



# DO ZABUDOWY SERIA

## Instrukcja obsługi

BIR32RB

Urządzenie przedstawione w tej instrukcji może różnić się od zakupionego modelu.

Czekamy na Twoją opinię!  
Odwiedź [Napoleon.com](https://www.napoleon.com), aby napisać recenzję



Zastosuj numer seryjny

# GRATULACJE Z OKAZJI TWOJEGO GRILLA NAPOLEON®!

Właśnie podniosłeś poziom  
swojego gotowania.



**NASZYM CELEM JEST SPRAWIENIE, ABY GOTOWANIE STAŁO SIĘ DLA CIEBIE PRZYJEMNOŚCIĄ.  
BYŁO ZARÓWNO NIEZAPOMNIANE, JAK I BEZPIECZNE.**

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

🔥 Przed użyciem usuń z grilla wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i karty.

**NIE UŻYWAJ W BUDYNKU, GARAŻU ANI W ŻADNYM INNYM ZAMKNIĘTYM POMIESZCZENIU.**

## ⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! ⚠️

**JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:**

- Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
- Zgasić otwarty płomień.
- Otwarta pokrywa.
- Jeśli zapach się utrzymuje, 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 gazowa niepodłączona do użytku nie może być przechowywana w pobliżu tego ani żadnego 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 wykorzystywane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie również musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

### OSTRZEŻENIE!

#### Instalacja i montaż

Złóż Grill dokładnie tak, jak pokazano w Instrukcji montażu. Jeśli Twój grill został zmontowany w sklepie, zapoznaj się z instrukcją, aby upewnić się, że został prawidłowo złożony. Przeprowadź wymagany test szczelności przed użyciem grilla.

Nigdy nie modyfikuj grilla. Używaj wyłącznie regulatora ciśnienia i zestawu węży dostarczonych z grillem lub części zamiennych zatwierdzonych przez Napoleon.

### OSTRZEŻENIE!

#### Działanie

Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed uruchomieniem grilla. Jest to grill gazowy przeznaczony do użytku na zewnątrz i może być używany wyłącznie na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu.

Nie używaj w budynku, garażu ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu.

Przeprowadzaj test szczelności przed każdym użyciem, co roku oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi oświetlenia.

### OSTRZEŻENIE!

#### Środki ostrożności związane z elektrycznością

Wszystkie przewody elektryczne i węże doprowadzające paliwo należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni. Podłącz wszystkie elementy elektryczne do urządzenia przed podłączeniem go do gniazdka. Z tym urządzeniem należy używać wyłączanie obwodu chronionego wyłącznikiem różnicowoprądowym (GFI). Nigdy nie usuwaj wtyczki uziemiającej. Używaj wyłącznie przedłużaczy o odpowiedniej mocy urządzenia i zatwierdzonych do użytku na zewnątrz z oznaczeniem W-A.

### OSTRZEŻENIE!

#### Przechowywanie i nieużywanie

Wyłącz dopływ gazu przy zaworze zasilającym. Odłącz wąż między butlą gazową a grillem. Usuń butlą gazową i przechowuj ją na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci. NIE przechowuj butli gazowych w budynku, garażu, szopie ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu.

### 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 wynikającemu z 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. Produkt ten można poddać recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

## SPIS TREŚCI

<b>Witamy w Napoleon!</b>	<b>3</b>
Bezpieczeństwo przede wszystkim	3
<b>Pełne funkcje systemu</b>	<b>5</b>
<b>Pierwsze kroki</b>	<b>6</b>
Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania	6
Wymiary wycięcia	8
Podłączenia gazowe	9
Obudowa do zabudowy	11
Test szczelności	12
<b>Obsługa</b>	<b>13</b>
Rozpalanie grilla	13
Instrukcje dotyczące grillowania	15
Jak używać tylnego palnika i różna	16
Lista kontrolna dotycząca doświadczeń kulinarnych	18
Sezonowanie żeliwnych rusztów	18
<b>Przewodnik po gotowaniu</b>	<b>19</b>
<b>Instrukcje czyszczenia</b>	<b>20</b>
Pierwsze użycie	20
Ruszty żeliwne	20
Ruszty ze stali nierdzewnej	20
Boczny palnik na podczerwień	20
Wnętrze grilla	21
Tacka na tłuszcz	21
Panel sterowania	22
Odlewy aluminiowe	22
Powierzchnia zewnętrzna urządzenia	22
Siatka przeciw owadom i otwory palnika	23
<b>Instrukcje konserwacji</b>	<b>24</b>
Zalecenia	24
Wygląd płomienia	24
Dane techniczne	25
Stal nierdzewna w trudnych warunkach	26
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>27</b>
<b>Gwarancja</b>	<b>30</b>

## Pełne funkcje systemu

### Wskaźnik temperatury

**ACCU-PROBE™** umożliwia łatwy odczyt temperatury dla perfekcyjnych rezultatów

Pojedynczy tylny palnik podczerwieni do rożna. Idealny do przypiekania w wysokiej temperaturze oraz powolnego pieczenia na rożnie.

Uchwyty montażowe rożna umożliwiające wygodny montaż po obu stronach grilla.

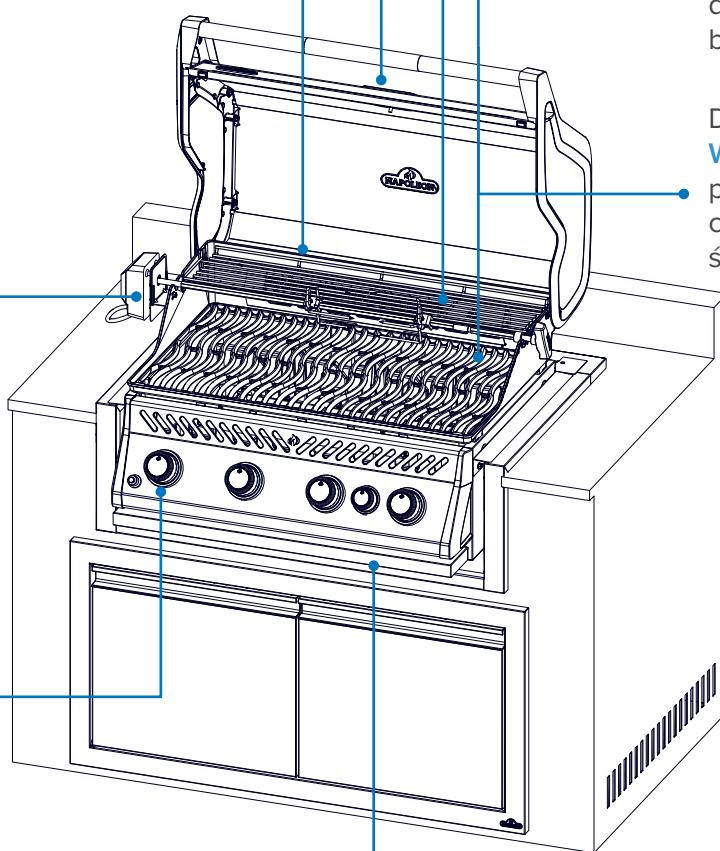
Błyskawiczne zapalenie **JETFIRE™** dla szybkiego i łatwego uruchamiania

Duża półka do podgrzewania ze stali nierdzewnej dla zwiększenia powierzchni gotowania.

Dwupoziomowe płyty do przypiekania ze stali nierdzewnej zapewniają równomierne ogrzewanie i odparowywanie tłuszczu, dzięki czemu potrawy są bardziej aromatyczne.

Duże żeliwne Iconic **WAVE™** ruszty z podwójną pozycją dla charakterystycznych śladów przypieczenia.

Łatwy dostęp do tacy ociekowej dla efektywnej konserwacji.



 Grill przedstawiony w tej instrukcji obsługi może różnić się od modelu, który został zakupiony. Prezentowany model: BIR32RB DO ZABUDOWY

## 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.



Należy nosić rękawice ochronne.



Ważne informacje.

### Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania

- NIE należy prowadzić węża pod miską ociekową. Zachowaj odpowiedni odstęp między węzłem a spodem urządzenia.
- Upewnij się, że płyty do przypiekania są prawidłowo ustawione zgodnie z instrukcją montażu.
- Upewnij się, że pokrętła palników są WYŁĄCZONE przed otwarciem zaworu butli gazowej.
- NIE zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- NIE używaj jednocześnie tylnego palnika(-ów) i głównych palników.
- NIE zamykaj pokrywy bocznego palnika podczas pracy lub gdy jest gorący.
- NIE smaż na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- NIE reguluj rusztów podczas pracy lub gdy są gorące.
- NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po każdym użyciu zakręć dopływ gazu u źródła.
- NIE modyfikuj urządzenia.
- Wykonuj konserwację tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- NIE przechowuj zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych wewnątrz obudowy lub w tacy na przyprawy.
- Trzymaj wszystkie przewody elektryczne i wężę doprowadzające paliwo z dala od nagranych powierzchni.
- Czyść regularnie tacę na tłuszcz, tacę ociekową i płyty do przypiekania, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pożarom.

- Regularnie sprawdzaj i czyść rurki Venturiego palnika podczerwieni i palnika głównego, aby nie były zakryte pajęczynami ani innymi przeszkodami.
- NIE dopuszczaj, aby zimna woda (deszcz, zraszacz lub wąż) miała kontakt z rozgrzanym grillem. Gwałtowne zmiany temperatury mogą uszkodzić powierzchnie porcelanowe i spowodować pęknięcia ceramicznych palników.
- NIE używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia żadnej części grilla.
- NIE umieszczaj tego grilla w miejscu narażonym na silny wiatr, zwłaszcza bezpośrednio od tyłu.
- NIE używaj tego urządzenia pod konstrukcją łatwopalną.
- NIE przykrywaj więcej niż 75% powierzchni do gotowania pełnym metalem.
- Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania. Zachowaj co najmniej 24" (610 mm) odstęp z tyłu i 7" (178 mm) po bokach.
- Zachowaj co najmniej 24" (610 mm) odstęp od elewacji winylowej lub paneli szklanych.
- Zawsze zachowuj minimalny odstęp od materiałów łatwopalnych: 17" (431 mm) z tyłu i 9" (229 mm) po bokach.
- Dla modeli BIB18PB zachowaj minimalny odstęp 17" (431 mm) z tyłu i 20" (508 mm) po bokach.
- Zachowaj co najmniej 17" (431 mm) odstęp między tym grillem a innym urządzeniem.



## OSTRZEŻENIE!

- Podłączenie i instalacja gazu oraz węża muszą być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego i sprawdzone pod kątem szczelności 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.

