PRESTIGE® PRO

Instrukcja obsługi

PRO500VX

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



Czekamy na Twoją opinię!
Odwiedź www.napoleon.com, aby napisać recenzję.

★ ★ ★ ★ ★

Wprowadź numer seryjny



GRATULUJEMY ZAKUPU

GRILL NAPOLEON®!

Właśnie ulepszyłeś swoje grillowanie.

UŻYWAJ TYLKO NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU.

⚠NIEBEZPIECZEŃSTWO! ⚠

JEŚLI POCZUJESZ GAZ:

- **Zakróć dopływ gazu do urządzenia.**
- **Zgaś wszelki otwarty ogień.**
- **Otwórz pokrywę.**
- **Jeśli zapach się utrzymuje, trzymaj się z dala 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 innego urządzenia.

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

Jeśli informacje zawarte w tej instrukcji nie zostaną dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, powodując uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



NASZYM CELEM JEST UCZYNIENIE TWOJEGO GRILLOWANIA

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.

Ostrzeż dorosłych i dzieci o niebezpieczeństwie gorących powierzchni.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

INFORMACJA DLA INSTALATORA:

Pozostaw tę instrukcję właścicielowi grilla do przyszłego wglądu.

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKA:

Zachowaj tę instrukcję do przyszłego wglądu.

Witamy w NAPOLEON®!

Bezpieczeństwo przede wszystkim

⚠ OSTRZEŻENIE!

Informacje ogólne

Grill powinien być instalowany zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używany jest silnik rożna, musi być on uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używane jest zewnętrzne źródło zasilania, urządzenie musi być również uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przechowywanie i nieużywanie

Zakróć dopływ gazu przy butli lub zaworze zasilającym. Odłącz wąż między butlą propanową a grillem. Usuń butlę propanową 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 wąż zasilający paliwo stałe od źródła podczas przechowywania grilla w pomieszczeniu.

Załóż osłonę przeciwpyłową na zawór butli, gdy butla nie jest używana. Zakładaj tylko taki typ osłony przeciwpyłowej na zawór butli, jaki został dostarczony z zaworem butli. Inne typy osłon lub zatyczek mogą powodować wyciek gazu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Obsługa

Przeprowadzaj test szczelności grilla przed każdym użyciem, corocznie oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.Dokładnie przestrzegaj instrukcji zapalania. 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 dealerem Napoleon® w celu naprawy. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ 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.

Przeprowadź wymagany test szczelności przed uruchomieniem grilla. Nie modyfikuj tego grilla w żadnych okolicznościach. Pozwól grillowi ostygnąć przed montażem lub demontażem części. Nie używaj butli, która nie jest wyposażona w odpowiednie złącze zaworu. Używaj wyłącznie reduktora ciśnienia i zestawu węży dostarczonych z tym grillem lub części zamiennych specjalnie zalecanych przez Napoleon®.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Środki ostrożności dotyczące instalacji elektrycznej

Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu ani wtyczek w wodzie lub innych cieczach. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni. Podczas podłączania najpierw podłącz wtyczkę do grilla, a następnie podłącz grill do gniazdka.

Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA. Nigdy nie usuwaj wtyczki uziemiającej ani nie używaj z adapterem.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych. Używaj wyłącznie przedłużaczy odpowiednich do użytku na zewnątrz i zgodnych z normami EN.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego sprzedawcę Napoleon®, jego serwisanta lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Prawidłowa utylizacja produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwemu zagrożeniu dla środowiska lub zdrowia ludzi wynikającemu z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj produkt recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając 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 przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

SPIS TREŚCI

Witamy w NAPOLEON®! 4

Bezpieczeństwo przede wszystkim 4

Pełne funkcje systemu 8

Rozpoczęcie pracy 10

Symbole bezpieczeństwa, które powinieneś znać 10
Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania 10
Ustawienie grilla 12
Podłączenia gazowe 13
Test szczelności 17
Instrukcja szybkiego uruchomienia 18
Łączność Napoleon® 19
Przewodnik aktywacji trybu parowania 21

Przegląd systemu i obsługa 22

Funkcje sterowania (jeśli są dostępne) 22
Rozpalanie grilla 29
Jak korzystać z rożna 33
Przechowywanie 34
Lista kontrolna grillowania 35

ACCU-PROBE® Wspomaganie gotowania 36

Urządzenia kompatybilne 36
Przegląd wyświetlacza 36
Obsługa wyświetlacza 37
Środki ostrożności 39
Prześwit 39

Przewodnik po grillowaniu na podczerwień 40

Instrukcje czyszczenia 42

Czyszczenie grilla przed pierwszym użyciem 42
Kratki ze stali nierdzewnej 42
Boczny palnik na podczerwień (jeśli jest wyposażony) 42
Wnętrze grilla 43
Taca na tłuszcz 44
Termopary 44

Panel sterowania 45
Odlewy aluminiowe 45
Zewnętrzna powierzchnia grilla 45
Siatka przeciw owadom i porty palnika 46
Sondy temperatury 47

Instrukcje konserwacji 48

Wymagania ogólne 48
Regulacja powietrza do spalania 48
Stal nierdzewna w trudnych warunkach 49
Regulacja i poziomowanie drzwi 50

Rozwiązywanie problemów 51

Problemy z zapłonem 51
Hałasy i wybuchy płomieni 51
Przepływ gazu 52
Łuszcząca się farba 53
Cofanie płomienia w palniku na podczerwień 53
Parowanie aplikacji z urządzeniem 54

Deklaracja zgodności 55

Schemat połączeń elektrycznych 56

Schemat okablowania zestawu gazowego 57

Schemat okablowania ekranu LCD 57

Gwarancja 58

Pełne funkcje systemu

Dwupoziomowe płyty do przypiekania ze stali nierdzewnej zapewniające równomierne nagrzewanie i odparowywanie tłuszczu dla bardziej aromatycznego jedzenia

Tylni palnik rożna na podczerwień do przygotowywania soczystych potraw z rożna

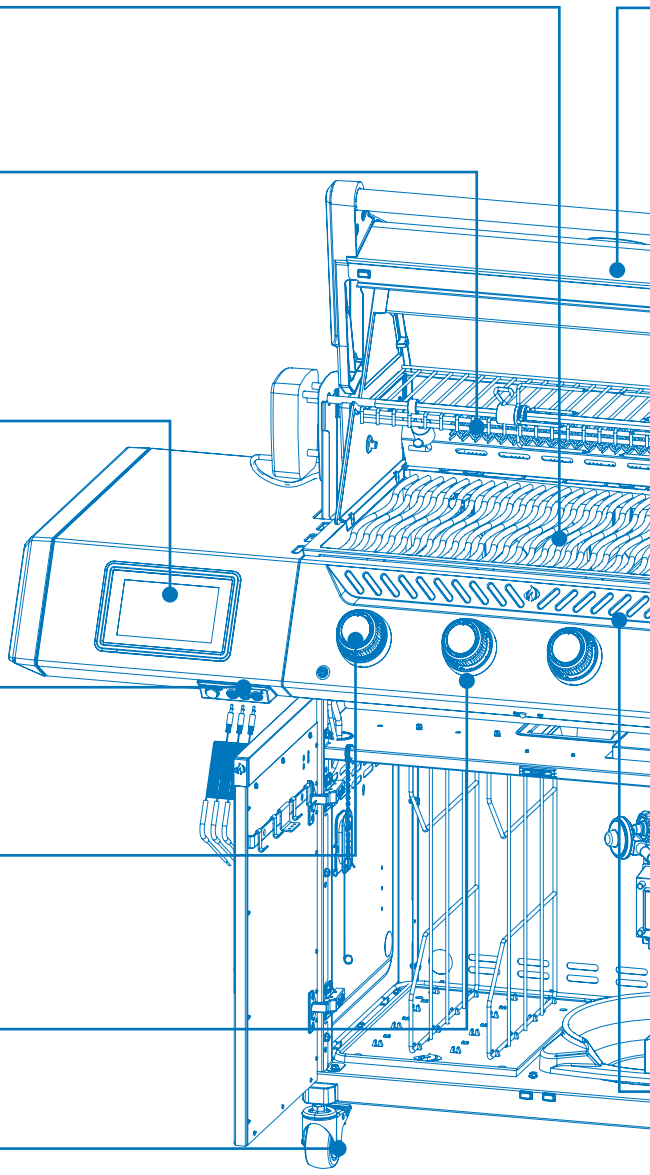
7” dotykowy wyświetlacz z obsługą Wi-Fi i Bluetooth® oraz możliwością indywidualnego ustawienia monitorowania temperatury.

Wyposażony w trzy przewodowe sondy dla niezawodnej pracy

Pokrętła sterujące LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ z **PODŚWIETLENIEM BEZPIECZEŃSTWA**.

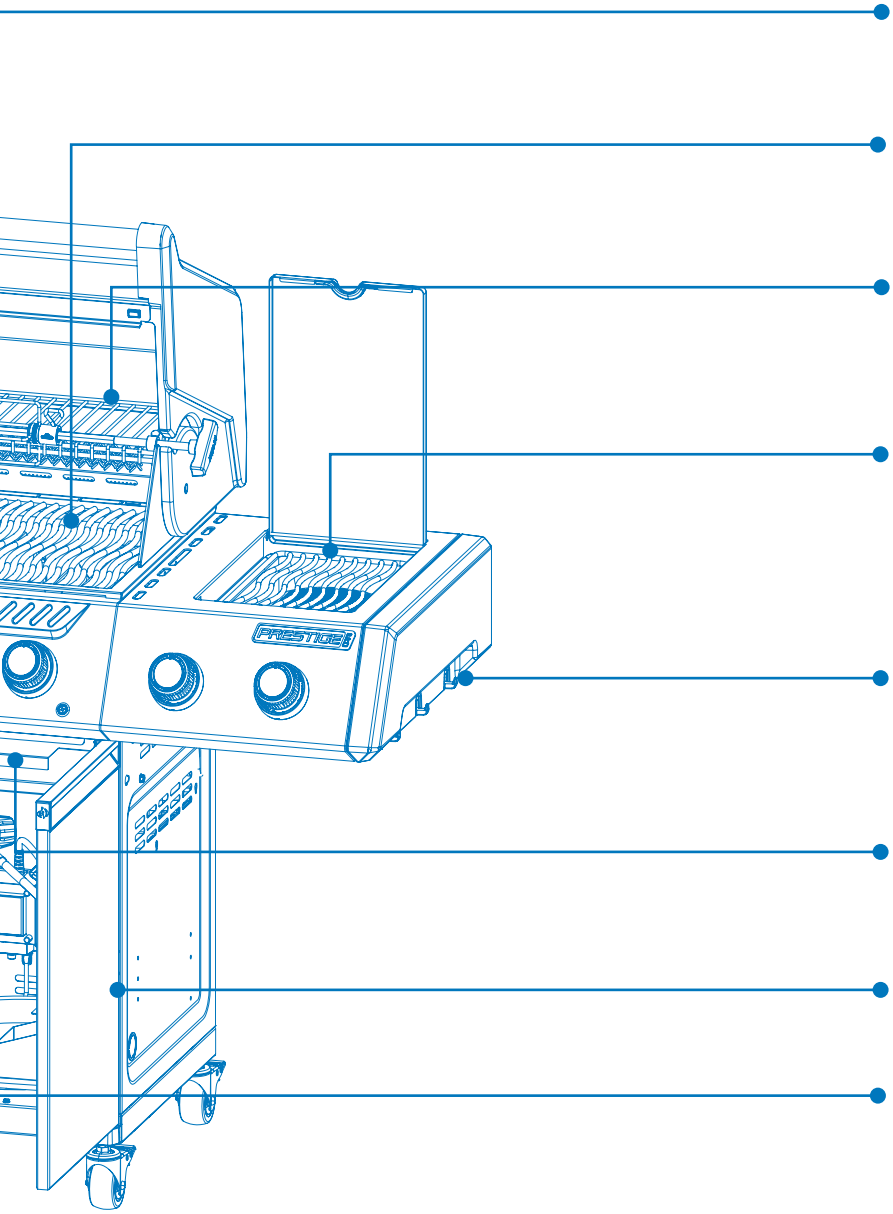
Błyskawiczne zapalanie **JETFIRE™** dla szybkiego i łatwego uruchomienia.

Łatwe w blokowaniu kółka bezpiecznie unieruchamiają grill



WAŻNE!

Grille przedstawione w tej instrukcji obsługi mogą różnić się od modelu, który zakupiłeś.
Prezentowany model: PRO500VX



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

Ikoniczne kratki do grillowania ze stali nierdzewnej **WAVE Design™** zapewniające charakterystyczne ślady przypieczenia i równomierne grillowanie.

Duża półka do podgrzewania ze stali nierdzewnej zwiększająca powierzchnię do gotowania.

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

Schowek na narzędzia do grillowania.

Szuflada na tackę ociekową z łatwo wyjmowaną tacką i pojemnikiem na tłuszcz

Łatwo regulowane drzwi szafki z cichym domykiem.

Palniki ze stali nierdzewnej o dużej grubości dla długotrwałej jakości

Rozpoczęcie pracy

Symbole bezpieczeństwa, które powinieneś znać

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Ostrzega przed zagrożeniem, które może skutkować pożarem, wybuchem, śmiercią lub poważnymi obrażeniami ciała.

OSTRZEŻENIE!
Ostrzega przed zagrożeniem, które może skutkować drobnymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

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

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

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia.

STOP Natychmiast odetnij dopływ gazu i odłącz urządzenie.

Załóż okulary ochronne.

Załóż rękawice ochronne.

Ważna informacja.

Dodatkowe zasady bezpiecznego użytkowania

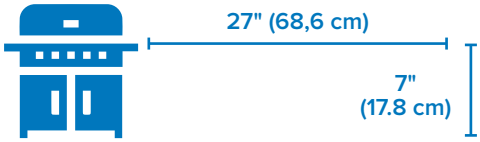
- Nie prowadź węża pod tacką ociekową. Zachowaj odpowiedni odstęp węża od spodu urządzenia.
- Upewnij się, że płyty do przypiekania są ustawione zgodnie z instrukcją montażu płyt.
- Wyłącz sterowanie palnikami przed otwarciem zaworu butli gazowej.
- Nie zapalaj palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie 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 reguluj rusztów podczas pracy grilla lub gdy są gorące.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po użyciu zakręć dopływ gazu u źródła.
- Nie modyfikuj urządzenia.
- Wykonuj konserwację tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- Nie przechowuj zapalniczek, zapałek ani innych materiałów łatwopalnych wewnątrz obudowy lub w tacy na przyprawy.

BĄDŹ OSTROŻNY!
Pokrywa grilla i cała komora paleniska mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania.

- Trzymaj wszystkie przewody zasilające i węże doprowadzające paliwo z dala od nagrzanych powierzchni.
- Czyść regularnie tackę na tłuszcz, tackę ociekową i płyty do przypiekania, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pożarom.
- Regularnie sprawdzaj i czyść palnik podczerwieni oraz rurki Venturiego głównego palnika, aby były wolne od pajęczyn i innych zanieczyszczeń.
- Nie dopuszczaj, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z rozgrzanym grillem. Natychmiastowa zmiana temperatury uszkodzi porcelanę i spowoduje pęknięcie ceramicznych palników.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia żadnej części grilla.
- Nie umieszczaj grilla w miejscu narażonym na silny wiatr, szczególnie gdy wiatr może wiać bezpośrednio od tyłu grilla.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w bezpiecznej odległości od konstrukcji łatwopalnych.
- Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% powierzchni do gotowania pełnym metalem.
- Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
- Minimalna temperatura otoczenia do bezpiecznego użytkowania to 0 °F (-17,8 °C).
- Nie przechowuj niczego w skrzynce wędzarniczej poza tacką na wióry drzewne.

WAŻNE!

- Zawsze zachowuj odpowiednie odstępy od materiałów łatwopalnych:



OSTRZEŻENIE!

- Podłączenie i instalacja gazu oraz węża muszą być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego, a przed uruchomieniem grilla należy przeprowadzić test szczelności.
- Upewnij się, że węże nie mają kontaktu z żadnymi powierzchniami grilla o wysokiej temperaturze.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.
- Trzymaj węże doprowadzające paliwo z dala od nagrzanych powierzchni, ostrych krawędzi i kapiącego tłuszczu.

Ustawienie grilla

Upewnij się, że miejsce ustawienia grilla gazowego spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów od sąsiadujących materiałów łatwopalnych.

Zawsze zachowuj odpowiednie odstępy od materiałów łatwopalnych: 27" (68,6 cm) z tyłu i 7" (17,8 cm) po bokach.

To urządzenie przeznaczone jest do użytku na zewnętrznym tarasie lub w ogrodzie.

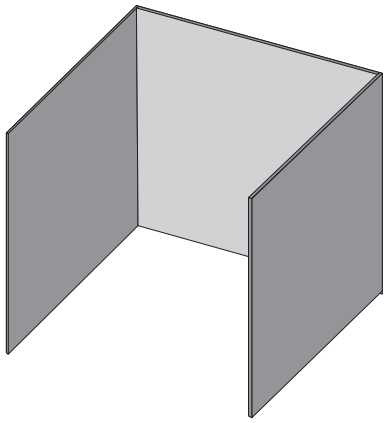
- Używaj urządzenia wyłącznie w miejscu nadziemnym, na otwartej przestrzeni z naturalną wentylacją i bez zastoisk powietrza. Upewnij się, że wycieki gazu i produkty spalania są szybko rozpraszane przez wiatr i naturalną konwekcję.
- Nie używaj urządzenia w budynku, garażu ani innym zamkniętym pomieszczeniu.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

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

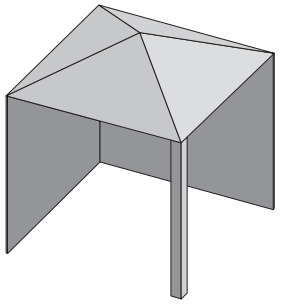
- Urządzenie uznaje się za zewnętrzne, jeśli jest zainstalowane w osłonie z trzema ścianami, ale bez zadaszenia **(Rys. 1).**
- Urządzenie uznaje się za zainstalowane na zewnątrz, jeśli znajduje się w osłonie z zadaszeniem i nie więcej niż dwiema ścianami bocznymi.
  - » Ściany boczne mogą być równoległe,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

! WAŻNE!

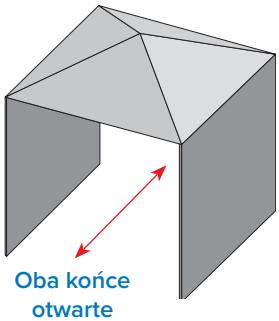
- Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
- Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z siatką nie są uznawane za trwałe otwory.



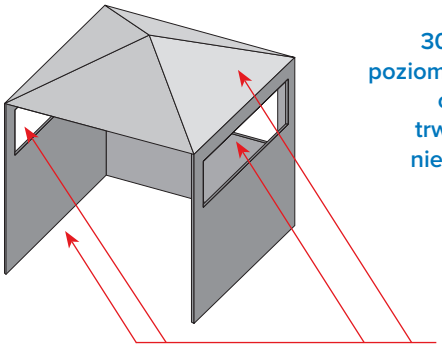
Rys. 1



Rys. 2

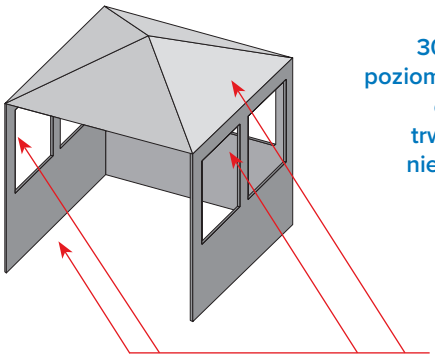


Rys. 3



30% lub więcej poziomego obwodu obudowy jest trwale otwarte i nieograniczone.

