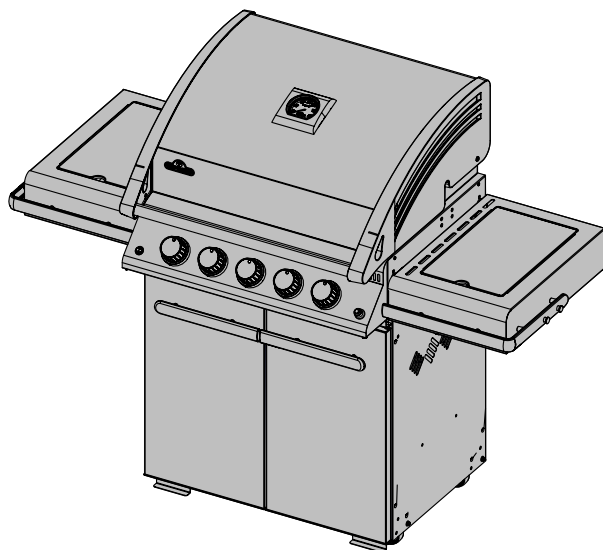


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



LE485SB, LE485RSB, LE485RSIB



NIEBEZPIECZEŃSTWO

JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

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



OSTRZEŻENIE

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

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

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



N415-0220CE-PL JAN 05.18

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

www.napoleongrills.com

15-letnia 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	15 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej	15 lat
Pokrywa z emalii porcelanowej	15 lat
Ruszty ze stali nierdzewnej	15 lat
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej	10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Oslony palników ze stali nierdzewnej	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Ruszty żeliwne	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony)	5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat
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 ścierny 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 pracę 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 świadczenia z tytułu gwarancji.



napoleongrills.com



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

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 prznosić 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 (16" (410mm) 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. Naturalne urządzenia gazowe muszą być odłączone od zaopatrzenia, kiedy są przechowywane wewnątrz.
- 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 pótek 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 poszczególny zawór wyłączający muszą być odłączone 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 wyłączania podczas przeprowadzania testów systemu źródła gazu przy ciśnieniu równym lub mniejszym niż 0,5 psi (3.5 kPa).



Środki ostrożności odnośnie elektryki

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

- 230V - 50HZ - 09A - 20W – typ 2 transformera (Ocena elektryczna – Modele wewnętrznych świateł).
- 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 gązie 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 gązie na zewnątrz do celów innych niż zamierzone.
- Podczas podłączania, najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia do gotowania na gązie na zewnątrz, a następnie podłącz urządzenie do gniazdka.
- Używaj jedynie uziemionego (GFI) chronionego obwodu z tym urządzeniem do gotowania na gązie na zewnątrz.
- Nigdy nie wyjmuj wtyczki ani nie używaj adaptera bez uziemienia
- Używaj jedynie przewodów z trzyżyłowych z uziemieniem, o znamionowej mocy urządzenia, i zatwierdzonego do używania na zewnątrz z oznaczeniem O-W.



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 7kg lub większe muszą być umieszczone poza ogrodzeniem (pod prawą boczną półką) na poziomie ziemi. Butle mniejsze niż 7kg (maksymalny rozmiar 465mm wysoki i 306mm szeroki) mogą być umieszczone w ogrodzeniu, po prawej stronie dolnej półki. Jedynie butle połączone do urządzenia mogą być przechowywane w ogrodzeniu, lub blisko urządzenia. Zapasowe butle nie mogą być przechowywane w ogrodzeniu, lub w bliskiej odległości działającego urządzenia. Butle nie mogą być narażone na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie światło słoneczne.



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.



UWAGA!

- Nie kieruj węża pod pojemnikiem na zużyty tłuszcz.
- Nie kieruj węża pomiędzy przestrzenią 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.

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 0.5m. 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.

Dane Techniczne

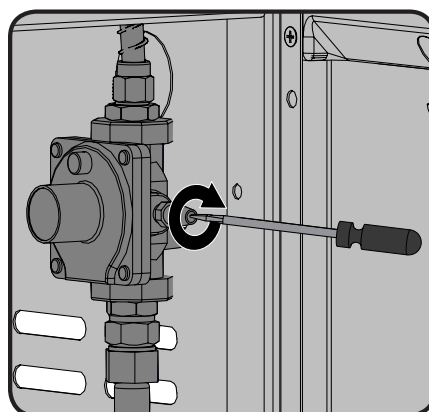
Poniższa tabela wymienia wartości wejściowe dla urządzenia.

Palmik	Rozmiar Otworu		(Brutto) Wejście Ciepła (łącznie)	Zużycie Gazu (łącznie)	
	I	II		I	II
GŁÓWNY	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/h	1370 L/hr
TYLNI	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/h	380 L/hr
BOCZNY	1.02mm (60)	1.45mm	3.8 kW	75 g/h	362 L/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)	2H(20)	2E(20)
Rozmiary otworów (patrz wyżej)	I	I	I	I	II	II
Gazy / Ciśnienia	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Butan 37mbar Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar	Naturalny Gaz 20mbar	Naturalny Gaz 20mbar
Kraje	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL

Nie majsterkuj przy ani nie modyfikuj regulatora. Używaj jedynie regulatorów, które dostarczają ciśnienia, wymienionego w tabeli powyżej. Regulator 28-30mbar musi być używany dla butanu lub 37mbar regulator dla propanu. Grill jest wyposażony w wewnętrzny regulator. Wewnętrzny regulator ma wyjście ciśnienia 24.5 mbar dla butanu/propanu i 18.5 dla naturalny gaz i nie może być modyfikowany ani dostosowywany. Do wymiany używamy jedynie regulatora określonego 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).

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, usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.



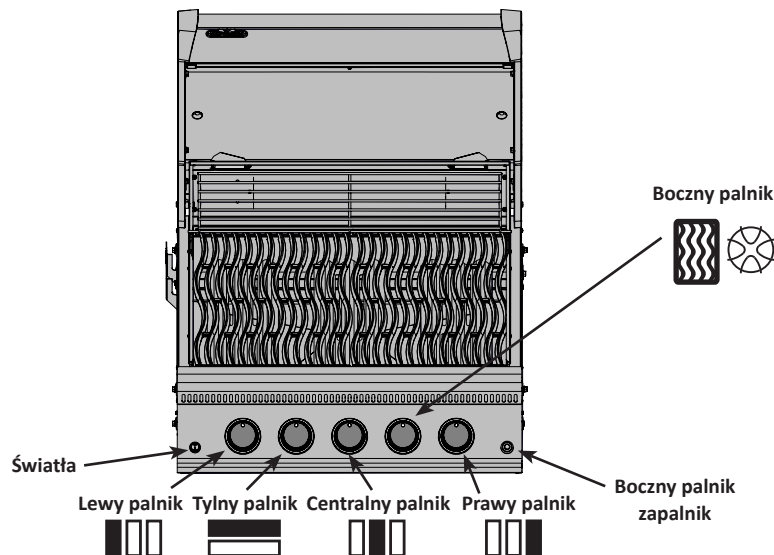
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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

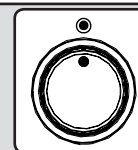
Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast wyłącz dopływ gazu**, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.

Instrukcje zapalania



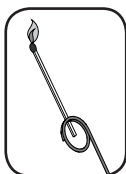
UWAGA! Otwórz pokrywę.

Pozycja wyłączona



UWAGA! Upewnij się, że kontrolki palnika są wyłączone. Przekręć zawór gazu.

Główny Palnik	Tylni Palnik (jeśli jest)	Boczny Palnik (jeśli jest)
1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę grilla.	1. Otwórz pokrywę bocznego palnika.
2. Wciśnij i przekręć powoli pokrętko głównego palnika do pozycji 'hi'. Ta czynność zapali płomień, który z kolei zapali wybrany palnik. Kiedy płomień się zapali, nadal wciskaj pokrętko kontrolne do czasu zapalenia się palnika, a następnie puść.	2. Usuń stojak ocieplenia	2. Naciśnij i przekręć kontrolkę bocznego palnika do pozycji wysokiej.
3. Jeśli płomień się nie zapala, wówczas natychmiast wyłącz pokrętko kontroli i powtórz krok 2 kilkakrotnie.	3. Włóż zapałkę do dostępnego w wyposażeniu drążka do zapalania. Przytrzymaj zapaloną zapałkę przy właściwym porcie końcowym tylnego palnika. Włącz tylni palnik do pozycji wysokiej.	3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu aż palnik się zapali, lub zapal zapałkę
4. Jeśli płomień i palnik się nie zapalą w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętko i odczekaj 5 minut aby nadmiar gazu się rozproszył. Powtórz kroki 2 albo 3 albo zapal zapałką.		4. Jeśli płomień i palnik się nie zapalą w ciągu 5 sekund, wyłącz pokrętko i odczekaj 5 minut aby nadmiar gazu się rozproszył. Powtórz kroki 2 albo 3 albo zapal zapałką.
5. Jeśli zapalasz urządzenie zapałką, włóż zapałkę do wyposażonego drążka do zapalania. Przytrzymaj zapaloną zapałkę przez grill i płytę do rozpalania, podczas przekręcania odpowiedniego zaworu palnika do pozycji wysokiej.		



UWAGA! Nie używaj tylnego palnika (palnika różna) kiedy działają główne palniki.

Używanie Grilla

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

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, przesun jedzenie z dala od płomieni i zredukuj ciepło. Pozostaw pokrywę otwartą.

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 opieczono, 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. Tylni palnik jest przeznaczony do użycia w połączeniu z zestawem różna dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcje montażu zestawu różna.

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik różna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wieszakach w grillu. Mięso będzie naturalnie zwiisać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesun 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 tylni 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 różna, umyj je dokładnie ciepłą wodą z mydłem i przechowuj wewnątrz.



Użycie Boczno 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. Zalecana średnica garnka to od 250 do 300mm.

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.

Użycie Boczno Palnika Podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu): Grill gazowy powinien być umieszczony tak, aby był chroniony przed wiatrem, ponieważ wiatr będzie niekorzystnie wpływać na jego wydajność. Palnik boczny jest wyposażony w kratkę do gotowania, która może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa pozycja może być używana jako górny palnik, do sosów, zup, itd. Wyższa pozycja jest do smażenia mięs. (patrz instrukcje umieszczone na pokrywie palnika bocznego). **UWAGA!** Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika kiedy jest włączony lub gorący.



UWAGA! Nie reguluj kratki gotowania kiedy jest gorąca lub używana.

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

1. Przestrzegaj instrukcji zapalania bocznego palnika podczerwieni i używaj go przez 5 minut na wysokich obrotach z otwartą pokrywą lub do czasu gdy palniki ceramiczne zaświecą się na czerwono.
2. Umieść jedzenie na grillu i gotuj je zgodnie z czasami wymienionymi w Tabeli Grillowania na Podczerwieni.
3. W zależności od gustu, kontynuuj gotowanie na palnikach podczerwieni na wysokich, średnich lub niskich ustawieniach, często obracając jedzenie, lub umieść jedzenie na obszarze głównego palnika grilla, zamknij pokrywę, i pozwól aby temperatura pieca powoli skończyła gotowanie Twojego jedzenia.

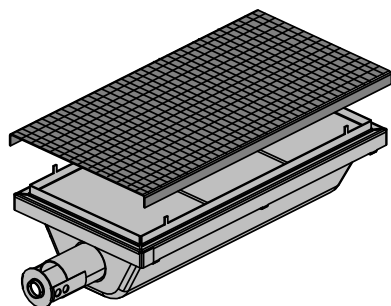


UWAGA! Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez opieki szybko się spali. Trzymaj pokrywę otwartą, kiedy gotujesz na palnikach podczerwieni przy wysokich ustawieniach. Intensywne ciepło zapewnia adekwatne temperatury do pieczenia, nawet przy otwartej pokrywie. Pozwala to również na obserwację jedzenia, aby zapobiec spalaniu.

Ochrona Palników Podczerwieni: Palniki podczerwieni grilla są przeznaczone do długiej żywotności. Jednak, istnieją kroki, które należy podjąć aby zapobiec pękaniu ich powierzchni ceramicznych, co spowoduje, że palniki będą źle działać.

- Nigdy nie pozwól, aby woda weszła w bezpośredni kontakt z palnikiem ceramicznym.
- Nie pozwól, aby twarde przedmioty wpływały na palnik podczerwieni.
- Nie pozwól, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż, itd.) weszły w kontakt z ciepłymi palnikami ceramicznymi. Duża różnica temperatur może spowodować pęknięcie płytki ceramicznej.
- Trzymaj pokrywę zamkniętą, kiedy palnik boczny nie jest używany.
- Po ugotowaniu, używaj palnika przez 5 minut na wysokich ustawieniach, aby spalić cały tłuszcz i resztki.

Uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe stosowanie się do tych kroków nie są objęte gwarancją grilla.



Wymiana ekranu N565-0002

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 brykiet 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, smacznějších 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 zmiękczac 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 ¼ 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 jadaloszywno 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.

Instrukcje Konserwacji / Czyszczenia

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 noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługi grilla.



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

Uwaga: Stal nierdzewna może się utleniać lub 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.



UWAGA! Wyłącz źródło gazu i odłącz urządzenie przed serwisowaniem. Aby uniknąć oparzeń, konserwacja powinna być wykonywana tylko wtedy, gdy grill jest chłodny. Test szczelności musi być wykonywany co roku i zawsze po wymianie części gazowej lub gdy wyczuwasz gaz.

Kratki i Stojak Grzewczy: Kratki oraz stojak grzewczy najlepiej czyścić szczotką drucianą podczas okresu podgrzewania. Druciak może być używany do plam trudnych do usunięcia. Jest rzeczą normalną, że kratki ze stali nierdzewnej (jeśli są) będą się odbarwiać stale przez regularne użytkowanie z powodu wysokiej temperatury powierzchni do gotowania.

Żeliwne Kratki do Gotowania: Żeliwne kratki do gotowania dostarczone z nowym grillem oferują doskonałą izolację ciepła oraz jego dystrybucję. Poprzez regularne przyprowadzanie dodajesz powłokę ochronną, która wspomaga odporność na korozję i zwiększy zdolności krutek do nieprzywierania.

Pierwsze użycie: Umyj kratki do gotowania ręcznie łagodnym mydłem i wodą aby usunąć wszelkie pozostałości z procesu produkcji (nigdy nie myj ich w zmywarce). Dokładnie optucz ciepłą wodą i całkowicie wysusz miękką szmatką. Jest to istotne, aby uniknąć przedostania się wilgoci do żeliwa.

Przyprawy: Używając miękkiej ściereczki rozprowadź ROŚLINNY TŁUSZCZ DO PIECZENIA na całej powierzchni kratki, upewniając się, że wszystkie rowki i narożniki zostaną pokryte. Nie używaj tłuszczu solonych, takich jak masło czy margaryna. Podgrzej swój grill przez 15 minut, następnie połów posmarowane kratki do gotowania na grillu. Przekręć pokrętko palnika do pozycji średniej i zamknij pokrywę. Pozwól aby kratki nagrzały się przez około pół godziny. Wyłącz wszystkie palniki i wyłącz źródło gazu. Pozwól aby kratki ostygły. Procedurę tą należy powtórzyć kilka razy w ciągu sezonu, ale nie jest to konieczne do codziennego użytku (przestrzegaj procedury do użytku codziennego podanej poniżej).

Codziennie użycie: Przed rozgrzaniem, i wyczyszczeniem mosiężną szczotką drucianą, pokryj całą górną powierzchnię krutek do gotowania ROŚLINNYM TŁUSZCZEM DO PIECZENIA. Podgrzej grill a następnie pozbądź się niechcianych pozostałości przy użyciu mosiężnej drucianej szczotki.

Kratki do Gotowania ze Stali Nierdzewnej: (dostępny zestaw do ulepszenia – patrz listę części zamiennych). Kratki do gotowania ze stali nierdzewnej są wytrzymałe i odporne na korozję. Wymagają one mniej przyprowadzania i konserwacji niż żeliwne kratki do gotowania. Zaleca się, aby przestrzegali państwo procedury codziennego użytkowania wymienionej powyżej, chociaż może się okazać, że podgrzewanie i czyszczenie krutek szczotką drucianą będzie wystarczające.

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 lub środka do czyszczenia stali nierdzewnej dostępnej u sprzedawcy Napoleon. 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. Używaj 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.

Światła: Aby zdjąć obiektyw z obudowy, włóż płaską końcówkę śrubokręta pomiędzy soczewki a obudowę, a delikatnie nią potrząśnij. Nie dotykaj żarówki halogenowej. Olej z palców zredukuje żywotność żarówki. Aby wyczyścić soczewki, najpierw zamocz je w ciepłej wodzie mydlanej, a następnie wyczyść szmatką i środkiem do czyszczenia. Aby ponownie zamontować soczewki, po prostu włóż je z powrotem do obudowy.



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.



UWAGA! Waż: 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.

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



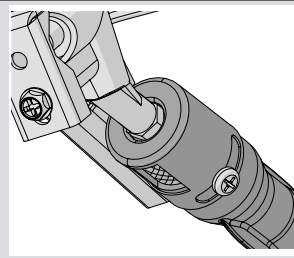
UWAGA! Strzeż się pająków.

