



# FREESTYLE<sup>®</sup>

## Instrukcja obsługi

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,  
F365, F365SB, FP365SIB

Grille przedstawione w tej instrukcji mogą  
się różnić od zakupionego modelu.



Chcemy poznać Twoją opinię!

Odwiedź [Napoleon.com](http://Napoleon.com), aby napisać recenzję



Zastosuj numer seryjny

# GRATULACJE Z OKAZJI TWOJEGO GRILLA NAPOLEON®!

Właśnie ulepszyłeś swoją grę w grillowanie.



**NASZYM CELEM JEST, ABY TWOJE DOŚWIADCZENIE Z GRILLOWANIEM  
BYŁO ZARÓWNO NIEZAPOMNIANE, JAK I BEZPIECZNE.**

🔥 Przeczytaj tę instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

🔥 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i karty z grilla przed użyciem.

**UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU.**

## ⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! ⚠️

### JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

- Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
- Zgasić otwarty płomień.
- Otwarta pokrywa.
- Jeśli zapach utrzymuje się, oddal się od urządzenia i natychmiast zadzwoń do dostawcy gazu lub straży pożarnej.

## ⚠️ OSTRZEŻENIE! ⚠️

Nie próbuj zapalać tego urządzenia bez przeczytania sekcji „ZAPALANIE” w tej instrukcji.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.

Butla L.P. (propanowa) niepodłączona do użytku nie może być przechowywana w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.

Jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



Ostrzeżenie dorosłych i dzieci o zagrożeniach związanych z wysokimi temperaturami powierzchni.



Nadzoruj małe dzieci w pobliżu grilla.

**INFORMACJA DLA MONTAŻYSTY:** Pozostaw tę instrukcję właścicielowi grilla do przyszłego wglądu.  
**INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKA:** Zachowaj tę instrukcję do przyszłego wglądu.

# Witamy w Napoleon!

## Bezpieczeństwo przede wszystkim

### OSTRZEŻENIE!

#### Informacje ogólne

Ten grill powinien być instalowany zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używany jest silnik rożna, musi być uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli wykorzystywane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie również musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

### OSTRZEŻENIE!

#### Instalacja i montaż

Zmontuj ten grill dokładnie według instrukcji w Przewodniku Montażu. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, zapoznaj się z instrukcją montażu, aby upewnić się, że wszystko zostało wykonane prawidłowo.

Nie instalować w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach.

Przeprowadź wymagany test szczelności przed uruchomieniem grilla.

Nie modyfikuj tego grilla w żadnych okolicznościach.

Używaj wyłącznie regulatora ciśnienia i zestawu węży dostarczonych z tym grillem lub części zamiennych specjalnie zalecanych przez firmę Napoleon.

### OSTRZEŻENIE!

#### Przechowywanie i nieużywanie

Wyłącz dopływ gazu przy zaworze butli gazowej. Odłącz wąż między butlą gazową a grillem. Wyjmij butlę gazową i przechowuj ją na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci.

NIE przechowuj butli z gazem w budynku, garażu, szopie ani żadnej innej zamkniętej przestrzeni. Odłącz urządzenie od źródła zasilania, gdy przechowujesz grill w pomieszczeniu.

### OSTRZEŻENIE!

#### Działanie

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla przeczytaj całą instrukcję obsługi. Przed pierwszym użyciem, po każdej wymianie/napełnieniu butli, po każdym ponownym podłączeniu lub serwisowaniu przyłącza gazowego oraz zawsze, gdy poczujesz zapach gazu lub zauważysz uszkodzenie, sprawdź szczelność instalacji gazowej. Postępuj zgodnie z instrukcją zapalania.

### OSTRZEŻENIE!

#### Prawidłowa utylizacja produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwemu szkodliwemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzi w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj produkt recyklingowi w odpowiedzialny sposób, aby wspierać zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

## SPIS TREŚCI

---

<b>Witamy w Napoleon!</b>	<b>3</b>
Bezpieczeństwo przede wszystkim	3
<b>Pełne funkcje systemu</b>	<b>5</b>
Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania	6
Ustawienie grilla	8
Podłączenia gazowe	9
Test szczelności	12
<b>Obsługa</b>	<b>13</b>
Zapalanie grilla	13
Instrukcje dotyczące grillowania	15
Jak korzystać z rożna	17
Lista kontrolna doświadczenia z grillowaniem	19
Jak sezonować żeliwne ruszty do gotowania	20
<b>Przewodnik po grillowaniu na podczerwień</b>	<b>21</b>
<b>Instrukcje czyszczenia</b>	<b>22</b>
Pierwsze użycie	22
Ruszty żeliwne	22
Kratki ze stali nierdzewnej	22
Boczny palnik na podczerwień	22
Wnętrze grilla	23
Emalia porcelanowa	23
Taca ociekowa	23
Panel sterowania	24
Odlewy aluminiowe	24
Zewnętrzna powierzchnia grilla	24
Siatka przeciw owadom i otwory palnika	25
<b>Instrukcje konserwacji</b>	<b>26</b>
Zalecenia	26
Regulacja powietrza do spalania	26
Stal nierdzewna w trudnych warunkach	27
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>28</b>
<b>Gwarancja</b>	<b>32</b>

# Pełne funkcje systemu

Termometr **ACCU-PROBE™** umożliwiający łatwy odczyt temperatury dla perfekcyjnych rezultatów.

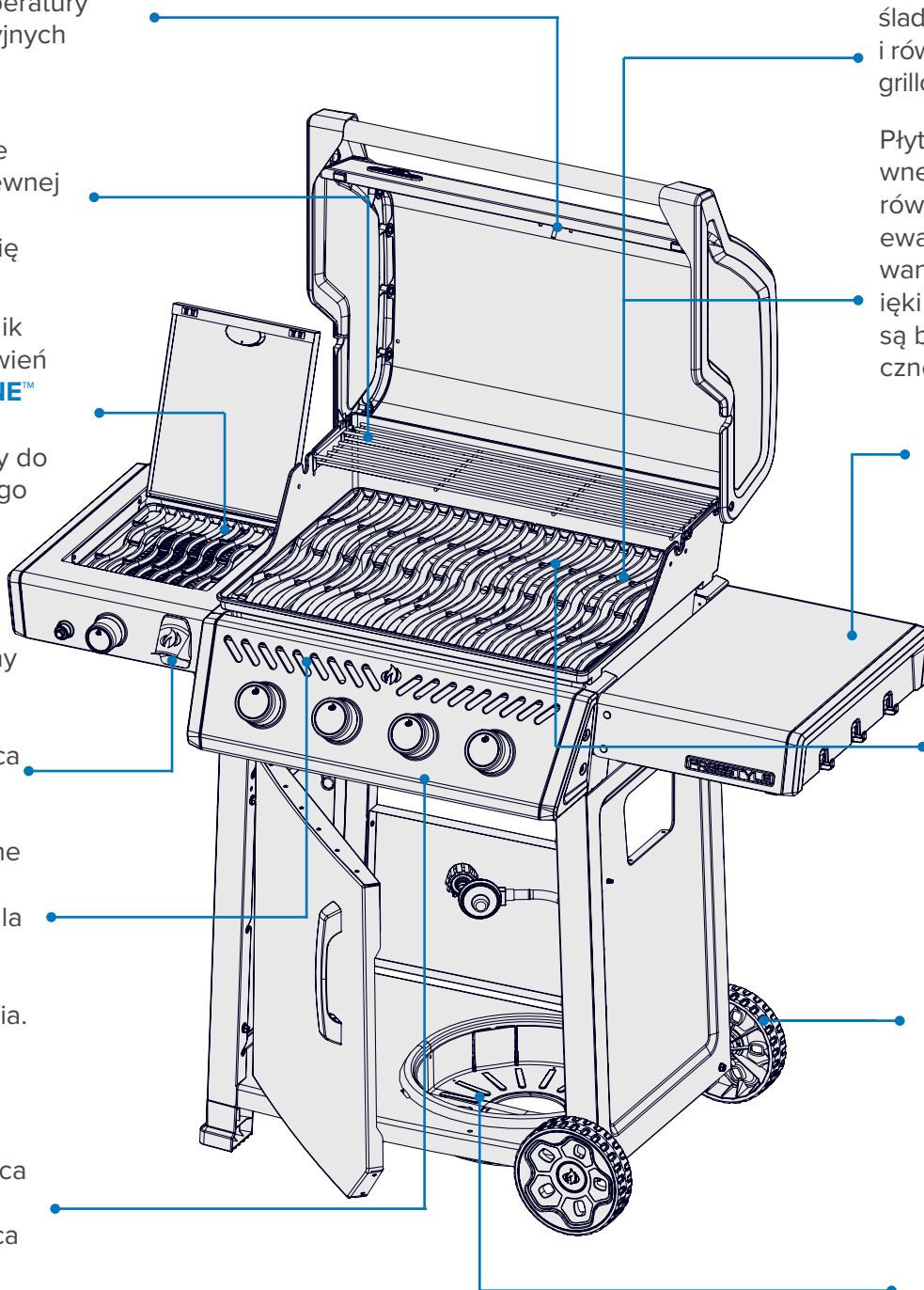
Duża półka grzewcza ze stali nierdzewnej zwiększa powierzchnię gotowania..

Boczny palnik na podczerwień **SIZZLE ZONE™** lub palnik płomienny do perfekcyjnego grillowania steków.

Zintegrowany otwieracz do butelek blisko miejsca grillowania.

Błyskawiczne zapalenie **JETFIRE™** dla szybkiego i łatwego uruchomienia.

Łatwo dostępna taca ociekowa zapewniająca skuteczną konserwację.



Porcelanowe kratki **WAVE™** do grillowania, zapewniające charakterystyczne ślady przypieczenia i równomierne grillowanie.

Płyty ze stali nierdzewnej zapewniają równomierne ogrzewanie i odparowywanie tłuszczu, dzięki czemu potrawy są bardziej aromatyczne.

Składane boczne półki pokryte proszko z wbudowanymi haczykami na narzędzia.

Palniki ze stali nierdzewnej o dużej grubości dla długotrwałej jakości.

Duże 7-calowe koła do poruszania się po każdym terenie.

Pierścień wspierający butlę gazową dla stabilnego przechowywania.

 Grille przedstawione w tej instrukcji obsługi mogą różnić się od modelu, który zakupiłeś. Prezentowany model: FREESTYLE PROSIB

## Pierwsze kroki



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Informuje o zagrożeniu, które może skutkować pożarem, wybuchem, śmiercią lub poważnymi obrażeniami ciała.



### OSTRZEŻENIE!

Informuje o zagrożeniu, które może skutkować drobnymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.



Nie pal podczas wykonywania testu szczelności gazu. Iskry lub płomień mogą spowodować pożar, wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.



Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu. Iskry lub płomień mogą spowodować pożar, wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.



**UWAGA!** Gorąca powierzchnia.



Natychmiast odetnij dopływ gazu i odłącz urządzenie.



Należy nosić okulary ochronne.



Nosić rękawice ochronne.



Ważne informacje.

### Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania

- Nie prowadź węża pod tacką ociekową. Zachowaj odpowiedni odstęp węża od spodu urządzenia.
- Upewnij się, że płyty do przypiekania są prawidłowo zamontowane zgodnie z instrukcją instalacji.
- Regulatory palników muszą być wyłączone podczas otwierania zaworu butli gazowej.
- Nie zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika podczas pracy lub gdy jest gorący.
- Nie smaż na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- Nie reguluj krętek do grillowania podczas pracy lub gdy są gorące.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po użyciu zakręć dopływ gazu u źródła.
- Nie modyfikuj urządzenia.
- Konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- Nie przechowuj zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych wewnątrz obudowy lub tacy na przyprawy.
- Trzymaj wszystkie przewody zasilające i węże doprowadzające paliwo z dala od nagranych powierzchni.
- Regularnie czyść tackę na tłuszcz, tacę ociekową i płyty do grillowania, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pożarów tłuszczowych.
- Utrzymuj palnik podczerwieni oraz rurki wenturiego głównego palnika wolne od pajęczyn i innych zanieczyszczeń poprzez regularne sprawdzanie i czyszczenie.