Rys. 4



30% lub więcej poziomego obwodu obudowy jest trwale otwarte i nieograniczone.

Rys. 5

Podłączenia gazowe

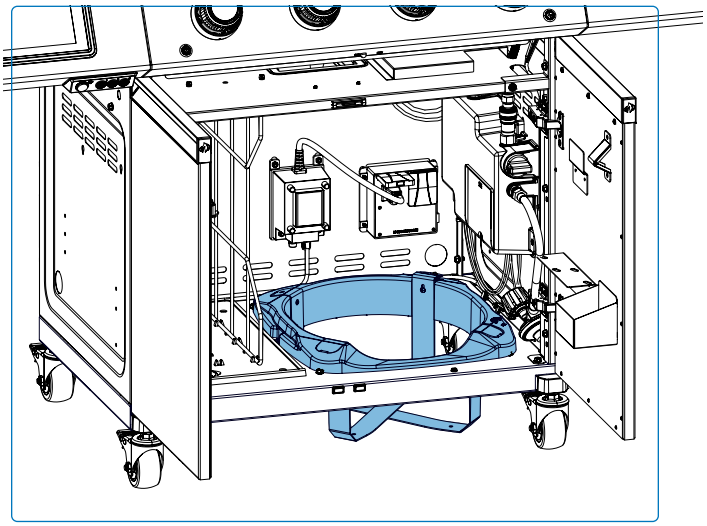
Do butli gazowej: Opcja 1

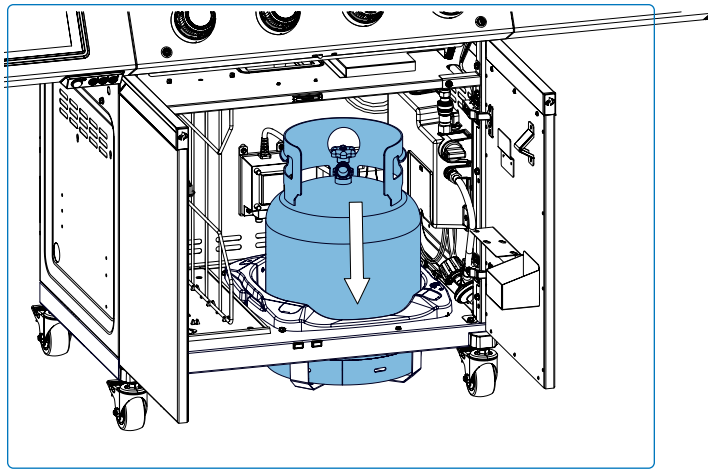
Używaj butli propanowej o minimalnej pojemności 6 kg lub butli butanowej o pojemności 13 kg, wykonanej i oznakowanej zgodnie z krajowymi i regionalnymi przepisami. Upewnij się, że butla może dostarczyć wystarczającą ilość paliwa do obsługi urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą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

Używaj reduktora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez Napoleon®; jeśli nie są dołączone, użyj reduktora i węża spełniających normy europejskie i lokalne 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 wewnątrz obudowy na dolnej półce tylko wtedy, gdy mieszczą się w maksymalnych wymiarach szerokości i wysokości. Butle przekraczające maksymalne wymiary muszą być umieszczone poza obudową na równym podłożu. Zapoznaj się z poniższym diagramem w celu uzyskania szczegółowych wymiarów.





OSTRZEŻENIE!

- Nie przechowuj zapasowej butli gazowej pod urządzeniem ani w jego pobliżu.
- Nie używaj butli gazowej napełnionej w ponad 80%.
- Przestrzegaj wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, wybuchowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.
- Odłącz grill i jego indywidualny zawór odcinający od instalacji gazowej podczas wszelkich prób ciśnieniowych przekraczających ½ psi (3,5 kPa).

Podłączenie i instalacja

- Sprawdź butlę pod kątem wgnieceń lub rdzy i zleć jej kontrolę dostawcy propanu.
- Nigdy nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce.
- Upewnij się, że wąż reduktora gazu jest prosty i nie ma załamań ani zagięć, ponieważ mogą one ograniczać przepływ gazu.
- Usuń nakrętkę lub korek z zaworu paliwowego butli.
- Dokręć reduktor do zaworu butli.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tacką ociekową ani żadną gorącą powierzchnią grilla, ponieważ może się stopić i spowodować pożar.
- Upewnij się, że butla nie jest narażona na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Przed uruchomieniem grilla sprawdź szczelność wszystkich połączeń. Zobacz **sekcję „Test szczelności”.**
- Butla musi być zamontowana tak, aby wylot zaworu bezpieczeństwa nie był skierowany w stronę normalnej pozycji użytkownika.

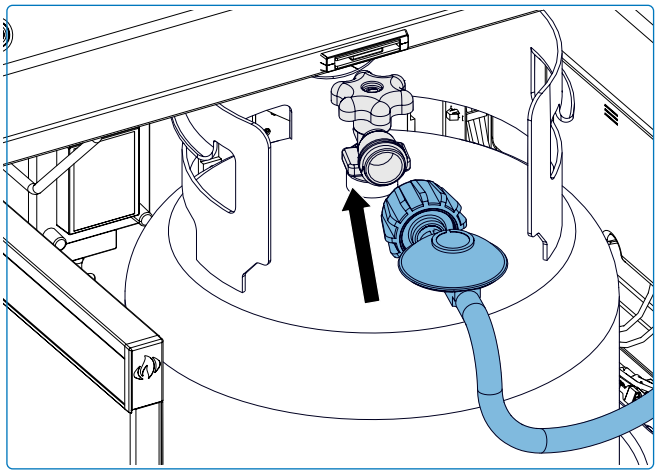
UWAGA:

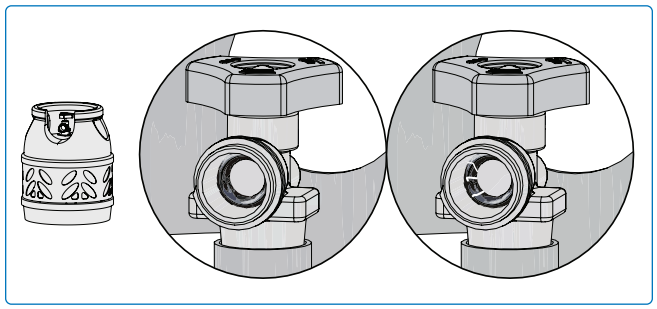
- Za każdym razem, gdy butla LPG jest wymieniana lub napełniana, sprawdź uszczelkę zaworu pod kątem pęknięć, zużycia lub uszkodzeń.
- Każda butla LPG wykazująca oznaki uszkodzenia lub zużycia, w tym widoczne pęknięcia i wżery, musi zostać zwrócona sprzedawcy bez użycia.

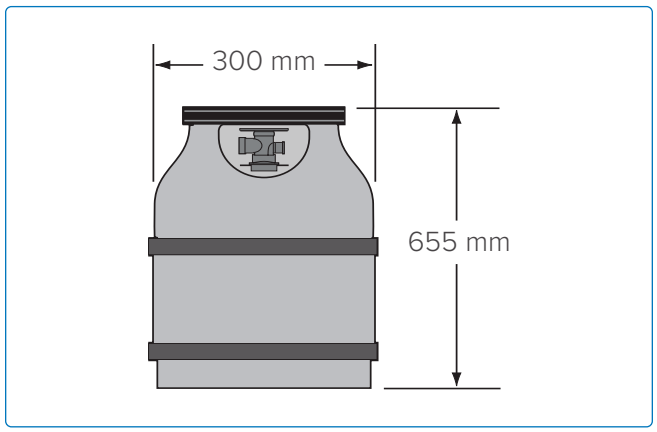
Wymiana

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

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







UWAGA:

- Umieszczaj butle wyłącznie w obrębie maksymalnych wymiarów szerokości i wysokości na dolnej półce wewnątrz obudowy. Butle przekraczające te wymiary muszą być umieszczone poza obudową na równym podłożu. W celu uzyskania szczegółowych wymiarów zapoznaj się z powyższym diagramem.

Do domowej instalacji gazowej: Opcja 2

- Jeśli grill ma być podłączony bezpośrednio do domowej instalacji zasilania gazem propanowym, odłącz i wyrzuć dostarczony wąż oraz zespół reduktora 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 (identyfikacja rodzaju gazu i ciśnienia) oraz ustawienia urządzenia są ze sobą zgodne.
- Obok urządzenia musi być zamontowany zawór odcinający (lub zawory), który po zamknięciu umożliwia odłączenie całego zespołu palnika i sterowania w celu konserwacji lub naprawy zgodnie z krajowymi przepisami.
- Węże do zasilania gazem oraz szybkozłącza przeznaczone do gazu ziemnego i certyfikowane do użytku na zewnątrz są dołączone do grilli na gaz ziemny.
- Instalacja gazowa musi zapewniać odpowiednie ciśnienie na wejściu do grilla. Specyfikacje znajdziesz w części „Dane techniczne”.
- Rury i zawory przed szybkozłączem nie są dostarczane w zestawie.
- Rura gazowa musi mieć odpowiednią średnicę, aby zapewnić dopływ ciepła określony na tabliczce znamionowej, w zależności od długości instalacji.
- Rozmiar przyłącza gazowego (wewnętrzny reduktor): 11/16" (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 tacy ociekowej ani nad tylnym panelem.
3. Upewnij się, że wąż nie styka się z powierzchniami o wysokiej temperaturze.

Szybkozłącze

- Nie instaluj szybkozłącza skierowanego do góry.
- Łatwo dostępny ręczny zawór odcinający musi być zainstalowany przed szybkozłączem i możliwie 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.
- Przed uruchomieniem grilla gazowego sprawdź szczelność wszystkich połączeń. Zobacz „**Test szczelności**”.

OSTRZEŻENIE!

- Zamknij indywidualny zawór odcinający, aby odizolować grill od instalacji gazowej podczas prób ciśnieniowych równych lub niższych niż ½ psi (3,5 kPa).
- Sprawdź wąż pod kątem nadmiernego ścierania, topnienia, przecięć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw specjalnie zalecany przez Napoleon®.

BĄDŹ OSTROŻNY!

Pokrywa grilla i cała komora paleniska mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania.

Dane techniczne

Poniższa tabela przedstawia 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
PRO500VX	Główny	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Tylny	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Boczny	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/h	-

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

UWAGA: Używaj tylko reduktorów, które zapewniają ciśnienie podane tutaj.

Kategoria gazu	I 3P(30)	I 3P(37)	I 3P(50)	I 3B/P(30)	I 3+(28-30/37)	I 3B/P(50)
Rozmiary dysz	I	I	I	I	I	I
Gazy / ciśnienia	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
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

OSTRZEŻENIE!

- Sprawdź wąż pod kątem 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 źródła gazu nie następuje wyciek gazu.

Za każdym razem, gdy zbiornik jest napełniany i ponownie instalowany, upewnij się, że nie ma wycieków w miejscu, gdzie regulator łączy się ze zbiornikiem.

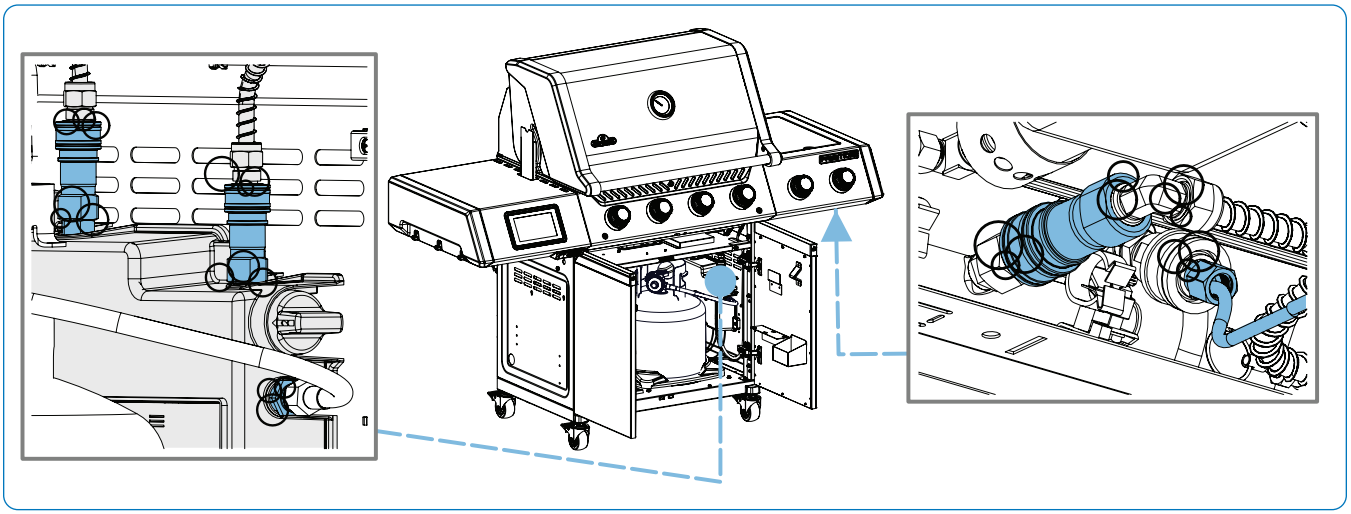
Przeprowadź test szczelności tego grilla przed użyciem, raz w roku oraz po wymianie jakichkolwiek elementów gazowych.

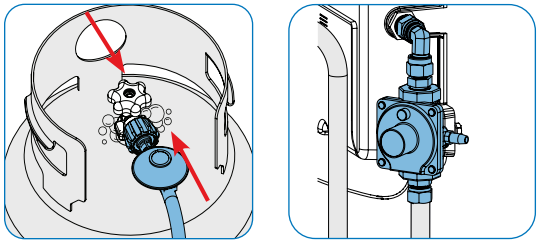
Kroki testu szczelności

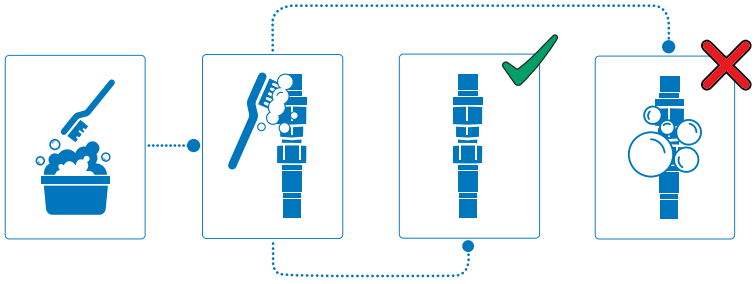
1. Nie pal podczas wykonywania testu.
2. Usuń wszystkie źródła zapłonu.
3. Przekręć wszystkie pokrętła palników w pozycję WYŁĄCZONĄ.
4. Otwórz zawór dopływu gazu.
5. Nałóż pędzlem roztwór wody z mydłem (w proporcji pół na pół) na wszystkie połączenia i złącza reduktora, węża, kolektorów i zaworów.
6. Pojawienie się pęcherzyków oznacza wyciek gazu.

Jeśli wykryjesz wyciek

1. Dokręć wszystkie luźne połączenia.
2. Jeśli nie można zatrzymać wycieku, natychmiast odetnij dopływ gazu i odłącz grill.
3. Zleć kontrolę grilla certyfikowanemu instalatorowi lub sprzedawcy.
4. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie usunięty.





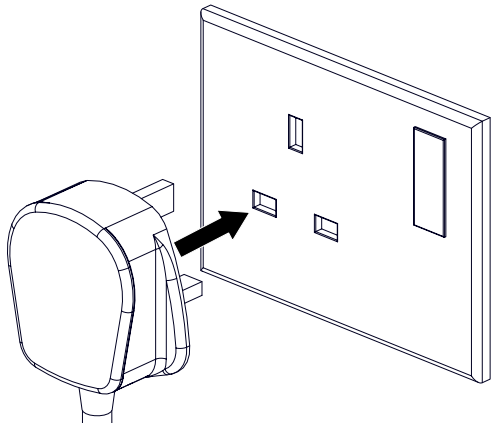


NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

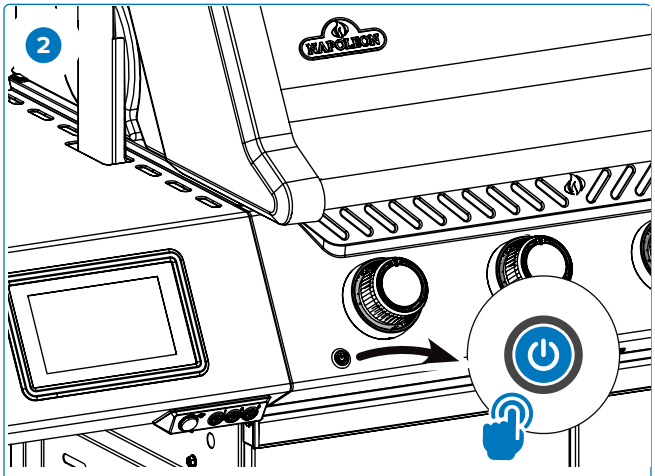
Instrukcja szybkiego uruchomienia

1



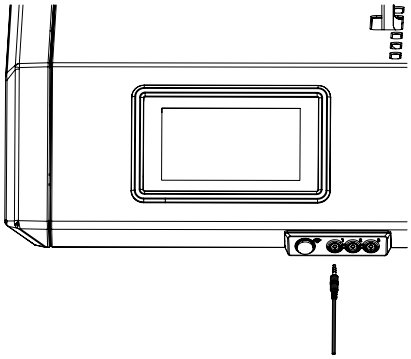
Podłącz bezpośrednio do uziemionego gniazda GFI (wyłącznik różnicowoprądowy). Skonsultuj się z elektrykiem, jeśli nie jesteś pewien.

2



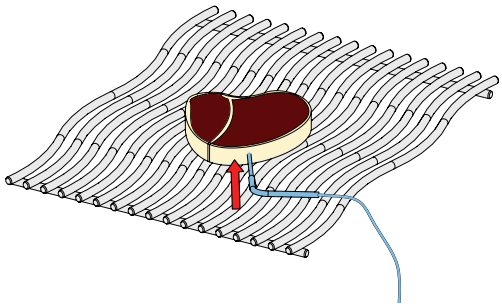
Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.

3



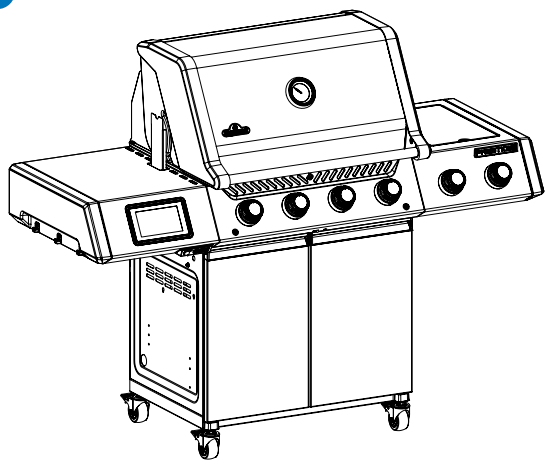
Usuń folię ochronną i podłącz jedną lub więcej sond do swojego urządzenia.

4



Podczas korzystania z sond do mięsa upewnij się, że końcówka sondy jest umieszczona w najgrubszej części potrawy, omijając kości i tłuszcz.

5





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

Łączność Napoleon®

NAPOLEON® HOME APP

JAK TO DZIAŁA?

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

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

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

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



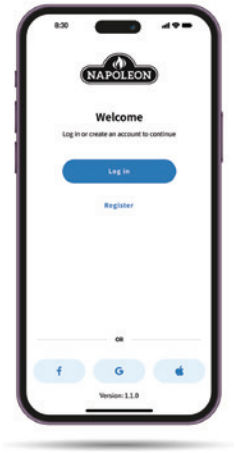
Zeskanuj ten kod QR, aby uzyskać bezpośredni dostęp do strony **aplikacji Napoleon® Home**.