## Wymiary wycięcia

Model		Wymiary otworu (cale/cm)				Wymiary otworu (cale/cm) Montaż wkładu Zero Clearance			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIR32	Min	30,5 cala 77,4 cm	Nie dotyczy	20,81 cala 52,8 cm	9,5 cala 24 cm	34 cale 86,4 cm	35,38 cala 89,9 cm	21,38 cala 54,3 cm	10,38 cala 26,4 cm
	Maks	32 cale 81 cm	Nie dotyczy	--	--	--	--	--	--

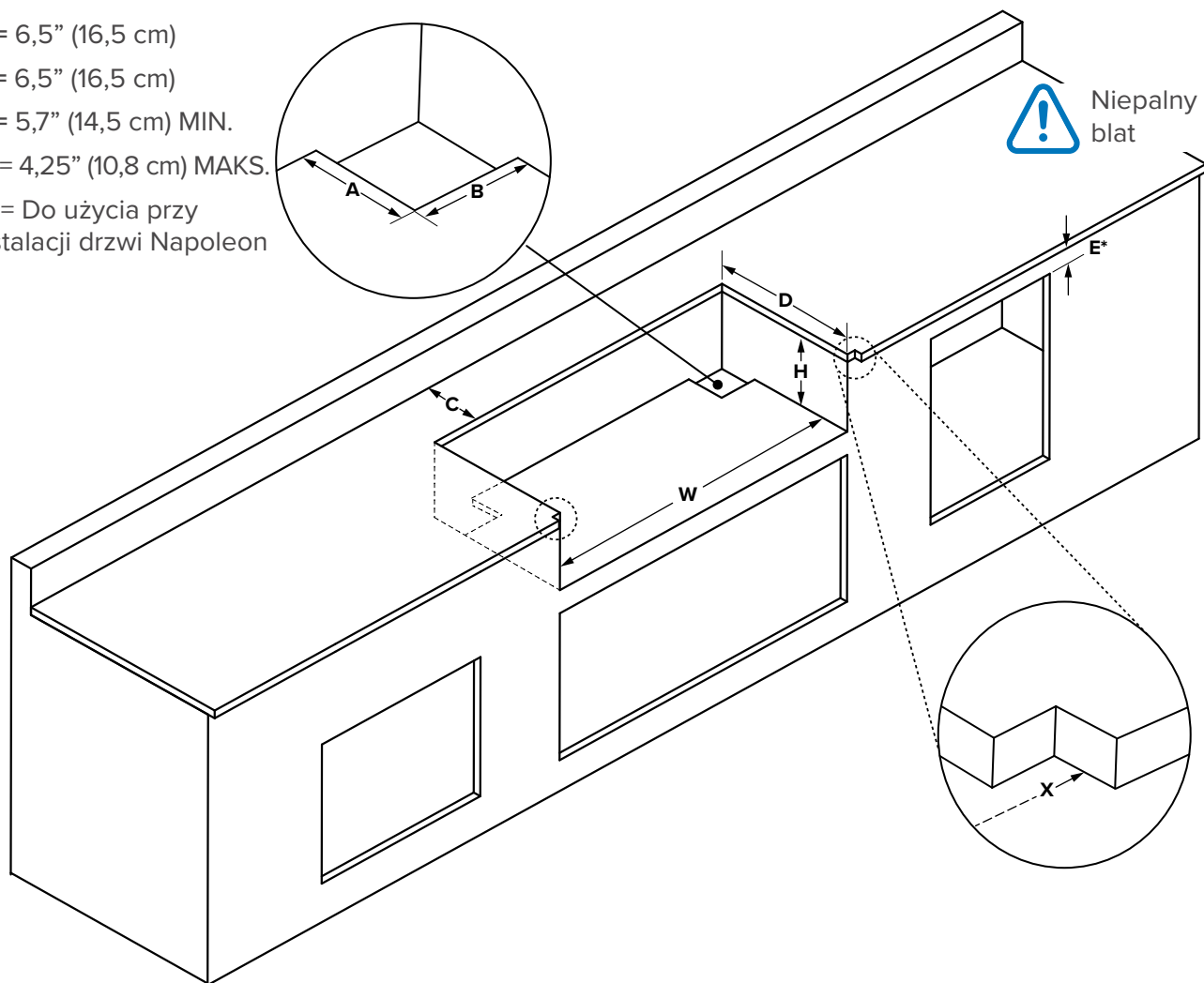
A = 6,5" (16,5 cm)

B = 6,5" (16,5 cm)

C = 5,7" (14,5 cm) MIN.

E\* = 4,25" (10,8 cm) MAKS.

E\* = Do użycia przy instalacji drzwi Napoleon BI.



### ! OSTRZEŻENIE!

- Rama szafki i szafka **MUSZĄ** być wykonane z materiału niepalnego, jeśli urządzenie nie jest zainstalowane z wkładem Zero Clearance przeznaczonym

- do Twojego urządzenia. Szczegóły znajdziesz w wykazie części w Przewodniku montażu.
- Jeśli obudowa zawiera butlę LPG, musi być zbudowana

zgodnie z instrukcjami dotyczącymi obudowy butli. Więcej informacji znajdziesz w sekcji Połączenia gazowe.

## Podłączenia gazowe

### Butla gazowa

Użyj butli na propan o minimalnej pojemności 6 kg lub butli na butan o pojemności 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.

**UWAGA:** Dla najlepszej wydajności używaj Grill na gaz propan.

W obudowie mogą być przechowywane tylko butle podłączone do urządzenia. Butle muszą mieścić się w maksymalnych wymiarach szerokości i wysokości zabudowy. Do zabudowy. **NIE** przechowuj zapasowych butli w obudowie ani w pobliżu pracującego urządzenia.

### Podłączenie do przewodu zasilającego gaz

Ten Grill musi pracować przy ciśnieniu gazu podanym na tabliczce znamionowej. Jeśli ciśnienie zasilania jest wyższe, należy zainstalować regulator przed Grill. Jeśli ciśnienie zasilania jest niższe, urządzenie będzie niedogrzone i nie osiągnie maksymalnych temperatur.

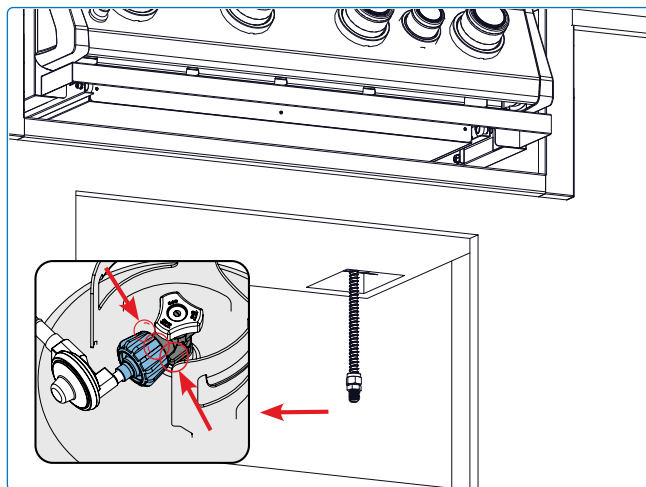
Użyj regulatora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez Napoleon. Jeśli nie są dołączone, użyj regulatora i węża spełniających krajowe i regionalne przepisy. Zalecana długość węża to 0,9 m (36"). Długość węża nie może przekraczać 1,5 m (60"). Regularnie sprawdzaj wąż pod kątem przecięcia, topnienia lub zużycia i w razie potrzeby wymień go.

**UWAGA:** Wymień wąż przed upływem daty ważności wydrukowanej na nim.



### OSTRZEŻENIE!

- Złącza muszą być wykonane ze sztywnej rury, rurki miedzianej lub zatwierdzonego elastycznego metalu, który musi być zgodny z krajowymi i regionalnymi przepisami.



- Rura gazowa musi być dobrana tak, aby dostarczyć kW podane na tabliczce znamionowej, w zależności od długości instalacji rurowej.
  - Jeśli instalujesz Boczny palnik, poprowadź osobny przewód gazowy przez wyznaczony otwór dla tej lokalizacji.
1. Zainstaluj łatwo dostępny ręczny zawór odcinający przed urządzeniem. Elastyczny metalowy łącznik jest dołączony, aby ułatwić instalację. Podłącz drugi koniec łącznika do instalacji gazowej.
  2. Dokręć wszystkie połączenia za pomocą dwóch kluczy. **NIE** używaj uszczelnacza do gwintów ani pasty do rur.
  3. Upewnij się, że łącznik nie przechodzi przez ścianę, podłogę, sufit ani przegrodę oraz że jest zabezpieczony przed uszkodzeniem.
  4. Przetestuj szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem Grill. Zobacz „**Test szczelności**”.

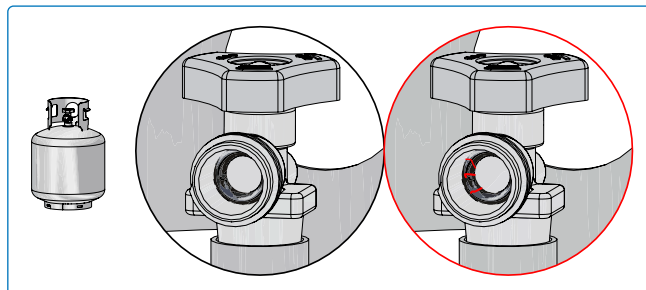
## Podłączenie i instalacja

- Sprawdź butlę pod kątem wgnieceń lub rdzy i zleć jej inspekcję swojemu dostawcy propanu. **NIE** używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu w obudowie.
- Upewnij się, że wąż regulatora gazu nie jest skręcony ani zagięty.
- Usuń nakrętkę lub korek z zaworu paliwowego butli.
- Dokładnie dokręć regulator do zaworu butli.
- Upewnij się, że wąż nie dotyka tacy ociekowej ani żadnych gorących powierzchni Grilla. Kontakt z ciepłem może spowodować stopienie węża i wywołać pożar.
- **NIE** pozostawiaj butli narażonej na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Przetestuj szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem Grilla. Zobacz rozdział „**Test szczelności**”.



**UWAGA:** Sprawdzaj uszczelkę zaworu butli gazowej pod kątem pęknięć, zużycia lub uszkodzeń za każdym razem, gdy butla jest wymieniana lub napełniana.

Każda butla gazowa wykazująca oznaki uszkodzenia lub zużycia, w tym widoczne pęknięcia i wżery, musi zostać zwrócona sprzedawcy bez użycia.



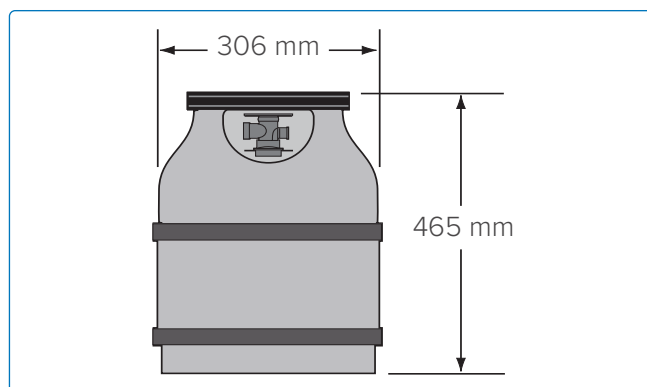
### OSTRZEŻENIE!

