


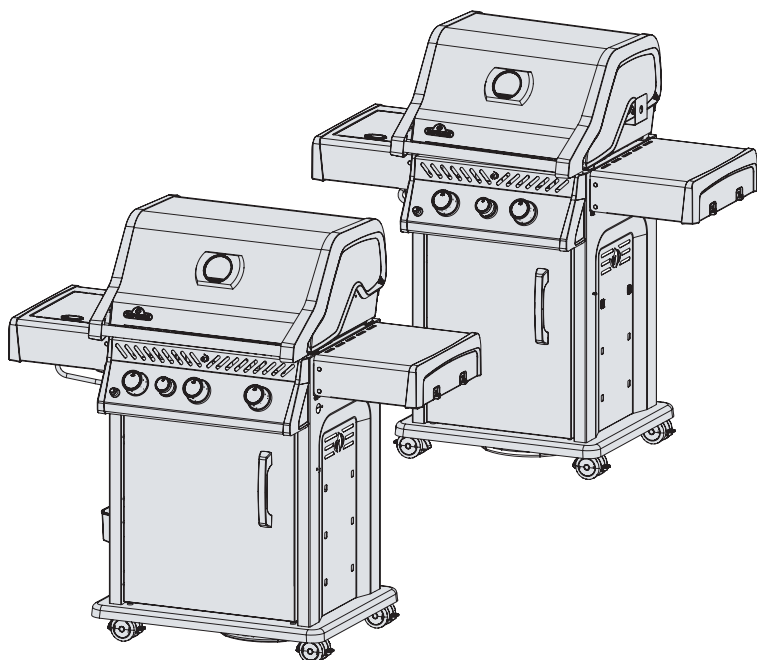
Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



PODAJ NUMER SERYJNY Z KARTONU



Nr seryjny  
XXXXXX000000  
Nr modelu.



## ROGUE XT RXT365 / RXT425



### NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

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



### OSTRZEŻENIE

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

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

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



N415-0578CE-PL MAY 27.20

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

[www.napoleon.com](http://www.napoleon.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 .....	<b>15 lat</b>
Pokrywa ze stali nierdzewnej .....	<b>15 lat</b>
Pokrywa z emalii porcelanowej .....	<b>15 lat</b>
Ruszty ze stali nierdzewnej .....	<b>15 lat</b>
Palniki rurowe ze stali nierdzewnej .....	<b>10 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat</b>
Ostony palników ze stali nierdzewnej .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat</b>
Ruszty żeliwne .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat</b>
Palniki ceramiczne Infrared (z wyłączeniem osłony) .....	<b>5 lat pełnej ochrony, plus 50% rabatu na części do 15 lat</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.



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



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

## Bezpieczne Praktyki Operacyjne

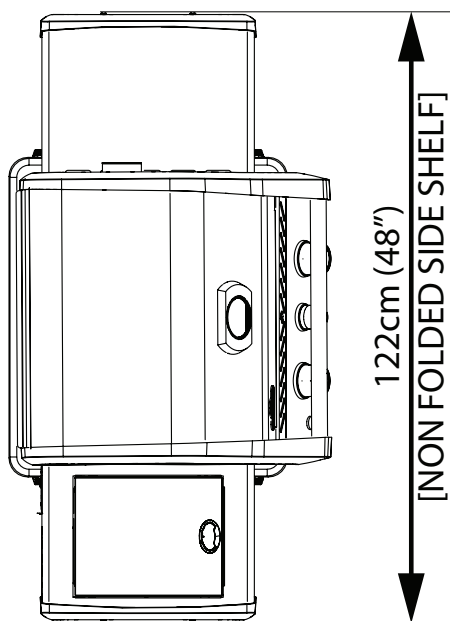
- Ten grill gazowy musi być złożony dokładnie według instrukcji w podręczniku. Jeśli grill został złożony w sklepie, należy przejrzeć instrukcje montażu, aby potwierdzić właściwy montaż oraz wykonać wymagane testy wycieków przed użyciem grilla.
- Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem grilla.
- 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 26" (660 mm) do tyłu urządzenia 10" (255 mm) do boków). Dodatkowy odstęp jest zalecany blisko powierzchni winylowych lub szyb/szklą.
- 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 poddmuchy wiatru mogą niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania grill gazowego.
- Kiedy grill gazowy jest przechowywany w pomieszczeniu, butla propanu musi być odłączona od grilla i przechowywana na zewnątrz w dobrze wentylowanym obszarze, odłączone butle nie mogą być przechowywane w budynku, garażu ani innym pomieszczeniu zamkniętym.
- Sprawdź przewód linii gazu przed każdym użyciem. Jeśli istnieją dowody nadmiernego ścierania lub zużycia części, należy je wymienić przed użyciem grilla gazowego poprzez zamontowanie węża zamiennego określonego przez producenta grilla.
- Nigdy nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod ani blisko grilla.
- Nigdy nie wypełniaj butli ponad 80%.
- Podczas zmiany butli gazu upewnij się, że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu. Nie pal.
- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed pierwszym użyciem, nawet jeśli grill był zakupiony w pełni zmontowany, co roku lub po wymianie jakiegokolwiek elementu.
- Nigdy nie używaj naturalnego gazu w urządzeniu przeznaczonym dla płynnego gazu propanu.
- Nigdy nie używaj płynu do zapalniczek w grillu gazowym.
- Używaj brykietu węgla tylko z tacą na węgiel Napoleon przeznaczoną dla tego urządzenia.
- Kontrolki palnika muszą być wyłączone podczas włączania butli.
- Nie odpalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika kiedy pracują palniki główne.
- Pokrywa musi być zamknięta podczas okresu podgrzewania.
- Nie prowadź węża pod właściwą misą ściekową, należy zachować odstęp do spodu urządzenia.
- Czyść zasobnik smaru oraz płyty smaru regularnie aby uniknąć gromadzenia się, co może doprowadzić do pożaru smaru.
- Zdejmij stojak grzewczy przed zapaleniem tylnego palnika. Ekstremalne ciepło uszkodzi stojak grzewczy.
- Upewnij się, że płyty smaru są ustawione właściwie według instrukcji montażu płyt smaru.
- Nie używaj półek bocznych do przechowywania zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj przewód gazu z dala od nagranych powierzchni.
- Trzymaj wszelkie przewody sprzętów elektrycznych z dala od wody lub nagranych powierzchni.
- Sprawdź podczerwienią palnikową rurę pod kątem pajęczyn i innych przeszkód od czasu do czasu. Całkowicie wyczyść rury jeśli znajdziesz jakieś przeszkody.
- Grill gazowy do gotowania na zewnątrz oraz jego 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

