



# FREESTYLE<sup>®</sup>

## Руководство пользователя

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,  
F365, F365SB, FP365SIB

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

Нам важно ваше мнение!  
Посетите сайт [Napoleon.com](http://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.

## ⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ⚠️

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

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



Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей.



Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.

**ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА:** Оставьте это руководство владельцу гриля для дальнейшего использования.  
**ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** 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!

#### Хранение и неиспользование

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

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

### ВНИМАНИЕ!

#### 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!

#### 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

<b>Добро пожаловать в Napoleon!</b>	<b>3</b>
Безопасность прежде всего	3
<b>Полные характеристики системы</b>	<b>5</b>
Начало работы	6
Расположение гриля	8
Газовые соединения	9
Проверка на герметичность	12
<b>Эксплуатация</b>	<b>13</b>
Розжиг гриля	13
Инструкции по приготовлению на гриле	15
Как использовать заднюю горелку и вертел	17
Контрольный список кулинарных навыков	19
Подготовка чугунных решеток для приготовления пищи	20
<b>Рекомендации по приготовлению на ИК горелке</b>	<b>21</b>
<b>Инструкции по очистке</b>	<b>22</b>
Первое использование	22
Чугунные решетки	22
Решетки из нержавеющей стали	22
Инфракрасная боковая горелка	22
Внутренняя часть гриля	23
Фарфоровая эмаль	23
Поддон для жира	23
Панель управления	24
Детали из литого алюминия	24
Внешняя поверхность гриля	24
Сетка от насекомых и отверстия горелок	25
<b>Инструкции по обслуживанию</b>	<b>26</b>
Рекомендации	26
Регулировка газоздушной смеси	26
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	27
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>28</b>
<b>Гарантия</b>	<b>32</b>

## Полные характеристики системы

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

Большая решетка для подогрева из нержавеющей стали увеличивает рабочую площадь

Инфракрасная боковая горелка SIZZLE ZONE™ для получения идеально прожаренных стейков

Встроенная открывалка для бутылок всегда под рукой

Моментальный факельный поджиг JETFIRE™ для быстрого и легкого запуска

Легкий доступ к поддону для сбора жира, который удобно обслуживать

Покрытые фарфором решетки WAVE™ для получения характерных следов обжаривания и равномерного приготовления пищи.