Pająki i owady są przyciągane przez zapach propanu i gazu naturalnego. Palnik jest wyposażony w ekran na owady na żaluzji, co redukuje prawdopodobieństwo zbudowania gniazd owadów w palniku, ale nie eliminuje problemu całkowicie. Gniazdo lub pajęczyna mogą spowodować, że palnik będzie się palił jasnym żółtym lub pomarańczowym płomieniem lub spowoduje pożar w żaluzji pod panelem kontrolnym. Aby wyczyścić wnętrze palnika, musi on zostać zdjęty z grilla gazowego: Usuń śrubę, która mocuje palnik do tylnej ściany. Przesuń palnik o tyłu i w górę aby go wysunąć. Czyszczenie: Użyj elastycznej rurki szczotki venturi do wyczyszczenia wnętrza palnika. Strząśnij pozostałości z palnika przez wejście gazowe. Sprawdź porty palnika oraz otwory zaworu odnośnie blokad. Porty palnika mogą się zamknąć z biegiem czasu z powodu pozostałości po gotowaniu lub korozji, użyj otwartego spinacza lub dostarczonego fragmentu do konserwacji portu aby je wyczyścić. Wywierć zablokowane porty przy użyciu wiertła w małej akumulatorem wiertarce. Porty są łatwiejsze do czyszczenia, jeśli palnik jest zdjęty z grilla, ale może to być również wykonane kiedy palnik jest zamontowany. Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia portów, gdyż spowoduje to pęknięcie wiertła. Wiertło to służy jedynie do wiercenia portów palnika, a nie do otworów z mosiądzu (dysz), które regulują przepływ do palnika. Upewnij się, że nie powiększysz otworów. Upewnij się, że ekran przeciw owadom jest czysty, naciągnięty, i wolny od pyłu i innych zanieczyszczeń.

Ponowna instalacja: Odwróć procedurę aby ponownie zainstalować palnik. Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas instalacji.



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.



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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Potencjalne przyczyny	Rozwiązanie
Niskie ciepło / Niski płomień, kiedy zawór jest ustawiony na wysokie obroty.	Dla propanu – niewłaściwa procedura zapalania. Dla gazu naturalnego – niewymiarowa linia zasiania. Dla obu gazów – niewłaściwe nagrzanie.	Upewnij się, że procedura zapalania jest przestrzegana. Wszystkie zawory gazu grilla muszą być wyłączone, kiedy zawór pojemnika jest włączony. Powoli włącz pojemnik, aby pozwolić ciśnieniu na wyrównanie. Zobacz instrukcje oświetleniowe. Rura musi być dobrana zgodnie z kodem instalacyjnym. Rozgrzej grill obydwojma palnikami głównymi na wysokich obrotach przez 10 do 15 minut.
Nadmierne rozbłyski/ nierówne ciepło	Nieprawidłowo zamontowane płyty tłuszczowe. Nieprawidłowe nagrzanie. Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu na płytach oraz w pojemniku na zużyty tłuszcz.	Upewnij się, że płyty tłuszczowe są zamontowane z otworami do przodu i ze szczelinami na dole. Zobacz instrukcje montażu. Rozgrzej grill obydwojma palnikami głównymi na wysokich obrotach przez 10 do 15 minut. Regularnie czyść płyty tłuszczowe i misę okapową. Nie wykładaj pojemnika folią aluminiową. Odwołaj się do instrukcji czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem, wraz z towarzyszącym temu zapachem gazu.	Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia, albo nieprawidłowa regulacja żaluzji.	Dokładnie wyczyść palnik przez usunięcie. Zobacz ogólne instrukcje konserwacji.
Regulator szumu.	Normalne zjawisko w ciepłe dni.	To nie jest usterka. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie ma wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo grilla gazowego. Regulatory szumu nie będą wymieniane.
Palniki nie będą się zapalać.	Podłączone porty z tyłu palnika.	Wyczyść porty palnika. Zobacz instrukcje konserwacji palnika.
“Farba” zdaje się schodzić wewnątrz pokrywy lub kaptura.	Tłuszcz gromadzi się na wewnętrznych powierzchniach.	To nie jest usterka. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe, i nie będzie schodzić. Łuszczenie się jest spowodowane przez utwardzony tłuszcz, który wysusza się na odłamki podobne do farby, które się łuszczą. Regularne czyszczenie może temu zapobiec. Zobacz instrukcje czyszczenia.
Palnik podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu) miga (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk “szust”, po którym następuje ciągły dźwięk zapalania latarni i narasta.)	Ceramiczne płytki są przeciążone skapującym tłuszczem i obrastają. Porty są zatkane. Palnik jest przegrzany z powodu niewłaściwej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta blachą lub patelnią.) Pęknięta płytka ceramiczna. Przeciekające uszczelka dookoła płytki ceramicznej, lub brak spawu w obudowie palnika.	Wyłącz palnik i pozwól aby ostygł przez co najmniej dwie minuty. Ponownie zapal palnik i pal go na wysokich obrotach przez co najmniej pięć minut lub do czasu gdy płytki ceramiczne równomiernie świecą na czerwono. Upewnij się, że nie więcej jak 75% powierzchni grilla jest pokryte przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik i pozwól aby ostygł przez co najmniej dwie minuty, następnie zapal go ponownie. Pozwól aby palnik ostygł i zbadaj bardzo ostrożnie pod kątem pęknięć. Jeśli znajdziesz jakieś pęknięcia, skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą Napoleon aby zamówić zastępczy palnik. Skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą Napoleon odnośnie instrukcji dotyczących zamówienia zamiennego palnika.

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

Zamawianie Części Zamiennych

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Przed skontaktowaniem się z rozwiązaniem specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleongrills.pl. Skontaktuj się bezpośrednio z lokalnym dystrybutorem (odwołaj się do listy dystrybutorów dostarczonej razem z grillem) w celu zamówienia części zamiennych lub złożenia reklamacji.

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. Części te muszą być wysłane po przedpłacie do działu obsługi klienta z następującymi informacjami:

1. Model i numer seryjny urządzenia.
2. Zwięzły opis problemu ('zepsuty' nie wystarczy).
3. Dowód zakupu (kserokopia faktury).
4. Numer autoryzacji zwrotu – dostarczony przez przedstawiciela obsługi klienta.

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.



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.



Potrzebne są dwie osoby do podniesienia pokrywy grilla na zamontowany wózek.

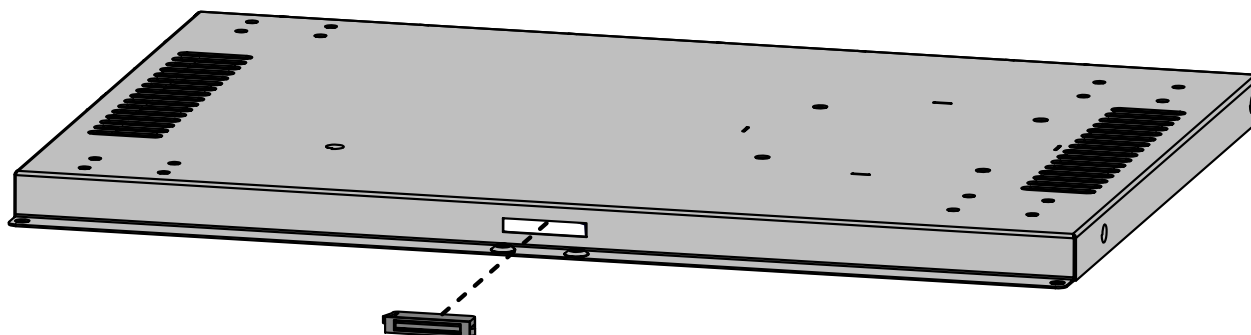
Jeśli masz jakieś pytania odnośnie montażu lub działania grilla, lub jeśli części są uszkodzone lub jakiś brakuje, prosimy o skontaktowanie się z działem obsługi klienta pod numerem +48 787 733 766 między 9 a 17.

Wymagane narzędzia do Montażu (narzędzia nie są dołączone)

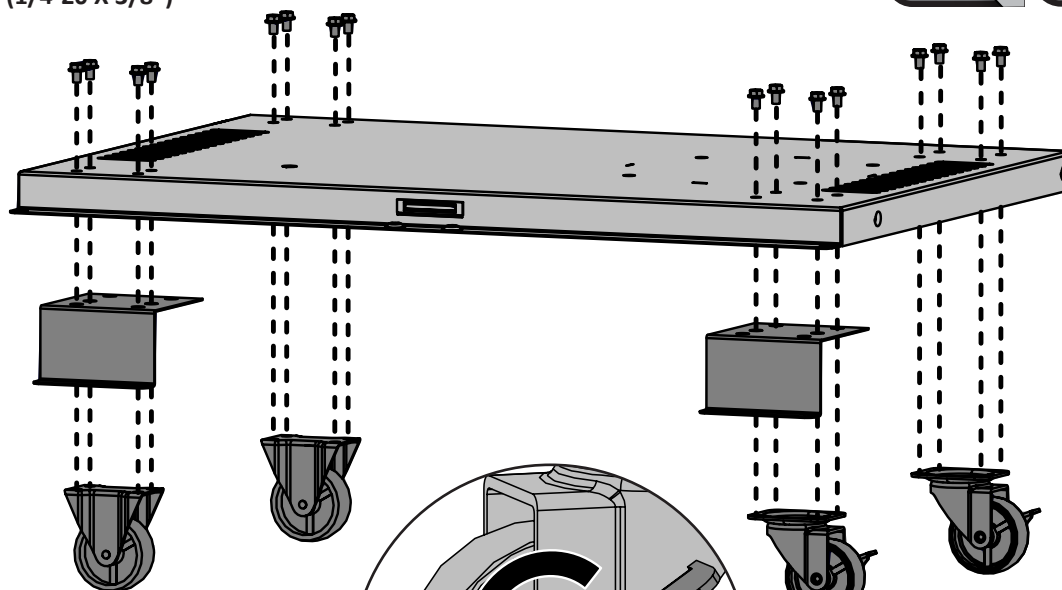


**x1**

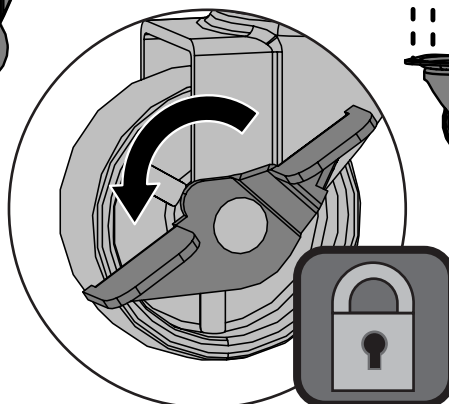
N430-0002

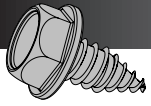
**x16**

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



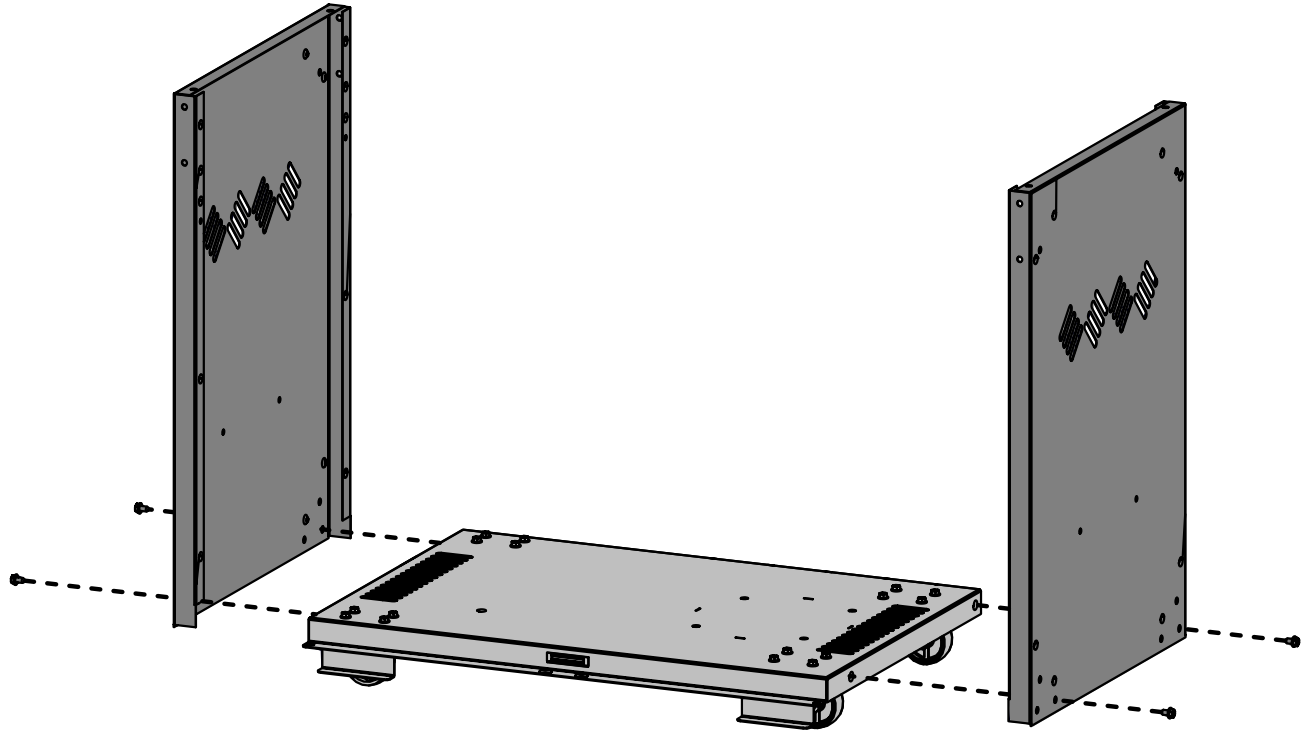
Nieobrotowe kółko – lewa strona





x4

N570-0080 (#14 x 1/2")





x6

N570-0078 (M4 X 8mm)

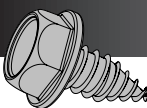
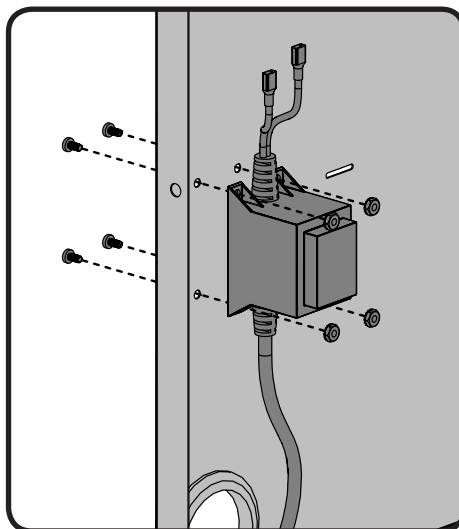


x6

N450-0032 (M4)

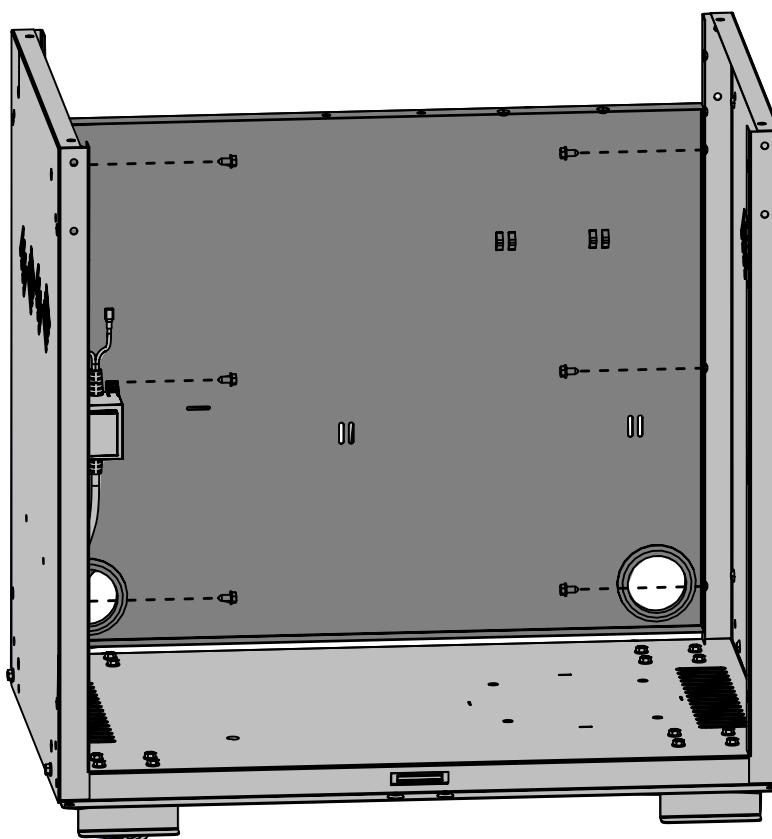


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



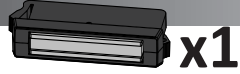
x6

N570-0080 (#14 x 1/2'')

