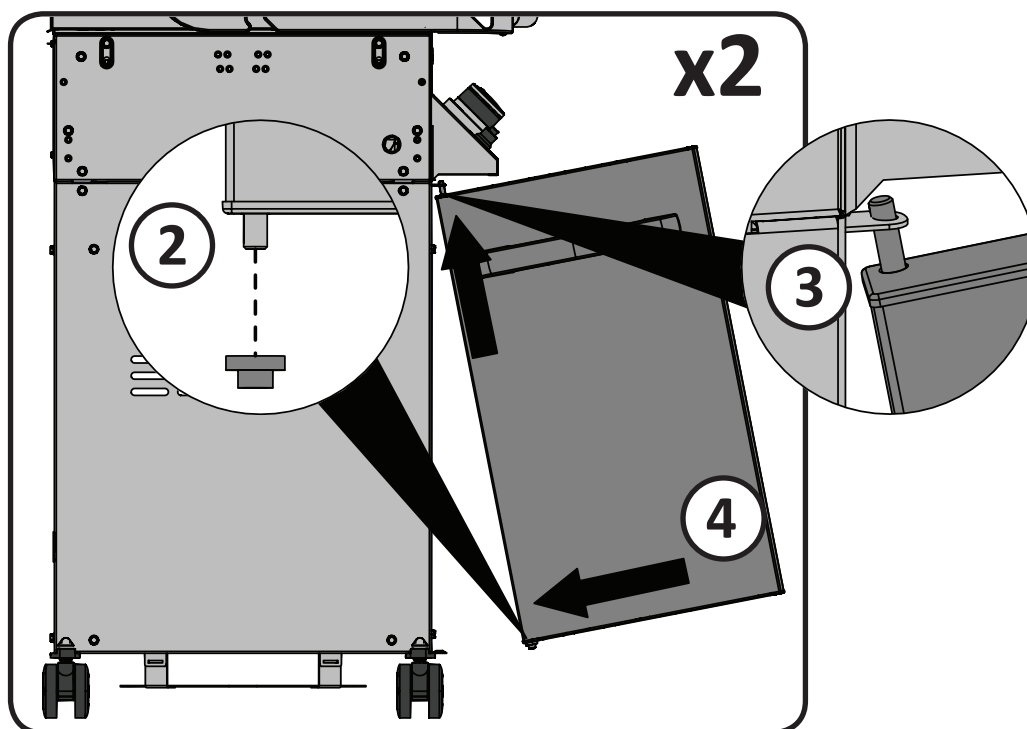
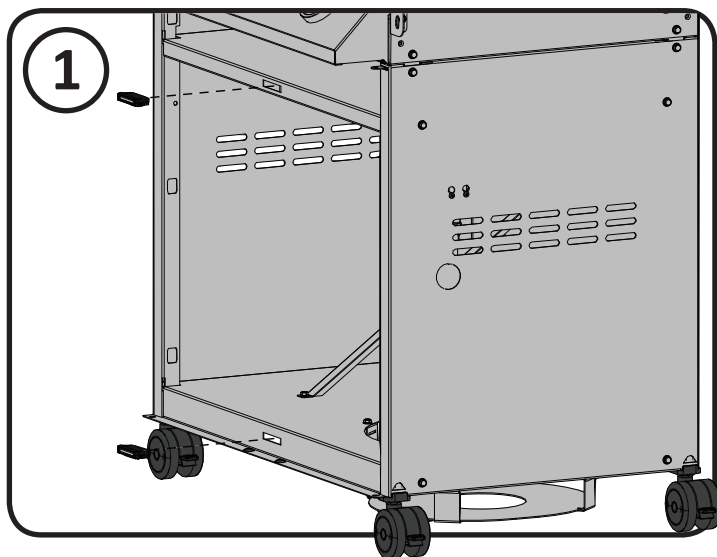


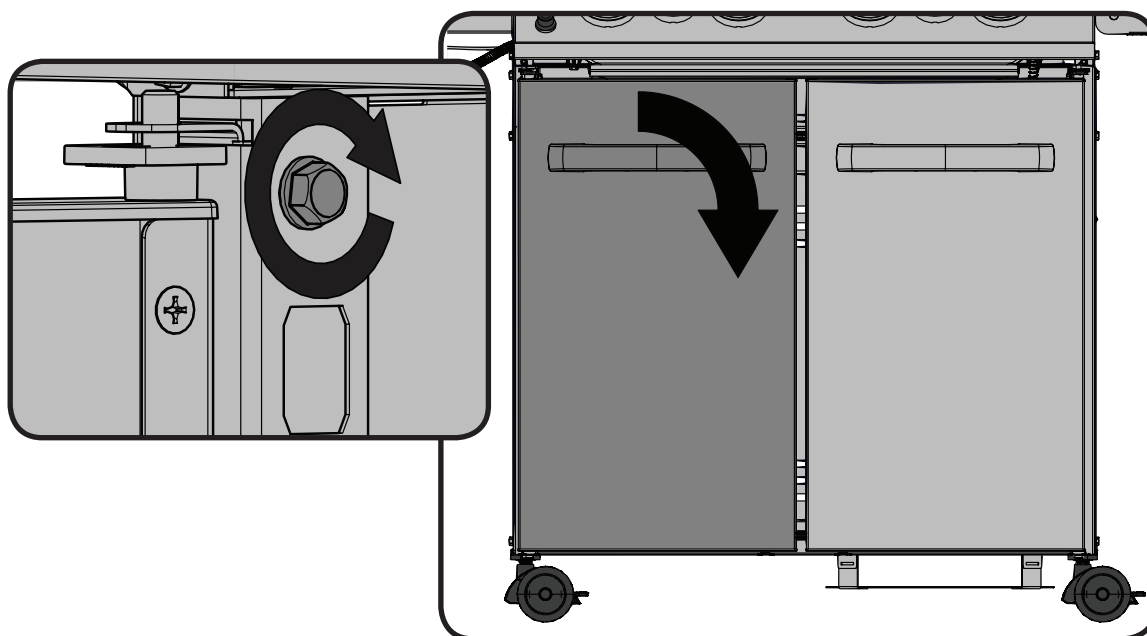
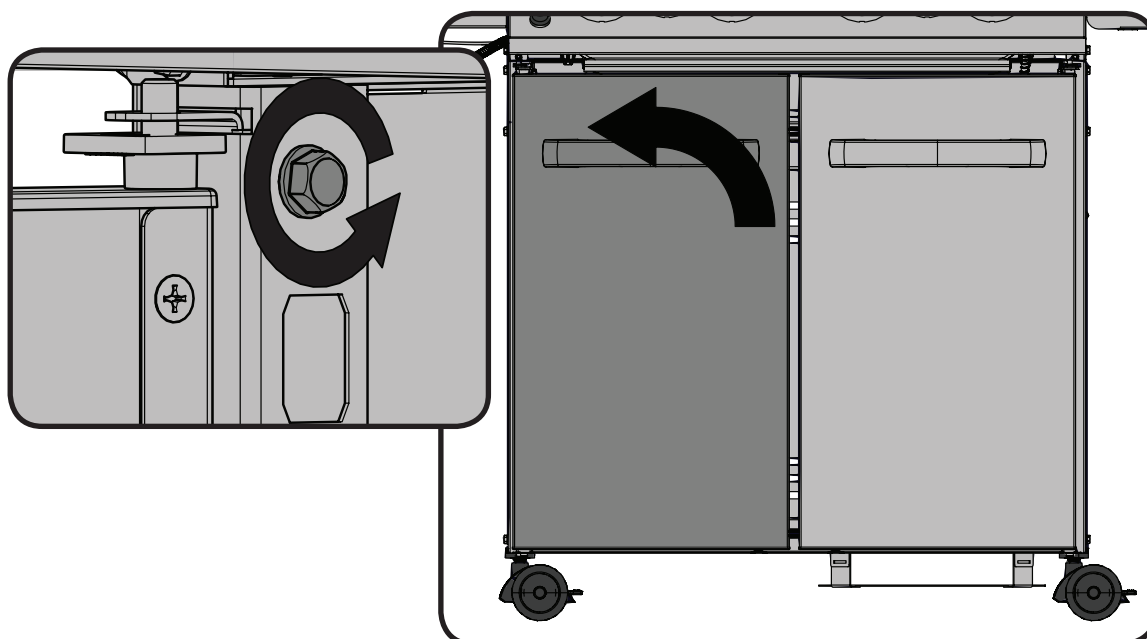
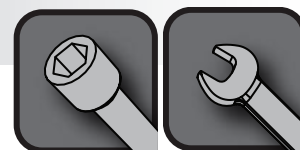
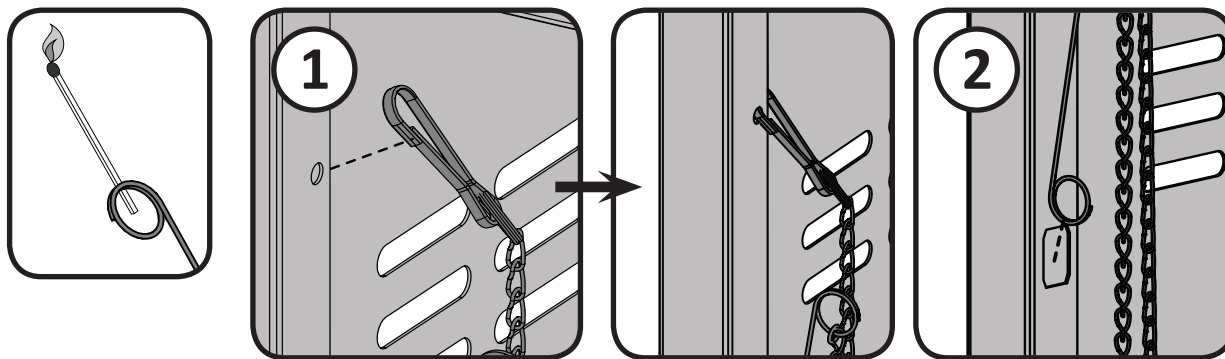
N485-0016

