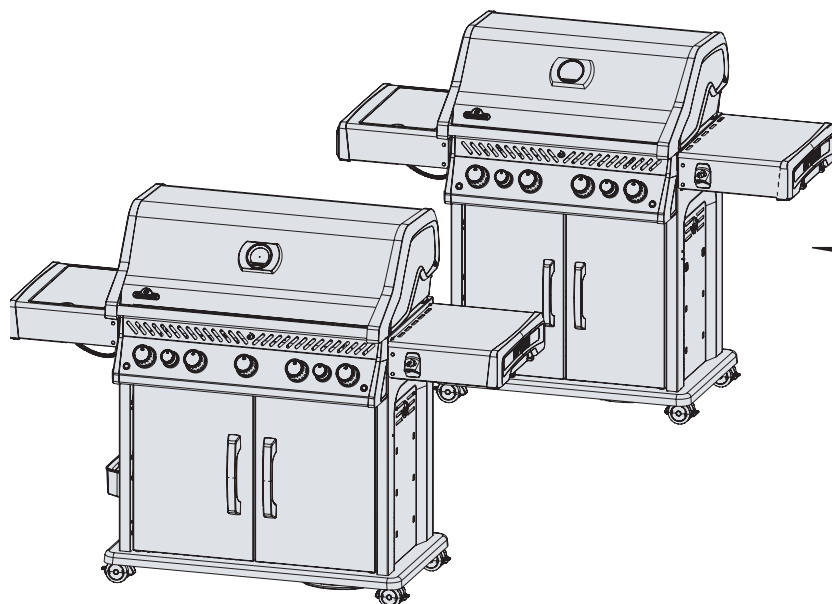
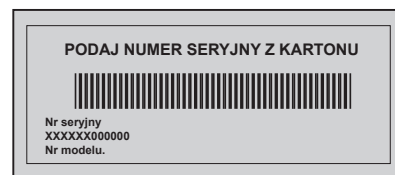


Ten grill gazowy musi być używany tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, osłoniętym ganku, altanie ani innym ogrodzonym terenie.



**NIE WYRZUCAJ**

**ROGUE  
RSE525RSIB  
RSE625RSIB**



PG.20



### **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.



N415-0567CE-PL JUL 31.20

Wolf Steel Europe BV  
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel  
The Netherlands  
[eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

[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

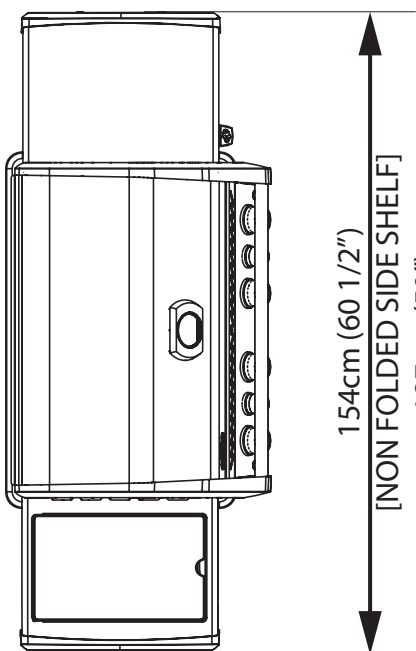
- Ten grill gazowy musi być złożony dokładnie według instrukcji w podręczniku. Jeśli grill został złożony w sklepie, należy przejrzeć instrukcje montażu, aby potwierdzić właściwy montaż oraz wykonać wymagane testy wycieków przed użyciem grilla.
- Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem grilla.
- 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

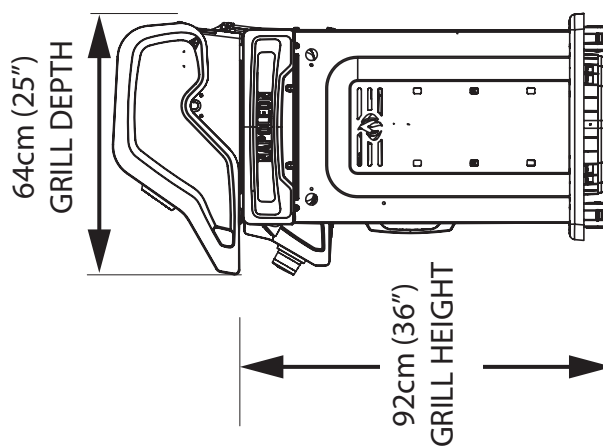
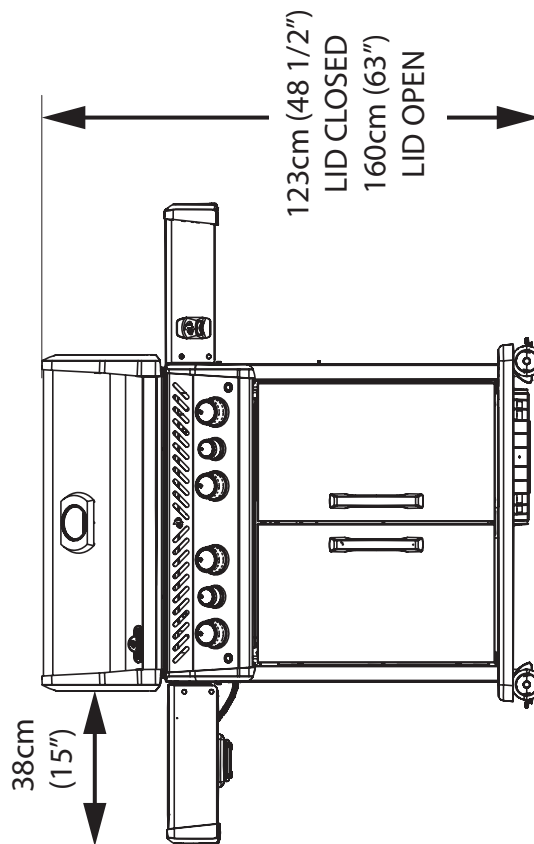
## **RSE525RSIB-1CE GRILL**

