



ROGUE® ГРИДЛЬ

Руководство пользователя

RP30FT-RP30FTSIB

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



Нам важно ваше мнение!
Посетите сайт Napoleon.com
и оставьте Ваш отзыв.



Место для стикера с серийным номером с упаковки изделия

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ГРИДЛЯ NAPOLEON!

Вы только что перешли на новый уровень приготовления блюд.



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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.

⚠ ОПАСНО! ⚠

ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА:

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



Предупредите взрослых и детей об опасности поверхности, нагретой до высокой температуры.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ⚠

Не пытайтесь выполнить розжиг прибора, не ознакомившись с разделом «РОЗЖИГ» данного руководства.

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

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

При несоблюдении данных инструкций возможно возгорание или взрыв, что может привести к повреждению имущества, травмам или смерти.



Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гридля.

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

Добро пожаловать в Napoleon!

Безопасность прежде всего!

⚠ Внимание!

Общая информация

Это оборудование следует устанавливать в соответствии с местными нормами и правилами. Если прибор подключен к внешнему источнику электропитания, то он должен быть надежно заземлен в соответствии с требованиями нормативных документов.

⚠ Внимание!

Электробезопасность

Все электрокабели и шланги подачи газа должны находиться на достаточном расстоянии от горячих поверхностей оборудования. Для предотвращения поражения электрическим током не опускайте электрокабель и вилку в воду или иные жидкости.

⚠ Внимание!

Установка и сборка

Соберите гридль в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по сборке.

Если гридль был предварительно собран в магазине, ознакомьтесь с инструкциями по сборке, чтобы убедиться в том, что сборка выполнена правильно. Изделие не предназначено для установки на прогулочных транспортных средствах и лодках. Перед розжигом прибора обязательно выполните испытание на герметичность.

Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию гридля. Разрешается использовать только газовые баллоны, оборудованные надлежащей арматурой. Используйте только поставляемые с этим гридлем регулятор давления со шлангом в сборе, и только запасные части, рекомендованные компанией Napoleon.

⚠ Внимание!

Эксплуатация

Перед началом эксплуатации гридля полностью прочтите данное руководство пользователя. Выполняйте проверку гридля на герметичность перед каждым использованием, ежегодно и после замены любых компонентов системы подачи газа. Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.

⚠ Внимание!

Хранение баллона

Перекройте газ вентилем на газовом баллоне и отсоедините от него шланг. Снимите газовый баллон и храните его на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении, недоступном для детей. ЗАПРЕЩАЕТСЯ хранить газовые баллоны в доме, гараже, сарае или любом другом замкнутом пространстве.

⚠ Внимание!

Правильная утилизация изделия



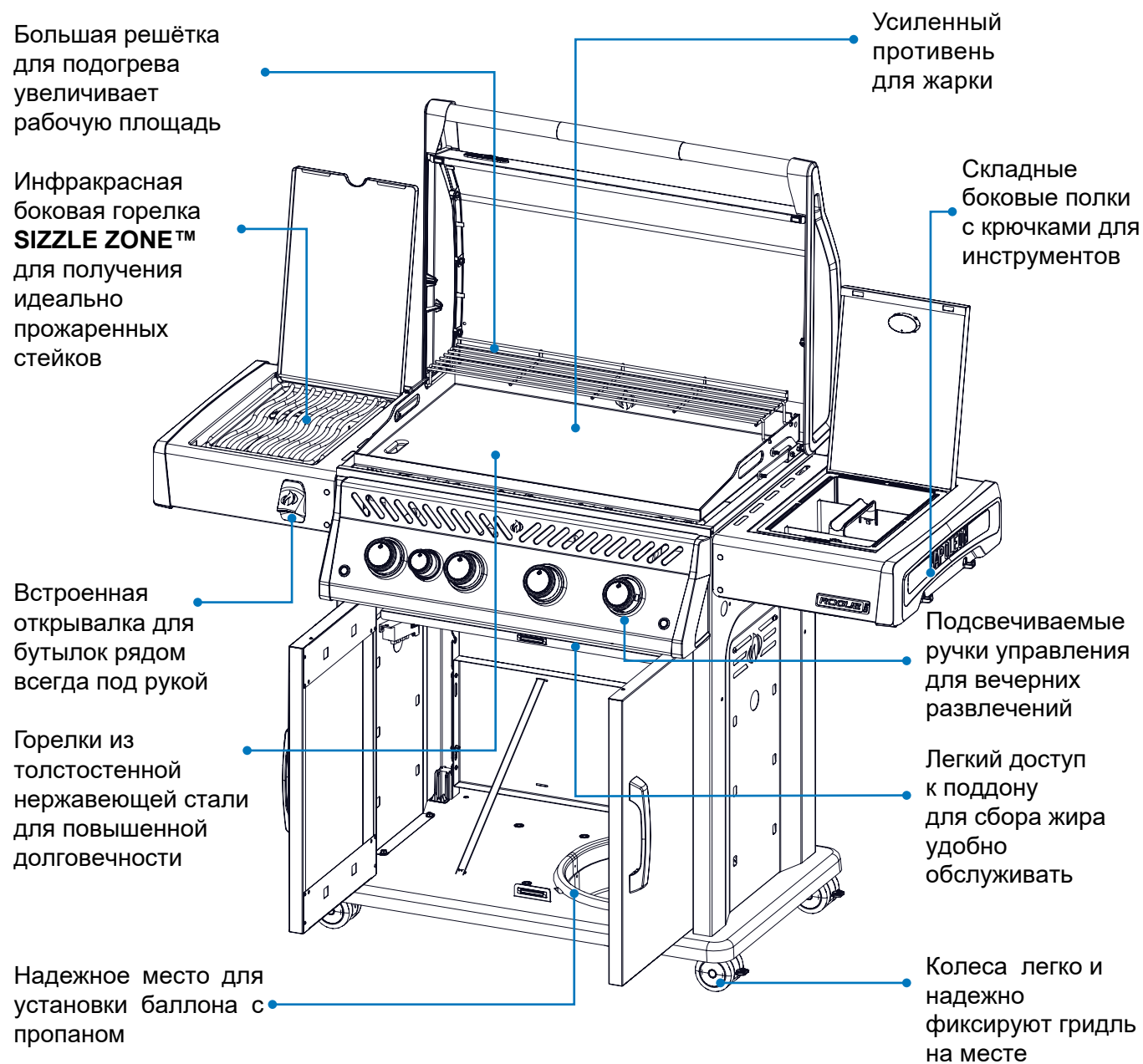
Эта маркировка указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС.

Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека в результате бесконтрольного удаления отходов, утилизируйте их надлежащим образом, для возможности повторного использования материальных ресурсов. Для возврата бывшего в употреблении устройства воспользуйтесь службами сбора и утилизации или обратитесь в магазин розничной торговли, в котором был приобретен товар. Там могут принять товар на экологически безопасную переработку.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Napoleon!	3
Безопасность прежде всего	3
Особенности устройства	5
Начало работы	6
Дополнительные меры безопасной эксплуатации	6
Расположение гридля	8
Газовые соединения	9
Технические данные	11
Проверка на герметичность	12
Эксплуатация	13
Как подготовить гридль к первому использованию	13
Розжиг прибора	14
Инструкции по приготовлению	16
Контрольный список кулинарных навыков	17
Поварской гид	19
Инструкции по очистке	20
Перед первым использованием гридля	20
Противень для жарки	20
Резервуар для сбора жира	21
Жиросток	21
Панель управления	22
Инфракрасная боковая горелка	22
Внешняя поверхность прибора	22
Сетка от насекомых и отверстия горелок	23
Инструкции по техническому обслуживанию	24
Регулировка газоздушной смеси	24
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	25
Устранение неисправностей	26
Гарантия	30

Особенности устройства



Иллюстрации, представленные в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели. Представленная здесь модель: ROGUE RP30FT

Начало работы

Значения пиктограмм



ОПАСНО!

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



ВНИМАНИЕ!

Предупреждает об опасности, которая может привести к незначительным физическим травмам или материальному ущербу.



Не курите во время проверки на утечку газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, материальному ущербу, серьезным травмам или смерти.



Никогда не используйте открытый огонь для проверки на наличие утечек газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, материальному ущербу, серьезным травмам или смерти.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности.



Немедленно перекройте подачу газа и отсоедините устройство от сети 220в.



Наденьте защитные очки.



Наденьте защитные перчатки



Важная информация

Дополнительные правила безопасной работы

- Не прокладываете шланг под жироборником. Соблюдайте необходимое расстояние между шлангом и нижней частью очага устройства.
- При открытии вентиля газового баллона вентили горелок должны быть закрыты.
- Не зажигайте конфорки с закрытой крышкой.
- Не готовьте продукты во фритюре на боковой конфорке.
- Не регулируйте положение горячего противня или во время работы гридля.
- Не перемещайте оборудование во включенном состоянии.
- После окончания использования гридля перекройте подачу газа от баллона.
- Не модифицируйте прибор.
- Техническое обслуживание следует проводить только после того, как прибор остынет.
- Не храните зажигалки, спички или любые другие горючие материалы внутри корпуса гридля или лотка для приправ.
- Держите все электрические шнуры и шланги подачи газа подальше от нагреваемых поверхностей.
- Регулярно освобождайте жироборник, чтобы избежать образования отложений и возгорания жира.
- Регулярно проверяйте и чистите трубки горелок, чтобы в них не было паутины и других загрязнений.
- Не используйте мойку высокого давления для очистки каких-либо частей оборудования.
- Не устанавливайте гридль там, где он может подвергаться воздействию сильного ветра, особенно если ветер дует непосредственно в заднюю стенку прибора.



- Не используйте гридль там, где есть горючие материалы.
- Никогда не загромождайте открытое пространство вокруг гридля.
- Во время использования прибор должен быть вдали от легковоспламеняющихся материалов.
- Всегда гарантировано обеспечьте минимальное расстояние до горючих материалов - 660 мм от задней части устройства и 254 мм по бокам.
- Рекомендуется обеспечить минимальное расстояние 610 мм в случае находящихся рядом виниловых или стеклянных конструкций.
- Минимальная рабочая температура окружающей среды для безопасного использования прибора составляет минус 17,8 °С.