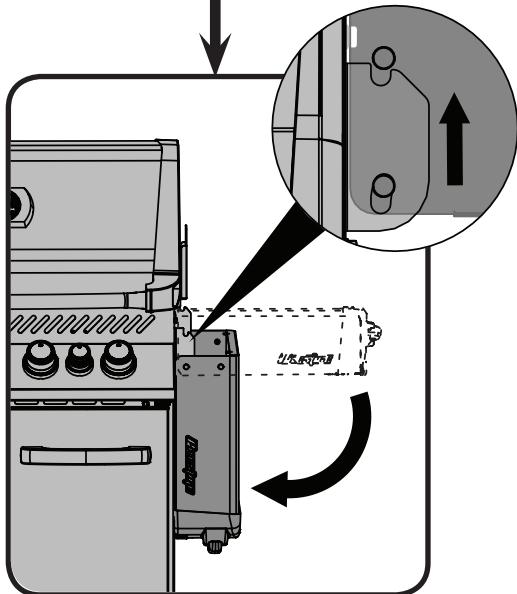
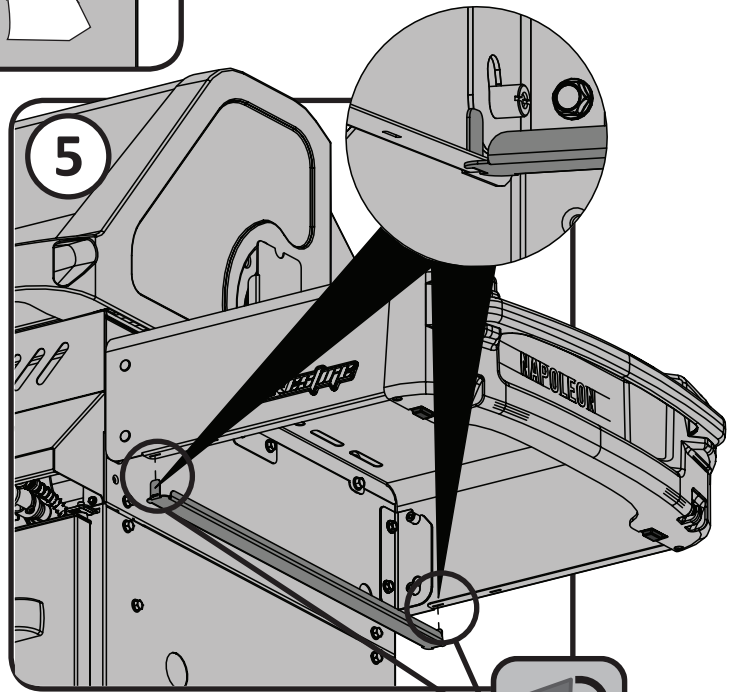
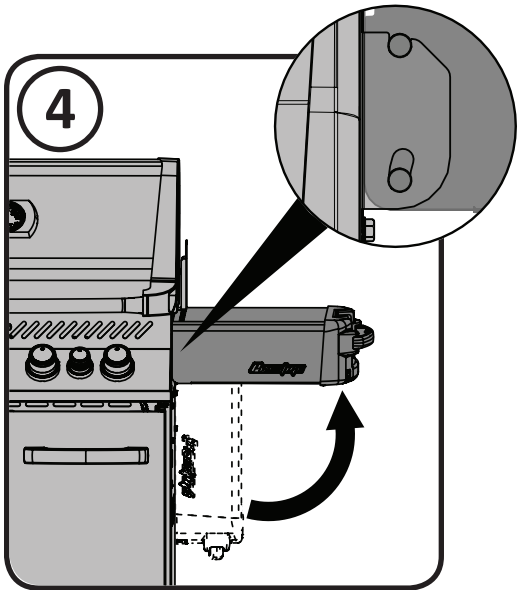
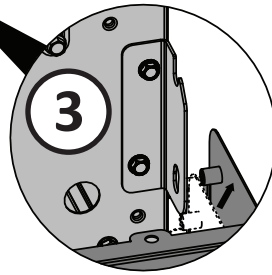
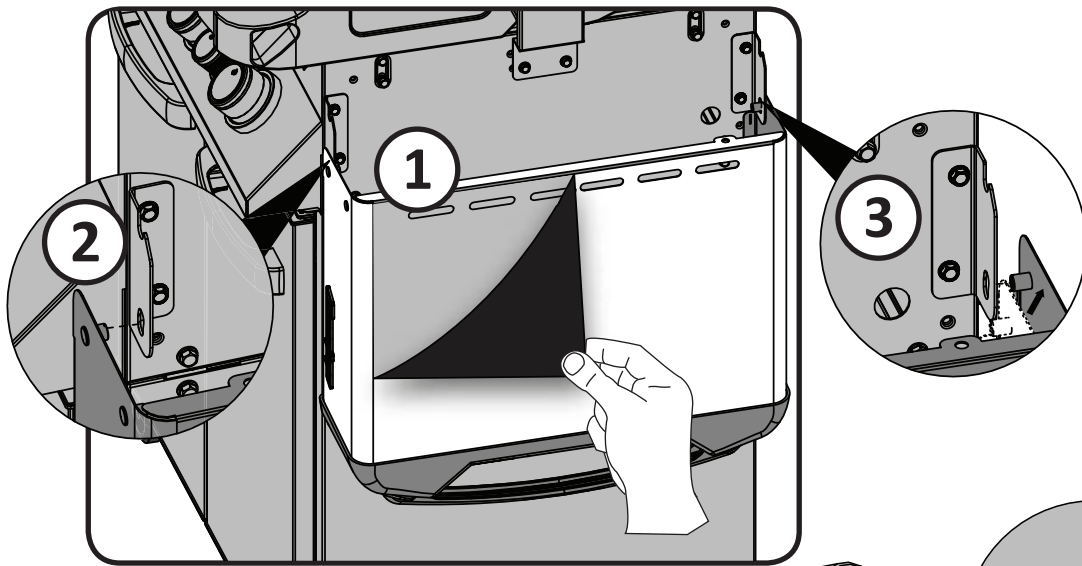


