



ROGUE[®]

Manuale d'uso

R365, R425, R525, & R625
RP425, RP525, & RP625
RPS425, RPS525, & RPS625

Le griglie illustrate in questo manuale
possono differire dal modello acquistato.



Vogliamo il vostro feedback!

Visitate il sito Napoleon.com
per scrivere una recensione



Applica il numero di serie

CONGRATULAZIONI PER IL VOSTRO NAPOLEON® GRILL!

Avete appena migliorato il vostro gioco di grigliate.



**IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI RENDERE LA VOSTRA
ESPERIENZA DI GRIGLIATA MEMORABILE E SICURA.**

🔥 Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere il presente Manuale d'uso per evitare danni materiali, lesioni personali o morte.

🔥 Prima dell'uso, rimuovere dalla griglia tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartoncini.

UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Chiudere il gas all'apparecchio.
- Spegnerne le fiamme libere.
- Aprire il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.



Non tentare di accendere l'apparecchio senza aver letto la sezione "ACCENSIONE" del presente manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Una bombola di L.P. (propano) non collegata all'uso non deve essere conservata in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.



Avvisare adulti e bambini del pericolo legato alle temperature elevate delle superfici. Sorvegliare i bambini piccoli in prossimità del grill.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

AVVISO AI CONSUMATORI: conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.

Benvenuti a Napoleone!

La sicurezza prima di tutto



AVVERTENZA! Informazioni generali

Questo barbecue deve essere installato in conformità con i codici locali. Se si utilizza un motore per spiedo, deve essere collegato elettricamente a terra in conformità con i codici locali. Se viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità con i codici locali.



AVVERTENZA! Installazione e montaggio

Assemblare questo barbecue esattamente come indicato nella Guida all'Assemblaggio. Se il barbecue è stato assemblato in negozio, esaminare le istruzioni di assemblaggio per assicurarsi che sia stato montato correttamente. Questo barbecue non è destinato all'installazione su barche o veicoli ricreazionali. Eseguire il test di perdita richiesto prima di utilizzare il barbecue. Non modificare questo barbecue in nessuna circostanza. Lasciare raffreddare il barbecue prima di installare o rimuovere parti. Non utilizzare una bombola non dotata del tipo appropriato di connessione. Utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo flessibile forniti con questo barbecue o parti di ricambio specificamente raccomandate da NAPOLEON.



AVVERTENZA! Funzionamento

Testare le perdite di questo barbecue prima di ogni uso, annualmente e quando vengono sostituiti componenti a gas. Seguire attentamente le istruzioni di accensione. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo. Non utilizzare questo barbecue per scopi diversi da quelli previsti. Non utilizzare questo barbecue con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che il barbecue ha malfunzionato o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare NAPOLEON per la riparazione.



AVVERTENZA! Conservazione e inutilizzo

Spegnere il gas alla bombola o alla valvola di alimentazione del gas naturale. Scollegare il tubo tra la bombola del gas e il barbecue. Rimuovere la bombola del gas e conservarla all'aperto in uno spazio ben ventilato lontano dai bambini. Scollegare la spina dalla presa quando non in uso e prima di pulire. NON conservare le bombole di gas in un edificio, garage, capanno o qualsiasi altro spazio chiuso. Scollegare il collegamento del gas naturale dalla fonte quando si conserva il barbecue all'interno. Posizionare il tappo antipolvere sulla valvola della bombola ogni volta che la bombola non è in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere sulla valvola della bombola fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi o tappi potrebbero provocare perdite di gas.



AVVERTENZA! Corretto smaltimento del prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta e restituzione o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Essi possono prendere questo prodotto per il riciclaggio ecologico.

CONTENUTI

Benvenuti a Napoleone! 3

La sicurezza prima di tutto

Caratteristiche complete del sistema 4

Come iniziare 5

Pratiche di Sicurezza Aggiuntive per il Funzionamento

Posizionamento del Barbecue

Collegamenti del Gas

Dati Tecnici

Test di Tenuta

Funzionamento 11

Accensione del barbecue

Istruzioni per la Grigliatura

Utilizzo del Bruciatore Posteriore e della Spiedo

La Checklist per un'Esperienza di Grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli.

Come Condire le Griglie in Ghisa

Guida alle grigliate a infrarossi 17

Istruzioni per la pulizia 18

Istruzioni per la manutenzione 21

Regolazione dell'aria di combustione

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

Risoluzione dei problemi 23

Garanzia 26

Caratteristiche complete del sistema

Indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™** per leggere facilmente la temperatura e ottenere risultati perfetti.

Bruciatore posteriore per girarrosto a infrarossi per gustare succulenti piatti al girarrosto.

Ampio cestello cromato per aumentare la superficie di cottura.

Bruciatore laterale **SIZZLE ZONE™** a infrarossi per bistecche perfettamente grigliate. steaks.

Apribottiglie integrato vicino alla griglia.

Manopole di controllo retroilluminate per divertirsi fino a tarda notte.

Bruciatori in acciaio inox di grosso calibro per una qualità di lunga durata.

Accensione istantanea **JETFIRE™** per un avvio rapido e veloce.

Anello per il serbatoio del propano per un alloggiamento stabile del serbatoio (solo per i modelli a propano).

Griglie di cottura Iconic **WAVE™** in acciaio inossidabile per ottenere i caratteristici segni di scottatura e una cottura uniforme.

Piastre di cottura in acciaio inox a doppio livello per un riscaldamento uniforme e costante e per vaporizzare i residui di cottura per ottenere cibi più saporiti.

Ripiani laterali pieghevoli in acciaio inox con ganci per utensili integrati.

Cestino per condimenti per tenere a portata di mano le salse e le spezie preferite.

Le rotelle a bloccaggio facile bloccano in modo sicuro la griglia in posizione.

Vaschetta di sgocciolamento di facile accesso per una manutenzione efficiente.



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato. Modello in evidenza: ROGUE RPS625

Come iniziare



PERICOLO! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



AVVERTENZA! Avverte di un pericolo che potrebbe lesioni fisiche lievi o danni materiali.



Indossare guanti di protezione.



Indossare occhiali di sicurezza.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Informazioni importanti.



Non fumare durante l'esecuzione di una prova di tenuta del gas. Scintille o fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite di gas. Le scintille o le fiamme possono provocare incendi, esplosioni, danni alle cose, gravi lesioni fisiche o morte.



Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e staccare la spina.

Pratiche di Sicurezza Aggiuntive per il Funzionamento

- Non intradare il tubo sotto la vaschetta raccogli gocce. Mantenere un'adeguata distanza del tubo dalla parte inferiore dell'unità.
- Assicurarsi che le piastre di sear siano posizionate correttamente secondo le istruzioni di installazione delle piastre di sear.
- I comandi dei bruciatori devono essere spenti quando si apre la valvola della bombola del gas.
- Non accendere i bruciatori con il coperchio chiuso.
- Non utilizzare i bruciatori posteriori insieme ai bruciatori principali.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale quando è in funzione o caldo.
- Non friggere cibi nel bruciatore laterale.
- Non regolare le griglie di cottura quando sono in funzione o calde.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Spegnerne l'alimentazione del gas alla fonte dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- La manutenzione deve essere eseguita solo quando il barbecue è freddo.
- Non conservare accendini, fiammiferi o altri materiali combustibili all'interno dell'involucro o del vassoio porta spezie.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del carburante lontani da tutte le superfici riscaldate.
- Pulire regolarmente il vassoio raccogli grasso, la vaschetta raccogli gocce e le piastre di sear per evitare accumuli e incendi di grasso.
- Tenere il bruciatore a infrarossi e i tubi Venturi del bruciatore principale liberi da ragnatele e altre ostruzioni ispezionandoli e pulendoli regolarmente.
- Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo ecc.) entri in contatto con il barbecue riscaldato. Un cambiamento immediato della temperatura scheggerà la porcellana e romperà i bruciatori in ceramica.
- Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte del barbecue.
- Non posizionare questo barbecue dove può essere esposto a forti venti, soprattutto quando il vento può provenire direttamente da dietro il barbecue.
- Assicurarsi di mantenere una distanza di sicurezza dalle costruzioni infiammabili quando si utilizza l'apparecchio.
- Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura con metallo solido.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantenere sempre un'adeguata distanza dai materiali combustibili: 26" (660,4 mm) dal retro dell'unità, 10" (254 mm) dai lati.
- Si raccomanda una distanza aggiuntiva di 24" (610 mm) vicino al rivestimento in vinile o ai pannelli di vetro.
- La temperatura ambiente minima per un uso sicuro dell'apparecchio è 0 °F (-17,8 °C).



AVVERTENZA!

- L'allacciamento e l'installazione del gas e del tubo flessibile devono essere eseguiti da un installatore di gas autorizzato e devono essere sottoposti a un test di tenuta prima di mettere in funzione il grill.
- Assicurarsi che i tubi flessibili non entrino in contatto con le superfici ad alta temperatura del grill.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.

Posizionamento del Barbecue

È importante, quando si sceglie una posizione per il proprio barbecue a gas, assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza dai materiali combustibili adiacenti. Questo apparecchio è destinato all'installazione su un patio esterno o nel giardino.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in una situazione all'aperto sopra il livello del suolo, con ventilazione naturale, senza aree stagnanti, dove le perdite di gas e i prodotti della combustione sono rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
- Non utilizzare in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
- Non incorporare l'apparecchio in nessuna costruzione incorporata o a scorrimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'alloggiamento della bombola.

Qualsiasi recinto in cui viene utilizzato l'apparecchio deve essere conforme a una delle seguenti condizioni:

- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di muri su tre lati, ma senza copertura superiore. **(Fig 1).**
 - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e non più di due pareti laterali. **(Fig 2 e Fig 3).**
 - Le pareti laterali possono essere parallele, come in un passaggio coperto, o ad angolo retto l'una con l'altra.
 - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.
- Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più inclusivo di un recinto parziale che include una copertura superiore e tre pareti laterali, purché il 30% o più della periferia orizzontale del recinto sia permanentemente aperto. **(Fig 4 e Fig 5)**
 - Tutte le aperture devono essere permanentemente aperte.
 - Le porte scorrevoli, le porte del garage, le finestre o le aperture schermate **non sono considerate** aperture permanenti.

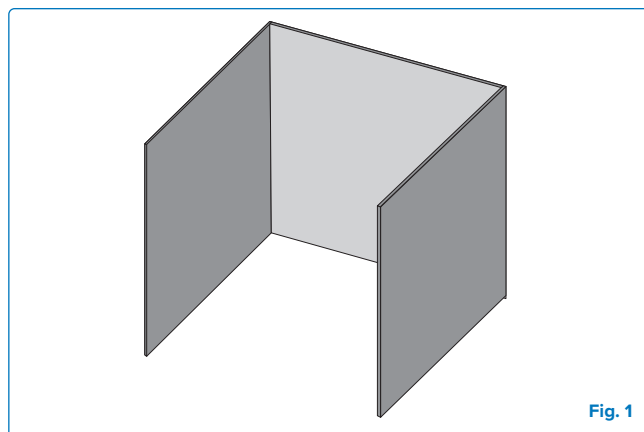


Fig. 1

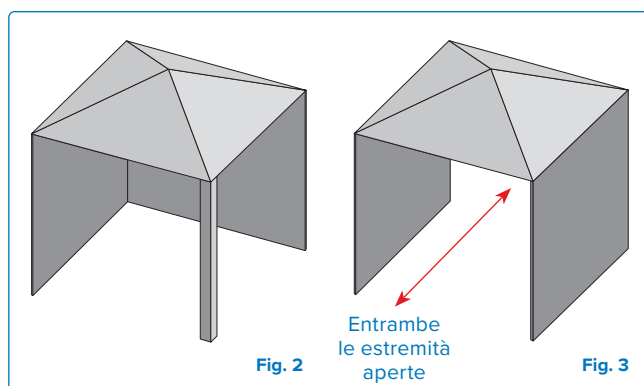


Fig. 2

Fig. 3

Entrambe
le estremità
aperte

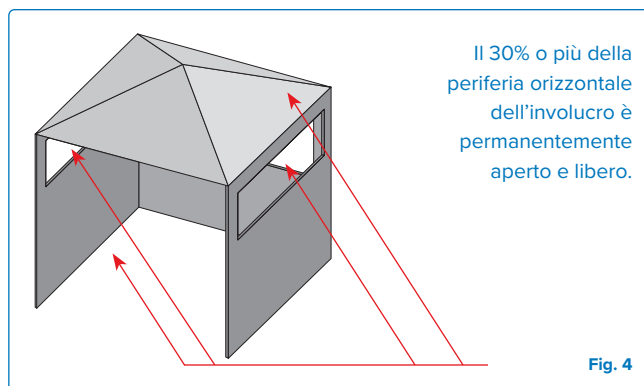


Fig. 4

Il 30% o più della
periferia orizzontale
dell'involucro è
permanentemente
aperto e libero.

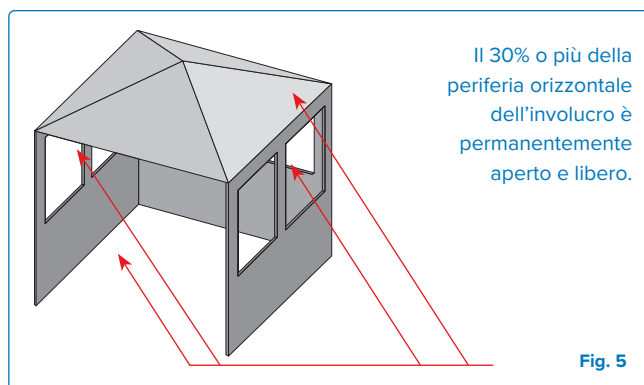


Fig. 5

Il 30% o più della
periferia orizzontale
dell'involucro è
permanentemente
aperto e libero.

Collegamenti del Gas

A una Bombola di Gas: Opzione 1

Utilizzare una bombola di propano di almeno 6 kg o una bombola di butano di 13 kg costruita e marcata in conformità con i codici nazionali e regionali. Assicurarsi che la bombola possa fornire abbastanza carburante per far funzionare l'apparecchio. In caso di dubbio, verificare con il proprio fornitore di gas locale.

Utilizzare un regolatore di pressione del gas e un tubo forniti da Napoleon; se non inclusi, utilizzare un regolatore e un tubo che soddisfino le Norme Europee e i codici regionali. Per il Sudafrica, deve essere utilizzato un regolatore approvato SANS 1237. La lunghezza consigliata del tubo è di 0,9 m. Il tubo non deve mai essere più lungo di 1,5 m.



NOTA: Il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza stampata su di esso.

Posizionare le bombole solo entro le dimensioni massime di larghezza e altezza all'interno dell'involucro sul ripiano inferiore. Le bombole che superano le dimensioni massime devono essere posizionate all'esterno dell'involucro su un terreno piano. Fare riferimento al diagramma sottostante per le misure specifiche.

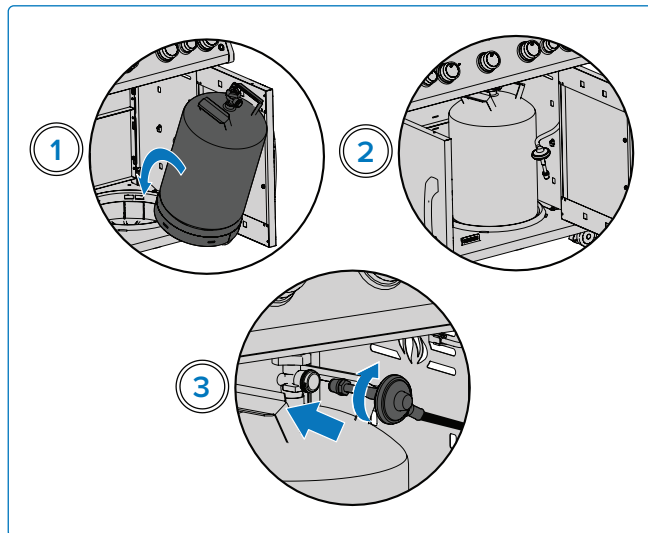
Collegamento e Installazione

- Controllare la bombola per ammaccature o ruggine e farla ispezionare dal proprio fornitore di gas.
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata.
- Posizionare la bombola nella sua area designata sul ripiano inferiore.
- Assicurarsi che il tubo del regolatore del gas non abbia torsioni o piegature.
- Rimuovere il tappo o il tappo dalla valvola del carburante della bombola.
- Serrare il regolatore alla valvola della bombola.
- Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta raccogli gocce o qualsiasi superficie ad alta temperatura del barbecue perché potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
- Assicurarsi che la bombola non sia esposta a calore estremo o luce solare diretta.
- Testare le perdite su tutte le giunzioni prima di utilizzare il barbecue. Vedere **"Test di Perdita"**.



AVVERTENZA!

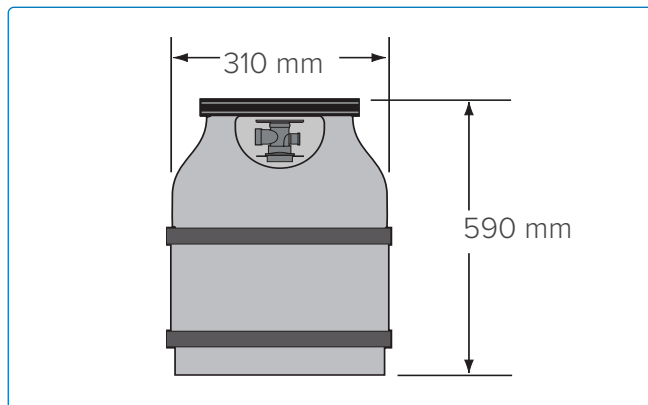
- Non conservare una bombola di gas di riserva sotto la testa del barbecue o i bruciatori laterali.
- Seguire tutte le specifiche e le istruzioni esattamente per prevenire incendi, esplosioni, danni alla proprietà, lesioni personali o morte.
- Non utilizzare mai una bombola di gas che è oltre l'80% della sua capacità.
- Scollegare il barbecue e la sua valvola di arresto individuale dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione superiore a ½ psi (3,5 kPa).



NOTA: Ispezionare la guarnizione della valvola della bombola di gas LP per verificare la presenza di crepe, usura o deterioramento ogni volta che la bombola viene sostituita o riempita.

Qualsiasi bombola di gas LP che mostra segni di danni o deterioramento, inclusi crepe visibili e corrosione, deve essere restituita inutilizzata al venditore.

Dimensioni Massime della Bombola



Collegamento alla Linea di Alimentazione del Gas di Casa: Opzione 2

- Se il barbecue deve essere collegato direttamente a una linea di alimentazione del gas di casa, scollegare e scartare il tubo e il regolatore forniti e seguire le istruzioni per il collegamento alla linea di alimentazione del gas di casa. Un tubo approvato è disponibile presso il rivenditore del barbecue Napoleon.
 - Un tubo di alimentazione del gas e un raccordo rapido progettati per il gas naturale e certificati per l'uso all'aperto sono inclusi con i barbecue a gas naturale.
 - L'impianto del gas deve fornire la pressione appropriata all'ingresso del barbecue. Vedere i Dati Tecnici per le specifiche.
 - Le tubazioni e le valvole a monte del raccordo rapido non sono fornite.
 - Il tubo del gas deve essere dimensionato per fornire l'input termico specificato sulla targhetta di valutazione, in base alla lunghezza del percorso delle tubazioni.
1. Il collegamento a una linea di alimentazione del gas deve essere eseguito da un installatore di gas autorizzato e testato per perdite prima di utilizzare il barbecue.
 2. Non instradare il tubo in prossimità della vaschetta raccogli gocce o sopra il pannello posteriore.
 3. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con superfici ad alta temperatura.

Raccordo Rapido

- Non installare il raccordo rapido in una direzione verso l'alto.
- Una valvola di arresto manuale facilmente accessibile deve essere installata a monte del raccordo rapido e il più vicino possibile ad esso.
- Collegare l'estremità svasata del tubo al raccordo all'estremità del tubo del collettore o del tubo flessibile (se applicabile).
- Stringere utilizzando due chiavi. Non utilizzare sigillante per filettature o pasta sigillante.
- Testare tutte le giunzioni per verificare la presenza di perdite prima di utilizzare il barbecue a gas. Vedere **"Test di Perdita"**.



AVVERTENZA!

- Chiudere la valvola di arresto individuale per isolare il barbecue dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi test di pressione pari o inferiore a ½ psi (3,5 kPa).
- Controllare il tubo per verificare la presenza di abrasioni eccessive, fusione, tagli o crepe. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un insieme specificamente raccomandato da Napoleon.



FARE ATTENZIONE!

Il coperchio del barbecue e l'intera camera di combustione possono diventare molto caldi durante l'uso.

Dati Tecnici

La seguente tabella elenca l'input termico lordo, i valori di consumo di gas e le dimensioni degli ugelli corrispondenti a ciascun bruciatore per categoria di gas:

	Dimensione Ugello		Input Termico Lordo (Totale)	Consumo di Gas (Totale)
	I	II	I / II	I / II
Principale (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Principale (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Principale (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Principale (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Posteriore	#57	#62	5 kW	364 g/h
Laterale (2 Piastre a Infrarossi)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Laterale (3 Piastre a Infrarossi)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Fiamma Laterale	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

La seguente tabella elenca tutti i gas e le pressioni certificati. Verificare che le informazioni sulla targhetta di valutazione corrispondano a questo elenco.