- Nie dopuszczaj, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z rozgrzanym grillem. Natychmiastowa zmiana temperatury może spowodować odpryski porcelany i pęknięcia ceramicznych palników.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia żadnej części grilla.
- Nie umieszczaj tego grilla w miejscu narażonym na silny wiatr, zwłaszcza gdy wiatr może wiać bezpośrednio od tyłu grilla.
- Nie używaj urządzenia pod żadną konstrukcją wykonaną z materiałów łatwopalnych.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania.
- Podczas użytkowania urządzenie musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych.
- Zawsze zachowuj odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych: 24" (610 mm) z tyłu urządzenia, 7" (178 mm) po bokach.
- Dodatkowy odstęp 24" (610 mm) jest zalecany w pobliżu sidingów winylowych lub szyb.
- Minimalna temperatura otoczenia do bezpiecznego użytkowania urządzenia wynosi 0 °F (-17,8 °C).



### OSTRZEŻENIE!

- Podłączenie i instalacja gazu oraz węży muszą być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego, a szczelność sprawdzona przed uruchomieniem grilla.
- Upewnij się, że węże nie mają kontaktu z żadnymi gorącymi powierzchniami grilla.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.

## Ustawienie grilla

Upewnij się, że miejsce ustawienia grilla gazowego spełnia wszystkie wymagania dotyczące odległości od sąsiadujących materiałów łatwopalnych. To urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnętrznym patio lub w ogrodzie.

- Używaj urządzenia wyłącznie w miejscu nadziemnym, na otwartej przestrzeni z naturalną wentylacją i bez zastoisk powietrza. Upewnij się, że wycieki gazu i produkty spalania są szybko rozpraszane przez wiatr i naturalną konwekcję.
- Nie używaj urządzenia w budynku, garażu ani innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Nie zabudowuj urządzenia ani nie montuj go w konstrukcji wsuwanej.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie butli.

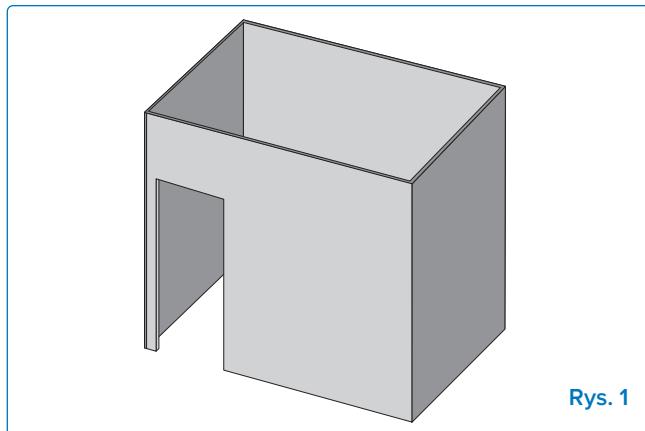
Każda obudowa, w której używane jest urządzenie, musi spełniać jeden z poniższych wymogów:

- Urządzenie uznaje się za zewnętrzne, jeśli jest zamontowane w schronieniu z trzema ścianami, ale bez zadaszenia. **(Rys. 1).**
- Urządzenie uznaje się za zewnętrzne, jeśli jest zamontowane w schronieniu z zadaszeniem i nie więcej niż dwiema ścianami bocznymi.
  - » Ściany boczne mogą być równoległe, jak w przejściu, lub ustawione pod kątem prostym względem siebie. **(Rys. 2 i Rys. 3).**
- Urządzenie uznaje się za zewnętrzne, jeśli jest zamontowane w schronieniu z trzema ścianami bocznymi i zadaszeniem, pod warunkiem że 30% lub więcej poziomego obwodu obudowy jest trwale otwarte. **(Rys. 4 i Rys. 5).**

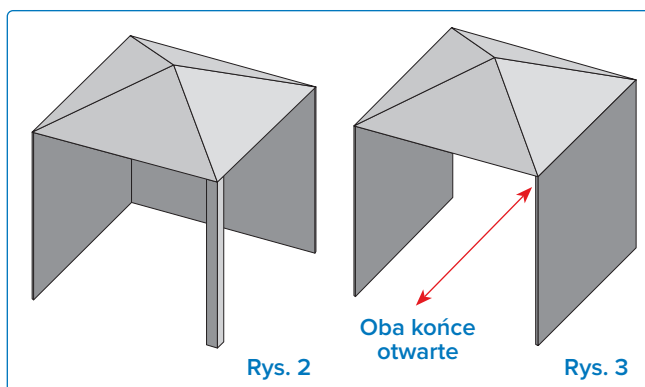


### WAŻNE!

- Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
- Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z siatką nie są uznawane za trwałe otwory.



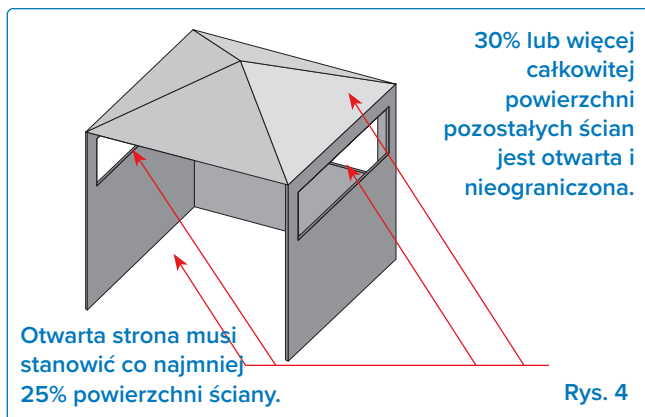
Rys. 1



Rys. 2

Rys. 3

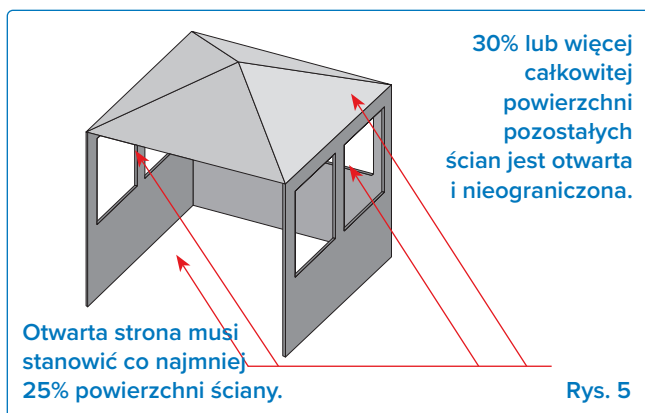
Oba końce otwarte



Otwarta strona musi stanowić co najmniej 25% powierzchni ściany.

30% lub więcej całkowitej powierzchni pozostałych ścian jest otwarta i nieograniczona.

Rys. 4



Otwarta strona musi stanowić co najmniej 25% powierzchni ściany.

30% lub więcej całkowitej powierzchni pozostałych ścian jest otwarta i nieograniczona.

Rys. 5

## Podłączenia gazowe

### Do butli gazowej: Opcja 1

Użyj butli propanowej o minimalnej masie 6 kg lub butanowej o masie 13 kg, wykonanej i oznaczonej zgodnie z krajowymi i regionalnymi przepisami. Upewnij się, że butla może dostarczyć wystarczającą ilość paliwa do pracy urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu.

Używaj reduktora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez firmę Napoleon; jeśli nie są dołączone, użyj reduktora i węża spełniających krajowe i regionalne normy. Zalecana długość węża to 0,9 m. Wąż nigdy nie może być dłuższy niż 1,5 m.

W przypadku RPA należy używać reduktora zatwierdzonego przez SANS 1237.

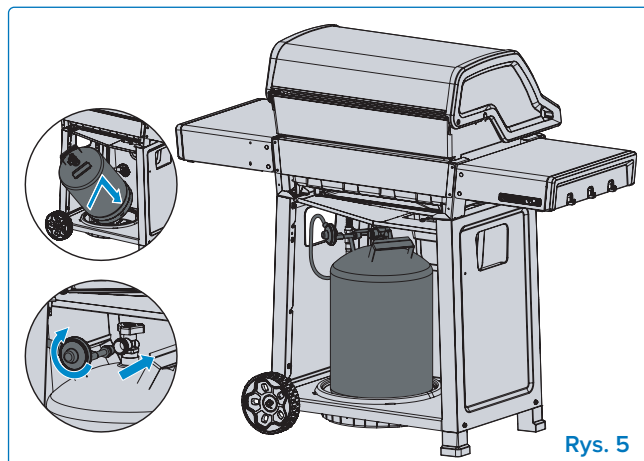
Uwaga: Wąż należy wymienić przed upływem daty ważności wydrukowanej na nim.

Umieszczaj butle tylko o maksymalnych dopuszczalnych wymiarach szerokości i wysokości wewnątrz obudowy na dolnej półce. Butle przekraczające maksymalne wymiary muszą być umieszczone poza obudowę, na równym podłożu. Zapoznaj się z poniższym diagramem, aby uzyskać szczegółowe wymiary.

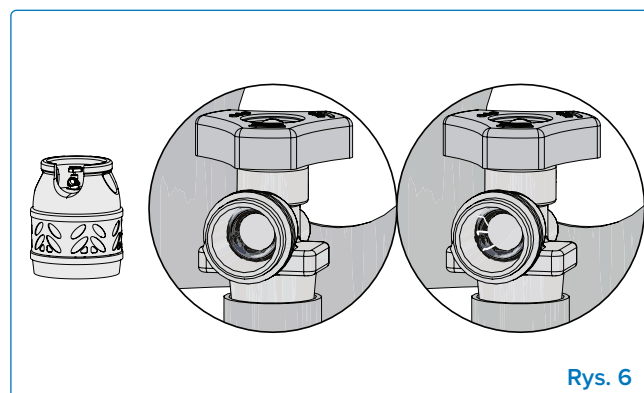
### Podłączenie i instalacja

- Sprawdź butlę pod kątem wgnieceń lub rdzy i zleć jej kontrolę swojemu dostawcy propanu.
- Nigdy nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce.
- Upewnij się, że wąż regulatora gazu nie jest zagięty.
- Usuń nakrętkę lub korek z zaworu paliwowego butli.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tacką na tłuszcz ani żadnymi gorącymi powierzchniami grilla, ponieważ może się stopić i spowodować pożar.
- Upewnij się, że butla nie jest narażona na ekstremalne ciepło ani bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed uruchomieniem grilla. Patrz „Test szczelności”.



Rys. 5



Rys. 6

### OSTRZEŻENIE!

- Nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod głowicą grilla ani pod bocznymi palnikami.
- Nigdy nie używaj butli gazowej napełnionej powyżej 80%.

## Do domowej instalacji gazowej: Opcja 2

- Rury i zawory przed szybkozłączem nie są dostarczane.
  - Rura gazowa musi być dobrana tak, aby zapewnić ilość kW/h określoną na tabliczce znamionowej, w zależności od długości instalacji.
  - Patrz „**OSTRZEŻENIE! Informacje ogólne**” w tej instrukcji dotyczące przepisów instalacyjnych.
1. Podłączenie do instalacji gazowej musi być wykonane przez licencjonowanego gazownika i przetestowane pod kątem szczelności przed uruchomieniem grilla.
  2. Nie prowadź węża w pobliżu tacki na tłuszcz ani nad tylnym panelem.
  3. Upewnij się, że wąż nie styka się z żadnymi gorącymi powierzchniami.

