



# ROGUE<sup>®</sup>

## Instrukcja obsługi

R365, R425, R525, & R625  
RP425, RP525, & RP625  
RPS425, RPS525, & RPS625

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



Chcemy poznać Twoją opinię!

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



Zastosuj numer seryjny

# GRATULACJE Z OKAZJI GRILL NAPOLEON!®

Właśnie ulepszyłeś swoją grę w grillowaniu.



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

🔥 Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

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

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

## JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU:

- Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
- Zgaś otwarty płomień.
- Otworzyć pokrywę.
- Jeśli zapach będzie się utrzymywał, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.



**Nie próbuj zapalać tego urządzenia bez przeczytania sekcji „OŚWIETLANIE” niniejszej instrukcji.**

**Nie wolno przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych płynów lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.**

**W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać butli z propanem niepodłączonej do użytku.**

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



Należy ostrzec dorosłych i dzieci o niebezpieczeństwie związanym z wysoką temperaturą powierzchni.

Należy nadzorować małe dzieci w pobliżu grilla.

UWAGA DLA INSTALATORA: Niniejszą instrukcję należy pozostawić właścicielowi grilla do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

# Witamy w Napoleon!

## Bezpieczeństwo przede wszystkim

### **OSTRZEŻENIE!** Informacje ogólne

Ten grill powinien być zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używany jest silnik rożna, musi on być uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli używane jest zewnętrzne źródło energii elektrycznej, urządzenie musi być również uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.

### **OSTRZEŻENIE!** Instalacja i montaż

Grill należy zmontować zgodnie z instrukcją montażu. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, należy zapoznać się z instrukcją montażu, aby upewnić się, że został on wykonany prawidłowo. Ten grill nie jest przeznaczony do montażu na łodziach ani w pojazdach rekreacyjnych. Przed uruchomieniem grilla należy przeprowadzić wymagany test szczelności. Pod żadnym pozorem nie wolno modyfikować tego grilla. Przed montażem lub demontażem części należy odczekać, aż grill ostygnie. Nie używaj butli, która nie jest wyposażona w odpowiedni typ przyłącza. Należy używać wyłącznie regulatora ciśnienia i węży dostarczonych wraz z grillem lub części zamiennych zalecanych przez firmę NAPOLEON.

### **OSTRZEŻENIE!** Działanie

Sprawdzić szczelność grilla przed każdym użyciem, raz w roku oraz po wymianie elementów gazowych. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących oświetlenia. Nie pozwól, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu. Nie używaj grilla do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Nie używaj tego grilla z uszkodzonym przewodem, wtyczką lub po nieprawidłowym działaniu lub uszkodzeniu grilla w jakikolwiek sposób. Należy skontaktować się z firmą NAPOLEON w celu naprawy.

### **OSTRZEŻENIE!** Przechowywanie i nieużywanie

Wyłącz gaz na butli gazowej lub zaworze zasilania gazem ziemnym. Odłącz przewód łączący butlę gazową z grillem. Wyjąć butlę gazową i przechowywać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci. Odłączać od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. **NIE WOLNO** przechowywać butli z gazem w budynku, garażu, szopie lub innym zamkniętym pomieszczeniu. Przed przechowywaniem grilla w pomieszczeniu należy odłączyć przewód gazu ziemnego od zasilania. Gdy butla nie jest używana, na wylot zaworu butli należy założyć nasadkę przeciwpyłową. Na wylocie zaworu butli należy instalować wyłącznie zaślepki typu dostarczonego wraz z zaworem butli. Inne rodzaje zaślepek lub zatyczek mogą spowodować wyciek gazu.

### **OSTRZEŻENIE!** Prawidłowa utylizacja produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

## SPIS TREŚCI

### Witamy w Napoleon! 3

Bezpieczeństwo przede wszystkim

### Pełne funkcje systemu 4

### Pierwsze kroki 5

Dodatkowe praktyki bezpiecznej obsługi

Lokalizacja Twojego Grilla

Podłączenia Gazowe

Dane techniczne

Test Szczelności

### Działanie 11

Zapalanie Grilla

Instrukcje Grillowania

Jak Używać Tylnego Palnika i Rotisserie

Lista Kontrolna Przed Grillowaniem

Skorzystaj z tej listy za każdym razem, gdy grillujesz.

Jak Przygotować Ruszty Żeliwne

### Przewodnik po grillowaniu w podczerwieni 17

### Instrukcje czyszczenia 18

### Instrukcje konserwacji 21

Regulacja powietrza do spalania

Stainless in Harsh Environments

### Rozwiązywanie problemów 23

### Gwarancja 26

## Pełne funkcje systemu

Wskaźnik temperatury **ACCU-PROBE™** do łatwego odczytu temperatury w celu uzyskania doskonałych wyników.

Tyłny palnik różna na podczerwień pozwala cieszyć się soczystymi potrawami z różna.

Duży chromowany stojak do podgrzewania zwiększający powierzchnię gotowania.

Palnik boczny **SIZZLE ZONE™** na podczerwień zapewnia idealnie grillowane steki.

Zintegrowany otwieracz do butelek w pobliżu grilla.

Podświetlane pokręta sterujące zapewniają rozrywkę do późnych godzin nocnych.

Ciężkie palniki ze stali nierdzewnej zapewniają długotrwałą jakość.

Natychmiastowy zapłon **JETFIRE™** dla szybkiego i wschodniego rozruchu.

Pierścień zbiornika propanu do stabilnego przechowywania zbiornika (tylko modele propanowe)

Ruszty do gotowania Iconic **WAVE™** ze stali nierdzewnej zapewniają charakterystyczne ślady smażenia i równomierne gotowanie.

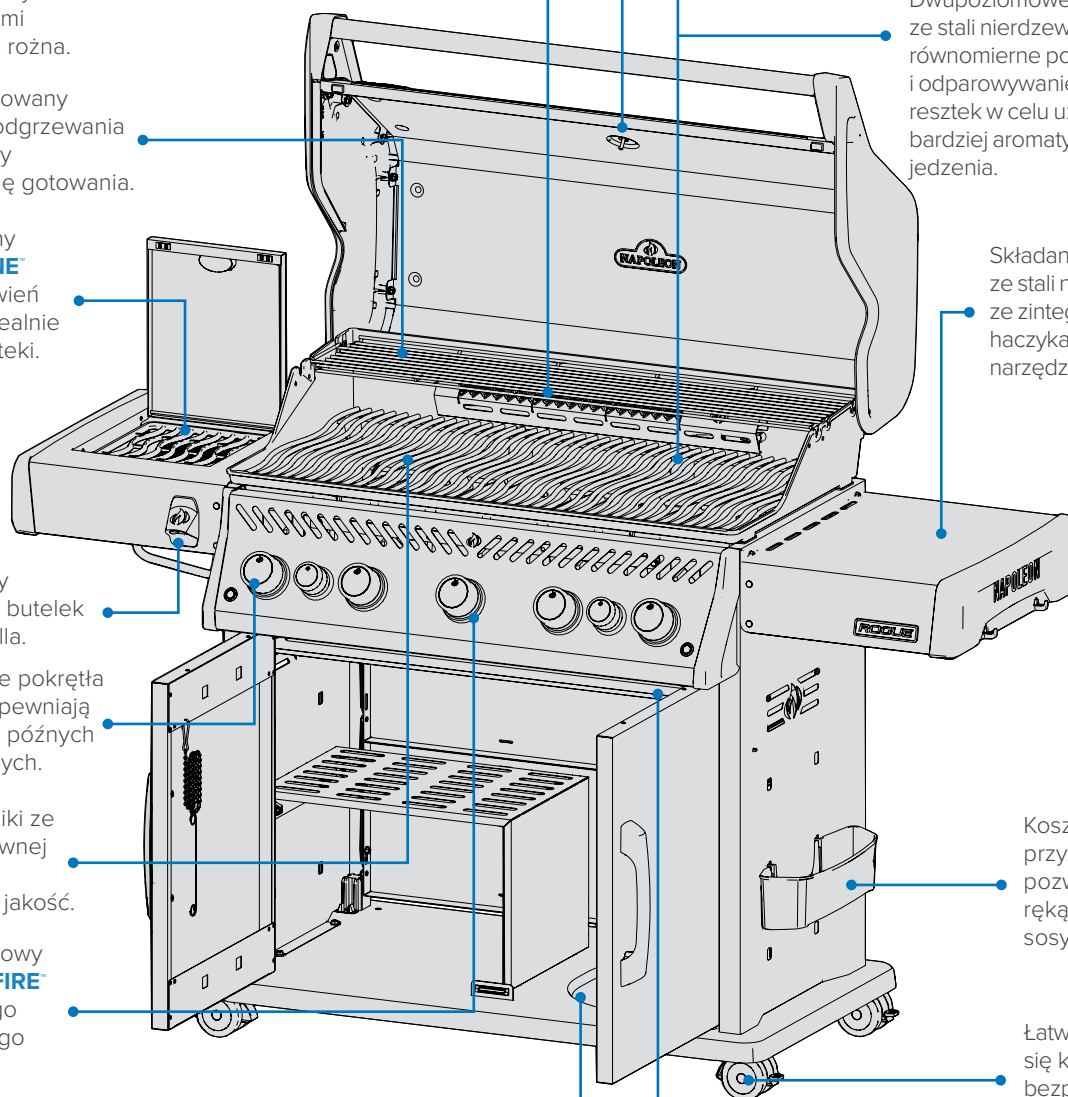
Dwupoziomowe płyty grzejne ze stali nierdzewnej zapewniają równomierne podgrzewanie i odparowywanie kapiących resztek w celu uzyskania bardziej aromatycznego jedzenia.


Składane półki boczne ze stali nierdzewnej ze zintegrowanymi haczykami na narzędzia.

Koszyk na przyprawy pozwala mieć pod ręką ulubione sosy i przyprawy.

Łatwo blokujące się kółka bezpiecznie unieruchamiają grill.

Łatwy dostęp do tacki ociekowej zapewnia sprawną konserwację.



 Grille przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi mogą różnić się od zakupionego modelu. Wyróżniony model: ROGUE RPS625

## Pierwsze kroki



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Informuje o zagrożeniu, które może spowodować pożarem, wybuchem, śmiercią lub poważnymi obrażeniami ciała.



**OSTRZEŻENIE!** Informuje o zagrożeniu, które może spowodować niewielkie obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.



Nosić rękawice ochronne.



Nosić okulary ochronne.



**UWAGA!** Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje.



Nie wolno palić tytoniu podczas przeprowadzania testu szczelności. 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, zniszczenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.



Natychmiast odciąć dopływ gazu i odłączyć urządzenie.