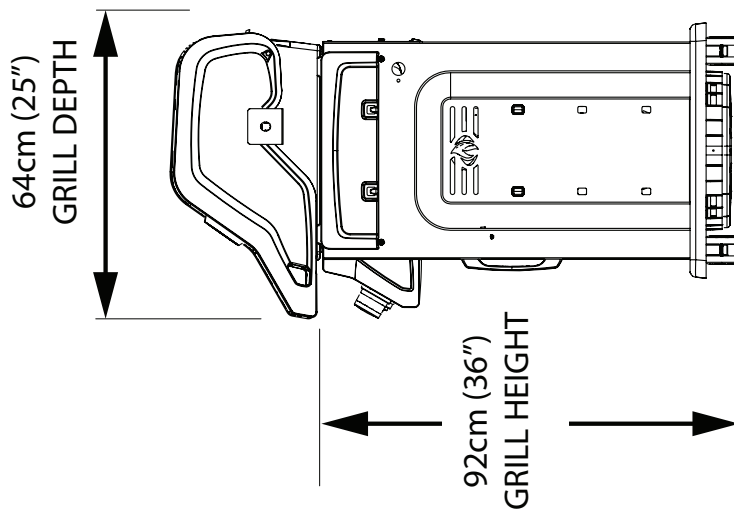
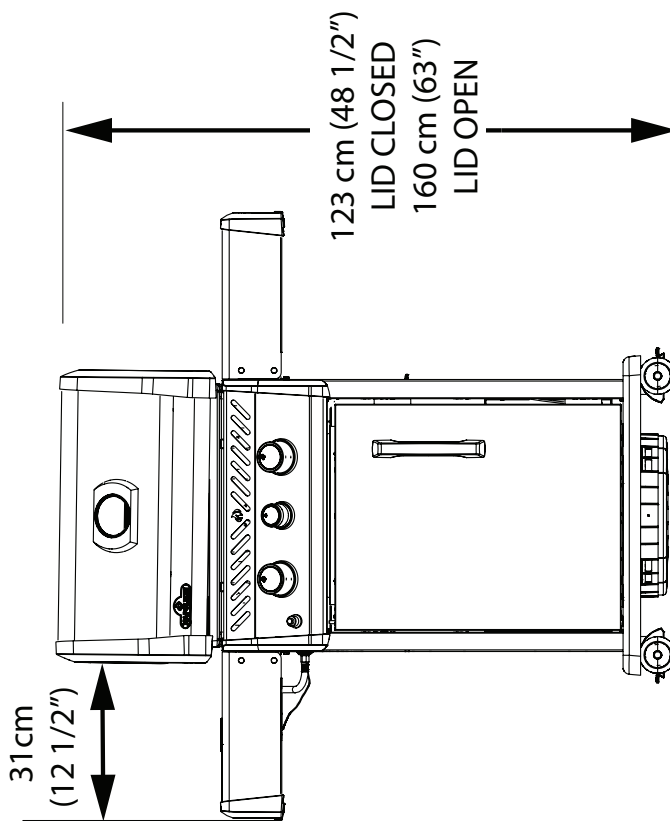
## **RXT365SIB-1 CE GRILL**

2 x 5.25 KW/H MAIN BURNER  
1 x 3.0 KW/H SIDE BURNER (IF EQUIPPED)

GRILL SIZE: 46cm X 51 cm = 2369cm<sup>2</sup>  
WARMING RACK SIZE: 16.5cm X 51cm = 841cm<sup>2</sup>  
IR SIDE BURNER SIZE: 23cm X 26cm = 600cm<sup>2</sup>  
(IF EQUIPPED)



**ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE**

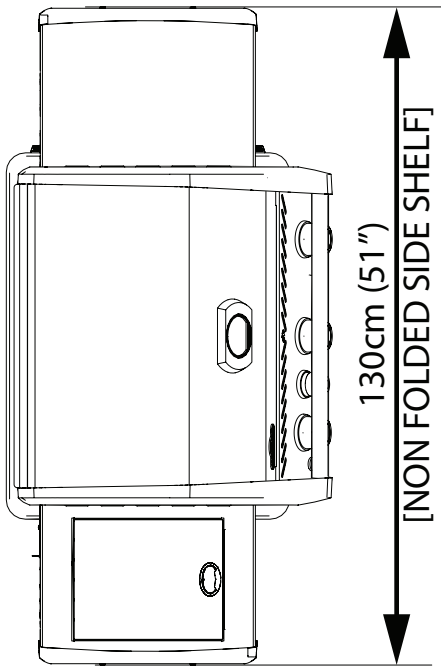


## **RXT425SIB-1 CE GRILL**

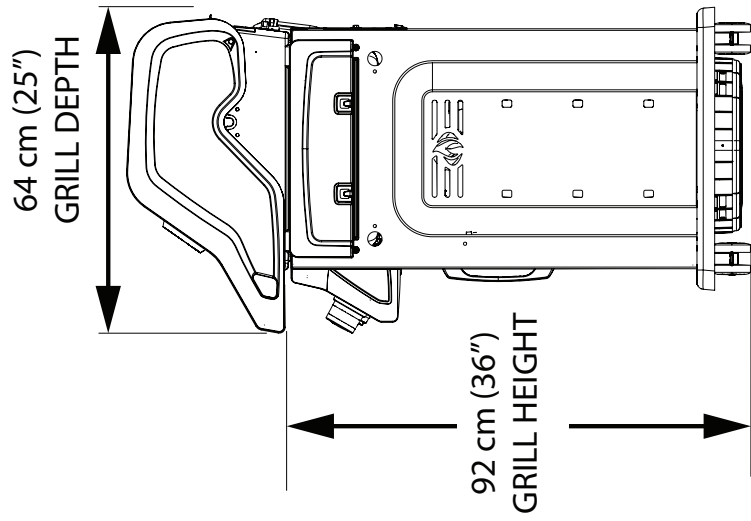
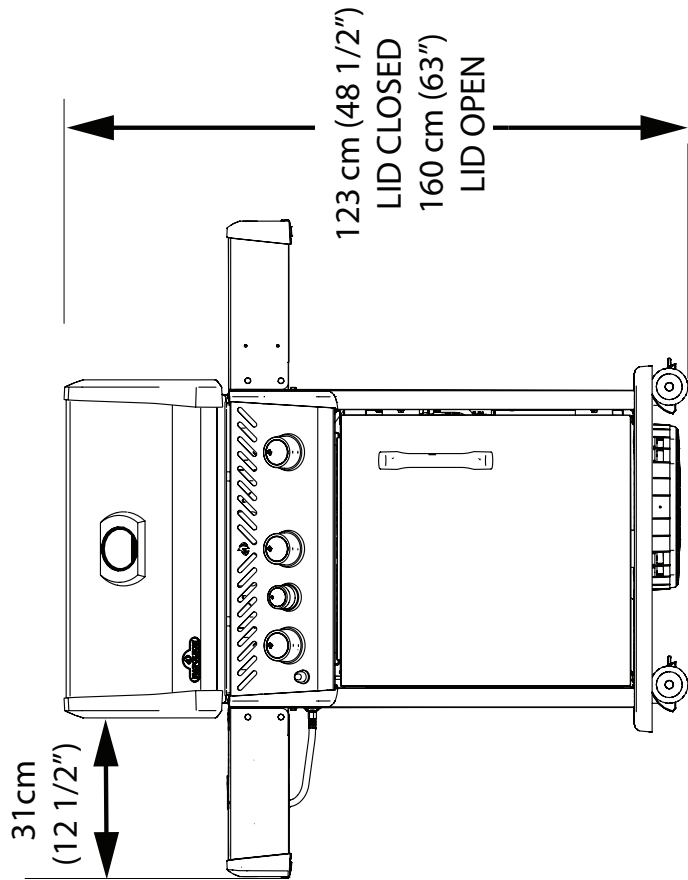
3 x 4.75 KW/H MAIN BURNER  
1 x 3.0 KW/H SIDE BURNER (IF EQUIPPED)

