



PRESTIGE[®]

Instrukcja obsługi

P500V, P665V, P500VX, & P665VX.

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

Chcemy poznać Twoją opinię!

Odwiedź Napoleon.com, aby napisać recenzję.



Wprowadź numer seryjny

GRATULACJE Z OKAZJI ZAKUPU TWOJEGO GRILLA NAPOLEON®!

Właśnie podniósłeś poziom swojego grillowania.



**NASZYM CELEM JEST SPRAWIENIE, ABY TWOJE GRILLOWANIE BYŁO
ZARÓWNO NIEZAPOMNIANE, JAK I BEZPIECZNE.**

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

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

UŻYWAJ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANEJ PRZESTRZENI.

⚠️ ZAGROŻENIE! ⚠️

JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

- Zakręć dopływ gazu do urządzenia.
- Zgaś wszelkie otwarte źródła ognia.
- Otwórz pokrywę.
- Jeśli zapach nadal się utrzymuje, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

⚠️ OSTRZEŻENIE! ⚠️

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

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

Butla z gazem LP (propan) niepodłączona do użytku nie powinna być przechowywana w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.

Jeśli informacje zawarte w tych instrukcjach nie zostaną dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



Ostrzeż dorosłych i dzieci o niebezpieczeństwie związanym z wysoką temperaturą powierzchni.



Nadzoruj małe dzieci w pobliżu grilla.

INFORMACJA DLA MONTERA: Pozostaw te instrukcje właścicielowi grilla do późniejszego wglądu.

INFORMACJA DLA KONSUMENTA: Zachowaj te instrukcje do późniejszego wglądu.

Witamy w NAPOLEON®!

Bezpieczeństwo na pierwszym miejscu

OSTRZEŻENIE!

Informacje ogólne

Ten grill powinien być zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używany jest silnik rożna, musi być on podłączony do uziemienia elektrycznego zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli wykorzystywane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie również musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

OSTRZEŻENIE!

Obsługa

Przeprowadzaj test szczelności tego grilla przed każdym użyciem, corocznie oraz gdy jakiegokolwiek komponenty gazowe są wymieniane.

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

Nie obsługuj tego grilla z uszkodzonym przewodem, wtyczką, ani po awarii grilla lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Skontaktuj się z firmą NAPOLEON w celu naprawy.

OSTRZEŻENIE!

Montaż i składanie

Zmontuj ten grill dokładnie zgodnie z instrukcjami zawartymi w Przewodniku Montażu. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, sprawdź instrukcje montażu, aby upewnić się, że został złożony prawidłowo. Ten grill nie jest przeznaczony do montażu na łodziach ani w pojazdach rekreacyjnych.

Wykonaj wymagany Test Szczelności przed rozpoczęciem użytkowania grilla. Nie modyfikuj tego grilla pod żadnym względem. Pozwól grillowi ostygnąć przed montażem lub demontażem części.

Nie używaj butli, która nie jest wyposażona w odpowiedni rodzaj połączenia. Używaj tylko regulatora ciśnienia i zestawu węży dostarczonych z tym grillem lub części zamiennych zalecanych przez firmę NAPOLEON.

OSTRZEŻENIE!

Przechowywanie i Nieużywanie

Wyłącz gaz na butli gazowej lub zaworze doprowadzającym gaz ziemny. Odłącz wąż między butlą gazową a grillem. Usuń butlę gazową i przechowuj na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci.

Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. NIE przechowuj butli gazowych w budynku, garażu, szopie ani żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu. Odłącz przyłącze gazu ziemnego od źródła, gdy przechowujesz grill w pomieszczeniu.

Zakładaj nasadkę zabezpieczającą na zawór butli zawsze, gdy butla nie jest używana. Używaj tylko tego typu nasadki zabezpieczającej, który jest dostarczany z zaworem butli. Inne rodzaje nasadek lub zatyczek mogą prowadzić do wycieku gazu.

OSTRZEŻENIE!

Prawidłowa Utylizacja Produktu



Ten znak oznacza, że produkt ten nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami komunalnymi w całej UE. Aby zapobiec możliwemu szkodliwemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzi związanemu z niekontrolowaną utylizacją odpadów, przekaż go do recyklingu w sposób odpowiedzialny, aby wspierać zrównoważony odzysk zasobów materiałowych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się z sprzedawcą, w którym produkt został zakupiony. Mogą oni przekazać ten produkt do recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska.

SPIS TREŚCI

Witamy w NAPOLEON!	3
Pełne cechy grilla	5
Rozpoczęcie pracy	6
Dodatkowe zasady bezpiecznej obsługi	6
Lokalizacja Twojego Grilla	7
Podłączenie gazu	8
Dane techniczne	10
Test szczelności	11
Obsługa	12
Rozpalanie grilla	12
Instrukcje Grillowania	14
Jak korzystać z rożna	16
Lista kontrolna grillowania	17
Konserwacja rusztów żeliwnych (jeśli są wyposażone)	17
Instrukcje szybkiego uruchamiania	18
Aplikacja Napoleon Home	19
Wyświetlacz ACCU-PROBE®	21
Działanie wyświetlacza	22
Monitorowanie systemu	23
Środki ostrożności	24
Wolna przestrzeń	24
Przechowywanie	24
Przewodnik po Grillowaniu Infraredowym	25
Instrukcje Czyszczenia	26
Instrukcje konserwacji	30
Wymagania Ogólne	30
Regulacja Powietrza do Spalania	30
Stal Nierdzewna w Trudnych Warunkach	31
Rozwiązywanie problemów	33
Zgodność	37
Gwarancja	38

Pełne cechy grilla

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

Podwójne stalowe płyty do grillowania dla równomiernego ogrzewania i odparowywania tłuszczu, co zwiększa smak potraw.

Palnik boczny podczerwieni **SIZZLE ZONE** dla idealnie grillowanych steków.

Podświetlane pokręta sterujące do późnowieczornych spotkań.

Łatwo regulowane drzwi szafki.

Natychmiastowy zapłon **JETFIRE** dla szybkiego i łatwego uruchamiania.

Termometr **ACCU-PROBE** do łatwego odczytu temperatury i uzyskiwania doskonałych wyników.

Duża stalowa półka do podgrzewania dla zwiększenia powierzchni gotowania.

Stalowe, charakterystyczne ruszty **WAVE** dla wyraźnych śladów grillowania i równomiernego gotowania.

Wyświetlacz 5" z funkcją Wi-Fi i Bluetooth® z niestandardowymi ustawieniami monitorowania temperatury.

Przechowywanie sondy temperatury i dodatkowy hak na narzędzia.

Zintegrowane haki na narzędzia.

Gniazda sondy temperatury.

Kółka o regulowanej wysokości z łatwym systemem blokady bezpiecznie stabilizują grill w miejscu.

Waga butli gazowej (tylko modele Propane VX).



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

Rozpoczęcie pracy



ZAGROŻENIE! Ostrzega przed zagrożeniem, które może prowadzić do pożaru, wybuchu, śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



OSTRZEŻENIE! Ostrzega przed zagrożeniem, które może prowadzić do drobnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.



Noś rękawice ochronne.



Noś okulary ochronne



OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje.



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



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



Niezwłocznie zakręć dopływ gazu i odłącz.

Dodatkowe zasady bezpiecznej obsługi

- Nie prowadź węża pod tacką na tłuszcz. Utrzymuj odpowiednią odległość węża od dolnej części urządzenia.
- Upewnij się, że płyty do grillowania są prawidłowo umiejscowione zgodnie z instrukcjami montażu płyt.
- Regulatory palników muszą być wyłączone podczas włączania zaworu butli gazowej.
- Nie zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie. Nie używaj tyłego palnika różną razem z głównymi palnikami.
- Nie zamykaj pokrywy palnika bocznego podczas jego używania lub gdy jest gorący.
- Nie smaż głęboko jedzenia na palniku bocznym.
- Nie reguluj rusztów do gotowania podczas ich używania lub gdy są gorące.
- Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania.
- Wyłącz dopływ gazu u źródła po zakończeniu użycia.
- Nie modyfikuj urządzenia.
- Prace konserwacyjne należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- Nie przechowuj zapalniczek, zapalek ani innych materiałów łatwopalnych wewnątrz obudowy lub na tacce na przyprawę.
- Trzymaj wszystkie przewody elektryczne i wężę do zasilania paliwem z dala od gorących powierzchni.
- Czyść tacę na tłuszcz, tackę na krople i płyty do grillowania regularnie, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pożarów tłuszczowych.
- Utrzymuj palnik podczerwieni i główny palnik wolne od pajęczyn i innych przeszkód poprzez regularne inspekcje i czyszczenie.
- Nie pozwól, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącym grillem. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje odpryski porcelany i pęknięcia palników ceramicznych.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla.
- Nie umieszczaj grilla w miejscu, gdzie może być narażony na silne wiatry, szczególnie gdy wiatr może wiać bezpośrednio z tyłu grilla.
- Upewnij się, że zachowujesz bezpieczną odległość od łatwopalnych konstrukcji podczas używania urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania solidnym metalem.
- Urządzenie musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
- Zawsze utrzymuj odpowiednie odległości od materiałów łatwopalnych: 68,6 cm z tyłu urządzenia i 17,8 cm po bokach.
- Minimalna temperatura otoczenia dla bezpiecznego użycia urządzenia wynosi -17,8 °C.



OSTRZEŻENIE!

- Podłączenie i instalacja gazu oraz węża muszą być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazu i przetestowane pod kątem szczelności przed rozpoczęciem użytkowania grilla.
- Upewnij się, że wężę nie mają kontaktu z żadnymi gorącymi powierzchniami grilla.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.
- Trzymaj wężę zasilające paliwem z dala od gorących powierzchni, ostrych krawędzi lub kapiejącego tłuszczu.



UWAŻAJ!

Pokrywa grilla i cała komora piekarnika mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.

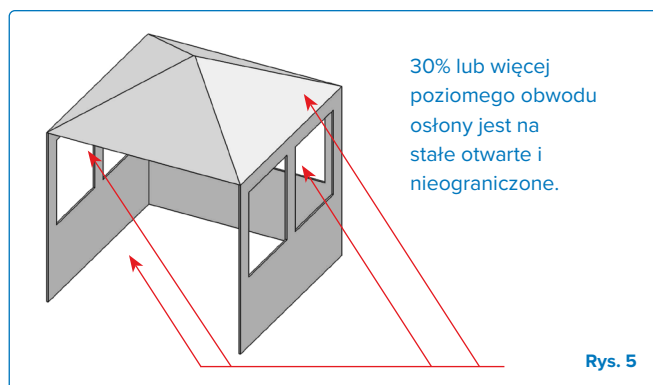
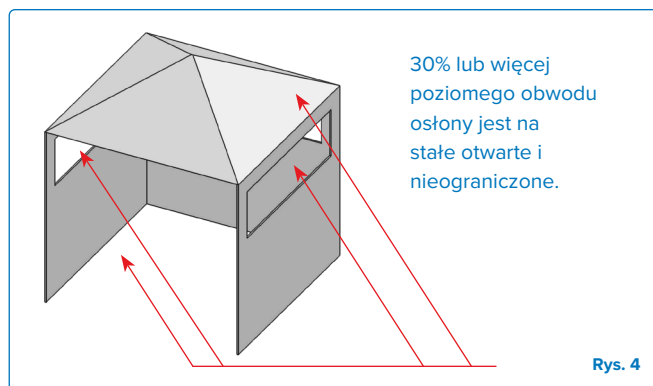
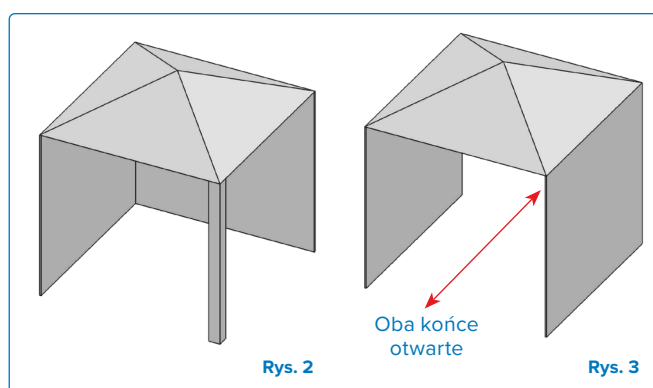
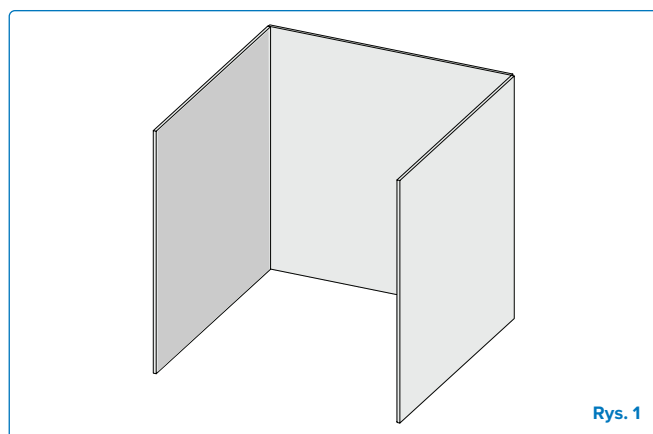
Lokalizacja Twojego Grilla

Ważne jest, aby przy wyborze miejsca dla swojego grilla gazowego zapewnić odpowiednie odległości od sąsiednich materiałów łatwopalnych. To urządzenie jest przeznaczone do instalacji na zewnętrznym patio lub w ogrodzie.

- To urządzenie może być używane tylko w przestrzeni otwartej nad powierzchnią gruntu z naturalną wentylacją, bez stagnujących obszarów, 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 przesuwającą. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych obudowy butli.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych obudowy butli.

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

- Urządzenie jest uważane za używane na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w miejscu osłoniętym z nie więcej niż trzema ścianami, ale bez pokrycia dachowego. **(Rys. 1)**
 - » Wszystkie otwory muszą być na stałe otwarte.
 - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uważane** za otwory stałe.
- Urządzenie jest uważane za używane na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w miejscu osłoniętym, które obejmuje pokrycie dachowe i nie więcej niż dwie ściany boczne.
 - » Ściany boczne mogą być równoległe, jak w przypadku przejścia wiatrowego, lub ustawione pod kątem prostym względem siebie. **(Rys. 2 i Rys. 3)**
 - » Wszystkie otwory muszą być na stałe otwarte.
 - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uważane** za otwory stałe.
- Urządzenie jest uważane za używane na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w miejscu osłoniętym, które obejmuje pokrycie dachowe i trzy ściany boczne, pod warunkiem że 30% lub więcej poziomego obwodu osłony jest na stałe otwarte. **(Rys. 4 i Rys. 5)**
 - » Wszystkie otwory muszą być na stałe otwarte.
 - » Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uważane** za otwory stałe.



Podłączenie gazu

Do butli gazowej: Opcja 1

skonstruowanej i oznaczonej zgodnie z krajowymi i regionalnymi normami. Upewnij się, że butla jest w stanie zapewnić wystarczającą ilość paliwa do obsługi urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu.