N485-0017

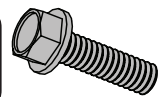




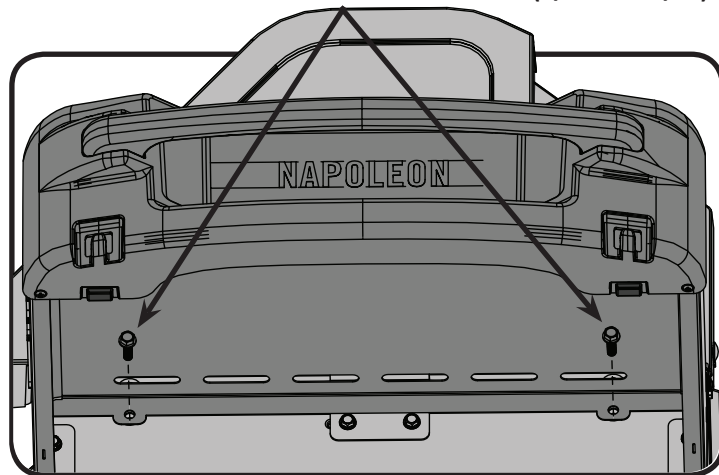


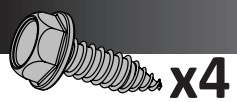


VOLITELNÉ

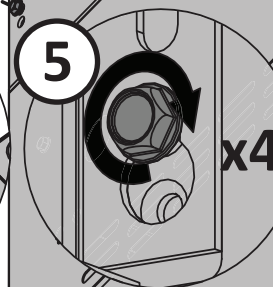
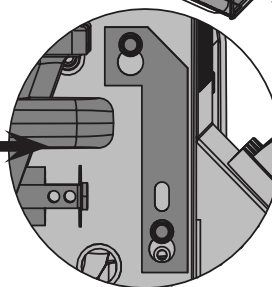
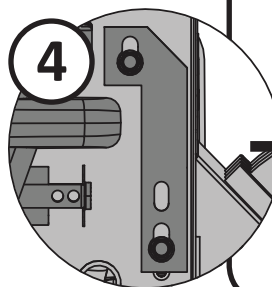
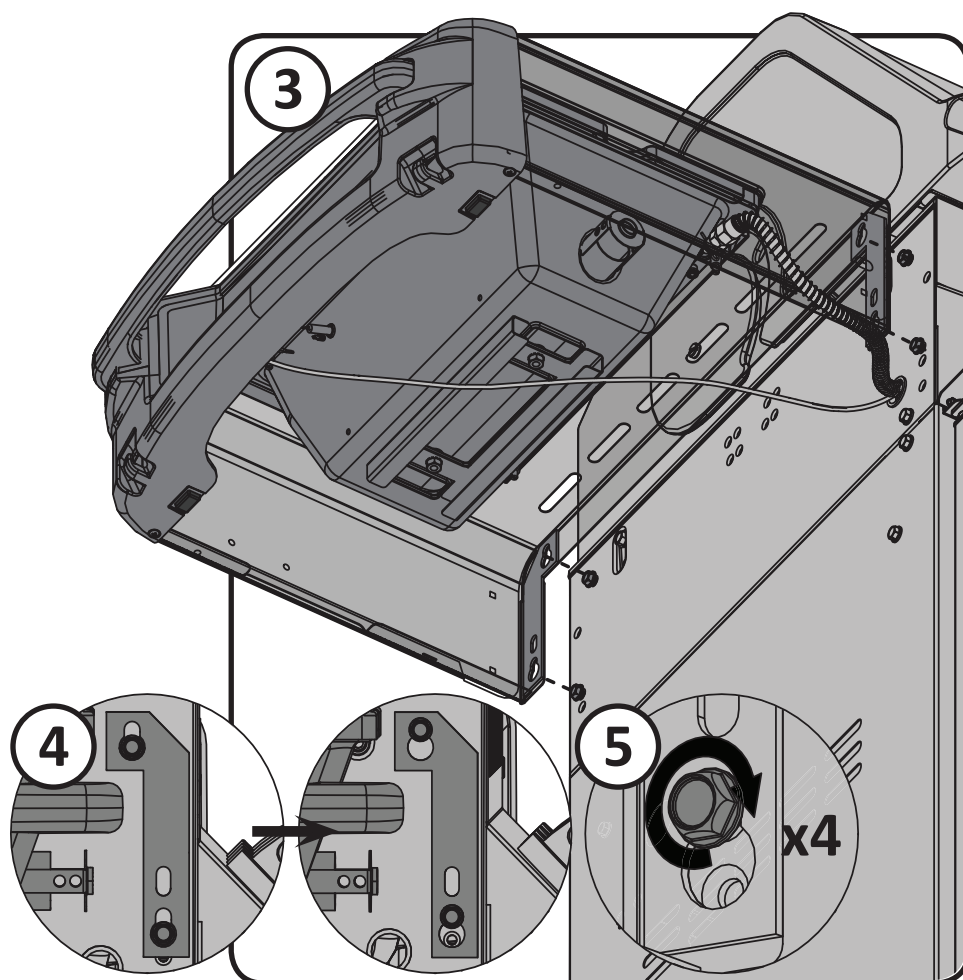
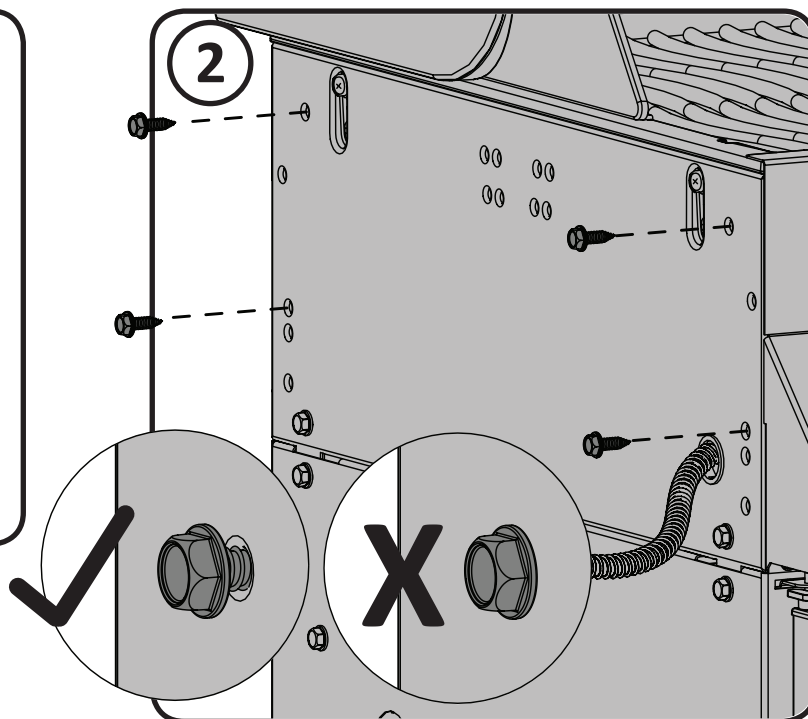
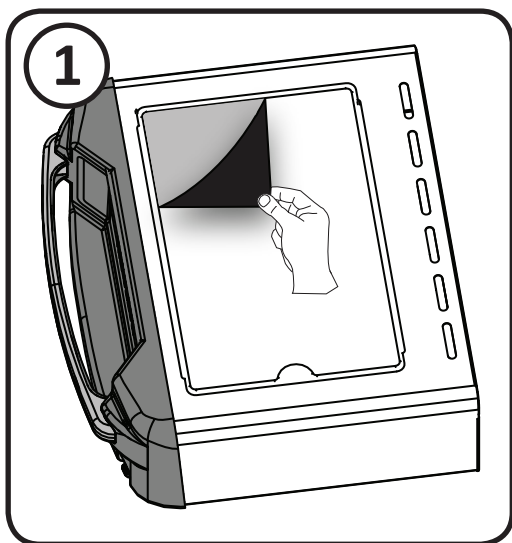


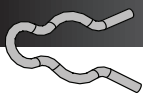
N570-0087 (1/4"-20 x 7/8")