GRILL SIZE: 46cm X 59.5cm = 2742cm<sup>2</sup>  
WARMING RACK SIZE: 16.5cm X 59cm = 943.5cm<sup>2</sup>  
IR SIDE BURNER SIZE: 23cm X 26cm = 600cm<sup>2</sup>  
(IF EQUIPPED)

## **WYMIARY**



**ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE**





## Prawidłowe usunięcie produktu

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

## 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.

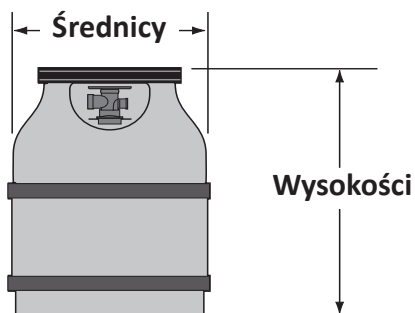
- Uważaj podczas obsługi zaworu butli.
- Nigdy nie podłączaj butli, która nie spełnia norm lokalnych.
- Wszystkie butle 7kg lub większe muszą być umieszczone poza ogrodzeniem (pod prawą boczną półką) na poziomie ziemi. Butle mniejsze niż 7kg (maksymalny rozmiar 465mm wysoki i 306mm szeroki) mogą być 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.

### Przykładowa butla



## Wąż Gazowy

- Jeśli wąż i regulator nie są załączone przez producenta, wówczas jedynie węże i regulatory, które spełniają narodowe i regionalne normy mogą być używane.
- Upewnij się, że wąż nie ma styczności z tłuszczem, innymi gorącymi tłuszczami, lub gorącymi powierzchniami na urządzeniu.
- Regularnie sprawdzaj węże. W przypadku rozdarć, topienia lub zużycia, wymień wąż przed użyciem urządzenia.
- Zalecana długość węża to 0.5m. 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.





### UWAGA!

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

## Dane Techniczne

Poniższa tabela wymienia wartości wejściowe dla urządzenia.

### R365

Palnik	Rozmiar Otworu		(Brutto) Wejście Ciepła (Łącznie)	Zużycie Gazu (Łącznie)
	I	II		
Główny	1.11mm	#62	10.5 kW	764 g/hr
Boczny (Podczerwień)	0.86mm	#69	3.0 kW	218 g/hr
Boczny (Płomień)	0.86mm	#69	3.0 kW	218 g/hr

### R425

Palnik	Rozmiar Otworu		(Brutto) Wejście Ciepła (Łącznie)	Zużycie Gazu (Łącznie)
	I	II		
Główny	#59	#64	14.25 kW	1037 g/hr
Boczny (Podczerwień)	0.86mm	#69	3.0 kW	218 g/hr
Boczny (Płomień)	0.86mm	#69	3.0 kW	218 g/hr

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

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

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.

## Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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



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



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



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

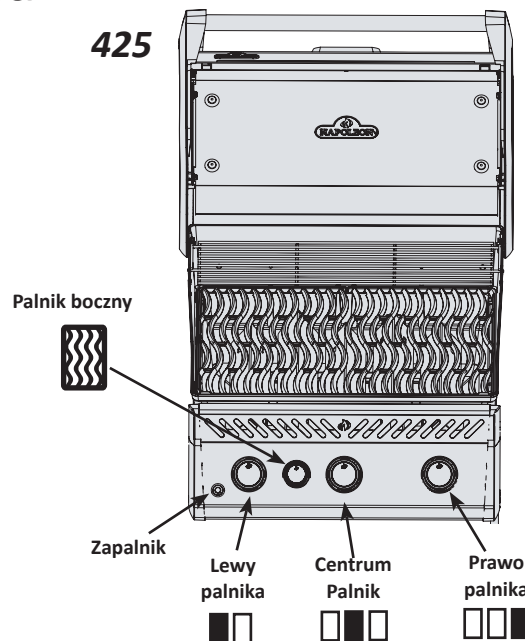
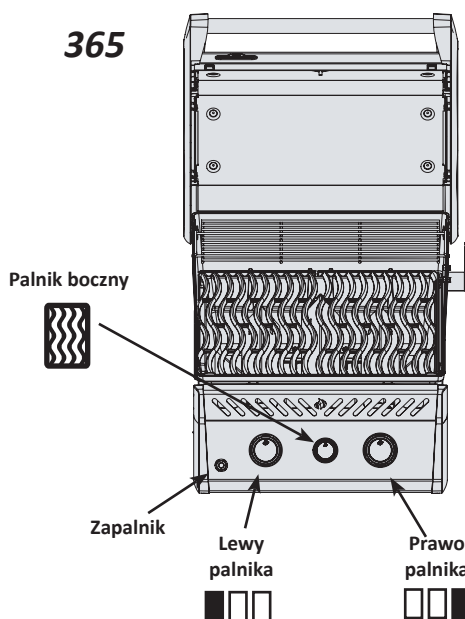


Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tą część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

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



# Instrukcje zapalania



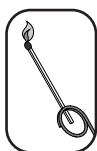
**OSTRZEŻENIE!** Otworzyć pokrywę.

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

Pozycja wyłączenia



Zapalanie palnika głównego	Zapalanie palnika bocznego (opcja)
1. Otworzyć pokrywę grilla.	1. Otworzyć osłonę palnika.
2. Nacisnąć i przekręcić dowolne pokrętło palnika głównego do pozycji wysokiej temperatury. Po zajarzeniu się palnika zapalającego należy przytrzymać wciśnięte pokrętło regulacji, aż palnik się zapali, po czym zwolnić nacisk.	2. Przekręcić pokrętło palnika bocznego do pozycji wysokiej temperatury.
3. Jeśli palnik zapalający się nie zajarzy, należy natychmiast przekręcić pokrętło regulacji z powrotem do pozycji wyłączenia i kilkakrotnie powtórzyć krok 2.	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 pokrętło regulacji do pozycji wyłączenia i odczekać 5 minut, aby ulotnił się nadmiar gazu. Następnie powtórzyć kroki 2 i 3 albo użyć zapałki.	4. Jeśli nie nastąpi natychmiastowe zapalenie, przekręcić pokrętło 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 pokrętło zaworu palnika do pozycji wysokiej temperatury.	