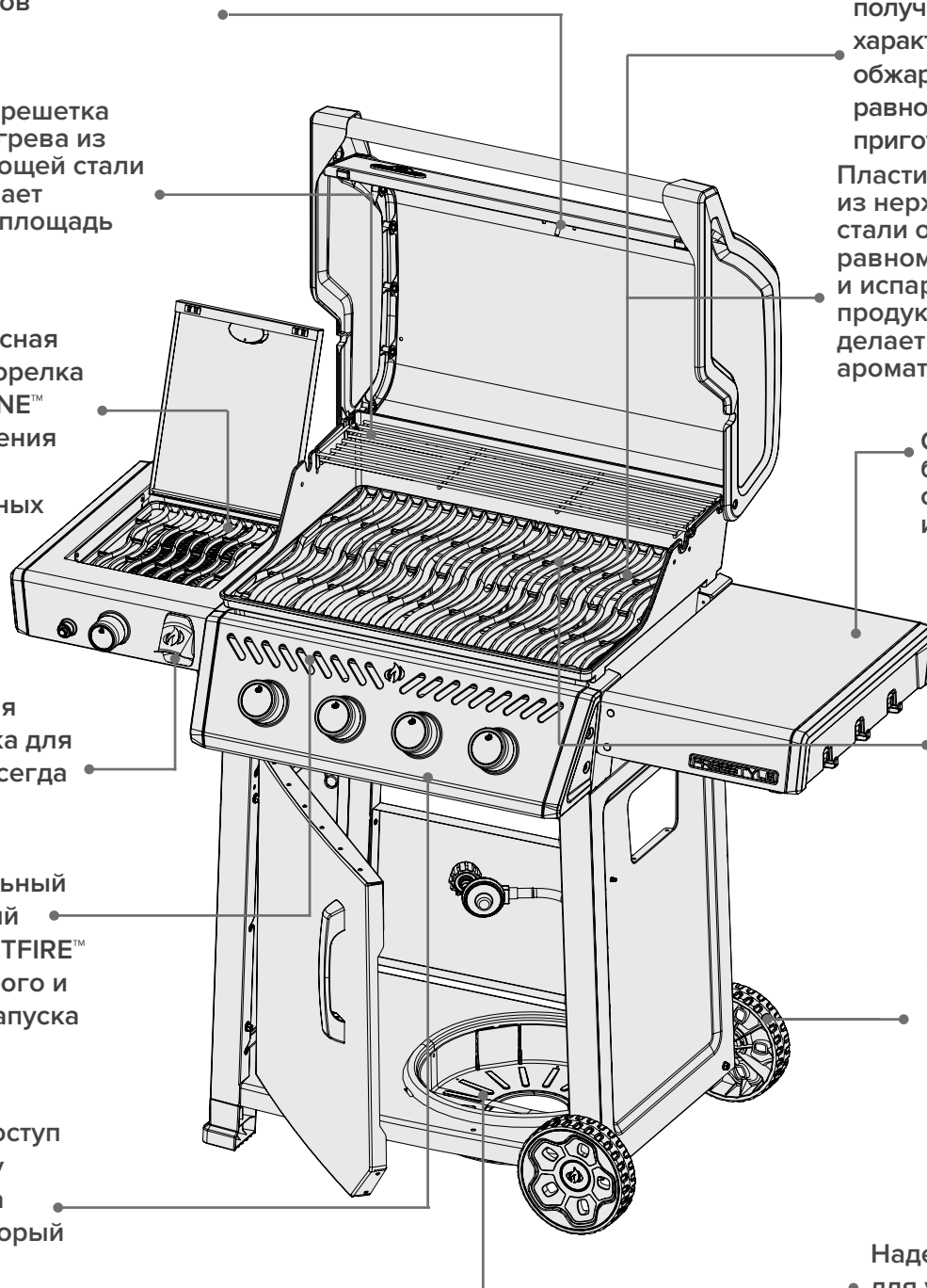
Пластины-испарители из нержавеющей стали обеспечивают равномерный нагрев и испарение продуктов, что делает блюда более ароматными.

Складная боковая полка с крючками для инструментов

Горелки из толстостенной нержавеющей стали для повышенной долговечности

Большие 7-дюймовые колеса позволяют передвигать по различным поверхностям

Надежное место для установки газового баллона



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

## 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 проверяйте и чистите инфракрасную горелку и трубки основных горелок, чтобы в/на них не было паутины и других загрязнений.
- Не допускайте попадания холодной воды (дождевой, из разбрызгивателя, шланга и т. д.) на нагретый гриль. При резком изменении температуры на фарфоре и керамических конфорках могут образоваться трещины.

- 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
- Держите устройство во время его работы вдали от легковоспламеняющихся материалов.
- Соблюдайте расстояние до горючих материалов 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.
- Минимальная рабочая температура окружающей среды для безопасного использования прибора составляет -17,8 °C.