NOTA: Utilizzare solo regolatori che forniscono la pressione indicata qui.

Categoria di Gas	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Dimensioni Ugelli	I	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	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, CZ, DE, SK

Test di Tenuta

Perché e Quando Effettuare un Test di Tenuta?

Un test di tenuta conferma che non ci sono fughe di gas dopo aver collegato il tubo alla fonte di alimentazione del gas. Ogni volta che il serbatoio viene riempito e reinstallato, assicurarsi che non ci siano perdite nel raccordo dove il regolatore si collega al serbatoio.

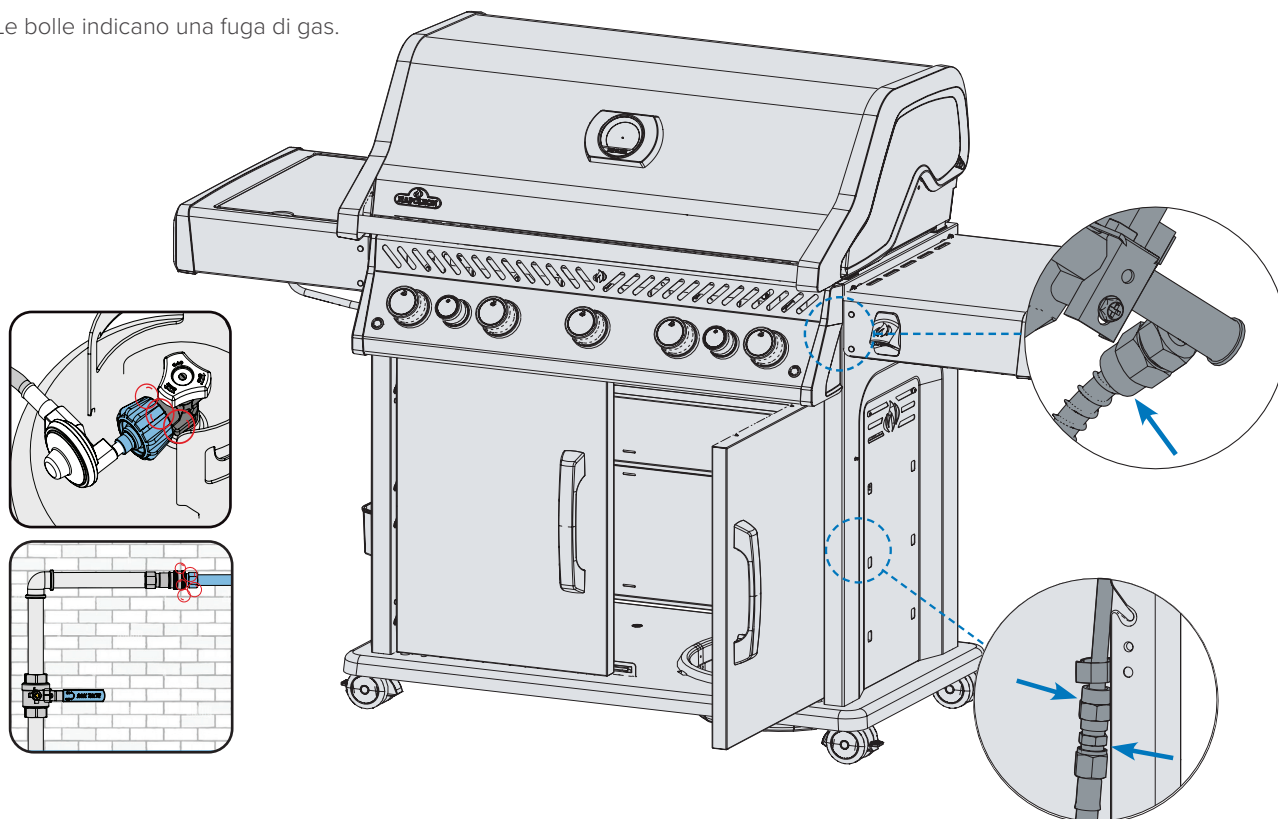
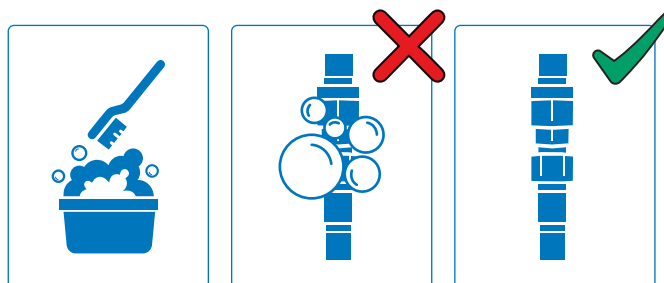
Effettuare il test di tenuta su questo barbecue prima dell'uso, annualmente e ogni volta che vengono sostituiti componenti del gas.

Passaggi per il Test di Tenuta

1. Non fumare durante il test.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione.
3. Portare tutti i controlli dei bruciatori in posizione di spegnimento.
4. Aprire la valvola di alimentazione del gas.
5. Spazzolare una soluzione di sapone liquido e acqua al 50% su tutte le giunzioni e i collegamenti del regolatore, del tubo, dei collettori e delle valvole.
6. Le bolle indicano una fuga di gas.

Se si Trova una Perdita

1. Stringere eventuali giunzioni allentate.
2. Se la perdita non può essere fermata, spegnere immediatamente l'alimentazione del gas e scollegare il barbecue.
3. Far ispezionare il barbecue da un installatore certificato o da un rivenditore.
4. Non utilizzare il barbecue finché la perdita non è stata riparata.



PERICOLO!

- Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare la presenza di perdite di gas. Scintille o fiamme possono causare un incendio, un'esplosione, danni alla proprietà, gravi lesioni fisiche o la morte.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e l'assemblaggio del tubo forniti con il barbecue, o uno conforme ai codici locali.

Funzionamento

Accensione del barbecue

È la prima volta? Effettuare un Burn-off

Rimuovere la griglia di riscaldamento e accendere i bruciatori principali alla massima potenza per 30 minuti. È normale che il barbecue emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dal “burn-off” delle vernici e dei lubrificanti interni utilizzati nel processo di produzione e non si verificherà di nuovo.



AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore o laterale durante l'esecuzione del Burn-Off.

Accensione dei Bruciatori Principali

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Premere e ruotare lentamente qualsiasi manopola del bruciatore principale in senso antiorario fino alla posizione ALTA finché non si accende il pilota. Continuare a premere la manopola di controllo finché il bruciatore non si accende e poi rilasciare.
3. Se il pilota non si accende, ruotare immediatamente la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF. Ripetere il passaggio 2.
4. Se il pilota e il bruciatore non si accendono entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF. Attendere 5 minuti per consentire la dispersione del gas. Ripetere i passaggi 2 e 3, o accendere con un fiammifero. (Fig. 6).



AVVERTENZA!

- Non utilizzare il bruciatore posteriore mentre il bruciatore principale è in funzione.

Accensione del Bruciatore Posteriore (se presente)

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Rimuovere la griglia di riscaldamento.
3. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore in senso antiorario fino alla posizione ALTA
4. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, o accendere con un fiammifero..
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario fino alla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 3 e 4. (Fig. 6).

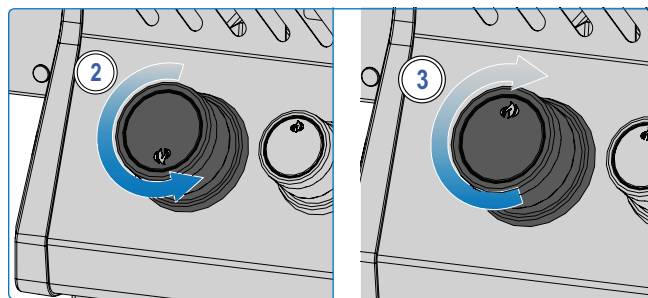
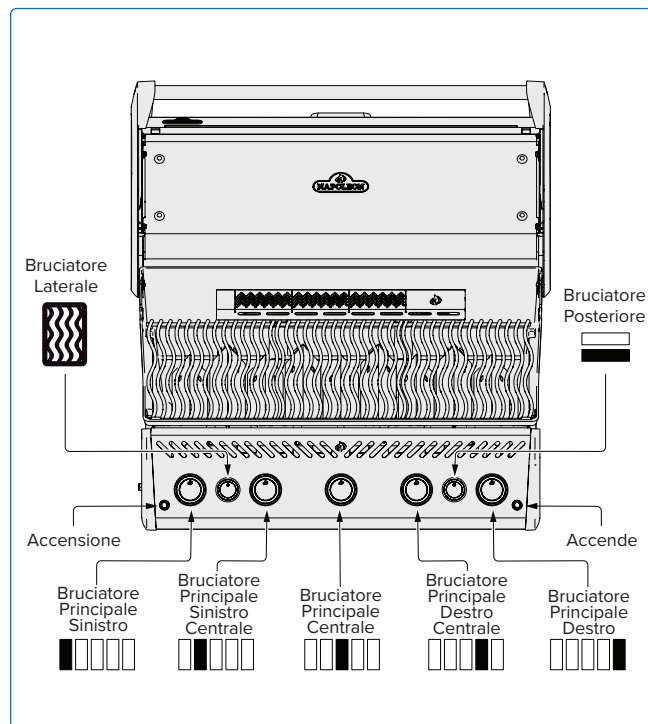


Fig. 6

Accensione del Bruciatore Laterale (se presente)

1. Aprire il coperchio del bruciatore.
2. Premere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore laterale in senso antiorario fino alla posizione ALTA.
3. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione finché il bruciatore non si accende, o accendere con un fiammifero.
4. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso orario fino alla posizione OFF. Attendere 5 minuti. Ripetere i passaggi 2 e 3. **(Fig. 7).**

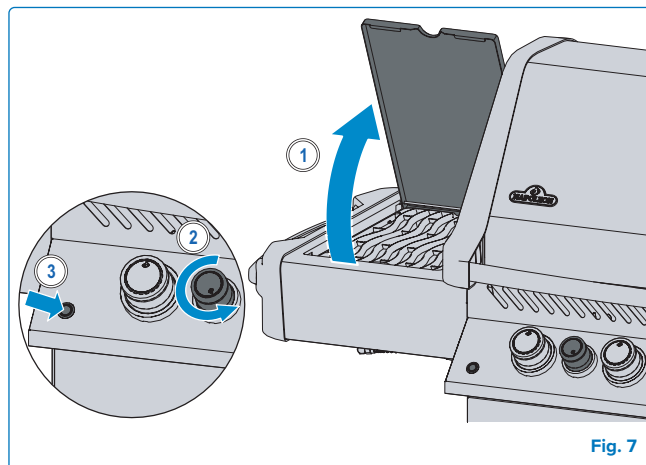


Fig. 7

Accensione con un Fiammifero

1. Inserire il fiammifero nella bacchetta di accensione fornita.
2. Inserire il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le piastre di rosolatura mentre si ruota la manopola del bruciatore corrispondente alla posizione alta. **(Fig. 8).**

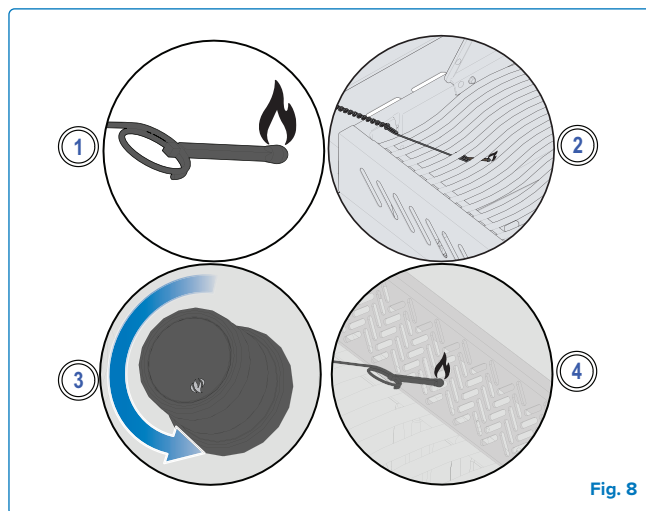


Fig. 8



AVVERTENZA!

- Assicurarsi che tutti i controlli dei bruciatori siano in posizione OFF prima di aprire lentamente la valvola di alimentazione del gas.
- Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.
- Assicurarsi che il coperchio del barbecue sia APERTO durante l'accensione.
- Non regolare le griglie di cottura mentre il barbecue è caldo o in funzione.
- Pulire regolarmente il grasso dall'intero apparecchio, inclusa la vaschetta per il grasso e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.



Istruzioni per la Grigliatura

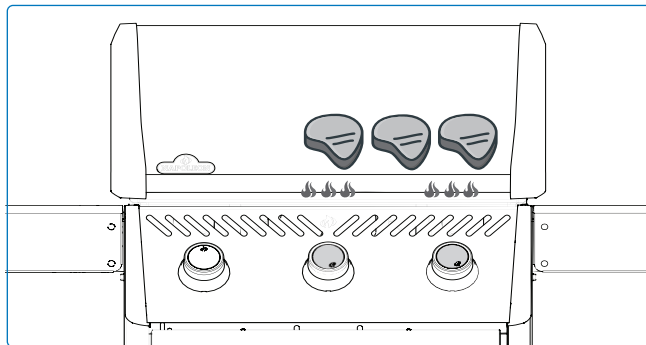
Uso dei Bruciatori Principali

- Preriscaldare il barbecue prima di rosolare il cibo accendendo tutti i bruciatori principali al massimo con il coperchio chiuso per circa 10 minuti.
- Gli alimenti che richiedono solo un breve tempo di cottura, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate e costanti che cuociono la carne in modo più uniforme e possono ridurre i tempi di cottura.
- Le griglie di cottura possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'adesione quando si griglia carne magra come il petto di pollo o il maiale.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti di cottura, come arrostiti, possono essere cotti indirettamente con il bruciatore acceso dalla parte opposta al cibo. Vedi Cottura Indiretta.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per prevenire fiammate o ridurre la temperatura del barbecue.
- Fiammate – allontanare il cibo dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciare il coperchio aperto.

Grigliatura Diretta

Questo metodo è spesso utilizzato per rosolare o per cibi che richiedono solo un breve tempo di cottura, come hamburger, bistecche, pollo o verdure. Posizionare il cibo sulle griglie di cottura direttamente sopra il calore.

Rosolare prima la carne per sigillare i succhi e il sapore. Abbassare la temperatura del barbecue per completare la cottura secondo le preferenze.

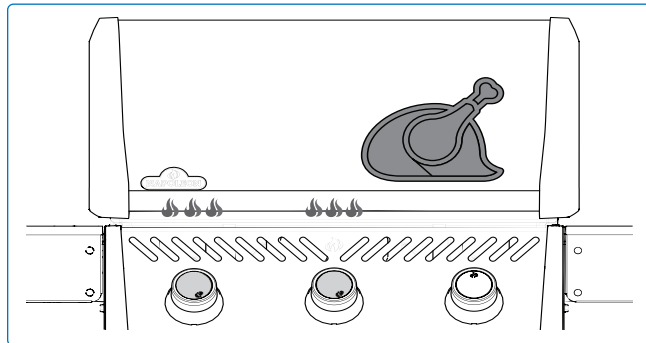


PERICOLO!

- Non grigliare mai il cibo direttamente sul bruciatore laterale a fiamma. È progettato solo per l'uso con pentole e padelle.
- Non chiudere il coperchio del bruciatore laterale mentre è in funzione o caldo.
- Non lasciare il cibo incustodito su alcun bruciatore acceso.
- Non friggere cibi in profondità sul bruciatore laterale. Cucinare con olio può essere pericoloso.
- Pulisci regolarmente il grasso da tutto l'apparecchio, inclusa la vaschetta per il grasso e le piastre di rosolatura, per evitare accumuli e incendi causati dal grasso.

Cottura Indiretta

Questo metodo utilizza temperature più basse e circola il calore attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in modo uniforme. Utilizzare questo metodo per cuocere tagli di carne più grandi o cibi soggetti a fiammate, come arrostiti, pollo o tacchino. Accendere uno o più bruciatori e posizionare il cibo sulla griglia di cottura dove non ci sono fiamme o bruciatori accesi. Grigliare a una temperatura più bassa e con un tempo di cottura più lungo risulta in carni più tenere.



Bruciatore Laterale a Fiamma (se presente)

Il bruciatore laterale a fiamma può essere utilizzato come un piano cottura per preparare salse o zuppe. Il diametro massimo di pentole o padelle è di 10" (25 cm). Assicurati che il tuo barbecue sia in un luogo protetto dal vento, altrimenti le prestazioni del bruciatore laterale potrebbero essere compromesse.

Bruciatore Laterale a Infrarossi (se presente)

Per il funzionamento, seguire le istruzioni "Accensione del bruciatore laterale". Il calore a infrarossi fornisce un'area di cottura uniforme per scottare i cibi quando è impostato su alto. Alcuni modelli di bruciatori laterali hanno una griglia di cottura regolabile in altezza.

Grigliatura Notturna (se applicabile)

- Illumina le manopole di controllo premendo l'icona della lampadina sul pannello di controllo.
- I modelli Rogue PRO presentano manopole di controllo retroilluminate di bianco.
- I modelli Rogue PRO-S sono dotati di un sistema di illuminazione che risponde alla posizione della manopola di controllo. Quando un bruciatore è in funzione, la manopola corrispondente si illumina di rosso, mentre le altre rimangono blu.



CONSIGLIO PER LA GRIGLIATURA!

Aggiungi un accessorio per fumatori Napoleon al tuo barbecue per insaporire la carne.



CONSIGLIO PER LA GRIGLIATURA!

Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne e assicurarti che sia cotta perfettamente.

Utilizzo del Bruciatore Posteriore e della Spiedo

Assemblaggio del Kit per Spiedo (se equipaggiato)

Nota: Rimuovere la griglia di riscaldamento prima di utilizzare il bruciatore posteriore e il tubo per spiedo. Il calore estremo danneggerà la griglia di riscaldamento.

1. Installa il motore per spiedo sul lato del barbecue utilizzando i supporti di montaggio. Alcuni modelli hanno i supporti già montati.
2. Una volta fissato il supporto al barbecue, scivola il motore per spiedo sul supporto.
3. Scivola la prima forchetta per spiedo appena oltre il centro del tubo per spiedo e fissala in posizione. Infilare la carne nel tubo per spiedo e spingi la carne nella forchetta. Scivola la seconda forchetta per spiedo all'estremità opposta del tubo e spingi la forchetta nella carne fino a quando non è sicura. Fissa la forchetta in posizione.
4. Inserisci con attenzione l'estremità appuntita del tubo per spiedo nel motore per spiedo e posiziona l'estremità opposta sui supporti. Il lato pesante della carne scenderà naturalmente per bilanciare il carico.
5. Scivola il distanziatore di arresto sul tubo per spiedo fino a superare l'interno del coperchio. Questo impedirà il movimento laterale del tubo per spiedo.
6. Fissa il distanziatore di arresto e il manico del tubo per spiedo. Posiziona un piatto metallico sotto la carne per raccogliere i succhi di cottura.

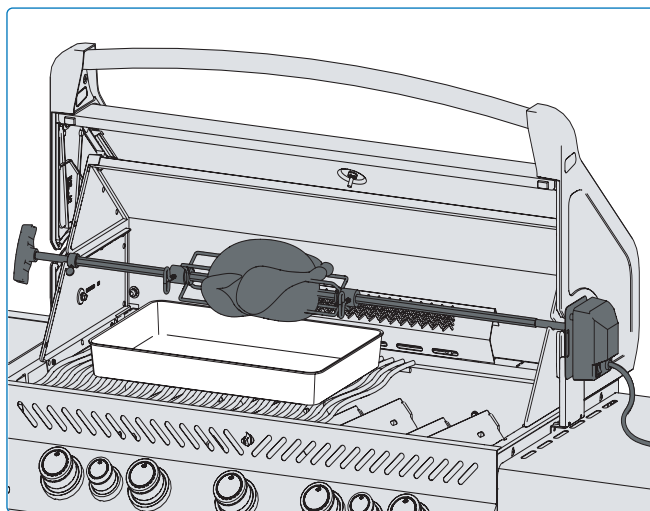


IMPORTANTE! Indossa sempre guanti quando maneggi i componenti del

barbecue.

Consigli per l'uso del girarrosto:

- Accendi il bruciatore posteriore a fuoco alto fino a dorare la carne. Riduci il calore. Mantieni il coperchio chiuso.
- Usa un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- I arrosti e il pollame devono dorarsi all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usa i sughi per spennellare e preparare la salsa.
- Un pollo da 1,3 kg richiede circa 1½ ore a fuoco medio-alto.
- Fai attenzione alla capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare l'attrezzatura.
- Assicurati sempre di posizionare un carico ben bilanciato sul girarrosto.



AVVERTENZA!

- Smonta i componenti del girarrosto al termine della cottura, lavali con acqua calda e sapone, e riponili in un luogo asciutto.
- Non usare mai un cilindro del gas che è oltre l'80% della capacità.
- Usa guanti resistenti al calore quando maneggi i componenti caldi del girarrosto.
- Disconnetti la spina del girarrosto dalla presa quando il barbecue non è in uso.