- **NIE** przechowuj zapasowej butli gazowej pod głowicą Grilla ani bocznymi palnikami.
- Odłącz Grill i jego zawór odcinający od instalacji gazowej podczas wszelkich testów ciśnieniowych.
- Sprawdź wąż pod kątem oznak nadmiernego ścierania, topnienia, przecięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw specjalnie zalecany przez Napoleon.
- Dokładnie przestrzegaj wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, wybuchowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.

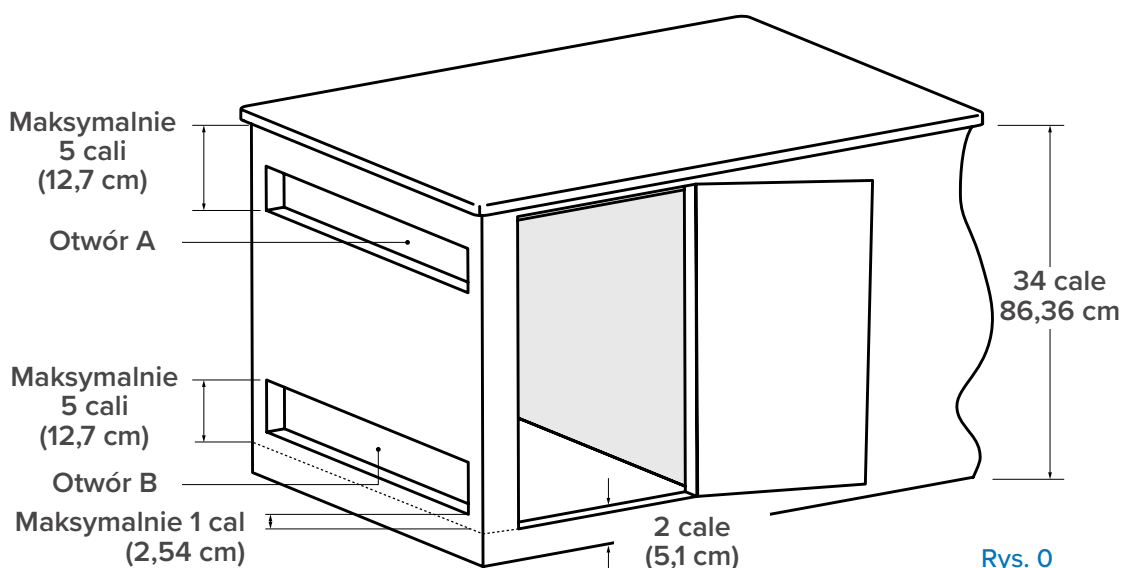
## Obudowa do zabudowy

- Obudowa musi umożliwiać podłączenie, odłączenie i kontrolę butli z gazem lub przeprowadzanie testów szczelności poza nią. Połączenia, które mogą zostać naruszone podczas instalacji, mogą być testowane pod kątem szczelności wewnątrz obudowy.
- Butla musi być odizolowana od obudowy Grilla i chroniona przed ciepłem, płomieniami, gorącymi wyciekami oraz innymi niebezpiecznymi substancjami.
- Drzwi w obudowie są dopuszczalne, jeśli nie są zamykane na klucz i można je otworzyć bez użycia narzędzi.
- Zachowaj minimalny odstęp 2 cale (5,08 cm) między podłogą obudowy butli a podłożem.
- Zapewnij co najmniej dwa niezastłonięte otwory wentylacyjne po zewnętrznej stronie obudowy: jeden w odległości do 5 cali (12,7 cm) od górnej krawędzi i drugi w odległości do 1 cala (2,54 cm) od dolnej powierzchni otworu na butlę.
- Górny otwór musi zapewniać wolną powierzchnię większą niż 20 cali<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>) dla butli 20 funtów (9,1 kg) oraz większą niż 30 cali<sup>2</sup> (195 cm<sup>2</sup>) dla butli 30 funtów (13,6 kg).
- Dolny otwór musi zapewniać wolną powierzchnię większą niż 10 cali<sup>2</sup> (65 cm<sup>2</sup>) dla butli 20 funtów (9,1 kg) oraz większą niż 15 cali<sup>2</sup> (100 cm<sup>2</sup>) dla butli 30 funtów (13,6 kg).
- Dolne otwory wentylacyjne nie mogą znajdować się wyżej niż 5 in (127 mm) nad podłogą (**Rysunek 0**).
- Każdy otwór musi być wystarczająco duży, aby umożliwić wprowadzenie pręta o średnicy 3/16 cala (4,8 mm).
- Wielkość otworów musi odpowiadać rozmiarowi butli.

### Maksymalne wymiary butli



Rozmiar butli	Powierzchnia otworu A (góra)	Powierzchnia otworu B (dół)
20 funtów (9,1 kg)	20 cali <sup>2</sup> (130 cm <sup>2</sup> )	10 cali (65 cm <sup>2</sup> )
30 funtów (13,6 kg)	30 cali <sup>2</sup> (195 cm <sup>2</sup> )	15 cali <sup>2</sup> (100 cm <sup>2</sup> )



Rys. 0

## 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 zbiornik jest napełniany i ponownie instalowany, upewnij się, że nie ma wycieków w miejscu połączenia regulatora ze zbiornikiem. Przed użyciem należy sprawdzić szczelność grilla, raz w roku oraz po każdej wymianie elementów gazowych.

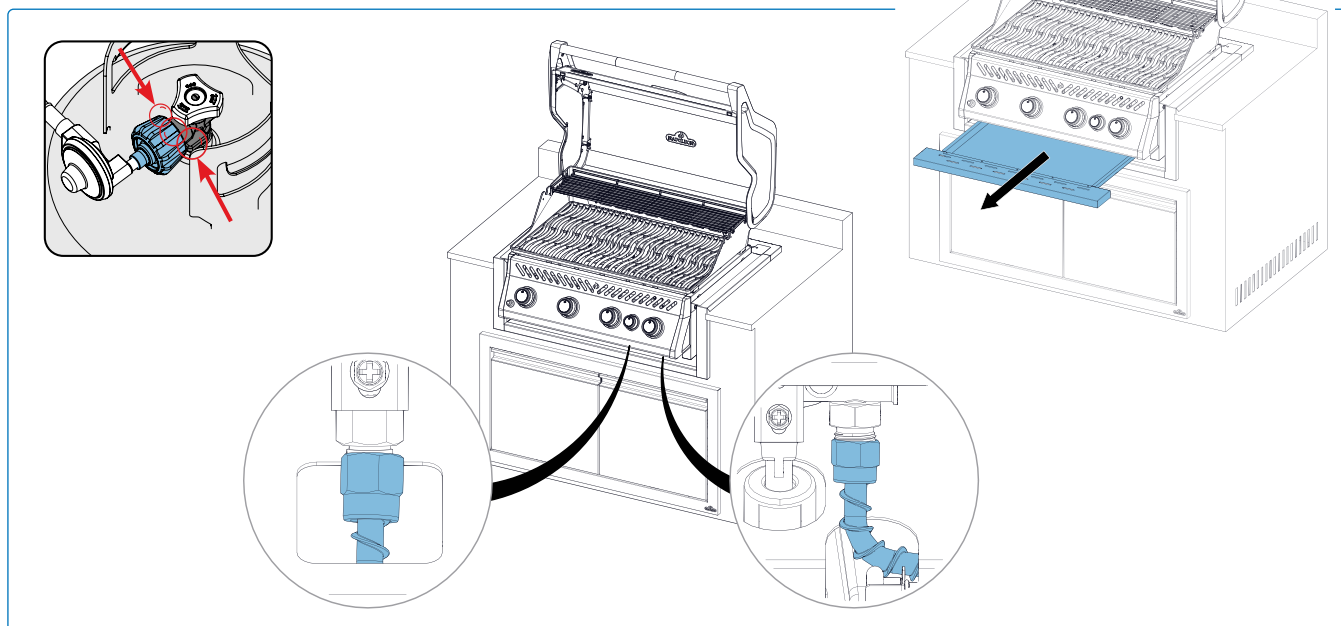
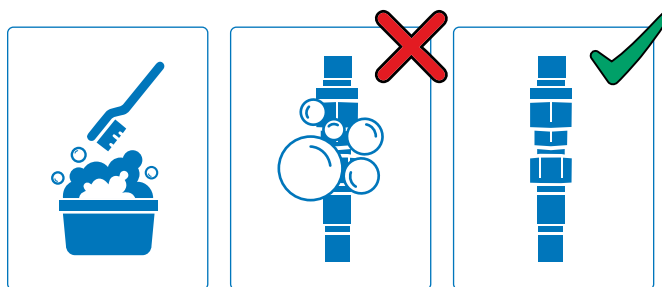
### Kroki testu szczelności

1. Nie pal podczas wykonywania testu.
2. Usuń wszystkie źródła zapłonu.
3. Ustaw wszystkie pokręta palników w pozycji wyłączonej.
4. Otwórz zawór doprowadzający gaz.
5. Nałóż roztwór wody z mydłem (w proporcji pół na pół) na wszystkie połączenia i złącza regulatora, 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. Zleć kontrolę Grilla certyfikowanemu instalatorowi lub dealerowi.
4. Nie używaj Grilla, dopóki wyciek nie zostanie usunięty.



## 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 zespołu regulatora ciśnienia i węża

dostarczonego z Grillem lub zgodnego z lokalnymi przepisami.

# Obsługa


## Rozpalanie grilla

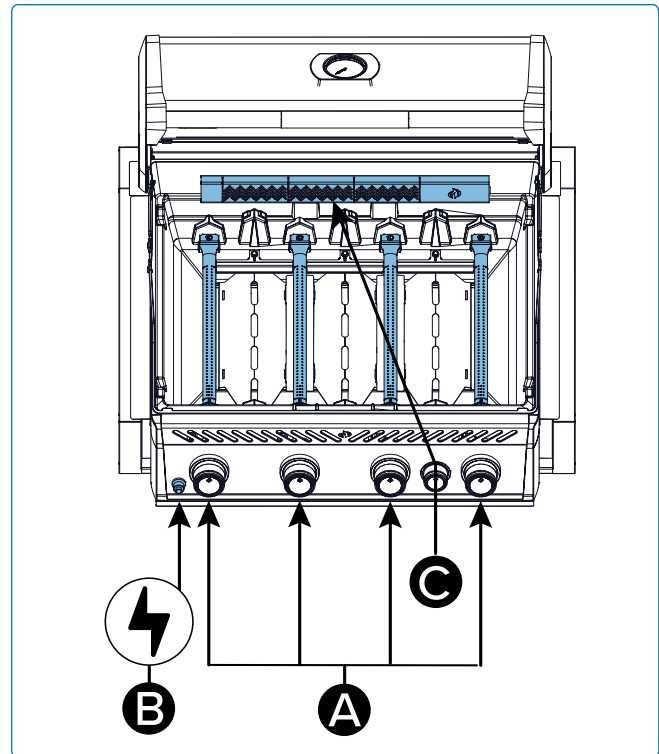
### Czy to pierwszy raz? Przeprowadź wypalanie

Usuń półkę do podgrzewania i uruchom główne palniki na wysokim poziomie przez 30 minut. To normalne, że grill wydziela zapach przy pierwszym uruchomieniu. Ten zapach jest spowodowany „wypalaniem” wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcji i nie pojawi się ponownie.