**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.

## 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 с 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.

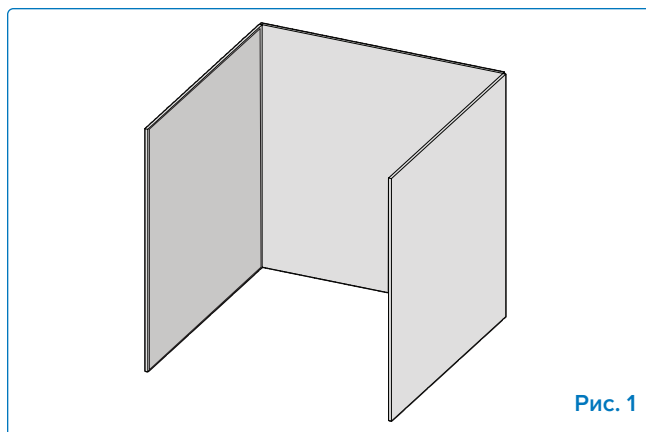


Рис. 1

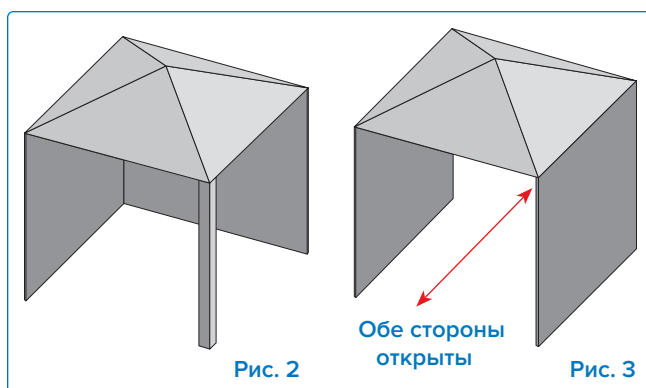
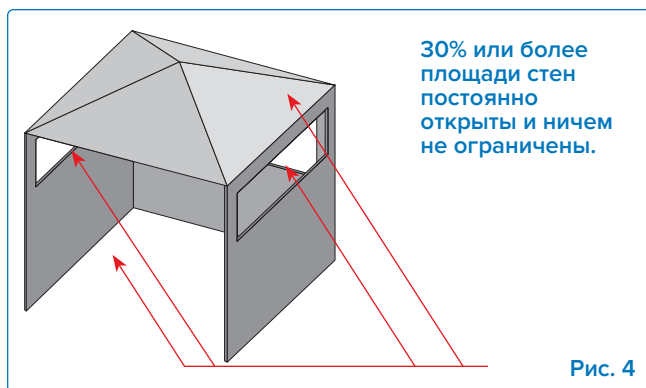


Рис. 2

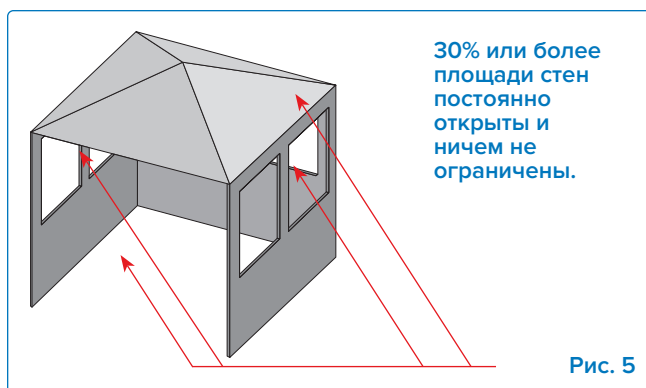
Обе стороны открыты

Рис. 3



30% или более площади стен постоянно открыты и ничем не ограничены.

Рис. 4



30% или более площади стен постоянно открыты и ничем не ограничены.

Рис. 5

## Подключение к газу

### Вариант 1: к баллону с газом

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.

### Максимальные размеры баллона

Размещайте баллоны внутри корпуса на нижней полке гриля только в пределах максимальных размеров по ширине и высоте. Баллоны, размеры которых превышают максимальные, следует размещать вне корпуса гриля на ровной поверхности. Конкретные максимальные 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 поврежденным клапаном.
- Установите баллон в предназначенное для него место на нижней полке (**Рис. 5**).
- Убедитесь, что на шланге редуктора газа нет перегибов.
- Снимите крышку или заглушку с клапана баллона.
- Плотнo прикрутите редуктор к клапану баллона.
- Убедитесь, что шланг не соприкасается с поддоном для сбора жира или другими горячими поверхностями гриля, 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 гриля. Смотрите раздел «Проверка на герметичность».

