



СЕРИЯ PRESTIGE®

Руководство пользователя

P665, P500, P500-PHM

Иллюстрации 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 только что перешли на новый уровень приготовления блюд.

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ БЫЛО НЕЗАБЫВАЕМОМ И БЕЗОПАСНЫМ.

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

Перед использованием гриля снимите с него все упаковочные материалы, рекламные наклейки и карточки.

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМЫХ МЕСТАХ.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ЗДАНИИ, ГАРАЖЕ ИЛИ ЛЮБОМ ДРУГОМ ЗАКРЫТОМ ПОМЕЩЕНИИ.**

ОПАСНО!

ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА:

- Перекройте подачу газа к прибору.
- Погасите любое открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах не исчез, не подходите к прибору и немедленно сообщите в пожарную или газовую службу.

ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь зажечь прибор, не ознакомившись с разделом "Розжиг" данного руководства.

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или газообразные вещества вблизи этого или любого другого прибора.

Запрещается хранить не подключенный к прибору баллон с пропаном вблизи этого или любого другого прибора.

Несоблюдение данных инструкций может привести к возгоранию или взрыву, повреждению имущества, травмам или смерти.

Предупредите взрослых и детей об опасности контакта с горячей поверхностью.
Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.

ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА: Оставьте это руководство владельцу гриля для дальнейшего использования.
ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ: Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

Добро пожаловать в Napoleon!

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО



ВНИМАНИЕ! Общие сведения.

Этот гриль следует устанавливать в соответствии с местными нормами и правилами.

Двигатель вертела (при наличии) должен быть надежно заземлен в соответствии с требованиями нормативных документов.



ВНИМАНИЕ! Установка и сборка

Соберите гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по сборке. Если гриль был предварительно собран в магазине, ознакомьтесь с инструкциями по сборке, чтобы убедиться в том, что все выполнено правильно.

Изделие не предназначено для установки на прогулочных транспортных средствах и лодках.

Перед включением прибора обязательно выполните проверку на герметичность газовой магистрали.

Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию гриля.

Разрешается использовать только газовые баллоны, оборудованные соответствующей арматурой.

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



ВНИМАНИЕ! Эксплуатация

Перед эксплуатацией гриля полностью прочтите данное руководство пользователя.

Выполняйте проверку гриля на герметичность перед каждым использованием, ежегодно и при замене любых компонентов системы подачи газа.

Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.



ВНИМАНИЕ! Хранение и неиспользование

Перекрыть вентиль подачи газа на пропановом баллоне или трубе подачи природного газа.

Отсоединить шланг, соединяющий пропановый баллон и гриль.

Отсоединить пропановый баллон и хранить изделие на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении, недоступном для детей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ хранить пропановые баллоны в доме, гараже, сарае или любом другом замкнутом пространстве.

При хранении гриля в помещении необходимо отсоединить источник газа.



ВНИМАНИЕ! Правильная утилизация изделия

Эта маркировка указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека в результате бесконтрольного удаления отходов, утилизируйте

их соответствующим образом, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата бывшего в употреблении устройства воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь в магазин розничной торговли, в котором был приобретен товар. Там могут принять товар на экологически безопасную переработку.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Наполеон! 3

Безопасность превыше всего

Особенности устройства 4

Начало работы 5

Дополнительные рекомендации по безопасной эксплуатации

Подключение к системе подачи газа

Проверка на герметичность

Эксплуатация 9

Розжиг гриля

Инструкции по приготовлению на гриле

Как использовать заднюю горелку и вертел

Контрольный список кулинарных навыков

Как обжечь чугунную решетку

Поварской гид 13

Инструкции по очистке 14

Инструкции по техобслуживанию 17

Внешний вид пламени

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Устранение неисправностей 19

Гарантия 22



ТЕЛЕФОН:
+31 345 588655



АДРЕС ЭЛ. ПОЧТЫ
eu.info@napoleon.com



ВЕБ-САЙТ
www.napoleon.com

Особенности устройства

Высокоточный датчик температуры ACCU-PROBE™ для идеально приготовленных блюд

Задняя инфракрасная горелка позволяет готовить на вертеле сочные блюда

Большая хромированная нагревательная подставка, позволяющая увеличивать площадь приготовления

Боковая инфракрасная горелка **SIZZLE ZONE™** для идеального приготовления стейков на гриле

Ручки регулировки с подсветкой для удобства работы в ночное время

Толстопрофильные горелки из нержавеющей стали обеспечивают долговечность прибора

Система мгновенного поджига **JETFIRE™** для быстрого и простого запуска горелок

Крепление для пропанового баллона (только для моделей, рассчитанных на использование пропана)

Благодаря волнистым решеткам из нержавеющей стали **WAVE™** на приготовленных продуктах остаются красивые поджаристые полосы

Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали для равномерного нагрева пищи и испарения сока, позволяют сделать блюдо еще ароматнее

Складные боковые полки из нержавеющей стали с крючками

Колесики с фиксаторами для удержания гриля на месте

Удобный поддон для жира, обеспечивающий эффективность обслуживания



Иллюстрации в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной Вами модели.
Представленная модель: PRESTIGE P665

Начало работы



ОПАСНО/ВНИМАНИЕ! Предупреждает об опасности возникновения пожара, взрыва, получения серьезной травмы или смерти.



ВНИМАНИЕ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупреждает об опасности получения легких телесных повреждений или порчи имущества.



Надевайте защитные перчатки.



Надевайте защитные очки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность.



Важная информация



Не курите во время проведения испытания газовой системы на герметичность. Искры или пламя могут стать причиной пожара, взрыва, порчи имущества, получения тяжелых телесных повреждений или смерти.



Никогда не используйте открытое пламя для испытания утечки газа. Искры или пламя могут стать причиной пожара, взрыва, порчи имущества, получения тяжелых телесных повреждений или смерти.



ОПАСНО! Немедленно прекратите подачу газа и отсоедините шланг.

Дополнительные рекомендации по безопасной эксплуатации

- Не прокладывайте шланг под поддоном для жира. Обеспечьте достаточный зазор между шлангом и днищем прибора.
- Убедитесь, что пластины-испарители установлены согласно указаниям, описывающим установку пластин-испарителей.
- При открытии клапана пропанового баллона ручки горелок должны быть в положении "выключено".
- Не включайте горелки при закрытой крышке.
- Не включайте заднюю(-ие) горелку(-и) одновременно с основными горелками.
- Не закрывайте крышку боковой горелки, когда она работает или горячая.
- Не жарьте на боковой горелке блюда во фритюре.
- Не поправляйте решетку во время работы гриля или когда он разогрелся.
- После использования отключите подачу газа на газовый баллон.
- Не модифицируйте прибор.
- Не перемещайте гриль, когда он работает или горячий.
- Обслуживание необходимо выполнять только тогда, когда гриль полностью остынет.
- Не храните зажигалки, спички или другие горючие материалы в лотке для приправ.
- Шнуры электропитания и шланги подачи газа не должны находиться вблизи нагретых поверхностей.
- Следует проводить регулярную чистку лотка, поддона и пластин-испарителей во избежание скопления жира, что может послужить причиной пожара.
- Регулярно осматривайте трубки инфракрасной и основной горелок на наличие паутины и посторонних предметов и устраняйте засоры.
- Не допускайте попадания воды (дождя, воды из пульверизатора, шланга и т. д.) в нагретый гриль. При резком изменении температуры керамические покрытия и керамические горелки могут треснуть.
- Не используйте мойку высокого давления для очистки никаких частей гриля.
- Не устанавливайте гриль на площадках с сильным ветром, особенно если ветер дует непосредственно сзади гриля.
- Никогда не закрывайте сплошным металлом более 75 % рабочей поверхности для приготовления.
- Соблюдайте расстояние между грилем и горючими материалами 610 мм от задней стенки прибора, 178 мм по бокам.
- Оставлять дополнительное расстояние рекомендуется рядом с виниловым сайдингом или стеклянными поверхностями — 610 мм.

