



# PRESTIGE®

## Instrukcja obsługi

P500VX

Grille przedstawione w tej instrukcji mogą różnić się 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 GRILLOWANIE  
BYŁO ZARÓWNO NIEZAPOMNIANE, JAK I BEZPIECZNE.**

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

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

**UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM 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 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.

## Bezpieczeństwo przede wszystkim

### OSTRZEŻENIE!

#### Informacje ogólne

Urządzenie należy podłączyć zgodnie z krajowymi przepisami oraz lokalnymi normami. Jeśli używany jest silnik rożna, musi być uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie musi być również uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

### OSTRZEŻENIE!

#### Działanie

Przeprowadzaj test szczelności tego grilla przed każdym użyciem, corocznie oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.

Dokładnie przestrzegaj instrukcji zapalania. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu. Nie używaj tego grilla do celów innych niż zamierzone.

Nie używaj tego grilla z uszkodzonym przewodem, wtyczką ani po awarii lub uszkodzeniu grilla w jakikolwiek sposób. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm Napoleon® w celu naprawy.

### 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. Ten grill nie jest przeznaczony do instalacji na łodziach ani w pojazdach rekreacyjnych.

Wykonaj wymagany test szczelności przed użyciem Grilla. Nie modyfikuj tego Grilla w żadnych okolicznościach. Pozwól, aby grill ostygł przed montażem lub demontażem części.

Nie używaj butli, która nie jest wyposażona w odpowiedni typ złącza.

Używaj wyłącznie reduktora ciśnienia i zestawu węża dostarczonego z tym grillem lub części zamiennych wyraźnie zalecanych przez Napoleon®.

### OSTRZEŻENIE!

#### Przechowywanie i nieużywanie

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

Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany oraz przed czyszczeniem. NIE przechowuj butli gazowych w budynku, garażu, szopie ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu. Odłącz podłączenie gazu ziemnego od zasilania podczas przechowywania grilla w pomieszczeniu.

Założ zaślepkę na zawór butli za każdym razem, gdy butla nie jest używana. Zakładaj na zawór butli wyłącznie zaślepkę dostarczoną wraz z zaworem butli. Inne typy nakrętek lub zatyczek mogą powodować wyciek gazu.

### 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 zagrożeniu dla środowiska lub zdrowia ludzi z powodu niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddawaj je 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.

**Zapoznaj się z instrukcją montażu w celu identyfikacji części zamiennych i informacji o instalacji.**

# SPIS TREŚCI

<b>Witamy w NAPOLEON®!</b>	<b>3</b>
<b>Pełne funkcje systemu</b>	<b>5</b>
<b>Pierwsze kroki</b>	<b>6</b>
Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania	6
Ustawianie Twojego grilla	7
Podłączenia gazowe	8
Dane techniczne	10
Test szczelności	11
<b>Działanie</b>	<b>12</b>
Oświetlenie Twojego grilla	12
Instrukcje dotyczące grillowania	14
Jak korzystać z rożna	16
Lista kontrolna doświadczeń związanych z grillowaniem	17
Jak przygotować żeliwne ruszty (jeśli są na wyposażeniu)	17
Instrukcja szybkiego startu	18
Łączność Napoleon	19
<b>ACCU-PROBE® Cook Assist</b>	<b>21</b>
Obsługa wyświetlacza	22
Monitorowanie systemu	23
Środki ostrożności	24
Prześwit	24
Przechowywanie	24
<b>Przewodnik po grillowaniu na podczerwień</b>	<b>25</b>
<b>Instrukcje czyszczenia</b>	<b>26</b>
<b>Instrukcje konserwacji</b>	<b>30</b>
Wymagania ogólne	30
Regulacja powietrza do spalania	30
Stal nierdzewna w trudnych warunkach	31
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>33</b>
<b>Zgodność z przepisami</b>	<b>37</b>
<b>Gwarancja</b>	<b>38</b>

# Pełne funkcje systemu

Tylni palnik na podczerwief do rożna, aby cieszyć się soczystymi potrawami z rożna.

Dwupoziomowe płyty do przypiekania ze stali nierdzewnej zapewniają równomierne nagrzewanie i odparowywanie tłuszczu dla bardziej aromatycznych potraw.

Podczerwony **Sizzle Zone**® Boczny palnik do perfekcyjnie grillowanych steków.

Podświetlane pokręta sterujące do wieczornego grillowania.

Łatwo regulowane drzwi szafki.

Błyskawiczne **Jetfire**™ zapłon dla szybkiego uruchomienia.

Wskaźnik temperatury **ACCU-PROBE**™, aby łatwo odczytać temperaturę i uzyskać doskonałe rezultaty.

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

Ikoniczne ruszty ze stali nierdzewnej **WAVE Design**™ dla charakterystycznych śladów przypieczenia i równomiernego grillowania.

5" wyświetlacz z obsługą Wi-Fi i Bluetooth® z możliwością indywidualnych ustawień monitorowania temperatury.

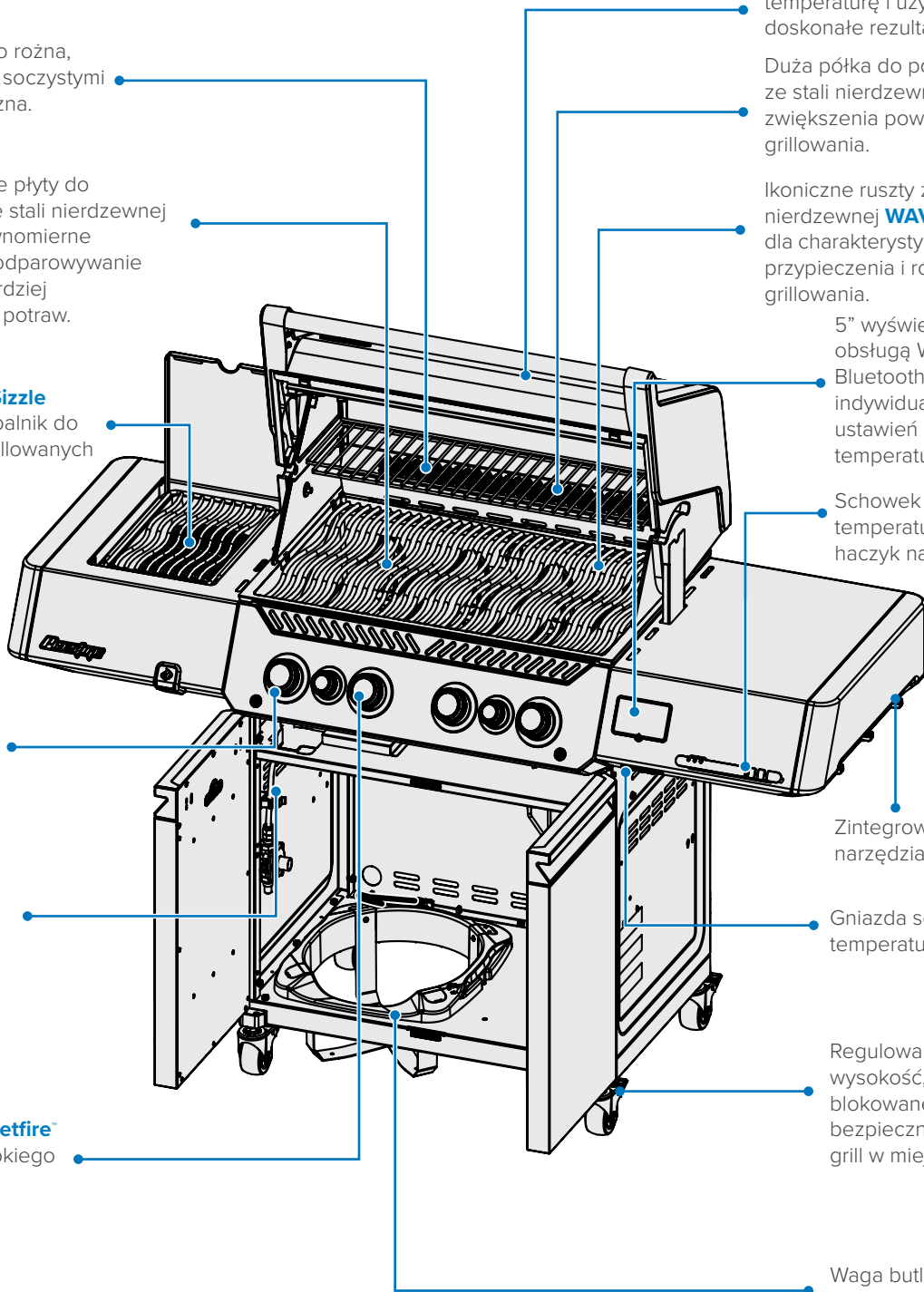
Schówek na sondę temperatury i dodatkowy haczyk na narzędzia.

Zintegrowane haczyki na narzędzia.

Gniazda sondy temperatury

Regulowane na wysokość, łatwo blokowane kółka bezpiecznie utrzymują grill w miejscu.

Waga butli gazowej (tylko modele Propan VX).



Grille przedstawione w tej instrukcji obsługi mogą różnić się od modelu, który zakupiłeś. Prezentowany model: P500VX

## 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.



Nosić rękawice ochronne.



Należy nosić okulary ochronne.



**UWAGA!** Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje.



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.



Natychmiast odetnij dopływ gazu i odłącz urządzenie.

### 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 ustawione zgodnie z instrukcją montażu płyt do przypiekania.
- Pokręta palników muszą być wyłączone podczas otwierania zaworu butli gazowej.
- Nie zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnego palnika(-ów) jednocześnie z głównymi palnikami.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika podczas pracy lub gdy jest gorący.
- Nie smaż na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- Nie regulować rusztów podczas pracy lub gdy są gorące.
- Nie przemieszczaj 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 w tacy na przyprawę.
- Trzymaj wszystkie przewody zasilające i przewody doprowadzające paliwo z dala od wszystkich nagranych powierzchni.
- Regularnie czyść tackę na tłuszcz, tackę ociekową oraz płyty do przypiekania, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pożarów tłuszczu.
- Utrzymuj palnik na podczerwień oraz rurki venturi 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 nagrzanym 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, szczególnie gdy wiatr może wiać bezpośrednio od tyłu grilla.
- Zapewnij bezpieczną odległość od łatwopalnych konstrukcji podczas korzystania z urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni do gotowania pełnym metalem.
- To urządzenie musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
- Zawsze zachowuj odpowiednie odległości od materiałów palnych: 27" (68,6 cm) z tyłu urządzenia oraz 7" (17,8 cm) po bokach.
- Minimalna temperatura otoczenia do bezpiecznego użytkowania urządzenia to 0 °F (-17,8 °C).



### 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.
- Trzymaj przewody doprowadzające paliwo z dala od nagranych powierzchni, ostrych krawędzi i kąpiącego tłuszczu.



### BĄDŹ OSTROŻNY!

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

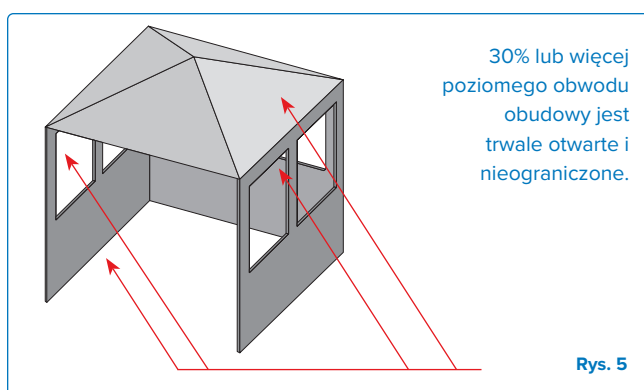
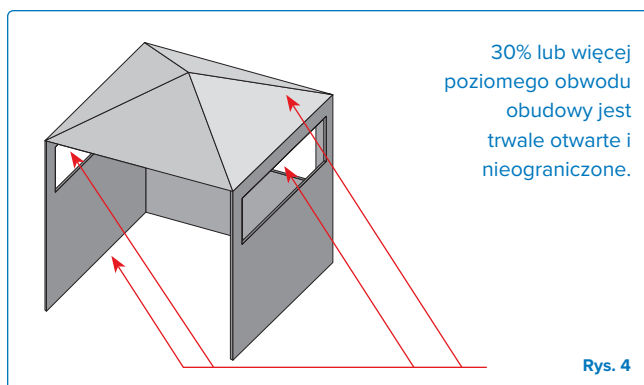
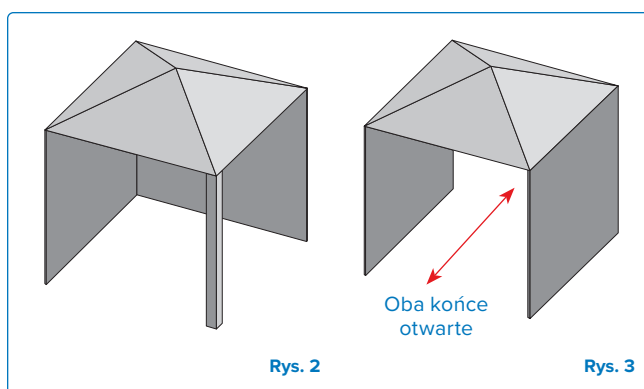
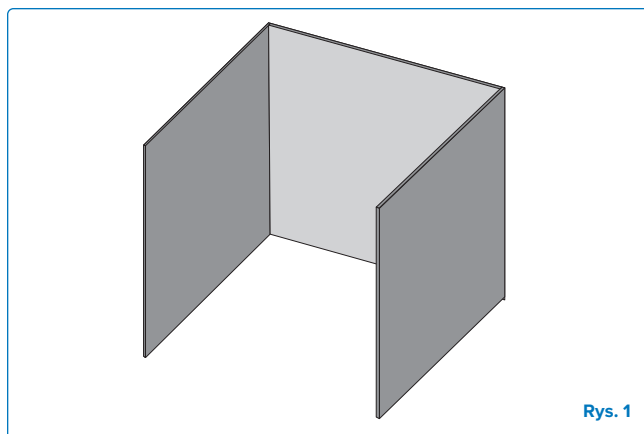
## Ustawianie Twojego grilla

Wybierając miejsce dla swojego grilla gazowego, ważne jest, aby zapewnić odpowiednie odległości od sąsiadujących materiałów palnych. To urządzenie przeznaczone jest do instalacji na zewnętrznym patio lub w ogrodzie.

- To urządzenie może być używane wyłącznie na otwartej przestrzeni nad ziemią z naturalną wentylacją, bez obszarów o zastojach powietrza, gdzie wycieki gazu i produkty spalania są szybko rozpraszane przez wiatr i naturalną konwekcję.
- Nie używaj w budynku, garażu ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Nie wbudowuj urządzenia w żadną zabudowę ani konstrukcję wsuwaną. Nie zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych obudowy butli.
- Nie zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych obudowy butli. 27" (68,6 cm) z tyłu urządzenia oraz 7" (17,8 cm) po bokach.

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

- Urządzenie uznaje się za zainstalowane na zewnątrz, jeśli znajduje się w osłonie nie bardziej zabudowanej niż ściany z trzech stron, ale bez zadaszenia. **(Rys. 1)**
  - » Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory wentylacyjne.
- Urządzenie uznaje się za zainstalowane na zewnątrz, jeśli znajduje się w częściowej obudowie 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)**
  - » Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory wentylacyjne.
- Urządzenie uznaje się za zainstalowane na zewnątrz, jeśli znajduje się w częściowej obudowie z zadaszeniem i trzema ścianami bocznymi, pod warunkiem że 30% lub więcej poziomego obwodu obudowy jest trwale otwarte. **(Rys. 4 i Rys. 5)**
  - » Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory wentylacyjne.