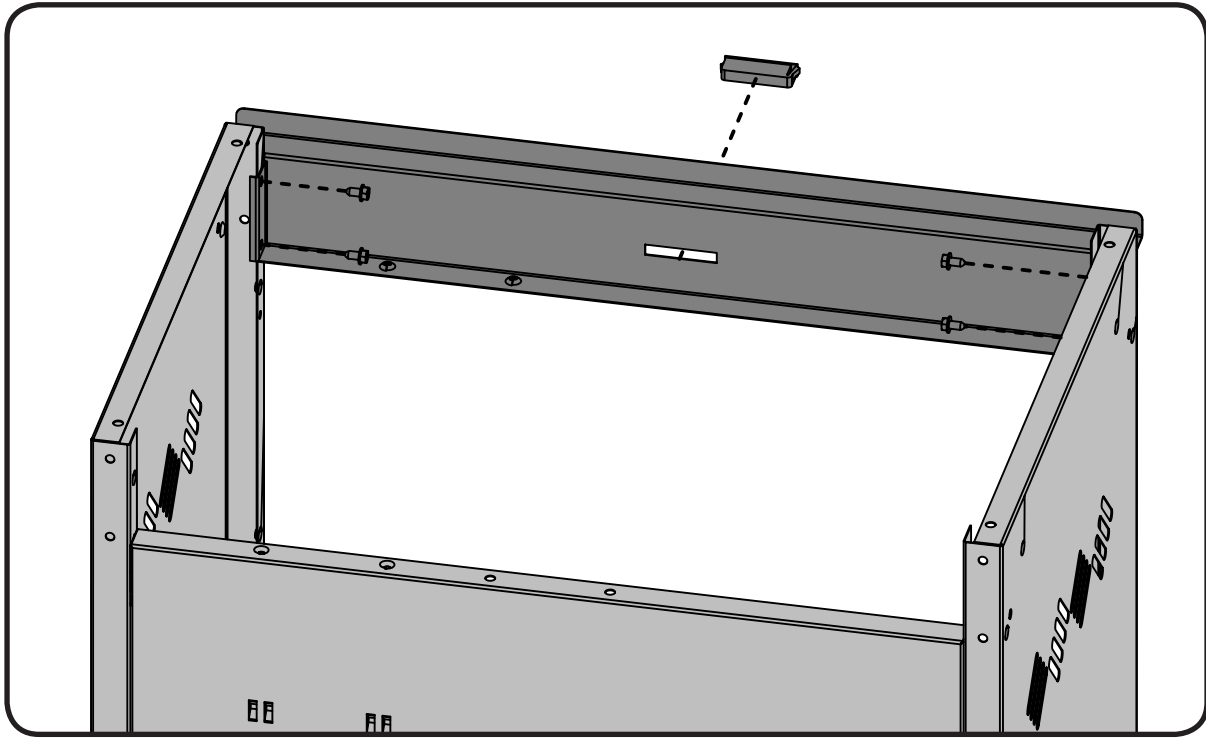




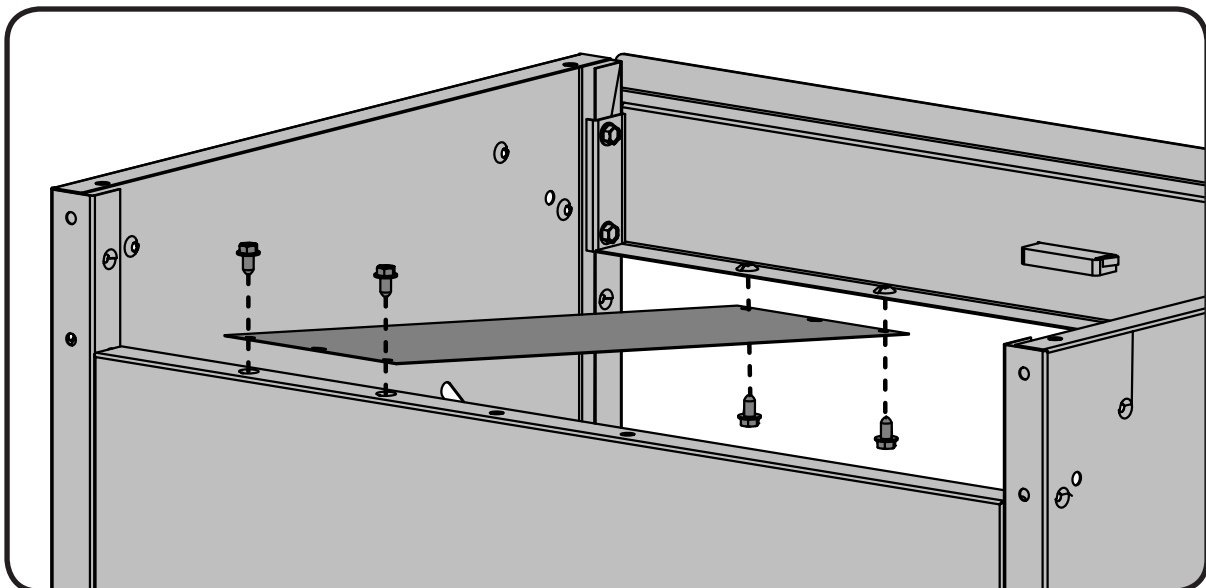
N570-0080 (#14 x 1/2")

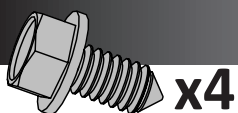


N430-0002



N570-0080 (#14 x 1/2")

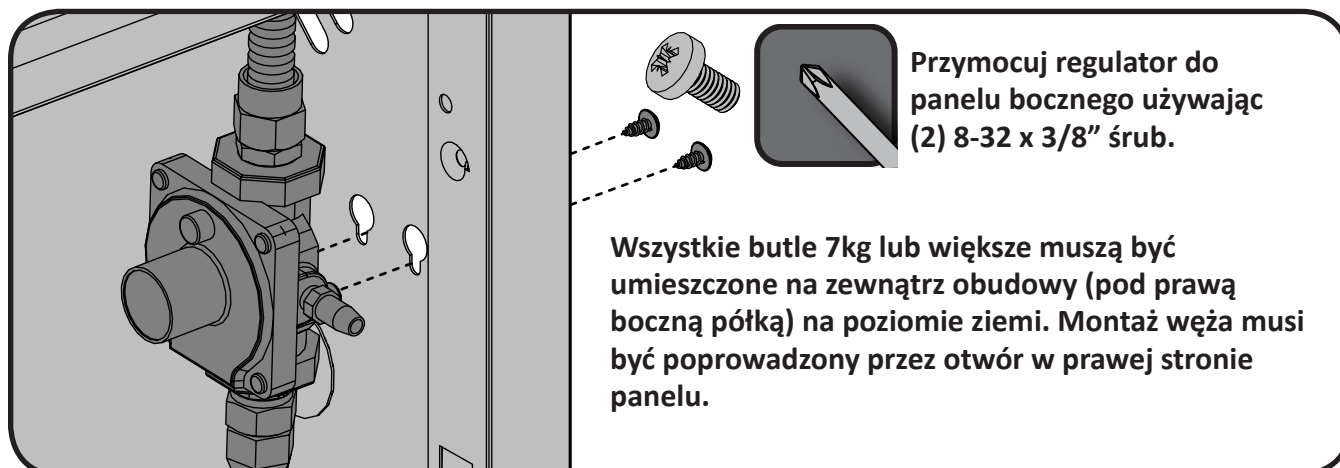
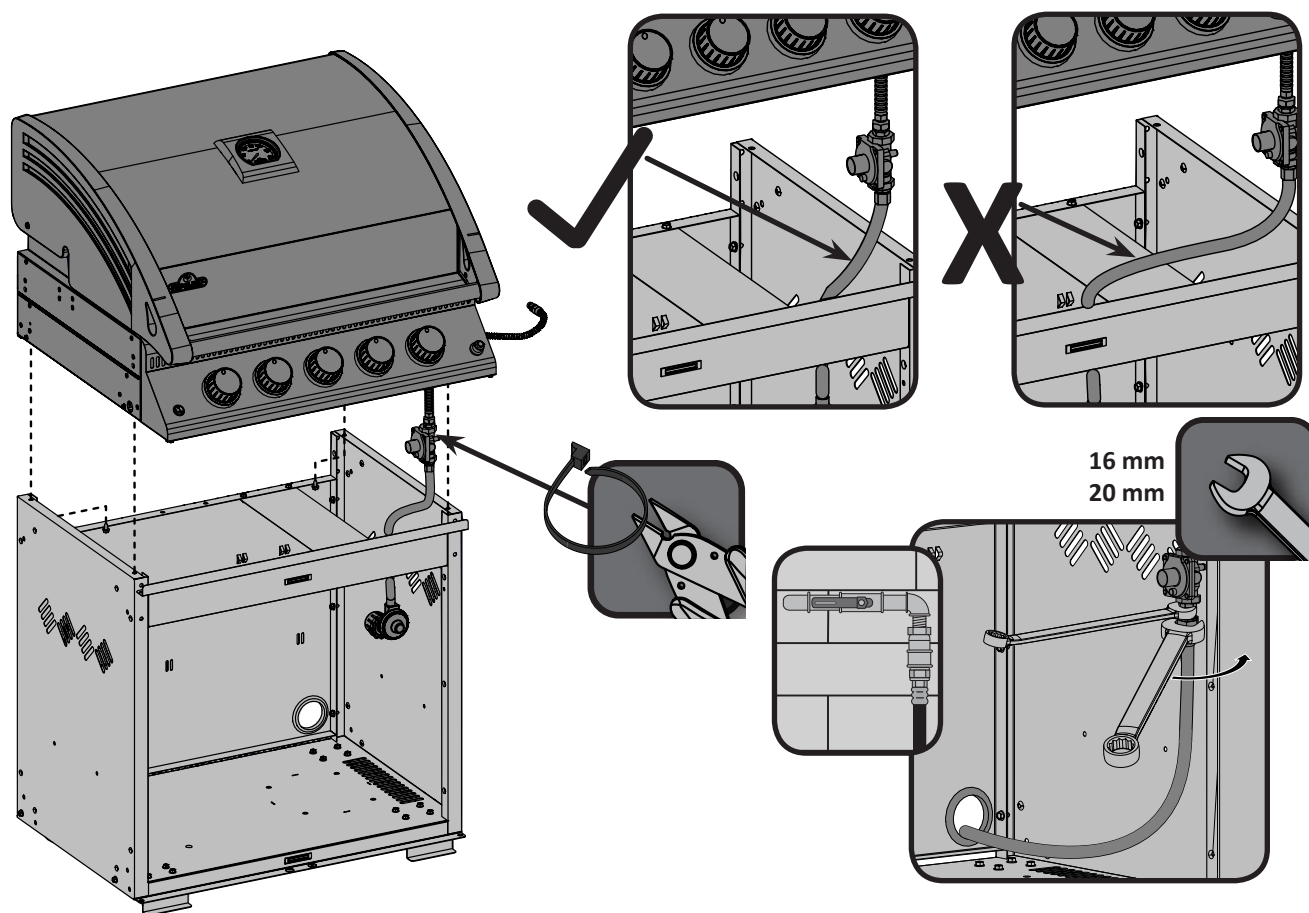




N570-0091 (1/4-20 X 1/2")



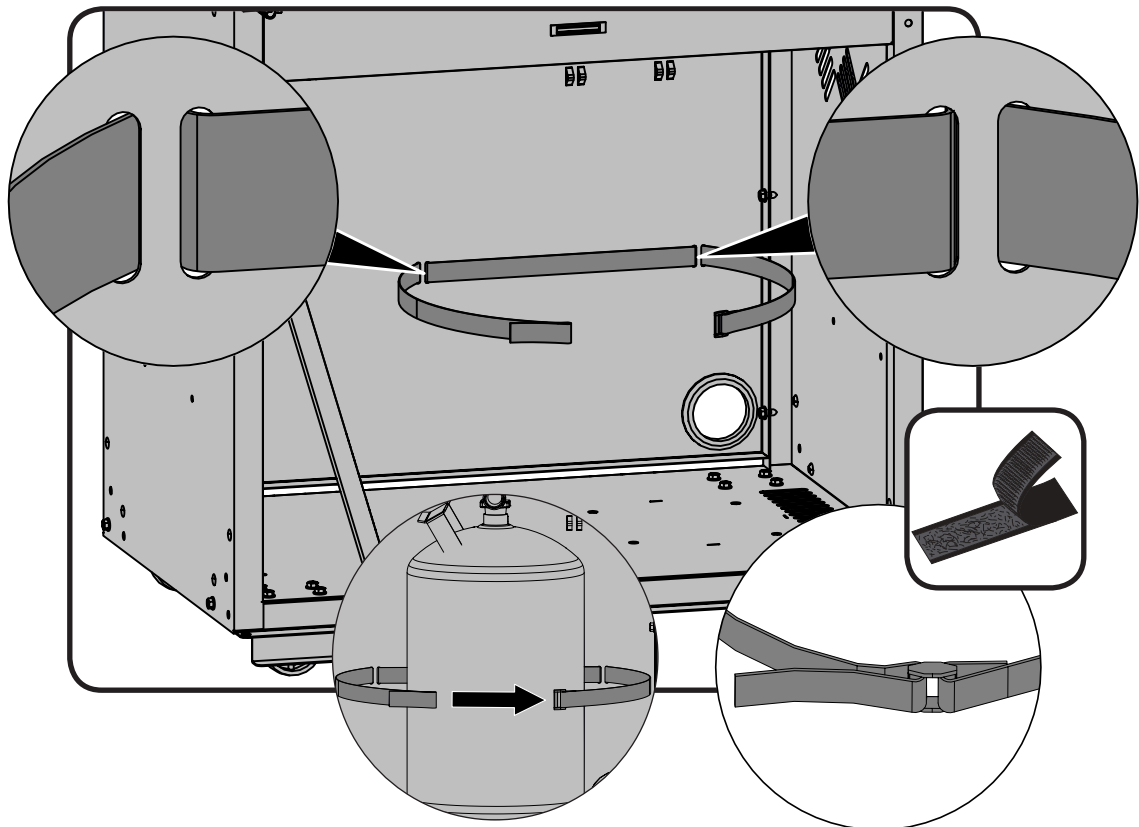
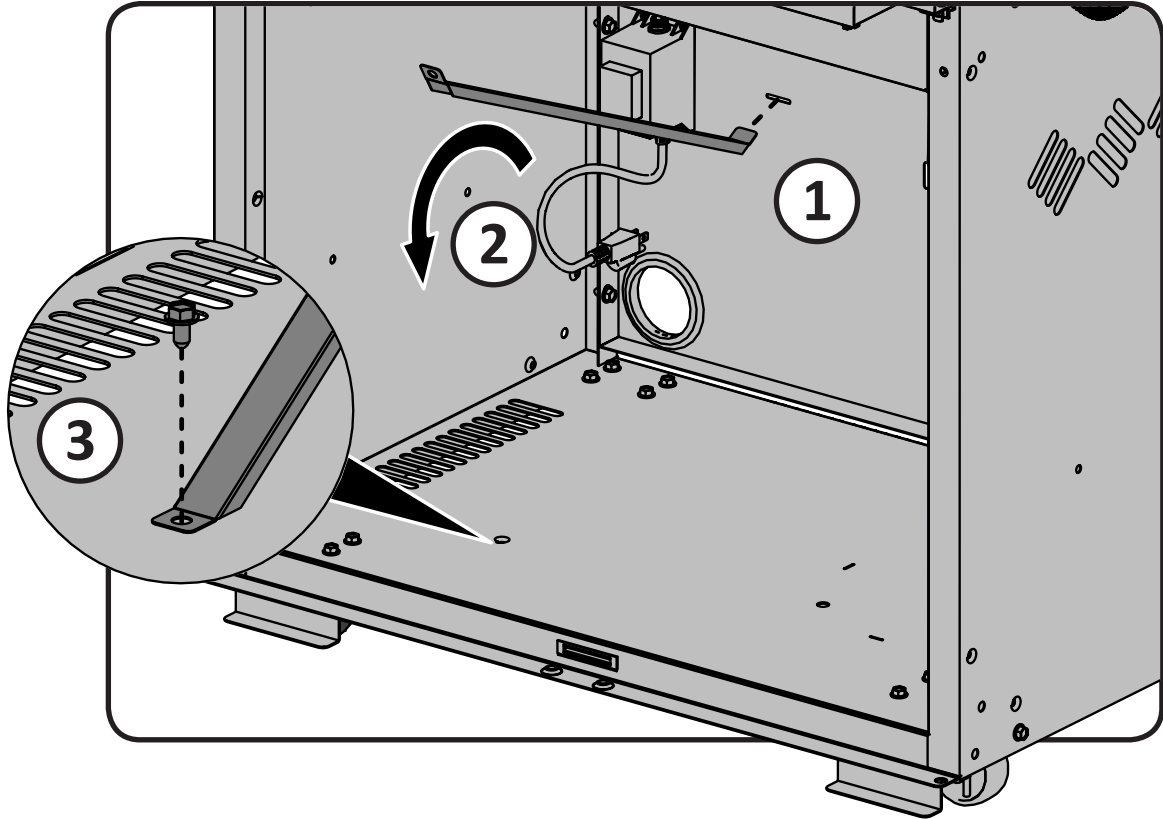
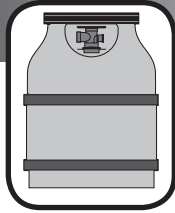
UWAGA! Tylko propan – Aby uniknąć trudności montażu, przed zamontowaniem pokrywy grilla, usuń suwak trzymający regulator. Został on zamontowany w fabryce, aby chronić regulator węża podczas wysyłki i nie jest już wymagany. (Zachowuj ostrożność podczas usuwania suwaka, aby nie uszkodzić węża). Upewnij się, że regulator węża nie utknie między pokrywą grilla a wózkiem.



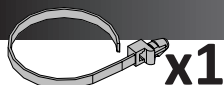
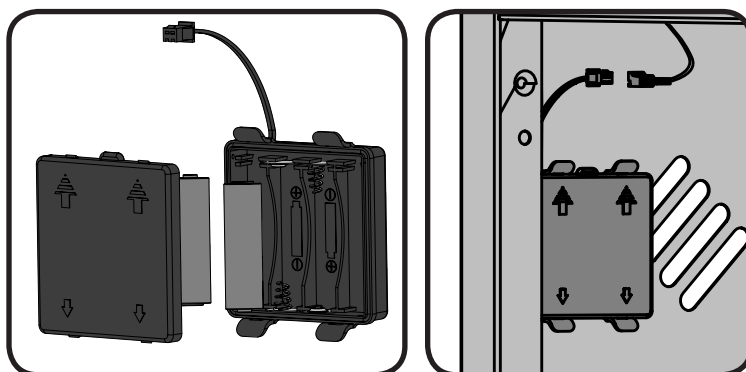
Przymocuj regulator do panelu bocznego używając (2) 8-32 x 3/8" śrub.

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.

