



СЕРИЯ BUILT-IN

Руководство пользователя

BI32, BI12 и BI10,
BIG32, BIG38 и BIG44,
BIB10, BIB12 и BIB18.

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



Нам важно ваше мнение!
Посетите сайт Napoleon.com,
зарегистрируйте Ваш гриль



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.

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ СТАЛО ДЛЯ ВАС НЕЗАБЫВАЕМЫМ И БЕЗОПАСНЫМ.

Перед эксплуатацией гриля прочтите данное руководство пользователя и следуйте приведенным в нем инструкциям во избежание порчи имущества, получения травм или летальных исходов.

Перед использованием удалите упаковочный материал, рекламные этикетки и документы.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМЫХ МЕСТАХ.

ОПАСНО!

ЕСЛИ ЧУВСТВУЕТЕ 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.



ВНИМАНИЕ!

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.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: оставьте это руководство владельцу гриля для дальнейшего использования.
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ 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.



ВНИМАНИЕ! Электробезопасность

Держите все электрические провода и топливные шланги вдали от нагретых поверхностей. Подключайте все электрические компоненты к прибору перед тем, как включить его в розетку.

Используйте этот прибор только с защитой от утечек тока (УЗО). Никогда не используйте вилку без заземления. Используйте только удлинители, рассчитанные на мощность прибора и одобренные для использования на улице с маркировкой W-A.



ВНИМАНИЕ! Сборка и установка

Собирайте гриль точно так, как указано в руководстве по сборке. Если ваш гриль был собран в магазине, ознакомьтесь с инструкциями по сборке, чтобы убедиться, что он собран правильно. Проведите необходимый тест на герметичность перед использованием гриля.

Никогда не модифицируйте гриль.

Используйте только регулятор давления и шланг, поставляемые с грилем, или запасные части, одобренные Napoleon.



ВНИМАНИЕ! Эксплуатация

Прочитайте руководство пользователя полностью перед использованием гриля. Это уличный газовый гриль и его следует использовать только на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте.

Не используйте в здании, гараже или любом другом закрытом помещении.

Проводите тест на утечку перед каждым использованием, ежегодно и при замене любых газовых компонентов.

Тщательно следуйте инструкциям по розжигу.



ВНИМАНИЕ! Хранение и неиспользование

Перекройте газ на подающем клапане баллона.

Отсоедините шланг подачи газа к грилю. Снимите газовый баллон и храните его на улице в хорошо проветриваемом месте, вдали от детей.

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



ВНИМАНИЕ! Правильная утилизация изделия

Эта маркировка указывает на то, что данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, будьте ответственны, способствуйте эффективному повторному использованию материальных ресурсов.

Воспользуйтесь системой приема товаров в переработку или обратитесь в магазин, где было приобретено изделие. Там могут принять это изделие для безопасной для окружающей среды утилизации.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Napoleon!	3
Безопасность прежде всего	
Особенности устройства	4
Начало работы	5
Размеры ниш для встраивания	
Подключение газа	
Проверка на герметичность	
Эксплуатация	10
Розжиг гриля	
Инструкции по приготовлению на гриле	
Как использовать заднюю горелку и вертел	
Контрольный список кулинарных навыков	
Как обжечь чугунную решетку	
Поварской гид	16
Инструкции по очистке	17
Инструкции по техническому обслуживанию	20
Внешний вид пламени	
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	
Технические характеристики	
Устранение неисправностей	23
Схема электрических соединений	
Гарантия	26



ТЕЛЕФОН:
+31 345 588655



АДРЕС ЭЛ. ПОЧТЫ
eu.info@napoleon.com



ВЕБ-САЙТ
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.

Горелка двойного назначения для различных способов приготовления на гриле гарниров, соусов и других блюд.

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

Толстенные горелки из нержавеющей стали обеспечивают долговечность прибора.

Съемные вилки вертела аккуратно укладываются в отсек для хранения.

Встроенное хранилище для комплекта насадок вертела, обеспечивает еще большее удобство.

Большая хромированная полка для подогрева увеличивает площадь приготовления.

Большие решетки для приготовления из нержавеющей стали **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 с двойной инфракрасной горелкой **SIZZLE ZONE™**, предназначенной для идеального приготовления стейков на гриле.

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

Ручки регулировки с подсветкой для удобства работы в темное время суток.

Поддон для жира из нержавеющей стали на роликовых подшипниках, обеспечивающий простоту доступа и эффективность обслуживания.



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

Начало работы



ОПАСНО / ВНИМАНИЕ! 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.



Надевайте защитные перчатки.



Надевайте защитные очки.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.



Важная информация.



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



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 прекратите 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 мойки никаких 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 сплошным металлом.
- Этот прибор должен находиться вдали от горючих материалов во время его использования.
- Всегда соблюдайте минимальное расстояние до горючих материалов 431 мм сзади и 229 мм по бокам.
- Для моделей B1B18PB соблюдайте минимальное расстояние 431 мм сзади и 508 мм по бокам.
- Соблюдайте расстояние не менее 431 мм между этим грилем и любым другим устройством.

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

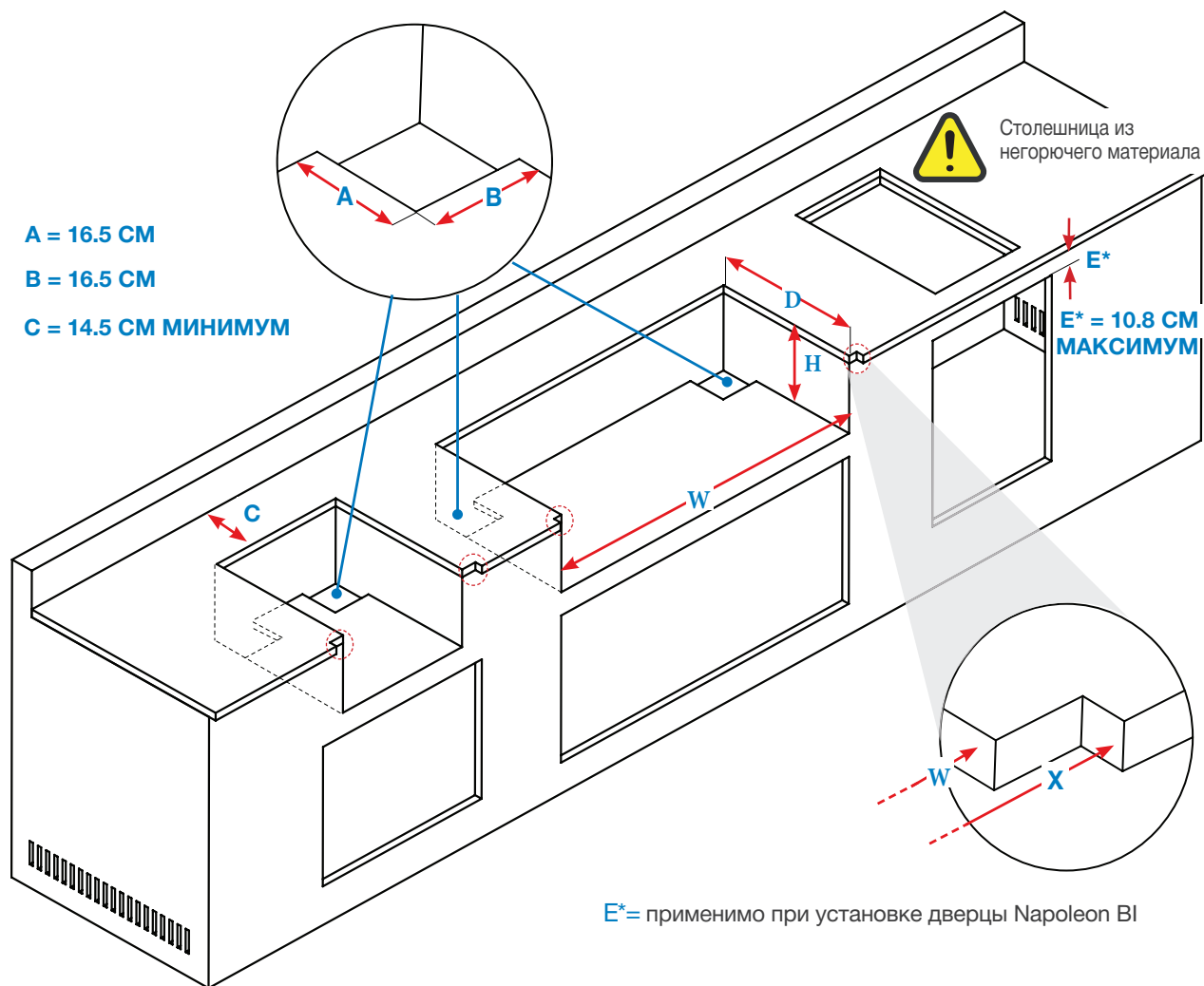
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что шланги не соприкасаются с горячими поверхностями гриля.