### Dodatkowe praktyki bezpiecznej obsługi

- Nie należy prowadzić węża pod tacą ociekową. Należy zachować odpowiedni odstęp węża od spodu urządzenia.
- Upewnij się, że płyty grzewcze są prawidłowo ustawione zgodnie z instrukcjami montażu płyt grzewczych.
- Elementy sterujące palnika muszą być wyłączone podczas włączania zaworu butli gazowej, zawór butli gazowej.
- Nie zapalać palników przy zamkniętej pokrywie.
- Nie używaj tylnych palników razem z palnikami głównymi.
- Nie zamykać pokrywy palnika bocznego, gdy jest on włączony lub gorący.
- Nie wolno smażyć potraw na palniku bocznym.
- Nie regulować rusztów podczas pracy lub gdy są gorące.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć dopływ gazu u źródła.
- Nie wolno modyfikować urządzenia.
- Konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- Nie przechowuj zapalniczek, zapalek ani innych materiałów palnych wewnątrz obudowy lub tacy na przyprawę.
- Wszystkie przewody elektryczne i paliwowe należy trzymać z dala od nagrzewających się powierzchni.
- Regularnie czyść tacę na tłuszcz, tacę ociekową i płyty do smażenia, aby uniknąć gromadzenia się i pożarów tłuszczu.
- Palnik na podczerwień i zwężki Venturiego palnika głównego należy utrzymywać w stanie wolnym od pajęczyn i innych przeszkód, regularnie je sprawdzając i czyszcząc.
- Nie dopuszczać do kontaktu zimnej wody (deszcz, zraszacz, wąż itp.) z rozgrzanym grillem. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje odpryskiwanie porcelany i pęknięcie ceramicznych palników.
- Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla.
- Nie umieszczaj grilla w miejscu, w którym może być narażony na działanie silnego wiatru, zwłaszcza gdy wiatr może nadejść bezpośrednio zza grilla.
- Podczas korzystania z urządzenia należy zachować bezpieczną odległość od łatwopalnych konstrukcji, podczas korzystania z urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni do gotowania metalem.
- To urządzenie musi być trzymane z dala od łatwopalnych materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
- Zawsze należy zachować odpowiedni odstęp od materiałów palnych 26,, (660,4 mm) do tyłu urządzenia, 10" (254 mm) do boków
- Zalecany jest dodatkowy odstęp 24" (610 mm) w pobliżu sidingów winylowych lub szyb.
- Minimalna temperatura otoczenia zapewniająca bezpieczne użytkowanie urządzenia wynosi 0°F (-17,8°C).



### OSTRZEŻENIE!

- Podłączenie i instalacja przyłącza gazu i węża muszą być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazu i sprawdzone pod kątem szczelności przed uruchomieniem grilla.
- Upewnij się, że węże nie stykają się z żadnymi powierzchniami grilla o wysokiej temperaturze.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.

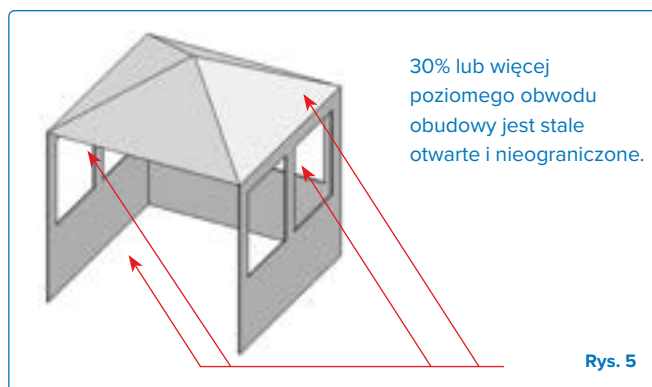
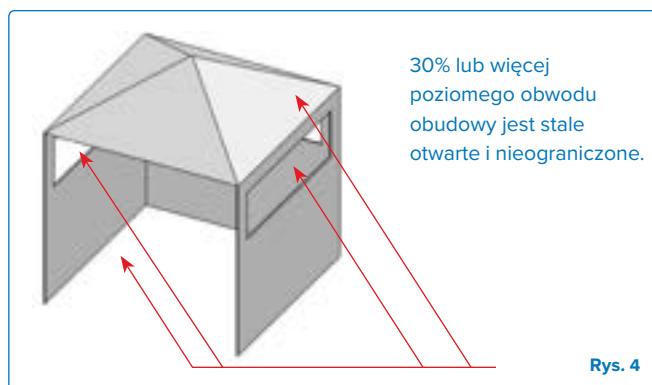
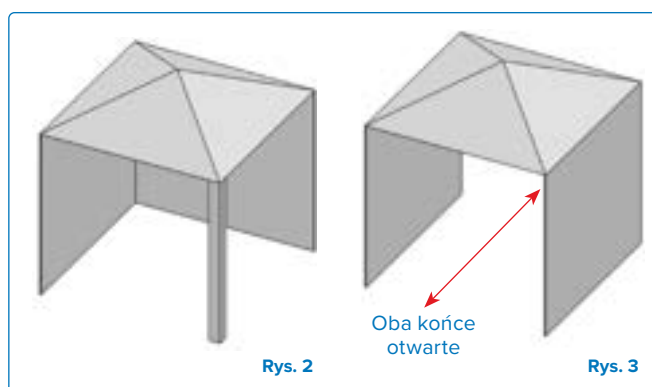
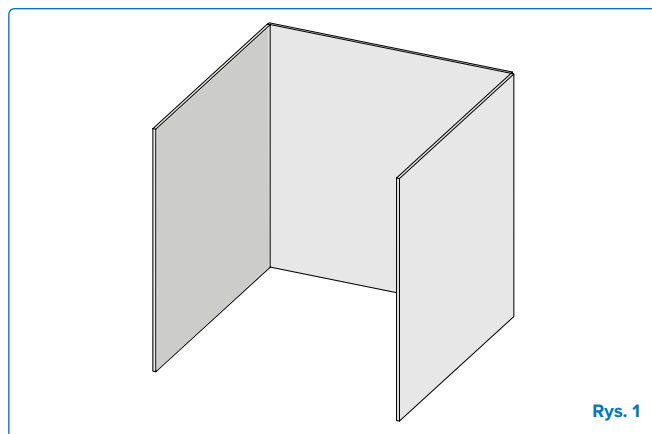
## Lokalizacja Twojego Grilla

Wybierając miejsce na grill gazowy, należy upewnić się, że zachowane są odpowiednie odstępy od materiałów łatwopalnych. To urządzenie przeznaczone jest do instalacji na zewnątrz, na patio lub w ogrodzie.

- Urządzenie to powinno być używane wyłącznie na powierzchni naziemnej na otwartej przestrzeni z naturalną wentylacją, bez obszarów zastoinowych, gdzie wycieki gazu i produkty spalania są szybko rozpraszane przez wiatr i naturalną konwekcję.
- Nie używaj w budynku, garażu ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Nie wbudowuj urządzenia ani nie montuj w konstrukcjach typu slide-in.
- Nie blokuj żadnych otworów wentylacyjnych w o budowie butli.

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

- Urządzenie uważa się za umieszczone na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w osłonie nie bardziej zamkniętej niż ściany z trzech stron, ale bez zadaszenia. **(Rys. 1)**
  - Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory.
- Urządzenie uważa się za umieszczone na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w osłonie nie bardziej zamkniętej niż częściowa obudowa obejmująca zadaszenie i nie więcej niż dwie ściany boczne.
  - Ściany boczne mogą być równoległe, jak w przelotce, lub ustawione pod kątem prostym względem siebie. **(Rys. 2 i Rys. 3).**
  - Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory.
- Urządzenie uważa się za umieszczone na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w osłonie nie bardziej zamkniętej niż częściowa obudowa obejmująca zadaszenie i trzy ściany boczne, pod warunkiem że co najmniej 30% obwodu poziomego obudowy jest trwale otwarte. **(Rys. 4 i Rys. 5).**
  - Wszystkie otwory muszą być trwale otwarte.
  - Drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna ani otwory z siatką **nie są uznawane** za trwałe otwory.



## Podłączenia Gazowe

### Do Butli Gazowej: Opcja 1

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

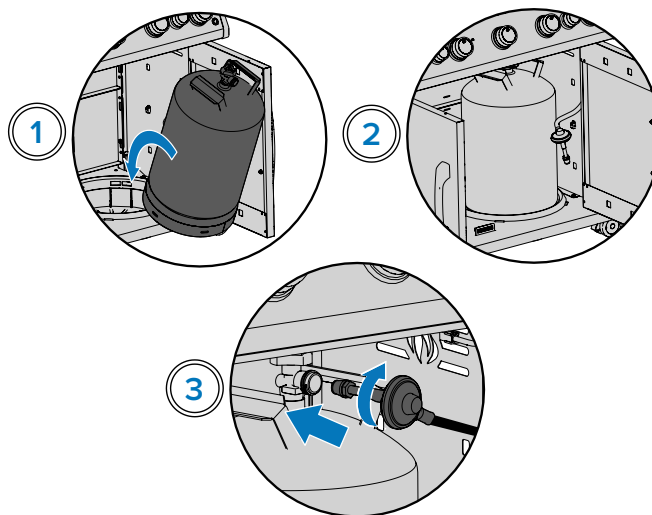
Należy użyć regulatora ciśnienia gazu i węża dostarczonych przez firmę Napoleon; jeśli nie są dołączone, należy użyć regulatora i węża zgodnych z normami europejskimi i przepisami regionalnymi. W Republice Południowej Afryki należy stosować regulator zatwierdzony przez SANS 1237. Zalecana długość węża wynosi 0,9 m. Wąż nigdy nie może być dłuższy niż 1,5 m.

**UWAGA:** Wąż powinien być wymieniony przed datą ważności nadrukowaną na nim.

Umieszczaj butle tylko w granicach maksymalnych wymiarów szerokości i wysokości na dolnej półce w obudowie. Butle przekraczające maksymalne wymiary muszą być umieszczone poza obudowę na równym podłożu. Odwołaj się do poniższego diagramu w celu uzyskania dokładnych pomiarów.

### Podłączenie i Instalacja

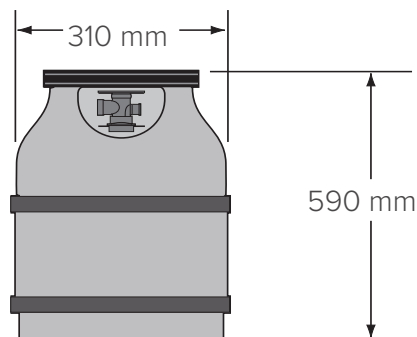
- Sprawdź butlę pod kątem wgnieceń lub rdzy i zleć jej kontrolę swojemu dostawcy gazu.
- Nigdy nie używaj butli z uszkodzonym zaworem.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce.
- Upewnij się, że wąż regulatora gazu nie jest skręcony ani zagięty.
- Usuń nasadkę lub korek z zaworu paliwowego butli.
- Dokładnie dokręć regulator do zaworu butli.
- Upewnij się, że wąż nie styka się z tacką na tłuszcz ani z żadnymi gorącymi powierzchniami grilla, ponieważ może się stopić i spowodować pożar.
- Upewnij się, że butla nie jest narażona na ekstremalne ciepło lub bezpośrednie światło słoneczne.
- Przed użyciem grilla przetestuj szczelność wszystkich połączeń. Zobacz „**Test szczelności**”.



**UWAGA:** Za każdym razem, gdy butla jest wymieniana lub napełniana, należy sprawdzić uszczelkę zaworu butli z gazem LP pod kątem pęknięć, zużycia lub pogorszenia stanu.

Każda butla z gazem LP wykazująca oznaki uszkodzenia lub zniszczenia, w tym widoczne pęknięcia i wżery, musi zostać zwrócona sprzedawcy w stanie nieużywanym.