## Instrukcje 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.

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



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

**Gotowanie Bezpośrednie:** Umieść jedzenie do gotowania na grillu bezpośrednio nad ciepłem. Ta metoda jest używana powszechnie do pieczenia lub do jedzenia, które nie wymaga przedłużonego czasu gotowania, takiego jak hamburgery, steki, kawałki kurczaka, lub warzywa. Jedzenie jest najpierw opieczzone, 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 Boczego 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. Wybierz naczynia o średnicy od 16 cm (6,3 ") do 24 cm (9,4"). Naczynia kuchenne powinny być umieszczone nad środkiem palnika, chyba że takie ustawienie powoduje, że uchwyt wysuwa się bezpośrednio nad płomień. Zawsze obracaj uchwyt z boku lub z tyłu grilla, aby zmniejszyć ryzyko zrzucenia naczynia z bocznej półki.



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

**Używanie Boczego Palnika Podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu):** Grill gazowy powinien być umieszczony tak, że boczny palnik jest chroniony od wiatru, ponieważ wiatr będzie niekorzystnie wpływać na jego wydajność.

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.

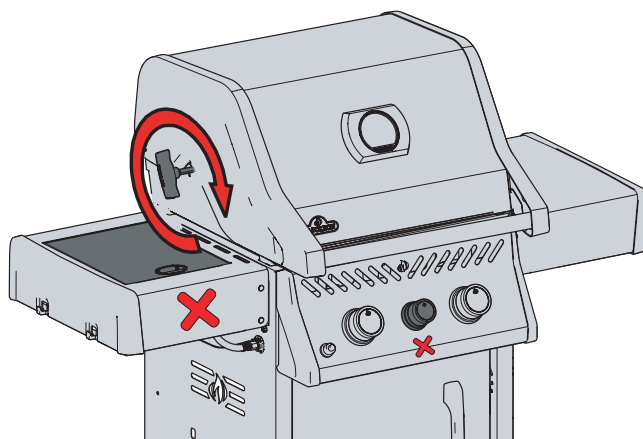


**UWAGA!** Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru na palnikach szybko się spali.

**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.) miały 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.

**Rożna (nie wchodzi w skład wyposażenia dodatkowego):** nie można używać bocznego palnika / strefy skwierczenia, gdy zainstalowany jest rożen rożna



## 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, 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	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony następnie średnie ustawienia.</p>	<p>4 minuty – Krwisty</p> <p>6 minut – Średni</p> <p>8 minut – Dobrze wypieczony</p>	<p>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.</p>
Hamburger 1/2 cala (1.27cm) grubość	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 2 1/2 minuty z każdej strony.</p> <p>Wysokie ustawienia 3 minuty z każdej strony.</p>	<p>4 minuty – Krwisty</p> <p>5 minut – Średni</p> <p>6 minut – Dobrze wypieczony</p>	<p>Przygotowywanie hamburgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki różnej grubości. Aby nadać egzotycznego smaku mięsu, spróbuj dodać wiórków orzesznika do palnika Napoleon.</p>
Kawałki kurczaka	<p>Wysokie ustawienia 2 minuty z każdej strony. następnie średnio-niskie lub niskie ustawienia.</p>	<p>20-25 minut</p>	<p>Złącze łączące udo oraz nogę z boku bez skóry należy pokroić ¾ drogi aby mięso leżało bardziej płasko na grillu. Pomoże to mu się szybciej ugotować, a zarazem bardziej równomiernie. Aby dodać smaku towarowego do gotowania, spróbuj dodać wiórków jadaloszy do palnika Napoleon.</p>
Kotlety wieprzowe	<p>Średni</p>	<p>6 minut na stronę</p>	<p>Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.</p>
Żeberka	<p>Wysokie ustawienia przez 5 minut niskie do końca</p>	<p>20 minut na stronę często obracaj</p>	<p>Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj do czasu, gdy mięso łatwo odchodzi od kości.</p>
Kotlety jagnięce	<p>Wysokie ustawienia przez 5 minut średnie do końca</p>	<p>15 minut na stronę</p>	<p>Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety dla delikatniejszego rezultatu.</p>
Hot dogi	<p>Średnie - niskie</p>	<p>4-6 minut</p>	<p>Wybierz większe kielbaski. Rozetnij skórę wzdłuż przed grillowaniem.</p>



## Instrukcja czyszczenia

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

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

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

**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 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 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 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. Nigdy nie używaj środków ściernych na powierzchniach nierdzewnych, szczególnie na części z wydrukiem panelu, wówczas wydruk może się stopniowo ścierać.

**Palniki podczerwieni:** Ze względu na dużą intensywność palnika podczerwieni, większość tłuszczu i cząstek żywności, które spadają na powierzchnię palnika są natychmiast spalane. Jednak niektóre resztki mogą jednak pozostać. Aby usunąć pozostałości po grillowaniu, należy ustawić grill na wysoką temperaturę na 5-10 minut. Nie należy czyścić płytki ceramicznej drucianą szczotką.

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





### **OSTRZEŻENIE!** Nagromadzony tłuszcz powoduje ryzyko pożaru.

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

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

## Instrukcja konserwacji

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

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

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

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

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

**UWAGA!** Należy uważać na pająki.

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

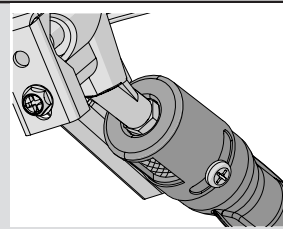
**Ponowne montowanie:** Aby ponownie zainstalować palnik, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu sprawdzić, czy zawór wszedł do palnika. Ponowny montaż palnika zakończyć osadzeniem z powrotem oprawy płyt do smażenia i (lub) zaciśnięcie śrub.