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



РАЗМЕРЫ НИШ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

МОДЕЛЬ		РАЗМЕРЫ НИШ (СМ)				РАЗМЕРЫ НИШ (СМ) ПРИ УСТАНОВКЕ ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩЕГО ВКЛАДЫША			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32 / BI32	Минимум	76.2	85.1	49.3	26.0	86.4	89.9	54.3	26.4
	Максимум	81.3	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG38	Минимум	91.4	100.3	49.3	26.0	101.6	105.1	54.3	26.4
	Максимум	96.5	-	50.2	-	-	-	-	-
BIG44	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! Если гриль встраивается без установки теплоизоляционного вкладыша, предназначенного для вашей модели гриля, то шкаф должен быть изготовлен из негорючего материала.

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

ВНИМАНИЕ! Инструкции по размещению баллона в корпусе для встраивания смотрите в разделе "Подключение газа".



Подключение газа

Подключение 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 достаточный расход 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.

Газовый шланг

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.

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

Подключение к газовой магистрали дома

- Газовая труба должна иметь пропускную способность газа не менее указанного в паспортной табличке гриля, в зависимости от длины трубы.

- Если вы устанавливаете боковую горелку, то должна быть проведена отдельная линия подачи газа к прибору через отдельное отверстие в этом месте.

- Перед прибором должен устанавливаться легкодоступный ручной отсекающий вентиль. Для упрощения монтажа предусмотрен гибкий металлический соединитель. Подключите другой конец соединителя к газовой трубе.
- Затяните с помощью двух ключей. Использовать средства уплотнения резьбы и трубную смазку запрещено.
- Убедитесь, что соединитель не проходит через стену, пол, потолок или перегородку и защищен от повреждений.
- Перед введением гриля в эксплуатацию убедитесь в отсутствии утечки газа во всех соединениях. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».

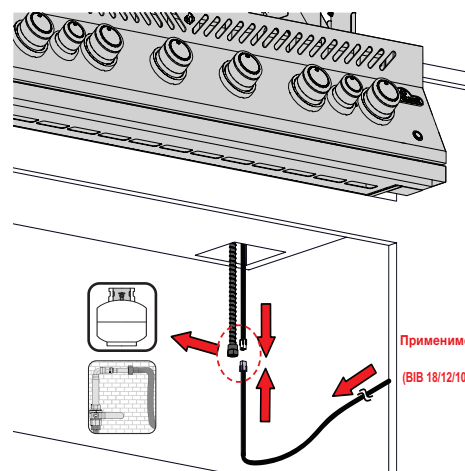
«Проверка на герметичность».

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

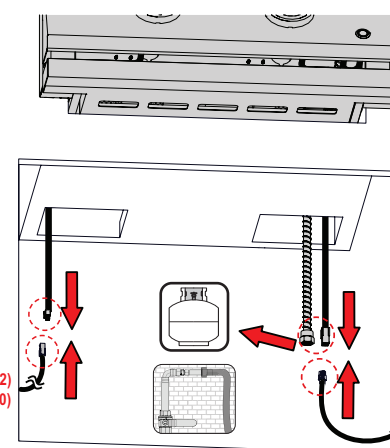


Установка и подключение

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



Применимо к:
(BIB 18/12/10)



Применимо к:
(BIG 44/38/32)
(BIB 18/12/10)

Применимо к:
(BIB 18/12/10)

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

ВНИМАНИЕ! Отсоединяйте гриль и его отдельный запорный клапан от системы подачи газа во время любых испытаний давлением.

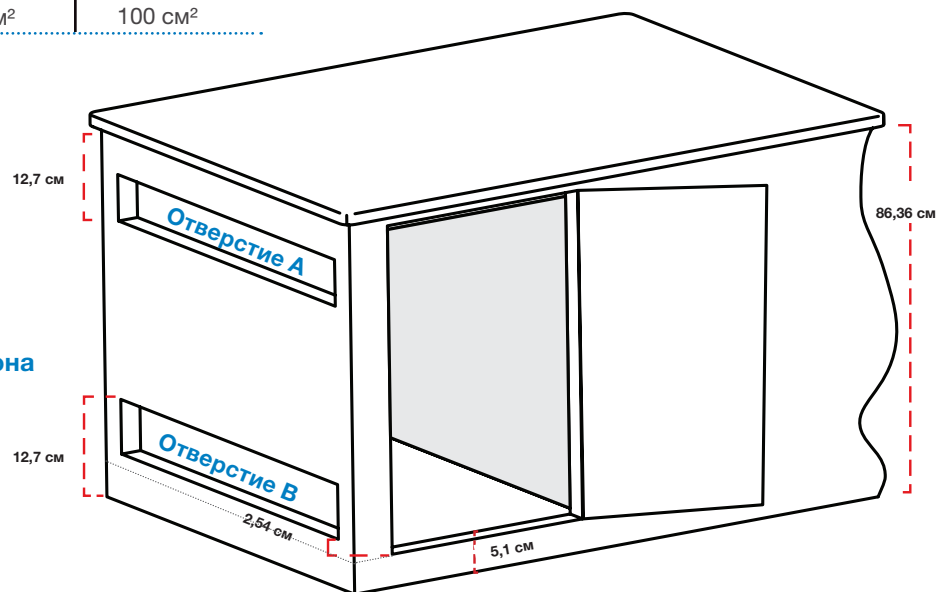
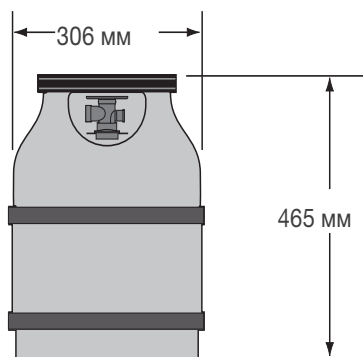
ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте газовый баллон, заполненный более чем на 80 %.



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 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 3,2 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.

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



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.