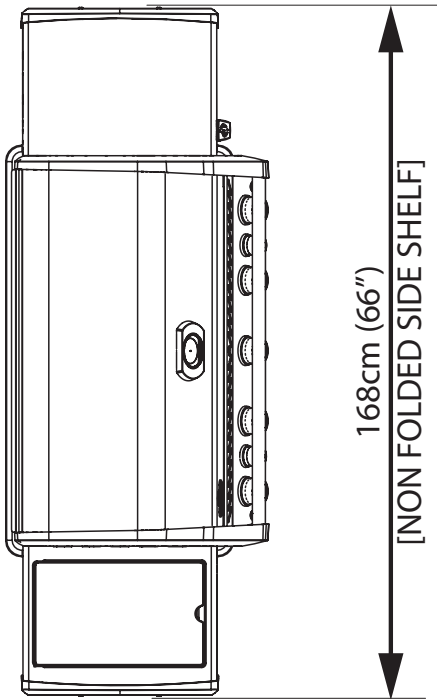
- 4 x 4.15 KW/H MAIN BURNER
- 1 x 4.5 KW/H SIDE BURNER (IF EQUIPPED)
- 1 x 5.0 KW/H REAR BURNER:
- GRILL SIZE: 46cm X 73 cm = 3360cm<sup>2</sup>
- WARMING RACK SIZE: 16cm X 72.5cm = 1160cm<sup>2</sup>
- IR SIDE BURNER SIZE: 24cm X 37cm = 890cm<sup>2</sup>

**ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE**



[RSIB NON FOLDED, FOLDED REG SHELF]





168cm (66")  
[NON FOLDED SIDE SHELF]

142cm (56")

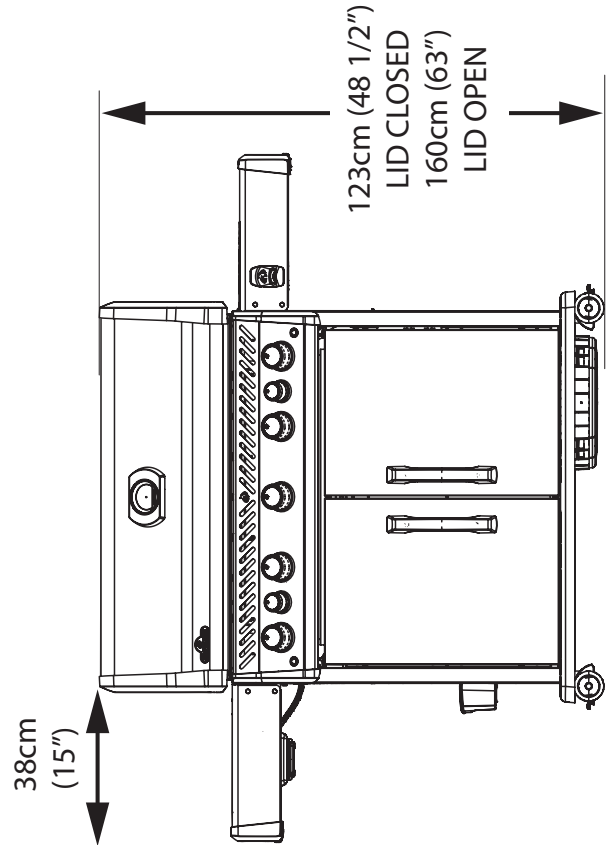
[RSIB NON FOLDED, FOLDED REG SHELF]

### **RSE625RSIB-1 CE GRILL**

- 5 x 4.15 KW/H MAIN BURNER
- 1 x 4.5 KW/H SIDE BURNER (IF EQUIPPED)
- 1 x 5.0 KW/H REAR BURNER:
- GRILL SIZE: 46cm X 88 cm = 4035cm<sup>2</sup>
- WARMING RACK SIZE: 16cm X 87cm = 1395cm<sup>2</sup>
- IR SIDE BURNER SIZE: 24cm X 37cm = 890cm<sup>2</sup>

**ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE**

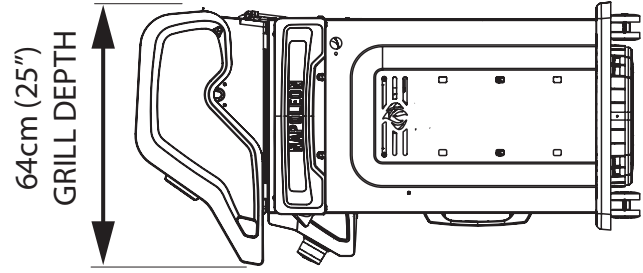
# WYMIARY



38cm  
(15")

123cm (48 1/2")  
LID CLOSED  
160cm (63")  
LID OPEN

92cm (36")  
GRILL HEIGHT



64cm (25")  
GRILL DEPTH



## 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

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.

