



СЕРИЯ BUILT-IN

Руководство пользователя

BIR32RB

Иллюстрации в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели.



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




Место для стикера с серийным номером с упаковки изделия


ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ГРИЛЯ NAPOLEON®!

Вы перешли на новый уровень приготовления блюд.



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

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

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

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

ОПАСНО!

**ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ
ЗАПАХ ГАЗА:**

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



Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пытайтесь разжечь этот прибор, не прочитав раздел «РОЗЖИГ» этого руководства.

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары рядом с этим или любым подобным устройством. Запрещается хранить не подключенный к прибору баллон с пропаном вблизи этого или любого другого прибора. Не соблюдение инструкций в точности может привести к пожару или взрыву, повреждению имущества, травмам или смерти.



Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.

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

Добро пожаловать в Napoleon!

Безопасность прежде всего

ВНИМАНИЕ!

Общая информация

Этот гриль должен устанавливаться в соответствии с местными нормами. Если используется внешний источник питания, устройство также должно быть заземлено в соответствии с местными нормами.

ВНИМАНИЕ!

Установка и сборка

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!

Меры электробезопасности

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 снимайте вилку с заземлением. Используйте только удлинители, рассчитанные на мощность прибора и одобренные для использования на улице с маркировкой W-A.

ВНИМАНИЕ!

Хранение и неиспользование

Переключите 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 к продавцу, где было приобретено изделие. Они могут принять это изделие для безопасной для окружающей среды утилизации.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Napoleon!	3
Безопасность прежде всего	3
Полные характеристики системы	5
Начало работы	6
Дополнительные меры безопасной эксплуатации	6
Размеры выреза	8
Газовые соединения	9
Встроенный корпус	11
Проверка на герметичность	12
Эксплуатация	13
Розжиг гриля	13
Инструкции по приготовлению на гриле	15
Как использовать заднюю горелку и вертел	16
Контрольный список кулинарных навыков	18
Подготовка чугунных решеток для приготовления пищи	18
Руководство по приготовлению на гриле	19
Инструкции по очистке	20
Первое использование	20
Чугунные решетки	20
Решетки из нержавеющей стали	20
Инфракрасная боковая горелка	20
Внутренняя часть гриля	21
Поддон для сбора жира	21
Панель управления	22
Детали из литого алюминия	22
Внешняя поверхность прибора	23
Сетка от насекомых и отверстия горелок	23
Инструкции по обслуживанию	24
Рекомендации	24
Внешний вид пламени	24
Технические данные	25
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	26
Устранение неисправностей	27
Гарантия	30

Особенности устройства

Термометр ACCU-PROBE™

с легким считыванием показаний температуры для получения идеальных результатов

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

Кронштейны для крепления вертела с удобной установкой с обеих сторон гриля.

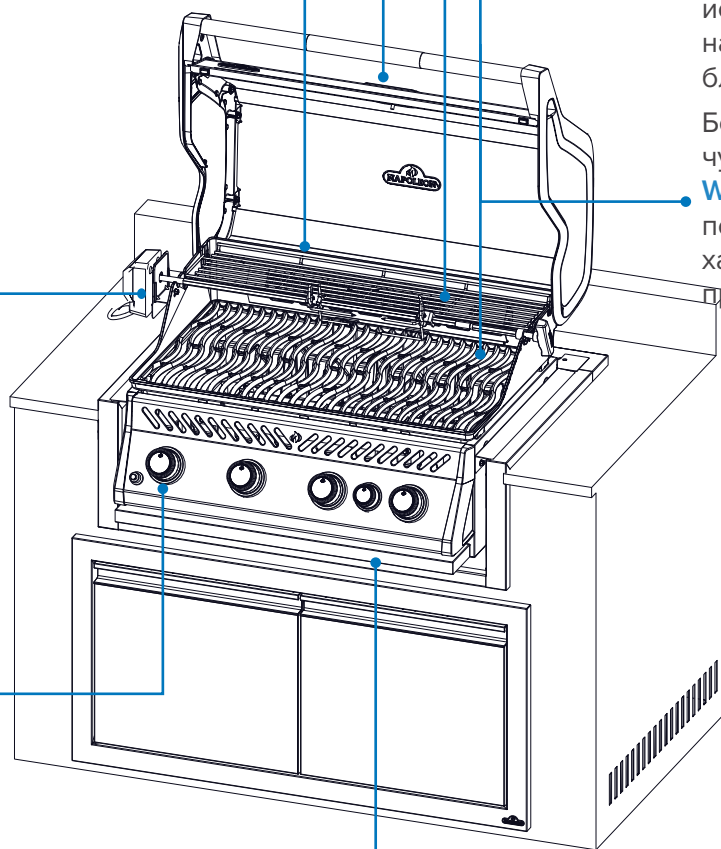
Мгновенный розжиг JETFIRE™ с быстрым и легким запуском.


Большая решетка для подогрева из нержавеющей стали для увеличения площади приготовления.

Двухуровневые пластины-испарители из нержавеющей стали для равномерного нагрева и испарения жира и более насыщенного вкуса блюд.

Большие фирменные чугунные решетки **WAVE™** с двумя положениями и характерными следами прожарки.

Легкий и удобный доступ к поддону для жира.



 Иллюстрации, изображенные в данном руководстве пользователя, могут отличаться от приобретенной вами модели. Представленная модель: BIR32RB

Начало работы



ОПАСНО!

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



ВНИМАНИЕ!

Предупреждает об опасности, которая может привести к незначительным травмам или повреждению имущества.



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



Никогда не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, повреждению имущества, серьезным травмам или смерти.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.



Немедленно прекратите подачу газа и отключите устройство от электросети.



Надевайте защитные очки.



Надевайте защитные перчатки.



Важная информация.

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 при закрытой крышке.
- НЕ используйте заднюю горелку 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.
- 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 повредить фарфоровые поверхности и привести к растрескиванию керамических вставок горелок.
- НЕ используйте мойку высокого давления для очистки каких-либо частей гриля.
- НЕ размещайте этот гриль там, где может дуть сильный ветер, особенно сзади.
- НЕ используйте это устройство под конструкциями из горючих материалов.
- НЕ закрывайте более 75% поверхности для приготовления пищи сплошным металлом.
- Держите устройство во время его работы вдали от легковоспламеняющихся материалов. Соблюдайте расстояние до них не менее 610 мм сзади и 178 мм по бокам.
- Оставляйте расстояние не менее 610 мм до находящихся рядом конструкций с виниловым сайдингом или со стеклянными панелями.
- Всегда соблюдайте минимальное расстояние до горючих материалов: 431 мм сзади и 229 мм по бокам.
- Для моделей ВІВ18РВ 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.
- Убедитесь, что шланги не соприкасаются с горячими поверхностями гриля.
- Детали гриля могут быть очень горячими. Держите маленьких детей подальше от него.

Размеры вырезов для встраивания

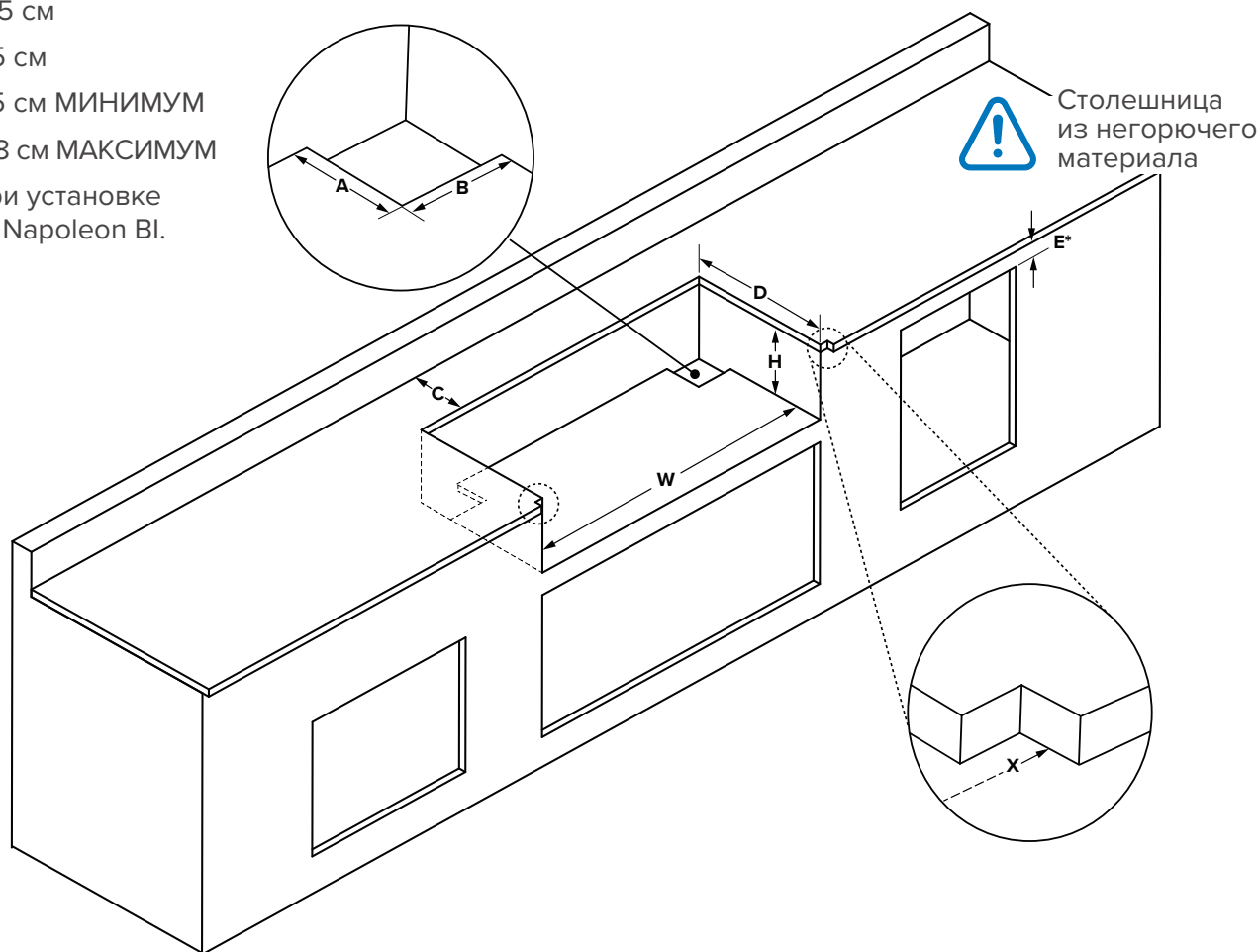
Модель	Размеры проема				Размеры проема при установке теплоизоляционного вкладыша				
	W	X	D	H	W	X	D	H	
BIR32	Мин.	77,4 см	Н/Д	52,8 см	24 см	86,4 см	89,9 см	54,3 см	26,4 см
	Макс.	81 см	Н/Д	--	--	--	--	--	--