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

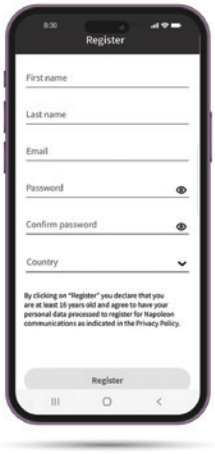
ZACZYNAJMY

1 Zarejestruj się



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

2 Utwórz



Wprowadź dane użytkownika i utwórz hasło do konta. Wybierz kraj, w którym znajduje się urządzenie.

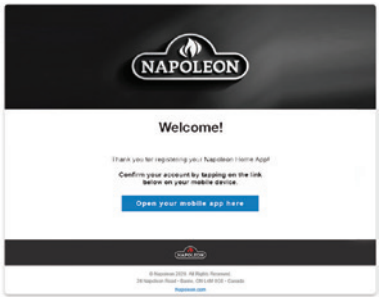
3 Już prawie gotowe



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

4 Potwierdź

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



5 Potwierdź ponownie

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

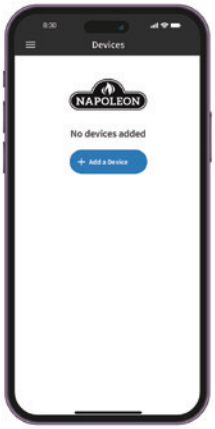
DODAWANIE URZĄDZENIA

6 Włącz zasilanie

Upewnij się, że urządzenie jest włączone, krótko naciskając przycisk zasilania na panelu sterowania. Zapoznaj się z przewodnikiem aktywacji trybu parowania, aby poznać kolejne kroki.



7 Dodaj urządzenie





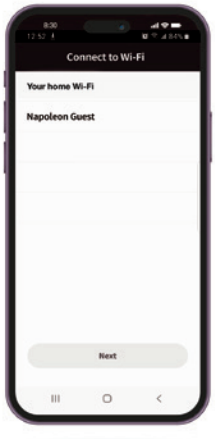
Wybierz „Dodaj urządzenie” i zaakceptuj uprawnienia.

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!



Przewodnik aktywacji trybu parowania

Aby włączyć tryb parowania na grillu, skorzystaj z jednej z dwóch poniższych opcji. Tryb parowania umożliwia skonfigurowanie grilla za pomocą aplikacji mobilnej i połączenie go z chmurą/aplikacją. Przycisk na panelu sterowania będzie migał na biało, gdy tryb parowania zostanie pomyślnie aktywowany.

Opcja 1: Resetowanie sieci przez ustawienia Wi-Fi

Akcja:

Aktywuj tryb parowania, resetując sieć w ustawieniach Wi-Fi.

Kroki do wykonania:

1. Włącz ekran wyświetlacza i poczekaj, aż proces uruchamiania zostanie zakończony.
2. Zresetuj sieć za pomocą ikony Wi-Fi: stuknij ikonę Wi-Fi na ekranie wyświetlacza. W menu Wi-Fi wybierz **Resetuj sieć.**

Rezultat:

Przycisk na panelu sterowania zacznie migać na biało, co oznacza, że system jest w trybie parowania. Możesz teraz skonfigurować urządzenie za pomocą aplikacji mobilnej, aby zakończyć konfigurację.

Opcja 2: Aktywacja przez długie przytrzymanie

Akcja:

Aktywuj tryb parowania przez długie przytrzymanie przycisku zasilania na panelu sterowania.

Kroki do wykonania:

1. Upewnij się, że ekran wyświetlacza jest aktywny.
2. Przytrzymaj przycisk zasilania na panelu sterowania przez **10 sekund.**

Rezultat:

Przycisk na panelu sterowania zacznie migać na biało, co oznacza, że system jest w trybie parowania. Na tym etapie możesz przejść do konfiguracji urządzenia za pomocą aplikacji mobilnej.

UWAGA:

- Wybierz jedną z powyższych opcji, aby aktywować tryb parowania i połączyć system z chmurą.

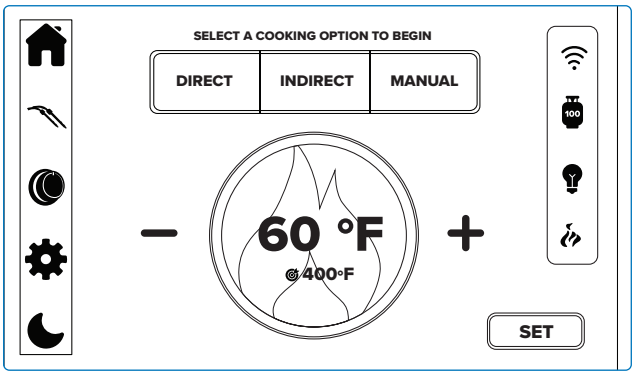
Przegląd systemu i obsługa

Funkcje sterowania (jeśli są dostępne)

Nowoczesne funkcje sterowania zwiększają precyzję gotowania poprzez automatyzację zarządzania ciepłem, optymalizację zużycia paliwa i zapewnienie powtarzalnych rezultatów. Te zaawansowane funkcje pozwalają dostosować doświadczenie do Twoich potrzeb kulinarnych. Niezależnie od tego, czy obsmażasz w wysokiej temperaturze, utrzymujesz niską i powolną temperaturę wędzenia, czy korzystasz z ustawień wstępnych dla różnych potraw, te zaawansowane sterowania zapewniają wygodę i precyzję podczas gotowania na zewnątrz.

Twój grill Prestige® PRO Series jest wyposażony w nowoczesny system sterowania z obsługą Wi-Fi, zintegrowany z ekosystemem aplikacji Napoleon® Home.

Przed rozpoczęciem korzystania z grilla zapoznaj się z różnymi funkcjami wyświetlacza.



Dla Twojego bezpieczeństwa funkcje gotowania nie mogą być uruchamiane zdalnie. Musisz być fizycznie obecny przy grillu, aby aktywować dowolny palnik lub tryb gotowania. Zapewnia to odpowiedni nadzór podczas zapłonu i pomaga zapobiec przypadkowemu lub niezamierzonemu uruchomieniu urządzenia.

UWAGA:

- To normalne, że wskaźnik temperatury ACCU-PROBE™ oraz 7-calowy ekran dotykowy z Wi-Fi i Bluetooth® mogą pokazywać różne temperatury podczas gotowania.
- Wskaźnik temperatury ACCU-PROBE™ mierzy temperaturę powietrza wewnątrz grilla, na którą wpływ mają rozmieszczenie jedzenia, jego wielkość, akcesoria oraz przepływ powietrza. Z tego powodu wskaźnik temperatury ACCU-PROBE™ najlepiej odzwierciedla temperaturę podczas nagrzewania, zanim jedzenie zostanie dodane do grilla.
- Ekran dotykowy mierzy temperaturę za pomocą sondy umieszczonej pod powierzchnią rusztu, zapewniając najdokładniejszy odczyt temperatury w grillu.

Inicjalizacja

Podłącz grill do odpowiednio uziemionego, zewnętrznego gniazdka elektrycznego, aby korzystać z cyfrowych sterowań i dodatkowych funkcji elektronicznych.



Krótko naciśnij przycisk zasilania po lewej stronie panelu sterowania, aby rozpocząć sekwencję uruchamiania.

UWAGA:

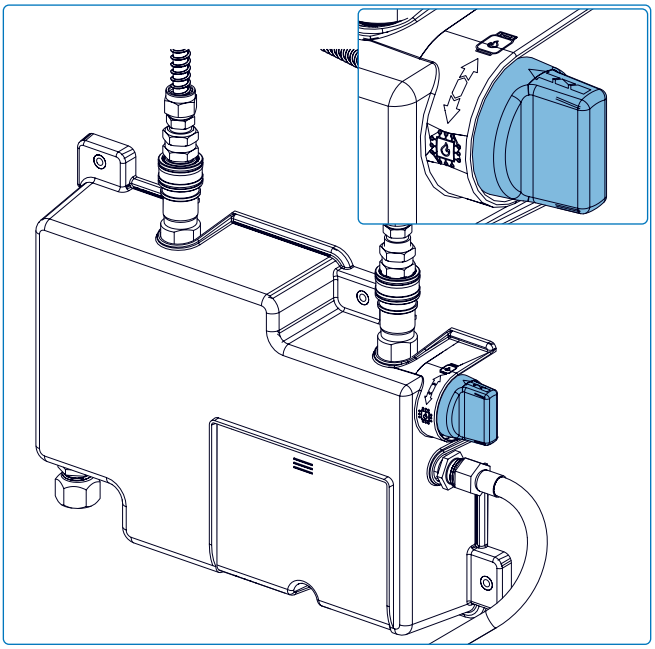
- Aby zainstalować dodatkowe języki, włóż kartę SD, gdy urządzenie jest wyłączone, następnie włącz je i postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie. Wyjmij kartę po zakończeniu aktualizacji i uruchom ponownie urządzenie. Zobacz **Instrukcję montażu**, aby uzyskać więcej informacji.

Tryb tradycyjny

Uproszczone grillowanie bez wsparcia elektronicznego.

Grill może działać jako w pełni manualny, tradycyjny grill gazowy bez cyfrowych sterowań gazem. Chociaż funkcje takie jak automatyczne dostosowania są wyłączone, podstawowe funkcje grillowania pozostają w pełni sprawne. Dzięki temu możesz gotować z pewnością siebie – nawet podczas przerwy w dostawie prądu. Dodatkowe funkcje elektroniczne mogą być nadal używane w trybie obejścia, o ile urządzenie jest zasilane.

1. Aby aktywować zawór obejściowy dla głównych palników, zlokalizuj moduł sterowania (zamontowany wewnątrz obudowy wózka grilla), a następnie naciśnij i przekręć pokrętło do pozycji ON.



2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **"Rozpalanie grilla"**, aby zapalić wybrane palniki.

Tryby automatyczne

Tryb bezpośredni

Obsmażanie w wysokiej temperaturze dla szybko gotujących się potraw.

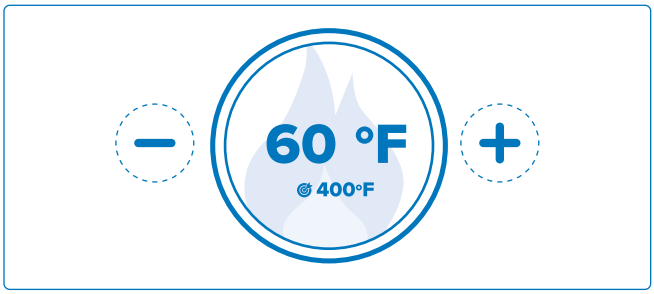
Umieść jedzenie bezpośrednio nad źródłem ciepła na rusztach, aby uzyskać idealne przypieczenie, zatrzymując soki i smak. Idealny do hamburgerów, steków, kurczaka i warzyw. W przypadku grubszych kawałków najpierw obsmaż, a następnie obniż temperaturę grilla lub przełącz na Tryb Pośredni, aby dokończyć gotowanie do pożądanego stopnia wypieczenia.

Wszystkie główne palniki automatycznie dostosowują się, aby utrzymać ustawioną temperaturę w zakresie 320˚F – 580˚F (160˚C – 290˚C), zapewniając stałą kontrolę ciepła przez cały proces gotowania.

3. Wybierz na wyświetlaczu opcję gotowania **BEZPOŚREDNI**.



4. Użyj ikon +/- na wyświetlaczu, aby wybrać docelową temperaturę.



5. Naciśnij Ustaw.



6. Poczekaj, aż wyświetlacz poinformuje, że palniki są gotowe do zapłonu. Wszystkie pokrętła głównych palników zaczną migać na biało, co oznacza, że wszystkie główne palniki muszą zostać zapalone ręcznie.



7. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **"Zapłon grilla"**, aby zapalić wszystkie główne palniki. Ustaw wszystkie pokrętła dokładnie na najwyższy poziom.

WAŻNE!

- Jeśli którykolwiek palnik zostanie ustawiony na inną wartość niż maksymalna, system powróci do **Trybu Ręcznego**.

8. Umieść jedzenie na grillu, gdy osiągnie odpowiednią temperaturę, a następnie zamknij pokrywę.

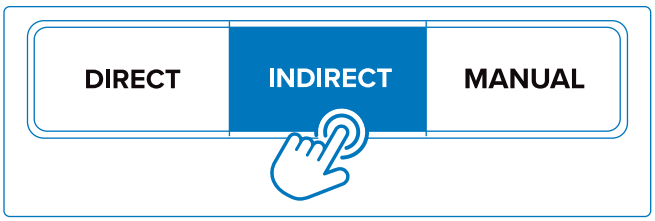
Tryb Pośredni

Powolne, równomierne gotowanie w niższych temperaturach z cyrkulacją ciepła.

Ten tryb jest idealny do większych kawałków mięsa lub potraw podatnych na wybuchy płomieni, takich jak pieczenie, całe kurczaki i indyki. Niższa temperatura i wydłużony czas gotowania pomagają uzyskać delikatne i pełne smaku efekty.

Wybrane główne palniki automatycznie dostosowują się, aby utrzymać docelowy zakres temperatury 220˚F – 380˚F (110˚C – 190˚C) dla stałej kontroli ciepła.

1. Wybierz na wyświetlaczu opcję gotowania **POŚREDNI**.



Wybrane kontrolki pokręteł głównych palników zaczną migać na biało, wskazując, które palniki należy zapalić ręcznie.

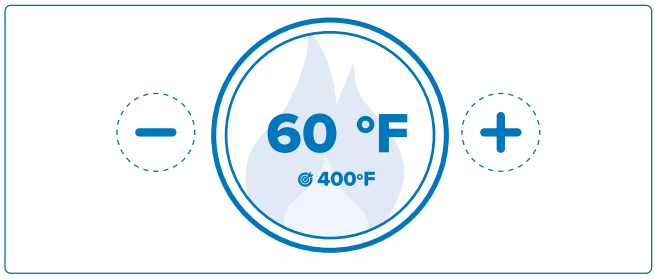


2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w "**Zapłon grilla**", aby zapalić wskazane główne palniki. Ustaw wszystkie pokrętła dokładnie na najwyższy poziom.

WAŻNE!

- Jeśli którykolwiek palnik zostanie ustawiony na inną wartość niż maksymalna, system powróci do **Trybu Ręcznego**.

3. Użyj ikon +/- na wyświetlaczu, aby wybrać docelową temperaturę.



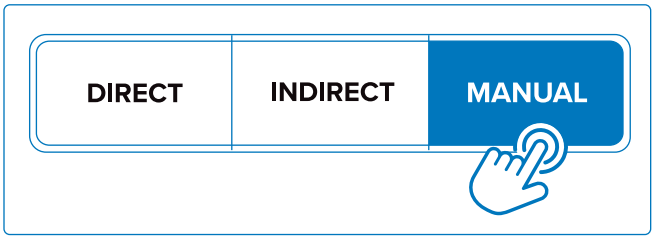
4. Umieść jedzenie nad miejscem, pod którym nie ma zapalonego palnika. Zamknij pokrywę.
5. Jeśli chcesz, na końcu gotowania pośredniego możesz zastosować intensywne przypieczenie, przełączając na Tryb Bezpośredni. Alternatywnie skorzystaj z bocznego palnika podczerwieni.

Tryb Ręczny

Zachowaj pełną kontrolę nad każdym palnikiem.

Użyj pokręteł, aby niezależnie regulować poziom ciepła, ustawiając je w dowolnej pozycji w zależności od potrzeb. Ten tryb jest idealny do indywidualnego grillowania i zarządzania wieloma strefami ciepła dla różnych potraw. Tryb ręczny zapewnia maksymalną elastyczność, pozwalając precyzyjnie dostosować grillowanie bez automatycznej regulacji temperatury, a jednocześnie korzystać z inteligentnych funkcji pomocniczych i innych zasilanych opcji.

1. Wybierz na wyświetlaczu opcję gotowania **RĘCZNY**.



2. Kontrolka najbardziej lewego pokrętła głównego palnika zacznie migać na biało, co oznacza, że należy go zapalić ręcznie.

WAŻNE!

- Ten palnik musi pozostać zapalony przez cały czas korzystania z Trybu Ręcznego, w przeciwnym razie system się wyłączy.



3. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **"Zapłon grilla"**, aby zapalić wskazany główny palnik.
4. Postępuj według tej samej procedury, aby zapalić pozostałe główne palniki według potrzeb. Reguluj ustawienia pokręteł, aby uzyskać preferowane strefy ciepła.

Wędzarka

Wzbogac swoje grillowanie o intensywny, dymny smak dzięki zintegrowanemu systemowi wędzarki*. Po wybraniu Trybu Wędzenia, skrzynka wędzarki automatycznie się aktywuje i kieruje aromatyczny dym do głównej komory gotowania, zapewniając autentyczne efekty w stylu barbecue. Ta funkcja dodaje głębi smaku mięsom, warzywom i innym potrawom. Idealny do długiego, powolnego gotowania.

Wędzarka powinna zostać uruchomiona i wydzielać dym przed zapaleniem jakichkolwiek palników. Najlepsze rezultaty uzyskasz, gdy 1-2 palniki będą ustawione na niską moc. Wskaźnik na pokrywie powinien zawsze znajdować się w sekcji dymu.

UWAGA:

- Używaj wyłącznie pelletu/wiórków/kawałków do BBQ przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zapłon



1. Napełnij pojemnik wędzarki – dodaj wióry drzewne lub mieszankę wiórów, kawałków drewna lub peletów, aż pojemnik będzie prawie pełny. Nie używaj węgla drzewnego. Zobacz sekcję **„Konfigurowanie wędzarki”** po więcej szczegółów.
2. Wybierz ikonę Dymu na ekranie wyświetlacza. Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zainicjować zapłon. Po zakończeniu sekwencji zapłonu element zapłonowy wiórów drzewnych wyłączy się, a wentylator będzie dostarczał ciągły dym, dopóki zapas wiórów się nie wyczerpie lub nie minie 1 godzina bez ponownego uruchomienia zapłonu.

Po zainicjowaniu zapłonu wentylator nie może zostać wyłączony. Jest to ważna funkcja bezpieczeństwa zaprojektowana, aby zapobiec niekontrolowanemu spalaniu wewnątrz wędzarki. Wentylator wędzarki automatycznie wyłączy się po zakończeniu cyklu chłodzenia (około 2 godziny) lub po 3 godzinach bezczynności. **Ponowny zapłon**

Opcja ponownego zapłonu jest niedostępna przez 15 minut po zakończeniu sekwencji zapłonu. Gdy zapas wiórów drzewnych się wyczerpie, ale chcesz przedłużyć sesję:

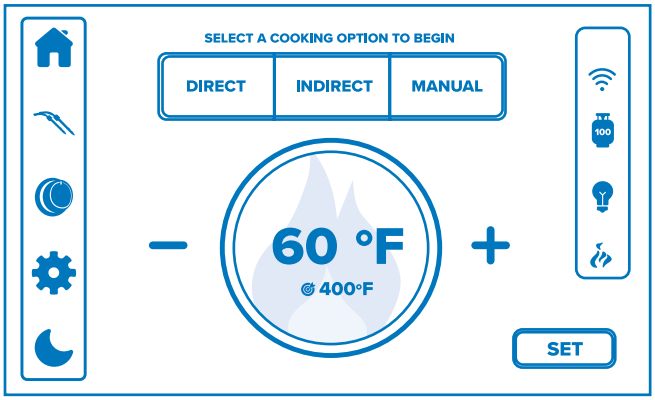
1. Otwórz drzwi wędzarki, aby uzyskać dostęp do tacy na wióry drzewne. Dostęp do drzwi wędzarki jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia działanie elementu grzewczego przy otwartych drzwiach.
2. Odblokuj narzędzie i zaczep je o przednią część tacy na wióry drzewne. Odblokuj narzędzie i ostrożnie wysuń tacę na wióry drzewne, aby łatwo ją uzupełnić bez wyjmowania z urządzenia. Zobacz sekcję **„Przegląd narzędzi”** .
3. Użyj metalowych szczypiec, aby przemieścić zużyte wióry drzewne na przód i tył tacy. Utworzenie wolnej przestrzeni na metalowej siatce ułatwi ponowny zapłon świeżych wiórów drzewnych. Nie usuwaj gorących wiórów z komory. Zobacz sekcję **„Konfigurowanie wędzarki”** .
4. Dodaj nową warstwę wiórów drzewnych, zapewniając dobry kontakt z źródłem ciepła dla szybszego zapłonu i równomiernego dymienia.
5. Użyj narzędzia, aby ponownie zamontować tacę na wióry drzewne. Zamknij i zarygluj drzwi wędzarki.
6. Przytrzymaj przycisk na jednostce wędzarki przez 2 sekundy. Przycisk będzie pulsował na czerwono, sygnalizując, że trwa etap ponownego zapłonu (~4 minuty).