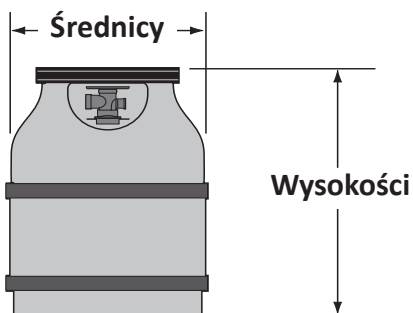
- Z zaworem butli należy obchodzić się ostrożnie.
- Zabrania się podłączania butli niespełniającej lokalnych przepisów.
- Wszystkie butle większe niż 310 mm średnicy lub 580 mm wysokości muszą być umieszczone na zewnątrz obudowy na poziomie ziemi. Butle o średnicy 310 mm lub mniej i wysokości 580 mm 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!** Upewnij 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:** Upewnij się, że wąż regulatora gazu nie jest pozaginany. Usunąć nasadkę lub zatyczkę zaworu paliwa z butli. Przykręcić regulator do zaworu butli i zaciśnąć. 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 węzów 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.
- Upewnij 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) 525	(Całkowita) Moc cieplna (łącznie) 625	Zużycie gazu (łącznie) 525	Zużycie gazu (łącznie) 625
	I	II	I / II	I / II	I / II	I / II
Główny	#61	#65	16.6 kW	20.75 kW	1208 g/hr	1514 g/hr
Tylny	#57	#62	5.0 kW	5.0 kW	364 g/hr	364 g/hr
Boczny (podczerwień)	#59	#64	4.5 kW	4.5 kW	327 g/hr	327 g/hr
Boczny (płomień)	0.86mm	#69	3.0 kW	3.0 kW	218 g/hr	218 g/hr

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)	'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 ingerować w regulator ani go nie modyfikować. Stosować wyłącznie regulator dostarczający gaz pod ciśnieniem wskazanym w powyższej tabeli.

## 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.

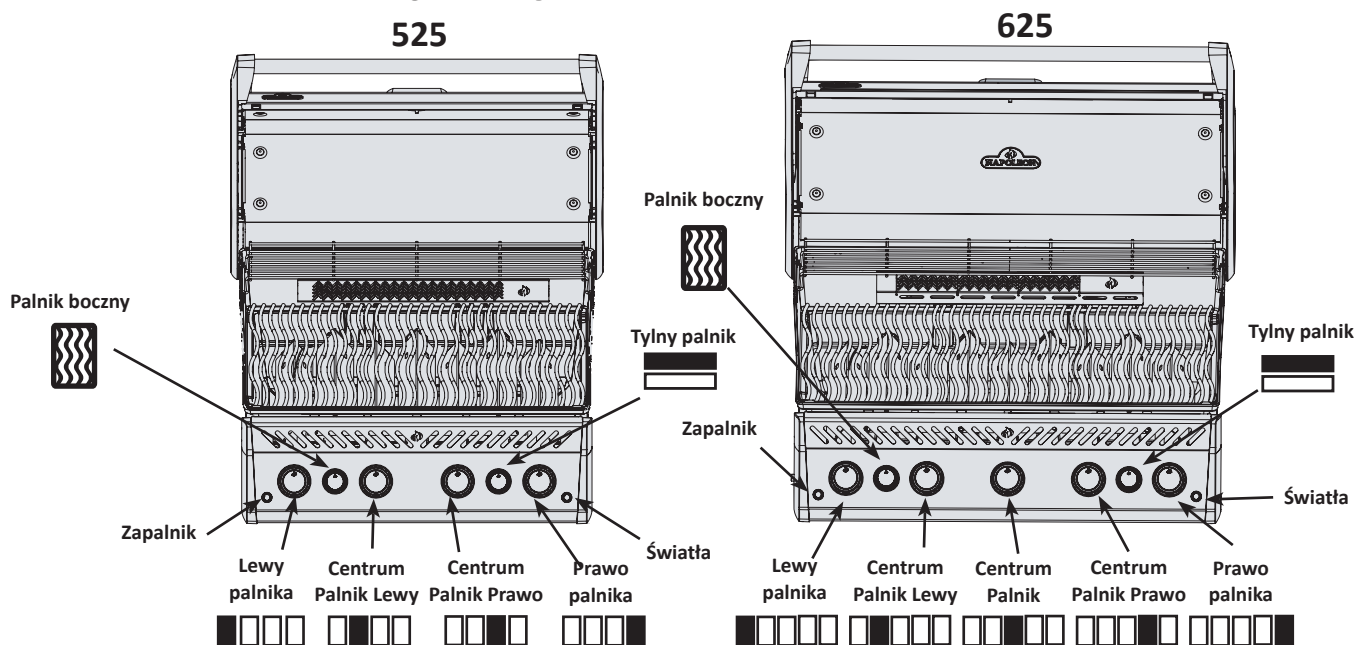


Bańki wskażą wyciek gazu. Albo dokręć luźne złącza albo wymień tę część częścią rekomendowaną przez oddział ds. klienta Napoleon i poproś o sprawdzenie przez certyfikowanego instalatora gazu.