 **x1**
N570-0080 (#14 x 1/2")

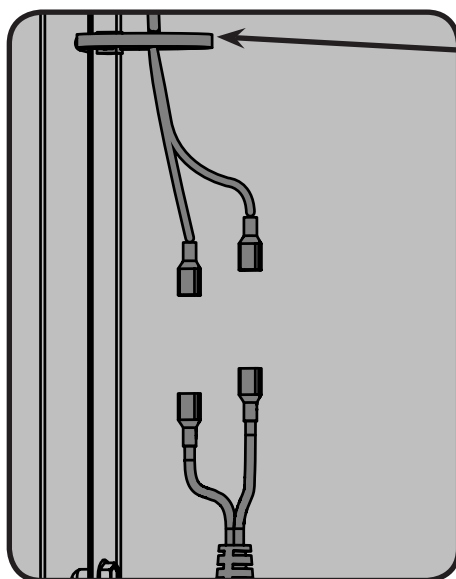


- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

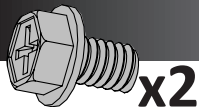


N640-0001

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

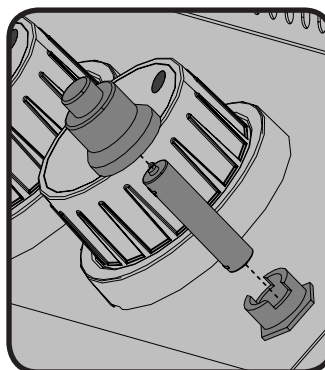
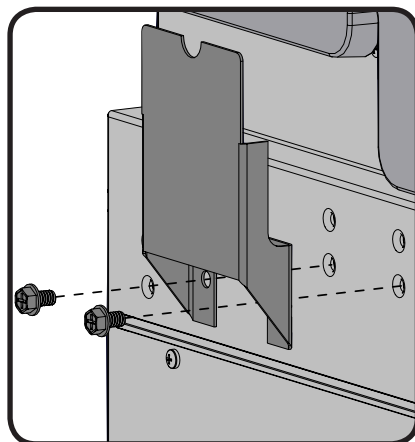


Przymocuj przewody ze świateł do panelu bocznego używając zacisku.



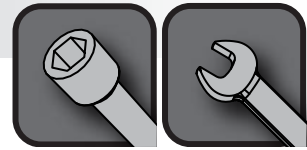
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

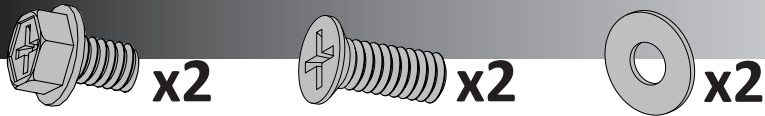
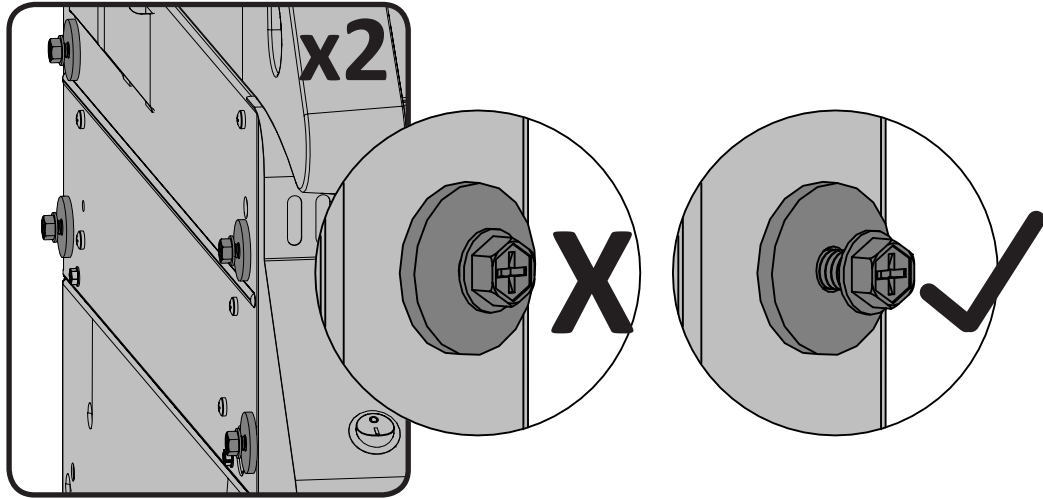




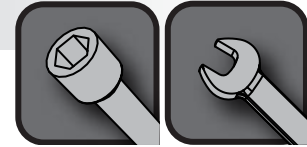
N570-0082 (1/4-20 X 5/8") N735-0001



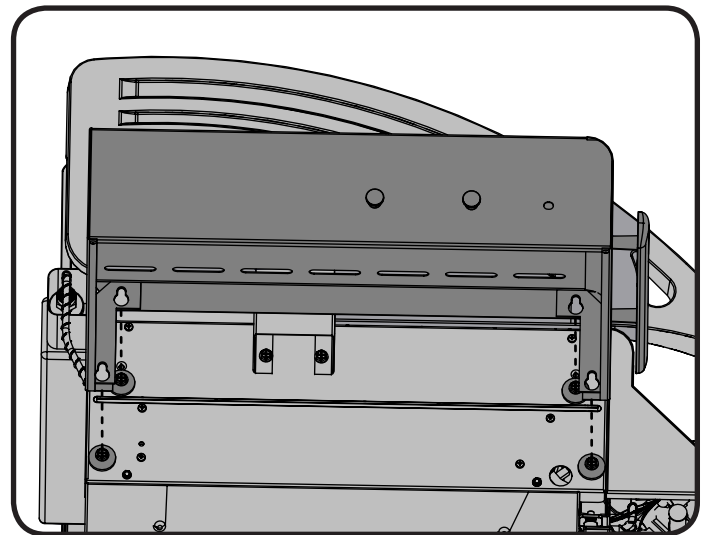
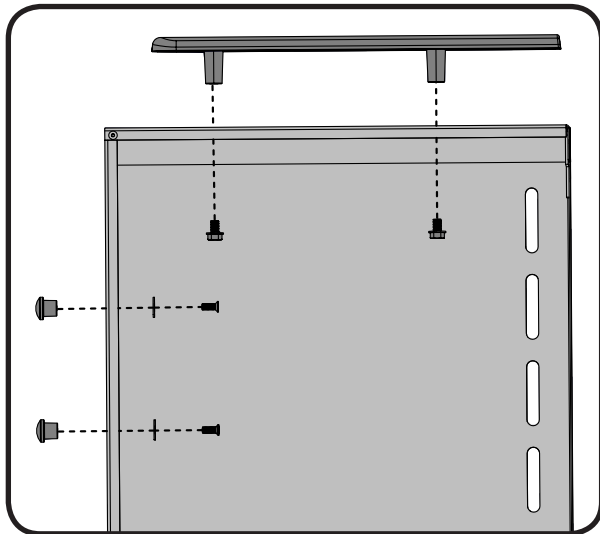
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



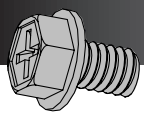
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N735-0007 (1/4")



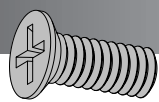
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB



UWAGA! Nie dokręcaj śrub, gdyż spowoduje to pęknięcie uchwytu.



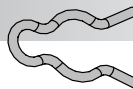
x2



x2



x2



x1



N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N735-0007 (1/4") N160-0023

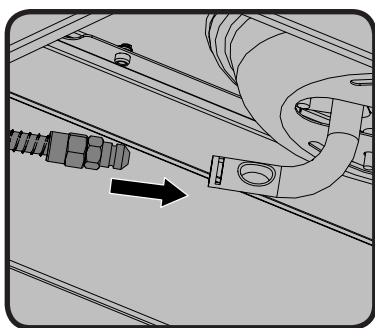
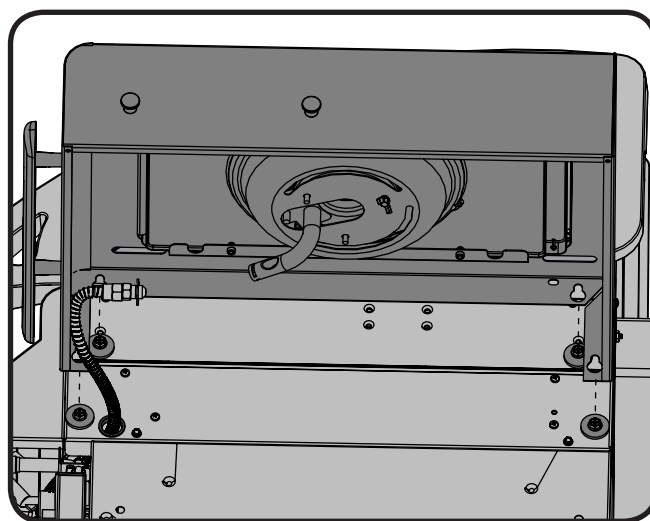
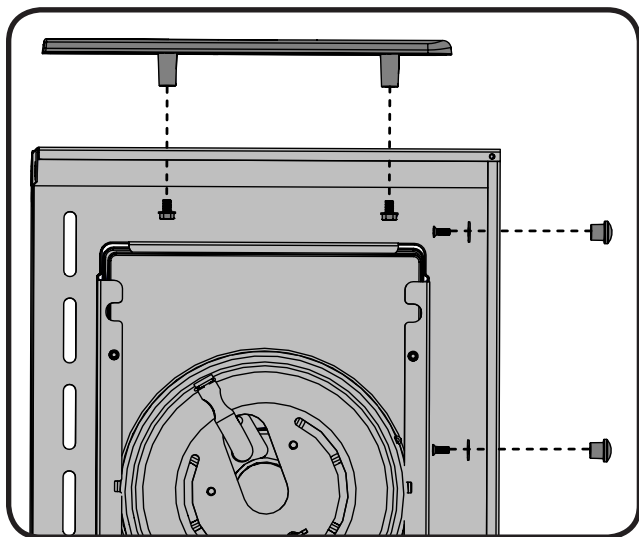
L485RSIB

L485RSB

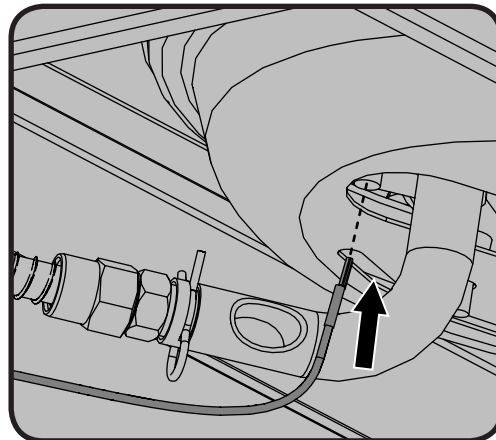
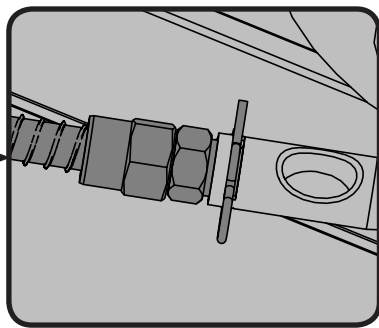
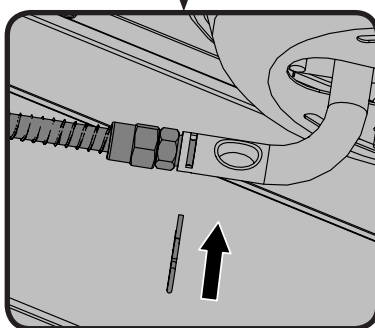
L485SB

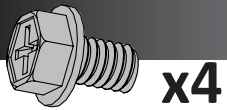


UWAGA! Nie dokręcaj śrub, gdyż spowoduje to pęknięcie uchwytu.

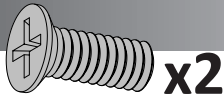


Dopasuj otwór do rury palnika i zabezpiecz zaciskiem węża.





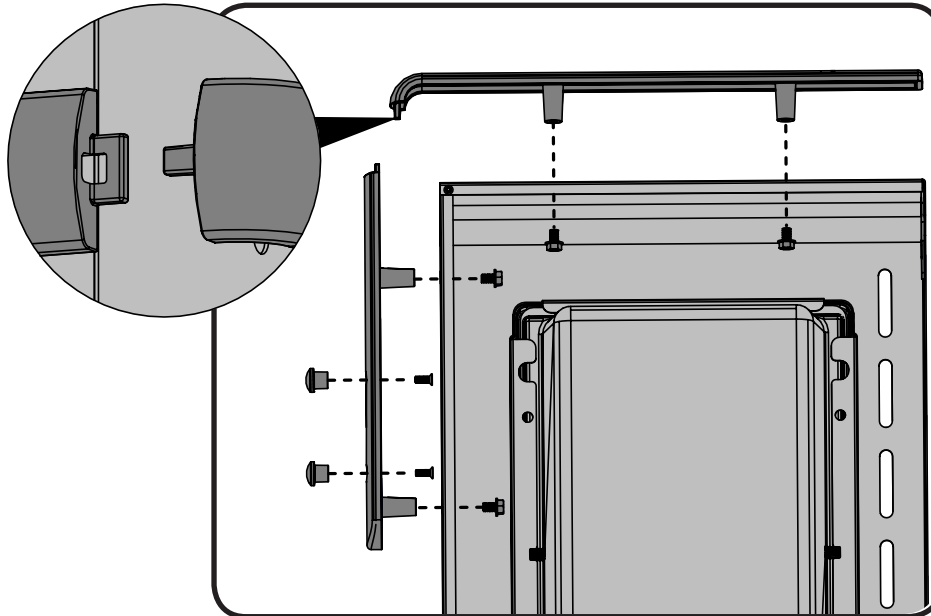
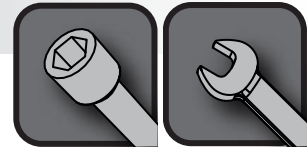
x4



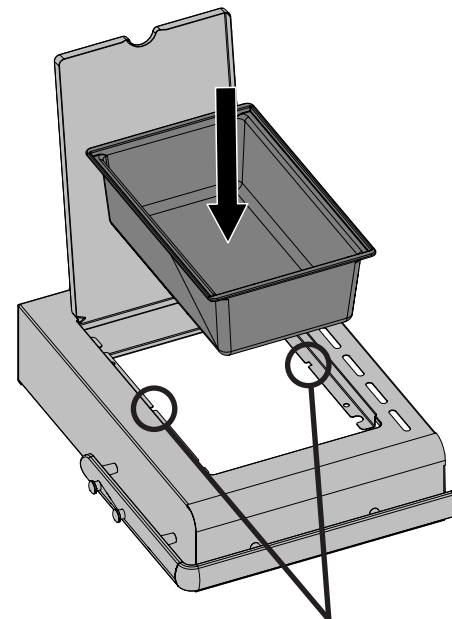
x2

N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2")

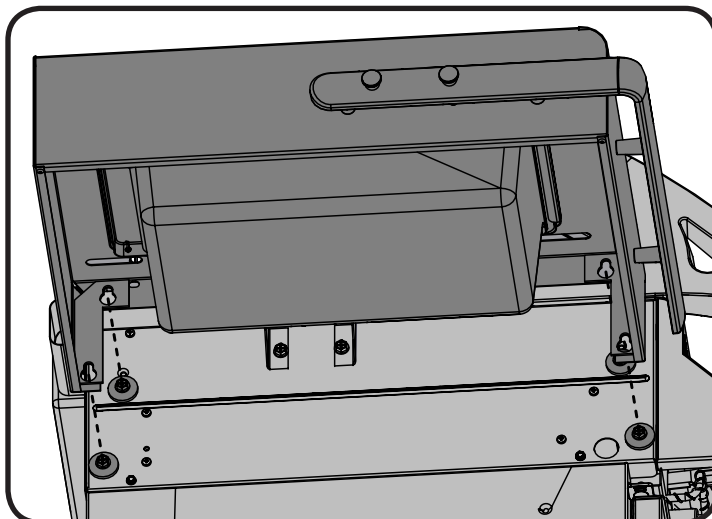
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

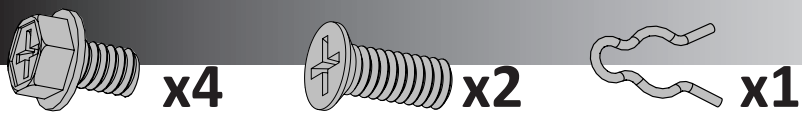


UWAGA! Nie dokręcaj śrub, gdyż spowoduje to pęknięcie uchwytu.



Uszy znajdujące się po obu stronach wiaderka na lód muszą być połączone z dziurkami półki bocznej.