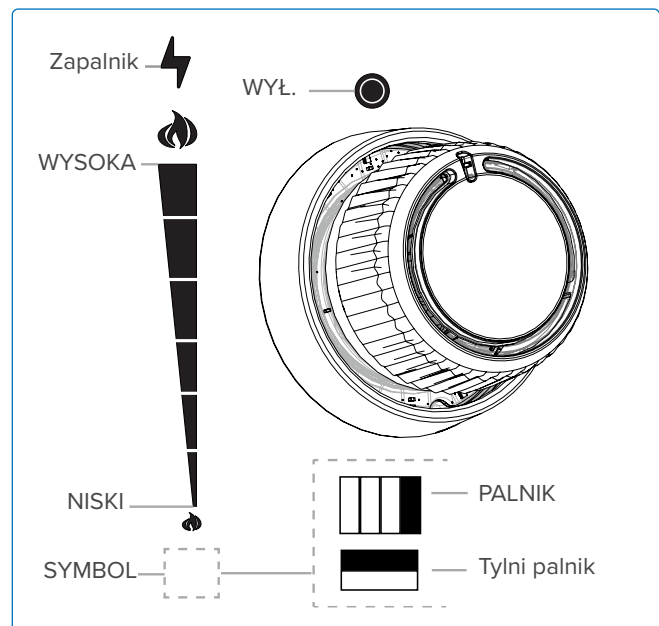
### Zapłon głównego palnika

1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Naciśnij i powoli przekręć dowolne pokrętło głównego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ, aż zapali się zapalnik. Kontynuuj naciskanie pokrętła sterującego, aż palnik się zapali, a następnie zwolnij (**Rysunek 1A**).
3. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Powtórz krok 2.
4. Jeśli zapalnik i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekaaj 5 minut, aż gaz się rozproszy. Powtórz kroki 2 i 3 lub zapal zapałką.

 **UWAGA:** Nie używaj tylnego palnika podczas pracy głównego palnika.

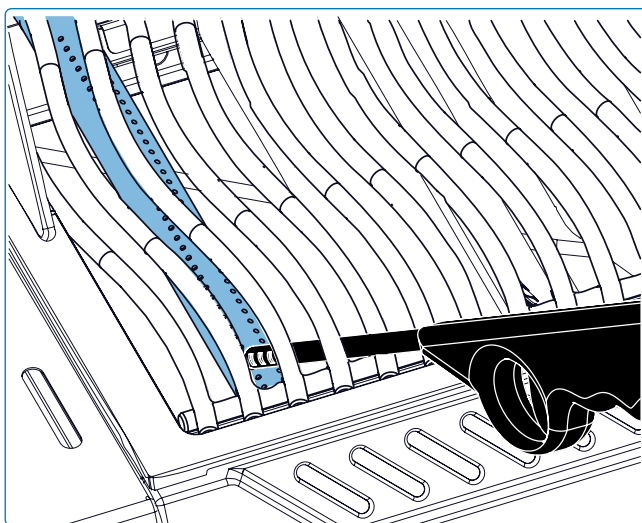


Rys. 1



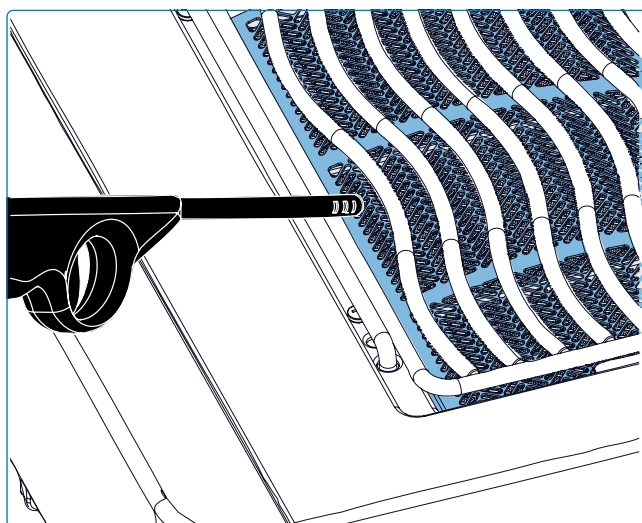
### Zapłon tylnego palnika (jeśli jest wyposażony)

1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Usuń Półkę do podgrzewania.
3. Naciśnij i powoli przekręć pokrętło tylnego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na pozycję WYSOKI (**Rys. 1 C**).
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal zapałką (**Rys. 1 B**).
5. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętło sterujące palnikiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 3 i 4.



### Alternatywne instrukcje zapłonu

1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Zapal długą zapałkę lub zapalniczkę butanową i umieść ją blisko otworów palnika (**Rys. 2**).
3. Przekręć odpowiednie pokrętło palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na pozycję WYSOKI, aż się zapali.



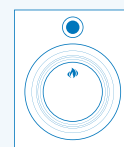
Rys. 2



### OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła palników są w pozycji WYŁ., zanim powoli otworzysz zawór dopływu gazu.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi oświetlenia.
- Upewnij się, że pokrywa Grilla jest OTWARTA podczas zapalania.
- Nie reguluj Grilla, gdy jest gorący lub w trakcie pracy.
- Regularnie usuwaj tłuszcz z całego urządzenia, w

tym z tacki na tłuszcz, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pożarom tłuszczowym.



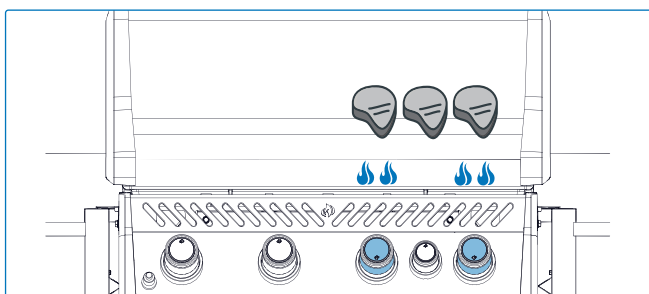
## Instrukcje dotyczące grillowania

### Użytkowanie głównego palnika

- Rozgrzej Grill do przypiekania, ustawiając wszystkie główne palniki na WYSOKI z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut.
- Grilluj potrawy, które szybko się gotują, takie jak ryby i warzywa, z otwartą pokrywą.
- Gotowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższe i bardziej stabilne temperatury. To pomaga równomiernie upiec mięso i może skrócić czas gotowania.
- Delikatnie natłuszc ruszty przed rozgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie podczas grillowania chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub wieprzowina.
- Potrawy wymagające gotowania dłużej niż 30 minut, takie jak pieczenie, przygotuj pośrednio. Zapal palnik po przeciwnej stronie niż jedzenie. Patrz Grillowanie pośrednie.
- Odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa, aby zapobiec wybuchom płomieni, lub obniż temperaturę Grilla.
- W przypadku wybuchu płomieni przesuń jedzenie z dala od ognia i zmniejsz temperaturę. Pozostaw pokrywą otwartą.

### Grillowanie bezpośrednie

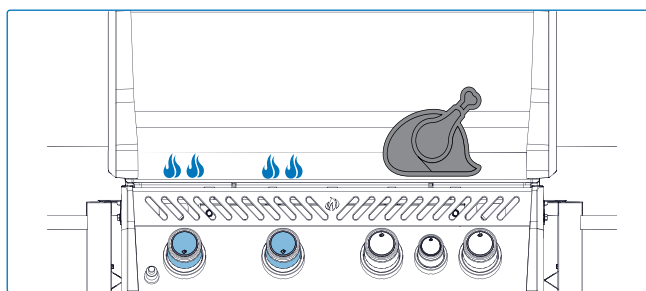
Metoda ta służy do krótkiego smażenia potraw, np. hamburgerów, steków, kurczaka czy warzyw. Umieść jedzenie na ruszcie nad źródłem ciepła, przypiecz mięso, by zatrzymać soki, a następnie obniż temperaturę grilla i dopiecz według preferencji.



### Grillowanie pośrednie

Metoda ta wykorzystuje niższe temperatury i rozprawdza ciepło wokół potrawy, gotując ją powoli i równomiernie. Używaj tej metody do gotowania większych kawałków mięsa lub potraw podatnych na przypalenia, takich jak pieczeń, kurczak lub indyk.

Włącz jeden lub więcej palników i umieść jedzenie na ruszcie tam, gdzie nie ma płomienia lub włączonego palnika. Grillowanie w niższej temperaturze i wolniejszym czasie gotowania zapewnia bardziej delikatne mięso.



### Zastosowanie głównego palnika na podczerwień (jeśli jest w wyposażeniu)

Postępuj zgodnie z instrukcją „Zapłon głównego palnika” i ustaw na wysoką moc przez 5 minut z zamkniętą pokrywą lub do momentu, aż ceramiczne palniki zaczną świecić na czerwono.

Przygotuj jedzenie bezpośrednio na ruszcie, postępując zgodnie z instrukcjami w „Przewodniku po grillowaniu na podczerwień”. Jedzenie można obsmażyć na infrarodnym palniku, a następnie przenieść na główne palniki grilla, aby dokończyć gotowanie na bezpośrednim lub pośrednim ogniu, w zależności od Twoich upodobań.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na bocznym palniku płomieniowym. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku z garnkami i patelniami.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika, gdy jest włączony lub gorący.
- NIE używaj butli gazowej napełnionej powyżej 80%.
- Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz, aby uniknąć jego gromadzenia się i pożarów.



### BĄDŹ OSTROŻNY!

Grill i cała komora spalania mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.

## Jak używać tylnego palnika i rożna

### Montaż zestawu rożna (jeśli jest wyposażony)



#### UWAGA:

Przed użyciem tylnego palnika i rożna należy wyjąć półkę do podgrzewania. Ekstremalne ciepło uszkodzi półkę do podgrzewania.

1. Zamontuj silnik rożna z boku grilla, używając uchwytu/uchwytych montażowych. Niektóre modele mają fabrycznie zamontowany uchwyt **(Rys. 3)**.
2. Po zamocowaniu uchwytu do Grilla, nasuń silnik rożna na uchwyt **(Rys. 3)**.
3. Podłącz przedłużenie pręta rożna. Wsuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta rożna i dokręć go. Nadziej mięso na pręt rożna i wsuń mięso w widelec. Wsuń drugi widelec do rożna na przeciwległy koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze zamocowany. Dokręć widelec na miejscu **(Rys. 4)**.
4. Ostrożnie włóż zaostroszony koniec rożna do silnika rożna i ustaw przeciwległy koniec w

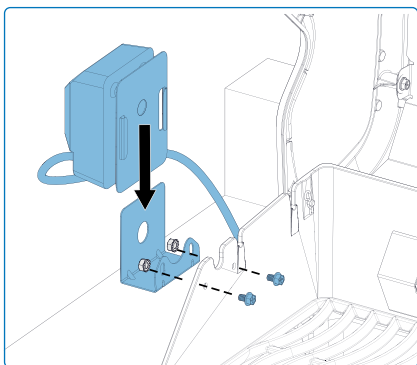
poprzek wieszaków. Cięższa strona mięsa naturalnie opadnie, aby zrównoważyć obciążenie **(Rys. 5)**.

5. Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywy. To zabezpieczy ruch pręta rożna na boki **(Rys. 5)**.
6. Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spluwaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać soki **(rys. 5)**.

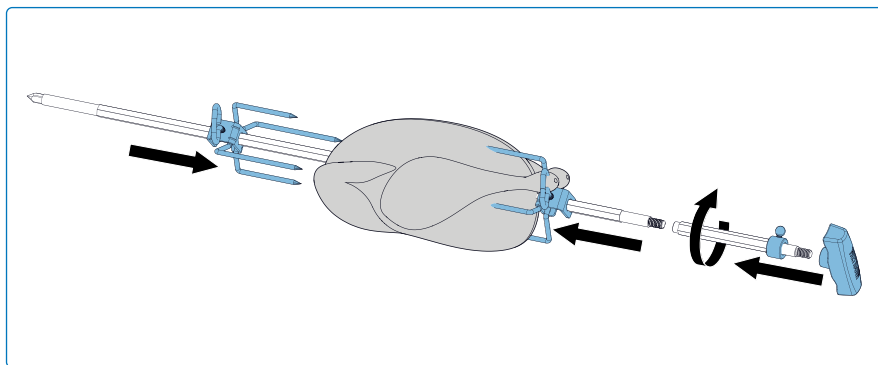


#### WAŻNE!

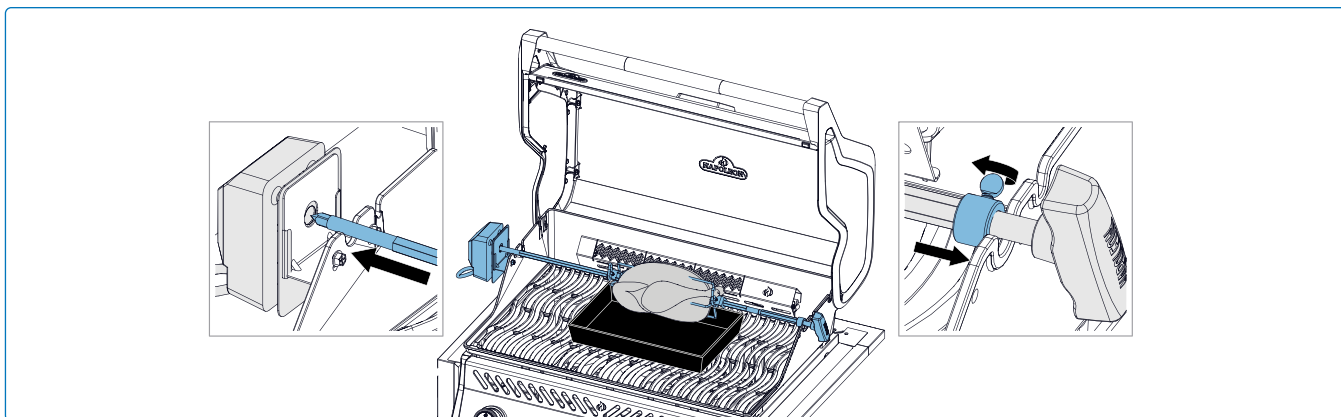
- Zawsze noś rękawice podczas obsługi elementów Grilla.



Rys. 3



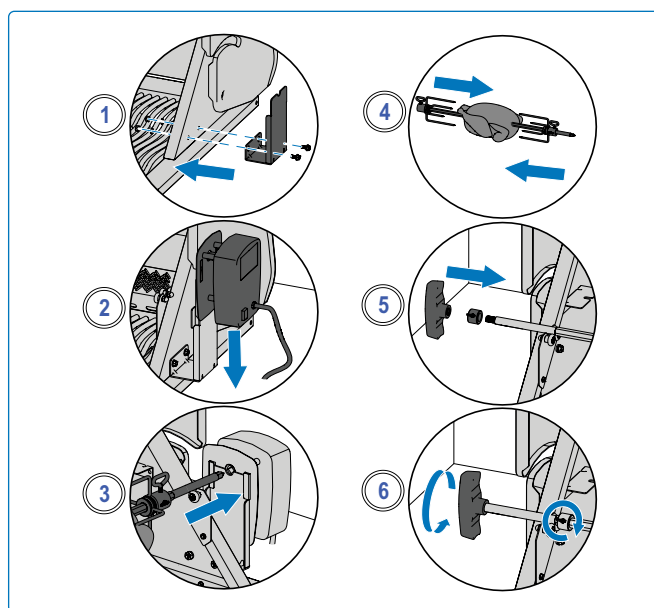
Rys. 4



Rys. 5

### Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Ustaw tylny palnik na najwyższą moc, aż mięso się zarumieni. Zmniejsz moc grzania. Trzymaj pokrywę zamkniętą.
- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyj tłuszczu z pieczenia do polewania i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Pamiętaj o pojemności silnika Rożna. Nigdy nie przeciążaj swojego sprzętu.
- Pamiętaj, aby zawsze ustawiać równomiernie wyważony ładunek na rożnie.



Rys. 6

### Jak ugotować wiele kurczaków

1. Zwiąż lub nabij skrzydła do korpusu kurczaków
2. Nasadź widelec Rożna na pręt.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręcanie.
4. Nałóż 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. 6).



### OSTRZEŻENIE!

- Po zakończeniu gotowania zdemontuj elementy rożna, umyj je ciepłą wodą z mydłem i przechowuj w zamkniętym pomieszczeniu.
- 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, jeśli przeszkadzają w przygotowaniu większych kawałków mięsa.

## Lista kontrolna dotycząca doświadczeń kulinarnych

**Sprawdzaj tę listę za każdym razem, gdy gotujesz**

- Przeczytaj instrukcję obsługi**  
Przeczytaj instrukcję obsługi oraz wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem.
- Wyczyść tackę na tłuszcz**  
Zawsze czyść tackę na tłuszcz przed grillowaniem, aby zapobiec pożarom i wybuchom płomieni.
- Sprawdź wąż**  
Upewnij się, że Grill jest wyłączony i wystudzony. Sprawdź wąż pod kątem przecięć lub otarć. Wymień, jeśli jest uszkodzony.
- Wstępnie rozgrzej urządzenie**  
Pokryj ruszty tłuszczem roślinnym i rozgrzej, aby wypalić resztki i zapobiec przywieraniu.
- Czyszczenie rusztów**  
Użyj szczotki z mosiądzu do żeliwnych rusztów oraz szczotki ze stali nierdzewnej do rusztów ze stali nierdzewnej. Zobacz rozdział „Instrukcje czyszczenia”.
- Strefa przygotowań**  
Trzymaj przybory, przyprawy, sosy i naczynia w zasięgu ręki. Nigdy nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru.
- Obracaj tylko raz – nie podglądaj**  
Unikaj zbyt częstego otwierania pokrywy. Obracaj jedzenie tylko raz, aby utrzymać temperaturę i czas gotowania.
- Pozostaw odstęp**  
Pozostaw odstępy między produktami, aby łatwo je przesuwać podczas gotowania.
- Użyj Termometru**  
Sprawdź jedzenie za pomocą Termometru, aby upewnić się, że jest dokładnie ugotowane. Przestrzegaj wytycznych dotyczących temperatury dla wszystkich mięs, szczególnie drobiu.



### UWAGA:

Ruszty ze stali nierdzewnej są odporne na korozję i wymagają mniej konserwacji niż żeliwne ruszty.

### Sezonowanie żeliwnych rusztów

Tę procedurę należy wykonać przed pierwszym użyciem i powtarzać co 3–4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

1. Wyjmij żeliwne ruszty z Grilla.
2. Umyj ruszty ciepłą wodą z mydłem, używając miękkiej ściereczki. Osusz i pozwól im całkowicie wyschnąć.
3. Nałóż ciekłą, równą warstwę tłuszczu lub oleju na obie strony za pomocą silikonowego pędzla.
4. Rozgrzej Grill do 350°F–400°F (176°C–204°C).
5. Zamontuj ruszty i piecz przez 30 minut.
6. Nałóż drugą równą warstwę tłuszczu lub oleju na ruszty i piecz przez kolejne 30 minut.
7. Ruszty są teraz zaimpregnowane i gotowe do użycia.



### UWAGA:

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



### PORADA EKSPERTA!






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



### PORADA EKSPERTA!

Nałożenie cienkiej warstwy oleju na płytę Grilla pomoże zapobiec przywieraniu delikatnych potraw, takich jak jajka czy ryby, do powierzchni do gotowania.

## Przewodnik po gotowaniu

Żywność	Ustawienie pokrętki sterującego	Czas gotowania	Propozycje
 <b>Stek</b> o grubości 1 cala (2,54 cm).	WYSOKA 2 minuty z każdej strony.	Krwisty – 4 minuty	Poproś o marmurkowy tłuszcz w kawałku.
	WYSOKA na ŚREDNIA Wysoka temperatura: 2 min z każdej strony, potem przełącz na średnią.	Średni – 6 minut Dobrze wysmażony – 8 minut	Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.
 <b>Hamburger</b> o grubości ½ cala (1,27 cm)	WYSOKA 2 minuty z każdej strony.	Krwisty – 4 minuty	Paszteciki powinny być tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Kotlety o grubości 1 cala lub większej powinny być przygotowywane przy użyciu pośredniego ciepła.
	WYSOKA 2 ½ minuty z każdej strony.	ŚREDNIA – 5 minut	
	WYSOKA 3 minuty z każdej strony.	Dobrze wysmażone – 6 minut	
 <b>Kotlety wieprzowe</b>	MEDIUM	6 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 <b>Kotleciki jagnięce</b>	WYSOKA do 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>	ŚREDNIA do NISKA	4 - 6 minut	Wybierz większe parówki i natnij je wzdłuż przed gotowaniem.

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



### PORADA EKSPERTA!

Wybierz odpowiednie rodzaje jedzenia do przygotowania. Twój Grill doskonale sprawdza się w szybkim i gorącym przygotowywaniu potraw. Chociaż można przygotowywać duże kawałki mięsa na grillu przy niskiej temperaturze, Grill gazowy lub Grill na węgiel drzewny Napoleon zapewni lepsze rezultaty.



### SUGESTIA DOTYCZĄCA OLEJU I TŁUSZCZU!

- Olej z pestek winogron,
  - Olej słonecznikowy,
  - Olej lniany,
  - Olej z awokado
  - Olej rzepakowy.
- Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokim punkcie dymienia.  
Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.