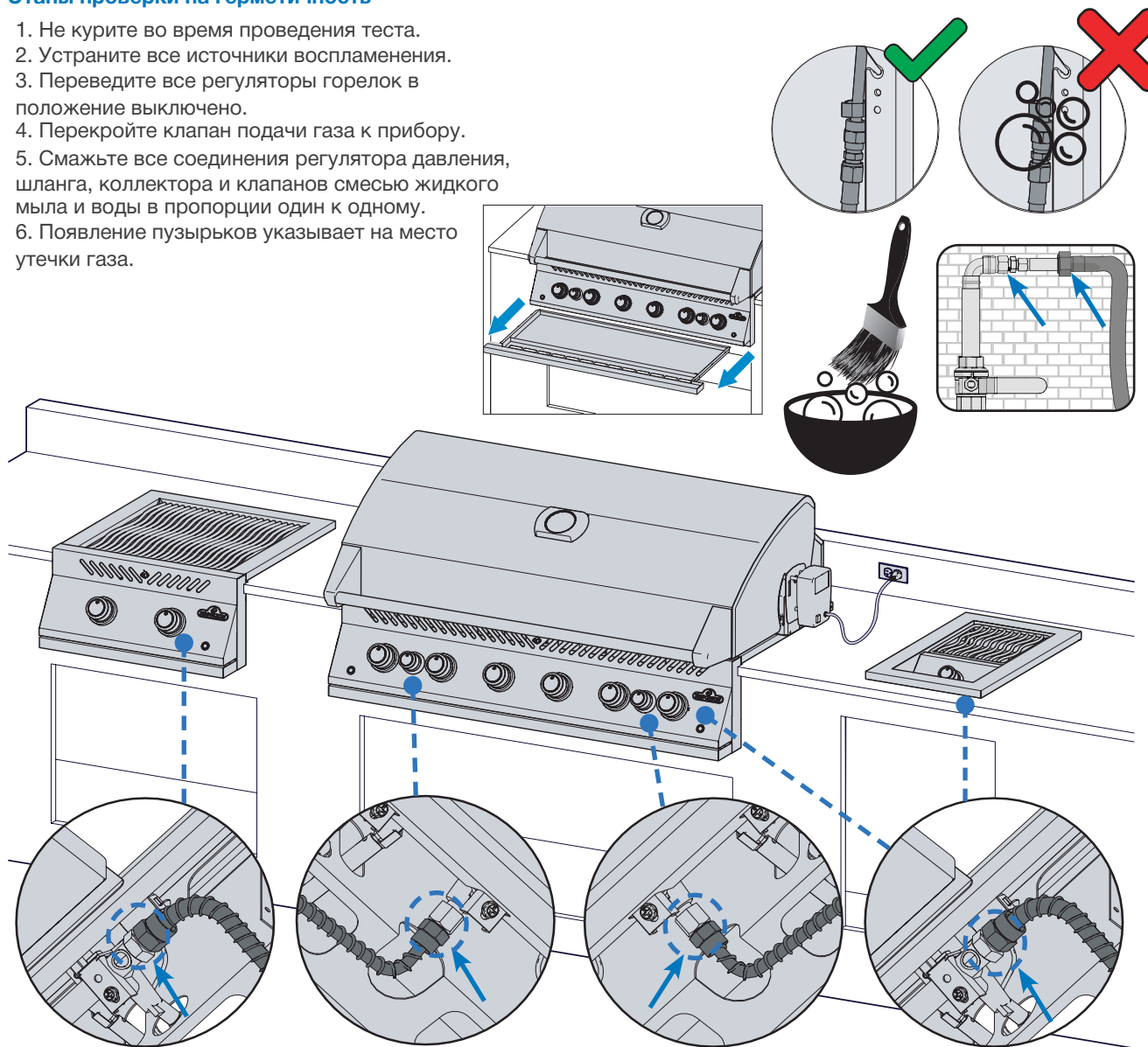
Ежегодно проверяйте прибор на герметичность перед использованием и при замене любых газовых компонентов.

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 утечек газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение имущества, серьезные травмы или смерть.

ВНИМАНИЕ! Используйте только регулятор давления и шланг, поставляемые с грилем, либо соответствующие местным нормативам.



Эксплуатация

Розжиг гриля

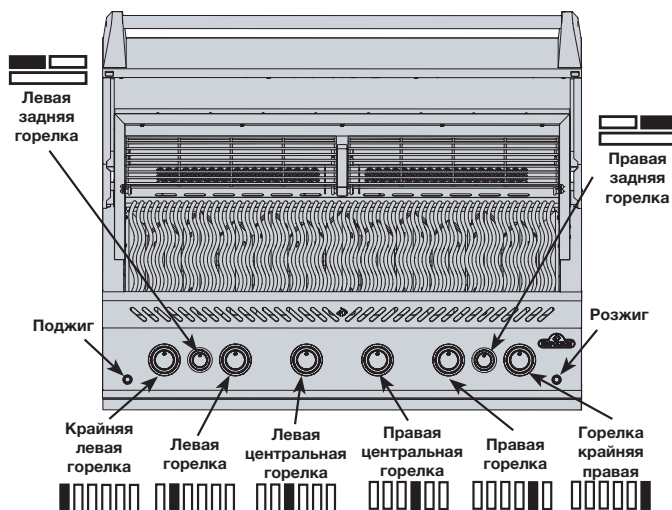
Вы делаете это впервые? Проведите прокаливанию гриля

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 управления по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут, чтобы газ рассеялся. Повторите шаги 2 и 3 или зажгите с помощью спички.



ПРИМЕЧАНИЕ: Не зажигайте заднюю горелку одновременно с работающей основной горелкой (горелками).

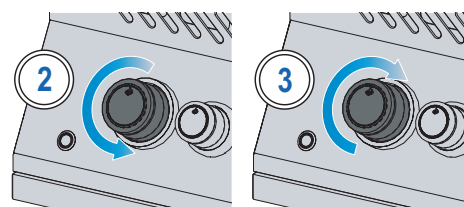


Рис. 1

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).

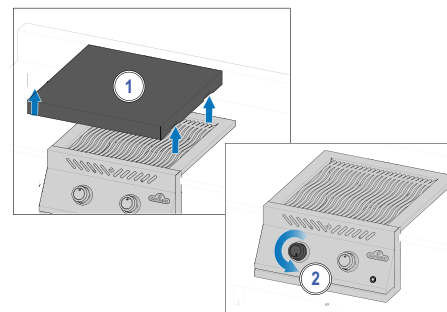


Рис. 2

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).

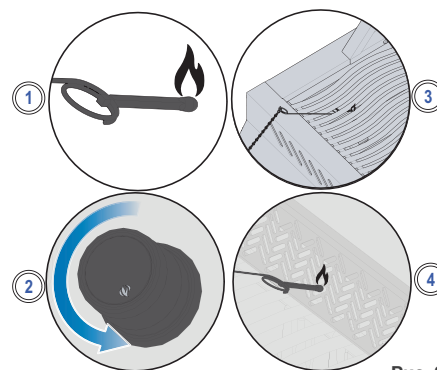
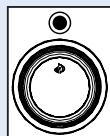


Рис. 3

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).



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.



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 гриллинг

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 гриллинг

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.