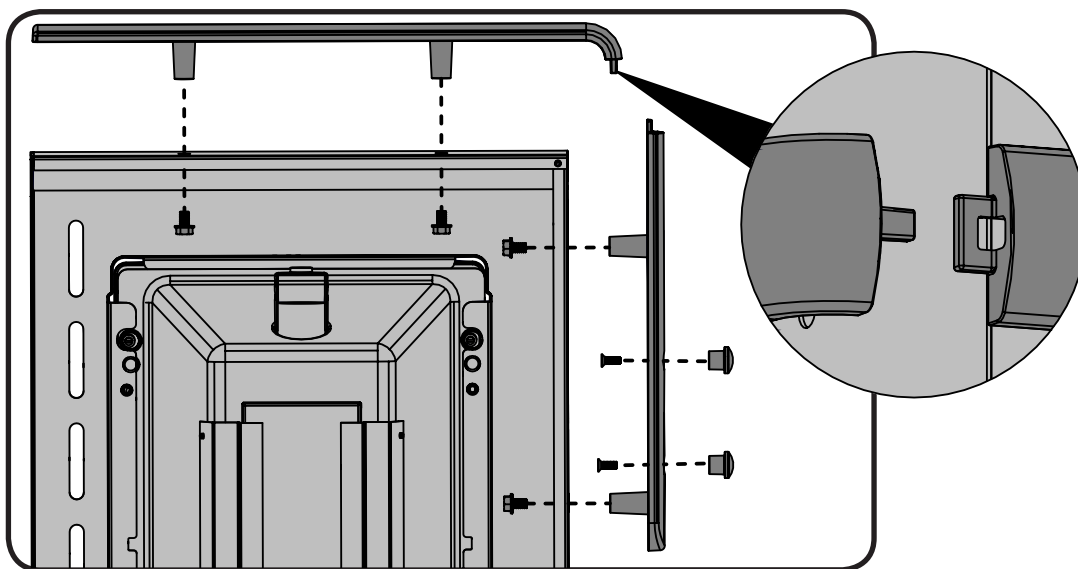




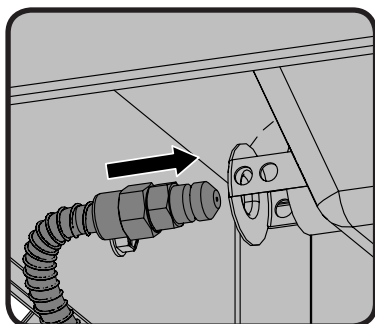
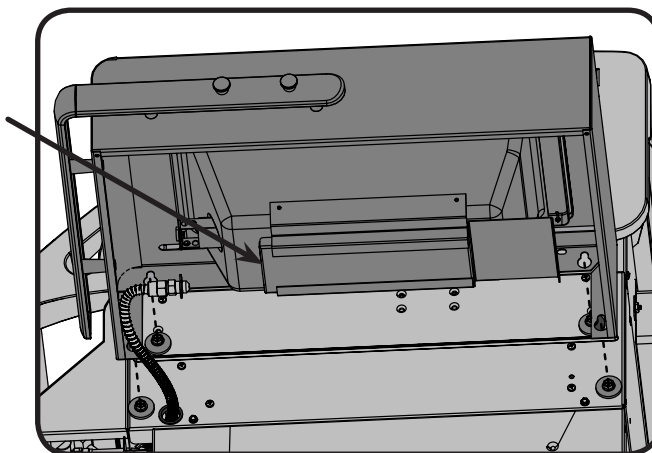
N570-0073 (1/4-20 X 3/8") N570-0088 (10-24 X 1/2") N160-0023



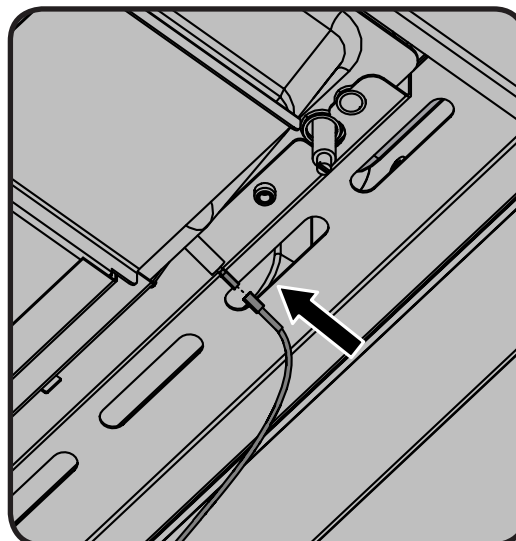
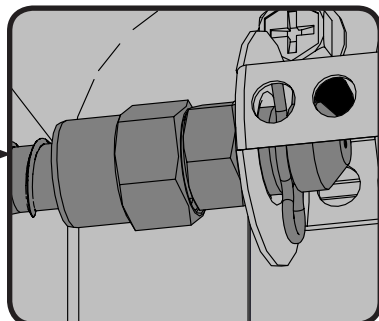
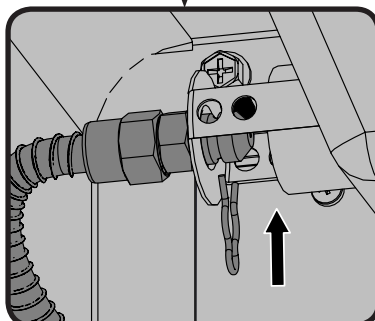
- L485RSIB
- L485RSB
- L485SB

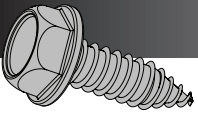


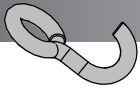
UWAGA! Palnik podczerwieni jest wyposażony w pojemnik na tłuszcz, która przechowuje jedynie minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec pożarom tłuszczu, pojemnik musi być czyszczony po każdym użyciu.





Dopasuj otwór do rury palnika i zabezpiecz zaciskiem węży.






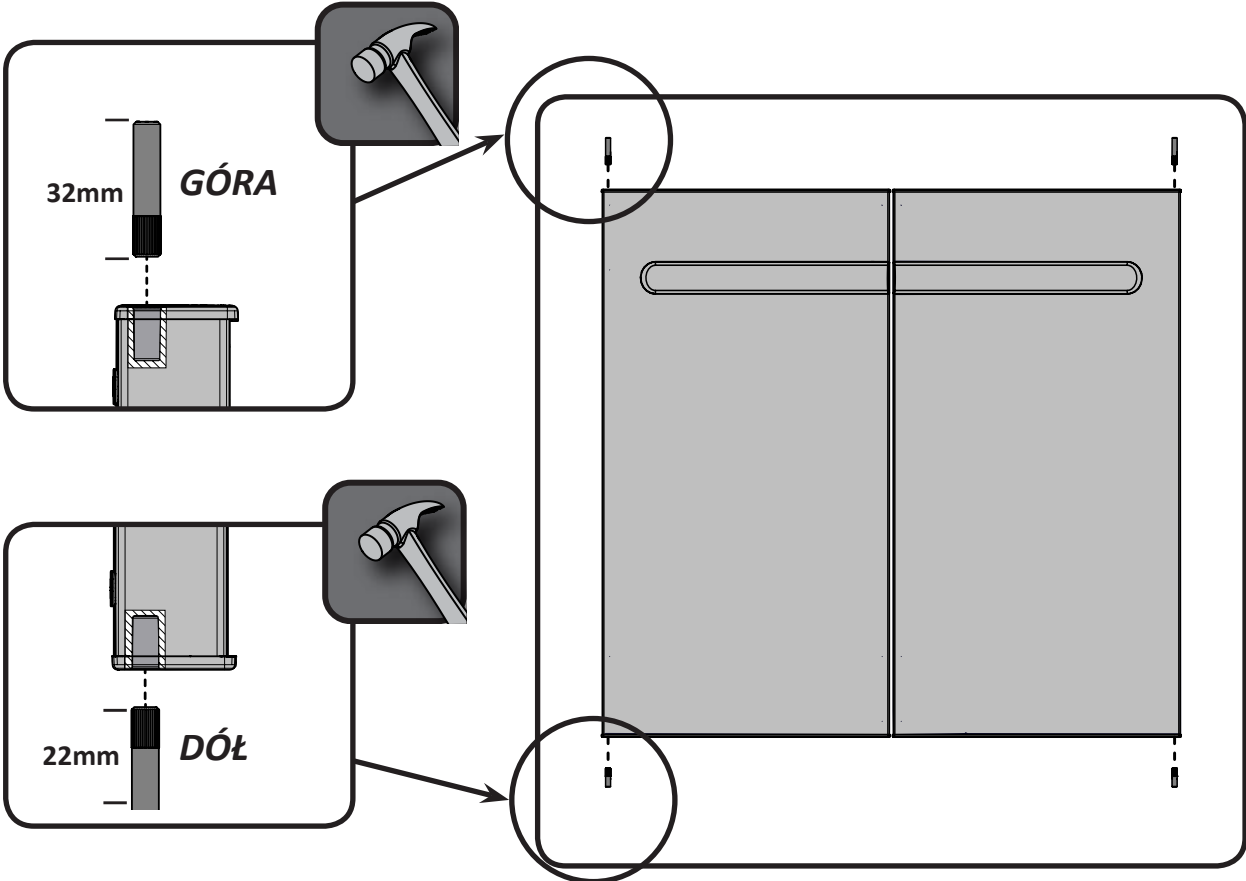
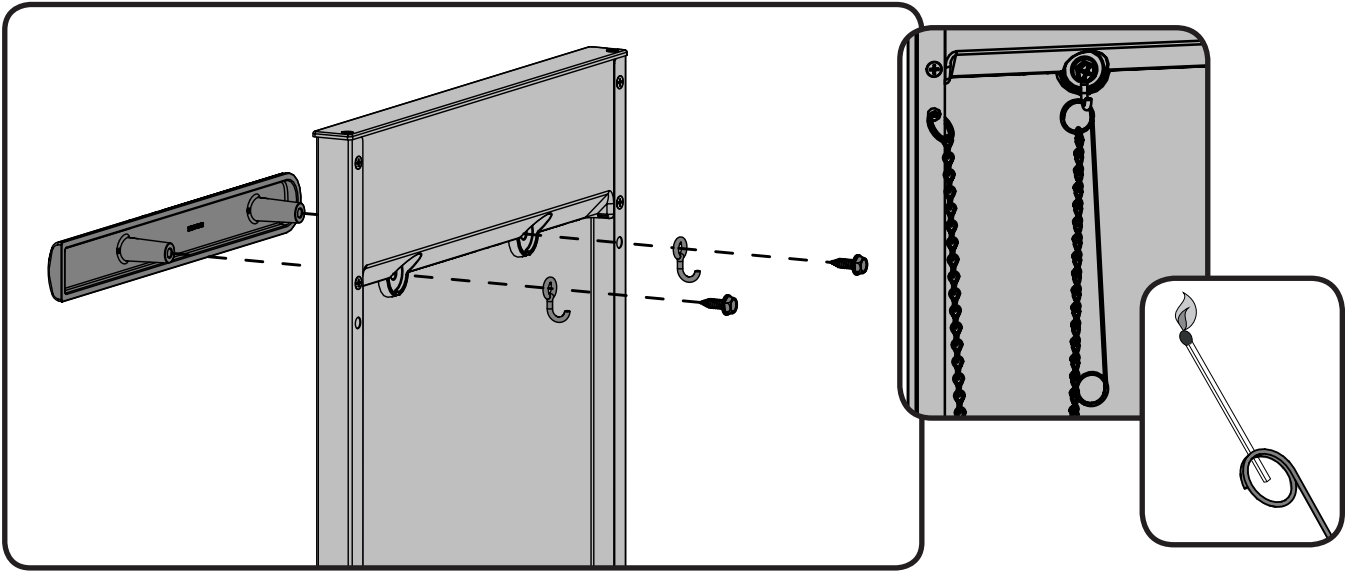
 **x4**
 N570-0099 (#14 x 3/4")

 **x4**
 N340-0007

 **x2**
 N485-0016 (32mm)

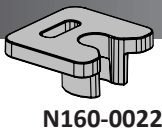
 **x2**
 N485-0017 (22mm)

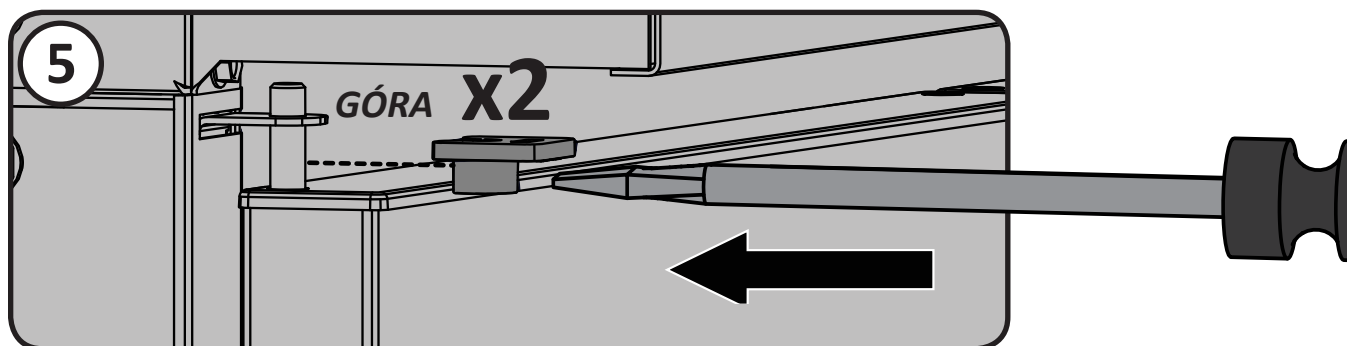
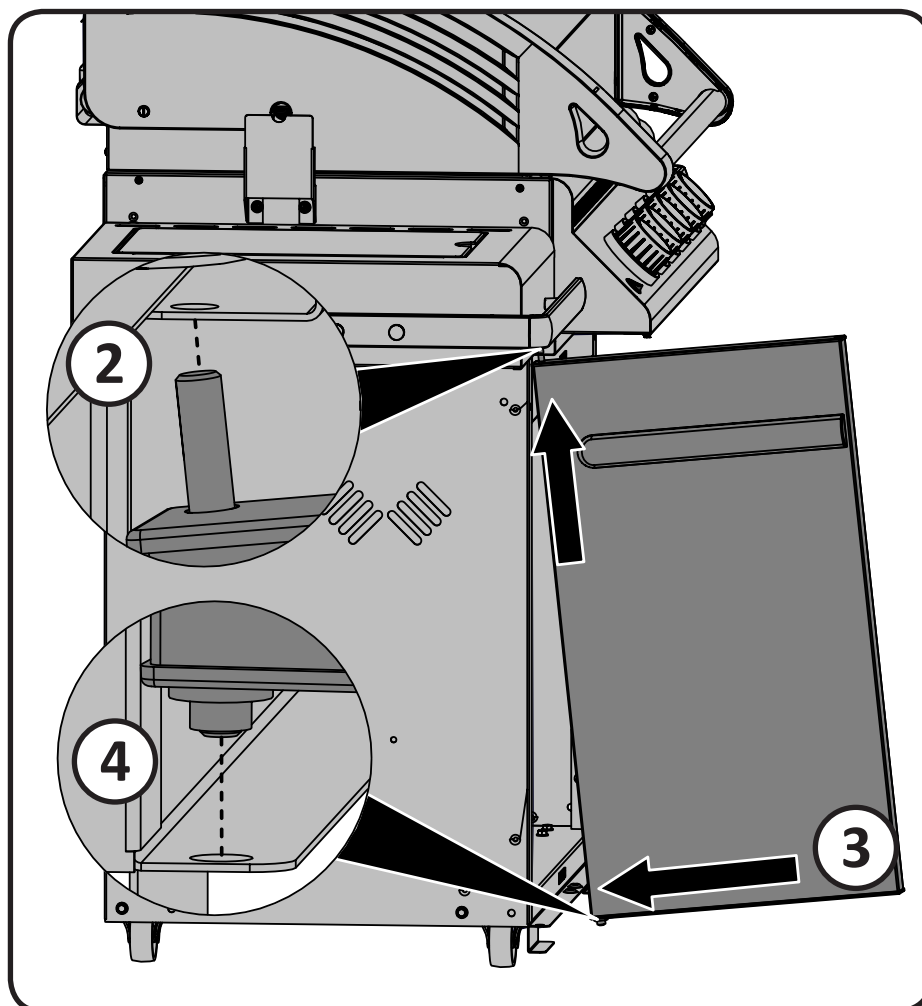
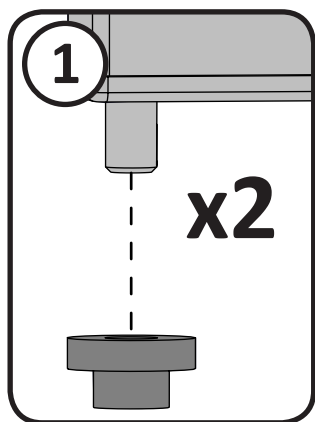


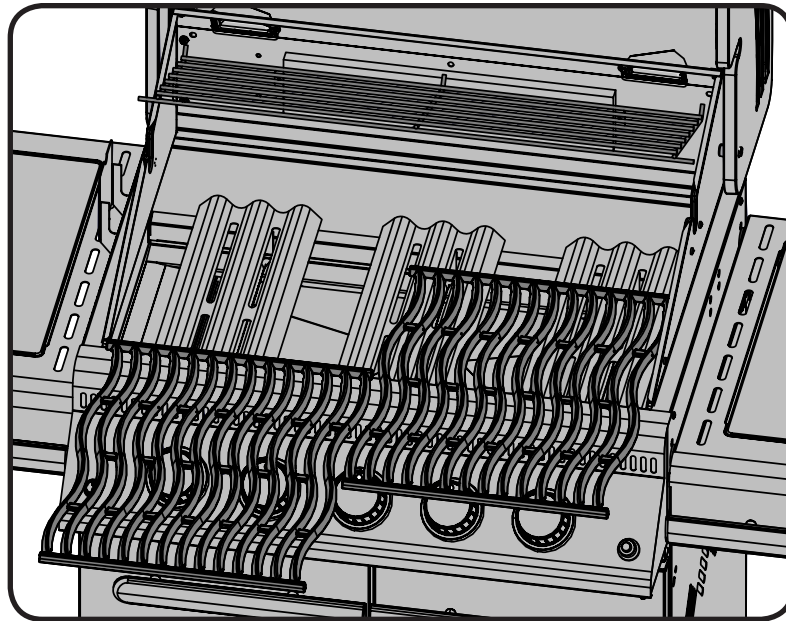
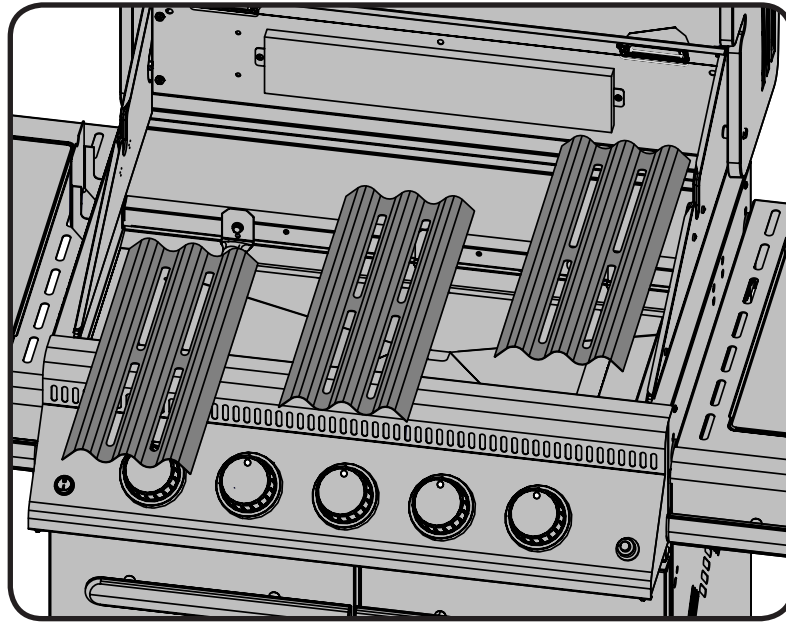