**ОСТОРОЖНО!**

- Подключение газового оборудования должно выполняться квалифицированным специалистом по монтажу газовых систем, и перед началом его эксплуатации необходимо провести проверку на герметичность.
- Следите за тем, чтобы шланги не соприкасались с горячими поверхностями.
- Внешние поверхности могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним маленьких детей.

Размещение газового оборудования

Убедитесь, что расположение газового прибора соответствует всем требованиям, предъявляемым к нахождению рядом горючих материалов. Этот прибор предназначен для использования на открытом воздухе во внутреннем дворике или во дворе вашего дома.

- Используйте прибор только на поверхности земли на открытом воздухе с естественной вентиляцией и без застойных зон. Следите за тем, чтобы утечка газа и продукты сгорания быстро рассеивались ветром и естественной конвекцией.
- Не используйте прибор в зданиях, гаражах или других закрытых помещениях.
- Не устанавливайте прибор методом встраивания или в выдвижную конструкцию.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия там, где находится газовый баллон.

Любая зона, где расположен прибор, должна соответствовать одному из следующих требований:

- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии со стенами с трех сторон, но без крыши. (Рис. 1)
- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии с крышей и не более чем двумя боковыми стенами.
 - » Боковые стены могут быть параллельны, или расположены под прямым углом друг к другу. (Рис. 2 и Рис. 3)
- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии с тремя боковыми стенами и верхней крышей, при условии, что 30% или более площади поверхности стен постоянно открыты. (Рис. 4 и Рис. 5)

! ВАЖНО!

- Все проемы должны быть постоянно открыты.
- Раздвижные двери, гаражные ворота, окна или экранированные проемы не считаются постоянно открытыми.

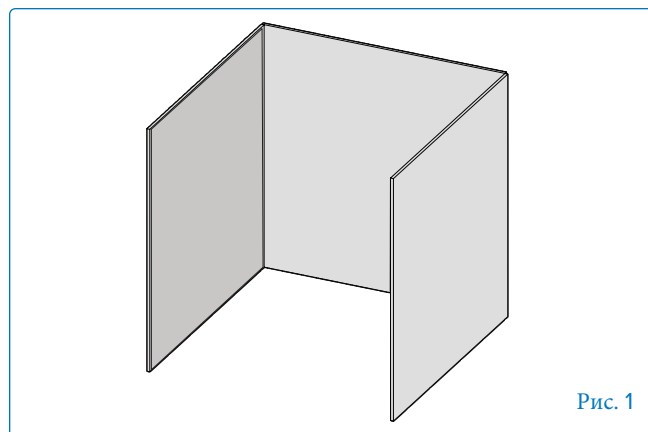


Рис. 1

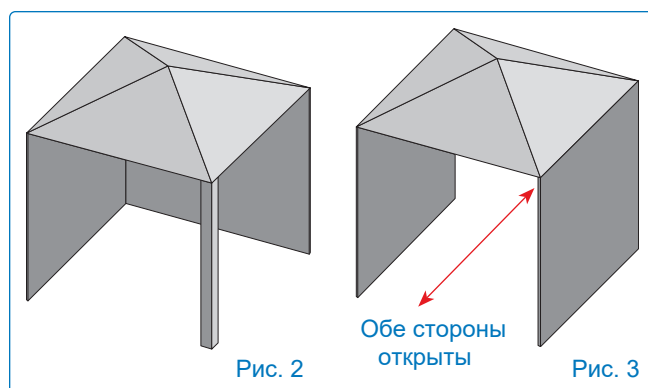


Рис. 2

Обе стороны открыты

Рис. 3

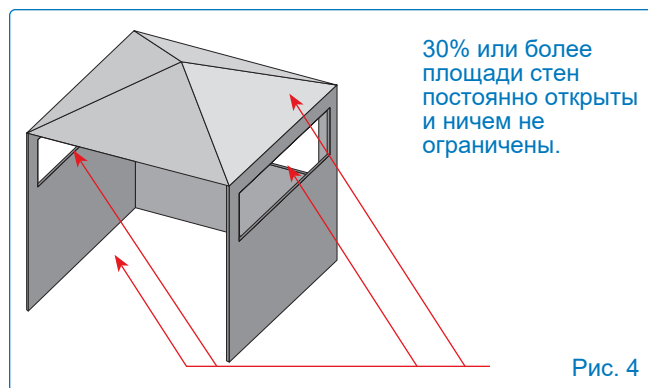


Рис. 4

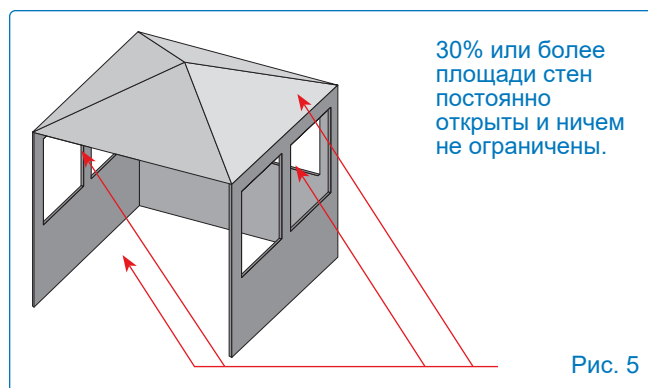



Рис. 5

Подключение баллона с пропаном

Используйте баллон с пропаном весом не менее 6 кг или баллон с бутаном весом не менее 13 кг, изготовленный и маркированный в соответствии с национальными и региональными нормами. Убедитесь, что в баллоне достаточно газа для работы прибора. В случае сомнений обратитесь к местному поставщику газа. Используйте регулятор давления газа и шланг, поставляемые компанией Napoleon. Если они не входят в комплект поставки, используйте регулятор и шланг, соответствующие европейским и региональным нормам. Рекомендуемая длина шланга составляет 0,9 м. Длина шланга ни в коем случае не должна превышать 1,5 м.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Шланг следует заменить до истечения указанного на нем срока годности.

Размещайте баллоны внутри корпуса на нижней полке гридля только в пределах максимальных размеров по ширине и высоте. Баллоны, размеры которых превышают максимальные, следует размещать вне корпуса гридля на ровной поверхности. Конкретные максимально допустимые размеры приведены на схеме.

Подключение и установка

- Проверьте баллон на наличие вмятин или ржавчины и предъявите его вашему поставщику газа для осмотра.
- Никогда не используйте баллон с повреждённым клапаном.
- Установите баллон в предназначенное для него место на нижней полке (**Рис. 6**).
- Убедитесь, что на шланге редуктора газа нет перегибов.
- Снимите крышку или заглушку с клапана баллона.
- Плотно прикрутите редуктор к клапану баллона.
- Убедитесь, что шланг не соприкасается с поддоном для сбора жира или другими горячими поверхностями гридля, так как он может расплавиться и вызвать пожар.
- Убедитесь, что баллон не подвергается воздействию экстремального тепла или прямых солнечных лучей.
- Проверьте все соединения на утечку перед использованием гридля. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».

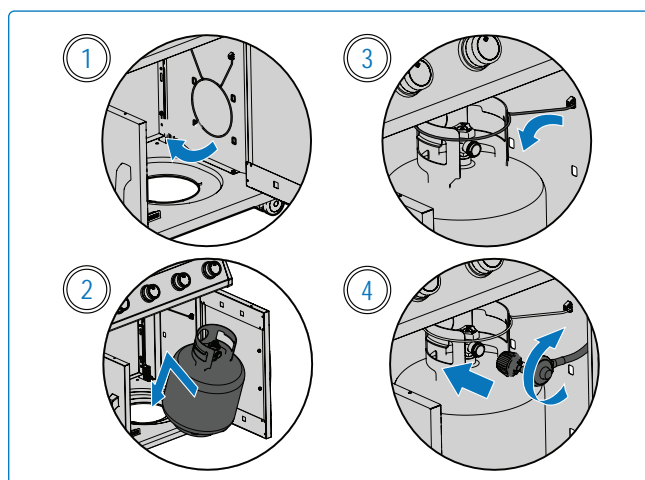


Рис. 6

ВНИМАНИЕ!

- Точно соблюдайте все спецификации и инструкции, чтобы предотвратить пожар, взрыв, материальный ущерб, травмы или смерть людей.
- Никогда не используйте газовый баллон, который заполнен более чем на 80%.
- Отсоедините прибор и его отдельный запорный вентиль от системы подачи газа во время любых испытаний на давление, превышающее 3,5 кПа.



ПРИМЕЧАНИЕ: Проверяйте уплотнение вентиля газового баллона на наличие трещин, износа или порчи после каждой замены или заправки баллона.

Любой газовый баллон с признаками повреждения или износа, включая видимые трещины и раковины, должен быть возвращён продавцу неиспользованным (Рис. 7).

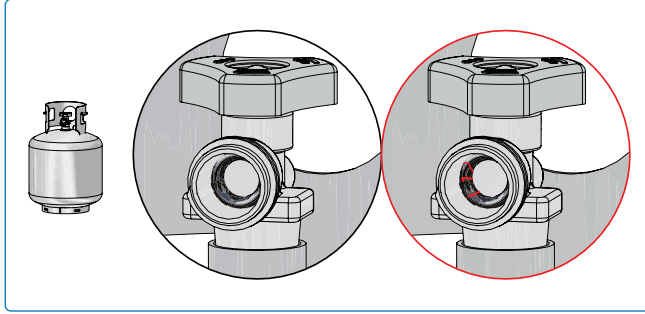
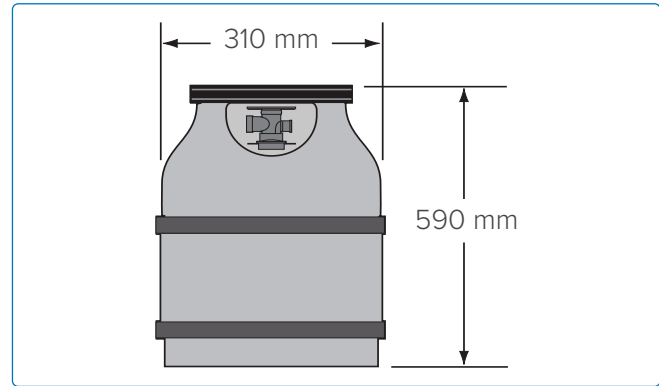


Рис. 7

Максимальные размеры баллона



ВНИМАНИЕ!

