



СЕРИЯ BUILT-IN

Руководство пользователя

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Иллюстрации, представленные в настоящем руководстве, могут отличаться от приобретенной вами модели.



Нам важно ваше мнение!

Посетите сайт Napoleon.com
и оставьте Ваш отзыв.



Место для стикера с серийным
номером с упаковки изделия



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ГРИЛЯ NAPOLEON!

Вы перешли на новый уровень приготовления блюд.

НАША ЦЕЛЬ - СДЕЛАТЬ ВАШ ОПЫТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИДЛЕ НЕЗАБЫВАЕМЫМ И БЕЗОПАСНЫМ.

Во избежание повреждения имущества, травм или смерти прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора.

Перед использованием гриля удалите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и карточки.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ЗДАНИИ, ГАРАЖЕ ИЛИ В ЛЮБОМ ДРУГОМ ЗАКРЫТОМ ПОМЕЩЕНИИ.

ОПАСНО!

ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА:

- Перекройте подачу газа к прибору.
- Погасите любое открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах газа не исчезнет, отойдите от прибора подальше и немедленно свяжитесь со службой газа или пожарной службой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пытайтесь разжечь этот прибор, не прочитав раздел «РОЗЖИГ» этого руководства. Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары рядом с этим или любым подобным устройством. Запрещается хранить не подключенный к прибору баллон с пропаном вблизи этого или любого другого прибора. Если инструкции не будут выполнены точно, это может привести к пожару или взрыву, а также к повреждению имущества, травмам или смерти.



**Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей.
Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.**

ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА:

Оставьте это руководство владельцу для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ:

Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

Добро пожаловать в Napoleon!

БЕЗОПАСНОСТЬ ВАЖНЕЕ ВСЕГО



ВНИМАНИЕ! Общая информация

Этот гриль должен быть установлен в соответствии с местными нормами и правилами.



ВНИМАНИЕ! Электробезопасность

Держите все электрические сетевые кабели и шланги подачи газа вдали от всех нагреваемых поверхностей.

При подключении сначала подключите вилку к прибору, а затем подключите прибор к розетке. Используйте для приготовления пищи на открытом воздухе только с защитой от замыкания на землю (УЗО).

Никогда не удаляйте вилку с заземлением. Никогда не используйте адаптер с 2 контактами. Используйте только удлинители с 3-контактной вилкой с заземлением, которые рассчитаны на мощность оборудования и одобрены для использования вне помещений с маркировкой W-A. Если силовой кабель поврежден, замените его полным силовым кабелем и рекомендованным трансформатором от Napoleon.



ВНИМАНИЕ! Установка и сборка

Соберите этот гриль точно так, как указано в руководстве по сборке. Если гриль был собран в магазине, ознакомьтесь с инструкцией по сборке и убедитесь, что это сделано правильно.

Перед использованием гриля проведите проверку на герметичность.

Ни при каких обстоятельствах не модифицируйте этот гриль.

Используйте только поставляемый с этим грилем регулятор давления и шланг в сборе или запасные части, рекомендованные компанией Napoleon.



ВНИМАНИЕ! Эксплуатация

Прочтите руководство пользователя полностью перед тем, как начать эксплуатацию этого гриля.

Проводите испытание на утечку газа перед каждым использованием, ежегодно и при замене каких-либо газовых компонентов. Тщательно следуйте инструкциям по розжигу.



ВНИМАНИЕ! Хранение и использование

Перекройте подачу газа на баллоне с пропаном или вентиль подачи природного газа. Отсоедините шланг подачи газа от гриля.

Удалите газовый баллон и храните его на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте, вдали от детей.

НЕ храните газовые баллоны в здании, гараже, сарае или любом другом закрытом помещении.



ВНИМАНИЕ! Правильная утилизация продукта

Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами в пределах Европейского союза. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации, будьте

ответственны, способствуйте устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для утилизации оборудования воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Он может принять этот продукт для безопасной для окружающей среды утилизации.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Napoleon!	3
Безопасность важнее всего	
Особенности устройства	4
Начало работы	5
Дополнительные меры безопасной эксплуатации	
Размеры для встраивания	
Подключение газа	
Проверка на герметичность	
Эксплуатация	11
Розжиг гриля	
Инструкции по приготовлению	
Как использовать заднюю горелку и вертел	
Контрольный список кулинарных навыков	
Как сделать обжиг чугунных решеток для приготовления (при наличии)	
Поварской гид	19
Инструкции по очистке	20
Инструкции по техническому обслуживанию	23
Внешний вид пламени	
Технические данные	
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
Схема электрических соединений	
Гарантия	30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Особенности устройства

Термометр **ACCU-PROBE™** с легким считыванием показаний температуры для получения идеальных результатов.

Двойная задняя инфракрасная горелка для вертела. Идеально подходит для обжаривания на сильном огне и медленного приготовления на вертеле.

Бесшовная конструкция из нержавеющей стали для безупречной установки и долговечности качества.

Внутренняя подсветка для развлечений до поздней ночи.

Инфракрасная горелка для универсального грилинга и возможностью создания вкусных гарниров, соусов и многое другое.

Большая хромированная полка для подогрева увеличивает площадь приготовления.

Большие решетки для приготовления из нержавеющей стали **iconic WAVE™** с возможностью установки на два положения и характерными следами после жарки.

Двухуровневое расположение пластин-испарителей из нержавеющей стали обеспечивает равномерный нагрев и испарение капель для получения более ароматных блюд.

Система приготовления с инфракрасной горелкой **SIZZLE ZONE™** для идеального приготовления стейков.

Мгновенный розжиг **JETFIRE™** с быстрым и легким запуском.

Горелки из толстостенной нержавеющей стали для долговечного качества.

Съемные вилки вертела аккуратно укладываются в отсек для хранения.

Специальное место для хранения комплекта вертела для большего удобства.

Кронштейны для монтажа вертела обеспечивают удобное крепление с обеих сторон гриля.

Ручки управления с подсветкой для развлечений поздним вечером.

Легкий доступ к поддону для сбора жира с использованием подшипников из нержавеющей стали для эффективного обслуживания.

! Иллюстрации в данном руководстве пользователя могут отличаться от приобретенной вами модели. Представленная модель: BIG 44-1.

Начало работы



ОПАСНО / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждает об опасности, которая может привести к пожару, взрыву, смерти или серьезным физическим повреждениям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ / ОСТОРОЖНО!

Предупреждает о возможной опасности, которая может привести к незначительным физическим повреждениям или повреждению имущества.



Не курите во время проведения проверки на утечку газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение имущества, серьезные физические повреждения или смерть.



Надевайте защитные очки.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.



Важная информация.



Надевайте защитные перчатки.



Никогда не используйте открытое пламя для проверки на герметичность. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение собственности, серьезные физические повреждения или смерть.



ОПАСНО! Немедленно перекройте подачу газа и отсоедините устройство.

Дополнительные меры безопасной эксплуатации

- НЕ прокладывайте шланг под поддоном для жира. Соблюдайте необходимое расстояние между шлангом и нижней частью устройства.
- Убедитесь, что пластины-испарители установлены правильно в соответствии с инструкцией по установке.
- Убедитесь, что регуляторы горелок выключены, прежде чем открыть вентиль газового баллона.
- Не зажигайте горелки с закрытой крышкой.
- Не зажигайте заднюю горелку(и) одновременно с основными горелками.
- Не закрывайте крышку боковой горелки во время ее работы или когда она горячая.
- НЕ готовьте во фритюре на боковой горелке.
- НЕ регулируйте решетки для приготовления пищи во время работы или когда они горячие.
- НЕ перемещайте устройство во время использования.
- Отключайте от гриля источник подачи газа после каждого использования.
- НЕ модифицируйте устройство.
- Проводите техническое обслуживание только когда гриль остыл.
- НЕ храните зажигалки, спички или другие горючие материалы внутри гриля или в месте для хранения приправ.
- Держите все электрические шнуры и газовые шланги вдали от нагретых поверхностей.
- Регулярно очищайте поддон для жира, каплесборник и пластины-испарители, чтобы предотвратить скопление жира и его возгорание.
- НЕ используйте мойку высокого давления для очистки каких-либо частей гриля.
- Держите инфракрасную горелку и основные горелки свободными от паутины и других посторонних предметов, регулярно осматривайте и очищайте их.
- НЕ допускайте попадания холодной воды (дождя, разбрызгивателя или шланга) на разогретый гриль. Резкие перепады температуры могут расколоть фарфор и привести к растрескиванию керамических вставок горелок.
- НЕ размещайте этот гриль там, где может дуть сильный ветер, особенно сзади.
- НЕ используйте это устройство под конструкциями из горючих материалов.
- Никогда не закрывайте более 75% поверхности для приготовления пищи сплошным металлом.
- Этот прибор должен находиться вдали от горючих материалов во время его использования.
- Всегда соблюдайте расстояние до горючих материалов не менее 431 мм сзади и не менее 229 мм по бокам.
- ВИБ18РВ требуется расстояние не менее 431 мм сзади и не менее 508 мм по бокам.
- Всегда поддерживайте расстояние не менее 431 мм между другими подобными приборами.

ВНИМАНИЕ! Установка и подключение газового оборудования должны выполняться лицензированным газовым специалистом, а также проверяться на утечку перед началом эксплуатации гриля.

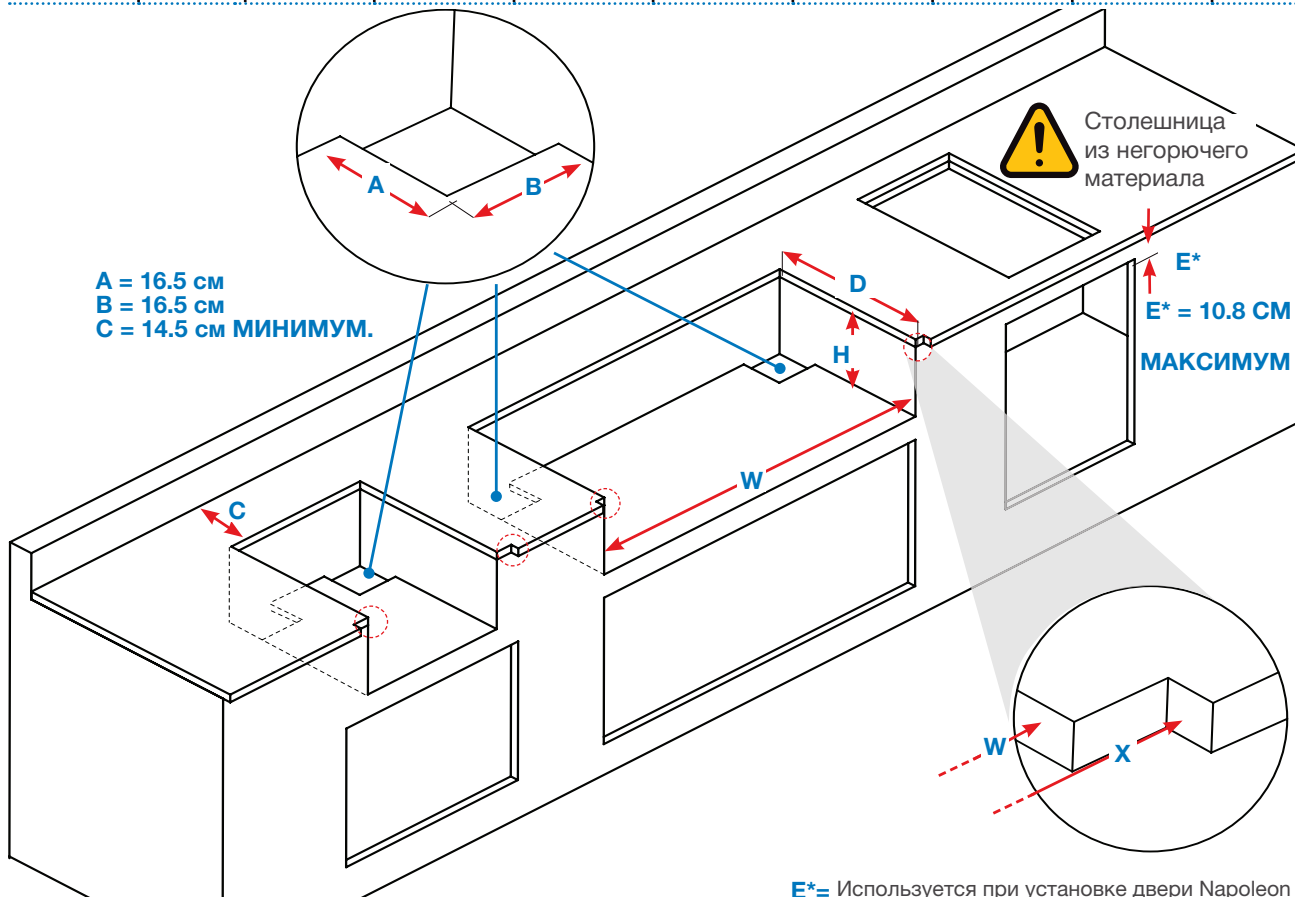
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что шланги не соприкасаются с горячими поверхностями гриля.