## Szybkozłącze

- Nie instaluj szybkozłącza skierowanego do góry.
  - Łatwo dostępny ręczny zawór odcinający musi być zainstalowany przed szybkozłączem i jak najbliżej niego.
  - Podłącz rozszerzony koniec węża do złącza na końcu rury kolektora lub elastycznej rury (jeśli dotyczy).
- Dokręć używając dwóch kluczy. Nie używaj uszczelnacza do gwintów ani pasty uszczelniającej.
  - Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed uruchomieniem grilla gazowego. Patrz rozdział „**Test szczelności**”.



### OSTRZEŻENIE!

- Przestrzegaj wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, wybuchowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.
- Odłącz grill i jego indywidualny zawór odcinający od instalacji gazowej podczas testów ciśnienia przekraczających ½ psi (3,5 kPa).
- Zamknij indywidualny zawór odcinający, aby odizolować grill od instalacji gazowej podczas testów ciśnienia równych lub niższych niż ½ psi (3,5 kPa).
- Sprawdź wąż pod kątem nadmiernego zużycia, stopienia, przecięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw specjalnie zalecany przez firmę Napoleon.



### ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Pokrywa grilla i całe palenisko mogą być bardzo gorące podczas użytkowania.

## Dane techniczne

Poniższa tabela przedstawia całkowitą moc cieplną, wartości zużycia gazu oraz rozmiary dysz odpowiadające każdemu palnikowi według kategorii gazu:

	MOC CIEPLNA				ZUŻYCIE GAZU			
	ŁĄCZNIE	GŁÓWNY	STRONA PŁOMIENIA	STRONA PODCZERWIENI	ŁĄCZNIE	GŁÓWNY	STRONA PŁOMIENIA	STRONA PODCZERWIENI
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/h	873 g/h	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/h	873 g/h	218 g/h	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/h	873 g/h	-	218 g/h
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/godz.	990 g/godz.	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/godz.	990 g/godz.	218 g/h	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/godz.	990 g/godz.	-	218 g/h

ROZMIAR DYSZY	GŁÓWNY		STRONA PŁOMIENIA		STRONA PODCZERWIENI	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)

**Legenda:** XX = kod koloru YY = kod kraju

Poniższa tabela zawiera wszystkie certyfikowane gazy i ciśnienia. Sprawdź, czy informacje na tabliczce znamionowej odpowiadają tej liście. **Uwaga:** Używaj tylko reduktorów, które dostarczają ciśnienie podane tutaj.

Kategoria gazu	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Rozmiary dysz	I	I	I	II
Gazy / ciśnienie	Butan 30mbar Propan 30mbar	Butan 28-30mbar Propan 37mbar	Propan 37mbar	Butan 50mbar Propan 50mbar
Kraje	AL, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, DE, SK

## Test szczelności

### Dlaczego i kiedy przeprowadzać test szczelności?

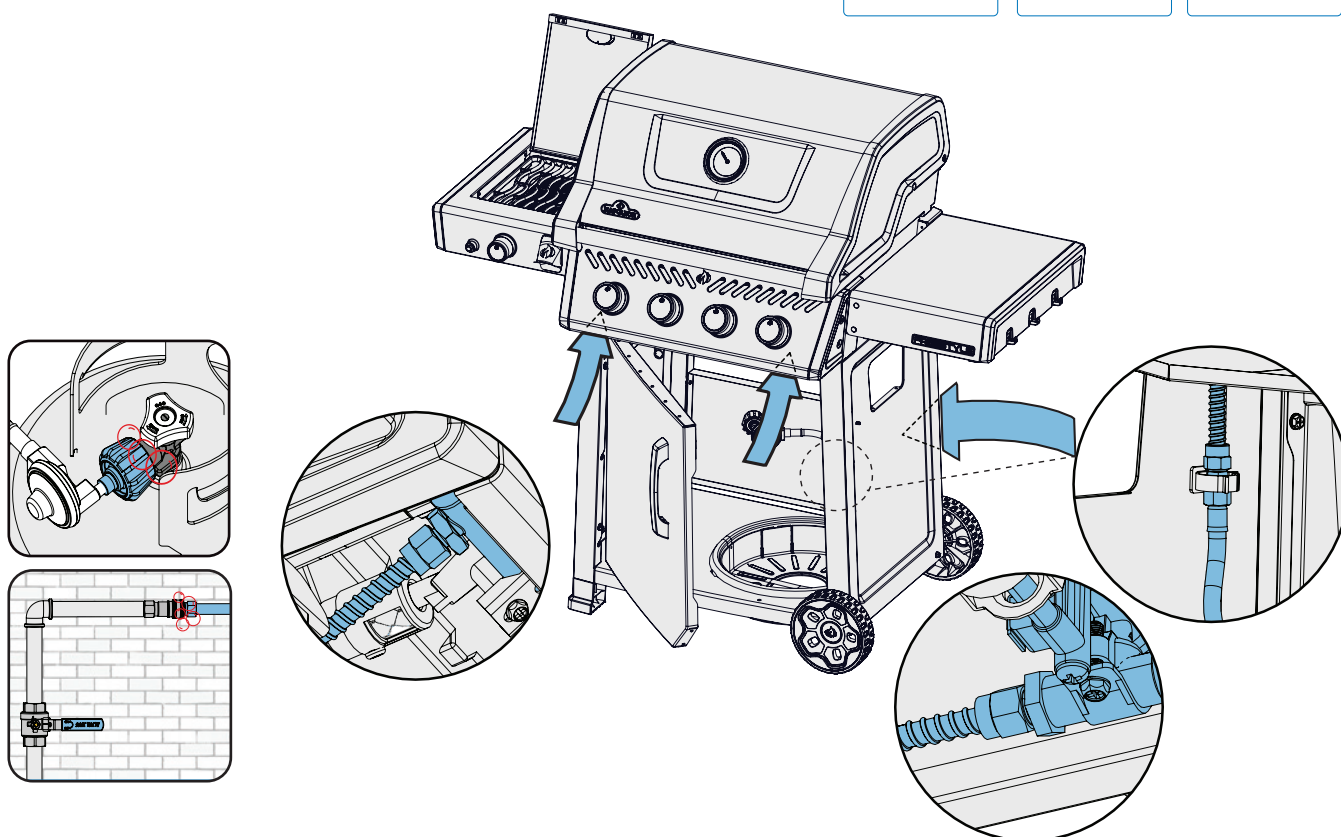
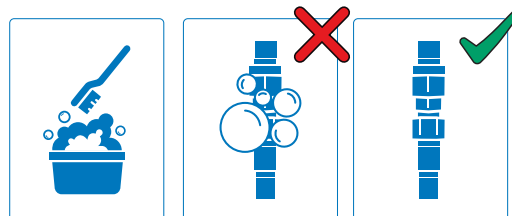
Test szczelności potwierdza, że po podłączeniu węża do zasilania gazem nie następuje wyciek gazu. Za każdym razem, gdy butla jest napełniana i ponownie instalowana, upewnij się, że nie ma wycieków w miejscu połączenia reduktora z butlą. Przeprowadzaj test szczelności tego grilla przed użyciem, corocznie oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.

### Kroki testu szczelności

1. Nie pal podczas wykonywania testu.
2. Usuń wszystkie źródła zapłonu.
3. Ustaw wszystkie pokrętki palników w pozycji wyłączonej.
4. Otwórz zawór zasilania gazem.
5. Nałóż pędzlem roztwór wody z mydłem (w proporcji pół na pół) na wszystkie połączenia reduktora, węża, kolektorów i zaworów.
6. Pęcherzyki wskazują na wyciek gazu.

### Jeśli znajdziesz wyciek

1. Dokręć wszystkie luźne połączenia.
2. Jeśli nie można zatrzymać wycieku, natychmiast zamknij dopływ gazu i odłącz grill.
3. Niech grill zostanie sprawdzony przez certyfikowanego instalatora lub sprzedawcę.
4. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie usunięty.



# Obsługa

## Zapalanie grilla

### Pierwsze użycie? Wykonaj wypalanie.

Usuń półkę do podgrzewania i ustaw główne palniki na maksymalną moc przez 30 minut. To normalne, że grill wydziela zapach podczas pierwszego zapalenia. Ten zapach jest spowodowany „wypalaniem” wewnętrznych farb i środków smarnych używanych w procesie produkcji i nie pojawi się ponownie.

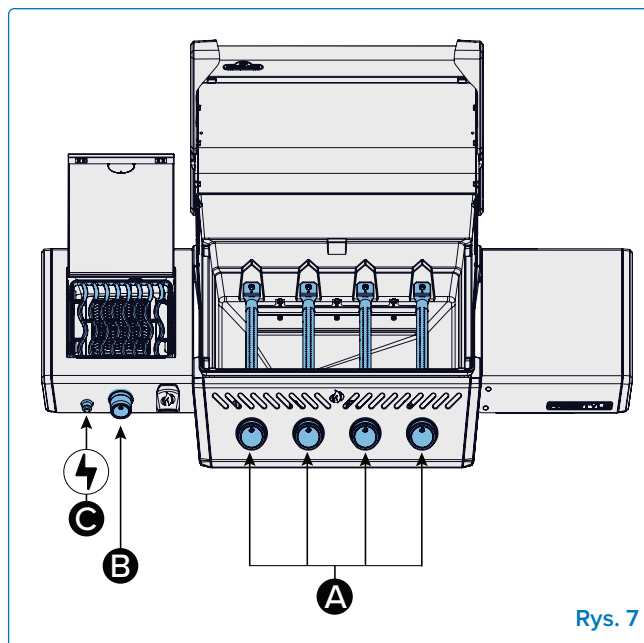


### OSTRZEŻENIE!

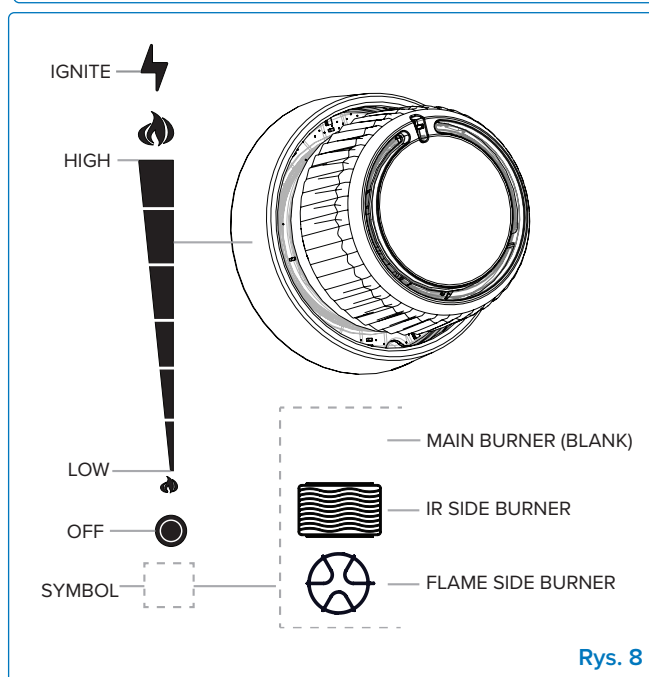
- Nie używaj tylnego ani bocznego palnika podczas wypalania.