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



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

1. Uderzenia twardymi przedmiotami – Nigdy nie zezwalaj aby twarde przedmioty uderzały ceramiki. Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania krat do gotowania oraz akcesoriów do i z grilla.
2. Kontakt z wodą lub innymi płynami – Zimne płyny w kontakcie z nagrzanymi powierzchniami ceramicznymi powodują ich pęknięcie. Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby ugasić płomień. Jeśli ceramika albo wnętrze palnika staje się mokre, kiedy nie jest używane, późniejsza obsługa palnika może powodować parę, co może stworzyć wystarczające ciśnienie do pęknięcia ceramiki. Powtórne namaczanie ceramiki może również powodować jej puchnięcie i poszerzanie się. Ekspansja ta powoduje nadmierną presję na ceramikę, która może powodować jej pęknięcie i kruszenie się.
  - i) Nigdy nie wrzucaj wody do grilla aby kontrolować zaognienie.
  - ii) Nie próbuj obsługiwać palników podczerwieni w plenerze podczas deszczu.
  - iii) Jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu (z powodu narażenia na deszcz, zraszacze, itd.), zbadaj ceramikę pod kątem potencjalnego namoknięcia. Jeśli ceramika wydaje się mokra, usuń palnik z grilla. Odwróć go do góry nogami aby usunąć nadmiar wody i wnieś go do pomieszczenia aby całkowicie go osuszyć.
3. Zaburzona wentylacja ciepłego powietrza z grilla – Aby palniki funkcjonowały prawidłowo, ciepłe powietrze musi mieć drogę ucieczki z grilla. Jeśli gorące powietrze nie ma jak uciec, palniki mogą zostać pozbawione tlenu powodując, że błysk wsteczny. Jeśli to się powtarza, ceramika może pęknąć. Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania litym metalem (tj. rusztem albo dużym garnkiem).
4. Niewłaściwe czyszczenie – Nie czyść płyty ceramicznej szczotką drucianą. Jeśli resztki zbierają się na palniku, zapal palnik i używaj go na wysokich obrotach przez 5 minut z otwartą pokrywą, dzięki czemu resztki się spalą.



**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.

**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  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.  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 wyklądać 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 przełącznika 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 łuszczyć.	Osad tłuszczu na powierzchniach wewnętrznych	To nie jest wada. Powłoka pokrywy i obudowy pokryta jest porcelaną, która się nie łuszczy. Łuszczy 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).	<p>Brak gazu</p> <p>Zaciśnięty przewód doprowadzający gaz</p> <p>Brudny lub zapchany otwór palnika</p> <p>Pajęczyny lub inny materiał w zwężce Venturiego</p>	<p>Sprawdzić poziom gazu w butli z propanem.</p> <p>Zmienić ułożenie węża, jeśli to konieczne.</p> <p>Wyczyścić otwór palnika.</p> <p>Wyczyścić zwężkę Venturiego.</p>
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).	<p>Płytki ceramiczne są nadmiernie zabrudzone ociekającym tłuszczem i osadem. Otwory są zapchane.</p> <p>Przeegrzanie palnika w wyniku nieodpowiedniej wentylacji (zbyt duża powierzchnia grilla pokryta blachą lub formą do pieczenia)</p> <p>Pęknięta płytka ceramiczna</p> <p>Przeciekająca uszczelka wokół płytki ceramicznej lub wadliwa spoina wprawie palnika</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aby uzyskać wskazówki, jak zamówić nowy zespół palnika, należy skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem firmy Napoleon w celu</p>

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

## Zamawianie Części Zamiennech

### *Informacje o gwarancji*

MODEL: \_\_\_\_\_

DATA ZAKUPU: \_\_\_\_\_

NUMER SERYJNY: \_\_\_\_\_

### ***(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)***

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

Przed skontaktowaniem się rozwiązania specjalne, sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com).

Aby przetworzyć roszczenie, musimy otrzymać następujące informacje:

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

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

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

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



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

### 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 niszc 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)

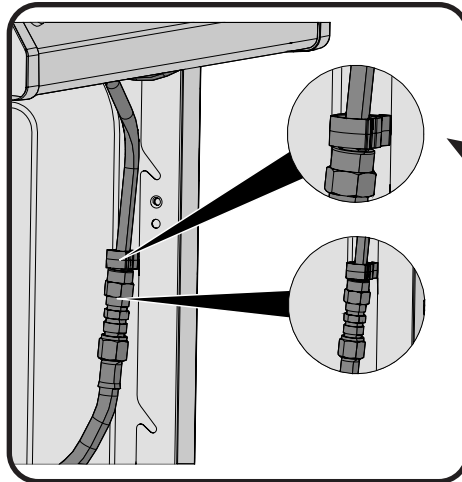


3/8" (10mm)

## 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.



1 x N160-0045

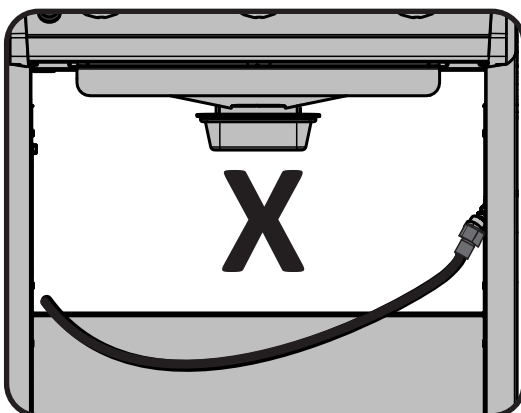
**UWAGA!** Przymocuj wąż do panelu bocznego używając zacisku węża.