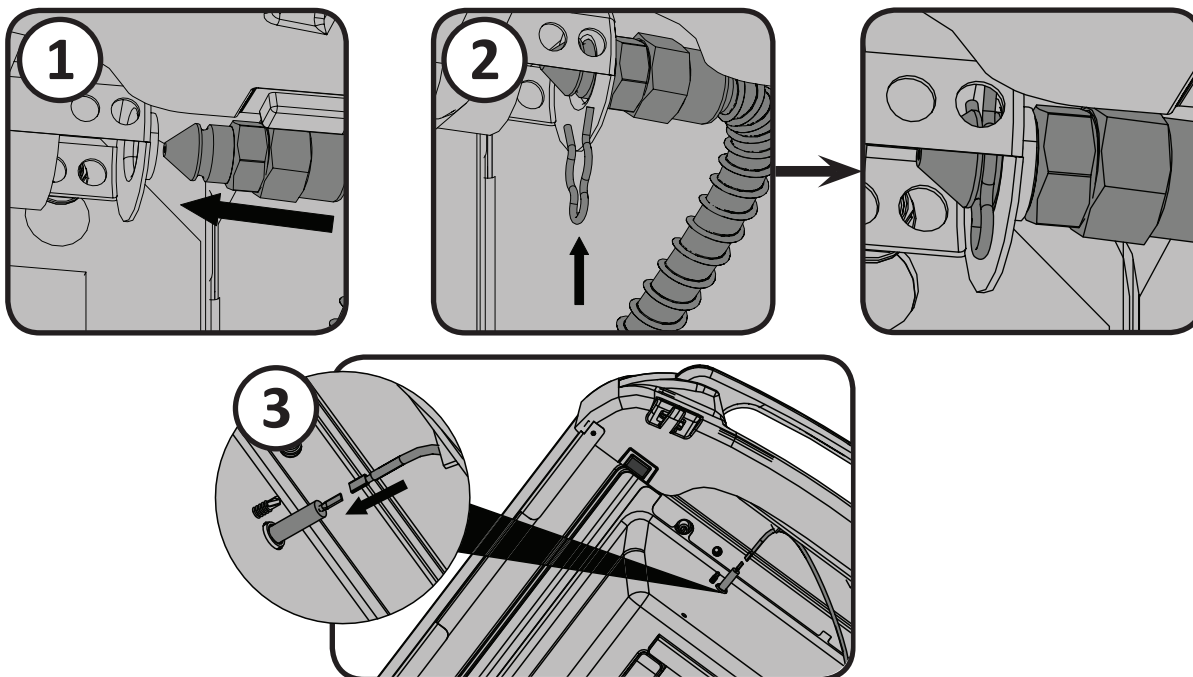


N570-0099 (#14 x 3/4")

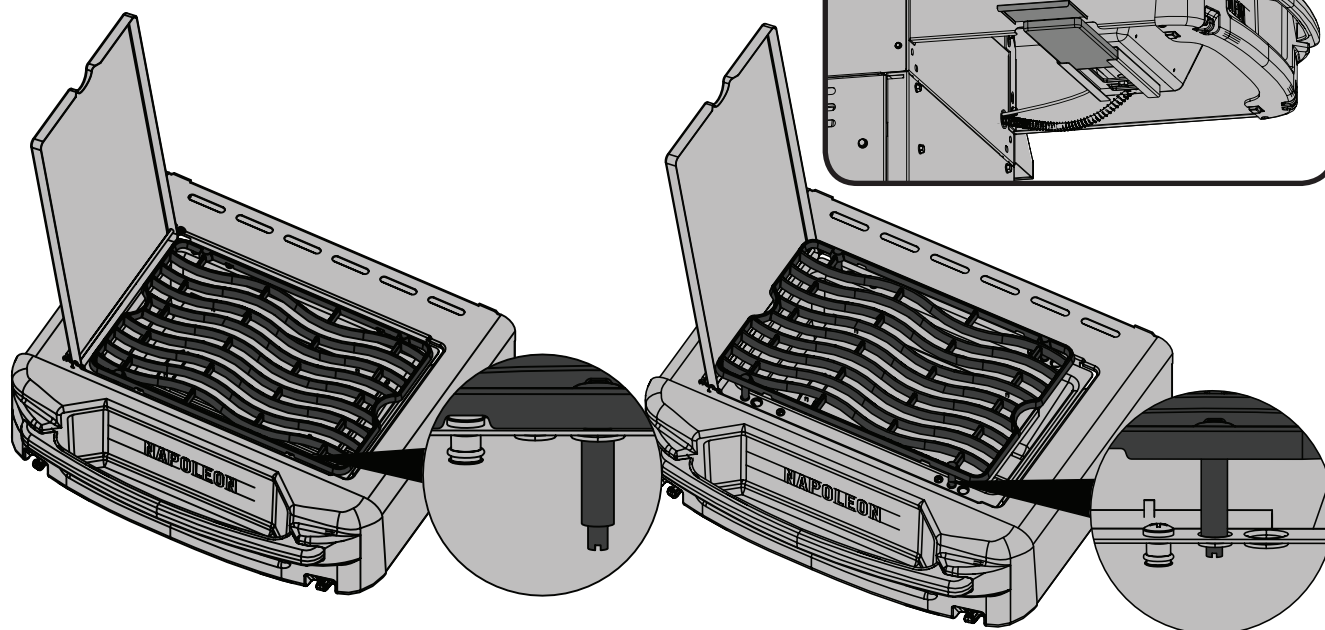
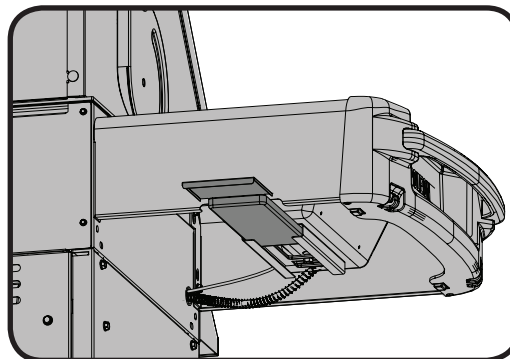