## Podłączenia gazowe

### Do butli gazowej: Opcja 1

Użyj butli z propanem o minimalnej wadze 6 kg lub butli z butanem o wadze 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.

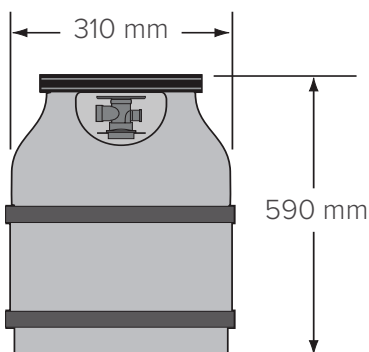
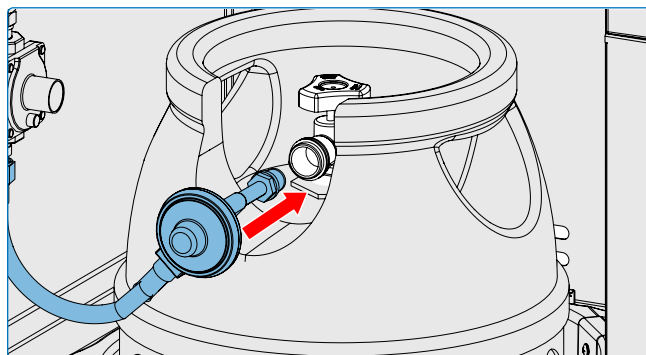
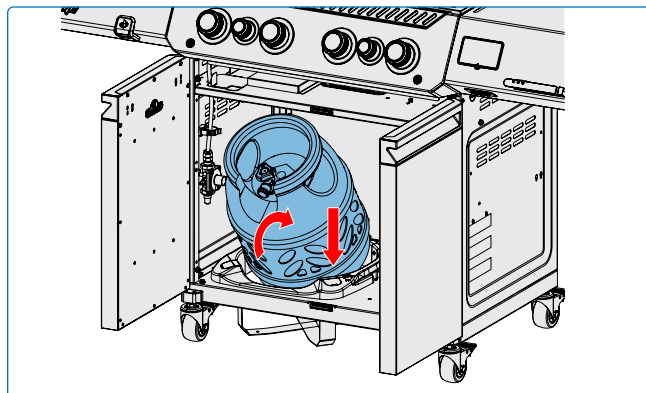
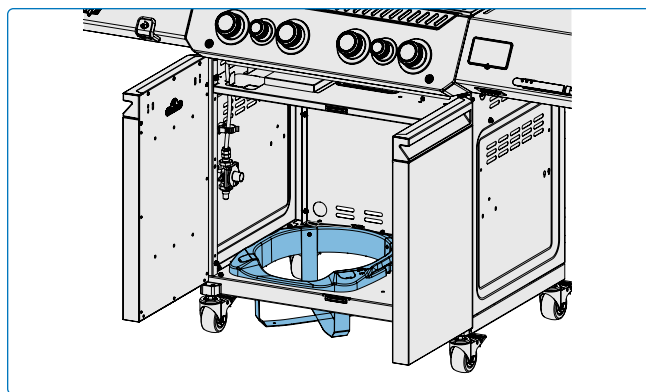
Użyj reduktora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez Napoleon; jeśli nie są dołączone, użyj reduktora i węża spełniających normy europejskie oraz regionalne przepisy. Zalecana długość węża to 0,9 m. Wąż nigdy nie może być dłuższy niż 1,5 m.

**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 gazu.
- 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.
- Dokładnie dokręć reduktor do zaworu butli.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tacą ociekową ani żadną gorącą powierzchnią grilla, ponieważ może się stopić i spowodować pożar.
- Upewnij się, że butla nie jest narażona na ekstremalne ciepło ani bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Przed uruchomieniem grilla sprawdź szczelność wszystkich połączeń. Zobacz „**Test szczelności**”.
- Butla musi być zamontowana tak, aby zawór bezpieczeństwa (jeśli jest wyposażona) nie był skierowany w stronę normalnej pozycji użytkownika.



## **!** OSTRZEŻENIE!

- Nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod urządzeniem ani w jego pobliżu.
- Postępuj zgodnie ze wszystkimi specyfikacjami i instrukcjami, aby zapobiec pożarowi, wybuchowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.
- Odłącz Grill i jego indywidualny zawór odcinający od instalacji gazowej podczas wszelkich testów ciśnienia przekraczających ½ psi (3,5 kPa).
- Nie używaj butli gazowej napełnionej w ponad 80%.
- Ułóż elastyczną rurkę w taki sposób, aby nie była narażona na skręcanie.



**UWAGA:** Sprawdź uszczelkę zaworu butli z gazem płynnym pod kątem pęknięć, zużycia lub uszkodzenia za każdym razem, gdy butla jest wymieniana lub napełniana.

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

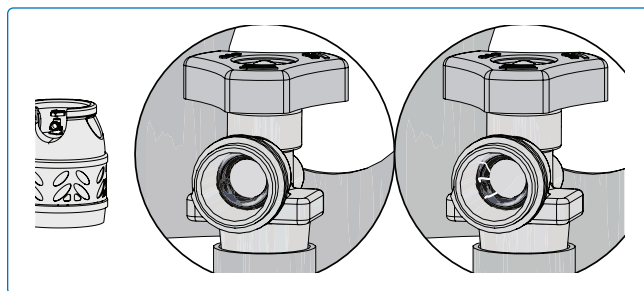
## Wymiana

Cały proces wymiany butli gazowej musi odbywać się z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

1. Zamknij zawór paliwowy butli.
2. Odłącz reduktor od zaworu butli.
3. Wyjmij butlę z dolnej półki i wymień ją na nową.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami podłączenia.

## Do domowej instalacji gazowej: Opcja 2

- Jeśli grill ma być podłączony bezpośrednio do domowej instalacji gazowej, odłącz i wyrzuć dostarczony wąż oraz zespół regulatora i postępuj zgodnie z instrukcjami podłączenia do domowej instalacji gazowej. Certyfikowany wąż jest dostępny u Twojego sprzedawcy grilli Napoleon.
- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie) oraz ustawienia urządzenia są ze sobą zgodne.
- Obok urządzenia musi być zamontowany zawór odcinający (lub zawory), który po zamknięciu umożliwi odłączenie całego zespołu palnika i sterowania w celu konserwacji lub naprawy zgodnie z krajowymi przepisami.
- Dla grilli gazowych dostępne są węże doprowadzające gaz oraz szybkozłącza zaprojektowane do gazu ziemnego i certyfikowane do użytku na zewnątrz.
- Instalacja gazowa musi zapewniać odpowiednie ciśnienie na wejściu do grilla. Sprawdź dane techniczne, aby uzyskać szczegółowe informacje.
- Rury i zawory przed szybkozłączem nie są dostarczane w zestawie.
- Rura gazowa musi być dobrana tak, aby zapewnić moc cieplną określoną na tabliczce znamionowej, w zależności od długości instalacji.
- Rozmiar przyłącza gazowego (wewnętrzny reduktor): 1 1/16" (1,75 cm).



1. Podłączenie do instalacji gazowej musi być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego i sprawdzone pod kątem szczelności przed uruchomieniem grilla.
2. Nie prowadź węża w pobliżu tacki ociekowej ani nad tylnym panelem.
3. Upewnij się, że wąż nie styka się z żadnymi gorącymi powierzchniami.

## Szybkozłącze

- Nie instaluj szybkozłącza skierowanego ku górze.
- 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 rury elastycznej (jeśli dotyczy).
- Dokręć, używając dwóch kluczy. Nie używaj uszczelniacza do gwintów ani pasty uszczelniającej.
- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed uruchomieniem Grilla gazowego. Zobacz „**Test szczelności**”.



## OSTRZEŻENIE!

- Zamknij indywidualny zawór odcinający, aby odizolować Grill od instalacji gazowej podczas wszelkich testów ciśnienia równych lub niższych niż 1/2 psi (3,5 kPa).
- Sprawdź wąż pod kątem oznak nadmiernego ścierania, topnienia, przecięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw specjalnie zalecany przez Napoleon®.



## BĄDŹ OSTROŻNY!

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

## Dane techniczne

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

		Rozmiar dyszy		Całkowita moc cieplna		Całkowite zużycie gazu	
		I	II	I	II	I	II
P500V(X)	Główny	#60	1.40 mm	16,0 kW G30 14,0 kW G31	16.0 kW	1164 g/h	1525 L/h
	Tylni	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Boczny	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h
P665V(X)	Główny	#60	1.40 mm	20,0 kW G30 17,5 kW G31	20.0 kW	1455 g/h	1906 L/h
	Tylni	1.25 mm	#50	5,7 kW G30 5,0 kW G31	5.7 kW	415 g/h	543 L/h
	Boczny	#56	1.65 mm	5,0 kW G30 4,5 kW G31	5.0 kW	364 g/h	476 L/h

Poniższa tabela zawiera wszystkie certyfikowane gazy i ciśnienia. Sprawdź, czy informacje na tabliczce znamionowej odpowiadają tej liście.



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

Kategoria gazu	3P(30)	3P(37)	3P(50)	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3B/P(50)	2H	2E
Rozmiary dysz	I	I	I	I	I	I	II	II
Gazy / ciśnienie	G31 przy 30 mbar	G31 przy 37 mbar	G31 przy 50 mbar	G30/G31 przy 30 mbar	G30 przy 28-30 mbar/ G31 przy 37 mbar	G30/G31 przy 50 mbar	G20 przy 20 mbar	G20 przy 20 mbar
Kraje	FI, NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	AT, CH, DE, FR, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL, RO



### OSTRZEŻENIE!

- Sprawdź wąż pod kątem oznak nadmiernego ścierania, topnienia, przecięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw specjalnie zalecany przez Napoleon®.

## 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 reduktora ze zbiornikiem.

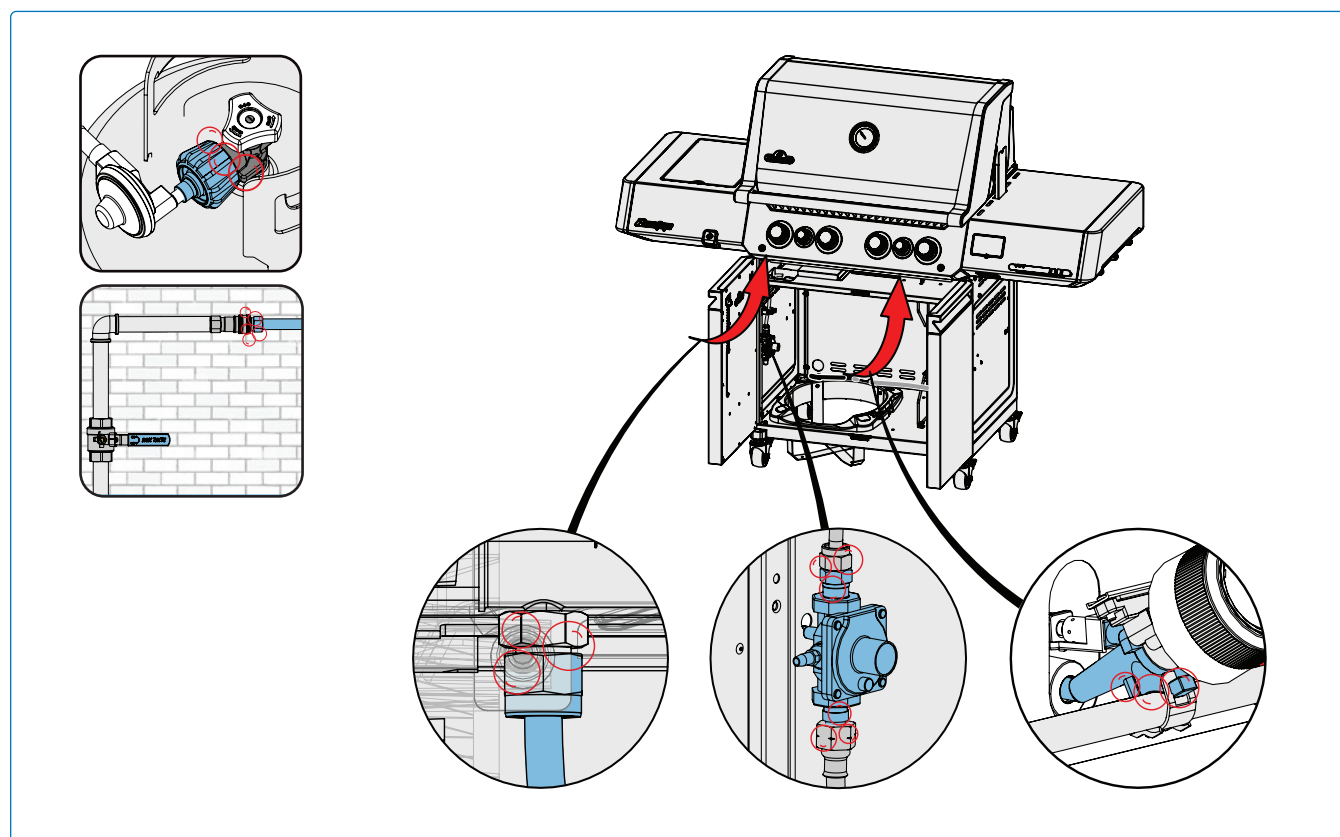
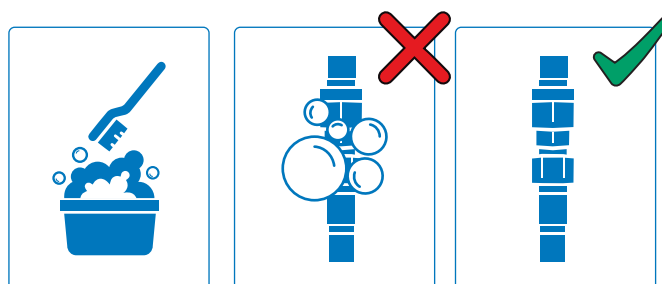
Przeprowadzaj test szczelności tego Grilla przed użyciem, corocznie oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.

### 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.

### 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 reduktora, węża, kolektorów i zaworów.
6. Pęcherzyki wskazują na wyciek gazu.



### 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 reduktora ciśnienia i węża dostarczonego z Grillem lub zgodnego z lokalnymi przepisami.

# Działanie

## Oświetlenie Twojego grilla

### Czy to pierwszy raz? Wykonaj wypalanie

Usuń Pótkę do podgrzewania i ustaw główne palniki na maksymalną moc na 30 minut. To normalne, że Grill wydziela zapach przy pierwszym uruchomieniu. Ten zapach jest spowodowany „wypalaniem” wewnętrznych farb i środków smarnych użytych w procesie produkcji i nie pojawi się ponownie.



#### OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj tylnego ani Bocznego palnika podczas wykonywania wypalania.

### Zapłon głównego palnika

1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Naciśnij i powoli przekręć dowolne pokrętko głównego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ, aż zapali się zapalnik. Naciśnij Pokrętła sterujące aż palnik się zapali, a następnie zwolnij.
3. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętko 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 pokrętko sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekać 5 minut, aż gaz się rozproszy. Powtórz kroki 2 i 3 (**Rys. 6**), lub zobacz **"Alternatywne instrukcje zapłonu"** (**Rys. 8**).