ВНИМАНИЕ! Гриль может быть очень горячим. Держите маленьких детей подальше от него.



Размеры вырезов для встраивания

МОДЕЛЬ		РАЗМЕРЫ ПРОЕМА (СМ)				РАЗМЕРЫ ПРОЕМА (СМ) ПРИ УСТАНОВКЕ ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩЕГО ВКЛАДЫША			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Минимум	76.2	85.1	49.3	26.0	86.4	89.9	54.3	26.4
	Максимум	81.3	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Минимум	91.4	100.3	49.3	26.0	101.6	105.1	54.3	26.4
	Максимум	96.5	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Минимум	106.7	115.6	49.3	26.0	116.8	120.3	54.3	26.4
	Максимум	111.8	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Минимум	45.7	54.6	49.3	26.0	55.9	59.4	54.3	26.4
	Максимум	50.8	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Минимум	30.5	39.4	49.3	26.0	40.6	44.1	54.3	26.4
	Максимум	35.6	-	50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Минимум	25.4	-	47.6	15.2	-	-	-	-
	Максимум	30.5	-	52.7	-	-	-	-	-



ВНИМАНИЕ! Каркас и корпус ДОЛЖНЫ быть изготовлены из негорючих материалов, если прибор установлен без теплоизолирующего вкладыша нулевого зазора, предназначенного для вашего устройства.

Для получения дополнительной информации обратитесь к перечню деталей в руководстве по сборке.

ВНИМАНИЕ! Если в корпусе установлен баллон для сжиженного газа, то конструкция корпуса должна соответствовать инструкциям по установке встроенных баллонов. Смотрите раздел "Подключение газа".



Подключение газа

К баллону с газом

Используйте баллон с пропаном минимальным весом 6 кг или с бутаном весом 13 кг, изготовленный и маркированный в соответствии с национальными и региональными нормами. Убедитесь, что баллон может обеспечить достаточное количество топлива для работы прибора. В случае сомнений, проконсультируйтесь с местным поставщиком газа.

Примечание: Для оптимальной производительности гриля используйте пропан.

В закрытом помещении допускается хранение только тех баллонов, которые подключены к прибору. Размещайте баллоны только в пределах максимальных ширины и высоты корпуса для встраивания. Запасные баллоны не должны храниться внутри корпуса для встраивания или вблизи работающего гриля.

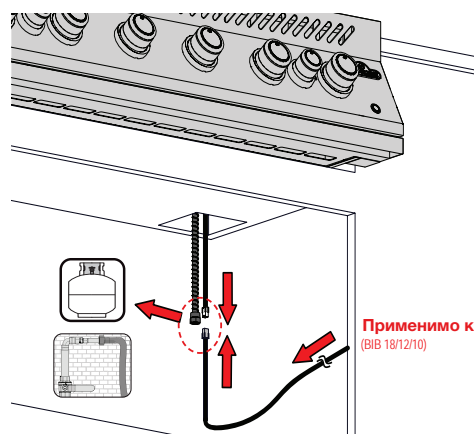
К газовой магистрали дома

Этот гриль должен работать при давлении газа, указанном на его заводской табличке (природный газ 18,5 мбар / Пропан = 24,5 мбар). Если давление газа превышает эти требования, необходимо установить редуктор перед входом гриля. Если давление газа ниже требований, устройство будет работать с недостаточной мощностью и не будет достигать максимальных рабочих температур.

Используйте регулятор давления газа и шланг, предоставленные компанией Napoleon. Если их нет в комплекте, используйте регулятор и шланг, соответствующие национальным и региональным нормам.

Рекомендуемая длина шланга - 0,9 м. Шланг не должен превышать 1,5 м. Регулярно проверяйте шланг на разрывы, плавление или износ. При необходимости замените. За корректную подводку газа к грилю отвечает установщик.

Примечание: Шланг следует заменить до даты окончания срока службы, указанной на нем.



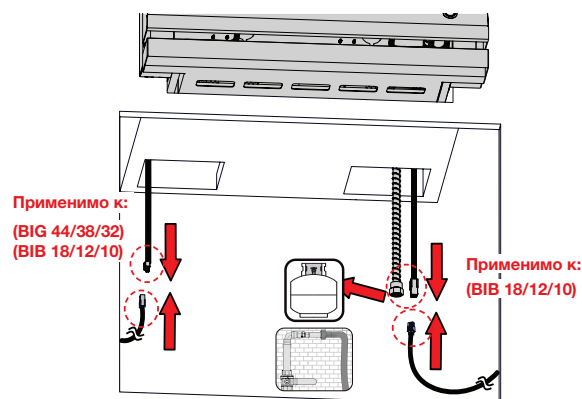
- Размер газовой трубы должен соответствовать указанному на заводской табличке значению потребления газа прибором (КВт/ч) в зависимости от длины трубопровода.
- Если устанавливается боковая горелка, для нее должна быть проложена отдельная газовая магистраль через специальное отверстие.
 1. Перед прибором должен быть установлен легкодоступный ручной запорный клапан. Для упрощения монтажа в комплект поставки входит гибкий металлический шланг. Подсоедините другой его конец к газопроводу.
 2. Затяните с помощью двух гаечных ключей. Не используйте герметик для резьбы или смазку для труб.
 3. Не прокладывайте этот соединитель через стену, пол, потолок или перегородку и он должен быть защищен от повреждений.
 4. Перед началом эксплуатации прибора проверьте все соединения на герметичность. Смотрите раздел "**Проверка на герметичность**".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подводка должна быть выполнена из жесткой трубы, медной трубы или сертифицированного гибкого металлического шланга, в соответствии с местными национальным и региональными нормам.



Подключение и установка

1. Проверьте баллон на наличие вмятин или ржавчины и обратитесь к поставщику газа для проверки. Никогда не используйте баллон с поврежденным клапаном.
2. Разместите баллон в предназначенном для него месте внутри корпуса.
3. Убедитесь, что газовый шланг не имеет перегибов.
4. Снимите крышку или заглушку с клапана газового баллона.
5. Затяните регулятор на клапане баллона.
6. Убедитесь, что шланг не соприкасается с лотком для жира или с любыми горячими поверхностями гриля, так как это приведет к его оплавлению и может вызвать пожар.
7. Удостоверьтесь, что баллон не подвержен воздействию сильного тепла или прямых солнечных лучей.
8. Проведите проверку на герметичность всех соединений перед розжигом гриля. Смотрите раздел "**Проверка на герметичность**".



Внимание! Не храните запасной газовый баллон под очагом гриля или боковыми горелками.

Внимание! Никогда не используйте газовый баллон, заполненный более чем на 80%.

Внимание! Точно следуйте всем техническим характеристикам и инструкциям, чтобы предотвратить возникновение пожара, взрыв, повреждение собственности, травмы или смерть.

Внимание! Отключите гриль и его индивидуальный запорный клапан от системы газопровода во время любого испытания давлением.



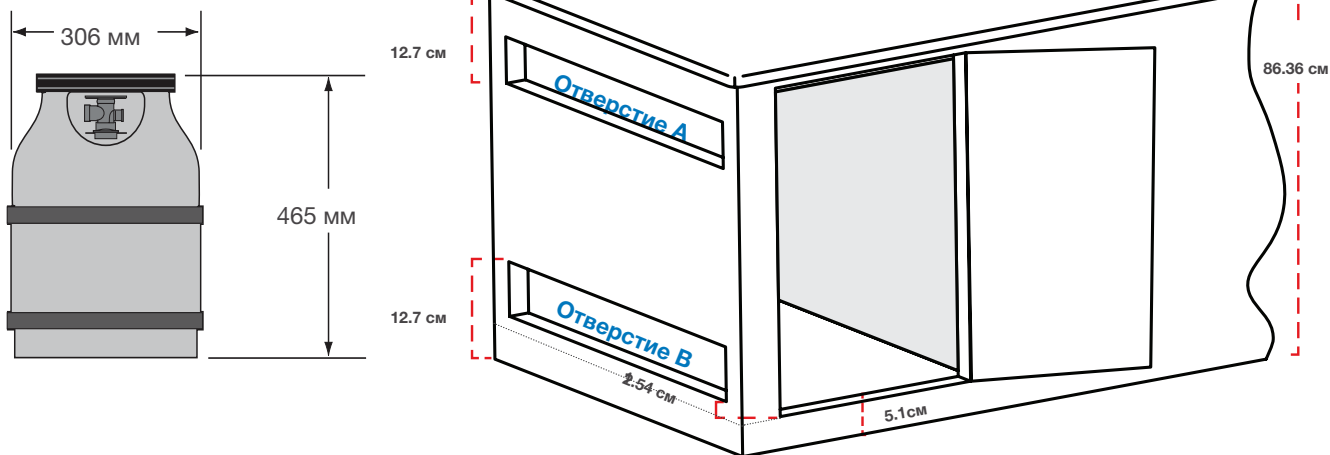
Встроенный отсек для баллона с газом

- Конструкция корпуса должна позволять подсоединять и отсоединять газовый баллон, а также проверять и тестировать соединения снаружи. Соединения, которые могут быть повреждены при установке баллона в корпус, должны иметь возможность проверки на герметичность внутри.
- Баллон должен быть изолирован от отсека установки гриля и защищен от излучений, пламени, горячих капель и других посторонних или опасных материалов.
- Допускается наличие дверцы в корпусе для доступа к баллону, если она не запирается и может быть открыта без использования инструментов.
- Между дном корпуса баллона и землей должен быть зазор не менее 5,1 см.
- Убедитесь, что на открытой внешней стороне корпуса есть как минимум два ни чем не закрытых вентиляционных отверстия, одно находится на расстоянии 12,7 см от верхней части корпуса, а другое на расстоянии 2,54 см от нижней поверхности установки баллона.

- Общая свободная площадь верхнего отверстия должна составлять более 130 см² для баллона весом 9,1 кг и 195 см² для баллона весом 13,6 кг.
- Общая площадь нижнего отверстия должна составлять более 65 см² для баллона весом 9,1 кг и 100 см² для баллона весом 13,6 кг.
- Верхний край должен находиться на высоте не более 127 мм от уровня пола.
- Каждое отверстие (при перфорации) должно быть достаточно большим, чтобы в него можно было вставить стержень диаметром 4,8 мм.
- Общая площадь отверстий в зависимости от размера баллона должна быть:

Размер баллона	Отверстие А	Отверстие В
9,1 кг	130 см ²	65 см ²
13,6 кг	195 см ²	100 см ²

Максимальные размеры баллона



ВНИМАНИЕ! Проверьте шланг на наличие признаков чрезмерного износа, плавления, порезов или трещин. Если шланг поврежден, его следует заменить на аналог, специально рекомендованный компанией Napoleon.



Проверка на герметичность

Зачем и когда проводить тест на герметичность

Проверка на герметичность подтверждает отсутствие утечки газа после подсоединения шланга к системе подачи газа.

После каждой заправки и установки баллона убедитесь в отсутствии утечек в месте соединения регулятора давления с баллоном.