# Instrukcje czyszczenia

## Pierwsze użycie

1. Umyj ruszty ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć pozostałości po produkcji. **NIE** myj rusztów w zmywarce.
2. Dokładnie spłucz gorącą wodą i całkowicie osusz miękką ściereczką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci do Żeliwo **(Rys. 7)**.



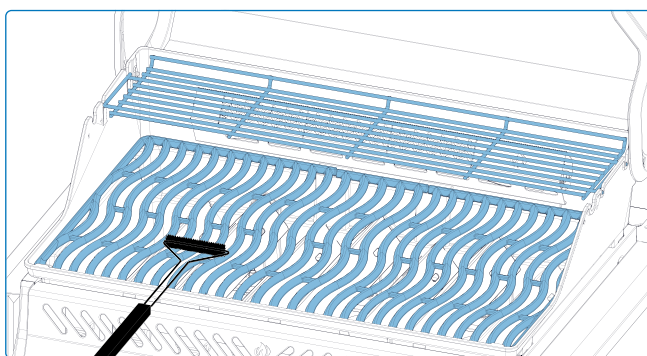
Rys. 7

## Ruszty żeliwne

- Zaimpregnuj ruszty, aby stworzyć warstwę ochronną, która pomaga zapobiegać korozji. Zobacz wskazówki dotyczące Grillowania – Jak zaimpregnować swoje żeliwne ruszty.

## Ruszty ze stali nierdzewnej

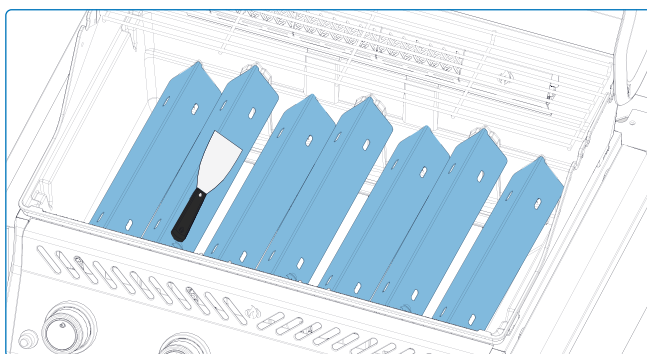
- Czyść ruszty ze stali nierdzewnej poprzez rozgrzanie Grilla i użycie szczotki drucianej do usunięcia resztek **(Rys. 8)**.
- Ruszty ze stali nierdzewnej trwale przebarwią się w wyniku regularnego użytkowania z powodu wysokich temperatur Grillowania.



Rys. 8

## Boczny palnik na podczerwień

- Większość tłuszczu i cząstek jedzenia, które spadają na powierzchnię palnika podczerwieni, natychmiast się spalają z powodu wysokiej temperatury.
- **NIE** czyść płytki ceramicznej szczotką drucianą.
- **NIE** używaj wody ani innych płynów do czyszczenia palnika. Gwałtowne zmiany temperatury mogą spowodować pęknięcie płytki ceramicznej.
- Włącz palnik i ustaw na wysoką temperaturę na 5–10 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości **(Rys. 9)**.



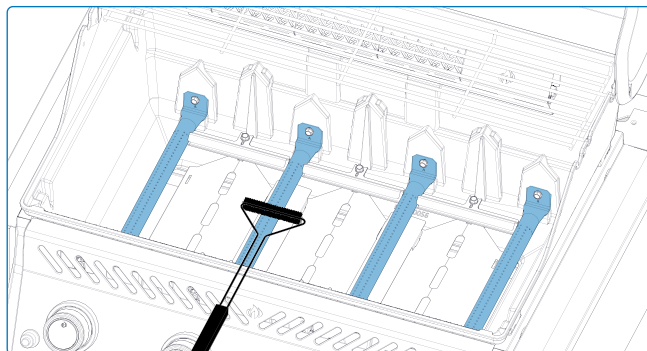
Rys. 9

## NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas czyszczenia grilla.
- Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.

## Wnętrze grilla

1. Usuń ruszty.
2. Użyj mosiężnej szczotki drucianej do usunięcia luźnych zanieczyszczeń z boków i spodniej części pokrywy.
3. Oskrob Płyty do przypiekania szpachelką lub skrobakiem, a następnie użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu.
4. Usuń Płyty do przypiekania i oczyść palniki szczotką drucianą z resztek (**Rys. 10**)
5. Zamieć wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza Grilla do tacki ociekowej.

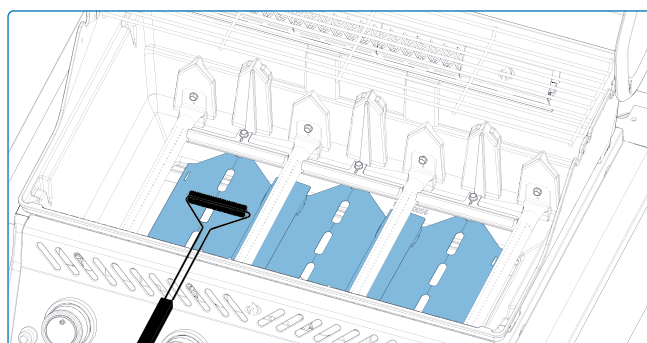


Rys. 10

## Tacka na tłuszcz

Każda głowica Grilla, Boczny palnik i palnik wpuszczany mają odpowiednią tackę ociekową. Tacka ociekowa jest łatwo dostępna przez drzwi lub otwory.

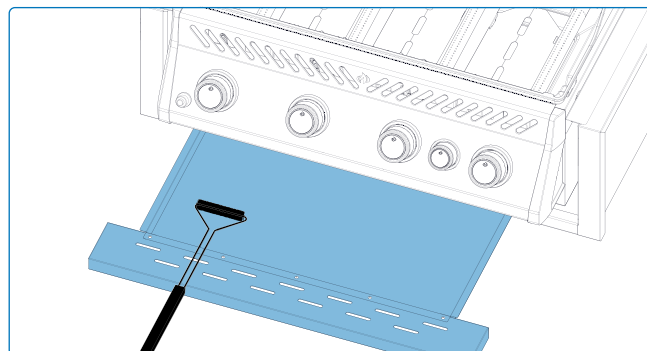
- Tłuszcz i nadmiar soków zbierają się w tacy ociekowej pod Grillem i spływają do jednorazowej tacki na tłuszcz (jeśli dotyczy).
- Używaj wyłącznie wkładów zatwierdzonych przez Napoleon w tacy ociekowej. **NIE** używaj folii aluminiowej, piasku ani żadnych innych niezatwierdzonych materiałów, ponieważ uniemożliwia to prawidłowe odprowadzanie tłuszczu.
- Czyść tackę ociekową regularnie — co około 4–5 użyć — aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu (**Rys. 11**).



Rys. 11

## Kroki czyszczenia

1. Wsuń tackę ociekową z Grilla, aby uzyskać dostęp do jednorazowej tacki na tłuszcz lub wyczyścić tackę ociekową (**Rys. 12**).
2. Oskrob tackę ociekową szpachelką lub skrobakiem.
3. Wymieniaj jednorazową tackę na tłuszcz co 2–4 tygodnie, w zależności od użytkowania Grilla (jeśli dotyczy).
4. Skontaktuj się ze swoim dealerem Napoleon w sprawie materiałów zamiennych.



Rys. 12

## ! OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, a Grill jest całkowicie zimny przed czyszczeniem.
- Nie używaj środka do czyszczenia piekarników na

- żadnej części Grilla.
- Nie umieszczaj rusztów ani żadnych części Grilla w piekarniku z funkcją samoczyszczenia.
- Czyść Grill w miejscu, gdzie środki czyszczące nie uszkodzą

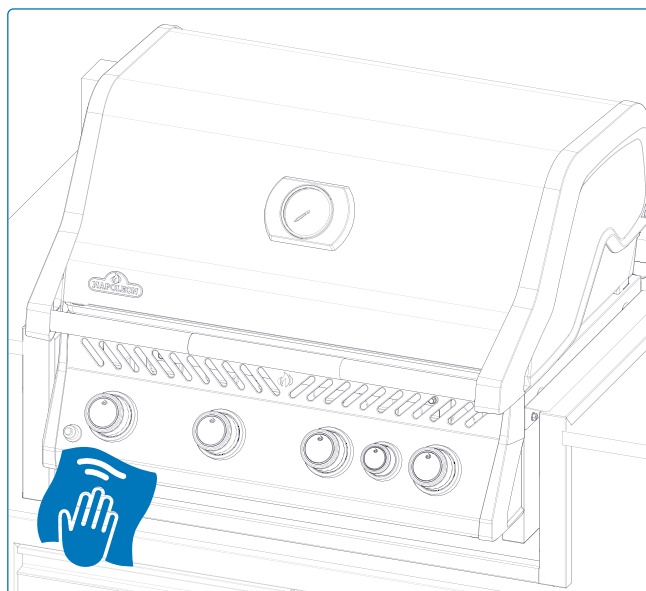
- tarasów, trawników ani patio.
- Sos barbecue i sól są korozyjne i spowodują szybkie niszczenie elementów Grilla, jeśli nie będą regularnie czyszczone.

## Panel sterowania

Czyść wyłącznie ciepłą wodą z mydłem. Tekst jest nadrukowany bezpośrednio na panelu sterowania i stopniowo się ściera, jeśli używane są środki ścierne lub środki do czyszczenia ze stali nierdzewnej. Prawidłowe czyszczenie utrzyma tekst ciemny i czytelny (**Rys. 13**).

## Odlewy aluminiowe

Czyść ciepłą wodą z mydłem. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenianie powierzchni, które objawia się jako białe plamy. Zobacz „**Instrukcje konserwacji**”, aby uzyskać wskazówki dotyczące zapobiegania utlenianiu aluminium.



Rys. 13

## Powierzchnia zewnętrzna urządzenia

- Należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących. Ściernie środki czyszczące lub wełna stalowa porysują wykończenie.
- Zawsze wycieraj w kierunku ziarna.
- Obchodź się ostrożnie z elementami pokrytymi emalią porcelanową. Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpryskuje w przypadku uderzenia.
- Części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu i przybierają złoty lub brązowy odcień. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na działanie urządzenia.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na żadnych malowanych, porcelanowych ani stalowych nierdzewnych częściach

- Unikaj nieostrożnego kontaktu z Twojego Grilla, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.
- Unikaj nieostrożnego kontaktu z gorącymi powierzchniami.



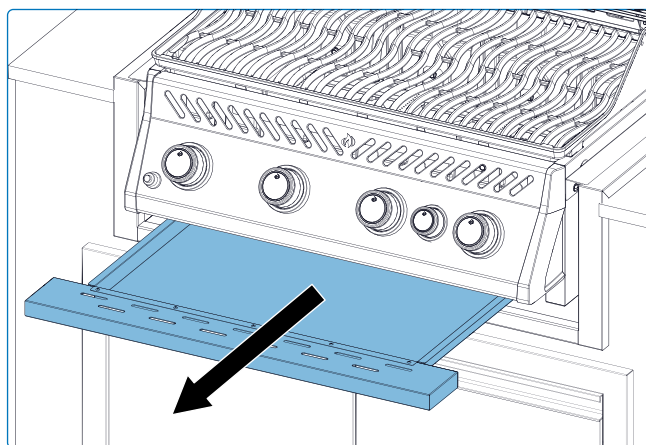
### BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

Zawsze używaj rękawic ochronnych i okularów ochronnych podczas serwisowania urządzenia.