### Maksymalne wymiary butli



### **OSTRZEŻENIE!**

- Nie należy przechowywać zapasowej butli gazowej pod głowicą grilla lub palnikami bocznymi.
- Należy dokładnie przestrzegać wszystkich specyfikacji i instrukcji, aby zapobiec pożarowi, wybuchowi, uszkodzeniu mienia, obrażeniom ciała lub śmierci.
- Nigdy nie używaj butli gazowej napełnionej w ponad 80%.
- Podczas testów ciśnieniowych przekraczających ½ psi (3,5 kPa) należy odłączyć grill i jego indywidualny zawór odcinający od instalacji gazowej.

## Do Domowej Linii Gazowej: Opcja 2

- Jeśli grill ma być podłączony bezpośrednio do domowej linii gazowej, odłącz i usuń dostarczony wąż i zespół regulatora, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia do domowej linii gazowej.
  - Zatwierdzony wąż jest dostępny u Twojego dystrybutora grilli Napoleon.
  - Grill na gaz ziemny jest dostarczany z węzłem do gazu oraz szybkozłączem zaprojektowanym do gazu ziemnego i certyfikowanym do użytku na zewnątrz.
  - Instalacja gazowa musi dostarczać odpowiednie ciśnienie do wlotu grilla. Zobacz Dane Techniczne, aby uzyskać szczegółowe informacje.
  - Rurociągi i zawory przed szybkozłączem nie są dostarczane.
  - Rura gazowa musi być odpowiedniej wielkości, aby dostarczać wymaganą ilość ciepła, określoną na tabliczce znamionowej, w zależności od długości rurociągu.
1. Podłączenie do domowej linii gazowej musi być wykonane przez licencjonowanego instalatora gazowego i przetestowane pod kątem nieszczelności przed uruchomieniem grilla.
  2. Nie prowadź węża w pobliżu tacy ociekowej ani nad tylnym panelem.
  3. Upewnij się, że wąż nie styka się z żadnymi powierzchniami o wysokiej temperaturze.

## Szybkozłącze

- Nie instaluj szybkozłącza w kierunku do góry.
- Dostępny ręczny zawór odcinający musi być zainstalowany przed szybkozłączem, jak najbliżej niego.
- Podłącz zakończony kołnierzem koniec węża do złącza na końcu rury kolektorowej lub elastycznej rury (jeśli dotyczy).
- Dokręć używając dwóch kluczy. Nie używaj uszczelnacza gwintów ani pasty uszczelniającej.
- Przeprowadź test szczelności wszystkich połączeń przed uruchomieniem grilla gazowego. Zobacz „**Test Szczelności**”.



### OSTRZEŻENIE!

- Zamknij indywidualny zawór odcinający, aby odizolować grilla od instalacji gazowej podczas jakichkolwiek testów ciśnieniowych równych lub niższych niż ½ psi (3,5 kPa).
- Sprawdź, czy wąż nie jest nadmiernie przetarty, stopiony, przecięty lub pęknięty. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na zespół zalecany przez firmę Napoleon.



### BĄDŹ OSTROŻNY!

Pokrywa grilla i całe palenisko mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.



## Dane techniczne

The following table lists gross heat input, gas usage values and orifice sizes corresponding to each burner per Gas Category:

|                                  | Rozmiar kryzy |     | Dopływ ciepła brutto<br>(całkowity) | Zużycie gazu (ogółem) |
|----------------------------------|---------------|-----|-------------------------------------|-----------------------|
|                                  | I             | II  | I / II                              | I / II                |
| Główny (365)                     | 1.11 mm       | #62 | 10.5 kW                             | 764 g/h               |
| Główny (425)                     | #59           | #64 | 14.25 kW                            | 1037 g/h              |
| Główny (525)                     | #61           | #65 | 16.6 kW                             | 1208 g/h              |
| Główny (625)                     | #61           | #65 | 20.75 kW                            | 1514 g/h              |
| Tył                              | #57           | #62 | 5 kW                                | 364 g/h               |
| Boczne (2 płytki na podczerwień) | 0.86 mm       | #69 | 3 kW                                | 218 g/h               |
| Boczne (3 płytki na podczerwień) | #59           | #64 | 4.5 kW                              | 327 g/h               |
| Boczny płomień                   | 0.86 mm       | #69 | 3 kW                                | 218 g/h               |

Poniższa tabela zawiera listę wszystkich certyfikowanych gazów i ciśnień. Należy sprawdzić, czy informacje na tabliczce znamionowej odpowiadają z tą listą.



**UWAGA:** Należy używać wyłącznie reduktorów, które dostarczają ciśnienie wymienione na liście.

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

## Test Szczelności

### Dlaczego i Kiedy Przeprowadzać Test Szczelności?

Test szczelności potwierdza, że po podłączeniu węża do źródła gazu nie ma wycieków gazu.

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

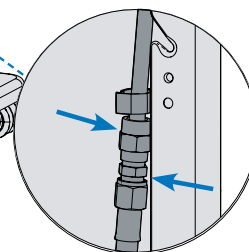
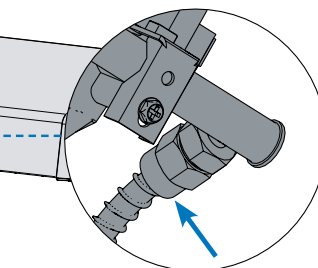
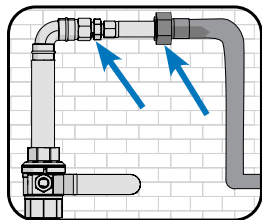
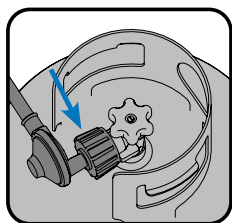
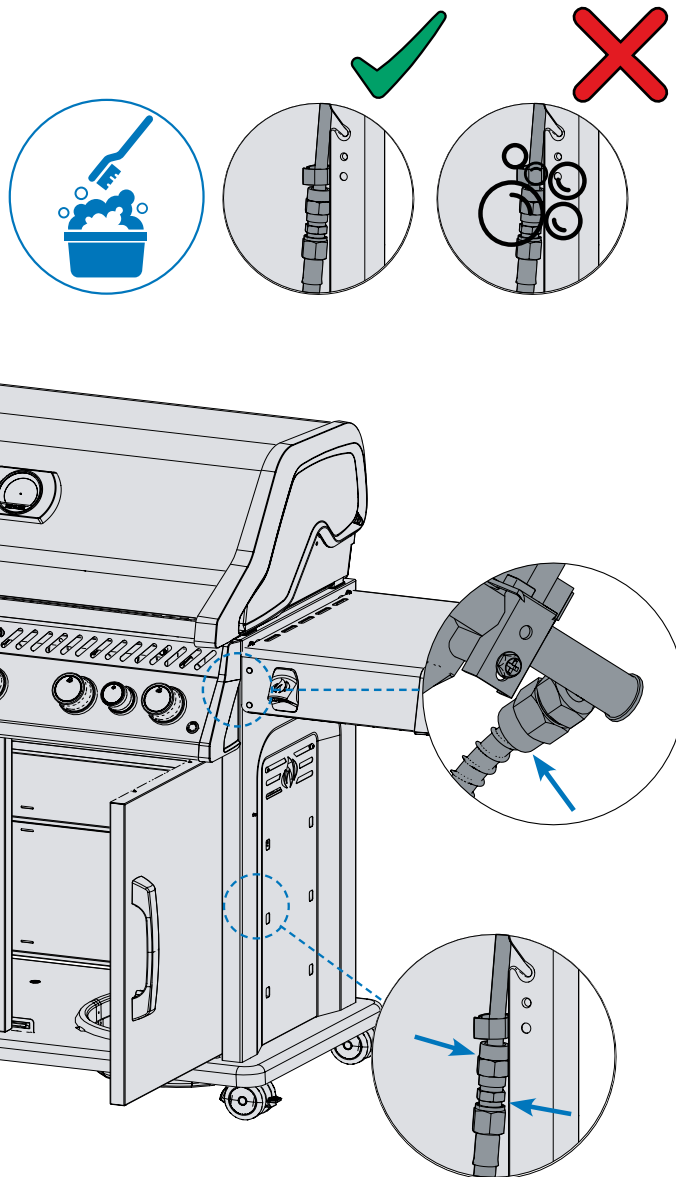
Przeprowadzaj test szczelności tego grilla przed użyciem, co roku oraz po wymianie jakichkolwiek komponentów gazowych.

### Kroki Testu Szczelności

1. Nie pal podczas przeprowadzania testu.
2. Usuń wszystkie źródła zapłonu.
3. Ustaw wszystkie kontrolki palników w pozycji wyłączonej.
4. Włącz zawór dostarczający gaz.
5. Nanieś mieszankę pól na pół płynu do mycia naczyń i wody na wszystkie złącza i połączenia regulatora, węża, kolektorów i zaworów.
6. Pęcherzyki wskazują na wyciek gazu.

### Jeśli Znajdziesz Wyciek

1. Dokręć wszystkie luźne złącza.
2. Jeśli wyciek nie może być zatrzymany, natychmiast wyłącz dopływ gazu i odłącz grill.
3. Oddaj grill do sprawdzenia przez certyfikowanego instalatora lub sprzedawcę.
4. Nie używaj grilla, dopóki wyciek nie zostanie naprawiony.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania wycieków gazu. Iskry lub płomień mogą spowodować pożar, wybuch, uszkodzenie mienia, poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- Należy używać wyłącznie regulatora ciśnienia i węża dostarczonych wraz z grillem lub zgodnie z lokalnymi przepisami.

# Działanie

## Zapalanie Grilla

### Czy to Twój pierwszy raz? Przeprowadź Proces Wypalania

Usuń ruszt do podgrzewania i włącz główne palniki na pełną moc na 30 minut. To normalne, że grill emituje zapach przy pierwszym uruchomieniu. Ten zapach jest spowodowany "wypalaniem" wewnętrznych farb i smarów użytych w procesie produkcji i nie powtórzy się ponownie.



#### OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj tylnego lub bocznego palnika podczas wypalania.

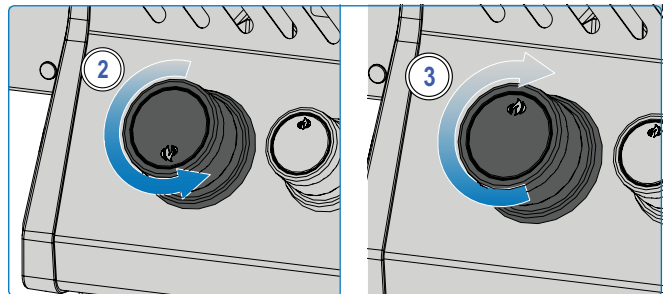
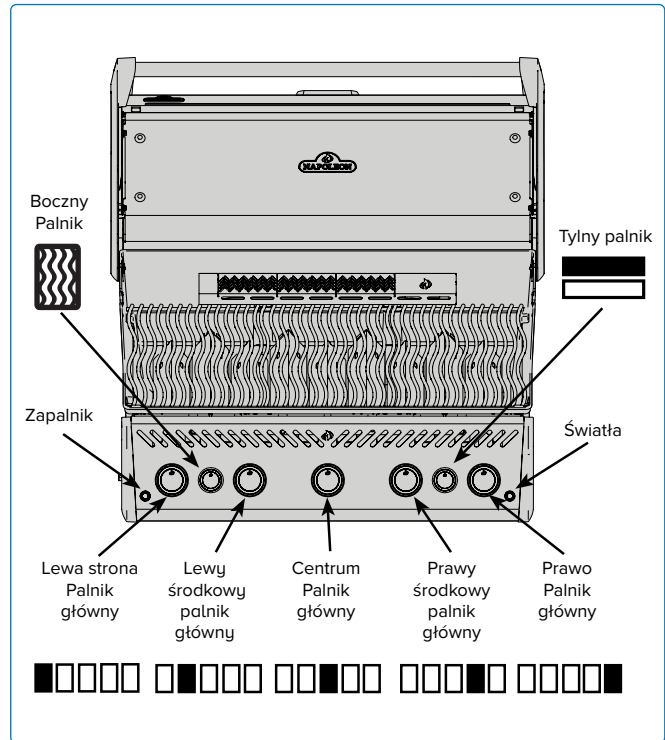
### Zapalanie Głównego Palnika

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Naciśnij i powoli obróć dowolne pokrętło głównego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ, aż zapali się pilot. Kontynuuj naciskanie pokrętła sterowania, aż zapali się palnik, a następnie zwolnij.
3. Jeśli pilot nie zapali się – natychmiast obróć pokrętło sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Powtórz krok 2.
4. Jeśli pilot i palnik nie zapalą się w ciągu 5 sekund – obróć pokrętło sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Odczekaj 5 minut, aby gaz się rozproszył. Powtórz kroki 2 i 3, lub zapal zapałką. **(Rys. 6).**



#### OSTRZEŻENIE!

- Nie używaj tylnego palnika podczas korzystania z palnika głównego.