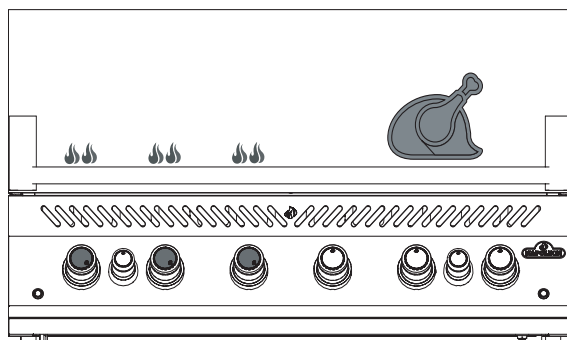
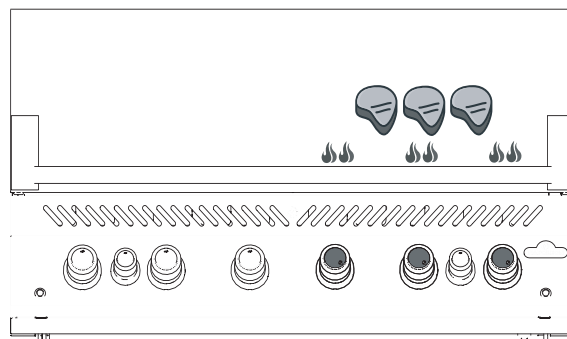
Использование основной инфракрасной горелки (при наличии)

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 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 гриллинг».
- 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.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

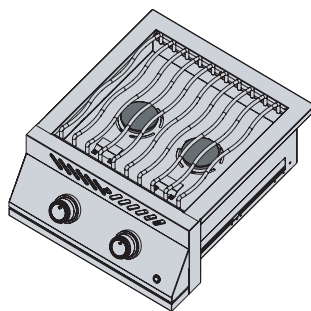
Для проверки внутренней температуры мяса воспользуйтесь термометром и убедитесь, что оно приготовлено идеально.

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. Это опасно так как может привести к возгоранию масла.

ВНИМАНИЕ! Регулярно очищайте от жира весь прибор, включая поддон для жира и пластины-испарители, чтобы избежать накопление жира и его возгорание.

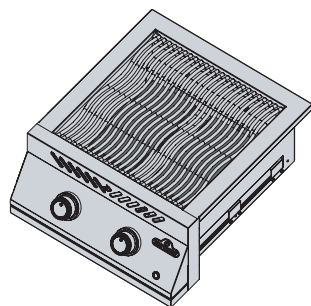


Боковая конфорка (при наличии)

Боковую конфорку можно использовать как плиту 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.



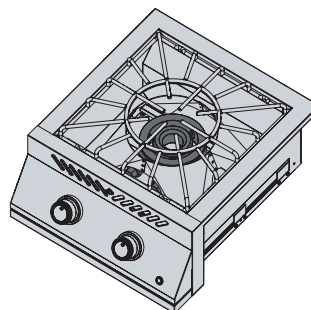
Инфракрасная боковая горелка (при наличии)

При работе с этой горелкой соблюдайте инструкции по розжигу боковой горелки.

Инфракрасное излучение обеспечивает равномерную область для обжаривания при высокой температуре.

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

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



Конфорка большой мощности (при наличии)

Горелка большой мощности состоит из двух концентрических горелок. При использовании центральной горелки выбирайте кастрюли диаметром минимум 25 см, а при использовании внешней горелки — кастрюли диаметром минимум 35,5 см.

Для приготовления на сковороде вок снимите с решетки центральное кольцо. Придерживайтесь рекомендаций по выбору минимальных размеров кастрюль для приготовления на внутренней и внешней горелках.

Примечание. Никогда не оставляйте над включенной горелкой пустую кастрюлю или сковороду.

Ночной режим подсветки (при наличии)

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

При работе горелки соответствующая ручка светится красным цветом, а остальные будут подсвечены синим цветом.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Дополните гриль аксессуаром для копчения Napoleon, чтобы придать мясу аромат дымка.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

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

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра продукты над зажженными горелками.

ВНИМАНИЕ! Если основная инфракрасная горелка включена на максимум, держите крышку открытой во избежание случайного подгорания блюда.

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



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАДНЮЮ ГОРЕЛКУ И ВЕРТЕЛ

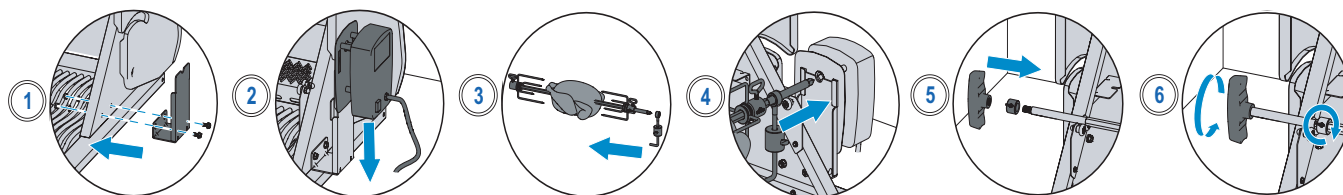
Сборка комплекта вертела (при наличии)

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

1. Установите двигатель вертела на боковую поверхность гриля с помощью кронштейна(-ов). Некоторые модели снабжены предварительно установленными кронштейнами.
2. После крепления кронштейна к грилю установите двигатель вертела на кронштейн.
3. Поместите первую вилку вертела чуть дальше середины шампура вертела и зафиксируйте на месте. Насадите мясо на вертел и наколите его на вилку. Наденьте вторую вилку вертела на противоположный конец шампура вертела и вдавите ее в мясо. Зафиксируйте вилку на месте.

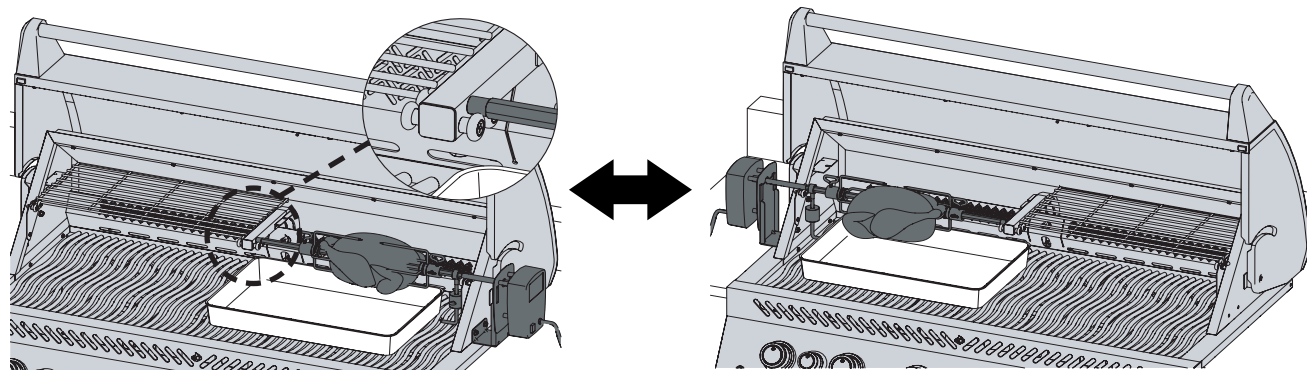
4. Осторожно вставьте заостренный конец шампура в мотор вертела, а противоположный конец положите на держатель. Тяжелая сторона мяса естественным образом будет свисать вниз.
5. Наденьте стопорную втулку на шампур до тех пор, пока она не пройдет внутрь очага. Это предотвратит боковое перемещение вертела.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

ВАЖНО! Всегда используйте перчатки при обращении с грилем.



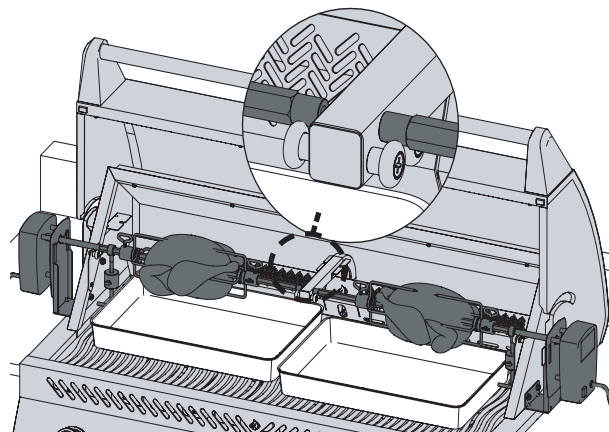
Вариант 1: Шампур вертела BIG 44

- 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 "Как использовать заднюю горелку и вертел".
- Поместите металлическую посуду для сбора жира под мясо.