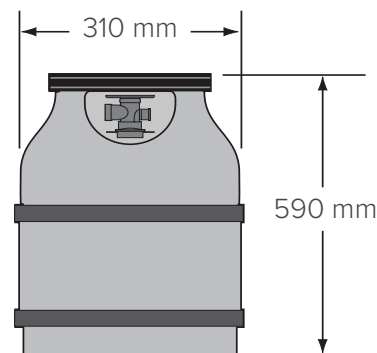
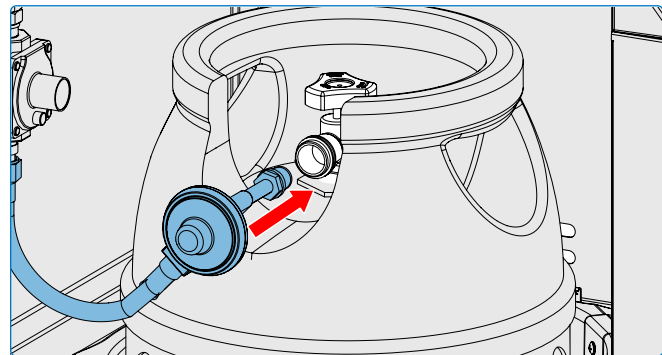
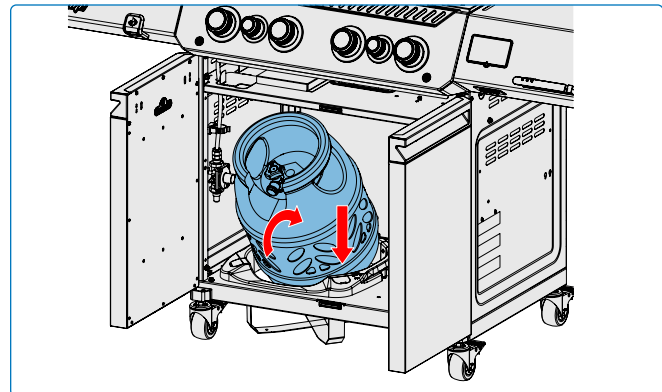
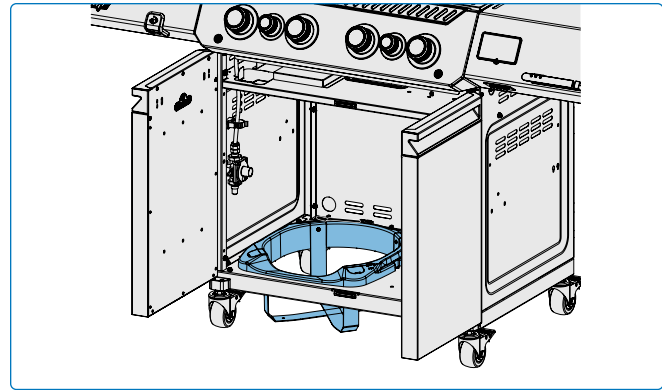
Użyj regulatora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez Napoleon; jeśli nie są dołączone, użyj regulatora i węża, które spełniają normy europejskie i regionalne. Zalecana długość węża to 0,9 m. Wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 m.

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

Umieszczaj butle tylko w obrębie maksymalnych wymiarów szerokości i wysokości wewnątrz obudowy na dolnej półce. Butle, które przekraczają maksymalne wymiary, należy umieścić na zewnątrz obudowy na równej powierzchni. W celu uzyskania szczegółowych wymiarów zapoznaj się z diagramem poniżej.

Podłączenie i Instalacja

- Sprawdź butlę pod kątem wgnieceń lub rdzy i zleć jej inspekcję swojemu dostawcy gazu.
- Nigdy nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce.
- Upewnij się, że wąż od regulatora nie jest zagięty.
- Usuń kapsel lub zatyczkę z zaworu paliwa butli.
- Dokręć regulator do zaworu butli.
- Upewnij się, że wąż nie ma kontaktu z tacą na tłuszcz ani żadnymi gorącymi powierzchniami grilla, ponieważ może się stopić i spowodować pożar.
- Upewnij się, że butla nie jest narażona na ekstremalne ciepło ani bezpośrednie działanie słońca.
- Przetestuj szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem grilla. Zobacz „**Test szczelności**”.
- Butla musi być zamontowana tak, aby zawór bezpieczeństwa (jeśli jest wyposażony) nie był skierowany w stronę normalnej pozycji użytkownika.



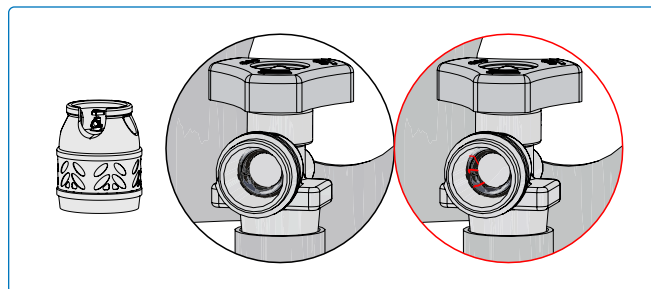
! OSTRZEŻENIE!

- Nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod ani w pobliżu urządzenia.
- Ścisłe przestrzegaj wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, eksplozji, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.
- Odłącz grill i jego indywidualny zawór od systemu rurociągów gazowych podczas jakiegokolwiek testowania ciśnienia przekraczającego ½ psi (3,5 kPa).
- Nie używaj butli gazowej, która jest napełniona w więcej niż 80%.
- Ustaw elastyczny wąż w taki sposób, aby nie był narażony na skręcanie.



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

Każda butla gazowa LP, która wykazuje oznaki uszkodzenia lub pogorszenia stanu, w tym widoczne pęknięcia i korozję, musi być zwrócona do sprzedawcy jako nieużywana.



Wymiana

Cały proces wymiany butli gazowej należy przeprowadzać z dala od źródeł zapłonu.

1. Zamknij zawór paliwa butli.
2. Odłącz regulator od zaworu butli.
3. Usuń butlę z dolnej półki i wymień na nową butlę.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia.

Do przyłącza gazu w domu: Opcja 2

- Jeśli grill ma być podłączony bezpośrednio do przyłącza gazu w domu, odłącz i wyrzuć dostarczony wąż oraz zestaw regulatora i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia do gazu domowego. Zatwierdzony wąż jest dostępny u dealera grilli Napoleon.
- W przypadku grilli na gaz ziemny dołączany jest wąż do dostarczania gazu oraz szybkozłącze, zaprojektowane do użytku z gazem ziemnym i certyfikowane do użytku na zewnątrz.
- Instalacja gazowa musi zapewniać odpowiednie ciśnienie do wejścia grilli. Zobacz dane techniczne, aby sprawdzić specyfikacje.
- Rury i zawory przed szybkozłączem nie są dostarczane.
- Rura gazowa musi mieć odpowiednią średnicę, aby dostarczyć moc cieplną określoną na tabliczce znamionowej, w zależności od długości rury.

1. Podłączenie do przyłącza gazowego musi być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego i sprawdzone pod kątem szczelności przed uruchomieniem grilli.
2. Nie prowadź węża blisko tacy na tłuszcz ani nad tylną płytą.
3. Upewnij się, że wąż nie ma kontaktu z żadnymi gorącymi powierzchniami.

Szybkozłącze

- Nie instaluj szybkozłącza w kierunku w górę.
- W górze od szybkozłącza musi być zainstalowany łatwo dostępny ręczny zawór odcinający, jak najbliżej szybkozłącza.
- Podłącz stożkowy koniec węża do złącza na końcu rury kolektora lub rury elastycznej (jeśli dotyczy).
- Dokręć używając dwóch kluczy. Nie używaj uszczelniacza do gwintów ani pasty do rur.
- Przetestuj szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem grilli gazowego. Zobacz „**Test szczelności**”.



OSTRZEŻENIE!

- Zamknij indywidualny zawór odcinający, aby odizolować grill od systemu rurociągów gazowych podczas testowania ciśnienia równego lub mniejszego niż ½ psi (3,5 kPa).
- Sprawdź wąż pod kątem nadmiernego ścierania, topnienia, cięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na zestaw specjalnie zalecany przez NAPOLEON.



UWAŻAJ!

Pokrywa grilli i cała komora ogniova mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.

Dane techniczne

Poniższa tabela przedstawia całkowite dostarczane ciepło, wartości zużycia gazu i rozmiary dysz odpowiadające każdemu palnikowi według kategorii gazu:

		Rozmiar dyszy		Całkowite dostarczane ciepło (Suma)		Zużycie gazu (Suma)	
		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
	Tyłny	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
	Tyłny	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 przedstawia wszystkie certyfikowane gazy i ciśnienia. Sprawdź, czy informacje na tabliczce znamionowej odpowiadają tej liście.



UWAGA: Używaj tylko regulatorów, które dostarczają ciśnienie wymienione 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 / Ciśnienia	G31 przy 30 mbar	G31 przy 37 mbar	G31 przy 50 mbar	G30/G31 at 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, 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 nadmiernego ścierania, topnienia, cięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na zestaw specjalnie zalecany przez Napoleon.

Test szczelności

Dlaczego i kiedy przeprowadzać test szczelności?

Test szczelności potwierdza, że żaden gaz nie ucieka po podłączeniu węża do zasilania gazem.

Za każdym razem, gdy butla jest napełniana i ponownie instalowana, upewnij się, że nie ma wycieków w złączu, gdzie regulator łączy się z butlą.

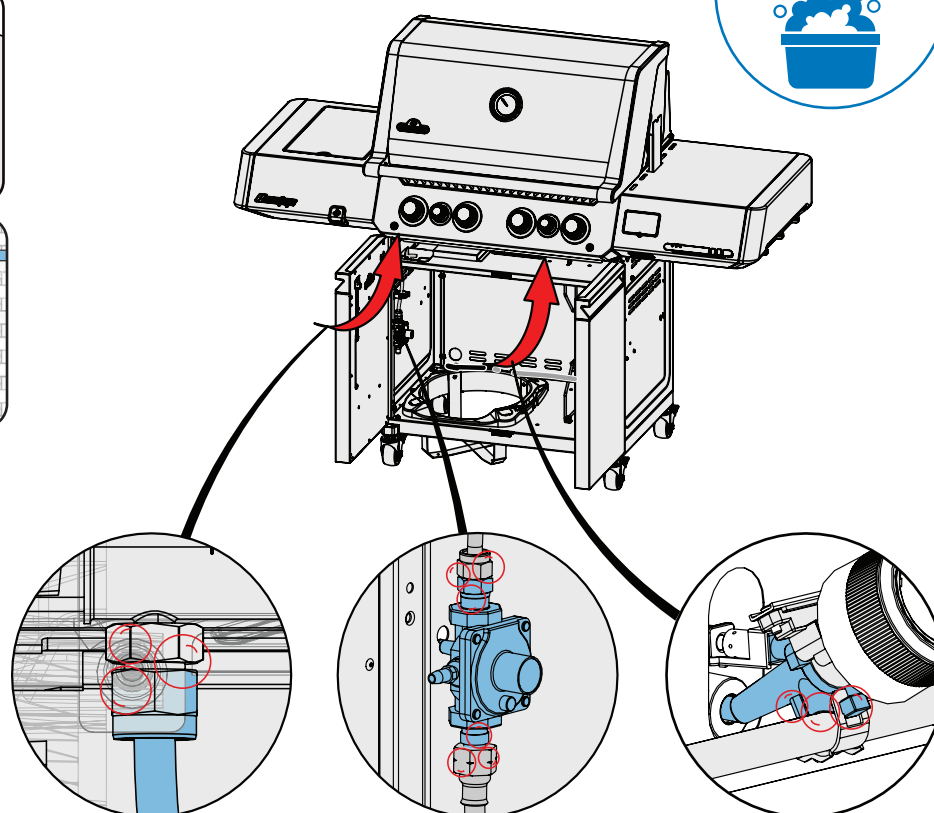
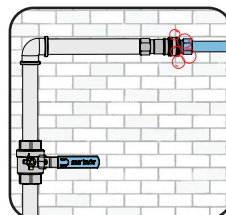
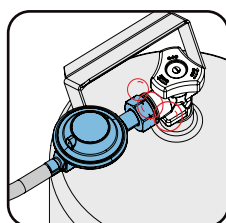
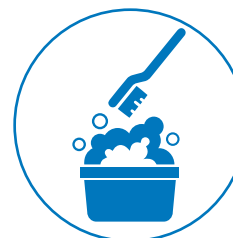
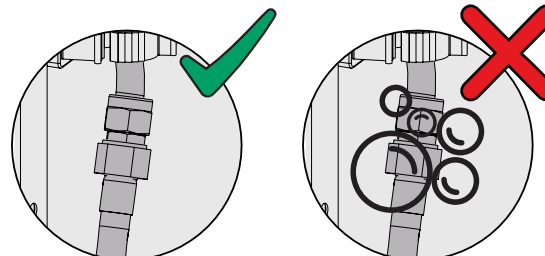
Przeprowadzaj test szczelności grilla przed użyciem, corocznie i po każdej wymianie komponentów gazowych.

Kroki testu szczelności

1. Nie pal podczas przeprowadzania testu.
2. Usuń wszystkie źródła zapłonu.
3. Ustaw wszystkie pokręta palników w pozycji wyłączonej.
4. Włącz zawór zasilania gazem.
5. Nałóż na wszystkie złącza i połączenia regulatora, węża, kolektorów i zaworów roztwór wody i mydła w proporcji 1:1.
6. Pojawienie się bąbelków wskazuje na wyciek gazu.

Jeśli znajdziesz wyciek

1. Dokręć wszelkie luźne złącza.
2. Jeśli nie uda się zatrzymać wycieku, natychmiast zamknij zasilanie gazem i odłącz grill.
3. Skontaktuj się z certyfikowanym instalatorem lub dealerem, aby sprawdzić grill.
4. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie naprawiony.



ZAGROŻENIE!

- Nigdy nie używaj otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu. Iskry lub płomień mogą spowodować pożar, eksplozję, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- Używaj wyłącznie regulatora ciśnienia i zestawu węża dostarczonego z grilem lub zgodnego z lokalnymi przepisami.

Obsługa

Rozpalanie grilla

To pierwszy raz? Wykonaj „wypalenie”

Usuń ruszt do podgrzewania i uruchom główne palniki na pełnej mocy na 30 minut. Jest normalne, że grill wydziela zapach za pierwszym razem, gdy jest zapalany. Zapach ten jest spowodowany „wypaleniem” wewnętrznych farb i środków smarnych używanych w procesie produkcji i nie będzie się powtarzał.



OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj palnika tylnego ani bocznego podczas wykonywania „wypalenia”.

Zapalenie głównego palnika

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętko głównego palnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKO (HIGH), aż zapali się zapalnik. Kontynuuj naciśnięcie pokrętki, aż palnik zapali się, a następnie zwolnij.
3. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZ (OFF). Powtórz krok 2.
4. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZ (OFF). Powtórz krok 2. **(Rys. 6).**

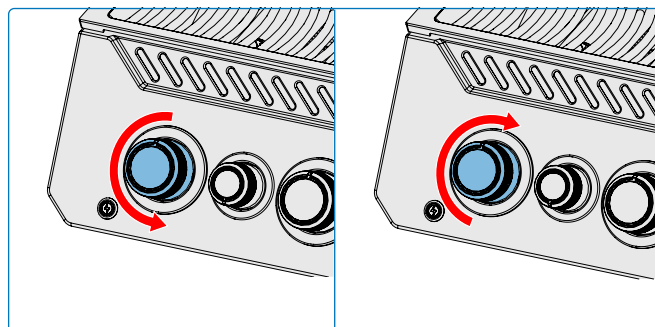
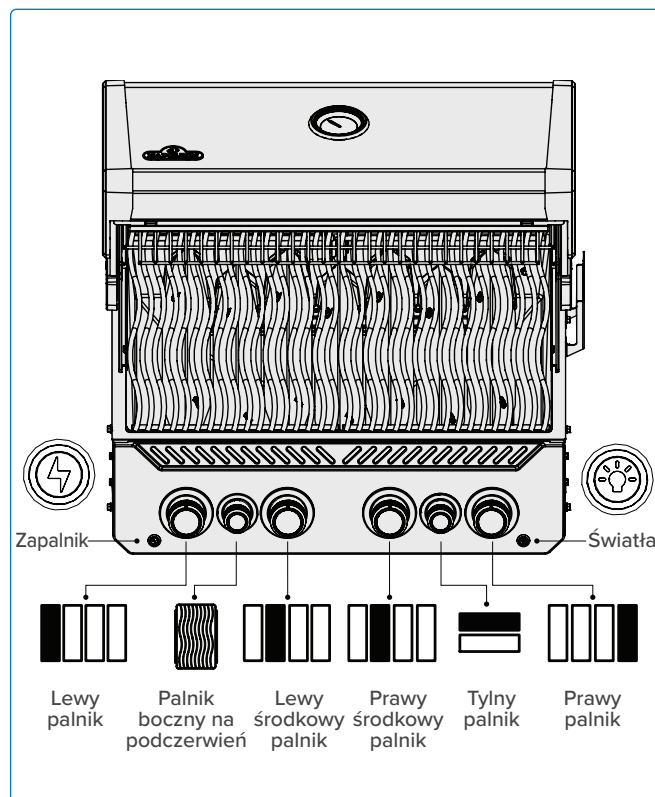


OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj palnika tylnego podczas pracy głównego palnika.

