

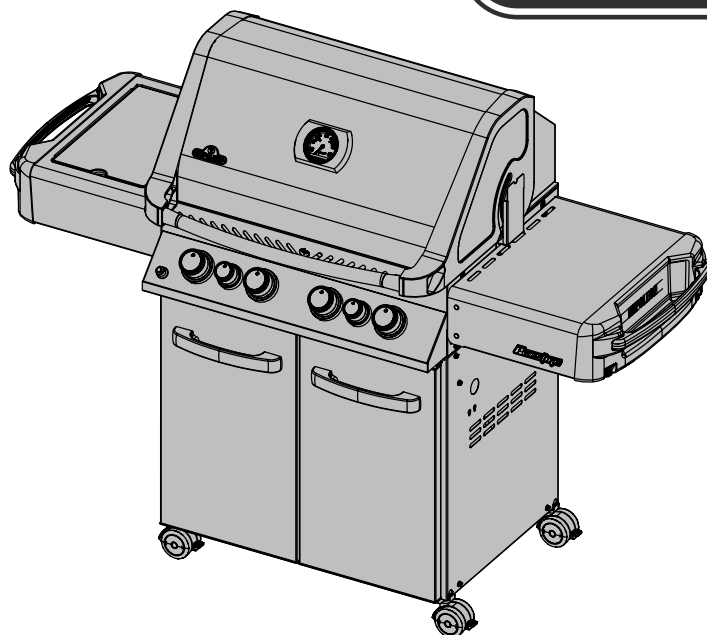
Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



PODAJ NUMER SERYJNY Z KARTONU



Nr seryjny  
XXXXXXXX000000  
Nr modelu.



**PRESTIGE 500**



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:**

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



### **OSTRZEŻENIE**

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

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

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

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



N415-0368CE-PL FEB 22.18

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

# Dożywotnia ograniczoną 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 .....	<b>Dożywotnio</b>
Pokrywa ze stali nierdzewnej .....	<b>Dożywotnio</b>
Pokrywa z emalii porcelanowej .....	<b>Dożywotnio</b>
Ruszty ze stali nierdzewnej .....	<b>Dożywotnio</b>
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej.....	<b>10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Ruszty żeliwne .....	<b>10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Oslony palników ze stali nierdzewnej .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Palnik Infrared do rożna ze stali nierdzewnej .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony) .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części dożywotnio</b>
Pozostałe elementy .....	<b>2 lata</b>

## \*Warunki i ograniczenia

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

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

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

Wymieniany komponent jest wyłączną odpowiedzialnością NAPOLEON określoną niniejszą ograniczoną gwarancją; w żadnym wypadku firma NAPOLEON nie będzie ponosić odpowiedzialności za montaż 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

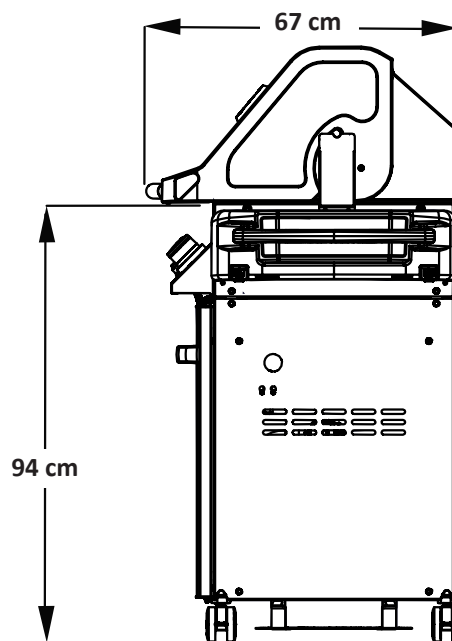
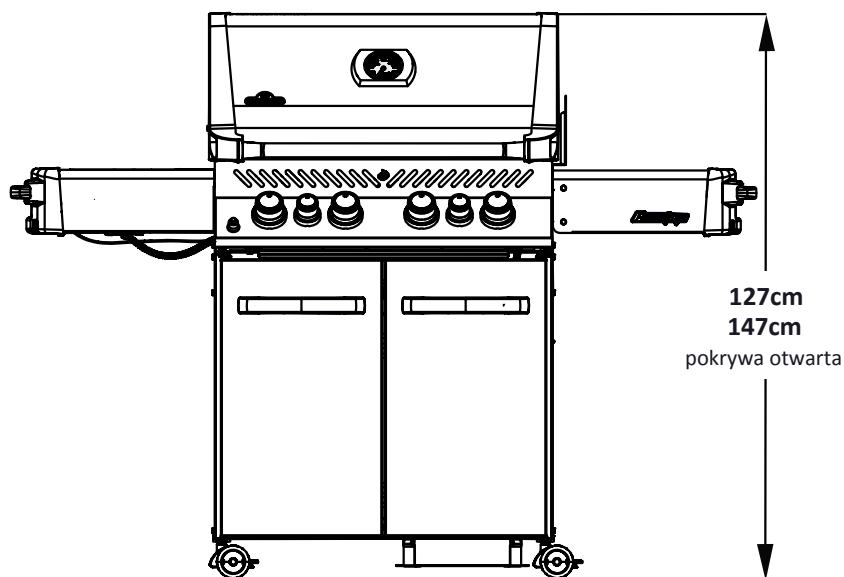
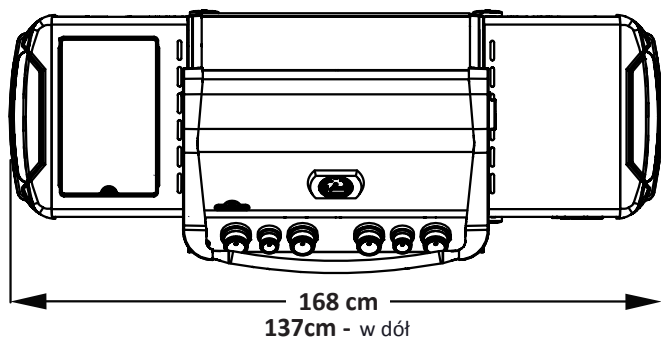


**UWAGA!** Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci. Przeczytaj i zastosuj się do wszystkich uwag i instrukcji w tym podręczniku zanim uruchomisz grill.

## 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 przenosić grilla, kiedy jest gorący lub działa.
- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Grill ten nie może być instalowany w ani na pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Ten grill gazowy musi być przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany wewnątrz budynku, garażu, osłoniętym ganku ani żadnym innym obszarze zamkniętym.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów łatwopalnych (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 odłączane 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 półek bocznych do przechowywania zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj przewód gazu z dala od nagranych powierzchni.
- Trzymaj wszelkie przewody sprzętów elektrycznych z dala od wody lub nagranych powierzchni.
- Sprawdź podcierwienią 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).

# Wymiary



## P500 GRILL

Grill Rozmiar : 3200 sq.cm

Ocieplenie Rozmiar stojaka : 1680 sq.cm

Wszystkie wymiary są podane w przybliżeniu



## 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

Należy stosować wyłącznie butle gazowe spełniające krajowe i regionalne przepisy. Dla optymalnej wydajności grill powinien być zasilany propanem. Minimalna wielkość butli urządzenia zasilanego butanem wynosi 13 kg, a propanem 6 kg. Należy upewnić się, że butla zawiera ilość paliwa umożliwiającą korzystanie z urządzenia. W razie wątpliwości należy to sprawdzić to u lokalnego dostawcy gazu.

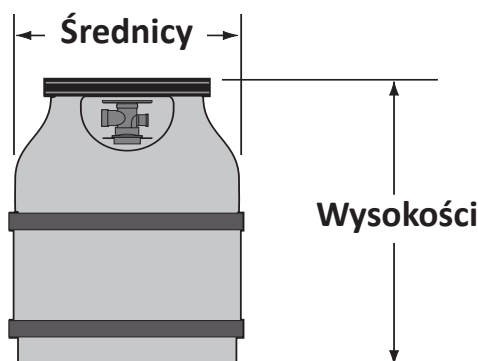
- Z zaworem butli należy obchodzić się ostrożnie.
- Zabrania się podłączania butli niespełniającej lokalnych przepisów.
- Wszystkie butle większe niż 310 mm średnicy lub 580 mm wysokości muszą być umieszczone na zewnątrz obudowy na poziomie ziemi. Butle o średnicy 310 mm lub mniej i wysokości 580 mm lub mniej, mogą być umieszczone wewnątrz obudowy na prawej stronie dolnej półki. Tylko butle połączone z urządzeniem mogą być przechowywane w obudowie lub w pobliżu urządzenia. Butle zapasowe nie mogą być przechowywane w obudowie lub w bliskim sąsiedztwie grilla. Butle nie mogą być narażone na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.



**OSTRZEŻENIE!** Upewnić się, że wąż został poprowadzony w sposób zapewniający stosowny odstęp od spodniej części urządzenia. Węże stykające się z mocno nagrzanymi powierzchniami mogą się stopić i przeciekać, powodując pożar.

**Podłączanie butli:** Upewnić się, że wąż regulatora gazu nie jest pozaginany. Usunąć nasadkę lub zatyczkę zaworu paliwa z butli. Przykręcić regulator do zaworu butli i zacisnąć. *Przed użyciem grilla należy dokonać próby szczelności wszystkich połączeń.* Próbę szczelności należy również wykonywać co roku i po każdym podłączeniu butli lub wymianie elementu układu gazowego urządzenia.

### Przykładowa butla



## Wąż gazowy

- Jeżeli producent nie dostarczył w zestawie regulatora ani węża, dopuszcza się stosowanie wyłącznie węży i regulatorów spełniających krajowe i regionalne przepisy.
- Należy zadbać o to, aby wąż nie zetknął się z tłuszczem, innymi gorącymi skroplinami ani żadnymi gorącymi powierzchniami urządzenia,
- Wąż należy regularnie kontrolować. W razie stwierdzenia naderwania, stopienia lub zużycia przed ponownym użyciem urządzenia należy wymienić wadliwy wąż.
- Zalecana długość węża wynosi 0,9 m. Wąż nie może być dłuższy niż 1,5 m.
- Upewnić się, że po zainstalowaniu węża nie jest on poskręcany ani pozaginany.
- Wąż należy wymienić przed upływem daty przydatności.



### OSTRZEŻENIE!

- Nie poprowadzić węża pod tacą ociekową.
- Nie poprowadzić węża przez przestrzeń dolnej półki i tylnej ścianki.
- Nie poprowadzić węża nad górną częścią tylnej ścianki.
- Upewnić się, że wszystkie połączenia zostały zaciśnięte dwoma kluczami. Na żadnym połączeniu węża nie stosować taśmy teflonowej ani uszczelnacza do rur.
- Upewnić się, że wąż nie styka się z żadną mocno rozgrzaną powierzchnią; w przeciwnym razie może się stopić i przeciekać, powodując pożar.
- Nie przechowywać nadmiaru węża w obudowie, bo powoduje to większe ryzyko zetknięcia się węża z gorącą powierzchnią i może wywołać jego stopienie się i przeciek, powodując pożar.

## Dane techniczne:

W poniższej tabeli podano wartości wejściowe urządzenia.

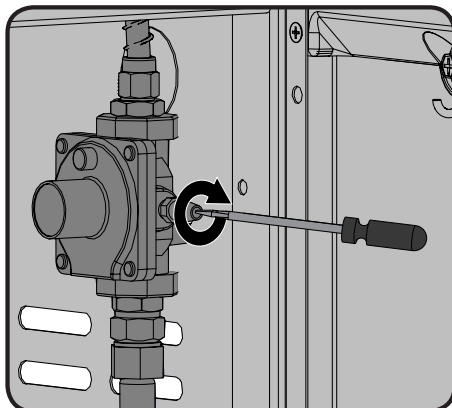
Palnik	Wielkość otworu		(Całkowita) Moc cieplna (łącznie)		Zużycie gazu (łącznie)	
	I	II	I	II	I	II
Główny	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/h	1332 L/h
Tylny	1.25mm	#50	5,7 kW	5.0 kW	415 g/h	476 L/h
Boczny (podczerwień)	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h
Boczny (płomień)	#60	1.45 mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/h	333 L/h

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

Kategoria gazu	'3B/P(30)	'3+(28-30/37)	'3B/P(37)	'3B/P(50)	'2H	'2E	'2E+	'2L
Wymiary otworów (patrz wyżej)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gaz i jego ciśnienie	Butan i propan pod ciśnieniem 30 mbar	Butan pod ciśnieniem 28-30 mbar i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan i propan pod ciśnieniem 37 mbar	Butan i propan pod ciśnieniem 50 mbar	G20 (GZ50) pod ciśnieniem 20 mbar	G20 (GZ50) pod ciśnieniem 20-25 mbar	G20/G25 (GZ50/GZ35) pod ciśnieniem 20/25 mbar	G25 (GZ35) pod ciśnieniem 25 mbar
Kraje	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE, FR	NL

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

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



## 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.



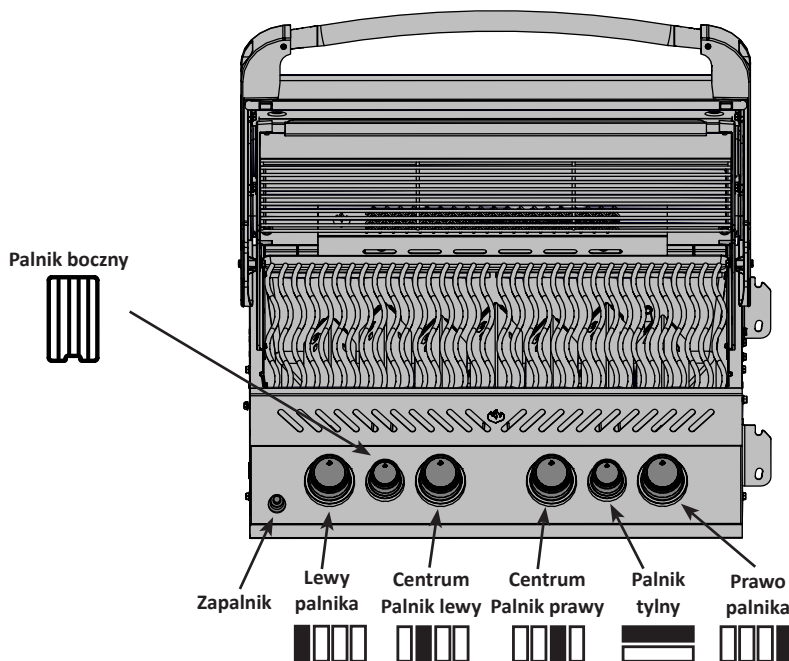
Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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.

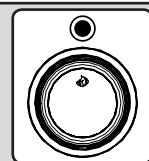
Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast wyłącz dopływ gazu**, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.