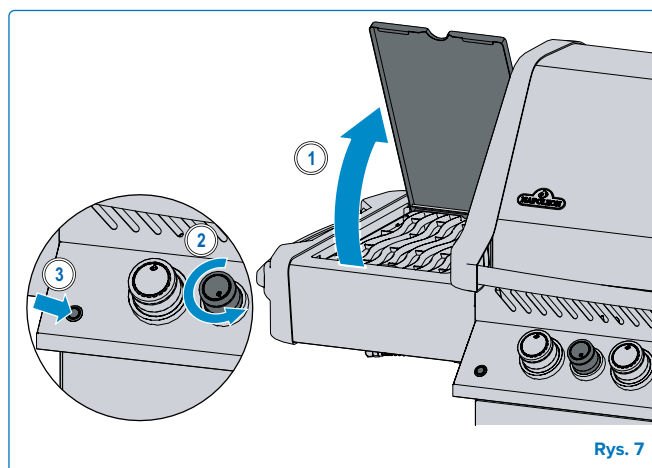
Rys 6

### Zapalanie Tylnego Palnika (jeśli wyposażony)

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Usuń ruszt do podgrzewania.
3. Naciśnij i powoli obróć pokrętło tylnego palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż zapali się palnik, lub zapal zapałką.
5. Jeśli palnik nie zapali się – obróć pokrętło sterowania palnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Odczekaj 5 minut. Powtórz kroki 3 i 4. **(Rys. 6).**

### Zapalanie Palnika Bocznego (jeśli wyposażony)

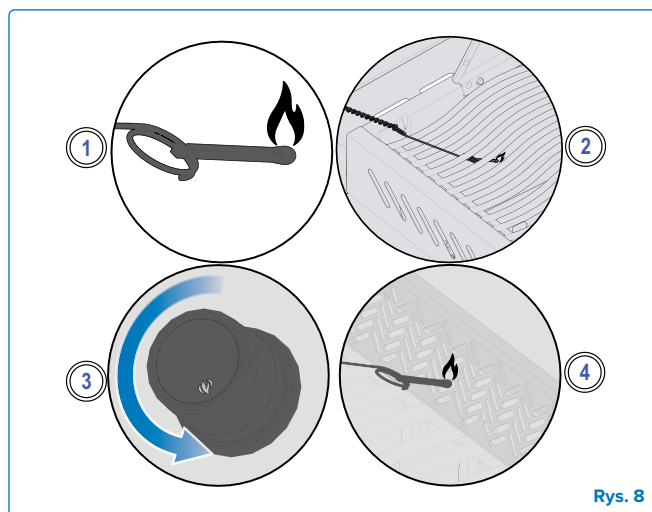
1. Otwórz pokrywę palnika.
2. Naciśnij i powoli obróć pokrętko palnika bocznego przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji WYSOKIEJ.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalnika, aż zapali się palnik, lub zapal zapałkę.
4. Jeśli palnik nie zapali się – obróć pokrętko sterowania palnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ. Odczekaj 5 minut. Powtórz kroki 2 i 3. **(Rys. 7).**



Rys. 7

### Zapalanie Zapałką

1. Umieść zapałkę w dostarczonym pręcie zapłonowym.
2. Wsuń zapaloną zapałkę przez ruszty do grillowania i płyty żarowe, jednocześnie obracając odpowiednie pokrętko palnika do pozycji wysokiej. **(Rys. 8).**



Rys. 8



### OSTRZEŻENIE!

- Przed powolnym włączeniem zaworu zasilania gazem należy upewnić się, że wszystkie elementy sterujące palnika znajdują się w pozycji OFF.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami zapalania.
- Upewnij się, że pokrywa grilla jest OTWARTA podczas rozpalania.
- Nie należy regulować rusztów, gdy grill jest gorący lub działa.
- Regularnie czyść tłuszcz z całego urządzenia, w tym z tacki na tłuszcz i płyt do smażenia, aby uniknąć jego gromadzenia się i pożarów.



## Instrukcje Grillowania

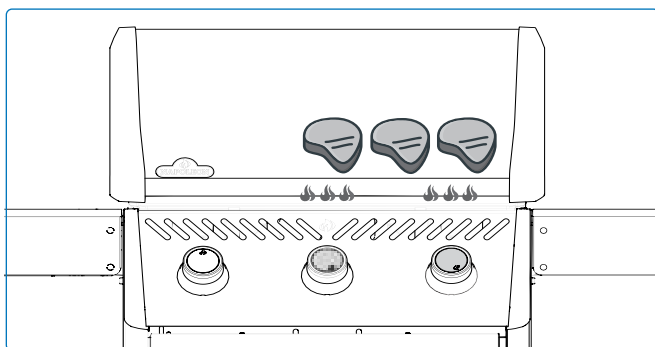
### Użycie Głównego Palnika

- Przed obsmażaniem jedzenia rozgrzej grill, włączając wszystkie główne palniki na wysoką moc z zamkniętą pokrywą na około 10 minut.
- Jedzenie, które gotuje się przez krótki czas, takie jak ryby i warzywa, można grillować z otwartą pokrywą.
- Grillowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższe i bardziej stabilne temperatury, które równomiernie gotują mięso i mogą skrócić czas gotowania.
- Ruszty do grillowania można nasmarować przed rozgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie podczas grillowania chudego mięsa, takiego jak pierś kurczaka czy wieprzowina.
- Jedzenie, które wymaga dłuższego czasu gotowania, takie jak pieczenie, można gotować pośrednio, zapalając palnik naprzeciwko jedzenia. Zobacz Grillowanie Pośrednie.
- Odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa, aby zapobiec wybuchom płomieni, lub zmniejsz temperaturę grilla.
- W przypadku wybuchów płomieni – przesunij jedzenie z dala od płomieni i zmniejsz ciepło. Pozostaw pokrywą otwartą.

### Grillowanie Bezpośrednie

Ta metoda jest często używana do obsmażania lub jedzenia, które gotuje się przez krótki czas, takiego jak hamburgery, steki, kurczak czy warzywa. Umieść jedzenie na rusztach do grillowania bezpośrednio nad źródłem ciepła.

Najpierw obsmaż mięso, aby zatrzymać soki i smak. Obniż temperaturę grilla, aby dokończyć gotowanie według własnych preferencji.

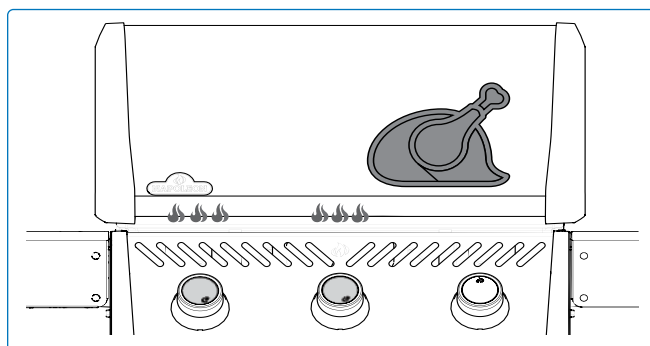


### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Never grill food directly on the flame side burner. It is designed for use with pots and pans only.
- Do not close side burner lid while it is operating or hot.
- Do not leave food unattended on any lit burners.
- Do not deep fry food on the side burner. Cooking with oil can be dangerous.
- Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.

### Grillowanie Pośrednie

Ta metoda używa niższych temperatur i krąży ciepło wokół jedzenia, gotując je powoli i równomiernie. Używaj tej metody do gotowania większych kawałków mięsa lub jedzenia podatnego na wybuchy płomieni, takiego jak pieczeń, kurczak czy indyk. Włącz jeden lub więcej palników i umieść jedzenie na ruszcie w miejscu, gdzie nie ma płomienia ani palnika. Grillowanie w niższej temperaturze i dłuższy czas gotowania skutkują bardziej delikatnym mięsem.



### Palnik Boczny Płomieniowy (jeśli wyposażony)

Palnik boczny płomieniowy może być używany jak płyta grzewcza do przygotowywania sosów lub zup. Maksymalna średnica garnka lub patelni to 10" (25 cm). Upewnij się, że grill znajduje się w miejscu chronionym przed wiatrem, w przeciwnym razie wydajność palnika bocznego będzie obniżona.

### Palnik Boczny Infra-czerwony (jeśli wyposażony)

Aby uruchomić, postępuj zgodnie z instrukcjami „Zapalenie Palnika Boczne”. Ciepło infra-czerwone zapewnia równą powierzchnię do obsmażania jedzenia, gdy jest ustawione na wysoką moc. Niektóre modele palników bocznych mają regulowany ruszt do grillowania.

### Grillowanie w Nocy (jeśli dotyczy)

- Oświetl pokrętła sterujące, naciskając ikonę żarówki na panelu sterującym.
- Modele Rogue PRO mają białe podświetlane pokrętła sterujące.
- Modele Rogue PRO-S są wyposażone w system oświetlenia, który reaguje na pozycję pokrętła sterującego. Gdy palnik jest włączony, odpowiadające mu pokrętło świeci na czerwono, podczas gdy pozostałe pozostają niebieskie.



### PRO WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Dodaj akcesorium do wędzenia Napoleon do swojego grilla, aby nadać mięsu smak.



### PRO WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

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

## Jak Używać Tylnego Palnika i Rotisserie

### Montaż Zestawu Rotisserie (jeśli wyposażony)

**Uwaga:** Usuń ruszt do podgrzewania przed użyciem tylnego palnika i pręta obrotowego. Ekstremalne ciepło uszkodzi ruszt do podgrzewania.