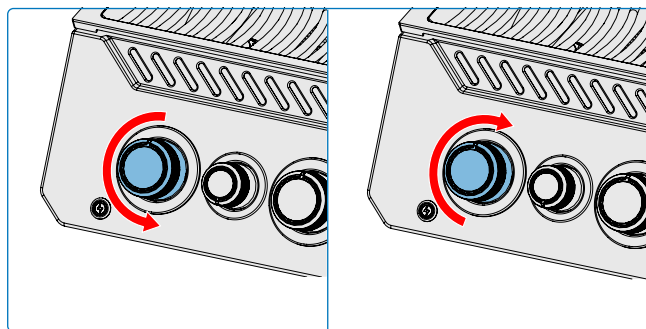
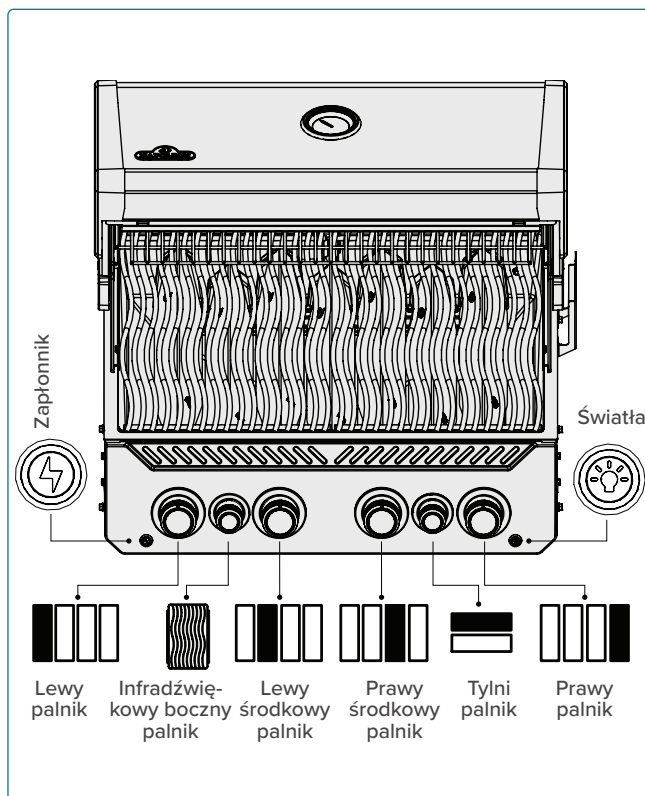


#### OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj tylnego palnika podczas pracy głównego palnika.

### Zapłon tylnego palnika (jeśli jest wyposażony)

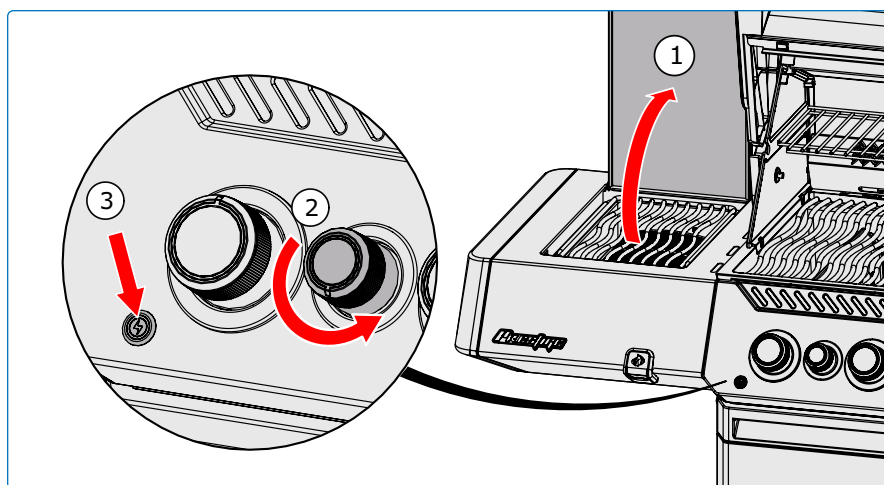
1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Usuń Pótkę do podgrzewania.
3. Naciśnij i powoli przekręć pokrętko tylnego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na pozycję WYSOKĄ.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali.
5. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętko sterujące palnikiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekać 5 minut. Powtórz kroki 3 i 4 (**Rys. 6**), lub zobacz **"Alternatywne instrukcje zapłonu"** (**Rys. 8**).



Rys. 6

### Zapłon Boczny palnik (jeśli jest wyposażony)

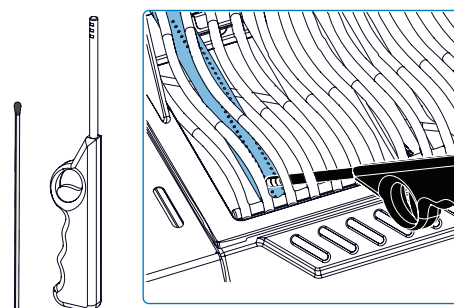
1. Otwórz pokrowiec palnika.
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętło Boczego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali.
4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętło sterujące palnikiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 2 i 3 (**Rys. 7**), lub zobacz "**Alternatywne instrukcje zapłonu**".



Rys. 7

### Alternatywne instrukcje zapłonu

1. Otwórz pokrywę Grilla.
2. Zapaloną długą zapalkę lub zapalniczkę butanową umieść blisko otworów palnika.
3. Przekręć odpowiednie pokrętło palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na pozycję WYSOKĄ, aż się zapali. (**Rys. 8**).



Rys. 8

### ! OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła palników są w pozycji WYŁĄCZONEJ przed powolnym odkręceniem zaworu dopływu gazu.
- Dokładnie przestrzegaj instrukcji zapłonu.

- Upewnij się, że pokrywa Grilla jest OTWARTA podczas zapalania.
- Nie reguluj rusztów podczas 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

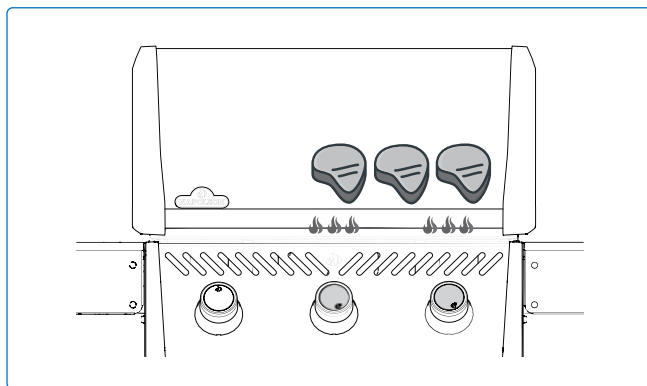
### Użytkowanie głównego palnika

- 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 umożliwi 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. Patrz 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 pokrywę otwartą.

### Grillowanie bezpośrednio

Metoda ta jest często stosowana do smażenia lub potraw gotowanych tylko przez krótki czas, takich jak hamburgery, steki, kurczak lub warzywa.

Umieść żywność na rusztach bezpośrednio nad ogniem. Najpierw przypiecz mięso, aby zatrzymać soki i smak. Obniż temperaturę grilla, aby zakończyć pieczenie zgodnie z własnymi preferencjami.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

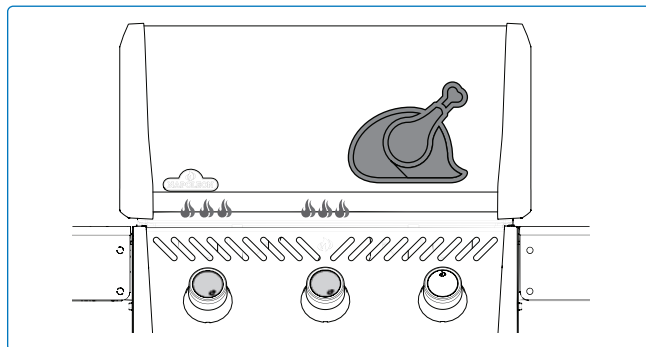
- Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na bocznym palniku płomieniowym. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku z garnkami i patelniami.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika, gdy jest on włączony lub gorący.
- Nie smaż głęboko potraw na bocznym palniku. Gotowanie z użyciem oleju może być niebezpieczne.
- Regularnie usuwaj tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i Płyt do przypiekania, aby uniknąć nagromadzenia i pożarów tłuszczu.

### Grillowanie pośrednie

Metoda ta wykorzystuje niższe temperatury i rozprowadza 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 ani włączonego palnika.

Grillowanie w niższej temperaturze i wolniejszym czasie



gotowania zapewnia bardziej delikatne mięso.

### Monitorowanie temperatur Grilla

Niektóre modele są wyposażone w dwa wskaźniki temperatury. Wskaźnik zamontowany na pokrywie wskazuje temperaturę powietrza wewnątrz komory do gotowania i jest preferowanym odniesieniem dla metody pośredniego gotowania. Czujnik zamontowany u podstawy mierzy temperaturę na rusztach i jest preferowanym odniesieniem dla metody bezpośredniego gotowania. Podczas gdy zoptymalizowany przepływ powietrza w całej komorze do gotowania maksymalizuje tempo nagrzewania i jednolitość temperatury, na odczyty temperatury wpływa kilka czynników, w tym:

### Rozmieszczenie jedzenia i akcesoriów

- Duże kawałki jedzenia lub akcesoria kuchenne, takie jak Płyty grillowe i planchy, mogą zatrzymywać ciepło nad czujnikiem temperatury ruszta. Może to prowadzić do podwyższonych wskazań czujnika, a jednocześnie do obniżenia wskazań wskaźnika temperatury na pokrywie, ponieważ ciepło jest kierowane w inne miejsce.



### PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Użyj Termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa i upewnić się, że jest idealnie ugotowane.

## Palniki w trakcie pracy

- Odczyty temperatury są zależne od ustawień palników, a także od odległości czujnika zamontowanego u podstawy od palników grilla, które są w użyciu.

## Upłynął czas

- Wskaźniki temperatury mają różne czasy reakcji i mogą początkowo wyświetlać różne wskazania podczas nagrzewania urządzenia. Jednak podobne wskazania zostaną osiągnięte, gdy temperatury wewnętrzne się ustabilizują.

Dla najlepszych rezultatów korzystaj z funkcji czujnika temperatury wraz ze wskaźnikiem temperatury pokrywy, aby w pełni porównać środowisko gotowania z docelowym zakresem. Pozwól, aby temperatura się ustabilizowała i odpowiednio dostosuj ustawienia pokręteł sterujących palników.

## Infradźwiękowy boczny palnik

Aby uruchomić, postępuj zgodnie z instrukcjami „**Zapłon bocznego palnika**”. Podczerwień zapewnia równomierny obszar gotowania do przypiekania jedzenia, gdy jest ustawiona na wysoką temperaturę. Niektóre modele bocznych palników mają regulowany na wysokość ruszt. Maksymalna zalecana średnica garnka lub patelni to 10” (25 cm).

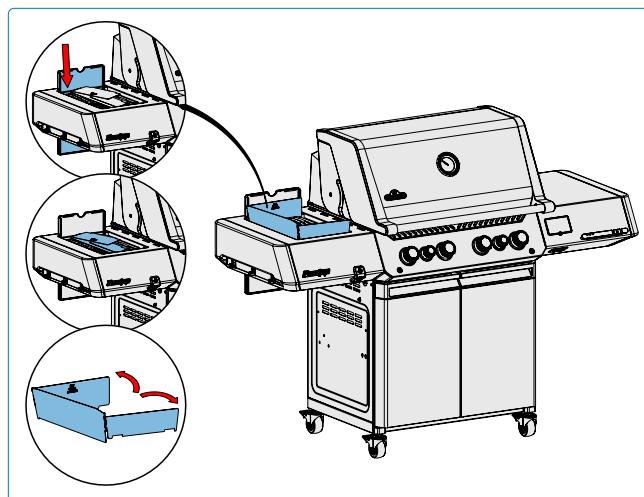
## Grillowanie nocą (jeśli dotyczy)

Podświetl pokręta sterujące, naciskając ikonę żarówki na panelu sterowania. Kiedy palnik jest włączony, odpowiednie pokręta sterujące będzie świecić na czerwono, a pozostałe pozostaną niebieskie.

## Osłona przeciwwiatrowa

Utrzymuj płynne Grillowanie nawet przy wietrze do 11 km/h (6,8 mph). Ta osłona została zaprojektowana do łatwego montażu na Twoim grillu i działa jak tarcza przed podmuchami wiatru, pomagając utrzymać stałą temperaturę dla równomiernie przygotowanych potraw. Wystarczy dopasować ją do swojego grilla i możesz grillować z pewnością siebie, niezależnie od pogody. Osłonę można złożyć i schować pod pokrywą bocznego palnika, aby łatwo ją przechowywać, gdy boczny palnik nie jest używany.

**UWAGA:** Osłona przeciwwiatrowa musi być zamontowana podczas korzystania z bocznego palnika. To zwiększa bezpieczeństwo i skraca czas gotowania.



## OSTRZEŻENIE!

- Nie pozostawiaj jedzenia bez nadzoru na żadnym zapalonym palniku.
- Pozostaw pokrywę otwartą, jeśli główny palnik na podczerwień jest ustawiony na wysoką temperaturę, aby zapobiec przypadkowemu przypaleniu jedzenia.



## PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Ustaw grill prostopadle do kierunku wiatru, aby zminimalizować jego wpływ.

## Jak korzystać z rożna

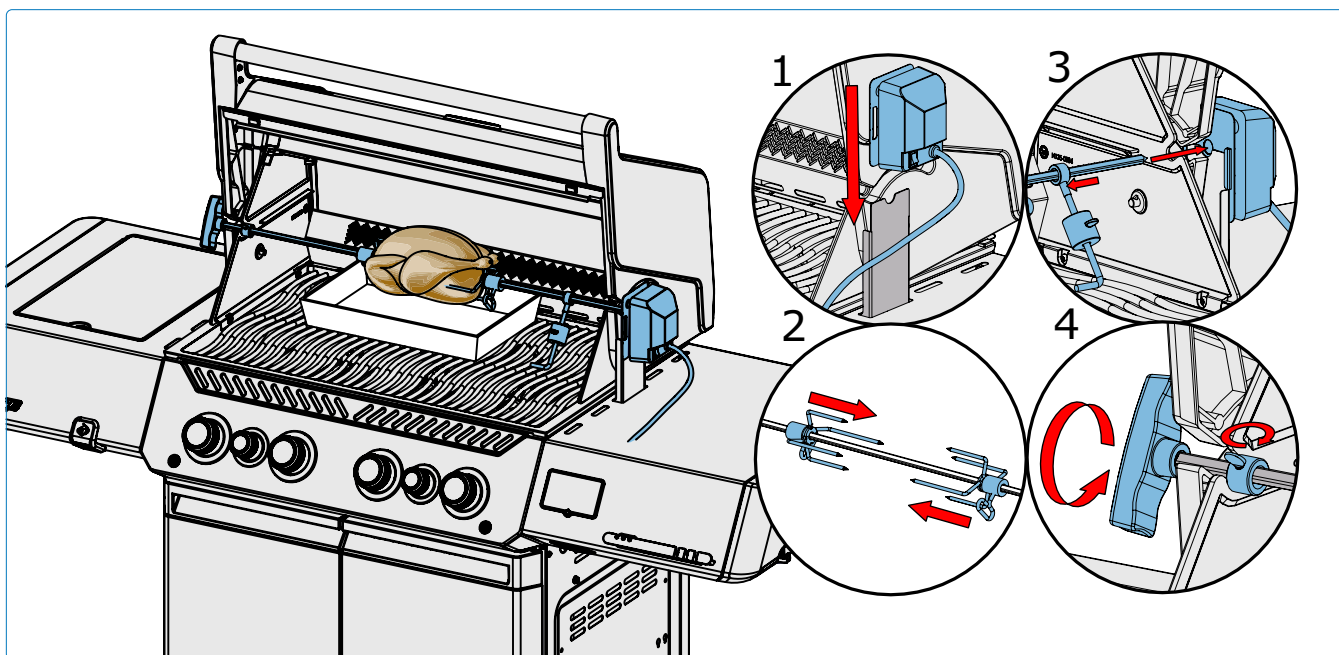
### Montaż zestawu rożna (jeśli jest wyposażony)

**Uwaga:** Usuń półkę do podgrzewania przed użyciem tylnego palnika i pręta do rożna. Ekstremalne ciepło uszkodzi półkę do podgrzewania. Zamontuj silnik rożna z boku grilla, używając uchwyty/uchwyty montażowe. Niektóre modele mają wstępnie zamontowane wsporniki.