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.



# Instrukcje zapalania



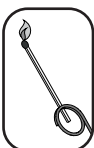
**OSTRZEŻENIE!** Otworzyć pokrywę.

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

Pozycja wyłączenia



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 zapalają 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.

## 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 pokrywą otwartą.

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

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

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

Aby użyć przeciwwagi – zdejmij silnik różna z grilla gazowego. Umieść rożen z gotowanym mięsem na wieszakach w grillu. Mięso będzie naturalnie zwiisać cięższą stroną w dół. Dokręć ramię przeciwwagi i odważnika, aby ramię było skierowane w górę. Przesunij 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 pokrywą zamkniętą dla lepszych wyników. Państwa pieczenie i drób zbrązowieją idealnie na zewnątrz i zostaną wilgotne i miękkie w środku. Na przykład, 3 funty kurczaka na rożnie będą gotowe w około 1½ godziny na średnim do wysokiego. Zobacz książkę kucharską Twój Grill na Każdą Porę Roku Napoleon dla bardziej szczegółowych instrukcji.



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

**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 boczego palnika).



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

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

**UWAGA!** Nie używaj boczego 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.

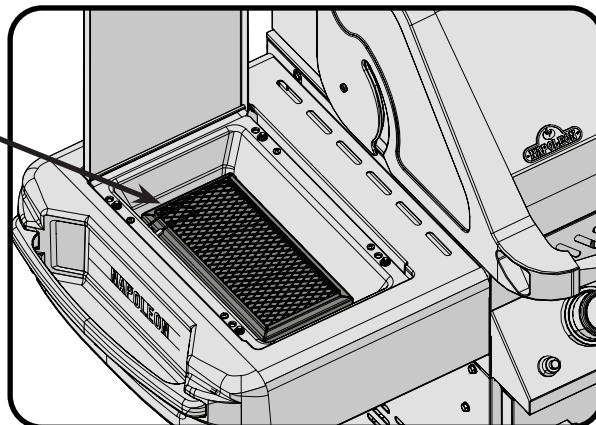


**UWAGA!** Z powodu wysokiej temperatury palników podczerwieni, jedzenie pozostawione bez nadzoru na palnikach szybko się spali.

**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.

BOCZNEGO PALNIKA PODCZERWIENI



## 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 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.

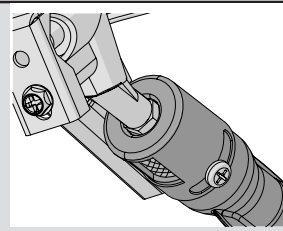
Zapach propanu i gazu ziemnego przyciąga pająki i owady. Palnik wyposażono w siatkę przeciw owadom umieszczoną na przesłonie powietrza, co zmniejsza prawdopodobieństwo zagnieżdżenia się insektów w palniku, jednak nie eliminuje całkowicie tego problemu. Gniazdo lub sieć może spowodować palenie się palnika 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 pękanie. 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 pękanie 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>Przegrzanie 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 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)

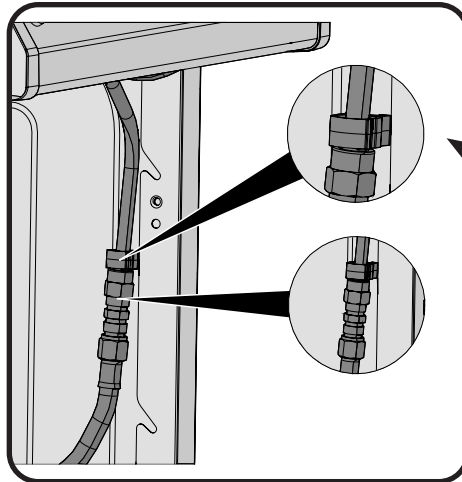


3/8" (10mm)

## 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

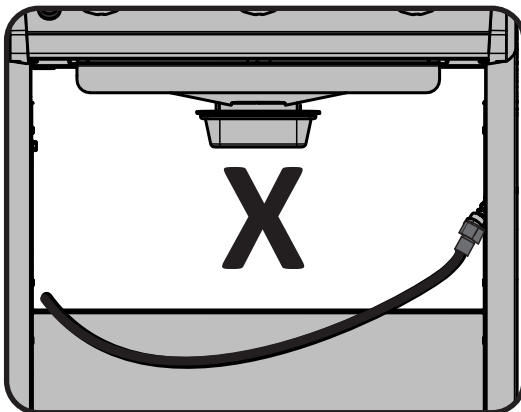
**UWAGA!** Przymocuj wąż do panelu bocznego używając zacisku węża.