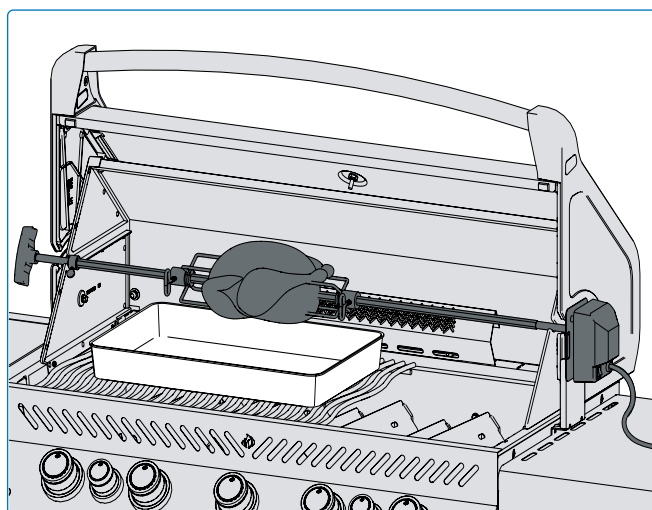
1. Zainstaluj silnik rotisserie po boku grilla, używając uchwytów montażowych. Niektóre modele mają wstępnie zamontowane uchwyty.
2. Po przymocowaniu uchwytu do grilla, wsuwaj silnik rotisserie na uchwyt.
3. Wsuwaj pierwszy widełek rotisserie tuż za środek pręta obrotowego i dokręć go na miejscu. Nałóż mięso na pręt obrotowy i wciśnij mięso w widełki. Wsuwaj drugi widełek rotisserie na przeciwnym końcu pręta obrotowego i wciśnij widełek w mięso, aż będzie pewnie trzymać. Dokręć widełek na miejscu.
4. Ostrożnie wsuwaj zakończony szpicem koniec pręta obrotowego do silnika rotisserie, a przeciwny koniec ustaw na wieszakach. Cięższa strona mięsa naturalnie opadnie, aby wyważyć ładunek.
5. Wsuwaj tuleję zatrzymującą na pręt obrotowy, aż przejdzie poza wnętrze pokrywy. To zabezpieczy ruch pręta obrotowego na boki.
6. Dokręć tuleję zatrzymującą i uchwyt pręta obrotowego. Umieść metalową miskę pod mięsem, aby zebrać kropelki tłuszczu.



**WAŻNE!** Zawsze noś rękawice podczas obsługi komponentów grilla.

### Wskazówki dotyczące korzystania z Rotisserie:

- Używaj tylnego palnika na wysokiej mocy, aż mięso się zarumieni. Następnie zmniejsz ciepło. Utrzymuj pokrywę zamkniętą.
- Używaj termometru do sprawdzenia wewnętrznej temperatury mięsa.
- Pieczenie i drób powinny być zrumienione na zewnątrz i pozostać soczyste wewnątrz.
- Używaj kropelki tłuszczu do nawilżania i przygotowywania sosu.
- Kurczak o wadze 3 funty potrzebuje około 1½ godziny na średnim do wysokiego ciepła.
- Uważaj na pojemność silnika rotisserie. Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Upewnij się, że ładunek na rotisserie jest zawsze równomiernie wyważony.



### OSTRZEŻENIE!

- Po zakończeniu gotowania należy zdemontować elementy rozno, umyć je ciepłą wodą z mydłem i przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu.
- Nigdy nie używaj butli gazowej napełnionej w ponad 80%.
- Podczas obsługi gorących elementów rozno należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Gdy grill nie jest używany, należy odłączyć wtyczkę rozno od gniazdka.

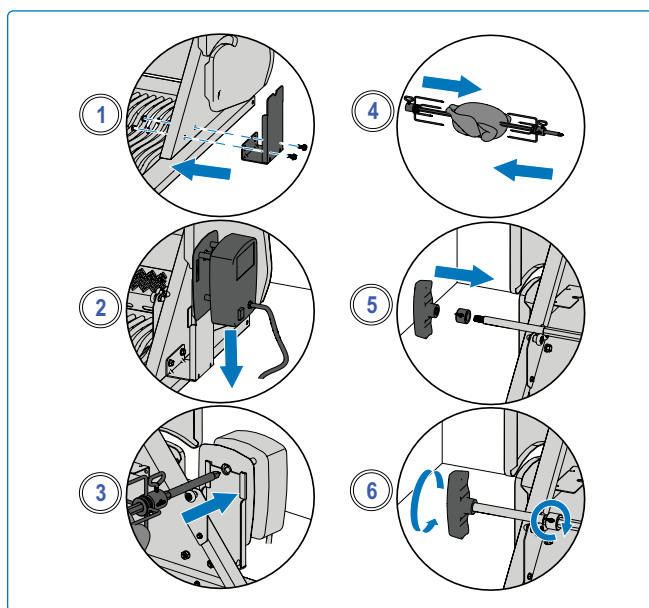


### CZY WIESZ, ŻE?

Ruszt można zdemontować, jeśli przeszkadzają one w gotowaniu większych kawałków mięsa.

### Jak ugotować wiele kurczaków

1. Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaków.
2. Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec do rożna. Dokręć.
4. Nałóż kolejne 2 kurczaki na rożen, tak aby wszystkie kurczaki znajdowały się blisko siebie.
5. Wsuń drugi widelec do rożna na pręt rożna i wepchnij kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki zostaną mocno ściśnięte. Dokręć.



## Lista Kontrolna Przed Grillowaniem

Skorzystaj z 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 upewnij się, że wyczyścisz tackę na tłuszcz przed grillowaniem, aby uniknąć pożarów i wybuchów płomieni.
- Sprawdź Wąż**  
Upewnij się, że grill jest wyłączony i chłodny. Sprawdź wąż pod kątem nadmiernych otarć lub pęknięć. Jeśli wąż jest uszkodzony, wymień go przed użyciem.
- Rozgrzej i Wyczyść Ruszty**  
Pokryj ruszty tłuszczem roślinnym i rozgrzej grill, aby wypalić nadmiar resztek i zapobiec przywieraniu. Czyść ruszty żeliwne szczotką mosiężną, a stalowe szczotką ze stali nierdzewnej. Zobacz **“Instrukcje Czyszczenia”**.
- Przygotuj Obszar**  
Upewnij się, że wszystko, czego potrzebujesz podczas grillowania, takie jak przybory, przyprawy, sosy i naczynia, jest w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, aby uniknąć przypalenia.
- Obracaj Raz i Nie Zaglądaaj**  
Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, aby nie utracić ciepła i nie zmienić temperatury oraz czasu gotowania. Obracaj jedzenie tylko raz, szczególnie steki i kurczaka.
- Zachowaj Przestrzeń**  
Zostaw trochę miejsca na grillu i między jedzeniem, aby mieć przestrzeń na przesuwanie jedzenia w razie potrzeby.
- Używaj Termometru**  
Używaj termometru, aby upewnić się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Postępuj zgodnie z zalecanymi temperaturami dla wszystkich rodzajów mięsa, szczególnie drobiu.



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



### WSKAZÓWKA PRO!

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



### WSKAZÓWKA PRO!

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



### OLEJ I TŁUSZCZ SUGESTIA!

Olej z pestek winogron  
Olej słonecznikowy  
Olej sojowy  
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia  
Olej rzepakowy

Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokim punkcie dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.



## UWAGA!

### Jak Przygotować Ruszty Żeliwne

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








1. Usuń Ruszty Żeliwne: Wyjmij ruszty żeliwne z grilla.
2. Wymyj Ruszty: Umyj ruszty ciepłą wodą z mydłem i miękką szmatką. Osuszaj je i pozwól całkowicie wyschnąć.
3. Nałóż Tłuszcz/Olej: Nałóż tłuszcz lub olej równomiernie przy użyciu silikonowego pędzelka na obu stronach rusztów.
4. Rozgrzej Urządzenie: Rozgrzej urządzenie do temperatury 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Zainstaluj Ruszty: Zamontuj ruszty do gotowania i gotuj przez 30 minut.
6. Nałóż Drugą Warstwę Tłuszczu/Oleju: Nałóż drugą równą warstwę tłuszczu lub oleju na ruszty i gotuj przez dodatkowe 30 minut.
7. Ruszty Są Teraz Przygotowane: Ruszty są teraz przygotowane do użycia.



**UWAGA:** Jeśli na żeliwnych rusztach utworzyła się rdza, usunąć rdzę za pomocą zmywaka lub mosiężnej szczotki i powtórzyć proces sezonowania.



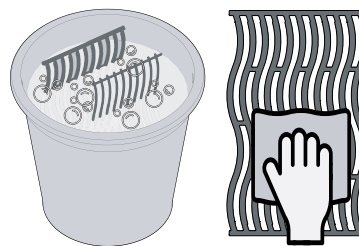
# Przewodnik po grillowaniu w podczerwieni

| Żywność   | Ustawienie pokrętki sterowania  | Czas gotowania                             | Sugestie   |
|---|---|--|--|
| <br><b>Stek</b><br>1 cal (2,54 cm) grubości.       | <b>WYSOKI</b><br>2 minuty z każdej strony.  | <b>Rzadko</b> - 4 minut                    | Poproś o marmurkowy tłuszcz w kawałku.<br>Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.   |
|   | <b>WYSOKI do ŚREDNI</b><br>Podgrzewać na dużym ogniu przez 2 minuty z każdej strony, a następnie obrócić na średni ogień. | <b>Średni</b> - 6 minut                    |  |
|   |   | <b>Dobra robota</b> - 8 minut              |  |
| <br><b>Hamburger</b><br>½ cala (1,27 cm) grubości. | <b>WYSOKI</b><br>2 minuty z każdej strony.  | <b>Rzadko</b> - 4 minut                    | Paszteciki powinny być tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Paszety o grubości 1 cala lub powinny być grillowane przy użyciu ciepła pośredniego. |
|   | <b>WYSOKI</b><br>2 ½ minuty z każdej strony.  | <b>Średni</b> - 5 minut                    |  |
|   | <b>WYSOKI</b><br>3 minuty z każdej strony.  | <b>Dobra robota</b> - 6 minut              |  |
| <br><b>Kurczak</b>                                 | <b>WYSOKI, ŚREDNI, NISKI</b><br>2 minuty z każdej strony, a następnie na średnim lub małym ogniu.                         | 20 – 25 minut                              | Przeciąć staw łączący udo i nogę w $\frac{3}{4}$ , aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się gotowało. równomiernie ugotować.                          |
| <br><b>Kotlety wieprzowe</b>                     | <b>ŚREDNI</b>   | 6 minut z każdej strony                    | Wybierz grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.   |
| <br><b>Żeberka</b>                               | <b>WYSOKI do NISKI</b><br>Wysoki przez 5 minut następnie nisko, aż do zakończenia.  | 20 minut z każdej strony, często obracając | Wybierz chude, mięsiste żeberka.<br>Grillować, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.   |
| <br><b>Kotlety jagnięce</b>                      | <b>WYSOKA do ŚREDNIA</b><br>Wysoki przez 5 minut następnie Średni aż do zakończenia.                                      | 15 minut z każdej strony                   | Wybierz grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.   |
| <br><b>Hot dogi</b>                              | <b>ŚREDNI do NISKI</b>  | 4 - 6 minut                                | Wybrać większe parówki i naciąć wzdłuż przed grillowaniem.   |

# Instrukcje czyszczenia

## Pierwsze Użycie

1. Mycie Rusztów: Umyj ruszty ręcznie wodą i łagodnym detergentem do naczyń, aby usunąć resztki pozostałe po procesie produkcji. NIE myj w zmywarce.
2. Dokładne Spłukanie i Osuchanie: Dokładnie spłucz gorącą wodą i całkowicie osuszaj miękką szmatką, aby zapobiec wnikaniu wilgoci do żeliwa.