## Siatka przeciw owadom i otwory palnika

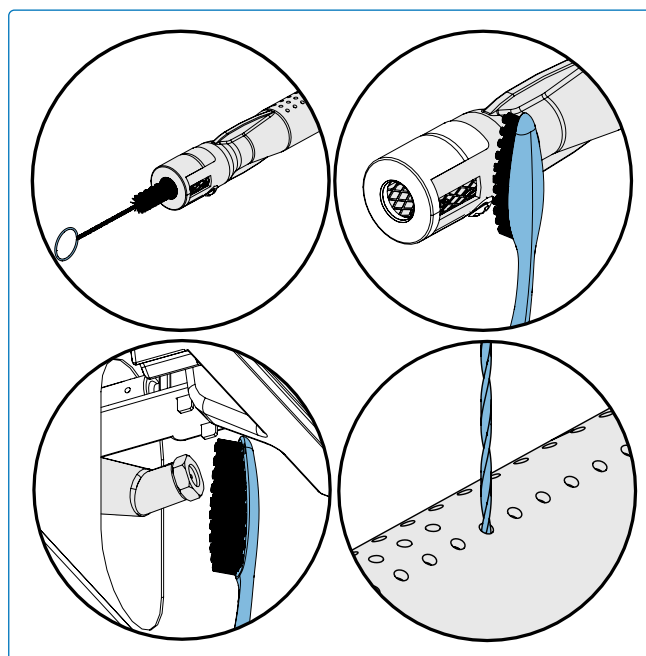
Pająki i owady często przyciągają małe, zamknięte przestrzenie. Aby zmniejszyć to ryzyko, Napoleon wyposaża palniki w siatkę przeciw owadom na przesłonie powietrza. To pomaga zapobiegać gniazdom wewnątrz palnika, ale nie eliminuje całkowicie problemu.

Gniazdo lub pajęczyna może spowodować, że płomień palnika stanie się żółty lub pomarańczowy i może doprowadzić do pożaru lub cofnięcia płomienia przy przesłonie powietrza pod panelem sterowania.



Rys. 14

1. Odkręć śrubę(y) mocującą(e) palnik do tylnej ściany Grilla. Przesuń palnik do tyłu i do góry, aby go wyjąć (**Rys. 14**).
2. Wyczyść wnętrze palnika za pomocą elastycznej szczotki do rur Venturiego. Usuń luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu (**Rys. 15**).
3. Sprawdź otwory palnika i dysze zaworu pod kątem zatorów. Pozostałości po gotowaniu i korozja mogą z czasem zamykać otwory.
4. Wyczyść zablokowane otwory palnika rozgiętym spinaczem lub dołączonym wiertłem do konserwacji otworów.
5. W razie potrzeby przewierć zablokowane otwory dołączonym wiertłem w wiertarce akumulatorowej. Można to zrobić z zamontowanym palnikiem, ale demontaż ułatwia pracę.
6. Nie wyginaj wiertła podczas użycia, ponieważ może się złamać.
7. Używaj wiertła tylko do otworów palnika. Nie używaj go do mosiężnych dysz regulujących przepływ gazu.
8. Nie powiększaj otworów palnika.
9. Upewnij się, że siatka przeciw owadom jest czysta, napięta i wolna od kłaczek lub zanieczyszczeń.



Rys. 15

10. Zamontuj ponownie palnik, wykonując czynności w odwrotnej kolejności niż demontaż.
11. Upewnij się, że zawór prawidłowo wchodzi do palnika podczas montażu.
12. Zamontuj ponownie uchwyt płyty do przypiekania i dokręć śruby, aby zakończyć montaż.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Bardzo ważne jest, aby zawór/ dysza weszła do rurki palnika podczas ponownego montażu po czyszczeniu i przed zapaleniem

Grilla, w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub wybuchu.

- Przed serwisowaniem zakręć gaz u źródła i odłącz urządzenie.

# Instrukcje konserwacji

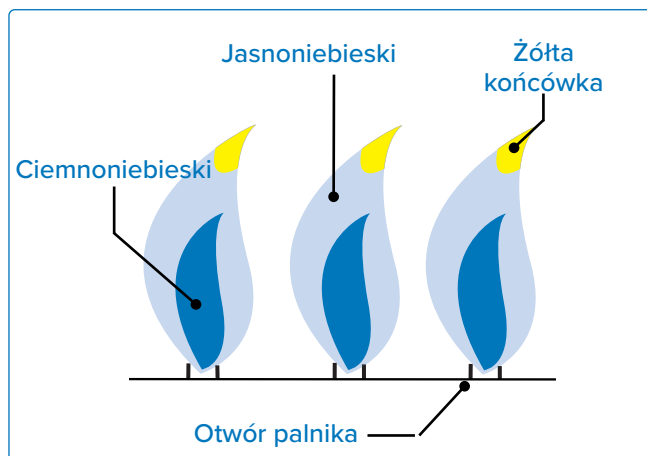
## Zalecenia

Ten Grill powinien być corocznie sprawdzany i serwisowany przez wykwalifikowanego technika.

- NIE blokuj przepływu powietrza wentylacyjnego ani powietrza do spalania.
- Utrzymuj wszystkie otwory wentylacyjne w obudowie butli wolne od zanieczyszczeń. Te otwory znajdują się po bokach wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki

## Wygląd płomienia

- Płomienie powinny być ciemnoniebieskie z jasnoniebieskimi końcówkami i sporadycznie żółte (**Rys. 16**)
- Niewystarczający przepływ powietrza spowoduje gromadzenie się sadzy i powolne żółte płomienie.
- Nadmierny przepływ powietrza spowoduje nieregularne unoszenie się płomieni i utrudni zapłon. Zobacz rozwiązywanie problemów.
- Przesłona powietrza jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji w normalnych warunkach. Regulacje mogą być potrzebne tylko w skrajnych sytuacjach.



Rys. 16



### UWAGA:

Palniki podczerwieni nie mają regulacji powietrza.



### WAŻNE!

- Zmiany dysz i regulacje przesłony powietrza mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.



### OSTRZEŻENIE!

- Trzymaj Grill z dala od materiałów łatwopalnych, benzyny oraz innych łatwopalnych oparów i cieczy.
- Nie pozostawiaj resztek jedzenia ani tłuszczu na Grillu. Mogą one przyciągać gryzonie, które są niehigieniczne i mogą przegryźć przewody, powodując trwałe uszkodzenie elementów elektrycznych.



### CHCEMY POMÓC!

Skontaktuj się z działem obsługi klienta Napoleon w celu uzyskania informacji o zalecanych częściach zamiennych  
+31 (0) 88 588 66 55.

## Dane techniczne

Poniższa tabela zawiera wartości całkowitego poboru ciepła i zużycia gazu na jednostkę oraz wszystkie certyfikowane gazy i ciśnienia. Sprawdź, czy informacje na tabliczce znamionowej



**UWAGA:** Używaj tylko regulatorów, które zapewniają ciśnienie podane tutaj. odpowiadają tej liście.

Kategoria gazu	Dysza głównego palnika	Otwór tylnej dyszy	Całkowita moc cieplna	Całkowite zużycie gazu	Gazy / Ciśnienia	Kraje
3B/P(30)	0.91 mm	1.0 mm	Główny palnik 13,6 kW Tylony palnik 3,7 kW	Główny palnik 989 g/h Tylony palnik 269 g/h	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	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
3+(28-30/37)	0.91 mm	1.0 mm			Butan 28–30 mbar, Propan 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
3P(37)	0.91 mm	1.0 mm			Propan 37 mbar	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR
3B/P(50)	0.79 mm	0.88 mm			Butan 50 mbar, Propan 50 mbar	AT, CH, CZ, DE, SK



### ZAREJESTRUJ SWÓJ URZĄDZENIE!

Przejdź na [napoleon.com](http://napoleon.com) lub do instrukcji montażu, aby uzyskać wskazówki dotyczące wymiany części.



### CHCEMY POMÓC!

Napoleon jest tutaj, aby zapewnić, że Twoje doświadczenie z grillowaniem będzie niezapomniane. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

## 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

Palniki podczerwieni są zaprojektowane do długotrwałej pracy. Aby działały prawidłowo, chroń powierzchnie ceramiczne przed pęknięciami. Popękana powierzchnia spowoduje nieprawidłowe działanie palnika.



### WAŻNE!

- Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem tych instrukcji nie są objęte gwarancją.

### Wentylacja gorącego powietrza

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

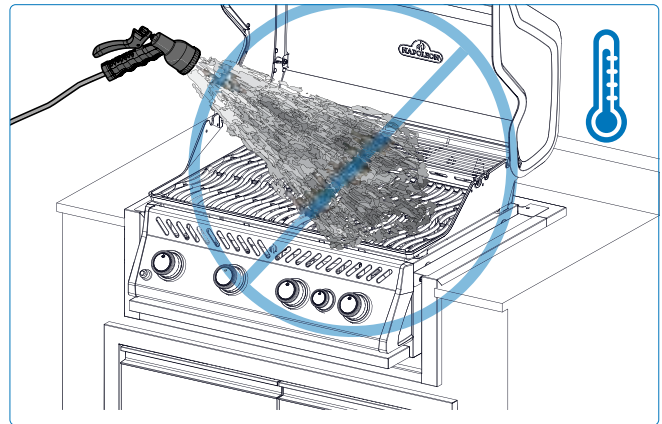


### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Przed serwisowaniem zakręć gaz u źródła i odłącz urządzenie.
- Test szczelności musi być przeprowadzany corocznie oraz po wymianie jakiegokolwiek elementu instalacji gazowej lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.

## Kroki, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomieni ani kontrolowania nagłych zapłonów (**Rys. 17**)
2. Trzymaj zimną wodę (deszcz, zraszacze, węże itp.) z dala od gorących ceramicznych palników. Gwałtowne zmiany temperatury spowodują pęknięcie płytki ceramicznej.
3. Nie używaj palnika, jeśli ceramika jest mokra. Nagromadzenie pary może wytworzyć ciśnienie, które spowoduje pęknięcie ceramiki.
4. Unikaj wielokrotnego moczenia. Nadmiar wody powoduje pęcznienie, pęknięcie i kruszenie się ceramiki.
5. Jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu, sprawdź ceramikę pod kątem wilgoci. Wyjmij palnik, odwróć go do góry nogami, aby go opróżnić, i pozwól mu dokładnie wyschnąć w pomieszczeniu.
6. Chroń palnik przed uderzeniami. Zachowaj ostrożność podczas obsługi rusztów i akcesoriów w pobliżu ceramiki.