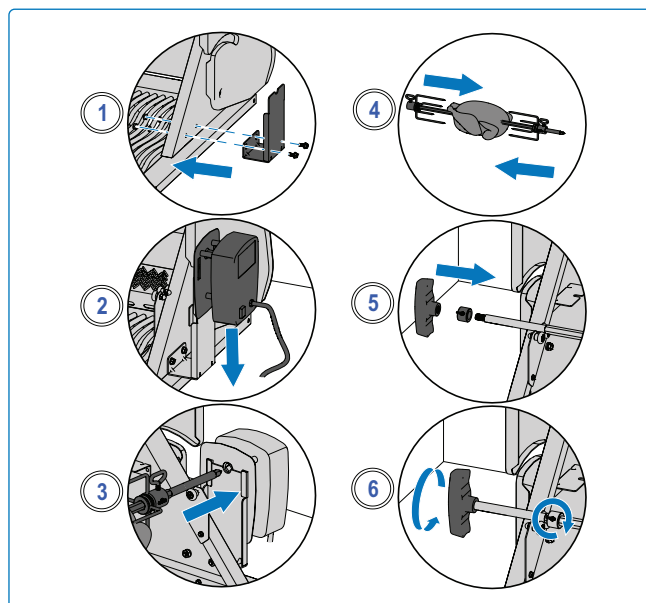


LO SAPEVI?

È possibile rimuovere le griglie di cottura se interferiscono con la cottura di tagli di carne più grandi.

Come cucinare più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.
2. Far scorrere la forchetta da girarrosto sull'asta dello spiedo.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo finché non viene tenuto in posizione dalla forcella del girarrosto. Stringere.
4. Infilare i 2 polli successivi sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini.
5. Far scorrere la seconda forchetta per girarrosto sull'asta dello spiedo e spingere nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti tra loro. Stringere.



La Checklist per un'Esperienza di Grigliata

Consulta questa lista ogni volta che grigli.

- ☐ **Leggi il Manuale dell'Utente**
Assicurati di aver letto il manuale dell'utente e tutte le istruzioni di sicurezza.
- ☐ **Pulisci il Vassoio per il Grasso**
Assicurati sempre di pulire il vassoio per il grasso prima di grigliare per evitare incendi e fiammate.
- ☐ **Controlla il Tubo**
Assicurati che il barbecue sia spento e freddo. Controlla il tubo per eventuali abrasioni e tagli. Sostituisci il tubo se è danneggiato.
- ☐ **Preriscalda e Pulisci le Griglie**
Rivesti le griglie con grasso vegetale e preriscalda il barbecue per eliminare i residui in eccesso e prevenire l'adesione. Pulisci le griglie in ghisa con una spazzola di ottone e quelle in acciaio inox con una spazzola in acciaio inox. Vedi "Istruzioni per la Pulizia".
- ☐ **Prepara l'Area**
Assicurati che tutto ciò di cui hai bisogno mentre grigli, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciare il cibo incustodito, potrebbe bruciare.
- ☐ **Gira una Volta e Non Dare Occhiate**
Cerca di non aprire il coperchio e sbirciare troppo spesso, o il calore potrebbe fuoriuscire e alterare la temperatura e i tempi di cottura. Gira il cibo solo una volta, specialmente bistecche e pollo.
- ☐ **Lascia Spazio**
Lascia un po' di spazio sulla griglia e tra i cibi, così avrai spazio per muovere il cibo se necessario.
- ☐ **Usa un Termometro**
Usa un termometro per assicurarti che il cibo sia cotto a fondo. Segui le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, specialmente il pollame.

NOTA: Le griglie in acciaio inox sono resistenti alla corrosione e richiedono meno manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Scoprite le ricette e le tecniche di cottura nei libri di cucina di Napoleone o visitate il sito www.napoleon.com

CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Preriscaldate sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui ed evitare che il cibo si attacchi alla griglia.

OLIO E GRASSO SUGGERIMENTO!

Olio di semi d'uva
Olio di girasole
Olio di soia
Olio extravergine di oliva
Olio di canola
Se non è disponibile, selezionare un olio o grasso che abbia un punto di fumo elevato. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.



ATTENZIONE!

Come Condire le Griglie in Ghisa

Questa procedura **DEVE** essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie come nuove.

1. Rimuovere le griglie in ghisa dalla griglia.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone usando un panno morbido. Asciugare e lasciare che le griglie si asciughino completamente.
3. Applicare il grasso/l'olio uniformemente su entrambi i lati usando un pennello in silicone.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installare le griglie da cucina e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare uno strato uniforme di grasso/olio sulle griglie da cucina e continuare a cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora condite.



NOTA: Se si è formata ruggine sulle griglie in ghisa, rimuovere la ruggine con una spazzola abrasiva o una spazzola di ottone e ripetere il processo di condimento.

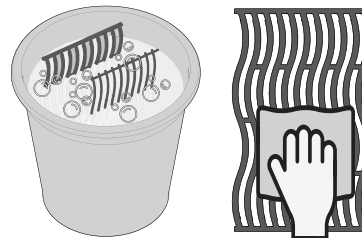
Guida alle grigliate a infrarossi

Cibo	Impostazione Manopola di Controllo	Tempo di Cottura	Suggerimenti
 Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore	ALTA 2 minuti per lato.	Al sangue – 4 minuti	Chiedere carne con marmorizzazione.
	ALTA a MEDIA 2 minuti per lato su alta temperatura, poi abbassare a temperatura media.	Media – 6 minuti	Il grasso è un naturale ammorbiditore e mantiene la carne succosa.
		Ben cotta – 8 minuti	
 Hamburger ½ pollice (1,27 cm) di spessore	ALTA 2 minuti per lato.	Rare – 4 minuti	Mantenere le polpette di uguale spessore per tempi di cottura uniformi. Polpette di 1 pollice di spessore o più devono essere cotte utilizzando calore indiretto.
	ALTA 2 ½ minuti per lato.	Media – 5 minuti	
	ALTA 3 minuti per lato.	Ben cotta – 6 minuti	
 Pollo	ALTA, MEDIA, BASSA 2 minuti per lato, poi abbassare a temperatura media-bassa.	20 – 25 minuti	Incidere il giunto tra coscia e gamba a ¾ per far sì che la carne aderisca al bruciatore e cuocia uniformemente.
 Braciole di Maiale	MEDIA	6 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costine	ALTA a BASSA Alta per 5 minuti poi bassa fino a cottura.	20 minuti per lato girando spesso.	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 Costolette di Agnello	ALTA a MEDIA Alta per 5 minuti poi media fino a cottura.	15 minuti per lato.	Scegliere tagli spessi per una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Hot dogs	MEDIA a BASSA	4 – 6 minuti	Selezionare salsicce più grandi e inciderle longitudinalmente prima della cottura.

Istruzioni per la pulizia

Primo Utilizzo

1. Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di fabbricazione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

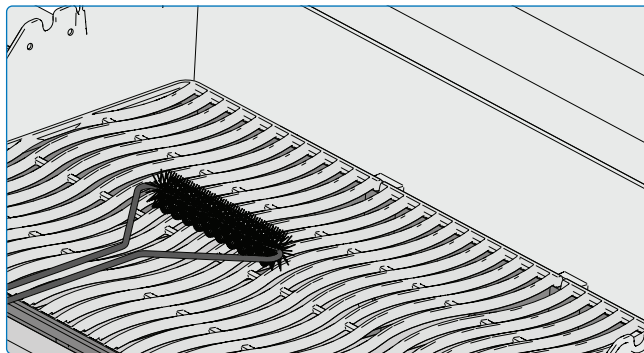


Griglie in Ghisa

- Stagionare le griglie per aggiungere un rivestimento protettivo e prevenire la corrosione. Vedere Consigli per la Grigliatura – **Come Stagionare le Griglie in Ghisa.**

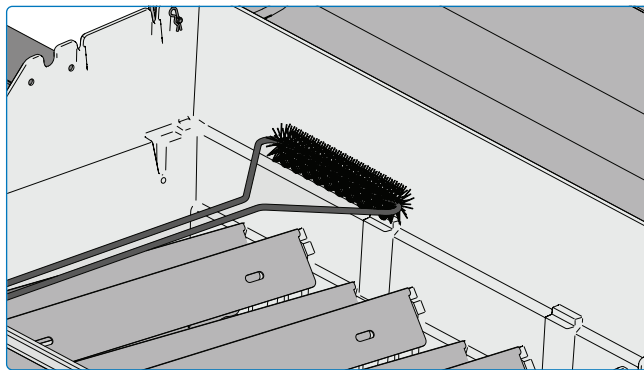
Griglie in Acciaio Inox

- Le griglie in acciaio inox possono essere pulite preriscaldando il barbecue e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio inox si scoloriranno permanentemente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la grigliatura.



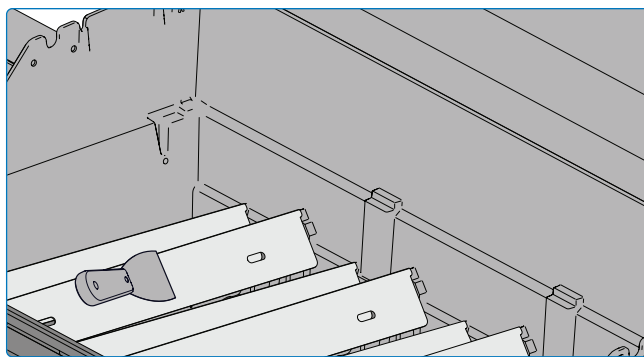
Bruciatore Laterale a Infrarossi

- La maggior parte delle gocce e delle particelle di cibo che cadono sulla superficie del bruciatore a infrarossi si inceneriscono immediatamente a causa del calore ad alta intensità.
- Non pulire la piastrina in ceramica con una spazzola metallica.
- Non utilizzare acqua o altri liquidi per pulire il bruciatore. Un cambiamento immediato di temperatura causerà crepe nella piastrina in ceramica.
- Accendere il bruciatore e operare a temperatura alta per 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui.



Interno del Barbecue

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola di ottone per pulire i detriti dalle pareti e sotto il coperchio.
3. Raschiare le piastre di sear con una spatola o un raschietto. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Rimuovere le piastre di sear e spazzolare i detriti dai bruciatori con una spazzola metallica.
5. Spazzare i detriti dall'interno del barbecue nella vaschetta raccogli grasso.



PERICOLO!

- Durante la pulizia della griglia, indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza.

- L'accumulo di grasso costituisce un rischio di incendio.

- La pulizia deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.

Vaschetta Raccogli Gocce

Ogni testata del grill, bruciatore laterale e bruciatore ad incasso ha una corrispondente vaschetta raccogli gocce. È facilmente accessibile tramite porte o aperture.

- Il grasso e gli sgocciolamenti in eccesso si raccolgono nella vaschetta raccogli gocce situata sotto il grill e si accumulano nella vaschetta raccogli grasso usa e getta sotto la vaschetta raccogli gocce (se applicabile).
- Utilizzare solo i rivestimenti approvati da Napoleon sulla vaschetta raccogli gocce. Non utilizzare mai fogli di alluminio, sabbia o qualsiasi altro materiale non approvato. Questo può impedire il corretto flusso del grasso.
- Pulire frequentemente per evitare l'accumulo di grasso – circa ogni 4-5 utilizzi.

Passaggi di pulizia:

1. Far scorrere la vaschetta raccogli gocce dal grill per accedere alla vaschetta raccogli grasso usa e getta o per pulire la vaschetta raccogli gocce.
2. Raschiare la vaschetta raccogli gocce con una spatola o un raschietto.
3. Sostituire la vaschetta raccogli grasso usa e getta ogni 2-4 settimane a seconda dell'uso del grill (se applicabile).
4. Rivolgersi al proprio rivenditore di grill Napoleon per i materiali di consumo.

Pannello di Controllo

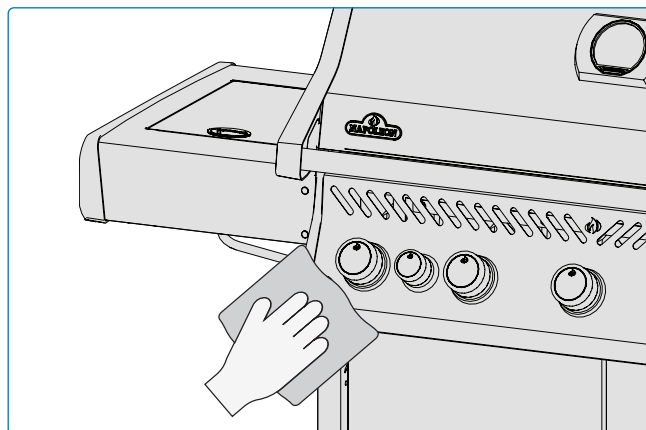
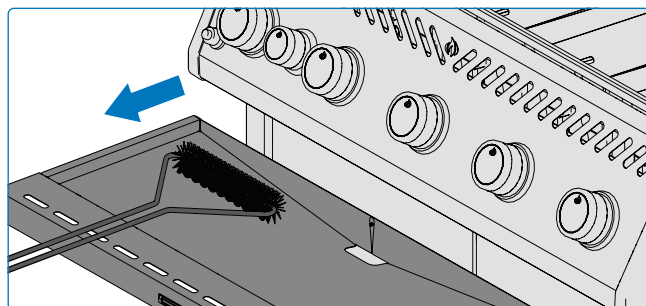
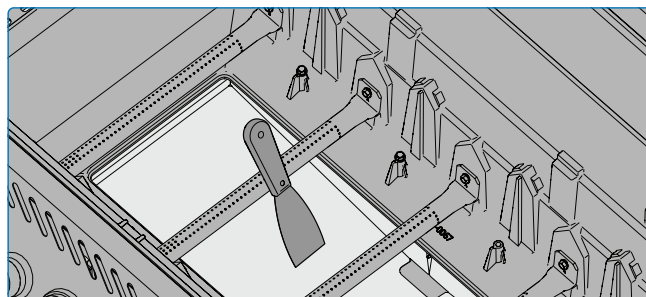
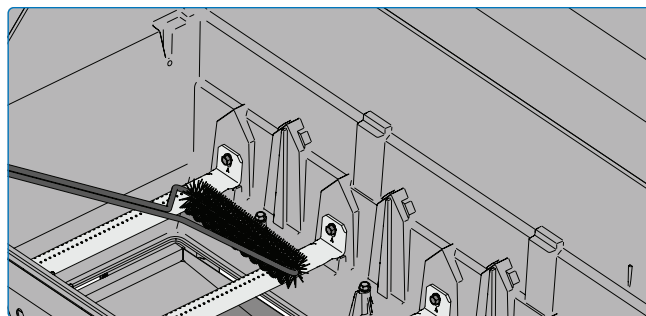
Utilizzare SOLO acqua calda e sapone. Il testo è stampato direttamente sul pannello di controllo e si consumerà gradualmente se si usano detergenti abrasivi o per acciaio inossidabile. Una corretta pulizia del pannello di controllo garantirà che il testo rimanga scuro e leggibile.

Fusioni in Alluminio

Pulire con acqua calda e sapone. L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e le intemperie possono causare ossidazione sulla superficie delle fusioni che sembrano macchie bianche. Vedere **“Istruzioni per la Manutenzione”** per ulteriori informazioni su come prevenire l'ossidazione dell'alluminio.

Superficie Esterna del Grill

- Utilizzare solo un detergente non abrasivo. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffieranno la finitura.
- Pulire sempre nella direzione della grana. Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura smaltata è simile al vetro e si scheggerà se colpita.



- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriranno nel tempo quando riscaldate e assumeranno una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influirà sulle prestazioni del grill.



AVVERTENZA!

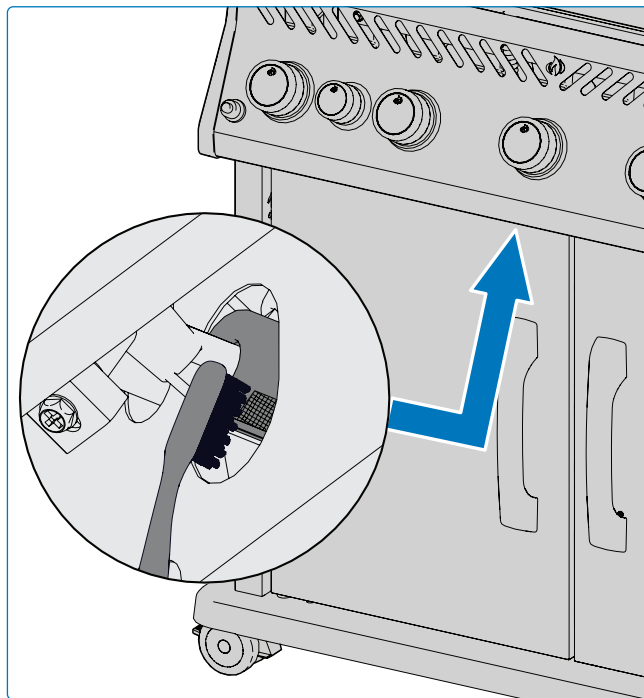
- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti e che il grill sia freddo prima della pulizia. Non utilizzare detergente per forno per pulire alcuna parte del grill.
- Non mettere le griglie di cottura o altre parti del grill in un forno autopulente per la pulizia. Pulire il grill in un'area dove la soluzione di pulizia non danneggerà terrazze, prati o patii.
- La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti del grill a meno che non vengano puliti regolarmente.

Schermo Anti-insetti e Fori del Bruciatore

Ragni e insetti sono attratti da piccoli spazi chiusi. Napoleon ha dotato il bruciatore di uno schermo anti-insetti sul regolatore d'aria. Questo riduce la probabilità che gli insetti costruiscano nidi all'interno del bruciatore, ma non elimina completamente il problema.

Un nido o una ragnatela possono causare una fiamma del bruciatore gialla o arancione e provocare un incendio o un ritorno di fiamma al regolatore d'aria sotto il pannello di controllo.

1. Rimuovere la vite (o le viti) che fissano il bruciatore alla parete posteriore del grill. Far scorrere il bruciatore all'indietro e verso l'alto per rimuoverlo.
2. Usare una spazzola flessibile per tubi venturi per pulire l'interno del bruciatore.
3. Scuotere i detriti dal bruciatore attraverso l'ingresso del gas.
4. Controllare i fori del bruciatore e gli orifizi della valvola per eventuali ostruzioni: i fori del bruciatore possono chiudersi nel tempo a causa dei detriti di cottura e della corrosione.
5. Usare una graffetta aperta o l'apposita punta per la manutenzione dei fori per pulire i fori del bruciatore.
6. Forare i fori ostruiti usando la punta di trapano fornita in un piccolo trapano a batteria: questo può essere fatto con il bruciatore montato sul grill, ma è più facile se rimosso dal grill.
7. Non piegare la punta del trapano durante la foratura dei fori poiché la punta potrebbe rompersi.
8. Questa punta di trapano è per i fori del bruciatore, NON per gli orifizi in ottone che regolano il flusso di gas al bruciatore.
9. Non allargare i fori.
10. Assicurarsi che lo schermo anti-insetti sia pulito, stretto e privo di lanugine o altri detriti.
11. Invertire la procedura per reinstallare il bruciatore.
12. Assicurarsi che la valvola entri nel bruciatore durante l'installazione.
13. Rimettere a posto la piastra per searing e serrare le viti per completare la reinstallazione.



PERICOLO!

- È molto importante che la valvola/orifizio entri nel tubo del bruciatore durante la reinstallazione del bruciatore dopo la pulizia e prima di accendere il grill, altrimenti potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.
- Evitare il contatto non protetto con superfici calde.
- Non usare detergenti abrasivi o lana d'acciaio su parti verniciate, in porcellana o in acciaio inossidabile del grill poiché graffieranno la finitura.



LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la manutenzione del grill.

Istruzioni per la manutenzione

RACCOMANDAZIONI

Questo grill deve essere ispezionato e sottoposto a manutenzione annualmente da una persona qualificata.

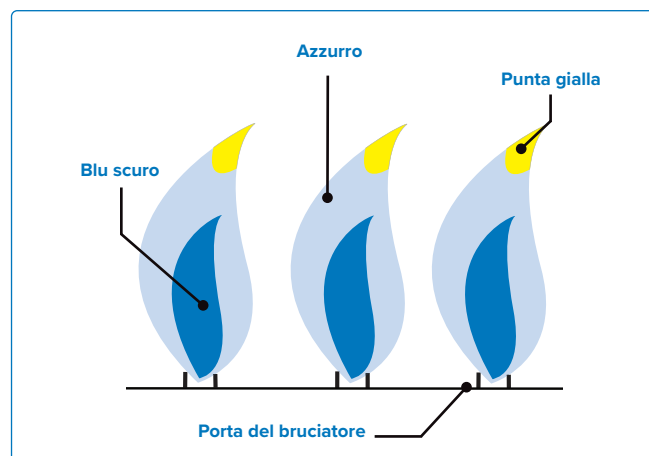
- Non ostruire il flusso di ventilazione e l'aria di combustione.
- Mantenere libere da detriti le aperture di ventilazione del vano del cilindro situate sul lato del carrello o del vano e davanti e dietro il ripiano inferiore..