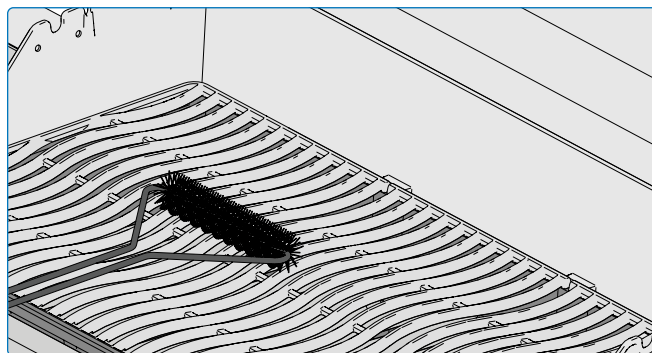


## Ruszty Żeliwne

- Sezonowanie: Przygotuj ruszty, aby dodać ochronną warstwę, która zapobiegnie korozji. Zobacz „Wskazówki Grillowania – Jak Przygotować Ruszty Żeliwne”.

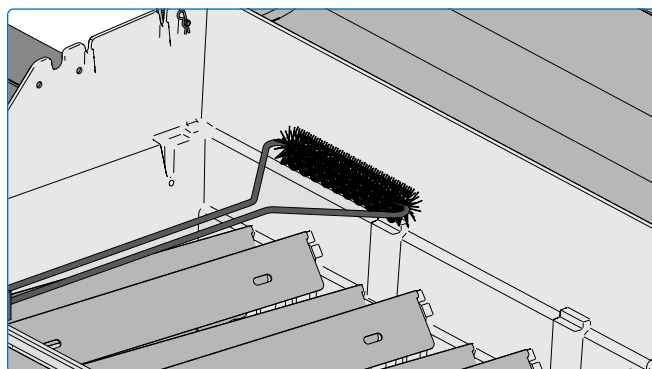
## Ruszty Stalowe

- Czyszczenie: Ruszty ze stali nierdzewnej można czyścić poprzez rozgrzanie grilla i użycie szczotki drucianej do usunięcia resztek.
- Odbarwienia: Ruszty ze stali nierdzewnej mogą trwale zmieniać kolor z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.



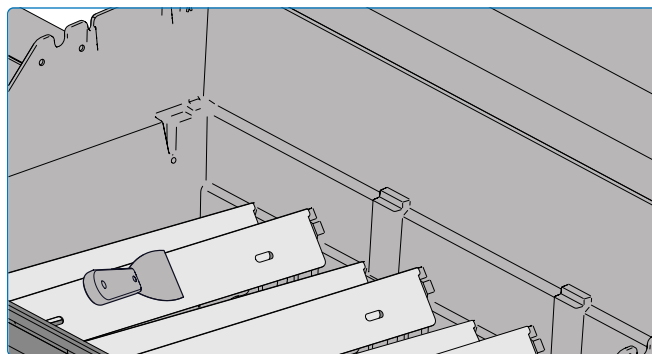
## Palnik Infra-red

- Usuwanie Resztek: Większość kropli i cząsteczek jedzenia, które spadają na powierzchnię palnika Infra-red, natychmiast ulega spaleni z powodu wysokiej temperatury.
- Nie Używaj Szczotki Drucianej: Nie czyść ceramicznej płytki szczotką drucianą.
- Nie Używaj Wody: Nie używaj wody ani innych cieczy do czyszczenia palnika. Natychmiastowa zmiana temperatury może spowodować pęknięcie ceramicznej płytki.
- Rozgrzewanie Palnika: Rozpal palnik i pracuj na wysokiej mocy przez 5-10 minut, aby usunąć pozostałości.



## Wnętrze Grilla

1. Usuń Ruszty: Usuń ruszty do gotowania.
2. Czyszczenie Boczków i Spodu Pokrywy: Użyj szczotki drucianej mosiężnej do czyszczenia luźnych resztek boków i spodu pokrywy.
3. Skrobanie Płyt Sear: Zeskrob płyty sear przy użyciu szpachelki lub skrobaka. Użyj szczotki drucianej do usunięcia popiołu.
4. Czyszczenie Płyt Sear i Palników: Usuń płyty sear i szczotkuj resztki z palników szczotką drucianą.
5. Sprzątanie Wnętrza Grilla: Zamiataj resztki z wnętrza grilla do tacki na tłuszcz.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Podczas czyszczenia grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.
- Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.
- Czyszczenie powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy grill jest chłodny, aby uniknąć możliwości poparzenia.

## Tacka Na Tłuszcz

Każda głowica grilla, palnik boczny i palnik wbudowany mają odpowiadającą im tackę na tłuszcz. Jest łatwo dostępna przez drzwi lub otwory.

- Tłuszcz i nadmiar kropeł zbierają się w tacki na tłuszcz znajdujące się pod grillem i gromadzą się w wymiennej tacce na tłuszcz poniżej tacki na tłuszcz (jeśli dotyczy).
- Używaj tylko zatwierdzonych wkładek Napoleon na tackę na tłuszcz. Nigdy nie używaj folii aluminiowej, piasku ani innych niezatwierdzonych materiałów. Mogą one uniemożliwić prawidłowy przepływ tłuszczu.
- Czyść często, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu – mniej więcej co 4-5 użyć.

### Kroki Czyszczenia:

1. Wyciągnij tackę na tłuszcz z grilla, aby uzyskać dostęp do wymiennej tacce na tłuszcz lub w celu jej wyczyszczenia
2. Zeskrob tackę na tłuszcz przy użyciu szpachelki lub skrobaka.
3. Wymieniaj wymienną tackę na tłuszcz co 2-4 tygodnie w zależności od użytkowania grilla (jeśli dotyczy).
4. Skontaktuj się z dealerem grilli Napoleon w celu zakupu akcesoriów.

## Panel Sterujący

Używaj tylko ciepłej wody z mydłem. Tekst nadrukowany bezpośrednio na panelu sterującym będzie stopniowo ścierał się, jeśli użyjesz środków czyszczących ściernych lub ze stali nierdzewnej. Odpowiednie czyszczenie panelu sterującego zapewni, że tekst pozostanie wyraźny i czytelny.

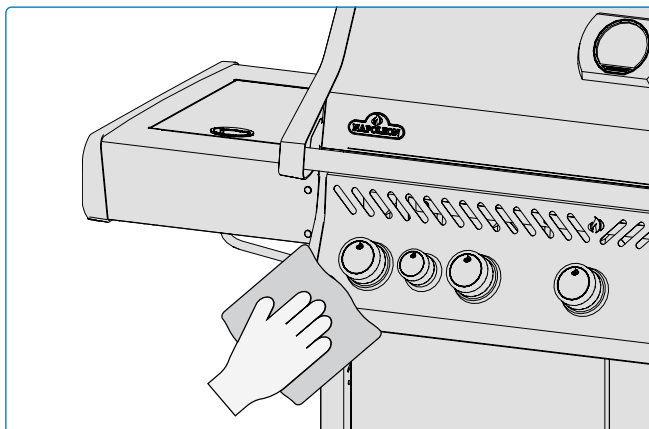
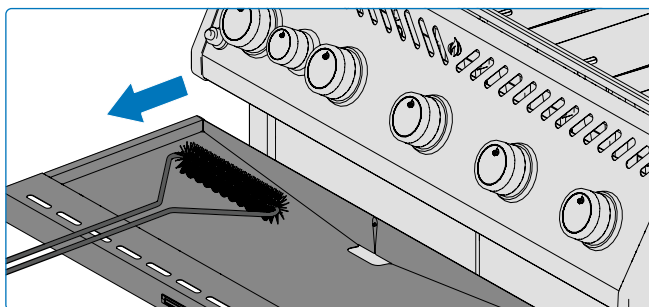
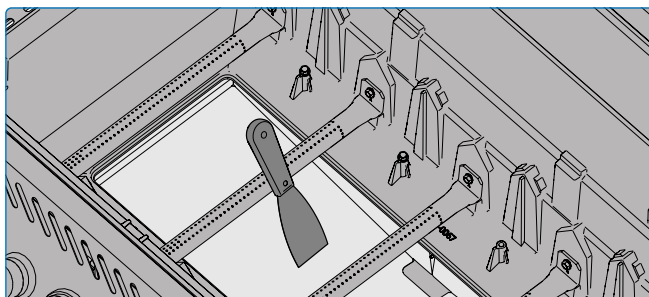
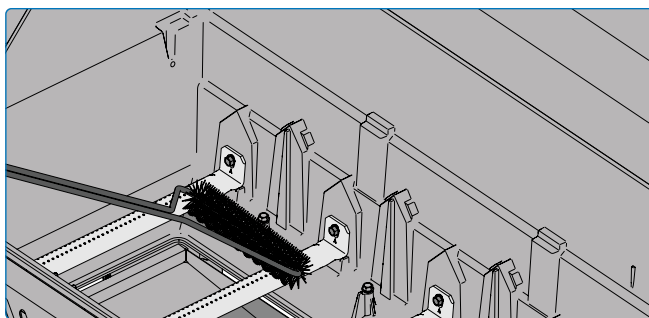
## Odlewy Aluminiowe

Czyść ciepłą wodą z mydłem. Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i działanie warunków atmosferycznych mogą powodować oksydację na powierzchni odlewów, co wygląda jak białe plamy.

Zobacz **“Instrukcje Konserwacji”**, aby uzyskać więcej informacji na temat zapobiegania oksydacji aluminium.

## Zewnętrzna Powierzchnia Grilla

- Używaj tylko środka czyszczącego, który nie jest ścierny. Środki czyszczące ścierne lub druciaki mogą zarysować wykończenie.
- Zawsze przecieraj w kierunku włókien.
- Obsługuj komponenty porcelanowe z ostrożnością.
- Wypieczona porcelana ma wykończenie przypominające szkło i może się odpryskiwać, jeśli zostanie uderzona.



- Części ze stali nierdzewnej mogą zmieniać kolor z upływem czasu pod wpływem ciepła i mogą przyjmować złotawy lub brązowy odcień. Jest to normalne i nie wpływa na działanie grilla..



## OSTRZEŻENIE!

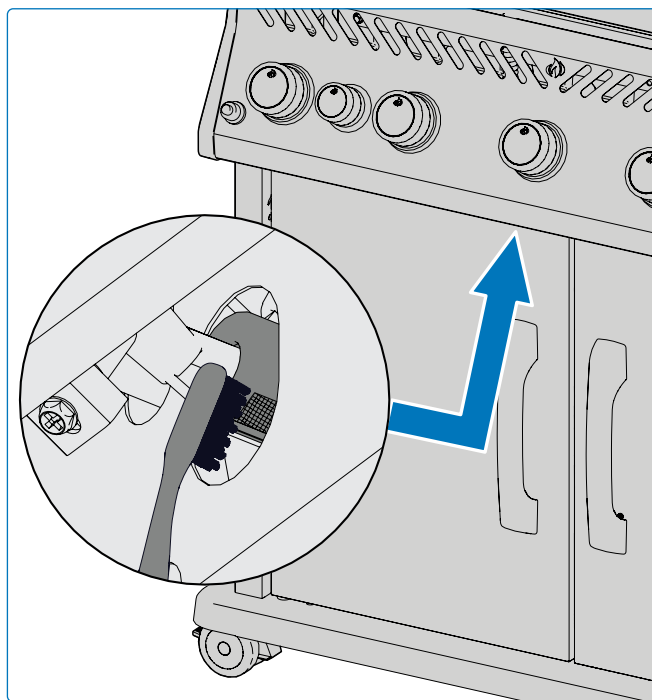
- Przed czyszczeniem upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, a grill jest chłodny. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla.
- Nie wkładaj rusztów do gotowania ani żadnych innych części grilla do samoczyszczącego się piekarnika w celu wyczyszczenia. Grill należy czyścić w miejscu, w którym roztwór czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawników lub patio.
- Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodować szybkie zniszczenie elementów grilla, jeśli nie będą regularnie czyszczone.