### Zapłon głównego palnika

1. Otwórz pokrywę grilla (**Rys. 7**).
2. Naciśnij i powoli przekręć dowolne pokrętko głównego palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ, aż zapali się zapalnik. Kontynuuj naciśnięcie pokrętki sterującej, aż palnik się zapali, a następnie zwolnij (**Rys. 7-A, Rys. 8**).
3. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętkę sterującą w prawo do pozycji WYŁĄCZONE. Powtórz krok 2.
4. Jeśli zapalnik i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętkę sterującą w prawo do pozycji WYŁĄCZONE. Poczekać 5 minut, aż gaz się ulotni. Powtórz kroki 2 i 3 lub zobacz „Alternatywne instrukcje zapłonu”.



Rys. 7



Rys. 8

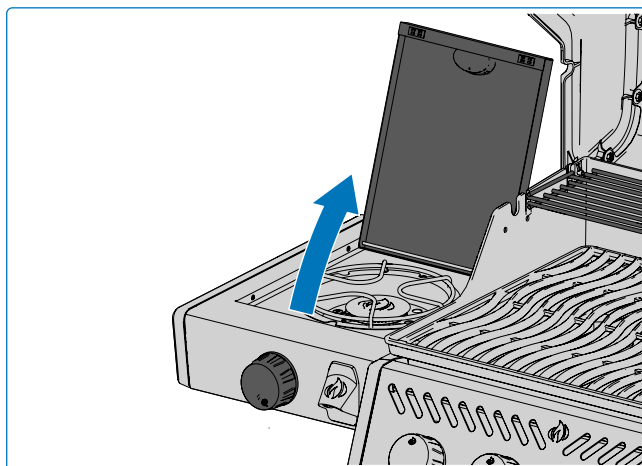


### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu. Iskry lub płomień mogą spowodować pożar, wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- Używaj wyłącznie reduktora ciśnienia i zestawu węży dostarczonych z grillem lub zgodnych z lokalnymi przepisami.

### Zapłon bocznego palnika (jeśli jest na wyposażeniu)

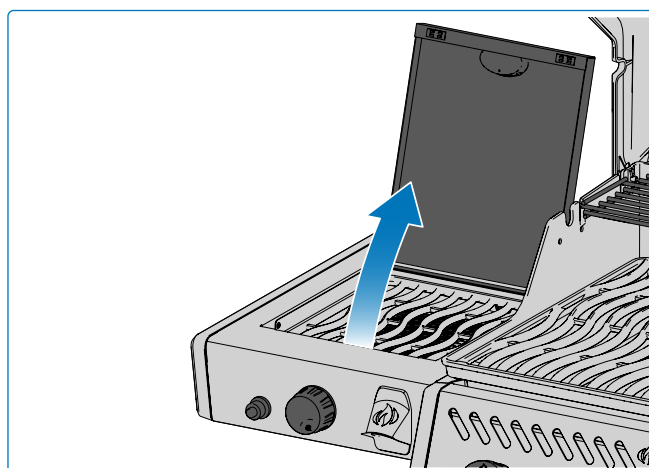
1. Otwórz pokrywę palnika (**Rys. 9**).
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętkę bocznego palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ, aż iskra zapali palnik. (**Rys. 7-B, Rys. 8**).
3. Kontynuuj naciskanie pokrętki sterującej, aż palnik się zapali, a następnie zwolnij.
4. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętkę sterującą palnikiem w prawo do pozycji WYŁĄCZONE. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 2 i 3 lub zobacz „Alternatywne instrukcje zapłonu”.



Rys. 9

### Zapłon bocznego palnika podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu)

1. Otwórz pokrywę palnika (**Rys. 10**)
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętkę bocznego palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ (**Rys. 7-B, Rys. 8**).
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal zapałką (**Rys. 7-C**).
4. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętkę sterującą palnikiem w prawo do pozycji WYŁĄCZONE. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 2 i 3.

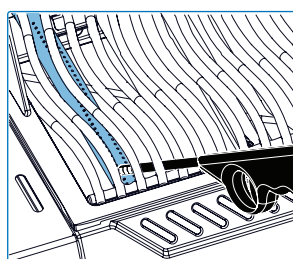


Rys. 10

### Alternatywne instrukcje zapłonu

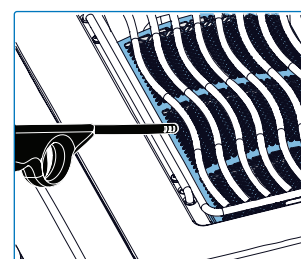
1. Otwórz pokrywę palnika/grilla. (**Rys. 11, Rys. 12**)
2. Zapal długą zapałkę lub zapalniczkę butanową i umieść ją blisko otworów palnika.
3. Przekręć odpowiednie pokrętkę palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ, aż się zapali.

Główny palnik



Rys. 11

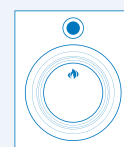
Boczny palnik



Rys. 12

### ! OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie pokrętki palników są w pozycji WYŁĄCZONE przed dowolnym otwarciem zaworu dopływu gazu.
- Dokładnie przestrzegaj instrukcji zapalania.
- Upewnij się, że pokrywa grilla jest OTWARTA podczas zapalania.
- Nie reguluj rusztów do grillowania, gdy grill jest gorący lub w trakcie pracy.
- Regularnie usuwaj tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i płyt do przypiekania, aby uniknąć nagromadzenia i pożarów tłuszczu.



## Instrukcje dotyczące grillowania

### Użytkowanie głównego palnika

- Rozgrzej grill przed przypiekaniem jedzenia, uruchamiając wszystkie główne palniki na wysokim poziomie z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut.
- Żywność gotowaną przez krótki czas, taką jak ryby i warzywa, można grillować z otwartą pokrywą.
- Grillowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższą i stałą temperaturę, która umożliwia bardziej równomierne gotowanie mięsa i może skrócić czas gotowania.
- Ruszty do gotowania można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie podczas grillowania chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub wieprzowina.
- Jedzenie, które wymaga więcej niż 30 minut, takie jak pieczenie, można przygotować pośrednio, zapalając palnik po przeciwnej stronie niż jedzenie. **Zobacz grillowanie pośrednie.**
- Odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa, aby zapobiec wybuchom płomieni, lub obniż temperaturę grilla.
- Wybuchy płomieni – przesunij jedzenie z dala od płomieni i zmniejsz temperaturę. Pozostaw pokrywą otwartą.

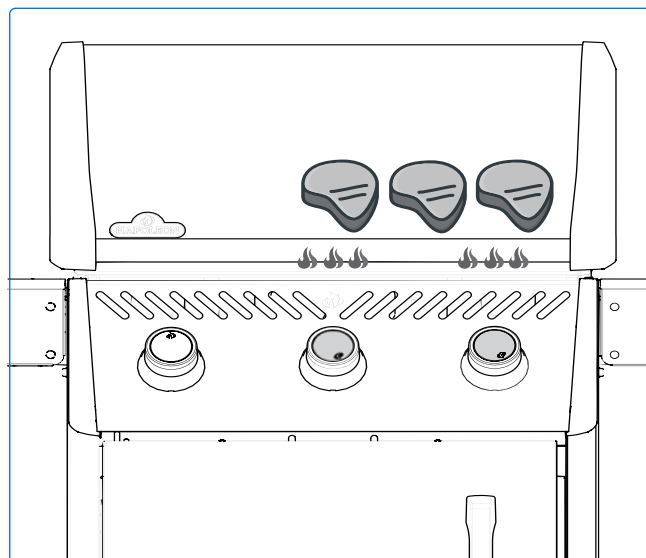
### Grillowanie bezpośrednie

Ta metoda jest idealna do przypiekania lub grillowania jedzenia szybko, takich jak hamburgery, steki, kurczak czy warzywa. Umieść jedzenie bezpośrednio nad źródłem ciepła na rusztach do grillowania. Najpierw przypiecz mięso, aby zatrzymać soki i smak, a następnie obniż temperaturę grilla, aby dokończyć grillowanie według własnych upodobań (**Rys. 13**).

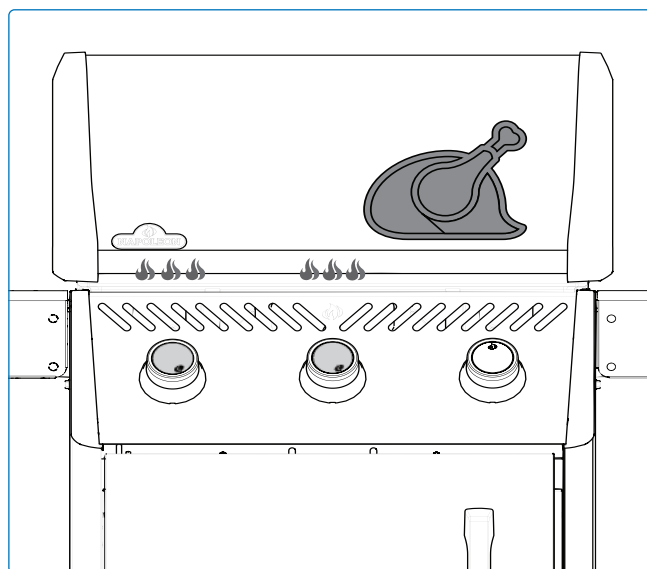
### Grillowanie pośrednie

Ta metoda wykorzystuje niższe temperatury i pośrednie ciepło, aby powoli i równomiernie przygotować jedzenie. Jest idealna dla większych kawałków mięsa lub potraw podatnych na wybuchy płomieni, takich jak pieczenie, całe kurczaki czy indyki.

Włącz jeden lub więcej palników i umieść jedzenie na ruszcie do grillowania tam, gdzie nie ma płomieni. Powolne grillowanie w niskich temperaturach pozwala uzyskać bardziej soczyste i aromatyczne efekty (**Rys. 14**).



Rys. 13



Rys. 14



#### PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Dodaj akcesorium wędzarnicze Napoleon do swojego grilla, aby nadać mięsu aromat.



#### PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Użyj termometru do sprawdzenia wewnętrznej temperatury mięsa, aby upewnić się, że jest idealnie ugotowane.

### Boczny palnik płomieniowy (jeśli jest wyposażony)

Boczny palnik płomieniowy działa jak kuchenka i jest idealny do przygotowywania sosów, zup lub polew. Używaj garnków lub patelni o średnicy nie większej niż 25 cm (10"). Dla najlepszych rezultatów używaj palnika w miejscu osłoniętym od wiatru.

### Boczny palnik podczerwieni (jeśli jest wyposażony)

Aby użyć bocznego palnika, zobacz „**Zapłon bocznego palnika podczerwieni (jeśli jest wyposażony)**” na stronie 14 po instrukcje. Przy ustawieniu na wysoką temperaturę, ciepło podczerwieni zapewnia równą powierzchnię do obsmażania. Niektóre modele posiadają regulowaną na wysokość kratkę do grillowania dla lepszej kontroli.



#### WAŻNE!

- Nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni palnika podczerwieni płytami lub patelniami — potrzebna jest odpowiednia otwarta przestrzeń dla prawidłowego spalania i przepływu ciepła.



#### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na bocznym palniku płomieniowym. Jest przeznaczony wyłącznie do używania z garnkami i patelniami.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika, gdy jest on włączony lub gorący.
- Nie pozostawiaj jedzenia bez nadzoru na żadnym zapalonym palniku.
- Nie smaż na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- Grillowanie z użyciem oleju może być niebezpieczne.
- Regularnie usuwaj tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i płyt do przypiekania, aby uniknąć nagromadzenia i pożarów tłuszczu.