# Instrukcje zapalania



**OSTRZEŻENIE!** Otworzyć pokrywę.

Pozycja wyłączenia



**OSTRZEŻENIE!** Upewnić się, że wszystkie pokręta palników są w pozycji wyłączenia. Wolno odkręcić zawór gazowy.

Zapalanie palnika głównego	Zapalanie palnika tylnego (jeśli jest w wyposażeniu).	Zapalanie palnika bocznego (opcja)
1. Otworzyć pokrywę grilla.	1. Otworzyć pokrywę grilla.	1. Otworzyć osłonę palnika.
2. Nacisnąć i przekręcić dowolne pokrętko palnika głównego do pozycji wysokiej temperatury. Po zajarzeniu się palnika zapalającego należy przytrzymać wciśnięte pokrętko regulacji, aż palnik się zapali, po czym zwolnić nacisk.	2. Usunąć ruszt do podgrzewania.	2. Przekręcić pokrętko palnika bocznego do pozycji wysokiej temperatury.
3. Jeśli palnik zapalający się nie zajarzy, należy natychmiast przekręcić pokrętko regulacji z powrotem do pozycji wyłączenia i kilkakrotnie powtórzyć krok 2.	3. Przekręcić pokrętko palnika tylnego do pozycji wysokiej temperatury.	3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki, aż palnik się zapali lub zapalić go zapałką.
4. Jeśli palnik zapalający i palnik główny nie zapalą się w ciągu 5 sekund, przekręcić pokrętko regulacji do pozycji wyłączenia i odczekać 5 minut, aby ulotnił się nadmiar gazu. Następnie powtórzyć kroki 2 i 3 albo użyć zapałki.	4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki, aż palnik się zapali lub zapalić go zapałką.	4. Jeśli nie nastąpi natychmiastowe zapalenie, przekręcić pokrętko regulacji do pozycji wyłączenia. Odczekać 5 minut. Powtórzyć czynność.
5. W razie zapalania urządzenia zapałką należy wetknąć ją w dostarczony uchwyt do zapalania. Włożyć palącą się zapałką do grilla przez płytę do smażenia, przekręcając jednocześnie odpowiednie pokrętko zaworu palnika do pozycji wysokiej temperatury.	5. Jeśli nie nastąpi natychmiastowe zapalenie, przekręcić pokrętko regulacji do pozycji wyłączenia. Odczekać 5 minut. Powtórzyć czynność.	



**OSTRZEŻENIE!** Nie korzystać z palnika tylnego, kiedy działa palnik główny.



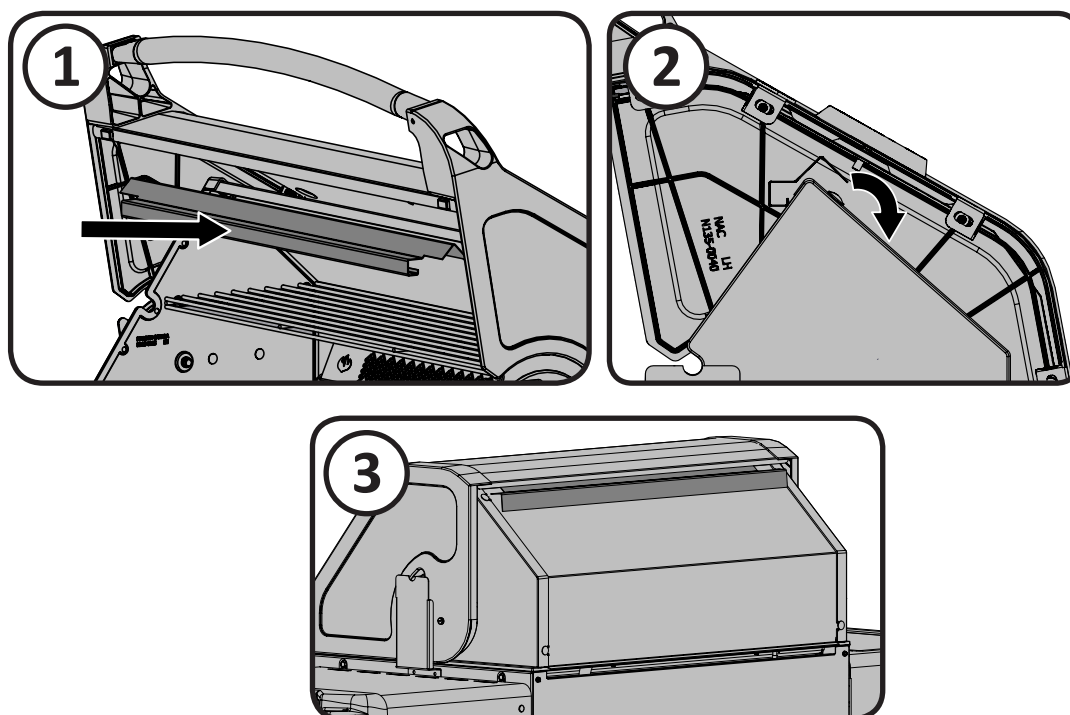
## Instrukcja gotowania

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

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

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

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



## Instrukcja gotowania

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

**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, przesunij 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 rożna dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcje montażu zestawu rożna.

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik rożna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wieszakach w grillu. Mięso będzie naturalnie zwiisać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesuń przeciwwagę, aby zrównoważyć wagę i dokręć ją w miejscu. Ponownie zainstaluj silnik i rozpocznij gotowanie. Umieść metalowe naczynie pod mięsem aby zbierać tłuszcz do polewania i naturalnie pysznego sosu. Płyn do podlewania może być dodany zgodnie z wymaganiami. Aby zawrzeć soki, najpierw włącz 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 rożna, umyj je dokładnie ciepłą wodą z mydłem i przechowuj wewnątrz.

**Używanie Boczno Palnika Podczerwieni:** Grill gazowy powinien być umieszczony tak, że boczny palnik jest chroniony od wiatru, ponieważ wiatr będzie niekorzystnie wpływać na jego wydajność. Zalecana średnica patelni to 250 do 300mm.

Palnik boczny jest wyposażony w siatkę do gotowania, która może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa pozycja może być używana jak którykolwiek górny palnik, do sosów, zup, itd. Wyższa pozycja jest do pieczenia mięs. (patrz instrukcje umieszczone na pokrywie bocznego palnika).



**UWAGA!** Nie zamykaj pokrywy palnika bocznego podczas pracy lub kiedy jest gorąca.

**UWAGA!** Nie reguluj siatki do gotowania kiedy jest nagrzana lub działa.

**UWAGA!** Nie używaj bocznego palnika do smażenia jedzenia, ponieważ gotowanie z olejem może stworzyć niebezpieczną sytuację.

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami odpalania bocznego palnika podczerwieni i działaj przy wysokich ustawieniach przez 5 minut z otwartą pokrywą lub do czasu gdy ceramiczne palniki zaświecą się na czerwono.
2. Umieść jedzenie na grillu i gotuj zgodnie z czasem podanym w Tabeli Grillowania Podczerwieni.
3. W zależności od gustu, kontynuuj gotowanie na palnikach podczerwieni przy wysokich ustawieniach, albo średnich lub niskich, często obracając jedzenie, lub umieść jedzenie na obszarze głównego palnika grilla, i pozwól temperaturze pieca powoli dokończyć gotowanie Twojego jedzenia.

**UWAGA!** Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru na palnikach szybko się spali.

**Ochrona Palników Podczerwieni:** Palniki podczerwieni grilla są zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność. Jednak istnieją kroki, które należy podjąć, aby zapobiec pękaniu ich powierzchni ceramicznych, co spowoduje, że palniki będą źle działać.

- Nigdy nie pozwól na styczność wody z palnikiem ceramicznym.
- Nie dopuść aby twarde przedmioty miały wpływ na palnik podczerwieni.
- Nie dopuść aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż, itd.) miała kontakt z palnikami ceramicznymi. Duża różnica temperatur może spowodować pęknięcie płytek ceramicznych.
- Trzymaj pokrywę zamkniętą, kiedy palnik boczny nie jest używany.
- Po gotowaniu używaj palnika na wysokich obrotach przez 5 minut, aby spalić wszelkie tłuszcze i szczątki.

**Uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe używanie zgodnie z tymi krokami nie jest objęte w gwarancji grilla.**

## 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 poczerwieni. 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 skręcone dla wolniejszego gotowania. Wszyscy wiemy jak trudne to bywa z węglem. Tradycyjne palniki gazowe podgrzewają jedzenie w inny sposób. Powietrze otaczające palnik jest podgrzewane przez proces spalania a następnie podnosi się do gotowanego jedzenia. Generuje to niższe temperatury grillowania, które są idealne dla delikatniejszego jedzenia, takiego jak owoce morza czy warzywa, natomiast palniki podczerwieni Napoleona produkują ciepło grzewcze dla bardziej soczystych, smaczniejszych steków, hamburgerów i innych mięs. Dla czasów gotowania i porad odnieś się do Tabeli Gotowania na Podczerwieni.

## Tabela Grillowania na Podczerwieni

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

# Instrukcja czyszczenia



**UWAGA!** Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas 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.

**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 przyprawianie dodajesz powłokę ochronną, która wspomaga odporność na korozję i zwiększy zdolności kratek 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 opłucz 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 połóż 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 kratek 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 przyprawiania 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 kratek 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.



**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 szkliska 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.

## Instrukcja konserwacji

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

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



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



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



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



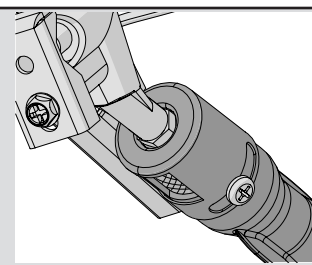
**UWAGA!** Należy uważać na pająki.

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

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



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



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

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

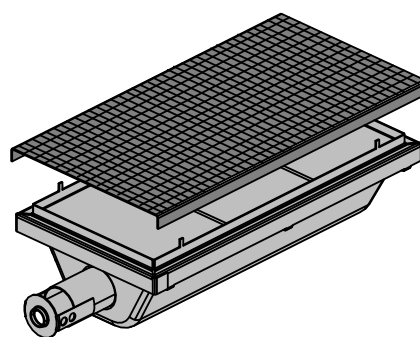
i) Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby kontrolować zaognienie.

ii) Nie próbuj obsługiwać palników podczerwieni w plenerze podczas deszczu.

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

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

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



**Wymiana ekranu N565-0002**



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

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

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Niewielkie ciepło / niski płomień mimo odkręcenia zaworu do pozycji wysokiej temperatury.	W wypadku propanu – nieprawidłowy proces zapalania  W wypadku gazu ziemnego – zbyt wąska rura doprowadzająca gaz  W wypadku obu gazów – nieprawidłowe rozgrzewanie	Należy prawidłowo wykonać proces zapalania. Podczas odkręcania zaworu butli wszystkie zawory grilla gazowego muszą być zamknięte. Należy wolno odkręcać zawór butli, aby nastąpiło wyrównanie ciśnienia. Patrz: instrukcja zapalania.  Rura musi mieć wymiar zgodny z wymaganiami instalacji.  Należy rozgrzać grill poprzez odkręcenie obu palników na wysoką temperaturę przez od 10 do 15 minut.
Nadmierne rozbłyski płomienia / nierównomierne ciepło	Nieprawidłowo zamontowane płyty do smażenia  Nieprawidłowe rozgrzewanie  Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu osadzona na płytach do smażenia i tacy ociekowej.	Patrz: instrukcja montażu.  Rozgrzać grill poprzez odkręcenie palników głównych na wysoką temperaturę przez od 10 do 15 minut.  Regularnie czyścić płyty do smażenia i tacę ociekową. Nie wykladać miski folią aluminiową. Patrz: instrukcja czyszczenia.
Palniki palą się żółtym płomieniem i czuć zapach gazu.	W palniku być może znajdować się pajęczyna lub inna zawada.	Zdjąć palnik i dokładnie go wyczyścić. Patrz: ogólna instrukcja konserwacji.
Palniki tylny i boczne nie zapalają się za pomocą zapalarki, a za pomocą zapałki tak.	Wyczerpana lub źle włożona bateria  Luźny przewód elektrody lub luźne przewody na złączu zaciskowym	Wymienić baterię na wytrzymałą i wysokiej jakości  Upewnić się, że przewód elektrody jest mocno wetknięty w zacisk z tyłu zapalarki. Upewnić się, że przewody elektryczne biegnące od modułu do przetwornika zapalarki (jeśli jest w wyposażeniu) są poprawnie wetknięte w odpowiednie zaciski.
Palnik główny nie zapala się za pomocą zapalarki, a za pomocą zapałki tak.	Wylot układu zapłonowego jest brudny lub zapchany	Wyczyścić wylot układu zapłonowego szczotką z miękką szczecinią.
Szumienie regulatora	Zjawisko typowe w gorące dni	To nie jest wada. Szum powstaje na skutek wewnętrznych drgań w regulatorze i nie wpływa to na działanie ani na bezpieczeństwo grilla gazowego. Szumiące regulatory nie podlegają wymianie.
Palniki nie zapalają się nawzajem	Brudne lub zardzewiałe wsporniki układu wzajemnego zapalania	Należy je wyczyścić lub, jeśli to konieczne, wymienić.
„Farba” wewnątrz pokrywy lub kaptura wydaje się tłuszczyć.	Osad tłuszczu na powierzchniach wewnętrznych	To nie jest wada. Powłoka pokrywy i obudowy pokryta jest porcelaną, która się nie tłuszczy. Tłuszczy się stwardniały tłuszcz, który zasycha w przypominające farbę łuski i to one odchodzą. Regularne czyszczenie pozwala temu zapobiec. Patrz: instrukcja czyszczenia.



Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Moc palnika ustawionego w pozycji wysokiej temperatury jest zbyt mała. (Dudnienie i drgający niebieski płomień na powierzchni palnika).	Brak gazu  Zaciśnięty przewód doprowadzający gaz  Brudny lub zapchany otwór palnika  Pajęczyny lub inny materiał w zwężce Venturiego	Sprawdzić poziom gazu w butli z propanem.  Zmienić ułożenie węża, jeśli to konieczne.  Wyczyścić otwór palnika.  Wyczyścić zwężkę Venturiego.
W palniku na podczerwień (jeśli jest w wyposażeniu) występuje cofanie się płomienia (podczas pracy palnik nagle wydaje głośny świst, a następnie ciągły, ale zanikający dźwięk podobny do dźwięku lampy lutowniczej).	Płytki ceramiczne są nadmiernie zabrudzone ociekającym tłuszczem i osadem. Otwory są zapchane.  Przeegrzanie palnika w wyniku nieodpowiedniej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta blachą lub formą do pieczenia)  Pęknięta płytka ceramiczna  Przeciekająca uszczelka wokół płytki ceramicznej lub wadliwa spoina w oprawie palnika	Należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej 2 minuty aż ostygnie. Ponownie zapalić palnik i ustawić go na wysoką temperaturę przez co najmniej 5 minut lub aż płytki ceramiczne będą równomiernie jarzyć się na czerwono.  Upewnić się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest zakryta różnymi przedmiotami lub akcesoriami. Należy wyłączyć palnik, odczekać co najmniej 2 minuty, aż ostygnie i ponownie go zapalić.  Odczekać, aż palnik ostygnie i dokładnie sprawdzić, czy występują pęknięcia. W razie stwierdzenia pęknięć należy zwrócić się do autoryzowanego przedstawiciela firmy Napoleon w celu zamówienia nowego zespołu palnika.  Aby uzyskać wskazówki, jak zamówić nowy zespół palnika, należy skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem firmy Napoleon w celu
Palnik zapalający nie działa (jeśli jest w wyposażeniu).	Brak gazu  Zawada w otworze palnika zapalającego  Luźny lub odłączony przewód elektrody  Brudna elektroda palnika zapalającego  Wbrew pozorom palnik zapalający działa.	Po ustawieniu pokrętła regulacji palnika zapalającego na wysoką temperaturę należy, naciskając zapalarkę, odczekać od 20 do 30 sekund, aby powietrze wyczyściło przewód doprowadzający gaz. Napełnić butlę z propanem. Podczas pierwszego ustawiania urządzenia lub po ponownym napełnieniu butli przed włączeniem palnika zapalającego najlepiej najpierw zapalić jeden z palników rurowych. Umożliwi to szybsze napłynięcie gazu do zaworów na rozdzielaczu.  Wyczyścić otwór palnika zapalającego.  Ponownie podłączyć przewód elektryczny.  Wyczyścić elektrodę palnika zapalającego.  Płomień palnika zapalającego bardzo trudno dostrzec, zwłaszcza w urządzeniach opalanych gazem ziemnym. Aby wyczuć ciepło, należy umieścić dłoń 2,5 cm ponad powierzchnią grilla, nad palnikiem zapalającym.