A = 16,5 см

B = 16,5 см

C = 14,5 см МИНИМУМ

E* = 10,8 см МАКСИМУМ

E* = при установке
двери Napoleon BI.**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Если гриль встраивается без установки теплоизоляционного вкладыша, предназначенного для вашей модели гриля, то шкаф должен быть изготовлен из негорючего материала.

Обратитесь к списку деталей в Руководстве по сборке для получения подробной информации.

- Если в корпусе находится баллон со сжиженным газом, он должен быть изготовлен

в соответствии с инструкциями по размещению баллона. Обратитесь к разделу «Газовые соединения» для получения дополнительной информации.

Газовые соединения

Газовый баллон

Используйте пропановый баллон минимальной емкостью 6 кг или бутановый баллон емкостью 13 кг, изготовленные и маркированные в соответствии с национальными и региональными нормами. Убедитесь, что баллон может обеспечить подачу достаточного количества газа для работы прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом.


 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Для наилучшей работы гриля используйте пропан.

В корпусе можно хранить только баллоны, подключенные к прибору. Баллоны должны соответствовать максимальной ширине и высоте встроенного корпуса. Не храните запасные баллоны в корпусе или рядом с работающим устройством.

Подключение к газовой магистрали

Этот гриль должен работать при давлении газа, указанном на паспортной табличке. Если давление подачи выше, то перед грилем должен быть установлен регулятор. Если давление подачи ниже, то гриль будет работать с недостаточной мощностью и не сможет достигать максимальных температур.

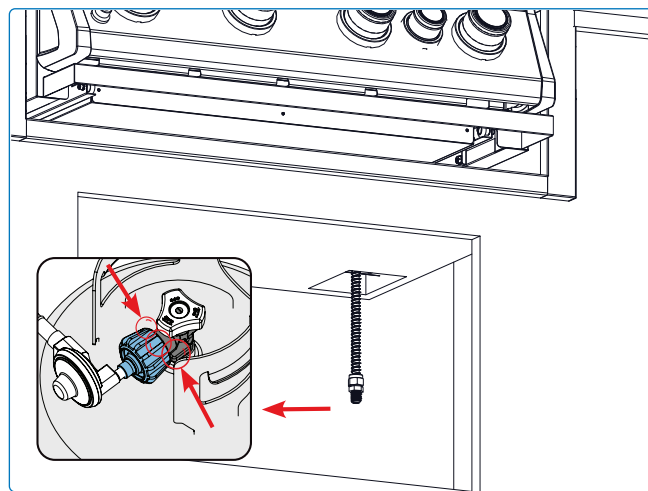
Используйте регулятор давления газа и шланг, предоставленные компанией Napoleon. Если они не включены в комплект, используйте регулятор и шланг, соответствующие национальным и региональным нормам. Рекомендуемая длина шланга — 0,9 м. Длина шланга не должна превышать 1,5 м. Регулярно проверяйте шланг на наличие порезов, оплавления или износа и при необходимости замените его.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Заменяйте шланг до истечения срока годности, указанного на нем.



ВНИМАНИЕ!

- Подключение к газу должно быть выполнено в соответствии с национальными и региональными нормативами, жесткой, медной или гибкой металлической трубкой, имеющей соответствующий сертификат.



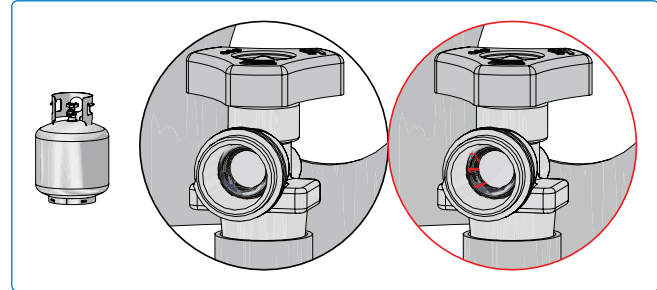
- Диаметр газовой трубы должен быть рассчитан на потребление газа по мощности (кВт), указанной на паспортной табличке, с учетом длины трубопровода.
 - Если вы устанавливаете боковую горелку, проведите для нее отдельную газовую магистраль через предназначенное для этого отверстие.
1. Установите легко доступный ручной запорный клапан перед устройством. Для упрощения установки в комплект входит гибкий металлический соединитель. Подключите другой конец соединителя к газопроводу.
 2. Затяните все соединения двумя гаечными ключами. Не используйте герметик для резьбы или уплотнительную пасту.
 3. Убедитесь, что соединитель не проходит через стену, пол, потолок или перегородку и защищен от повреждений.
 4. Проверьте все соединения на утечку газа перед использованием гриля. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».

Подключение и установка

- Проверьте баллон на наличие вмятин или ржавчины и при необходимости обратитесь к вашему поставщику пропана для осмотра. НЕ используйте баллон с поврежденным клапаном.
- Установите баллон в специально отведенное место в корпусе.
- Убедитесь, что гибкий шланг регулятора давления газа не перекручен и не перегнут.
- Снимите крышку или заглушку с клапана газового баллона.
- Надежно затяните регулятор на клапане газового баллона.
- Убедитесь, что шланг не касается поддона для жира или горячих поверхностей гриля. Контакт с теплом может привести к оплавлению шланга и его возгоранию.
- НЕ оставляйте баллон под воздействием высоких температур или прямых солнечных лучей.
- Проверьте все соединения на герметичность перед использованием гриля. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».

ПРИМЕЧАНИЕ: Проверяйте уплотнение клапана газового баллона на наличие трещин, износа или повреждений каждый раз при замене или заправке баллона.

Любой газовый баллон с признаками повреждения или износа, включая видимые трещины или раковины, должен быть возвращен продавцу неиспользованным.



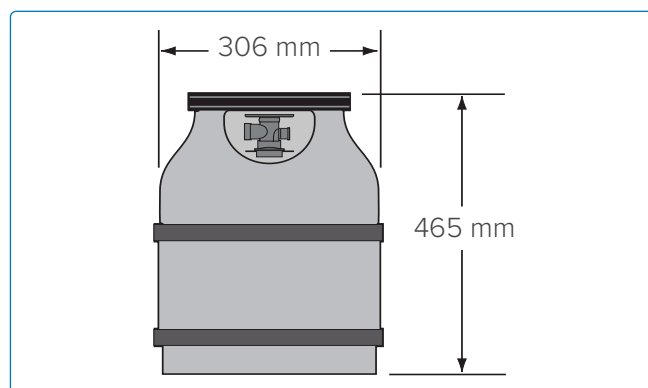
ВНИМАНИЕ!

- НЕ храните запасной газовый баллон под встроенным грилем или боковыми горелками.
- Отключайте гриль и его запорный клапан от газовой системы во время любых испытаний на давление.
- Проверьте шланг на наличие признаков чрезмерного износа, оплавления, порезов или трещин. Если шланг поврежден, его необходимо заменить на комплект, специально рекомендованный компанией Napoleon.
- Точно соблюдайте все технические характеристики и инструкции, чтобы предотвратить пожар, взрыв, повреждение имущества, травмы или смерть.