## Jak korzystać z rożna

### Montaż zestawu rożna (jeśli jest wyposażony)

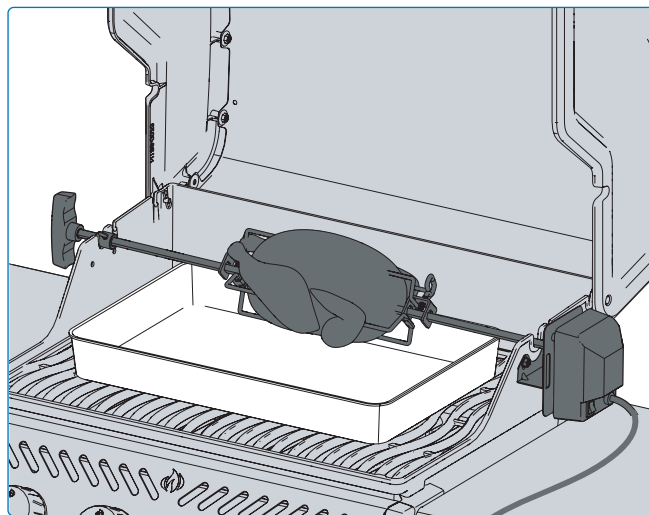


**UWAGA:** Przed użyciem rożna należy wyjąć półkę grzewczą. Ekstremalne ciepło może uszkodzić półkę grzewczą.

1. Zamontuj silnik rożna z boku grilla, używając uchwyty/uchwyty montażowe. Niektóre modele mają wstępnie zamontowane wsporniki.
2. Po przymocowaniu uchwyty do grilla, nasuń silnik rożna na uchwyt.
3. Wsuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta rożna i dokręć go. Nałóż mięso na rożen i wepchnij je do widelca. Wsuń drugi widelec do rożna na przeciwległy koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze zamocowany. Dokręć widełki na miejsce.
4. Ostrożnie włóż zaostroszony koniec rożna do silnika rożna i ustaw przeciwległy koniec w poprzek wieszaków. Ciężka strona mięsa będzie naturalnie zwisać w dół, aby zrównoważyć obciążenie.
5. Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywy. Zabezpieczy to ruch pręta spływaczki na boki.
6. Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spływaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać skapujące soki.

### Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Ustaw palniki na wysoką temperaturę, aż mięso się zarumieni. Zmniejsz temperaturę. Trzymaj pokrywę zamkniętą.
- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyć skroplin do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Należy pamiętać o wydajności silnika rożna. Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Zawsze upewnij się, że obciążenie na rożnie jest równomiernie rozłożone (**Rys. 15**).



Rys. 15



### WAŻNE!

- Zawsze zakładaj rękawice podczas obsługi elementów grilla.



### OSTRZEŻENIE!

- Po zakończeniu grillowania rozmontuj elementy rożna, gdy ostygną, umyj je w ciepłej wodzie z mydłem i przechowuj w pomieszczeniu.
- Nigdy nie używaj butli gazowej napełnionej powyżej 80%.
- Podczas pracy z gorącymi elementami rożna należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Odłącz wtyczkę rożna od gniazdka, gdy grill nie jest używany.

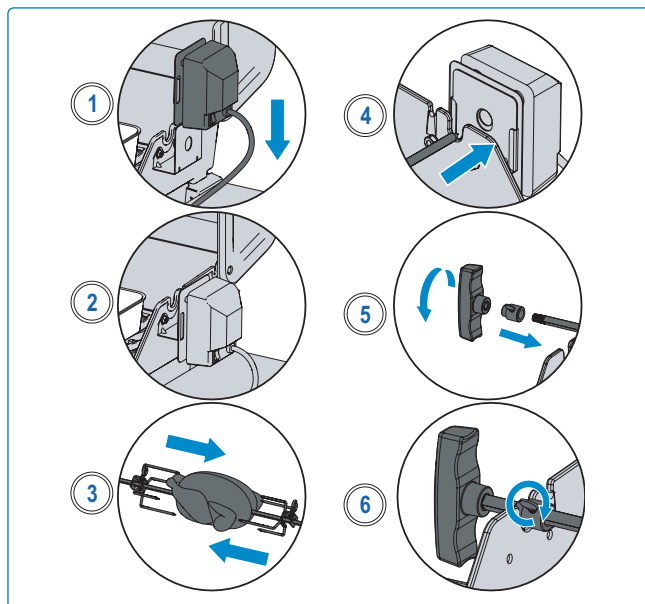


### CZY WIESZ?

Możesz wyjąć ruszty do grillowania, jeśli przeszkadzają w grillowaniu większych kawałków mięsa, ale upewnij się, że są zimne przed dotknięciem.

## Jak grillować kilka kurczaków jednocześnie

1. Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaka.
2. Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręcanie.
4. Nałożyć kolejne 2 kurczaki na rożen, tak aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
5. Wsuń drugi widelec do rożna na pręt rożna i wciśnij w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki zostaną mocno ściśnięte. Dokręć (**Rys. 16**).



Rys. 16



### POLECANE OLEJE I TŁUSZCZE

- Olej z awokado
- Olej z krokosza
- Olej słonecznikowy
- Łój wołowy

Jeśli nie są dostępne, wybierz inny olej o wysokiej temperaturze dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.



### PROFESJONALNA PORADA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zawsze rozgrzewaj grill przed grillowaniem, aby spalić pozostałości i zapobiec przywieraniu jedzenia do rusztu.

## Lista kontrolna doświadczenia z grillowaniem

### Odniesienie do tej listy za każdym razem, gdy grillujesz

- Przeczytaj instrukcję obsługi**  
Upewnij się, że przeczytałeś instrukcję obsługi oraz wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed rozpoczęciem korzystania z grilla.
- Wyczyść tackę na tłuszcz**  
Zawsze czyść tackę na tłuszcz przed grillowaniem, aby zapobiec pożarom i wybuchom płomieni.
- Sprawdź wąż**  
Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i chłodne. Sprawdź wąż pod kątem nadmiernego zużycia, otarć lub przecięć. Wymień go natychmiast, jeśli jest uszkodzony — nie używaj wadliwego węża.
- Sprawdź szczelność**  
Użyj roztworu wody z mydłem, aby sprawdzić szczelność gazu przed pierwszym użyciem i okresowo później. Pęcherzyki wskazują na nieszczelność wymagającą natychmiastowej naprawy.
- Wstępnie rozgrzej urządzenie**  
Pokryj ruszty do grillowania tłuszczem roślinnym lub olejem o wysokiej temperaturze dymienia. Rozgrzej grill, aby spalić resztki i zapobiec przywieraniu
  - **Kratki ze stali nierdzewnej:** Użyj szczotki ze stali nierdzewnej. Zobacz „Instrukcje czyszczenia”, aby uzyskać więcej informacji.
  - **Kratki żeliwne:** Czyść szczotką z mosiężnym drutem.
- Strefa przygotowań**  
Trzymaj przybory, przyprawy, sosy i naczynia do serwowania w zasięgu ręki. Dobrze zorganizowana strefa grillowania zmniejsza stres i zapobiega wypadkom.
- Nigdy nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru**  
Jedzenie pozostawione bez nadzoru może się szybko przypalić. Pozostań w pobliżu, zwłaszcza podczas grillowania tłustych produktów.
- Obracaj tylko raz i unikaj podnoszenia pokrywy**  
Zbyt częste otwieranie pokrywy uwalnia ciepło, co wpływa na czas i temperaturę grillowania. Dla najlepszych rezultatów—szczególnie przy stekach i kurczaku—obracaj jedzenie tylko raz.
- Pozostaw odstępy między produktami**  
Pozostaw wystarczająco dużo miejsca na płycie lub grillu, aby zapewnić cyrkulację powietrza i ułatwić obracanie lub przesuwanie jedzenia.
- Używaj termometru**  
Zawsze używaj termometru do żywności, aby zapewnić odpowiednią temperaturę wewnętrzną. Jest to szczególnie ważne w przypadku drobiu, mięsa mielonego i owoców morza.
- Unikaj przepelnienia**  
Grillowanie zbyt dużej ilości jedzenia naraz obniża temperaturę i powoduje nierównomierne grillowanie.



#### UWAGA:

Kratki do grillowania ze stali nierdzewnej są odporne na korozję i wymagają mniej konserwacji niż kratki żeliwne.

## Jak sezonować żeliwne ruszty do gotowania



### UWAGA!

- Ten proces **MUSI** być wykonany przed pierwszym użyciem i powtarzany co 3–4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

### Dlaczego należy sezonować kratki żeliwne?

- **Ochrona przed rdzą:** Żeliwo jest porowate i łatwo rdzewieje—sezonowanie tworzy warstwę ochronną.
- **Nieprzywieralność:** Warstwy polimeryzowanego oleju tworzą naturalną powierzchnię ułatwiającą odchodzenie jedzenia.
- **Smak i trwałość:** Poprawia efekt przypiekania i smak grillowania, wydłuża żywotność poprzez zapobieganie korozji.

### Instrukcje krok po kroku

1. Wyjmij kratki żeliwne z grilla.
2. Umyj w ciepłej wodzie z mydłem, używając miękkiej ściereczki. Spłucz i osusz. Pozwól kratkom całkowicie wyschnąć.
3. Użyj oleju o wysokiej temperaturze dymienia. Nałóż cienką, równą warstwę na wszystkie powierzchnie za pomocą pędzla lub ręcznika.
4. Umieść kratki z powrotem na grillu w temperaturze 176–204 °C (350–400 °F). Podgrzewaj przez 30–60 minut.
5. Nałóż 1–2 kolejne warstwy, za każdym razem podgrzewając dla najlepszych efektów.
6. Kratki są teraz zakonserwowane i gotowe do użycia.



### UWAGA:

Jeśli na żeliwnych rusztach pojawi się rdza, usuń ją za pomocą druciaka lub szczotki z mosiądzu, a następnie powtórz proces sezonowania.



### OSTRZEŻENIE!

- Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz, aby uniknąć jego gromadzenia się i pożarów.
- Nie pozostawiaj jedzenia bez nadzoru.
- Ubieraj się bezpiecznie. Unikaj luźnej odzieży, długich rękawów i zwisających akcesoriów podczas grillowania nad otwartym ogniem.

### Najlepsze praktyki sezonowania








- **Stosuj tylko cienkie warstwy oleju** Zbyt dużo oleju może powodować lepkie osady. Usuń nadmiar przed podgrzewaniem.
- **Powtarzaj sezonowanie regularnie.** Wykonuj to co 3–4 użycia, aby utrzymać gładką, nieprzywierającą powierzchnię i zapobiec rdzewieniu.
- **Używaj olejów o wysokim punkcie dymienia** Dobre opcje: olej z awokado, olej z krokosza, olej słonecznikowy, łój wołowy. Unikaj masła lub margaryny.
- **Unikaj sprayów nieprzywierających.** Często zawierają dodatki, które mogą zanieczyścić powierzchnię.
- **Mydło jest w porządku — po umyciu po prostu ponownie natłuść** Delikatne mydło nie zniszczy Twojego sezonowania. Wysusz całkowicie i nałóż olej po umyciu
- **Usuń rdzę** Jeśli pojawi się rdza, usuń ją za pomocą druciaka lub szczotki z mosiądzu, a następnie natychmiast ponownie przeprowadź sezonowanie.
- **Podgrzej przed sezonowaniem.** Podgrzanie grilla przed nałożeniem oleju pomaga lepiej związać powłokę.
- **Unikaj sezonowania na zimnym grillu.** Zimny metal nie wchłonie oleju prawidłowo — najpierw go podgrzej, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **Sprawdzaj ruszty przed każdym użyciem.** Jeśli powierzchnia wygląda na matową lub suchą, nałóż cienką warstwę oleju przed grillowaniem.
- **Przechowuj w suchym miejscu.** Jeśli przechowujesz na dłużej, nałóż cienką warstwę oleju i trzymaj grill przykryty, aby uniknąć gromadzenia się wilgoci.