**UWAGA – ZAGROŻENIE POŻAROWE**



**UWAGA!** Nie prowadzić węża poniżej pojemnik na zużyty tłuszcz.



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

# Przyłącze butli



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

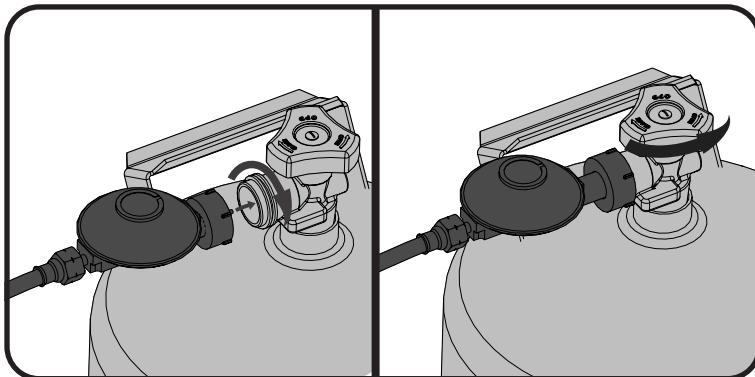


FIG. 1

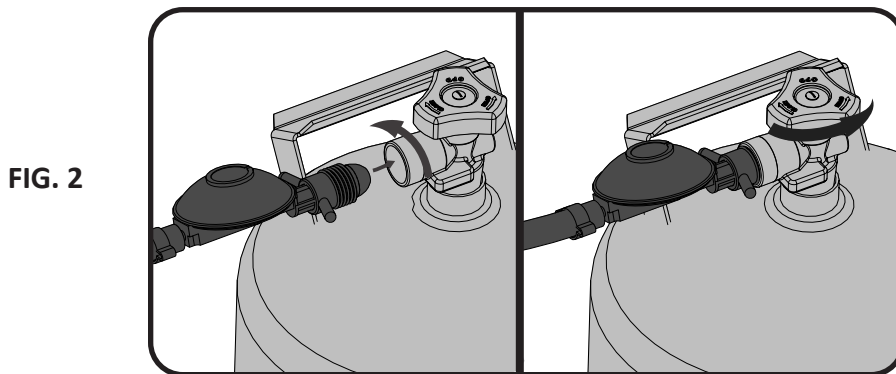


FIG. 2

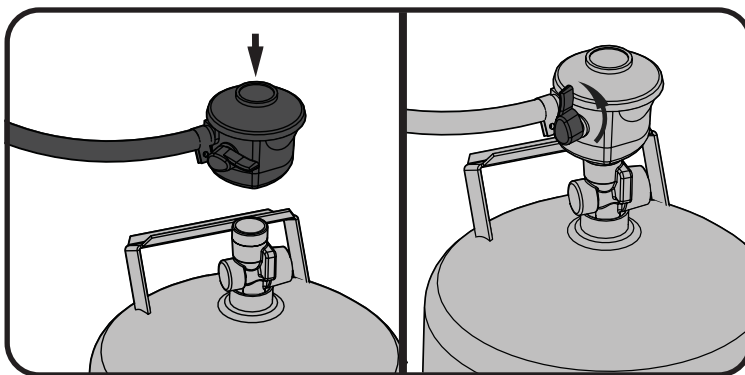


FIG. 3

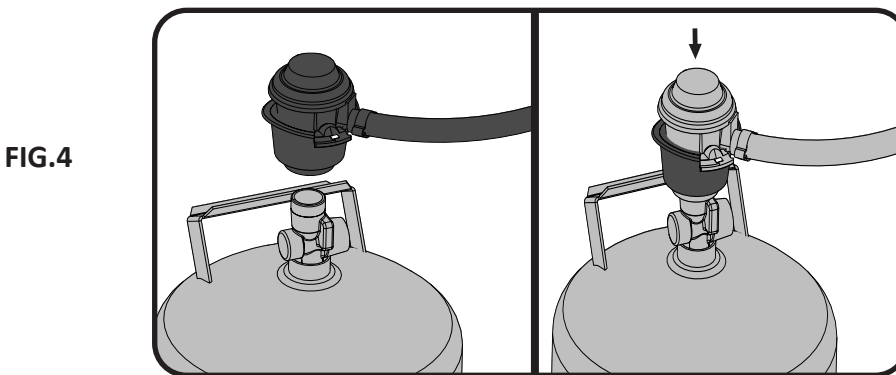


FIG. 4



# Instrukcje Sprawdzania Szczelności



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



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



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

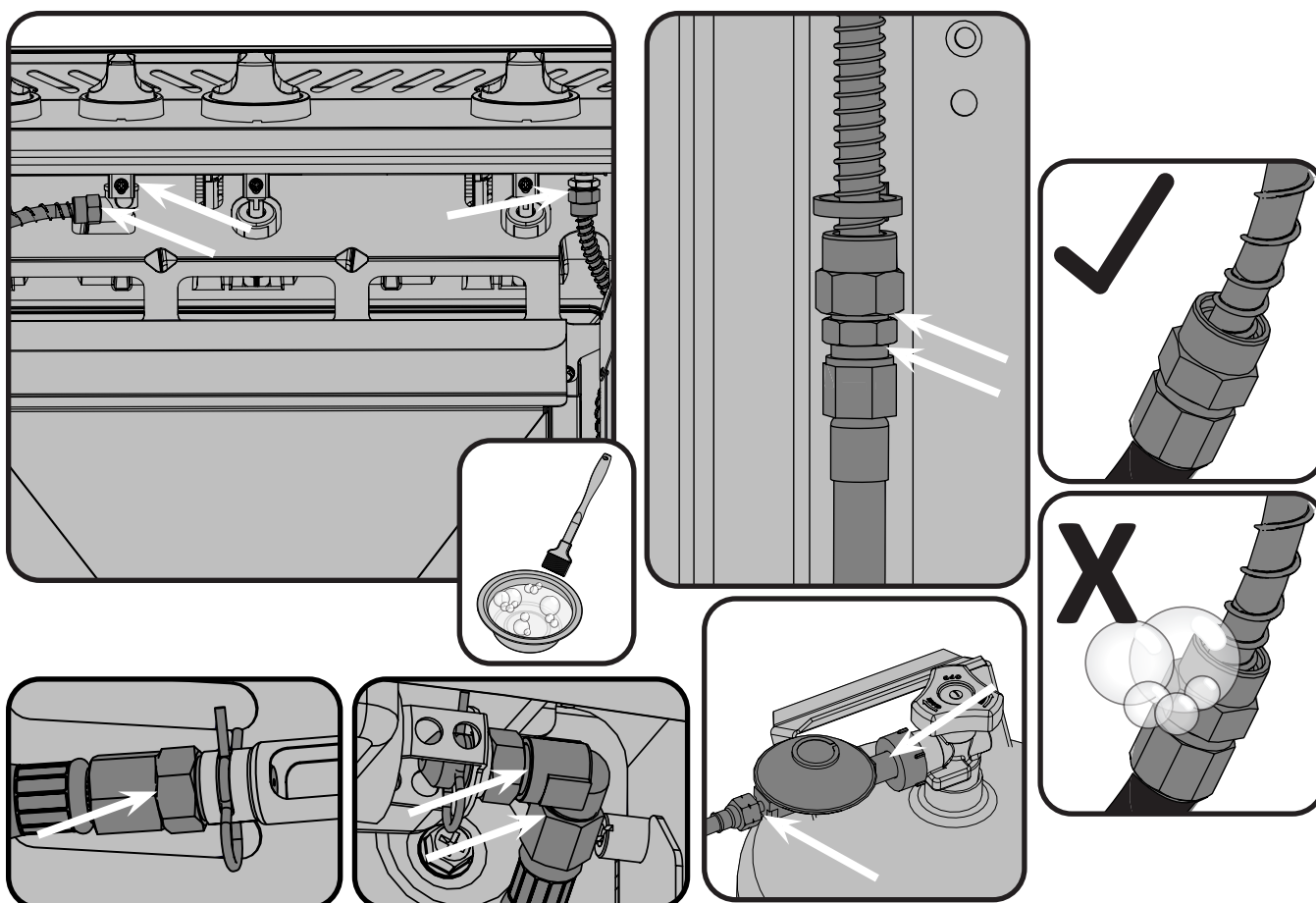


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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.