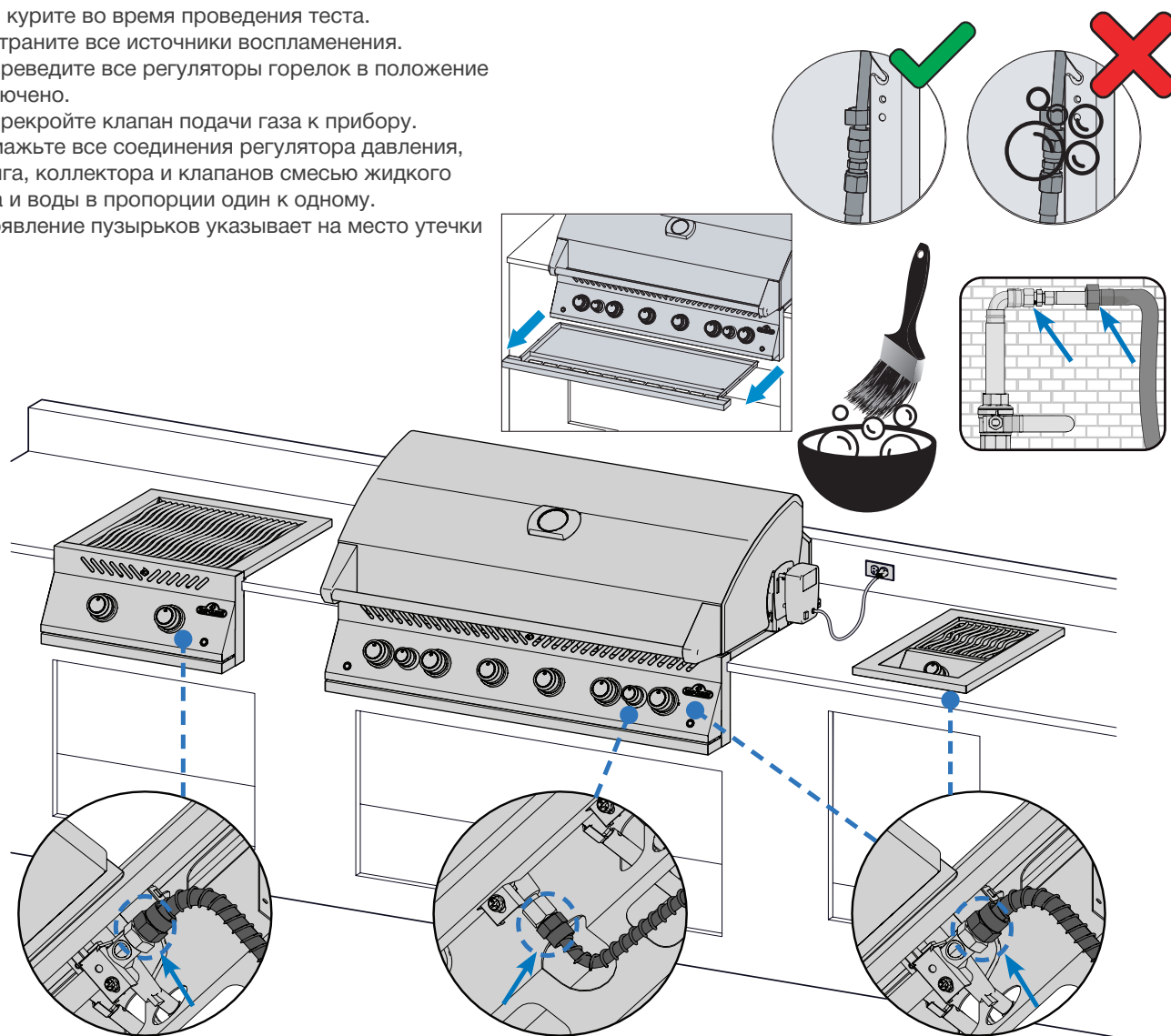
Ежегодно проверяйте прибор на герметичность перед использованием и при замене любых газовых компонентов.

Этапы проверки на герметичность

1. Не курите во время проведения теста.
2. Устраните все источники воспламенения.
3. Переведите все регуляторы горелок в положение выключено.
4. Перекройте клапан подачи газа к прибору.
5. Смажьте все соединения регулятора давления, шланга, коллектора и клапанов смесью жидкого мыла и воды в пропорции один к одному.
6. Появление пузырьков указывает на место утечки газа.

Если обнаружена утечка

1. Затяните все ослабленные соединения.
2. Если утечку устранить не удастся, немедленно перекройте подачу газа и отсоедините прибор от газовой магистрали.
3. Обратитесь к сертифицированному специалисту по установке или дилеру.
4. Не пользуйтесь прибором до устранения утечки.



ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте открытое пламя для проверки на утечку газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение собственности, серьезные травмы или смерть.

ВНИМАНИЕ! Используйте только регулятор давления и шланг в сборе, поставляемые с прибором, или разрешенные в соответствии с местными нормативами.



Эксплуатация

РОЗЖИГ ГРИЛЯ

Если это первый запуск, выполните процедуру "прокаливания"

Снимите решетку для подогрева и включите основные горелки на максимум на 30 минут. Это нормально, если при первом включении гриль издает запах. Этот запах вызван «выгоранием» красок и смазок, использованных при производстве, и больше не появится.

Розжиг основных горелок

1. Откройте крышку гриля.
2. Нажмите и медленно поверните ручку основной горелки против часовой стрелки в максимальное положение, пока не загорится факел поджига. Продолжайте удерживать ручку нажатой, пока горелка не загорится, затем отпустите ее.
3. Если факел не загорается немедленно поверните ручку регулировки по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Повторите шаг 2.
4. Если факел и горелка не загораются в течение 5 секунд поверните ручку регулировки по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут, чтобы газ рассеялся. Повторите шаги 2 и 3 или зажгите с помощью спички (Рис. 1).

ВНИМАНИЕ! Не используйте заднюю горелку во время работы основных горелок.



Розжиг задней горелки (при наличии)

1. Откройте крышку гриля.
2. Снимите решетку для подогрева.
3. Нажмите и медленно поверните ручку задней горелки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ.
4. Нажмите и удерживайте кнопку поджига, пока горелка не загорится или зажгите ее спичкой.
5. Если горелка не загорится, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут. Повторите шаги 3 и 4 (Рис. 1).

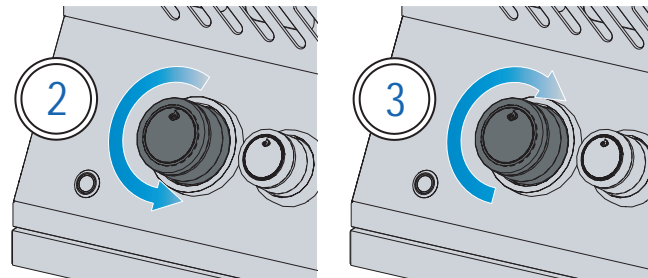
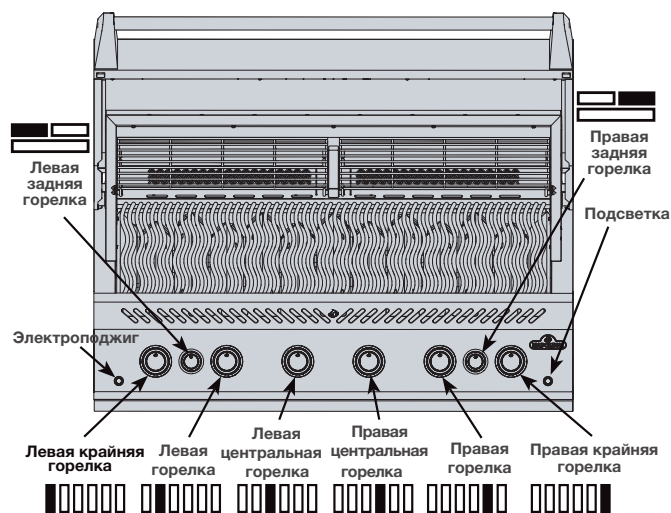


Рис.1

Розжиг боковой горелки (при наличии)

1. Откройте крышку горелки.
Нажмите и медленно поверните ручку боковой горелки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ.
2. Нажмите и удерживайте кнопку поджига, пока горелка не загорится или зажгите ее спичкой.
3. Если горелка не загорится, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3. (Рис. 2).

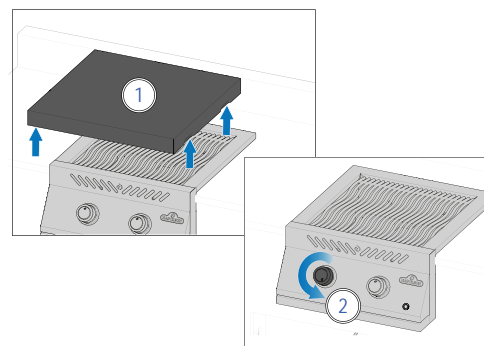


Рис.2

Розжиг спичкой

1. Зажмите спичку в держателе.
2. Просуньте зажженную спичку через решетку для жарки и съемные пластины-испарители.
3. Поверните соответствующую ручку управления горелкой в положение максимум (Рис. 3).

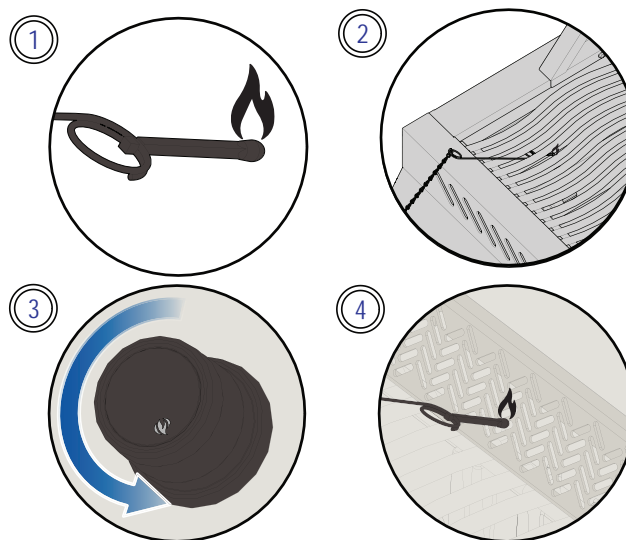
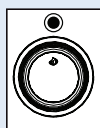


Рис.3



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что все регуляторы горелок находятся в положении ВЫКЛЮЧЕНО, прежде чем медленно открывать основной клапан подачи газа.

ВНИМАНИЕ! Строго следуйте инструкциям по розжигу.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что крышка гриля ОТКРЫТА во время процедуры розжига.

ВНИМАНИЕ! Не регулируйте решетки для приготовления, пока гриль горячий или находится в рабочем состоянии.



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Использование основных горелок

Разогрейте решетку для обжаривания, включив все основные горелки на МАКСИМУМ с закрытой крышкой примерно на 10 минут.

- Готовьте продукты, которые быстро готовятся, такие как рыба и овощи, с открытой крышкой.
- Приготовление с закрытой крышкой обеспечивает стабильную высокую температуру, равномерную прожарку и сокращает время приготовления.
- Слегка смажьте решетки маслом перед разогревом, чтобы уменьшить прилипание при приготовлении нежирного мяса, такого как куриная грудка или свинина.

Прямой грилинг

Метод подходит для быстрого приготовления: гамбургеры, стейки, курица, овощи. Разместите продукты над источником тепла, обжарьте мясо для сохранения сока, затем уменьшите температуру и доведите до готовности.

Непрямой грилинг

Этот метод использует более низкие температуры и тепло циркулирует вокруг пищи, готовя ее медленно и равномерно.