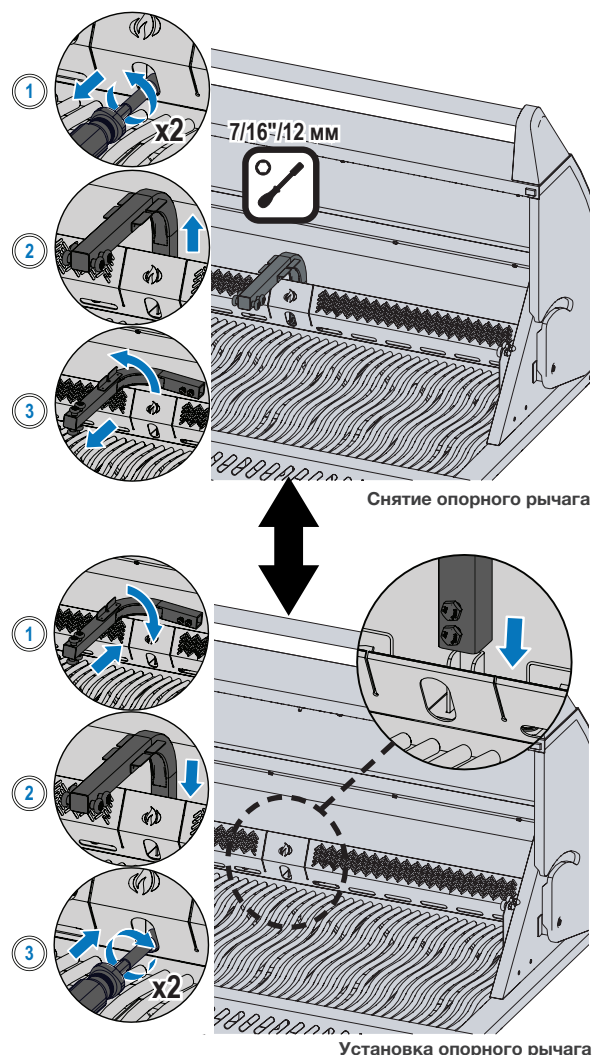
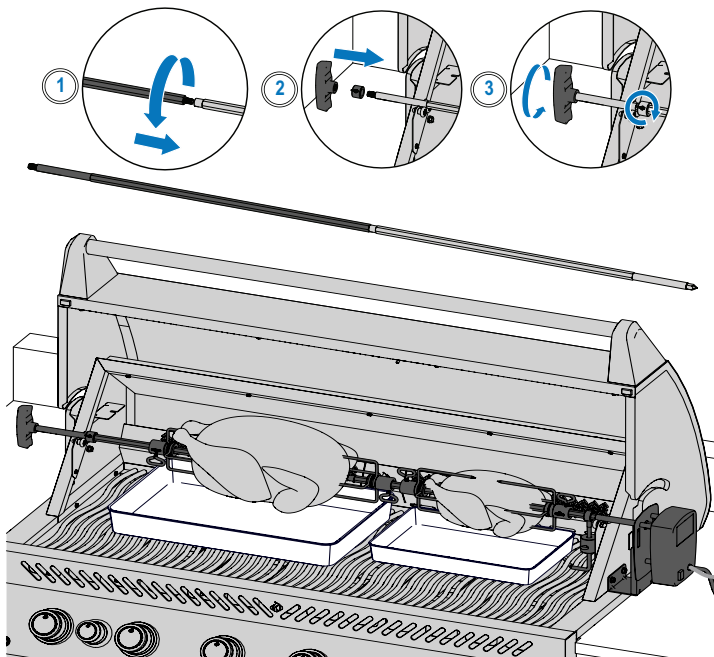
Вариант 2: Шампур вертела BIG 44

- 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 раздела "Как использовать заднюю горелку и вертел" для загрузки обоих шампуров.
- Поместите металлическую посуду под мясо для сбора жира.



Вариант 3: Шампур вертела

- После снятия обеих нагревательных подставок и установки двигателя вертела необходимо извлечь опорный рычаг.
- Осторожно выкрутите два винта, которыми опорный рычаг крепится к грилю.
- После извлечения опорного рычага вертела установите удлинитель шампура, вставив его конец с резьбой и вкрутив его по часовой стрелке в соответствующий конец шампура.
- Выполните шаги 3–6 раздела «Как использовать заднюю горелку и вертел».



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 3 фунта (1,36 кг) требуется примерно 1,5 часа на среднем или сильном огне.
- Учитывайте мощность двигателя вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Всегда равномерно распределяйте нагрузку на вертеле.

Как приготовить несколько кур одновременно

1. Привяжите крылья кур к тушкам или приколите их шпажками.
2. Наденьте вилку вертела на шампур.
3. Насадите первую тушку на вертел так, чтобы она зафиксировалась вилкой. Зафиксируйте вилку.
4. Насадите следующие две тушки на вертел, располагая их близко одна к другой.
5. Наденьте вторую вилку вертела на шампур и проколите ею тушку так, чтобы все 3 курицы были плотно прижаты друг к другу. Зафиксируйте вилку.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

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

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

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

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



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 рекомендациям по температуре для всех видов мяса, особенно для птицы.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ЖИРОВ!

- Масло виноградных косточек
 - Подсолнечное масло
 - Соевое масло
 - Оливковое масло первого отжима
 - Масло канолы
- В случае отсутствия указанного масла выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые масла, такие как сливочное масло или маргарин.








КАК ОБЖЕЧЬ ЧУГУННЫЕ РШЕТКИ 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 $\frac{3}{4}$, 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 подрежьте 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

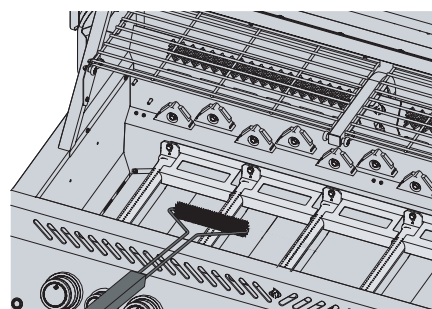
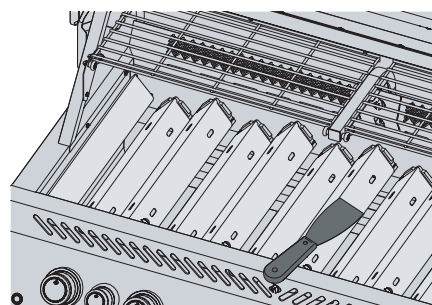
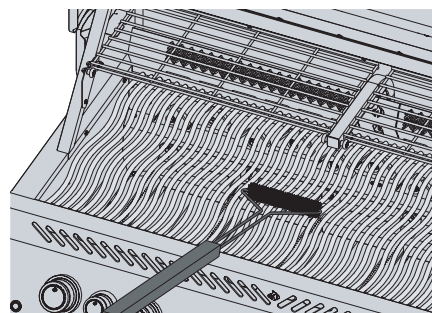
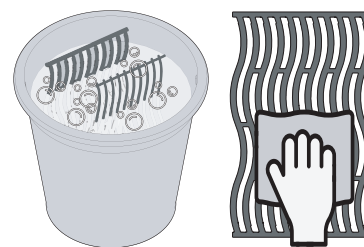
- Решетки лучше всего чистить после предварительно подогрева гриля, удаляя остатки продуктов проволочной щеткой.
- Нормальным явлением считается потеря изначального цвета решетки из нержавеющей стали под воздействием высоких температур при приготовлении.