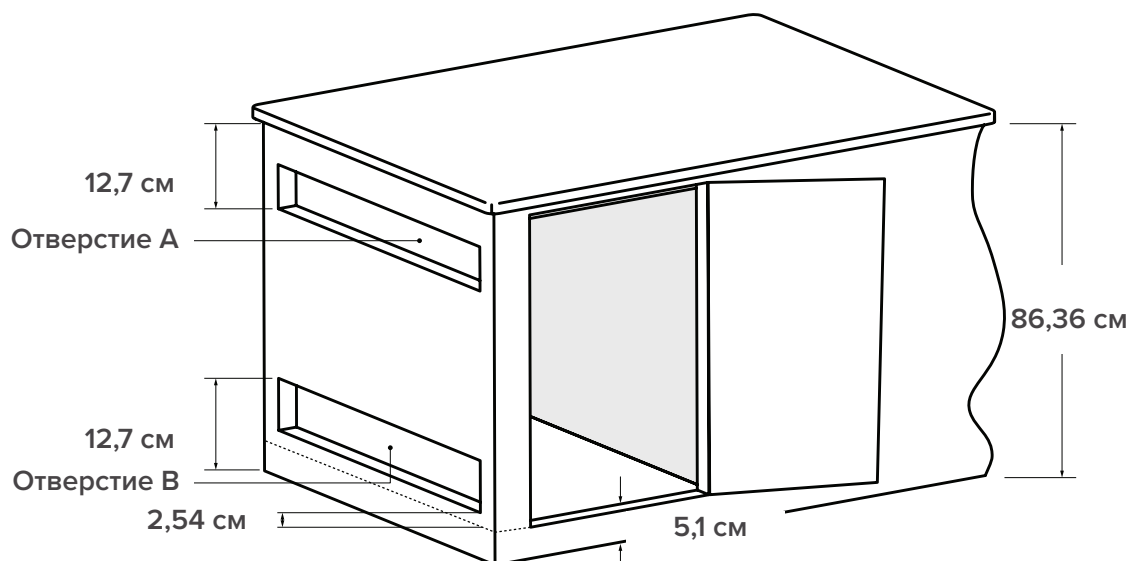
Требования к месту установки баллона

- Место установки баллона должно обеспечивать возможность подключения, отключения, осмотра или проверки на герметичность вне его пределов, а соединения, которые могут быть нарушены во время установки, можно проверять на утечку внутри шкафа.
- Баллон должен быть изолирован от корпуса гриля и защищен от тепла, пламени, горячих капель и других опасных материалов.
- Дверца шкафа допустима, если она не запирается и может быть открыта без инструментов.
- Соблюдайте минимальное расстояние 5,08 см между дном баллона и землей.
- Убедитесь, что снаружи шкафа есть как минимум два свободных вентиляционных отверстия: одно в пределах не более 2,7 см от верха, а другое на расстоянии не более 2,54 см от пола на котором установлен баллон.
- Площадь верхнего отверстия должна быть не менее 130 см² для баллона 9,1 кг и не менее 195 см² для баллона 13,6 кг.
- Площадь нижнего отверстия должна быть не менее 65 см² для баллона 9,1 кг и не менее 100 см² для баллона 13,6 кг.
- Верхний край корпуса должен находиться не более чем в 127 мм над нижним краем верхнего отверстия.
- Каждое отверстие (в случае множественной перфорации) должно быть достаточно большим, чтобы в него проходил стержень диаметром 3,2 мм.
- Площадь отверстий должна соответствовать размеру баллона.

Максимальные размеры баллона



Размер баллона	Площадь отверстия А (верх)	Площадь отверстия В (низ)
9,1 кг	130 см ²	65 см ²
13,6 кг	195 см ²	100 см ²



Проверка на герметичность

Зачем и когда проводить проверку на герметичность?

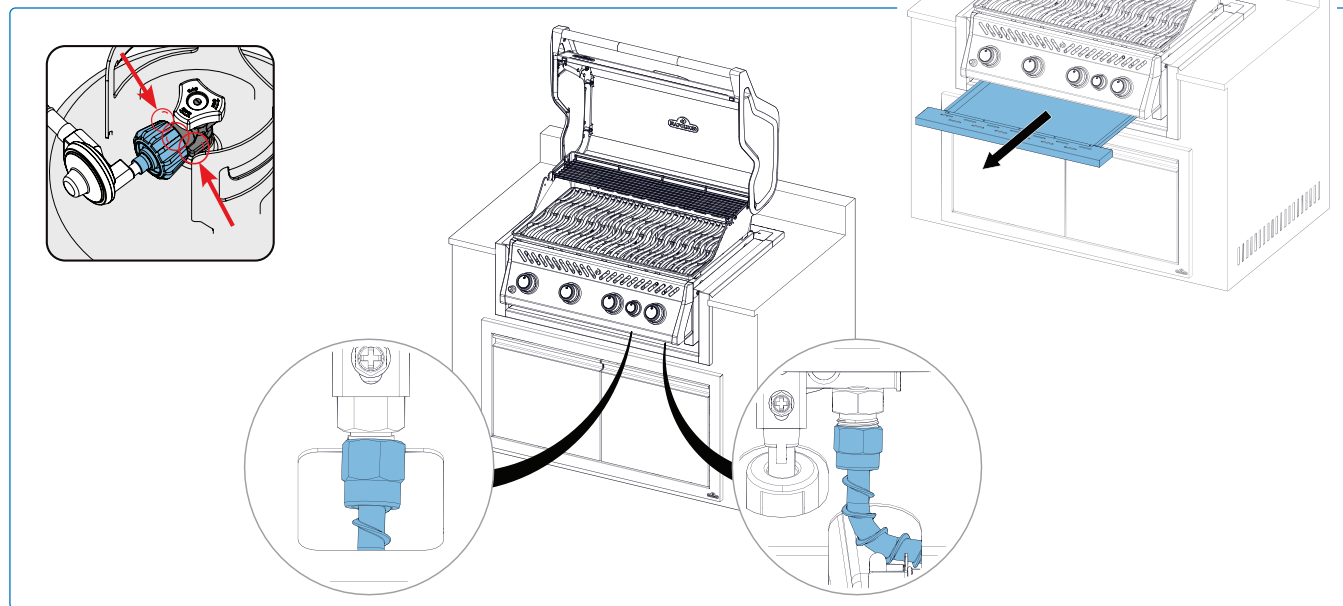
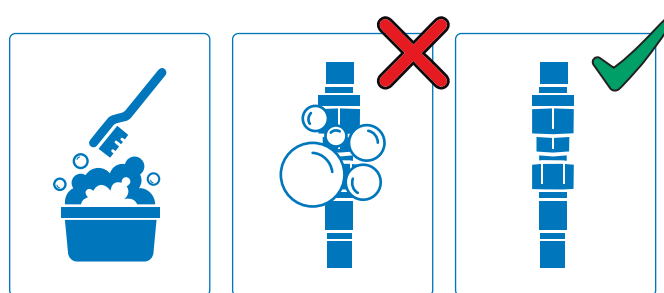
Проверка на герметичность гарантирует, что не будет утечки газа. Каждый раз при заправке и установке баллона убедитесь, что нет утечек в соединении, где регулятор давления подключается к баллону. Проводите проверку на герметичность перед использованием гриля, ежегодно и при замене любых газовых компонентов.

Этапы проверки на герметичность

1. Не курите во время проведения проверки.
2. Удалите все источники возгорания.
3. Переведите все регуляторы горелок в положение «выключено».
4. Откройте вентиль подачи газа.
5. Нанесите кистью раствор жидкого мыла и воды в соотношении 1:1 на все соединения и стыки регулятора давления газа, шланга, коллекторов и клапанов.
6. Пузырьки указывают на утечку газа.

Если вы обнаружили утечку

1. Затяните все ослабленные соединения.
2. Если утечку невозможно устранить, немедленно перекройте подачу газа и отсоедините гриль.
3. Пусть гриль осмотрит сертифицированный установщик или дилер.
4. Не используйте гриль, пока утечка не будет устранена.



ОПАСНО!

- Никогда не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв,

повреждение имущества, серьезные травмы или смерть.

- Используйте только регулятор давления и шланг,

поставляемые с грилем, либо соответствующие местным нормативам.

Эксплуатация

Розжиг гриля

Вы делаете это впервые? Проведите прокаливание 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. **(Рисунок 1 буква А).**
3. Если факел не загорается — немедленно поверните ручку управления 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).

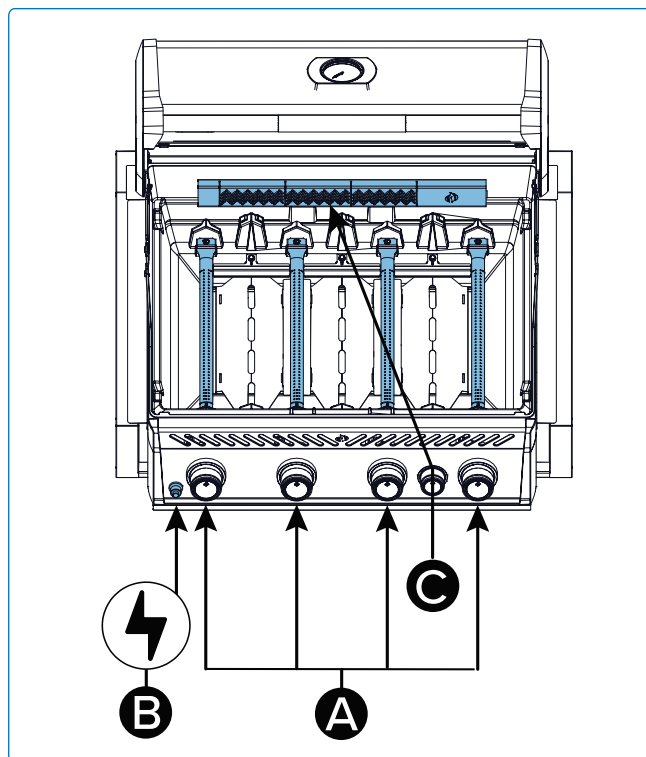
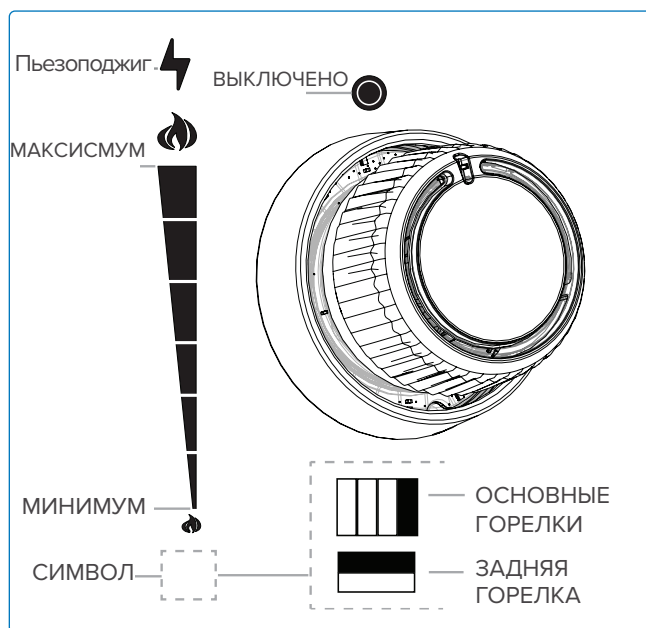
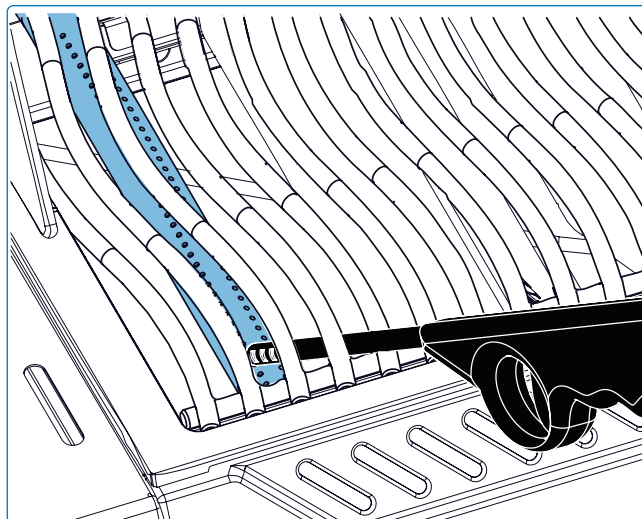