## Ekran Ochronny i Otwory Palnika

Pająki i owady są przyciągane do małych, zamkniętych przestrzeni. Napoleon wyposażył palnik w ekran ochronny na przesłonie powietrza, co zmniejsza prawdopodobieństwo budowania gniazd przez owady wewnątrz palnika, ale nie eliminuje problemu całkowicie.

Gniazdo lub pajęczyna mogą spowodować, że płomień palnika będzie palił się na miękko żółto lub pomarańczowo, co może prowadzić do pożaru lub cofnięcia się ognia w przesłonie powietrza pod panelem sterującym

1. Usunięcie Palnika: Usuń śruby mocujące palnik do tylnej ściany grilla. Demontaż Palnika: Przesuń palnik do tyłu i w górę, aby go usunąć.
2. Czyszczenie Wnętrza Palnika: Użyj elastycznej szczotki do rur wentylacyjnych, aby wyczyścić wnętrze palnika.
3. Usuwanie Luźnych Resztek: Wstrząśnij luźne resztki z palnika przez wlot gazu.
4. Sprawdzenie Otworów Palnika: Sprawdź otwory palnika i otwory zaworów pod kątem zatorów; otwory palnika mogą się zatykać z biegiem czasu z powodu resztek jedzenia i korozji.
5. Czyszczenie Otworów Palnika: Użyj otwartego spinacza do papieru lub dostarczonego narzędzia do konserwacji otworów, aby wyczyścić otwory palnika.
6. Wiercenie Zatkanych Otworów: Wywierć zablokowane otwory używając dostarczonego wiertła w małej wkrętarki akumulatorowej; można to zrobić z palnikiem zamontowanym na grillu, ale łatwiej jest, gdy jest on demontowany.
7. Uwaga na Wiertło: Nie wyginaj wiertła podczas wiercenia otworów, ponieważ wiertło może się złamać.
8. Wiertło do Otworów Palnika: To wiertło jest przeznaczone do otworów palnika, NIE do mosiężnych dysz regulujących przepływ gazu do palnika.
9. Nie Powiększaj Otworów: Nie powiększaj otworów
10. Sprawdzenie Ekranu Ochronnego: Upewnij się, że ekran ochronny jest czysty, szczelny i wolny od pyłków lub innych zanieczyszczeń.
11. Montaż Palnika: Odwróć procedurę, aby ponownie zainstalować palnik.
12. Instalacja Zaworu: Upewnij się, że zawór wchodzi do palnika podczas montażu.
13. Zamocowanie Płyty Sear: Zamontuj ponownie płytę sear i dokręć śruby, aby zakończyć instalację.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Podczas ponownej instalacji palnika po czyszczeniu i przed rozpaleniem grilla bardzo ważne jest, aby zawór/kryza wszedł do rury palnika, w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub wybuchu.
- Należy unikać niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach grilla, ponieważ może to spowodować zarysowanie wykończenia.



### BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM!

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

# Instrukcje konserwacji

## ZALECENIA

Grill powinien być co roku dokładnie sprawdzany i serwisowany przez wykwalifikowanego serwisanta.

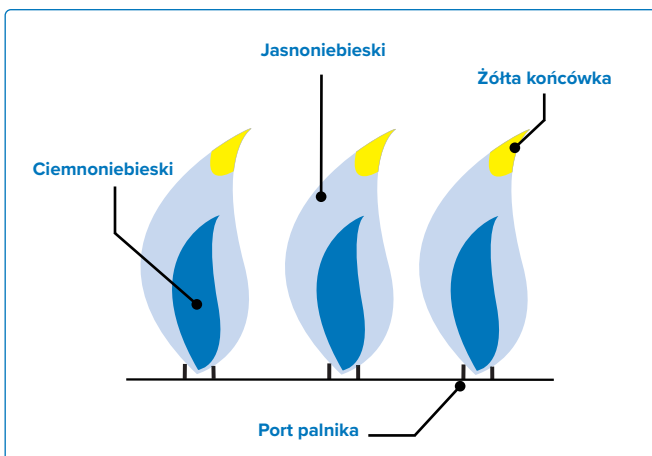
- Nie należy blokować przepływu powietrza wentylacyjnego i powietrza do spalania.
- Otwory wentylacyjne obudowy butli znajdujące się z boku wózka lub obudowy oraz z przodu i z tyłu dolnej półki powinny być wolne od zanieczyszczeń.

## Regulacja powietrza do spalania



**WAŻNE!** Czynność ta musi zostać wykonana przez wykwalifikowanego instalatora gazu.

- Przesłona powietrza jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji w normalnych warunkach.
- Regulacja może być wymagana w ekstremalnych warunkach.
- Po prawidłowym wyregulowaniu płomień przestony powietrza będą ciemnoniebieskie, z jasnoniebieskimi i czasami żółtymi końcówkami.
- Zbyt mały przepływ powietrza do palnika spowoduje powstawanie sadzy i leniwych żółtych płomieni. Zbyt duży przepływ powietrza do palnika spowoduje nieregularne unoszenie się płomieni i trudności z zapłonem.



## Regulacja Przesłony Powietrza

1. Usunąć Ruszty i Płyty Sear: Usunąć ruszty i płyty sear, pozostawiając pokrywę otwartą.
2. Dostęp do Śruby Przesłony Powietrza: Możesz potrzebować otworzyć drzwi szafki lub usunąć górną szufladę (jeśli jest w wyposażeniu), aby uzyskać dostęp do śruby przesłony powietrza znajdującej się na wylocie palnika.
3. Dostosowanie Tylnych Palników: Usunąć tylną osłonę, aby dostosować przesłonę powietrza tylnego palnika rurkowego.
4. Poluzowanie Śruby: Poluzuj śrubę blokującą przesłonę powietrza i otwórz lub zamknij przesłonę powietrza w razie potrzeby.
5. Włączenie Palników: Włącz palniki na wysoką moc.
6. Sprawdzenie Płomieni Palnika: Wizualnie sprawdź płomień palnika.
7. Zamknięcie Palników: Wyłącz palniki, dokręć śruby blokujące i zamontuj ponownie usunięte części, gdy przesłony są prawidłowo ustawione.
8. Sprawdzenie Ekranów Ochronnych: Upewnij się, że ekrany ochronne są zainstalowane.



**Uwaga:** Palniki infra-czerwieni nie mają regulacji powietrza.



## OSTRZEŻENIE!

- Grill należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy.



## CHCEMY POMÓC!

Skontaktuj się z działem obsługi klienta Napoleon, aby uzyskać zalecane części zamienne  
+31 345 588655

## Stainless in Harsh Environments

Stainless steel może ulegać utlenianiu lub plamieniu w obecności chlorów i siarczków, szczególnie w nadmorskich rejonach, ciepłych i mocno wilgotnych obszarach oraz wokół basenów i jacuzzi. Te plamy wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub zapobiec ich powstawaniu. Myj powierzchnie ze stali nierdzewnej i chromu co 3-4 tygodnie, używając ciepłej wody z mydłem.

### Konservacja Palników

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

### Konservacja i Ochrona Palników Infra-red

Twoje palniki infra-czerwieni są zaprojektowane, aby zapewnić długą żywotność, ale musisz dbać o unikanie pęknięć ceramicznych powierzchni. Pęknięcia mogą spowodować awarię palników.



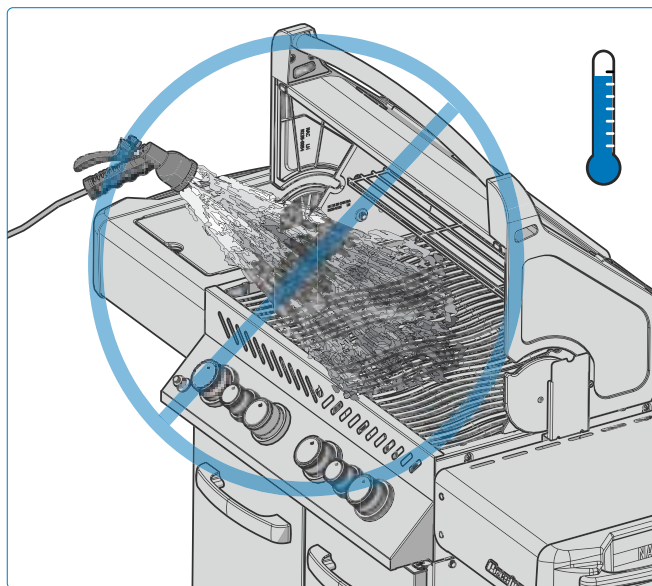
**WAŻNE!** Uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych instrukcji **NIE** są objęte gwarancją grilla.

### Wentylacja Gorącego Powietrza

- Gorące powietrze musi mieć możliwość ucieczki z grilla, aby palniki działały prawidłowo.
- Palniki mogą zostać pozbawione tlenu, jeśli gorące powietrze nie jest odprowadzane, co może prowadzić do cofnięcia płomieni. Ceramiczne elementy mogą pękać, jeśli sytuacja ta będzie się powtarzać.

### Kroki Unikające Uszkodzenia Powierzchni Ceramicznych

1. Nie polewaj płomieni ani nie kontroluj płomieni wodą
2. Nie pozwól, aby zimna woda (deszcz, zraszacz, wąż itp.) miała kontakt z gorącymi ceramicznymi palnikami. Natychmiastowa zmiana temperatury spowoduje pęknięcie ceramiki.
3. Ceramiczny palnik, który stanie się mokry przed użyciem, wytworzy parę podczas późniejszej pracy, co może wywołać ciśnienie i spowodować pęknięcia ceramiki
4. Powtarzające się moczenie ceramiki może powodować jej pęcznienie i rozszerzanie się, co prowadzi do pęknięć i łuszczenia się ceramiki.
5. Sprawdzaj ceramikę pod kątem ewentualnego namoknięcia, jeśli znajdziesz stojącą wodę w grillu. Usuń palnik, jeśli ceramika jest mokra. Odwróć go, aby osuszyć nadmiar wody. Przynieś ceramikę do wnętrza, aby dokładnie wyschła.
6. Nie pozwól, aby twarde przedmioty uderzały w palnik. Zachowaj ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania rusztów i używania akcesoriów.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Przed przystąpieniem do serwisowania należy wyłączyć gaz u źródła i odłączyć urządzenie.
- Konservacja powinna być wykonywana tylko wtedy, gdy grill jest zimny, aby uniknąć możliwości poparzenia.
- Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz w przypadku wymiany dowolnego elementu instalacji gazowej lub wycucia zapachu gazu.