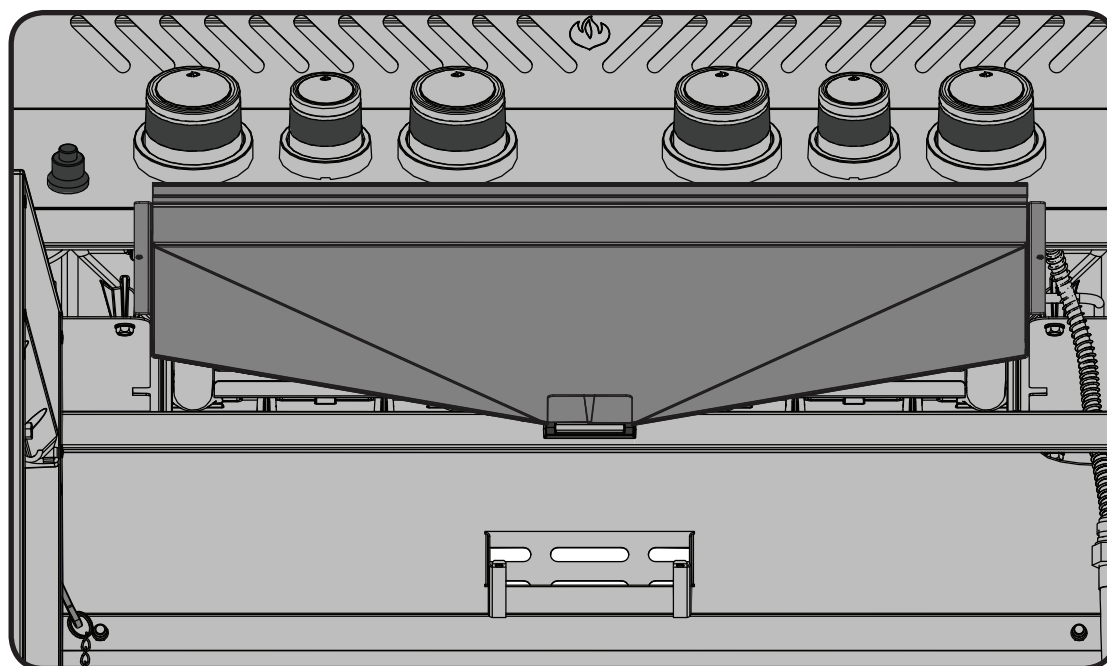
N160-0023



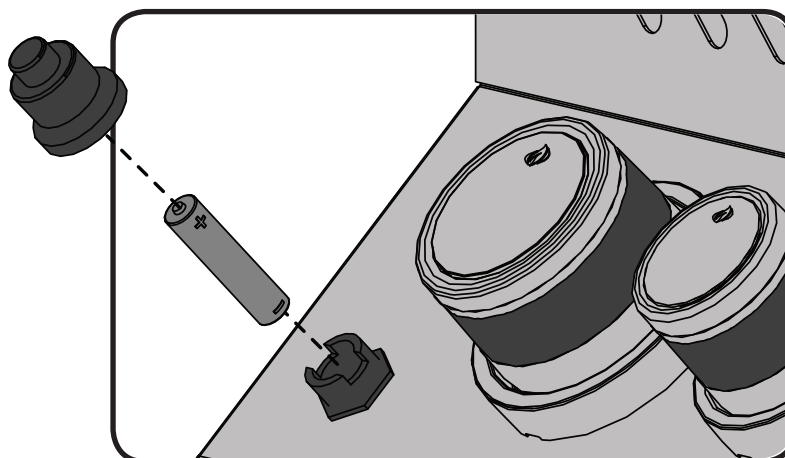
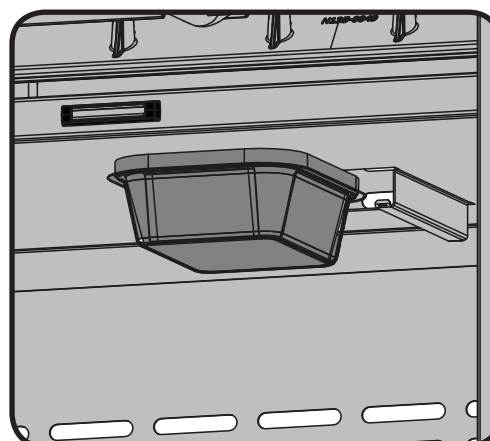
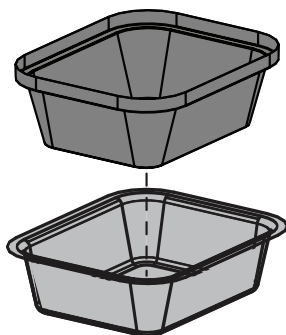
VAROVÁNÍ! Infračervený boční hořák je dodáván s odkapávací miskou, která uchovává pouze malé množství tuku. Aby se zabránilo vzplati z tuků, musí se miska čistit po každém použití.

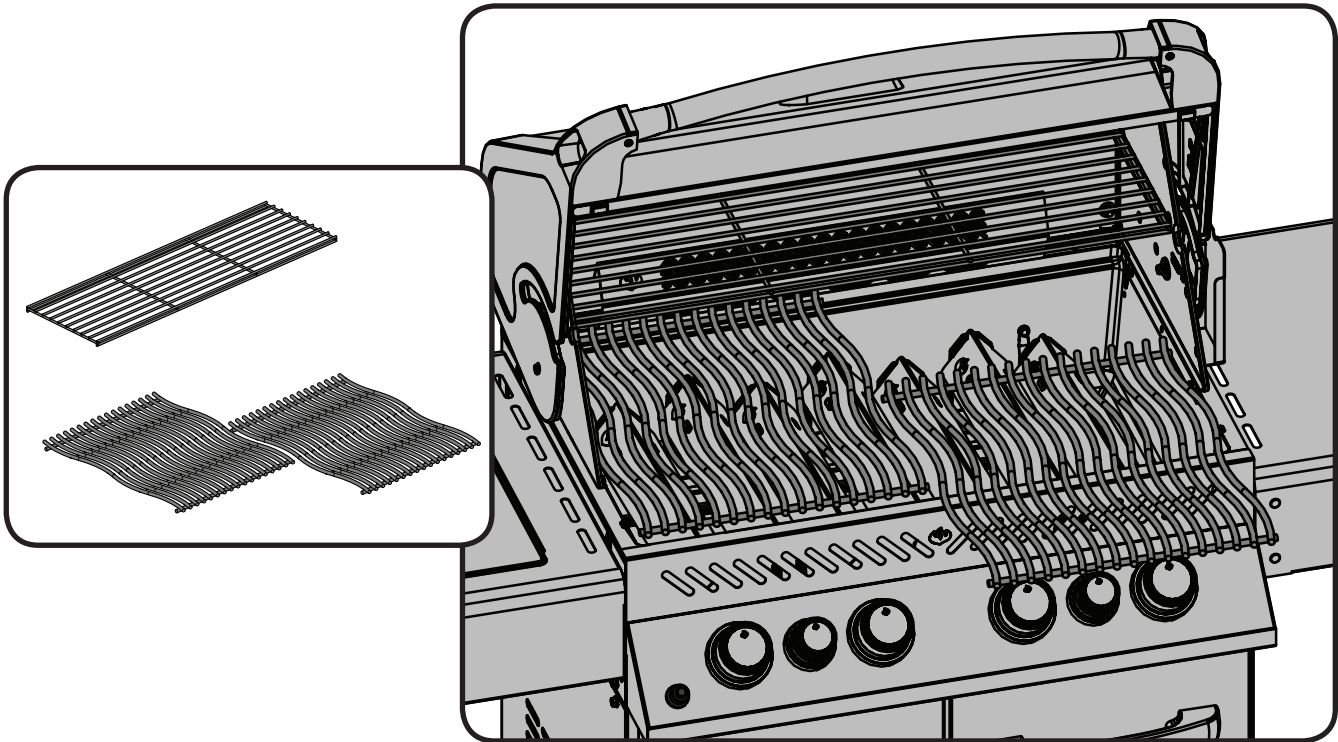
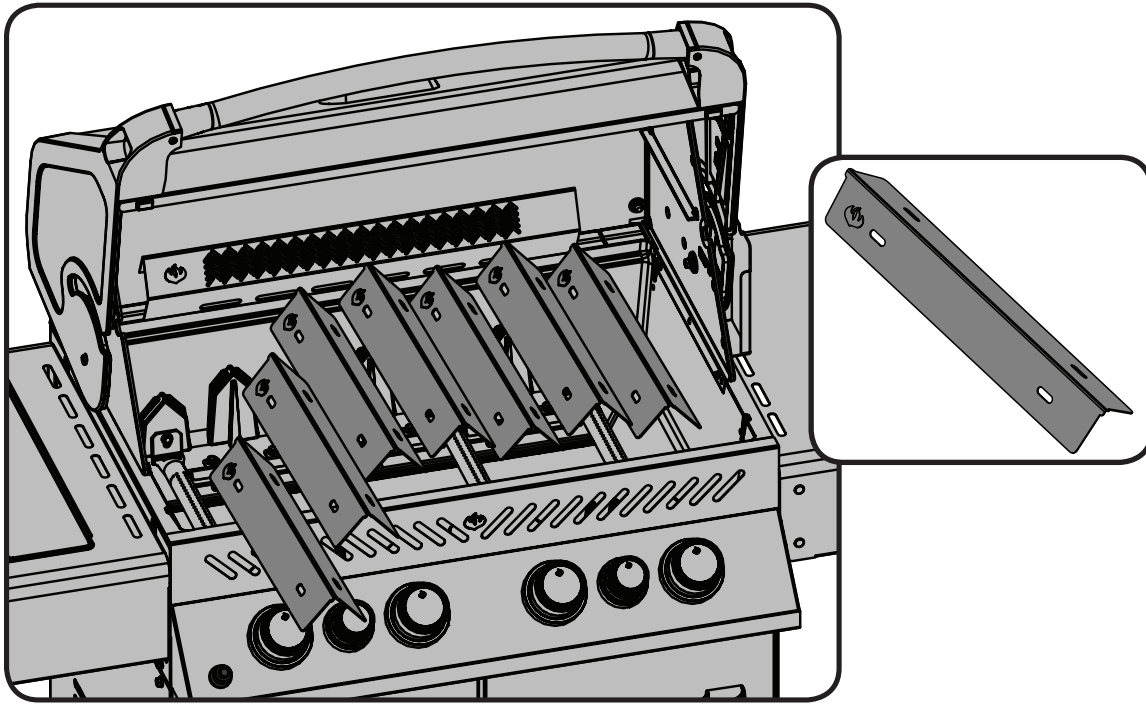


Umístění grilovací mřížky: Grilovací mřížku lze umístit do dvou různých výšek. Nižší výška je určena pro použití hrnců a pánví. Vyšší pozice se používá při grilování masa. Ujistěte se, že hořák je vypnutý a mřížka je na dotek chladná, než provedete změnu mezi těmito dvěma výškami. Mřížka musí být v menší výšce, aby se víko uzavřelo.