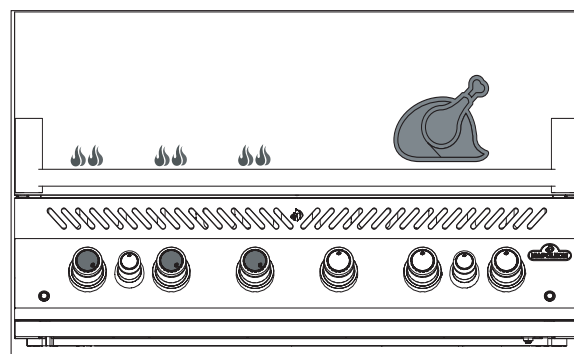
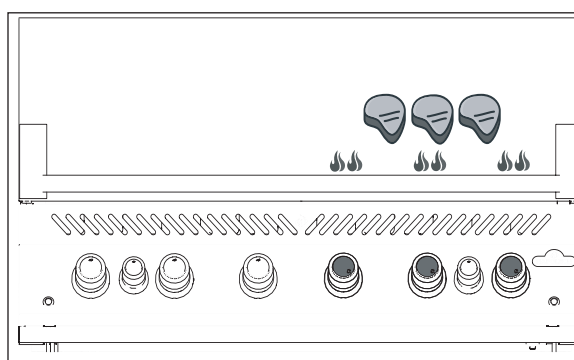
Используйте этот метод для приготовления крупных кусков мяса или продуктов, склонных к воспламенению, таких как жаркое, курица или индейка. Включите одну или несколько горелок и разместите продукты на решетке для приготовления в стороне от пламени над НЕ зажженной горелкой. Приготовление на гриле при низкой температуре и более длительном времени делает мясо более мягким.

Использование основной инфракрасной горелки (при наличии)

Следуйте инструкциям раздела «Розжиг основных горелок» и работайте на высокой мощности 5 минут с закрытой крышкой или до тех пор, пока керамические горелки не станут красными. Готовьте пищу непосредственно на решетке. Продукты можно обжарить на инфракрасной горелке, а затем перенести на основные горелки гриля для завершения приготовления прямым или косвенным способом, в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Готовьте продукты, на приготовление которых уходит более 30 минут, например, жаркое, непрямым способом: зажгите горелку в стороне от продукта. Смотрите раздел «Непрямой грилинг».

- Обрежьте лишний жир с мяса, чтобы избежать вспышки пламени или уменьшите температуру гриля.
- В случае вспышек пламени отодвиньте продукты от огня и уменьшите нагрев. Держите крышку открытой.



БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Крышка гриля и вся топка могут сильно нагреваться.

ВНИМАНИЕ! Никогда не готовьте непосредственно на пламени боковой горелки. Она предназначена только для использования с кастрюлями и сковородами.

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку боковой горелки, когда она работает или горячая.

ВНИМАНИЕ! Не жарьте во фритюре на боковой горелке. Приготовление с использованием масла может быть опасно.

ВНИМАНИЕ! Регулярно очищайте от жира всю конструкцию, включая лоток для сбора жира и съемные пластины-испарители, чтобы избежать накопления жира и его возгорания.



Боковая конфорка (при наличии)

Боковую конфорку можно использовать как плиту поверхность для приготовления соусов или супов.

Рекомендуемый диаметр горшка или сковороды - 25 см.

Убедитесь, что ваш гриль находится в месте, защищенном от ветра, иначе работоспособность боковой горелки может быть нарушена.

Инфракрасная боковая горелка (при наличии)

Для работы следуйте инструкциям раздела "Розжиг боковой горелки". Инфракрасное излучение обеспечивает равномерную зону приготовления для запекания пищи, когда установлено на максимум.

Будьте осторожны, чтобы никогда не закрывать более 75% поверхности приготовления.

У некоторых моделей боковых горелок есть решетка для приготовления с регулируемой высотой.

Мощная конфорка (при наличии)

Мощная горелка имеет две концентрических горелки. Используйте горшки с минимальным диаметром 25 см, когда используете внутреннюю горелку, и с минимальным диаметром 35,5 см, когда используете внешнюю горелку.

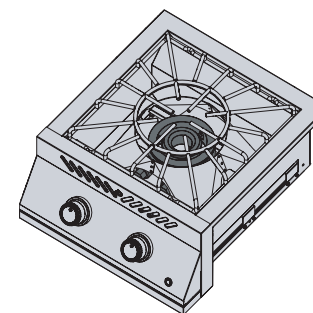
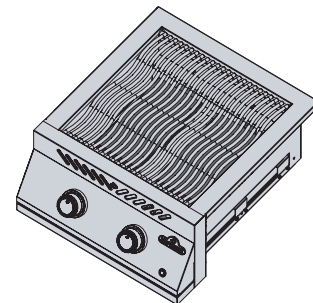
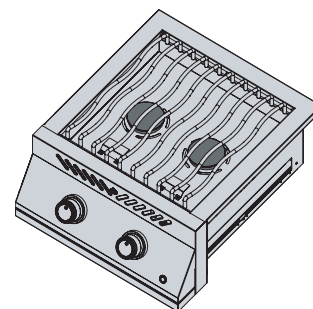
Для приготовления на вок сковороде снимите центральное кольцо с решетки для приготовления. Соблюдайте минимальные размеры горшка для внутренних и внешних горелок.

Примечание: Никогда не оставляйте конфорку включенной без установленной сверху кастрюли или сковороды с продуктами для приготовления.

Грилинг в темное время суток (при наличии подсветки)

Подсветите ручки управления и внутреннюю часть гриля, нажимая значок лампочки на панели управления (при наличии).

Когда горелка работает соответствующая ручка будет светиться красным, в то время как остальные останутся синими.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Добавьте к своему грилю аксессуар для копчения Napoleon, чтобы придать мясу аромат.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте продукты без присмотра на включенных горелках.
ВНИМАНИЕ! Если основная инфракрасная горелка установлена на максимум, не закрывайте крышку, чтобы предотвратить случайное пригорание продуктов.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАДНЮЮ ГОРЕЛКУ И ВЕРТЕЛ

Сборка комплекта вертела (при наличии)

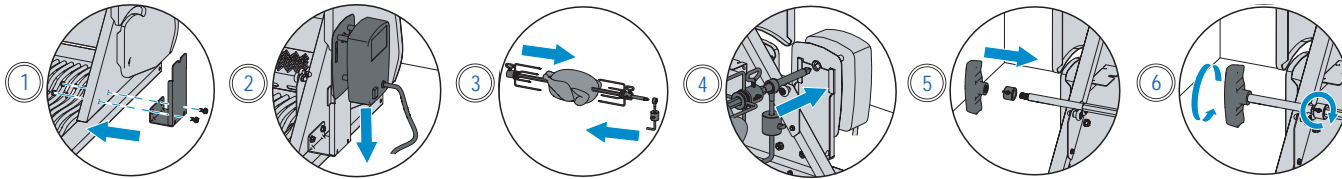
Примечание: Перед использованием задней горелки и вертела снимите верхнюю решетку для подогрева. Повышенная температура может ее повредить.

1. Установите мотор вертела сбоку гриля с помощью монтажного кронштейна(ов). В некоторых моделях кронштейн может быть предварительно установлен.
2. После того как кронштейн закреплен на гриле, наденьте мотор вертела на кронштейн.
3. Установите первую вилку вертела чуть дальше середины шампура и закрепите ее. Насадите мясо на вертел и насадите его на вилку. Установите вторую вилку вертела на противоположный конец шампура и вдавите вилку в мясо до надежной фиксации. Зафиксируйте вилку на месте.

4. Осторожно вставьте заостренный конец шампура в мотор вертела, а противоположный конец положите на держатель. Тяжелая сторона мяса естественным образом будет свисать вниз.
5. Наденьте стопорную втулку на шампур до тех пор, пока она не пройдет внутрь очага. Это предотвратит боковое перемещение вертела.
6. Затяните стопорную втулку и ручку шампура. Поставьте металлическую посуду под мясо для сбора жира.

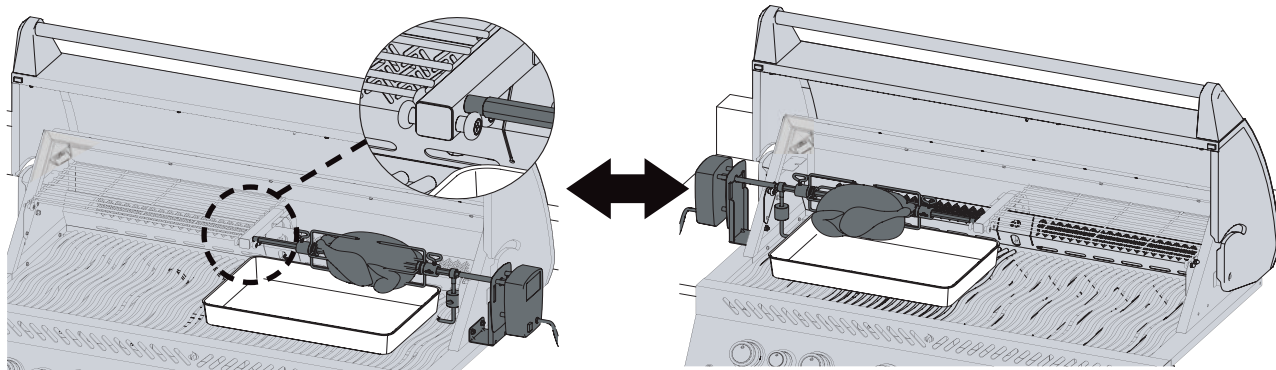


ВАЖНО! Всегда используйте перчатки при обращении с грилем.



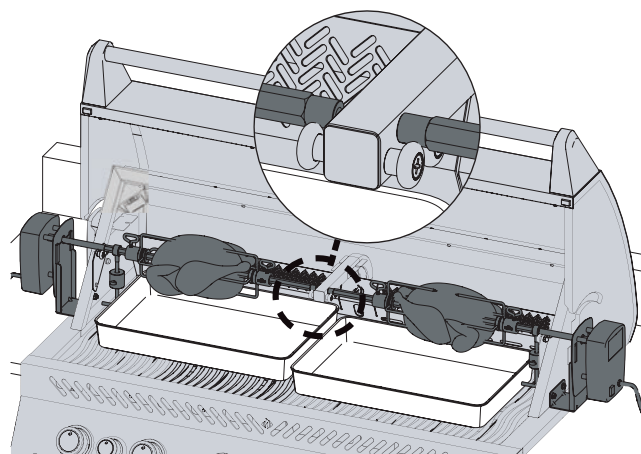
Вариант 1: шампур гриля BIG 44-1

- При помощи кронштейна вертел можно установить с любой стороны гриля.
- Обязательно снимите верхнюю решетку в зависимости от той стороны, на которой вы хотите готовить.
- Следуйте инструкциям 3-4 раздела "Использование задней горелки и вертела".
- Поместите металлическую посуду для сбора жира под мясо.