UWAGA:

- Użytkownik musi odczekać 15 minut, aby opcja ponownego zapłonu była ponownie dostępna. Ten 15-minutowy licznik czasu zapobiega nadmiernemu cyklowaniu temperatury w wędzarce.
- Zapłon i ponowny zapłon można anulować w dowolnym momencie, wybierając tę opcję na wyświetlaczu lub przytrzymując przycisk przez 5 sekund (w zależności od modelu).

7. Aby całkowicie wyłączyć wędzarkę, należy pozostawić ją w stanie bezczynności (bez ponownego zapłonu) przez 1 godzinę, aby rozpocząć proces pełnego wyłączenia (łącznie 3 godziny). Podczas ostatnich 2 godzin wentylator będzie pracował, aby zapobiec cofaniu się dymu.
8. Po całkowitym ostygnięciu wędzarki opróżnij tacę na wióry drzewne i wyrzuć pozostałości do ognioodpornego pojemnika z dobrze dopasowaną pokrywką.

Dodatkowe funkcje sterowania



Automatyczne odcięcie gazu

Grill automatycznie odcina dopływ gazu, jeśli temperatura przekroczy 850°F (454°C), zapobiegając pożarom tłuszczu. Po uruchomieniu wszystkie palniki wyłączają się, czerwone światła migają, a powiadomienie pojawia się na wyświetlaczu i w aplikacji Napoleon® Home.

UWAGA:

- Funkcja odcięcia jest wyłączona, gdy system działa w trybie obejścia.
- Czerwony kolor bezpieczeństwa został usunięty ze wszystkich wyborów kolorów i animacji, aby zapobiec pomyłce z zapalonym palnikiem.
- Zaplanowane wyłączenie następuje tylko po zakończeniu gotowania lub wędzenia, po czym pojawia się przypomnienie o czyszczeniu i standardowe wyłączenie.

Blokada/Odblokowanie ekranu



Dla bezpieczeństwa i zapobiegania przypadkowym zmianom ekran może się automatycznie zablokować. Aby zablokować lub odblokować, naciśnij ikonę księżyca na wyświetlaczu przez 3 sekundy. To sprawia, że wyświetlacz nie reaguje na inne polecenia.

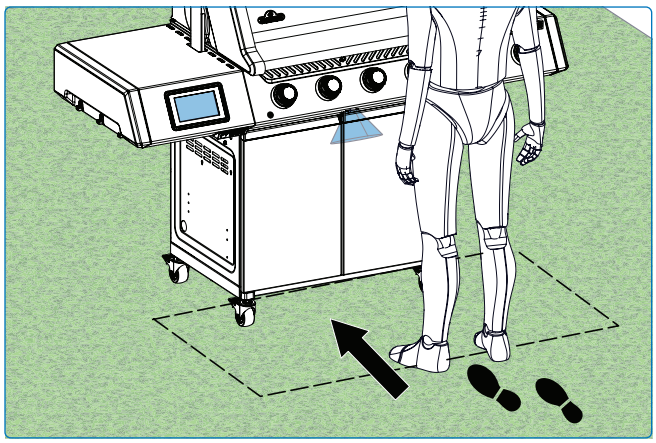
WAŻNE!

- Blokada ekranu nie wyłącza gazu ani nie blokuje pokręteł.

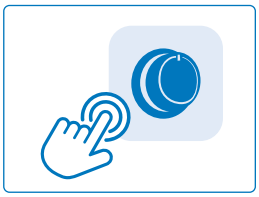
Krople wody mogą wpływać na czułość dotyku. Zaleca się zablokowanie ekranu podczas korzystania z grilla w deszczu.

Wykrywanie zbliżeniowe

Wbudowany czujnik zbliżeniowy wykrywa ruch w pobliżu i automatycznie wybudza ekran wyświetlacza. Ta funkcja bezdotykowa zapewnia, że wyświetlacz jest aktywny tylko wtedy, gdy jest to potrzebne, oszczędzając energię i umożliwiając natychmiastowy dostęp do sterowania grillem oraz aktualizacji statusu, gdy się zbliżasz. Użyj ikony koła zębatego na ekranie wyświetlacza, aby dostosować, jak długo wyświetlacz pozostaje aktywny – od 15 do 60 minut (w odstępach co 5 minut).



Oświetlenie i animacje



Żywe animacje oświetlenia pokręteł sterujących dodają charakteru i osobowości Twojemu grillowaniu. Wybierz ikonę pokrętła sterującego na wyświetlaczu, aby wybrać spośród różnych dynamicznych efektów. Dostosuj jasność za pomocą suwaka.

Aktywuj oświetlenie schowka poprzez menu oświetlenia. Wybierz ON, aby włączyć białe światła schowka. Wybierz WYŁ., aby dopasować kolor świateł pokręteł sterujących do aktualnego koloru. Wybierz minimalną jasność, aby całkowicie wyłączyć światła. Włącz lub wyłącz oświetlenie szafki i pokrywy, aby zapewnić dobrą widoczność.

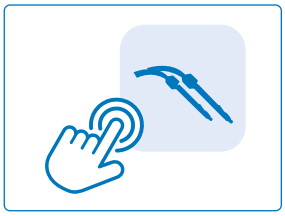
Responsywne pokrętła sterujące

Podczas regulacji ustawienia palnika, wewnętrzna część pokrętła płynnie zmienia kolor, wizualnie wskazując aktualne ustawienie palnika. Ta intuicyjna informacja zwrotna ułatwia monitorowanie intensywności płomienia na pierwszy rzut oka, nawet przy słabym oświetleniu. Dla zwiększenia bezpieczeństwa, oświetlenie otoczenia wykorzystuje technologię **SafetyGlow**™, świecąc na czerwono, gdy palnik jest włączony, zapewniając natychmiastową wizualną informację.

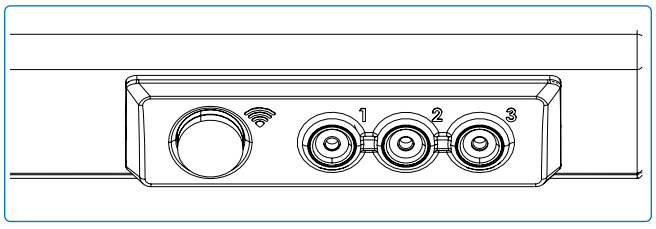
Wysoki **Niski**



Sondy do pomiaru temperatury żywności



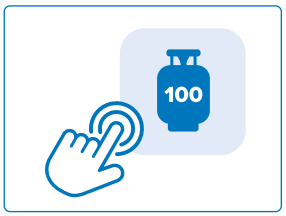
Podłącz do dwóch sond bezprzewodowych (dostępnych osobno) oraz do trzech przewodowych, aby precyzyjnie i elastycznie monitorować temperaturę. Po zainstalowaniu sond, dotknij ikony sondy na ekranie, aby wybrać rodzaj przygotowywanego jedzenia i ustawić docelową temperaturę. Gdy któraś z sond osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a powiadomienie zostanie wysłane przez aplikację Napoleon® Home.



UWAGA:

Parowanie sond bezprzewodowych odbywa się za pomocą instrukcji wyświetlanych na ekranie. Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby łatwo podłączyć sondy.

Waga butli



Bądź na bieżąco dzięki zintegrowanej wadze butli, zaprojektowanej do precyzyjnego wskazywania ilości pozostałego propanu w butli. Dzięki precyzyjnym czujnikom wagi system zapewnia bieżący wgląd w poziom paliwa, podając aktualny procent napełnienia. Aby zapewnić dokładne odczyty, podczas konfiguracji wprowadź wagę pustej i pełnej butli w aplikacji Napoleon® Home. Dla większej wygody aplikacja oferuje również funkcję wyboru regionalnego typu butli, umożliwiając szybkie wybranie jednego z popularnych typów butli do łatwej konfiguracji.

Rozpalanie grilla

To Twój pierwszy raz? Wykonaj wypalanie

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

OSTRZEŻENIE!

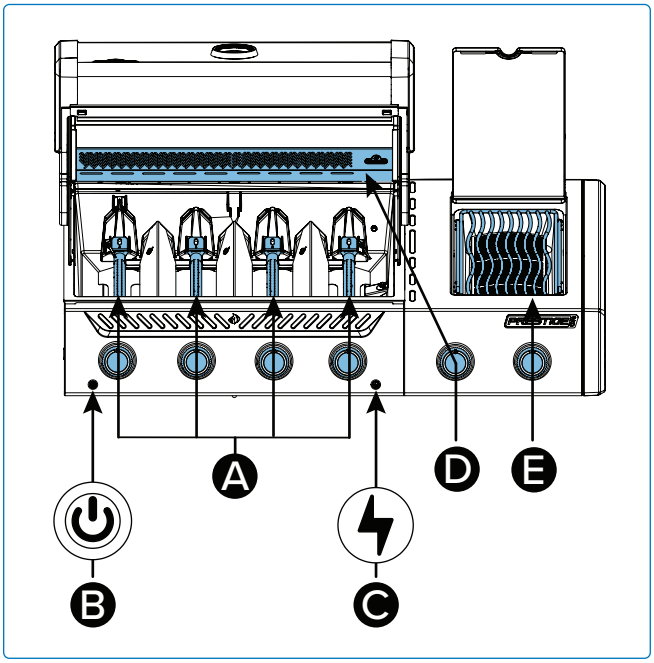
- Nie używaj tylnego ani bocznego palnika podczas przeprowadzania wypalania.

Zapłon głównego palnika

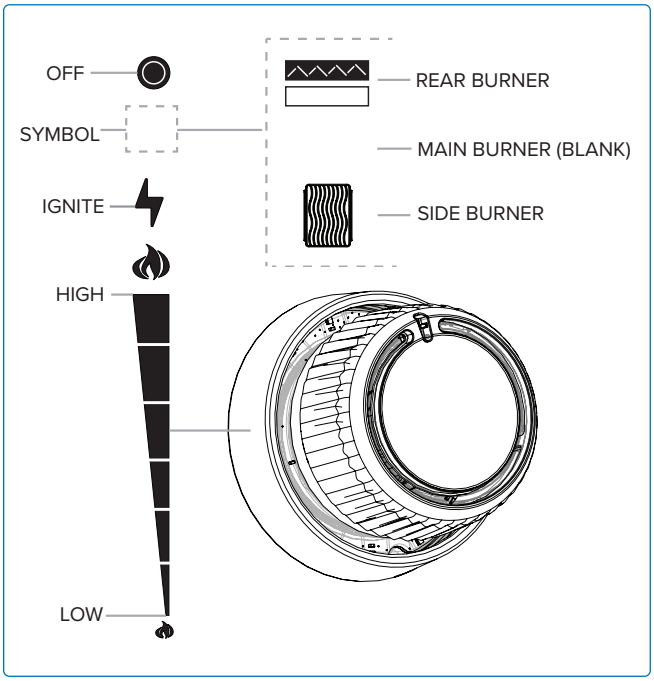
1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Naciśnij i powoli przekręć dowolne pokrętło głównego palnika w lewo do pozycji WYSOKA, aż zapali się zapalnik. Kontynuuj naciskanie pokrętła, aż palnik się zapali, a następnie zwolnij **(Rys. 6A i Rys. 7).**
3. Jeśli zapalnik się nie zapali – natychmiast przekręć pokrętło w prawo do pozycji WYŁ. Powtórz krok 2.
4. Jeśli zapalnik i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętło w prawo do pozycji WYŁ. Poczekaj 5 minut, aż gaz się ulotni. Powtórz kroki 2 i 3 lub zapal za pomocą zapałki.

Zapłon tylnego palnika

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Usuń półkę do podgrzewania.
3. Naciśnij i powoli przekręć pokrętło tylnego palnika w lewo do pozycji WYSOKA **(Rys. 6D i Rys. 7).**
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub zapal za pomocą zapałki **(Rys. 6C).**
5. Jeśli palnik się nie zapali – przekręć pokrętło sterujące palnikiem w prawo do pozycji WYŁ. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 3 i 4. **(Rys. 6).**



Rys. 6



Rys. 7

OSTRZEŻENIE!

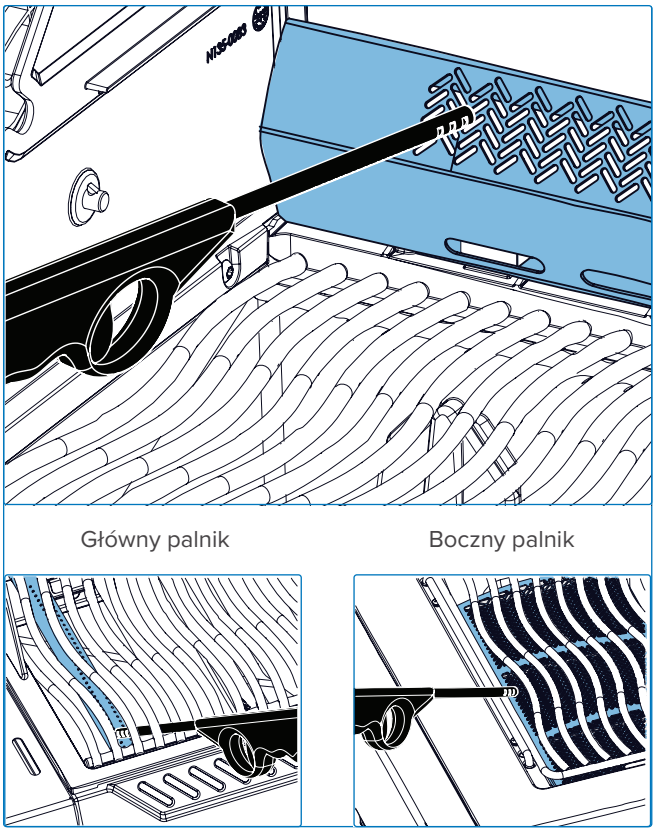
- Nie używaj tylnego palnika podczas korzystania z głównego palnika. Możesz używać palnika podczerwieni razem z głównym lub tylnym palnikiem.

Zapłon bocznego palnika (jeśli jest na wyposażeniu)

1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Naciśnij i powoli przekręć pokrętło bocznego palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż palnik się zapali, lub użyj zapałki.
4. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund – przekręć pokrętło sterowania palnikiem w prawo do pozycji WYŁĄCZONEJ. Poczekaj 5 minut. Powtórz kroki 2 i 3. **(Rys. 6E i Rys. 7).**

Alternatywna instrukcja zapłonu

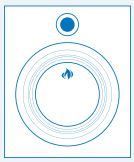
1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Zapaloną długą zapałkę lub zapalniczkę butanową umieść blisko otworów palnika.
3. Przekręć odpowiednie pokrętło palnika w lewo do pozycji WYSOKIEJ, aż się zapali **(Rys. 8).**



Rys. 8

OSTRZEŻENIE!

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



Monitorowanie temperatury grilla

Wszystkie modele są wyposażone w dwa wskaźniki temperatury. Wskaźnik zamontowany na pokrywie pokazuje temperaturę powietrza wewnątrz komory grillowania i jest preferowanym odniesieniem przy metodzie gotowania pośredniego.

Czujnik zamontowany u podstawy mierzy temperaturę na rusztach i jest preferowanym odniesieniem przy metodzie gotowania bezpośredniego. Podczas gdy zoptymalizowany przepływ powietrza w komorze grillowania 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 rusztu. Może to prowadzić do zawyżonych odczytów czujnika, a jednocześnie obniżać wskazania wskaźnika temperatury na pokrywie, ponieważ ciepło kierowane jest w inne miejsce.

Pracujące palniki

- Odczyty temperatury zależą od ustawień palników, a także od bliskości czujnika zamontowanego u podstawy względem pracujących palników grilla.

Upływ czasu

- Wskaźniki temperatury mają różne czasy reakcji i początkowo mogą pokazywać różne wartości podczas nagrzewania urządzenia. Jednak po ustabilizowaniu się temperatury wewnętrznej odczyty będą zbliżone.

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

Użycie głównego palnika podczerwieni (jeśli jest na wyposażeniu)

Postępuj zgodnie z instrukcjami „**Zapłon głównego palnika”** i ustaw na wysoką moc na 5 minut przy zamkniętej pokrywie lub do momentu, aż ceramiczne palniki zaczną świecić na czerwono.

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

Użycie bocznego palnika podczerwieni

Postępuj zgodnie z instrukcjami **„Zapłon bocznego palnika”** i ustaw na wysoką moc przez 5 minut lub do momentu, aż ceramiczny palnik zacznie świecić na czerwono.

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

Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika, gdy palnik działa lub jest gorący.

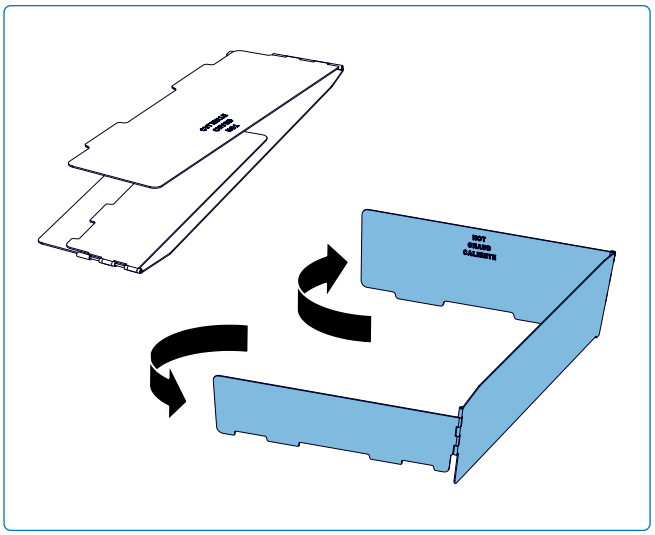
NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Regularnie usuwaj tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i płyt do przypiekania, aby uniknąć nagromadzenia i pożarów tłuszczu.
- Nie smaż głęboko potraw na bocznym palniku. Gotowanie z użyciem oleju może być niebezpieczne.
- Nie zamykaj pokrywy bocznego palnika, gdy palnik podczerwieni jest w użyciu lub nadal gorący. Może to spowodować uszkodzenie lub stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

Osłona przeciwwiatrowa

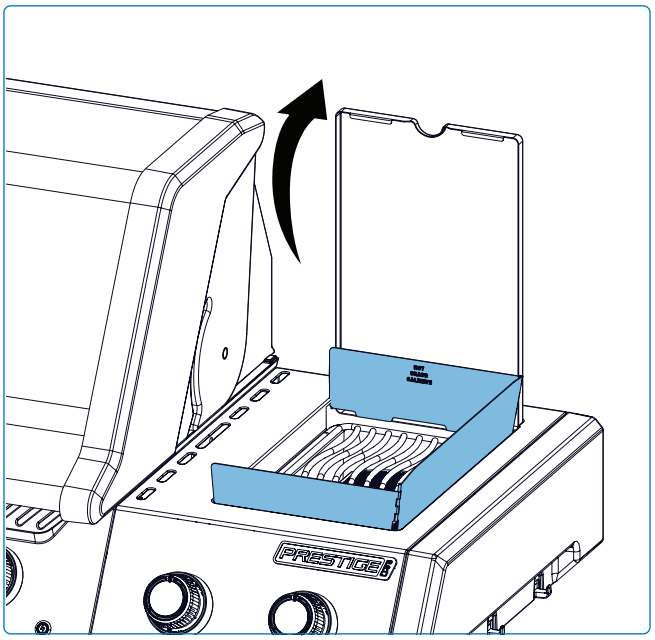
Twój grill będzie działał sprawnie nawet przy wietrze do 16 km/h (10 mph). Ta osłona została zaprojektowana tak, aby łatwo mocować ją do grilla i działa jak tarcza przed podmuchami wiatru, pomagając utrzymać stałą temperaturę dla równomiernie przygotowanych potraw.