**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.

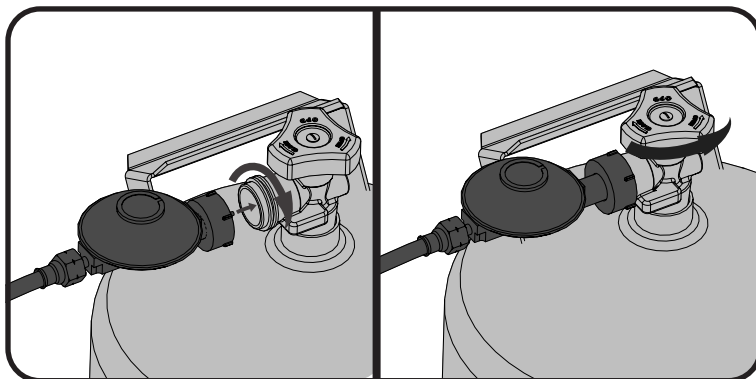


FIG. 1

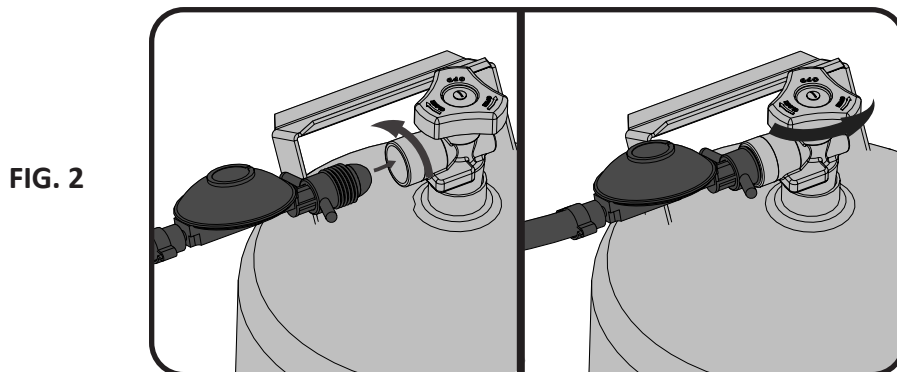


FIG. 2

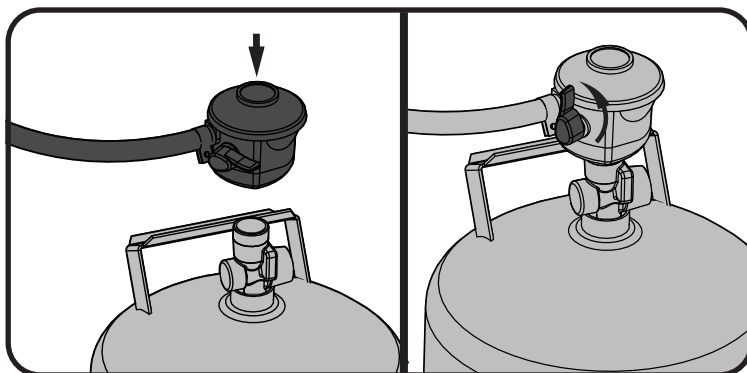


FIG. 3

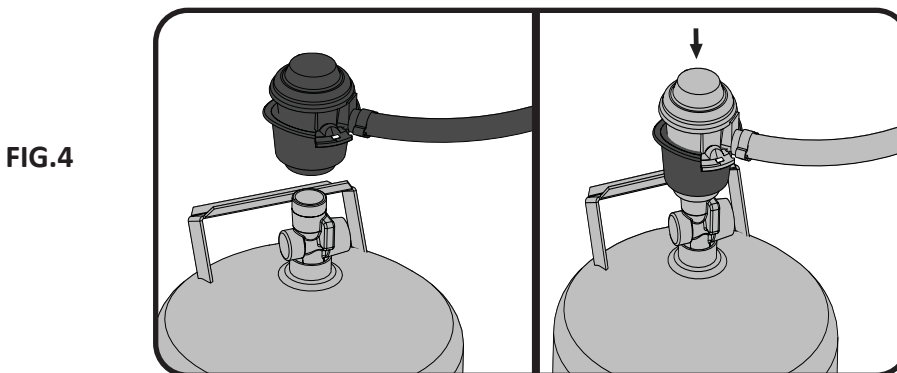


FIG. 4

# 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.

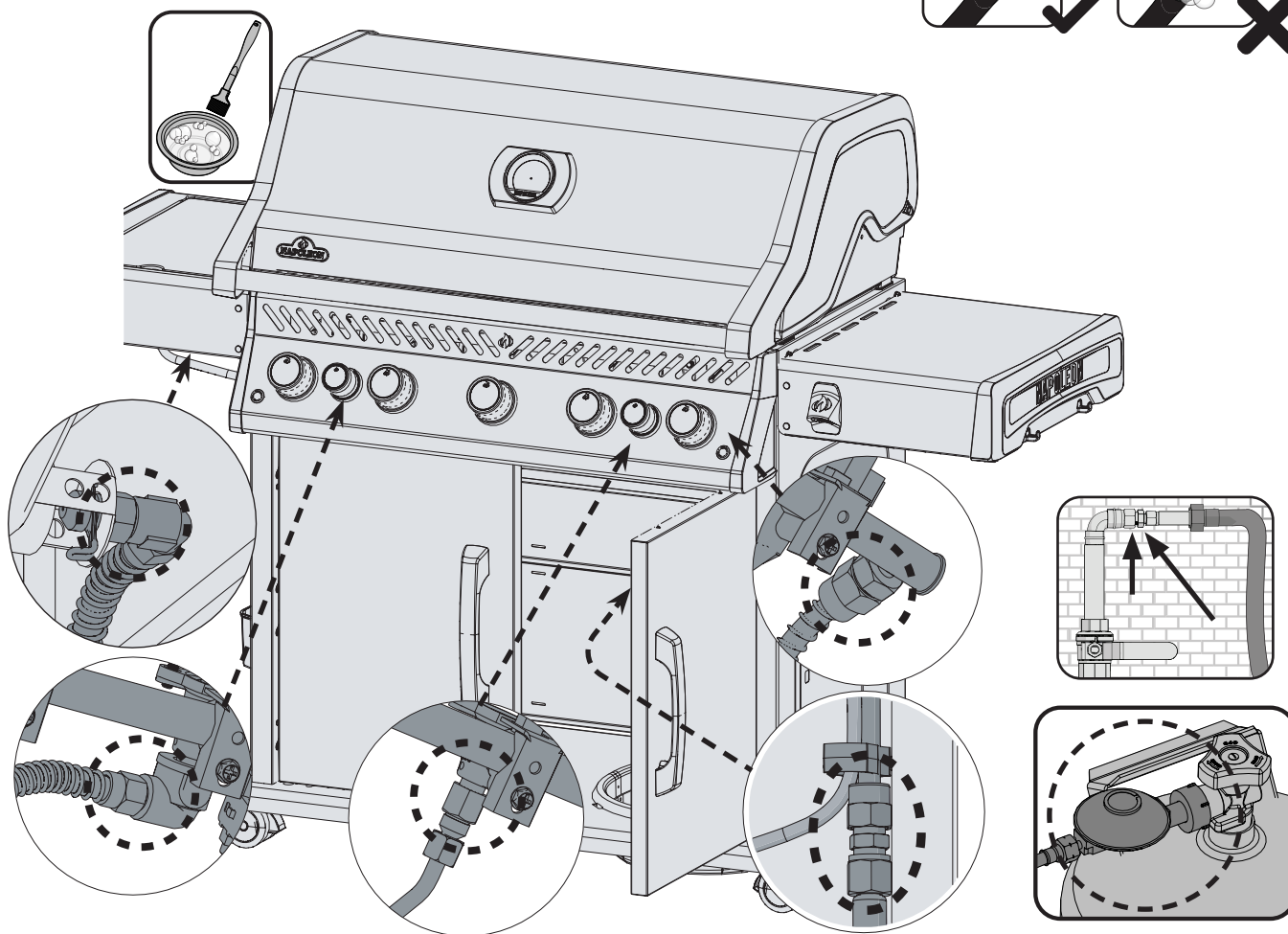
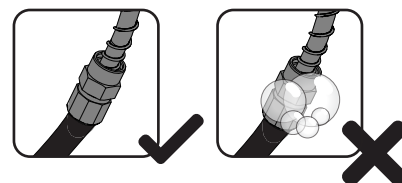


Nałóż roztwór płynnego mydła i wody pół na pół na wszystkie stawy i połączenia regulatora, węża, rozdzielaczy i zaworów.



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 RSE525/RSE625

Item	Part #	Description	RSE525RSIB	RSE625RSIB
1	N520-0049	warming rack chrome	x	
	N520-0048	warming rack chrome		x
2	S83023	stainless cooking grid kit	x	
	S83022	stainless cooking grid kit		x
	S83024	cast iron cooking grid kit	ac	
	S83021	cast iron cooking grid kit		ac
3	S87001	burner & sear plate kit	x	x
4	S87013	cross light bracket kit	x	
	S87017	cross light bracket kit		x
5	N200-0127-GY1SG	back cover	x	
	N200-0135-GY1SG	back cover		x
6	N010-1150-SER	base casting assembly	x	
	N010-1235-SER	base casting assembly		x
7	N710-0062	grease tray aluminium	x	x