Рис. 1



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** (Рис. 1 буква С).
4. Нажмите и удерживайте кнопку поджига, пока горелка не загорится или зажгите с помощью спички (Рис. 1 буква В).
5. Если горелка не загорается — поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**. Подождите 5 минут. Повторите шаги 3 и 4.



Альтернативные инструкции по розжигу

1. Откройте крышку гриля.
2. Зажгите длинную спичку или бутановую зажигалку и поднесите ее к отверстиям горелки (Рис. 2).
3. Поверните соответствующую ручку горелки против часовой стрелки в положение **МАКСИМУМ**, пока она не загорится.

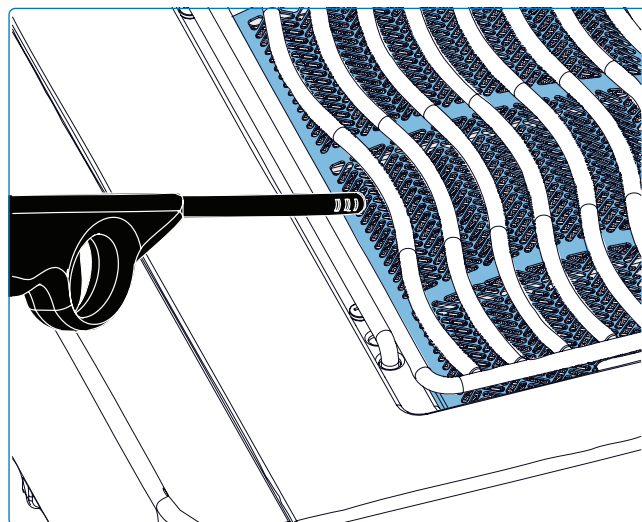


Рис. 2



ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что все регуляторы горелок находятся в положении **ВЫКЛЮЧЕНО**, прежде чем медленно открыть основной вентиль подачи газа к грилю.
- Тщательно следуйте инструкциям по розжигу.
- Убедитесь, что крышка гриля **ОТКРЫТА** во время розжига.
- Не регулируйте положение гриля, пока он горячий или находится в работе.
- Регулярно очищайте жир со всего устройства, включая поддон для жира, чтобы избежать его накопление и возгорание.



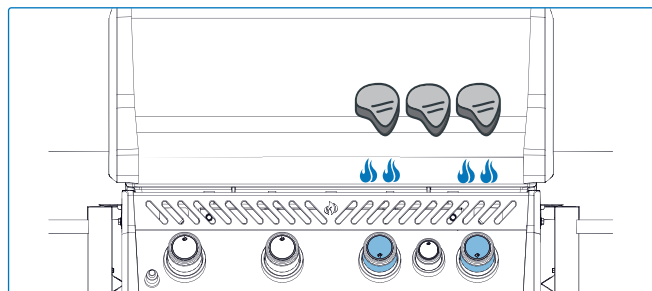
Инструкции по приготовлению на гриле

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.
- Готовьте продукты, на приготовление которых уходит более 30 минут, например, жаркое, непрямым способом: зажгите горелку в стороне от продукта. См. раздел «Непрямой грилинг».
- Обрежьте лишний жир с мяса, чтобы избежать вспышки пламени, или уменьшите температуру гриля.
- В случае вспышек пламени отодвиньте продукты от огня и уменьшите нагрев. Держите крышку открытой.

Прямой грилинг

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



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 горит или

горячая.

- НЕ используйте газовый баллон, заполненный более чем на 80%.
- Регулярно очищайте весь прибор от жира, включая поддон для жира, чтобы избежать его накопление и возгорание.

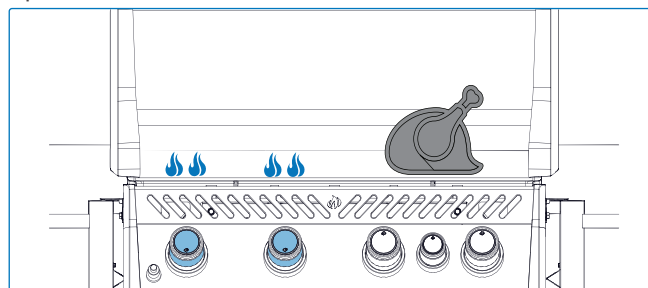


БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Гриль и вся топка могут очень сильно нагреваться во время работы.

Непрямой грилинг

Этот метод использует более низкие температуры и тепло циркулирует вокруг пищи, готовя ее медленно и равномерно. Используйте этот метод для приготовления крупных кусков мяса или продуктов, склонных к воспламенению, таких как жаркое, курица или индейка. Включите одну или несколько горелок и разместите продукты на решетке для приготовления в стороне от пламени над не включенной горелкой. Приготовление на гриле при низкой температуре и более длительном времени делает мясо более мягким.



Использование основной инфракрасной горелки (при наличии)

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

Как использовать заднюю горелку и вертел

Сборка комплекта вертела (при наличии)



ПРИМЕЧАНИЕ:

Снимите полку для подогрева перед розжигом задней горелки, иначе сильный нагрев ее повредит!

1. Установите мотор вертела сбоку гриля с помощью монтажного кронштейна(ов). В некоторых моделях кронштейн уже может быть предварительно установлен **(Рис. 3)**.
2. После того как кронштейн закреплен на гриле, наденьте мотор вертела на кронштейн **(Рис. 3)**.
3. Присоедините удлинитель шампура вертела. Установите первую вилку вертела чуть дальше середины шампура и закрепите ее. Насадите мясо на вертел и насадите его на вилку. Установите вторую вилку вертела на противоположный конец шампура и вдавите вилку в мясо до надежной фиксации. Зафиксируйте вилку на месте **(Рис. 4)**.

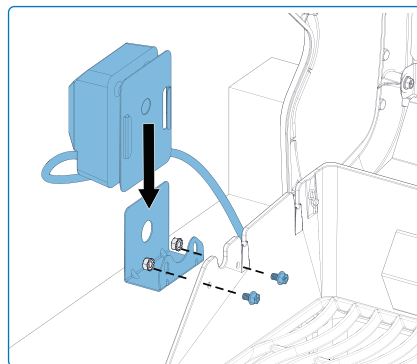


Рис. 3

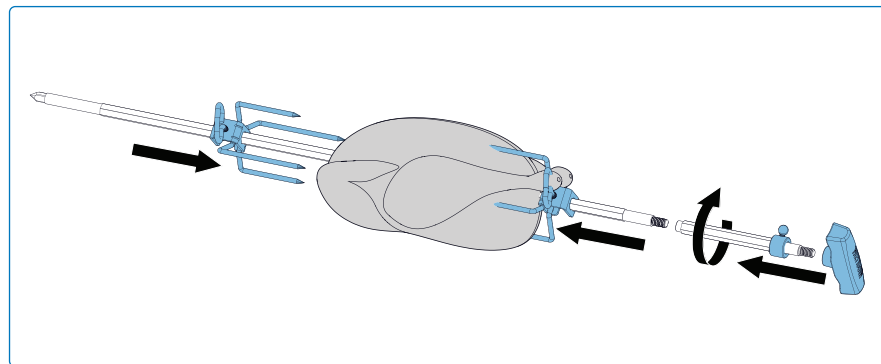


Рис. 4



ВАЖНО!

- Всегда надевайте перчатки при работе с компонентами гриля.