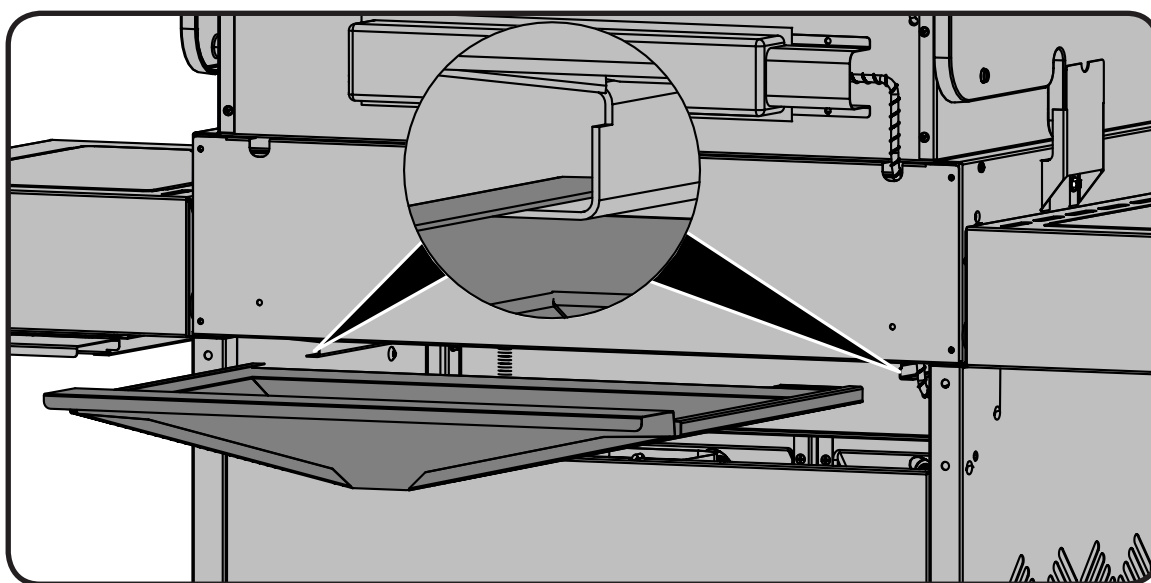
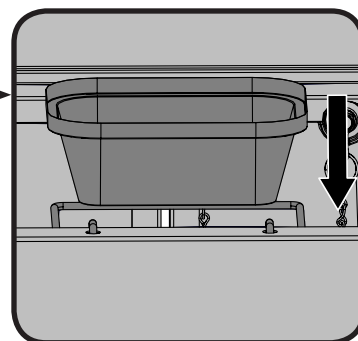
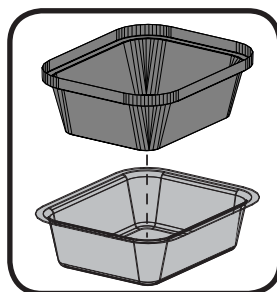
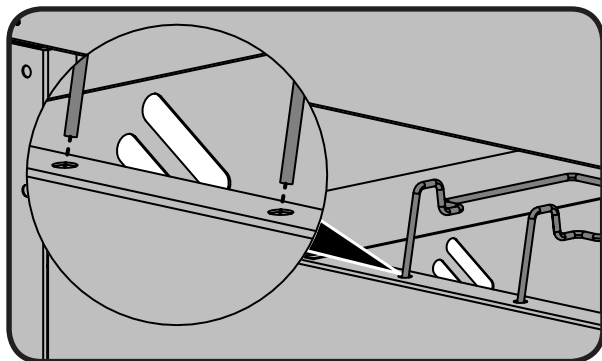
x2



x2



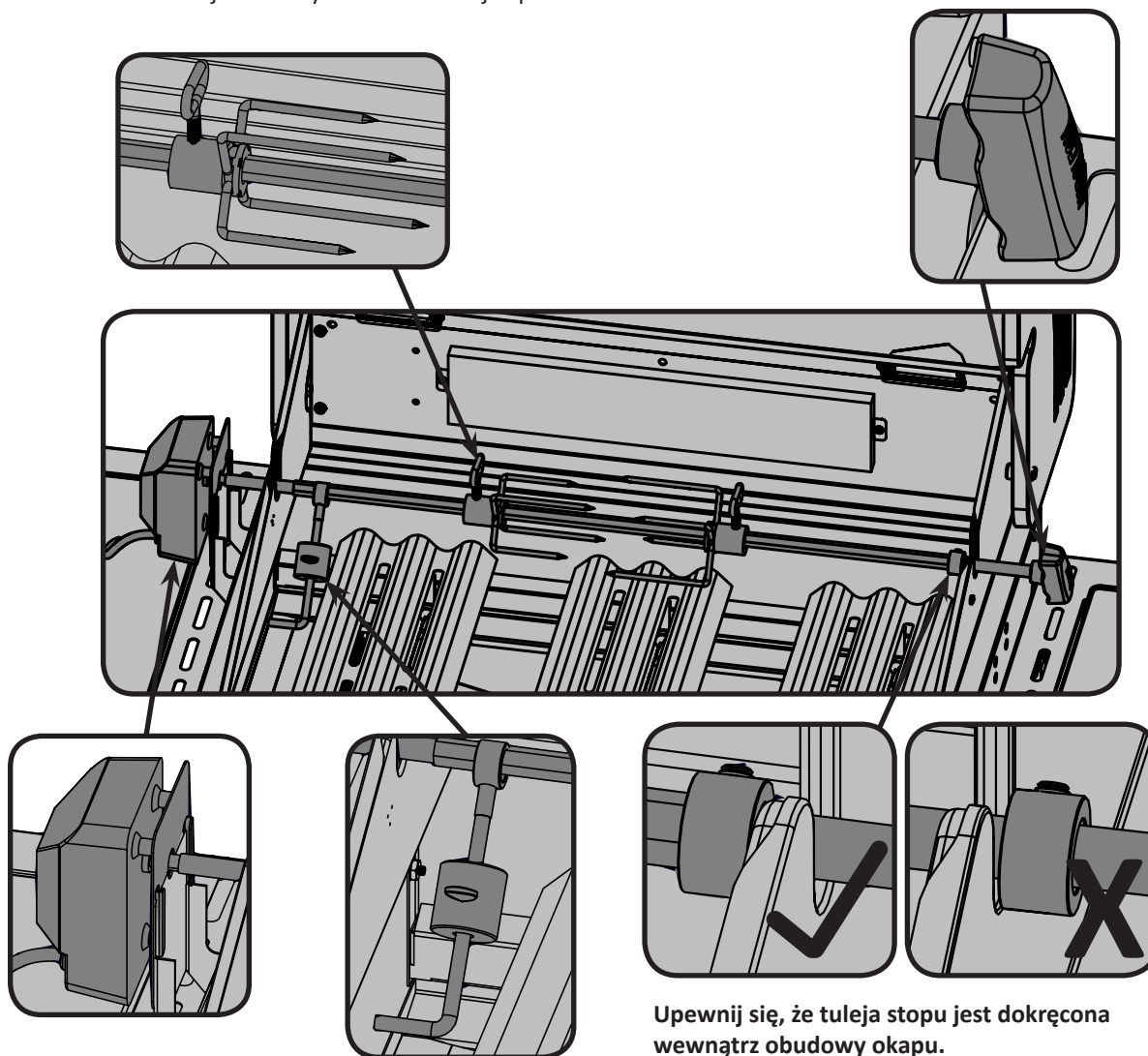




Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.



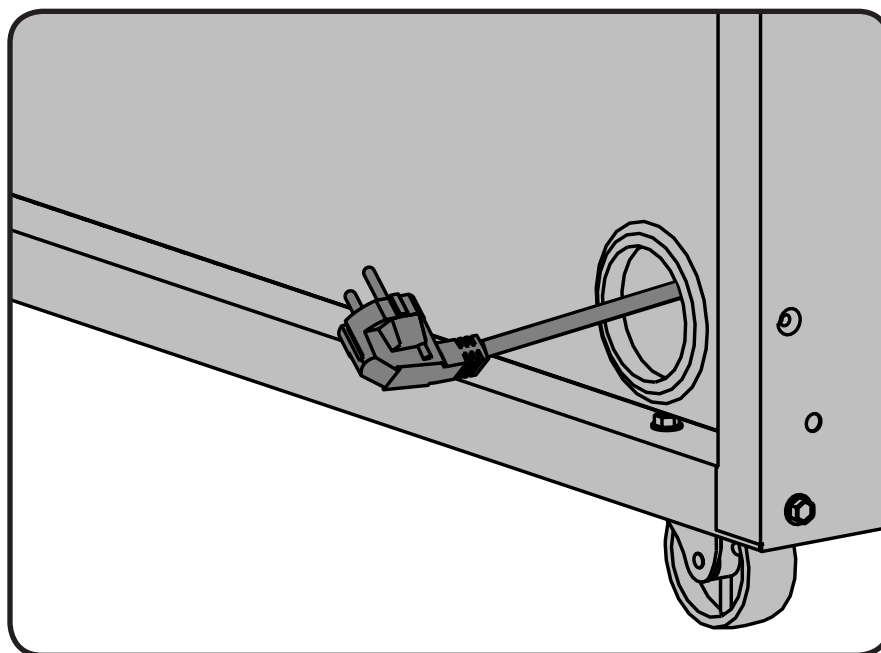
Dostarczanie zasilania do wewnętrznych świateł

(tylko model 485RSIB)

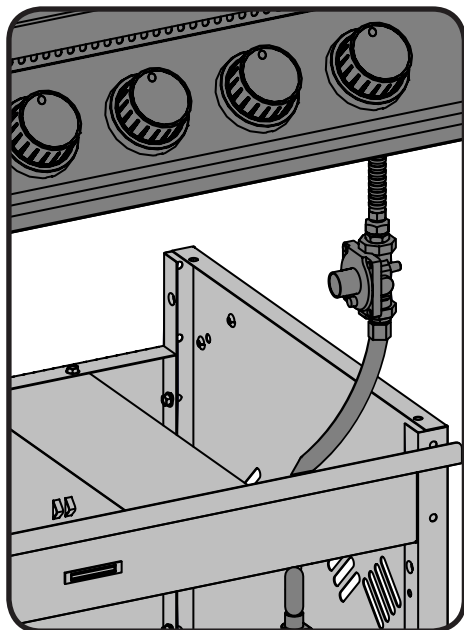
UWAGA! W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, używaj jedynie uzziemionego (GFI) chronionego obwodu z urządzeniem do gotowania na gazie na zewnątrz.

Do zasilania świateł wewnętrznych, podłącz przewód transformatora do uzziemionego przewodu elektrycznego. Włącznik światła znajduje się na panelu sterowania i pozwala on łatwo włączać i wyłączać 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 zwiisał na krawędzi stołu ani dotykał gorących powierzchni.



Tylko Propan – Prawidłowe podłączenie węża



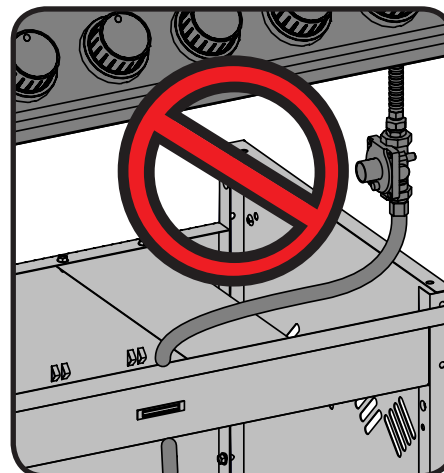
Upewnij się, że regulator wchodzi do małego otworu pomiędzy osłoną termiczną zbiornika a prawą stroną obudowy.

Tylko Propan – Nieprawidłowe podłączenie węża



UWAGA – ZAGROŻENIE POŻAROWE

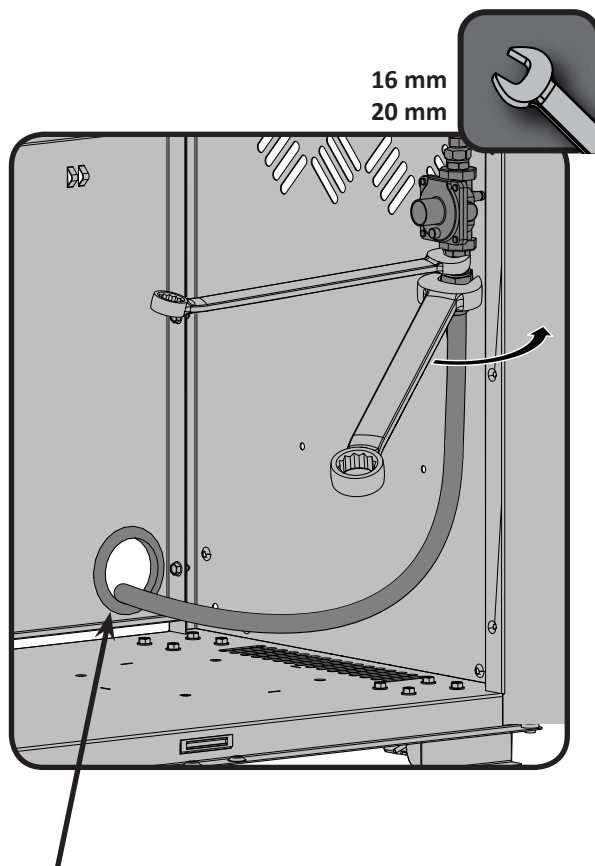
Regulator musi być przymocowany, tak aby żadna część węża nie dotykała spodu grilla lub pojemnika na zużyty tłuszcz. Jeśli te wskazówki zostaną zignorowane, dojdzie do pożaru.



Tylko gaz naturalny – Prawidłowe podłączenie węża



UWAGA! Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego instalatora gazu, i wszystkie połączenia muszą być poddane próbie szczelności przed uruchomieniem grilla. Nie używaj lakieru do rury ani taśmy teflonowej na tym połączeniu. Dokręć połączenie dwoma kluczami.



Tuleja jest zainstalowana w fabryce.

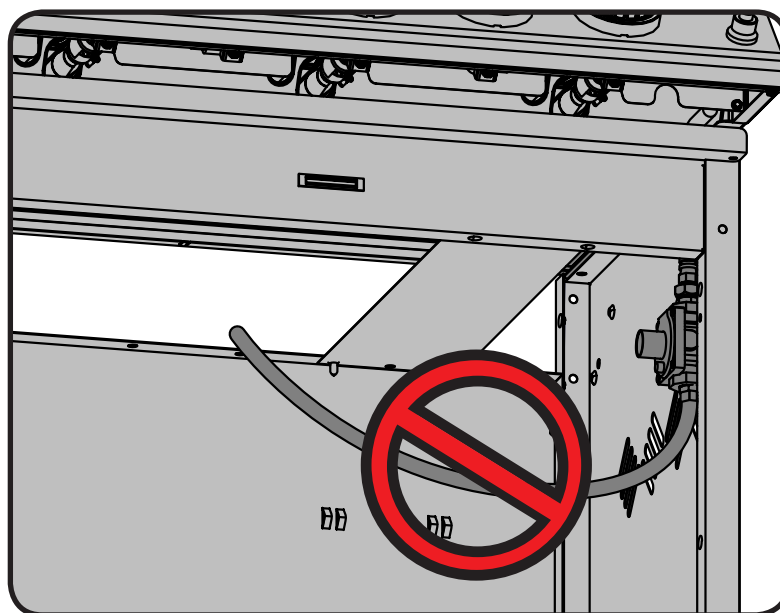
Tylko gaz naturalny – Nieprawidłowe podłączenie węża



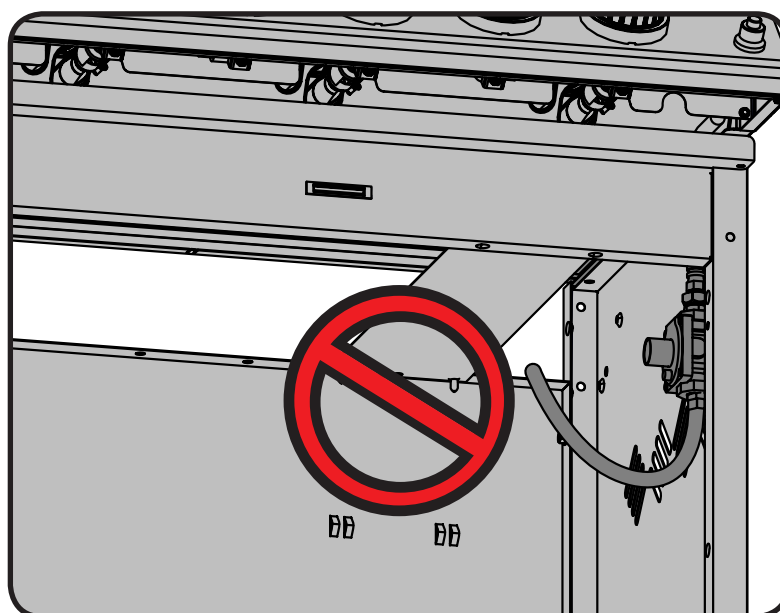
UWAGA – ZAGROŻENIE POŻAROWE



UWAGA! Nie prowadzić węża poniżej pojemnik na zużyty tłuszcz.



UWAGA! Nie prowadzić węża nad górą tylnego 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.