ВНИМАНИЕ! Установка и подключение гриля к газу должны выполняться лицензированным газовщиком. Перед розжигом гриля необходимо провести проверку на герметичность газовой системы.

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

ВНИМАНИЕ! Гриль может быть очень горячим. Не подпускайте к нему маленьких детей.



Подключение к системе подачи газа

Газовый баллон

Используйте только те газовые баллоны, конструкция и маркировка которых соответствует действующим национальным и региональным нормам. Минимальный объем баллонов с пропаном — 6 кг, с бутаном — 13 кг. Убедитесь, что в баллоне достаточно газа для работы прибора. Если вы не уверены, что в баллоне достаточно газа для работы гриля, обратитесь к региональному поставщику газа.

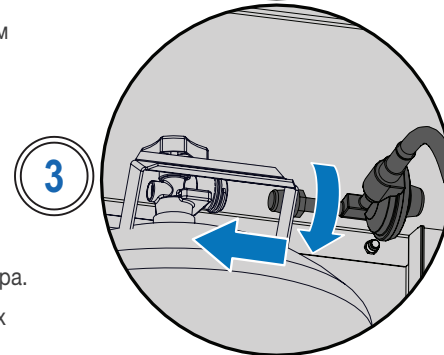
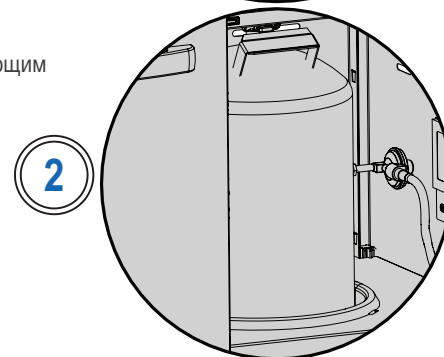
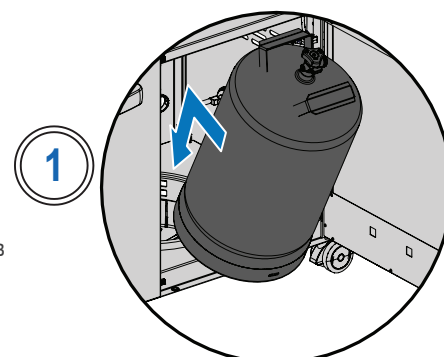
Храните в шкафу только те баллоны, которые подключены к прибору. Устанавливайте в шкаф баллоны, габариты которых не превышают максимальных размеров ширины и высоты встроенного шкафа. Запасные баллоны не должны храниться в шкафу или в непосредственной близости от работающего гриля.

Если шланг и регулятор давления газа не поставляются компанией Napoleon, то надлежит пользоваться только шлангом и регулятором, соответствующими действующим национальным и региональным нормам.

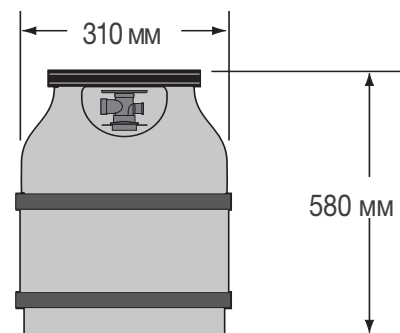
Рекомендованная длина шланга — 0,9 м. Шланг не должен быть длиннее 1,5 м. Регулярно проверяйте шланг на наличие трещин, оплавлений или износа. При необходимости замените. Примечание. Проводите замену газового шланга до истечения срока годности, указанного на шланге.

Установка и подключение газа

1. Проверьте баллон на наличие вмятин или ржавчины, свяжитесь с поставщиком пропана для проверки баллона. Никогда не используйте баллон с поврежденным клапаном.
2. Поместите баллон в предназначенное для него место в шкафу.
3. Убедитесь, что шланг регулятора газа установлен без скручивания и загибов.
4. Снимите крышку или извлеките пробку из клапана подачи газа.
5. Прикрепите регулятор к клапану газового баллона.
6. Убедитесь, что шланг не соприкасается с поддоном для жира или раскаленными поверхностями гриля, поскольку он может расплавиться и стать причиной пожара.
7. Не подвергайте баллон воздействию высоких температур или прямых солнечных лучей.
8. Перед введением гриля в эксплуатацию убедитесь в отсутствии утечки газа во всех соединениях. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».



Максимальные размеры баллона



ВНИМАНИЕ! Не храните запасной газовый баллон под жарочной поверхностью гриля или боковыми горелками.

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

ВНИМАНИЕ! В точности соблюдайте все требования и рекомендации во избежание пожара, взрыва, порчи имущества, получения травм или смерти.

ВНИМАНИЕ! Газовый гриль и его индивидуальный запорный клапан должны быть отключены от системы подачи газа во время любого вида испытаний системы давлением.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В таблице ниже приведены значения общего количества потребляемого тепла и расхода газа прибором:

		РАЗМЕР ЖИКЛЕРА		ОБЩАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ ПОТРЕБЛЯЕМОГО ТЕПЛА		РАСХОД ГАЗА (ОБЩИЙ)	
		I	II	I	II	I	II
P500	ОСНОВНОЙ	#60	1.45 мм	16 кВт	14 кВт	1164 г/ч	1334 л/ч
	ЗАДНИЙ	1.25 мм	#50	5.7 кВт	5 кВт	415 г/ч	476 л/ч
	БОКОВОЕ ПЛАМЯ	#60	1.45 мм	4 кВт	3.5 кВт	291 г/ч	333 л/ч
	БОКОВАЯ ИНФРАКРАСНАЯ	#60	1.45 мм	4 кВт	3.5 кВт	291 г/ч	333 л/ч
P665	ОСНОВНОЙ	# 60	-	20 кВт	-	1455 г/ч	-
	ЗАДНИЙ	1.25 мм	-	5.7 кВт	-	415 г/ч	-
	БОКОВОЕ ПЛАМЯ	#60	-	4 кВт	-	291 г/ч	-
	БОКОВАЯ ИНФРАКРАСНАЯ	#60	-	4 кВт	-	291 г/ч	-

В таблице ниже перечислены сертифицированные газы и значения давлений. Убедитесь, что информация на паспортной табличке прибора соответствует этому перечню.

Примечание: используйте только регулятор давления, который обеспечивает давление, указанное в этой таблице.

Категория газа	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	I _{2H}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2L}
Размер отверстия	I	I	I	I	II	II	II	II
Газ/давление	Бутан/ Пропан 30мбар	Бутан 28-30мбар Пропан 37мбар	Бутан/ Пропан 37мбар	Бутан/ Пропан 50мбар	G20 B 20мбар	G20 B 20/25мбар	G20/G25 B 20/25мбар	G25 B 25мбар
Страны	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	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

**БУДЬТЕ
ОСТОРОЖНЫ!**

Крышка гриля и вся
топка сильно
нагреваются во
время работы гриля.

ВНИМАНИЕ! Газовый гриль должен быть изолирован от системы подачи газа путем закрытия его индивидуального запорного клапана при проведении испытания системы подачи газа давлением.

ВНИМАНИЕ! Проверяйте шланг на предмет истирания, плавления, порезов и трещин. Если шланг поврежден, замените его аналогом, рекомендованным компанией Napoleon.

ПРОВЕРКА НА ГЕРМЕТИЧНОСТЬ

Почему и когда необходимо проводить испытание на герметичность?