Zapalenie palnika tylnego (jeśli jest wyposażony)

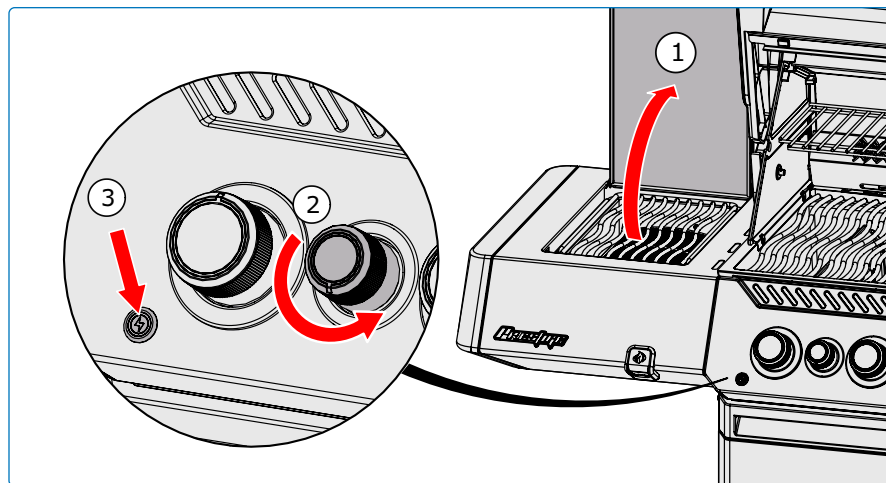
1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Usuń ruszt do podgrzewania.
3. Naciśnij i powoli przekręć pokrętko palnika tylnego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKO (HIGH).
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal go zapalniczką.
5. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętko sterujące palnikiem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZ (OFF). Poczekaj 5 minut. Powtórz krok 3 i 4. **(Rys. 6).**



Rys. 6

Zapalenie palnika bocznego (jeśli jest wyposażony)

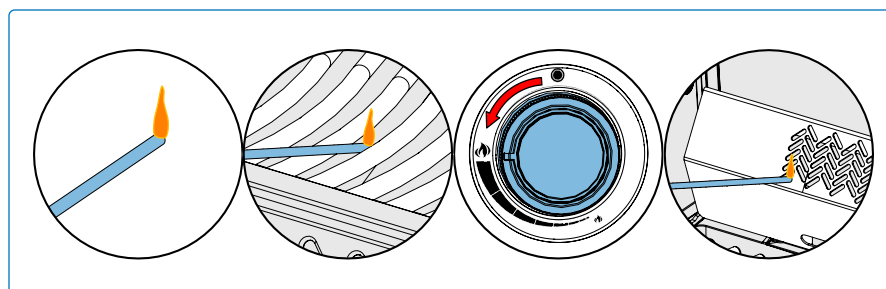
1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętło palnika bocznego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKO (HIGH).
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal go zapalniczką.
4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętło sterujące palnikiem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZ (OFF). Poczekaj 5 minut. Powtórz krok 2 i 3. **(Rys. 7).**



Rys. 7

Zapalenie za pomocą zapalniczki BBQ

1. Włóż zapałkę do dostarczonej zapalniczki BBQ.
2. Włóż zapaloną zapałkę przez ruszty i płyty do grillowania.
3. Jednocześnie przekręć odpowiednie pokrętło palnika na wysoką moc. **(Rys. 8).**



Rys. 8

! OSTRZEŻENIE!

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła palników są w pozycji WYŁĄCZ (OFF) przed powolnym włączeniem zaworu dopływu gazu.
- Dokładnie przestrzegaj instrukcji dotyczących zapalania.
- Upewnij się, że pokrywa grilla jest OTWARTA podczas zapalania.
- Nie reguluj rusztów do grillowania, gdy grill jest gorący lub w trakcie pracy.
- Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i płyt do grillowania, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pożarów tłuszczowych.



Instrukcje Grillowania

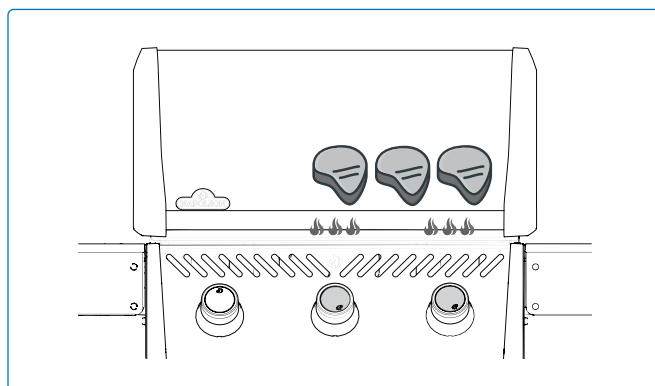
Użycie Palnika Głównego

- Rozgrzej grill przed smaženiem żywności, działając wszystkimi głównymi palnikami na wysokim ogniu z zamkniętą pokrywą przez około 10 minut.
- Jedzenie gotowane tylko krótko, takie jak ryby i warzywa, można grillować przy otwartej pokrywie.
- Grillowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższe i stałe temperatury, co równomiernie piecze mięso i może skrócić czas pieczenia.
- Ruszt do grillowania można natłuścić przed rozgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie podczas grillowania chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka czy wieprzowina.
- Jedzenie, które wymaga więcej niż 30 minut gotowania, takie jak pieczenie, można gotować pośrednio, z palnikiem zapalonym po przeciwnej stronie jedzenia. Zobacz Grillowanie Pośrednie.
- Odejmij nadmiar tłuszczu z mięsa, aby zapobiec pojawianiu się płomieni, lub zmniejsz temperaturę grilla.
- Pojawienie się płomieni – przesunij jedzenie z dala od płomieni i zmniejsz ciepło. Pozostaw pokrywę otwartą.

Grillowanie Bezpośrednie

Ta metoda jest często stosowana do smażenia lub gotowania jedzenia, które jest przygotowywane tylko przez krótki czas, takiego jak hamburgery, steki, kurczak czy warzywa.

Umieść jedzenie na ruszcie bezpośrednio nad źródłem ciepła. Smaż mięso najpierw, aby zatrzymać soki i smak. Obniż temperaturę grilla, aby dokończyć gotowanie według własnych preferencji.



! ZAGROŻENIE!

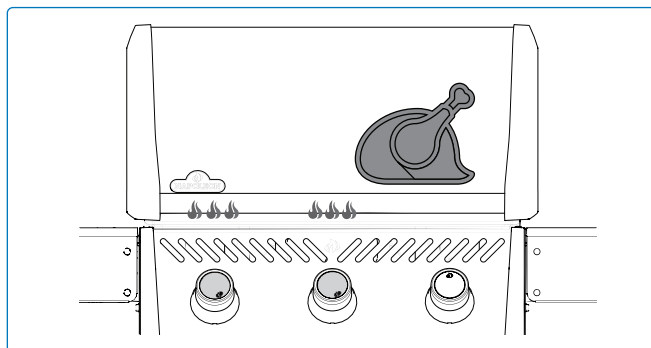
- Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na palniku bocznym. Jest on przeznaczony do używania z garnkami i patelniami.
- Nie zamykaj pokrywy palnika bocznego, gdy jest włączony lub gorący.
- Nie smaż jedzenia na głębokim oleju na palniku bocznym. Gotowanie z użyciem oleju może być niebezpieczne.
- Regularnie czyść tłuszcz z całej jednostki, w tym z tacy na tłuszcz i płyt sear, aby uniknąć nagromadzenia się tłuszczu i pożarów tłuszczowych.

Grillowanie Pośrednie

Ta metoda używa niższych temperatur i cyrkuluje ciepło wokół jedzenia, gotując je powoli i równomiernie. Stosuj tę metodę do gotowania większych kawałków mięsa lub jedzenia, które jest podatne na zapłon, takich jak pieczeń, kurczak czy indyk.

Włącz jeden lub więcej palników i umieść jedzenie na ruszcie w miejscu, gdzie nie ma płomienia ani włączonego palnika.

Grillowanie w niższej temperaturze i dłuższy czas gotowania skutkują bardziej delikatnym mięsem.



Monitorowanie Temperatury Grillowania

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

Umieszczanie Jedzenia i Akcesoriów

- Duże przedmioty żywnościowe lub akcesoria kuchenne, takie jak płyty grzewcze i planchy, mogą zatrzymywać ciepło nad czujnikiem temperatury ruszta. Może to prowadzić do zawyżonych odczytów czujnika, a jednocześnie obniżyć odczyty wskaźnika temperatury na pokrywie, gdy ciepło kierowane jest w inne miejsca.



WSKAZÓWKA GRILLOWA!

Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa i upewnić się, że jest idealnie ugrillowane.

Palniki w działaniu

- Odczyty temperatury są wpływane przez ustawienia palników, a także bliskość czujnika montowanego w podstawie do palników grilla, które są w użyciu.

Upłynięty Czas

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

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, korzystaj z funkcji czujnika temperatury wraz z wskaźnikiem temperatury na pokrywie, aby dokładnie porównać środowisko gotowania z docelowym zakresem temperatur. Pozwól, aby temperatury się ustabilizowały, i dostosuj ustawienia kontrolera palników w zależności od potrzeb.

Użycie Palnika Podczerwieni Głównego (jeśli wyposażony)

Postępuj zgodnie z instrukcjami **"Włączanie Palnika Głównego"** i ustaw palnik na wysoką moc na 5 minut z zamkniętą pokrywą lub do momentu, gdy palniki ceramiczne zaczną świecić na czerwono.

Gotuj jedzenie bezpośrednio na ruszcie zgodnie z instrukcją **"Przewodnik po Grillowaniu Podczerwieni"**. Jedzenie można przypiec na palniku podczerwieni, a następnie przenieść na główne palniki grilla, aby dokończyć gotowanie na bezpośrednim lub pośrednim ciepłe, w zależności od własnych upodobań.

Palnik Płomieniowy (jeśli wyposażony)

Palnik płomieniowy można używać jak kuchenki do przygotowywania sosów lub zup. Maksymalna średnica garnka lub patelni to 25 cm. Upewnij się, że grill znajduje się w miejscu chronionym przed wiatrem, w przeciwnym razie wydajność palnika bocznego może być ograniczona.

Palnik Podczerwieni Boczne (jeśli wyposażony)

Aby uruchomić, postępuj zgodnie z instrukcjami **"Włączanie Palnika Boczne"**. Ciepło podczerwieni zapewnia równą powierzchnię gotowania do przypiekania jedzenia, gdy jest ustawione na wysoką moc. Niektóre modele palników bocznych mają regulowany ruszt. Maksymalna zalecana średnica garnka lub patelni to 25 cm.

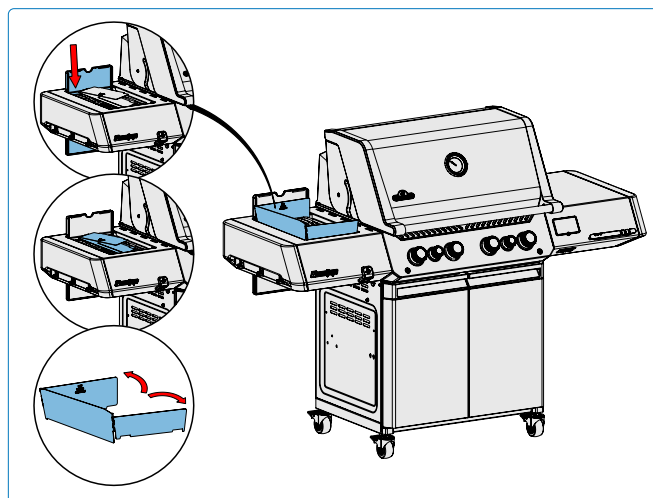
Grillowanie w Nocy (jeśli dotyczy)

Oświetl pokrętła sterujące, naciskając ikonę żarówki na panelu sterowania. Kiedy palnik jest włączony, odpowiednie pokrętło będzie świecić na czerwono, podczas gdy pozostałe będą świecić na niebiesko.

Ostona Przeciwwiatrowa

Utrzymuj grill w sprawnym działaniu w wietrze do 11 km/h. Zaprojektowana do łatwego przymocowania do grilla, ta ostona działa jak tarcza przeciwko podmuchom wiatru, pomagając utrzymać stałą temperaturę dla równomiernie gotowanych posiłków. Wystarczy dostosować ją do grilla, a będziesz gotowy do grillowania z pewnością, niezależnie od pogody. Ostona może być złożona i schowana pod pokrywą palnika bocznego, co ułatwia przechowywanie, gdy palnik boczny nie jest używany.

UWAGA: Ostona przeciwwiatrowa musi być zainstalowana podczas używania palnika bocznego. Zwiększa to bezpieczeństwo i skraca czas grillowania.



OSTRZEŻENIE!

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



WSKAZÓWKA GRILLOWA!

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

Jak korzystać z rożna

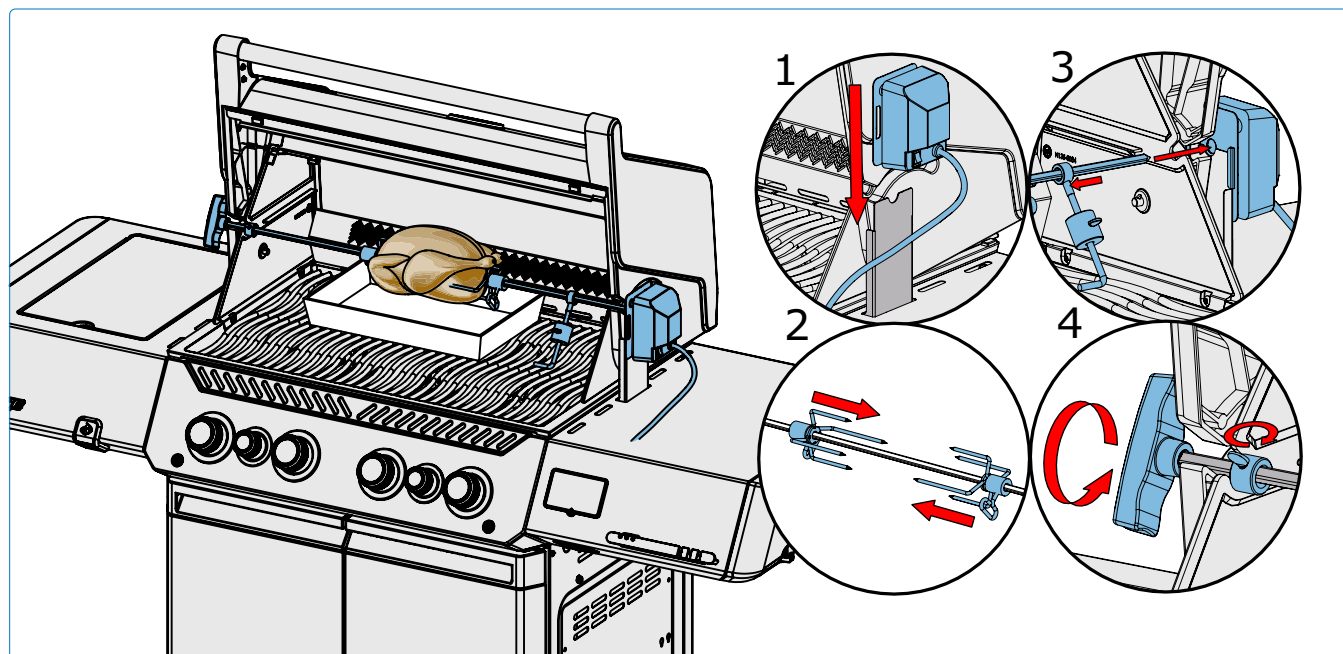
Montaż zestawu rożna (jeśli wyposażony)

Uwaga: Przed użyciem tylnego palnika i rożna, usuń ruszt do podgrzewania. Ekstremalne ciepło może uszkodzić ruszt. Zainstaluj silnik rożna na boku grilla, używając uchwytów montażowych. Niektóre modele mają już fabrycznie zamontowane uchwyty.