**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](http://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

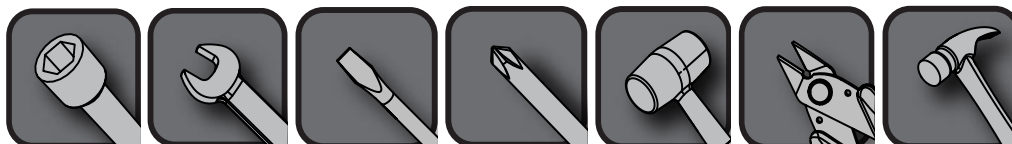
1. Usuń wszystkie panele koszyka, sprzęt i pokrywę grilla z kartonu. Podnieś pokrywę i usuń wszelkie elementy spakowane w środku. Użyj listy części, aby się upewnić, że wszystkie niezbędne części zostały załączone.
2. Nie niszczyć opakowania, aż grill zostanie w pełni złożony i działa tak jak należy.
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.
6. Potrzebne są dwie osoby do podniesienia pokrywy grilla na zamontowany wózek.



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

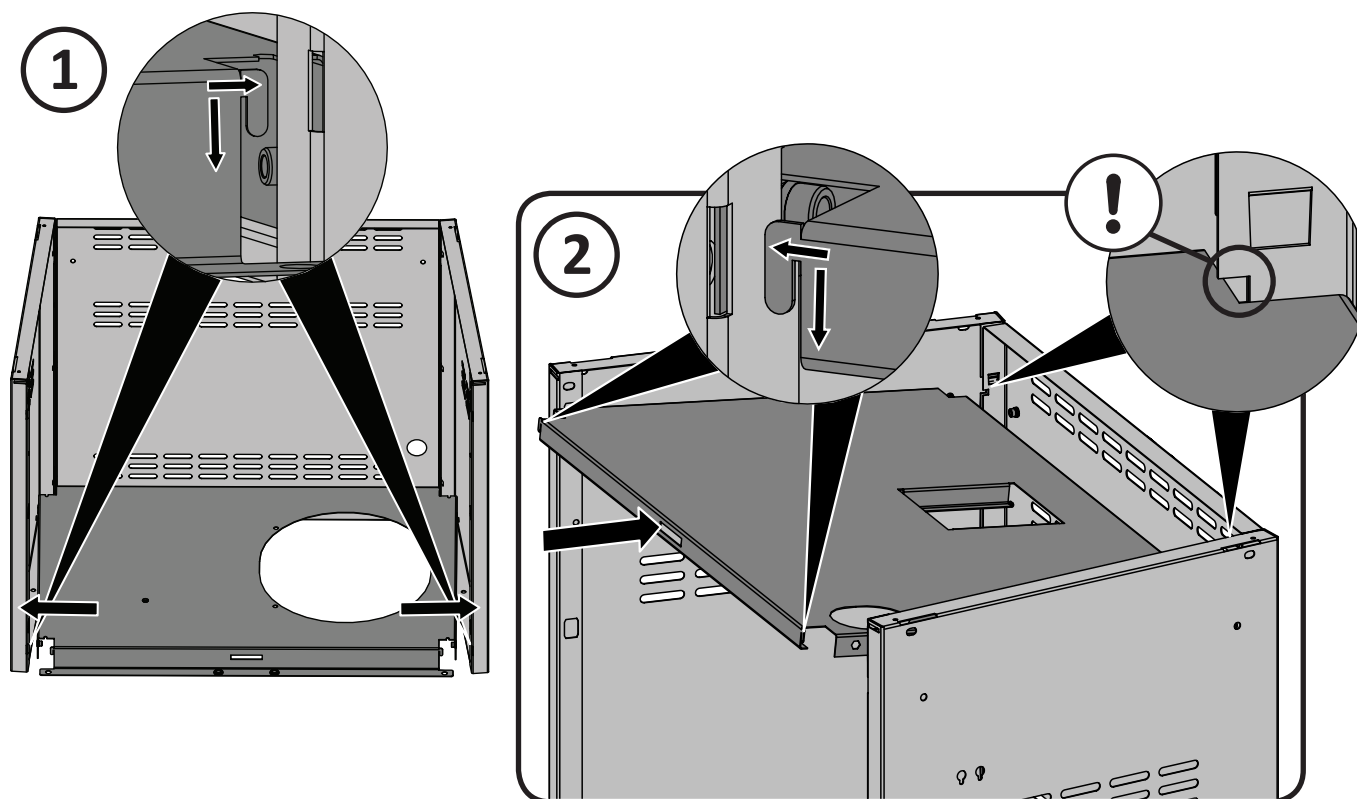
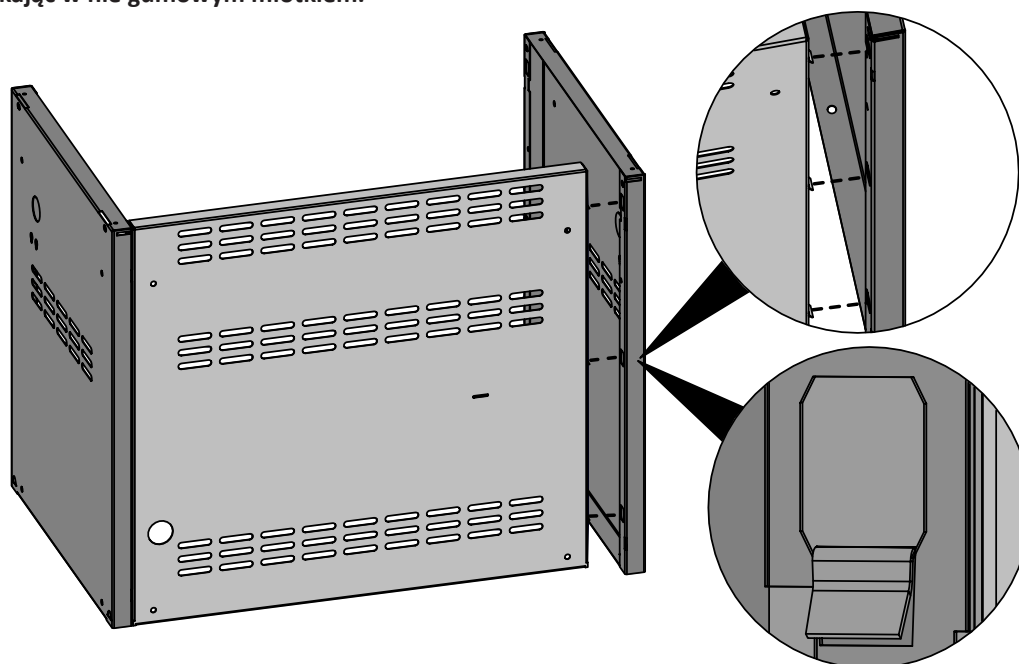
### Wymagane narzędzia do Montażu (narzędzia nie są dołączone)

10 mm  
22 mm



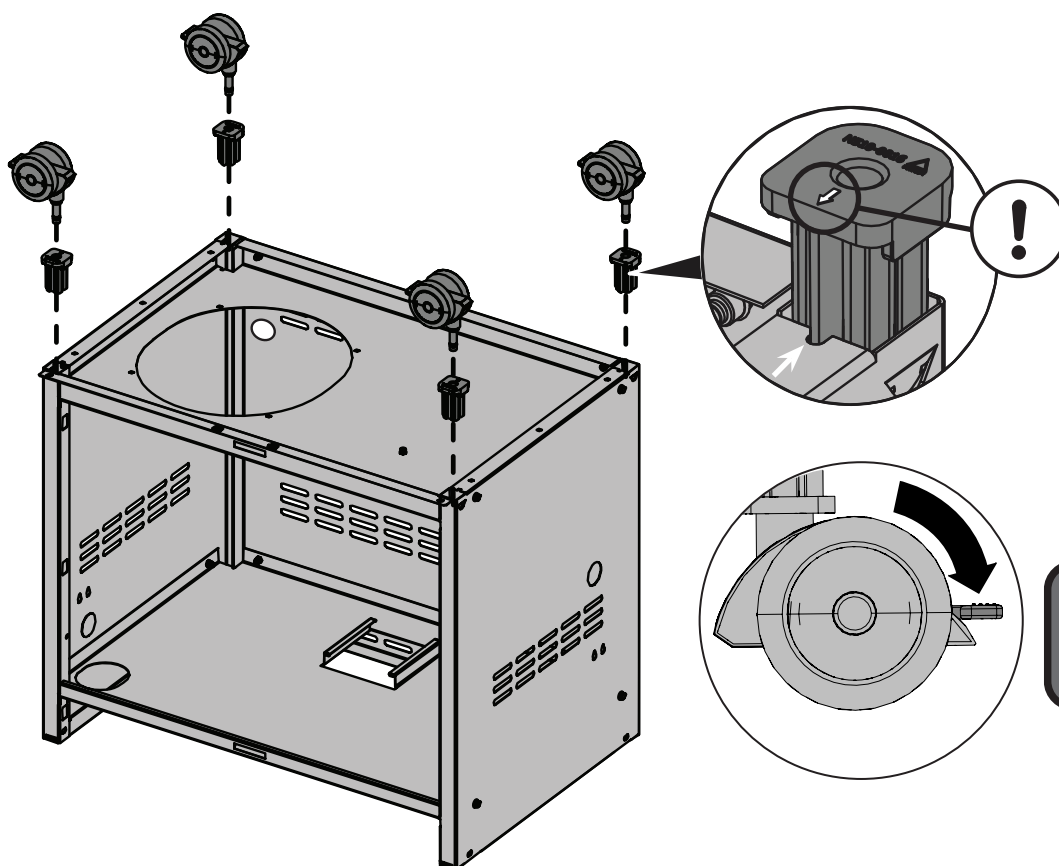
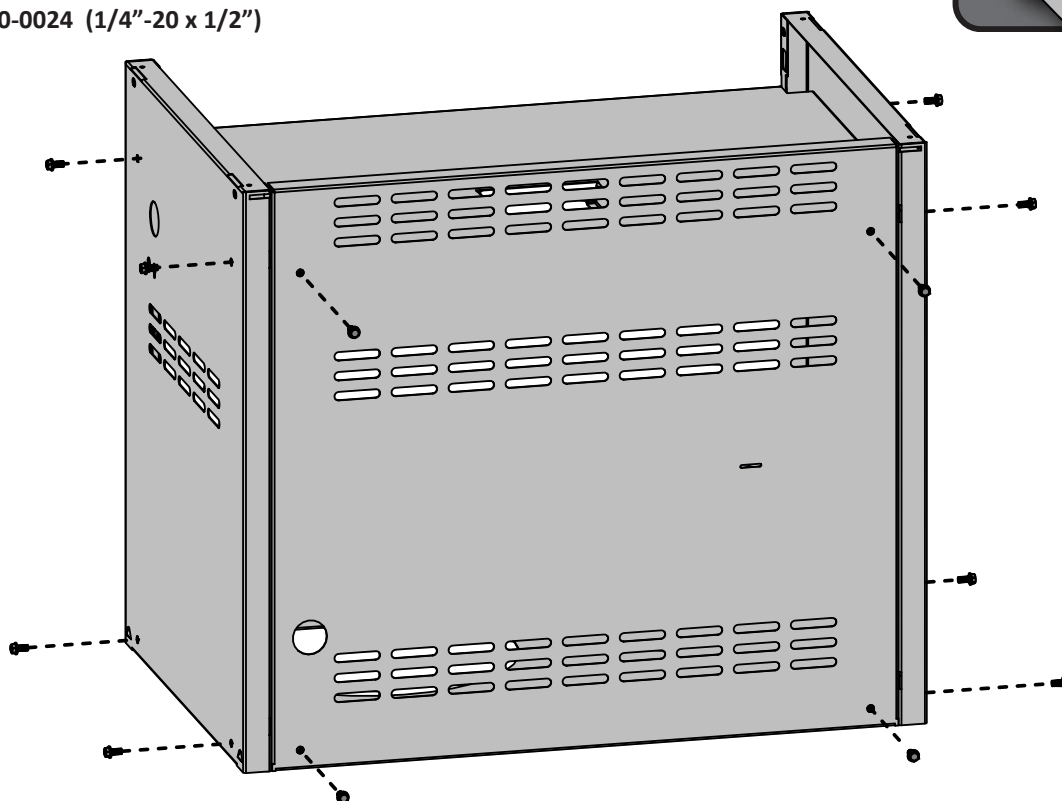


Jeśli to konieczne, płytkę środkową i belkę poprzeczną można obniżyć, stukając w nie gumowym młotkiem.





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



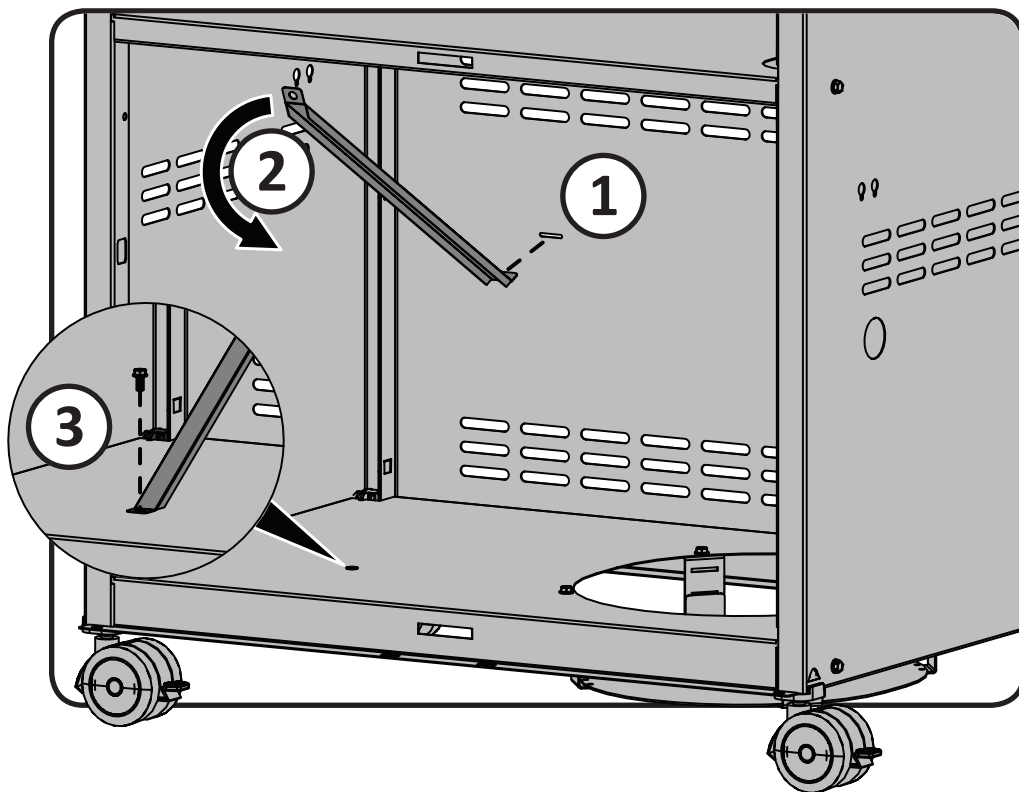
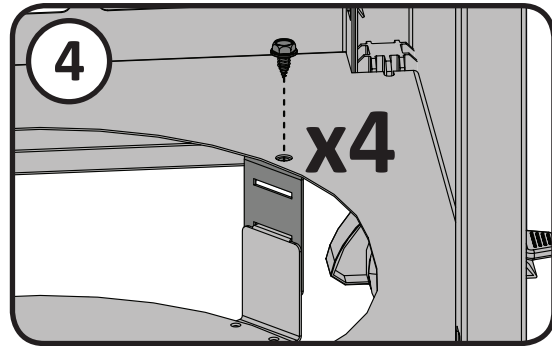
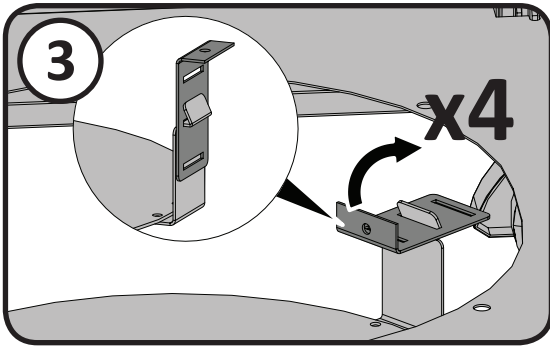
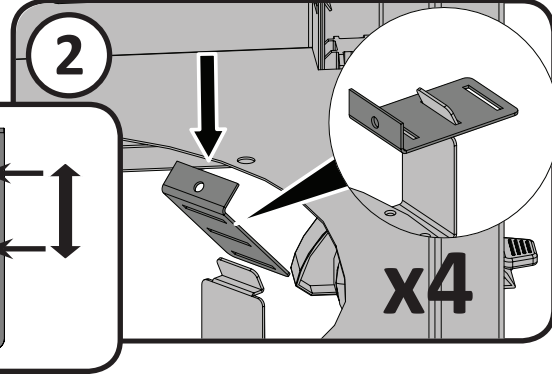
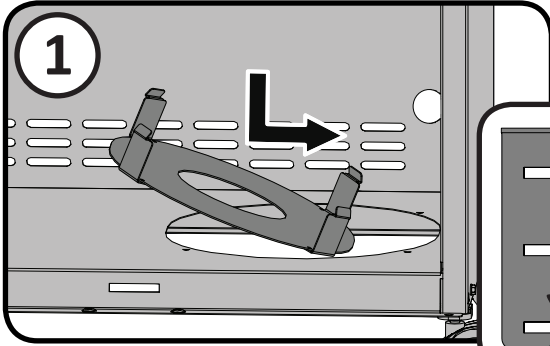
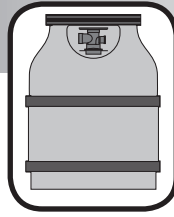