- Перекройте запорный вентиль, отключив гридль от системы подачи газа, во время любых испытаний на давление, превышающее 3,5 К Па.
- Проверьте шланг на наличие признаков чрезмерного истирания, оплавления, порезов или трещин.

Если шланг поврежден, его необходимо заменить только на рекомендованный компанией Napoleon. Точно соблюдайте все спецификации и инструкции, чтобы предотвратить пожар, взрыв, материальный ущерб, травмы или смерть людей.



ОСТОРОЖНО!

Части прибора и его очаг могут быть очень горячими.

Технические характеристики оборудования

В таблице ниже приведены общая тепловая мощность, объем расхода газа и размеры жиклеров, соответствующие каждой горелке для каждой категории газа:

Тип горелки	Общая мощность (суммарная)	Расход газа (общий)
Основные горелки	10.8 кВт	786 г/ч
Боковая горелка	3.7 кВт	269 г/ч

В следующей таблице приведены все сертифицированные газы и давления. Убедитесь, что информация на шильде гридля соответствует этому списку.



ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только регуляторы, обеспечивающие давление, указанное здесь.

Категория газа	Размеры жиклеров	Жиклер основной горелки	Жиклер боковой горелки	Газы / Давления	Страны
I 3В/Р(30)	I	0.77 мм	0.95 мм	Бутан 30 мбар Пропан 30 мбар	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
I 3+(28-30/37)	I	0.77 мм	0.95 мм	Бутан 28–30 мбар, Пропан 37 мбар	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR
I 3В/Р(37)	I	0.77 мм	0.91 мм Маркировка 64#	Бутан 37 мбар, Пропан 37 мбар	PL
I 3В/Р(50)	II	0.70 мм	0.84 мм	Бутан 50 мбар, Пропан 50 мбар	AT, CH, CZ, DE, SK



Зарегистрируйте ваш гридль!

Посетите сайт napoleon.com или обратитесь к руководству по сборке гридля за информацией по запчастям.

Испытание на герметичность

Зачем и когда проводить проверку 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 с баллоном.

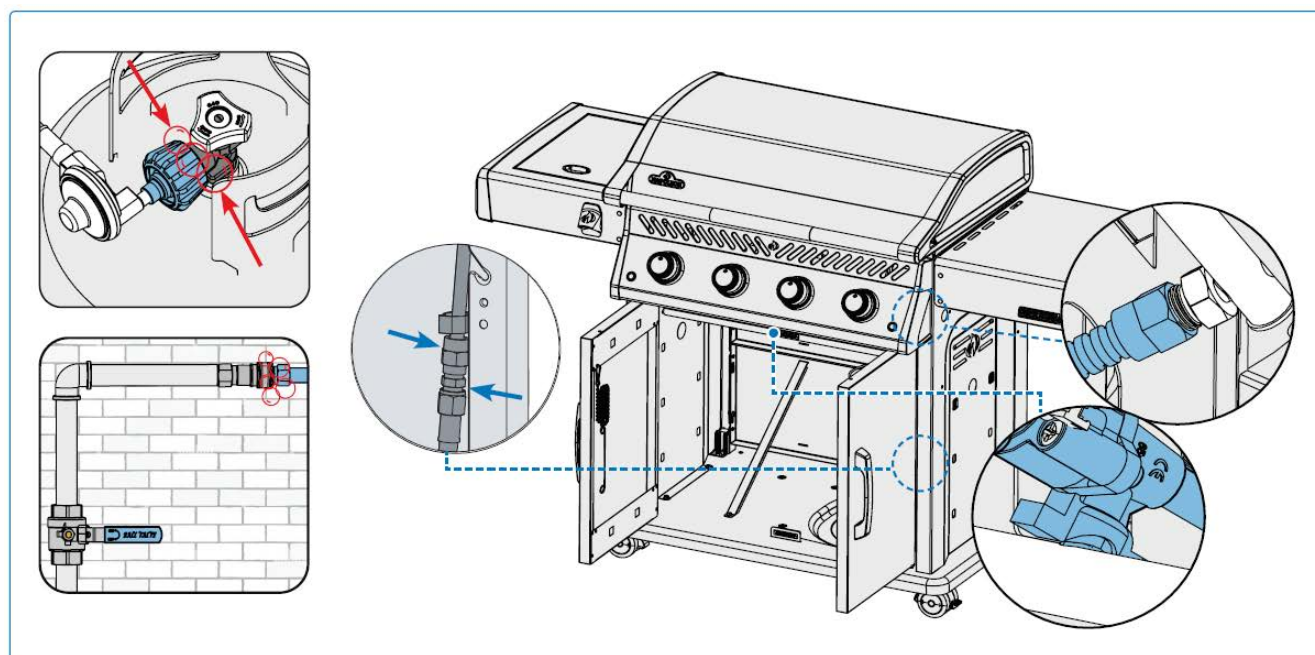
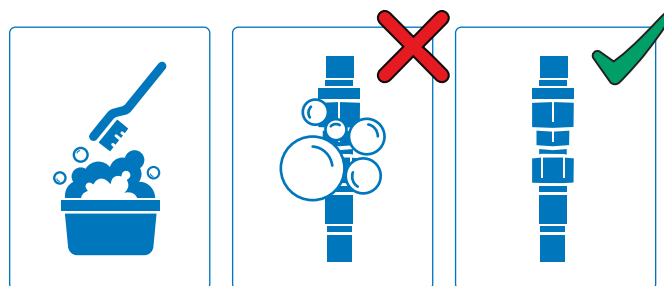
Ежегодно проверяйте оборудование на герметичность перед использованием и после замены любых компонентов газовой магистрали.

Этапы проверки на герметичность

1. Не курите во время проведения теста.
2. Устраните все источники воспламенения.
3. Установите ручки всех горелок в положение выключено.
4. Откройте вентиль подачи газа на баллоне.
5. Смажьте все соединения редуктора, шланга, коллектора и вентилей смесью жидкого мыла и воды, в соотношении один к одному.
6. Пузырение указывает на место утечки газа.

Если обнаружена утечка газа

1. Подтяните все соединения в местах утечки.
2. Если утечку устранить не удастся, немедленно перекройте подачу газа и отсоедините прибор.
3. Обратитесь за помощью к сертифицированному специалисту по установке или дилеру.
4. Не пользуйтесь прибором до тех пор, пока не будет устранена утечка.



ОПАСНО!

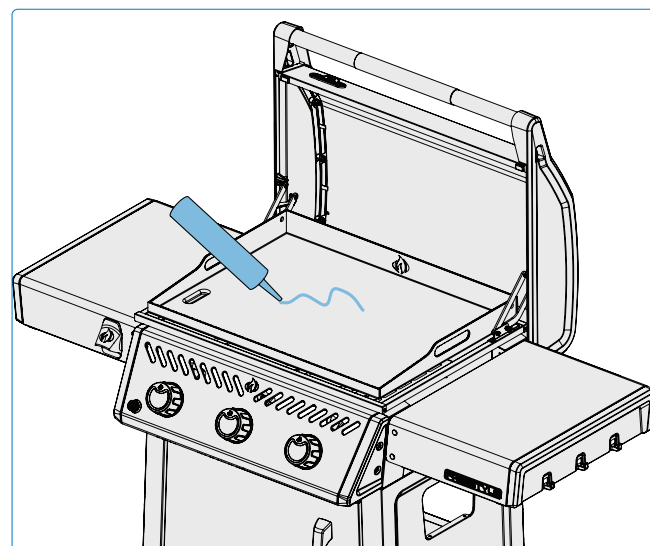
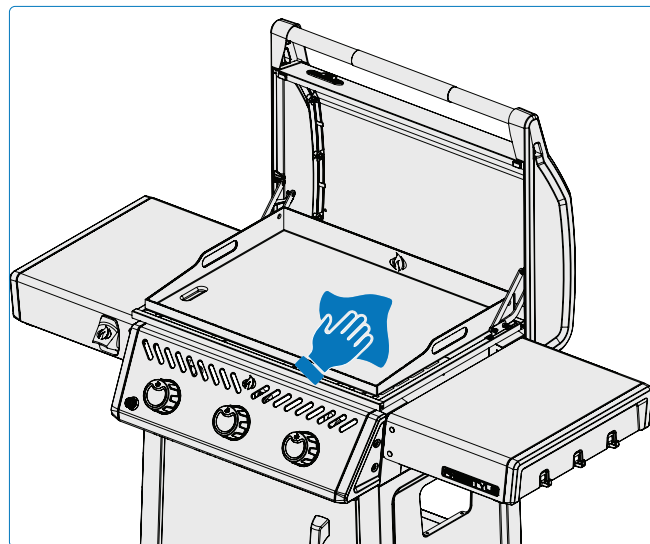
- Никогда не используйте открытый огонь для проверки на наличие утечек газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, материальному ущербу, серьезным травмам или смерти.
- Используйте только редуктор и шланг в сборе, поставляемые с гридлем или в соответствии с местными нормативами.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Как правильно подготовить гридль к первому использованию.

Правильная подготовка поверхности противня важна для достижения наилучших результатов приготовления и продления его срока службы вашего.

1. Вымойте противень теплой мыльной водой. Тщательно ополосните и полностью высушите.
2. Выберите масло с высокой температурой дымления, например, масло авокадо. Нанесите небольшое количество масла, чтобы слегка покрыть поверхность гридля.
3. Установите противень на гридль и следуйте разделу «**Розжиг гридля**».
4. Нагрейте гридль на среднем огне, пока масло не начнет дымиться и поверхность не потемнеет, что означает связывание масла с нержавеющей сталью. Дайте дыму рассеяться естественным образом 10–15 минут, затем выключите все горелки и дайте гридлю полностью остыть.
5. Когда гридль остынет, используйте бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Убедитесь, что остался только тонкий, равномерный слой, чтобы избежать прилипания продуктов.
6. Повторите процесс нанесения масла и прокаливания 2-4 раза, чтобы создать прочное антипригарное защитное покрытие. Каждый слой укрепляет покрытие, облегчая дальнейшее приготовление и очистку.