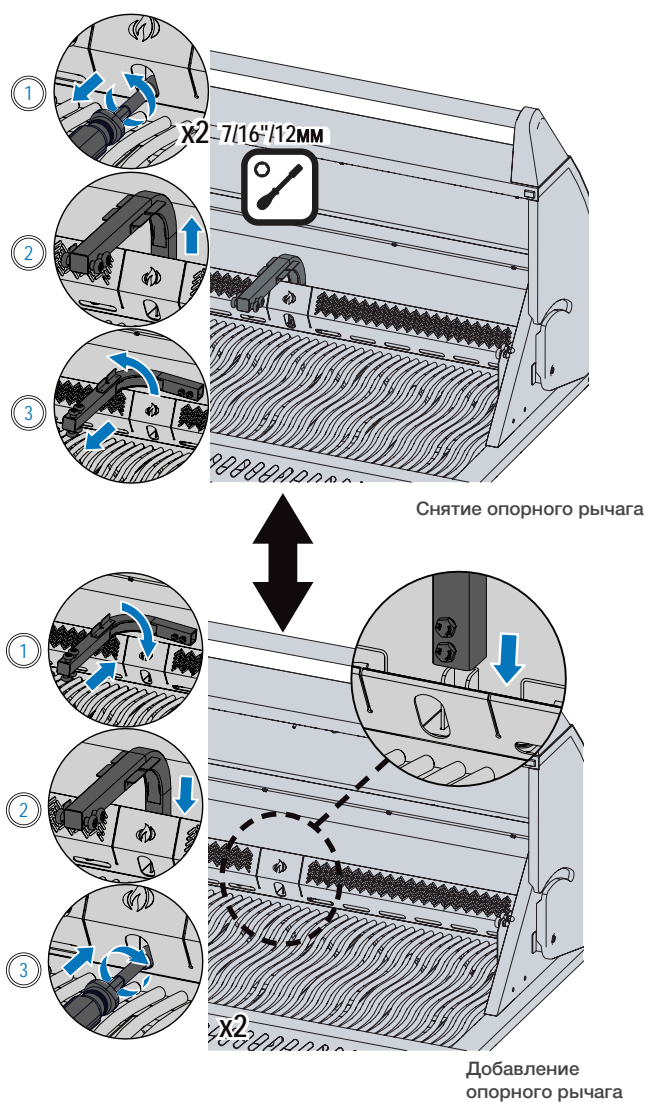
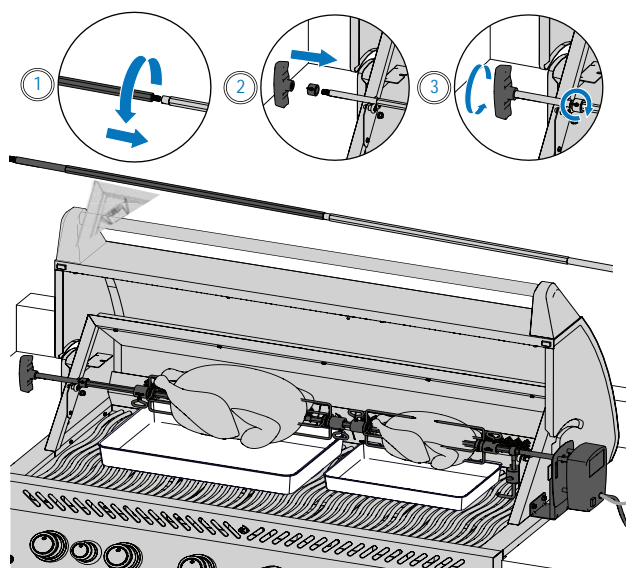
Вариант 2: шампур гриля BIG 44-1

- При покупке дополнительного аксессуара для вертела у вас есть возможность использовать два вертела одновременно для большего удобства при готовке.
- Обязательно снимите обе верхние решетки и установите дополнительный мотор вертела с противоположной стороны.
- Следуйте инструкциям **3-4** из раздела **"Использование задней горелки и вертела"** для загрузки обоих шампуров.
- Поместите металлическую посуду под мясо для сбора жира.



Вариант 3

- После снятия обеих верхних решеток и установки мотора вертела, вам нужно удалить опорный кронштейн вертела.
- Осторожно снимите два крепежных элемента, крепящих опорный кронштейн вертела к грилю.
- После того как опорный кронштейн вертела будет удален, установите удлинитель шампура, вставив его конец с резьбой в соответствующий конец шампура и повернув по часовой стрелке.
- Следуйте шагам **3-6** из раздела **"Использовать заднюю горелку и вертел"**.



Советы по использованию вертела:

- Включите заднюю горелку на максимум, пока мясо не покроется коркой. Уменьшите температуру. Держите крышку закрытой.
- Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса.
- Обжаривайте мясо и птицу снаружи, чтобы они стали сочными внутри.
- Используйте стекающие соки для поливки и приготовления соуса.
- 3-фунтовая курица готовится примерно 1.5 часа при средней или высокой температуре.
- Будьте внимательны к мощности мотора вашего вертела. Никогда не перегружайте ваше оборудование.
- Всегда следите за равномерным распределением нагрузки на вертеле.

ВНИМАНИЕ! Разберите вертел по окончании приготовления, промойте теплой мыльной водой и храните в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ! При работе с горячими деталями вертела используйте термостойкие перчатки для гриля.

ВНИМАНИЕ! Отключайте вилку вертела от розетки, когда гриль не используется.



Как приготовить несколько кур одновременно:

1. Привяжите или прикрепите крылья к тушке курицы шпажками.
2. Наденьте вилку вертела на вертел.
3. Насадите первую курицу на шампур до упора на вилку вертела. Зафиксируйте.
4. Насадите еще 2 курицы на вертел так, чтобы все тушки были плотно прижаты друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку вертела на шампур и вдавите ее в курицу, чтобы все 3 тушки были плотно зафиксированы. Зафиксируйте.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Решетки для приготовления можно снять если они мешают готовить крупные куски мяса.

ВНИМАНИЕ!

Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без достаточного опыта и знаний, если им были предоставлены надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и они понимают связанную с этим опасность. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми без надзора.



Контрольный список кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле.

- Прочтите руководство пользователя**
Перед использованием гриля прочитайте руководство пользователя и все инструкции по безопасности.
- Очистите поддон для жира**
Всегда очищайте поддон для жира перед использованием гриля, чтобы предотвратить возгорание и вспышки пламени.
- Проверьте шланг**
Убедитесь, что гриль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие избыточного износа или порезов. Замените шланг, если он поврежден, перед использованием.
- Разогрейте и почистите решетки**
Смажьте решетки растительным жиром и разогрейте, чтобы выжечь остатки продуктов и предотвратить прилипание. Используйте латунную щетку для чугунных решеток и щетку из нержавеющей стали для решеток из нержавеющей стали. Смотрите раздел «Инструкции по очистке».
- Подготовьте рабочую зону**
Убедитесь, что все необходимое для гриллинга находится под рукой: инструменты, приправы, соусы и посуда. При приготовлении не оставляйте продукты без присмотра, иначе они могут подгореть.
- Переворачивайте один раз и не заглядывайте**
Старайтесь не часто открывать крышку, чтобы не терять тепло, не сбивать температуру и не увеличивать время приготовления. Переворачивайте продукты только один раз, особенно стейк и курицу.
- Оставьте свободное место**
Оставляйте свободное место между продуктами на решетке, чтобы их было легко перемещать во время приготовления.
- Пользуйтесь термометром**
Проверяйте готовность продуктов с помощью термометра. Следуйте температурным рекомендациям для всех видов мяса, особенно для птицы.

Примечание: Решетки из нержавеющей стали устойчивы к коррозии и требуют меньше обслуживания чем чугунные.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Откройте для себя вдохновляющие рецепты и техники приготовления на гриле в кулинарных книгах Napoleon или посетите www.napoleon.com.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Всегда предварительно разогревайте гриль перед приготовлением, чтобы выжечь остатки пищи и предотвратить прилипание продуктов к решетке.

Рекомендации по маслам и жирам!

- Масло виноградных косточек
- Масло подсолнечника
- Соевое масло
- Оливковое масло
- Масло канолы

Если эти масла недоступны, выбирайте масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.

КАК ОБЖЕЧЬ ЧУГУННЫЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Эта процедура **ДОЛЖНА** быть выполнена перед первым использованием и повторяться через каждые 3-4 использования, чтобы решетка выглядела новой как можно дольше.

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Вымойте решетки теплой мыльной водой мягкой тканью. Высушите и дайте решеткам полностью высохнуть.
3. Равномерно нанесите жир/масло с обеих сторон, используя кисть из силикона.
4. Предварительно разогрейте устройство до температуры 176°C - 204°C.
5. Установите решетки в гриль и оставьте на 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира/масла на решетки и продолжайте прогревать их еще 30 минут.
7. Решетки теперь обожжены.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если на чугунных решетках появилась ржавчина, удалите ее щеткой для чистки или медной щеткой и повторите процесс обжига.



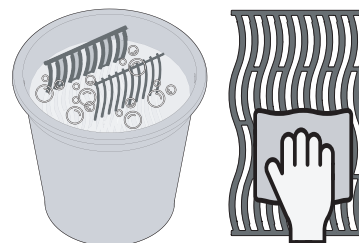
Поварской гид

Продукт приготовления	Установка ручки управления	Время приготовления	Рекомендации
 Стейк толщиной 2,54 см	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.	Слабой прожарки - 4 минуты	Попросите, чтобы в нарезке был мраморный жир. Жир смягчает мясо и делает его сочным.
	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем убавьте огонь до среднего.	Средней прожарки - 6 минут	
		Хорошей прожарки - 8 минут	
 Гамбургер толщиной 1,27 см	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.	Слабой прожарки - 4 минуты	Для одинакового времени приготовления следите за тем, чтобы все котлеты были одинаковой толщины. Котлеты толщиной 2,54 см и более не следует жарить на прямом огне.
	На сильном огне по 2.5 минуты с каждой стороны.	Средней прожарки- 5 минут	
	На сильном огне по 3 минуты с каждой стороны.	Хорошей прожарки - 6 минут	
 Курица	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем на среднем и слабом огне.	20 - 25 минут	Надрежьте сустав, соединяющий бедро и голень на ¼, чтобы мясо лежало на конфорке ровно и готовилось равномерно.
 Свинные отбивные	На среднем огне.	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для получения более нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 Ребрышки	Высокая температура в течение 5 минут, затем низкая до готовности.	по 20 минут с каждой стороны, часто поворачивая	Выбирайте постные мясистые ребрышки. Жарьте на гриле до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от кости.
 Отбивные из баранины	Высокая температура в течение 5 минут, затем средняя до готовности.	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для более получения нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 Хот-доги	От среднего огня до слабого.	4 - 6 минут	Выберите более крупные сардельки и разрежьте их вдоль перед приготовлением на гриле.

Инструкции по очистке

Первое использование

1. Промойте решетки вручную водой с мягким мылом для посуды, чтобы удалить остатки материалов производственного процесса. НЕ мойте решетки в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и полностью вытрите мягкой тканью, чтобы предотвратить попадание влаги на чугун.



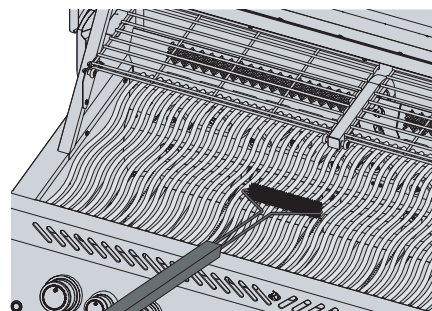
Чугунные решетки

- Обжигайте решетки каждые 3-4 использования, чтобы сформировать на них защитное покрытие для предотвращения коррозии. Смотрите советы по приготовлению на гриле - **Как обжечь чугунные решетки.**

Решетки из нержавеющей стали

Решетки из нержавеющей стали можно чистить, предварительно разогрев гриль используя проволочную щетку для удаления остатков.

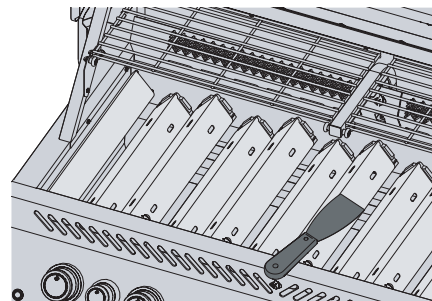
- Цвет решеток из нержавеющей стали меняется от регулярного воздействия высоких температур при приготовлении на гриле.



Инфракрасная боковая горелка

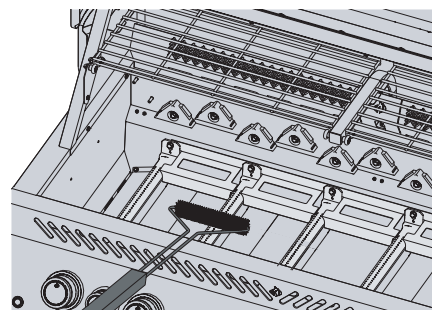
Большинство капель и частиц пищи, попадающих на поверхность инфракрасной горелки, немедленно сгорает из-за высокой температуры.

- Не чистите керамическую плитку проволочной щеткой.
- Не используйте воду или другие жидкости для очистки конфорки. Мгновенное изменение температуры приведет к растрескиванию керамической плитки.
- Зажигайте горелку на высокой мощности в течение 5-10 минут, чтобы выжечь остатки пищи.