x1



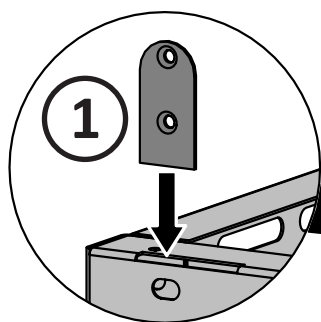
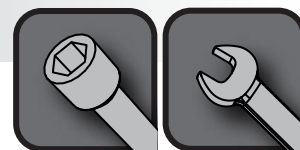
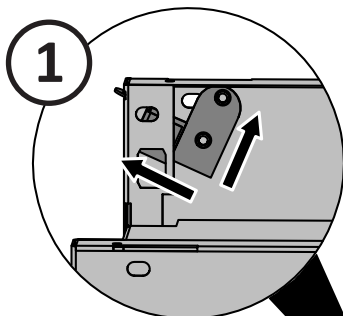
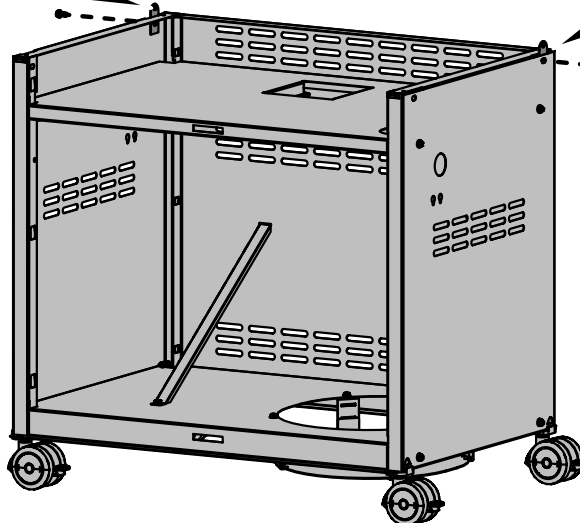
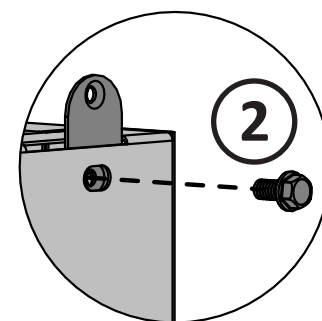
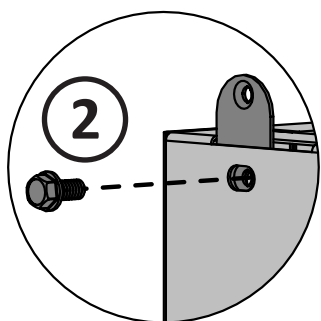
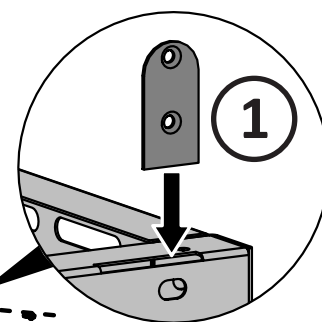
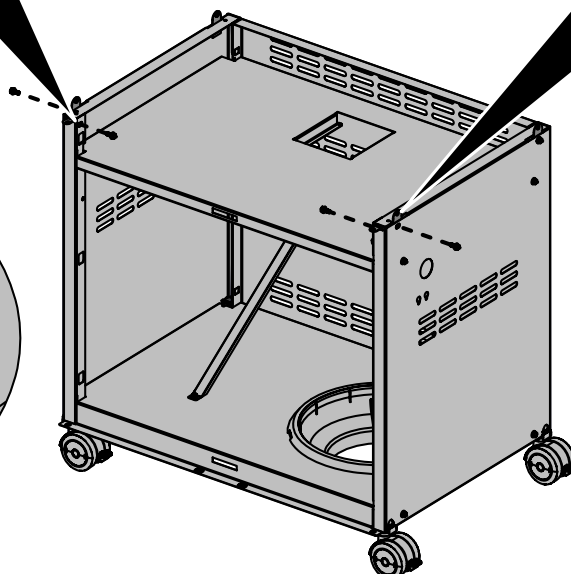
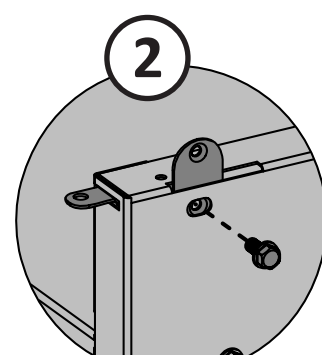
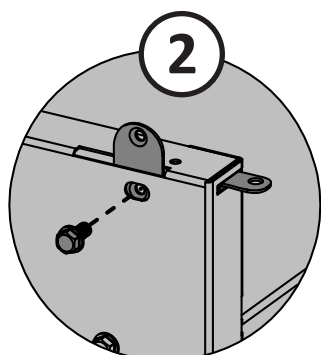
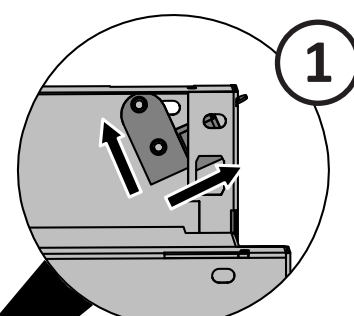
x4

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



**x4**

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

**UWAGA!** Nie dokręcaj śrub.**UWAGA!** Nie dokręcaj śrub.



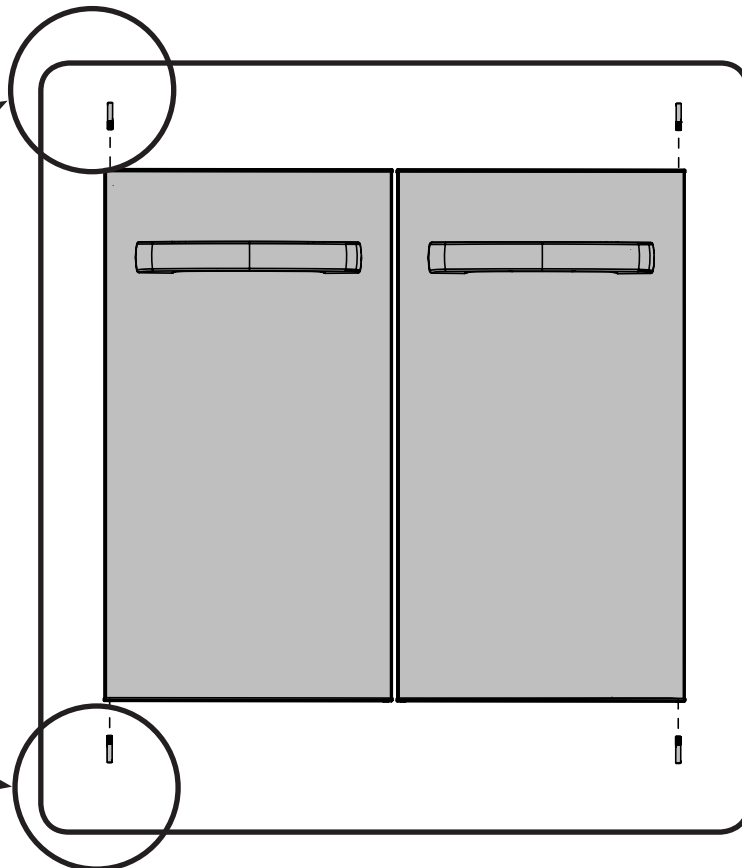
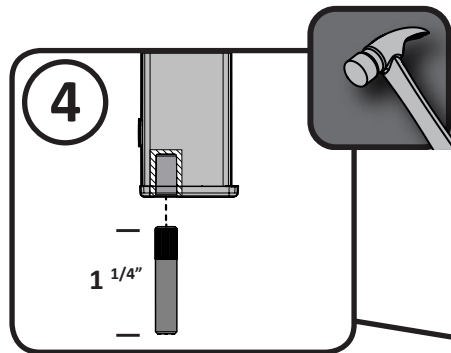
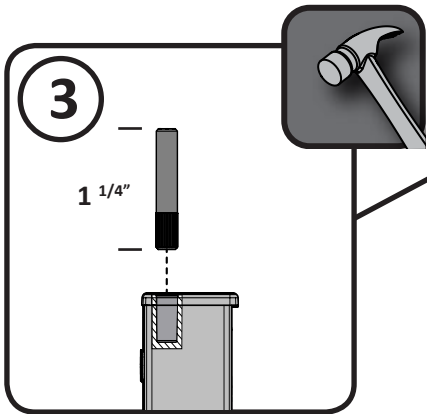
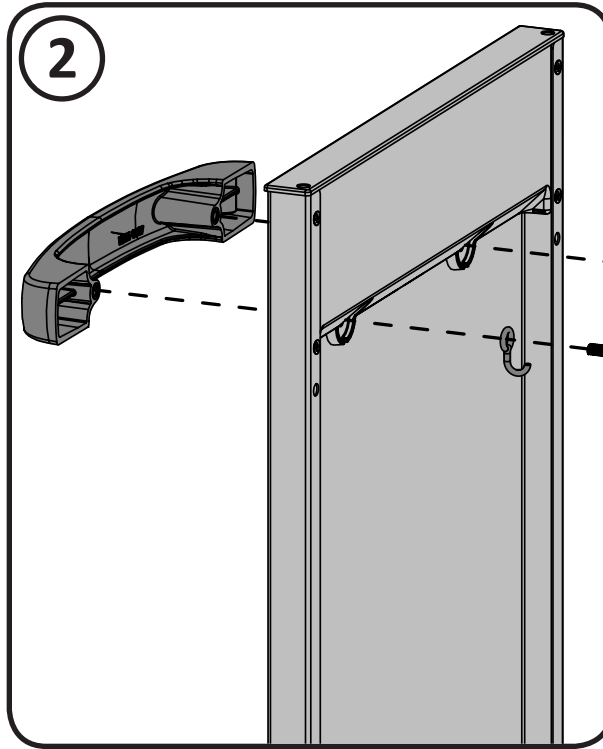
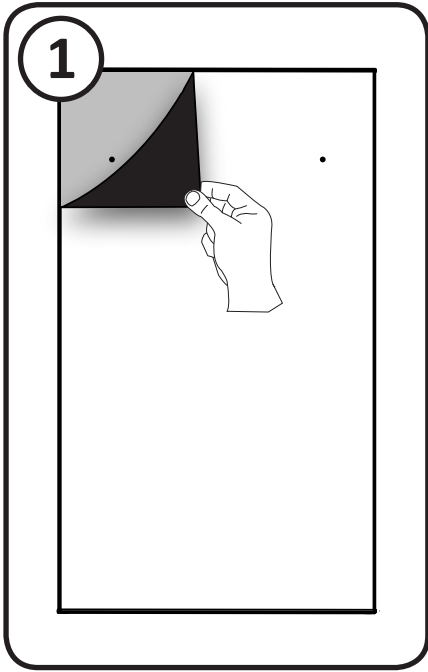
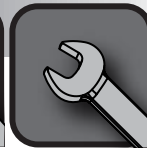
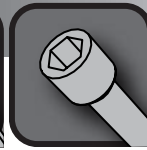
N570-0082 (1/4"-20 x 5/8")