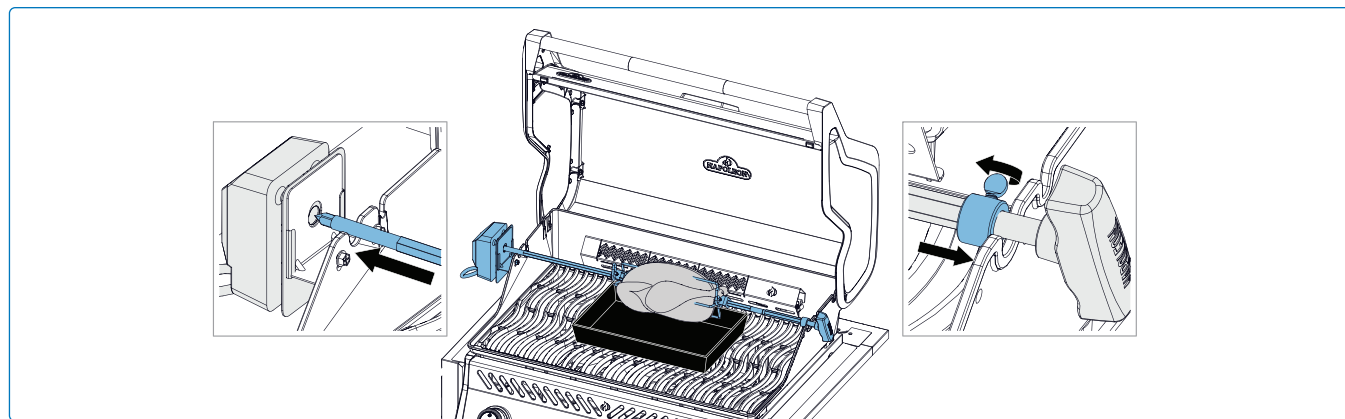


Рис. 5

Советы по использованию вертела:

- Включите заднюю горелку на максимум, пока мясо не подрумянится. Уменьшите огонь. Держите крышку закрытой.
- Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса.
- Жаркое и птица должны подрумяниться снаружи и оставаться сочными внутри.
- Используйте стекающие соки для поливки и приготовления соуса.
- Курица весом 1,5 кг готовится примерно 1,5 часа на среднем или сильном огне.
- Учитывайте мощность мотора вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Всегда следите за равномерным распределением нагрузки на вертеле.

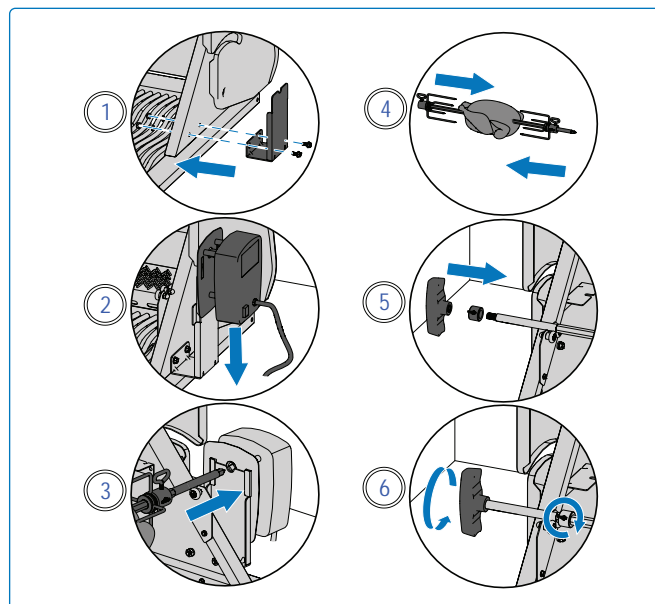


Рис. 6

Как приготовить несколько кур одновременно

1. Привяжите или закрепите крылья к тушке курицы
2. Наденьте вилку вертела на вертел.
3. Насадите первую курицу на шампур до упора на вилку вертела. Зафиксируйте.
4. Насадите еще 2 курицы на вертел так, чтобы все тушки были плотно прижаты друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку вертела на шампур и вдавите ее в курицу, чтобы все 3 тушки были плотно зафиксированы. Зафиксируйте (Рис. 6).



ВНИМАНИЕ!

- Разберите вертел после приготовления, вымойте детали в теплой мыльной воде и храните в помещении.
- Используйте термостойкие перчатки для гриля при работе с горячими компонентами вертела.
- Отключайте вилку мотора вертела от розетки, когда гриль не используется.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

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

Контрольный список кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите

- Прочитайте 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 порезов или потертостей. Замените при повреждении.
- Предварительно разогрейте прибор**
Смажьте решетки растительным жиром и разогрейте, чтобы сжечь остатки продуктов и предотвратить прилипание.
- Чистка решеток**
Используйте латунную щетку для чугунных решеток и щетку из нержавеющей стали для решеток из нержавеющей стали. Смотрите раздел «Инструкции по очистке».
- Подготовьте рабочую зону**
Держите столовые приборы, приправы, соусы и посуду под рукой. Никогда не оставляйте продукты без присмотра.
- Переворачивайте один раз – не открывайте часто крышку**
Старайтесь слишком часто не открывать крышку. Переворачивайте продукты при жарке один раз, чтобы сохранить температуру и время приготовления.
- Оставляйте свободное пространство**
Оставляйте свободное место между продуктами на решетке, чтобы их было легко перемещать во время приготовления.
- Пользуйтесь термометром**
Проверяйте готовность продуктов с помощью термометра. Следуйте температурным рекомендациям для всех видов мяса, особенно для птицы.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Решетки из нержавеющей стали устойчивы к коррозии и требуют меньшего ухода, чем чугунные решетки.

Подготовка чугунных решеток для приготовления блюд

Чтобы решетки выглядели как новые как можно дольше, эту процедуру необходимо выполнить перед первым использованием и далее каждые 3–4 использования.

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Вымойте решетки в теплой мыльной воде с помощью мягкой ткани. Промокните и дайте им полностью высохнуть.
3. Нанесите тонкий равномерный слой жира или масла на обе стороны с помощью силиконовой кисти.
4. Разогрейте гриль до 176°C–204°C.
5. Установите решетки для приготовления и прогрейте в течение 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира или масла на решетки и прогрейте еще 30 минут.
7. Решетки теперь прокалены и готовы к использованию.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Если на чугунных решетках появилась ржавчина, удалите ее с помощью губки или латунной щетки и повторите процесс прокаливания.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Нанесение тонкого слоя растительного масла на поверхность решетки поможет предотвратить прилипание нежных продуктов, таких как яйца или рыба.

Руководство по приготовлению на гриле

Продукт	Установленная температура	Время приготовления	Рекомендации
 Стейк толщиной 2,54 см.	ВЫСОКАЯ 2 минуты с каждой стороны.	Слабая прожарка – 4 минуты	Выбирайте мраморное мясо с прожилками жира. Жир является естественным размягчителем и сохраняет мясо сочным.
	ВЫСОКАЯ - СРЕДНЯЯ Высокая 2 минуты с каждой стороны, затем переключите на среднюю.	Средняя прожарка – 6 минут	
	Полная прожарка – 8 минут		
 Гамбургер толщиной 1,27 см	ВЫСОКАЯ 2 минуты с каждой стороны.	Слабая прожарка – 4 минуты	Делайте котлеты одинаковой толщины для равномерного приготовления. Котлеты толщиной 2.5см и более следует готовить непрямым методом.
	ВЫСОКАЯ 2.5 минуты с каждой стороны.	Средняя прожарка – 5 минут	
	ВЫСОКАЯ 3 минуты с каждой стороны.	Полная прожарка – 6 минут	
 Свинина (отбивные)	СРЕДНЯЯ	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для более получения более мягкого мяса. Обрежьте лишний жир.
 Бараньи отбивные	ВЫСОКАЯ - СРЕДНЯЯ Высокая температура 5 минут, затем средняя до готовности.	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для получения более мягкого мяса. Срежьте лишний жир.
 Хот-доги	СРЕДНЯЯ затем НИЗКАЯ	4 – 6 минут	Выбирайте более крупные сосиски, нарежьте их вдоль перед приготовлением.

Это общие рекомендации. Для получения более подробной информации обращайтесь к специалистам.



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Выбирайте подходящие продукты для приготовления. Ваш гриль отлично подходит для быстрого приготовления пищи на высоких температурах. Хотя вы можете готовить большие куски мяса на гриле при низкой температуре, газовый или угольный гриль Napoleon даст лучшие результаты.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МАСЛАМ И ЖИРАМ!

- Масло виноградных косточек
- Подсолнечное масло
- Льняное масло
- Масло авокадо
- Рапсовое масло

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

Инструкции по очистке

Первое использование

1. Вымойте решетки вручную водой с мягким моющим средством, чтобы удалить остатки после производства. Не мойте решетки в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и вытрите насухо мягкой тканью, чтобы предотвратить попадание влаги в чугун (рис. 7).

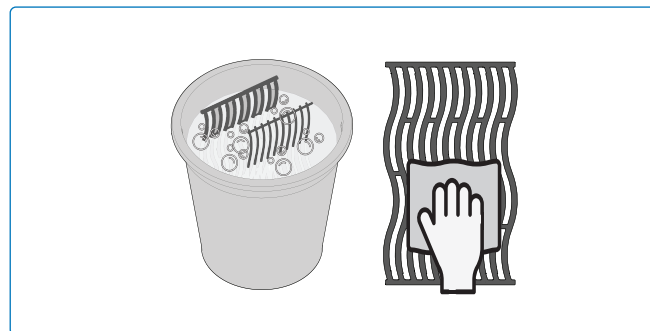


Рис. 7

Чугунные решетки

- Прокалите решетки, чтобы создать защитное покрытие, предотвращающее коррозию. Смотрите советы по приготовлению на гриле – **Как прокалить чугунные решетки.**

Решетки из нержавеющей стали

- Очищайте решетки из нержавеющей стали, предварительно разогрев гриль и используя металлическую щетку для удаления остатков (рис. 8).
- Цвет решетки из нержавеющей стали со временем необратимо изменится из-за воздействия высоких температур при регулярном использовании.