Испытание на герметичность позволяет убедиться в отсутствии утечки газа после подключения гриля к источнику подачи газа.

Каждый раз после заправки и установки баллона проверяйте герметичность арматуры, соединяющей регулятор с баллоном.

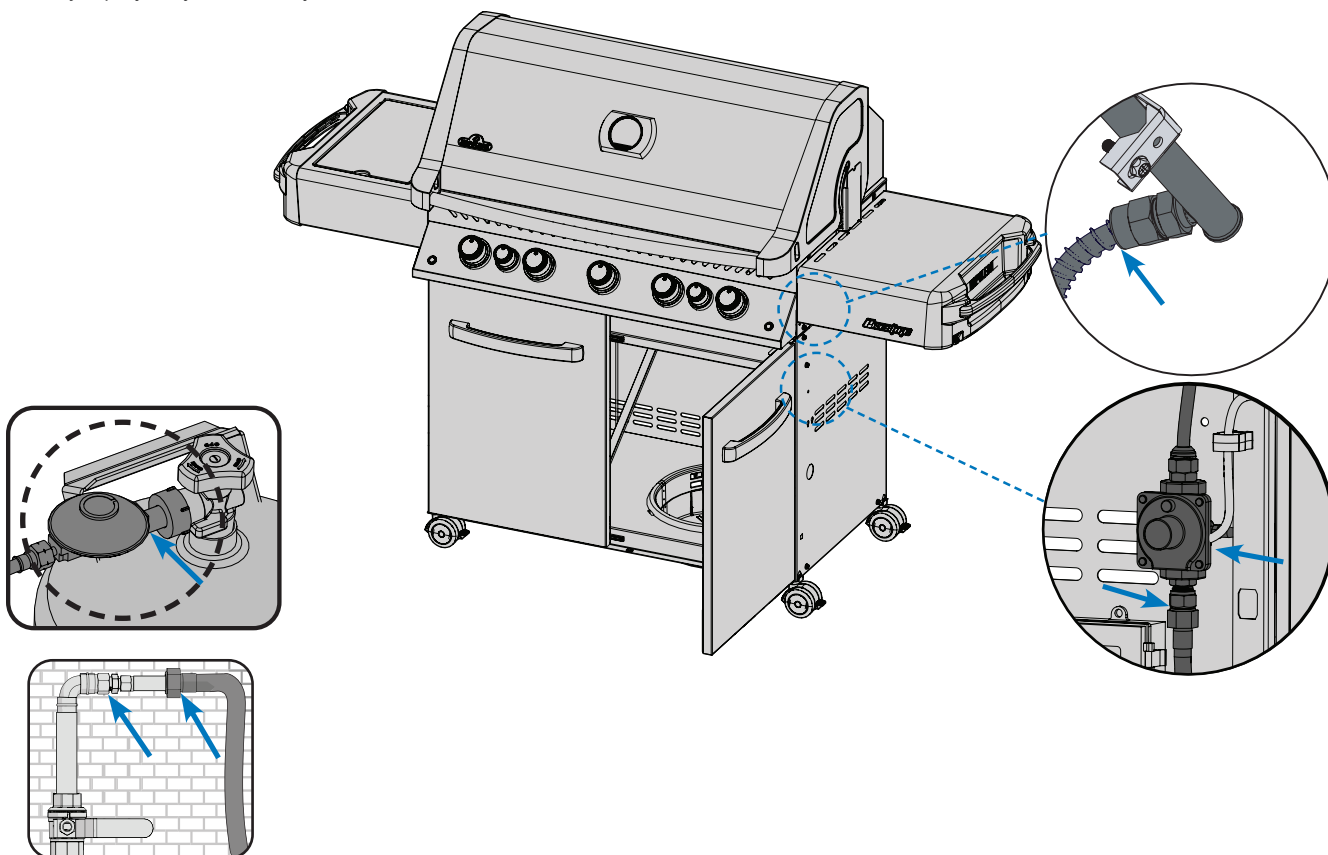
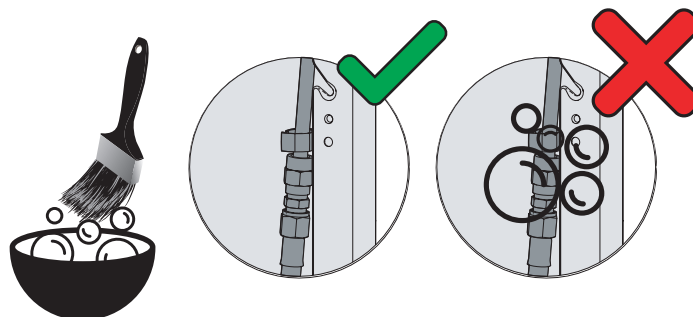
Выполняйте проверку гриля на герметичность перед использованием, ежегодно и при замене любых компонентов системы подачи газа.

Этапы проверки системы на герметичность

1. Не курите во время проведения испытания.
2. Удалите все возможные источники возгорания.
3. Поверните все ручки настройки горелок в положение «Выключено».
4. Откройте клапан подачи газа к грилю.
5. Нанесите мыльный раствор (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50) на все соединения регулятора, шланга, коллектора и клапанов.
6. Пузыри укажут на место утечки газа.

При обнаружении утечки газа

1. Затяните ослабленные соединения.
2. Если утечку невозможно устранить, немедленно перекройте подачу газа и отсоедините гриль.
3. Обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту по монтажу или официальному торговому представителю.
4. Не пользуйтесь грилем до устранения утечки.



ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте открытое пламя для проверки утечки газа. Искры или пламя могут стать причиной пожара, взрыва, порчи имущества, получения тяжких телесных повреждений или смерти.

ВНИМАНИЕ! Используйте только поставляемые с грилем регулятор давления и шланг в сборе или рекомендованные компанией Napoleon.



Эксплуатация

Розжиг гриля

Это самый первый розжиг? Выполните обжиг гриля.

Снимите решетку для подогрева и оставьте основные горелки включенными на максимальную мощность в течение 30 минут.

Это нормально, что при первом включении присутствует слабый запах. Это вызвано выгоранием красок и смазочных материалов, использованных в процессе производства, и этого больше не повторится.

ВНИМАНИЕ! Не включайте заднюю и боковую горелки во время обжига гриля.



Розжиг основных горелок

1. Откройте крышку гриля.
2. Нажмите и плавно поверните на максимум ручку любой из основных горелок против часовой стрелки. Когда факел поджига загорелся, продолжайте надавливать на ручку горелки до тех пор, пока горелка не зажжется, а затем отпустите ручку.
3. Если факел не зажегся, немедленно поверните ручку горелки по часовой стрелке в положение «Выключено» и повторите шаг 2.
4. Если факел и горелка не зажигаются в течение 5 секунд, поверните ручку горелки по часовой стрелке в положение «Выключено» и подождите 5 минут, чтобы газ рассеялся. Повторите шаги 2 и 3 или подожгите при помощи спички. (Рис. 1)

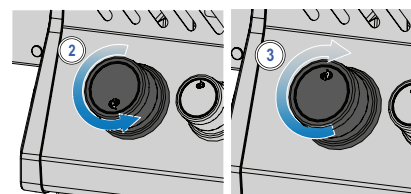
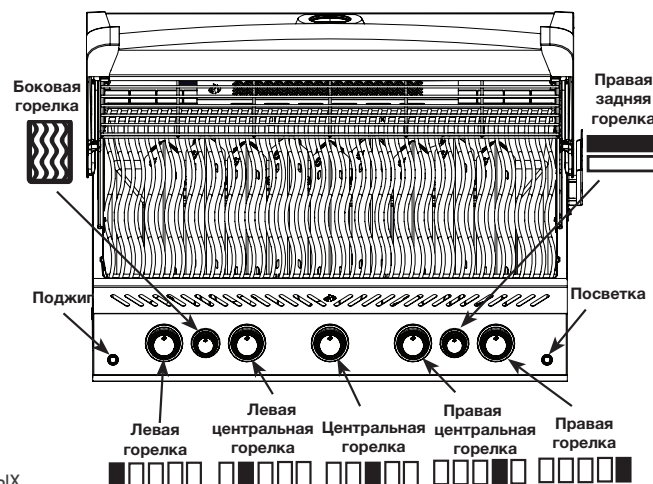