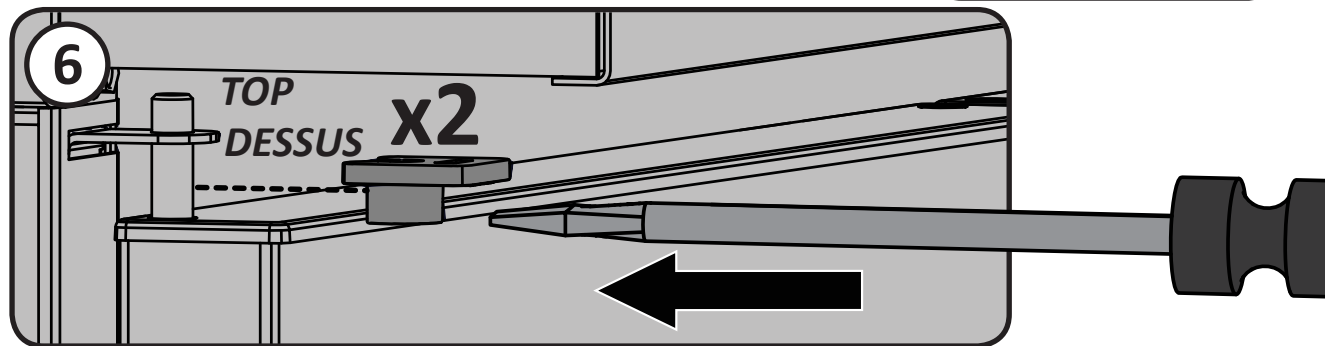
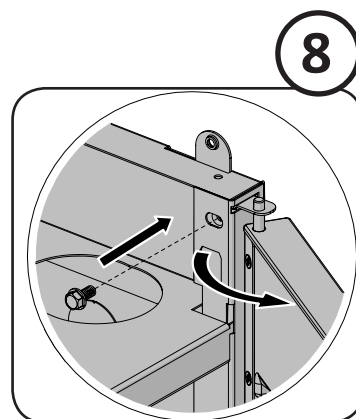
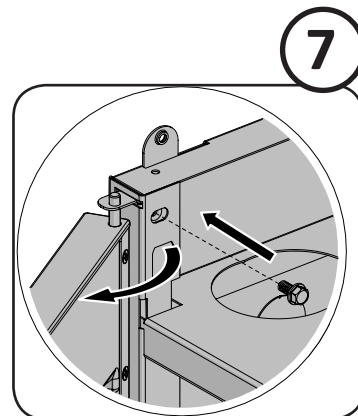
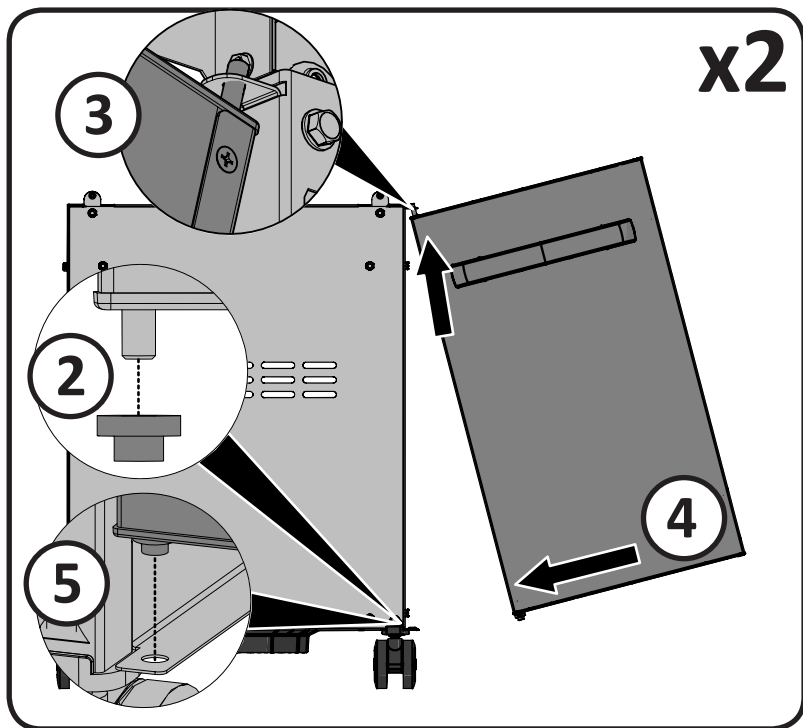
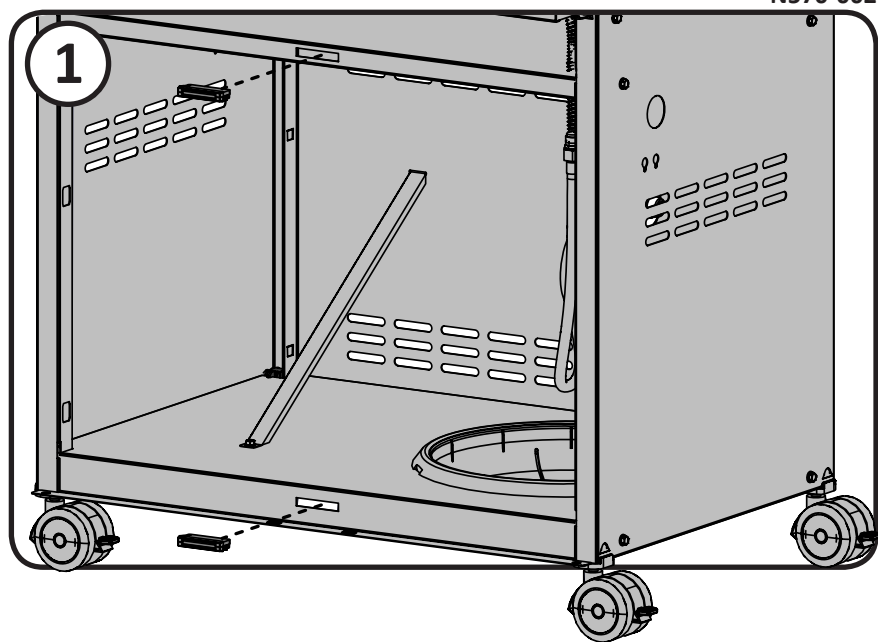
N340-0007



N485-0028

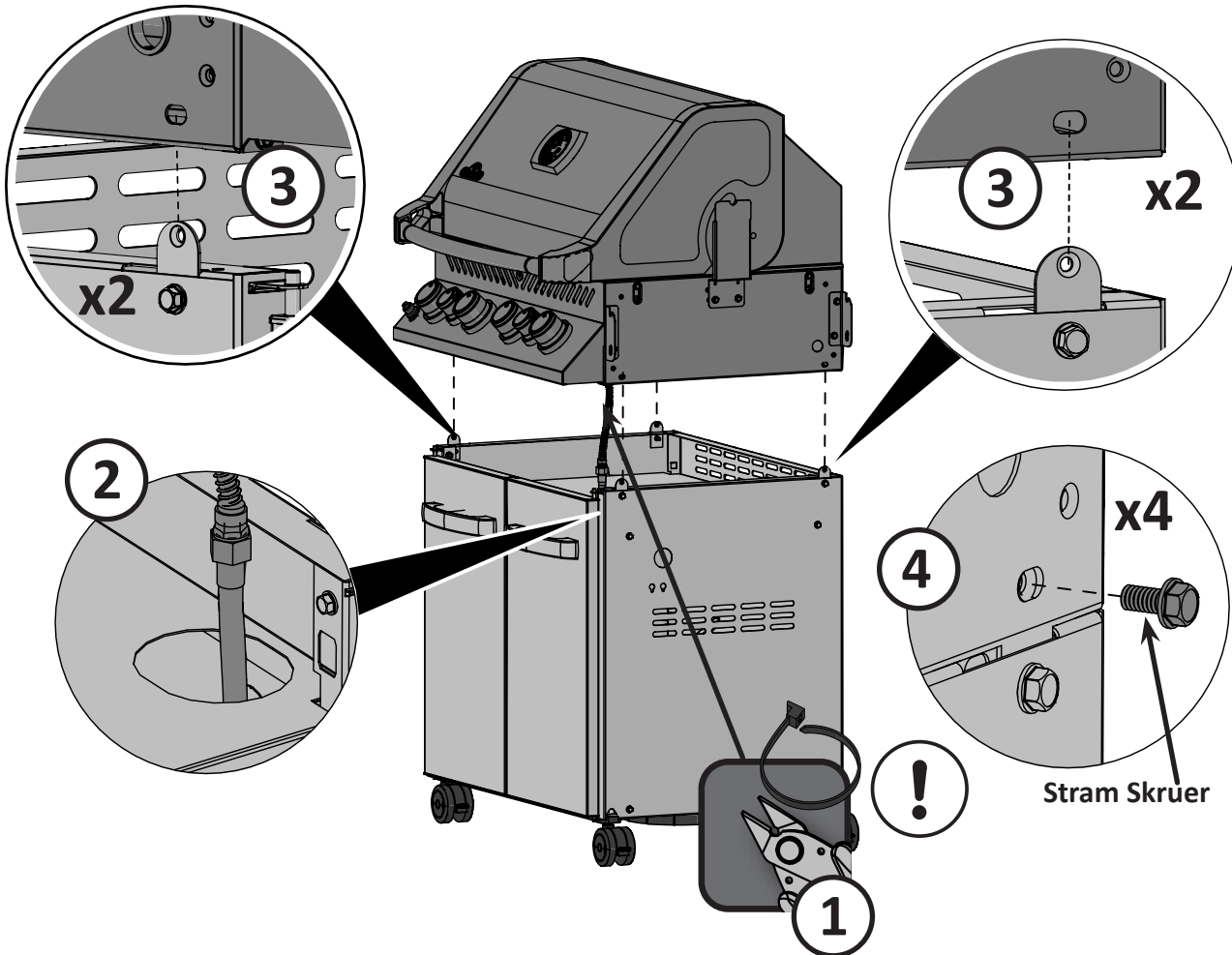
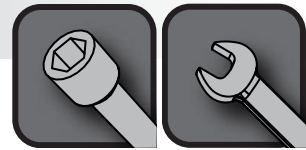




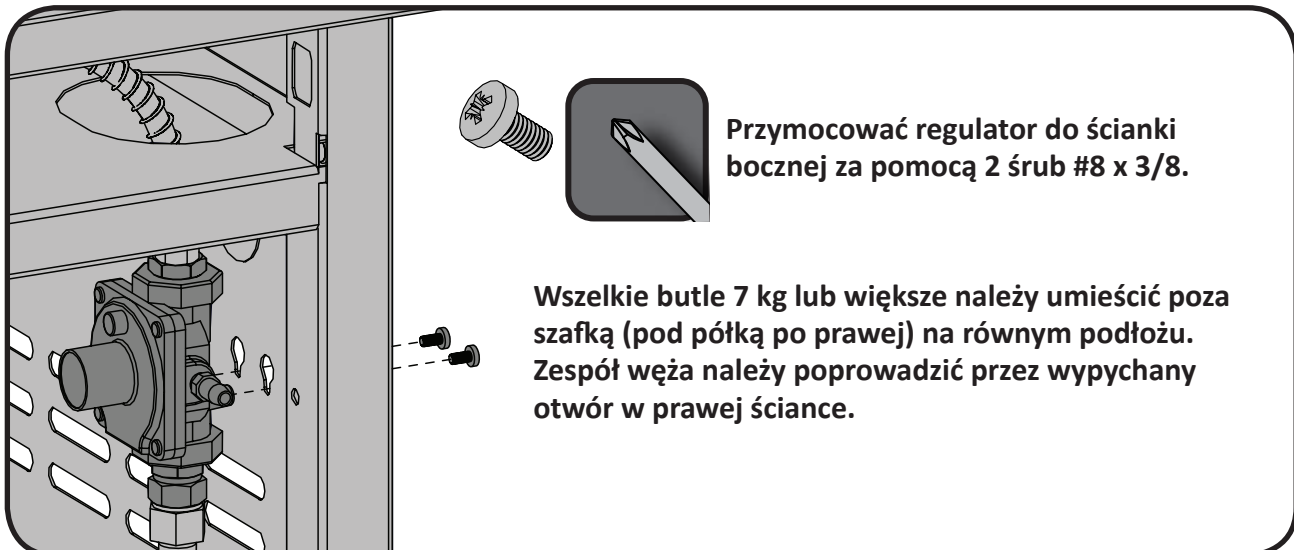


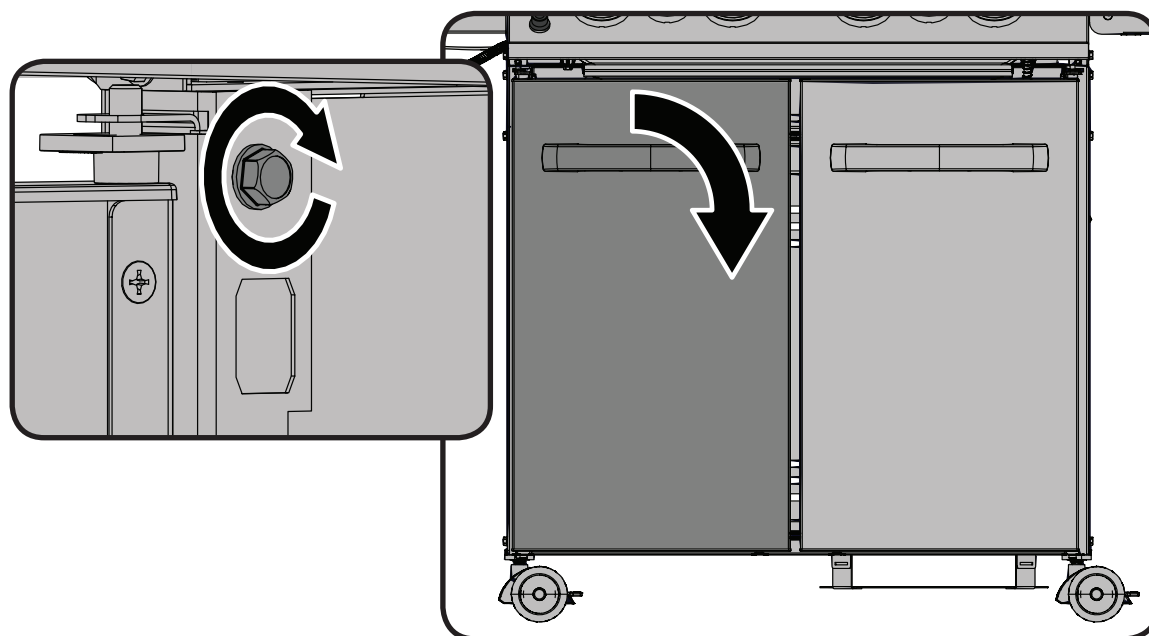
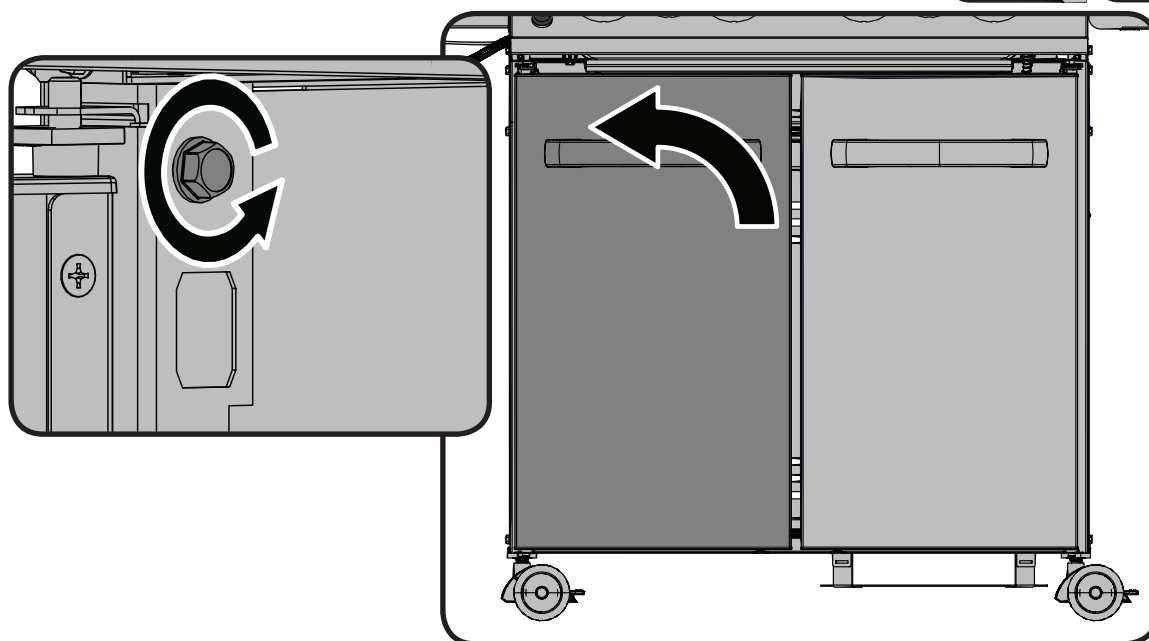
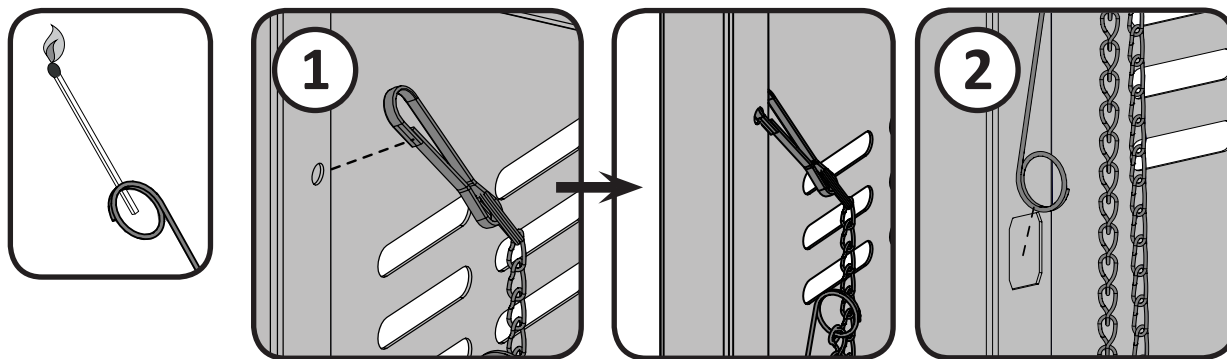