Внутренняя часть гриля

1. Снимите кулинарные решетки.
2. Используйте проволочную щетку из латуни, чтобы очистить боковые поверхности и под крышкой от мусора.
3. Поскребите пластины-испарители шпателем или скребком. Используйте проволочную щетку для удаления пепла.
4. Снимите пластины и очистите горелки от мусора проволочной щеткой.
5. Сметите мусор изнутри гриля в поддон для сбора капель жира.



ВНИМАНИЕ! Всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки при чистке гриля.

ВНИМАНИЕ! Накопленный жир пожароопасен.

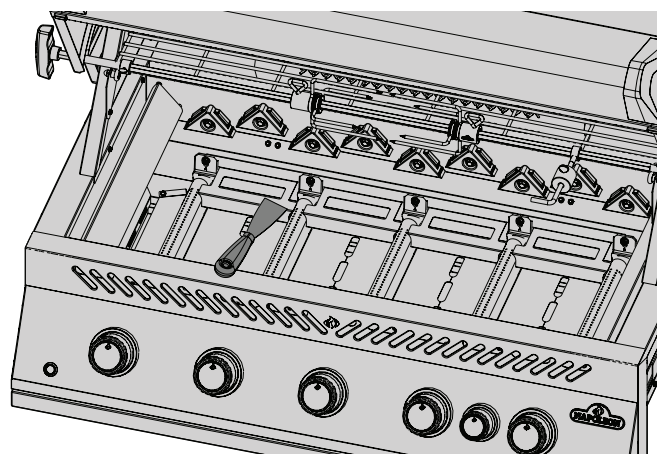
ВНИМАНИЕ! Очистку следует производить только при остывшем гриле, чтобы избежать ожогов.



Поддон для сбора жира

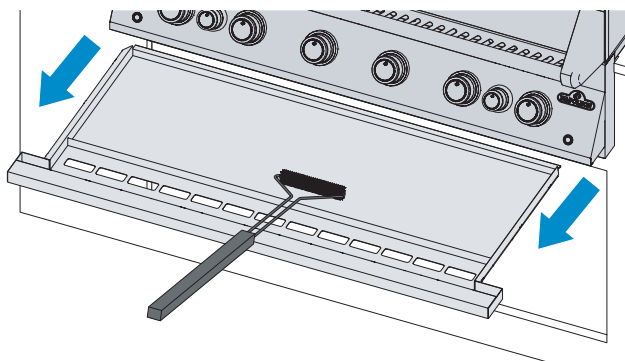
Каждый очаг гриля, боковая горелка и встраиваемая горелка имеют соответствующий поддон для сбора капель. Он легко доступен через дверцы или проемы.

- Жир и излишки капель собираются в поддон, расположенный под очагом и стекают в одноразовый резервуар-жироборник, расположенный под поддоном (при наличии).
- Используйте только одобренные Napoleon вкладыши для поддона. Никогда не используйте алюминиевую фольгу, песок или любой другой не одобренный материал. Это может помешать нормальному стеканию жира.
- Во избежание скопления жира чистите прибор примерно каждые 4-5 использований.



Этапы очистки:

1. Выдвиньте поддон из гриля, чтобы получить доступ к одноразовому вкладышу для жира или вымойте резервуар.
2. Выскребите поддон для сбора жира с помощью шпателя или скребка.
3. Заменяйте одноразовый вкладыш для жира каждые 2-4 недели в зависимости от интенсивности использования гриля (при наличии).
4. Обратитесь к дилеру грилей Napoleon для приобретения расходных материалов.



Панель управления

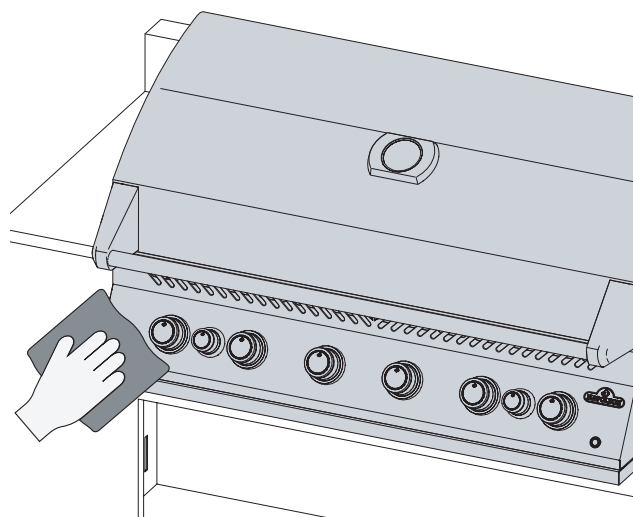
Используйте только теплую мыльную воду. Рисунки и текст нанесены непосредственно на панель управления и постепенно сотрутся, если использовать абразивные чистящие средства или чистящие средства для нержавеющей стали. Правильная очистка панели управления при ее загрязнении гарантирует, что рисунки и текст на панели управления останутся контрастными и разборчивыми.

Детали из литого алюминия

Очищайте теплой водой с мылом.

Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и воздействие погодных условий могут вызвать окисление на поверхности литых деталей, которое выглядит как белые пятна.

Смотрите раздел "**Инструкции по обслуживанию**" для получения дополнительной информации о том, как предотвратить окисление алюминия.



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что все горелки выключены и гриль остыл перед чисткой. Не используйте чистящее средство для духовки при очистке каких-либо частей гриля. Не помещайте решетки для приготовления пищи или другие части гриля в самоочищающуюся духовку. Чистите гриль в месте, где чистящее средство не повредит настилы, газоны или патио.

ВНИМАНИЕ! Соус барбекю и соль могут быть коррозионными и приведут к быстрому разрушению компонентов гриля, если их не чистить регулярно.



Внешняя поверхность гриля

- Используйте только неабразивное чистящее средство. Абразивные чистящие средства или стальная вата могут поцарапать покрытие.
- Всегда протирайте в направлении структуры поверхности.
- Бережно обращайтесь с эмалированными деталями.
- Закаленное эмалевое покрытие похоже на стекло и может отколоться при ударе.
- Детали из нержавеющей стали со временем могут менять цвет при нагреве и приобретут золотистый или коричневый оттенок. Это является нормальным и не повлияет на производительность гриля.

Экран от насекомых и отверстия горелок

Пауков и насекомых привлекают небольшие закрытые пространства.

Компания Napoleon оснастила горелку сеткой от насекомых на воздушной заслонке. Это снижает вероятность того, что насекомые будут строить гнезда внутри горелки, но не устраняет проблему. Гнезда или паутина могут привести к тому, что пламя горелки будет гореть мягким желтым или оранжевым цветом и вызовет пожар или вспышку на воздушной заслонке под панелью управления. В этом случае выполните следующее.

1. Выкрутите винт (винты), крепящий горелку к задней стенке очага. Сдвиньте горелку на себя и вверх, чтобы снять ее.
2. Очистите внутреннюю поверхность горелки с помощью гибкой щетки или щеткой с мягкой щетиной, чтобы аккуратно удалить мусор.
3. Вытряхните мусор из горелки через входное отверстие для газа.
4. Проверьте отверстия горелки и клапана на наличие засоров: отверстия горелки могут быть засорены со временем из-за остатков пищи и коррозии.
5. Для очистки отверстий горелок используйте выпрямленную скрепку или прилагаемое сверло для обслуживания отверстий.
6. Высверлите засорившиеся отверстия с помощью входящего в комплект сверла небольшой аккумуляторной дрелью: это можно сделать, не снимая горелку с гриля, но проще если ее снять.
7. Не изгибайте сверло при сверлении отверстий, так как сверло может сломаться.
8. Это сверло предназначено для отверстий горелки, а не для латунных отверстий форсунок, которые регулируют подачу газа в горелки.
9. Не увеличивайте размер отверстий.
10. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотная, без ворсинок и прочего мусора.
11. Для повторной установки горелки выполните процедуру в обратном порядке.
12. При установке убедитесь, что форсунка клапана входит в горелку.
13. Установите горелки на место и затяните винты, чтобы завершить установку.

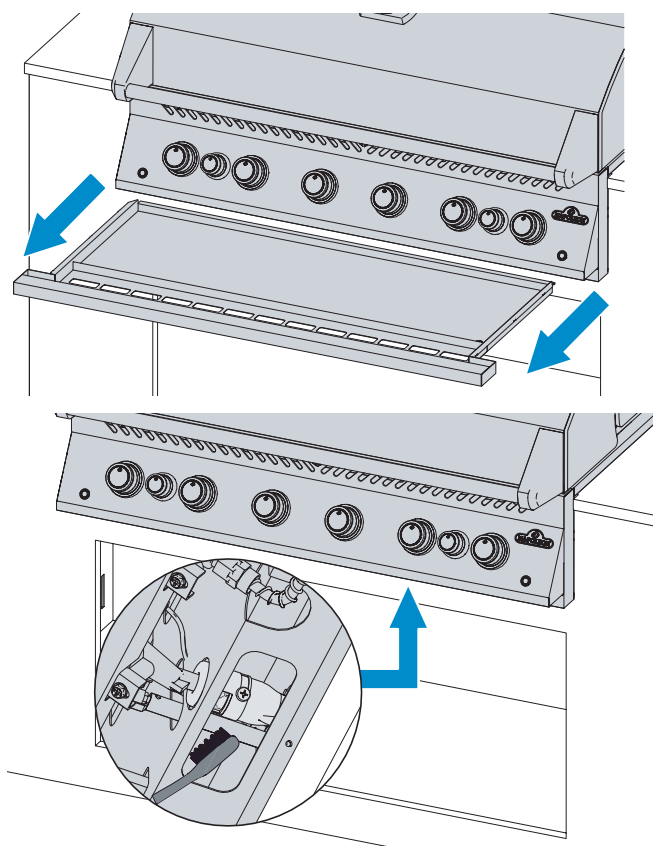
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки при обслуживании гриля.

ВНИМАНИЕ! Очень важно, чтобы клапан/жиклер входил в трубку горелки при ее установке на место после чистки и перед розжигом гриля, в противном случае может произойти пожар или взрыв.

ВНИМАНИЕ! Избегайте незащищенного контакта с горячими поверхностями.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для окрашенных поверхностей или поверхностей из нержавеющей стали вашего гриля, поскольку это повредит поверхность.



Инструкции по техническому обслуживанию

Рекомендации

Этот гриль должен проходить тщательное ежегодное техническое обслуживание квалифицированным специалистом по обслуживанию.

- Не препятствуйте потоку движению воздуха для горения.
- Держите вентиляционные отверстия расположенные на боковой стороне основания гриля, куда устанавливается баллон, а также переднюю и заднюю части нижней полки чистыми от мусора.

ВНИМАНИЕ! Держите гриль вдали от горючих материалов, бензина и других легковоспламеняющихся паров и жидкостей.

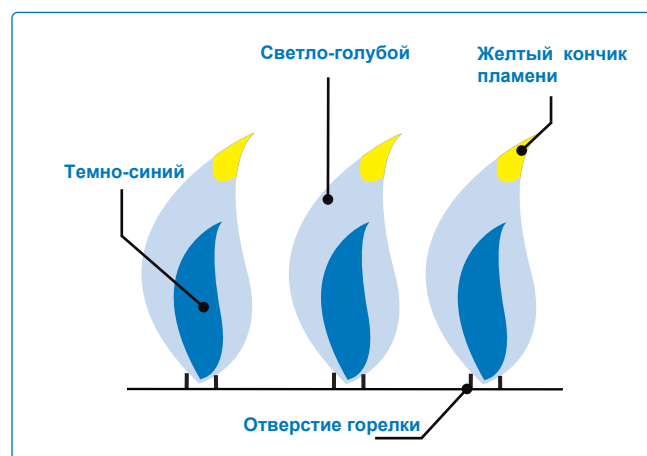


Вид пламени



ВАЖНО! Замену форсунок и регулировку воздушных заслонок должен выполнять квалифицированный газовый специалист.