1. Po zamocowaniu uchwytu do grilla, nasuń silnik rożna na uchwyt.
2. Nasadź pierwszy widelec rożna tuż za środkiem pręta rożna i dokręć go na miejscu. Nałóż mięso na pręt rożna i włóż mięso do widelca. Nasadź drugi widelec rożna na przeciwnym końcu pręta rożna i wciśnij widelec w mięso, aż będzie stabilny. Dokręć widelec na miejscu.
3. Ostrożnie włóż ostry koniec pręta rożna do silnika rożna, a przeciwny koniec umieść na uchwytach. Cięższa strona mięsa naturalnie będzie opadać, aby wyważyć ładunek.
4. Nasadź osłonę stopu na pręt rożna, aż przejdzie przez wnętrze pokrywy. To zabezpieczy ruch pręta rożna w bokach.
5. Dokręć osłonę stopu i uchwyt pręta rożna. Umieść metalową tacę pod mięsem, aby zebrać tłuszcz.



WAŻNE! Zawsze noś rękawice podczas obsługi komponentów grilla.



Wskazówki dotyczące używania rożna:

- Operuj tylnym palnikiem na wysokim ogniu, aż mięso się zrumieni. Zmniejsz temperaturę. Utrzymuj pokrywę zamkniętą.
- Używaj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczenie i drób powinny być zrumienione na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Wykorzystaj ocieki do nawilżania mięsa i przygotowania sosu.
- 1,5 kg kurczak zazwyczaj zajmuje około 1½ godziny przy średniej do wysokiej temperaturze.
- Zwróć uwagę na pojemność silnika rożna (6,75 kg). Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Upewnij się, że obciążenie rożna jest zawsze równomiernie rozłożone.

Jak gotować kilka kurczaków

Zwiąż lub nadziej skrzydła kurczaków do ich ciał.

1. Nałóż widełki rożna na pręt rożna.
2. Nałóż pierwszego kurczaka na pręt rożna, aż będzie trzymany na miejscu przez widełki rożna. Dokręć.
3. Nałóż następne 2 kurczaki na pręt rożna, tak aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
4. Nałóż drugie widełki rożna na pręt rożna i wciśnij je w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki będą ciasno przyciśnięte do siebie. Dokręć.

Lista kontrolna grillowania

Odniesienie do tej listy za każdym razem, gdy grillujesz:

- Przeczytaj instrukcję obsługi**
Upewnij się, że przeczytałeś instrukcję obsługi i wszystkie instrukcje bezpieczeństwa.
- Wyczyść tackę na tłuszcz**
Zawsze upewnij się, że wyczyściłeś tackę na tłuszcz przed grillowaniem, aby uniknąć pożarów i wybuchów płomieni.
- Sprawdź wąż**
Upewnij się, że grill jest wyłączony i chłodny. Sprawdź wąż pod kątem nadmiernych uszkodzeń lub pęknięć. Wymień wąż przed użyciem, jeśli jest uszkodzony.
- Rozgrzej i wyczyść ruszty**
Nałóż na ruszty tłuszcz roślinny i rozgrzej grill, aby spalić nadmiar resztek i zapobiec przywieraniu. Wyczyść ruszty żeliwne szczotką mosiężną, a ruszty ze stali nierdzewnej szczotką stalową. Zobacz „Instrukcje czyszczenia”.
- 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, ponieważ może się przypalić.
- Przewracaj raz i nie zagląдай**
Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, ponieważ ciepło ucieknie, co wpłynie na temperaturę i czas gotowania. Przewracaj jedzenie tylko raz, szczególnie steki i kurczaka.
- Zostaw przestrzeń**
Zostaw trochę miejsca na grillu i między kawałkami jedzenia, aby mieć miejsce do przesuwania jedzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.
- Używaj termometru**
Używaj termometru, aby upewnić się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Postępuj zgodnie z odpowiednimi wskazówkami temperatury dla wszystkich rodzajów mięsa, szczególnie drobiu.



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



WSKAZÓWKA GRILLOWA!

Odkryj inspirujące przepisy i techniki grillowania w książkach kucharskich Napoleon lub odwiedź www.napoleon.com



WSKAZÓWKA GRILLOWA!

Zawsze wstępnie podgrzewaj grill przed gotowaniem, aby spalić pozostałości i zapobiec przywieraniu jedzenia do rusztu.



OLEJ I TŁUSZCZ WSKAZÓWKA!

Olej winogronowy
Olej słonecznikowy
Olej sojowy
Olej z oliwek extra virgin
Olej rzepakowy
Jeśli żaden z wymienionych nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokiej temperaturze dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło czy margaryna.



UWAGA!

Konserwacja rusztów żeliwnych (jeśli są wyposażone)

Należy przeprowadzić tę procedurę przed pierwszym użyciem i powtarzać co 3-4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

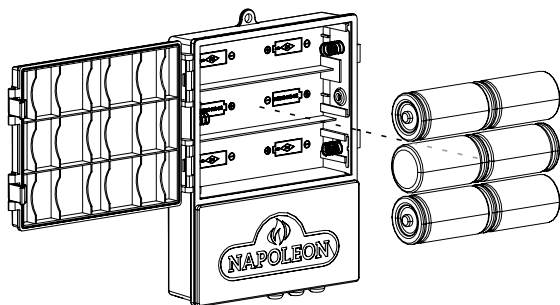
1. Usuń ruszty żeliwne z grilla.
2. Umyj ruszty ciepłą wodą z mydłem i miękką szmatką. Osusz je i pozwól, aby całkowicie wyschły.
3. Nałóż tłuszcz/olej równomiernie za pomocą pędzelka silikonowego na obu stronach.
4. Rozgrzej urządzenie do temperatury 176 °C - 204 °C.
5. Zamontuj ruszty i wygrzewaj przez 30 minut.
6. Nałóż drugą równą warstwę tłuszczu/oleju na ruszty i wygrzewaj przez kolejne 30 minut.
7. Ruszty są teraz zakonserwowane.



UWAGA: Jeśli na rusztach żeliwnych pojawiła się rdza, usuń ją za pomocą gąbki ściерnej lub szczotki mosiężnej i powtórz proces konserwacji.

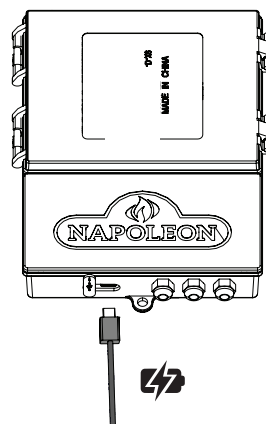
Instrukcje szybkiego uruchamiania

1



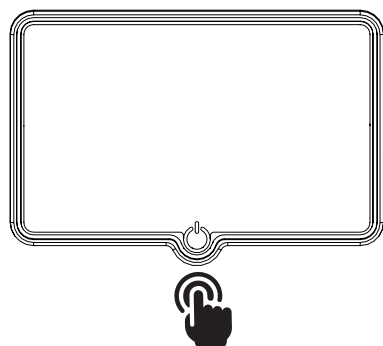
Włóż baterie do komory.

2



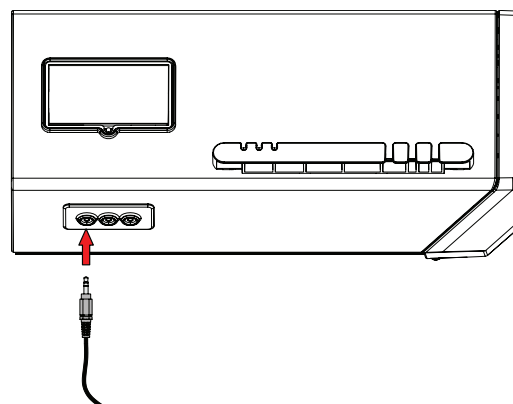
Alternatywnie urządzenie może być zasilane bezpośrednio przez port USB typu C. W tym celu użyj adaptera 5V 1A. Zaleca się usunięcie baterii, jeśli korzystasz z zasilania bezpośredniego, aby zapobiec korozji i przedłużyć żywotność baterii.

3



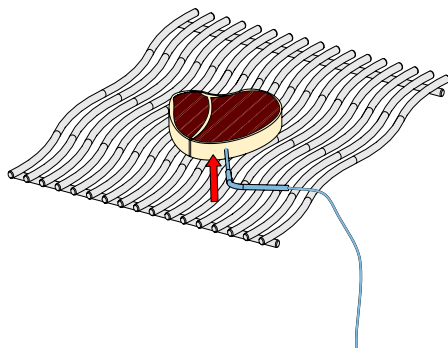
Upewnij się, że urządzenie jest włączone.

4



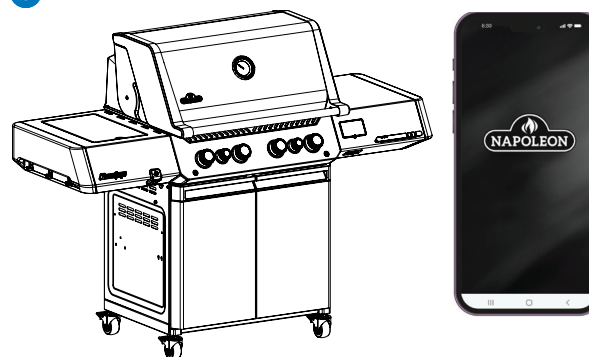
Usuń ochronną folię plastikową i podłącz jedną lub więcej sond do urządzenia.

5



Podczas używania sond do mięsa upewnij się, że końcówka sondy jest włożona w najgrubszą część jedzenia, unikając kości lub tłuszczu.

6



Postępuj zgodnie z instrukcjami w następnym sekcji, aby połączyć się z **Napoleon Home App**. Smacznego!

Aplikacja Napoleon Home

NAPOLEON HOME APP

JAK TO DZIAŁA?

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

Aby uzyskać dostęp do aplikacji, musisz założyć konto, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji (szczegóły poniżej).

Parując swoje urządzenie z **Napoleon Home App** poprzez Wi-Fi, uzyskujesz kontrolę nad wszystkimi trybami i funkcjami urządzenia.

Wszystkie powiadomienia i alarmy są wysyłane przez aplikację, aby zapewnić Ci łatwe połączenie.

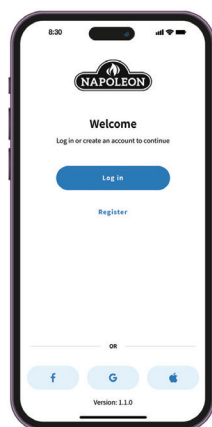


Skanuj ten kod QR, aby bezpośrednio uzyskać dostęp do strony internetowej **Napoleon Home App**.



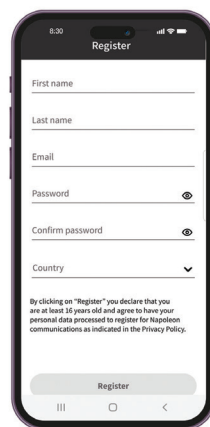
ZACZNIJMY!

1 Zarejestruj się



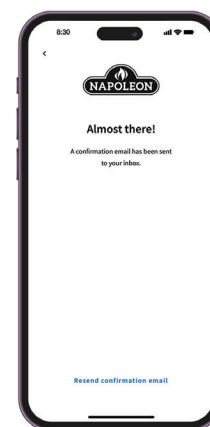
Zarejestruj konto w **Napoleon Home App** lub zaloguj się przy użyciu danych konta Facebook, Google lub Apple.

2 Utwórz



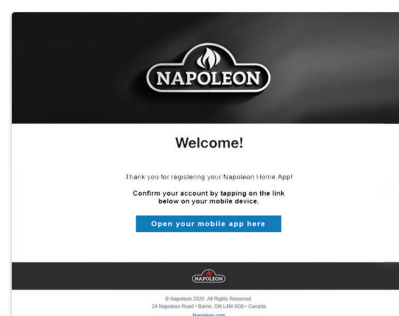
Wprowadź informacje o użytkowniku i stwórz hasło do konta. Wybierz kraj, w którym znajduje się urządzenie.

3 Prawie gotowe



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

4 Potwierdź



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

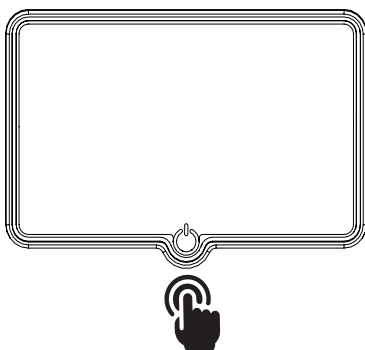
5 Potwierdź ponownie



Jeśli e-mail nie został znaleziony, kliknij „Wyślij ponownie link potwierdzający” i sprawdź folder spam.

DODAWANIE URZĄDZENIA

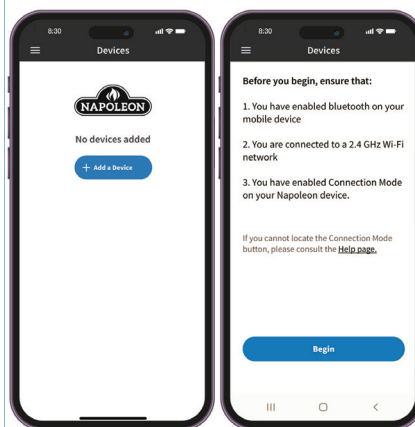
6 Włącz



Upewnij się, że urządzenie jest włączone.

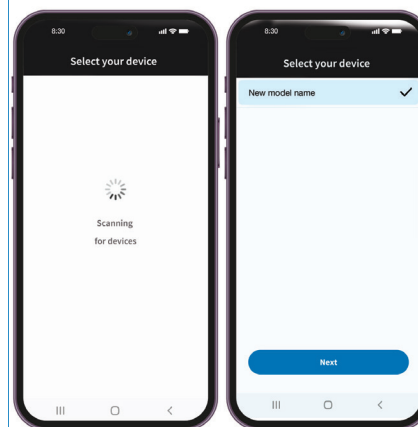
Aby zakończyć początkowe parowanie z Twoim inteligentnym urządzeniem, naciśnij i przytrzymaj wyświetlacz przez 10 sekund, aż się zrestartuje.