Regolazione dell'aria di combustione



IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.

- La presa d'aria è impostata in fabbrica e non dovrebbe richiedere regolazioni in condizioni normali. Potrebbero essere necessarie regolazioni in condizioni estreme.
- Le fiamme della presa d'aria saranno di un blu scuro, con punte di blu chiaro e occasionalmente gialle quando regolate correttamente.
- Un flusso d'aria insufficiente al bruciatore produrrà fuliggine e fiamme gialle lente.
- Un flusso d'aria eccessivo al bruciatore causerà fiamme che si solleveranno in modo irregolare e difficoltà di accensione.



AVVERTENZA!

- Tenere il grill lontano da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Regolazione della presa d'aria

1. Rimuovere le griglie di cottura e le piastre di cottura. Lasciare il coperchio aperto.
2. Potrebbe essere necessario aprire la porta del mobile o rimuovere il cassetto superiore (se presente) per accedere alla vite di regolazione della presa d'aria situata all'imboccatura del bruciatore.
3. Rimuovere il coperchio posteriore per regolare la presa d'aria del bruciatore a tubo posteriore.
4. Allentare la vite di blocco della presa d'aria e aprire o chiudere la presa d'aria secondo necessità.
5. Accendere i bruciatori al massimo.
6. Ispezionare visivamente le fiamme del bruciatore.
7. Spegnerne i bruciatori, stringere le viti di bloccaggio e sostituire le parti rimosse quando le prese d'aria sono impostate correttamente.
8. Assicurarsi che i filtri per insetti siano installati.



NOTA: I bruciatori a infrarossi non hanno regolazione dell'aria.



VOGLIAMO AIUTARVI!

Contattate il reparto soluzioni per i clienti di Napoleon per i pezzi di ricambio raccomandati
+31 345 588655

Acciaio Inossidabile in Ambienti Difficili

L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, specialmente nelle regioni costiere, in aree calde e molto umide e intorno a piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici in acciaio inossidabile e cromo ogni 3-4 settimane. Pulire con acqua calda e sapone.

Manutenzione del Bruciatore

- Il calore estremo e un ambiente corrosivo possono causare la corrosione superficiale anche se il bruciatore è realizzato in acciaio inossidabile 304 di spessore.

Manutenzione e Protezione dei Bruciatori a Infrarossi

I tuoi bruciatori a infrarossi sono progettati per fornire una lunga durata, ma devi fare attenzione a prevenire la rottura delle loro superfici in ceramica. Le fratture faranno funzionare male i bruciatori.



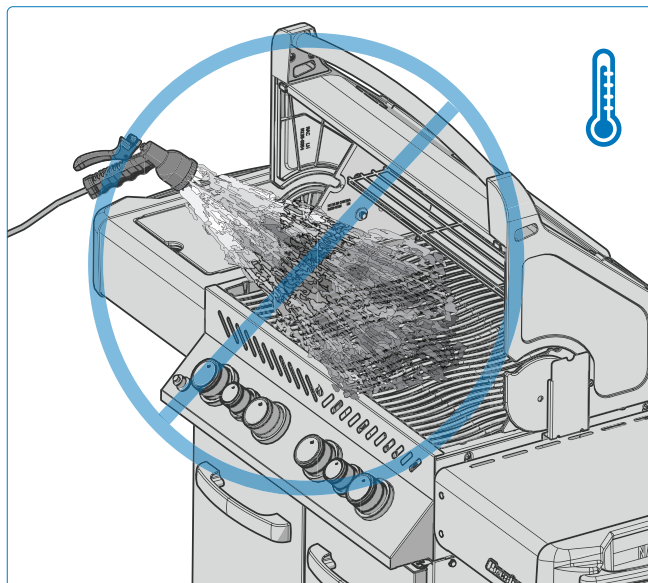
IMPORTANTE! I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni **NON** sono coperti dalla garanzia del grill.

Ventilazione del Calore di Scarico

- L'aria calda deve avere un modo per uscire dal grill affinché i bruciatori funzionino correttamente.
- I bruciatori possono essere privati dell'ossigeno se l'aria calda non può fuoriuscire, causando il ritorno di fiamma. La ceramica può rompersi se ciò si verifica ripetutamente.

Passi per Evitare di Danneggiare le Superfici in Ceramica

1. Non spegnere mai una fiamma o controllare i bagliori con acqua.
2. Non permettere che l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo, ecc.) venga a contatto con i bruciatori in ceramica caldi. Un cambiamento immediato di temperatura farà rompere la piastrella in ceramica.
3. Un bruciatore in ceramica che diventa bagnato prima dell'uso creerà vapore quando verrà utilizzato successivamente e produrrà pressione che romperà la ceramica.
4. L'ammollo ripetuto della ceramica può causarne il rigonfiamento e l'espansione, producendo pressione che farà rompere e sbriciolare la ceramica.
5. Ispeziona la ceramica per possibili ammolli d'acqua se trovi acqua stagnante nel grill. Rimuovi il bruciatore se la ceramica è bagnata. Capovolgilo per drenare l'acqua in eccesso. Porta la ceramica all'interno per farla asciugare completamente.
6. Non permettere che oggetti duri colpiscano il bruciatore. Fai attenzione quando inserisci o rimuovi le griglie di cottura e usi accessori.



PERICOLO!

- Prima di effettuare la manutenzione, spegnere il gas alla fonte e scollegare l'unità.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando il grill è freddo per evitare il rischio di ustioni.
- La prova di tenuta deve essere eseguita ogni anno e quando si sostituisce un componente del treno del gas o quando è presente l'odore di gas.



LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura di un bruciatore principale o laterale con un metallo solido (ad es. ad es. griglie o padelle).

Risoluzione dei problemi

Problemi di accensione

- I bruciatori principali, posteriori o laterali non si accendono con l'accenditore, ma si accendono con un fiammifero.
- I bruciatori non si accendono reciprocamente.

	Cause Possibili	Soluzione
Bruciatore Principale	L'uscita JETFIRE™ è sporca o intasata.	Pulire l'uscita JETFIRE™ con uno spazzolino a setole morbide.
	Staffe di accensione incrociata sporche o corrose.	Pulire o sostituire se necessario.
Bruciatori Posteriori e Laterali	Fiamme sollevate sul bruciatore	Chiudere il regolatore dell'aria secondo la sezione "Istruzioni di Manutenzione" - Regolazione dell'Aria di Combustione nel presente Manuale dell'Utente. IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
	Filo dell'elettrodo o fili del terminale dell'interruttore allentati.	Verificare che il filo dell'elettrodo sia saldamente inserito sul terminale sul retro dell'accenditore. Verificare che i fili di collegamento dal modulo all'interruttore di accensione (se presente) siano saldamente inseriti nei rispettivi terminali.
	Batteria scarica o installata in modo errato.	Sostituire con una batteria premium ad alta capacità. (Fig 9).

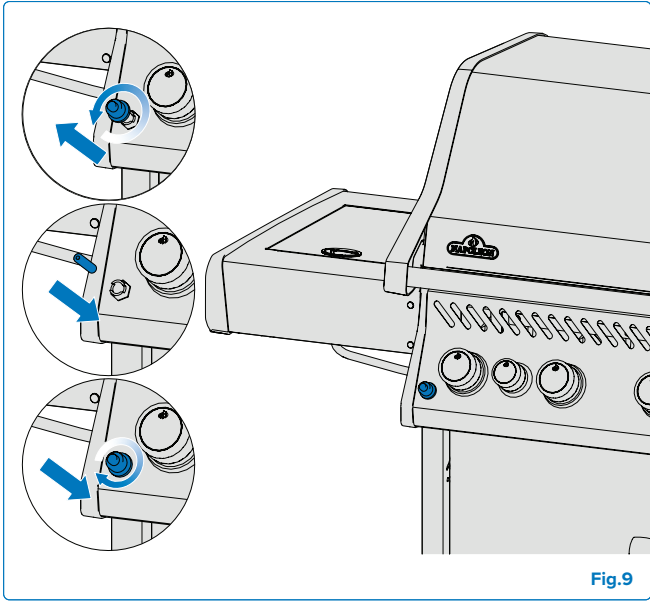


Fig.9



WE WANT TO HELP!

Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

Rumori e fiammate

- Regolatore ronzante.
- Eccessivi brillamenti e calore non uniforme.

Cause Possibili	Soluzione
Rumore di ronzio normale nelle giornate calde.	Questo non è un difetto. È causato da vibrazioni interne nel regolatore e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del grill. I regolatori che ronzano NON saranno sostituiti.
La valvola del cilindro è stata aperta troppo rapidamente.	Aprire lentamente la valvola del cilindro.
Piastre di cottura installate in modo errato.	Assicurarsi che le piastre di cottura siano installate con i fori rivolti verso la parte anteriore e le fessure sul fondo. Vedere la Guida alle Istruzioni di Montaggio.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con tutti i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Accumulo eccessivo di grasso e cenere sulle piastre di cottura e nella vaschetta di raccolta.	Pulire regolarmente le piastre di cottura e la vaschetta di raccolta. Non rivestire la vaschetta con fogli di alluminio. Fare riferimento alle "Istruzioni per la Pulizia" .

Flusso di gas

- Calore basso o fiamma bassa quando la valvola è posizionata su alto.
- Le fiamme si allontanano dal bruciatore, con odore di gas e possibili difficoltà di accensione.
- I bruciatori bruciano con una fiamma gialla, accompagnata dall'odore di gas.
- La potenza del bruciatore è su ALTO, ma l'impostazione è BASSA. Rumore e fiamma blu svolazzante sulla superficie del bruciatore.

Cause Possibili	Soluzione
Propano – procedura di accensione impropria.	Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole del gas devono essere in posizione OFF quando si accende la valvola del serbatoio. Accendere il serbatoio lentamente per permettere al pressione di equilibrarsi. Vedere Operazione – "Istruzioni di Accensione" .
Gas naturale – tubazione sottodimensionata.	Il tubo deve essere dimensionato secondo il codice di installazione.
Guarnizione che perde attorno alla piastrella ceramica, o un difetto di saldatura nella carcassa del bruciatore.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Sia propano che gas naturale – preriscaldamento improprio.	Preriscaldare il grill con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Possibili ragnatele o altri detriti.	Pulire accuratamente nidi o ragnatele dall'ugello del bruciatore rimuovendolo e seguendo le istruzioni in questo manuale. Vedere "Test di Perdite" .
Regolazione dell'otturatore dell'aria improprio.	Aprire o chiudere leggermente l'otturatore dell'aria secondo questo manuale. Vedere "Istruzioni di Manutenzione" . IMPORTANTE! Questo deve essere fatto da un installatore di gas qualificato.
Mancanza di gas.	Controllare il livello del gas nel cilindro del propano.
Tubo di alimentazione pizzicato.	Riposizionare il tubo di alimentazione, se necessario.
Regolatore del propano in stato di basso flusso.	Spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del serbatoio, attendere 5 minuti prima di riaprire completamente la valvola, permettere alcuni secondi affinché la pressione si equilibri prima di seguire le Istruzioni di Accensione per avviare il grill. Assicurarsi che la procedura di accensione sia seguita attentamente ogni volta che si cucina. Tutte le valvole del gas devono essere OFF quando si accende la valvola del serbatoio. Aprire sempre lentamente la valvola del serbatoio.



Vernice scrostata

- La vernice sembra scrostarsi all'interno del coperchio o del cofano.

Cause Possibili	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Questo non è un difetto. La finitura del coperchio e del cappuccio è in porcellana o acciaio inox e non si sfalda. Lo sfaldamento è causato da grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili alla vernice, che si staccano. Una pulizia regolare previene questo fenomeno. Vedere “Istruzioni di Pulizia” .

Il bruciatore a infrarossi torna a lampeggiare

- Durante il funzionamento, il bruciatore emette improvvisamente un forte fruscio, seguito da un suono continuo di tipo blow-torch e all'avvio si affievolisce o presenta una fiamma grande.

Cause Possibili	Soluzione
Piastrelle in ceramica sovraccariche di grasso e accumulo. I fori sono intasati.	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere il bruciatore e farlo funzionare a FUOCO ALTO per almeno 5 minuti, o finché le piastrelle in ceramica non diventano rosse uniformemente.
Bruciatore surriscaldato a causa di ventilazione insufficiente. Troppa superficie della griglia coperta da una piastra o una padella.	Assicurarsi che non più del 75% della superficie della griglia sia coperta da oggetti o accessori. Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno 2 minuti. Riaccendere.
Guarnizione che perde intorno alla piastrella in ceramica o un difetto di saldatura nel corpo del bruciatore.	Lasciare raffreddare il bruciatore e ispezionare molto attentamente eventuali crepe. Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per ordinare un'unità di ricambio se vengono trovate crepe.
Riscaldamento improprio.	Preriscaldare la griglia con entrambi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti.
Eccessivo accumulo di grasso e cenere sulle piastre di rosolatura e nella vaschetta raccogli-grassi.	Pulire regolarmente le piastre di rosolatura e la vaschetta raccogli-grassi. Non rivestire la vaschetta con fogli di alluminio. Fare riferimento alle “Istruzioni di Pulizia” .

GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON®



**PER LE, LEX (CARRELLI E TESTE DEL BARBECUE),
ROGUE® E PRO 605 CSS**

Garanzia Limitata di 15 Anni per i Barbecue a Gas Napoleon®

NAPOLEON® garantisce che i componenti del vostro nuovo prodotto NAPOLEON® saranno privi di difetti nei materiali e nella mano d'opera dalla data di acquisto per un periodo di:

Getti in alluminio / base in acciaio inossidabile	15 anni
Coperchio in acciaio inossidabile	15 anni
Coperchio smaltato in porcellana	15 anni
Griglie di cottura in acciaio inossidabile	15 anni
Bruciatore a tubo in acciaio inossidabile	10 anni più 15
Inserti di protezione fiamma in acciaio inossidabile	5 anni più 15
Griglie di cottura in ghisa smaltata in porcellana	5 anni più 15
Bruciatore infrarosso in ceramica (esclusa la rete)	5 anni più 15
Tutte le altre parti	2 anni

Più Id: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per tutta la vita* del barbecue.

Più 15: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per ulteriori 15 anni.

Più 10: si riferisce a un periodo di garanzia esteso, durante il quale forniamo al acquirente pezzi di ricambio al 50% del prezzo al dettaglio attuale per ulteriori 10 anni.

***Vita:** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

Questa garanzia è valida in: Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti conformemente al WKRL - (UE) 2019/711) non sono influenzati, limitati o alterati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti legali deve avvenire senza alcun costo.

CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON® garantisce che i suoi prodotti siano privi di difetti esclusivamente per l'acquirente originale e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto attraverso un rivenditore ufficiale NAPOLEON®. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del produttore non è trasferibile né rinnovabile in nessun caso o da parte di nessuno dei nostri rappresentanti. Il barbecue a gas deve essere installato da un tecnico di assistenza o un appaltatore autorizzato e in possesso di licenza.

L'installazione deve avvenire in conformità alle istruzioni di installazione fornite, nonché a tutti i codici edilizi e antincendio locali e nazionali. Questa garanzia limitata non copre i danni causati da un'operazione impropria, mancanza di manutenzione, incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abusi o negligenza.

L'installazione di parti di ricambio di altri produttori annulla la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce

solare non è coperto dalla presente garanzia. Questa garanzia esclude anche quanto segue: Graffi, ammacature, difetti della vernice, rivestimenti, corrosione o decolorazione causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, così come scheggiature delle parti rivestite in porcellana e tutti i componenti utilizzati nell'installazione del barbecue a gas. Se una parte si deteriora fino a diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della combustione) entro il periodo di garanzia, al cliente verrà rilasciata una parte di ricambio.

Dopo il primo anno, NAPOLEON® ha l'autorità in base a questa garanzia di rinunciare a qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso delle parti difettose pertinenti.

NAPOLEON® non accetta responsabilità per qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di una parte in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

Nonostante qualsiasi disposizione di questa garanzia, la responsabilità di NAPOLEON® ai sensi di questa garanzia è definita dalle precedenti, e non copre in nessun caso danni incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce i doveri e la responsabilità di NAPOLEON® riguardo al barbecue a gas NAPOLEON®. NAPOLEON® non assume ulteriori responsabilità in connessione con la vendita di questo prodotto, né autorizza terzi a assumere qualsiasi altra responsabilità per suo conto. NAPOLEON® non si assume alcuna responsabilità per: surriscaldamento, estinzione della fiamma a causa di fattori ambientali come venti forti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON® non accetta responsabilità per eventuali danni al barbecue a gas causati da condizioni atmosferiche, grandine, maneggiamento scorretto, sostanze chimiche aggressive o agenti di pulizia. Le richieste di garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una copia della stessa che indichi il numero di serie e il numero di modello.

NAPOLEON® si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi sua parte da uno dei propri rappresentanti prima di soddisfare qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON® non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro o dei dazi all'esportazione.

GARANTE:

NAPOLEON® EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

FESTEGGIAMO OLTRE 40 ANNI DI CONSEGNA DI PRODOTTI DI COMFORT PER LA CASA



I prodotti **NAPOLEON®** sono protetti da uno o più brevetti statunitensi e canadesi e/o stranieri o da brevetti in corso di registrazione.



Indirizzo

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Telefono

Canada
+31 345 588655

In linea

✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com

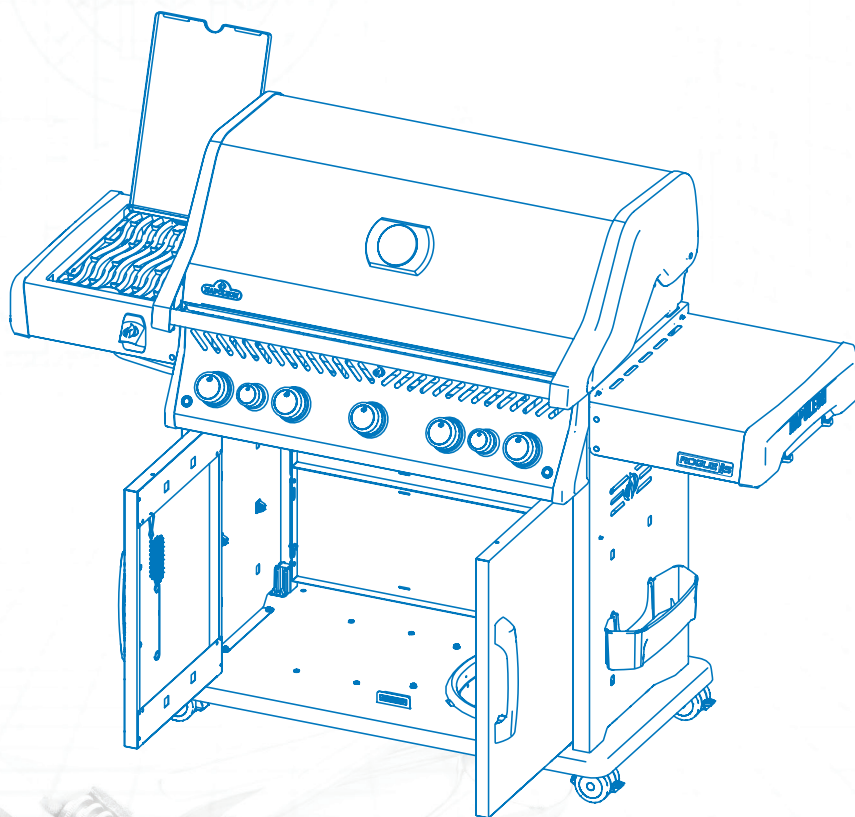


N415-10001900CE-IT



ROGUE® PRO-S

Assembly Guide
Guide d'assemblage
Guía de ensamblaje
Montageanleitung



Models | Modèles | Modelos | Modelle

RPS425RSIB-2 | RPS525RSIB-2 | RPS625RSIB-2



(EN) Assembly Guidelines | (FR) Guide de montage | (ES) Guía de instalación |
 (DK) Retningslinjer for montering | (DE) Leitlinien für die Montage |
 (FI) Kokoonpano-ohjeet | (CZ) Pokyny pro montáž | (SK) Pokyny pre montáž |
 (SI) Smernice za montažo | (SE) Monteringsanvisningar | (UA) Посібник
 з монтажу | (PL) Wytyczne dotyczące montażu | (NO) Retningslinjer for
 montering | (NL) Richtlijnen voor montage | (IT) Linee guida per l'assemblaggio
 (HR) Smjernice za sastavljanje | (GR) Οδηγίες συναρμολόγησης

(EN) Safety requirements
 (FR) Exigences de sécurité
 (ES) Requerimientos de seguridad
 (DK) Krav til sikkerhed
 (DE) Sicherheitsanforderungen
 (FI) Turvallisuusvaatimukset
 (CZ) Bezpečnostní požadavky
 (SK) Bezpečnostné požiadavky
 (SI) Varnostne zahteve

(SE) Säkerhetskrav
 (UA) Вимоги безпеки
 (PL) Wymogi bezpieczeństwa
 (NO) Sikkerhetskrav
 (NL) Veiligheidseisen
 (IT) Requisiti di sicurezza
 (HR) Sigurnosni zahtjevi
 (GR) Απαιτήσεις ασφαλείας



(EN) Installation tools (not included)
 (FR) Outils d'installation (non inclus)
 (ES) Herramientas de instalación
 (no incluidas)
 (DK) Installationsværktøj (medfølger ikke)
 (DE) Montagewerkzeug (nicht enthalten)
 (FI) Asennustyökalut (eivät sisälly)
 (CZ) Instalační nářadí (není součástí
 balení)
 (SK) Inštaláčne náradie
 (nie je súčasťou dodávky)
 (SI) Orodja za namestitve (niso vključena)

(SE) Installationsverktyg (ingår ej)
 (UA) Інструменти для встановлення
 (не входять до комплекту)
 (PL) Narzędzia montażowe
 (brak w zestawie)
 (NO) Installasjonsverktøy (ikke inkludert)
 (NL) Installatiegereedschap
 (niet meegeleverd)
 (IT) Strumenti di installazione (non inclusi)
 (HR) Alati za instalaciju (nisu uključeni)
 (GR) Εργαλεία εγκατάστασης
 (δεν περιλαμβάνονται)



3/8
 (10 mm)



3/8
 (10 mm)



T30
 TORX



Legend | Légende | Leyenda | Legende | Legende | Selite | Legenda
Legenda | Legenda | Legend | Легенда | Legenda | Legende | Legende
Legenda | Legenda | Υπόμνημα



Warning!
Avertissement !
¡Advertencia!
Advarsel!
Warnung!