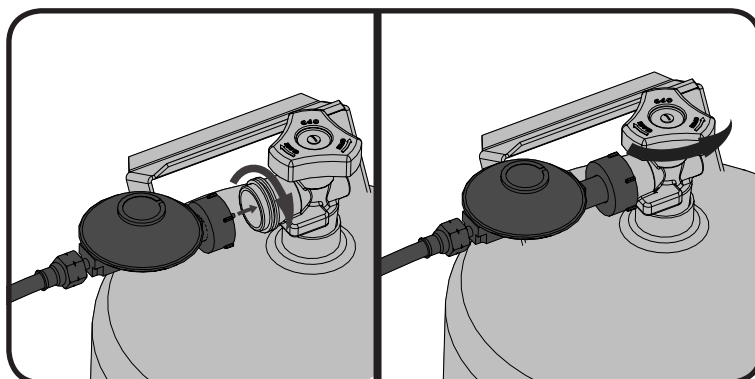


FIG. 1

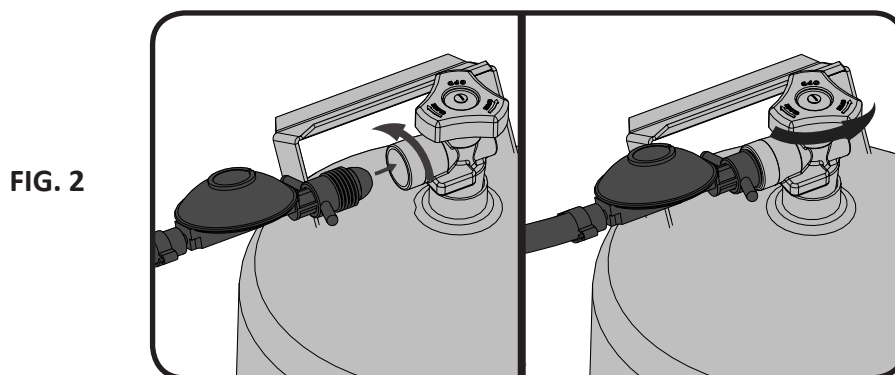


FIG. 2

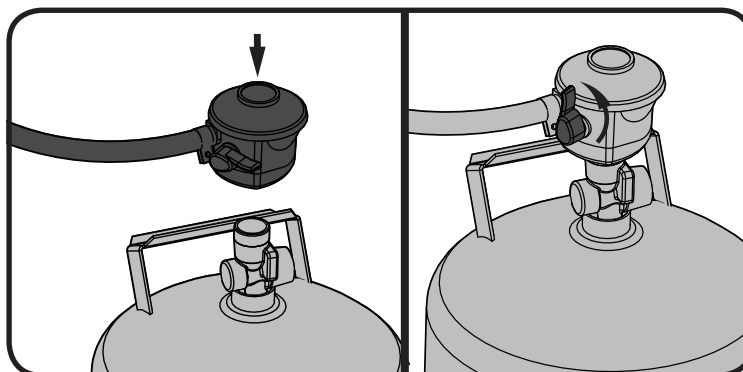


FIG. 3

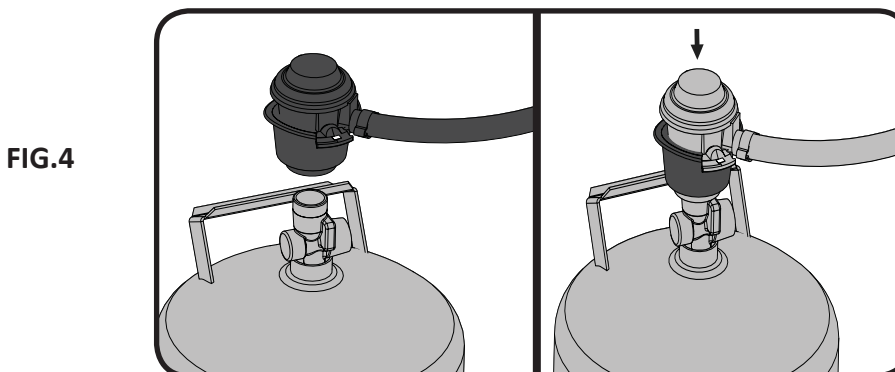


FIG. 4

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, usuń wszystkie źródła zapłonu. Zobacz Diagram Testu Szczelności dla obszarów, które należy sprawdzić. Wyłącz wszystkie kontrolki palnika. Włącz zawór gazu.

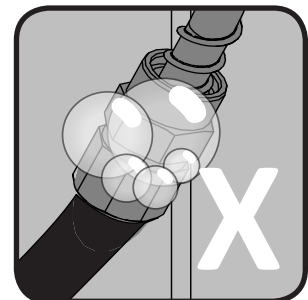
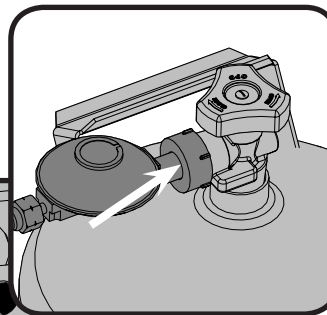
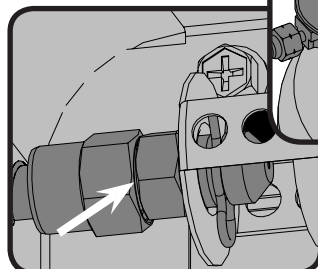
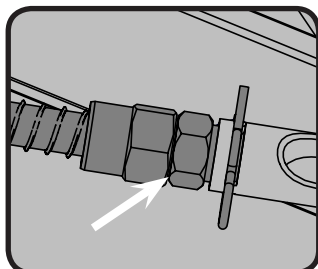
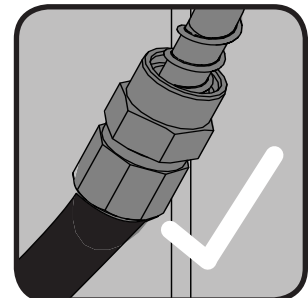
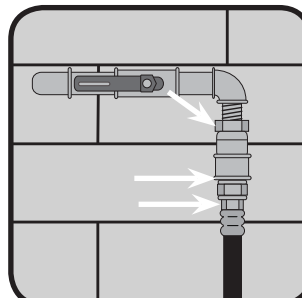
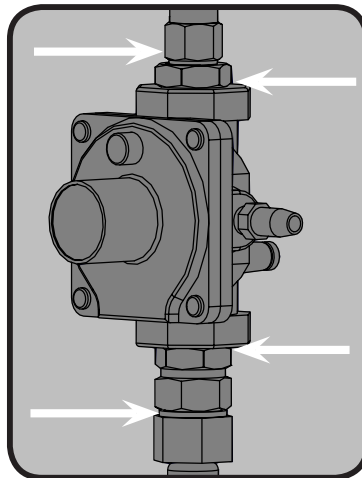
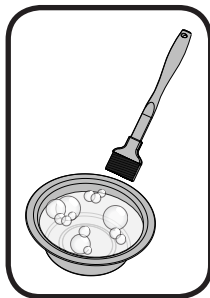
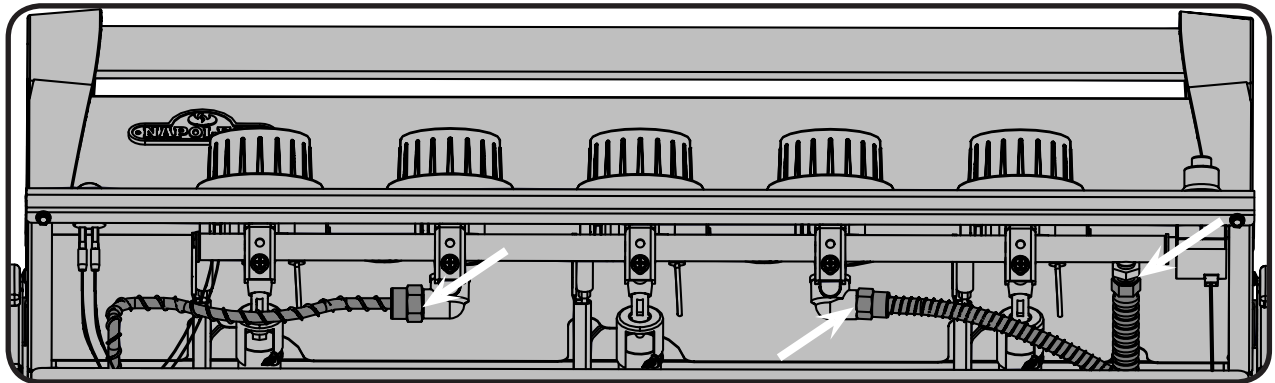


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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

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



LE485SB Lista części

Item	Part #	Description	LE485SB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	x
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	logo spring clips	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	M4 x 8mm" screw	x
20	N450-0032	M4 lock nut	x
21	N035-0102K	base insert rear	x
22	N200-0093-GY1SG	rear corner cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057K	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	Z570-0039	1/4-20 x 3/8" screw	x
32	N215-0008	grease deflector base	x
33	N010-0501-M05	drip pan	x
34	N735-0001	insulated washer	x
35	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
36	N010-0643-M06	side shelf left	x
37	Z340-0001	tool hook side shelf	x
38	N570-0088	10-24 x 1/2" screw	x
39	N735-0007	1/4" washer	x
40	N380-0023-RD	control knob	x
41	N051-0011	control knob bezel	x
42	N010-0664	manifold assembly c/w valves	p

LE485SB Lista części

Item	Part #	Description	LE485SB
43	N120-0011	end cap control panel left	x
44	N585-0065	base heat shield	x
45	N035-0103K	base insert front	x
46	N120-0012	end cap control panel right	x
47	N325-0062	side shelf handle	x
48	N475-0277-GB-DE	control panel	x
49	N655-0124S	front cabinet support	x
50	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
51	N160-0014	grease tray holder	x
52	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
53	N160-0022	clip door pivot pin	x
54	N475-0271S	rear cart panel	x
55	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
56	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
57	N475-0293-SV1SG	door panel	x
	N475-0293-BK1SG	cart door assembly black	x
58	N105-0011	door bushings	x
59	N340-0007	tool hook	x
60	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
61	N080-0212S	stabilizer brackets	x
62	N130-0013	non revolving caster	x
63	N130-0012	revolving caster	x
64	N585-0064P	heat shield	x
65	N590-0147S	bottom shelf	x
66	N430-0002	magnetic catch	x
67	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
68	N720-0044	manifold flex connector	x
69	N530-0023	step down regulator	p
70	N080-0202-M01	cross light bracket	x
71	N010-0988	side shelf right	x
72	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator - Holland	p
	N530-0034	regulator - Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator - Sweden	p
	N530-0036	regulator - Italy	p
	N530-0039	regulator - Hungary	p
	N530-0042	regulator - Switzerland	p
	N530-0043	regulator - Russia	p
	N530-0044	regulator - Poland	p
73	N160-0002	hose retainer clip	x
74	N105-0013	bushing	x

LE485SB Lista części

Item	Part #	Description	LE485SB
75	N357-0013	side burner igniter	x
76	N500-0041K	side burner plate	x
77	N570-0019	screw, 10-24 x 1/4"	x
78	N100-0037	side burner	x
79	N720-0055	side burner supply tube	x
80	N750-0016	side burner igniter lead	x
81	N305-0059	side burner grate	x
82	N485-0009	push pin	x
83	N335-0098-M06	side burner lid	x
84	N105-0001	bushing 7/8"	x
85	N455-0062	orifice #60	p
86	N160-0023	side burner hose /orifice retainer clip	x
87	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x
88	N485-0016	pivot pin door top	x
89	N485-0017	pivot pin door bottom	x
90	N570-0100	screw, #8 X 1/2" flat head	x
91	N570-0078	screw, M4 X 8mm	x
92	N255-0014	fitting	x
93	N555-0025	lighting match rod	x
94	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	x
	69233	rotisserie kit UK	ac
	69232	rotisserie kit CE	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

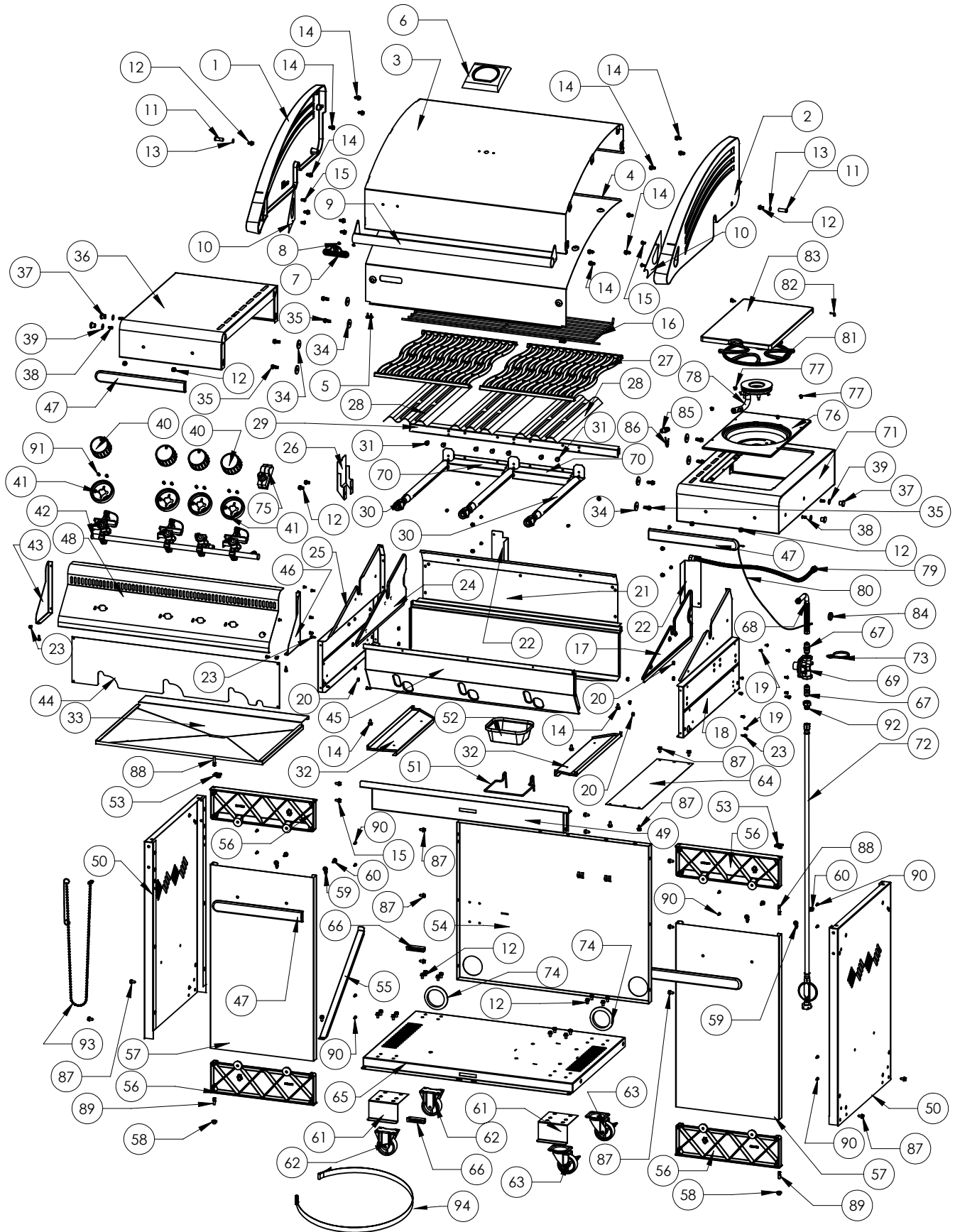
p – jedynie urządzenie na propan

n – jedynie urządzenia na gaz naturalny

x - standard

ac - akcesoria

LE485SB Tabela części



LE485RSB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	x
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	logo spring clips	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0038	1/4-20 x 1/2" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
20	N450-0032	M4 lock nut	x
21	N035-0104K	base insert rear	x
22	N200-0093S	rear corner cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	rotisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057K	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
32	N215-0008	grease deflector base right	x
33	N010-0501-M05	drip pan	x
34	N735-0001	insulated washer	x
35	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
36	N010-0643-M06	side shelf left	x
37	Z340-0001	tool hook side shelf	x
38	N570-0088	screw 10-24 x 1/2"	x
39	N735-0007	1/4" washer	x
40	N380-0023-CL	control knob	x
41	N051-0011	control knob bezel	x
42	N010-0644	manifold assembly c/w valves	P
	N010-0645	manifold assembly c/w valves	n
43	N120-0011	end cap control panel left	x

LE485RSB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSB
44	N585-0065	base heat shield	x
45	N035-0103K	base insert front	x
46	N120-0012	end cap control panel right	x
47	N325-0062	side shelf handle	x
48	N475-0266-GB-DE	control panel - UK	x
49	N655-0124S	front cabinet support	x
50	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
51	N160-0014	grease tray holder	x
52	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
53	N160-0022	clip door pivot pin	x
54	N475-0271S	rear cart panel	x
55	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
56	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
57	N475-0293-M06	door panel	x
	N475-0293-BK1SG	cart door assembly black	x
58	N105-0011	door bushings	x
59	N340-0007	tool hook	x
60	N570-0099	screw, #14 x 3/4"	x
61	N080-0212S	stabilizer brackets	x
62	N130-0013	non revolving caster	x
63	N130-0012	revolving caster	x
64	N585-0064P	heat shield	x
65	N590-0147S	bottom shelf	x
66	N430-0002	magnetic catch	x
67	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
68	N720-0044	manifold flex connector	x
69	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
70	N080-0202-M01	main burner cross light bracket	x
71	N010-0988	side shelf right	x
72	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
73	N160-0002	hose retainer clip	x
74	N105-0013	bushing	x
75	N660-0002	switch light	x
76	N357-0013	side burner igniter	x

LE485RSB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSB
77	N500-0041K	side burner plate	x
78	N570-0019	screw 10-24 x 1/4"	x
79	N100-0037	side burner	x
80	N720-0055	side burner supply tube	x
81	N750-0016	side burner igniter lead	x
82	N305-0059	side burner grate	x
83	N485-0009	push pin	x
84	N335-0098-M06	side burner lid	x
85	N105-0001	bushing 7/8"	x
86	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
	N725-0040	side burner valve	p
	N725-0041	side burner valve	n
87	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
88	N190-0001	battery pack	x
	W043-0002	battery "AA'	x
89	N750-0020B	wiring harness led	x
90	N010-0660P	infra red rear burner	p
	N010-0660N	infra red rear burner	n
	N570-0094	M5 x 10mm screw	x
	N450-0033	M5 locking nut	x
91	N455-0054	rear burner orifice #59	p
	N455-0053	rear burner orifice #53	n
92	N720-0053	rear burner supply tube	x
93	N010-0651	grease deflector base left	x
94	N585-0068	rear burner rain shield	x
95	N485-0016	pivot pin door top	x
96	N485-0017	pivot pin door bottom	x
97	N570-0080	1/4-20 x 1/2" screw	x
98	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
99	N570-0100	screw, #8 x 1/2" flat head	x
100	N555-0025	lighting match rod	x
101	N255-0014	fitting	x
102	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	x
	N555-0025	lighting rod	x
	69233	rotisserie kit UK	ac
	69232	rotisserie kit CE	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