Инфракрасная боковая горелка

- Как правило капли жидкости и кусочки пищи, попадающие на поверхность инфракрасной горелки, немедленно сгорают под воздействием интенсивного нагрева.
- Не чистите керамическую плитку горелки проволочной щеткой.
- Не используйте воду или другие жидкости для очистки горелки. Резкое изменение температуры может привести к растрескиванию керамической плитки.
- Чтобы удалить нежелательные остатки с поверхности горелки, включите ее и проведите прогрев на максимальном огне в течение 5-10 минут.

Внутренняя поверхность гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
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! Очистку следует производить только после остывания гриля, чтобы избежать ожогов.

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

ВНИМАНИЕ! Скопление жира может быть причиной пожара.



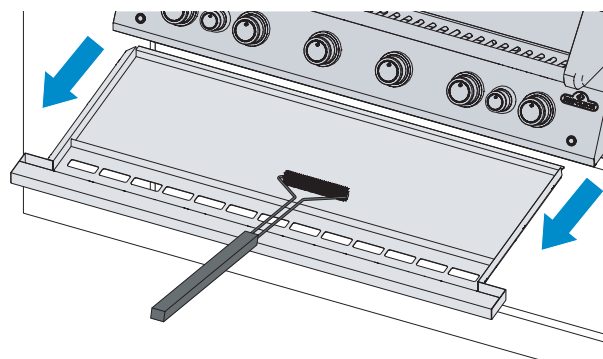
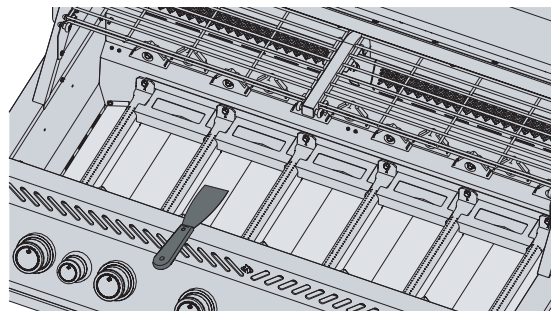
Поддон для жира

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

- 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 поддон примерно каждые 4-5 использований.

Этапы очистки:

1. Выдвиньте поддон из гриля, чтобы получить доступ к одноразовому вкладышу для жира или вымойте резервуар.
2. Вскребите 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

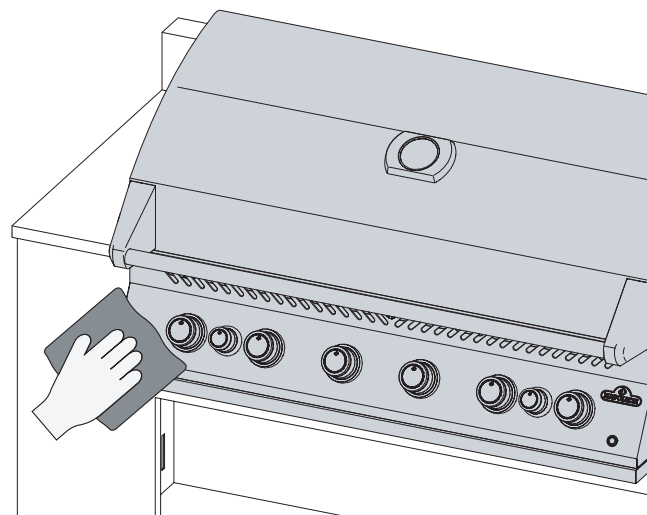
Очищайте теплой мыльной водой.

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.

Внешняя поверхность гриля

- Используйте только неабразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства или стальная вата могут поцарапать покрытие.
- Всегда протирайте в направлении структуры поверхности.
- Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Обожженное эмалевое покрытие похоже на стекло и может отколоться при ударе.
- Детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работоспособность гриля.



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

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой убедитесь, что все горелки выключены, а гриль остыл. Не используйте средство для чистки духовок при чистке каких-либо частей гриля. Не очищайте решетки или другие части гриля в самоочищающейся духовке. Очищайте гриль в таком месте, в котором средство для чистки не повредит пол, газон или террасу.

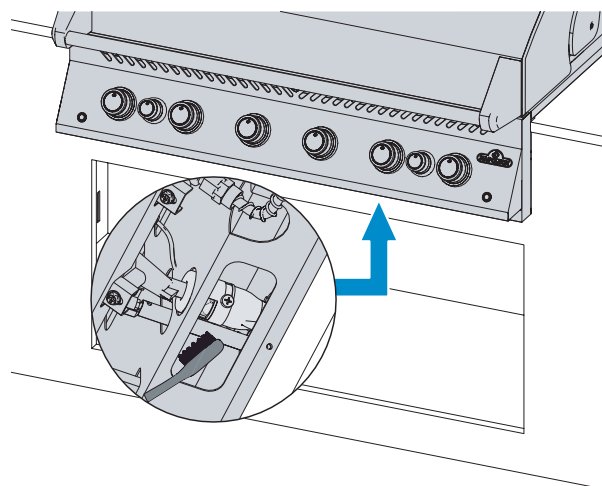
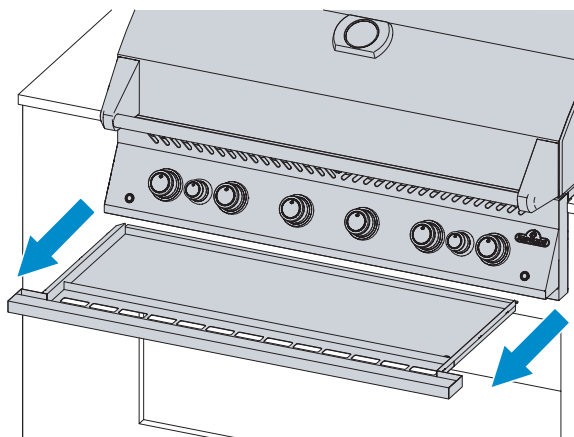


Сетка от насекомых и отверстия горелок

Пауков и насекомых привлекают небольшие закрытые пространства. Чтобы снизить риск, компания Napoleon оснащает горелки сеткой от насекомых расположенной на воздушной заслонке. Это помогает предотвратить появление гнезд внутри горелок, но не устраняет проблему полностью.

Гнезда или паутина могут привести к тому, что пламя горелок будет желтым или оранжевым, а также может вызвать пожар или выброс пламени у воздушной заслонки под панелью управления.

1. Открутите винт крепления горелки к задней стенке гриля. Сдвиньте горелку на себя и вверх, чтобы ее снять.
2. Очистите внутреннюю часть горелки с помощью гибкой щетки для трубчатых горелок.
3. Вытряхните мусор из горелки через входное отверстие для газа.
4. Проверьте отверстия горелок и жиклеры клапанов на наличие засоров. Остатки пищи и коррозия со временем могут закупорить отверстия.
5. Прочищайте забитые отверстия горелок разогнутой скрепкой или прилагаемым инструментом для обслуживания отверстий.
6. При необходимости просверлите забитые отверстия горелок прилагаемым сверлом с помощью аккумуляторной дрели. Это можно сделать не снимая горелку, но снятие облегчает процесс.
7. Не сгибайте сверло во время использования, иначе оно может сломаться.
8. Используйте сверло только для отверстий горелок. Не используйте его для латунных жиклеров, регулирующих подачу газа.
9. Не увеличивайте диаметры отверстий жиклеров горелок.
10. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотно закреплена и не содержит ворса или мусора.
11. Установите горелку на рабочее место, выполнив действия в обратном порядке.
12. Убедитесь при установке, что клапан правильно входит в горелку.
13. Установите винт крепления горелки и затяните его для завершения сборки.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

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

ВНИМАНИЕ! При установке горелки после чистки, перед включением гриля, убедитесь, что клапан/жиклер установлен правильно, во внутрь впускного отверстия горелки. Если клапан расположен вне трубки горелки, то 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 техническому обслуживанию

Рекомендации

Этот гриль должен проходить тщательное ежегодное техническое обслуживание квалифицированным специалистом.