Varoitus!
Varován!
Varovanie!
Opozorilo!
Varning!

Обережно!
Ostrzeżenie!
Advarsel!
Waarschuwing!
Attenzione!

Upozorenje!
Προειδοποίηση!



Caution!
Attention !
¡Precaución!
Forsigtig!
Vorsicht!

Varoitus!
Pozor!
Pozor!
Varning!
Обережно!

Uwaga!
Forsiktig!
Let op!
Attenzione!
Oprez!

Προσοχή!



Lock
Bloc
Bloquear
Låse

Sperren
Lukko
Zámek
Zámok

Zaklepanje
Låsa
Замок
Zamek

Slot
Serratura
Brava
Κλειδαριά



Positioning
Positionnement
Posicionamiento
Positionering
Positionierung
Paikannus

Polohování
Polohovanie
Pozicioniranje
Positionering
Позиціонування
Pozycjonowanie

Positionering
Posizionamento
Pozicioniranje
Τοποθέτηση



Use rubber mallet
Utiliser un maillet en caoutchouc
Use un mazo de goma
Slå med gummihammer
Mit Gummihammer schlagen
Käytä kumivasaraa
Použijte gumovou paličku
Použite gumenú paličku
Uporabite gumijasto kladivo

Använd gummiklubba
Використовуйте гумовий молоток
Użyj gumowego młotka
Bruk gummihammer
Gebruik een rubberen hamer
Usa un martello di gomma
Koristite gumeni čekić
Χρησιμοποιήστε λαστιχένια σφύρα



Rotate the Unit
Rotation de l'appareil
Rotar la unidad
Drej enheden
Drehen Sie das Gerät
Kierrä yksikköä

Otočte jednotku
Otočte jednotku
Zavrtite enoto
Vrid enheten
Обертайте пристрій
Obróć urządzenie

Roter enheten
Draai de eenheid
Ruotare l'unità
Okrenite jedinicu
Περιστρέψτε τη μονάδα



Legend | Légende | Leyenda | Legende | Legende | Selite | Legenda |
Legenda | Легенда | Legende | Legende | Leggenda | Legenda | Υπόμνημα



Propane Only
Propane uniquement
Sólo propano
Kun propan
Nur Propan
Vain propaani

Pouze propan
Iba propán
Samo propan
Endast propan
Тільки пропан
Tylko propan

Kun propan
Alleen propaan
Solo propano
Samo propan
Μόνο προπάνιο



Natural Gas
Gaz naturel
Gas natural
Naturgas
Erdgas
Maakaasu

Zemní plyn
Zemný plyn
Zemeljski plin
Naturgas
Природний газ
Gazu ziemnego

Naturgass
Natuurlijk gas
Gas naturale
Prirodni gas
Φυσικό αέριο



Side Burner
Brûleur latéral
Quemador lateral
Sidebrænder
Seitenbrenner
Sivupoltin

Boční hořák
Bočný horák
Stranski gorilnik
Sidobrännare
Бічний пальник
Palnik boczny

Sidebrenner
Zijbrander
Fornello laterale
Bočni plamenik
Πλαϊνός καυστήρας



Non - Side Burner
Sans brûleur latéral.
Sin quemador lateral.
Uden - Sidebrænder
Ohne - Seitenbrenner
Ilman sivupoltinta

Bez bočního hořáku
Bez bočného horáka
Brez stranskega
gorilnika
Utan sidobrännare
Без бічної конфорки

Bez palnika bocznego
Uten sidebrenner
Zonder zijbrander
Senza fornello laterale
Bez bočnog plamenika
Χωρίς Πλαϊνό Καυστήρα



Remove film.
Retirer le film.
Retire la película
Fjern film
Folie entfernen
Poista kalvo

Odstraňte fólii
Odstráňte film
Odstranite film
Ta bort filmen
Зняти плівку
Usuń folię

Fjern filmen
Verwijder folie
Rimuovere la
pellicola
Uklonite film
Αφαιρέστε το φιλμ



Caution Head Injury
Attention blessure à la tête
Atención lesión craneal
Forsiktig Hovedskade
Vorsicht Kopfverletzung
Varoitus Pään vamma

Pozor Poranění hlavy
Pozor Poranenie hlavy
Pozor Poškodba glave
Varning Huvudskada
Bez bichnoyi konforky
Uwaga, uraz głowy

Forsiktig Hodeskade
Let op hoofdletsel
Attenzione ferita alla testa
Oppez Ozljeda glave
Προσοχή Τραυματισμός
στο κεφάλι





WELCOME TO NAPOLEON!

Congratulations on upgrading your grilling game and welcome to the **NAPOLEON** family!



Ready to assemble your new grill?



There may be visual differences between illustrations and model purchased. Remove all parts from packaging before assembling the barbecue. Set up this assembly on a solid, level and horizontal surface.

BIENVENUE À NAPOLEON!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille **NAPOLEON**!



Prêt à assembler votre nouveau gril?



Veuillez noter qu'il peut y avoir des différences entre les illustrations de ce guide et le modèle acheté. Retirez toutes les pièces de leur emballage avant de commencer. Veillez à assembler votre gril sur une surface plane et solide.

¡BIENVENIDO A NAPOLEON!

¡Felicidades por mejorar tu juego de parrilla y bienvenido a la familia **NAPOLEON**!



¿Listo para ensamblar tu nueva parrilla?



Tenga en consideración que puede haber diferencias entre las ilustraciones en esta guía y el modelo adquirido. Remueva todas las piezas de sus empaques antes de comenzar. Asegúrese de ensamblar la parrilla en una superficie plana y sólida.

VELKOMMEN TIL NAPOLEON!

Tillykke med, at du har opgraderet dit grillspil, og velkommen til **NAPOLEON**-familien!



Er du klar til at samle din nye grill?



Der kan være visuelle forskelle mellem illustrationer og den købte model. Tag alle dele ud af emballagen, før du samler grillen. Stil grillen op på en solid, plan og vandret overflade.



WILLKOMMEN BEI NAPOLEON!

Herzlichen Glückwunsch zur Aufrüstung Ihres Grills und willkommen in der **NAPOLEON**-Familie!



Sind Sie bereit, Ihren neuen Grill zusammenzubauen?



Es kann optische Unterschiede zwischen den Abbildungen und dem gekauften Modell geben. Nehmen Sie vor dem Zusammenbau des Grills alle Teile aus der Verpackung. Stellen Sie die Baugruppe auf einer festen, ebenen und horizontalen Fläche auf.

TERVETULOA NAPOLEONIIN!

Onnittelut grillauspelisi päivittämisestä ja tervetuloa **NAPOLEON**-perheeseen!



Oletko valmis kokoamaan uuden grillisi?



Kuvissa ja ostetussa mallissa voi olla visuaalisia eroja. Poista kaikki osat pakkauksesta ennen grillin kokoamista. Aseta tämä kokoonpano kiinteälle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.

VÍTEJTE V NAPOLEONU!

Blahopřejeme vám k vylepšení vaší grilovací hry a vítáme vás v rodině **NAPOLEON**!



Jste připraveni sestavit svůj nový gril?



Mezi ilustracemi a zakoupeným modelem mohou být vizuální rozdíly. Před sestavením grilu vyjměte všechny díly z obalu. Tuto sestavu postavte na pevný, rovný a vodorovný povrch.

VITAJTE V NAPOLEONE!

Blahoželáme vám k vylepšeniu vašej grilovacej hry a vítame vás v rodine **NAPOLEON**!



Ste pripravení zostaviť svoj nový gril?



Medzi ilustráciami a zakúpeným modelom môžu byť vizuálne rozdiely. Pred zostavením grilu vyberte všetky diely z obalu. Túto zostavu postavte na pevný, rovný a vodorovný povrch.

DOBRODOŠLI V NAPOLEONU!

Čestitamo vam, da ste izboljšali svojo igro na žaru, in vas pozdravljamo v družini **NAPOLEON**!



Ste pripravljeni na montažo svojega novega žara?



Med ilustracijami in kupljenim modelom so lahko vizualne razlike. Pred sestavljanjem žara odstranite vse dele iz embalaže. Ta sklop postavite na trdno, ravno in vodoravno površino.





VÄLKOMMEN TILL NAPOLEON!

Grattis till att du har uppgraderat din grillning och välkommen till **NAPOLEON**-familjen!



Är du redo att montera din nya grill?



Det kan förekomma visuella skillnader mellan illustrationer och den modell som köpts. Ta bort alla delar från förpackningen innan du monterar grillen. Ställ upp enheten på ett stabilt, plant och horisontellt underlag.

ЛАСКАВО ПРОСИМО НА НАПОЛЕОН!

Вітаємо з оновленням вашого гриля та ласкаво просимо до сім'ї **NAPOLEON**!



Готові зібрати свій новий гриль?



Можливі візуальні відмінності між ілюстраціями та придбаною моделлю. Вийміть всі деталі з упаковки, перш ніж збирати гриль. Встановіть цю збірку на тверду, рівну і горизонтальну поверхню.

WITAMY W NAPOLEON!

Gratulujemy ulepszenia swojego grilla i witamy w rodzinie **NAPOLEON**!



Gotowy do montażu nowego grilla?



Mogą występować różnice wizualne między ilustracjami a zakupionym modelem. Przed złożeniem grilla należy wyjąć wszystkie części z opakowania. Ustaw urządzenie na solidnej, równej i poziomej powierzchni.

VELKOMMEN TIL NAPOLEON!

Gratulerer med oppgraderingen av grillspillet ditt, og velkommen til **NAPOLEON**-familien!



Er du klar til å montere din nye grill?



Det kan være visuelle forskjeller mellom illustrasjonene og modellen du har kjøpt. Ta alle delene ut av emballasjen før du monterer grillen. Sett opp denne enheten på en solid, jevn og vannrett overflate.



WELKOM BIJ NAPOLEON!

Gefeliciteerd met het upgraden van uw grill spel en welkom bij de **NAPOLEON** familie!



Klaar om uw nieuwe grill te monteren?



Er kunnen visuele verschillen zijn tussen de illustraties en het gekochte model. Haal alle onderdelen uit de verpakking voordat u de barbecue in elkaar zet. Zet dit geheel op een stevige, vlakke en horizontale ondergrond.

BENVENUTO A NAPOLEON!

Congratulazioni per aver migliorato il vostro gioco di grigliate e benvenuti nella famiglia **NAPOLEON**!



Siete pronti ad assemblare il vostro nuovo grill?



Potrebbero esserci differenze visive tra le illustrazioni e il modello acquistato. Rimuovere tutte le parti dall'imballaggio prima di assemblare il barbecue. Posizionare il gruppo su una superficie solida, piana e orizzontale.

DOBRODOŠLI U NAPOLEON!

Čestitamo na unapređenju vaše igre roštiljanja i dobrodošli u **NAPOLEON** obitelji!



Spremni za sastavljanje vašeg novog roštilja?



Može biti vizualnih razlika između ilustracija i kupljenog modela. Uklonite sve dijelove iz pakiranja prije sastavljanja roštilja. Postavite ovu montažu na čvrstu, ravnu i vodoravnu površinu.

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ NAPOLEON!

Συγχαρητήρια για την αναβάθμιση του παιχνιδιού ψησίματος και καλωσορίσατε στην οικογένεια **NAPOLEON**!



Είστε έτοιμοι να συναρμολογήσετε τη νέα σας ψησταριά;



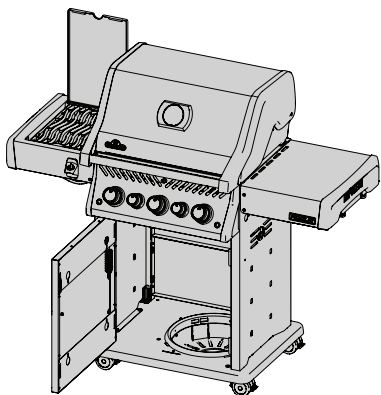
Ενδέχεται να υπάρχουν οπτικές διαφορές μεταξύ των απεικονίσεων και του μοντέλου που αγοράσατε. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία πριν συναρμολογήσετε το μπάρμπεκιου. Τοποθετήστε αυτό το συγκρότημα σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.



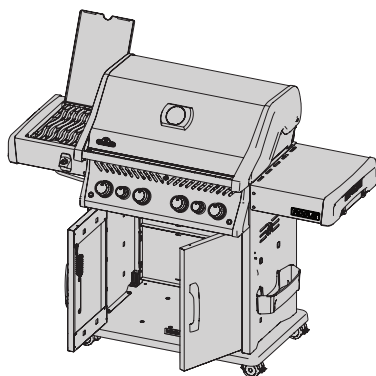


Models | Modèles | Modelos | Modelle

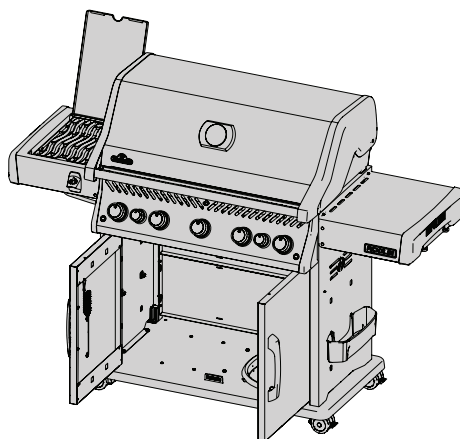
RPS425



RPS525



RPS625







Assembly Steps

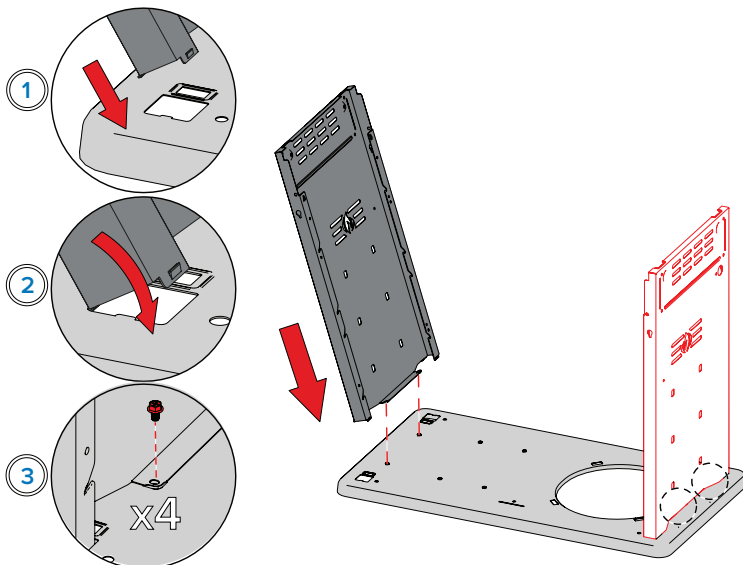
Étapes d'assemblage

Pasos para la instalación

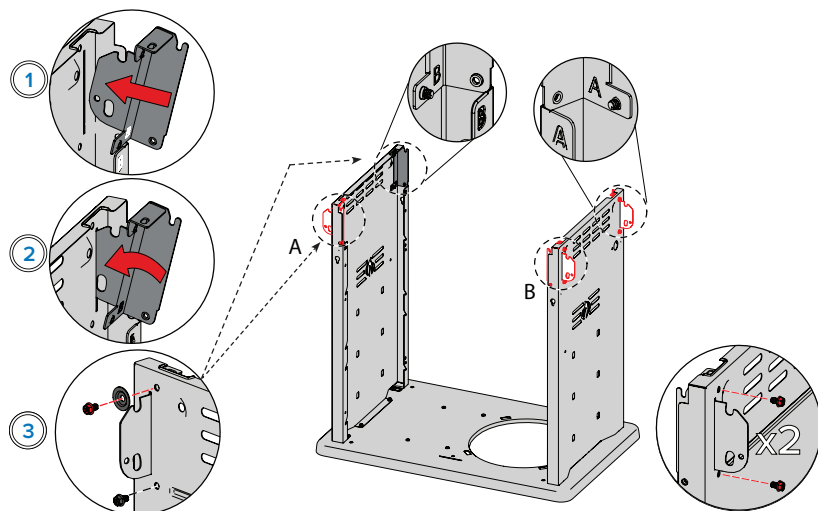
Montageschritte



1

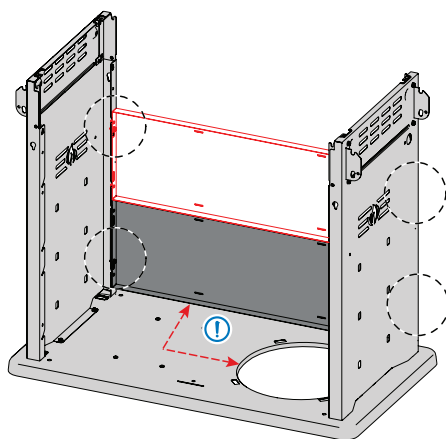
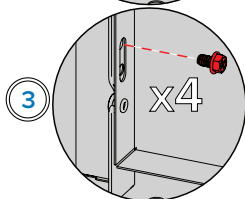
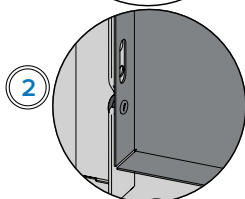
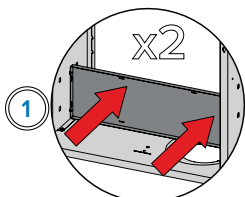


2

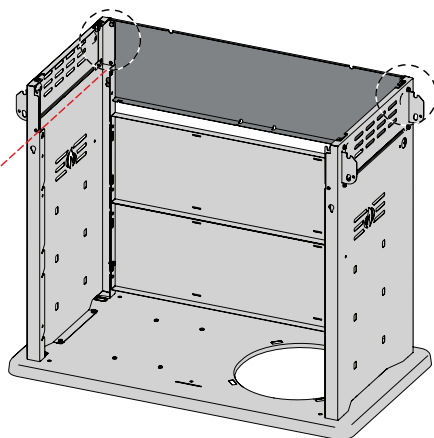
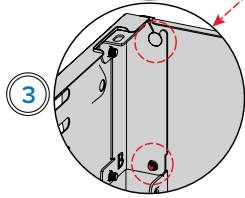
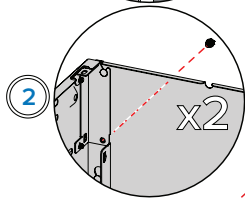
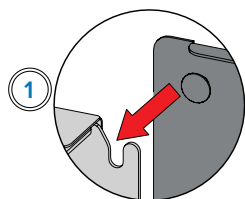




3

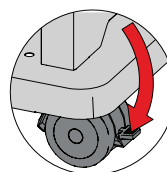
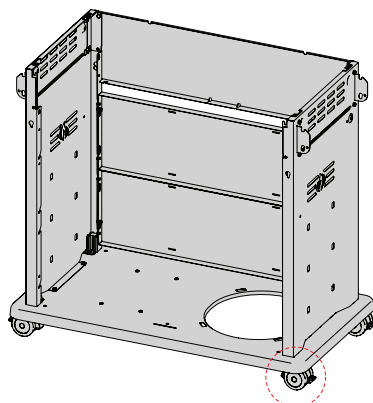
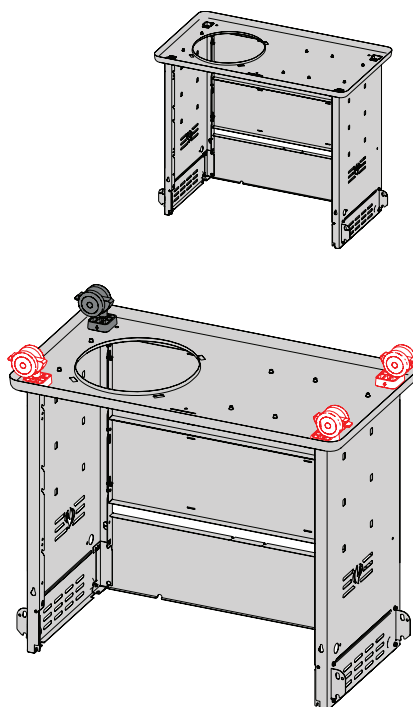
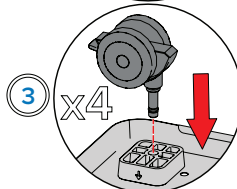
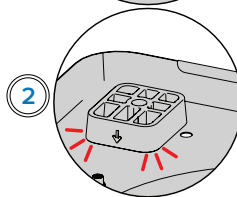
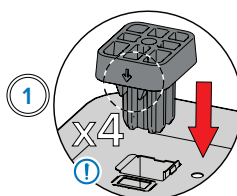