Jednorázový zásobník tuku

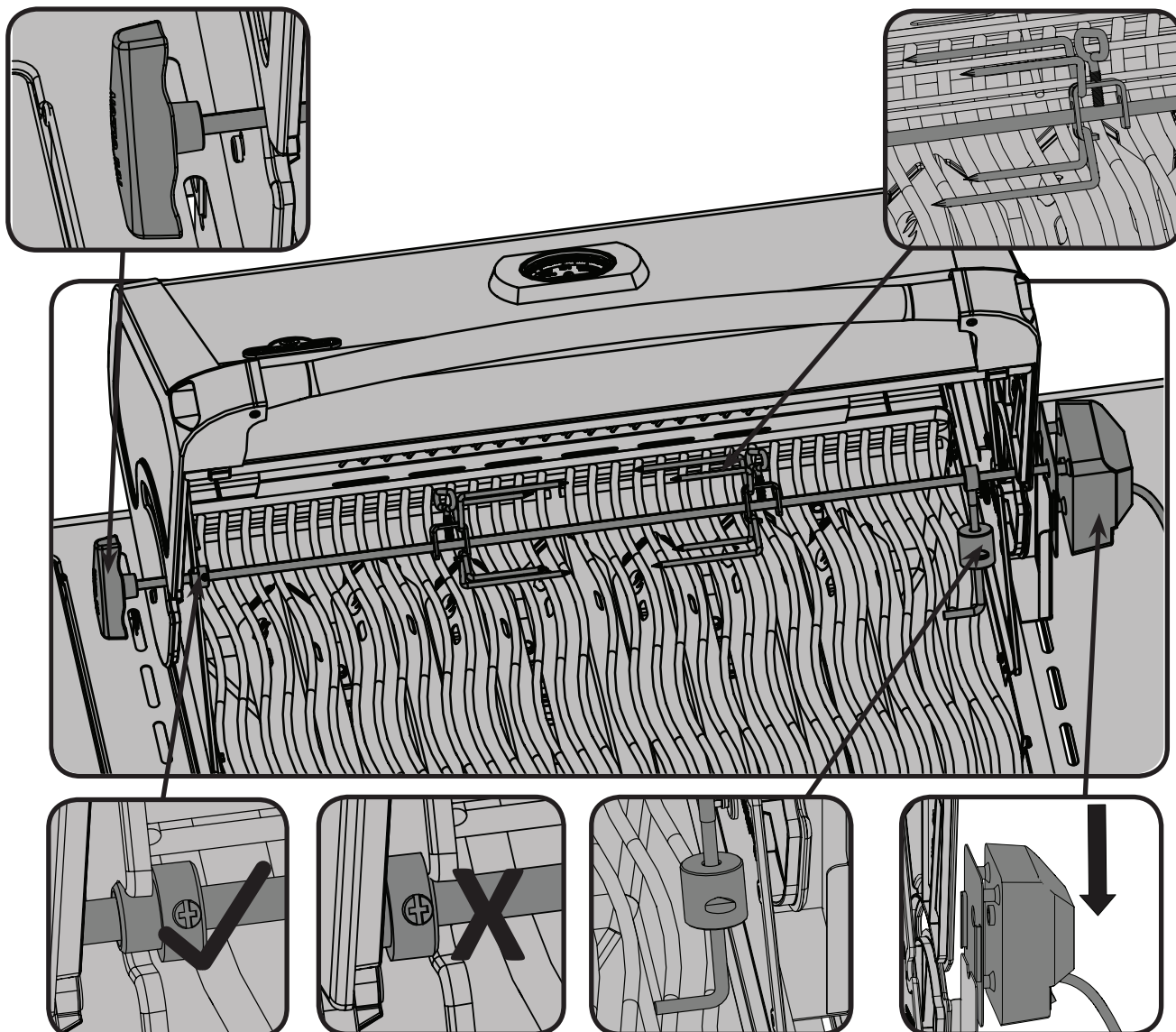




Návod a montáž grilovací sady

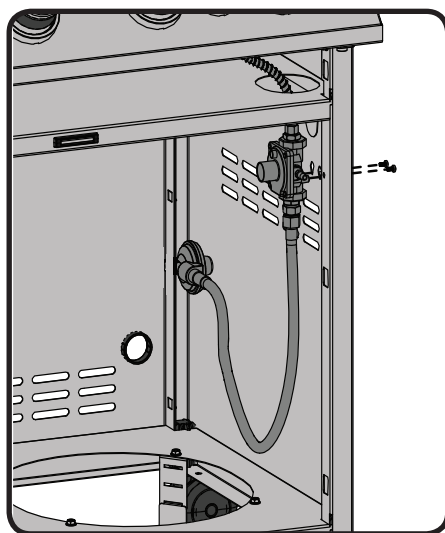
(volitelné)

Sestavte komponenty grilované sady, viz.



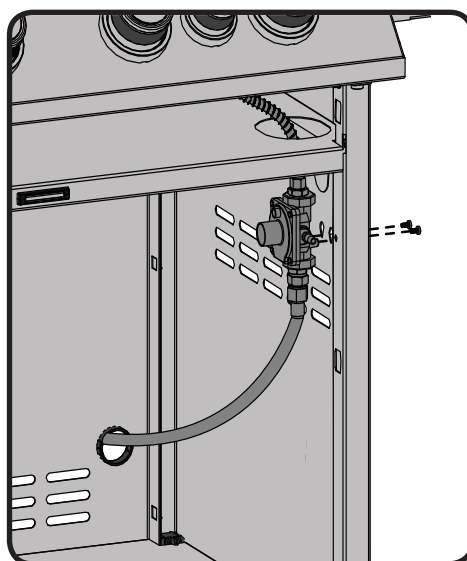
Ujistěte se, že průchodka je pevně dotažena na vnitřní straně kapoty odlitku.

Řádná hadicová přípojka



VAROVÁNÍ! Ujistěte se, že hadice se nedotýká žádných povrchů s vysokou teplotou, protože se může roztavit a způsobit požár.

Řádná hadicová přípojka



VAROVÁNÍ! Instalace musí být provedena licencovanou plynárenskou firmou a všechny spoje musí být přezkoušené z hlediska těsnosti před použitím grilu.

Připojení zásobníku

UPOZORNĚNÍ! Některé regulatory a hadice obsahují matice s levým závitem a jiné musí stisknutím tlačítka ON připojit a odpojit OFF. Postupujte podle pokynů níže uvedených pro příslušný regulátor hadice.