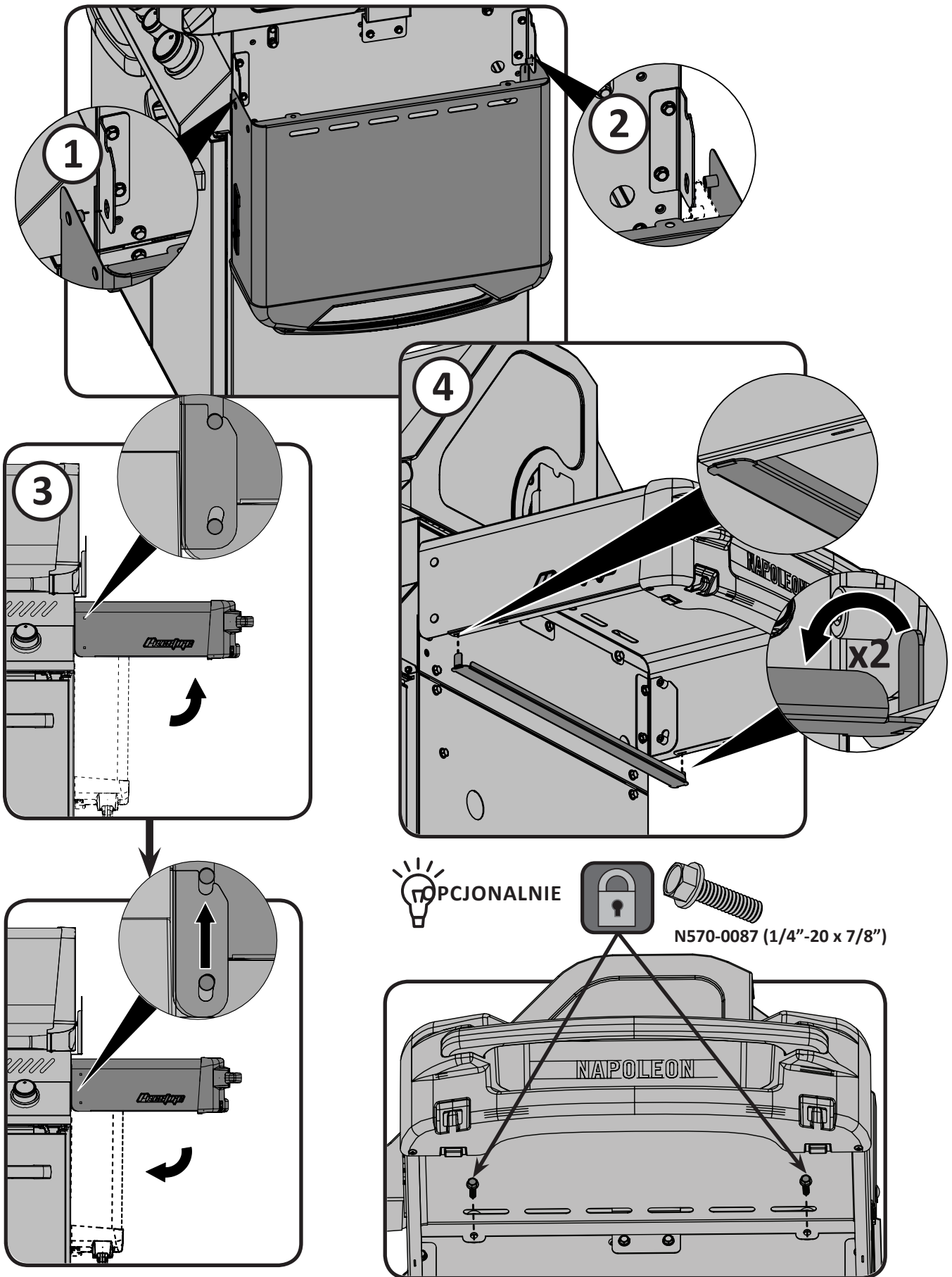
N570-0024 (1/4"-20 x 1/2")

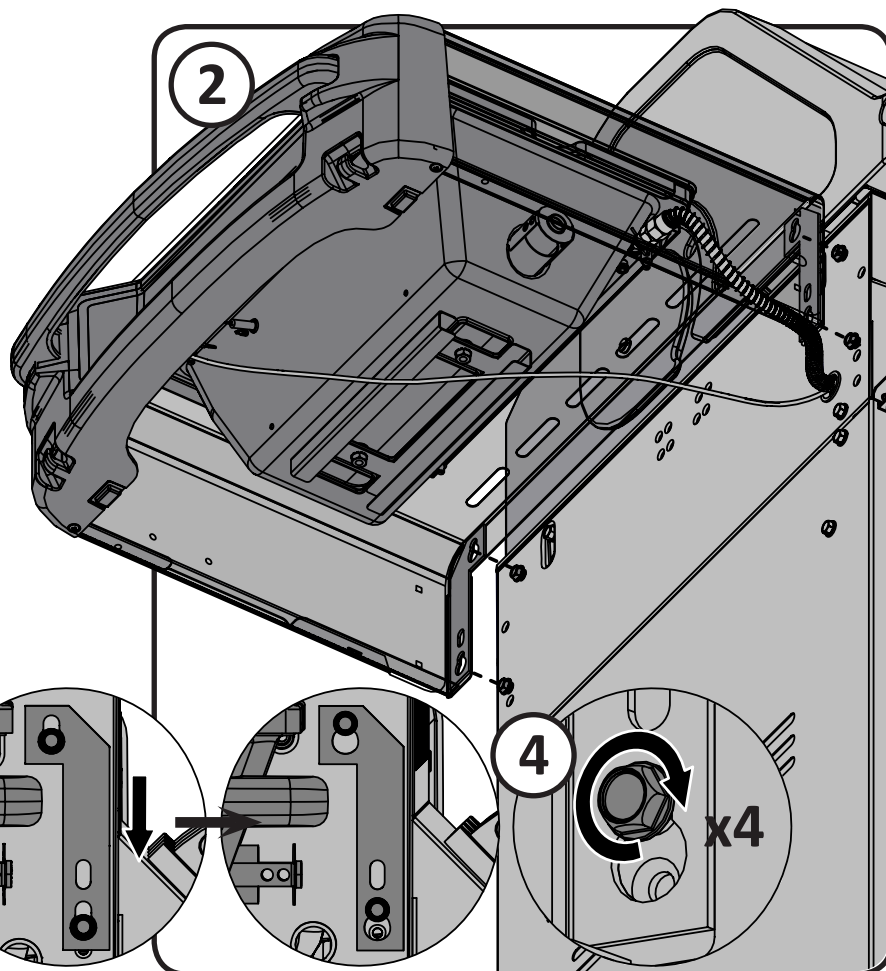
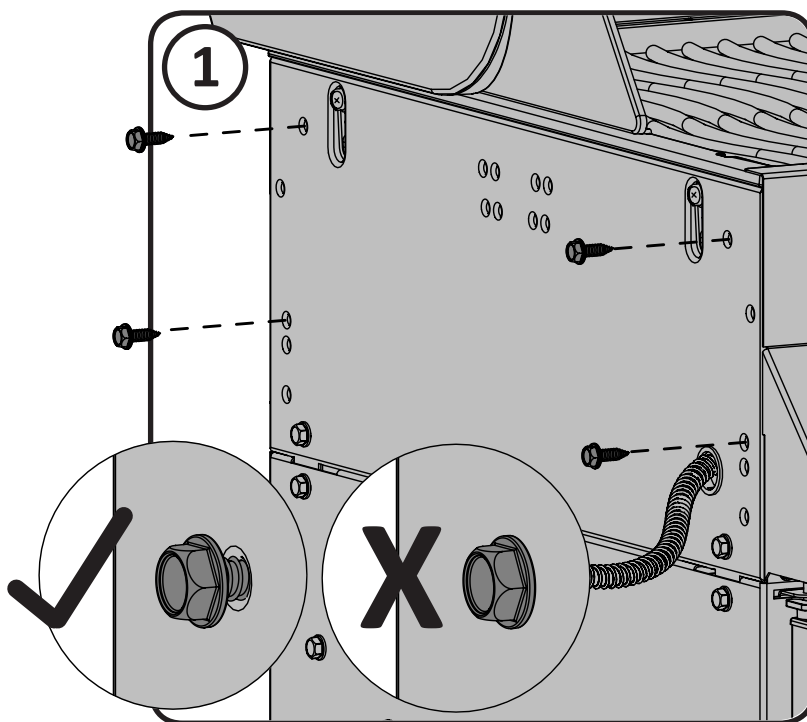
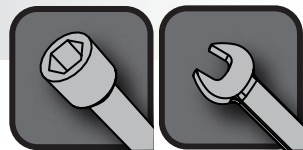
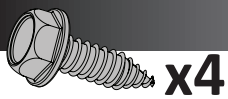


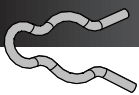
**WYŁĄCZNIE PROPAN** – Aby uniknąć trudności podczas montażu, przed zamocowaniem głowicy grilla należy usunąć opaskę zaciskową przytrzymującą regulator u góry pod pulpitem regulacji. Mocowanie to wykonano fabrycznie w celu ochrony węża regulatora na czas transportu i nie jest ono już potrzebne. (Podczas usuwania opaski należy uważać, aby nie uszkodzić węża).



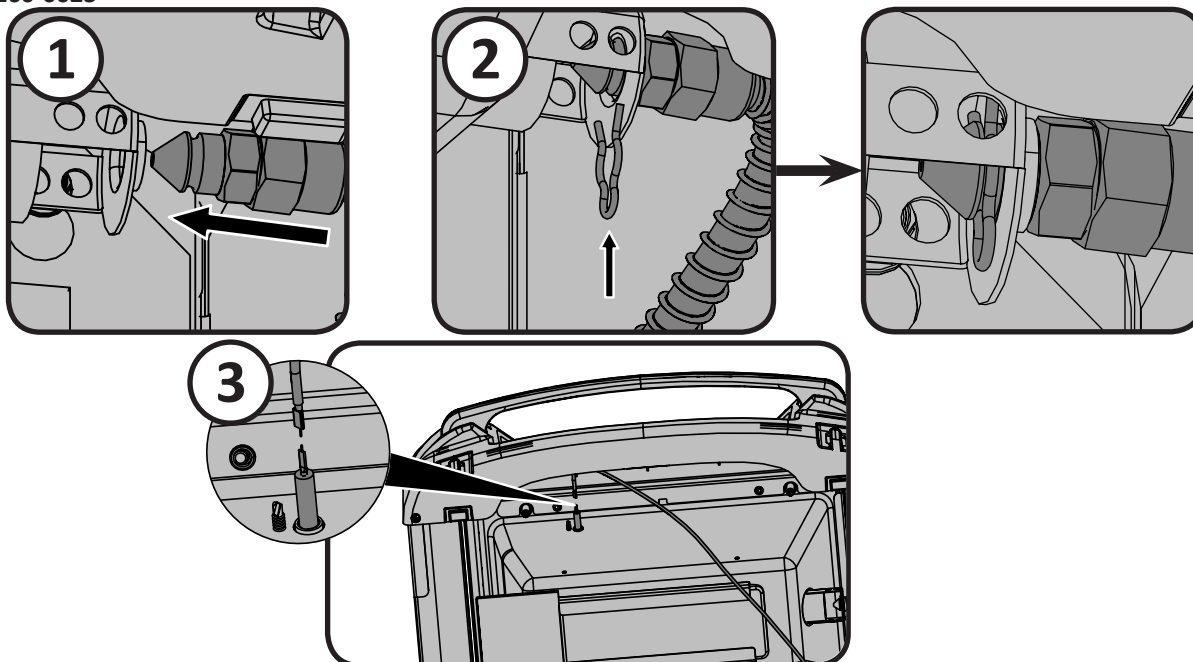




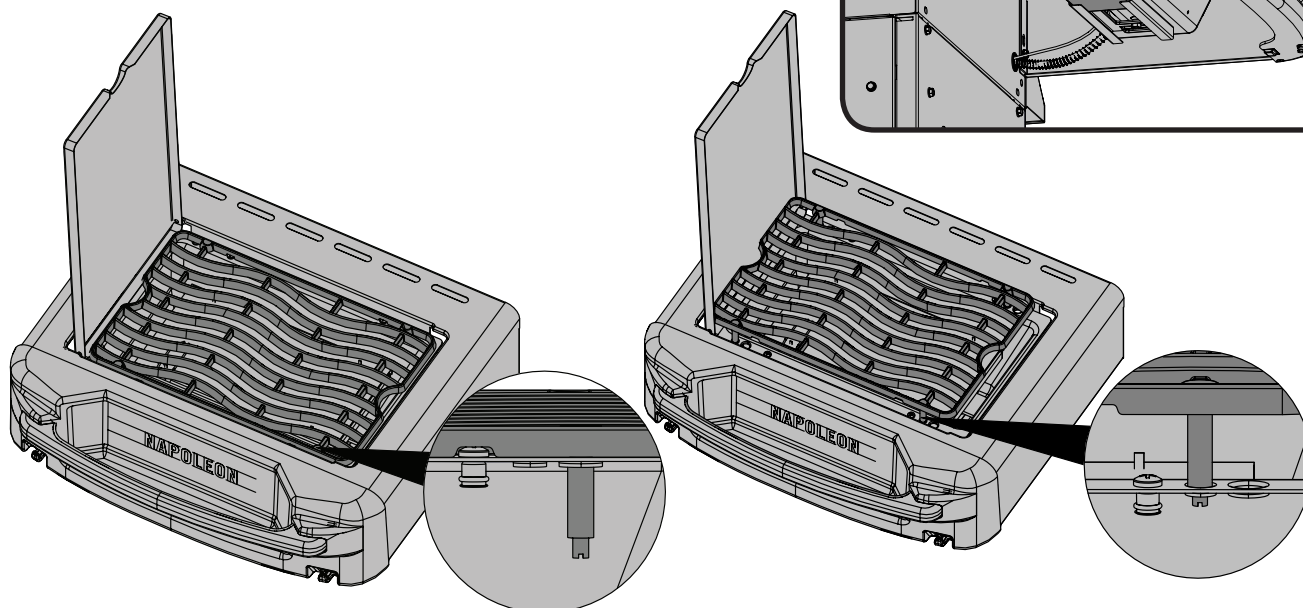
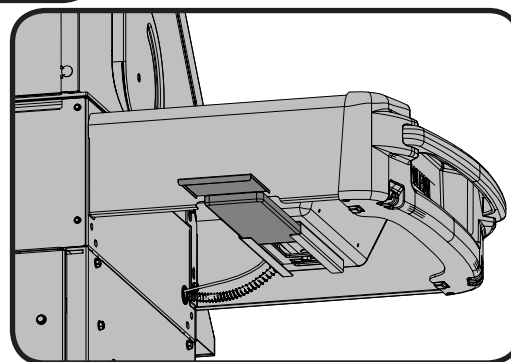