Рис. 1

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



Розжиг задней горелки (при наличии)

1. Откройте крышку гриля.
2. Снимите решетку для подогрева.
3. Нажмите и плавно поверните на максимум ручку задней горелки против часовой стрелки. Нажмите и удерживайте кнопку электронного поджига до тех пор, пока горелка не зажжется или подожгите с помощью спички.
5. Если горелка не зажигается, поверните ручку горелки в положение «Выключено» по часовой стрелке и подождите 5 минут. Повторите шаги 3 и 4. (Рис. 1)

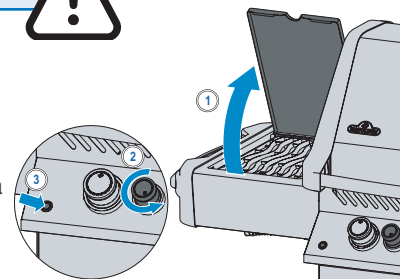


Рис. 2

Розжиг боковой горелки (при наличии)

1. Откройте крышку боковой горелки.
2. Нажмите и плавно поверните на максимум ручку боковой горелки против часовой стрелки.
3. Нажмите и удерживайте кнопку электронного поджига до тех пор, пока горелка не зажжется или подожгите с помощью спички.
4. Если горелка не зажигается, поверните ручку горелки в положение «Выключено» по часовой стрелке и подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3. (Рис. 2)

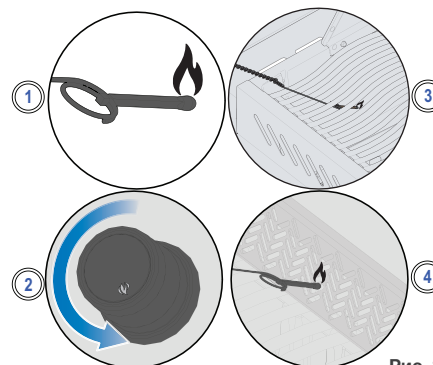
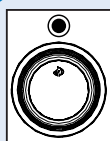


Рис. 3

Розжиг с помощью спички

1. Зажмите спичку в прилагающемся держателе для спичек.
2. Просуньте зажженную спичку через решетку гриля и пластины-испарители к горелке, а затем поверните ручку соответствующей горелки на максимум. (Рис. 3)



ВНИМАНИЕ! Ручки горелок должны находиться в положении «Выключено» во время плавного открытия клапана газового баллона.

ВНИМАНИЕ! Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.

ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы крышка гриля была ОТКРЫТА во время розжига.

ВНИМАНИЕ! Не поправляйте решетку для приготовления во время работы гриля или когда он горячий.



Инструкции по приготовлению на гриле

Использование основных горелок

- Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, включив все основные горелки на максимум с закрытой крышкой.
- Продукты, которая готовится быстро (рыба, овощи), можно готовить на гриле с открытой крышкой.
- Приготовление с закрытой крышкой обеспечивает более стабильную высокую температуру в гриле, что уменьшает время приготовления и позволяет прожаривать мясо более равномерно.
- Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов.
- Пищу, время приготовления которой превышает 30 минут, например, жаркое, можно готовить непрямым способом (продукты расположены не над зажженной горелкой). Смотрите раздел «Непрямой гриллинг».
- Во избежание воспламенения стекающего жира обрежьте жир с мяса или уменьшите температуру в гриле.
- Если пламя все-таки возникло, отодвиньте блюдо в сторону и уменьшите жар. Оставьте крышку открытой.

Прямой гриллинг

Данный способ приготовления зачастую применяется для обжарки и для продуктов, не требующих длительного времени приготовления, например: гамбургеры, стейки, курица или овощи. Поместите пищу на решетку гриля непосредственно над источником тепла.

Вначале запечатайте мясо, обжарив его при высокой температуре, для сохранения соков и вкуса. Затем снизьте температуру для завершения приготовления согласно своим предпочтениям.

Непрямой гриллинг

Благодаря более низким температурам и циркуляции жара вокруг блюдо готовится медленно и равномерно. Приготовление подобным способом обычно, применяется для больших кусков мяса, таких как: жаркое, курица или индейка, но также может применяться и для продуктов, склонных к возгоранию.

Разместите продукты в стороне от работающих горелок.

Понижение температуры гриля и увеличение времени приготовления позволяет сделать мясо более нежным.

Боковая конфорка (при наличии)

Боковую конфорку можно использовать в качестве плиты для приготовления соусов, супов и т.д. Рекомендуемый диаметр кастрюли или сковороды — 25 см.

Для лучшей работоспособности расположите гриль таким образом, чтобы боковая конфорка была защищена от ветра.

Инфракрасная боковая горелка (при наличии)

При работе с этой горелкой соблюдайте инструкции по розжигу. Инфракрасное излучение обеспечивает равномерное обжаривание при высокой температуре.

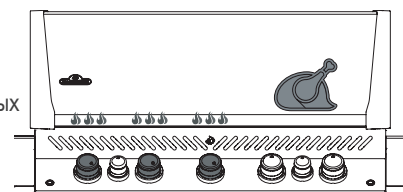
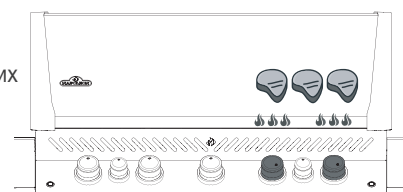
Чтобы готовить блюда как на плите, возьмите сковороду диаметром от 25 см до 30 см и установите низкую температуру, не накрывая более 75 % поверхности.

Некоторые модели боковых горелок снабжены регулируемой по высоте решеткой для приготовления.

Ночной режим приготовления (при наличии)

Подсветите ручки регулировки горелок, нажав на значок лампочки, находящийся на панели управления.

Когда горелка включена соответствующая ручка светится красным цветом, а остальные будут подсвечены синим.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Всегда прогревайте гриль перед приготовлением, чтобы выжечь остатки продуктов на решетке и предотвратить прилипание к ней.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Укомплектуйте гриль дополнительным аксессуаром для копчения Napoleon, чтобы придать мясу аромат дыма.

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

ВНИМАНИЕ! Не жарьте на боковой горелке блюда во фритюре. Готовка блюд в масле может быть небезопасной.