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Сканируйте QR-код, чтобы посмотреть пошаговое видео по подготовке гридля к работе.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

После использования противня нанесите на него тонкий слой масла для сохранения защитных свойств и предотвращения обесцвечивания.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

Компания "Napoleon" стремится сделать приготовление блюд незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам потребуется дополнительная помощь.

Розжиг гридля

Это самый первый розжиг?

Включите конфорки на полную мощность в течение 30 минут с открытой крышкой. При первом включении от прибора может исходить неприятный запах. Этот запах возникает из-за выгорания внутренних красок и смазочных материалов, используемых в процессе производства, и больше никогда не возникнет.

Розжиг основных горелок

1. Откройте крышку гридля.
2. Нажмите и поверните нужную ручку управления в положение «максимум». Нажмите и удерживайте кнопку электронного поджига до зажигания горелки или зажгите с помощью длинной спички или газовой зажигалки.
3. Поверните ручку управления по часовой стрелке в положение «ВЫКЛ» и подождите 5 минут, чтобы газ рассеялся (Рис. 6).
4. Повторите шаг 2 или зажгите с помощью спичек или газовой зажигалки.

Розжиг боковой горелки (если имеется)

1. Откройте крышку горелки.
2. Нажмите и медленно поверните ручку боковой горелки против часовой стрелки в положение максимум.
3. Нажмите и удерживайте кнопку пьезоподжига до зажигания горелки или зажгите спичкой.
4. Если горелка не зажигается — поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение выключено и подождите 5 минут.
5. Повторите шаги 2 и 3.

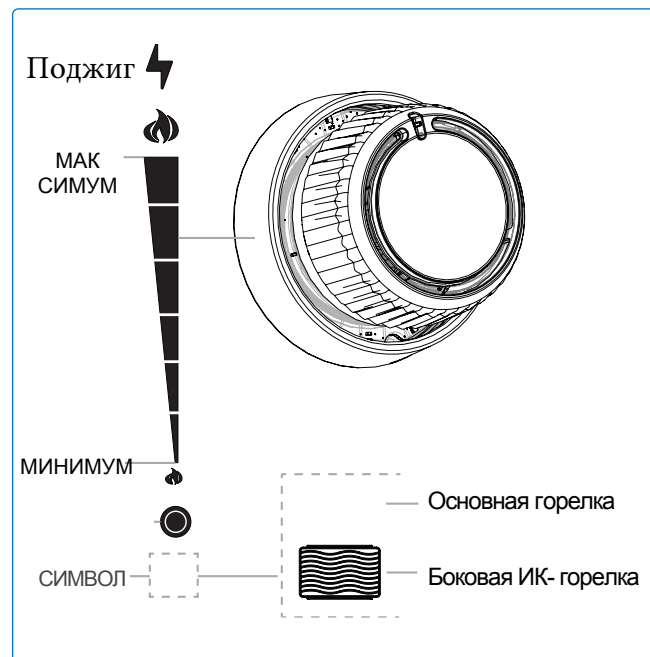
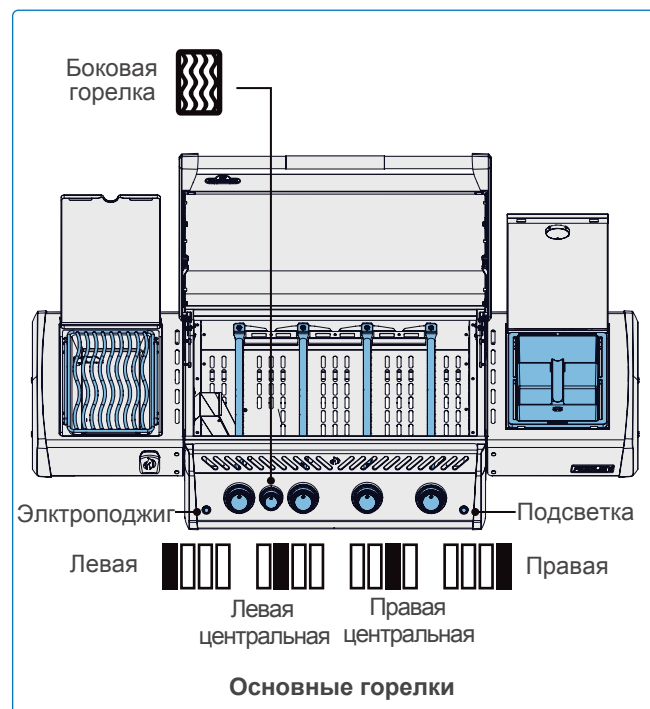
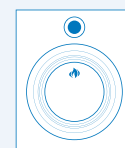


Рис. 6

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

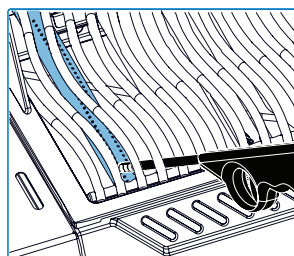
- Убедитесь, что все регуляторы горелок находятся в положении выключено, прежде чем медленно открывать вентиль подачи газа.
- Тщательно следуйте инструкциям по розжигу.
- Убедитесь, что крышка гридля ОТКРЫТА во время розжига.
- Не регулируйте жарочную поверхность, пока она горячая или находится в работе.
- Регулярно очищайте жир со всего устройства, включая поддон для жира, чтобы избежать накопления и возгорания жира.



Альтернативные инструкции по розжигу

1. Откройте крышку гридля.
2. Зажгите длинную спичку или газовую зажигалку и поднесите её к отверстиям горелки.
3. Поверните соответствующую ручку горелки против часовой стрелки в положение максимум до зажигания (**Рис. 7**).

Основная горелка



Боковая горелка

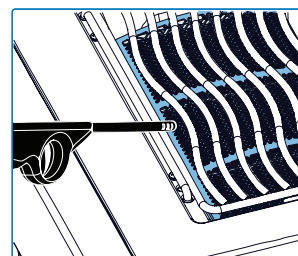


Рис. 7

Контейнер для аксессуаров

Держите соусы, приправы и кухонные принадлежности всегда под рукой во время готовки на жарочной поверхности с помощью встроенного органайзера для приправ на боковой полке (**Рис. 8**).

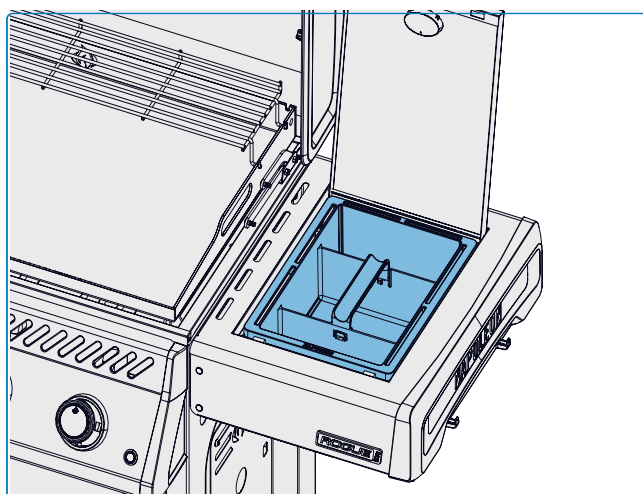


Рис. 8



ОПАСНО!

- **Никогда не готовьте пищу непосредственно на пламени боковой горелки. Она предназначена только для использования с кастрюлями и сковородами.**
- **Не закрывайте крышку боковой горелки пока она работает или горячая.**

Инструкции по приготовлению блюд

Использование горелок

- Ознакомьтесь с разделом "Как подготовить гридль к первому использованию".
- Всегда держите крышку открытой при предварительном нагреве и приготовлении пищи.
- Установите разные горелки на разные уровни нагрева, чтобы создать определённые температурные зоны. Контролируйте температуру жарочной поверхности с помощью инфракрасного термометра, чтобы каждая зона была на нужном уровне нагрева. Используйте прямой нагрев (непосредственно над включёнными горелками) для блюд, которым требуется быстрое приготовление, и косвенный нагрев (в стороне от огня) для медленного приготовления или поддержания пищи в тёплом состоянии (**Рис. 9**).
- Пища с большей вероятностью прилипнет если жарочная поверхность недостаточно нагрета. Температуру жарочной поверхности можно определить с помощью бесконтактного инфракрасного термометра. В качестве альтернативы, капните несколько капель воды на жарочную поверхность.

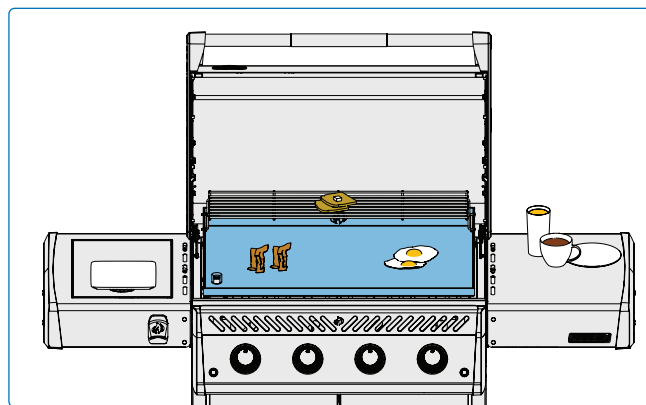


Рис. 9

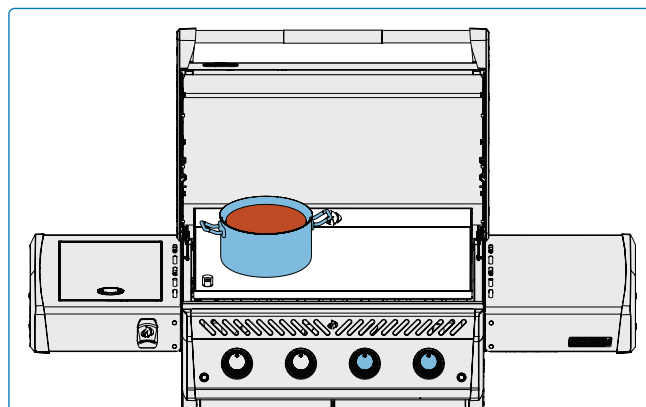


Рис. 10

- » Образование лужиц и медленное испарение указывают на низкую температуру.
- » Шипение и быстрое испарение воды указывают на среднюю температуру.
- » Капли, скользящие по поверхности, указывают на высокую температуру.
- Перед приготовлением смажьте жарочную поверхность маслом, чтобы пища не прилипла.
- Используйте жарочную поверхность для растапливания или подогрева соусов. Размещайте кастрюли или сковороды сбоку на слабом или среднем огне. (**Рис. 10**).