7 Dodaj urządzenie



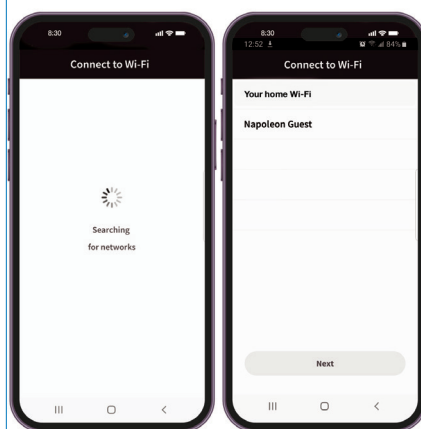
Wybierz „Dodaj urządzenie” i zaakceptuj uprawnienia.

8 Szukaj



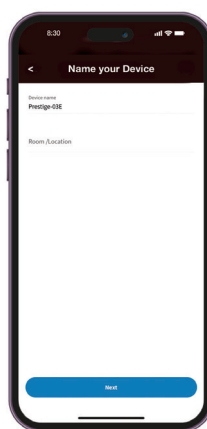
Wyszukaj urządzenia i wybierz urządzenie z listy.

9 Połączenie sieciowe



Wybierz sieć Wi-Fi i wprowadź dane logowania.

10 Dodaj pseudonim



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

11 Sukces



Jesteś teraz **połączony**.

Wyświetlacz ACCU-PROBE®

Pewnie obsługuj grill i swoich gości, korzystając z technologii ACCU-PROBE®. Monitoruj wewnętrzną temperaturę grilla. Łatwo zaprogramuj rodzaj jedzenia, docelową temperaturę i czas gotowania, używając swojego inteligentnego urządzenia z **Napoleon Home App**.

Otrzymasz powiadomienia na swoim urządzeniu, gdy jedzenie będzie gotowe do perfekcji. ACCU-PROBE® obsługuje zarówno łączność Wi-Fi, jak i Bluetooth®. Jeśli Twoje domyślne Wi-Fi nie jest dostępne, funkcja Bluetooth® umożliwia łatwe połączenie z ACCU-PROBE®. Urządzenie musi być początkowo skonfigurowane za pomocą Wi-Fi, dopiero potem dostępna będzie funkcja Bluetooth®.

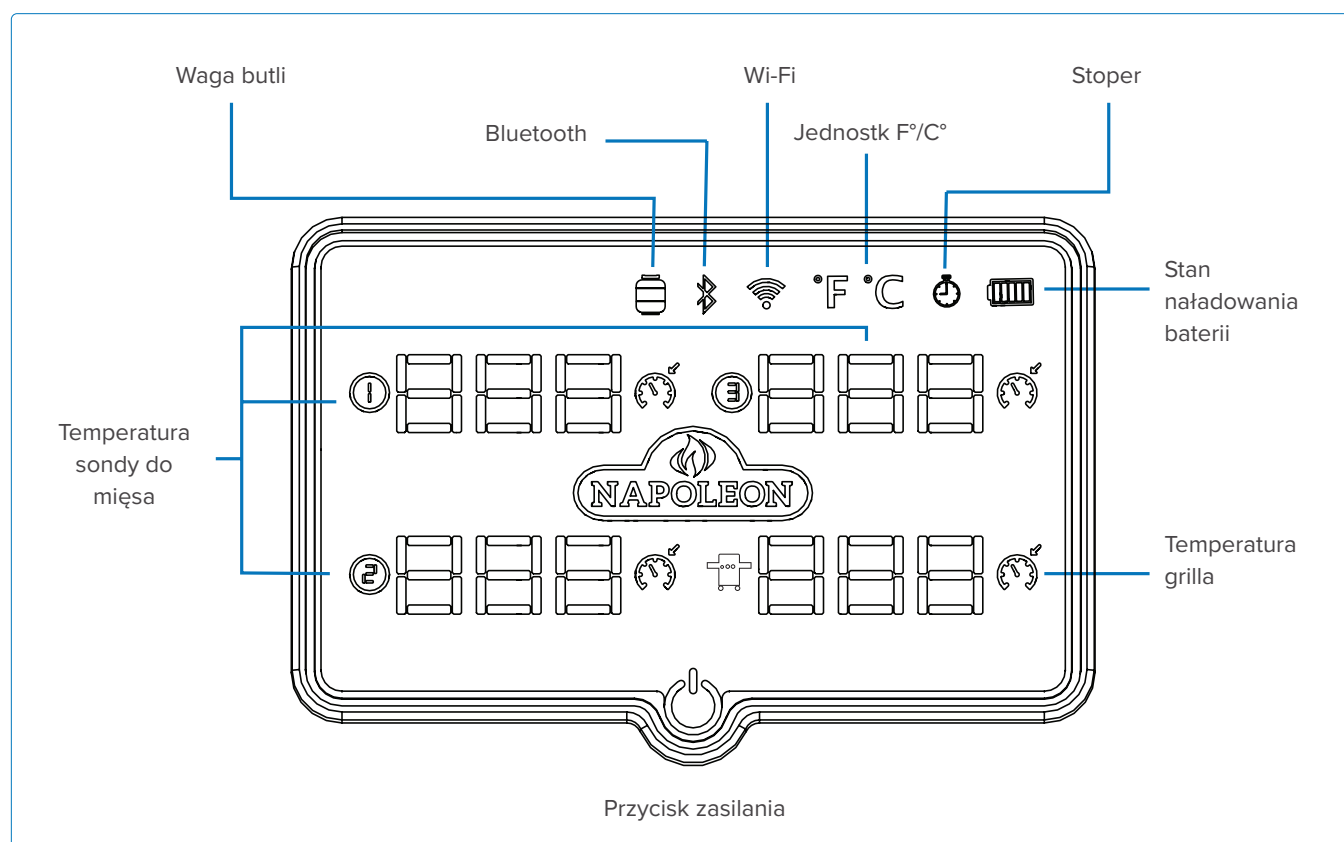
Zobacz sekcje „Instrukcje szybkiego startu” i „Napoleon Home App”, aby uzyskać więcej informacji na temat łączenia. Pobierz Napoleon Home App i ciesz się inteligentnym gotowaniem.

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

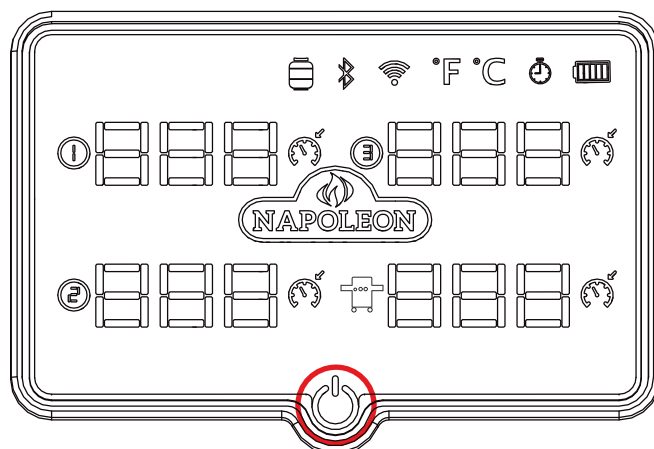
Kompatybilne Urządzenia

Napoleon Home App jest zaprojektowana do współpracy z szeroką gamą urządzeń z systemami Android i iOS. Kompatybilność urządzenia nie jest gwarantowana z powodu licznych modeli i standardów produkcji.

Przegląd wyświetlacza



Działanie wyświetlacza

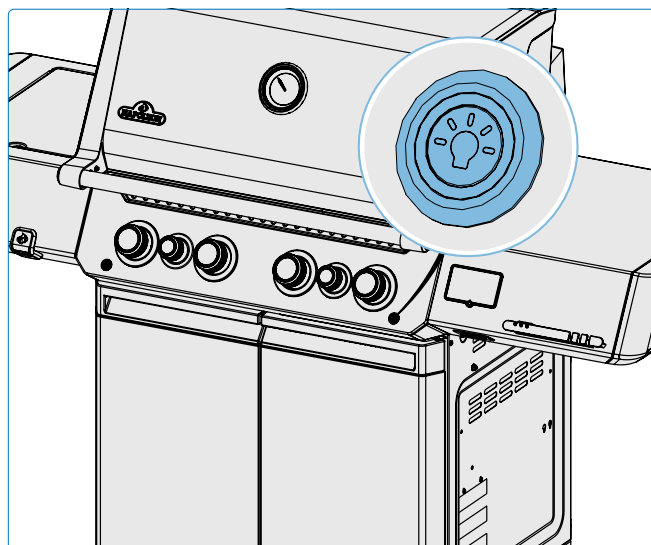


Funkcja	Akcja	Czas	Opis
Tryb Parowania	Naciśnij i przytrzymaj	10 sekund	Gdy system uruchomi się ponownie, pojawi się logo Napoleon. Ikony Wi-Fi i Bluetooth* zaczną migać, co wskazuje, że urządzenie jest w trybie parowania (Tryb Punktu Dostępu). Konieczne będzie ponowne skonfigurowanie urządzenia za pomocą Napoleon Home App. Ten proces powinien zostać wykonany, gdy wyświetlacz jest aktywny. Jeśli wyświetlacz jest wyłączony lub w trybie oszczędzania, przytrzymaj przycisk, aż osiągniesz Tryb Punktu Dostępu.
Włącz/Wyłącz Wyświetlacz	Naciśnij i przytrzymaj	3 sekund	Logo Napoleon pojawi się wraz z dźwiękowym alertem. Wyświetlacz włączy się lub wyłączy w zależności od jego obecnego statusu.
Wybudzenie Wyświetlacza (Tylko na zasilaniu bateryjnym)	Jedno dotknięcie	N/A	Po wybudzeniu wyświetlacz płynnie powróci do poprzedniego stanu.
Zmiana Jednostki Temperatury	Jedno dotknięcie	N/A	Przełącz między jednostkami Celsjusza i Fahrenheita.

W warunkach zimowych

Aby uzyskać najlepsze wrażenia w warunkach zimowych, użyj przycisku panelu sterowania, aby włączyć lub wyłączyć wyświetlacz. Dzięki temu można obsługiwać urządzenie bez zdejmowania rękawic. Wystarczy przytrzymać przycisk panelu sterowania przez ponad 3 sekundy.

UWAGA: Wyświetlacz wyłącza się po 5 minutach bezczynności, wracając do domyślnej jasności po reakcji na działanie użytkownika. Jeśli w tym czasie nastąpi jakakolwiek aktywność, okres 5 minut zostaje zresetowany.



Monitorowanie systemu

Bezpieczne Podświetlenie

Oświetl pokrętkę sterującą, naciskając ikonę żarówki na panelu sterowania. Gdy palnik jest włączony, odpowiadające pokrętko będzie świecić na czerwono, podczas gdy pozostałe będą świecić na niebiesko. Aby oszczędzać energię baterii, pokrętki świecące na niebiesko będą wyłączone po 1 godzinie z domyślnym ustawieniem, podczas gdy pozostałe będą nadal świecić na czerwono. Czas wyłączenia podświetlenia na baterii można dostosować w aplikacji. Podczas korzystania z zasilania USB, timer wyłączenia światła zostanie anulowany.

Niski poziom baterii

Monitoruj poziom baterii za pomocą aplikacji i wyświetlacza. Kiedy system pobiera energię z baterii, migające pokrętki sygnalizują niski poziom baterii. System wysła alert na Twoje urządzenie i wyłączy się, gdy bateria będzie prawie wyczerpana. Wymień baterie w razie potrzeby. Następujące wskaźniki reprezentują przybliżone poziomy naładowania baterii:



Alerty temperatury

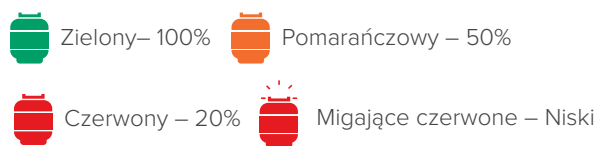
System może wydawać dźwiękowe powiadomienia, gdy osiągnięte zostaną docelowe temperatury. Wyświetlacz wskaże, które sondy mają ustawioną temperaturę docelową.

Alerty minutnika

Wyświetlacz wskaże, kiedy ustawiono minutnik. System może wydawać dźwiękowe powiadomienia, gdy minutnik się zakończy.

Waga zbiornika z propanem

System może stale monitorować ilość propanu w zbiorniku i na bieżąco podawać jego status, co pozwala na szybki wgląd.



Wyzeruj wagę

Przed kalibracją:

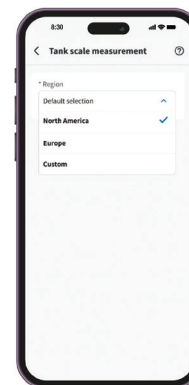
- Usuń pusty zbiornik z wagi. Naciśnij odpowiedni przycisk, aby rozpocząć zerowanie wagi.
- Poczekaj 20 sekund na zakończenie procesu zerowania.
- Po zakończeniu zerowania umieść nowy zbiornik na wadze.

Wybierz zbiornik

- Uruchom aplikację Napoleon Home.
- Przejdź do sekcji dotyczącej wagi zbiornika.

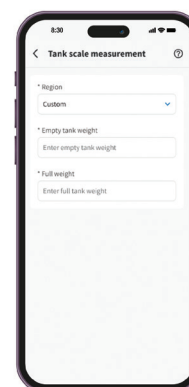
Wybierz Butlę i Region:

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

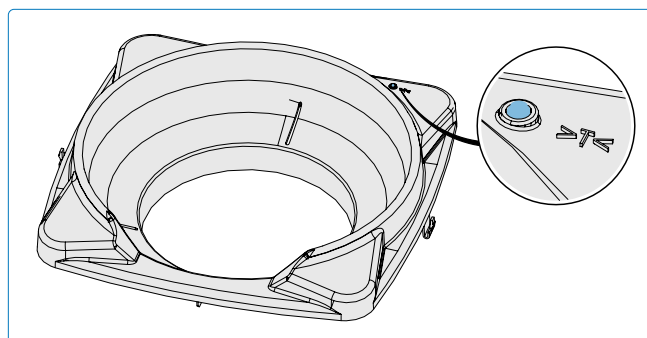


Niestandardowa Butla (Opcjonalne):

- Jeśli wybierzesz niestandardową butlę, wprowadź wagę pustej butli oraz jej pełną wagę. To zapewni precyzyjne pomiary.
 - » Waga Pustej Butli (lbs/kg): Wprowadź wagę pustej butli.
 - » Waga Pełnej Butli (lbs/kg): Wprowadź wagę pełnej butli.
- Upewnij się, że wartości są dokładne, zanim umieścisz butlę w uchwycie.



UWAGA: Zaktualizowanie danych w aplikacji może potrwać około 1 minutę.