ВНИМАНИЕ! Регулярно очищайте от жира все устройство, включая поддон для жира и пластины-испарители, во избежание скопления жира, который может стать причиной пожара.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра продукты над зажженными горелками.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАДНЮЮ ГОРЕЛКУ И ВЕРТЕЛ

Сборка набора для барбекю (при наличии)

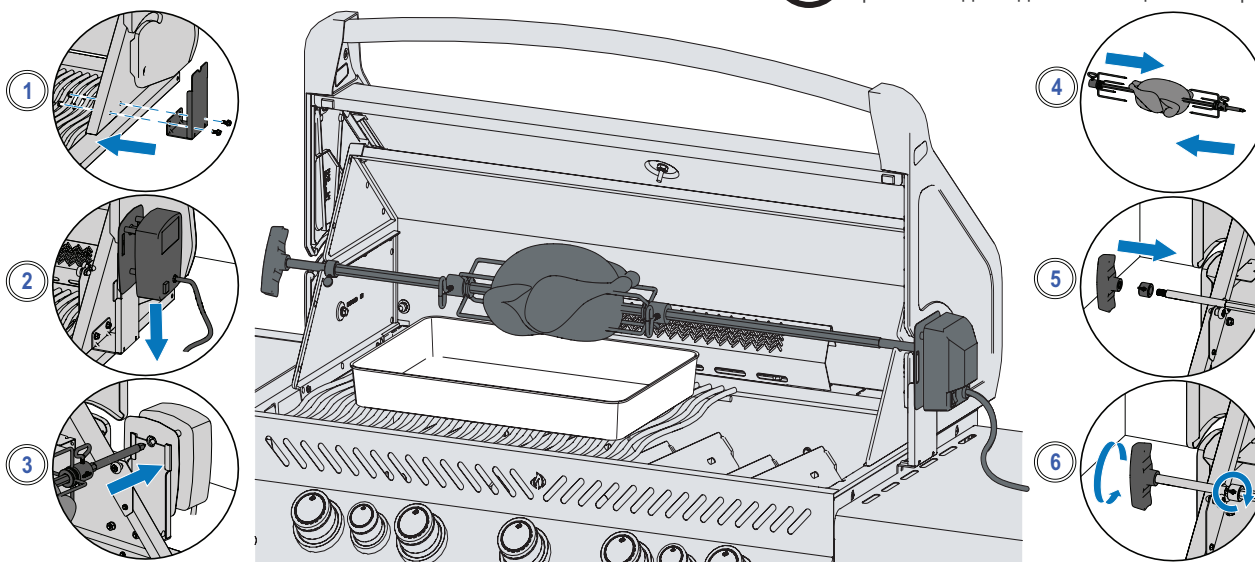
Примечание. Перед использованием задней горелки и вертела снимите решетку для подогрева. Она может повредиться под воздействием высоких температур.

1. Установите двигатель вертела на боковую поверхность гриля с помощью кронштейна(-ов). Некоторые модели грилей снабжены предварительно установленными кронштейнами.
2. После того как кронштейн будет закреплен на гриле, установите мотор вертела на кронштейн.
3. Сдвиньте первую вилку вертела чуть дальше середины стержня вертела и закрепите ее на месте. Наденьте мясо на стержень вертела и сдвиньте его на вилку. Наденьте вторую вилку для вертела на противоположный конец стержня вертела и вдавите вилку в мясо до упора. Зафиксируйте вилку на месте.

4. Осторожно вставьте заостренный конец вертела в мотор вертела и установите противоположный конец на подвесы. Тяжелая сторона мяса будет естественно свисать вниз, провернув шампур вертела.
5. Перемещайте стопорную втулку по шампуру вертела до тех пор, пока она не зайдет внутрь колпака. Она предотвращает движение шампура вертела из стороны в сторону.
6. Зафиксируйте стопорную втулку и рукоятку вертела. Подставьте под мясо металлический поддон для сбора жира.



ВАЖНО! Во время работы с элементами гриля всегда надевайте защитные перчатки.



Рекомендации по использованию вертела:

- Включите заднюю горелку на максимум до образования на мясе золотистой корочки. Уменьшите огонь. Держите крышку закрытой.
- Для проверки внутренней температуры мяса воспользуйтесь термометром.
- Жаркое и птица должны подрумяниться снаружи и оставаться нежными внутри.
- Используйте жир для поливки и приготовления подливы.
- Для приготовления курицы весом 1,36 кг требуется примерно 1,5 часа на среднем огне.
- Учитывайте мощность двигателя вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Всегда равномерно распределяйте продукты на вертеле.

Как приготовить несколько куриц одновременно

1. Привяжите или закрепите шпажками крылья к тушкам цыплят.
2. Наденьте вилку для вертела на стержень вертела.
3. Насадите первого цыпленка на вертел, пока он не будет удерживаться вилкой для вертела. Затяните винты.
4. Наденьте следующие 2 тушки на вертел так, чтобы все цыплята находились близко друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку вертела на стержень вертела и надавите на курицу, пока все 3 тушки не будут плотно прижаты друг к другу. Затяните винты.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Если решетки мешают приготовить большие куски мяса, их можно снять.

ВНИМАНИЕ! По окончании приготовления разберите вертел, промойте детали теплой мыльной водой и храните в помещении.

ВНИМАНИЕ! При работе с горячими элементами вертела используйте термостойкие перчатки для гриллинга.

ВНИМАНИЕ! Если вертел не используется, выньте вилку вертела из розетки.



Контрольный список кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле

- ☐ **Прочитайте руководство пользователя**
Обязательно прочитайте руководство пользователя и все инструкции по безопасности.
- ☐ **Очистите поддон для жира**
Всегда очищайте поддон для жира перед приготовлением на гриле, во избежание пожаров и возгораний.
- ☐ **Проверьте шланг**
Убедитесь, что гриль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие чрезмерных потерь или порезов. Если шланг поврежден, замените его перед использованием.
- ☐ **Разогрейте и очистите решетки**
Смажьте решетки растительным маслом и разогрейте гриль, чтобы сжечь лишние остатки продуктов и предотвратить пригорание. Чистите чугунные решетки латунной проволочной щеткой, а решетки из нержавеющей стали - нержавеющей щеткой. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".
- ☐ **Зона готовки**
Убедитесь, что все необходимое для приготовления на гриле: посуда, приправы, соусы и блюда - находится под рукой. Не оставляйте еду без присмотра, иначе она может подгореть.
- ☐ **Не открывайте крышку часто**
Старайтесь не открывать крышку и не заглядывать слишком часто, иначе тепло будет уходить и нарушится температура и время приготовления. Переворачивайте продукты только один раз, особенно стейки и курицу.
- ☐ **Оставляйте свободное пространство**
Оставляйте свободное пространство на гриле и между продуктами, чтобы было куда передвигать продукты при необходимости.
- ☐ **Используйте термометр**
Используйте термометр, чтобы убедиться, что пища тщательно прожарена. Соблюдайте соответствующие температурные режимы для всех видов мяса, особенно для птицы.



ПРИМЕЧАНИЕ: Решетки из нержавеющей стали устойчивы к коррозии и требуют меньше ухода, чем чугунные решетки.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Всегда разогревайте гриль перед приготовлением, чтобы сжечь остатки пищи и предотвратить ее прилипание к решетке.



МАСЛО И ЖИР РЕКОМЕНДУЕМ!

Виноградное масло
Подсолнечное масло
Соевое масло
Оливковое масло
Extra Virgin
Масло канолы
Если масло недоступно, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.

КАК ОБЖЕЧЬ ЧУГУННУЮ РЕШЕТКУ

Эту процедуру необходимо выполнить перед первым использованием и повторять через каждые 3-4 использования, чтобы сохранить решетки новыми как можно дольше.

1. Извлеките чугунные решетки из гриля.
2. Промойте их теплой мыльной водой, возьмите мягкую ткань и протрите насухо. Оставьте до полного высыхания.
3. Нанесите равномерный слой жира/масла силиконовой кистью с обеих сторон.
4. Предварительно прогрейте гриль до температуры 176°C–204°C.
5. Установите решетки в гриль и прогревайте в течение 30 минут.
6. Повторно нанесите равномерный слой жира/масла на решетку и прогрейте еще 30 минут.
7. Процедура обжига завершена.

ПРИМЕЧАНИЕ: если на чугунных решетках образовалась ржавчина, удалите ее с помощью абразивной губки или латунной щетки и повторите процедуру обжига.