Wystarczy ją dopasować do swojego grilla i możesz grillować z pewnością siebie, niezależnie od pogody. Osłonę można złożyć i schować pod pokrywą bocznego palnika, gdy nie jest używany, co ułatwia przechowywanie.



UWAGA:

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



PORADA EKSPERTA GRILLOWANIA!

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

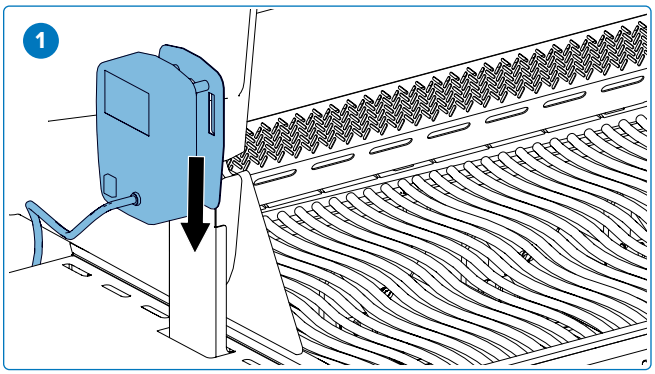
Jak korzystać z rożna

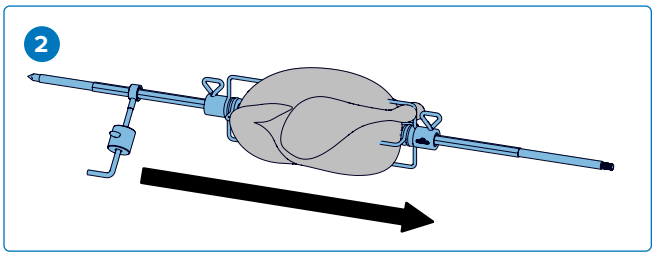
Montaż zestawu rożna

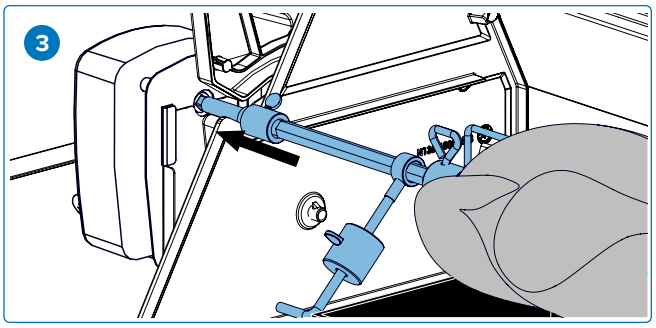
UWAGA:

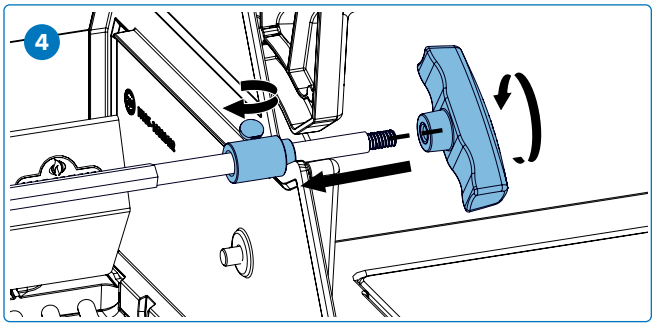
- Na czas pierwszego wypalania całkowicie usuń półkę do podgrzewania. Podczas korzystania z rożna półkę do podgrzewania można umieścić w górnej pozycji, aby zapewnić miejsce dla pręta rożna.
- Usuń półkę tylko wtedy, gdy potrzebujesz dodatkowej przestrzeni.
- Zamontuj silnik rożna z boku grilla, używając uchwytu(ów) montażowego(ych). Niektóre modele mają fabrycznie zamontowane uchwyty.

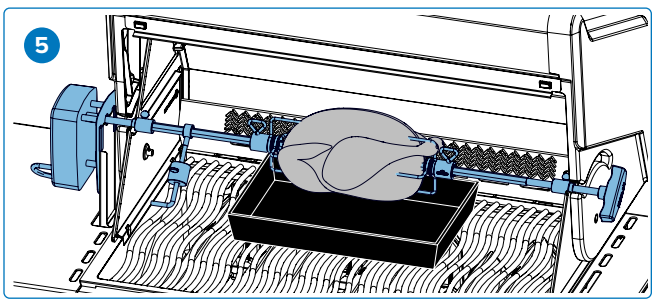
1. Po przymocowaniu uchwytu do grilla, nasuń silnik rożna na uchwyt.
2. Przesuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta i dokręć, aby go unieruchomić. Nabij mięso na pręt rożna i wciśnij je w widelec. Przesuń drugi widelec rożna na przeciwległy koniec pręta i wciśnij widelec w mięso, aż będzie stabilnie zamocowany. Dokręć widelec na swoim miejscu.
3. Przymocuj przeciwwagę do pręta rożna po przeciwnej stronie niż cięższa część mięsa. Wyreguluj, aż obciążenie będzie zrównoważone, a następnie mocno dokręć.
4. Ostrożnie włóż zaostrzony koniec pręta rożna do silnika rożna, a drugi koniec oprzyj na uchwytach. Cięższa część mięsa naturalnie opadnie w dół, aby zrównoważyć obciążenie.
5. Przesuń tuleję blokującą na pręt rożna, aż znajdzie się za wewnętrzną stroną pokrywy. To zabezpieczy pręt rożna przed przesuwaniem się na boki.
6. Dokręć tuleję blokującą i uchwyt pręta rożna. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać skapujące soki.











WAŻNE!

- Zawsze używaj rękawic ochronnych podczas obsługi gorących lub zimnych elementów grilla.

Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Ustaw tylny palnik na wysoką moc, aż mięso się zarumieni. Zmniejsz temperaturę. Trzymaj pokrywę zamkniętą.
- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczenie i drób powinny być zarumienione na zewnątrz i soczyste w środku.
- Użyj skapujących soków do polewania mięsa i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funtów piecze się około 1,5 godziny na średniej do wysokiej temperaturze.
- Pamiętaj o maksymalnej pojemności silnika rożna (15 funtów). Nigdy nie przeciążaj swojego sprzętu.
- Zawsze upewnij się, że obciążenie na rożnie jest równomiernie rozłożone.

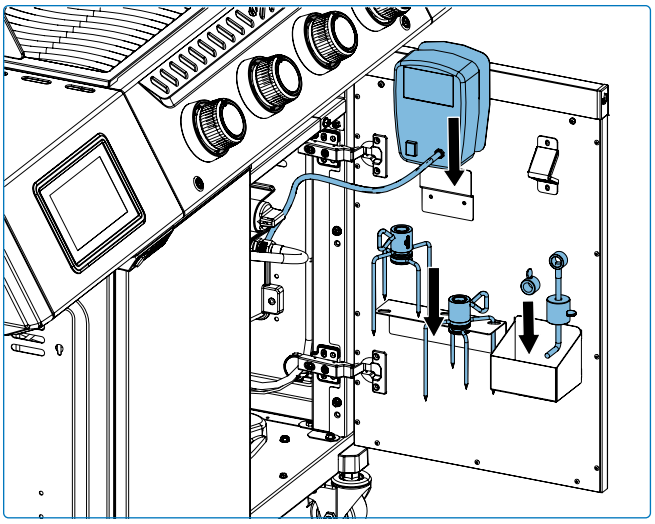
Jak piec kilka kurczaków jednocześnie

Związ lub przebij skrzydła kurczaków do ich korpusów.

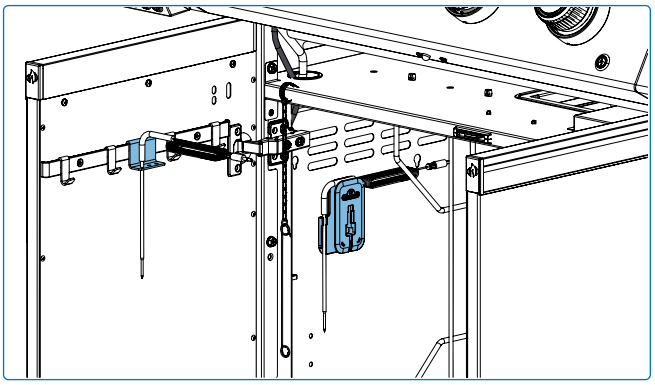
1. Przesuń widelec rożna na pręt.
2. Nabij pierwszego kurczaka na pręt, aż zostanie unieruchomiony przez widelec rożna. Dokręć.
3. Nabij kolejne 2 kurczaki na pręt, aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
4. Przesuń drugi widelec rożna na pręt i wciśnij w kurczaki, aż wszystkie 3 będą mocno ściśnięte razem. Dokręć.

Przechowywanie

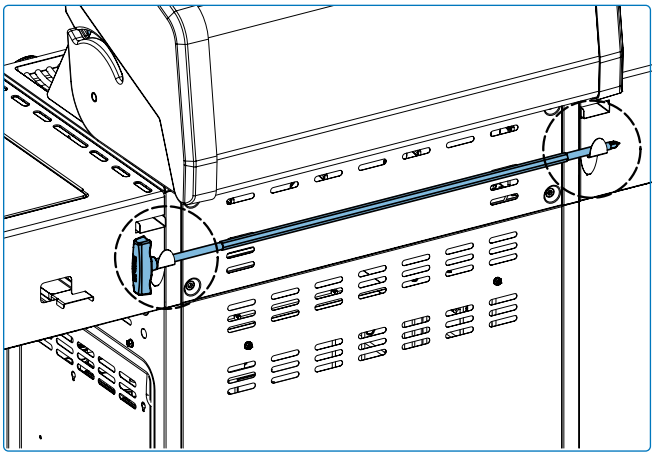
- Użyj miejsca do przechowywania sond na bocznej półce podczas przygotowań do gotowania. Odłącz sondy i zabierz je do środka, gdy nie są używane, aby chronić je przed warunkami atmosferycznymi **(Rys. 9).**
- Przechowuj elementy rożna na wyznaczonych uchwytach wewnątrz szafki wózka. Pamiętaj, aby zwinąć przewód silnika rożna. Przymocuj pręt rożna z tyłu grilla, gdy nie jest używany. Dzięki temu są bezpieczne, chronione przed warunkami atmosferycznymi i łatwo dostępne przy kolejnym użyciu. Zawsze upewnij się, że części są czyste i suche przed schowaniem, aby zapobiec korozji **(Rys. 10&11).**



Rys. 9



Rys. 10



Rys. 11

Lista kontrolna grillowania

Odnosić się do tej listy za każdym razem, gdy grillujesz

- ☐ **Przeczytaj instrukcję obsługi**

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

- ☐ **Wyczyść tackę na tłuszcz**

  Zawsze czyść tackę na tłuszcz przed grillowaniem, aby uniknąć pożarów i nagłych zapłonów.

- ☐ **Sprawdź wąż**

  Upewnij się, że grill jest wyłączony i wystudzony. Sprawdź, czy na wężu nie ma śladów nadmiernych otarć lub przecięć. Wymień wąż przed użyciem, jeśli jest uszkodzony.

- ☐ **Wyczyść ruszty i rozgrzej grill**

  Użyj drewnianej skrobaczki lub szczotki z naturalnego włókna do czyszczenia rusztów żeliwnych i stalowych. Zobacz **"Instrukcje czyszczenia".** Posmaruj ruszty tłuszczem roślinnym i rozgrzej grill, aby wypalić nadmiar resztek i zapobiec przywieraniu.

UWAGA:

Ruszt ze stali nierdzewnej jest odporny na korozję i wymaga mniej konserwacji niż ruszt żeliwny.

- ☐ **Przygotuj miejsce pracy**

  Upewnij się, że wszystkie potrzebne podczas grillowania rzeczy, takie jak przybory, przyprawy, sosy i naczynia, są w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, bo może się przypalić.

- ☐ **Obróć tylko raz i nie podglądaj**

  Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, ponieważ ciepło ucieknie i wpłynie to na temperaturę oraz czas gotowania. Obracaj jedzenie tylko raz, szczególnie steki i kurczaka.

- ☐ **Zostaw miejsce**

  Pozostaw trochę miejsca na grillu i pomiędzy jedzeniem, aby w razie potrzeby móc je przesuwać.

- ☐ **Użyj termometru**

  Użyj termometru, aby upewnić się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Przestrzegaj odpowiednich wytycznych dotyczących temperatury dla wszystkich rodzajów mięsa, szczególnie drobiu.

PORADA EKSPERTA GRILLOWANIA!

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

PORADA EKSPERTA GRILLOWANIA!

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

PROPOZYCJA OLEJU I TŁUSZCZU!

- Olej z pestek winogron,
- Olej słonecznikowy,
- Olej sojowy,
- Oliwa z oliwek extra virgin
- Olej rzepakowy.

Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokiej temperaturze dymienia.

Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.

ACCU-PROBE® Wspomaganie gotowania

Obsługuj grill i gości z pewnością siebie, korzystając z zintegrowanej technologii ACCU-PROBE®. Monitoruj wewnętrzną temperaturę grilla. Łatwo zaprogramuj rodzaj jedzenia, docelową temperaturę i czas gotowania za pomocą swojego urządzenia i aplikacji Napoleon® Home.

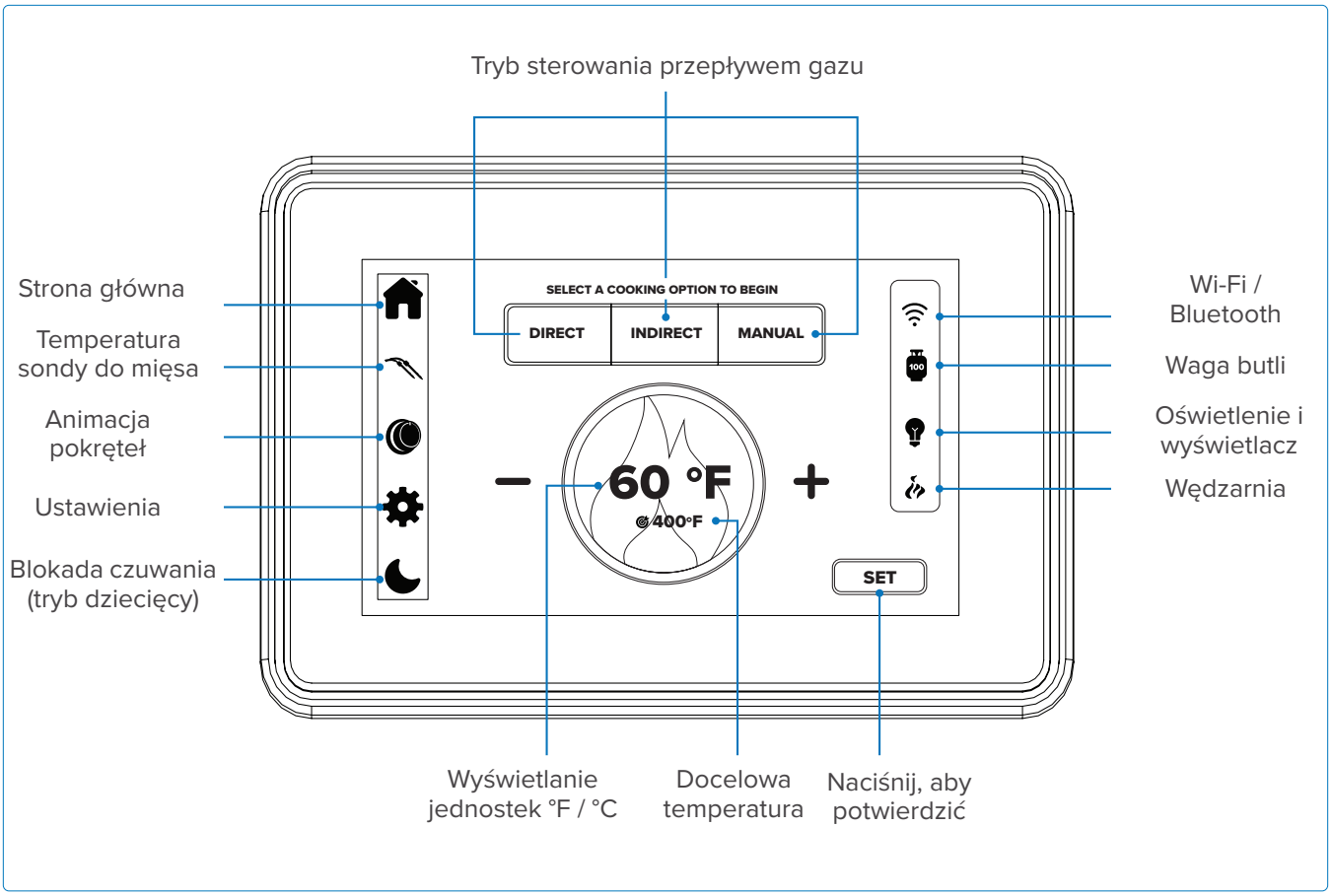
Otrzymasz powiadomienia na swoim urządzeniu, gdy jedzenie będzie idealnie przygotowane. ACCU-PROBE® obsługuje zarówno łączność Wi-Fi, jak i Bluetooth®. Jeśli domyślna sieć Wi-Fi nie jest dostępna, funkcja Bluetooth® umożliwia łatwe połączenie z ACCU-PROBE®. Urządzenie musi być początkowo skonfigurowane za pomocą Wi-Fi. Po konfiguracji Bluetooth® będzie dostępny do połączenia, a Wi-Fi może być nadal używane, jeśli jest obsługiwane.

Zobacz sekcje „Szybka instrukcja obsługi” oraz „Aplikacja Napoleon® Home”, aby uzyskać więcej informacji o połączeniu. Pobierz aplikację Napoleon® Home 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® i Apple App Store są znakami towarowymi Apple Inc.; iOS jest znakiem towarowym lub zarejestrowanym znakiem towarowym Cisco Inc.