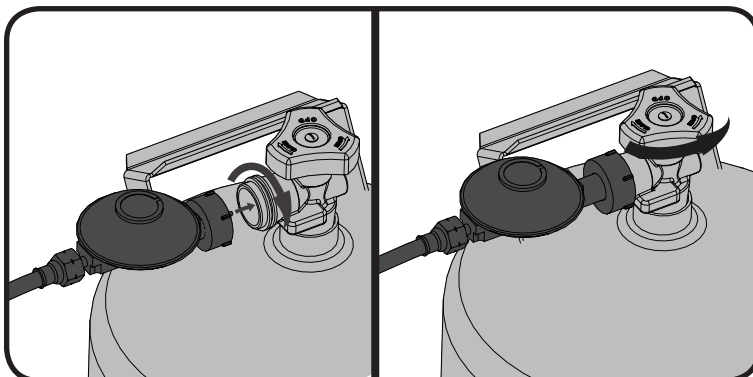


FIG. 1

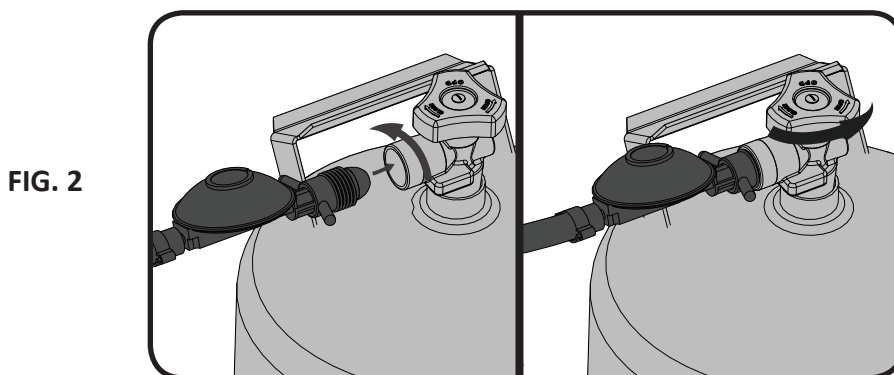


FIG. 2

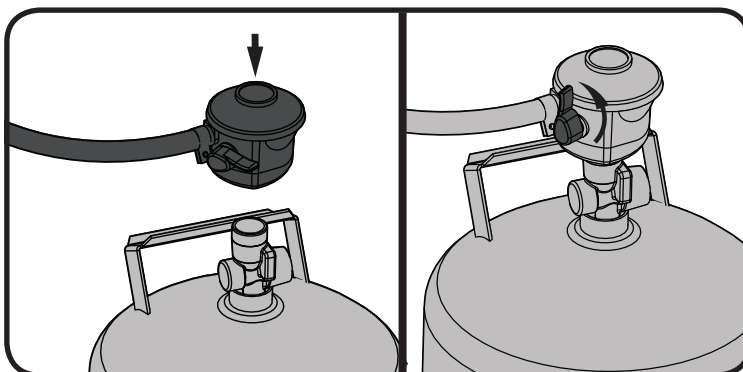


FIG. 3

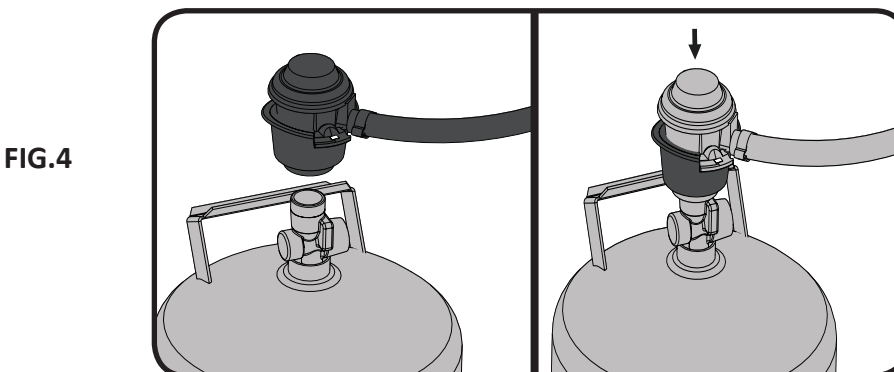


FIG. 4

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.

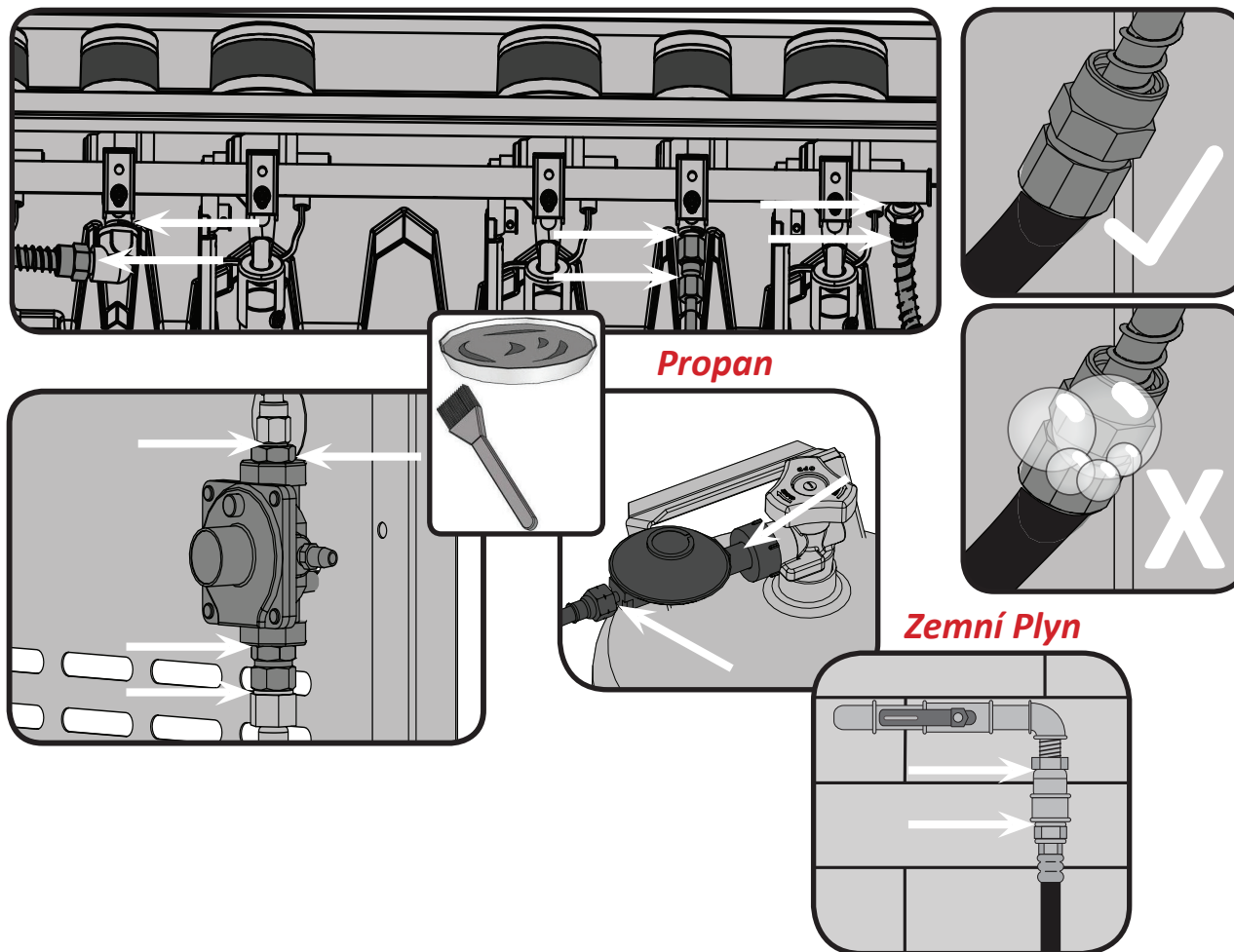


Zkoušky těsnosti: Musí být provedena před prvním použitím, ročně, a vždy, když jsou nějaké plynové součásti vyměněny nebo opraveny. Nekuřte při provádění tohoto testu, a odstraňte všechny zdroje zapálení. Viz těsnosti diagram pro oblasti, pro kontrolu. Vypněte všechny ovládací prvky hořáku do polohy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

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

Bublinky 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.