- Po przymocowaniu uchwyty do grilla, nasuń silnik rożna na uchwyt.
- 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 przeciwny koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze zamocowany. Dokręć widełki na miejsce.
- Ostrożnie włóż zaostroszony koniec rożna do silnika rożna i ustaw przeciwny koniec w poprzek wieszaków. Ciężka strona mięsa będzie naturalnie zwisać w dół, aby zrównoważyć obciążenie.
- Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywy. Zabezpieczy to ruch pręta spluwaczki na boki.
- Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spluwaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać soki.



**WAŻNE!** Zawsze noś rękawice podczas obsługi elementów Grilla.



### 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.
- Pieczenie i drób powinny być zarumienione na zewnątrz i pozostać soczyste w środku.
- Użyć skropliny do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Pamiętaj o maksymalnej pojemności silnika rożna (15 funtów). Nigdy nie przeciążaj swojego sprzętu.
- Pamiętaj, aby zawsze ustawiać równomiernie wyważony ładunek na rożnie.

### Jak ugotować wiele kurczaków


Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaka.

- Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
- Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręć.
- Nadziej kolejne 2 kurczaki na pręt rożna tak, aby wszystkie były blisko siebie.
- Wsadź drugi widelec do rożna na pręt i wsuń w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki będą ściśle do siebie przylegać. Dokręć.

## Lista kontrolna doświadczeń związanych z grillowaniem

Upewnij się, że przeczytałeś instrukcję obsługi i wszystkie instrukcje bezpieczeństwa.

### Odnosić się do tej listy za każdym razem, gdy grillujesz

- Wyczyść tackę na tłuszcz** Zawsze upewnij się, że tacka na tłuszcz jest czysta przed Grillowaniem, aby uniknąć pożarów i wybuchów płomieni.
- Sprawdź wąż** Upewnij się, że Grill jest wyłączony i zimny. Sprawdź wąż pod kątem nadmiernych otarć lub przecięć. Wymień wąż przed użyciem, jeśli jest uszkodzony.
- Rozgrzej i wyczyść ruszty** Pokryj ruszty tłuszczem roślinnym i rozgrzej Grill, aby wypalić nadmiar resztek i zapobiec przywieraniu. Ruszty żeliwne należy czyścić mosiężną szczotką drucianą, a ruszty ze stali nierdzewnej szczotką ze stali nierdzewnej. Zobacz "**Instrukcje czyszczenia**".
-  **UWAGA:** Ruszty ze stali nierdzewnej są odporne na korozję i wymagają mniej konserwacji niż żeliwne ruszty.
- Przygotuj miejsce** Upewnij się, że wszystko, czego potrzebujesz podczas Grillowania, takie jak przybory, przyprawy, sosy i naczynia, jest w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, bo może się przypalić.
- Obróć raz i nie podglądaj** Staraj się nie otwierać zbyt często pokrywy, bo ciepło ucieknie i wpłynie to na temperaturę oraz czas gotowania. Odwracaj jedzenie tylko raz, zwłaszcza steki i kurczaki.
- Zostaw miejsce** Zostaw trochę miejsca na Grillu i między jedzeniem, aby mieć możliwość przesuwania potraw w razie potrzeby.
- Użyj Termometru** Użyj Termometru, aby mieć pewność, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Przestrzegaj odpowiednich wytycznych dotyczących temperatury dla wszystkich rodzajów mięsa, szczególnie drobiu.



### PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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



### PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zawsze rozgrzewaj grill przed gotowaniem, aby wypalić resztki jedzenia i zapobiec przywieraniu potraw do ruszty.



### OLEJ I TŁUSZCZ SUGESTIA!

Olej z pestek winogron  
Olej słonecznikowy  
Olej sojowy  
Oliwa z oliwek extra virgin  
Olej rzepakowy  
Jeśli nie jest dostępny, wybierz inny olej lub tłuszcz, który ma wysoką temperaturę dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.



### UWAGA!

#### Jak przygotować żeliwne ruszty (jeśli są na wyposażeniu)

Ta procedura **MUSI** być wykonana przed pierwszym użyciem i powtarzana co 3-4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

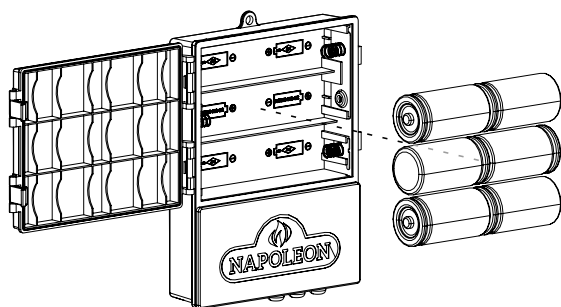
1. Wyjmij żeliwne ruszty z Grilla.
2. Umyć kratki ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką. Osusz je i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
3. Nałóż tłuszcz/olej równomiernie za pomocą silikonowej szczotki po obu stronach.
4. Rozgrzej urządzenie do 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Zamontuj ruszty i piecz przez 30 minut.
6. Nałóż drugą równomierną warstwę tłuszczu/oleju na ruszty i kontynuuj pieczenie przez kolejne 30 minut.
7. Ruszty są teraz zaimpregnowane.



**UWAGA:** Jeśli na żeliwnych rusztach pojawiła się rdza, usuń ją za pomocą gąbki ścierniej lub szczotki z mosiądzu i powtórz proces impregnacji.

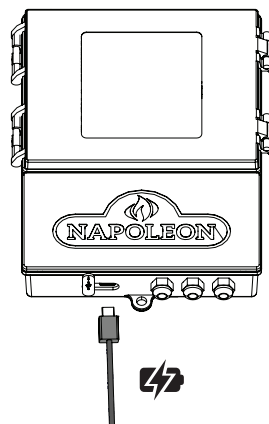
## Instrukcja szybkiego startu

1



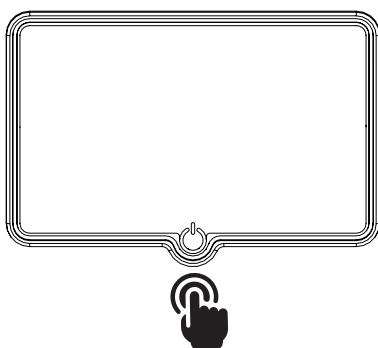
Włóż baterie do komory.

2



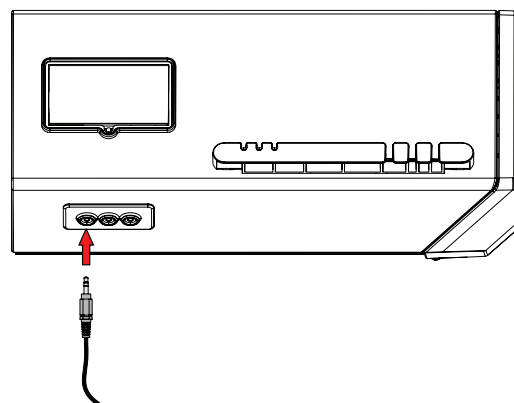
Alternatywnie urządzenie może być zasilane bezpośrednio przez port USB typu C. Aby to zrobić, użyj adaptera 5V 1A. Zaleca się wyjęcie baterii podczas korzystania z zasilania bezpośredniego, aby zapobiec korozji i wydłużyć żywotność baterii.

3



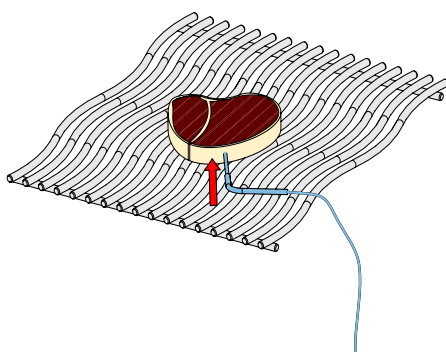
Upewnij się, że Twoje urządzenie jest włączone.

4



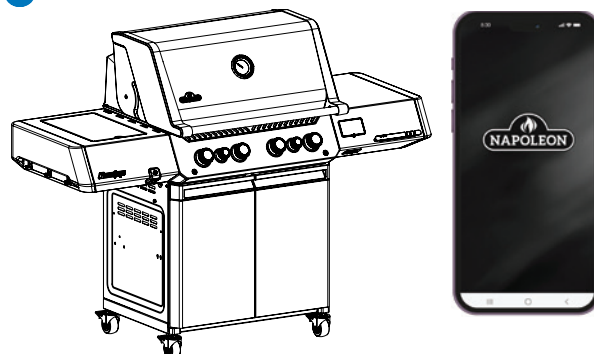
Usuń folię ochronną i podłącz jedną lub więcej sond do swojego urządzenia.

5



Podczas używania sond do mięsa upewnij się, że końcówka sondy jest włożona w najgrubszą część potrawy, omijając kości i tłuszcz.

6



Postępuj zgodnie z instrukcjami w następnej sekcji, aby połączyć się z aplikacją Napoleon® Home App. Smacznego!

# NAPOLEON® HOME APP

## JAK TO DZIAŁA?

Uzyskaj zdalny dostęp do swojego urządzenia, pobierając **aplikację Napoleon® Home App** z App Store lub Google Play.

Aby uzyskać dostęp do aplikacji, będziesz musiał utworzyć konto, postępując zgodnie z instrukcjami w aplikacji (szczegóły poniżej).



Parując swoje urządzenie z **aplikacją Napoleon® Home App** przez Wi-Fi, zyskujesz kontrolę nad wszystkimi trybami i funkcjami urządzenia.

Wszystkie powiadomienia i alarmy są wysyłane przez aplikację, abyś był zawsze na bieżąco.

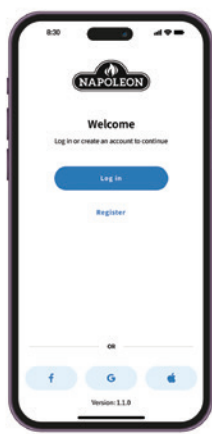


Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać bezpośredni dostęp do strony **aplikacji Napoleon® Home App**.



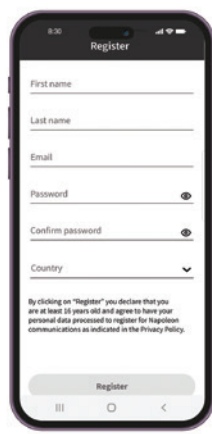
## ZACZYNAJMY

### 1 Zarejestruj się



Zarejestruj konto w **aplikacji Napoleon® Home App** LUB zaloguj się, używając danych konta Facebook, Google lub Apple.

### 2 Utwórz



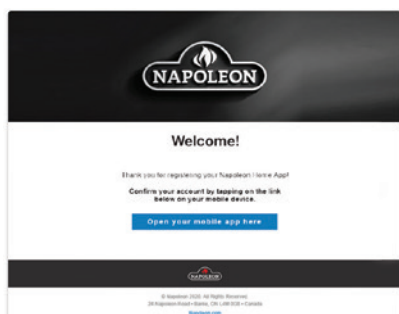
Wprowadź informacje o użytkowniku i utwórz hasło do konta. Wybierz kraj, w którym znajduje się urządzenie.

### 3 Już prawie gotowe



Informacje wprowadzone w kroku 3 zostaną zarejestrowane w **aplikacji Napoleon® Home App**, a potwierdzenie zostanie wysłane na podany adres e-mail.

### 4 Potwierdź



Otwórz skrzynkę odbiorczą e-mail i wybierz link potwierdzający. **Uwaga:** Link potwierdzający musi zostać otwarty na urządzeniu, na którym zainstalowana jest aplikacja Napoleon® Home App.

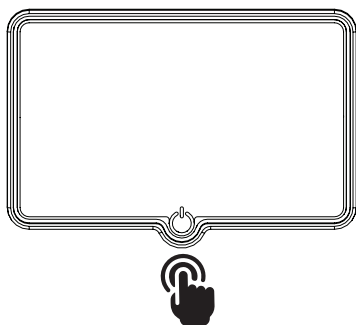
### 5 Potwierdź ponownie



Jeśli nie otrzymano e-maila, kliknij „Wyślij ponownie link potwierdzający” i sprawdź folder spam.

## DODAWANIE URZĄDZENIA

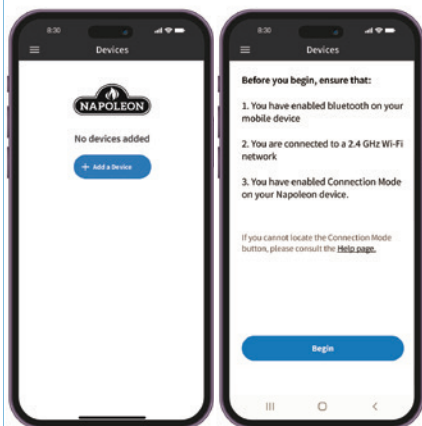
## 6 Włącz zasilanie



Upewnij się, że Twoje urządzenie jest włączone.

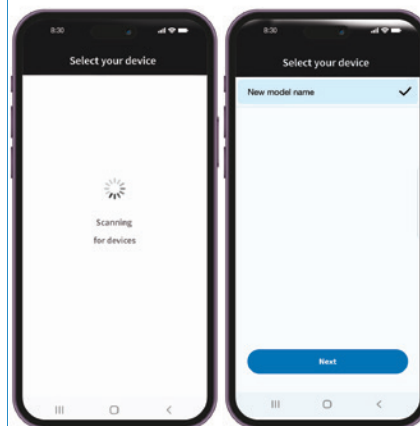
Aby zakończyć początkowe parowanie z urządzeniem smart, przytrzymaj wyświetlacz przez 10 sekund, aż się zrestartuje.

## 7 Dodaj urządzenie



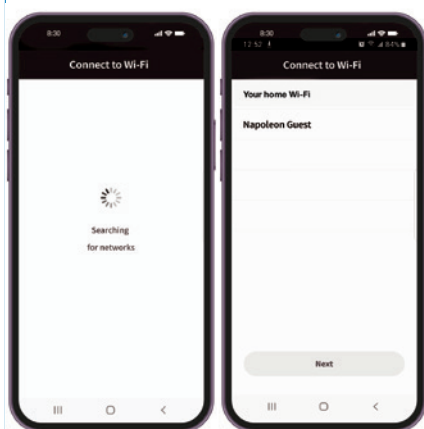
Wybierz „Dodaj urządzenie” i zaakceptuj uprawnienia.

## 8 Szukaj



Wyszukaj urządzenia i wybierz urządzenie z listy.

## 9 Połączenie sieciowe



Wybierz sieć Wi-Fi i wprowadź swoje dane uwierzytelniające.

## 10 Dodaj pseudonim



Wprowadź własną nazwę dla swojego urządzenia lub kontynuuj z domyślną nazwą.