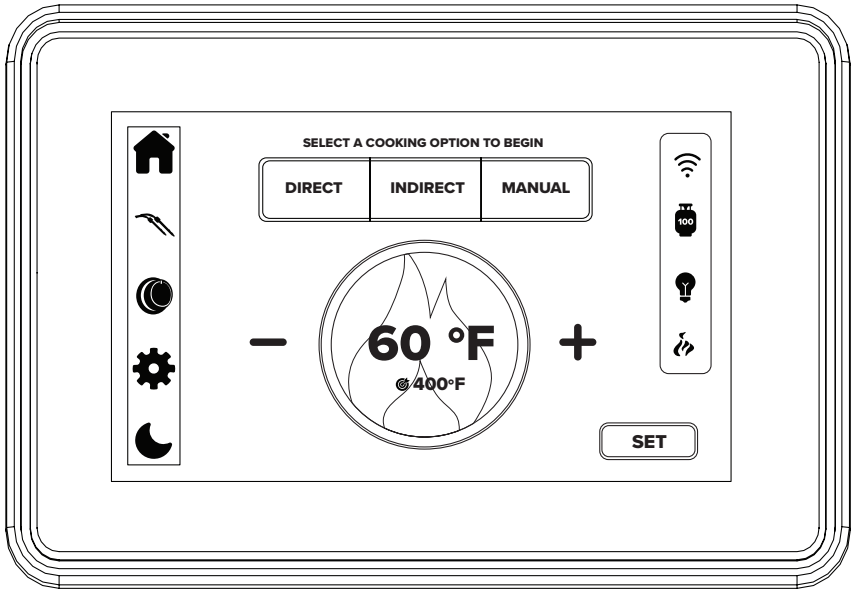
Urządzenia kompatybilne

Aplikacja Napoleon® Home 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



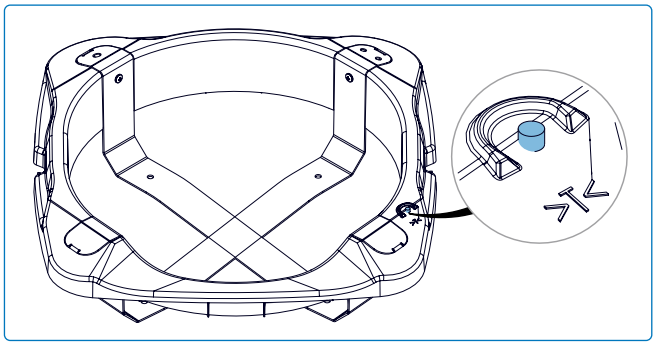
Funkcja	Akcja	Czas trwania	Opis
Tryb parowania	Przytrzymaj przycisk zasilania przez 10 sekund LUB stuknij ikonę Wi-Fi, a następnie w wyskakującym oknie wybierz Resetuj sieć, aby umożliwić parowanie systemu.	10 sekund	Po ponownym uruchomieniu systemu pojawi się logo Napoleon®. Ikony Wi-Fi i Bluetooth® będą migać, co oznacza, że urządzenie jest w trybie parowania (Access Point). Będziesz musiał ponownie skonfigurować urządzenie za pomocą aplikacji Napoleon® Home. Proces ten należy wykonać, gdy wyświetlacz jest aktywny. Jeśli wyświetlacz jest wyłączony lub w trybie uśpienia, nadal przytrzymuj przycisk, aż zostanie osiągnięty tryb Access Point. Alternatywnie możesz uruchomić tryb parowania, stukając ikonę Wi-Fi i wybierając Resetuj sieć z menu podręcznego.
Wybudzenie wyświetlacza	Jedno stuknięcie w wyświetlacz lub stuknięcie ikony księżyca	Nie dotyczy	Po wybudzeniu wyświetlacz płynnie powróci do poprzedniego stanu. Dotknięcie ikony księżyca przełączy ekran w tryb czuwania; ponowne dotknięcie tego samego miejsca włączy ekran ponownie.
Zmiana jednostki temperatury	Wybierz ikonę koła zębatego	Nie dotyczy	Przełączaj między Celsjuszem a Fahrenheitem.

Jak wyzerować wagę butli propanowej

1. Usuń pustą butlę propanową.
2. Naciśnij przycisk Zero, aby rozpocząć proces tarowania.
3. Poczekaj 20 sekund, aż waga się skalibruje.
4. Umieść nową butlę propanową na wadze.

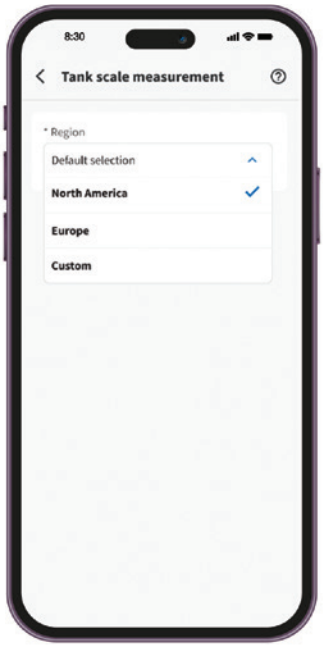
Wybór nowej butli propanowej

- Otwórz aplikację Napoleon® Home i przejdź do sekcji Waga Butli (**Rys. 12).**
- Wybierz jedną z następujących opcji:
  - » **Ameryka Północna:** Wstępnie wybrane domyślne wagi butli.
  - » **Europa:** Wybierz spośród dostępnych specyfikacji butli.
  - » **Własna butla (opcjonalnie):** Wprowadź wagę pustej i pełnej butli dla dokładnego monitorowania (**Rys. 13).**

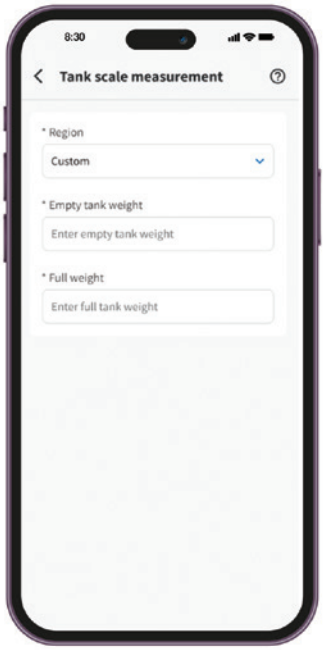


UWAGA:

Aktualizacja danych w aplikacji może potrwać około 1 minuty.



Rys. 12



Rys. 13

Środki ostrożności

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

Prześwit

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

Przewodnik po grillowaniu na podczerwień

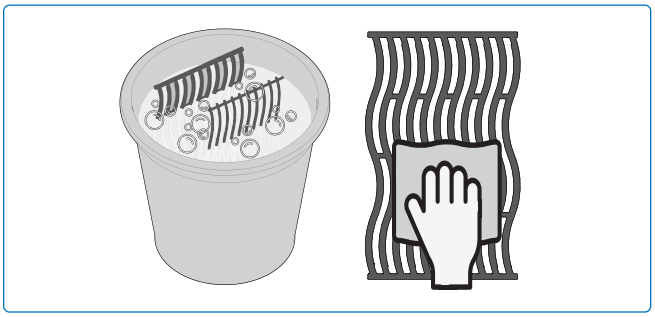
Jedzenie	Temperatura wewnętrzna	Ustawienie pokrętła sterującego	Czas gotowania	Wskazówki kulinarne
 **Stek** o grubości 1 cala (2,54 cm).	Średnio krwisty 54–60 °C (130–140 °F)	WYSOKA przez 2 minuty z każdej strony, następnie ŚREDNIA	4–6 minut z każdej strony, w zależności od grubości.	Poproś o kawałek z marmurkowym tłuszczem. Obsmaż na dużym ogniu, aby zatrzymać soki, a następnie zmniejsz ogień do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia. Pozostaw na 3 minuty przed podaniem.
	Średni 60–66 °C (140–150 °F)			
	Dobrze wysmażony 77 °C (170 °F)			
 **Hamburger** o grubości ½ cala (1,27 cm).	Średnio krwisty 54 °C (129 °F)	WYSOKA przez 2–3 minuty z każdej strony	Łącznie 5–7 minut.	Formuj kotlety o równej grubości, aby zapewnić równomierne gotowanie. Kotlety o grubości 1 cala lub większej należy grillować przy użyciu pośredniego ciepła.
	Średni 60 °C (140°F)			
	Dobrze wysmażone 77 °C (170°F)			
 **Drób**	74 °C (165 °F)	WYSOKA, potem NISKA	Łącznie 90 minut (w zależności od wielkości)	Przetnij ¾ przez staw między udem a nogą, aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się piekło.
 **Kotlety schabowe**	64 °C (147 °F)	ŚREDNIA	6 minut z każdej strony	Wybierz grube kawałki, aby mięso było bardziej delikatne. Odetnij nadmiar tłuszczu.

Jedzenie	Temperatura wewnętrzna	Ustawienie pokrętła sterującego	Czas gotowania	Wskazówki kulinarne
 **Ryby**	70 °C (158 °F)	ŚREDNIA	5–10 minut, w zależności od grubości	Gotuj, aż stanie się matowa i łatwo się rozdziela na płatki.
 **Owoce morza / Krewetki**	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	WYSOKA	3–5 minut	Wyrzuć wszelkie skorupiaki, które nie otworzą się podczas gotowania.
 **Żeberka**	74 °C (165 °F)	WYSOKA przez 5 min, potem NISKA	Łącznie 25–30 minut	Grilluj, aż mięso łatwo odejdzie od kości.
 **Kotleciki jagnięce**	64 °C (147 °F)	WYSOKA przez 5 min, potem ŚREDNIA	10–15 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki dla większej kruchości. Odetnij nadmiar tłuszczu, aby zapobiec zapłonom.
 **Parówki**	74 °C (165 °F)	ŚREDNIA do NISKIEJ	Łącznie 5–7 minut	Grilluj lub gotuj, aż będą całkowicie podgrzane.

Instrukcje czyszczenia

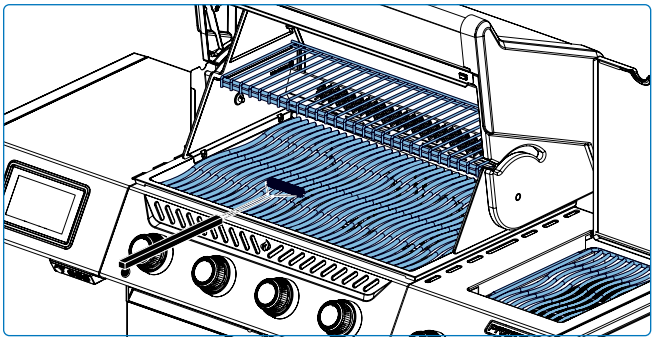
Czyszczenie grilla przed pierwszym użyciem

1. Myj ruszty ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć pozostałości po procesie produkcji. NIE myj w zmywarce.
2. Dokładnie spłucz gorącą wodą i całkowicie osusz miękką ściereczką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci.



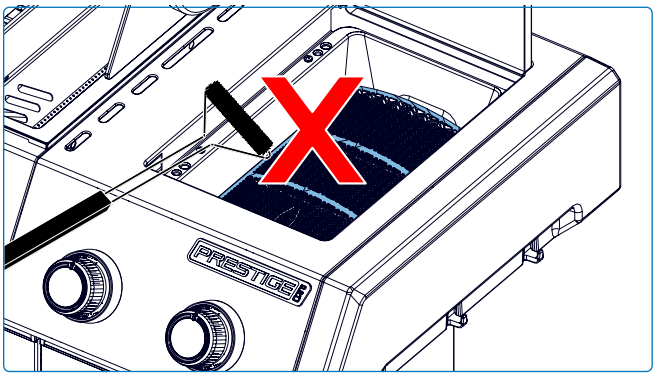
Kratki ze stali nierdzewnej

- Ruszt ze stali nierdzewnej można czyścić, podgrzewając grill i używając szczotki drucianej do usunięcia resztek.
- Ruszt ze stali nierdzewnej trwale przebarwi się podczas regularnego użytkowania z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.



Boczny palnik na podczerwień (jeśli jest wyposażony)

- Większość tłuszczu i resztek jedzenia, które spadają na powierzchnię palnika podczerwieni, spala się natychmiast z powodu wysokiej temperatury.
- Nie czyść płytki ceramicznej szczotką drucianą.
- Nie używaj wody ani innych płynów do czyszczenia palnika. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie płytki ceramicznej.
- Włącz palnik i ustaw na wysoką moc przez 5–10 minut, aby usunąć pozostałości.



UWAGA:

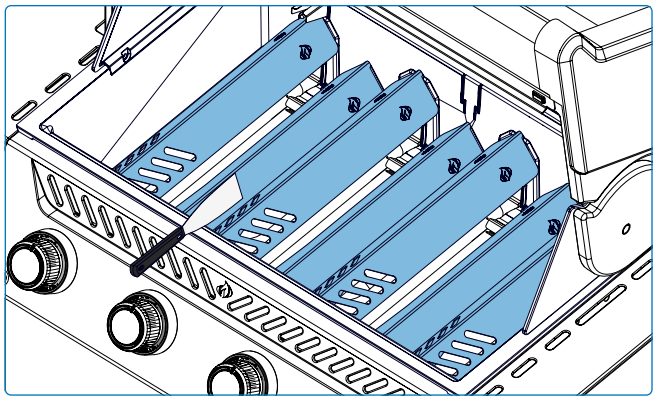
Aby wyczyścić stalową siatkę na bocznym palniku, użyj szczotki z miękkim włosiem. Nie używaj szczotki na płytkach ceramicznych.

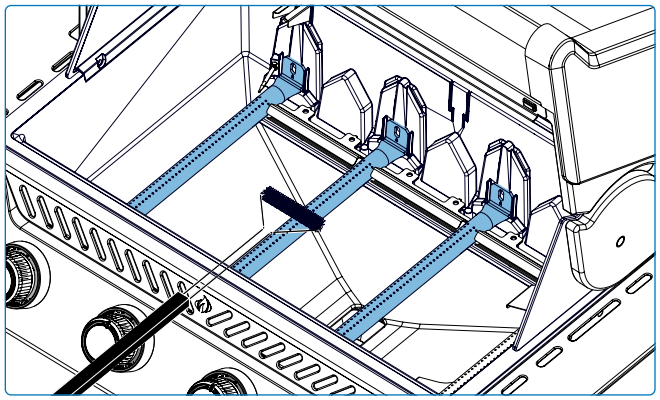
NIEBEZPIECZEŃSTWO!

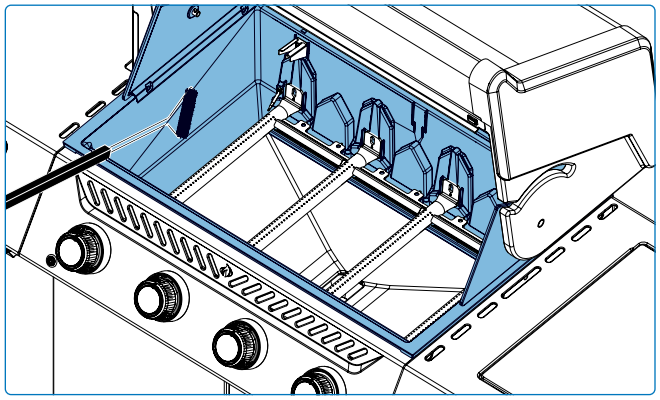
- Zawsze noś rękawice ochronne i okulary ochronne podczas czyszczenia grilla.
- Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć poparzeń.
- Zgromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.

Wnętrze grilla

1. Usuń ruszty do grillowania.
2. Usuń zanieczyszczenia z pokrywy i boków szczotką z mosiężnym włosiem.
3. Oskrob płyty do przypiekania szpachelką, a następnie usuń popiół szczotką.
4. Wyjmij płyty do przypiekania i wyczyść palniki szczotką drucianą.
5. Zmieć zanieczyszczenia do tacki ociekowej.







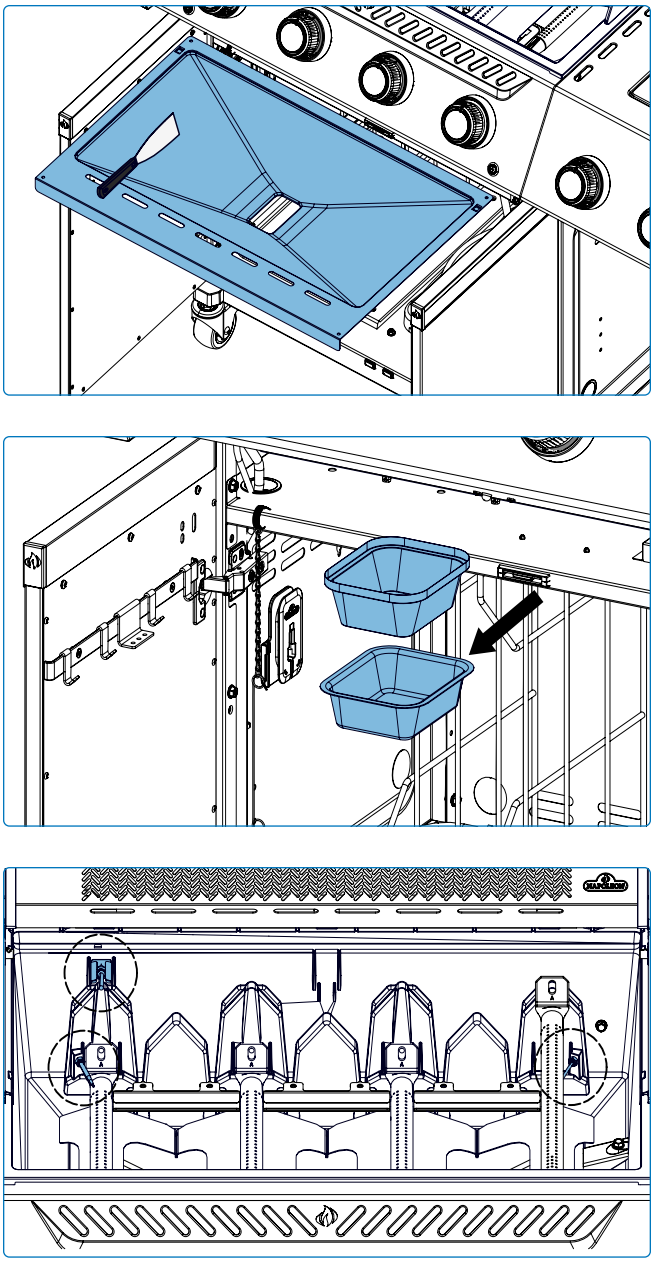
Taca na tłuszcz

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

- Tłuszcz i nadmiar soków zbierają się w tacy ociekowej pod grillem i gromadzą się w jednorazowej tacy na tłuszcz pod tacką 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 tacki na tłuszcz lub wyczyścić tacę ociekową.
2. Wyszoruj tacę ociekową szpachelką lub skrobakiem.
3. Wymieniaj jednorazową tackę na tłuszcz co 2-4 tygodnie w zależności od częstotliwości użytkowania grilla (jeśli dotyczy).
4. Skontaktuj się ze swoim dealerem Napoleon® Grill w sprawie zaopatrzenia.



Rys. 14

Termopary

Czujnik płomienia i termopary znajdują się w pobliżu głównych palników **(Rys. 14).** W przypadku nagromadzenia tłuszczu delikatnie przetrzyj metalowe końcówki miękką ściereczką lub użyj drobnoziarnistego papieru ściernego, jeśli to konieczne. Unikaj używania wody, silnych środków chemicznych lub nacisku, ponieważ te elementy są delikatne i mogą łatwo ulec uszkodzeniu podczas intensywnego czyszczenia. Upewnij się, że wszystkie części są suche przed ponownym montażem.

Panel sterowania

UŻYWAJ tylko ciepłej wody z mydłem. Tekst jest nadrukowany bezpośrednio na pierścieniach. Prawidłowe czyszczenie zapewni, że tekst pozostanie ciemny i czytelny. Unikaj środków czyszczących o właściwościach ściernych lub do stali nierdzewnej, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę i nadrukowany tekst.