Инфракрасная боковая горелка (при наличии)

Для работы с ИК горелкой следуйте инструкциям по розжигу боковой горелки. Инфракрасная горелка обеспечивает равномерный прогрев для обжаривания пищи при установке на высокий уровень. Некоторые модели боковых горелок оснащены регулируемой по высоте решеткой для приготовления пищи.

ОПАСНО!

- Никогда не закрывайте крышку прибора во время работы или когда он горячий. Дайте прибору полностью остыть перед тем, как закрыть крышку.
- Не оставляйте еду без присмотра.
- Никогда не используйте газовый баллон, заполненный более чем на 80%.
- Регулярно очищайте весь прибор от жира, включая поддон для жира, чтобы избежать накопления и возгорания жира.

Контрольный список кулинарных навыков

Пройдитесь по этому списку каждый раз, когда готовите

- Прочтите инструкцию по эксплуатации**
Обязательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и всеми указаниями по технике безопасности.
- Очистите жиросборник**
Обязательно очищайте жиросборник перед розжигом горелок, чтобы избежать возгорания.
- Проверьте шланг**
Убедитесь, что гридль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие сильных потертостей и порезов. Если шланг поврежден, замените его перед использованием.
- Предварительно разогрейте гридль**
Разогрейте противень на минимальной мощности и нанесите на него небольшое количество растительного масла.
- Зона для приготовления**
Убедитесь, что все необходимое для приготовления, например, посуда, приправы, соусы и так далее, находится под рукой. Не оставляйте продукты без присмотра, иначе они могут подгореть.
- Оставьте свободное место**
Оставляйте немного места на жарочной поверхности между блюдами, чтобы при необходимости их можно было перемещать.
- Пользуйтесь термометром**
Используйте термометр, чтобы убедиться, что блюдо полностью приготовилось. Соблюдайте рекомендации по температурному режиму для всех видов мяса, особенно для птицы.

! ВАЖНО!

Не переборщите с маслом: слишком большое количество масла может привести к липкому или неравномерному покрытию, которое будет отслаиваться, а не прочно держаться на поверхности гридля.



Примечание:

Рекомендуется чистить жарочный противень после каждого использования. Смотрите раздел “Инструкции по очистке”.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса, чтобы убедиться в его идеальной готовности.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МАСЛАМ

- Масло виноградных косточек,
- Подсолнечное масло,
- Льняное масло,
- Масло авокадо
- Масло каноны.

Если таких нет, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.



СОВЕТ!

Откройте для себя вдохновляющие рецепты и технику приготовления на гриdle в кулинарных книгах компании Наполеон или посетите сайт www.napoleon.com

Регулировка положения противня для стекания жира

Правильный отвод жира помогает поддерживать стабильное качество приготовления. Перед регулировкой убедитесь, что поверхность противня остыла и на ней нет жира.

1. Найдите регулировочный винт: Найдите винт в переднем левом углу жарочной поверхности. Этот винт используется для регулировки наклона жарочной поверхности и обеспечения стекания жира в дренаж.

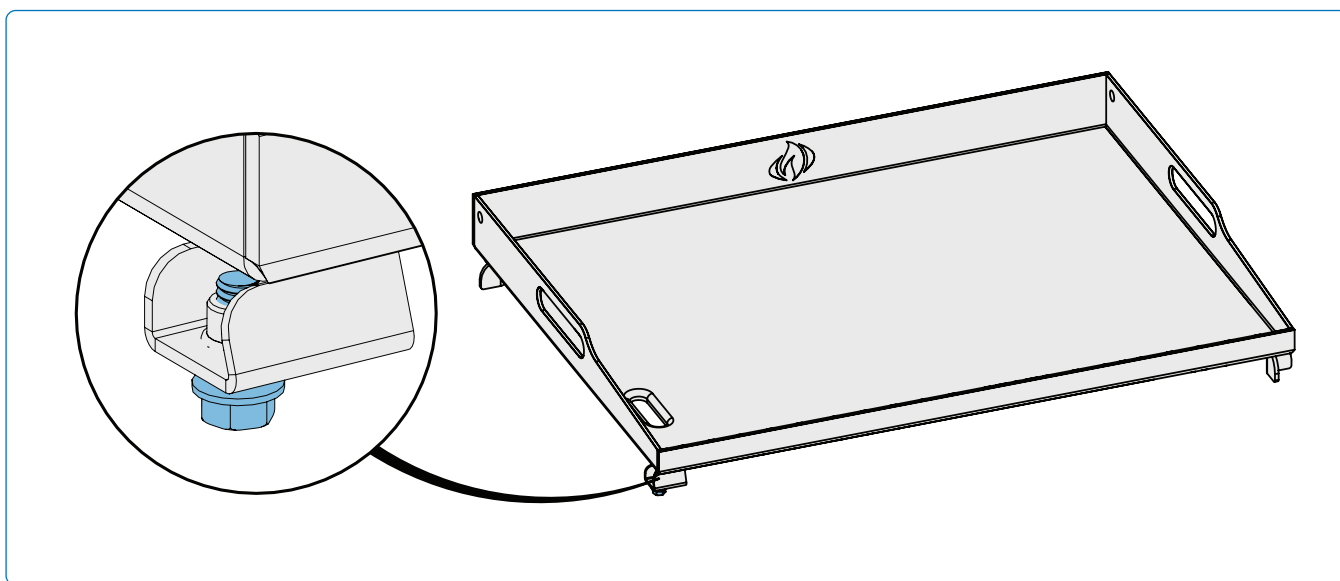
2. Определите необходимое положение: Для обеспечения оптимального отвода жира противень должен быть слегка наклонен к переднему левому углу. Это поможет направить излишки жира в систему сбора.

3. Отрегулируйте положение:

Снимите с гридля жарочный противень и поверните регулировочный винт, чтобы поднять левый угол жарочной поверхности или опустить его. Выполните регулировку в небольших пределах. После настройки, удовлетворяющей вашим требованиям, установите противень обратно на гридль.

4. Проверьте дренаж:






Разогрейте противень и проверьте стекание жира, чтобы убедиться в правильности настройки. Излишки жира должны медленно и плавно стекать в дренаж, не скапливаясь. При необходимости повторите процедуру регулировки.



ОСТОРОЖНО!

- Противень имеет большой вес и требует осторожного обращения при снятии и установке, во избежание травм или повреждения гридля.
- При необходимости обратитесь к кому-нибудь за помощью.

Поварской гид

Блюдо	Положение ручек	Время приготовления	Советы
 Стейк толщиной 2.54 см	2 минуты с каждой стороны на сильном огне	Слабой прожарки – 4 минуты	Используйте мясо с прожилками жира. Жир является естественным смягчителем мяса и сохраняет его сочным.
	Готовьте на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем убавьте огонь до среднего.	Средней прожарки – 6 минут Хорошо прожаренный – 8 минут	
 Гамбургер толщиной 1.27 см	2 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Слабой прожарки – 4 минуты	Для одинакового времени приготовления котлеты должны быть одинаковой толщины. Котлеты толщиной более 2.5 см следует готовить непрямым методом.
	2.5 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Средней прожарки – 5 минут	
	3 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Хорошо прожаренный – 6 минут	
 Свинные отбивные	На среднем огне	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Срежьте лишний жир.
 Бараньи отбивные	Готовьте на сильном огне 5 минут затем на среднем до готовности.	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Срежьте лишний жир.
 Хот-дог	Сначала на среднем затем на слабом огне.	4 – 6 минут	Выберите сардельки покрупнее и перед приготовлением разрежьте их вдоль.

Это общие рекомендации. Для получения более подробной информации обратитесь за рекомендациями к специалистам.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Выбирайте правильные виды продуктов для приготовления. Ваш гридль отлично подходит для быстрого приготовления горячих блюд.

Большие куски мяса можно готовить на сковороде на слабом огне, однако на газовом гридле "Napoleon" результат будет лучше.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Тонкий слой растительного масла, нанесенный на противень, предотвратит прилипание нежных продуктов, таких как яйца или рыба, к жарочной поверхности.