	62007	grease tray liner	ac	ac
8	N710-0108	drip pan	x	
	N710-0120	drip pan		x
9	N585-0121-GY1SG	cart heat shield	x	
	N585-0144-GY1SG	cart heat shield		x
10	N430-0002	magnetic catch	x	x
11	N080-0364	bracket side shelf "A"	x	x
12	N080-0365	bracket side shelf "B"	x	x
13	N475-0449-GY1SG	rear cart enclosure panel	x	
	N475-0499-GY1SG	rear cart enclosure panel		x
14	N080-0378-GY1SG	bracket, pivot	x	x
15	N475-0356-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x	x
16	N370-0845CE	propane tank support	x	x
17	N570-0126	1/4-20 x 1/2" screw	x	x
18	N590-0282-GY1SG	bottom shelf	x	
	N590-0326-GY1SG	bottom shelf		x
19	N510-0015	caster plug	x	x
20	N130-0015	caster	x	x
21	N010-1148-SER	assembly stainless steel side shelf	x	x
22	N080-0422-SER	bottle opener kit	x	x
23	N370-0928-SER	right side shelf pivot hardware kit	x	x
24	N010-0984-SS-SER	cart door - stainless steel	x	
	N010-0984-BK-SER	cart door - black	x	
	N010-1221-SS-SER	cart door - stainless steel		x
	N010-1221-BK-SER	cart door - black		x
25	N325-0094-SER	door handle	x	x
26	N105-0011	door bushings	x	x
27	N010-1034-SS	assembly lid - stainless	x	
	N010-1034-BK	assembly lid - black	x	