Odlewy aluminiowe

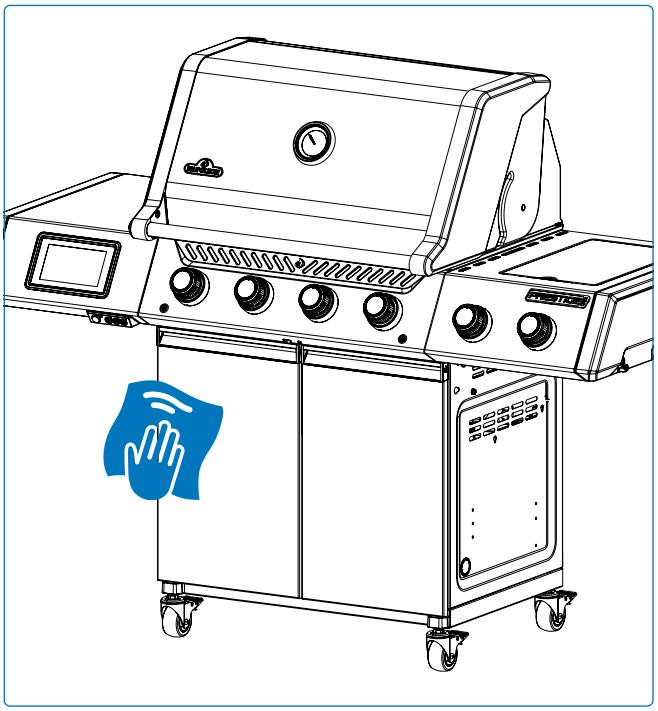
Czyść ciepłą wodą z mydłem. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenianie się powierzchni odlewów, co objawia się białymi plamami.

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

Zewnętrzna powierzchnia grilla

- Używaj tylko nieściernego środka czyszczącego. Środki ścierne lub wełna stalowa porysują powierzchnię.
- Zawsze wycieraj w kierunku słojów.
- Obchodź się ostrożnie z elementami pokrytymi emalią porcelanową.
- Wypalana powłoka emaliowana jest podobna do szkła i może się odpryskiwać w przypadku uderzenia.

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



OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, butla z gazem jest zamknięta, a grill jest zimny. Nie używaj środków do czyszczenia piekarników na 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.
- Sos barbecue i sól mogą być korozyjne i powodować szybkie niszczenie elementów grilla, jeśli nie są regularnie czyszczone.

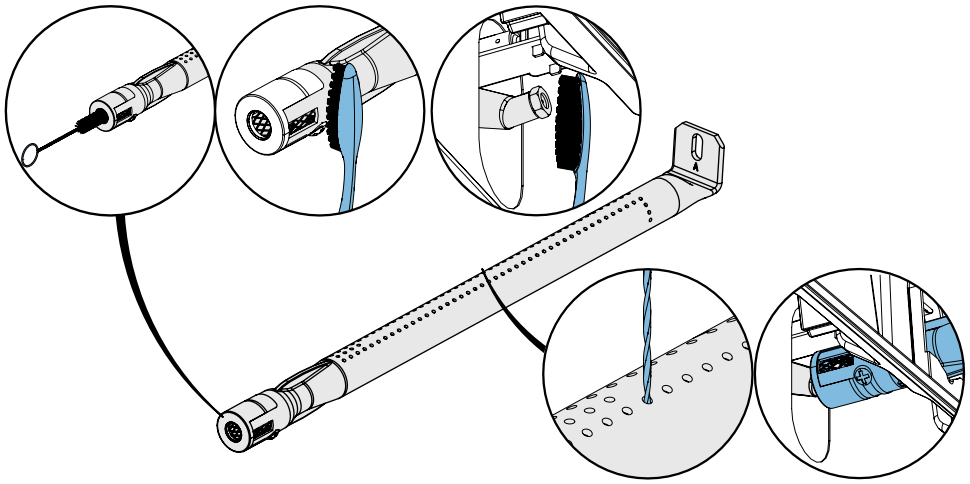
Siatka przeciw owadom i porty palnika

Pająki i owady przyciągają małe, zamknięte przestrzenie. Napoleon® wyposażył palnik w siatkę przeciw owadom na przesłonie powietrznej.

To zmniejsza prawdopodobieństwo budowania gniazd przez owady wewnątrz palnika, ale nie eliminuje problemu całkowicie.

Gniazdo lub pajęczyna mogą spowodować, że płomień palnika będzie miał miękki żółty lub pomarańczowy kolor i mogą wywołać pożar lub cofnięcie płomienia przy przesłonie powietrznej pod panelem sterowania.

1. Odkręć śrubę (śruby) mocującą palnik do tylnej ściany grilla. Przesuń palnik do tyłu i do góry, aby go wyjąć **(Rys. 15).**
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 zaworów pod kątem zatorów: otwory palnika mogą z czasem się zatykać z powodu resztek jedzenia i korozji.
5. Użyj rozgiętego spinacza lub wiertła do czyszczenia otworów palnika. Można to zrobić z zamontowanym palnikiem, ale łatwiej jest, gdy zostanie on wyjęty z grilla.
6. Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia otworów, ponieważ może się ono złamać.
7. To wiertło jest przeznaczone do otworów palnika, NIE do mosiężnych dysz regulujących przepływ gazu do palnika.
8. Nie powiększaj otworów.
9. Upewnij się, że siatka przeciw owadom jest czysta, dobrze napięta i wolna od kłaczków lub innych zanieczyszczeń.
10. Wykonaj czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować palnik.
11. Podczas montażu upewnij się, że zawór wchodzi do palnika.
12. Zamontuj uchwyt płyty do przypiekania i dokręć śruby, aby zakończyć ponowny montaż.



Rys. 15

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.
- Unikaj nieosłoniętego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na żadnych malowanych, porcelanowych ani stalowych elementach grilla, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

Zawsze używaj rękawic ochronnych i okularów ochronnych podczas serwisowania grilla.

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 środków chemicznych ani detergentów do czyszczenia sond poza łagodnym mydłem.

UWAGA:

Gniazda sond, przewody sond i jednostka wyświetlacza są wodoodporne, ale nie należy ich pozostawiać na deszczu. Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE!

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

CHCEMY POMÓC!

Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem w sprawie zalecanych części zamiennych.

Instrukcje konserwacji

Wymagania ogólne

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

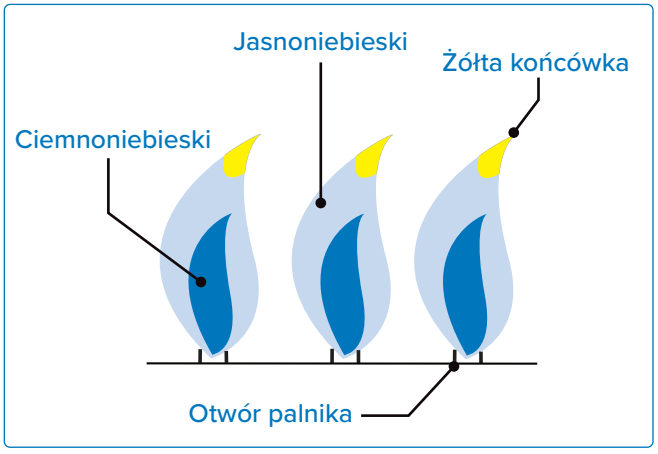
- Nie blokuj przepływu powietrza wentylacyjnego i spalania.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne obudowy butli znajdujące się po bokach wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki wolne od zanieczyszczeń.

WAŻNE!

- Tylko wykwalifikowany instalator gazowy może regulować palniki. Skontaktuj się ze swoim dealerem lub autoryzowanym serwisem.

Regulacja powietrza do spalania

- Przesłona powietrzna jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji w normalnych warunkach. Regulacja może być konieczna w ekstremalnych warunkach użytkowania.
- Płomienie przy przesłonie powietrznej będą ciemnoniebieskie, z jasnoniebieskimi i czasami żółtymi końcówkami, jeśli są prawidłowo wyregulowane.
- Zbyt mały przepływ powietrza do palnika spowoduje powstawanie sadzy i leniwe żółte płomienie.
- Zbyt duży przepływ powietrza do palnika spowoduje niestabilne unoszenie się płomieni i trudności z zapłonem.



Regulacja przesłony powietrznej

1. Usuń ruszty do gotowania i płyty do przypiekania. Pozostaw pokrywę otwartą.
2. Musisz wyjąć palnik, aby uzyskać dostęp i wyregulować śrubę przesłony powietrza, ponieważ w innym przypadku nie jest ona dostępna.
3. Usuń tylną osłonę, aby wyregulować przesłonę powietrzną tylnego palnika rurowego.
4. Poluzuj śrubę blokującą przesłonę powietrza i otwórz lub zamknij przesłonę powietrza w razie potrzeby.
5. Włącz palniki na najwyższą moc.
6. Sprawdź wizualnie płomienie palników.
7. Wyłącz palniki, dokręć śruby blokujące i zamontuj z powrotem usunięte części, gdy przesłony są prawidłowo ustawione.
8. Upewnij się, że siatki przeciw owadom są zamontowane.

UWAGA:

Palniki podczerwieni nie mają regulacji powietrza.

Ustawienia przesłon powietrza			
Model	Rodzaj gazu	Główny palnik	Tylny palnik rurowy
PRO500	Propan (G30,G31)	Otwórz	* 1/4" (6 mm)

* Każda strona przesłony powietrza

Tabela 1

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

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

Stal nierdzewna w trudnych warunkach

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

Konserwacja palnika

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

Konserwacja i ochrona palników podczerwieni

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

WAŻNE!

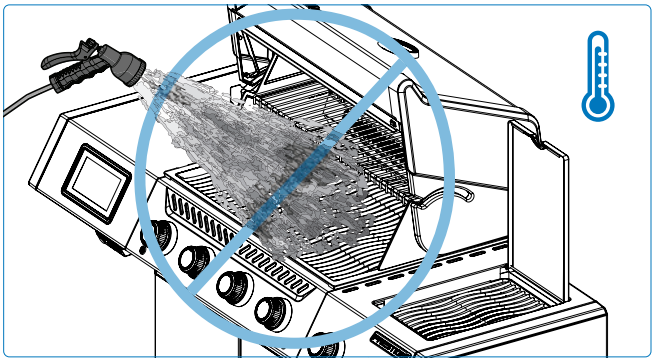
- Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji NIE są objęte gwarancją na grill.

Odpowiednia wentylacja gorącego powietrza

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

Kroki, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie gas płomienia ani nie kontroluj wybuchów ognia wodą **(Rys. 16).**
2. Nie dopuszczaj, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącymi ceramicznymi palnikami. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie płytki ceramicznej.
3. Ceramiczny palnik, który zamoknie przed użyciem, podczas pracy wytworzy parę i ciśnienie, które spowoduje pęknięcie ceramiki.
4. Wielokrotne zamaczanie ceramiki może spowodować jej pęcznienie i rozszerzanie się, co wytworzy ciśnienie prowadzące do pękania i kruszenia się ceramiki.
5. Sprawdź ceramikę pod kątem nasiąknięcia wodą, jeśli w grillu znajduje się stojąca woda. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć go do góry nogami, aby odprowadzić nadmiar wody. Przenieś ceramikę do pomieszczenia, aby dokładnie wyschła.
6. Nie dopuszczaj do uderzania twardych przedmiotów o palnik. Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów oraz korzystania z akcesoriów.



Rys. 16

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

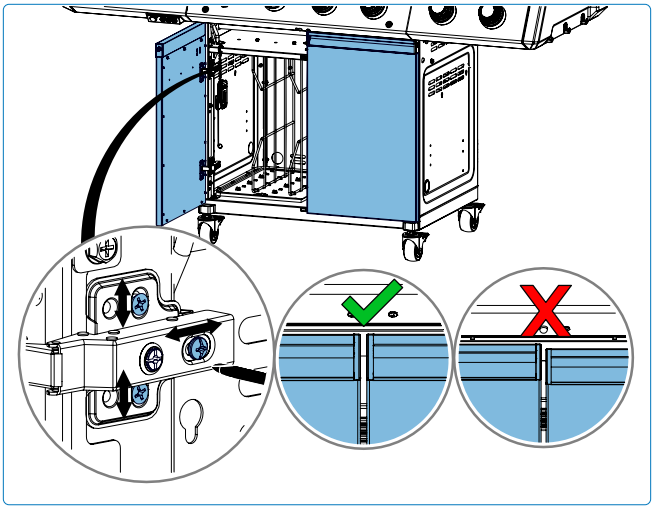
- Wyłącz gaz u źródła i odłącz urządzenie przed serwisowaniem.
- Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz po wymianie jakiegokolwiek elementu instalacji gazowej lub gdy wyczuwalny jest zapach gazu.
- Konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć ryzyka poparzeń.

Regulacja i poziomowanie drzwi

Regulacja drzwi

Drzwi wózka urządzenia można wyregulować, jeśli są nierówne.

1. Zlokalizuj wspornik regulacyjny na górze drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta przekręć śrubę regulacyjną drzwi zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść drzwi, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je opuścić.
3. Po jednym lub dwóch obrotach śrubokrętem otwórz i zamknij drzwi oraz sprawdź wyrównanie na górze drzwi.
4. Wyreguluj śruby zawiasów, aby wyrównać drzwi szafki tak, aby były na tym samym poziomie **(Rys. 17).**
5. W razie potrzeby powtórz te kroki, aż drzwi będą wyrównane.

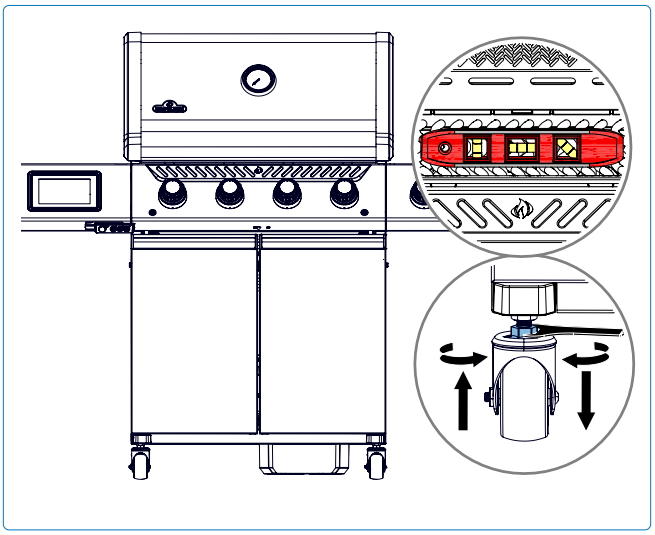


Rys. 17

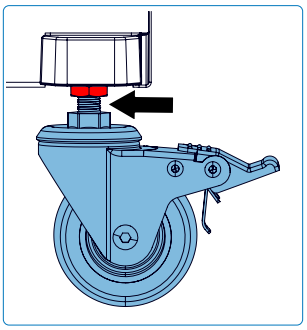
Wypoziomowanie urządzenia

Regulowane kółka pomagają w wypoziomowaniu urządzenia **(Rys. 18).**

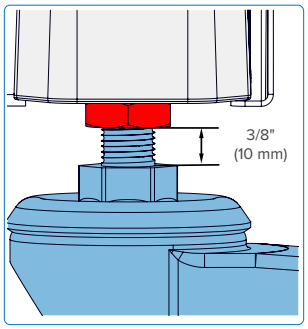
1. Zablokuj hamulce kółek po przeciwnej stronie niż to, które jest regulowane.
2. Ostrożnie podnieś i podeprzyj odpowiednią stronę podstawy urządzenia, aby umożliwić swobodne obracanie się kółka.
3. Poluzuj nakrętkę blokującą na górze trzpienia kółka.
4. Użyj klucza, aby obrócić dolną nakrętkę trzpienia kółka przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć ten róg urządzenia, lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go podnieść.
5. Po osiągnięciu żądanej wysokości dokręć nakrętkę blokującą do podstawy urządzenia, aby zabezpieczyć kółko w nowej pozycji. Nie przekraczaj 3/8" (10 mm) podczas regulacji **(Rys. 19 i Rys. 20)**. Powtórz tę procedurę na pozostałych kółkach, aż grill będzie wypoziomowany i w pełni podparty na każdym rogu.



Rys. 18



Rys. 19



Rys. 20

OSTRZEŻENIE!

- Podnoś tylko jedną stronę urządzenia naraz. Nie przechylaj urządzenia do przodu ani do tyłu.
- Nie reguluj wysokości kółek o więcej niż 3/8" (10 mm). Przekroczenie tego limitu może uszkodzić urządzenie lub jego elementy.

Rozwiązywanie problemów

Problemy z zapłonem

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

	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Główny palnik	Wylot JETFIRE™ jest brudny lub zatkany.	Wyczyść wylot JETFIRE™ miękką szczoteczką z włosiem.
	Brudne lub skorodowane wsporniki zapłonu krzyżowego.	Wyczyść lub wymień w razie potrzeby.
Tylne i boczne palniki	Luzny przewód elektrody lub przewody końcówek przełącznika.	Sprawdź, czy przewód elektrody jest mocno wciśnięty na zacisk z tyłu zapalnika. Sprawdź, czy przewody prowadzące od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest wyposażony) są mocno wciśnięte na odpowiednie końcówki.
	Unoszące się płomienie na palniku.	Zamknij przepustnicę powietrza zgodnie z sekcją „**Instrukcje konserwacji” – Regulacja powietrza do spalania** w niniejszej instrukcji obsługi. WAŻNE! To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

Hałasy i wybuchy płomieni

- Buczący regulator.
- Nadmierne wybuchy płomieni i nierównomierne nagrzewanie.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Normalny dźwięk buczenia w gorące dni.	To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla. Buczące regulatory NIE BĘDĄ wymieniane.
Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	Otwieraj zawór butli powoli.
Płyty do opiekania zamontowane nieprawidłowo.	Upewnij się, że płyty do opiekania są zamontowane otworami do przodu, a szczelinami na dole. Zobacz Instrukcję Montażu.
Nieprawidłowe nagrzewanie.	Rozgrzej grill ze wszystkimi głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.
Nadmierna ilość tłuszczu i popiołu gromadzi się na płytach do przypiekania i w tacy ociekowej.	Regularnie czyść płyty do opiekania i tacę ociekową. Nie wykładaj tacy folią aluminiową. Patrz **„Instrukcje czyszczenia”.**

Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień po ustawieniu zaworu na wysoką moc.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, czemu towarzyszy zapach gazu.
- Płomienie unoszą się nad palnikiem, czemu towarzyszy zapach gazu i możliwe trudności z zapłonem.
- Moc palnika ustawiona na WYSOKĄ, ale efekt jest NISKI. Głośny dźwięk i migoczący niebieski płomień na powierzchni palnika.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Propanu – nieprawidłowa procedura zapalania.	Upewnij się, że procedura zapalania jest dokładnie przestrzegana. Wszystkie zawory gazowe muszą być w pozycji WYŁĄCZONEJ, gdy zawór butli jest otwierany. Otwieraj butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Patrz Obsługa – **„Instrukcje zapalania”.**
Gaz ziemny – zbyt mała średnica przewodu zasilającego.	Rura musi być dobrana zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
Nieszczelność uszczelki wokół płytki ceramicznej lub uszkodzenie spawu w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź, czy nie ma pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon®, aby zamówić nowy zespół palnika, jeśli zostaną wykryte jakiekolwiek pęknięcia.
Zarówno gaz propan, jak i gaz ziemny – nieprawidłowe wstępne nagrzewanie.	Rozgrzej grill z obydwoma głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.
Możliwa pajęczyna lub inne zanieczyszczenia.	Dokładnie usuń gniazda lub pajęczyny z otworu palnika, wyjmując go i postępując zgodnie z instrukcjami w tej instrukcji. Patrz **„Instrukcje czyszczenia”.**
Nieprawidłowa regulacja przesłony powietrza.	Otwórz lub zamknij lekko przesłonę powietrza zgodnie z tą instrukcją. Zobacz **„Instrukcję konserwacji”.** **WAŻNE!** To musi być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.
Brak gazu.	Sprawdź poziom gazu w butli propanowej.
Przewód zasilający jest zgnieciony.	Ułóż przewód zasilający w odpowiedniej pozycji, jeśli to konieczne.
Reduktor propanu w stanie niskiego przepływu.	Wyłącz palniki i zamknij zawór butli, odczekaj 5 minut przed ponownym całkowitym otwarciem zaworu, odczekaj kilka sekund na wyrównanie ciśnienia przed przystąpieniem do zapalania grilla zgodnie z instrukcją. 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.