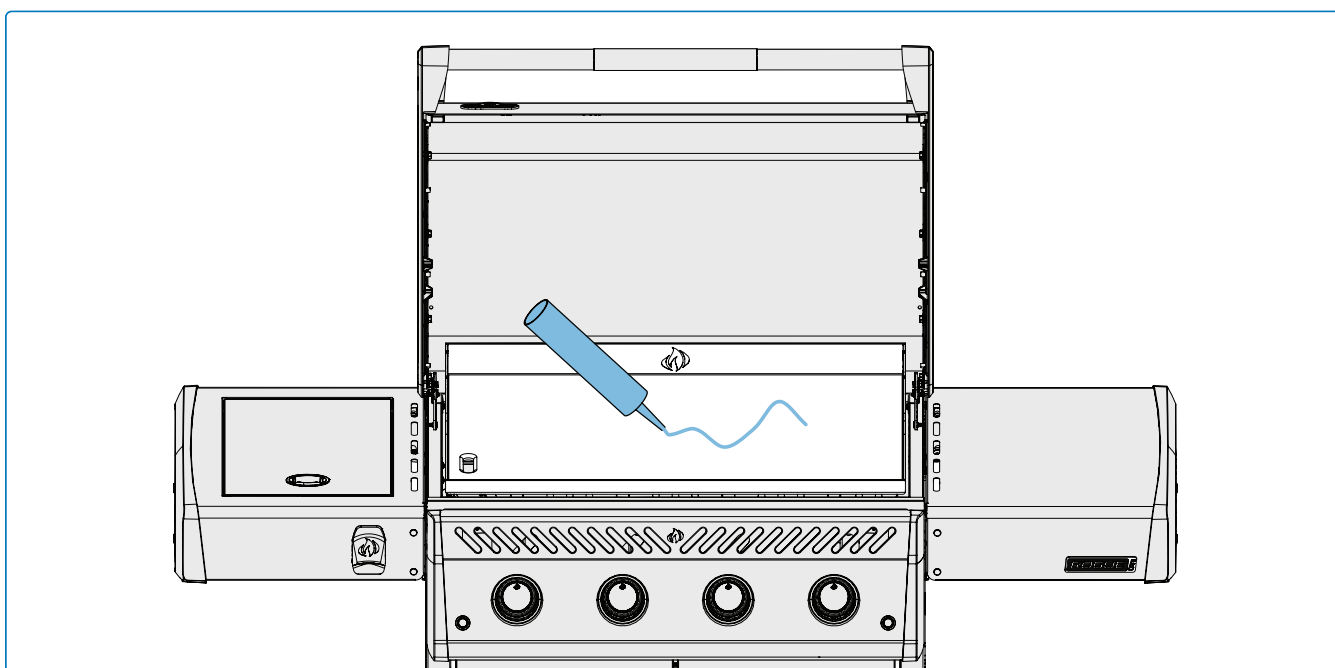
Инструкции по очистке

Первое использование гридля

1. Вымойте противень вручную водой с мягким мылом для мытья посуды, чтобы удалить остатки, оставшиеся в процессе изготовления.
2. Тщательно промойте горячей водой и вытрите насухо мягкой тканью.

Противень для жарки

- Чистите противень после каждого использования, пока он еще теплый.
- Избегайте использования мыла, так как оно может удалить защитный слой после обжига.
- Удалите остатки пищи, соскребая их в жиросток лопаткой или скребком для противня.
- Для удаления сильных загрязнений используйте губку, смоченную теплой водой, или безопасное для пищевых продуктов средство для чистки противней.
- Удалите стойкий налет, смочив его небольшим количеством воды перед соскабливанием. Всегда протирайте вдоль видимой структуры поверхности металла, чтобы предотвратить его повреждение.



ОПАСНО!

- При чистке противня всегда надевайте защитные перчатки и очки.
- Скопившийся жир может привести к пожару.
- Чистить противень следует только после того, как он остынет, чтобы избежать возможных ожогов.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Рекомендуется чистить противень после каждого использования, чтобы предотвратить затвердевание жира или частиц продуктов на жарочной поверхности.

- После высыхания нанесите тонкий, равномерный слой растительного масла с высокой температурой дымления для укрепления защитного покрытия.
- Изменение цвета из-за высоких температур приготовления — это нормально и не влияет на работу устройства.

Резервуар для сбора жира



ПРИМЕЧАНИЕ:

Наклон резервуара для сбора жира может привести к вытеканию масла или мусора внутрь гридля.

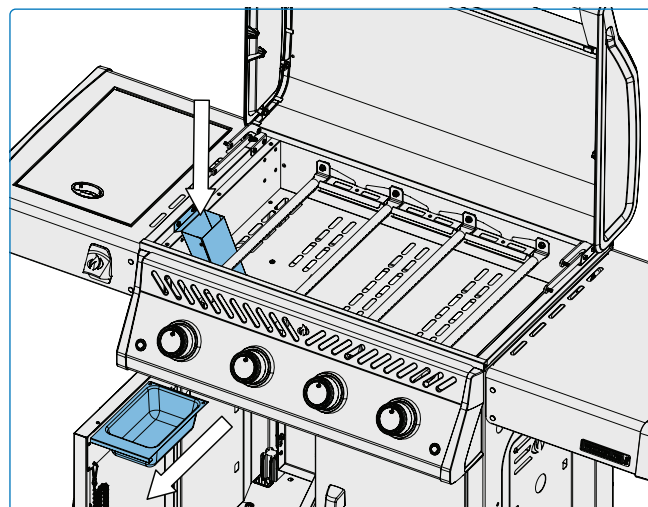


Рис. 11

Очищайте резервуар для сбора жира после каждого использования.

1. После полного остывания гридля аккуратно выньте из него резервуар для сбора жира, не наклоняя его. (Рис. 11)
2. Промойте резервуар горячей мыльной водой. Если используете химические средства, обязательно внимательно следуйте инструкциям производителя, чтобы не повредить резервуар.
3. Полностью вставьте резервуар для жира обратно в гридль.

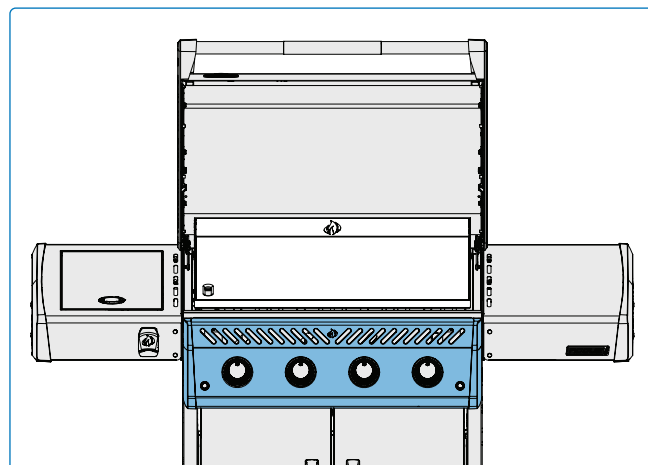


Рис. 12

Жиросток

Очищайте канал для отведения жира каждые 6–8 использований.

1. После полного остывания прибора снимите противень, чтобы получить доступ к жиротводному каналу (металлическому желобу).
2. Открутите два крепежных винта, чтобы отсоединить жиротводной канал.

3. Используйте скребок или нейлоновую щетку для гридля, чтобы удалить жир и мусор изнутри канала. Удалите остатки тряпкой или промойте в теплой мыльной воде.
4. Установите все обратно на место.



ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой убедитесь, что все конфорки выключены, а гридль остыл.
- Не помещайте противни или любые другие части гридля для чистки в самоочищающуюся духовку.
- Не используйте средство для чистки духовок для чистки каких-либо частей гридля.
- Чистите прибор в таком месте, где моющий раствор не повредит настилам, газонам или внутренним дворикам.
- Соус для барбекю и соль могут вызывать коррозию и привести к быстрому износу компонентов гридля, если его не чистить регулярно.

Панель управления

Очищайте панель управления по мере необходимости **ТОЛЬКО** теплой мыльной водой. Текст нанесен непосредственно на панели управления и со временем сотрется, если использовать абразивные или чистящие средства для нержавеющей стали. Правильная очистка панели управления обеспечит сохранность контрастности и читаемости текста. (Рис. 12).

Боковая инфракрасная горелка

- Большинство капель жира и частиц пищи, попадающих на поверхность инфракрасной горелки, сразу сгорают из-за высокой интенсивности нагрева.
- Не очищайте керамическую плитку металлической щеткой.
- Не используйте воду или другие жидкости для очистки ИК горелки. Резкое изменение температуры приведет к растрескиванию керамических вставок.
- Включите горелку и дайте ей поработать на максимуме 5–10 минут, чтобы выжечь остатки.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для очистки окрашенных частей, изделий из фарфора или деталей из нержавеющей стали, так как это может привести к появлению царапин. (Рис. 13).

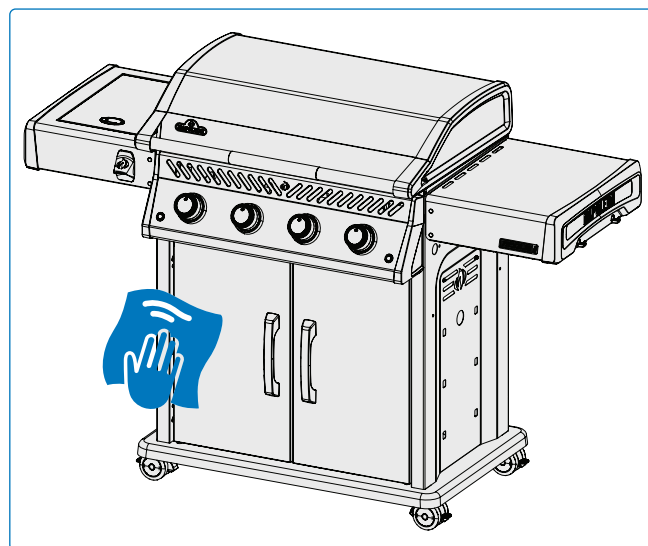
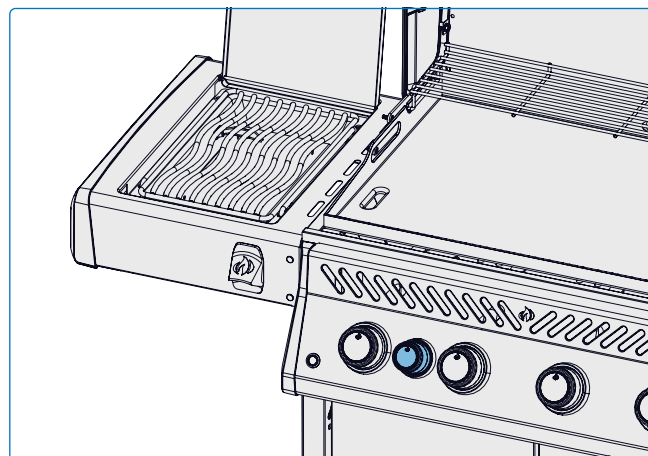