4



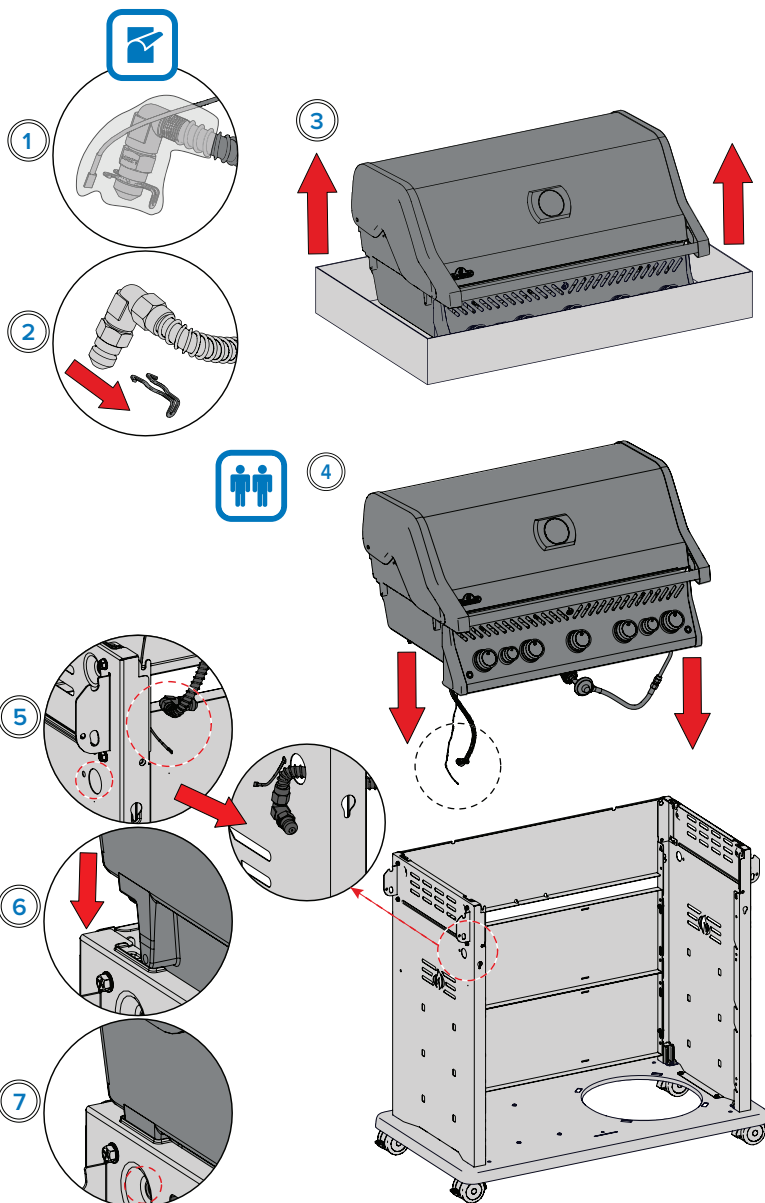


5



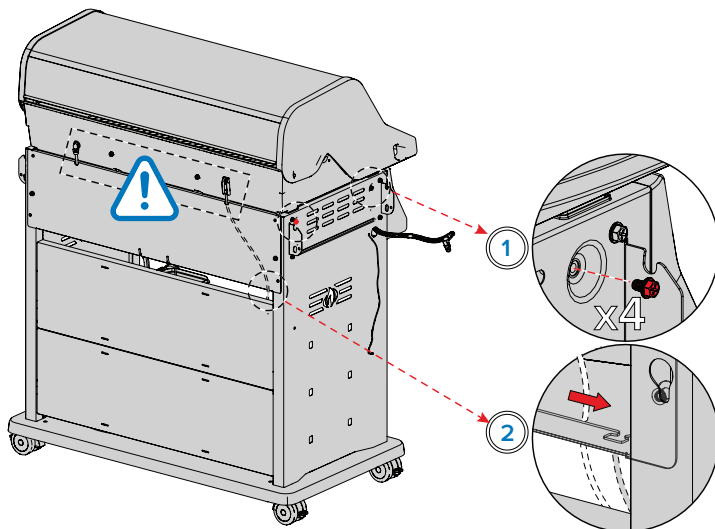


6

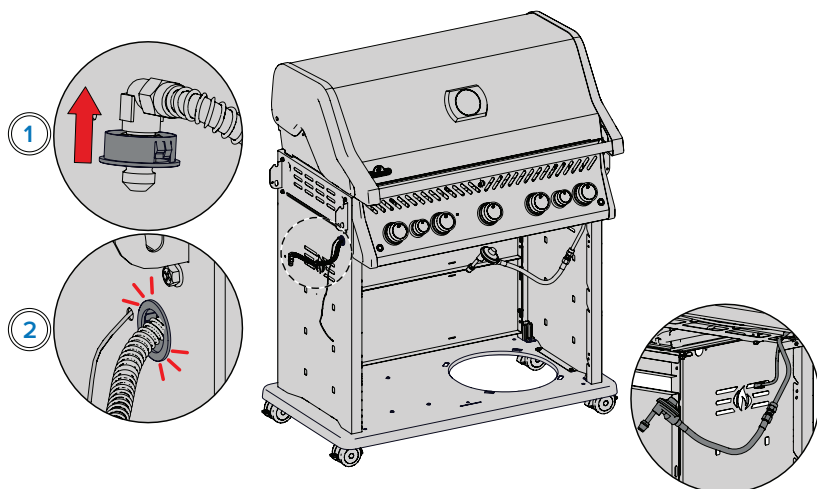




7

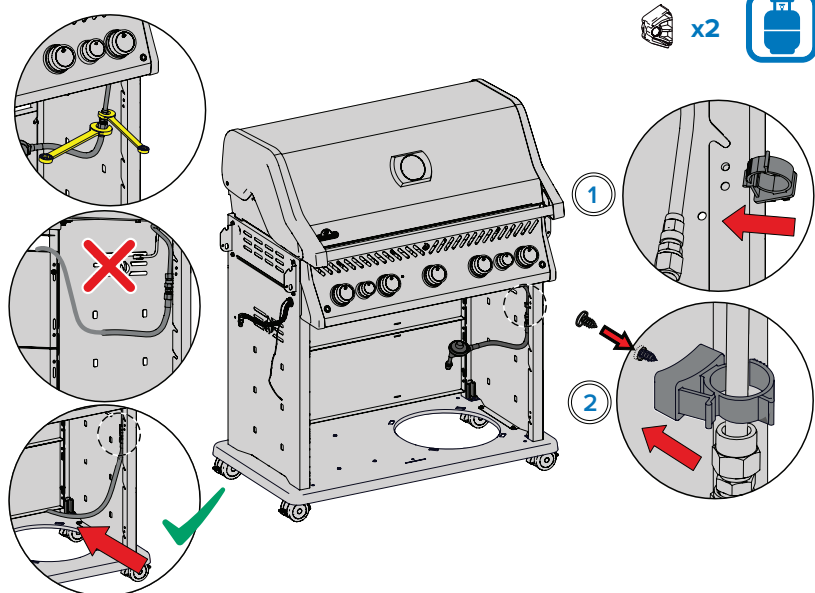


8

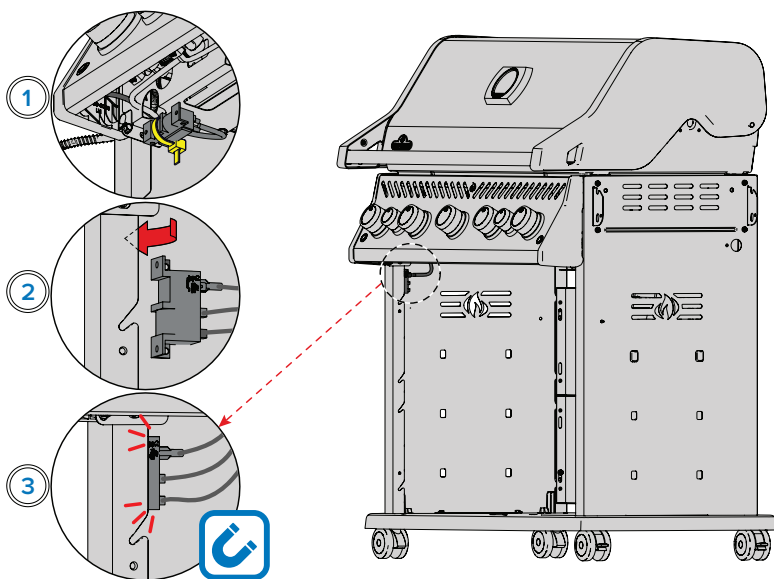




9

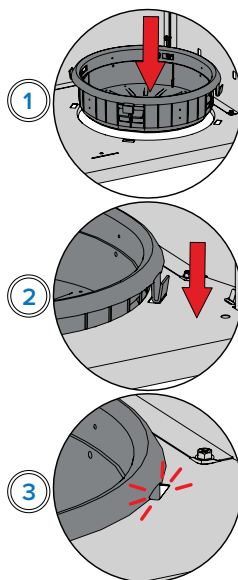
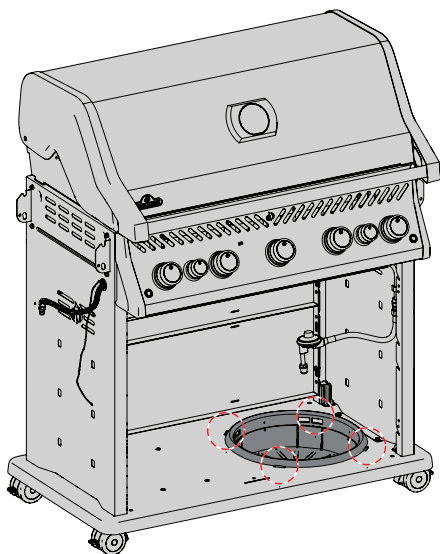


10





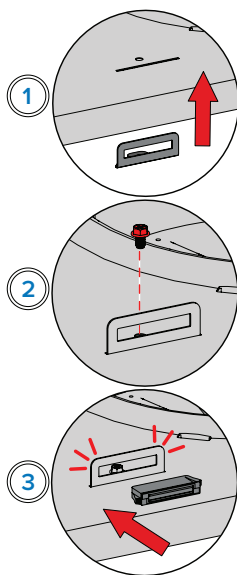
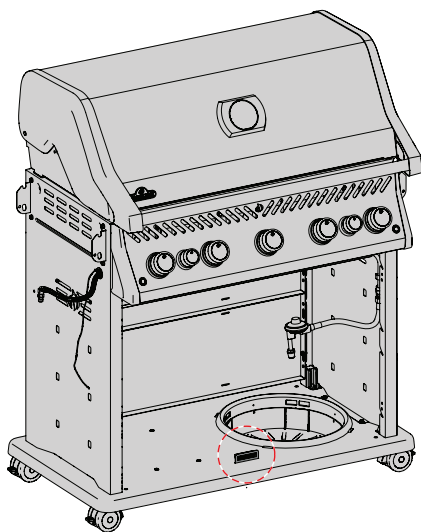
11



12



x1 (625 / 525)



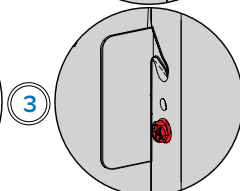
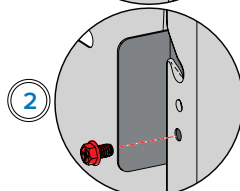
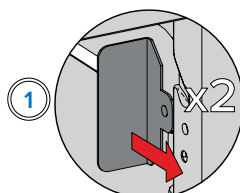
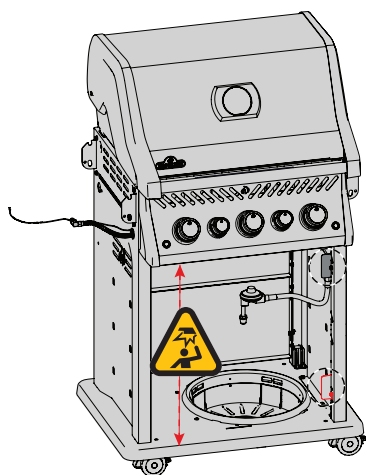
13



425



x2 (425)



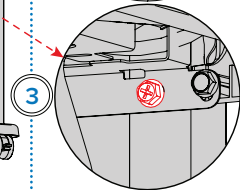
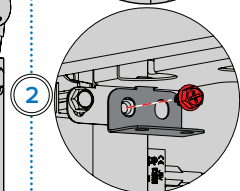
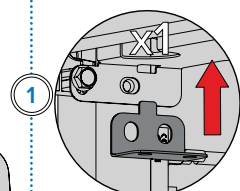
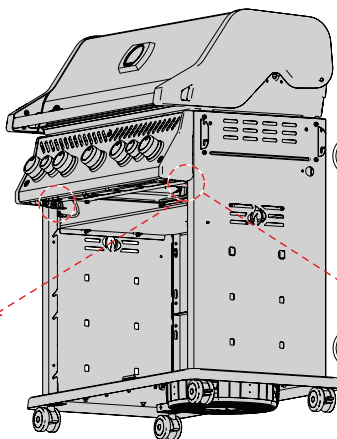
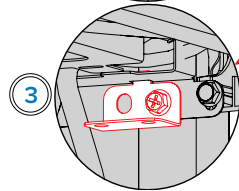
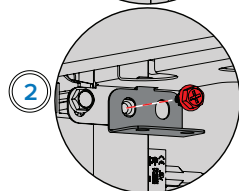
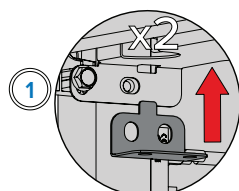
14



x2

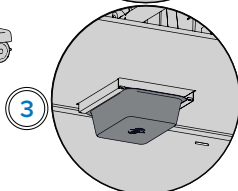
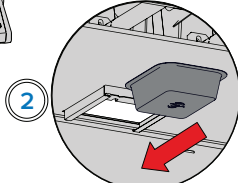
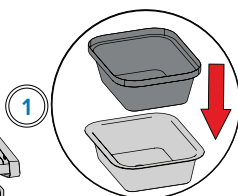
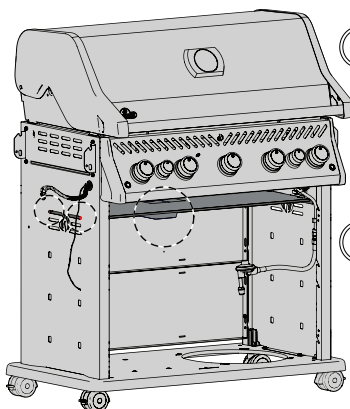
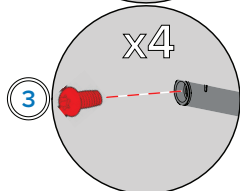
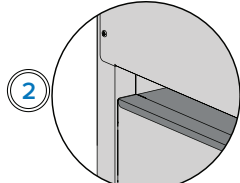
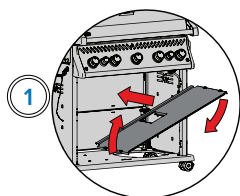


425

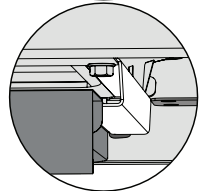
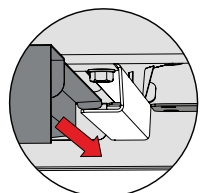
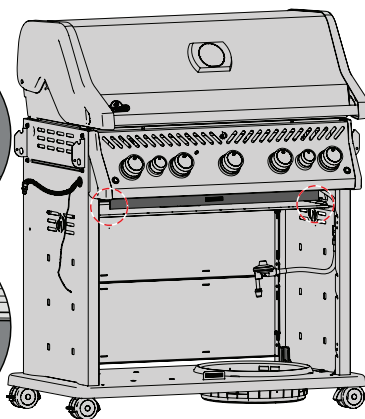
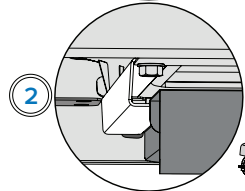
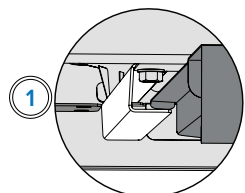
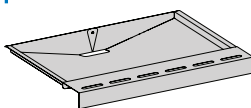
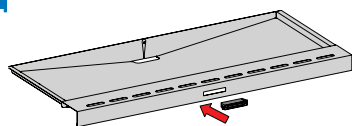