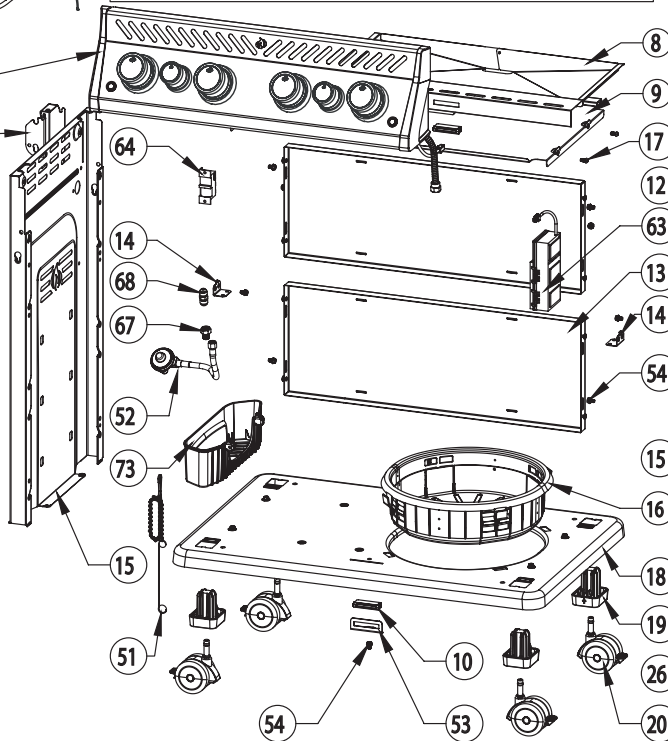
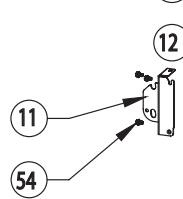
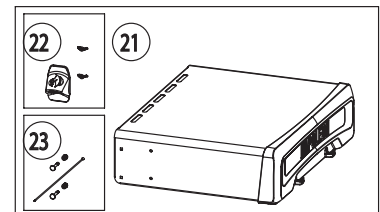
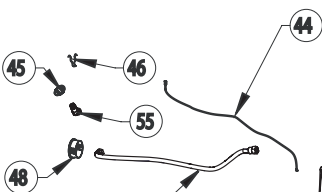
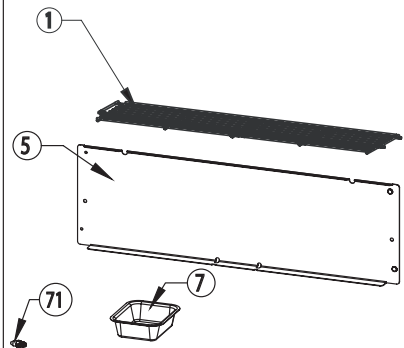
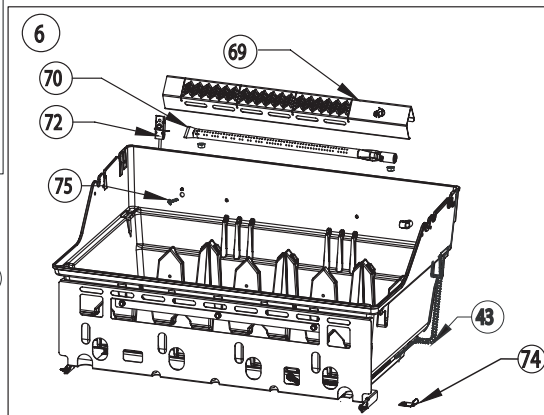
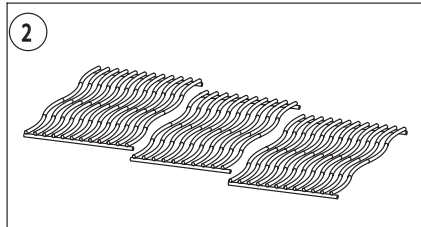
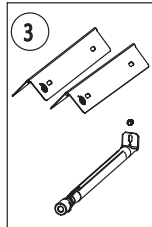
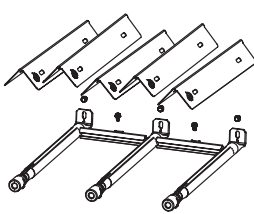
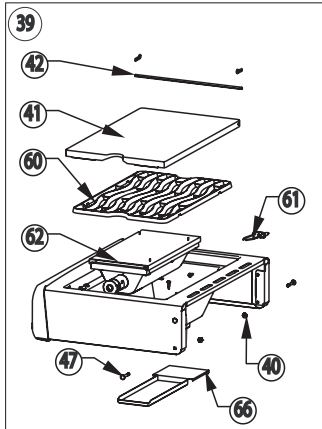
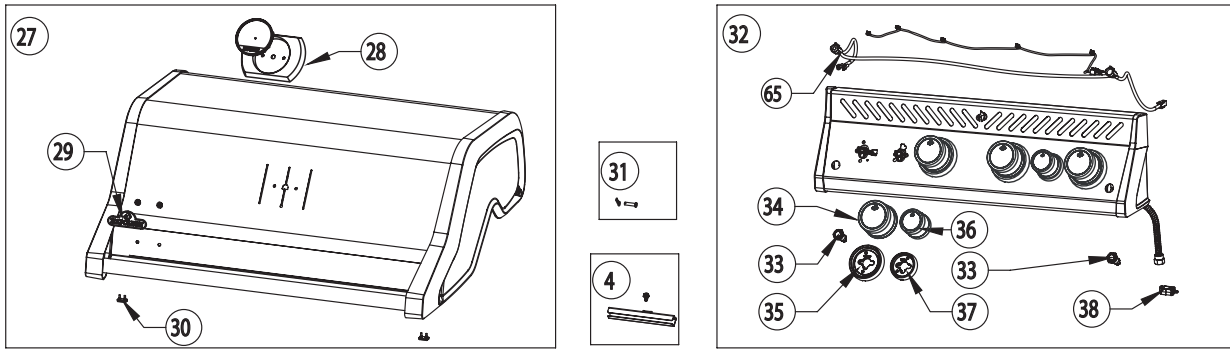
**LISTY CZĘŚCI RSE525/RSE625**