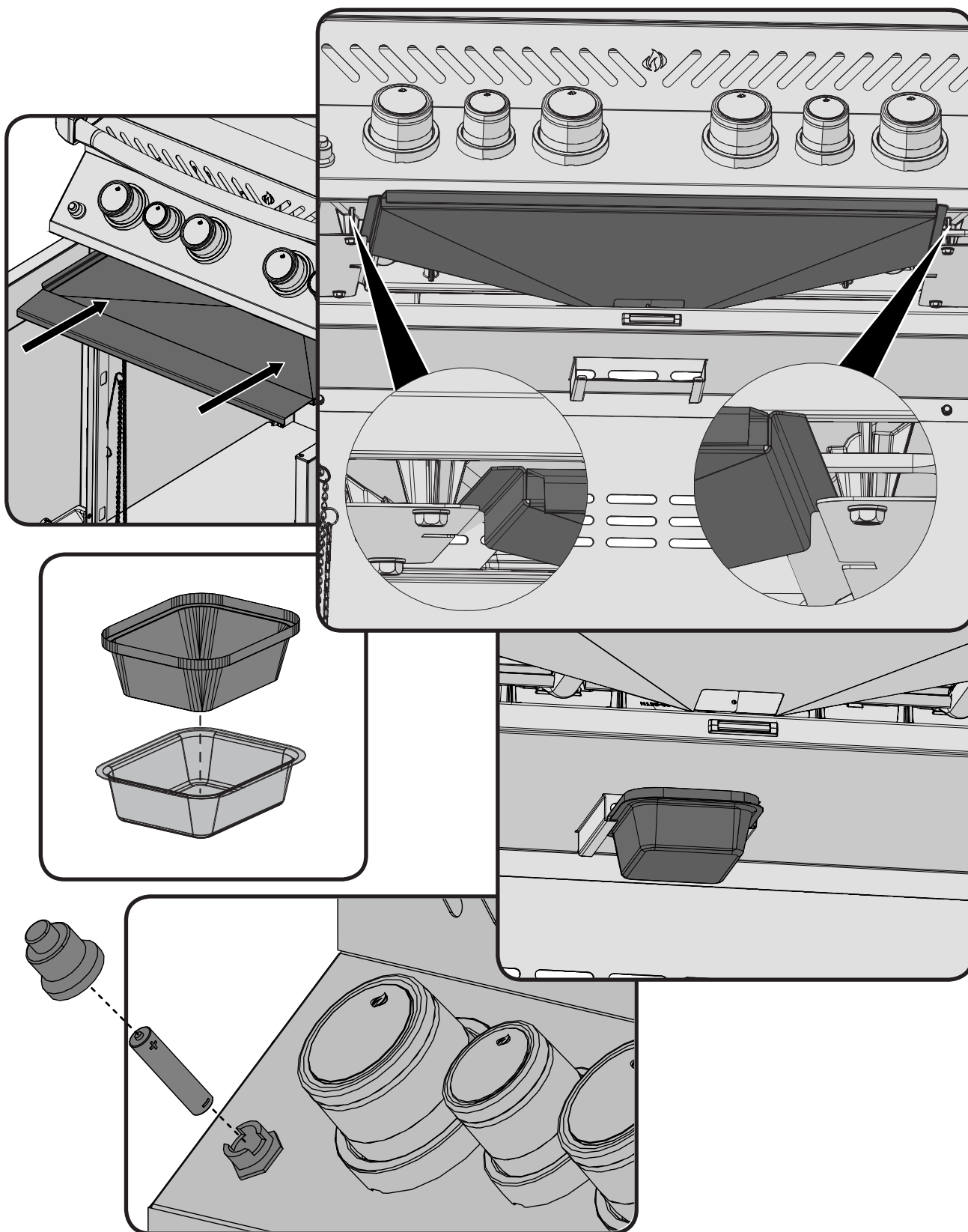
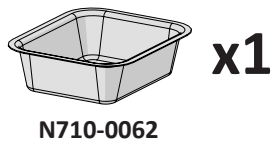
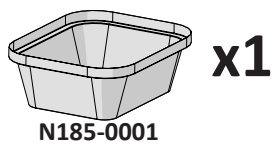
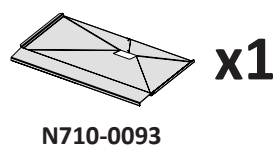
N160-0023

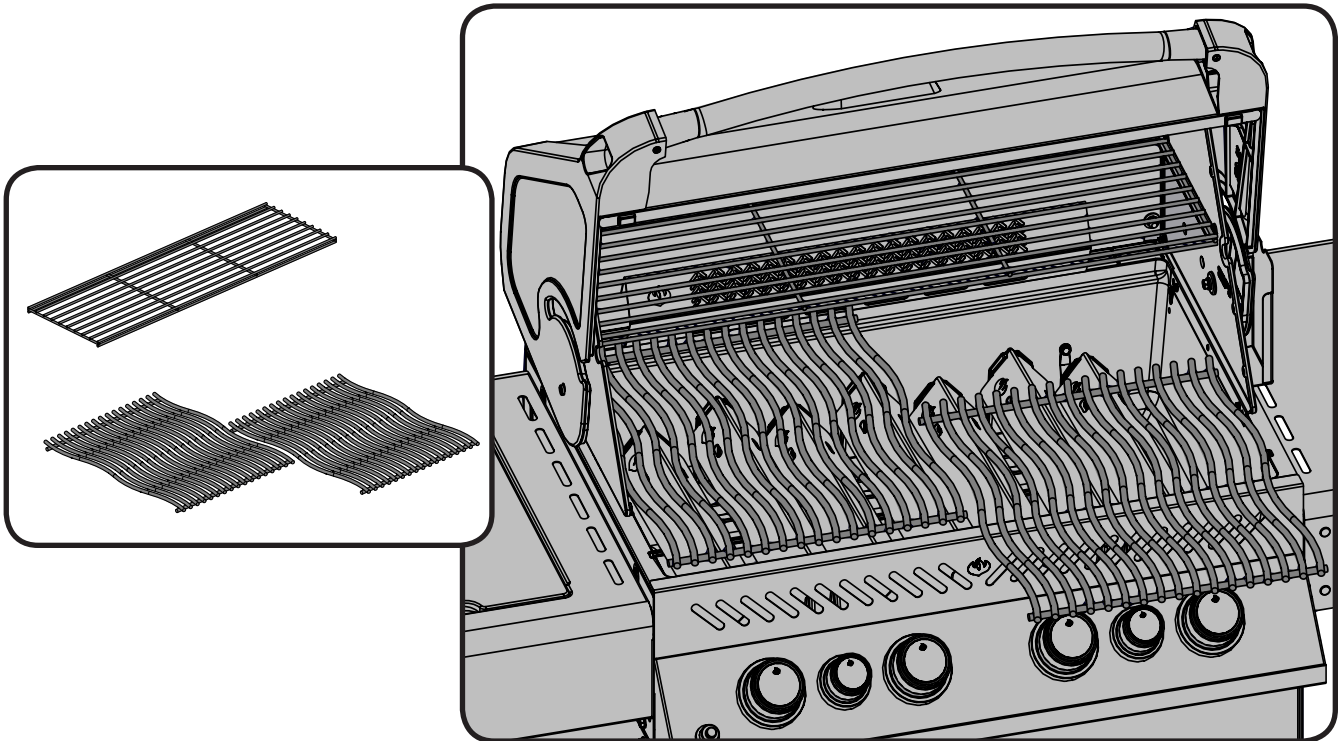
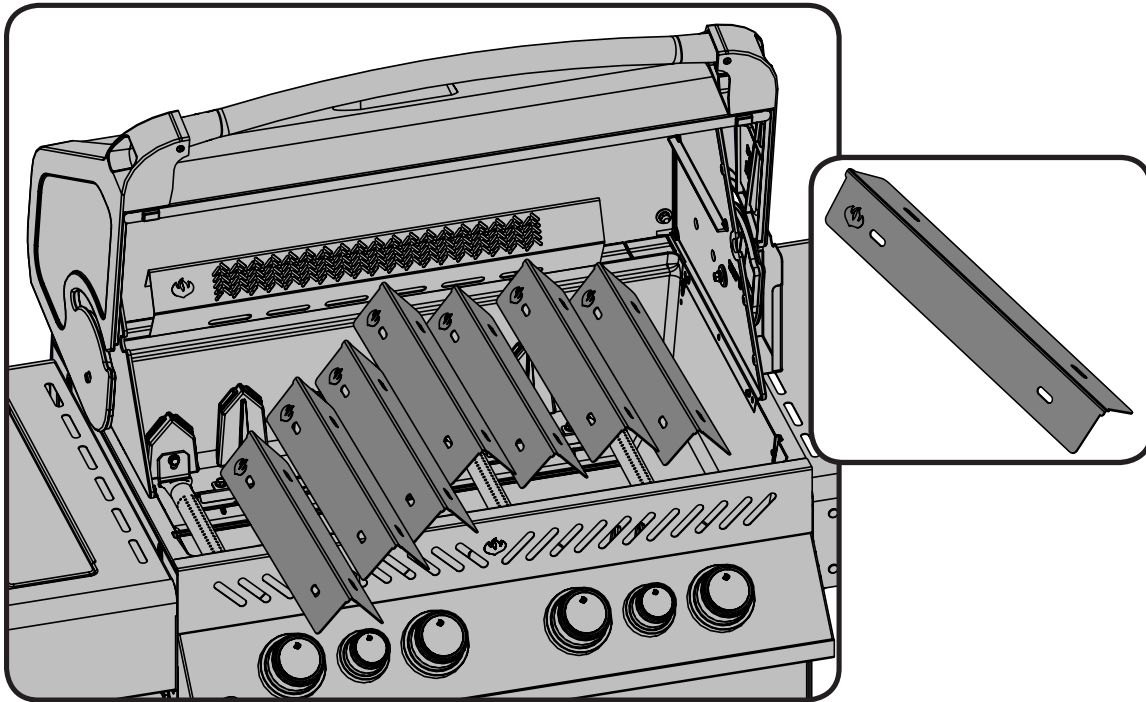


**UWAGA!** Palnik podczerwieni jest wyposażony w pojemnik na tłuszcz, która przechowuje jedynie minimalną ilość tłuszczu. Aby zapobiec pożarom tłuszczu, pojemnik musi być czyszczony po każdym użyciu.



**Montowanie Rusztu do Gotowania:** Siatka do gotowania może być umieszczona na dwóch różnych wysokościach. Niższa wysokość jest do użytku z garnkami i patelniami. Wyższa pozycja jest do użytku podczas pieczenia mięs. Upewnij się, że palnik jest wyłączony a ruszt jest chłodny w dotyku zanim zmienisz wysokość. Ruszt musi być na niższej wysokości aby można było zamknąć pokrywę.



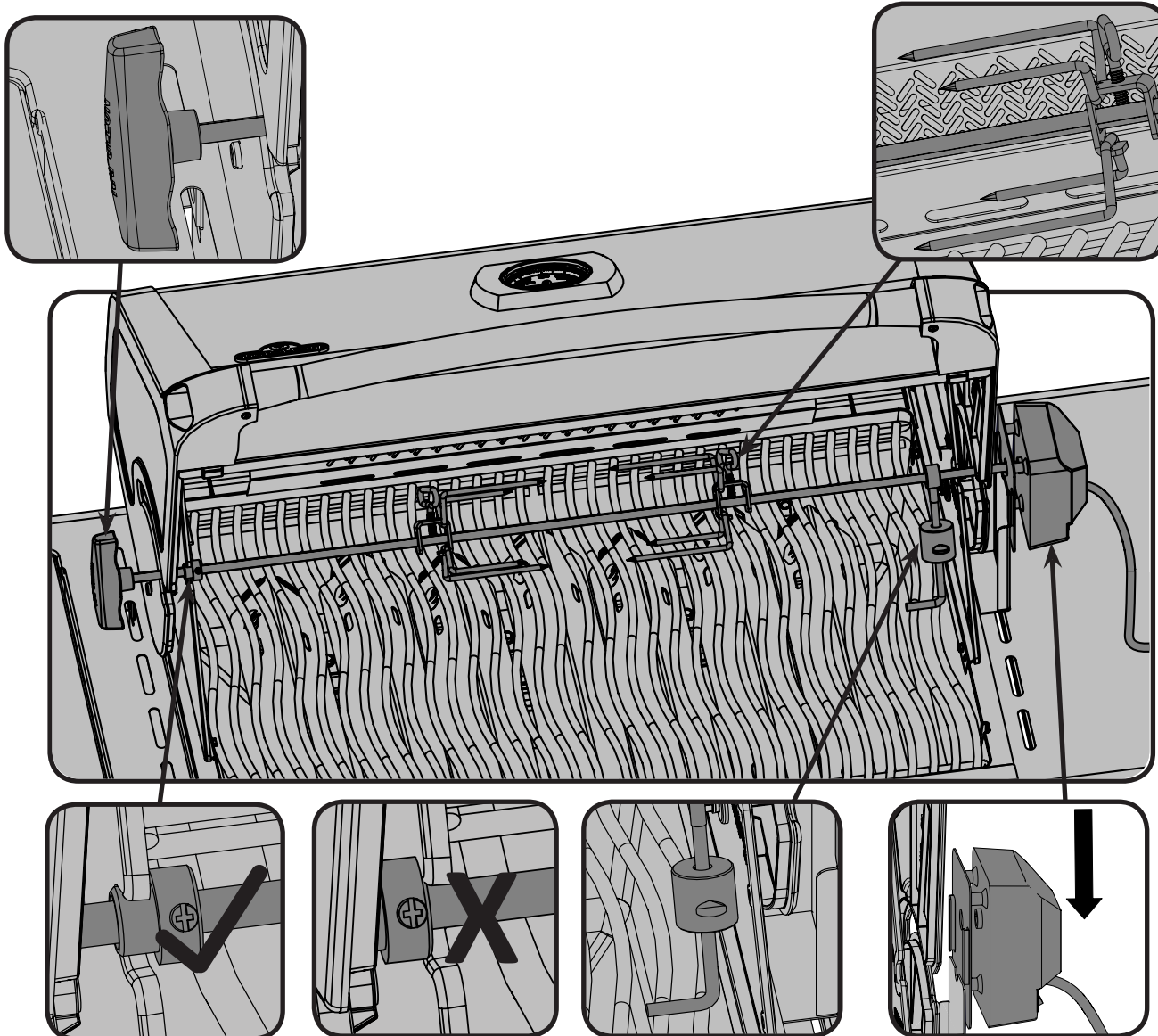




## Instrukcja Montażu Zestawu Rożna

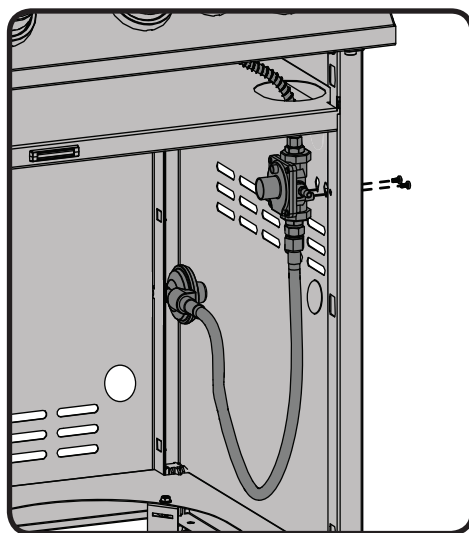
(opcjonalnie)

Zamontuj elementy zestawu rożna jak pokazano.