Rys. 17



### BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni do gotowania głównego lub bocznego palnika żadnym metalowym elementem (np. grillami lub patelniami)

## Rozwiązywanie problemów

### Problemy z zapłonem

- Główny, tylny lub boczny palnik nie zapala się za pomocą zapalarki, ale zapala się zapałką.
- Palniki nie przekazują płomienia między sobą.

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Główny palnik	Wylot JETFIRE™ jest brudny lub zatkany	Wyczyść wylot JETFIRE™ miękką szczotką z włosiem.
	Brudne lub skorodowane Uchwyty do oświetlenia krzyżowego	Wyczyść lub wymień w razie potrzeby.
Tylny i boczne palniki	Podnoszące się płomienie na palniku	Zamknij przesłonę powietrza zgodnie z opisem w sekcji „Instrukcje konserwacji – <b>Regulacja powietrza do spalania</b> ” tej instrukcji obsługi. <b>WAŻNE!</b> Ta regulacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
	Luzem przewód elektrody lub przewody zacisków przełącznika	Upewnij się, że wszystkie przewody od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest wyposażony) są prawidłowo podłączone do odpowiednich zacisków. Upewnij się, że przewód elektrody jest mocno podłączony do zacisku z tyłu zapalnika.

### Łuszcząca się farba

- Wygląda na to, że farba się łuszczy.

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i kaptura to porcelana lub stal nierdzewna i nie będzie się łuszczyć. To, co wydaje się łuszczyć, to stwardniały tłuszcz, który wysycha i tworzy płatki przypominające farbę. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie. Zobacz sekcję „Instrukcje czyszczenia”, aby uzyskać szczegóły.

## Hałasy i nierównomierne ciepło

- Regulator szumów. nierównomierne ciepło.
- Nadmierne wybuchy płomieni i

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Normalny dźwięk buczenia w gorące dni.	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na działanie ani bezpieczeństwo grilla. Buczące regulatory NIE będą wymieniane.
Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	Otwieraj zawór butli powoli.
Płyty do przypiekania zamontowane nieprawidłowo.	Upewnij się, że płyty do przypiekania są zamontowane otworami do przodu, a szczelinami na dole. Zobacz instrukcje zawarte w przewodniku montażu.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Wstępnie nagrzej urządzenie z palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na tacy ociekowej.	Regularnie czyść tacę ociekową. Nie wykładaj tacy folią aluminiową. Zobacz sekcję „ <b>Instrukcje czyszczenia</b> ”.

## Palnik podczerwieni cofa płomień

- Podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk „whoosh”, po czym 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 na min. 2 minuty, następnie włącz na WYSOKĄ moc na 5 minut lub do równomiernego żarzenia płytek ceramicznych.
Palnik przegrzał się z powodu niewystarczającej wentylacji. Zbyt duża powierzchnia grilla jest przykryta grillem lub patelnią.	Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest przykryte przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal.
Nieszczelna uszczelka wokół płytki ceramicznej lub uszkodzenie spawu w obudowie palnika.	Pozostaw palnik do ostygnięcia i sprawdź, czy nie ma pęknięć. W przypadku wykrycia skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon w celu zamówienia nowego zespołu palnika.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Wstępnie nagrzej Grill z obydwojema głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytach do przypiekania oraz w tacy ociekowej.	Regularnie czyść płyty do przypiekania i tacę ociekową. Nie wykładaj tacy folią aluminiową. Patrz „ <b>Instrukcje czyszczenia</b> ”.

## Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień, gdy zawór jest ustawiony na wysoką moc.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, czemu towarzyszy zapach gazu.
- Płomienie unoszą się nad palnikiem, czemu towarzyszy zapach gazu oraz możliwe trudności z zapaleniem.
- Moc palnika jest na WYSOKIM poziomie, ale ustawienie jest NISKIE. Głośny dźwięk i migoczący niebieski płomień na powierzchni palnika.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Propan – nieprawidłowa procedura zapalania.	Upewnij się, że procedura oświetlenia jest dokładnie przestrzegana. Wszystkie zawory gazowe muszą być w pozycji WYŁĄCZONEJ, gdy zawór butli jest otwierany. Powoli włączyć zbiornik, aby wyrównać ciśnienie. Zobacz sekcję <b>Obsługa – „Instrukcje zapalania”</b> .
Nieprawidłowe wstępne nagrzewanie.	Wstępnie nagrzej Grill z obydwoma głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 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>„Instrukcje czyszczenia”</b> .
Nieprawidłowa regulacja przesłony powietrza.	Otwórz lub zamknij lekko przesłonę powietrza zgodnie z tą instrukcją. Zobacz sekcję <b>„Instrukcje konserwacji”</b> . <b>WAŻNE!</b> To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli z propanem.
Wąż zasilający jest ściśnięty.	W razie potrzeby zmienić położenie węża zasilającego.
Reduktor propanu w stanie niskiego przepływu.	Wyłącz palniki i zamknij zawór butli, odczekaj 5 minut przed ponownym pełnym otwarciem zaworu, pozwól wyrównać się ciśnieniu przez kilka sekund, a następnie postępuj zgodnie z Instrukcjami zapalania, aby uruchomić grill. Upewnij się, że procedura zapalania jest dokładnie przestrzegana za każdym razem, gdy gotujesz. Wszystkie zawory gazowe muszą być WYŁĄCZONE, gdy zawór butli jest otwierany. Zawsze otwieraj zawór butli powoli.

# GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON®



**DLA MODELI LE, LEX (WÓZKI I GŁOWICE),  
ROGUE® ORAZ PRO 605 CSS**

**Gwarancja Ograniczona Na Grille Gazowe Napoleon® na 15 Lat**

NAPOLEON® gwarantuje, że komponenty Twojego nowego produktu NAPOLEON® będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych od daty zakupu przez okres.

Odlewy aluminiowe / Podstawa ze stali nierdzewnej .....	15 lat
Pokrywa ze stali nierdzewnej .....	15 lat
Pokrywa emaliowana proszkowo .....	15 lat
Krata grzewcza ze stali nierdzewnej .....	15 lat
Palnik rurkowy ze stali nierdzewnej .....	10 lat <b>plus 15</b>
Wkłady ochronne przed płomieniem ze stali nierdzewnej .....	5 lat <b>plus 15</b>
Krata grzewcza z emaliowanego żeliwa odlewane .....	5 lat <b>plus 15</b>
Palnik ceramiczny podczerwieni (z wyłączeniem siatki) .....	5 lat <b>plus 15</b>
Wszystkie inne części .....	2 lat

**Plus 1d:** odnosi się do wydłużonego okresu gwarancji, w ciągu którego dostarczamy nabywcy części zamienne po 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres\* życia grilli.

**Plus 15:** odnosi się do wydłużonego okresu gwarancji, w ciągu którego dostarczamy nabywcy części zamienne po 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

**Plus 10:** odnosi się do wydłużonego okresu gwarancji, w ciągu którego dostarczamy nabywcy części zamienne po 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

**\*Życie użytkowe:** odnosi się do okresu gwarancji wynoszącego 30 lat.

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

**Prawa nabywcy w przypadku wad zgodnie z WKRL - (UE) 2019/711) nie są dotknięte, ograniczone ani zmienione przez niniejszą gwarancję. Korzystanie z ustawowych praw ma odbywać się bezpłatnie.**

## WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

NAPOLEON® gwarantuje, że jego produkty są wolne od wad wyłącznie dla pierwotnego nabywcy, oraz tylko wtedy, gdy zakup został dokonany poprzez oficjalnego dealera NAPOLEON®. Obowiązują następujące warunki i ograniczenia:

Niniejsza gwarancja producenta nie jest przenoszalna ani możliwa do przedłużenia w żadnych okolicznościach ani przez żadnego z naszych przedstawicieli. Grill gazowy musi być zainstalowany przez licencjonowanego,

autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę.

Instalacja musi odbywać się zgodnie z instrukcjami instalacji dostarczonymi, a także z wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi. Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje szkód spowodowanych niewłaściwą eksploatacją, brakiem konserwacji, pożarem tłuszczu, ekspozycją na warunki środowiskowe, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami.

Instalacja części zamiennych innych producentów unieważnia niniejszą gwarancję. Przebarwienie elementów plastikowych spowodowane stosowaniem środków chemicznych do czyszczenia lub ekspozycją na działanie promieni słonecznych nie podlega tej gwarancji.

Ta gwarancja wyłącza również następujące przypadki: Rysy, wgniecenia, wady farby, powłok, korozję lub przebarwienia spowodowane ekspozycją na ciepło lub środki czyszczące żrące i chemiczne, a także odpryski z części pokrytych porcelaną oraz wszelkie komponenty używane przy instalacji grilla gazowego. Jeśli część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdatna do użytku (ze względu na rdzewienie lub przypalenie) w okresie gwarancji, klientowi zostanie wydany zamiennik.

Po pierwszym roku NAPOLEON® ma prawo zgodnie z niniejszą gwarancją do odstąpienia od jakichkolwiek zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy równowartości hurtowej odpowiednich uszkodzonych części objętych gwarancją.

NAPOLEON® nie ponosi odpowiedzialności za żadne koszty związane z instalacją, godzinami pracy lub innymi kosztami lub wydatkami związanymi z ponowną instalacją części objętych gwarancją. Koszty tego rodzaju nie są objęte niniejszą gwarancją.

Pomimo wszelkich przepisów niniejszej gwarancji, odpowiedzialność NAPOLEON® z tytułu tej gwarancji jest określona powyżej i nie obejmuje żadnych przypadkowych, następczych ani pośrednich szkód w żadnym przypadku.

#### **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

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność NAPOLEON® w odniesieniu do grilla gazowego NAPOLEON®. NAPOLEON® nie ponosi dalszej odpowiedzialności związanej z sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej trzeciej strony do przejścia jakiejkolwiek innej odpowiedzialności w jego imieniu

NAPOLEON® nie ponosi odpowiedzialności za: Przegrzewanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silne wiatry lub niewystarczająca wentylacja.

NAPOLEON® nie akceptuje odpowiedzialności za żadne uszkodzenia grilla gazowego spowodowane przez warunki pogodowe, grad, nieostrożne obchodzenie się z produktem, agresywne chemikalia lub środki czyszczące. Wnioski gwarancyjne muszą być poparte dowodem zakupu lub kopią tegoż, zawierającą numer seryjny i modelowy.

NAPOLEON® zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego ze swoich przedstawicieli przed spełnieniem jakichkolwiek zobowiązań gwarancyjnych.

NAPOLEON® nie pokrywa kosztów wysyłki, godzin pracy ani opłat eksportowych.

5 YEARS IANS



50 lat rozwiązań dla komfortu domu.



Produkty Napoleon® są chronione przez jeden lub więcej patentów amerykańskich, kanadyjskich i/lub zagranicznych lub zgłoszeń patentowych.



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)