## 11 Sukces



Jesteś teraz **połączony**.

# ACCU-PROBE® Cook Assist

Opiekuj się grillem i gośćmi z pewnością siebie, korzystając z zintegrowanej technologii ACCU-PROBE®. Monitoruj wewnętrzną temperaturę Grilla. Łatwo zaprogramuj typ potrawy, docelową temperaturę i czas gotowania za pomocą swojego urządzenia smart i aplikacji Napoleon® Home App.

Otrzymasz powiadomienia na swoim urządzeniu, gdy Twoje jedzenie będzie idealnie przygotowane. ACCU-PROBE® obsługuje zarówno łączność Wi-Fi, jak i Bluetooth®. Jeśli domyślna sieć Wi-Fi nie jest dostępna, funkcja Bluetooth® umożliwi łatwe połączenie z ACCU-PROBE®. Urządzenie musi być początkowo skonfigurowane przez Wi-Fi, a następnie dostępny będzie tylko Bluetooth®.

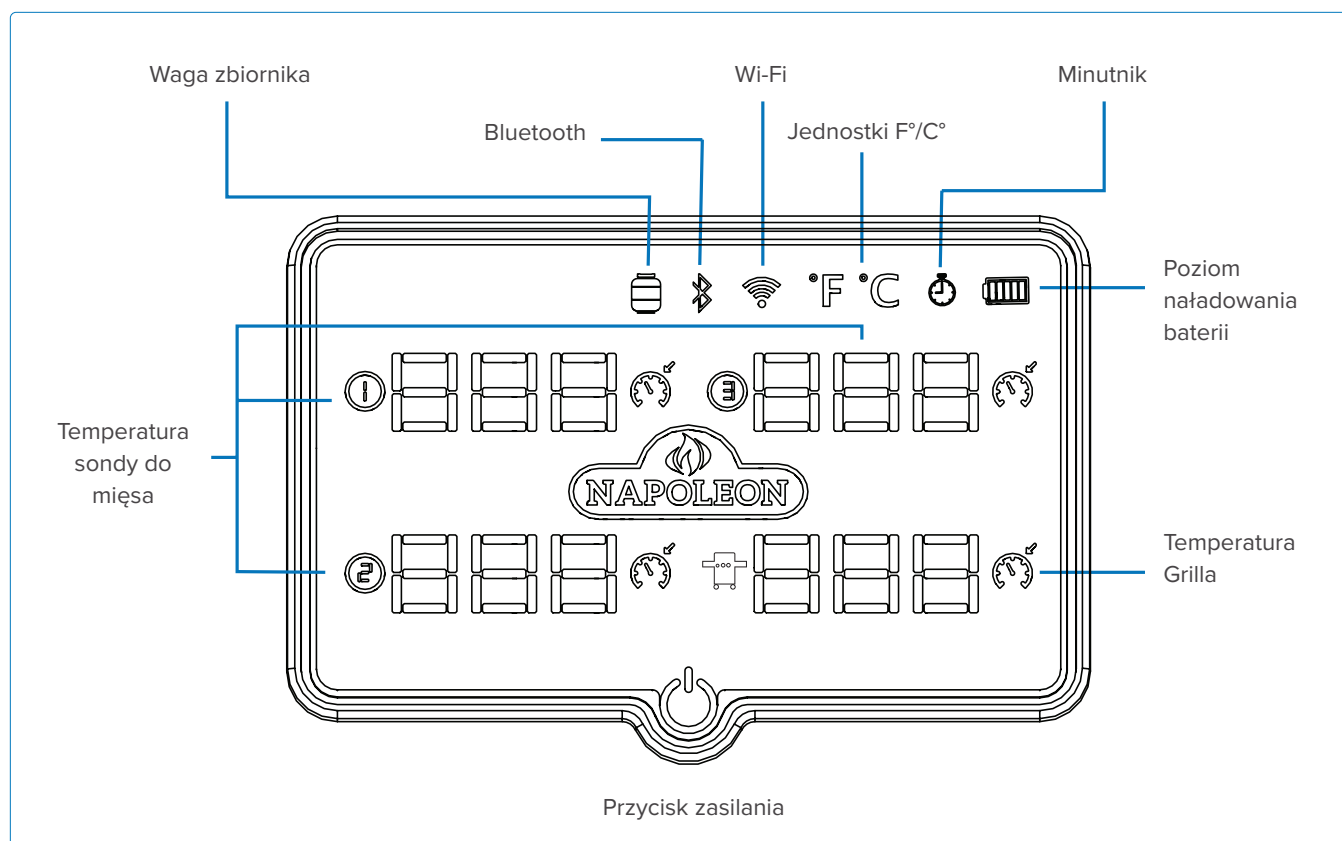
Zobacz sekcje „Szybka instrukcja uruchomienia” oraz „Napoleon® Home App”, aby uzyskać więcej informacji o połączeniu. Pobierz aplikację Napoleon® Home App i ciesz się inteligentnym gotowaniem.

Wszelkie użycie takich znaków i logotypów, jak wskazano, należy do odpowiednich właścicieli, a każde takie użycie przez Wolf Steel Ltd. odbywa się na podstawie licencji: Bluetooth® przez Bluetooth SIG, Inc. Inne znaki towarowe i nazwy handlowe należą do odpowiednich właścicieli: Android™ i Google Play™ są znakami towarowymi Google Inc.; Apple, iPhone® oraz Apple App Store są znakami towarowymi Apple Inc.; iOS jest znakiem towarowym lub zarejestrowanym znakiem towarowym Cisco Inc.

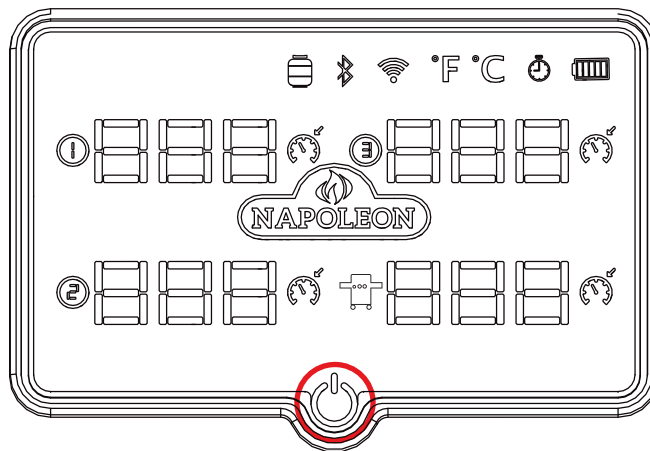
## Urządzenia kompatybilne

Aplikacja Napoleon® Home App została zaprojektowana do współpracy z szeroką gamą urządzeń z systemem Android i iOS. Kompatybilność urządzenia nie jest gwarantowana ze względu na liczne różne modele i standardy produkcji.

## Przegląd wyświetlacza



## Obsługa wyświetlacza

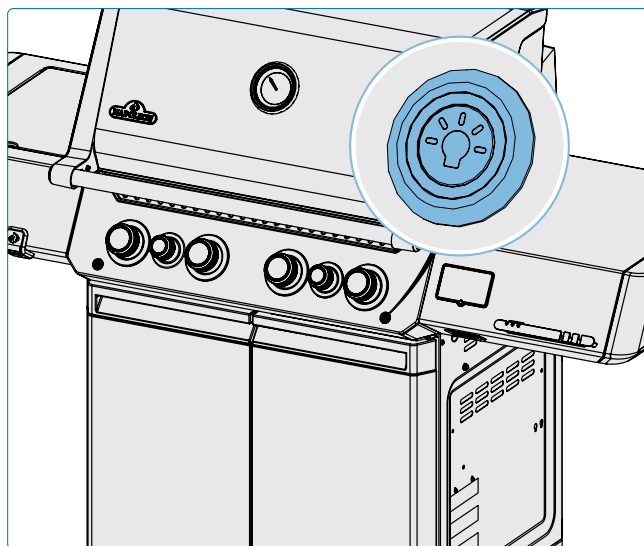


Funkcja	Akcja	Czas trwania	Opis
Tryb parowania	Naciśnij i przytrzymaj	10 sekund	Po ponownym uruchomieniu systemu pojawi się logo Napoleon®. Ikony Wi-Fi i Bluetooth® będą migać, co oznacza, że urządzenie jest w trybie parowania (tryb punktu dostępowego). Będziesz musiał ponownie skonfigurować urządzenie za pomocą aplikacji Napoleon® Home.  Proces ten powinien zostać zakończony, gdy wyświetlacz jest aktywny. Jeśli wyświetlacz jest wyłączony lub znajduje się w trybie wygaszania, kontynuuj naciskanie i przytrzymywanie przycisku, aż zostanie osiągnięty tryb punktu dostępowego.
Wyświetlacz Włącz/ Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj	3 sekundy	Pojawi się logo Napoleon®, któremu towarzyszyć będzie sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz będzie się włączał lub wyłączał w zależności od aktualnego stanu.
Wybudzanie wyświetlacza (tylko przy zasilaniu bateryjnym)	Pojedyncze dotknięcie	Nie dotyczy	Po wybudzeniu wyświetlacz płynnie powróci do poprzedniego stanu.
Zmiana jednostki temperatury	Pojedyncze dotknięcie	Nie dotyczy	Przełączaj między Celsjuszem a Fahrenheitem.

### W warunkach zimowych

Dla najlepszych efektów w warunkach zimowych użyj przycisku na panelu sterowania, aby włączyć lub wyłączyć wyświetlacz. Pozwala to na obsługę bez konieczności zdejmowania rękawiczek. Wystarczy przytrzymać przycisk na panelu sterowania przez ponad 3 sekundy.

**UWAGA:** Wyświetlacz wyłącza się po 5 minutach bezczynności i wraca do domyślnej jasności po ponownym uruchomieniu przez użytkownika. Jeśli w tym czasie nastąpi jakakolwiek aktywność, 5-minutowy okres zostanie zresetowany.



## Monitorowanie systemu

### Podświetlenie bezpieczeństwa

Podświetl pokrętkę sterującą, naciskając ikonę żarówki na panelu sterowania. Gdy palnik pracuje, odpowiednie pokrętko będzie świecić na czerwono, a pozostałe pozostaną niebieskie. Aby oszczędzać baterię, pokrętki świecące na niebiesko wyłączą się domyślnie po 1 godzinie, a pozostałe pozostaną czerwone. Czas automatycznego wyłączenia wynoszący 1 godzinę przy zasilaniu bateryjnym można dostosować w aplikacji. Podczas korzystania z zasilania USB, timer wyłączający podświetlenie zostanie anulowany.



### Niski poziom baterii

Monitoruj poziom naładowania baterii za pomocą aplikacji i wyświetlacza. Gdy system pobiera zasilanie z baterii, migające pokrętki sygnalizują niski poziom baterii. System wysła powiadomienie na Twoje urządzenie i wyłączy się, gdy bateria będzie prawie rozładowana. Wymień baterie w razie potrzeby. Poniższe wskaźniki przedstawiają przybliżony poziom naładowania pozostały w bateriach:



Zielony – Pełny



Pomarańczowy – 50%



Czerwony – Niski poziom



### Alerty temperatury

System może wydawać sygnały dźwiękowe, gdy zostaną osiągnięte docelowe temperatury. Wyświetlacz wskaże, które sondy mają ustawioną docelową temperaturę.



### Alerty timera

Wyświetlacz wskaże, kiedy timer został ustawiony. System może wydawać sygnały dźwiękowe, gdy timer się zakończy.



### Waga butli na propan

System może na bieżąco monitorować ilość propanu pozostającego w butli i szybko wyświetlać jej stan.



Zielony – 100%



Pomarańczowy – 50%



Czerwony – 20%



Mrugający czerwony – Niski poziom

### Wyzeruj wagę

#### Przed kalibracją:

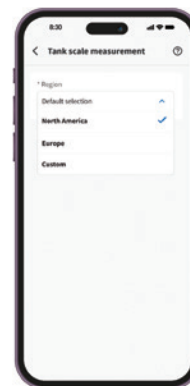
- Usuń pustą butlę z wagi. Naciśnij wyznaczony przycisk, aby rozpocząć zerowanie tary.
- Poczekaj 20 sekund na zakończenie procesu tarowania.
- Po zakończeniu zerowania tary umieść nową butlę na wadze.

### Wybierz butlę

- Uruchom aplikację Napoleon® Home.
- Przejdź do sekcji wagi butli.

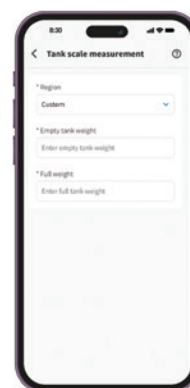
#### Wybierz butlę i region:

- Wybierz „Nowa waga butli”.
- Wybierz swój region (Ameryka Północna, Europa lub Niestandardowy).
- Dla Ameryki Północnej wybierane są domyślne wagi butli.
- Dla Europy wybierz z listy dostępnych specyfikacji butli.

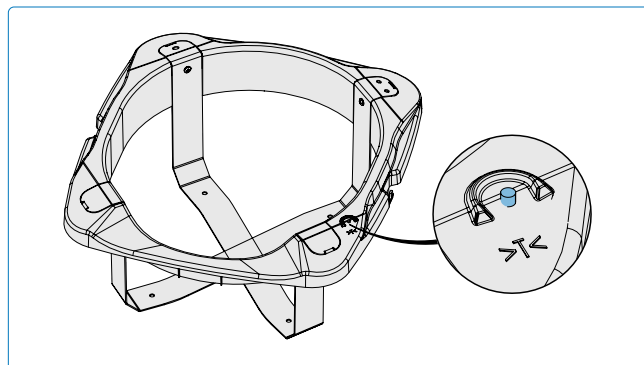


#### Niestandardowa butla (opcjonalnie):

- Jeśli wybierzesz niestandardową butlę, wprowadź wagę pustej butli oraz jej pełną wagę. To zapewnia precyzyjne pomiary.
  - » Waga pustego zbiornika (funt/kg): Wprowadź wagę pustego zbiornika.
  - » Waga pełnego zbiornika (funt/kg): Wprowadź wagę pełnego zbiornika.
- Upewnij się, że wartości są dokładne przed umieszczeniem zbiornika w uchwycie.