### PROFESJONALNA PORADA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Odkryj inspirujące przepisy i techniki grillowania w książkach kucharskich Napoleona lub na [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## Przewodnik po grillowaniu na podczerwień

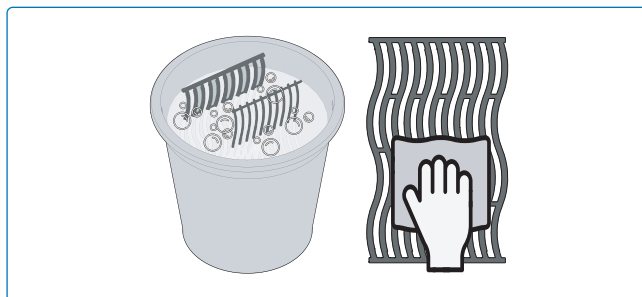
Żywność	Ustawienie pokrętki sterowania	Czas gotowania	Propozycje
 <b>Stek</b> 1 cal (2,54 cm) grubości.	WYSOKA 2 minuty z każdej strony	Krwisty – 4 minuty	Poproś o marmurkowy tłuszcz w kawałku. Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.
	WYSOKA na ŚREDNIA Wysoka temperatura 2 minuty z każdej strony, następnie przełącz na średnią temperaturę.	Średni – 6 minut	
		Dobrze wysmażony – 8 minut	
 <b>Hamburger</b> ½ cala (1,27 cm) grubości	WYSOKA 2 minuty z każdej strony.	Krwisty – 4 minuty	Utrzymuj kotlety o tej samej grubości, aby czas grillowania był równy. Kotlety o grubości 1 cala lub więcej należy grillować przy użyciu pośredniego ciepła.
	WYSOKA 2 ½ minuty z każdej strony.	Średni – 5 minut	
	WYSOKA 3 minuty z każdej strony.	Dobrze wysmażony 6 minut	
 <b>Kurczak</b>	WYSOKA, ŚREDNIA, NISKA 2 minuty z każdej strony, następnie średnio-niska do niskiej temperatury.	20 - 25 minut	Przetnij staw łączący udo i podudzie do $\frac{3}{4}$ głębokości, aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się grillowało.
 <b>Kotlety wieprzowe</b>	MEDIUM	6 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 <b>Żeberka</b>	WYSOKA na NISKA Wysoka przez 5 minut, następnie niska do końca.	20 minut z każdej strony, często obracając	Wybierz chude, mięsiste żeberka. Grilluj, aż mięso łatwo będzie odchodzić od kości.
 <b>Kotlety jagnięce</b>	WYSOKA na ŚREDNIA Wysoka przez 5 minut, następnie średnia do końca.	15 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 <b>Parówki</b>	ŚREDNI do NISKI	4 - 6 minut	Wybrać większe parówki i naciąć wzdłuż przed grillowaniem.

To są ogólne wytyczne. Proszę zapoznać się z zaleceniami organów zdrowia w celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji.

# Instrukcje czyszczenia

## Pierwsze użycie

1. Umyj ruszty do grillowania ręcznie, używając ciepłej wody i łagodnego płynu do naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. **Nie wkładaj** rusztów do zmywarki.
2. Spłucz gorącą wodą i dokładnie osusz miękką ściereczką, aby zapobiec rdzewieniu (**Rys. 17**).



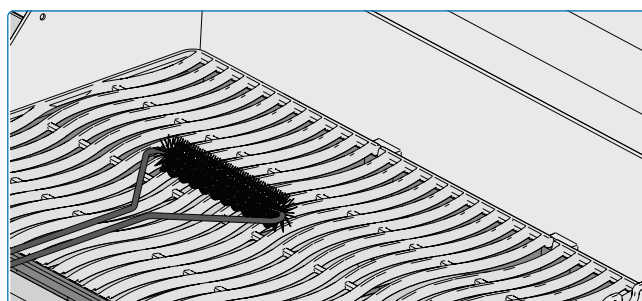
Rys. 17

## Ruszty żeliwne

- Przed użyciem zaimpregnuj ruszty, aby utworzyć ochronną powłokę, która pomaga zapobiegać rdzewieniu. Instrukcje znajdziesz w „**Jak zaimpregnować żeliwne ruszty do grillowania**”.

## Kratki ze stali nierdzewnej

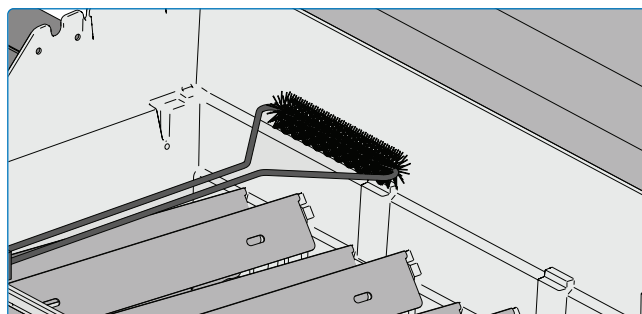
- Aby wyczyścić, rozgrzej grill i użyj szczotki drucianej do usunięcia resztek jedzenia (**Rys. 18, 19, 20**).
- Przebarwienia są normalne. Ruszt ze stali nierdzewnej z czasem trwale ściemnieje z powodu wysokich temperatur grillowania.



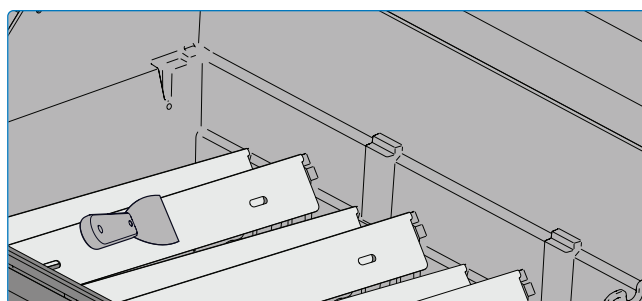
Rys. 18

## Boczny palnik na podczerwień

- Większość tłuszczu i resztek jedzenia spala się natychmiast dzięki intensywnemu ciepłu palnika.
- **Nie** czyść powierzchni ceramicznej szczotką drucianą — może to spowodować uszkodzenie.
- **Nie** używaj wody ani innych płynów do czyszczenia palnika. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować pęknięcie płytki ceramicznej.
- **Aby wyczyścić:** Włącz palnik i ustaw go na wysoką moc przez 5–10 minut, aby spalić pozostałości.



Rys. 19



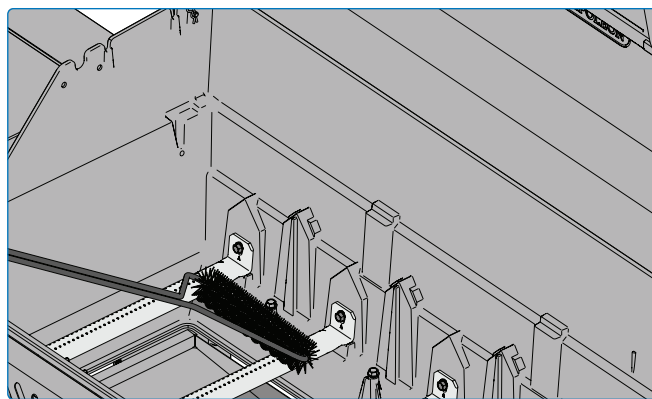
Rys. 20

## NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas grillowania swojego grilla.
- Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.
- Czyszczenie powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć poparzeń.

## Wnętrze grilla

1. Usuń ruszty do grillowania.
2. Użyj mosiężnej szczotki drucianej, aby usunąć luźne zanieczyszczenia z boków i spodniej części pokrywy.
3. Oskrob płyty do przypiekania za pomocą szpachelki lub skrobaka. Użyj szczotki drucianej, aby usunąć popiół.
4. Usuń płyty do przypiekania i oczyść palniki z zanieczyszczeń za pomocą szczotki drucianej.
5. Zmieć wszystkie pozostałe zanieczyszczenia z wnętrza grilla do tacki ociekowej (**Rys. 21, 22**).



Rys. 21

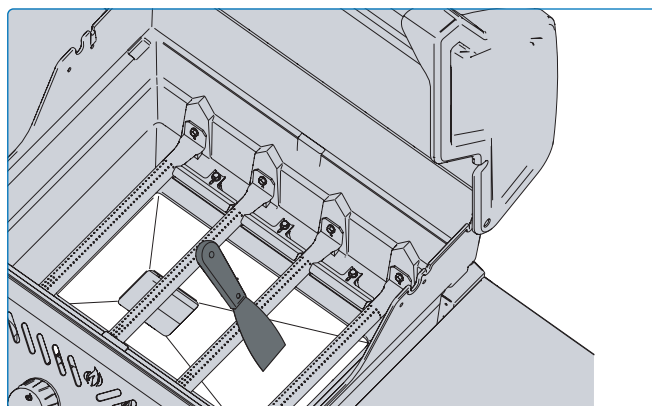
## Emalia porcelanowa

Unikaj odprysków lub zarysowań powłoki porcelanowej na płytach do przypiekania i tacy ociekowej, ponieważ może to osłabić odporność na korozję. Podczas czyszczenia elementów porcelanowych używaj plastikowych szpachelek lub skrobaków.

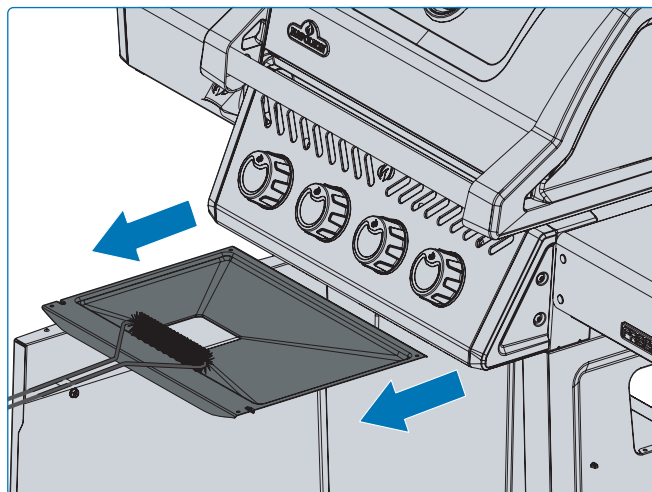
## Taca ociekowa

Każda głowica grilla, palnik boczny i palnik wpuszczany posiada dedykowaną tackę ociekową, dostępną przez drzwi szafki lub wyznaczone otwory.

- Tłuszcz i wyciekające soki zbierają się w tacy ociekowej pod grillem i mogą spływać do jednorazowej tacki na tłuszcz poniżej (jeśli jest zamontowana).
- Używaj wyłącznie wkładów zatwierdzonych przez firmę Napoleon w tacy ociekowej. **Nie** używaj folii aluminiowej, piasku ani innych niezatwierdzonych materiałów, ponieważ może to zablokować prawidłowy przepływ tłuszczu.
- Czyść tackę ociekową co 4–5 użyc, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu (**Rys. 23**).



Rys. 22



Rys. 23



## OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, a grill jest zimny przed grillowaniem. **Nie** używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia żadnej części grilla.
- **Nie** wkładaj rusztów do

grillowania ani żadnych innych części grilla do piekarnika z funkcją samoczyszczenia w celu czyszczenia. Czyść grill w miejscu, gdzie środek czyszczący nie uszkodzi tarasu, trawnika ani patio.

- Sos barbecue i sól mogą powodować korozję i szybkie niszczenie elementów grilla, o ile nie będą regularnie czyszczone.