## LISTY CZĘŚCI RXT365/RXT425

Item	Part #	Description	RXT365SIB	RXT425	RXT425SIB
1	N520-0051	warming rack	x		
	N520-0050	warming rack		x	x
2	S83015	cast cooking grid kit	x		
	S83016	stainless cooking grid kit	ac		
	S83008	cast cooking grid kit		x	x
	S83013	stainless cooking grid kit		ac	ac
3	S87001	burner & sear plate kit	x	x	x
4	S87016	cross light bracket kit	x		
	S87010	cross light bracket kit		x	x
5	N200-0126-GY1SG	back cover	x		
	N200-0136-GY1SG	back cover		x	x
6	N010-1030-SER	base casting assembly 365	x		
	N010-1041-SER	base casting assembly		x	x
7	N710-0062	grease tray aluminium	x	x	x
	62007	grease tray liner	ac	ac	ac
8	N710-0107	drip pan	x		
	N710-0094	drip pan		x	x
9	N160-0033-GY1SG	grease tray holder	x		
10	N080-0380-GY1SG	magnet bracket	x	x	x
11	N080-0364	bracket side shelf "A"	x	x	x
12	N080-0365	bracket side shelf "B"	x	x	x
13	N475-0442-GY1SG	rear cart enclosure panel	x		
	N475-0363-GY1SG	rear cart enclosure panel		x	x
14	N080-0378-GY1SG	bracket, pivot	x	x	x
15	N475-0356-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x	x	x
16	N370-0845CE	propane tank support	x	x	x
18	N590-0278-GY1SG	bottom shelf	x		
	N590-0292-GY1SG	bottom shelf		x	x
19	N510-0015	caster plug	x	x	x
20	N130-0015	caster	x	x	x
22	N590-0254-SER	assembly stainless steel side shelf	x	x	x
	N590-0280-SER	assembly black side shelf	x	x	x
23	S87015	shelf pivot hardware kit	x	x	x
24	N010-0959-SER	black cart door kit	x		
	N010-0960-SER	stainless steel cart door kit	x		
	N010-0869-SS-SER	stainless steel cart door kit		x	x
	N010-0869-BK-SER	black cart door kit		x	x
25	N325-0094-SER	door handle	x	x	x
26	N105-0011	door bushings	x	x	x
27	N010-1274-SS	assembly lid - stainless	x		
	N010-1274-BK	assembly lid - black	x		
	N010-1031-SS	assembly stainless steel lid		x	x
	N010-1031-BK	assembly black lid		x	x

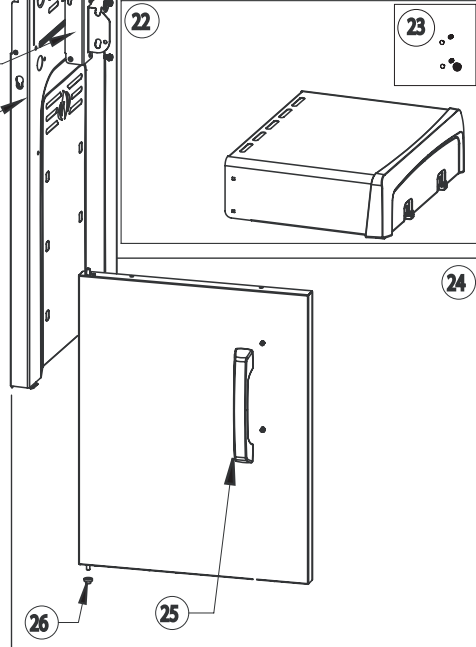
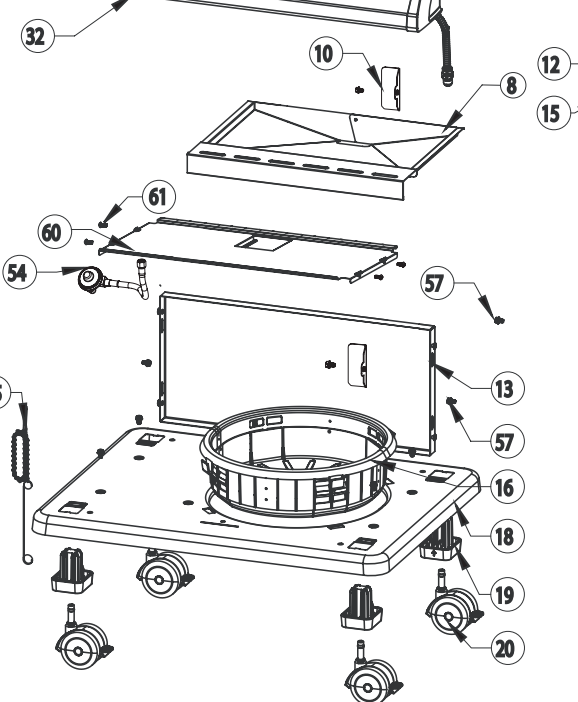
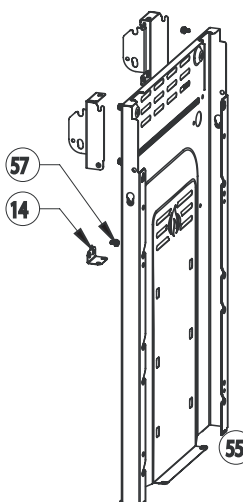
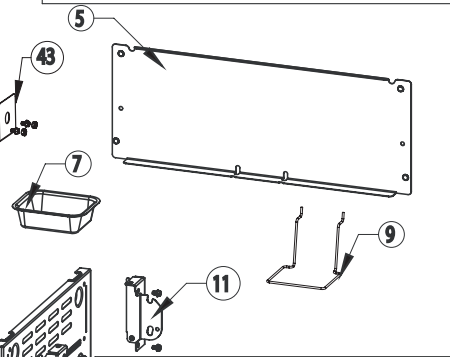
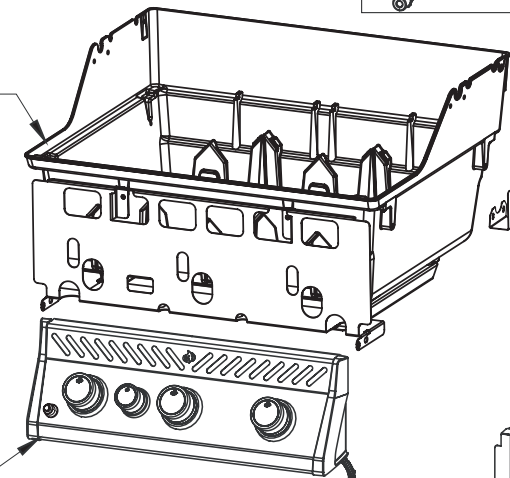
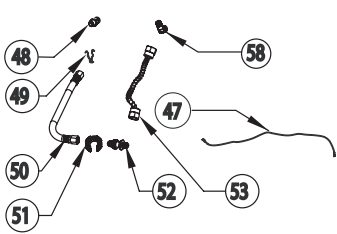
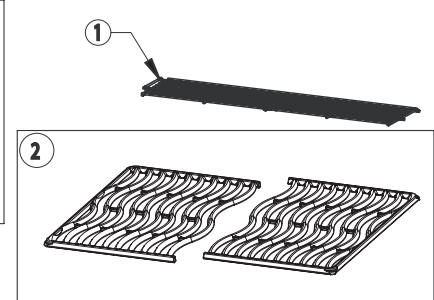
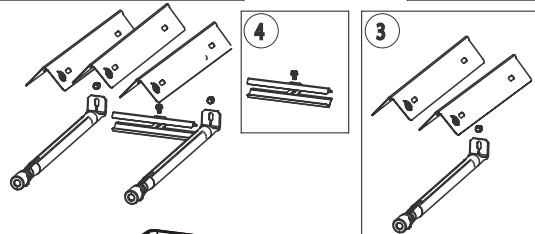
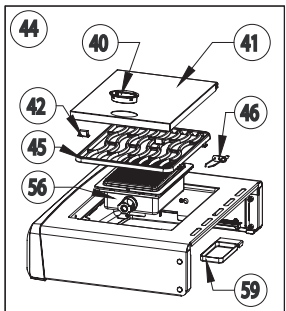
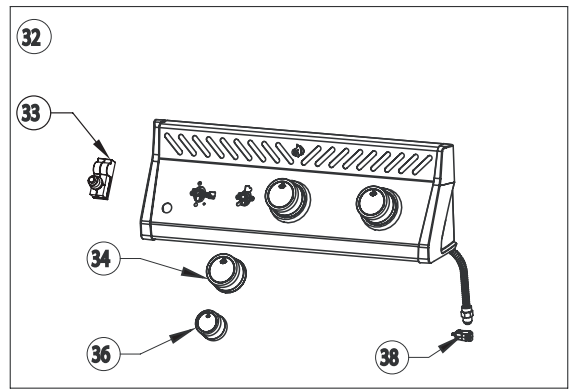
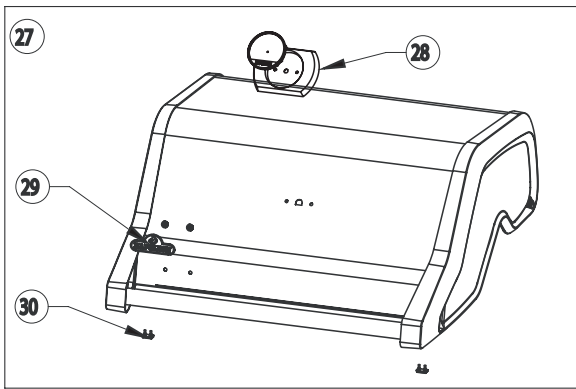
## LISTY CZĘŚCI RXT365/RXT425