**UWAGA:** Aktualizacja danych w aplikacji może potrwać około 1 minuty.



## Środki ostrożności

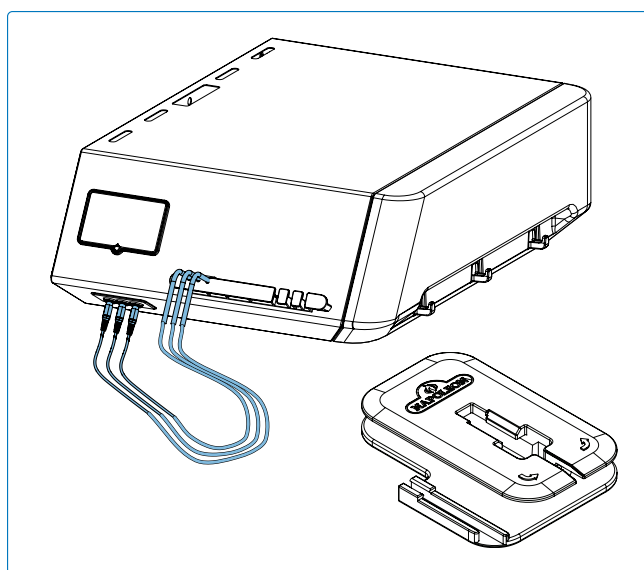
- Unikaj wysokiej wilgotności lub ekstremalnych temperatur.
- Unikaj długotrwałego narażenia na bezpośrednie światło słoneczne lub silne światło ultrafioletowe.
- Nie demontuj ani nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wystawiaj urządzenia ani jego akcesoriów na działanie łatwopalnych cieczy, gazów lub innych materiałów wybuchowych.
- Sondy mogą pracować w zakresie od -20 °C (-4 °F) do 300 °C (572 °F).
- Przewody sond mogą pracować w zakresie od -20 °C (-4 °F) do 380 °C (716 °F).
- **WAŻNE:** Nie dopuszczaj do bezpośredniego kontaktu sond z płomieniami ani temperaturami przekraczającymi 300 °C (572 °F).
- Dla dokładnych pomiarów włóż sondy w środek mięsa, najlepiej przed umieszczeniem go na grillu.
- **WAŻNE:** Skieruj końcówki sond w dół, ale nie dopuszczaj, aby dotykały rusztów. Postaraj się również, aby sondy nie dotykały korpusu grilla.
- Umieść mięso po stronie grilla najbliższej termometru.
- Umieść przewód w najwyższym punkcie wyjścia, aby pozostał wystarczająco wysoko nad rusztami po zamknięciu pokrywy.
- Alternatywnie uchwyty sond mogą być umieszczone pod uszczelką pokrywy. Upewnij się, że boki grilla nie przekraczają maksymalnej temperatury pracy sond.
- Podczas używania więcej niż jednej sondy, kolorowe pierścienie mogą pomóc zidentyfikować numer każdej sondy. Załóż każdy pierścień na końcówkę sondy i dociśnij, aż dotrze do podstawy uchwyty.

## Przeświet

- Sprawdź, czy obszar gotowania nie przekracza maksymalnej temperatury oraz czy przewody nie są zagięte lub postrzępione przez zamknięte drzwi lub pokrywy.
- Najpierw sprawdź przeświet przewodu w temperaturze otoczenia przy zamkniętej pokrywie. Sprawdź przewód pod kątem poważnych załamania lub zagięć. Następnie włącz grill i sprawdź miejsca, w których przewód może stykać się z gorącą powierzchnią.

## Przechowywanie








- Użyj miejsca do przechowywania sond na bocznej półce podczas przygotowywania do gotowania. Odłącz sondy i zabierz je do środka, gdy nie są używane, aby chronić je przed warunkami atmosferycznymi.



### OSTRZEŻENIE!

- Po gotowaniu nie wkładaj sond z powrotem do uchwyty, dopóki nie ostygną.

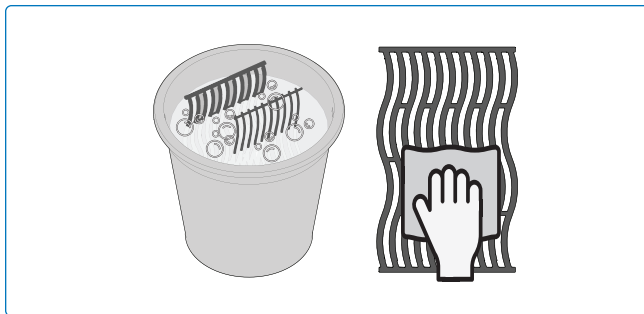
# Przewodnik po grillowaniu na podczerwień

Żywność	Ustawienie pokrętki sterującego	Czas gotowania	Propozycje
 <b>Stek</b> o grubości 1 cala (2,54 cm).	<b>WYSOKA</b> 2 minuty z każdej strony.	<b>Krwisty</b> – 4 minuty	Poproś o marmurkowy tłuszcz w kawałku. Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.
	<b>WYSOKA</b> do <b>ŚREDNIA</b> Wysoka temperatura 2 minuty z każdej strony, następnie przełącz na średnią temperaturę.	<b>Średni</b> – 6 minut	
		<b>Dobrze wysmażony</b> – 8 minut	
 <b>Hamburger</b> o grubości ½ cala (1,27 cm)	<b>WYSOKA</b> 2 minuty z każdej strony.	<b>Krwisty</b> – 4 minuty	Paszteciki powinny być tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Kotlety o grubości 1 cala lub większej należy grillować przy użyciu pośredniego ciepła.
	<b>WYSOKA</b> 2 ½ minuty z każdej strony.	<b>ŚREDNIA</b> – 5 minut	
	<b>WYSOKA</b> 3 minuty z każdej strony.	<b>Dobrze wysmażone</b> – 6 minut	
 <b>Kurczak</b>	<b>WYSOKA, ŚREDNIA, NISKA</b> 2 minuty z każdej strony, następnie średnio-niska do niskiej temperatury.	20 - 25 minut	Przetnij staw łączący udo i podudzie do ¾ głębokości, aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się piekło.
 <b>Kotlety wieprzowe</b>	<b>MEDIUM</b>	6 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 <b>Żeberka</b>	<b>WYSOKA</b> do <b>NISKA</b> 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>Kotleciki jagnięce</b>	<b>WYSOKA</b> do <b>ŚREDNIA</b> 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>	<b>ŚREDNIA</b> do <b>NISKA</b>	4 - 6 minut	Wybrać większe parówki i naciąć wzdłuż przed grillowaniem.

# Instrukcje czyszczenia

## Pierwsze użycie

1. Umyj kratki ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym. NIE myj w zmywarce.
2. Dokładnie opłucz gorącą wodą i całkowicie osusz miękką ściereczką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci do żeliwa.

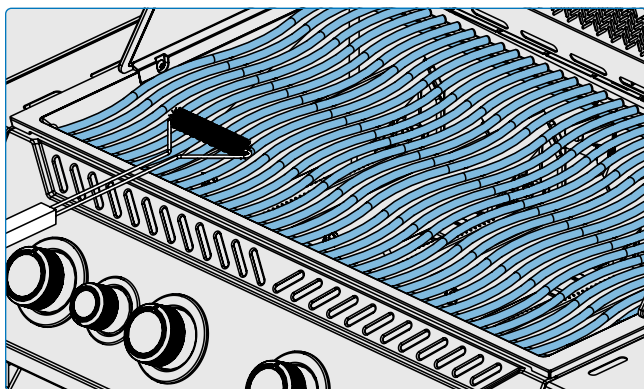


## Ruszty żeliwne

- Sezonuj swoje ruszty co 3-4 użycia, aby dodać warstwę ochronną zapobiegającą korozji. Zobacz wskazówki dotyczące grillowania – **Jak sezonować swoje żeliwne ruszty**.

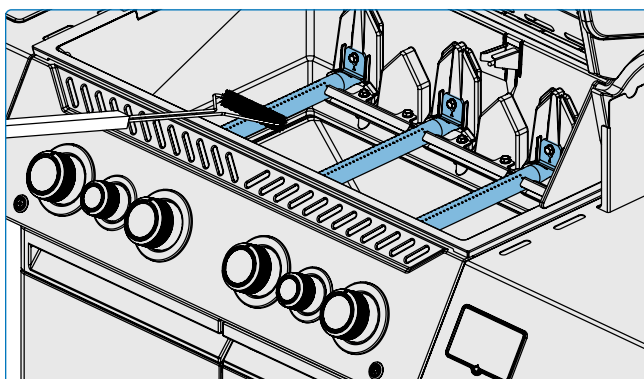
## Ruszty ze stali nierdzewnej

- Stal nierdzewna ruszty można czyścić poprzez rozgrzanie grilla przed każdym użyciem i użycie szczotki drucianej do usunięcia resztek.
- Stal nierdzewna ruszty z czasem trwale przebarwią się w wyniku regularnego użytkowania i wysokich temperatur podczas grillowania.



## Infradźwiękowy boczny palnik

- Większość skapujących tłuszczów i cząstek jedzenia, które spadają na powierzchnię palnika infrared, natychmiast się spalają z powodu wysokiej intensywności ciepła.
- Nie czyść płytki ceramicznej szczotką drucianą.
- Nie używaj wody ani innych płynów do czyszczenia palnika. Nagła zmiana temperatury spowoduje pęknięcie płytki ceramicznej.
- Co 3-4 użycia włącz palnik i ustaw na wysoką temperaturę na 5-10 minut, aby usunąć pozostałości.



## NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas czyszczenia grilla.
- Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.
- Czyszczenie należy wykonywać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć ryzyka oparzeń.

## Wnętrze grilla

1. Usuń ruszty.
2. Czyść wnętrze grilla co najmniej co 3 miesiące przy umiarkowanym użytkowaniu lub częściej, jeśli to konieczne.
3. Użyj szczotki drucianej z mosiądzu do usuwania luźnych zanieczyszczeń z boków i spod pokrywy.
4. Oskrob płyty do przypiekania szpachelką lub skrobakiem. Użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu.
5. Usuń płyty do przypiekania i usuń zanieczyszczenia z palników za pomocą szczotki drucianej.
6. Zamieć zanieczyszczenia z wnętrza grilla do tacki ociekowej.

## Odlewy aluminiowe

Czyść ciepłą wodą z mydłem co najmniej raz w sezonie. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenianie się powierzchni odlewów, co objawia się białymi plamami.

Zobacz „Instrukcje konserwacji”, aby uzyskać więcej informacji na temat zapobiegania utlenianiu aluminium.

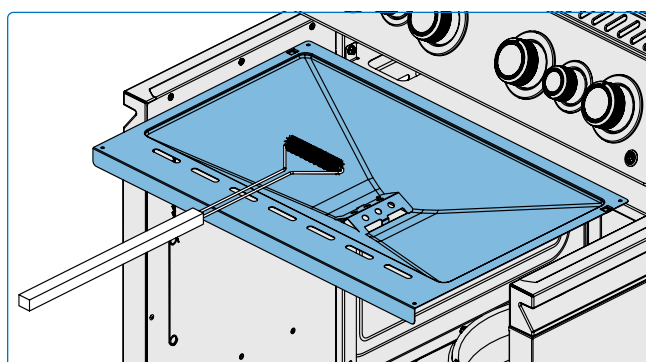
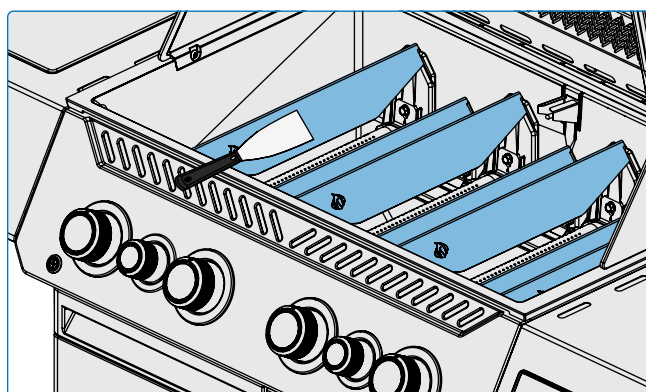
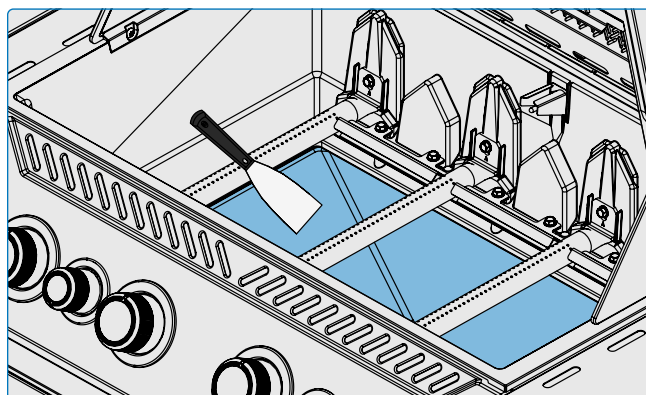
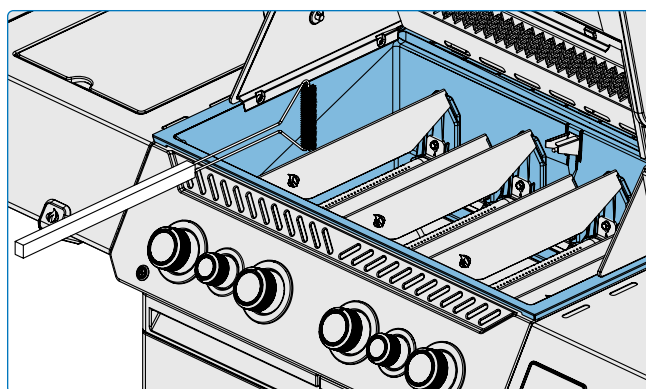
## Taca ociekowa

Każda głowica grilla, boczny palnik i palnik wpuszczany mają odpowiednią tackę ociekową. Jest łatwo dostępna przez drzwi lub otwory.

- Tłuszcz i nadmiar skapujących płynów zbierają się w tacy ociekowej pod grillem i gromadzą się w jednorazowej tacy na tłuszcz pod tacą ociekową (jeśli dotyczy).
- Używaj wyłącznie wkładów zatwierdzonych przez Napoleon na tacę ociekową. Nigdy nie używaj folii aluminiowej, piasku ani żadnych innych niezatwierdzonych materiałów. Może to uniemożliwić prawidłowy przepływ tłuszczu.
- Czyść często, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu – mniej więcej co 4-5 użyć.

## Kroki czyszczenia:

1. Wysuń tacę ociekową z grilla, aby uzyskać dostęp do jednorazowej tacy na tłuszcz lub wyczyścić tacę ociekową.
2. Zeskrob tacę ociekową za pomocą szpachli lub skrobaka.
3. Wymieniaj jednorazową tackę na tłuszcz co 2-4 tygodnie w zależności od użytkowania grilla (jeśli dotyczy).
4. Informacje na temat materiałów eksploatacyjnych można uzyskać u sprzedawcy grilla Napoleon.



## Panel sterowania

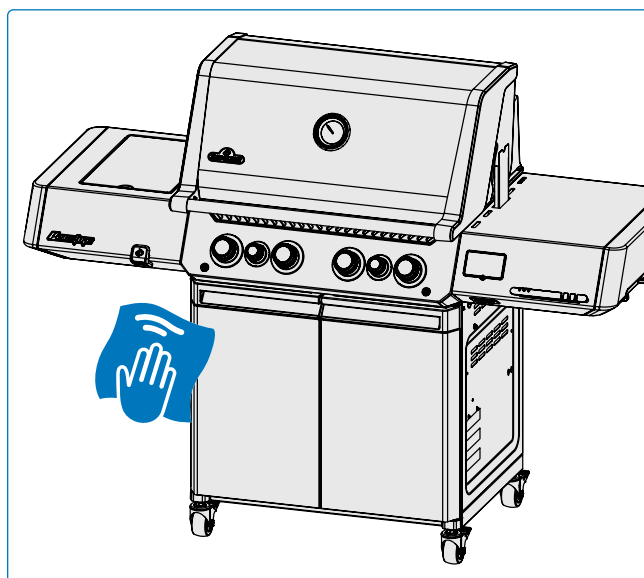
Używaj WYŁĄCZNIE ciepłej wody z mydłem. Tekst jest nadrukowany bezpośrednio na panelu sterującym i będzie się stopniowo ścierał, jeśli używane będą środki ścierne lub środki do stali nierdzewnej. Prawidłowe czyszczenie panelu sterującego za każdym razem, gdy się zabrudzi, zapewni, że tekst pozostanie wyraźny i czytelny.

## Zewnętrzna powierzchnia Grilla

Czyść zewnętrzną część grilla raz w miesiącu przy umiarkowanym użytkowaniu lub częściej, jeśli to konieczne.

- Należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących. Środki ścierne lub wełna stalowa porysują powierzchnię.
- Zawsze wycieraj w kierunku ziarna.
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpyskuje w przypadku uderzenia.

Części ze stali nierdzewnej odbarwiają się z czasem pod wpływem ciepła i przybierają złoty lub brązowy odcień. Jest to normalne i nie wpływa na działanie Grilla.



## OSTRZEŻENIE!

- Sos barbecue i sól mogą powodować korozję i szybkie niszczenie elementów grilla, o ile nie będą regularnie czyszczone.
- Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, a grill jest zimny przed czyszczeniem. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia żadnej części grilla.
- Nie wkładaj rusztów ani żadnych innych części Grilla do piekarnika z funkcją samoczyszczenia w celu ich czyszczenia.
- Czyść Grill w miejscu, gdzie środek czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawników ani patio.

## Siatka przeciw owadom i otwory palnika

Pająki i owady przyciągają małe, zamknięte przestrzenie.

Napoleon wyposażył palnik w siatkę przeciw owadom na przesłonie powietrza. To zmniejsza prawdopodobieństwo budowania gniazd przez owady wewnątrz palnika, ale nie eliminuje problemu całkowicie.

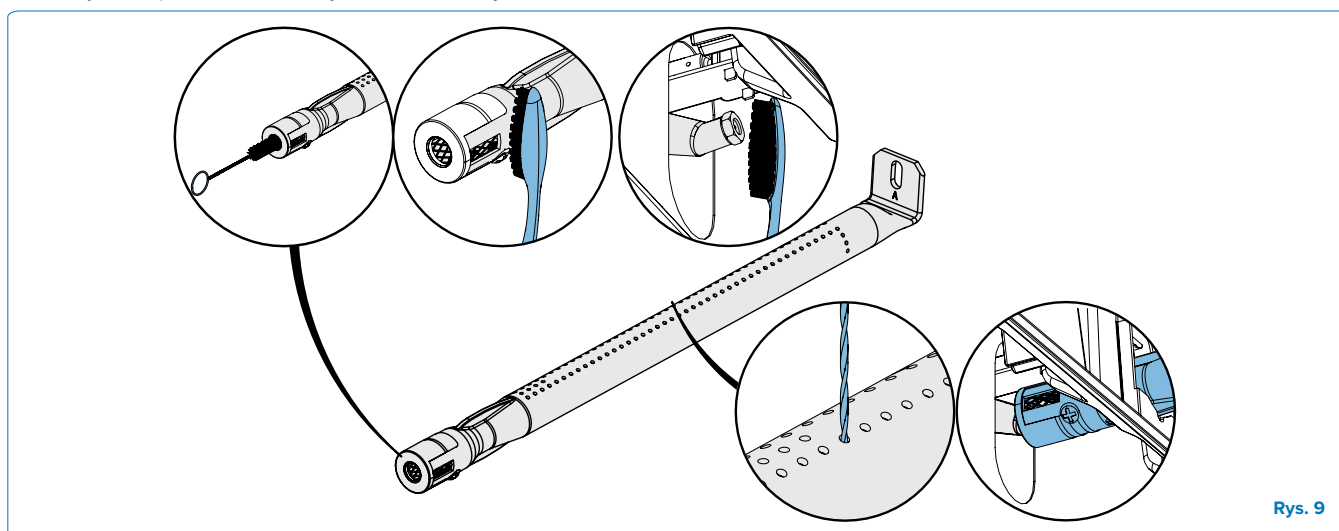
Gniazdo lub pajęczyna może spowodować, że płomień palnika będzie miał miękki żółty lub pomarańczowy kolor i wywołać pożar lub cofnięcie płomienia przy przesłonie powietrza pod panelem sterowania. W przypadku wystąpienia takiej sytuacji zapoznaj się z poniższymi krokami.

1. Odkręć śrubę (śruby) mocującą palnik do tylnej ściany grilla. Przesuń palnik do tyłu i do góry, aby go wyjąć. **(Rys.9)**
2. Wyczyść wnętrze palnika za pomocą elastycznej szczotki do rur venturiego lub, w przypadku delikatnych miejsc, miękkiej szczotki, aby delikatnie usunąć zanieczyszczenia.
3. Usuń luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu.
4. Sprawdź otwory palnika i dysze zaworu pod kątem zatorów: otwory palnika mogą z czasem się zatykać z powodu resztek jedzenia i korozji.

5. Użyj rozgiętego spinacza lub dołączonego wiertła serwisowego do czyszczenia otworów palnika.
6. Przewierć zablokowane otwory za pomocą dołączonego wiertła w małej wiertarce akumulatorowej; można to zrobić z palnikiem zamontowanym w grillu, ale łatwiej jest po jego wyjęciu z grilla.
7. Upewnij się, że siatka przeciw owadom jest czysta, napięta i wolna od kłaczek lub innych zanieczyszczeń.
8. Wykonaj czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować palnik.
9. Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas montażu.
10. Zamontuj ponownie uchwyt płyty do przypiekania i dokręć śruby, aby zakończyć ponowny montaż.



**UWAGA:** Podczas wiercenia otworów nie wyginaj wiertła, ponieważ może się ono złamać. To wiertło jest przeznaczone do otworów palnika, NIE do mosiężnych dysz regulujących przepływ gazu do palnika. Nie powiększaj otworów.



## Sondy temperatury

- Wyczyść sondy przed pierwszym użyciem.
- Myj ręcznie metalową część sond i dokładnie osusz po każdym użyciu. Nie myj w zmywarce.
- Sondy są odporne na rdzę i korozję. Nie używaj żadnych chemikaliów ani środków czyszczących do czyszczenia sond poza łagodnym mydłem.



**UWAGA:** Gniazda sond, przewody sond oraz jednostka wyświetlacza są wodoodporne, ale nie powinny być pozostawiane na deszczu. Urządzenie nigdy nie powinno być zanurzone w wodzie.



### 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.
- Należy unikać niezabezpieczonego kontaktu z

gorącymi powierzchniami.

- Nie używaj środków ściernych ani wetny stalowej na żadnych malowanych, porcelanowych ani stalowych nierdzewnych częściach Twojego Grilla, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.



### BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

Podczas serwisowania grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

# Instrukcje konserwacji

## Wymagania ogólne

Ten Grill powinien być dokładnie sprawdzany i serwisowany co roku przez wykwalifikowaną osobę serwisową.

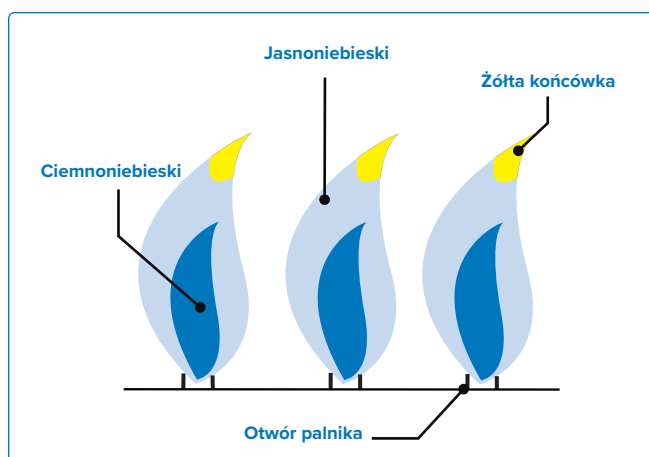
- Nie blokuj przepływu powietrza wentylacyjnego i powietrza do spalania.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne obudowy butli znajdującej się po bokach wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki wolne od zanieczyszczeń.
- Elementy zamknięte nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.

## Regulacja powietrza do spalania



**WAŻNE!** To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

- Przesłona powietrza jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji w normalnych warunkach. Regulacja może być wymagana w ekstremalnych warunkach użytkowania.
- Płomień przesłony powietrza będą ciemnoniebieskie, z jasnoniebieskimi końcówkami i okazjonalnie żółte, gdy są prawidłowo wyregulowane.
- Zbyt mały przepływ powietrza do palnika spowoduje powstawanie sadzy i ospałe żółte płomienie.
- Zbyt duży przepływ powietrza do palnika spowoduje niestabilne unoszenie się płomieni i trudności z zapłonem.



## Regulacja przesłony powietrza

1. Usuń ruszty i płyty do przypiekania. Pozostaw pokrywę otwartą.
2. Może być konieczne otwarcie drzwi szafki lub wyjęcie górnej szuflady (jeśli jest wyposażona), aby uzyskać dostęp do śruby przesłony powietrza znajdującej się przy wylocie palnika.
3. Usuń tylną osłonę, aby uzyskać dostęp do tylnego palnika rurowego.
4. Odkręć i wyjmij główny palnik rurowy oraz ustaw odpowiednio przesłonę powietrza.
5. Poluzuj śrubę blokującą przesłonę powietrza i otwórz lub zamknij przesłonę powietrza w razie potrzeby.
6. Zamontuj ponownie palnik, upewniając się, że jest prawidłowo ustawiony nad dyszą przed ponownym dokręceniem śruby.
7. Włącz palniki na maksymalną moc.
8. Oceń wizualnie płomień palnika.
9. Wyłącz palniki, dokręć śruby blokujące i zamontuj z powrotem usunięte elementy po prawidłowym ustawieniu przesłony.
10. Upewnij się, że siatki przeciw owadom są zamontowane.



**UWAGA:** Palniki na podczerwień nie mają regulacji powietrza.



### OSTRZEŻENIE!

- Trzymaj Grill z dala od materiałów łatwopalnych, benzyny oraz innych łatwopalnych oparów i cieczy.



### CHCEMY POMÓC!

Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm **Napoleon®** w celu uzyskania zalecanych części zamiennych.

## 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

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

### Konservacja i ochrona palników na podczerwień

Twoje palniki podczerwieni zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić długą żywotność, ale należy uważać, aby nie dopuścić do pęknięcia ich powierzchni ceramicznych. Pęknięcia spowodują nieprawidłowe działanie palników.



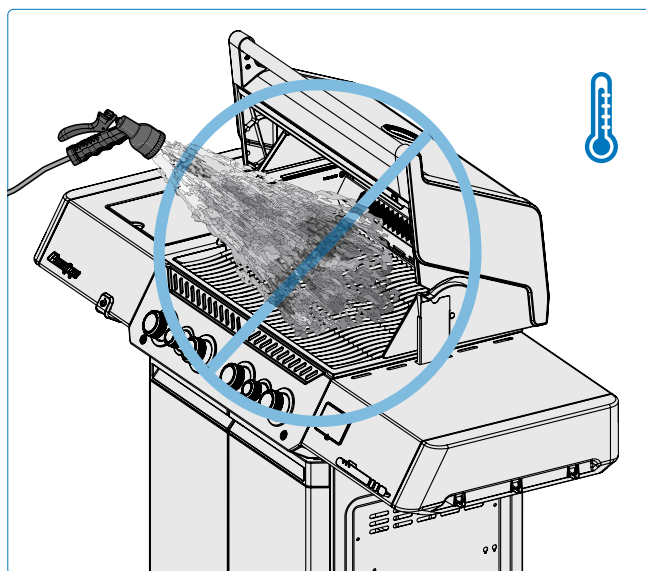
**WAŻNE!** Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji NIE są objęte gwarancją na grill.

### 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 powodować cofanie się płomienia. Ceramika może pękać, jeśli sytuacja ta powtarza się wielokrotnie.

### Kroki, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie polewaj płomienia ani nie kontroluj płomieni wodą.
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 wodną 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 możliwego nasiąknięcia wodą, jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć ją do góry nogami, aby odprowadzić nadmiar wody. Wnieś ceramikę do pomieszczenia, aby dokładnie wyschła.
6. Nie dopuszczaj do uderzania twardych przedmiotów w palnik. Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów oraz korzystania z akcesoriów.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Przed serwisowaniem zakręć gaz u źródła i odłącz urządzenie.
- Konservację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć poparzeń.
- Test szczelności musi być przeprowadzany corocznie oraz po wymianie jakiegokolwiek elementu instalacji gazowej lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.



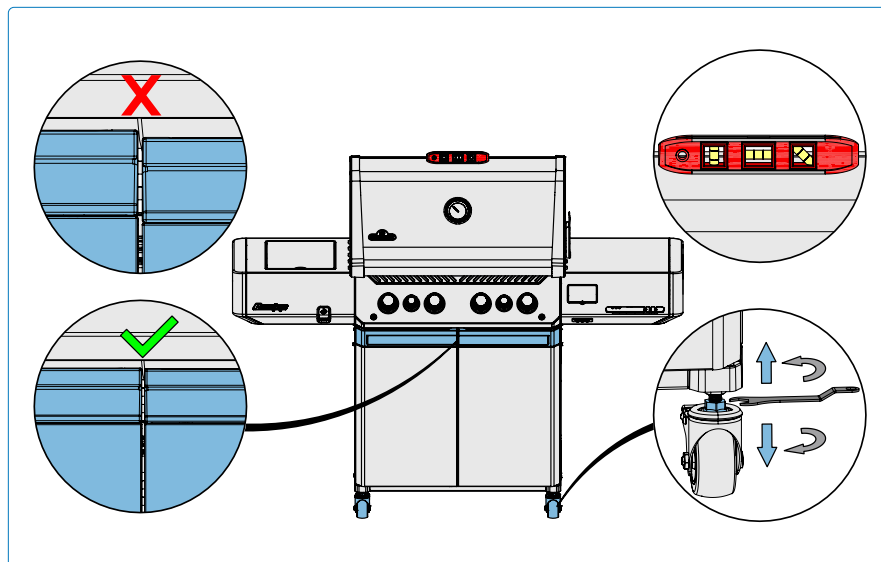
### BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

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

## Wypoziomowanie urządzenia

Regulowane kółka pomagają w wypoziomowaniu urządzenia.

1. Zablokuj hamulce kółek po przeciwnej stronie niż to, które jest regulowane.
2. Ostrożnie podnieś i podeprzyj odpowiednią stronę podstawy urządzenia, aby umożliwić swobodne obracanie się kółka.
3. Poluzuj nakrętkę blokującą na górze trzpienia kółka.
4. Użyj klucza, aby obrócić dolną nakrętkę trzpienia kółka w lewo, aby obniżyć ten róg urządzenia, lub w prawo, aby go podnieść.
5. Po osiągnięciu żądanej wysokości dokręć nakrętkę blokującą do podstawy urządzenia, aby zabezpieczyć kółko w nowej pozycji. Powtórz tę procedurę na pozostałych kółkach, aż grill będzie wypoziomowany i w pełni podparty na każdym rogu.



## Regulacja drzwi

Drzwi szafki urządzenia można wyregulować, jeśli są nierówne.

6. Zlokalizuj wspornik regulacyjny na górze drzwi.
7. Za pomocą śrubokręta przekręć śrubę regulacyjną drzwi zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść drzwi, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je opuścić.
8. Po jednym lub dwóch obrotach śrubokrętem otwórz i zamknij drzwi oraz sprawdź wyrównanie na górze drzwi.
9. W razie potrzeby powtarzaj te kroki, aż drzwi będą wyrównane.



### OSTRZEŻENIE!

- Podnoś tylko jedną stronę urządzenia naraz. Nie przechylaj urządzenia do przodu ani do tyłu.



### BĄDŹ OSTROŻNY!

Butla gazowa znajduje się blisko podłoża. Podnieś wysokość kółek urządzenia przed przesuwaniem go po nierównym terenie, aby uniknąć uszkodzenia butli gazowej lub tacy na butlę.

# Rozwiązywanie problemów

## Problemy z zapłonem

- Główny, tylny lub boczny palnik nie zapala się za pomocą zapalnika, ale zapali się przy użyciu zapalniczki butanowej.
- Palniki nie przekazują płomienia między sobą.