**Kroki czyszczenia:**

1. Wysuń tackę ociekową, aby uzyskać dostęp do jednorazowej tacki na tłuszcz lub do czyszczenia.
2. Usuń tłuszcz za pomocą szpachelki lub skrobaka.
3. Wymieniaj jednorazową tackę na tłuszcz co 2–4 tygodnie, w zależności od użytkowania (jeśli dotyczy).
4. Aby uzyskać materiały eksploatacyjne, skontaktuj się ze swoim dealerem Napoleon.

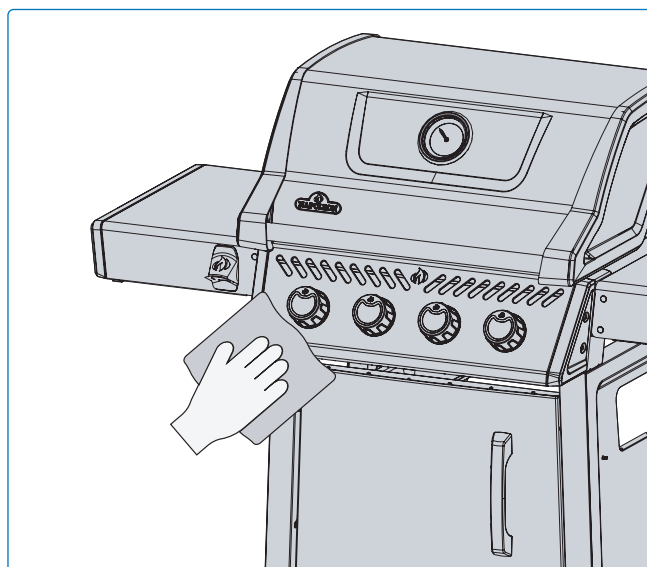
**Panel sterowania**

Czyść wyłącznie **ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką**. Unikaj szorstkich ściereczek lub agresywnych środków czyszczących, które mogą zetrzeć nadrukowany tekst. **Najpierw przetestuj na małym, niewidocznym fragmencie**, aby upewnić się, że czyszczenie jest bezpieczne.

- Części ze stali nierdzewnej z czasem zmieniają kolor pod wpływem ciepła, nabierając złotego lub brązowego odcienia. Jest to normalne i nie wpływa na działanie grilla (**Rys. 24**).

**Odlewy aluminiowe**

Czyść ciepłą wodą z mydłem. Choć aluminium nie rdzewieje, narażenie na wysoką temperaturę i warunki atmosferyczne może powodować utlenianie powierzchni, które może objawiać się jako białe plamy. Zobacz „**Instrukcje konserwacji**”, aby uzyskać wskazówki dotyczące zapobiegania utlenianiu.



Rys. 24

**Zewnętrzna powierzchnia grilla**

- Używaj wyłącznie nieściernego środka czyszczącego. Produkty ściernie lub wełna stalowa mogą porysować powierzchnię.
- Zawsze wycieraj w kierunku ułożenia słoików.
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Powłoka emaliowana jest podobna do szkła i może się odpryskiwać w przypadku uderzenia.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

- Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na malowanych,

porcelanowych lub stalowych elementach. Te materiały mogą porysować i uszkodzić powierzchnię.

**BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!**

Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas serwisowania grilla.

## Siatka przeciw owadom i otwory palnika

Pająki i owady przyciągają małe, zamknięte przestrzenie. Chociaż palniki Napoleon mają siatkę przeciw owadom na przesłonie powietrznej, aby zapobiegać gniazdom, nie eliminuje to całkowicie ryzyka. Gniazda lub pajęczyny mogą powodować, że płomień będzie palił się na żółto lub pomarańczowo i mogą prowadzić do pożaru lub cofnięcia płomienia w okolicy przesłony powietrznej pod panelem sterowania.

Wykonaj poniższe kroki, aby wyczyścić i konserwować palnik:

### 1. Usunąć palnik:

- Odkręć palnik od tylnej ściany grilla. Przesuń palnik do tyłu i do góry, aby go wyjąć.

### 2. Wyczyścić palnik:

- Wyczyścić wewnątrz palnika za pomocą elastycznej szczotki do rur venturiego lub, w przypadku delikatnych miejsc, miękkiej szczotki z włosiem, aby delikatnie usunąć zanieczyszczenia (**Rys. 25**).
- Wysyp wszelkie luźne zanieczyszczenia przez wlot gazu.
- Sprawdź otwory palnika i dysze zaworu pod kątem zatorów. Zanieczyszczenia i korozja mogą z czasem je zatkać.

## ! NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Podczas ponownego montażu palnika po czyszczeniu upewnij się, że zawór lub dysza jest całkowicie wsunięta do rurki palnika. Nieprzestrzeżenie tego może spowodować pożar lub wybuch.

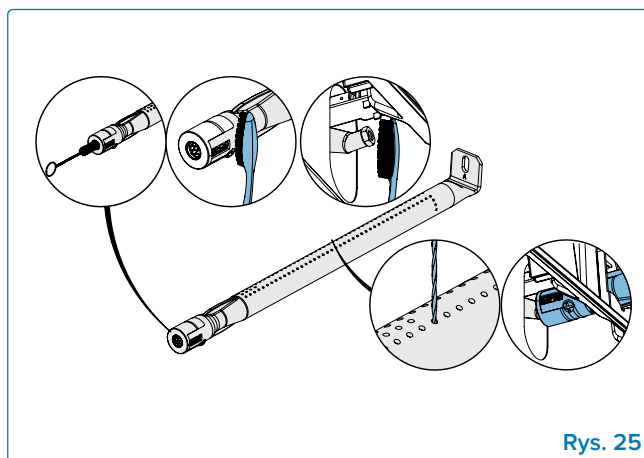
### 3. Oczyszczyć zablokowane otwory

- Użyj wyprostowanego spinacza lub dołączonego wiertła do czyszczenia, aby oczyścić zatkane otwory palnika.
- W razie potrzeby ostrożnie przewierć zablokowane otwory dołączonym wiertłem, używając małej wiertarki akumulatorowej.



### UWAGA:

To wiertło jest przeznaczone wyłącznie do otworów palnika. Nie używaj go do mosiężnych dysz.



Rys. 25



## WAŻNE!

- Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia — może to spowodować jego złamanie. Nie powiększaj otworów portów.

### 4. Sprawdź siatkę przeciw owadom:

- Upewnij się, że siatka jest czysta, dobrze zamocowana i wolna od kłaczek lub zanieczyszczeń.

### 5. Zamontuj ponownie palnik:

- Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas montażu.
- Zamontuj uchwyt płyty do przypiekania i dokręć śruby, aby zakończyć ponowny montaż.

# Instrukcje konserwacji

## Zalecenia

Ten grill powinien być dokładnie sprawdzany i serwisowany co roku przez wykwalifikowaną osobę serwisującą.

- Nie blokuj przepływu powietrza do wentylacji lub spalania.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne wolne od zanieczyszczeń. Znajdują się one po bokach wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki.

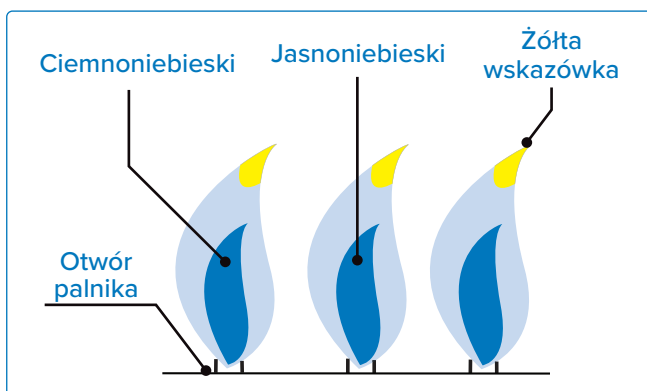
## Regulacja powietrza do spalania



### WAŻNE!

- Musi to być wykonane przez wykwalifikowaną osobę serwisującą.

- Przesłona powietrza jest ustawiona fabrycznie i zazwyczaj nie wymaga regulacji w normalnych warunkach. Regulacja może być konieczna tylko w ekstremalnych warunkach.
- Po odpowiednim wyregulowaniu płomień powinien być ciemnoniebieski z jasnoniebieskimi końcówkami i może mieć sporadyczne żółte przebłyski.
- Zbyt mała ilość powietrza spowoduje żółte, okopcone, leniwe płomienie (**patrz rys. 26**).
- Zbyt duża ilość powietrza może spowodować unoszenie się lub zdmuchnięcie płomienia, co prowadzi do problemów z zapłonem.



Rys. 26

## Regulacja przesłony powietrza

1. Usuń ruszty do grillowania i płyty do przypiekania. Pozostaw pokrywę otwartą dla wentylacji.
2. Otwórz drzwiczki szafki lub wyjmij górną szufladę (jeśli jest na wyposażeniu), aby uzyskać dostęp do śruby przesłony powietrza znajdującej się przy otworze palnika. W przypadku tylnych palników rurowych zdejmij tylną osłonę, aby uzyskać dostęp do przesłony.
3. Zdejmij tylną osłonę, aby wyregulować przesłonę powietrza tylnego palnika rurowego.
4. Poluzuj śrubę blokującą przesłonę powietrza. Otwórz lub zamknij przesłonę w razie potrzeby, aby uzyskać prawidłowy płomień.
5. Zapalenie palników i ustawienie ich na maksymalną moc. Sprawdź płomień. Prawidłowy płomień powinien być głównie niebieski z małą żółtą końcówką.
6. Wyłącz palniki. Dokręć śrubę blokującą. Zamontuj ponownie wszystkie usunięte elementy. Upewnij się, że siatki przeciw owadom są prawidłowo zamontowane.



### UWAGA:

- Palniki podczerwieni nie mają regulacji powietrza.



### OSTRZEŻENIE!

- Utrzymuj grill z dala od materiałów palnych oraz wszelkich łatwopalnych cieczy lub oparów, w tym benzyny.

## Stal nierdzewna w trudnych warunkach

Stal nierdzewna utlenia się lub plami w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w regionach przybrzeżnych, ciepłych i bardzo wilgotnych obszarach oraz wokół basenów i wanien z hydromasażem. Plamy te wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub im zapobiec. Powierzchnie nierdzewne i chromowane należy myć co 3-4 tygodnie. Czyścić ciepłą wodą z mydłem.

### Konservacja palnika

Ekstremalne ciepło i korozyjne środowisko mogą powodować korozję powierzchniową, nawet jeśli palnik wykonany jest z grubej stali nierdzewnej 304.

### Konservacja i ochrona palników podczerwieni

Twoje palniki podczerwieni zostały zaprojektowane z myślą o długiej żywotności, ale należy uważać, aby nie dopuścić do pęknięcia ich powierzchni ceramicznych. Pęknięcia spowodują nieprawidłowe działanie palników.



#### WAŻNE!

- Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji **NIE** są objęte gwarancją na grill.

### Wentylacja gorącego powietrza

- Gorące powietrze musi mieć możliwość wydostania się z grilla, aby palniki działały prawidłowo.
- Palniki mogą zostać pozbawione tlenu, jeśli gorące powietrze nie będzie miało ujścia, co może spowodować cofnięcie płomienia. Ceramika może pęknąć, jeśli sytuacja ta będzie się powtarzać.



#### BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni grillowania głównego lub bocznego palnika żadnym metalowym elementem (np. płytą lub patelnią)

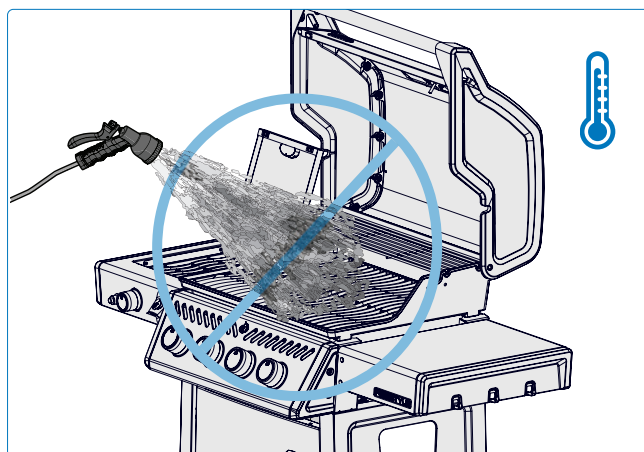


#### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Zakrój dopływ gazu u źródła i odłącz urządzenie przed serwisowaniem.
- Konservację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć poparzeń.
- Test szczelności należy przeprowadzać corocznie oraz po wymianie jakiegokolwiek elementu instalacji gazowej lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

### Kroki, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie gas płomienia ani nie kontroluj wybuchów ognia wodą (**Rys. 27**)
2. Nie dopuszczaj, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącymi ceramicznymi palnikami. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie płytki ceramicznej.
3. Ceramiczny palnik, który zamoknie przed użyciem, podczas pracy wytworzy parę i ciśnienie, które spowoduje pęknięcie ceramiki.
4. Wielokrotne zamaczanie ceramiki może powodować jej pęcznienie i rozszerzanie się, co wytworzy ciśnienie prowadzące do pęknięcia i kruszenia się ceramiki.
5. Sprawdź ceramikę pod kątem nasiąknięcia wodą, jeśli w grillu znajduje się stojąca woda. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć go do góry nogami, aby odprowadzić nadmiar wody. Przenieś ceramikę do wnętrza, aby dokładnie wyschła.
6. Nie dopuszczaj do uderzania twardych przedmiotów w palnik. Zachować ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów do gotowania i korzystania z akcesoriów.



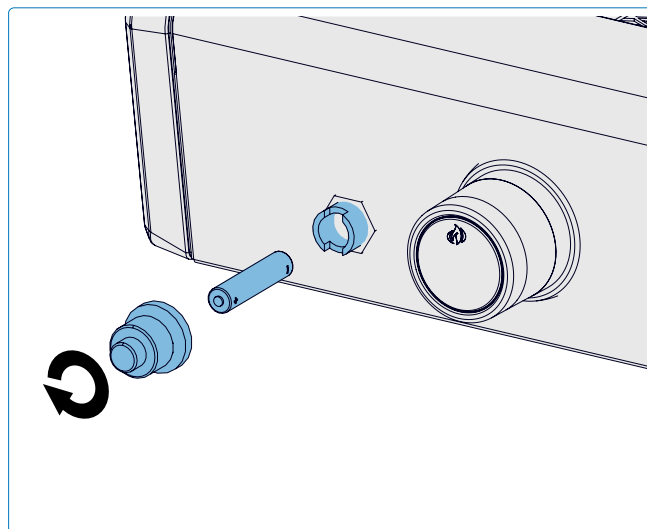
Rys. 27

# Rozwiązywanie problemów

## Problemy z zapłonem

- Główne, tylne lub boczne palniki nie zapalają się za pomocą zapalarki, ale zapalają się zapałką.
- Palniki nie zapalają się od siebie nawzajem.

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Główny palnik	Wylot JETFIRE™ jest brudny lub zatkany.	Wyczyść wylot JETFIRE™ miękką szczoteczką do zębów.
	Brudne lub skorodowane wsporniki zapalające.	Wyczyść lub wymień w razie potrzeby.
Tylne i boczne palniki	Podnoszące się płomienie na palniku.	Zamknij przesłonę powietrza zgodnie z sekcją „Instrukcje konserwacji” – Regulacja powietrza do spalania w tej instrukcji obsługi. <b>WAŻNE!</b> To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
	Luźny przewód elektrody lub przewody zacisku przełącznika.	Sprawdź, czy przewód elektrody jest mocno wciśnięty na zacisk z tyłu zapalnika. Sprawdź, czy przewody od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest wyposażony) są mocno wciśnięte na odpowiednie zaciski.
	Rozładowana bateria lub nieprawidłowo zamontowana.	Wymień na wysokiej jakości, wytrzymałą baterię.



Rys. 28



### ZAREJESTRUJ SWÓJ GRILL!

Przejdź na [napoleon.com](http://napoleon.com) lub do swojej instrukcji montażu po informacje dotyczące części zamiennych.



### CHCEMY POMÓC!

Napoleon jest tutaj, aby zapewnić niezapomniane wrażenia z grillowania. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

## Hałasy i wybuchy płomienia

- Regulator szumów.
- Nadmierne wybuchy płomienia i nierównomierne nagrzewanie.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Normalny dźwięk buczenia w gorące dni.	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla. Buczące regulatory NIE będą wymieniane.
Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	Otwieraj zawór butli powoli.
Płyty do grillowania zamontowane nieprawidłowo.	Upewnij się, że płyty do grillowania są zamontowane otworami do przodu, a szczelinami na dole. Zobacz przewodnik po instrukcji montażu.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Rozgrzej grill z wszystkimi głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10–15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytach do grillowania i w tacy ociekowej.	Regularnie czyść płyty do grillowania i tacę ociekową. Nie wykładaj tacy folią aluminiową. Zapoznaj się ze szczegółami w sekcji „Instrukcje czyszczenia”.

## Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień, gdy zawór jest ustawiony na **WYSOKI**.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, czemu towarzyszy zapach gazu.
- Płomień unosi się nad palnikiem, czemu towarzyszy zapach gazu i możliwe trudności z zapaleniem.
- Moc palnika ustawiona na **WYSOKA**, ale ustawienie to **NISKIE**. Głośny dźwięk i migoczący niebieski płomień na powierzchni palnika.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Propanu – nieprawidłowa procedura zapalania	Upewnij się, że procedura oświetlenia jest dokładnie przestrzegana. Wszystkie zawory gazowe muszą być w pozycji WYŁĄCZONE, gdy zawór butli jest otwierany. Otwieraj butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zobacz sekcję „Obsługa” – „Instrukcje zapalania” po szczegóły.
Zbyt mała średnica przewodu zasilającego.	Rura musi być zwymiarowana zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
Nieszczelna uszczelka wokół płytki ceramicznej lub uszkodzenie spawu w obudowie palnika.	Pozostawić palnik do ostygnięcia i dokładnie sprawdzić, czy nie ma pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić nowy zespół palnika, jeśli zostaną wykryte jakiegokolwiek pęknięcia.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nieprawidłowe rozgrzewanie.	Rozgrzej grill z obydwoma głównymi palnikami ustawionymi na <b>WYSOKA</b> przez 10–15 minut.
Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia.	Dokładnie usuń gniazda lub pajęczyny z otworu palnika, wyjmując go i postępując zgodnie z instrukcjami w tej instrukcji. Zobacz sekcję „ <b>Siatka przeciw owadom i otwory palnika</b> ” po szczegóły.
Nieprawidłowa regulacja przesłony powietrza.	Otwórz lub zamknij lekko przesłonę powietrza zgodnie z tą instrukcją. Zobacz „ <b>Instrukcje konserwacji</b> ”. <b>WAŻNE!</b> To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli gazowej.
Wąż zasilający jest ściśnięty.	W razie potrzeby zmienić położenie węża zasilającego.
Reduktor ciśnienia gazu w stanie niskiego przepływu.	Wyłącz palniki i zamknij zawór zbiornika, odczekaj 5 minut przed ponownym pełnym otwarciem zaworu, pozwól na wyrównanie ciśnienia przez kilka sekund, a następnie postępuj zgodnie z instrukcją zapalania, aby uruchomić grill. Upewnij się, że procedura zapalania jest dokładnie przestrzegana za każdym razem, gdy grillujesz. Wszystkie zawory gazowe muszą być <b>WYŁĄCZONE</b> , gdy zawór zbiornika jest otwarty. Zawsze otwieraj zawór zbiornika powoli.

### Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub okapu.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Pokrywa i kaptur są wykończone porcelaną lub stalą nierdzewną, które nie łuszczą się. To, co wygląda na łuszczenie, to w rzeczywistości stwardniały tłuszcz, który wysycha i przypomina płatki farby. Regularne czyszczenie zapobiegnie temu nagromadzeniu.  Zobacz „ <b>Instrukcje czyszczenia</b> ” po szczegóły.

## Palnik podczerwieni cofa płomień

- Podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk „whoosh”, po którym następuje ciągły dźwięk przypominający palnik i przygasa lub na początku pojawia się duży płomień.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Płytki ceramiczne są przeciążone tłuszczem i nagromadzeniami. Otwory są zatkane.	Wyłącz palnik <b>WYŁĄCZONY</b> i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal palnik i ustaw na WYSOKI przez co najmniej 5 minut lub do momentu, gdy płytki ceramiczne będą równomiernie żarzyć się na czerwono.
Palnik przegrzał się z powodu wentylacji. Zbyt duża powierzchnia grilla jest przykryta płytą lub patelnią.	Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest przykryte przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik <b>WYŁĄCZONY</b> i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal.
Nieszczelna uszczelka wokół płytki ceramicznej lub uszkodzenie spawu w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź, czy nie ma pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić nowy zespół palnika, jeśli zostaną znalezione jakiegokolwiek pęknięcia.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Rozgrzej grill z obydwojema głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.
Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu gromadzi się na płytach do grillowania i w tacy ociekowej.	Regularnie czyść płyty do grillowania i tacę ociekową. Nie wykładaj tacy folią aluminiową. Zobacz „Instrukcje czyszczenia”.

# GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



**W PRZYPADKU SERII, FREESTYLE®**

**TRAVELQ™ 285 (W TYM PRO285)**

**10-letnia ograniczona gwarancja na grille gazowe Napoleon**

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Odlewy aluminiowe / podstawa ze stali nierdzewnej .....	10 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej .....	10 lat
Pokrywa powlekana emalią porcelanową .....	10 lat
Lakierowana pokrywa stalowa .....	5 lat <sup>plus 10</sup>
Palnik rurowy ze stali nierdzewnej .....	5 lat <sup>plus 10</sup>
Wkłady zabezpieczające przed ogniem ze stali nierdzewnej .....	5 lat <sup>plus 10</sup>
Ruszty żeliwne z powłoką porcelanową .....	5 lat <sup>plus 10</sup>
Ceramiczny palnik na podczerwień (bez siatki) .....	5 lat <sup>plus 10</sup>
Porcelanowe wkłady zabezpieczające przed ogniem .....	3 lata <sup>plus 10</sup>
Wszystkie pozostałe części .....	2 lata

**Dożywotnia plus** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres używalności\* grilla.

**Plus 15** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

**Plus 10** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

## WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

**\*Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

**Niniejsza gwarancja jest ważna w:** Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

Grill gazowy musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników

środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla gazowego.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdatna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, roboczogodziny lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej

ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla gazowego marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla gazowego spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, roboczogodzin ani ceł eksportowych.

#### **GWARANT:**

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®

## ŚWIĘTUJEMY PONAD 40 LAT DOSTARCZANIA PRODUKTÓW ZAPEWNIĄCYCH KOMFORT W DOMU



Produkty NAPOLEON® są chronione jednym lub wieloma patentami amerykańskimi, kanadyjskimi i/lub zagranicznymi lub zgłoszeniami patentowymi.



#### Adres



**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



#### Telefon

**Europa**  
+31 (0) 88 588 66 55

#### Online

 [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)  
 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)