Item	Part #	Description	RXT365SIB	RXT425	RXT425SIB
28	S91003	temperature gauge kit	x	x	x
29	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x	x	x
30	N510-0013	black silicone lid bumper	x	x	x
31	S87014	lid pivot hardware kit	x	x	x
32	N010-1259-SER	control panel assembly stainless steel 30mbar	x		
	N010-1261-SER	control panel assembly stainless steel 50mbar	x		
	N010-1262-SER	control panel assembly black 30mbar	x		
	N010-1264-SER	control panel assembly black 50mbar	x		
	N010-1265-SER	assembly control panel stainless steel 30 mbar		x	
	N010-1267-SER	assembly control panel stainless steel 50 mbar		x	
	N010-1268-SER	assembly control panel stainless steel 30 mbar			x
	N010-1270-SER	assembly control panel stainless steel 50 mbar			x
	N010-1271-SER	assembly control panel black 30 mbar			x
	N010-1273-SER	assembly control panel black 50 mbar			x
33	S86002	electronic ignition - 1 spark	x		x
34	N380-0043	burner control knob large	x	x	x
36	N380-0044	control knob small	x		x
38	N160-0045	flex line clip	x	x	x
40	Z325-0013	handle side burner lid	x		x
41	Z335-0007	side burner lid	x		x
	N335-0099-BK1HR	side burner lid black	x		x
42	Z430-0002	magnetic catch	x		x
43	N475-0091	roisserie bracket	ac	ac	ac
44	N010-1007-SER	assembly infrared side burner	x		x
	N010-1042-SER	assembly infrared side burner black	x		x
45	S83009	side burner grate	x		x
46	N240-0037	side burner electrode	x		x
47	N750-0016	electronic ignition lead	x		x
48	N455-0091	side burner orifice 0.86mm 30mbar	x		x
	N455-0058	side burner orifice #69 50mbar	x		x
49	N160-0044	side burner hose orifice retainer clip	x		x
50	N345-0022	side burner hose	x		x
51	N105-0017	bushing	x		x
52	Z255-0002-1	fitting side burner hose	x		x
53	Z720-0003	side burner flex hose	x		
	N345-0022	side burner flex hose			x
54	N530-0032	regulator -Germany	x	x	x
	N530-0033	regulator -Holland	x	x	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x	x	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x	x	x
	N530-0036	regulator -Italy	x	x	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x	x	x
	N530-0038	regulator -France	x	x	x

**LISTY CZĘŚCI RXT365/RXT425**

Item	Part #	Description	RXT365SIB	RXT425	RXT425SIB
	N530-0039	regulator -Hungary	x	x	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x	x	x
	N530-0043	regulator -Russia	x	x	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x	x	x
55	N555-0097	lighting rod	x	x	x
56	S81004	infrared service kit	x		x
57	N570-0118	1/4-20 x 3/8" screw	x	x	x
58	N255-0064	90 degree fitting	x		x
59	N710-0095	side burner drip tray	x		x
60	N585-0145-GY1SG	cart heat shield		x	x
61	N570-0126	1/4-20 x 1/2" screw		x	x
	62050	Burner & Jetfire maintenance kit	x	x	x
	N590-0261	condiment basket	ac	ac	ac
	69812	rotisserie kit CE	ac	ac	ac
	69813	rotisserie kit GB	ac	ac	ac
	69815	rotisserie kit IL	ac	ac	ac
	61365	cover	ac		
	61425	cover		ac	ac
	61426	cover folded side shelves		ac	ac
	56365	griddle	ac		
	56018	stainless steel griddle	ac	ac	ac
	67732	charcoal tray	ac	ac	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac	ac	ac

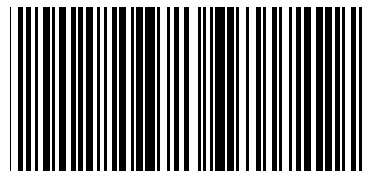
x - standard      ac - accessory





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

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



N415-0578CE-PL