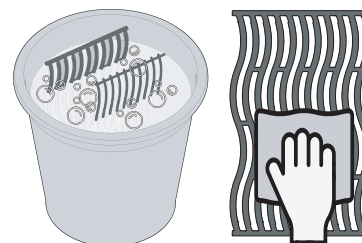
Поварской гид

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 1 дюйм 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 3/4, 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 получения более 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

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

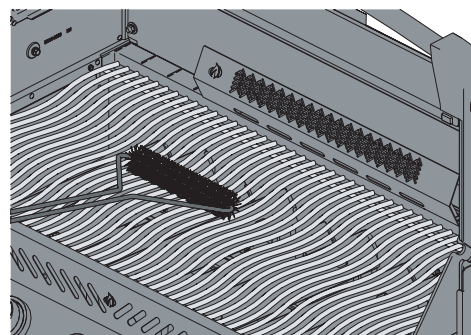


Чугунные решетки

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

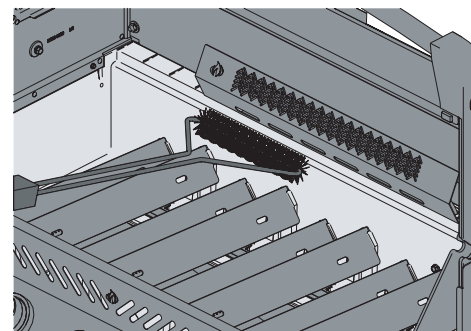
Решетки из нержавеющей стали

- Решетки из нержавеющей стали можно чистить используя проволочную щетку для удаления остатков, предварительно разогрев гриль.
- Цвет решеток из нержавеющей стали меняется от регулярного воздействия высоких температур при приготовлении на гриле.



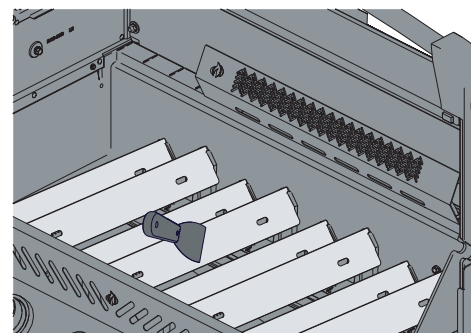
Инфракрасная боковая горелка

- Большинство капель и частиц пищи, попадающих на поверхность инфракрасной горелки, немедленно сгорает из-за высокой температуры.
- Не чистите керамические плитки проволочной щеткой.
- Не используйте воду или другие жидкости для очистки конфорки. Мгновенное изменение температуры приведет к растрескиванию керамической плитки.
- Через каждые 3-4 использования зажигайте горелку на высокой мощности в течение 5-10 минут, чтобы выжечь остатки пищи.



Внутренняя поверхность гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щеткой с боков и под крышкой.
3. Для надлежащей чистки пластин-испарителей следует воспользоваться шпателем или скребком. Затем удалите золу проволочной щеткой.
4. Снимите пластины-испарители и удалите мусор с поверхности горелок проволочной щеткой.
5. Сметите мусор, находящийся в газовом гриле, в поддон.



ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов чистку следует выполнять только после полного остывания гриля.

ВНИМАНИЕ! Во время чистки гриля всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки.

ВНИМАНИЕ! Скопление жира может стать причиной возгорания.



Поддон для жира

Для каждой жарочной поверхности гриля, боковой горелки и встраиваемой горелки предусмотрены соответствующие поддоны для жира. Их можно легко достать через дверцы или проемы.

- Жир и лишний сок попадают в поддон, расположенный под газовым грилем, и собираются в одноразовом лотке для жира (при наличии).
- Используйте только одобренные компанией Napoleon емкости для жира. Ни в коем случае не покрывайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другими материалами, которые могут задерживать стекание жира.
- Регулярно очищайте прибор каждые 4–5 сеансов приготовления, чтобы избежать скопления жира.

Этапы очистки:

1. Сдвиньте поддон гриля, чтобы получить доступ к одноразовому вкладышу поддона для жира или очистите поддон.
2. Для очистки поддона для жира воспользуйтесь шпателем или скребком.
3. Меняйте одноразовые поддоны для жира каждые 2–4 недели в зависимости от частоты использования гриля (если такой установлен).
4. Для приобретения расходных материалов обращайтесь к региональному дилеру Napoleon.

Панель управления

Для очистки передней панели пользуйтесь ТОЛЬКО теплой мыльной водой.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или средствами для очистки нержавеющей стали, особенно на части панели, содержащей печатную текстовую информацию, иначе она постепенно сотрется.

При надлежащем уходе панель сохранит свой цвет и разборчивый для прочтения текст.

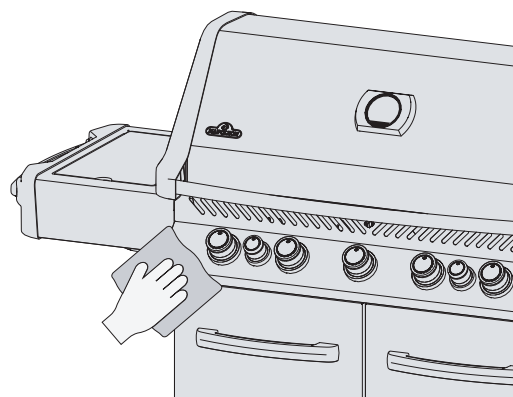
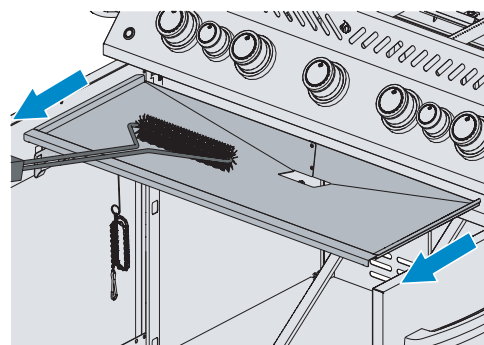
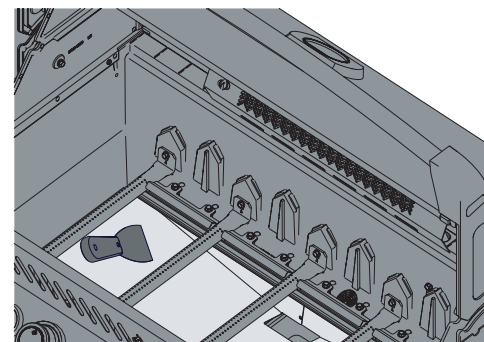
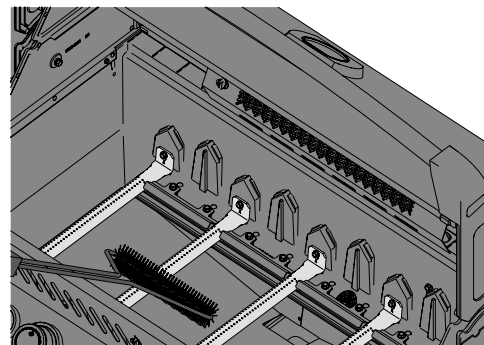
Детали из литого алюминия

Очищайте алюминиевые детали теплой мыльной водой. Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и атмосферные воздействия могут вызвать окисления на поверхности литых деталей, которые выглядят как белые пятна.

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

Внешняя поверхность гриля

- Используйте только неабразивное средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали. Абразивные чистящие средства или металлическая мочалка могут поцарапать поверхность.
- Всегда протирайте поверхность в направлении структуры поверхности металла.
- Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие с горячей сушкой напоминает стекло и от удара может расколоться.
- Детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работоспособность гриля.