- Пламя должно всегда иметь темно-синий цвет, с золотисто-синими кончиками и иногда желтыми вкраплениями.
- Слишком малое количество воздуха, поступающего в горелку, приведет к образованию сажи и вялому желтому пламени.
- Слишком большое количество воздуха, поступающего в горелку, вызывает беспорядочные всполохи пламени и затруднения при розжиге. Смотрите раздел "**Устранение неисправностей**".
- Воздушная заслонка установлена на заводе и обычно не требует регулировки в нормальных условиях. В отдельных случаях могут потребоваться корректировки.



Примечание: Инфракрасные горелки не имеют возможности регулировки подачи воздуха.

МЫ РАДЫ ПОМОЧЬ!



Обратитесь в отдел по работе с клиентами Napoleon для получения рекомендаций о запасных частях по телефону +31 345 588655.

Технические данные

В таблице ниже приведены значения мощности и расхода газа прибором:

		РАЗМЕР ЖИКЛЕРА	ОБЩАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (ВСЕГО)	РАСХОД ГАЗА (ВСЕГО)
		l	l	l
BIG 32-1 RB	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#60	16 КВт	1164 г/ч
	ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА	1.25мм	5.5 КВт	400 г/ч
BIG 38-1 RB	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#60	20 КВт	1455 г/ч
	ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА	1.25мм	5.5 КВт	400 г/ч
BIG 44-1 RB	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#60	24 КВт	1747 г/ч
	ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА	1.25мм	11 КВт	800 г/ч
BIB 10 RT & BIB 10 IR	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#64	3 КВт	255 г/ч
BIB 12 RT	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	1.20 мм	10 КВт	728 г/ч
BIB 18 RT & BIB 18 IR	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	1.20 мм	10 КВт	728 г/ч
BIB 18 RB (Внешнее кольцо)	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	1.35 мм	7 КВт	509 г/ч
BIB 18 RB (Внутреннее кольцо)	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	1.15 мм	5 КВт	364 г/ч
BI 32	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#60	16 КВт	1164 г/ч
BI 12 RT	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	1.20 мм	10 КВт	728 г/ч
BI 10 RT	ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА	#64	3 КВт	255 г/ч

В таблице ниже перечислены все сертифицированные газы и давления. Убедитесь, что информация на заводской табличке соответствует этому списку.

Примечание: Используйте только те регуляторы давления, которые обеспечивают указанное здесь давление.

Категория газа	l _{ЗВ/Р(30)}	l _{3+(28-30/37)}	l _{ЗВ/Р(37)}	l _{ЗВ/Р(50)}
Размеры отверстий	l	l	l	l
Газы / Давление	Бутан / Пропан 30мБар	Бутан 28-30мБар Пропан 37мБар	Бутан / Пропан 37мБар	Бутан / Пропан 50мБар
Страны	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь окисляется или окрашивается в присутствии хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных регионах, теплых и высоко влажных районах, а также вокруг бассейнов и горячих ванн. Эти пятна похожи на ржавчину, но их можно легко удалить или предотвратить. Мойте нержавеющие и хромированные поверхности каждые 3-4 недели. Очищайте теплой мыльной водой.

Обслуживание горелок

- Воздействие высокой температуры и агрессивной среды может вызвать поверхностную коррозию, даже если горелка изготовлена из толстостенной нержавеющей стали 304.

Обслуживание и защита инфракрасных горелок

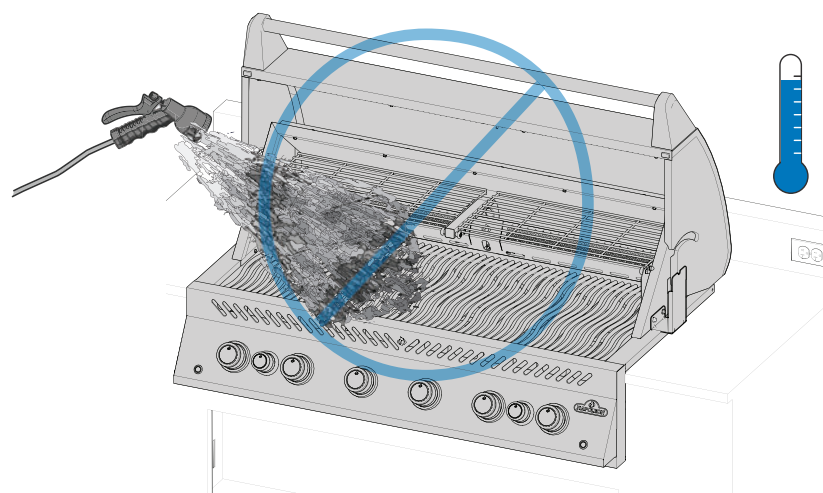
Ваши инфракрасные горелки предназначены для длительного срока службы, но вы должны быть осторожны, чтобы предотвратить трещины на их керамических поверхностях. Трещины приведут к неисправности.



ВАЖНО! На повреждения в результате несоблюдения этих инструкций, гарантия не распространяется.

Шаги для предотвращения повреждения керамических поверхностей

1. Никогда не гасите пламя и не устраняйте вспышки с помощью воды.



БЕЗОПАСНОСТЬ ВАЖНЕЕ ВСЕГО!

Никогда не закрывайте более 75% варочной поверхности основной или боковой горелок (например, решетками или сковородами)

2. Не допускайте, чтобы холодная вода (дождь, орошение, шланг и т. д.) контактировала с горячими керамическими горелками. Мгновенное изменение температуры приведет к трещинам в керамике.
3. Керамическая горелка, намокшая перед использованием, при последующей эксплуатации будет создавать пар и давление, что приведет к растрескиванию керамики.
4. Регулярное намокание керамики может привести к ее разбуханию и расширению, что вызовет давление, в результате которого керамика треснет и раскрошится.
5. Проверьте керамику на предмет возможного намокания, если вы обнаружили стоячую воду в гриле. Если керамика намокла, снимите горелку. Переверните ее вверх дном, чтобы слить воду. Занесите керамику в помещение, чтобы тщательно просушить.
6. Не допускайте ударов твердыми предметами о горелку. Будьте осторожны при установке и снятии решеток и использовании аксессуаров.

Вентиляция горячего воздуха

- Для правильной работы горелок горячий воздух должен свободно выходить из гриля.
- Если не обеспечить выход горячего воздуха, горелки могут остаться без кислорода, что приведет к беспорядочным хлопкам и вспышкам. Если это происходит неоднократно керамика может треснуть.

ВНИМАНИЕ! Перекройте подачу газа от источника и отсоедините устройство перед обслуживанием.

ВНИМАНИЕ! Техническое обслуживание следует проводить только при остывшем гриле, чтобы избежать ожогов.

ВНИМАНИЕ! Испытание на герметичность должно проводиться ежегодно и при замене любого компонента газового тракта или когда чувствуется запах газа.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблемы с розжигом

- Основные, задние или боковые горелки не зажигаются с помощью искры, но зажигаются от спички.
- Горелки не зажигаются друг от друга устройством перекрестного поджига.

	Возможные причины	Решение
Основная горелка	Жиклер факела поджига системы JETFIRE™ загрязнен или засорен.	Очистите жиклер зубной щеткой с мягкой щетиной.
	Загрязнены или проржавели пластины перекрестного поджига.	Очистите или замените при необходимости.
Задняя и боковая горелки	Разряжена батарейка или она установлена неправильно.	Замените батарейку.
	Плохой контакт проводов в разъемах со стороны электрода или на кнопке поджига.	Убедитесь, что искровой кабель плотно закреплен в клеммах электрода и искрового блока. Убедитесь, что провода от модуля к кнопке поджига (если такой есть) плотно сидят в соответствующих клеммах.
	Неправильные пропорции газозвдушной смеси.	Отрегулируйте воздушную заслонку в соответствии с разделом "Инструкции по обслуживанию" - "Регулировка газозвдушной смеси" данного руководства пользователя. ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.

Шумы и вспышки

- Шумит редуктор.
- Чрезмерные вспышки и неравномерный нагрев.

Возможные причины	Решение
Обычно слышен гул в жаркие дни.	Это не является дефектом. Он вызван внутренними вибрациями внутри редуктора и не влияет на работу или безопасность гриля. Гудящие регуляторы НЕ подлежат замене.
Клапан баллона был открыт слишком быстро.	Открывайте клапан баллона медленно.
Неправильно установлены пластины испарители.	Убедитесь, что пластины установлены правильно. Смотрите руководство по сборке.
Ненадлежащий нагрев.	Разогрейте гриль, включив все основные горелки на высокую мощность, в течение 10-15 минут.
Чрезмерное скопление жира и пепла на пластинах и на поддоне для сбора капель.	Регулярно очищайте пластины-испарители и поддон для сбора капель. Не выстилайте его алюминиевой фольгой. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".

Подача газа

- Слабый нагрев или слабое пламя при повороте клапана на высокий уровень.
- Горелки горят желтым пламенем, что сопровождается запахом газа.
- Пламя поднимается над горелками, что сопровождается запахом газа и возможными трудностями с розжигом.
- Горелка работает на максимуме, хотя установлен низкий уровень. Грохочущий шум и дрожащее голубое пламя на поверхности горелки.

Возможные причины	Решение
Пропан - неправильная процедура розжига.	Убедитесь, что процедура розжига точно соблюдена. При открытии клапана баллона все ручки на гриле должны находиться в положении ВЫКЛЮЧЕНО . Откройте вентиль баллона медленно, чтобы давление выровнялось. Смотрите раздел " Эксплуатация " - " Инструкции по розжигу "
Природный газ - заниженный диаметр подводящего трубопровода.	Труба должна быть рассчитана в соответствии с правилами установки.
Негерметичность уплотнения вокруг керамических плиток ИК горелки или нарушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и внимательно осмотрите ее на предмет трещин. При обнаружении трещин обратитесь к официальному дилеру Napoleon для ее замены.
Неправильный предварительный нагрев.	Разогрейте гриль основными горелками на высокой мощности в течение 10-15 минут.
Возможно, паутина или другой мусор.	Удалите гнезда или паутину из горелки, следуя инструкциям в данном руководстве. Смотрите раздел " Проверка на герметичность ".
Неправильная регулировка воздушной заслонки.	Слегка приоткройте или закройте воздушную заслонку в соответствии с данным руководством. Смотрите раздел " Инструкции по техническому обслуживанию ". ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.
Недостаточно газа в баллоне.	Проверьте уровень газа в баллоне.
Пережат подающий газовый шланг.	При необходимости измените положение подающего шланга.
Редуктор давления газа находится в состоянии низкого расхода.	Выключите горелки и закройте вентиль баллона, подождите 5 минут, прежде чем снова полностью открыть вентиль, дайте несколько секунд на выравнивание давления, прежде чем следовать инструкциям по розжигу гриля. Убедитесь, что процедура розжига тщательно выполняется каждый раз. При открытии вентиля баллона все газовые клапаны гриля должны быть закрыты. Всегда открывайте вентиль баллона медленно.

Инфракрасная горелка мерцает

- Во время работы горелка внезапно издает громкий свист, за которым следует непрерывный звук похожий на гул и горелка становится тусклой или же горелка имеет большое пламя при запуске.

Возможные причины	Решение
Керамические плитки забиты жировыми каплями и отложениями. Отверстия в ней засорены.	Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Заново зажгите горелку на высокой мощности не менее 5 минут или пока керамическая плитка не станет равномерно красной.

Возможные причины	Решение
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая ее площадь покрыта сковородой или противнем.	Убедитесь, что не более 75% поверхности закрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Зажгите снова.
Негерметичность уплотнительной прокладки вокруг керамической плитки или нарушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и внимательно осмотрите ее на предмет трещин. При обнаружении трещин обратитесь к официальному дилеру Napoleon для ее замены.
Неправильный нагрев.	Разогрейте гриль всеми основными горелками на высокой мощности в течение 10-15 минут.
Чрезмерное скопление жира и пепла на пластинах-испарителях и в поддоне для сбора капель.	Регулярно очищайте пластины и поддон для сбора капель. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой. Смотрите раздел " Инструкции по очистке ".

Отслоение краски

- Похоже, что краска отслаивается с внутренней поверхности крышки или кожуха.