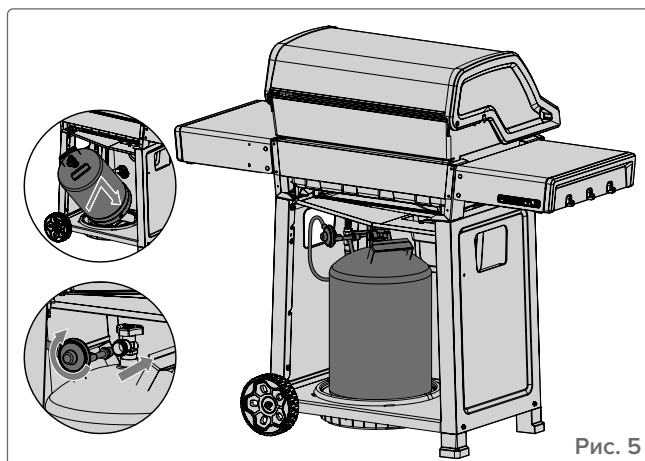


Рис. 5

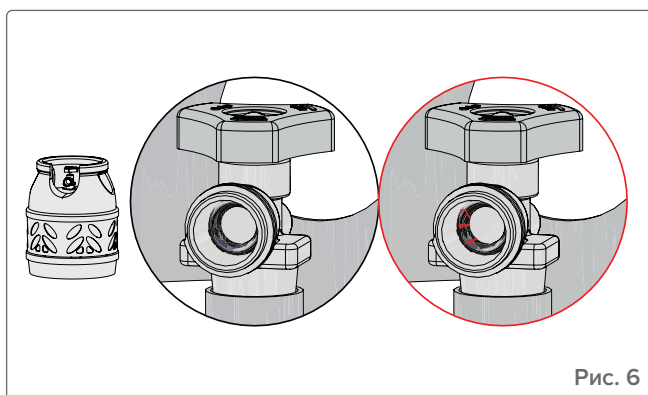
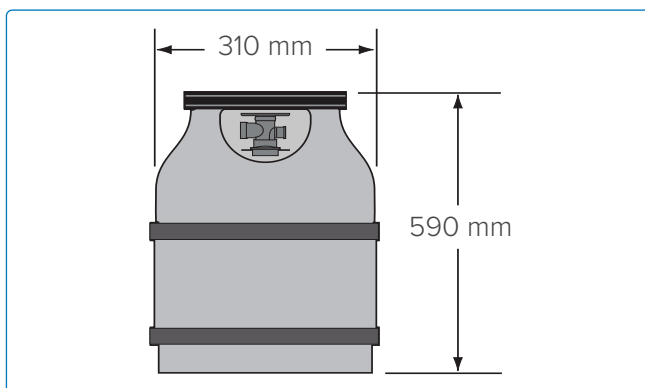


Рис. 6



### ВНИМАНИЕ!

- Не храните запасной газовый баллон под верхней частью гриля или боковыми конфорками.
- Никогда не используйте газовый баллон, который заполнен более чем на 80%.

## Вариант 2: к газовой магистрали в доме

- Трубопроводы и клапаны, расположенные перед устройством быстрого отключения, в комплект поставки не входят.
- Газовая труба должна быть рассчитана на максимально необходимое потребление, указанное на заводской табличке, в зависимости от длины трубопровода.
- К• Обращайте внимание на предупреждающие сноски данного руководства, обозначенные соответствующими символами.

1. Перед началом эксплуатации гриля подключение к линии подачи газа должно быть выполнено квалифицированным специалистом по монтажу газовых систем и проверено на герметичность.