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

## Hałasy i wybuchy płomieni

- 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 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 przewodnik po instrukcji montażu.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając wszystkie główne palniki na maksymalną 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. Zapoznaj się z " <b>Instrukcjami czyszczenia</b> ".



### CHCEMY POMÓC!

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



### ZAREJESTRUJ SWÓJ GRILL!

Przejdź na [napoleon.com](http://napoleon.com) lub do Przewodnika Montażowego, aby uzyskać instrukcje dotyczące części zamiennych.

## Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub okapu.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i okapu jest porcelanowe lub ze stali nierdzewnej i nie łuszczy się. Peeling jest spowodowany stwardniałym smarem, który wysycha w postaci przypominających farbę odłamków, które się łuszczą. Zapobiegnie temu regularne czyszczenie. Patrz <b>"Instrukcje czyszczenia"</b> .

## Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień po ustawieniu zaworu na maksymalną moc.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, czemu towarzyszy zapach gazu.
- Płomień unosi 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 włączyc zbiornik, aby wyrównać ciśnienie. Patrz Rozdział Obsługa – <b>"Instrukcje zapalania"</b> .
Gaz ziemny – zbyt mała średnica przewodu zasilającego.	Rura musi być zwymiarowana zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
Zarówno propan, jak i gaz ziemny – nieprawidłowe wstępne nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając oba główne palniki na wysoką moc 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 <b>„Test szczelności”</b> .
Nieprawidłowa regulacja przestony powietrza.	Otwórz lub zamknij lekko przestonę powietrza zgodnie z tą instrukcją. Zobacz <b>„Instrukcje konserwacji”</b> . WAŻNE! To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli z propanem.
Wąż zasilający jest ściśnięty.	W razie potrzeby zmień 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.

## 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 przeciążone tłuszczem i nagromadzeniami. Otwory są zatkane.	Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal palnik i ustaw na WYSOKĄ moc przez co najmniej 5 minut lub do momentu, aż płytki ceramiczne będą równomiernie żarzyć się na czerwono.
Palnik przegrzał się z powodu niewystarczającej wentylacji. Zbyt duża powierzchnia grilla jest przykryta płytą grillową 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.	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.

## Niska moc grzewcza

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając oba główne palniki na wysoką moc przez 10–15 minut.

## Wybuchy płomienia

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
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. Zapoznaj się z "Cleaning Instructions".

## Parowanie aplikacji z urządzeniem

- Na wyświetlaczu zawsze upewnij się, że ikona Bluetooth® oraz logo Wi-Fi migają, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do sparowania z urządzeniem inteligentnym.

Problem z aplikacją	Możliwe przyczyny / rozwiązanie
Aplikacja nie jest zainstalowana lub nie została poprawnie zainstalowana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Połącz się z Internetem przez Wi-Fi i pobierz aplikację ze sklepu Apple App Store lub Google Play™.</li> <li>Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby automatycznie zainstalować i otworzyć aplikację.</li> <li>Sprawdź ikonę aplikacji na ekranie głównym.</li> <li>Odinstaluj i ponownie zainstaluj aplikację, jeśli to konieczne (zobacz „Napoleon Home App” po więcej szczegółów).</li> <li>Rozszerz uprawnienia aplikacji.</li> </ul>

Problem z aplikacją	Możliwe przyczyny / rozwiązanie
<p>Aplikacja jest zainstalowana, ale wyświetla ekran z komunikatem „sonda nie jest podłączona”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że sondy są prawidłowo włożone do gniazd w urządzeniu.</li> <li>• Zwiększ czułość, ustawiając wyświetlacz urządzenia w stronę smartfona w bliskiej odległości.</li> <li>• Całkowicie zamknij aplikację i uruchom ją ponownie (upewnij się, że znasz podstawowe operacje i ustawienia swojego urządzenia).</li> <li>• Zamknij wszystkie niepotrzebne programy na smartfonie, które mogą zużywać pamięć.</li> </ul>
<p>Aplikacja działała wcześniej, ale nazwa urządzenia nie jest wyświetlana na liście urządzeń w aplikacji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplikacja nie wyszukuje lub nie może znaleźć urządzenia.</li> <li>• Kliknij „Spróbuj ponownie” na stronie „nie znaleziono urządzeń” lub naciśnij przycisk wstecz na stronie „znaleziono urządzenia”, aby ponownie rozpocząć skanowanie.</li> <li>• Wyłącz i włącz wyświetlacz, przytrzymując przycisk zasilania przez 5 sekund. Upewnij się, że Bluetooth® jest aktywowany w ustawieniach mobilnego urządzenia.</li> <li>• Przybliż smartfon do jednostki wyświetlacza.</li> <li>• Odśwież pamięć podręczną, zamykając i ponownie otwierając aplikację.</li> <li>• Upewnij się, że ustawienie lokalizacji w Twoim urządzeniu jest włączone.</li> <li>• Poczekać od 30 do 60 sekund pomiędzy kolejnymi krokami.</li> </ul>
<p>Urządzenie utraciło połączenie podczas pracy i wyświetla stronę „utracono połączenie”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spróbuj zlokalizować przyczynę zakłóceń częstotliwości lub przeszkód fizycznych.</li> <li>• Upewnij się, że zarówno urządzenie, jak i smartfon mają dostęp do internetu oraz że Bluetooth® jest włączony na Twoim smartfonie.</li> <li>• Wyłącz i włącz jednostkę wyświetlacza.</li> <li>• Wymuś zamknięcie i ponowne otwarcie aplikacji w ostateczności.</li> </ul>
<p>Alarmy nie działają.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź połączenie urządzenia.</li> <li>• Sprawdź, czy odpowiednie dźwięki lub powiadomienia są włączone w ustawieniach Twojego smartfona.</li> <li>• Sprawdź, czy powiadomienie o alarmie (lub wibracji) jest wybrane w aplikacji Napoleon Home App.</li> </ul>
<p>Urządzenie nie łączy się z Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie obsługuje wyłącznie pasmo Wi-Fi 2,4 GHz. Sprawdź ustawienia swojego routera. Upewnij się, że Twój router nadaje w paśmie 2,4 GHz. Niektóre routery mają możliwość nadawania w wielu pasmach. Sprawdź ustawienia swojego routera, aby upewnić się, że pasmo 2,4 GHz jest włączone.</li> <li>• Inne urządzenia elektroniczne mogą zakłócać sygnał Wi-Fi. Spróbuj odsunąć urządzenie od elektroniki, która może powodować zakłócenia.</li> </ul>

# Zgodność z przepisami

Nazwa produktu	Numer modelu	FCC ID	IC ID
PRESTIGE	P500VX - P665VX	VA8-P665VXRSIBPSS	7114A-P665VXRSI

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

1. Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń.
2. Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie. Zmiany lub modyfikacje niezatwierdzone wyraźnie przez stronę odpowiedzialną za zgodność mogą unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi urządzenia.

## Zgodność z FCC:

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji.

Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub lokalizacji anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie zostało przetestowane i spełnia wymagania dla urządzenia cyfrowego klasy A, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Te limity mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami podczas pracy urządzenia w środowisku komercyjnym.

To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i, jeśli nie jest zainstalowane oraz używane zgodnie z instrukcją obsługi, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Użytkowanie tego urządzenia w obszarze mieszkalnym może powodować szkodliwe zakłócenia, w takim przypadku użytkownik będzie zobowiązany do ich usunięcia na własny koszt.

To urządzenie spełnia limity narażenia na promieniowanie FCC ustalone dla środowiska niekontrolowanego. Użytkownik końcowy musi przestrzegać określonych instrukcji obsługi, aby spełnić wymagania dotyczące narażenia na promieniowanie RF. Ten nadajnik nie może być współużytkowany ani pracować jednocześnie z żadną inną anteną lub nadajnikiem. Urządzenie mobilne zostało zaprojektowane tak, aby spełniać wymagania dotyczące narażenia na fale radiowe ustalone przez Federalną Komisję Łączności (USA).

Te wymagania ustalają limit SAR na poziomie 1,6 W/kg uśredniony dla jednego grama tkanki. Najwyższa wartość SAR zgłoszona zgodnie z tym standardem podczas certyfikacji produktu do użytkowania przy prawidłowym noszeniu na ciele wynosi 0,515 W/kg.

To urządzenie spełnia limity narażenia na promieniowanie FCC ustalone dla środowiska niekontrolowanego. To urządzenie powinno być instalowane i użytkowane w minimalnej odległości 20 cm między radiatorom a ciałem użytkownika. Ten nadajnik nie może być współużytkowany ani pracować jednocześnie z żadną inną anteną lub nadajnikiem.

## Oświadczenie ISED Kanada:

To urządzenie zawiera nadajniki/odbiorniki zwolnione z licencji, które są zgodne z RSS zwolnionymi z licencji Innovation, Science and Economic Development Canada. Działanie urządzenia podlega następującym dwóm warunkom:

1. To urządzenie nie może powodować zakłóceń; oraz
2. To urządzenie musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

**Dyrektywa dotycząca urządzeń radiowych:** Niniejszym Napoleon® oświadcza, że typ urządzenia radiowego PRESTIGE P500VX - P665VX jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE.

**Ekspozycja na promieniowanie:** To urządzenie spełnia kanadyjskie limity narażenia na promieniowanie ustalone dla środowiska niekontrolowanego.

## Oświadczenie dotyczące narażenia na RF:

Aby zachować zgodność z wytycznymi IC dotyczącymi narażenia na RF. To urządzenie powinno być instalowane i użytkowane w minimalnej odległości 20 cm od ciała użytkownika.

To urządzenie i jego antena(y) nie mogą być współlokalizowane ani używane jednocześnie z inną anteną lub nadajnikiem.

# GWARANCJA PRODUKTU NAPOLEON

## DLA GRILLI PRESTIGE® I GRILLI DO ZABUDOWY Ograniczona dożywotnia gwarancja na grille gazowe Napoleon®



NAPOLEON® gwarantuje, że komponenty twojego nowego produktu NAPOLEON® będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych od daty zakupu przez okres:

Odlewy aluminiowe / Stal nierdzewna .....	Dożywotnia gwarancja*
Pokrywa ze stali nierdzewnej.....	Dożywotnia gwarancja*
Pokrywa emaliowana porcelaną .....	Dożywotnia gwarancja*
Ruszty ze stali nierdzewnej .....	Dożywotnia gwarancja*
Stoliki boczne ze stali nierdzewnej .....	Dożywotnia gwarancja*
Palnik tubowy ze stali nierdzewnej .....	10 lat <sup>plus Id</sup>
Ruszty do grillowania pokryte porcelaną.....	10 lat <sup>plus Id</sup>
Aromatyzery ze stali nierdzewnej.....	5 lat <sup>plus Id</sup>
Palnik na podczerwień ze stali nierdzewnej do rożna.....	5 lat <sup>plus Id</sup>
Dolny palnik ceramiczny na podczerwień lub boczny palnik ceramiczny na podczerwień (bez siatki).....	5 lat <sup>plus Id</sup>
Palnik ceramiczny na podczerwień do rożna (bez siatki).....	5 lat <sup>plus Id</sup>
Komponenty elektryczne .....	3 lata
Wszystkie inne części .....	2 lata

**Plus Id:** odnosi się do przedłużonego okresu gwarancyjnego, podczas którego dostarczamy części zamienne nabywcy za 50% aktualnej ceny detalicznej przez całe życie\* grilla.

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

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

### WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

NAPOLEON® gwarantuje, że jego produkty są wolne od wad wyłącznie na rzecz pierwotnego nabywcy i tylko pod warunkiem, że zakup odbył się u oficjalnego dystrybutora NAPOLEON®. Obowiązują następujące warunki i ograniczenia:

Obecna gwarancja producenta nie jest przenoszalna ani nie może być przedłużona w żadnych okolicznościach, ani przez żadnego z naszych przedstawicieli. Grill gazowy musi zostać zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi odbywać się zgodnie z dostarczonymi instrukcjami montażu oraz wszelkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą eksploatacją, brakiem konserwacji, pożarem tłuszczu, ekspozycją na czynniki środowiskowe, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciem

**\*Dożywotnia gwarancja:** odnosi się do okresu gwarancji wynoszącego 30 lat.

**Niniejsza gwarancja jest ważna na terenie:** Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andory, San Marino, Norwegii, Islandii oraz Liechtensteinu.

Prawa klienta wynikające z przepisów o wadach zgodnie z WKRL - (UE) 2019/711 nie są naruszone, ograniczone ani zmienione przez niniejszą gwarancję. Wykonywanie ustawowych uprawnień odbywa się bezpłatnie.

lub zaniedbaniem. Instalacja części zamiennych innych producentów unieważnia niniejszą gwarancję. Przebarwienia elementów plastikowych spowodowane zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub ekspozycją na światło słoneczne nie są objęte gwarancją.

Gwarancja wyklucza również następujące: zarysowania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub przebarwienia spowodowane działaniem ciepła, środków ściernych i chemicznych, a także odpryski powłok porcelanowych i jakiegokolwiek elementy użyte podczas instalacji grilla gazowego. Jeśli jakkolwiek część ulegnie zużyciu do tego stopnia, że stanie się niefunkcjonalna (z powodu rdzewienia lub przepalenia) w okresie gwarancyjnym, klient otrzyma część zamienną.

Po pierwszym roku NAPOLEON® zastrzega sobie prawo do zwolnienia się z jakichkolwiek obowiązków gwarancyjnych (w ramach Dożywotnej Ograniczonej

Gwarancji, 15 -letniej Ograniczonej Gwarancji, 10 -letniej Ograniczonej Gwarancji, 3 -letniej Ograniczonej Gwarancji) według własnego uznania, zwracając pierwotnemu nabywcy cenę hurtową za wadliwe części objęte gwarancją.

NAPOLEON® nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty instalacji, robocizny ani inne wydatki związane z ponownym montażem części objętej gwarancją. Koszty tego typu nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od postanowień tej gwarancji (Dożywotnia Ograniczona Gwarancja, 15-letnia Ograniczona Gwarancja, 10-letnia Ograniczona Gwarancja, 3-letnia Ograniczona Gwarancja), odpowiedzialność NAPOLEON® z tytułu tej gwarancji jest określona powyżej i nie obejmuje jakichkolwiek przypadkowych, wtórnych lub pośrednich szkód w żadnym przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność NAPOLEON® w odniesieniu do grilla gazowego NAPOLEON®. NAPOLEON® nie ponosi dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu

ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jego imieniu. NAPOLEON® nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki zewnętrzne, takie jak silny wiatr lub niewystarczająca wentylacja.

NAPOLEON® nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia grilla gazowego spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się, agresywne chemikalia lub środki czyszczące.

Roszczenia gwarancyjne muszą być poparte dowodem zakupu lub jego kopią zawierającą numer seryjny oraz model.

NAPOLEON® zastrzega sobie prawo do zlecenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego ze swoich przedstawicieli przed wypełnieniem jakichkolwiek obowiązków gwarancyjnych.

NAPOLEON® nie ponosi kosztów wysyłki, robocizny 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

5 YEARS IANS



Świętujemy 50  
lat rozwiązań  
zapewniających komfort  
w domu.



Produkty **NAPOLEON**® są chronione przez jeden lub więcej amerykańskich i/lub kanadyjskich i/lub zagranicznych patentów lub zgłoszeń patentowych



Adres

**Wolf Steel Ltd.**

De Riemsdijk 22, 4004 LC,  
Tiel, Nederland  
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)