P500RSIB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
1	N475-0359-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
2	N475-0360-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
3	N590-0260-GY1SG	bottom shelf	p
	N590-0258-GY1SG	bottom shelf	n
4	N585-0106-GY1SG	heat shield	x
5	N570-0024	1/4"-20 x 1/2" screw	x
6	N510-0016	caster plug - each	x
7	N130-0010	caster - each	x
8	N080-0385	door pivot left bracket	x
9	N080-0371	unit mount bracket	x
10	N080-0386	door pivot right bracket	x
11	N430-0009	magnetic catch	x
12	N010-0873-GY1SG	tank support	p
13	N105-0011	door bushings	x
14	N225-0046-M06	cart door - stainless steel	x
	N225-0046-BK1SG	cart door - black	x
15	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
16	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
17	N340-0007	tool hook	x
18	N325-0087	door handle	x
19	N485-0016	pivot pin door top	x
20	N485-0017	pivot pin door bottom	x
21	N570-0082	1/4-20 X 5/8" screw	x
22	N160-0022	clip door pivot pin	x
23	N080-0254G	propane tank inhibitor bracket	p
24	N105-0012	1.5" bushing	n
25	N135-0049-GY1HT	base casting	x
26	N080-0282-GY1HT	unit mounting bracket	x
27	N570-0068	#14 x 1/2" screw	x
28	N100-0044	main burner	x
29	N080-0283	cross light bracket	x
30	N100-0045	rear burner	x
31	N240-0001	rear burner electrode	x
32	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
33	N350-0069	rear burner housing	x
34	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
35	N455-0055	rear burner orifice 1.25mm	p
	W456-0050	rear burner orifice #50	n
36	N080-0286	bracket rear burner orifice	x
37	N255-0007	fitting	x
38	N720-0058	rear burner supply tube	x
39	N475-0296	control panel	x
40	N010-0714	manifold assembly	p
	N010-0715	manifold assembly	n
41	N051-0011	control knob bezel large	x
42	N051-0012	control knob bezel small	x

P500RSIB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
43	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
44	N380-0029	burner control knob large	x
45	N380-0030	burner control knob small	x
46	N357-0014	electronic ignition - 2 spark	x
47	N043-0002	batteries 'AAA'	x
48	N105-0001	bushing	x
49	N720-0044	manifold flex connector	x
50	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
51	N720-0055	side burner supply tube	x
52	N750-0016	electronic ignition lead	x
53	N200-0119-GY1SG	back cover	x
54	N135-0015G	left side hood casting	x
55	N135-0016G	right side hood casting	x
56	N335-0066-BK2GL	hood insert	x
57	N570-0012	1/4"-20 x 5/8" carriage bolt	x
58	N305-0082	sear plate	x
59	N305-0084	cooking grids - wave stainless rod	x
60	N520-0034	warming rack	x
61	N475-0016	rotisserie mount	x
62	N570-0017	1/4"-20 x 1/2" screw	x
63	N335-0067	stainless steel lid insert	x
	N335-0068-BK2GL	black lid insert	x
	N335-0068-BL2GL	blue lid insert	x
	N335-0068-GY2MT	metallic grey lid insert	x
64	N135-0041G	right side lid casting	x
65	N135-0040G	left side lid casting	x
66	N325-0078	lid handle	x
67	N585-0079	heat shield stainless steel lid	x
68	N385-0307	NAPOLEON logo	x
69	N685-0004	temperature gauge	x
70	N510-0013	black silicone lid bumper	x
71	N735-0002	1/4" lock washer	x
72	N570-0113	1/4"-20 x 5/8" screw	x
73	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
74	N450-0044	logo clips	x
75	N570-0015	lid pivot screw	x
76	W735-0011	3/4" washer	x
77	N080-0384	adjustable tank ring bracket	x
78	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p

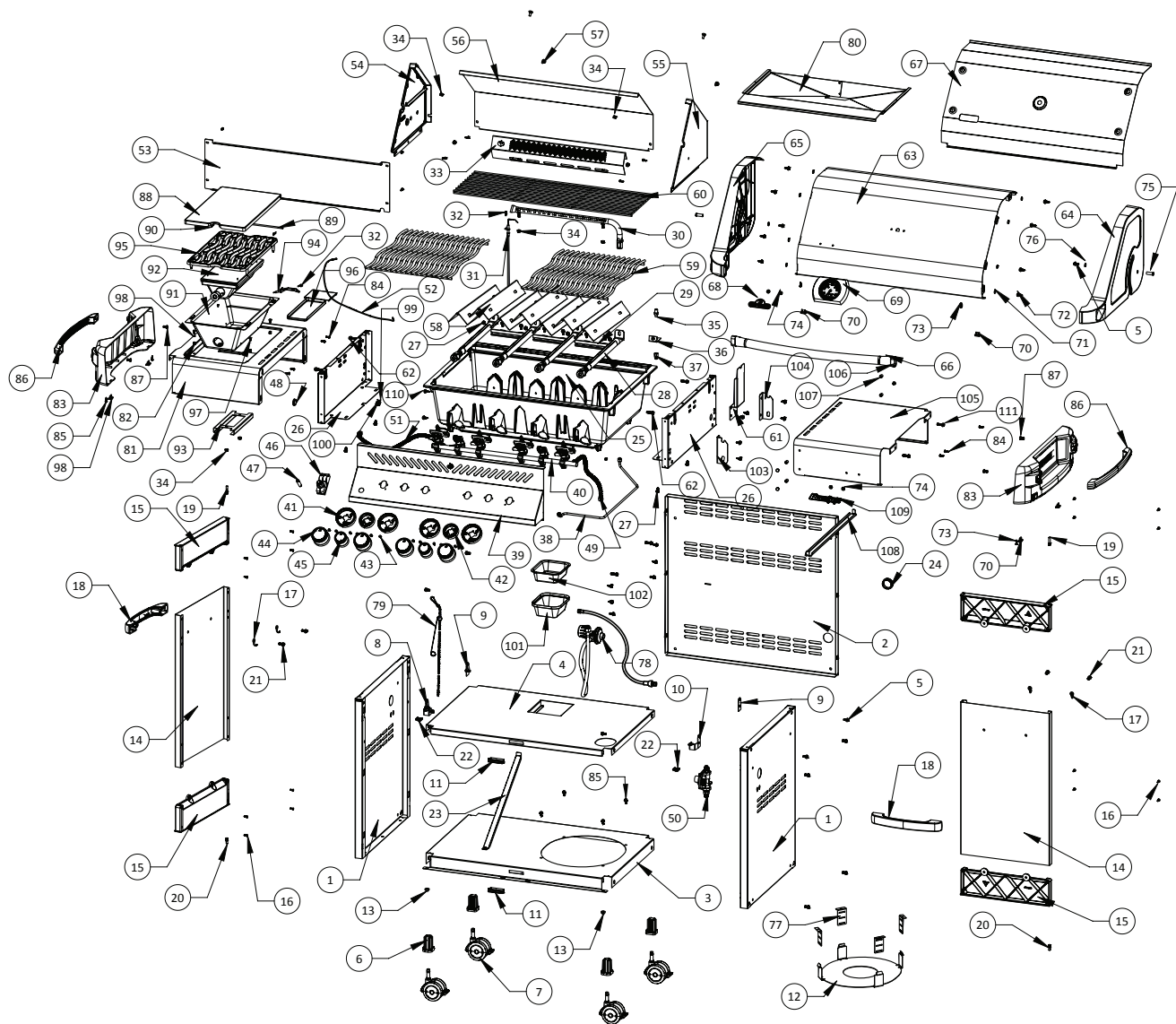
P500RSIB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
79	N555-0025	lighting rod	x
80	N710-0093	drip pan	x
81	N010-0847	stainless steel sideburner	x
82	W450-0020	#10-24 nutserts	x
83	N120-0029-GY0TX	shelf end cap	x
84	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
85	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
86	N325-0091	side shelf handle	x
87	N570-0038	1/4"-20 x 1/2" screw	x
88	N335-0048-M06	side burner lid	x
89	N555-0084	side burner lid pivot	x
90	N485-0021	side burner pivot pin	x
91	N500-0039K	side burner plate	x
92	N010-0612	side burner	x
93	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
94	N240-0026	side burner electrode	x
95	N010-0763	side burner grate	x
96	N710-0063	side burner drip pan	x
97	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
98	Z735-0001	M9 x 5mm x 0.5mm washer	x
99	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
100	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45mm	n
101	N710-0062	grease tray aluminium	x
102	N185-0001	grease tray holder	x
103	N080-0359	folding shelf bracket "A"	x
104	N080-0360	folding shelf bracket "B"	x
105	N590-0247	stainless steel side shelf,right	x
106	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x
107	N450-0039	10-24 nut	x
108	N655-0184	side shelf stiffener	x
109	N385-0144	prestige logo	x
110	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
111	N570-0087	1/4"-20 x 7/8" screw	x
	N215-0012	wind deflector	ac
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68171	vinyl cover	ac

P500RSIB Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - standard p - propane units only n - natural gas units only ac - accessory

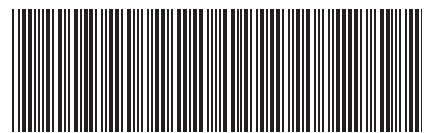


Notes



Notes





N415-0368CE-CZ