2. Не прокладывайте шланг в непосредственной близости от поддона для сбора жира или поверх задней панели.
3. Следите за тем, чтобы шланг не касался горячих поверхностей.

## Быстрое отключение

- Устанавливайте быстроразъемное соединение в правильном направлении относительно движения газа в соответствии с обозначением на его корпусе.
- Перед быстроразъемным устройством и как можно ближе к нему должен быть установлен легкодоступный ручной запорный клапан.
- Подсоедините расширяющийся конец шланга к фитингу на конце трубки коллектора или гибкой трубки (при наличии).
- Затяните с помощью двух гаечных ключей. Не используйте герметик для резьбы или смазку для труб.
- Перед началом эксплуатации газового гриля проверьте все соединения на герметичность. Смотрите раздел **"Проверка на герметичность"**.

## ВНИМАНИЕ!

- Перекройте запорный вентиль, отключив гриль от системы подачи газа, во время любых испытаний на давление, превышающее 3,5 КПа.
- 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!

Крышка гриля и 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:

	Мощность				Потребление газа			
	ВСЕГО	ОСНОВНЫЕ	БОКОВАЯ КОНФОРКА	БОКОВАЯ ИК ГОРЕЛКА	ВСЕГО	ОСНОВНЫЕ	БОКОВАЯ КОНФОРКА	БОКОВАЯ ИК ГОРЕЛКА
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 кВт	12.0 кВт	-	-	873 г/ч	873 г/ч	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 кВт	12.0 кВт	3.0 кВт	-	1091 г/ч	873 г/ч	218 г/ч	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 кВт	12.0 кВт	-	3.0 кВт	1091 г/ч	873 г/ч	-	218 г/ч
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 кВт	13.6 кВт	-	-	990 г/ч	990 г/ч	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 кВт	13.6 кВт	3.0 кВт	-	1208 г/ч	990 г/ч	218 г/ч	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 кВт	13.6 кВт	-	3.0 кВт	1208 г/ч	990 г/ч	-	218 г/ч

РАЗМЕР ЖИКЛЕРА	Основные		Конфорка боковая		Инфракрасная боковая	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99мм	#66 (0.84мм)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99мм	#66 (0.84мм)	0.86мм	#69 (0.74мм)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99мм	#66 (0.84мм)	-	-	0.86мм	#69 (0.74мм)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91мм	#68 (0.79мм)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91мм	#68 (0.79мм)	0.86мм	#69 (0.74мм)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91мм	#68 (0.79мм)	-	-	0.86мм	#69 (0.74мм)

Обозначения: XX = код цвета YY = код страны

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

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

Категория газа	I <sub>ЗВ/Р(30)</sub>	I <sub>З+(28-30/37)</sub>	I <sub>ЗР(37)</sub>	I <sub>ЗВ/Р(50)</sub>
Размер жиклера	I	I	I	II
Газ/ Давление	Бутан 30mbar Пропан 30mbar	Бутан 28-30mbar Пропан 37mbar	Пропан 37mbar	Бутан 50mbar Пропан 50mbar
Страны	AL, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, DE, SK