15

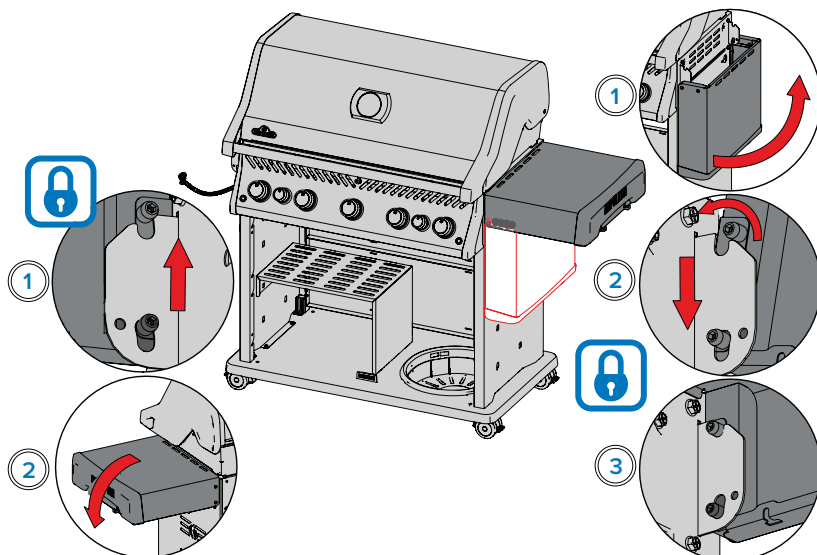


16

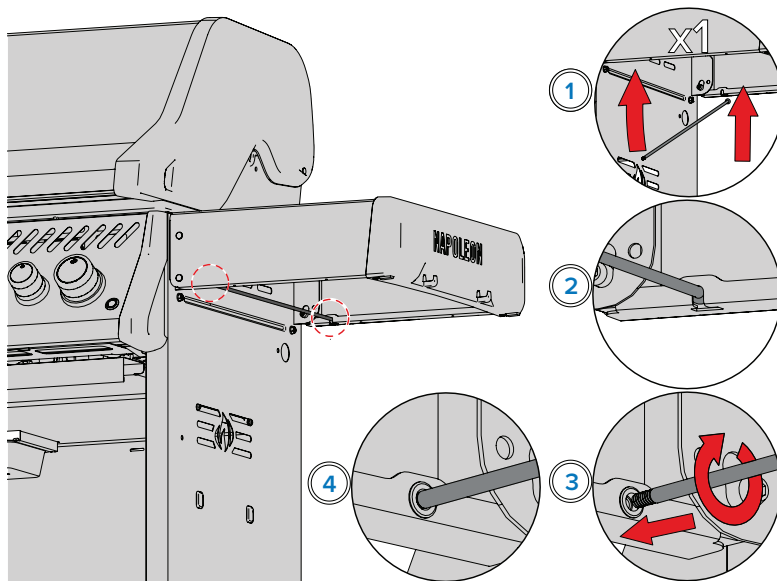




17

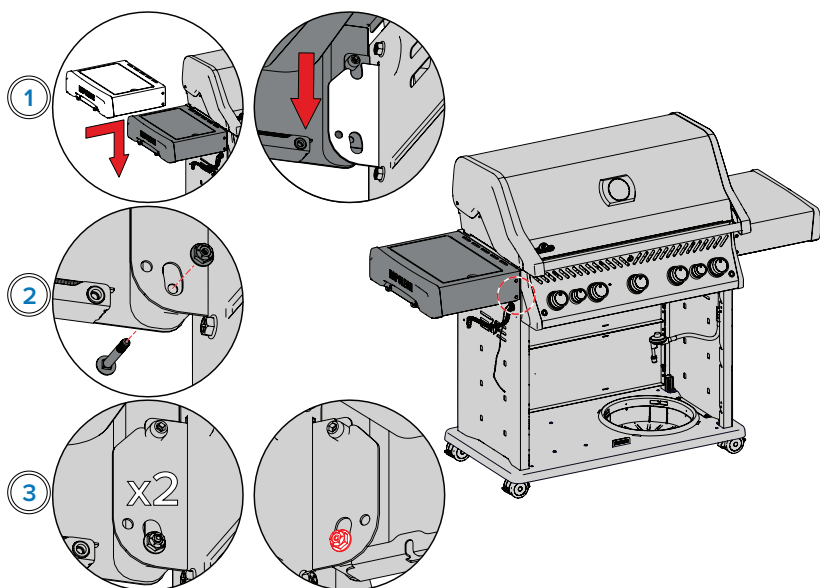


18

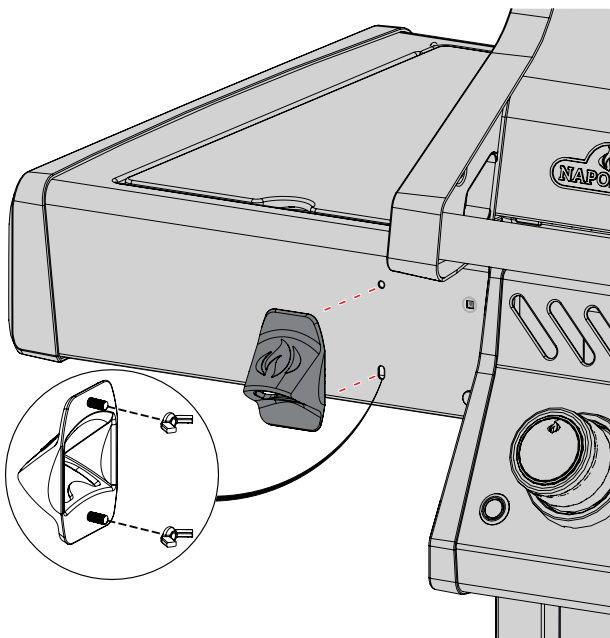




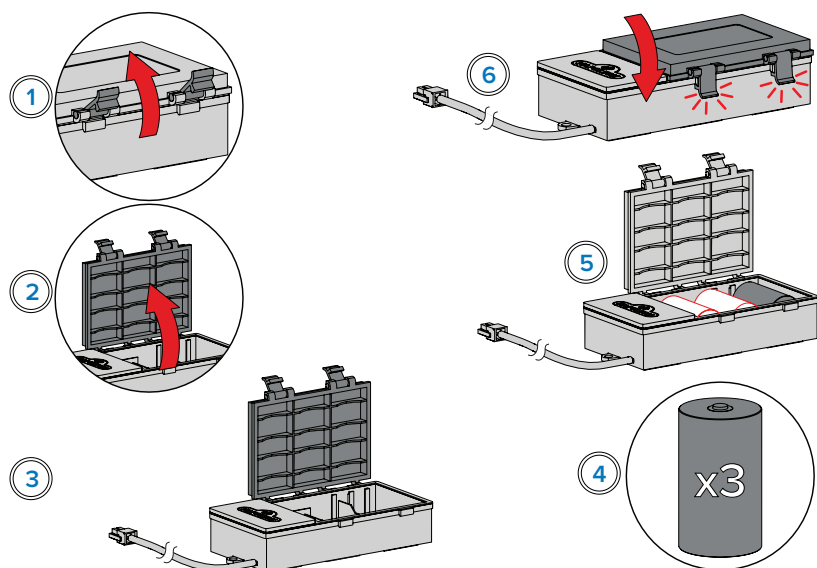
19



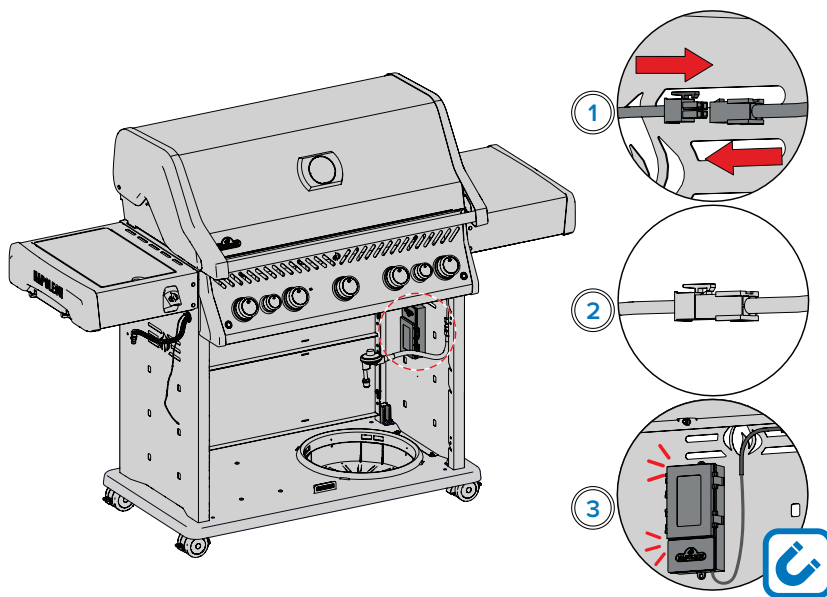
20



21



22



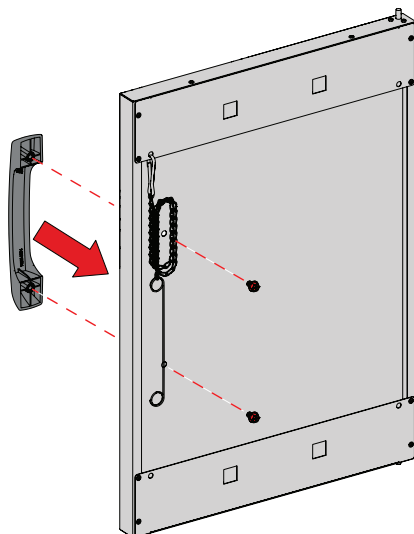
23



x4 (625 / 525)



x2 (425)



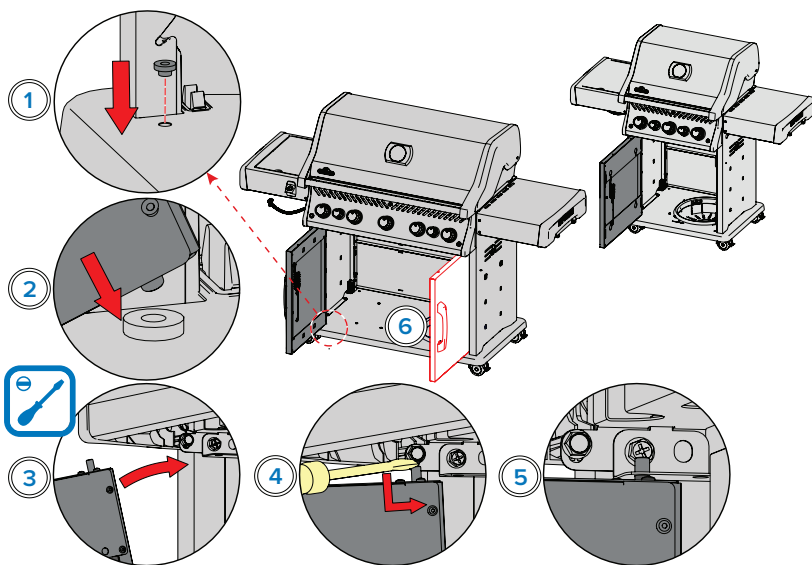
24



x2 (625 / 525)

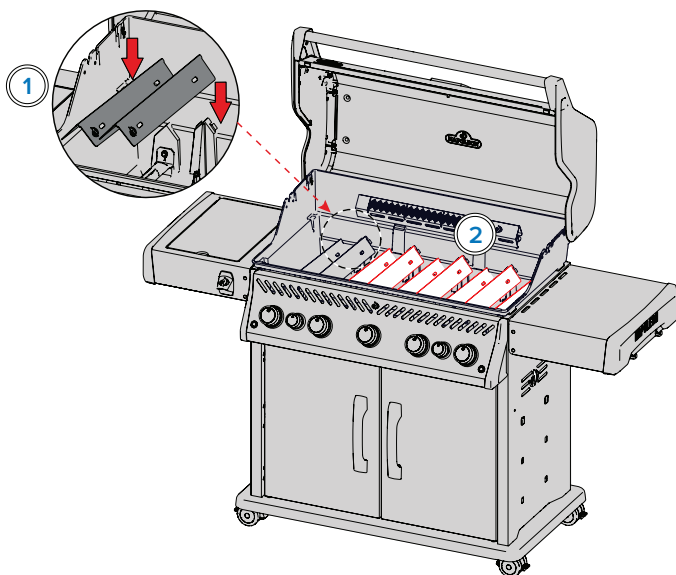


x1 (425)

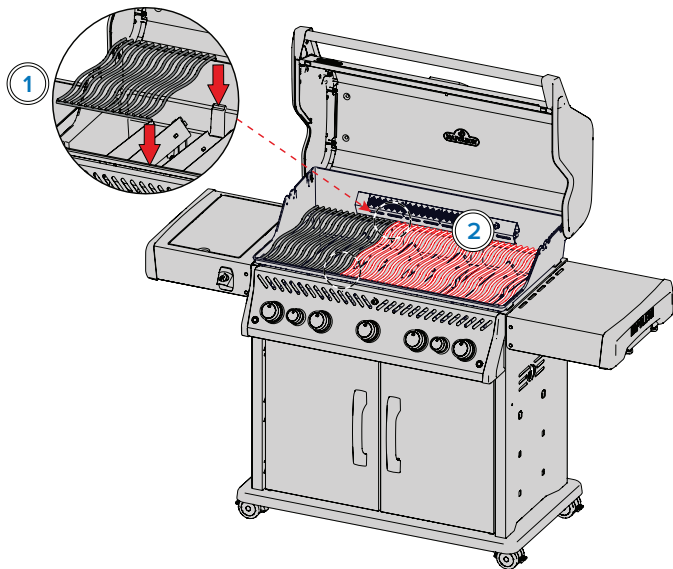




25

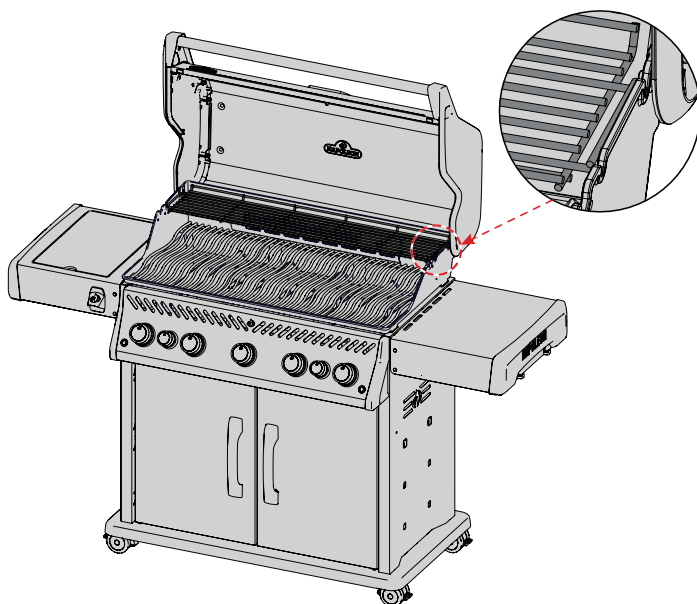


26

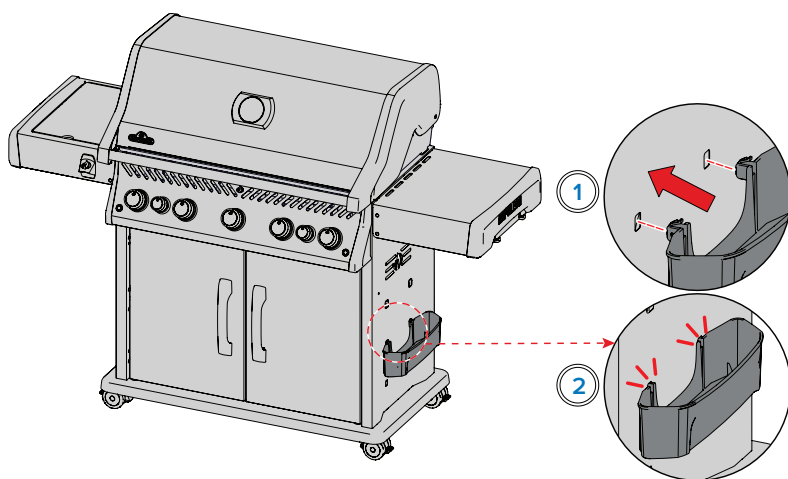




27

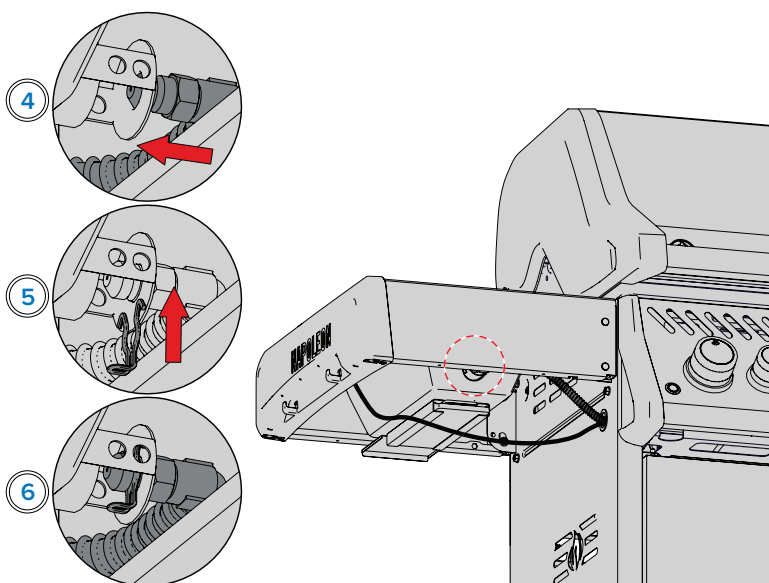
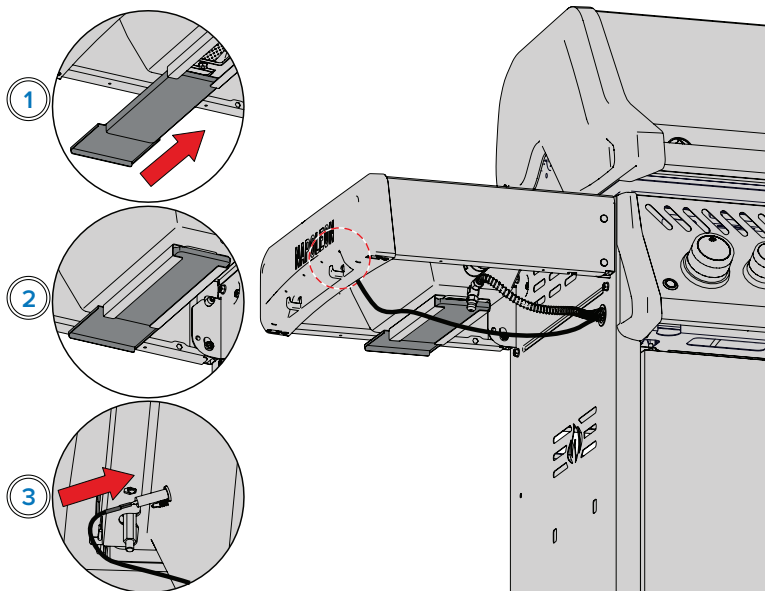


28



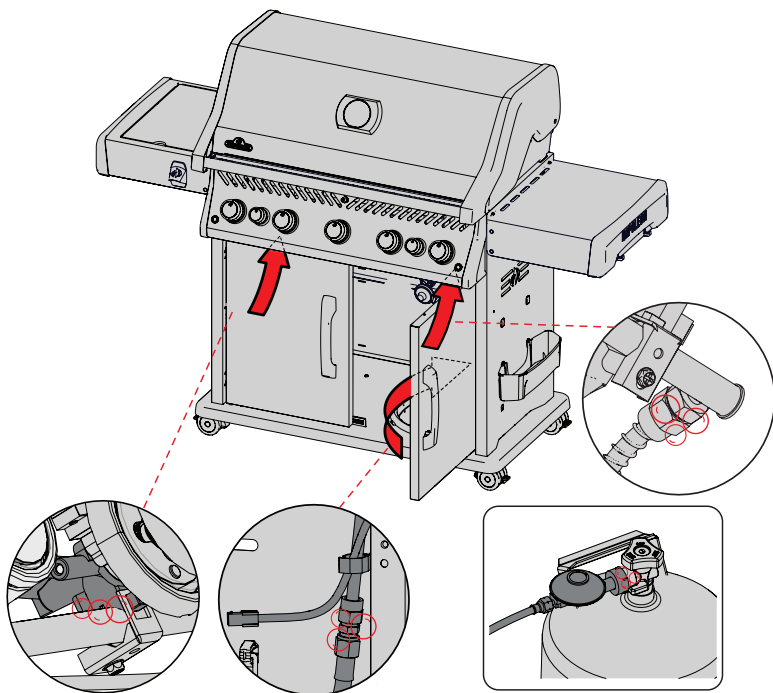
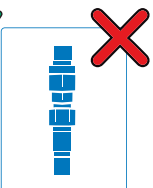
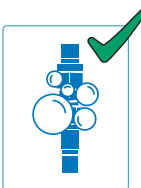


29





30







Parts List

Liste des pieces

Lista de piezas

Liste der Einzelteile

Legend | Légende | Leyenda | Legende

Legend

x - standard part
p - propane
n - natural gas
ac - accessory
alt - alternate

Légende

x - standard
p - propane
n - gas naturel
ac - accessoire
alt - alternatif

Leyenda

x - estándar
p - propano
n - gas natural
ac - accesorio
alt - alternativa

Legende

x - standardteil
p - propan
n - erdgas
ac - zubehörteil
alt - alternativ

	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
1	N010-1754-SS	x					Lid Assembly Assemblage du couvercle Set de ensamblado de la tapa Deckelmontage
	N010-1754-BK	x					
	N010-1754-MK		x				
	N010-1754-SS			x			
	N010-1755-BK			x			
	N010-1755-MK				x		
	N010-1756-SS					x	
	N010-1756-BK					x	
2	S91015	x		x		x	Temperature Gauge Jauge de température Indicador de temperatura Temperaturanzeige
	S91010		x		x		
3	N385-0513-SER	x		x	x	x	Napoleon Logo Logo Napoléon Logo Napoleón Napoleon-Logo
	N385-0513-BK-SER		x				
4	N510-0013	x	x	x	x	x	Rectangular Bumper Pare-chocs rectangulaire Parachoques rectangular Rechteckiger Stoßfänger
5	S87014	x	x	x	x	x	Pivot Lid Pin I Goupille de couvercle pivotant Pasador de tapa pivotante I Deckelschwenkstift
6	N010-1149-SER	x					Base Casting Assembly Assemblage de la base de coulée Conjunto de fundición base Sockel Guss Montage
	N010-1466-SER		x				
	N010-1150-SER			x			
	N010-1150-MK-SER				x		
	N010-1235-SER					x	



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
7	N240-0040	x	x	x	x	x	Electrode Électrode Electrodo Elektrode
8	N570-0104	x	x	x	x	x	Screw Vis Tornillo Schraube
9	N350-0087	x	x	x	x	x	Rear Burner Housing Boîtier du brûleur arrière Carcasa del quemador trasero Hinteres Brennergehäuse
10	N100-0058	x	x	x	x	x	Rear Burner Brûleur arrière Quemador trasero Hinterer Brenner
11	N720-0082	x	x	x	x	x	Flex Connector Connecteur flexible Conector flexible Flex-Anschluss
12	N160-0043	x	x	x	x	x	Flex Line Clip Clip pour ligne flexible Clip de línea flexible Flex Line Clip
13	S87010	x	x				Cross Light Bracket Support d'éclairage transversal Soporte de luz transversal Kreuzlichthalterung
	S87013			x	x		
	S87017					x	
14	N080-0423	x	x				Cross Light Folding Bracket Support pliant pour feux de croisement Soporte plegable de luz transversal Kreuzlicht- Klappbügel
	N080-0418			x	x		
	N080-0443					x	
15	S87001	x	x	x	x	x	Sear Burner Kit Kit brûleur de cuisson Kit quemador para dorar Anbratbrenner-Kit
16	N305-0082	x	x	x	x	x	Sear Plate Plaque de séchage Placa Sear Anbratplatte
17	N100-0060	x	x	x	x	x	Main Burner Brûleur principal Quemador principal Hauptbrenner