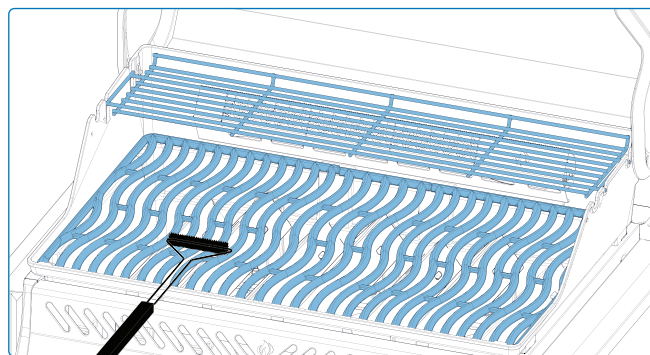


Рис. 8

Инфракрасная боковая горелка

- Большинство капель и частиц пищи, попадающих на поверхность инфракрасной горелки, мгновенно сгорают из-за высокой температуры.
- НЕ очищайте керамические плитки ИК горелки металлической щёткой.
- НЕ используйте воду или другие жидкости для очистки ИК горелки. Резкие перепады температуры могут привести к растрескиванию керамики.
- Включите горелку и держите ее на высокой температуре 5–10 минут, чтобы удалить остатки продуктов (рис. 9).

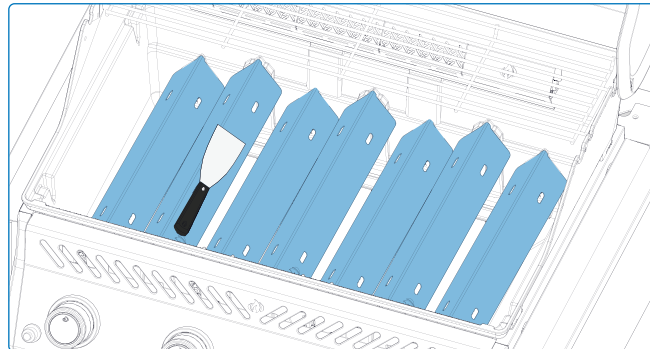


Рис. 9



ОПАСНО!

- Всегда надевайте защитные перчатки и очки при чистке гриля.
- Скопившийся жир представляет опасность возгорания.

Внутренняя часть гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. Используйте латунную щетку для удаления мусора с боковых сторон и внутренней поверхности крышки.
3. Поскребите пластины-испарители шпателем или скребком, затем используйте металлическую щетку для удаления золы.
4. Снимите пластины-испарители и удалите мусор с горелок металлической щеткой (рис. 10)
5. Сметите весь мусор изнутри гриля в поддон для сбора жира.

Поддон для сбора жира

Каждая основная горелка, боковая горелка и встраиваемая горелка имеют соответствующий поддон для сбора жира. Поддон для сбора жира легко доступен через дверцы или отверстия.

- Жир и излишки соков стекают в поддон под грилем и попадают в одноразовый лоток для жира (при наличии).
- Используйте только одобренные Napoleon вкладыши в поддоне для жира. Не используйте алюминиевую фольгу, песок или любые другие неодобренные материалы, так как это препятствует правильному стеканию жира.
- Регулярно очищайте поддон для жира, примерно каждые 4–5 использований, чтобы предотвратить его накопление (Рис. 11).

Этапы очистки

1. Выдвиньте поддон для жира из гриля, чтобы получить доступ к одноразовому лотку для жира или очистить поддон (Рис. 12).

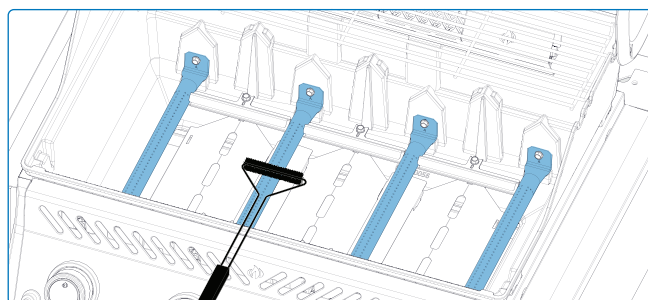


Рис. 10

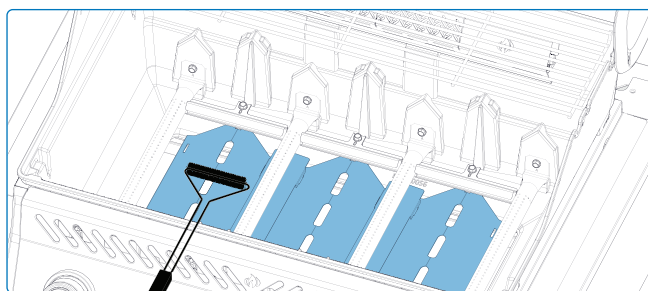


Рис. 11

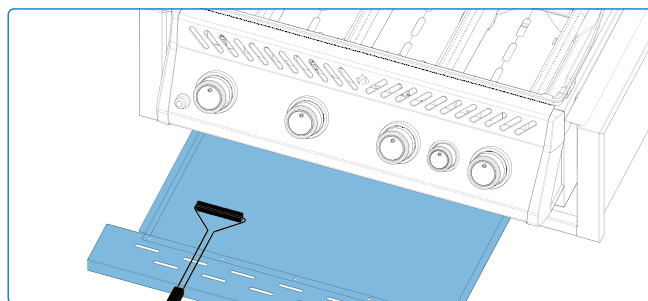


Рис. 12

2. Поскребите поддон для жира шпателем или скребком.
3. Заменяйте одноразовый лоток для жира каждые 2–4 недели в зависимости от интенсивности использования гриля (при наличии).
4. Обратитесь к вашему дилеру Napoleon для приобретения запасных принадлежностей.

ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что все горелки выключены и гриль полностью остыл перед очисткой.
- Не используйте средства для чистки духовок для чистки каких-либо частей гриля.
- Не помещайте решетки для приготовления или какие-либо части гриля в духовку с функцией самоочистки.
- Чистите гриль в местах, где чистящие средства не повредят настил, газон или патио.
- Барбекю-соус и соль являются коррозионными веществами и приведут к быстрому разрушению компонентов гриля, если их не смывать регулярно.

Панель управления

Очищайте только теплой мыльной водой. Текст напечатан непосредственно на панели управления и со временем сотрется, если использовать абразивные или чистящие средства для нержавеющей стали. Правильная очистка сохранит текст темным и разборчивым (Рис. 13).

Детали из литого алюминия

Детали из алюминия мойте теплой мыльной водой. Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и воздействие окружающей среды могут вызвать поверхностное окисление, проявляющееся в виде белых пятен. Рекомендации по предотвращению окисления алюминия смотрите в разделе «Инструкции по обслуживанию».

Внешняя поверхность прибора

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

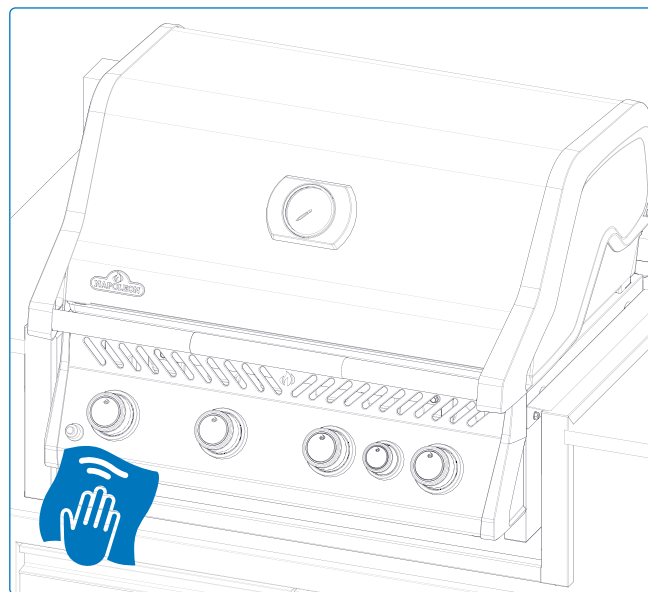


Рис. 13

ОПАСНО!

- Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату на окрашенных, фарфоровых или деталях гриля из нержавеющей стали, так как это поцарапает покрытие.
- Избегайте незащищенного контакта с горячими поверхностями.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Всегда надевайте защитные перчатки и очки при обслуживании прибора.

Сетка от насекомых и отверстия горелок

Пауков и насекомых привлекают небольшие закрытые пространства. Чтобы снизить риск, 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.