Item	Part #	Description	RSE525RSIB	RSE625RSIB
	N010-1233-SS	assembly lid - stainless		x
	N010-1233-BK	assembly lid - black		x
28	S91003	temperature gauge kit	x	x
29	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x	x
30	N510-0013	black silicone lid bumper	x	x
31	S87014	lid pivot hardware kit	x	x
32	N010-1144-SER	control panel assembly burner 525 CE 30mbar	x	
	N010-1146-SER	control panel assembly burner 525 CE 50mbar	x	
	N010-1236-SER	control panel assembly 30mbar		x
	N010-1237-SER	control panel assembly 50mbar		x
33	N660-0007	switch	x	x
34	N380-0039	burner control knob large	x	x
35	N387-0013	control knob bezel large	x	x
36	N380-0040	control knob small	x	x
37	N387-0014	control knob bezel small	x	x
38	N160-0045	flex line clip	x	x
39	N010-1232-CE-SER	assembly infrared side burner shelf	x	x
40	N450-0053	nut, stainless steel #10-24 nylock with collar	x	x
41	N335-0098-M06	side burner lid	x	x
42	N555-0091	lid pivot rod	x	x
43	N720-0082	rear burner supply line	x	x
44	N750-0016	electronic ignition lead	x	x
45	N455-0111	side burner orifice #59 30mbar	x	x
	N455-0112	side burner orifice #64 50mbar	x	x
46	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x	x
47	N570-0128	screw #10-24	x	x
48	W105-0010	bushing	x	x
50	N720-0055	side burner supply tube	x	x
51	N555-0097	lighting rod	x	x
52	N530-0032	regulator -Germany	x	x
	N530-0033	regulator -Holland	x	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x	x
	N530-0036	regulator -Italy	x	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x	x
	N530-0038	regulator -France	x	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x	x
	N530-0043	regulator -Russia	x	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x	x
53	N080-0387-GY1SG	magnet bracket	x	x
54	N570-0118	1/4-20 x 3/8" screw	x	x
55	N255-0064	fitting 90°	x	x

**LISTY CZĘŚCI RSE525/RSE625**

Item	Part #	Description	RSE525RSIB	RSE625RSIB
60	S83010	side burner grate	x	x
61	N240-0026	side burner electrode	x	x
62	N010-1428	infrared side burner	x	x
63	N350-0076	battery box	x	x
64	N357-0021	electronic ignition - 2 spark	x	x
65	N010-1101	wiring harness	x	
	N010-1220	wiring harness		x
66	N710-0063	infrared side burner drip tray	x	x
67	N255-0014	fitting	x	x
68	N255-0027	fitting, union 3/8" flare	x	x
69	N350-0087	rear burner housing	x	x
70	N100-0058	rear burner	x	x
71	N455-0095	rear burner orifice #57 30mbar	x	x
	N455-0097	rear burner orifice #62 50mbar	x	x
72	N240-0040	rear burner electrode and lead	x	x
73	N590-0261	condiment basket	x	x
74	N160-0043	flex line clip	x	x
75	N570-0104	10-24 X 3/8" screw	x	x
77	N475-0091	rotisserie bracket	ac	ac
	62050	Burner & Jetfire maintenance kit	x	x
	69812	rotisserie kit (CE)	ac	
	69813	rotisserie kit (GB)	ac	
	69815	rotisserie kit (IL)	ac	
	69912	rotisserie kit (CE)		ac
	69913	rotisserie kit (GB)		ac
	69915	rotisserie kit (IL)		ac
	61527	cover	ac	
	61627	cover		ac
	56365	griddle	ac	ac
	67732	charcoal tray	ac	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac	ac

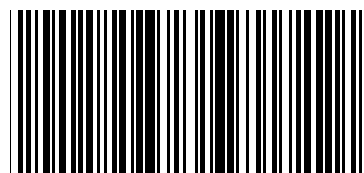
x - standard      ac - accessory





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)



N415-0567CE-PL