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
17*	N100-0060-IL	alt	alt	alt	alt	alt	Main Burner Brûleur principal Quemador principal Hauptbrenner
18	N520-0055	x					Warming Rack Support de réchauffage Rejilla para calentar Warmhaltegestell
	71501	ac	x				
	N520-10001898			x	x		
	N520-10001899					x	
19	S83043	x	x				Stainless Steel Grids Grilles en acier inoxidable Rejillas de acero inoxidable Roste aus rostfreiem Stahl
	S83044			x	x		
	S83045					x	
	S83008	ac	ac				
	S83024			ac	ac		Cast Iron Grids Grilles en fonte Rejillas de hierro fundido Gusseisen- Gitterroste
	S83021					ac	
20	N455-0097	x	x	x	x	x	Rear Orifice Orifice arrière Orificio trasero Hintere Blende
21	N200-0118-GY1SG	x					Base Back Cover Couvercle arrière de la base Tapa trasera de la base Basis Rückwand
	N200-0118-BK1TX		x				
	N200-0127-GY1SG			x			
	N200-0127-BK1FL				x		
	N200-0135-GY1SG					x	
22	N570-0145-GY	x	x	x	x	x	T30 TORX Screw Vis T30 TORX Tornillo T30 TORX T30 TORX-Schraube
23	N585-0145-GY1SG	x					Cabinet Heat Shield Bouclier thermique de l'armoire Escudo térmico del armario Hitzeschild für das Gehäuse
	N585-0145-BK1TX		x				
	N585-0121-GY1SG			x			
	N585-0121-BK1FL				x		
	N585-0144-GY1SG					x	
24	N710-0062	x	x	x	x	x	Grease Tray Bac à graisse Bandeja de grasa Fettauffangwanne
	62007	ac	ac	ac	ac	ac	



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
25	N475-0363-GY1SG	x					Rear Cart Panel
	N475-0363-BK1TX		x				Panneau arrière du chariot
	N475-0449-GY1SG			x			Panel trasero del carro
	N475-0449-BK1FL				x		Hinteres Wagenpaneel
	N475-0499-GY1SG					x	
26	N080-0364	x	x	x	x	x	Shelf Bracket A Support d'étagère A Soporte de estante A Regalhalterung A
27	N350-0077LY	x	x	x	x	x	Battery Housing Boîtier de batterie Alojamiento de la batería Batteriegehäuse
28	N710-0094	x	x				Drip Pan
	N710-0108			x	x		Bac d'égouttage
	N710-0120					x	Bandeja de goteo Auffangwanne
29	N080-0378-GY1SG	x		x		x	Pivot Door Bracket
	N080-0378-BK1SG		x		x		Support de porte pivotante Soporte de puerta pivotante Halter für Drehtür
30	N430-0002			x	x	x	Magnetic Catch Loquet magnétique Cierre magnético Magnetische Verriegelung
31	N080-0365	x	x	x	x	x	Shelf Bracket B Support d'étagère B Soporte de estante B Regalhalterung B
32	N750-0016	x	x	x	x	x	Side Burner Ignition Wire Fil d'allumage du brûleur latéral Cable de encendido del quemador lateral Zündkabel für Seitenbrenner
33	N357-0021LY	x	x	x	x	x	Igniter Box Boîte d'allumage Caja de Ignición Anzünder-Box
34	N455-0112	x	x	x	x	x	Orifice Orifice Orificio Blende



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
35	N160-0023	x	x	x	x	x	Orifice Retainer Clip Clip de retenue d'orifice Clip de retención del orificio Halteklammer für die Blende
36	N255-0064	x	x	x	x	x	Elbow Fitting Raccord coudé Codo Winkelverschraubung
37	N720-0055	x	x	x	x	x	Flex Hose Assembly Ensemble de tuyau flexible Conjunto de manguera flexible Flexschlauch- Baugruppe
38	W105-0010	x	x	x	x	x	Bushing Bague Amortiguador Buchse
39	N080-0380-GY1SG	x					Magnet Bracket Support magnétique Soporte Imán Magnet-Halterung
	N080-0380-BK1SG		x				
	N080-0387-GY1SG			x		x	
	N080-0387-BK1SG				x		
40	N570-0118	x	x	x	x	x	Screw Vis Tornillo Schraube
41	N130-0015	x	x	x	x	x	Caster Roue dentée Rueda Nachlauf
42	N510-0015	x	x	x	x	x	Caster Socket Socle de roulette Zócalo de ruedas Nachlaufsockel
43	N590-0292-GY1SG	x					Cart Bottom Shelf Tablette inférieure du chariot Estante inferior del carro Unteres Wagenregal
	N590-0292-BK1TX		x				
	N590-0282-GY1SG			x			
	N590-0282-BK1FL				x		
	N590-0326-GY1SG					x	
44	N475-0607-GY1SG	x		x		x	Cabinet Side Panel Panneau latéral de l'armoire Panel lateral del gabinete Seitenwand des Gehäuses
	N475-0607-BK1TX		x		x		



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
45	N530-0032	x	x	x	x	x	Propane Regulator Régulateur de propane Regulador de propano Propan-Regler
	N530-0033	x	x	x	x	x	
	N530-0034	x	x	x	x	x	
	N530-0035	x	x	x	x	x	
	N530-0036	x	x	x	x	x	
	N530-0037	x	x	x	x	x	
	N530-0038	x	x	x	x	x	
	N530-0039	x	x	x	x	x	
	N530-0042	x	x	x	x	x	
	N530-0043	x	x	x	x	x	
	N530-0046	x	x	x	x	x	
46	N255-0027	x	x	x	x	x	Union Fitting Raccord union Accesorio de unión Verschraubung
47	N590-0261	x		x		x	Condiment Tray Plateau à condiments Bandeja de condimentos
	N590-0261-BK0TX		x		x		
48	N370-0981CE	p	p	p	p	p	Propane Tank Tray Plateau pour réservoir de propane Bandeja del tanque de propano Propan-Tankwanne
49	N010-0869-SS-SER	x					Single Door Assembly Assemblage de porte simple Conjunto de puerta simple Einzelne Türmontage
	N010-0869-BK-SER	x					
	N010-0869-BX-SER		x				
	N010-0984-SS-SER			x			
	N010-0984-BK-SER			x			
	N010-0984-MK-SER				x		
	N010-1221-SS-SER					x	
	N010-1221-BK-SER					x	
50	N010-1782-SS	x		x		x	Right Side Shelf Tablette latérale droite Estante del lado derecho Rechte Seitenablage
	N010-1782-MK		x		x		
51	N370-0928-SER	x		x		x	Shelf Kit Kit d'étagères Kit de estantes Regal-Bausatz
	N370-0928-BK-SER		x		x		



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
52	N385-10001898-SER	x	x	x	x	x	Rogue PRO-S Logo
	N385-10001898-BK						Logo Rogue PRO-S Logo Rogue PRO-S Logo Rogue PRO-S Logo Rogue PRO-S
53	N080-0380-GYISG	x	x				Magnet Bracket Support magnétique Soporte Imán Magnet-Halterung
54	N555-0097	x	x	x	x	x	Lighting Match Rod Tige d'allumage Varilla de fósforo Beleuchtung Streichholzstab
55	N325-0094-SER	x		x		x	Door Handle Poignée de porte Manija de la puerta Türklinke
	N325-0094-BK0TX-SER		x		x		
56	N105-0011	x	x	x	x	x	Door Pivot Bushing Douille de pivot de porte Casquillo pivote de puerta Türzapfenbuchse
57	N370-0745	ac	ac	ac	ac	ac	Rotisserie Mount Kit Kit de montage pour rôtissoire Kit de montaje para asador Rotisserie- Montagesatz
58	N080-0422-SER	x		x	x	x	Bottle Opener Ouvre-bouteille Abrebotellas Flaschenöffner
	N080-0422-BK-SER		x				
59	N010-1781-CE-SS	x		x		x	Infrared Burner Shelf Assembly Ensemble étagère pour brûleur infrarouge Conjunto de estante del quemador infrarrojo Infrarot- Brennerregal Montage
	N010-1781-CE-MK		x		x		
60	N335-0098-M06	x		x		x	Side Burner Lid Couvercle du brûleur latéral Tapa del quemador lateral Seitenbrenner- Deckel
	N335-0098-BK1TX		x		x		



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
61	N305-10001280	x	x	x	x	x	Wavy Grid Grille ondulée Parrilla onculada Gewelltes Raster
62	N010-1428	x	x	x	x	x	Infrared Burner Brûleur infrarouge Quemador infrarrojo Infrarot-Brenner
63	N500-0039K	x	x	x	x	x	Plate Assiette Placa Platte
64	N240-0026	x	x	x	x	x	Electrode Électrode Electrodo Elektrode
65	N510-0013	x	x	x	x	x	Rectangular Bumper Pare-chocs rectangulaire Tope rectangular Rechteckiger Stoßfänger
66	N080-0358	x	x	x	x	x	Drip Pan Bracket Support de lèchefrite Soporte de bandeja de goteo Halterung für Tropfschale
67	N710-0063	x	x	x	x	x	Drip Pan Bac d'égouttage Bandeja de goteo Auffangwanne
68	N510-0002	x	x	x	x	x	Bumper Pare-chocs Tope Stoßstange
69	N570-0128	x		x		x	Screw Vis Tornillo
	N570-0128-BK4FL		x		x		Schraube
70	N450-0053	x	x	x	x	x	Nut Écrou Tuerca Nuss
71	N450-0049	x	x	x	x	x	Nut Post Postes d'écrous Poste de tuerca Nuss-Post
72	N555-0091	x	x	x	x	x	Pivot Rod Tige pivotante Varilla pivotante Drehzapfen
73	N485-0021	x	x	x	x	x	Pin Épingle Clavija Stift



	Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425	425-PHM	RPS525	525-MK	RPS625	Description Description Descripción Beschreibung
74	N010-1775-30-SS	x					Control Panel Assembly Assemblage du panneau de contrôle Emsamblaje del panel de control Montage des Bedienfelds
	N010-1775-50-SS	x					
	N010-1775-30-MK		x				
	N010-1775-50-MK		x				
	N010-1776-30-SS			x			
	N010-1776-50-SS			x			
	N010-1776-30-MK				x		
	N010-1776-50-MK				x		
	N010-1777-30-SS					x	
	N010-1777-50-SS					x	
75	N010-10001935	x	x				Wire Harness Assemblage du faisceau de câbles Mazo de cables Kabelbaum
	N010-1052LY			x	x		
	N010-1104LY					x	
76	N720-0044	x	x	x	x	x	Connector Connecteur Conector Anschluss
77	N660-0008LY	x	x	x	x	x	Switch Interrupteur Interruptor Schalter
	N660-0011LY		x		x		
78	N160-0053	x	x	x	x	x	Flex Line Clip Clip pour ligne flexible Clip de línea flexible Flex Line Clip
79	N380-0040	x		x		x	Small Knob Petit bouton Perilla pequeña Kleiner Knopf
	N380-0040-BK		x		x		
80	N010-1054LY	x	x	x	x	x	Small LED Bezel Petite lunette LED Bisel LED pequeño Kleine LED-Lünette
	N387-0014-BK		x		x		
81	N380-0039	x		x		x	Large Knob Grand bouton Perilla grande Großer Knopf
	N380-0039-BK		x		x		
82	N010-1053LY	x		x	x	x	Large LED Bezel Grand cadre LED Bisel LED grande Große LED-Lünette
	N010-1053LY-BK		x		x		

*Alternate burner for Israel.

*Brûleur alternatif pour Israël.

*Quemador alternativo para Israel.

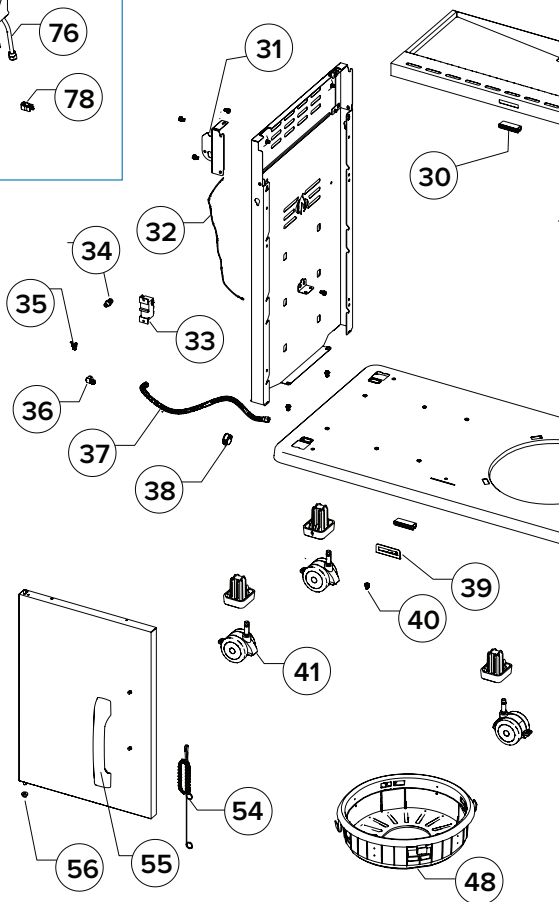
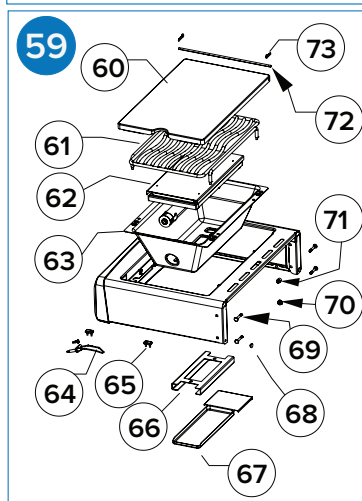
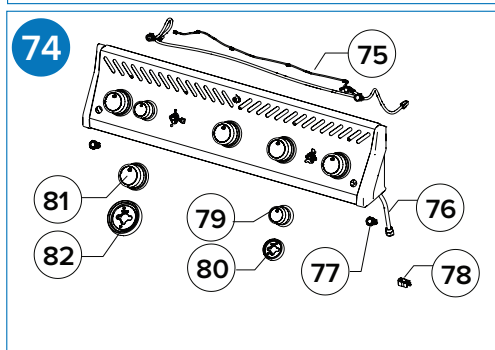
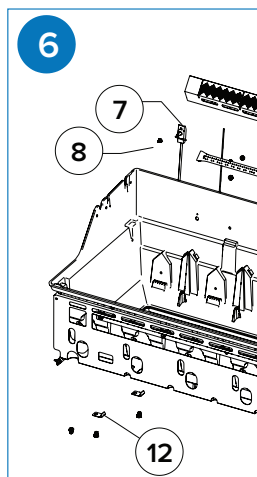
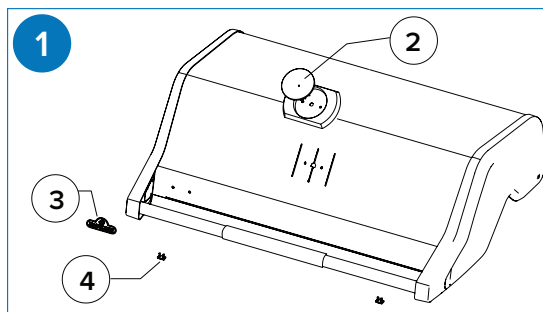
*Alternativer Brenner für Israel.

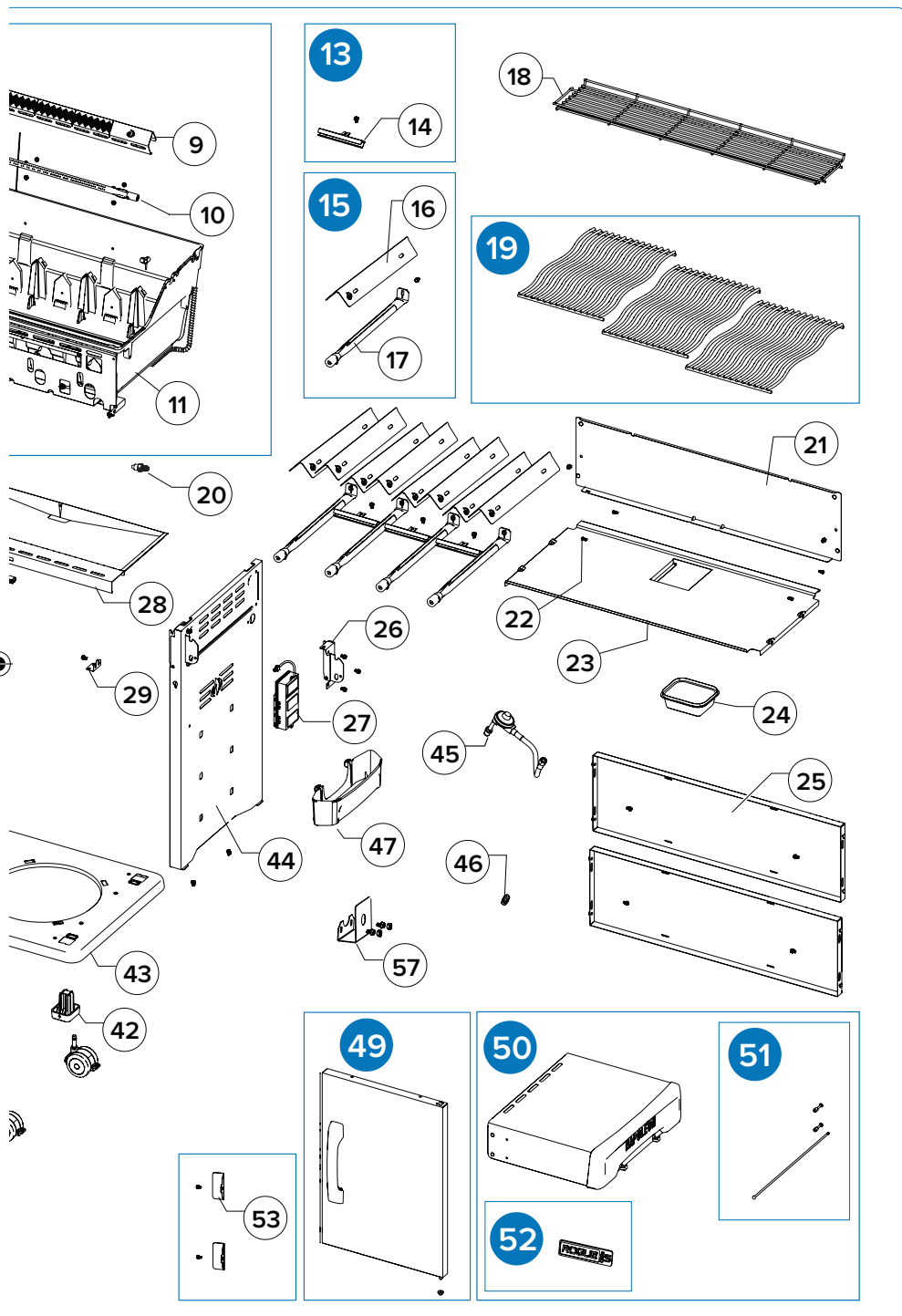
Accessories Parts List | Liste des pièces accessoires Lista de piezas de accesorios | Zubehör Teileliste

Part # Partie # Parte # Teil #	RPS425R SIB	425R SIB-PHM	RPS525R SIB	525R SIB-MK	RPS625R SIB	Description Description Descripción Beschreibung
62050	x	x	x	x	x	Jet Fire Cleaning Kit Kit de nettoyage Jet Fire Kit de limpieza Jet Fire Jet Fire Reinigungsset
69912	ac	ac	ac	ac	ac	Rotisserie Kit (Europe) Kit de rôtisserie Kit de asador Rotisserie-Bausatz
69913	ac	ac	ac	ac	ac	Rotisserie Kit (UK) Kit de rôtisserie Kit de asador Rotisserie-Bausatz
69915	ac	ac	ac	ac	ac	Rotisserie Kit (Israel) Kit de rôtisserie Kit de asador Rotisserie-Bausatz
61427	ac	ac				Grill Cover Couvercle de grill Tapa de parrilla Grillabdeckung
61527			ac	ac		Grill Cover Couvercle de grill Tapa de parrilla Grillabdeckung
61627					ac	Grill Cover Couvercle de grill Tapa de parrilla Grillabdeckung
56365			ac	ac		Cast Iron Griddle Grille de cuisson en fonte Plancha de hierro fundido Gusseisen Griddle
56425	ac	ac			ac	Cast Iron Griddle Grille de cuisson en fonte Plancha de hierro fundido Gusseisen Griddle
67732	ac	ac	ac	ac	ac	Charcoal/Smoker Tray Bac à charbon/fumoir Bandeja Carbón Ahumador Holzkohle-/Raucherammer
62007	ac	ac	ac	ac	ac	Grease Trays Bacs à graisse Bandejas para Grasa Fettauffangwannen
62020						Drip Pan Liner Doublure du bac de récupération Bandeja de goteo Auffangwanne Liner
62021						
62022						
S82002	ac	ac	ac	ac	ac	Premium Caster Upgrade Kit Kit de mise à niveau des roulettes Premium Kit de mejora de ruedas Premium-Nachrüstatz für Lenkrollen



Exploded View
Vue éclatée
Vista detallada
Explosionszeichnung







NAPOLEON®

Celebrating over 40 years
delivering home comfort products

Célébrant plus de 40 ans
de produits de confort pour la maison

Celebrando más de 40 años
entregando productos de confort para el hogar

Wir feiern über 40 Jahre
Lieferung von Produkten für den Wohnkomfort



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

Les produits de NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/u otros países.

NAPOLEON®-Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische und kanadische und/oder ausländische Patente oder angemeldete Patente geschützt.



Address | Adresse
Dirección | Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel,
The Netherlands
10-12 Home Farm,
Meriden Road, Berkswell,
CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario,
L4M 0G8, Canada



Phone | Téléphone
Teléfono | Telefon

Europe

+31 345 588655

Online | En ligne
En línea | On-line



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com