• Держите вентиляционные отверстия расположенные на боковой стороне основания гриля, куда устанавливается баллон, а также переднюю и заднюю части нижней полки чистыми от мусора и не перекрытыми.

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



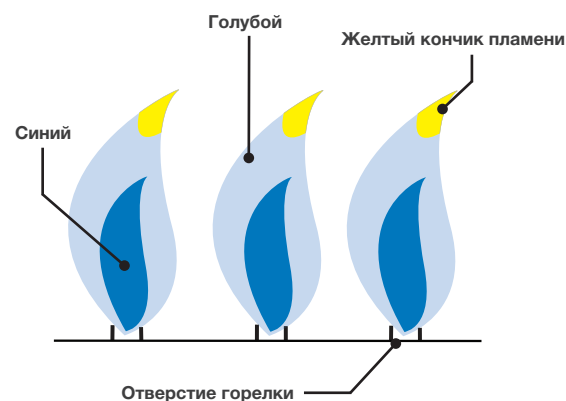
Внешний вид пламени



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 редких случаях могут потребоваться корректировки.

Примечание: Инфракрасные горелки не имеют воздушной заслонки для регулировки газозвушной смеси.



МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

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

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

Технические данные

В таблице ниже приведены значения мощности горелок, размеры жиклеров и объем расхода газа прибором:

МОДЕЛЬ ГРИЛЯ	ГОРЕЛКА	РАЗМЕР ОТВЕРСТИЯ ЖИКЛЕРА		ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	СУММАРНЫЙ РАСХОД ГАЗА	
		I	II	I	I	II
BIG 32 RB	ОСНОВНАЯ	#60	1.45 мм	16 кВт	1164 г/ч	1525 л/ч
	ЗАДНЯЯ	1.25мм	1.76 мм	5.5 кВт	400 г/ч	524 л/ч
BIG 38 RB	ОСНОВНАЯ	#60	1.45 мм	20 кВт	1455 г/ч	1906 л/ч
	ЗАДНЯЯ	1.25мм	1.76 мм	5.5 кВт	400 г/ч	524 л/ч
BIG 44 RB	ОСНОВНАЯ	#60	1.45 мм	24 кВт	1747 г/ч	2287 л/ч
	ЗАДНЯЯ	1.25мм	1.76 мм	11 кВт	800 г/ч	1048 л/ч
BIB 10 RT & BIB 10 IR	ОСНОВНАЯ	#64	1.25 мм	3 кВт	255 г/ч	286 л/ч
BIB 12 RT	ОСНОВНАЯ	1.20 мм	1.65 мм	10 кВт	728 г/ч	953 л/ч
BIB 18 RT & BIB 18 IR	ОСНОВНАЯ	1.20 мм	1.65 мм	10 кВт	728 г/ч	953 л/ч
BIB 18 RB (Внешнее кольцо)	ОСНОВНАЯ	1.35 мм	1.95 мм	7 кВт	509 г/ч	667 л/ч
BIB 18 RB (Внутреннее кольцо)	ОСНОВНАЯ	1.15 мм	1.65 мм	5 кВт	364 г/ч	476 л/ч
BI 32	ОСНОВНАЯ	#60	1.45 мм	16 кВт	1164 г/ч	1525 л/ч
BI 12 RT	ОСНОВНАЯ	1.20 мм	1.65 мм	10 кВт	728 г/ч	953 л/ч
BI 10 RT	ОСНОВНАЯ	#64	1.25 мм	3 кВт	255 г/ч	286 л/ч

#-означает калибр отверстия жиклера

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

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

Категория газа	I _{ЗВ/Р(30)}	I _{З+(28-30/37)}	I _{ЗВ/Р(37)}	I _{ЗВ/Р(50)}	II _{2Н}	II _{2Е}	II _{2Е+}
Размер жиклера	I	I	I	I	II	II	II
Газ/давление	Бутан / Пропан 30 мбар	Бутан 28-30 мбар Пропан 37 мбар	Бутан / Пропан 37 мбар	Бутан / Пропан 50 мбар	G20 В 20 мбар	G20 В 20 мбар	G20 В 20 мбар G25 В 25 мбар
Страны	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, 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, NL, PL, RO	BE, FR

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

Инфракрасные горелки спроектированы для длительного срока службы, но вы должны быть осторожны, чтобы предотвратить появление трещин на их керамических поверхностях. Трещины приведут к неисправности.



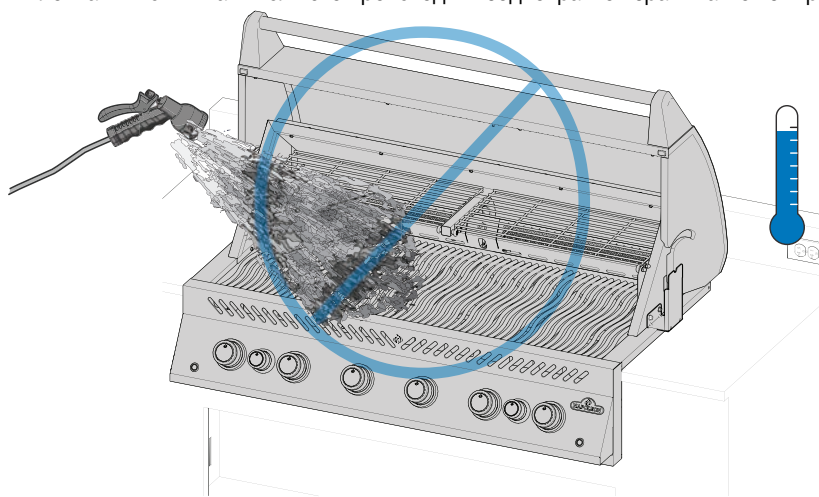
ВАЖНО! На повреждения в результате несоблюдения этих инструкций гарантия не распространяется.

Способы предотвращения повреждений керамических поверхностей

1. Никогда не гасите пламя и не устраняйте вспышки с помощью воды.
2. Не допускайте, чтобы холодная вода (дождь, разбрызгиватель, 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.

Надлежащая циркуляция 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.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

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

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

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

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 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
Гул обычно слышен 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 ручки на максимум.
- 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 на пропускную способность 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.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

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

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	Способ устранения неисправности
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.
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая ее площадь покрыта сковородой или противнем.	Убедитесь, что не более 75% рабочей поверхности покрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Зажгите ее снова.
Негерметичность уплотнительной прокладки вокруг керамической плитки или нарушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и тщательно проверьте на наличие трещин. Свяжитесь с авторизованным дилером Napoleon для заказа замены горелки, если обнаружены трещины.
Неправильный нагрев.	Разогрейте гриль, включив обе основные горелки на максимум на 10–15 минут.
Избыточное скопление жира и золы на пластинах-испарителях и в поддоне для сбора жира.	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	Способ устранения неисправности
Скопление 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 ".