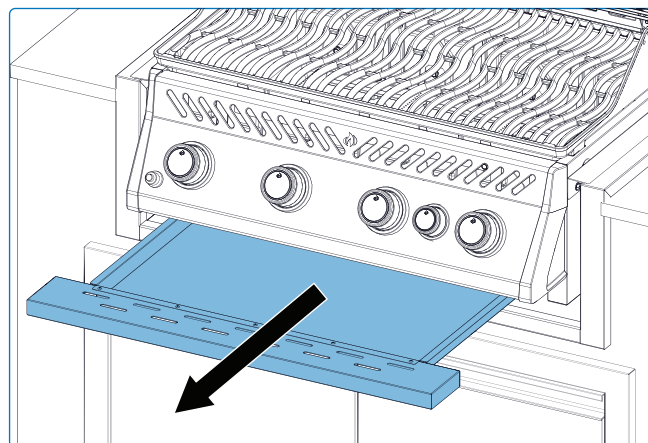


Рис. 14

1. Открутите винт крепления горелки к задней стенке гриля. Сдвиньте горелку на себя и вверх, чтобы ее снять (Рис. 14).
2. Очистите внутреннюю часть горелки с помощью гибкой щетки для трубчатых горелок. Вытряхните мусор из горелки через входное отверстие для газа (Рис. 15).
3. Проверьте отверстия горелок и жиклеры клапанов на наличие засоров. Остатки пищи и коррозия со временем могут закупорить отверстия.
4. Прочищайте забитые отверстия горелок разогнутой скрепкой или прилагаемым инструментом для обслуживания отверстий.
5. При необходимости просверлите забитые отверстия прилагаемым сверлом с помощью аккумуляторной дрели. Это можно сделать не снимая горелку, но снятие облегчает процесс.
6. Не сгибайте сверло во время использования, иначе оно может сломаться.
7. Используйте сверло только для отверстий горелок. Не используйте его для латунных жиклеров, регулирующих подачу газа.
8. Не увеличивайте диаметры отверстий жиклеров горелок.
9. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотно закреплена и не содержит ворса или мусора.

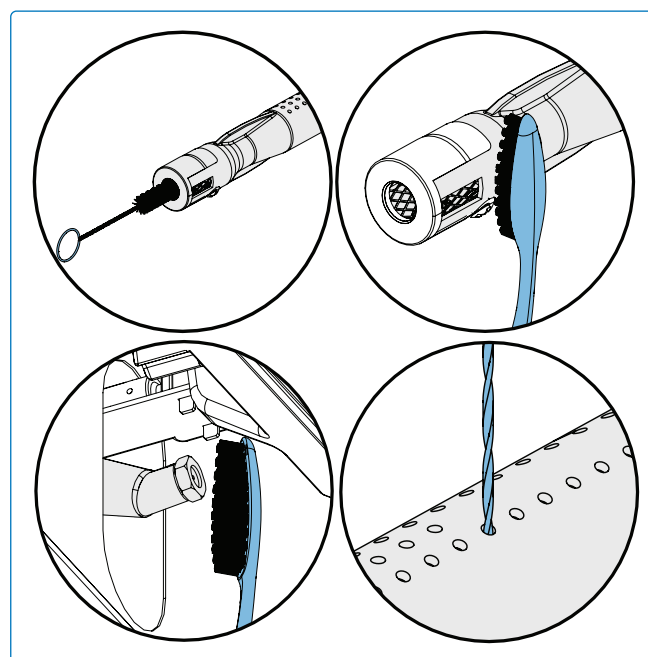


Рис. 15

10. Установите горелку на рабочее место, выполнив действия в обратном порядке.
11. Убедитесь при установке, что клапан правильно входит в горелку.
12. Установите винт крепления горелки и затяните его для завершения сборки.

ОПАСНО!

- Очень важно, чтобы клапан/ жиклер входил в трубку горелки при установке горелки на место после

очистки и перед розжигом гриля, иначе может произойти пожар или взрыв.

Перед обслуживанием перекройте подачу газа к грилю и отсоедините его от газовой магистрали.

Инструкции по обслуживанию

Рекомендации

Этот гриль должен ежегодно осматриваться и обслуживаться квалифицированным специалистом.

- НЕ загромождайте вентиляционные отверстия для движения горячего и холодного воздуха.
- Держите все вентиляционные отверстия в шкафу для баллона свободными от мусора. Эти отверстия расположены по бокам, а также спереди и сзади нижней полки.

Внешний вид пламени

- Пламя должно быть темно-синим со светло-голубыми кончиками и иногда желтым (Рис. 16)
- Недостаточный приток воздуха приведет к образованию сажи и вялому желтому пламени.
- Чрезмерный поток воздуха приведет к неустойчивому высокому пламени и затруднит розжиг. Смотрите раздел «Устранение неисправностей».
- Воздушная заслонка установлена на заводе и не требует регулировки при нормальных условиях. Регулировка может потребоваться только в крайних случаях.

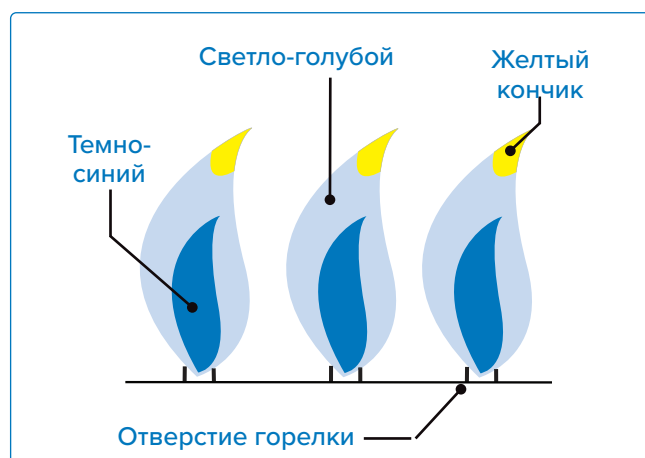


Рис. 16



ПРИМЕЧАНИЕ:

Инфракрасные горелки не имеют регулировки подачи воздуха.



ВАЖНО!

- Замена жиклеров и регулировка воздушной заслонки должны выполняться только квалифицированным газовым специалистом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Держите гриль вдали от горючих материалов, бензина и других легковоспламеняющихся паров и жидкостей.
- Не оставляйте остатки пищи или жир на гриле. Они могут привлечь грызунов, которые являются источником антисанитарии и могут перегрызть провода, что приведет к необратимому повреждению электрических компонентов.



МЫ ХОТИМ ПОМОЧЬ!

Свяжитесь с отделом обслуживания клиентов Napoleon для получения рекомендаций по запасным частям: +31 (0) 88 588 66 55.

Технические данные

В таблице ниже приведены значения полной мощности и расхода газа прибором, а также все сертифицированные газы и давления.

Убедитесь, что информация на паспортной табличке (шильде) соответствует этому перечню.



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

Категория газа	Жиклер основной горелки	Жиклер задней горелки	Полная тепловая мощность (суммарная)	Расход газа (общий)	Газ / Давление	Страны
I ЗВ/Р(30)	0.91 мм	1.0 мм	Основная горелка 13,6 кВт Задняя горелка 3,7 кВт	Основная горелка 989 г/ч Задняя горелка 269 г/ч	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 З+(28-30/37)	0.91 мм	1.0 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 ЗР(37)	0.91 мм	1.0 мм			Пропан 37 мбар	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR
I ЗВ/Р(50)	0.79 мм	0.88 мм			Бутан 50 мбар Пропан 50 мбар	AT, CH, CZ, DE, SK



ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШ ГРИЛЬ!

Зайдите на сайт napoleon.com или обратитесь к руководству по сборке для получения инструкций по замене деталей.



МЫ ХОТИМ ПОМОЧЬ!

Napoleon здесь, чтобы сделать ваш опыт приготовления на гриле незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам потребуется дополнительная помощь.

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь окисляется или покрывается пятнами при наличии хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных районах, теплых и очень влажных местах, а также возле бассейнов и гидромассажных ванн. Эти пятна выглядят как ржавчина, но их можно легко удалить или предотвратить их появление. Мойте поверхности из нержавеющей стали и хрома каждые 3-4 недели. Очищайте теплой мыльной водой.

Обслуживание горелок

- Экстремальная жара и агрессивная среда могут вызвать коррозию поверхности, даже если горелка изготовлена из толстостенной нержавеющей стали 304.

Обслуживание и защита инфракрасных горелок

Инфракрасные горелки рассчитаны на длительную эксплуатацию. Чтобы они работали правильно, оберегайте керамические поверхности от трещин. Трещины на поверхности приведут к неисправной работе горелки.

! ВАЖНО!

- Повреждения, вызванные несоблюдением этих инструкций, не покрываются гарантией.

Отвод горячего воздуха

- Чтобы горелки работали правильно, горячий воздух должен иметь возможность выходить из прибора.
- Горелки могут испытывать нехватку кислорода, если горячий воздух не выходит, что приведет к обратному пламени.

! ОПАСНО!

- Перед обслуживанием гриля перекройте газ и отсоедините газовый шланг от гриля.
- Обслуживание следует проводить только тогда, когда гриль остыл, чтобы избежать ожогов.
- Проверку на герметичность необходимо проводить ежегодно, а также при замене любого компонента газовой системы или при появлении запаха газа.

Меры по предотвращению повреждения керамических поверхностей

1. Никогда не используйте воду для тушения пламени или контроля вспышек (**Рис. 17**)
2. Держите холодную воду (дождь, разбрызгиватели, шланги и т.д.) подальше от горячих керамических горелок. Внезапные перепады температуры приведут к растрескиванию керамической плитки.
3. Не используйте горелку, если керамика влажная. Скопление пара может создать давление, которое приведет к растрескиванию керамики.
4. Избегайте длительного намочания. Избыток воды вызывает набухание, растрескивание и разрушение керамики.
5. Если вы обнаружили стоячую воду в гриле, проверьте керамику на наличие влаги. Снимите горелку, переверните ее вверх дном для слива воды и дайте ей полностью высохнуть в помещении.
6. Оберегайте горелку от ударов. Будьте осторожны при манипуляции с решетками и аксессуарами рядом с керамикой.