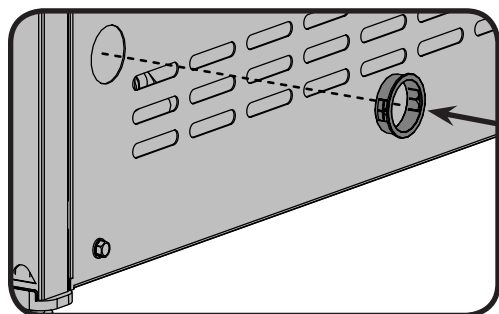
**Upewnij się, że tuleja stopu jest  
dokręcona wewnątrz obudowy okapu.**

### Tylko Propan – Prawidłowe podłączenie węża

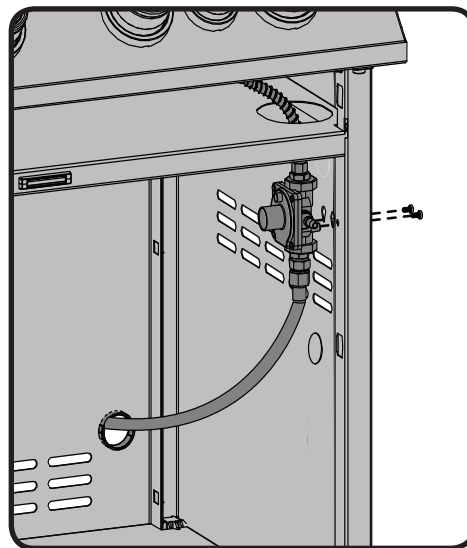


**UWAGA!** Upewnij się, że wąż nie ma kontaktu z żadnymi powierzchniami o wysokiej temperaturze, bo może się stopić lub zacząć przeciekać powodując pożar.

### Tylko gaz naturalny – Prawidłowe podłączenie węża



N105-0012



**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.

## Przyłącze butli

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

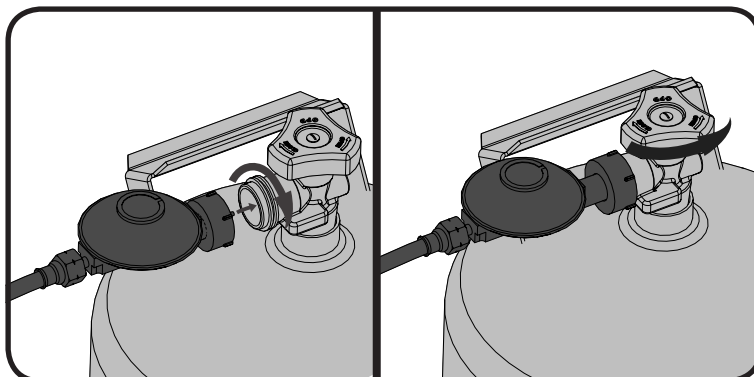


FIG. 1

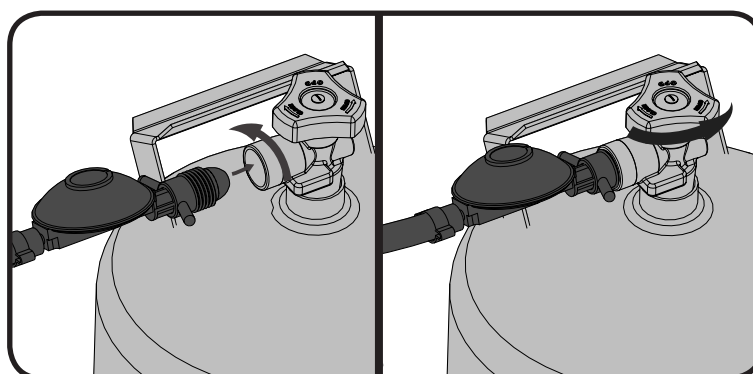


FIG. 2

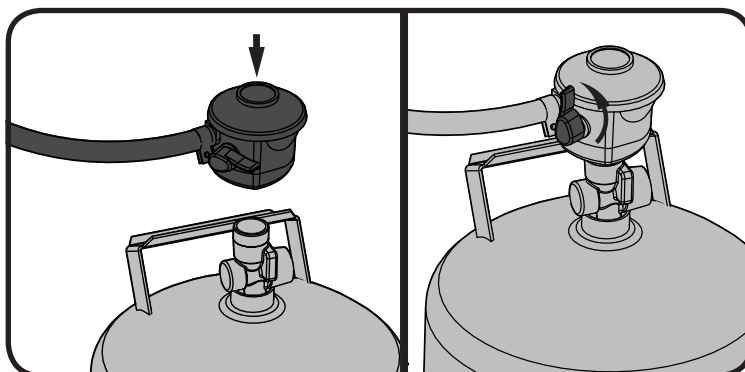


FIG.3

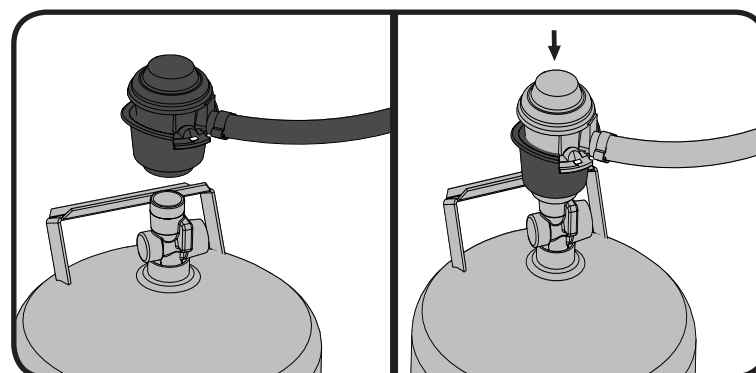


FIG.4

# Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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



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



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

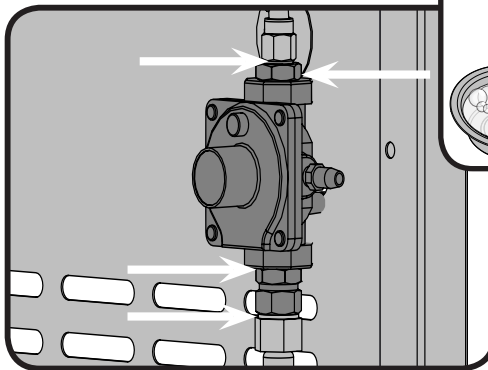
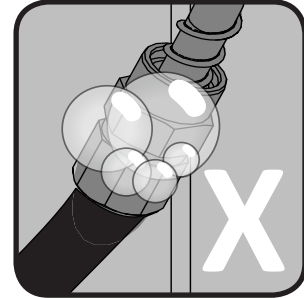
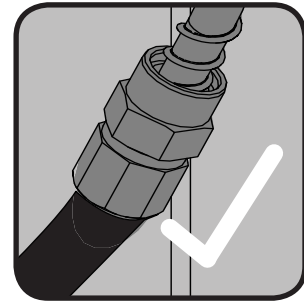
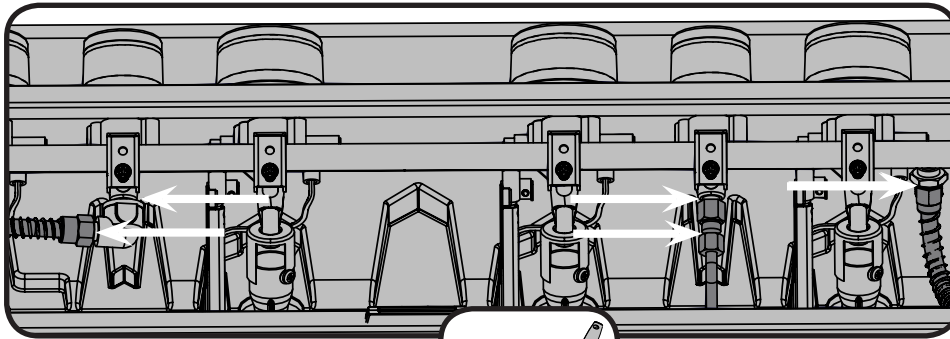


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.

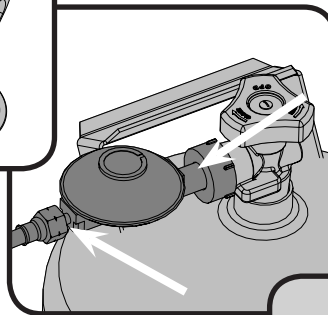


Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tę część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

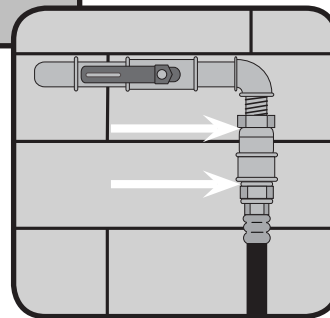
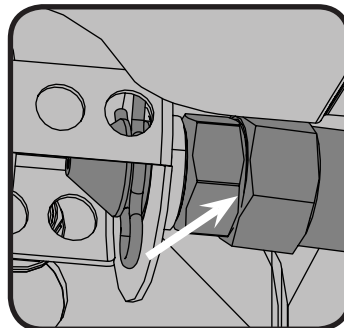
Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, **natychmiast wyłącz dopływ gazu**, odłącz go, i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie używaj grilla do czasu naprawienia wycieku.



**Propan**



**Gaz Naturalny**



**Lista części**

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-M02	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	N485-0028	pivot pin door top	x
20	N485-0028	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	N100-0056	main burner	x
29	N080-0406	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
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

**Lista części**

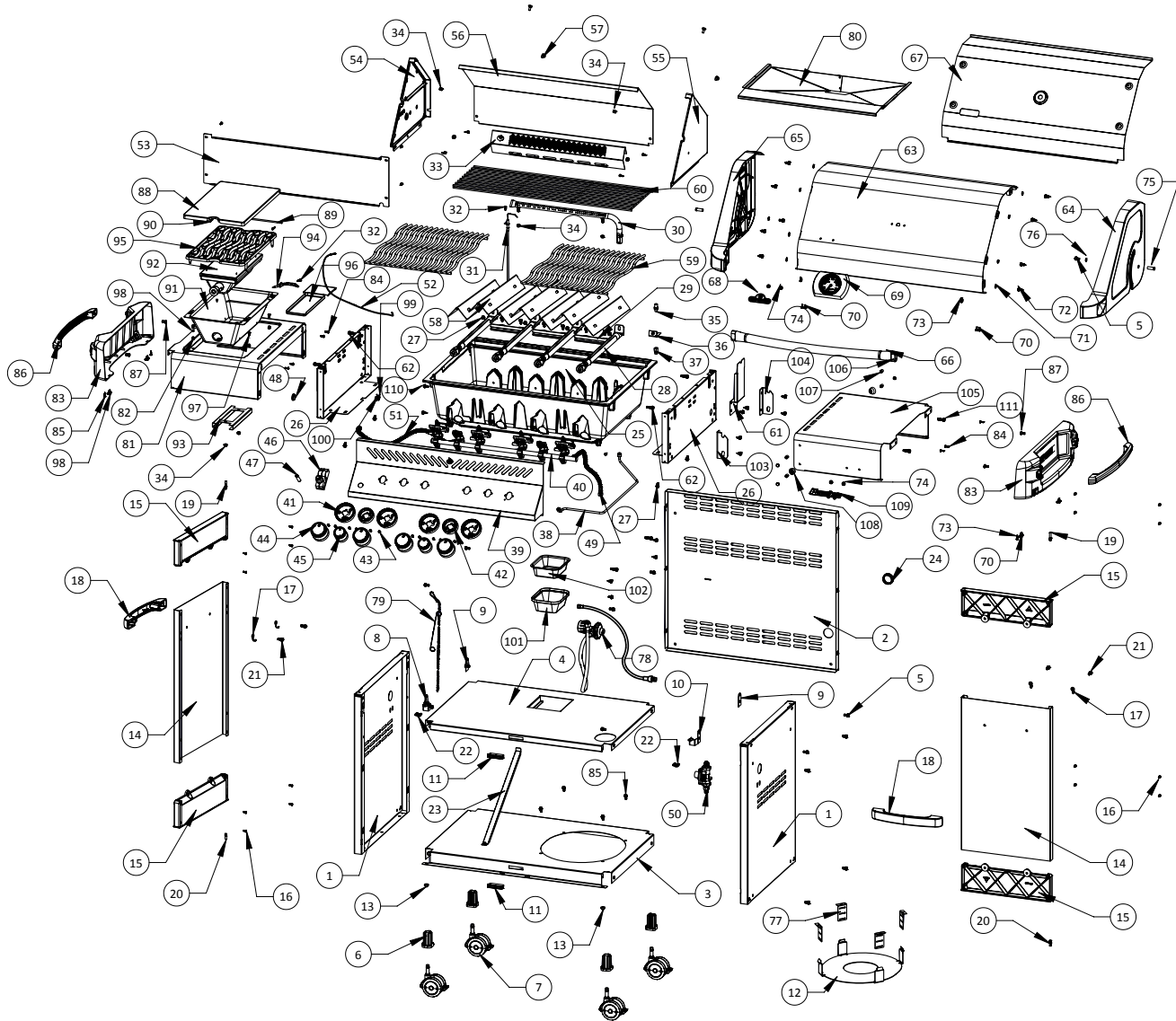
ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
48	N105-0001	bushing	x
49	N720-0044	manifold flex connector	x
50	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
51	N720-0055	side burner supply tube	x
52	N750-0016	electronic ignition lead	x
53	N200-0119-GY1SG	back cover	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	N335-0103	stainless steel lid insert	x
	N335-0104-BK2GL	black lid insert	x
	N335-0104-BL2GL	blue lid insert	x
	N335-0104-CH2MT	charcoal lid insert	x
	N010-0746-SS	lid assembly - stainless steel	x
	N010-0746-BK	lid assembly - black	x
	N010-0746-BL	lid assembly - blue	x
	N010-0746-CH	lid assembly - charcoal	x
64	N135-0055-GY1HT	right side lid casting	x
65	N135-0054-GY1HT	left side lid casting	x
66	N010-0972	lid handle	x
67	N585-0115	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
	N735-0023	lid washer	x
72	N570-0122	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-GY1SG	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/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p

## Lista części

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
79	N555-0025	lighting rod	x
80	N710-0093	drip pan	x
81	N010-0991	stainless steel sideburner shelf	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	N335-0098-M02	side burner lid	x
89	N555-0091	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	N185-0001	grease tray aluminium	x
102	N710-0062	grease tray holder	x
103	N080-0359	folding shelf bracket "A"	x
104	N080-0360	folding shelf bracket "B"	x
105	N590-0291	stainless steel side shelf,right	x
106	N570-0101	10-24 x 3/8" screw	x
107	N450-0049	10-24 nut	x
108	N450-0050	9.5 mm nut	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
112	N080-0416-GY1HT	right cover lid bracket	x
113	N080-0415-GY1HT	left cover lid bracket	x
	N570-0126	screw, 1/4-20x1/2"	x
	N215-0016	wind deflector	ac
	69213	rotisserie kit -UK	ac
	69212	rotisserie kit - CE	ac
	69233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	69232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	61500	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - standard    p - propan tylko jednostki    n - gazu ziemnego tylko jednostki    ac - akcesorium

**Lista części**





**Notes**



**Notes**

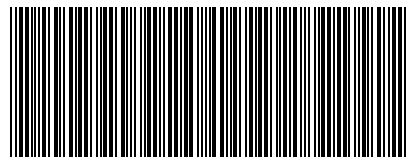


**Notes**





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.



N415-0368CE-PL