Рис. 13

Внешняя поверхность прибора

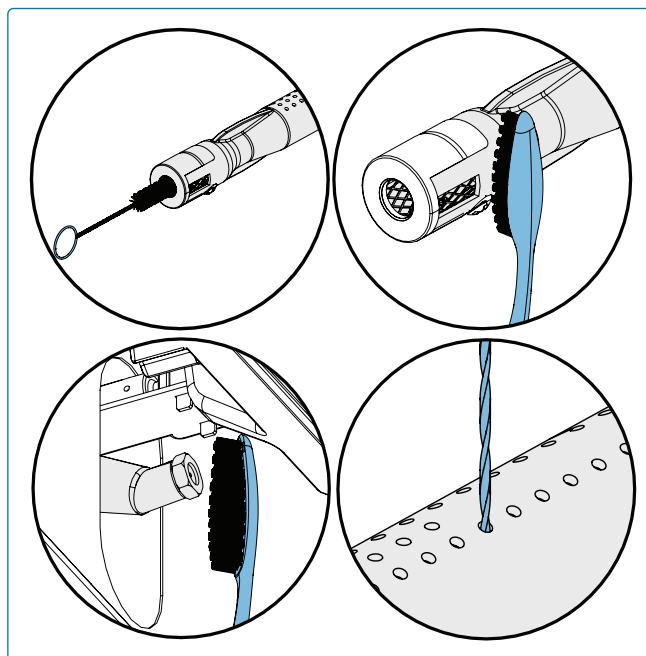
- Используйте только неабразивное чистящее средство. Абразивные чистящие средства или стальная вата поцарапают поверхность.
- Всегда протирайте гридль по направлению волокон.
- Обращайтесь с деталями из фарфоровой эмали осторожно. Обожженное эмалевое покрытие похоже на стекло и может отколоться при ударе.
- Детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет при нагреве и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работу прибора.

Экран от насекомых и отверстия горелок

Небольшие закрытые пространства привлекают пауков и насекомых. Компания Napoleon оснастила горелку воздушной заслонкой, с сеткой от насекомых. Это снижает вероятность того, что насекомые проникнут внутрь горелки, но не исключают этого полностью.

Из-за паутины пламя горелок может приобрести бледно-желтый или оранжевый оттенок, что может привести к возгоранию или вспышкам у воздушной заслонки под панелью управления.

1. Снимите противень, подняв и переместив его вверх и в сторону.
2. Проверьте, не засорились ли отверстия горелок: со временем они могут засориться из-за остатков пищи и коррозии.
3. Очистите отверстия горелок с помощью выпрямленной скрепки для бумаг или аксессуаром для прочистки отверстий, входящим в комплект поставки.
4. Просверлите забитые отверстия с помощью прилагаемого сверла и электроотвертки: это можно сделать не снимая горелки.
5. Не сгибайте сверло при сверлении отверстий, так как оно может сломаться.
6. Это сверло предназначено для отверстий в горелках, а не для латунных жиклеров, определяющих объем поступающего газа в горелки.
7. Не рассверливайте отверстия, не увеличивайте их диаметр.
8. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотно прилегает и на ней нет ворсинок и другого мусора.



ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае засорения трубок горелок, чтобы устранить засор, используйте щетку для технического обслуживания или щетку для бутылок.



ОПАСНО!

- При установке горелок после чистки и перед тем, как зажечь гридль, очень важно, чтобы форсунки вентилях входили в трубки горелок, иначе может произойти возгорание или взрыв.
- Перед проведением технического обслуживания перекройте подачу газа и отсоедините устройство от сети 220В.
- Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для очистки окрашенных деталей, изделий из фарфора или деталей из нержавеющей стали вашего гридля, так как это может привести к появлению царапин на поверхности.
- Избегайте касания горячих поверхностей гридля.



Безопасность важнее всего!

При обслуживании гридля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

Обслуживание

Это оборудование должно ежегодно тщательно проверяться и обслуживаться квалифицированным специалистом по газовому оборудованию.

- Не препятствуйте притоку воздуха для вентиляции и горения.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия мест размещения баллона, на стенках гридля или укрытия, спереди или сзади у нижней полки, были свободны от мусора.

Регулировка газозвушной смеси

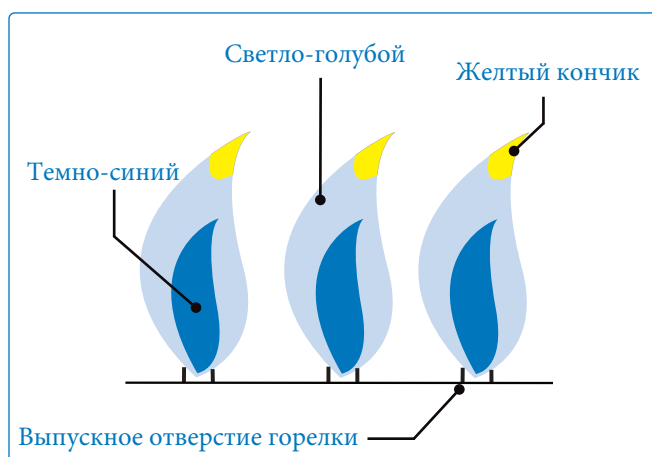


ЭТО ВАЖНО!

- Это должен делать квалифицированный специалист!

Воздушная заслонка установлена на заводе-изготовителе и обычно не требует регулировки. Регулировка может потребоваться в нестандартных условиях эксплуатации.

- При правильной настройке воздушной заслонки цвет пламени будет темно-синим, с голубыми и иногда желтыми краплениями.
- Недостаточный приток воздуха к горелке приведет к образованию сажи и вялому желтому пламени.
- Слишком сильный приток воздуха к горелке приведет к неравномерным всполохам пламени и затруднению поджига.



Регулировка воздушной заслонки

1. Снимите противень. Оставьте крышку открытой.
2. Возможно, вам придется открыть дверцу шкафа или снять верхний ящик (если имеется), чтобы получить доступ к винту воздушной заслонки, расположенному у входного отверстия в горелку.
3. Ослабьте фиксирующий винт воздушной заслонки и приоткройте или прикройте заслонку по мере необходимости. (Таблица 1).
4. Включите горелки на максимальную мощность.
5. Визуально проверьте пламя горелки.
6. Выключите горелки, затяните фиксирующие винты и установите детали обратно после правильной регулировки заслонок.
7. Убедитесь, что все экраны от насекомых установлены.

Положения воздушных заслонок

RP30FTSIBPK-PHM & RP30FTPК-PHM	Основные горелки
'ЗВ/Р(30)	1 -20.5мм X 3/8" (10мм)
'З+(28-30/37)	1 -20.5ммX 3/8" (10мм)
'ЗВ/Р(37)	1 -20.5ммX 3/8" (10мм)
'ЗВ/Р(50)	1 -20.5мм X 3/16" (5мм)

Таблица 1



БЕЗОПАСНОСТЬ ПЕРЕД ВЕСГО!

Никогда не закрывайте более 75% поверхности основной или боковой горелки любым твердым металлом (например, противнем или сковородой)



МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ!

Обратитесь в отдел клиентских решений Napoleon за консультацией по запчастям 1-866-820-8686.

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь окисляется или покрывается пятнами в присутствии хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных районах, в теплых и очень влажных зонах, а также рядом с бассейнами и гидромассажными ваннами. Эти пятна выглядят как ржавчина, но их можно легко удалить или предотвратить их появление. Ухаживайте за нержавеющей сталью и хромированными поверхностями каждые 3-4 недели. Мойте теплой водой с мылом.

Уход за горелками

- Высокая температура и агрессивная среда могут вызвать коррозию поверхности, даже если горелка изготовлена из толстостенной нержавеющей стали марки 304.

Избегайте повреждения горячих поверхностей противня

- Никогда не заливайте горячий противень холодной водой. Это может привести к его деформации или повреждению.
- Никогда не стучите металлическими инструментами или посудой по поверхности противня.

Свободное движение горячего воздуха

- Для правильной работы горелок должен быть обеспечен выход горячего воздуха из прибора.
- Если не обеспечить выход горячего воздуха, горелки могут лишиться притока кислорода, и они будут гореть неравномерно со всполохами пламени.



ЭТО ВАЖНО!

- Гарантия на противень не распространяется при повреждениях, возникших в результате несоблюдения этих инструкций.



ОПАСНО!

- Перед обслуживанием перекройте газ и отключите устройство.
- Обслуживание следует проводить только тогда, когда жарочная поверхность остыла, чтобы избежать ожогов.
- Проверку на утечку необходимо проводить ежегодно, а также при замене любого компонента газовой системы или при появлении запаха газа.

Обслуживание и защита инфракрасных горелок

Ваши инфракрасные горелки рассчитаны на долгий срок службы, но необходимо быть осторожным, чтобы не допустить растрескивания их керамических поверхностей. Трещины приведут к неисправности горелок.

Восстановление противня

Используйте эти методы для восстановления сильно загрязненного или слегка заржавевшего противня.

- Включите все горелки на максимальную мощность и дайте жарочной поверхности прогреться 10-15 минут.
- Дайте полностью остыть.
- Используйте скребок, чтобы удалить весь мусор и направить его в желоб для сбора жира. Попробуйте соскрести под разными углами на особо стойких участках.
- Нанесите масло и потрите круговыми движениями, используя кирпич для чистки грилей, чтобы выровнять поверхность.
- Протрите начисто поверхность, затем прокалите, нанеся тонкий слой масла и нагревая до его выгорания.
- Повторите этот процесс еще два раза.

Поиск и устранение неисправностей

Проблемы поджига

- Горелки не зажигаются от устройства поджига, но загораются от спички.
- Горелки не зажигаются друг от друга устройством перекрестного поджига.

Возможные причины	Методы устранения
Грязные или проржавевшие пластины перекрестного поджига	Почистите или замените при необходимости
Нестабильное пламя, всполохи пламени.	Прикройте воздушную заслонку горелки в соответствии с разделом “Инструкции по техническому обслуживанию”, посвященным регулировке подачи воздуха в горелках в данном руководстве пользователя. ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
Плохой контакт в клеммах подключения провода к электроду или кнопке искрового поджига.	Убедитесь, что провод электрода плотно вставлен в клемму на задней панели устройства поджига. Проверьте, что провода, идущие от модуля к кнопке поджига (если они есть), плотно вставлены в соответствующие клеммы.
Разряжена или неправильно вставлена батарейка	Замените ее на исправную качественную батарейку.