ВНИМАНИЕ! Перед чисткой убедитесь, что все горелки выключены и гриль остыл. Не используйте средство для чистки духовок для чистки никаких частей гриля. Не мойте решетки или другие части гриля в самоочищающейся духовке. Очищайте гриль там, где средство для чистки не повредит пол, газон или террасу.

ВНИМАНИЕ! Соус для барбекю и соль вызывают коррозию и могут привести к быстрой деградации компонентов газового гриля, если их регулярно не чистить.



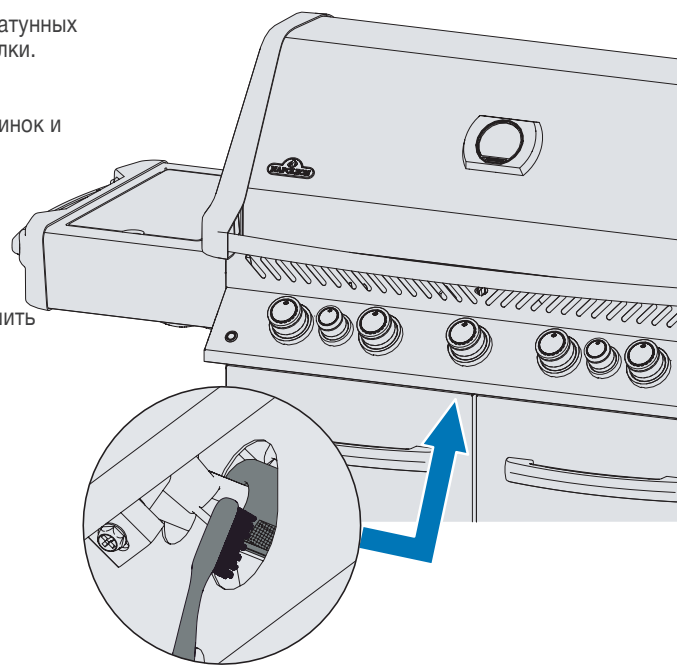
Сетка от насекомых и сопло горелки

Небольшие замкнутые пространства могут привлекать пауков и других насекомых.

Горелка гриля Napoleon оснащена защитной сеткой от насекомых на воздушной заслонке. Она снижает вероятность того, что насекомые заведутся внутри горелки, но не решает эту проблему до конца.

Гнезда или паутина могут привести к тому, что пламя горелки будет желтого или оранжевого цвета, либо может привести к возгоранию (обратному удару пламени) на воздушной заслонке под панелью управления.

1. Выкрутите винт (винты) крепления горелки к задней стенке очага. Сдвиньте горелку на себя и вверх, чтобы ее снять.
2. Очистите внутреннюю поверхность горелки с помощью гибкой щетки или, для деликатных участков, 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 в небольшой аккумуляторной дрели: 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 отверстия.
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!

Во время обслуживания гриля всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки.

ВНИМАНИЕ! При установке горелки после чистки обратите особое внимание на надлежащее положение клапана/сопла в горелке гриля. Если клапан расположен ненадлежащим образом (вне трубки горелки), существует опасность пожара или взрыва.

ВНИМАНИЕ! Избегайте контакта с горячими поверхностями.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства или металлическую вату для чистки окрашенных, керамических деталей или элементов из нержавеющей стали, поскольку они могут поцарапать поверхность.



Инструкции по обслуживанию

Рекомендации

Мы рекомендуем вызывать сертифицированных специалистов для тщательной проверки и ежегодного обслуживания гриля.

- Не закрывайте доступ для потока вентиляции и воздуха для сжигания.
- Вентиляционные отверстия шкафа для баллона (расположенные сбоку, спереди и сзади от нижней полки) должны быть чистым и не перекрытыми.

ВНИМАНИЕ! Не храните возле гриля горючие материалы, бензин и другие легковоспламеняющиеся пары и жидкости.



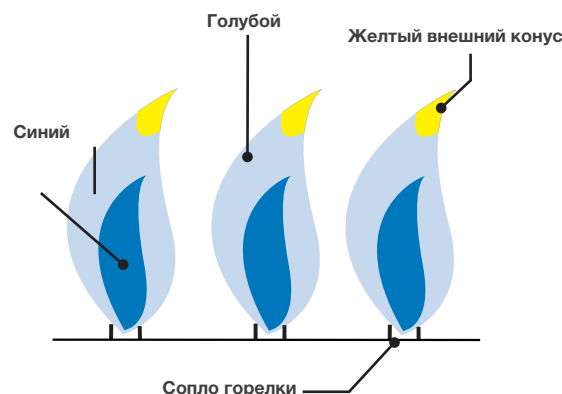
Внешний вид пламени



ВАЖНО! Изменение диаметра отверстий горелок и регулировка воздушных заслонок должны выполняться квалифицированным газовщиком.

- Пламя должно быть темно-синего цвета, с переходом в голубой и иногда желтый.
- Недостаточный приток воздуха к горелке может привести к образованию сажи и желтому пламени.
- Слишком большой приток воздуха к горелке может привести к неравномерному неустойчивому горению и затруднит розжиг. Смотрите раздел «Устранение неисправностей».
- Воздушная заслонка настроена на заводе и обычно не требует дополнительной регулировки. Регулировка может понадобиться в редких случаях.

Примечание. Инфракрасные горелки не имеют регулируемой воздушной заслонки.



**МЫ ВСЕГДА
РАДЫ
ПОМОЧЬ!**

Свяжитесь с отделом
по работе с клиентами
Napoleon для приобретения
рекомендованных запасных
частей. +31 345 588655.

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

- Горелки изготовлены из прочной нержавеющей стали 304, но сильное нагревание и коррозионная среда могут привести к образованию коррозии на поверхности.

Техническое обслуживание и защита инфракрасных горелок

Инфракрасные горелки рассчитаны на длительный срок службы, но вы должны быть внимательны, чтобы не допустить растрескивания их керамических поверхностей. Трещины приведут к неисправности.



ВАЖНО! На неисправности, причиной появления которых стало несоблюдение этих инструкций, НЕ распространяется действие гарантии.

Способы предотвращения повреждений керамических поверхностей

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

Не допускайте попадания холодной воды (дождь, разбрызгиватель, шланг и т. д.) на горячие керамические горелки. Мгновенное изменение температуры приведет к растрескиванию керамической плитки.

Керамическая горелка, намокшая перед использованием, при последующей эксплуатации будет создавать пар и давление, что приведет к растрескиванию керамики.

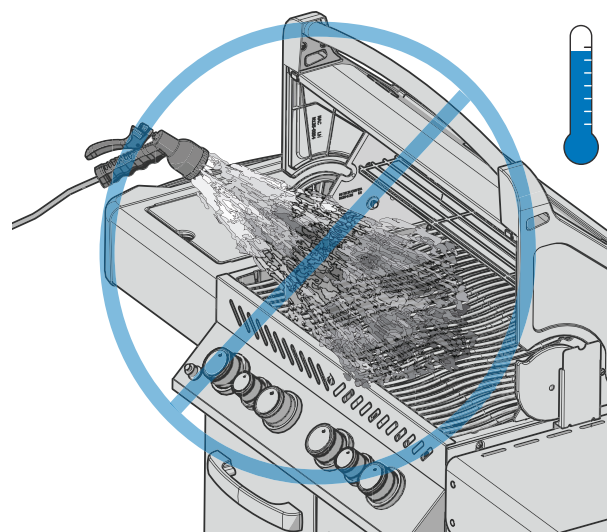
Регулярное намокание керамики может привести к ее разбуханию и расширению, что вызовет давление, в результате которого керамика треснет и раскрошится.

При обнаружении воды осмотрите керамическую поверхность на предмет наличия влаги. Если на керамической поверхности присутствует влага, извлеките горелку из гриля. Переверните ее, чтобы вода вытекла и оставьте в помещении для просушки.