Środki ostrożności

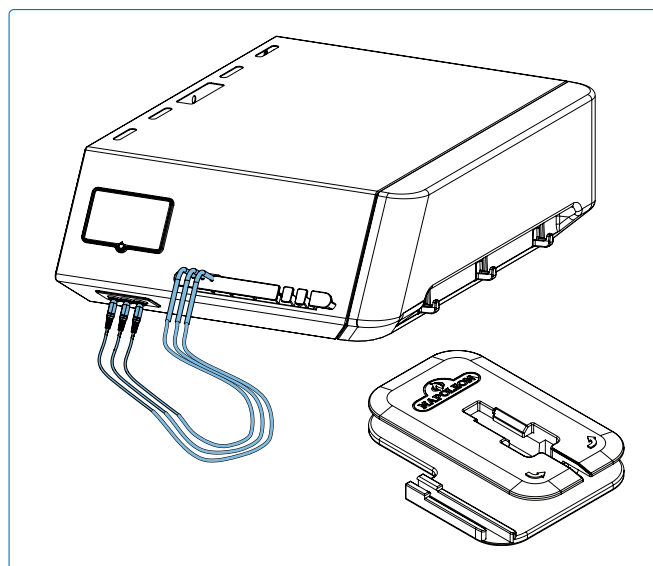
- Unikaj wysokiej wilgotności lub ekstremalnych temperatur.
- Unikaj długotrwałego wystawiania na bezpośrednie światło słoneczne lub silne światło ultrafioletowe.
- Nie rozbieraj ani nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie narażaj urządzenia ani jego akcesoriów na działanie łatwopalnych cieczy, gazów ani innych materiałów wybuchowych.
- Czujniki mogą działać w zakresie temperatur od -20 °C do 300 °C.
- Przewody sond mogą działać w zakresie temperatur od -20 °C do 380 °C.
- **WAŻNE:** Nie pozwól, aby sondy były bezpośrednio narażone na płomień lub temperatury przekraczające 300 °C.
- Aby uzyskać dokładne odczyty, wsuń sondy w środek mięsa, najlepiej przed umieszczeniem go na grillu.
- **WAŻNE:** Skieruj końcówki sond w dół, ale nie pozwól, aby końcówki dotykały rusztów. Staraj się również, aby sondy nie dotykały korpusu grilla.
- Umieść mięso po stronie grilla najbliższej termometru.
- Umieść przewód na wysokim punkcie wyjścia, aby przewód znajdował się wystarczająco wysoko nad rusztami podczas zamknięcia 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 sond mogą pomóc zidentyfikować numer każdej sondy. Umieść każdy pierścień wokół końcówki sondy i wsuń, aż dotrze do uchwyty podstawy.

Wolna przestrzeń

- Sprawdź, czy powierzchnia do gotowania nie przekracza maksymalnej temperatury i czy przewody nie są zagięte lub uszkodzone przez zamknięte drzwi lub pokrywy.
- Najpierw sprawdź odstęp przewodów w temperaturze pokojowej przy zamkniętej pokrywie. Sprawdź przewód pod kątem poważnych zagięć lub skrętów. Następnie włącz grill i sprawdź gorące miejsca, w których przewód może mieć kontakt z powierzchnią.

Przechowywanie








- Używaj miejsca do przechowywania sond na bocznej półce podczas przygotowywania do gotowania. Odłącz sondy i przenieś je do wnętrza, gdy nie są używane, aby chronić je przed działaniem warunków atmosferycznych.



OSTRZEŻENIE!

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

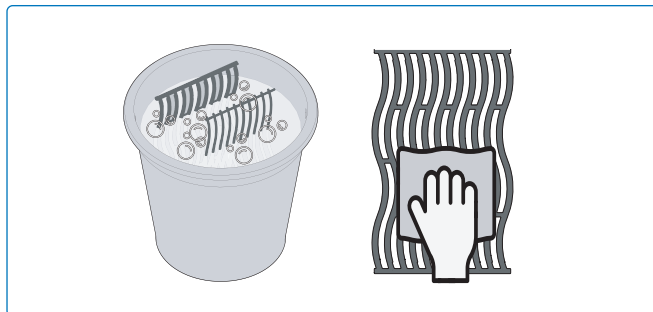
Przewodnik po Grillowaniu Infraredowym

Jedzenie	Ustawienie Pokrętła	Czas Gotowania	Sugestie
 <p>Stek 2,54 cm grubości.</p>	<p>WYSOKA 2 minuty z każdej strony.</p>	<p>Malo wysmażony – 4 minuty</p>	<p>Zapytaj o tłuszcz marmurkowy w kawałku. Tłuszcz jest naturalnym zmiękczacem i utrzymuje mięso soczyste.</p>
	<p>WYSOKA do ŚREDNIEJ Wysoka temperatura 2 minuty z każdej strony, następnie przełączyć na średnią temperaturę.</p>	<p>Średnio wysmażony – 6 minut</p>	
		<p>Dobrze wysmażony – 8 minut</p>	
 <p>Hamburger 1,27 cm grubości.</p>	<p>WYSOKA 2 minuty z każdej strony.</p>	<p>Malo wysmażony – 4 minuty</p>	<p>Utrzymuj kotlety o tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Kotlety o grubości 1 cala lub większej powinny być grillowane przy użyciu pośredniego źródła ciepła.</p>
	<p>WYSOKA 2 ½ minuty z każdej strony.</p>	<p>Średnio wysmażony – 5 minut</p>	
	<p>WYSOKA 3 minuty z każdej strony.</p>	<p>Dobrze wysmażony – 6 minut</p>	
 <p>Kurczak</p>	<p>WYSOKA, ŚREDNIA, NISKA 2 minuty z każdej strony, następnie przełączyć na średnio-niską do niskiej temperatury.</p>	<p>20 – 25 minut</p>	<p>Pokrój staw łączący udo i nogę w $\frac{3}{4}$ głębokości, aby mięso leżało płasko na palniku i gotowało się równomiernie.</p>
 <p>Kotlet wieprzowy</p>	<p>ŚREDNIA</p>	<p>6 minut z każdej strony</p>	<p>Wybierz grube kawałki dla bardziej delikatnego mięsa. Przytnij nadmiar tłuszczu.</p>
 <p>Żeberka</p>	<p>WYSOKA do NISKIEJ Wysoka przez 5 minut, następnie niska aż do zakończenia.</p>	<p>20 minut z każdej strony, często obracając</p>	<p>Wybierz chude żeberka mięsne. Grilluj, aż mięso łatwo odejdzie od kości.</p>
 <p>Kotlet jagnięcy</p>	<p>WYSOKA do ŚREDNIEJ Wysoka przez 5 minut, następnie średnia aż do zakończenia.</p>	<p>15 minut z każdej strony</p>	<p>Wybierz grube kawałki dla bardziej delikatnego mięsa. Przytnij nadmiar tłuszczu.</p>
 <p>Parówki</p>	<p>ŚREDNIA do NISKIEJ</p>	<p>4 – 6 minut</p>	<p>Wybierz większe parówki i naciąg wzdłuż przed grillowaniem.</p>

Instrukcje Czyszczenia

Pierwsze Użycie

1. Umyj ruszty ręcznie wodą i łagodnym detergentem do naczyń, aby usunąć resztki pozostałe z procesu produkcji. NIE myj w zmywarce.
2. Dokładnie spłucz gorącą wodą i całkowicie wysusz miękką szmatką, aby zapobiec wnikaniu wilgoci do żeliwa.

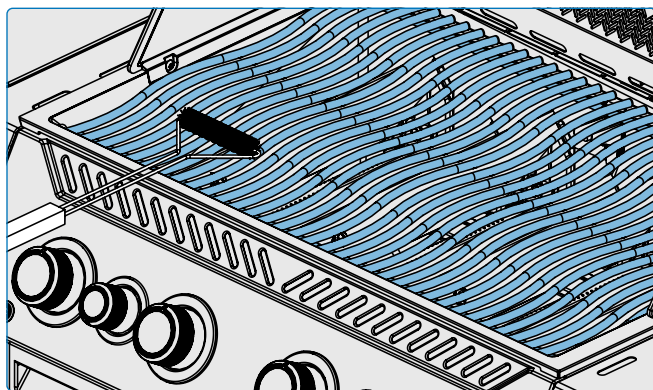


Ruszt Żeliwny

- Sezonuj swoje ruszty co 3-4 użycia, aby dodać ochronną powłokę zapobiegającą korozji. Zobacz Wskazówki Grillowania – **Jak Sezonować Ruszty Żeliwne**.

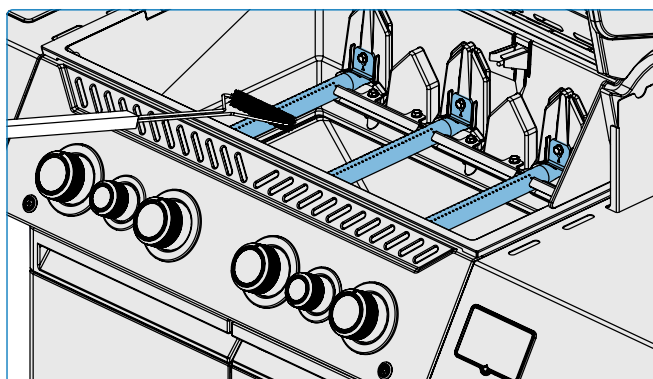
Ruszt Stalowy

- Ruszty stalowe można czyścić, podgrzewając grill przed każdym użyciem i używając drucianej szczotki do usuwania resztek.
- Ruszt stalowy trwale zmienia kolor w wyniku regularnego używania z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.



Palnik Infradodowy

- Większość tłuszczu i cząsteczek jedzenia, które spadają na powierzchnię palnika infradodowego, spala się natychmiast z powodu wysokiej intensywności ciepła.
- Nie czyść ceramicznej płytki drucianą szczotką.
- Nie używaj wody ani innych cieczy do czyszczenia palnika. Nagła zmiana temperatury spowoduje pękanie ceramicznej płytki.
- Co 3-4 użycia, włącz palnik i pracuj na wysokim poziomie przez 5-10 minut, aby usunąć pozostałości.



ZAGROŻENIE!

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

Wnętrze Grilla

1. Usuń ruszty do gotowania.
2. Czyść wnętrze grilla co najmniej co 3 miesiące przy umiarkowanym użytkowaniu, lub częściej, jeśli jest to konieczne..
3. Użyj mosiężnej szczotki drucianej do usunięcia luźnych zanieczyszczeń z boków i spodniej strony pokrywy.
4. Zeskrob aromatyzery szpachelką lub skrobakiem. Użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu.
5. Usuń aromatyzery i oczyść palniki szczotką drucianą.
6. Zamiataj 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 działanie warunków atmosferycznych mogą powodować oksydację na powierzchni odlewów, która wygląda jak białe plamy.

Zobacz „Instrukcje Utrzymania” po więcej informacji na temat zapobiegania oksydacji aluminium.

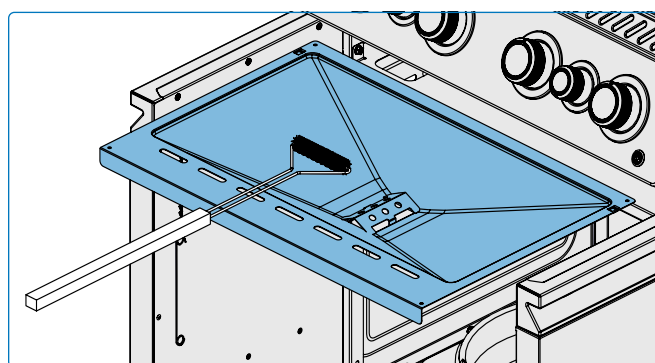
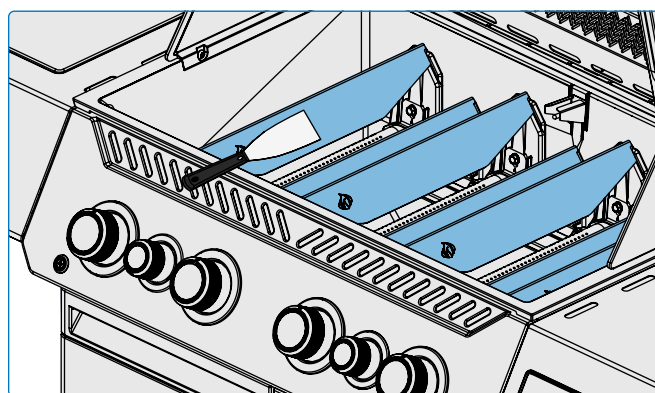
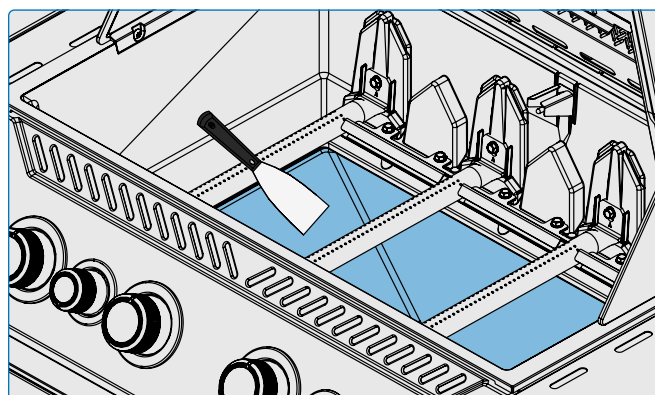
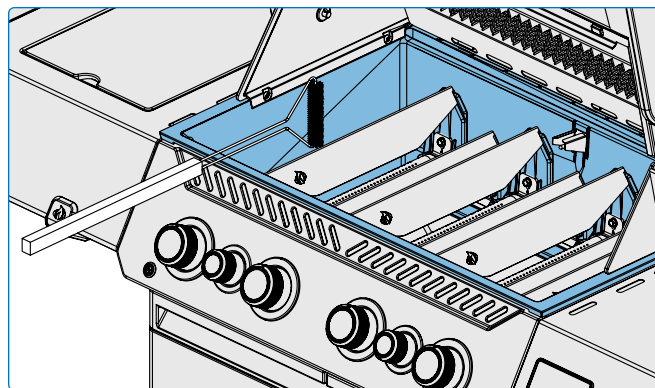
Tacka Ociekowa

Każdy palnik grilla, palnik boczny i palnik wbudowany mają odpowiadającą tackę ociekową. Jest łatwo dostępna przez drzwi lub otwory.

- Tłuszcz i nadmiar kropli gromadzą się w tackach ociekowych znajdujących się pod grillem i akumulują w wymiennej tacy na tłuszcz poniżej tacki ociekowej (jeśli dotyczy).
- Używaj tylko zatwierdzonych przez Napoleon wkładek do tacki ociekowej. 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 użyc.

Kroki czyszczenia:

1. Przesuń tackę ociekową z grilla, aby uzyskać dostęp do wymiennej tacy na tłuszcz lub w celu wyczyszczenia tacki ociekowej.
2. Zeskrob tackę ociekową szpachelką lub skrobakiem.
3. Wymieniaj wymienną tackę na tłuszcz co 2-4 tygodnie w zależności od użytkowania grilla (jeśli dotyczy).
4. Skontaktuj się z dealerem grilli Napoleon w celu zakupu materiałów eksploatacyjnych.



Panel Sterujący

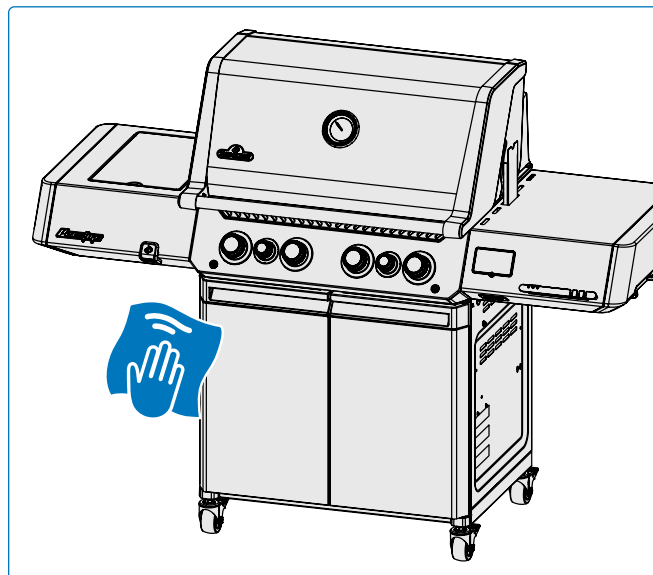
Używaj TYLKO ciepłej wody z mydłem. Tekst jest nadrukowany bezpośrednio na panelu sterującym i stopniowo zetrze się, jeśli użyjesz środków czyszczących ściernych lub stali nierdzewnej. Regularne czyszczenie panelu sterującego za każdym razem, gdy się zabrudzi, zapewni, że tekst pozostanie ciemny i czytelny.