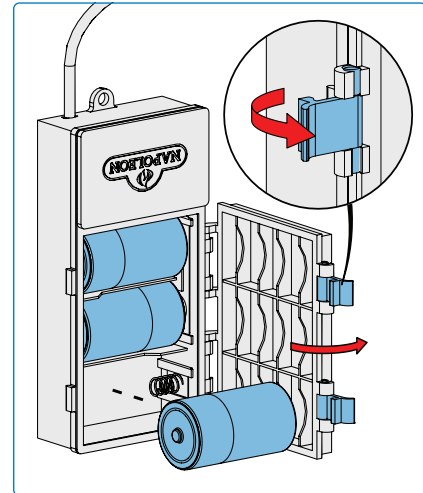


Рис.14



Внимание!

- Держите гридль подальше от горючих материалов, бензина и других легковоспламеняющихся паров и жидкостей.
- На поверхности противня не следует оставлять частицы пищи и жир, поскольку это привлекает грызунов, которые нарушают гигиену и могут повредить провода, что может привести к необратимому повреждению электрических компонентов.



Зарегистрируйте ваш гридль!

Посетите сайт napoleon.com или обратитесь к руководству по сборке гридля за информацией по запчастям.



МЫ РАДЫ ПОМОЧЬ!

Обратитесь в отдел поддержки клиентов Napoleon за консультацией по запчастям
1-866-820-8686.

Шумы и неравномерный нагрев

- Гул редуктора.
- Неравномерный нагрев.

Возможные причины	Решение
Нормальный гудящий шум в жаркие дни.	Это не является дефектом. Это вызвано внутренними вибрациями в регуляторе давления и не влияет на работу или безопасность жарочной поверхности. Гудящие редукторы НЕ подлежат замене.
Клапан баллона был открыт слишком быстро.	Открывайте клапан баллона медленно.
Неправильный нагрев.	Разогрейте прибор с включенными на максимум горелками в течение 10–15 минут.
Чрезмерное накопление жира и золы на поддоне для сбора капель.	Регулярно очищайте поддон для сбора капель. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Обратитесь к разделу " Инструкции по очистке ".

Отслоение краски

- Краска как будто отслаивается.

Возможные причины	Решение
Накопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Крышки выполнены из нержавеющей стали или покрыты фарфоровой эмалью и не может отслаиваться. Отслоение вызвано затвердевшим жиром, который высыхает и превращается в кусочки, похожие на краску, которые и отслаиваются. Регулярная чистка предотвратит это. См. раздел " Инструкции по очистке ".

Выпуклость в центре противня

- Жарочная поверхность неровная в центре.

Возможные причины	Решение
Термическое расширение.	Для противня из нержавеющей стали нормально иметь небольшую выпуклость (некоторую неровность) в центре. Это вызвано естественным сжатием или расширением металла под воздействием значительного изменения температуры.

Поток газа

- Низкая температура или слабое пламя при полностью открытом клапане.
- Горелки горят желтым пламенем, сопровождающимся запахом газа.
- Пламя "отрывается" от горелки, что сопровождается запахом газа и возможными трудностями при розжиге.
- Высокие языки пламени при положении ручек на минимуме, нестабильное горение и дрожащее пламя.

Возможные причины	Решение
Пропан – неправильная процедура розжига.	Внимательно следите за соблюдением процедуры розжига. При открытии вентиля баллона все газовые вентили на гридле должны быть закрыты. Медленно открывайте вентиль баллона, чтобы выровнять давление. Смотрите разделы инструкции "Розжиг гридля".
Разрушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и тщательно проверьте на наличие трещин. Если обнаружены трещины, свяжитесь с авторизованным дилером Napoleon чтобы заказать замену горелки.
Возможно внутри горелки паутина или другой мусор.	Тщательно удалите гнезда или паутину из отверстий горелки, сняв ее и следуя инструкциям в этом руководстве. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".
Неверное положение воздушной заслонки горелки.	Слегка откройте или закройте воздушную заслонку в соответствии с инструкциями раздела "Инструкции по техническому обслуживанию". ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
Недостаточно газа.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
Пережат подводящий шланг.	Уложите газовый шланг надлежащим образом.
Регулятор давления газа в режиме низкого расхода.	Выключите конфорки и закройте вентиль баллона с газом, подождите 5 минут, прежде чем снова его полностью открыть. Подождите несколько секунд, пока давление выровняется, прежде чем приступить к розжигу, следуя инструкциям. Каждый раз строго соблюдайте процедуру розжига. При открывании вентиля баллона все вентили на панели управления гридля должны быть закрыты. Всегда медленно открывайте вентиль баллона с газом.

"Проскок" пламени в инфракрасной горелке

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

Возможные причины	Решение
Керамические плитки залиты каплями жира или иным налетом. Отверстия засорены.	Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Зажгите горелку снова и держите на максимальной мощности не менее 5 минут или до тех пор, пока поверхности керамических плиток не станут равномерно красными.
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая часть поверхности горелки покрыта сковородой или противнем.	Убедитесь, что не более 75% поверхности горелки покрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Зажгите ее снова.
Негерметичная прокладка 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 прогрев.	Разогрейте гридль, 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-испарители и поддон для сбора жира. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Обратитесь к разделу «Инструкции по очистке».

ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРИИ ROGUE® ГРИДЛЬ 15-летняя ограниченная гарантия на газовые гридлы Napoleon

Производитель гарантирует, что компоненты вашего нового изделия NAPOLEON не будут иметь дефектов материалов и изготовления с даты покупки в течение периода времени:

Очаг из литого алюминия/нержавеющей стали	15 лет
Крышка из нержавеющей стали	15 лет
Крышка с покрытием из фарфоровой эмали	15 лет
Решетка для приготовления из нержавеющей стали	15 лет
Горелки из нержавеющей стали	10 лет плюс 15
Огнезащитные вставки из нержавеющей стали	5 лет плюс 15
Чугунные решетки с эмалевым покрытием	5 лет плюс 15
Керамическая инфракрасная горелка (исключая сетку)	5 лет плюс 15
Остальные детали	2 года

Плюс 1d: означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение всего **срока службы*** гридля.

Плюс 15: означает продленный гарантийный период, в течение которого мы предоставляем покупателю запасные части по цене 50% от текущей розничной цены дополнительно в течение 15 лет.

Плюс 10: означает продленный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение дополнительных 10 лет.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ

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

Настоящая гарантия производителя не подлежит передаче и продлению ни при каких условиях и ни одним из наших представителей.

Газовый гридль должен устанавливаться лицензированным, авторизованным сервисным специалистом или подрядчиком.

***Срок службы** означает гарантийный период 30 лет.

Данная гарантия действительна в Европейском союзе, Швейцарии, Андорре, Сан-Марино, Норвегии, Исландии и Лихтенштейне.

Настоящая гарантия не затрагивает, не ограничивает и не изменяет законные права клиента в случае обнаружения дефектов в соответствии с WKRL (EU) 2019/711). Исполнение установленных законом прав должно осуществляться бесплатно.

Установка должна производиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями по монтажу, а также всеми местными и национальными строительными нормами и правилами пожарной безопасности. Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, отсутствием технического обслуживания, возгоранием жира, воздействием окружающей среды, несчастными случаями, модификациями, небрежностью. Установка запасных частей других производителей аннулирует настоящую гарантию.

Данная гарантия не распространяется на изменение цвета пластиковых элементов в результате применения химических чистящих средств или воздействия солнечных лучей.

Данная гарантия также не распространяется на царапины, вмятины, дефекты покраски, покрытия, коррозию или обесцвечивание, вызванные воздействием тепла или абразивных и химических чистящих средств, а также на сколы на деталях с фарфоровым покрытием и любых компонентах, используемых при установке газового гридля.

Если в течение гарантийного срока деталь приходит в негодность до такой степени, что становится неработоспособной (из-за сквозной коррозии или прогорания), клиенту будет выдана запасная деталь.

По истечении первого года действия данной гарантии компания NAPOLEON имеет право (ограниченная Президентская гарантия на весь срок службы, ограниченная гарантия сроком на 15 лет, ограниченная гарантия сроком на 10 лет, ограниченная гарантия сроком на 3 года) отказаться от любых гарантийных обязательств по своему усмотрению, вернув первоначальному покупателю сумму, равную оптовой цене соответствующих дефектных гарантийных деталей.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за установку, трудозатраты или другие расходы, связанные с установкой запчастей. Расходы такого рода не покрываются настоящей гарантией.

Несмотря на любые положения данной гарантии (ограниченная Президентская гарантия на весь срок службы, ограниченная гарантия сроком на 15 лет, ограниченная гарантия сроком на 10 лет, ограниченная гарантия сроком на 3 года), ответственность компании NAPOLEON по данной гарантии определяется вышеизложенным и ни в коем случае не распространяется на какой-либо случайный, косвенный ущерб.

ГАРАНТ:

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

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Настоящая гарантия определяет обязанности и ответственность компании NAPOLEON в отношении газового гридля NAPOLEON. Компания NAPOLEON не несет никакой дополнительной ответственности в связи с продажей данного продукта и не уполномочивает какую-либо третью сторону принимать на себя какую-либо иную ответственность от ее имени. Компания NAPOLEON не несет ответственности за перегрев или затухание пламени в результате воздействия внешних факторов, таких как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

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

Претензии по гарантии должны сопровождаться оригинальным документом подтверждающим покупку или его копией с указанием серийного номера и модели изделия.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право на инспекцию изделия или любой его части одним из своих представителей до исполнения любых гарантийных обязательств. Компания NAPOLEON не несет расходов по доставке, по оплате рабочего времени и экспортных пошлин.

NAPOLEON®

ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ВЫПУСКА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА



Продукция NAPOLEON®
защищена одним или
несколькими патентами
США, Канады и/или
иностранных государств
или патентами,
находящимися на
рассмотрении.



Адрес

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm,
Meriden Road, Berkswell,
CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Телефон

Европа

+31 345 588655

Интернет

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0828CE-RU