Не допускайте падения на горелку твердых предметов. Аккуратно ставьте и снимайте решетки для приготовления и осторожно пользуйтесь аксессуарами.

Ненадлежащая циркуляция горячего воздуха гриля

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.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Никогда не закрывайте сплошным металлом (например, противнем или сковородой) более 75 % рабочей поверхности основной или боковой горелки.

ВНИМАНИЕ! Перед обслуживанием перекройте подачу газа от источника и отсоедините гриль.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов обслуживание необходимо выполнять только тогда, когда гриль полностью остыл.

ВНИМАНИЕ! Выполняйте проверку гриля на герметичность раз в год и после замены любых компонентов системы подачи газа, а также если присутствует запах газа.



Устранение неисправностей

Проблемы с поджигом горелок

- Основные, задние и боковые горелки не поджигаются искрой, но зажигаются при помощи спички.
- Не происходит взаимный перекрестный поджиг горелок.

	Возможные причины	Решение
Основная горелка	Жиклер факела поджига 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, соединяющие искровой блок и кнопку поджига (при наличии), плотно сидят в соответствующих клеммах.
	Неправильные пропорции газозоудшной смеси	Прикройте воздушную заслонку в соответствии с разделом "Инструкции по обслуживанию" - "Регулировка газозоудшной смеси" данного руководства пользователя. ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газозоудного оборудования.

Шумы и вспышки

- Гудящий 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. Гудящий регулятор давления газа НЕ подлежит 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 "Инструкции по техническому обслуживанию" . ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.
Недостаточно газа в баллоне.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
Пережат подающий газовый шланг.	При необходимости измените положение подающего шланга.
Редуктор давления пропана 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.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

В компании Napoleon работают над тем, чтобы вам было максимально комфортно готовить на гриле. Если вам нужна помощь, свяжитесь с нами.

Инфракрасная горелка мерцает

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

Возможные причины	Решение
Керамическая плитка забита 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.
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
Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и кожуха внутри выполнено из фарфорового покрытия или нержавеющей стали и не может отслаиваться. Отслаивается затвердевший жир, который высыхает и превращается в кусочки, похожие на краску. Регулярная чистка предотвратит это. Смотрите раздел "Инструкции по очистке" .

ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ГАРАНТИЯ NAPOLEON с ограничениями



Продукция торговой марки NAPOLEON поставляется с высококачественными компонентами и материалами и собирается квалифицированным персоналом, который гордится своей работой. После сборки горелки и клапана проверяются на утечку газа и проводится рабочая проверка на сертифицированных станциях контроля качества. Перед упаковкой и отгрузкой работники проводят тщательный осмотр гриля, чтобы убедиться, что Вы, потребитель, получите качественную продукцию, как и ожидаете от компании Napoleon.

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и производства Вашего нового прибора NAPOLEON с даты приобретения в течение указанного периода:

Алюминиевое литье / очаг из нержавеющей стали

Крышка из нержавеющей стали

Крышка с покрытием из фарфоровой эмали

Решетки для приготовления из нержавеющей стали

Боковой столик из нержавеющей стали

Трубка горелки из нержавеющей стали

Чугунные решетки для приготовления с покрытием из фарфоровой эмали

Пластины-испарители из нержавеющей стали

Инфракрасная горелка из нержавеющей стали для вертела

Нижняя или боковая керамическая инфракрасная горелка (без сетки)

Керамическая инфракрасная горелка для вертела (без сетки)

Все остальные детали

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

*Пожизненно означает гарантийный срок службы 30 лет.

Условия и ограничения

Настоящая Ограниченная гарантия создает гарантийный период, указанный в выше приведенной таблице, для любого прибора, приобретенного у авторизованного дилера NAPOLEON, и дает право первоначальному покупателю на указанное покрытие в отношении любого компонента, заменяемого в течение гарантийного срока – либо компанией NAPOLEON, либо авторизованным дилером NAPOLEON - при замене компонента прибора, который вышел из строя в ходе обычного использования в личных целях по причине производственного дефекта. Указанная в таблице «50% скидка» означает, что в течение указанного периода компонент предоставляется покупателю со скидкой 50% от обычной розничной цены. Данная Ограниченная гарантия не распространяется на аксессуары или бонусные товары.

Для большей однозначности «обычное использование прибора в личных целях» означает, что продукт установлен лицензированным авторизованным сервисным специалистом или подрядчиком в соответствии с прилагаемыми к прибору инструкциями по установке, а также согласно всем местным и национальным нормам строительства и пожарной безопасности, надлежащим образом проходил техническое обслуживание и не использовался в качестве коммунального бытового прибора общественного пользования или в коммерческих целях.

Аналогичным образом «выход из строя» не включает в себя: чрезмерное пламя, вспышки пламени, вызванные такими условиями окружающей среды, как сильный ветер или несоответствующая вентиляция, царапины, вмятины, коррозию, износ покраски и покрытий, выцветание, вызванные нагревом, абразивными или химическими чистящими средствами или воздействием ультрафиолетовых лучей, скол деталей с фарфоровым эмалевым покрытием или иные повреждения, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, градом, возгоранием жира, отсутствием технического обслуживания, агрессивными средами, такими как соль или хлор, модифицированием прибора, порчей, небрежным обращением или установкой деталей других производителей. Если ухудшение деталей

происходит до той степени, когда их больше невозможно использовать (проржавление или прогорание) в течение срока действия гарантийного покрытия будет предоставлена запасная деталь.

Исключительной ответственностью NAPOLEON, определенной настоящей ограниченной гарантией, является запасная деталь. Ни при каких обстоятельствах компания NAPOLEON не несет ответственности за расходы по установке, работе или за любые иные расходы или траты, связанные с заменой гарантийной детали, за любой ненамеренный, косвенный или непрямой ущерб, или за любые транспортные расходы, затраты на рабочую силу или экспортные пошлины.

Данная Ограниченная гарантия предоставляется в дополнение к любым правам, предоставленным Вам местным законодательством. Соответственно, данная Ограниченная гарантия не налагает никаких обязательств на компанию NAPOLEON по хранению запасных деталей на складе. В зависимости от наличия деталей на складе компания NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив клиенту пропорциональный кредит в отношении нового прибора. По окончании первого года в отношении данной Гарантии компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной Гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости гарантийной детали/деталей с дефектом.

При подаче каких-либо гарантийных претензий в отношении компании NAPOLEON необходимо вместе с серийным номером и наименованием модели предоставить чек на купленный товар или его копию.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку/осмотр поврежденного/дефектного прибора или детали до удовлетворения любого гарантийного требования. Чтобы получить гарантийное покрытие, Вам необходимо обратиться в Службу поддержки клиентов компании NAPOLEON или к авторизованному дилеру NAPOLEON.

Пожизненно*
Пожизненно*
Пожизненно*
Пожизненно*
Пожизненно*
10 лет^{плюс Id}
10 лет^{плюс Id}
5 лет^{плюс Id}
5 лет^{плюс Id}
5 лет^{плюс Id}
5 лет^{плюс Id}
2 года



www.napoleon.com





NAPOLEON

ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА

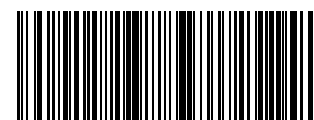


Продукция NAPOLEON®
защищена одним или
несколькими патентами США,
Канады и/или других стран,
а также патентами,
находящимися на
рассмотрении.

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

ТЕЛЕФОН: +31 345 588655
napoleon.com
grills@napoleonproducts.com

Последняя редакция | B | October 27, 2022



N415-0609CE-RU

Napoleon.com | Серия Prestige®