Zewnętrzna Powierzchnia Grilla

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

- Używaj tylko środka czyszczącego, który nie jest ścierny. Środki czyszczące ścierny lub stalowa wełna mogą zarysować powierzchnię.
- Zawsze wycieraj w kierunku włókien.
- Obchodź się ostrożnie z komponentami porcelanowymi emaliowanymi.
- Pokrycie emalią wypiekaną jest szklistą i może odprysnąć, jeśli zostanie uderzone.

Części ze stali nierdzewnej zmieniają kolor w miarę upływu czasu pod wpływem wysokich temperatur i mogą przybierać złocisty lub brązowy odcień. Jest to normalne i nie wpływa na wydajność grilla.



! OSTRZEŻENIE!

- Sos barbecue i sól mogą być korozyjne i powodować szybkie pogorszenie stanu komponentów grilla, jeśli nie są regularnie czyszczone.
- Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, a grill jest zimny przed rozpoczęciem czyszczenia. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla.
- Nie wkładaj rusztów do grillowania ani żadnych innych części grilla do piekarnika samooczyszczającego. Czyść grill w miejscu, gdzie roztwór czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawniki ani patio.

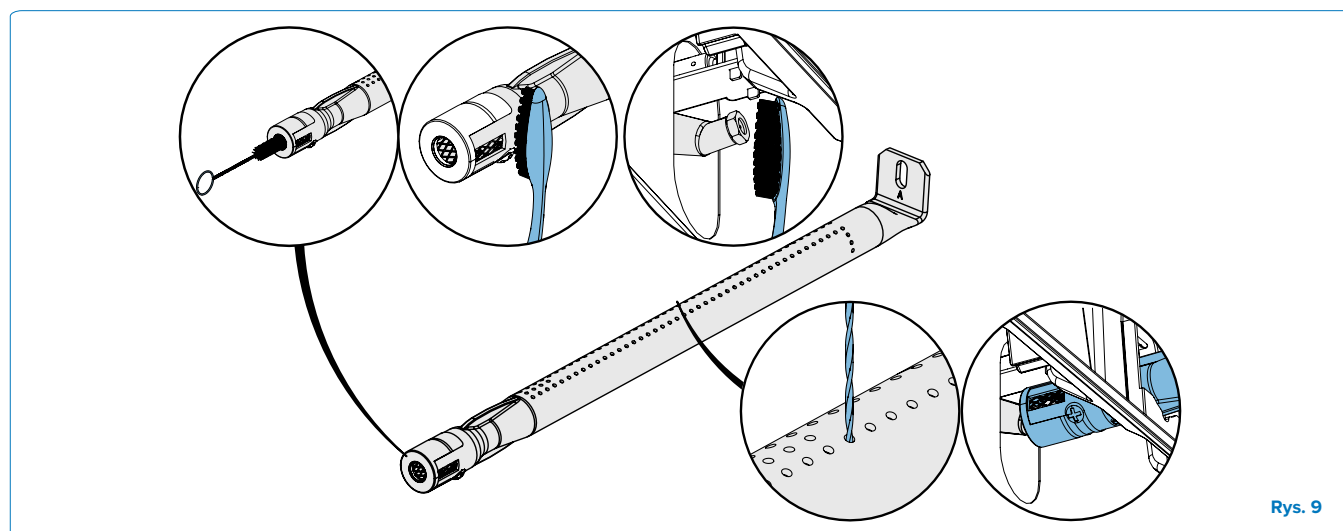
Siatka na owady i otwory palnika

Pająki i owady przyciągane są do małych, zamkniętych przestrzeni.

Napoleon wyposażył palnik w siatkę na owady na przesłonie powietrznej. Redukuje to prawdopodobieństwo, że owady zbudują gniazda wewnątrz palnika, ale nie eliminuje problemu.

Gniazdo lub pajęczyna mogą powodować, że płomień palnika będzie palił się miękkim żółtym lub pomarańczowym kolorem oraz mogą powodować pożar lub cofnięcie płomienia w przesłonie powietrznej pod panelem sterującym. Postępuj zgodnie z poniższymi krokami, jeśli to wystąpi.

1. Usuń śruby, które mocują palnik do tylnej ściany grilla. Przesuń palnik do tyłu i w górę, aby go usunąć. **(Rys.9)**
2. Wyczyść wewnątrz palnika za pomocą elastycznej szczotki do wentylacji lub, w delikatnych miejscach, szczotki o miękkim włosiu, aby delikatnie usunąć zanieczyszczenia.
3. Wstrząśnij luźnymi zanieczyszczeniami z palnika przez wlot gazu.
4. Sprawdź otwory palnika i dysze zaworu pod kątem zatorów: otwory palnika mogą się zatykać z czasem z powodu resztek gotowania i korozji.
5. Użyj rozgiętej spinacza do papieru lub dostarczonego narzędzia do konserwacji otworów, aby wyczyścić otwory palnika.
6. Wiertłem dostarczonym w zestawie, używanym w małym wkrętaku akumulatorowym, wierz zablokowane otwory: można to zrobić z palnikiem zamontowanym w grillu, ale łatwiej jest to zrobić, gdy palnik jest zdjęty z grilla.
7. Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia otworów, ponieważ wiertło może się złamać.
8. To wiertło jest do otworów palnika, NIE do mosiężnych dysz, które regulują przepływ gazu do palnika.
9. Nie powiększaj otworów.
10. Upewnij się, że siatka na owady jest czysta, dobrze zamocowana i wolna od kłaczek lub innych zanieczyszczeń.
11. Odwróć procedurę, aby ponownie zamontować palnik.
12. Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas instalacji.
13. Zamontuj ponownie płytę searującą i dokręć śruby, aby zakończyć ponowny montaż.



Czujniki Temperatury

- Wyczyść czujniki przed pierwszym użyciem.
- Ręcznie umyj metalową część czujników i dokładnie wysusz po każdym użyciu. Nie myj w zmywarce.
- Czujniki są odporne na rdzę i korozję. Nie używaj żadnych chemikaliów ani roztworów czyszczących do czyszczenia czujników, z wyjątkiem łagodnego mydła.



UWAGA: Gniazda czujników, kable czujników i jednostka wyświetlacza są odporne na wodę, ale nie powinny być pozostawiane na deszczu. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie.



ZAGROŻENIE!

- Bardzo ważne jest, aby zawór/dyszka weszły do rurki palnika podczas ponownego montażu palnika po czyszczeniu i przed zapaleniem grilla, w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub eksplozji.
- Unikaj niechronionego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj środków czyszczących ściernych ani stali nierdzewnej na żadnych malowanych, porcelanowych lub stalowych częściach grilla, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię.



BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU!

Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas serwisowania grilla.

Instrukcje konserwacji

Wymagania Ogólne

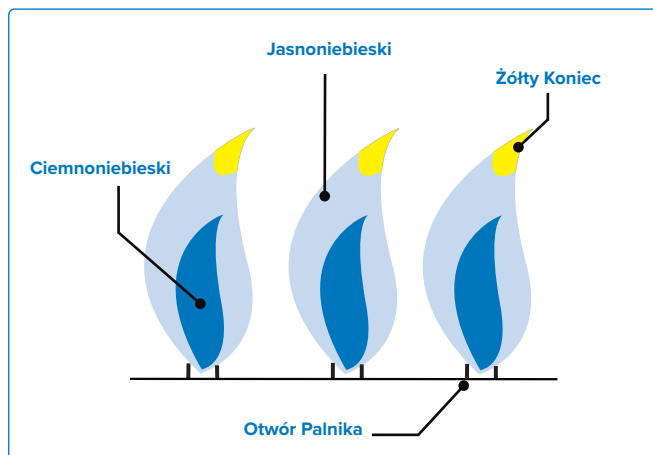
Ten grill powinien być dokładnie sprawdzany i serwisowany corocznie przez wykwalifikowanego serwisanta.

- Nie blokuj przepływu powietrza wentylacyjnego i powietrza do spalania.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne obudowy cylindra, znajdujące się po bokach wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki, wolne od zanieczyszczeń.
- Uszczelnione części nie mogą być manipulowane przez użytkownika.

Regulacja Powietrza do Spalania

WAŻNE! Musi to być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.

- Przesłona powietrzna jest fabrycznie ustawiona i nie powinna wymagać regulacji w normalnych warunkach. Regulacje mogą być konieczne w skrajnych warunkach terenowych.
- Płomienie przesłony powietrznej będą ciemnoniebieskie, z lekkim niebieskim odcieniem i od czasu do czasu żółte, gdy są prawidłowo wyregulowane.
- Zbyt mały przepływ powietrza do palnika spowoduje powstawanie sadzy i leniwych żółtych płomieni.
- Zbyt duży przepływ powietrza do palnika spowoduje nieregularne unoszenie się płomieni i problemy z zapaleniem.



Regulacja Przesłony Powietrznej

1. Usuń ruszty do grillowania i płyty searujące. Pozostaw pokrywę otwartą.
2. Może być konieczne otwarcie drzwi szafki lub usunięcie górnej szuflady (jeśli jest wyposażona), aby uzyskać dostęp do śruby przesłony powietrznej znajdującej się przy wylocie palnika.
3. Usuń tylną osłonę, aby wyregulować przesłonę powietrzną tylnego palnika rurowego.
4. Poluzuj śrubę blokującą przesłonę powietrzną i otwórz lub zamknij przesłonę powietrzną w razie potrzeby.
5. Zapalić palniki na wysokim ogniu.
6. Oceń wizualnie płomienie palnika..
7. Wyłącz palniki, dokręć śruby blokujące i zamontuj z powrotem usunięte części, gdy przesłony będą prawidłowo ustawione.
8. Upewnij się, że siatki na owady są zainstalowane.



UWAGA: Palniki infrared nie mają regulacji powietrza.



OSTRZEŻENIE!

- Trzymaj grill z dala od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych par łatwopalnych cieczy.



CHCEMY POMÓC!

Skontaktuj się z działem rozwiązywania problemów klientów Napoleon w celu uzyskania zaleceń dotyczących części zamiennych.

Stal Nierdzewna w Trudnych Warunkach

Stal nierdzewna utlenia się lub płami w obecności chlorów i siarczków, szczególnie w regionach nadmorskich, ciepłych i bardzo wilgotnych, oraz w pobliżu basenów i jacuzzi. Płamy te wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub zapobiec ich powstawaniu. Myj powierzchnie ze stali nierdzewnej i chromu co 3-4 tygodnie. Czyść ciepłą wodą z mydłem.

Konserwacja Palników

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

Konserwacja i Ochrona Palników Infrared

Twoje palniki infrared są zaprojektowane, aby zapewnić długi okres użytkowania, ale musisz uważać, aby zapobiec pękaniu ich ceramicznych powierzchni. Pęknięcia spowodują niewłaściwe działanie palników.



WAŻNE! Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji NIE są objęte gwarancją grilla.

Regulacja Drzwi

Drzwi wózka urządzenia mogą być regulowane, jeśli są nierówne.

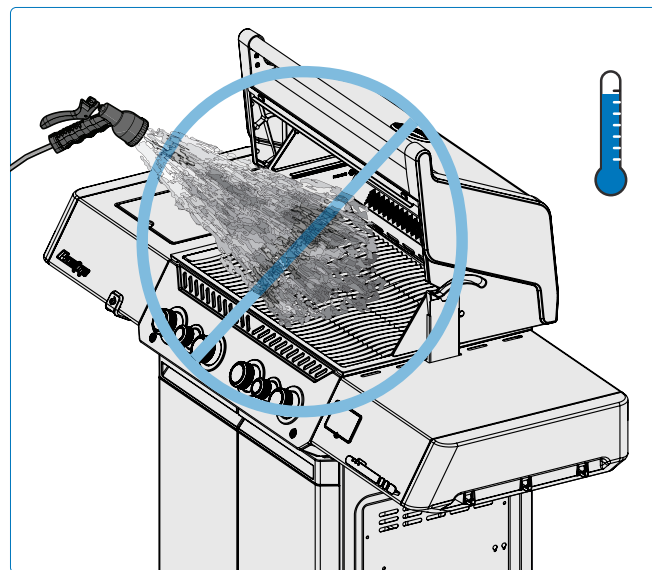
1. Znajdź uchwyt regulacyjny u góry drzwi.
2. Używając śrubokręta, przekręć śrubę regulacyjną drzwi w prawo, aby podnieść drzwi, lub w lewo, aby je obniżyć.
3. Po jednym lub dwóch obrotach śrubokrętem, otwórz i zamknij drzwi, a następnie sprawdź ich wyrównanie u góry.
4. W razie potrzeby powtórz te kroki, aż drzwi będą wyrównane.

Wentylacja Wylotu Gorącego Powietrza

- Gorące powietrze musi mieć sposób na wydostanie się z grilla, aby palniki działały prawidłowo.
- Palniki mogą zostać pozbawione tlenu, jeśli gorące powietrze nie jest dopuszczane do ucieczki, co może spowodować cofanie się płomieni. Ceramika może pęknąć, jeśli to zjawisko występuje powtarzalnie.

Kroki, Aby Uniknąć Uszkodzenia Powierzchni Ceramicznych

1. Nigdy nie gaś płomienia ani nie kontroluj rozprzestrzeniania się ognia wodą.
2. Nie pozwól, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącymi palnikami ceramicznymi. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie ceramiki.
3. Ceramiczny palnik, który stanie się mokry przed użyciem, wytworzy parę podczas późniejszej pracy, co spowoduje ciśnienie, które pęknie ceramikę.
4. Powtarzające się namaczanie ceramiki może spowodować jej pęcznienie i rozszerzanie się, wytwarzając ciśnienie, które sprawi, że ceramika pęknie i rozpadnie się.
5. Sprawdź ceramikę pod kątem ewentualnego namoczenia, jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć go, aby odsączyć nadmiar wody. Przenieś ceramikę do wnętrza, aby dokładnie wyschła.
6. Nie pozwól, aby twarde przedmioty uderzały w palnik. Zachowaj ostrożność przy wkładaniu lub wyjmowaniu rusztów do gotowania i używaniu akcesoriów.



ZAGROŻENIE!

- Wyłącz gaz u źródła i odłącz urządzenie przed przystąpieniem do serwisowania.
- Konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć ryzyka oparzeń.
- Test szczelności musi być przeprowadzany corocznie oraz gdy jakkolwiek komponent układu gazowego zostanie wymieniony, lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.



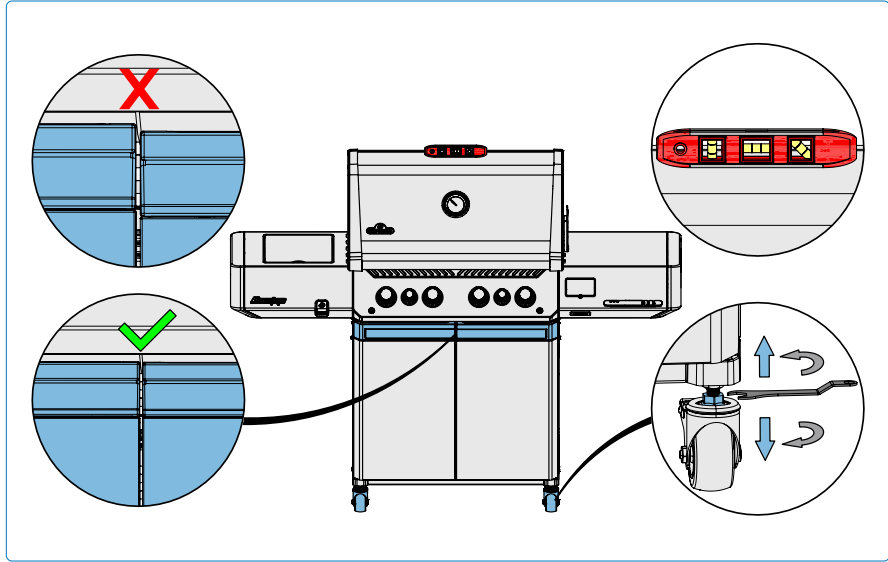
BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU!

Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni gotowania głównego lub boczego palnika żadnym stałym metalem (np. patelniami lub blachami).

Poziomowanie Urządzenia

Regulowane kółka pomagają w poziomowaniu urządzenia.

1. Zablokuj kółka na przeciwnych stronach od regulowanego.
2. Ostrożnie podnieś i podtrzymaj odpowiednią stronę podstawy urządzenia, aby umożliwić swobodne obracanie się kółka.
3. Poluzuj nakrętkę mocującą u góry trzpienia kółka.
4. Użyj klucza, aby obrócić dolną nakrętkę trzpienia kółka w lewo, aby obniżyć ten narożnik urządzenia, lub w prawo, aby go podnieść.
5. Po osiągnięciu pożądanej wysokości, dokręć nakrętkę mocującą 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 narożniku.



OSTRZEŻENIE!

- Podnieś tylko jedną stronę urządzenia na raz. Nie przechylaj urządzenia do przodu ani do tyłu.



UWAŻAJ!

Butla gazowa znajduje się blisko ziemi. Zwiększ wysokość kółek urządzenia przed przemieszczeniem go po nierównym terenie, aby uniknąć uszkodzenia butli gazowej lub tacki na butlę.

Rozwiązywanie problemów

Problemy z zapalaniem

- Główne, tylne lub boczne palniki nie zapalają się za pomocą zapalnika, ale zapalają się za pomocą zapałki.
- Palniki nie zapalają się nawzajem.

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Palnik główny	Wyjście JETFIRE™ jest brudne lub zablokowane.	Wyczyść wyjście JETFIRE™ miękką szczoteczką do zębów.
	Brudne lub skorodowane uchwyty do zapalania nawzajem.	Wyczyść lub wymień w razie potrzeby.
Palniki tylne i boczne	Rozładowana bateria lub źle zainstalowana.	Wymień na wysokiej jakości baterię o dużej mocy.
	Luźny przewód elektrody lub przewody przy terminalu przełącznika.	Sprawdź, czy przewód elektrody jest mocno wpięty w terminal z tyłu zapalnika. Sprawdź, czy przewody od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest) są mocno wpięte w odpowiednie terminale.
	Podnoszące się płomienie na palniku.	Zamknij przesłonę powietrza zgodnie z instrukcją „ Instrukcje konserwacji ” - sekcja Regulacja powietrza do spalania w niniejszej instrukcji obsługi. WAŻNE! Musi to być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.

Hałasy i wybuchy płomieni

- Brzęczący regulator.
- Nadmierne wybuchy płomieni i nierównomierne ciepło.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Normalny brzęczący dźwięk w gorące dni.	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla. Brzęczące regulatory NIE będą wymieniane.
Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	Powoli otwieraj zawór butli.
Płyty do przypiekania zainstalowane nieprawidłowo.	Upewnij się, że płyty do przypiekania są zainstalowane otworami do przodu, a szczelinami na dole. Zobacz Przewodnik po instrukcji montażu.
Niewłaściwe nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając wszystkie główne palniki na wysoką temperaturę na 10 do 15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytach do przypiekania oraz w misce ociekowej.	Regularnie czyść płyty do przypiekania oraz miskę ociekową. Nie wykładaj miski folią aluminiową. Zobacz „ Instrukcje czyszczenia ”.



CHCEMY POMÓC!

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



ZAREJESTRUJ SWÓJ GRILL!

Wejdź na Napoleon.com lub zajrzyj do Przewodnika Montażu, aby uzyskać instrukcje dotyczące części zamiennych.

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub maski.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie tłuszczu na wewnętrznych powierzchniach.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i maski jest porcelanowe lub ze stali nierdzewnej i nie będzie się łuszczyć. Łuszczenie jest spowodowane przez stwardniały tłuszcz, który wysycha, tworząc odłamki podobne do farby, które się kruszą. Regularne czyszczenie zapobiegnie temu. Zobacz „ Instrukcje czyszczenia ”.

Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień, gdy zawór jest ustawiony na wysoką moc..
- Płomienie unoszą się od palnika, towarzyszy temu zapach gazu i możliwe trudności z zapaleniem.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, któremu towarzyszy zapach gazu.
- Moc palnika jest ustawiona na WYSOKO, ale ustawienie jest NISKIE. Grzmotliwy dźwięk i migoczący niebieski płomień na powierzchni palnika.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Propan – niewłaściwa procedura zapalania	Upewnij się, że procedura zapalania jest przestrzegana dokładnie. Wszystkie zawory gazu muszą być w pozycji WYŁĄCZONE, gdy zawór butli jest włączany. Włącz butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zobacz Operacja – " Instrukcje zapalania ".
Gaz ziemny – zbyt mała średnica linii zasilającej.	Rura musi mieć odpowiedni rozmiar zgodnie z kodem instalacyjnym.
Nieszczelna uszczelka otaczająca płytkę ceramiczną lub awaria spawów w obudowie palnika.	Pozwól, aby palnik ostygł, a następnie dokładnie sprawdź go pod kątem pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić zestaw naprawczy palnika, jeśli znajdziesz jakiegokolwiek pęknięcia.
Zarówno propan, jak i gaz ziemny – niewłaściwe wstępne nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając oba główne palniki na wysoką temperaturę na 10 do 15 minut.
Możliwe pajęczyny lub inne zanieczyszczenia.	Dokładnie oczyść gniazdo lub pajęczyny z otworu palnika, zdejmując go i postępując zgodnie z instrukcjami w tym podręczniku. Zobacz " Test szczelności ".
Niewłaściwa regulacja przestony powietrza.	Nieznacznie otwórz lub zamknij przestonę powietrza zgodnie z tym podręcznikiem. Zobacz " Instrukcje konserwacji ". WAŻNE! Musi to być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli propanowej.
Wąż zasilający jest zgnieciony.	Zmień położenie węża gazowego.
Regulator propanu w stanie niskiego przepływu.	Wyłącz palniki i zamknij zawór butli, poczekaj 5 minut przed całkowitym ponownym otwarciem zaworu, pozwól na kilka sekund, aby ciśnienie się wyrównało, zanim postępujesz zgodnie z Instrukcjami zapalania, aby uruchomić grill. Upewnij się, że procedura zapalania jest przestrzegana dokładnie za każdym razem, gdy gotujesz. Wszystkie zawory gazowe muszą być WYŁĄCZONE, gdy zawór butli jest włączany. Zawsze otwieraj zawór butli powoli.

Palnik infrardowy powoduje błyski

- Podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk „whoosh”, po którym następuje ciągły dźwięk przypominający palnik, a płomień staje się przygaszony lub pojawia się duży płomień przy rozruchu.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Płytki ceramiczne przeciążone kroplami tłuszczu i nagromadzeniem. Otwory są zablokowane	Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal palnik i pal go na WYSOKO przez co najmniej 5 minut, lub aż płytki ceramiczne będą równomiernie świecić na czerwono.
Palnik przegrzany z powodu niewystarczającej wentylacji. Zbyt duża powierzchnia grilla przykryta patelnią lub rondlem.	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 otaczająca płytkę ceramiczną lub awaria spawów w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź go pod kątem pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić zestaw naprawczy palnika, jeśli znajdziesz jakiegokolwiek pęknięcia.
Niewłaściwe nagrzewanie.	Rozgrzej grill, ustawiając oba główne palniki na wysoką temperaturę na 10 do 15 minut.
Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytach do przypiekania oraz w misce ociekowej.	Regularnie czyść płyty do przypiekania oraz miskę ociekową. Nie wykładaj miski folią aluminiową. Zobacz „Instrukcje czyszczenia”.

Parowanie aplikacji z urządzeniem

- Na wyświetlaczu zawsze upewnij się, że ikona logo Bluetooth® i Wi-Fi miga, co oznacza, że jest gotowa do parowania z urządzeniem inteligentnym.

Problem z aplikacją	Możliwe przyczyny / Rozwiązanie
Aplikacja nie jest zainstalowana lub jest zainstalowana nieprawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> • Połącz się z Internetem przez Wi-Fi i pobierz aplikację z Apple App Store lub Google Play™. • Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby automatycznie zainstalować i otworzyć aplikację. • Sprawdź ikonę aplikacji na ekranie głównym. • Odinstaluj i zainstaluj aplikację ponownie, jeśli to konieczne (zobacz „Aplikacja Napoleon Home” dla więcej szczegółów). • Rozszerz uprawnienia aplikacji.
Aplikacja jest zainstalowana, ale wyświetla ekran z tekstem „sonda nie jest podłączona”.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że sondy są prawidłowo włożone do gniazd w urządzeniu. • Zmaksymalizuj receptywność, ustawiając wyświetlacz urządzenia w kierunku smartfona, trzymając je blisko siebie. • Całkowicie zamknij aplikację i uruchom ją ponownie (zapoznaj się z podstawowymi operacjami i ustawieniami swojego urządzenia). • Zamknij wszelkie niepotrzebne programy na smartfonie, które mogą zużywać pamięć.
Aplikacja działała wcześniej, ale nazwa urządzenia nie jest wymieniona na liście urządzeń w aplikacji.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikacja nie wyszukuje ani nie może znaleźć urządzenia. • Kliknij „Spróbuj ponownie” na stronie „nie znaleziono urządzeń” lub naciśnij przycisk „wstecz” na stronie „znalezione urządzenia”, aby ponownie rozpocząć skanowanie. • Wyłącz i włącz wyświetlacz, przytrzymując przycisk zasilania przez 5 sekund. Upewnij się, że Bluetooth® jest aktywowany w ustawieniach urządzenia mobilnego. • Przybliż smartfon do jednostki wyświetlacza. • Odśwież pamięć podręczną, zamykając i ponownie otwierając aplikację. • Upewnij się, że ustawienie lokalizacji na urządzeniu jest włączone. • Odczekaj od 30 do 60 sekund między krokami.
Urządzenie straciło połączenie podczas pracy i wyświetla stronę „połączenie utracone”.	<ul style="list-style-type: none"> • Spróbuj zlokalizować przyczynę zakłóceń częstotliwości lub fizycznych przeszkód. • Upewnij się, że zarówno urządzenie, jak i smartfon mają dostęp do Internetu, a Bluetooth® jest włączony na smartfonie. • Wyłącz i włącz jednostkę wyświetlacza. • Ostatecznie wymuś zamknięcie i ponowne otwarcie aplikacji.
Alarmy nie działają.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź połączenie urządzenia. • Upewnij się, że odpowiednie dźwięki lub powiadomienia są włączone w ustawieniach smartfona. • Sprawdź, czy powiadomienie alarmowe (lub wibracyjne) jest wybrane w aplikacji Napoleon Home.
Urządzenie nie łączy się z Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie obsługuje tylko pasmo Wi-Fi 2,4 GHz. Sprawdź ustawienia routera. Upewnij się, że router nadaje sygnał w paśmie 2,4 GHz. Niektóre routery mają możliwość nadawania na wielu pasmach. Sprawdź ustawienia routera, aby upewnić się, że pasmo 2,4 GHz jest włączone. • Inne urządzenia elektroniczne mogą zakłócać sygnał Wi-Fi. Spróbuj oddalić urządzenie od elektroniki, która może powodować zakłócenia.

Zgodność

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

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

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

Zgodność z FCC:

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z limitami dla urządzenia cyfrowego klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Limity te są zaprojektowane w celu zapewnienia rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji domowej. To urządzenie generuje, używa i może emitować energię radiową, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Jednak nie ma gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji.

Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia odbioru radia lub telewizji, co można stwierdzić, wyłączając i włączając urządzenie, użytkownik jest zachęcany do prób naprawienia zakłóceń poprzez jedno lub więcej z poniższych działań:

- Zmień kierunek lub przesunij antenę odbiorczą.
- Zwiększ odległość między urządzeniem a odbiornikiem
- Podłącz urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego jest podłączony odbiornik.
- Skonsultuj się z dealerem lub doświadczonym technikiem radiowym/telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z limitami dla urządzenia cyfrowego klasy A, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Limity te są zaprojektowane w celu zapewnienia rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami, gdy urządzenie jest używane w środowisku komercyjnym. To urządzenie generuje, używa i może emitować energię radiową, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcją obsługi, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Działanie tego urządzenia w obszarze mieszkalnym może powodować szkodliwe zakłócenia, w takim przypadku użytkownik będzie zobowiązany do samodzielnego usunięcia zakłóceń na własny koszt.

To urządzenie jest zgodne z limitami ekspozycji na promieniowanie FCC określonymi dla środowiska niekontrolowanego. Użytkownik końcowy musi przestrzegać szczególnych instrukcji dotyczących obsługi, aby zapewnić zgodność z wymogami ekspozycji na RF. Ten nadajnik nie może być zlokalizowany lub używany w połączeniu z inną anteną lub nadajnikiem. Urządzenie mobilne jest zaprojektowane tak, aby spełniało wymagania dotyczące ekspozycji na fale radiowe ustalone przez Federalną Komisję Łączności (USA). Wymagania te ustalają limit SAR wynoszący 1,6 W/kg średnio na jeden gram tkanki. Najwyższa wartość SAR zgłoszona zgodnie z tym standardem podczas certyfikacji produktu do używania przy prawidłowym noszeniu na ciele wynosi 0,515 W/kg.

To urządzenie jest zgodne z limitami ekspozycji na promieniowanie FCC określonymi dla środowiska niekontrolowanego. Urządzenie należy zainstalować i używać z minimalną odległością 20 cm między radiatorem a ciałem. Ten nadajnik nie może być zlokalizowany ani używany w połączeniu z inną anteną lub nadajnikiem.

Oświadczenie ISED Kanada:

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

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

Dyrektywa o sprzęcie radiowym:

Niniejszym Napoleon oświadcza, że sprzęt radiowy typu PRESTIGE P500VX - P665VX jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE.

Ekspozycja na promieniowanie: To urządzenie jest zgodne z limitami ekspozycji na promieniowanie w Kanadzie określonymi dla środowiska niekontrolowanego.

Oświadczenie o ekspozycji na RF:

Aby utrzymać zgodność z wytycznymi IC dotyczącymi ekspozycji na RF, urządzenie powinno być zainstalowane i używane z minimalną odległością 20 cm między radiatorem a ciałem.

To urządzenie i jego antena(y) nie mogą być zlokalizowane ani używane w połączeniu 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 ^{plus Id}
Ruszty do grillowania pokryte porcelaną.....	10 lat ^{plus Id}
Aromatyzery ze stali nierdzewnej.....	5 lat ^{plus Id}
Palnik na podczerwień ze stali nierdzewnej do rożna	5 lat ^{plus Id}
Dolny palnik ceramiczny na podczerwień lub boczny palnik ceramiczny na podczerwień (bez siatki).....	5 lat ^{plus Id}
Palnik ceramiczny na podczerwień do rożna (bez siatki).....	5 lat ^{plus Id}
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 niefunkcyjna (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 Dożywotniej 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

Telefon: +31 345 588 655

Faks: +31 345 588 655

E-mail: eu.info@napoleon.com

NAPOLEON®

ŚWIĘTUJEMY PONAD 40 LAT DOSTARCZANIA
PRODUKTÓW ZAPEWNIAJĄCYCH KOMFORT W DOMU



Produkty NAPOLEON® są chronione przez jeden lub więcej patentów amerykańskich, kanadyjskich i/lub zagranicznych lub patenty w toku.



Adres

Wolf Steel Ltd.

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



Telefon

Europe

+31 345 588655

Online

E-mail: eu.info@napoleon.com

Strona: www.napoleon.com



N415-0800CE-PL