## 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.

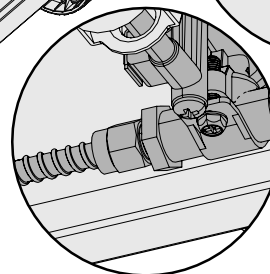
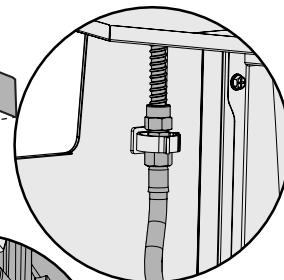
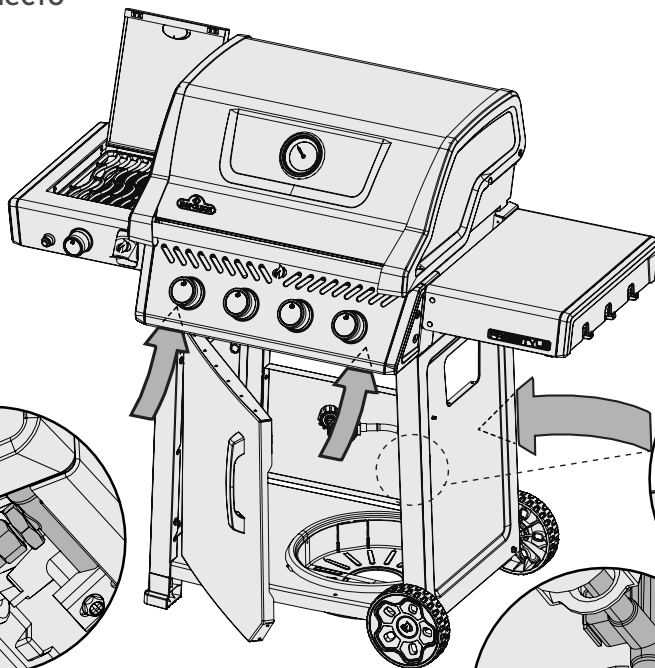
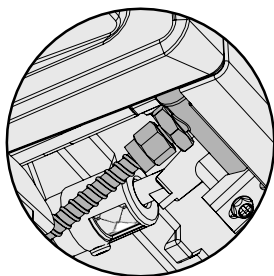
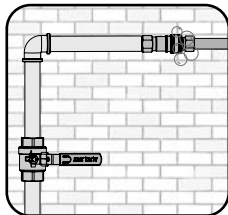
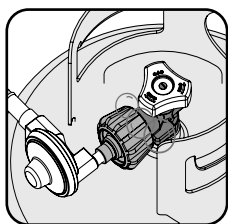
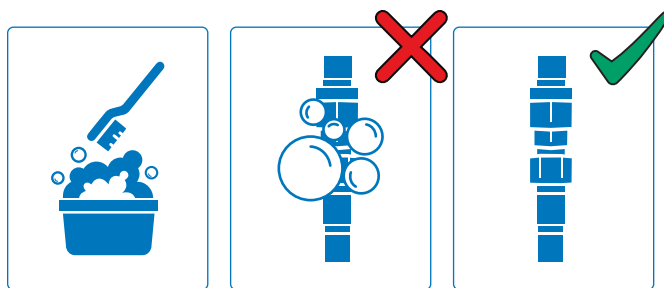
Ежегодно проверяйте оборудование на герметичность перед использованием и после замены любых компонентов газовой магистрали.

### 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 прекратите 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 грилем или в соответствии с местными нормативами.

## 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.



#### ВНИМАНИЕ!

Не включайте заднюю или боковую горелку во время прокаливания.

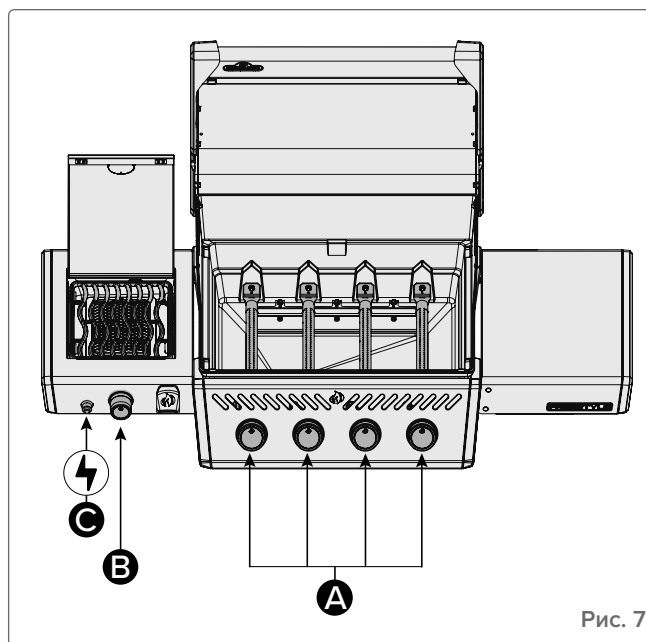


Рис. 7

### Розжиг основных горелок

1. Откройте крышку гриля (**Рис. 7**).
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. (**Рис. 7-А, Рис. 8**).
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 обратитесь к разделу. "Альтернативные способы розжига".