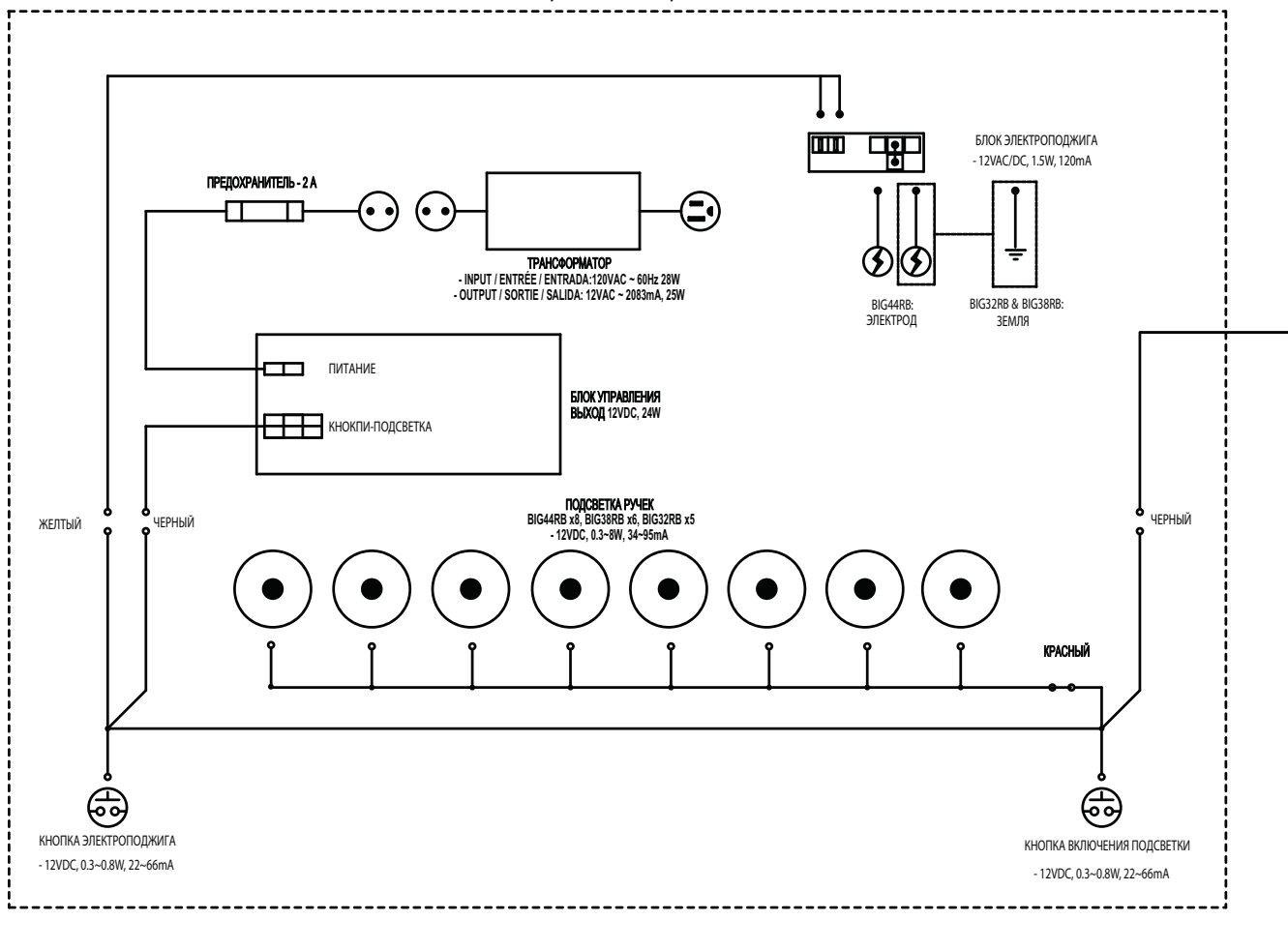


ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШ ГРИЛЬ!

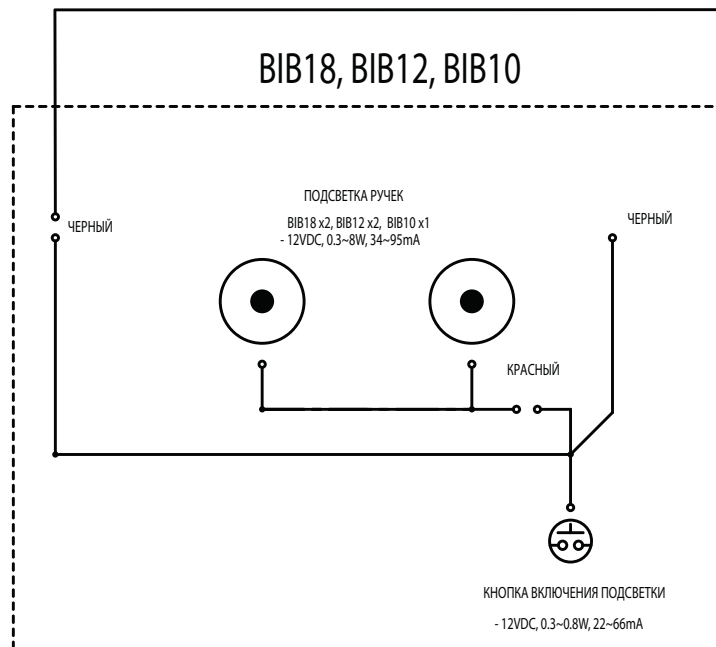
Зарегистрируйте Ваш гриль!
Посетите сайт Napoleon.com или смотрите руководство по сборке, чтобы ознакомиться с инструкциями по замене деталей.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

BIG44RB, BIG38RB, BIG32RB



BIB18, BIB12, BIB10



ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ГАРАНТИЯ NAPOLEON

на встраиваемые газовые грили серии BUILT-IN



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

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

Очаг из алюминиевого литья / нержавеющей стали	на весь срок службы*
Крышка из нержавеющей стали	на весь срок службы*
Крышка, покрытая фарфоровой эмалью	на весь срок службы*
Барбекю-решетки из нержавеющей стали.....	на весь срок службы*
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	10 лет полное покрытие, плюс 50% скидка на весь срок службы*
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	10 лет полное покрытие, плюс 50% скидка на весь срок службы*
Пластины-испарители из нержавеющей стали	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка на весь срок службы*
Горелка вертела из нержавеющей стали	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка на весь срок службы*
Керамические инфракрасные горелки (исключая экран)	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка на весь срок службы*
Все остальные детали	2 года

*На весь срок службы означает гарантийный срок 30 лет

Условия и ограничения

Настоящая Ограниченная гарантия определяет 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, замененного в течение гарантийного срока – либо компанией NAPOLEON, либо авторизованным дилером NAPOLEON - при замене компонента такого прибора, который вышел из строя в ходе обычного использования прибора 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 компонента. 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 строительным нормам и пожарной безопасности, надлежащим образом проходил техническое обслуживание и не использовался в качестве прибора общественного пользования или в коммерческих целях.

Аналогичным образом «выход из строя» не включает в себя: чрезмерное пламя, затухание, 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 установленными деталями 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 компании 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 непрямо́й 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 компания NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив клиенту пропорциональную скидку 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 NAPOLEON или к авторизованному дилеру NAPOLEON.



www.napoleon.com

NAPOLEON — ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ВЫПУСКА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА

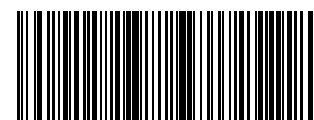


Продукция Napoleon защищена
одним или несколькими
американскими, канадскими
и/или патентами других
государств или патентами,
находящимися на
рассмотрении.

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

ТЕЛЕФОН: 866-820-8686
napoleon.com
grills@napoleonproducts.com

Последняя редакция | D | June 01, 2022



N415-0601CE-RU

Napoleon.com | Серия BUILT-IN