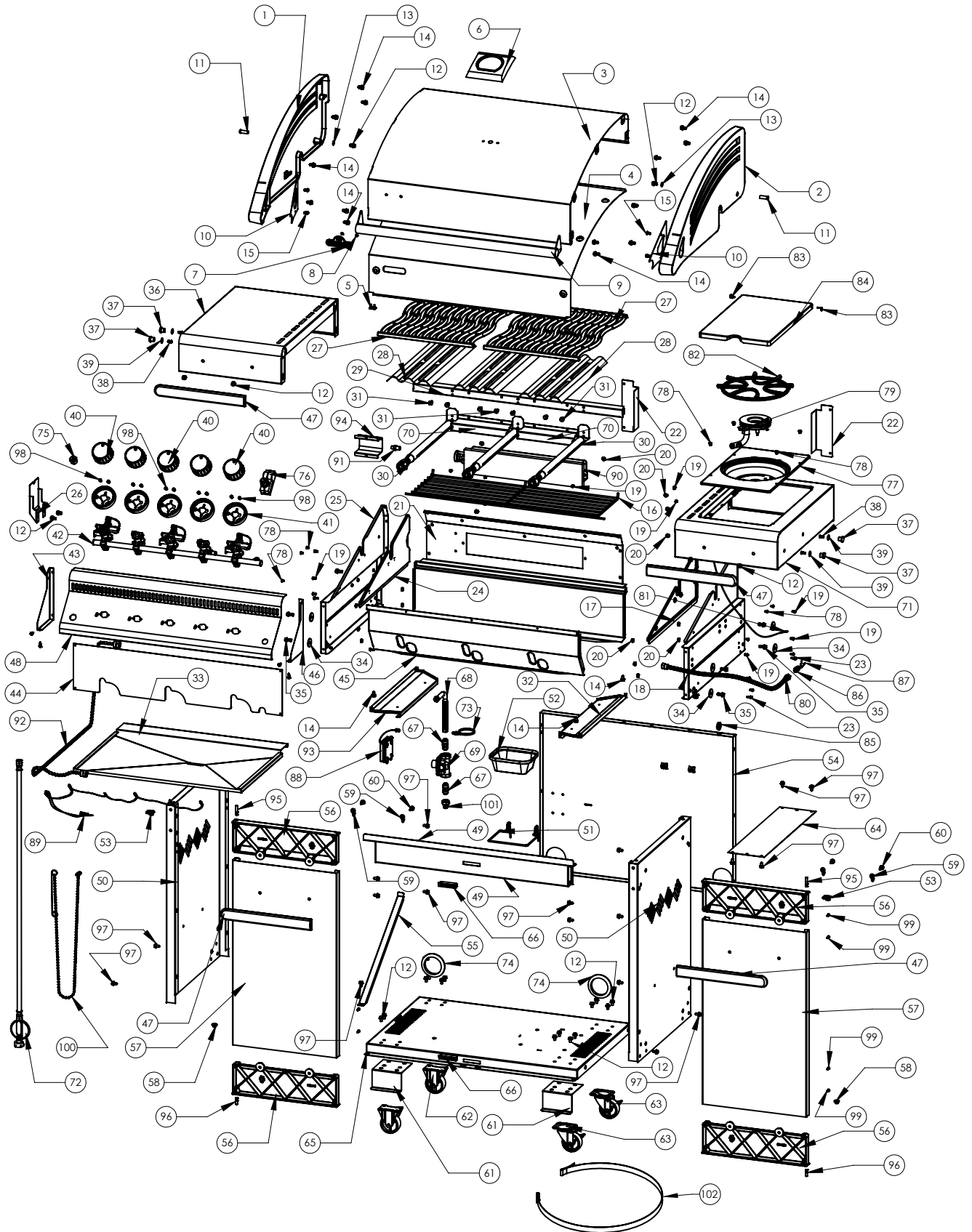
p – jedynie urządzenie na propan

n – jedynie urządzenia na gaz naturalny

x - standard

ac - akcesoria

LE485RSB Tabela części



LE485RSIB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSIB
1	N135-0038G	lid side casting left	x
2	N135-0039G	lid side casting right	x
3	N335-0050	stainless steel lid insert	x
	N335-0051K	black lid insert	
4	N585-0066	lid heat shield	x
5	N510-0013	black silicone lid bumper	x
6	N685-0006	temperature gauge	x
7	W450-0005	logo spring clips	x
8	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
9	N010-0652	lid handle	x
10	N080-0252G	lid handle cover	x
11	N570-0015	lid pivot screw	x
12	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
13	N735-0003	1/4" lockwasher	x
14	N570-0091	#14 x 1/2" screw	x
15	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
16	N520-0028K	warming rack	x
17	N475-0270K	base insert right	x
18	N035-0101	base side right	x
19	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
20	N450-0032	lock nut M4	x
21	N035-0105K	base insert rear	x
22	N200-0092-GY1SG	rear cover base	x
23	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
24	N475-0269K	base insert left	x
25	N035-0100	base side left	x
26	N475-0267	roisserie mount	x
27	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - stainless steel upgrade kit	ac
28	N305-0057-M05	sear plate	x
29	N080-0250	main burner support	x
30	N100-0036	main burner	x
31	N215-0008	grease deflector base right	x
32	N010-0501-M05	drip pan	x
33	N735-0001	insulated washer	x
34	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
35	N010-0987	side shelf left	x
36	Z340-0001	tool hook side shelf	x
37	N380-0023-CL	control knob	x
38	N051-0011	control knob bezel	x
39	N010-0644	manifold assembly c/w valves	P
	N010-0645	manifold assembly c/w valves	n
40	N120-0011	end cap control panel left	x
41	N585-0065	base heat shield	x
42	N035-0103K	base insert front	x

LE485RSIB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSIB
43	N120-0012	end cap control panel right	x
44	N325-0062	door handle	x
45	N475-0283-GB-DE	control panel	x
46	N655-0124S	front cabinet support	x
47	N475-0236S	left/right side panel cabinet enclosure	x
48	N160-0014	grease tray holder	x
49	N185-0001	grease tray foil	x
	N710-0062	grease tray aluminium	ac
50	N475-0293-M06	door panel	x
51	N475-0271S	rear cart panel	x
52	N080-0254S	propane tank inhibitor bracket	p
53	N120-0019-GYOTX	door end cap	x
54	N105-0011	door bushings	x
55	N080-0212S	stabilizer brackets	x
56	N130-0013	non revolving caster	x
57	N130-0012	revolving caster	x
58	N585-0064P	heat shield	x
59	N590-0147S	bottom shelf	x
60	N430-0002	magnetic catch	x
61	W445-0038	union fitting 3/8" - 3/8"	x
62	N720-0044	manifold flex connector	x
63	N010-0988	side shelf right	x
64	N530-0037	regulator - United Kingdom	p
	N530-0032	regulator - Germany	p
	N530-0046	regulator - Czech Republic	p
	N530-0033	regulator - Holland	p
	N530-0034	regulator - Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator Sweden	p
	N530-0036	regulator - Italy	p
	N530-0039	regulator - Hungary	p
	N530-0042	regulator - Switzerlabd	p
	N530-0043	regulator - Russia	p
	N530-0044	regulator - Poland	p
	N345-0001	10ft n/g hose c/w quick disconnect	n
65	N160-0002	hose retainer clip	x
66	N105-0013	bushing	x
67	N660-0002	switch light	x
68	N357-0013	side burner igniter	x
69	N500-0039K	side burner plate	x
70	N240-0026	side burner electrode	x
71	N010-0662	side burner	x
	N565-0002	infra red burner screen	x
72	N720-0055	side burner supply tube	x
73	N750-0016	side burner igniter lead	x
74	N010-0763	side burner grate	x

LE485RSIB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSIB
	N570-0089	side burner grate screws	x
75	N485-0009	push pin	x
76	N335-0098-M06	side burner lid	x
77	N105-0001	bushing 7/8"	x
78	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
79	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
80	N707-0004	transformer lights	x
	N175-0002	electrical connector	x
	N750-0024	wiring harness transformer	x
82	N750-0023B	wiring harness led	x
83	N010-0660P	infra red rear burner	p
	N010-0660N	infra red rear burner	n
	N570-0094	M5 x 10mm screw	x
	N450-0033	M5 locking nut	x
84	N455-0054	rear burner orifice #59	p
	N455-0053	rear burner orifice #53	n
85	N720-0053	rear burner supply tube	x
86	N010-0651	grease deflector base left	x
87	N325-0059	side shelf handle (side)	x
88	N325-0060	side shelf handle (front)	x
89	N570-0088	screw 10-24 x 1/2"	x
	N735-0007	1/4" lockwasher	x
90	N570-0019	screw 10-24 x 1/4"	x
91	N710-0063	side burner drip pan	x
92	N402-0011	light hi-temp left	x
93	N402-0012	light hi-temp right	x
94	N585-0068	rear burner rain shield	x
95	N570-0080	#14 x 1/2 screw	x
96	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
97	N185-0003	ice bucket	x
	N590-0189	cutting board	x
98	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
99	N160-0022	clip door pivot pin	x
100	N485-0016	pivot pin door top	x
101	N485-0017	pivot pin door bottom	x
102	N570-0099	#14 x 3/4 screw	x
103	N340-0007	tool hook	x
104	N555-0025	lighting match rod	x
105	Z570-0039	1/4-20 x 1/2" screw	x
106	N080-0202-M01	cross lighting bracket	x
107	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
108	N255-0014	fitting	x
109	N080-0358	infra red burner bracket	x

LE485RSIB Lista części

Item	Part #	Description	LE485RSIB
110	N640-0004	tank strap	p
	N370-0585	main assembly blister pack	ac
	69211	rotisserie kit	ac
	69231	rotisserie kit	ac
	68489	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

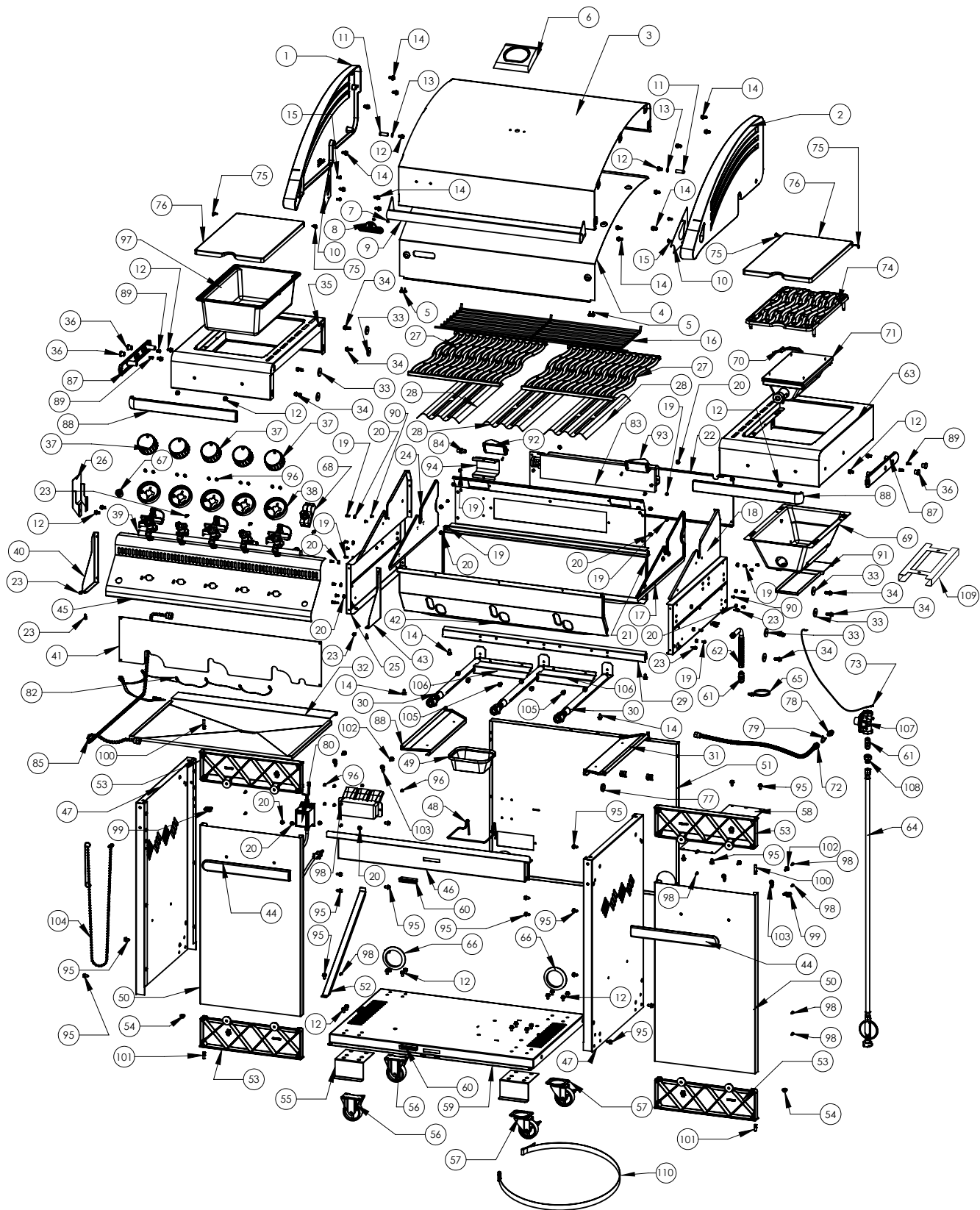
p – jedynie urządzenie na propan

n – jedynie urządzenia na gaz naturalny

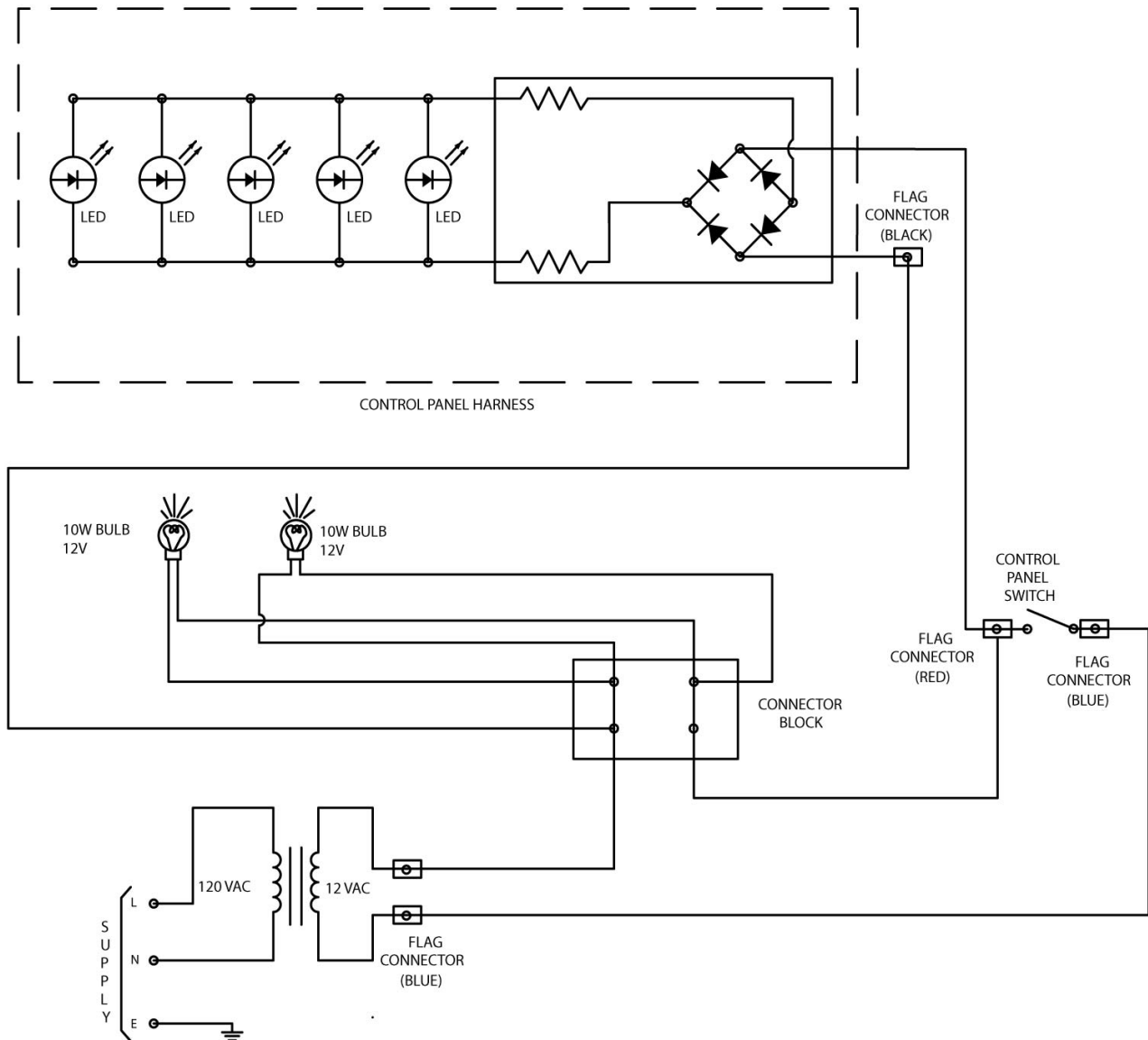
x - standard

ac - akcesoria

LE485RSIB Tabela części



**SCHEMAT OBWODU ELEKTRYCZNEGO
(DLA MODELI ZE ŚWIATŁAMI WEWNĘTRZNYMI)**



Notes

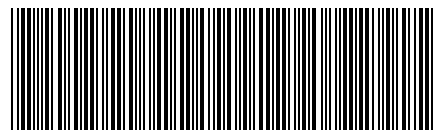


Notes





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.



N415-0220CE-PL