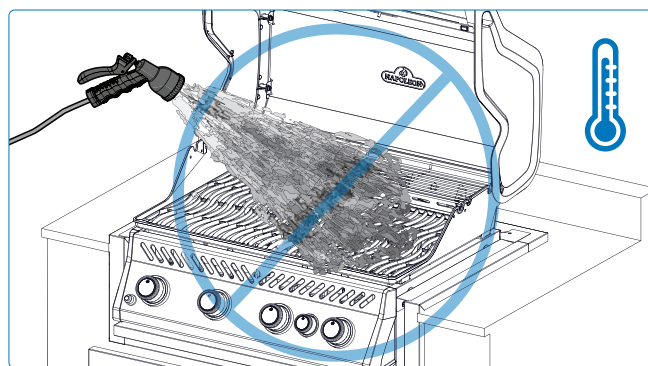


Рис. 17



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

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

Устранение неисправностей

Проблемы с розжигом

- Основная, задняя или боковая горелки не зажигаются с помощью системы поджига, но зажигаются спичкой.
- Горелки не зажигаются друг от друга системой перекрестного поджига.

	Возможные причины	Решение
Основная горелка	Сопло факела JETFIRE™ загрязнено или засорено	Очистите сопло JETFIRE™ мягкой щеткой.
	Грязные или корродированные пластины перекрестного зажигания	Очистите или замените при необходимости.
Задние и боковые горелки	Поднимающееся пламя над горелкой	Закройте воздушную заслонку, как описано в разделе « Инструкции по обслуживанию – Регулировка газовоздушной смеси » данного руководства пользователя. ВАЖНО! Эту регулировку должен выполнять только квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
	Плохой контакт провода с электродом или в клеммах модуля или кнопки искрового поджига	Убедитесь, что все провода надежно подключены к соответствующим клеммам искрового модуля и кнопки искрового поджига (при наличии). Убедитесь, что провод надежно подключен к клемме электрода искрового поджига.

Отслоение краски

- Краска как будто отслаивается.

	Возможные причины	Решение
	Накопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и кожуха выполнено из фарфора или нержавеющей стали и не будет отслаиваться. То, что кажется отслоением краски, — это затвердевший жир, который высыхает и превращается в хлопья, похожие на краску. Регулярная чистка предотвратит это. Смотрите раздел «Инструкции по очистке» для получения подробной информации.

Шумы и неравномерный нагрев

- Гудящий регулятор давления (редуктор).
- Чрезмерное вспыхки и неравномерный нагрев.

Возможные причины	Решение
Нормальный гудящий звук в жаркие дни.	Это не является дефектом. Это вызвано внутренними вибрациями в редукторе и не влияет на работу или безопасность гриля. Гудящий редуктор НЕ подлежит замене.
Клапан баллона был открыт слишком быстро.	Открывайте клапан баллона медленно.
Пластины-испарители установлены неправильно.	Убедитесь, что пластины установлены отверстиями вперед, а прорези находятся внизу. Смотрите инструкции по сборке.
Неправильный разогрев.	Разогрейте прибор включив горелки на максимум в течение 10–15 минут.
Чрезмерное скопление 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» .

Обратная вспышка инфракрасной горелки

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

Возможные причины	Решение
Керамические плитки залиты каплями жира и покрыты 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 керамические вставки не станут равномерно красными.
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая часть поверхности решетки покрыта кастрюлей или сковородой.	Убедитесь, что не более 75% рабочей поверхности 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 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 жира. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Обратитесь к «Инструкциям по очистке» .

Поток газа

- Низкая температура или слабое пламя при полностью открытом клапане.
- Горелки горят желтым пламенем, что сопровождается запахом газа.
- Пламя отрывается от горелки, сопровождается запахом газа и возможными трудностями при розжиге.
- Горелка работает на максимуме, но ручка установлена на минимум. Грохочущий шум и мерцающее синее пламя на поверхности горелки.

Возможные причины	Решение
Пропан – неправильная процедура розжига.	Убедитесь, что процедура розжига выполняется внимательно. Все газовые клапаны должны быть в положении ВЫКЛ перед открытием клапана баллона. Открывайте клапан медленно, чтобы давление успело выровняться. Смотрите раздел Эксплуатация – «Инструкции по розжигу» .
Неправильный предварительный разогрев.	Разогрейте гриль с обеими основными горелками на максимуме в течение 10–15 минут.
Паутина или другой мусор.	Тщательно очистите от гнезд или паутины отверстия горелки, сняв ее и следуя инструкциям в этом руководстве, раздел «Инструкции по очистке» .
Неправильно отрегулирована воздушная заслонка горелки.	Приоткройте или немного закройте воздушную заслонку, согласно этому руководству. Смотрите раздел «Инструкции по обслуживанию» . ВАЖНО! Это должен выполнять квалифицированный специалист.
Недостаточно газа в баллоне.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
Подающий шланг пережат.	При необходимости измените положение подающего шланга.
Регулятор пропана в режиме низкого расхода.	Выключите горелки и закройте вентиль баллона, подождите 5 минут перед повторным полным открытием вентиля, подождите несколько секунд для выравнивания давления, затем следуйте инструкциям по розжигу гриля. Убедитесь, что процедура розжига выполняется внимательно каждый раз при работе с грилем. Все газовые вентили на гриле должны быть закрыты перед открытием клапана баллона. Всегда открывайте клапан баллона медленно.

ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON®



Ограниченная гарантия на газовые грили Napoleon® сроком на 15 лет

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

Алюминиевое литье/очаг из нержавеющей стали	15 лет
Крышка из нержавеющей стали	15 лет
Крышка с покрытием из фарфоровой эмали.....	15 лет
Решетки для приготовления из нержавеющей стали	15 лет
Трубчатая горелка из нержавеющей стали	10 лет <small>плюс 15</small>
Огнезащитные вставки из нержавеющей стали.....	5 лет <small>плюс 15</small>
Чугунные решетки для приготовления с фарфоровой эмалью.....	5 лет <small>плюс 15</small>
Керамические инфракрасные конфорки (за исключением сетки)	5 лет <small>плюс 15</small>
Все остальные детали	2 года

Плюс 15: означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение всего **срока службы*** гриля.

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

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

УСЛОВИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

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

Настоящая гарантия производителя не подлежит передаче и не может быть продлена ни при каких обстоятельствах и никем из наших представителей.

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

Эта гарантия действительна в: Европейском Союзе, Швейцарии, Андорре, Сан-Марино, Норвегии, Исландии и Лихтенштейне.

Настоящая гарантия не затрагивает, не ограничивает и не изменяет законные права покупателя в случае обнаружения дефектов в соответствии с WKRL - (EU) 2019/711). Реализация законных прав осуществляется бесплатно.

Газовый гриль должен быть установлен лицензированным, уполномоченным техническим специалистом или подрядчиком.

Установка должна производиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями по установке, а также всеми местными и национальными строительными и пожарными нормативами. Настоящая ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, отсутствием технического обслуживания,

возгоранием жира, воздействием окружающей среды, несчастными случаями, модификацией, злоупотреблением или пренебрежением. Установка запасных частей сторонних производителей аннулирует настоящую гарантию. Гарантия не распространяется на изменение цвета пластиковых элементов в результате применения химических чистящих средств или воздействия солнечного света. Настоящая гарантия также не распространяется на следующие случаи: Царапины, вмятины, дефекты краски, покрытий, коррозия или изменение цвета, вызванные воздействием тепла или воздействия абразивных и химических чистящих средств, а также сколы на деталях с фарфоровым покрытием и любых компонентах, использованных при установке газового гриля. Если в течение гарантийного срока деталь приходит в негодность (из-за сквозного ржавления или прогорания), покупателю будет выдана запасная деталь.

По истечении первого года компания NAPOLEON® имеет право отказаться от гарантийных обязательств по своему усмотрению, возместив первоначальному покупателю оптовую стоимость соответствующих дефектных гарантийных деталей.

NAPOLEON® не несет ответственности за установку, трудозатраты или другие расходы, связанные с заменой гарантийной детали. Расходы такого рода не покрываются настоящей гарантией.

Независимо от любых положений настоящей гарантии, ответственность компании

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

NAPOLEON® по настоящей гарантии определяется вышеизложенным и не распространяется на случайный, косвенный или побочный ущерб в любом случае.

Настоящая гарантия определяет обязанности и ответственность компании NAPOLEON® в отношении газового гриля NAPOLEON®. Компания NAPOLEON® не принимает на себя никакой ответственности в связи с продажей данного изделия и не уполномочивает третьих лиц принимать на себя любую другую ответственность от ее имени.

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

NAPOLEON® не несет ответственности за любые повреждения газового гриля, вызванные погодными условиями, градом, грубым обращением, агрессивными химикатами или чистящими средствами. Претензии по гарантии должны сопровождаться подтверждающим документом о покупке или его копией с указанием серийного номера и модели.

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

Компания NAPOLEON® не берет на себя расходы по доставке, трудозатратам и экспортным пошлинам.

5 YEARS IANS



50 лет технических решений для домашнего уюта



Продукция NAPOLEON® защищена одним или несколькими патентами США, Канады и/или других стран, либо 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 (0) 88 588 66 55

Онлайн

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com

N415-0877CE-RU | --0

napoleon.com | СЕРИЯ BUILT-IN