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub kaptura.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie tłuszczu na wewnętrznych powierzchniach.	To nie jest wada. Powłoka na pokrywie i daszku jest porcelanowa lub ze stali nierdzewnej i nie będzie się łuszczyć. Łuszczenie się jest spowodowane stwardniałym tłuszczem (znanym jako kreozot), który wysycha w postaci fragmentów przypominających farbę i odpada. Regularne czyszczenie zapobiegnie temu. Patrz **„Instrukcje czyszczenia”.**

Cofanie płomienia w palniku na podczerwień

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

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Płytki ceramiczne są przeciążone tłuszczem i nagromadzeniami. Otwory są zatkane.	Wyłącz palnik 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 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 pęknięcie spawu w obudowie palnika.	Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź, czy nie ma pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon®, aby zamówić nowy zespół palnika, jeśli zostaną wykryte jakiekolwiek pęknięcia.

ZASOBY CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Przejdź do **www.napoleon.com** lub Instrukcja Montażu w celu uzyskania informacji o częściach zamiennych.

CHCEMY POMÓC!

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

Parowanie aplikacji z urządzeniem

- Na wyświetlaczu zawsze upewnij się, że ikony Bluetooth® i Wi-Fi migają, co oznacza gotowość do połączenia z urządzeniem inteligentnym.

Problem z aplikacją	Możliwe przyczyny / Rozwiązanie
Aplikacja nie jest zainstalowana lub została nieprawidłowo zainstalowana.	• Połącz się z Internetem przez Wi-Fi i pobierz aplikację ze sklepu Apple App Store lub Google Play™. • Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby automatycznie zainstalować i otworzyć aplikację. • Odinstaluj i ponownie zainstaluj aplikację, jeśli to konieczne (zobacz „Napoleon® Home App” po więcej szczegółów). • Rozszerz uprawnienia aplikacji. • Sprawdź ikonę aplikacji na ekranie głównym.
Aplikacja jest zainstalowana, ale wyświetla ekran z komunikatem „sonda nie jest podłączona”.	• Upewnij się, że sondy są prawidłowo włożone do gniazd w urządzeniu. • Zmaksymalizuj odbiór, ustawiając wyświetlacz urządzenia w stronę urządzenia inteligentnego znajdującego się w pobliżu. • Całkowicie zamknij aplikację i uruchom ją ponownie (zapoznaj się z podstawowymi funkcjami i ustawieniami swojego urządzenia). • Zamknij wszystkie niepotrzebne programy na urządzeniu inteligentnym, które mogą zużywać pamięć.
Aplikacja działała wcześniej, ale nazwa urządzenia nie jest wyświetlana na liście urządzeń w aplikacji.	• Aplikacja nie wyszukuje lub 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 urządzenie inteligentne do jednostki wyświetlacza. • Odśwież pamięć podręczną, zamykając i ponownie otwierając aplikację. • Upewnij się, że ustawienie lokalizacji w Twoim urządzeniu jest włączone. • Poczekaj od 30 do 60 sekund pomiędzy kolejnymi krokami.

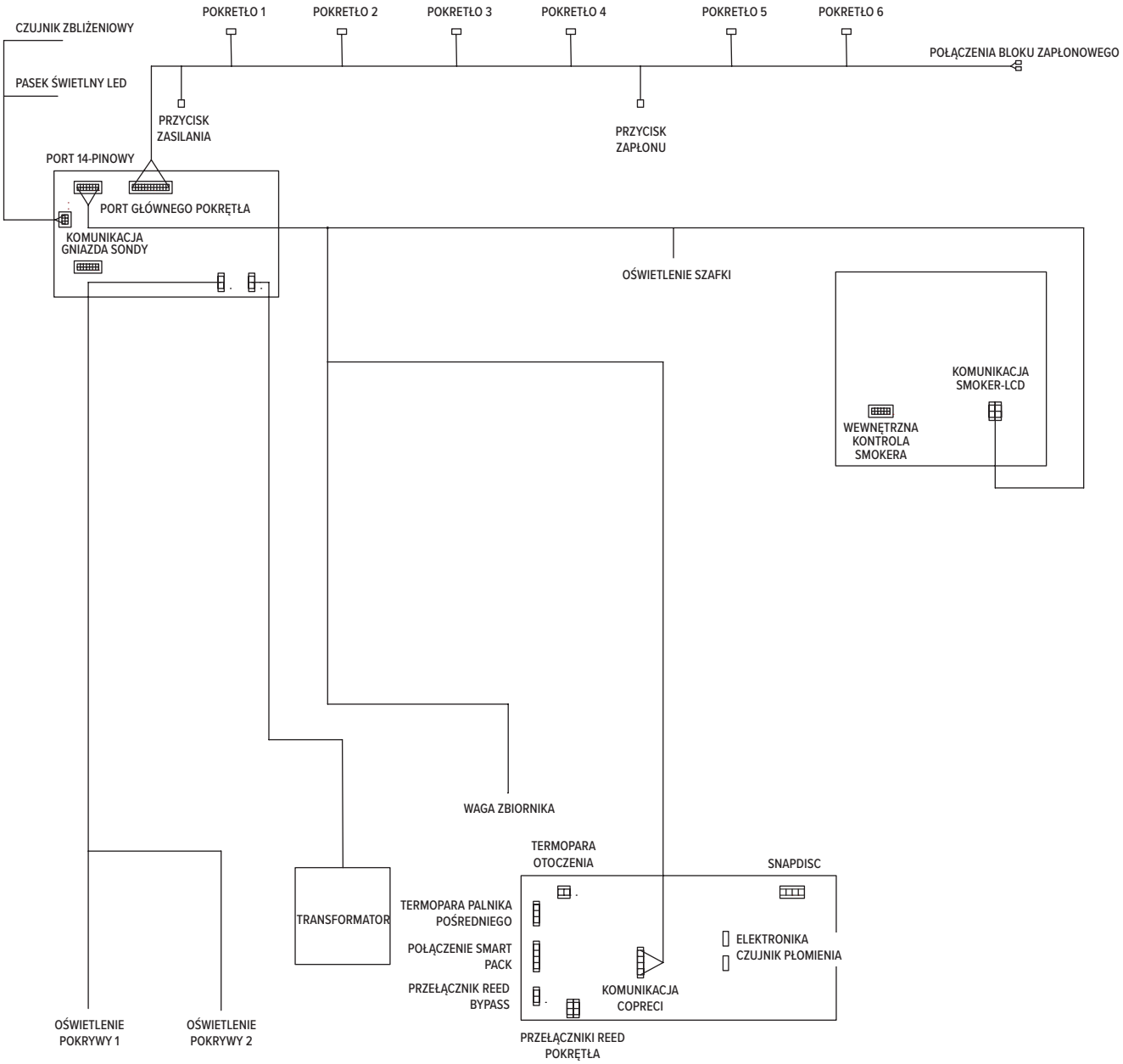
Problem z aplikacją	Możliwe przyczyny / Rozwiązanie
Urządzenie utraciło połączenie podczas pracy i wyświetla stronę „utracono połączenie”.	• Spróbuj zlokalizować przyczynę zakłóceń częstotliwości lub fizycznej przeszkody. • Upewnij się, że zarówno urządzenie, jak i smartfon mają dostęp do internetu, a Bluetooth® jest włączony na Twoim smartfonie. • Wyłącz i włącz ponownie jednostkę wyświetlacza. • W ostateczności wymuś zamknięcie i ponownie otwórz aplikację.
Alarmy nie działają.	• Sprawdź połączenie urządzenia. • Sprawdź, czy odpowiednie dźwięki lub powiadomienia są włączone w ustawieniach Twojego urządzenia. • Sprawdź, czy w aplikacji Napoleon® Home wybrano powiadomienie alarmowe (lub wibracyjne).
Urządzenie nie łączy się z Wi-Fi.	• Urządzenie obsługuje tylko 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 kilku pasmach. • Sprawdź ustawienia routera, aby upewnić się, że pasmo 2,4 GHz jest włączone. • Inne urządzenia elektroniczne mogą zakłócać sygnał Wi-Fi. Spróbuj odsunąć urządzenie od elektroniki, która może powodować zakłócenia.

Deklaracja zgodności

Wolf Steel Ltd. niniejszym oświadcza, że modele urządzeń radiowych PRO500VX i PRO665VX są zgodne z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: **https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity**

Schemat połączeń elektrycznych

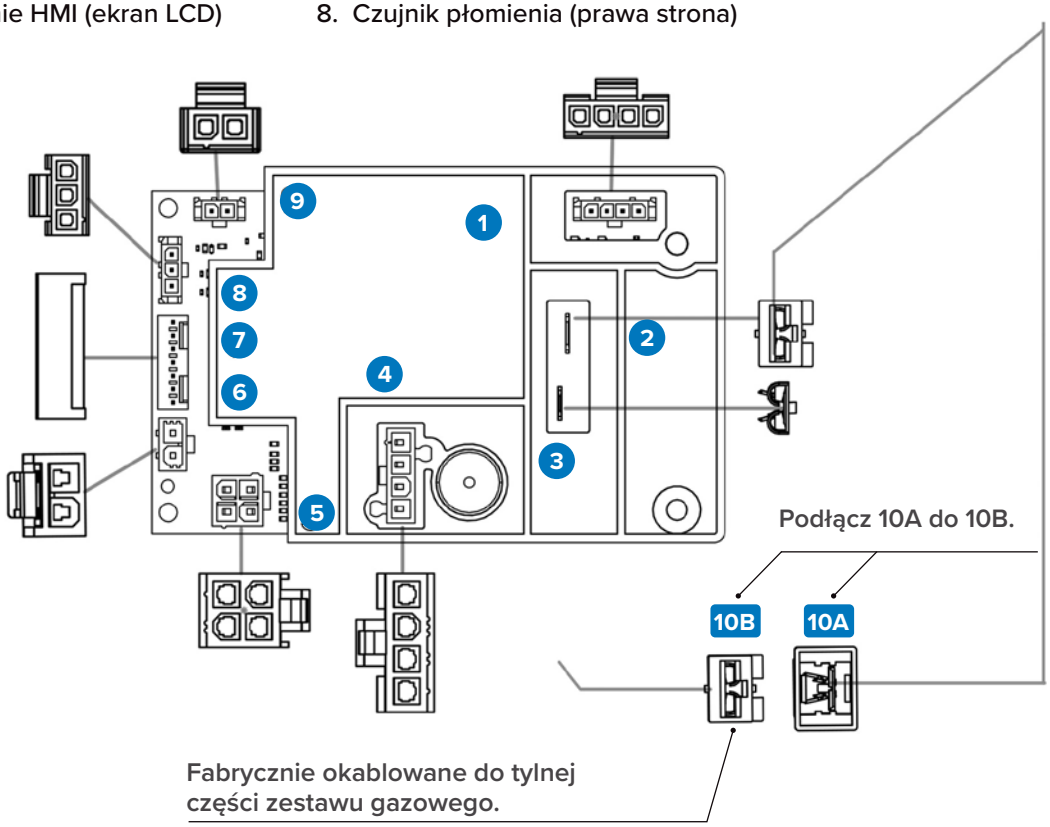


Schemat okablowania zestawu gazowego

1. Przegrzanie / Snap Disc
2. Przedłużacz czujnika płomienia (lewa strona, gniazdo żeńskie)
3. Grupa elektromagnetyczna
4. Połączenie HMI (ekran LCD)
5. Złącze przełącznika (przełączniki Reed)
6. Ręczne położenie zaworu
7. Zawór
8. Czujnik płomienia (prawa strona)
9. Termopara otoczenia

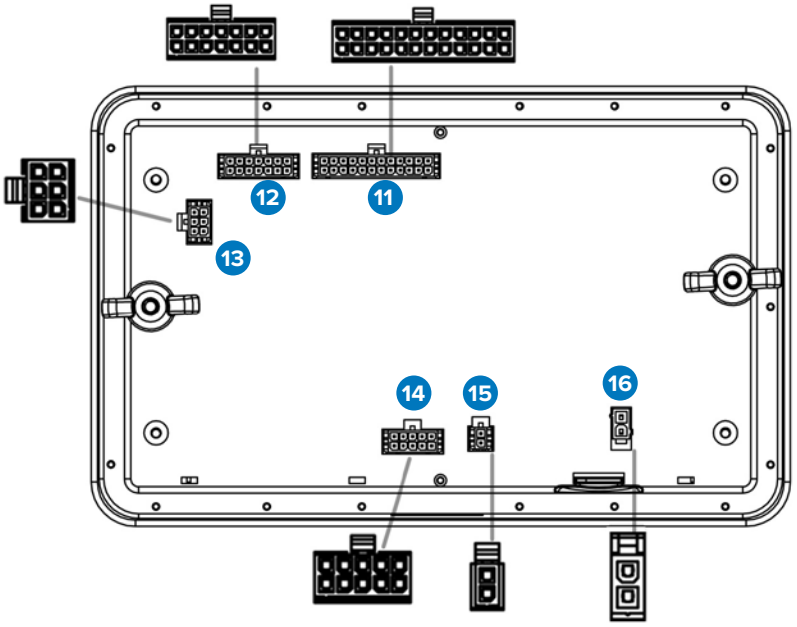
10A.Przedłużacz czujnika płomienia (męski)

10B. Czujnik płomienia (żeński)



Schemat okablowania ekranu LCD

11. Panel sterowania
12. Zestaw gazowy i akcesoria
13. Diody LED (listwa i zbliżeniowe)
14. Gniazdo sondy
15. Oświetlenie pokrywy
16. Zasilanie



NAPOLEON®

OGRANICZONA GWARANCJA DOŻYWOTNIA

DLA MODELI Z SERII PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ I BUILT-IN



Produkty Napoleon są projektowane z wykorzystaniem najwyższej jakości komponentów i materiałów oraz montowane przez wykwalifikowanych rzemieślników, którzy z dumą wykonują swoją pracę. Zespół palnika i zaworu jest testowany pod kątem szczelności oraz uruchamiany próbnie na stanowisku kontroli jakości. Grill został dokładnie skontrolowany przez wykwalifikowanego technika przed zapakowaniem i wysyłką, aby zapewnić Państwu produkt o jakości, jakiej można oczekiwać od firmy Napoleon.
Dziękujemy za zakup produktu Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd., Barrie, ON, Kanada) udziela gwarancji, że komponenty Państwa nowego produktu Napoleon będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych od dnia zakupu, przez okres 15 lat.

Pokrywa	Dożywotnia
Pokrywa ze stali nierdzewnej	Dożywotnia
Pokrywa z emalii porcelanowej	Dożywotnia
Odlewy aluminiowe	Dożywotnia
Ruszt do gotowania ze stali nierdzewnej	Dożywotnia
Rury palników ze stali nierdzewnej	Dożywotnia
Płyty sear ze stali nierdzewnej	15 lat
Ruszt żeliwny pokryty emalią porcelanową	15 lat
Stalowy palnik podczerwieni do rożna	15 lat
Dolny/boczny palnik podczerwieni	15 lat
Elementy elektryczne	3 lat
Wszystkie pozostałe części	15 lat

Warunki i ograniczenia:

Niniejsza Ograniczona Gwarancja ustanawia okres gwarancyjny określony w powyższej tabeli dla produktów zakupionych u autoryzowanego dealera Napoleon i uprawnia pierwotnego nabywcę (lub obdarowaną osobę, jeśli nowy produkt został przekazany jako prezent) do otrzymania wskazanego zakresu ochrony w odniesieniu do każdego komponentu wymienionego w okresie gwarancyjnym przez firmę Napoleon lub autoryzowanego dealera Napoleon, w celu zastąpienia elementu, który uległ awarii podczas normalnego użytku prywatnego na skutek wady produkcyjnej. Gwarancja nie obejmuje akcesoriów ani elementów dodatkowych.

Dla jasności, „normalny użytek prywatny” oznacza, że produkt: został zainstalowany (jeśli dotyczy) przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę, zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną Podobnie, „awaria” nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem, uszkodzeń wynikających z warunków środowiskowych, takich jak silny wiatr lub niewystarczająca wentylacja, zarysowań, wgnieceń, korozji, pogorszenia stanu powłok malowanych lub galwanizowanych, przebarwień spowodowanych działaniem wysokiej temperatury, środków ściernych, chemicznych lub promieni UV, odprysków części pokrytych emalią porcelanową ani uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, gradem, pożarami tłuszczu, brakiem czyszczenia i konserwacji, niekorzystnymi warunkami środowiskowymi, takimi jak sól lub chlor, przeróbkami, nadużyciem, zaniedbaniem lub montażem części pochodzących od innych producentów. Jeśli mieszkasz na obszarze nadmorskim lub Twój produkt znajduje się w pobliżu basenu lub wanny z hydromasażem, konserwacja obejmuje regularne mycie

NAPOLEON®

OGRANICZONA GWARANCJA DOŻYWOTNIA

DLA MODELI Z SERII PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ I BUILT-IN

i spłukiwanie zewnętrznych powierzchni, zgodnie z instrukcją obsługi, w celu zapobiegania korozji powierzchniowej.

Jeśli pogorszenie stanu części doprowadzi do ich niefunkcjonowania (przepalenia lub przerdzewienia na wylot) w okresie obowiązywania gwarancji, zostanie dostarczona część zamienna. Części wymienione w ramach niniejszej gwarancji są objęte ochroną jedynie przez pozostały okres wskazany w powyższej tabeli. The replacement component is the sole responsibility of Napoleon defined by this warranty; in no event will Napoleon be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

Użycie i/lub instalacja w Twoim produkcie Napoleon części, które nie są oryginalnymi częściami Napoleon, unieważnia niniejszą gwarancję, a wszelkie wynikłe z tego uszkodzenia nie są nią objęte. Jakakolwiek konwersja grilla gazowego, która nie została zatwierdzona przez Napoleon i nie została wykonana przez autoryzowanego technika serwisowego Napoleon, unieważnia niniejszą gwarancję. Niniejsza gwarancja jest udzielana jako uzupełnienie wszelkich praw przysługujących Ci na mocy lokalnych przepisów prawa. Prawa te oraz inne uprawnienia ustawowe pozostają nienaruszone przez zapisy niniejszej gwarancji.

W związku z tym niniejsza gwarancja nie nakłada na Napoleon obowiązku utrzymywania części zamiennych w magazynie. W oparciu o dostępność części Napoleon może według własnego uznania wypełnić wszystkie swoje zobowiązania poprzez udzielenie klientowi proporcjonalnego kredytu na zakup nowego produktu. Napoleon może od czasu do czasu aktualizować konstrukcję swoich produktów. Żaden zapis niniejszej gwarancji nie może być interpretowany jako zobowiązanie Napoleon do wprowadzania takich aktualizacji konstrukcyjnych do wcześniej wyprodukowanych urządzeń, ani też jako przyznanie, że wcześniejsze konstrukcje były wadliwe.

Rejestracja produktu Napoleon potwierdza zakres ochrony gwarancyjnej, przyspiesza rozpatrywanie ewentualnych roszczeń gwarancyjnych oraz zapewnia łączność między Tobą a firmą Napoleon w razie konieczności kontaktu z Twoją osobą. Przy zgłaszaniu roszczeń gwarancyjnych przedstawiciele Napoleon mogą poprosić Cię o okazanie dowodu zakupu lub jego kopii, wraz z numerem seryjnym oraz numerem modelu. Napoleon zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub części przez swojego przedstawiciela przed uznaniem jakiegokolwiek roszczenia gwarancyjnego. Musisz skontaktować się z firmą Napoleon...Customer Service or an authorized Napoleon dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



50 lat rozwiązań dla komfortu w domu.

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

Adres

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands

10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada

Telefon

Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online

eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com