### BEZPIECZEŃSTWO PRZEDÉ WSZYSTKIM!

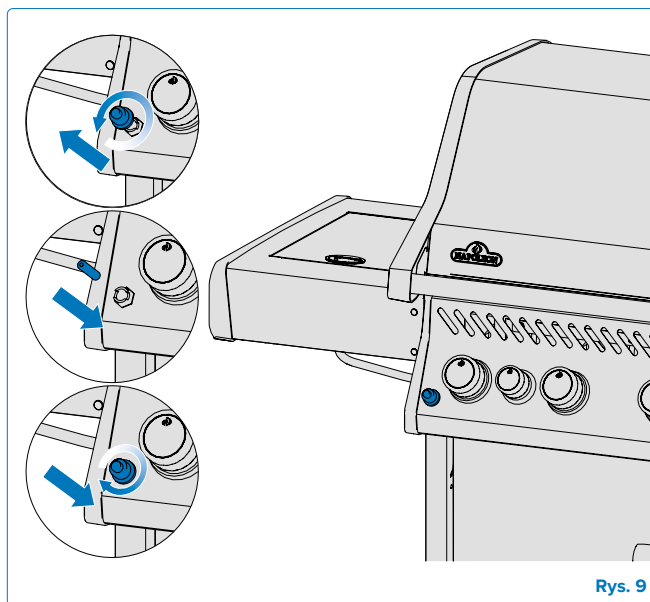
Nigdy nie zakrywaj więcej niż 75% dowolnej powierzchni gotowania palnika głównego lub bocznego żadnym litym metalem (np. rusztami lub patelniami).

# Rozwiązywanie problemów

## Problemy z Zapalaniem

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

|                        | Możliwe przyczyny  | Rozwiązanie   |
|------------------------|--|---|
| Palnik główny          | Wyjście JETFIRE™ jest brudne lub zablokowane.              | Oczyść wyjście JETFIRE™ miękką szczoteczką do zębów.  |
|                        | Brudne lub skorodowane uchwyty do zapalania nawzajem.      | Oczyść lub wymień w razie potrzeby.   |
| Palniki tylne i boczne | Podnoszące się płomienie na palniku.                       | Zamknij przestonę powietrza zgodnie z sekcją „Instrukcje konserwacji” - Regulacja powietrza do spalania w niniejszej instrukcji obsługi. WAŻNE! Musi to zrobić wykwalifikowany instalator gazu.                             |
|                        | Luźny przewód elektrody lub przewody stykowe przełącznika. | Sprawdź, czy przewód elektrody jest pewnie wciśnięty na terminalu z tyłu zapalnika. Sprawdź, czy przewody prowadzące od modułu do przełącznika zapłonu (jeśli jest) są pewnie wciśnięte na swoich odpowiednich terminalach. |
|                        | Wyładowana bateria lub źle zainstalowana.                  | Wymień na baterię wysokiej jakości, o dużej mocy. <b>(Rys. 9).</b>  |



Rys. 9



### CHCEMY POMÓC!

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

## Hałasy i Ogień

- Brzęczący regulator.
- Nadmierne płomienie i nierównomierne ciepło.

| Możliwe przyczyny   | Rozwiązanie  |
|---|--|
| Normalne brzęczenie w gorące dni.                                       | To nie jest wada. Jest to spowodowane wewnętrznymi wibracjami w regulatorze i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo grilla. Brzęczące regulatory NIE BĘDĄ wymieniane. |
| Zawór cylindra został otwarty zbyt szybko.                              | Powoli otwieraj zawór cylindra.  |
| Płyty do searingu zainstalowane nieprawidłowo.                          | Upewnij się, że płyty do searingu są zainstalowane z otworami skierowanymi do przodu i szczelinami na dole. Zobacz Przewodnik Instrukcji Montażu.                          |
| Niewłaściwe nagrzewanie.  | Nagrzewaj grill z wszystkimi głównymi palnikami ustawionymi na wysoką moc przez 10 do 15 minut.  |
| Nadmiar tłuszczu i popiołu na płytach do searingu w tackach na tłuszcz. | Regularnie czyść płyty do searingu i tackę na tłuszcz. Nie wyścietaj tacki folią aluminiową. Zobacz „Instrukcje czyszczenia”.  |

## Przepływ gazu

- Niska temperatura lub niski płomień, gdy zawór jest ustawiony na wysoką moc.
- Palniki palą się żółtym płomieniem, któremu towarzyszy zapach gazu.
- Płomienie oddzielają się od palnika, któremu towarzyszy zapach gazu i możliwe trudności z zapaleniem.
- Wydajność palnika na poziomie WYSOKIM, ale ustawienie jest NISKIE. Hałas dudniący i migotający niebieski płomień na powierzchni palnika.

| Możliwe przyczyny   | Rozwiązanie  |
|---|--|
| Propan – niewłaściwa procedura zapalania.   | Upewnij się, że procedura zapalania jest ściśle przestrzegana. Wszystkie zawory gazu muszą być w pozycji OFF, gdy zawór butli jest odkręcany. Odkręcaj butlę powoli, aby umożliwić wyrównanie ciśnienia. Zobacz Operacja – „Instrukcje zapalania”.   |
| Gaz ziemny – niedostateczna średnica przewodu zasilającego.                               | Rura musi być dobrana zgodnie z kodem instalacyjnym.   |
| Nieszczelna uszczelka wokół ceramicznej płytki lub uszkodzenie spawów w obudowie palnika. | Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź, czy nie ma pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon w celu zamówienia nowego zestawu palnika, jeśli znajdziesz pęknięcia.  |
| Zarówno propan, jak i gaz ziemny – niewłaściwe wstępne podgrzewanie.                      | Wstępnie podgrzej grill, ustawiając oba główne palniki na wysoką moc przez 10-15 minut.  |
| Możliwa sieć pająków lub inne zanieczyszczenia.   | Dokładnie oczyść zagnieżdżenia lub pajęczyny z otworu palnika, demontując go i postępując zgodnie z instrukcjami w tym podręczniku. Zobacz „Test szczelności”.   |
| Niewłaściwe ustawienie przystony powietrza.   | Lekko otwórz lub zamknij przystonę powietrza zgodnie z tym podręcznikiem. Zobacz „Instrukcje konserwacji”. WAŻNE! Musi to być wykonane przez wykwalifikowanego instalatora gazu.   |
| Brak gazu.  | Sprawdź poziom gazu w butli propanowej.  |
| Wąż zasilający jest zaciśnięty.   | Przemieść wąż zasilający w razie potrzeby.   |
| Regulator propanu w stanie niskiego przepływu.  | Wyłącz palniki i zamknij zawór butli, poczekaj 5 minut przed całkowitym ponownym otwarciem zaworu, pozwól kilka sekund na wyrównanie ciśnienia przed rozpoczęciem grilla zgodnie z Instrukcjami zapalania. Upewnij się, że procedura zapalania jest ściśle przestrzegana za każdym razem, gdy gotujesz. Wszystkie zawory gazu muszą być wyłączone, gdy zawór butli jest odkręcany. Zawsze otwieraj zawór butli powoli. |



## Łuszczenie się farby

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub klapy.

| Możliwe przyczyny causes                               | Rozwiązanie   |
|--|---|
| Nagromadzenie tłuszczu na wewnętrznych powierzchniach. | To nie jest wada. Powierzchnia pokrywy i klapy jest porcelanowa lub ze stali nierdzewnej i nie będzie się łuszczyć. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym tłuszczem, który wysycha w postaci fragmentów przypominających farbę i odpada. Regularne czyszczenie zapobiegnie temu. Zobacz „ <b>Instrukcje czyszczenia</b> ”. |

## Palnik podczerwieni cofa płomień

- Podczas pracy palnik nagle wydaje głośny dźwięk „whoosh”, po którym następuje ciągły dźwięk przypominający palnik i gaśnię lub ma duży płomień przy uruchomieniu.

| Możliwe przyczyny   | Rozwiązanie  |
|---|--|
| Ceramiczne płytki przeładowane tłuszczem i nagromadzeniem. Otwory są zablokowane.                                   | Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal palnik i ustaw na WYSOKI na co najmniej 5 minut, lub aż ceramiczne płytki będą równomiernie czerwone.        |
| Palnik przegrzany z powodu niewystarczającej wentylacji. Zbyt duża powierzchnia grilla pokryta płytką lub patelnią. | Upewnij się, że nie więcej niż 75% powierzchni grilla jest pokryta przedmiotami lub akcesoriami. Wyłącz palnik i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 minuty. Ponownie zapal.            |
| Wyciekająca uszczelka otaczająca ceramiczną płytkę lub wada spawania w obudowie palnika.                            | Pozwól palnikowi ostygnąć i dokładnie sprawdź pod kątem pęknięć. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Napoleon, aby zamówić wymianę palnika, jeśli znajdziesz jakiegokolwiek pęknięcia. |
| Nieprawidłowe podgrzewanie.   | Podgrzej grill z dwoma głównymi palnikami ustawionymi na wysoką temperaturę przez 10 do 15 minut.  |
| Nadmierne nagromadzenie tłuszczu i popiołu na płytkach sear i w tackach na tłuszcz.                                 | Regularnie czyść płytki sear i tacki na tłuszcz. Nie wyściełaj tacki folią aluminiową. Zobacz „ <b>Instrukcje czyszczenia</b> ”.   |

# GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEONID

Niniejsza gwarancja obowiązuje dla produktów zakupionych po 1 stycznia 2022 roku.

**Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji znajdziesz w instrukcji obsługi grilli Napoleon.**



## DLA MODELI LE, LEX (WÓZKI I GŁOWICE), ROGUE® ORAZ PRO 605 CSS Gwarancja Ograniczona Na Grilli Gazowe Napoleon na 15 Lat

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

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

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

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

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

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

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

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

### WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

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

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

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

Instalacja części zamiennych innych producentów unieważnia niniejszą gwarancję. Przebarwienie elementów plastikowych spowodowane stosowaniem środków

chemicznych do czyszczenia lub ekspozycją na działanie promieni słonecznych nie podlega tej gwarancji.

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

Po pierwszym roku NAPOLEON ma prawo zgodnie z niniejszą gwarancją (Ograniczona Dożywotnia Gwarancja Prezydenta, Ograniczona Gwarancja na 15 Lat, Ograniczona Gwarancja na 10 Lat, Ograniczona Gwarancja na 3 Lata) do odstąpienia od jakichkolwiek zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy równowartości hurtowej odpowiednich uszkodzonych części objętych gwarancją.

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

Pomimo wszelkich przepisów niniejszej gwarancji (Ograniczona Dożywotnia Gwarancja Prezydenta, Ograniczona Gwarancja na 15 Lat, Ograniczona

Gwarancja na 10 Lat, Ograniczona Gwarancja na 3 Lata), odpowiedzialność NAPOLEON z tytułu tej gwarancji jest określona powyżej i nie obejmuje żadnych przypadkowych, następczych ani pośrednich szkód w żadnym przypadku.

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

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


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


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

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

## **GWARANT:**

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.  
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

# NAPOLEON®

## ŚWIĘTUJEMY PONAD 40 LAT DOSTARCZANIA PRODUKTÓW KOMFORTOWYCH DLA DOMU



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.



#### Address

#### 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

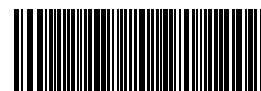


#### Phone

Canada  
+31 345 588655

#### Online

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



N415-10001900CE-PL