Возможные причины	Решение
Накопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Отделка крышки и кожуха внутри выполнена из фарфорового покрытия или нержавеющей стали. Отслаивается затвердевший жир, который высыхает и превращается в кусочки, похожие на краску. Регулярная чистка предотвратит это. Смотрите раздел " Инструкции по очистке ".

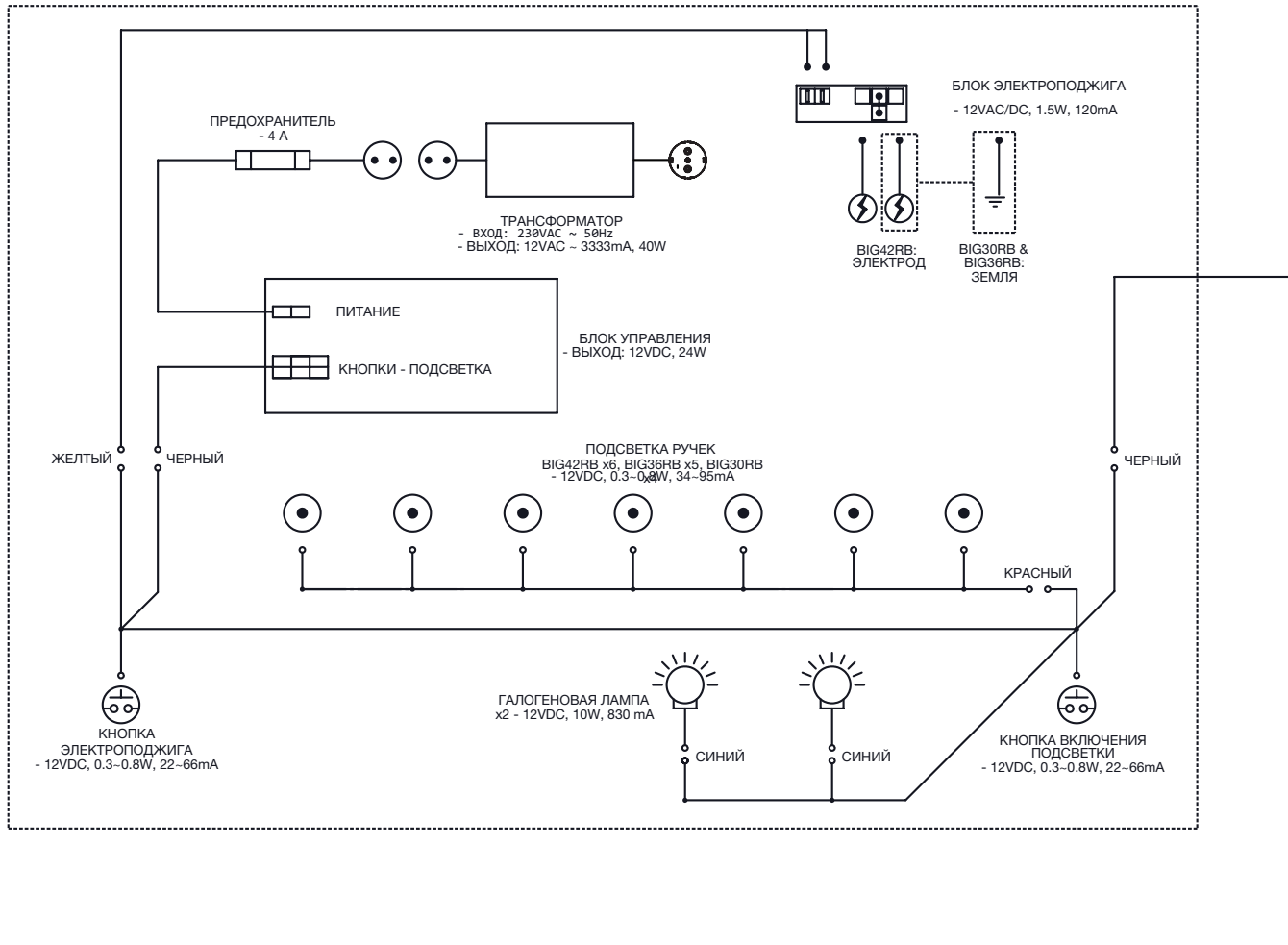
Проблемы с подсветкой

- Галогеновые лампы не работают.
- Не работает подсветка на панели управления.

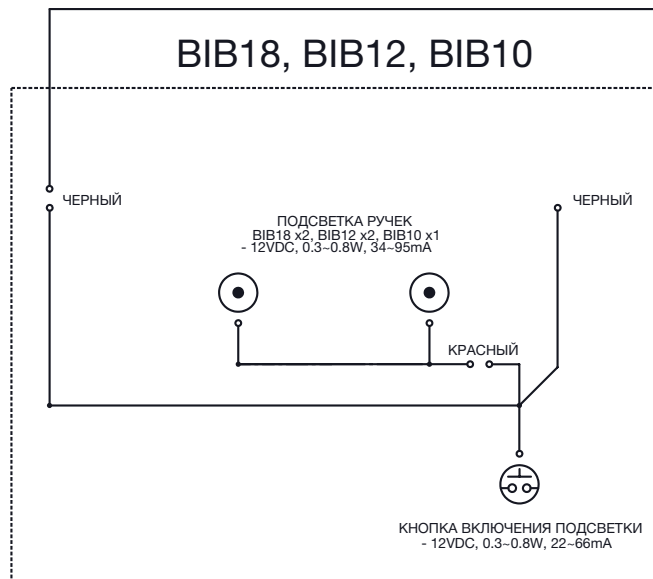
Возможные причины	Решение
Блок питания не подключен.	Подключите сетевой кабель из рабочей розетки с защитой от утечки (УЗО) в электрический разъем на задней части гриля. Подключите кабель трансформатора к электросети.
Перегорел предохранитель.	Замените предохранитель, расположенный на выходной линии подключения трансформатора.
Неисправен трансформатор.	Проверьте выход трансформатора - должно быть 12В переменного напряжения. Замените его при необходимости.
Клемма на выключателе или плате окислилась или слабый контакт.	Очистите контакты и убедитесь, что разъемы плотно вставлены. Доступ к плате находится под крышкой с левой стороны корпуса.
Перегорели галогеновые лампы духовки (только для духовки).	Замените лампы согласно инструкциям в разделе " Инструкции по очистке " - Замена галогеновых ламп духовки в настоящем руководстве пользователя.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON

Данная гарантия распространяется на продукцию, приобретенную после 1 января 2022 г.



ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ГАРАНТИЯ NAPOLEON на встраиваемые газовые грили серии BUILT-IN

Компания NAPOLEON гарантирует, что компоненты приобретенного вами нового изделия NAPOLEON не имеют материальных и производственных дефектов и прослужат с момента покупки не менее:

Рама из алюминиевого литья /нержавеющей стали	На весь срок службы*
Крышка из нержавеющей стали.....	На весь срок службы*
Крышка с покрытием из фарфоровой эмали	На весь срок службы*
Решетки для приготовления из нержавеющей стали	На весь срок службы*
Боковое пристолье из нержавеющей стали	На весь срок службы*
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	10 лет <small>плюс Id</small>
Чугунные решетки для приготовления с покрытием из фарфоровой эмали	10 лет <small>плюс Id</small>
Пластины-испарители из нержавеющей стали.....	5 лет <small>плюс Id</small>
Инфракрасная горелка из нержавеющей стали для вертела	5 лет <small>плюс Id</small>
Нижняя/боковая керамическая инфракрасная горелка (без сетки)	5 лет <small>плюс Id</small>
Керамическая инфракрасная горелка для вертела (без сетки).....	5 лет <small>плюс Id</small>
Все остальные детали.....	2 года

Плюс Id означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю со скидкой 50 % от текущей розничной цены в течение **всего срока службы*** гриля.

Плюс 15 означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю со скидкой 50 % от текущей розничной цены в течение дополнительных 15 лет.

Плюс 10 означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю со скидкой 50 % от текущей розничной цены в течение дополнительных 10 лет.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ И ОГРАНИЧЕНИЯ

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов в своей продукции только первоначальному покупателю и только в том случае, если покупка была осуществлена через официального дилера NAPOLEON. Применяются следующие условия и ограничения:

Данная гарантия производителя не подлежит передаче и продлению ни при каких обстоятельствах и никем из наших представителей.

***На весь срок службы** означает гарантийный срок 30 лет.

Данная гарантия распространяется на страны Европейского Союза, Швейцарию, Андорру, Сан-Марино, Норвегию, Исландию и Лихтенштейн.

Законные права покупателя в случае обнаружения дефектов в соответствии с WKRL - (EU) 2019/711 не затрагиваются, не ограничиваются и не изменяются настоящей гарантией. Реализация законных прав осуществляется бесплатно.

Газовый гриль должен быть установлен лицензированным уполномоченным техническим специалистом или подрядчиком. Установка должна быть проведена в соответствии с прилагаемыми инструкциями по установке, а также со всеми местными и национальными строительными и пожарными нормами.

Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, отсутствием технического обслуживания, возгоранием

жира, воздействием окружающей среды, несчастными случаями, модификацией, злоупотреблением или пренебрежением.

Установка запасных частей других производителей аннулирует данную гарантию. Данная гарантия не распространяется на изменение цвета пластиковых элементов в результате применения химических чистящих средств или воздействия солнечного света.

Данная гарантия также не применима к чему-либо из нижеследующего: царапинам, вмятинам, дефектам краски, покрытий, коррозии или изменению цвета в результате воздействия тепла или абразивных и химических чистящих средств, а также к сколам на деталях с покрытием из фарфоровой эмали и любым компонентам, использованным при установке газового гриля.

Если в течение гарантийного срока деталь ухудшается до такой степени, что становится неработоспособной (из-за проржавления или прогорания), покупателю будет предоставлена запасная деталь.

По истечении первого года компания NAPOLEON имеет право в рамках данной гарантии (максимальная ограниченная гарантия на весь срок службы, 15-летняя ограниченная гарантия, 10-летняя ограниченная гарантия, 3-летняя ограниченная гарантия) отказаться от любых гарантийных обязательств по своему усмотрению, возместив первоначальному покупателю сумму в размере оптовой цены соответствующих дефектных гарантийных деталей.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые расходы, связанные с установкой, трудочасы или другие затраты или расходы, связанные с переустановкой гарантийной детали. Расходы такого рода не покрываются данной гарантией.

ГАРАНТ:

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

Тел: +31 345 588 655

Факс: +31 345 588 655

Адрес электронной почты: de.info@napoleon.com

Несмотря на любые положения данной гарантии (максимальная ограниченная гарантия на весь срок службы, 15-летняя ограниченная гарантия, 10-летняя ограниченная гарантия, 3-летняя ограниченная гарантия) ответственность компании NAPOLEON по настоящей гарантии определяется вышеизложенным и не распространяется на какой-либо случайный, косвенный или побочный ущерб.

Данная гарантия определяет обязанности и ответственность компании NAPOLEON в отношении газовых грилей NAPOLEON.

Компания NAPOLEON не несет никакой дополнительной ответственности в связи с продажей данного изделия и не уполномочивает третьих лиц брать на себя любую другую ответственность от ее имени.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за перегрев, затухание пламени под воздействием факторов окружающей среды, таких как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые повреждения газового гриля, вызванные погодными условиями, градом, небрежным обращением, агрессивными химикатами или чистящими средствами.

Гарантийные претензии должны сопровождаться документальным подтверждением покупки или его копией с указанием серийного номера и наименованием модели изделия.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право на осмотр изделия или любой его части одним из своих представителей до выполнения любых гарантийных обязательств.

Компания NAPOLEON не компенсирует расходы по доставке, трудозатратам и экспортным пошлинам.

НАРОЛЕОН - ОТМЕЧАЕМ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ВЫПУСКА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА



Продукция Napoleon защищена
одним или несколькими
американскими, канадскими и/
или патентами других
государств или патентами,
находящимися на рассмотрении.

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: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com



N415-0788CE-RU