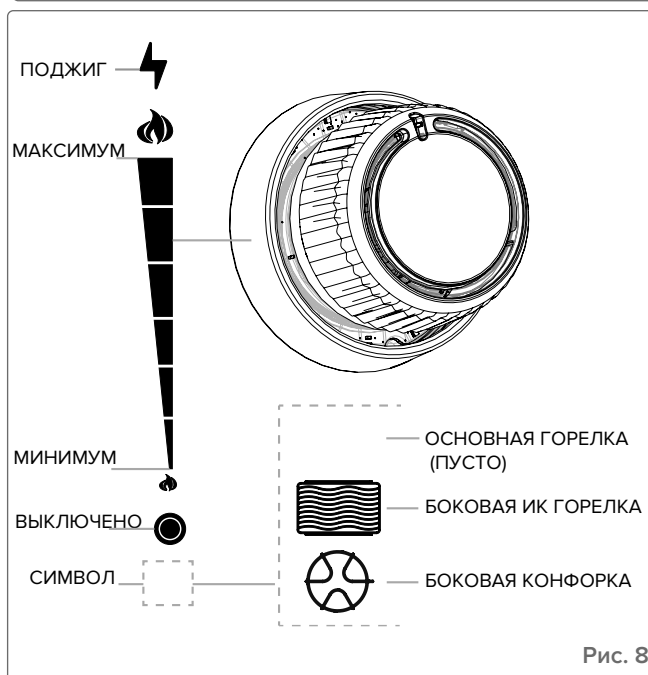


Рис. 8

### Розжиг боковой конфорки (при наличии)

1. Откройте крышку конфорки (Рис. 9).
2. Нажмите и медленно поверните ручку конфорки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ (Рис. 7-В, Рис. 8).
3. Продолжайте нажимать на ручку управления до тех пор, пока горелка не загорится, а затем отпустите.
4. Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3 или ознакомьтесь с разделом "Альтернативные способы розжига."

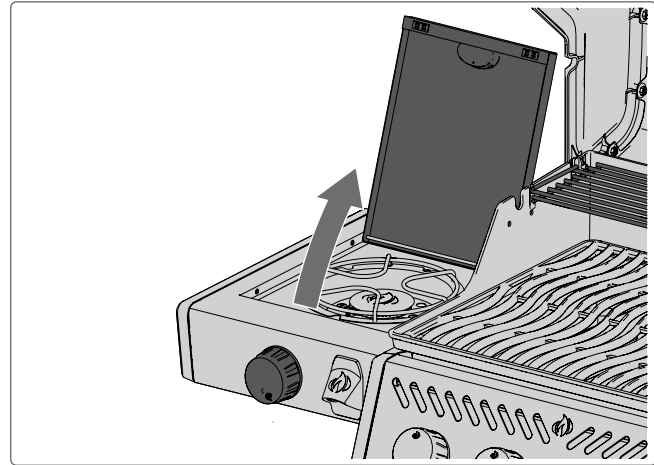


Рис. 9

### Розжиг боковой ИК горелки (при наличии)

1. Откройте крышку горелки (Рис. 10)
2. Нажмите и медленно поверните ручку конфорки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ (Рис. 7-В, Рис. 8).
3. Нажмите и удерживайте кнопку поджига, пока горелка не загорится или зажгите с помощью спички (Рис. 7-С).
4. Если горелка не загорается, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3.

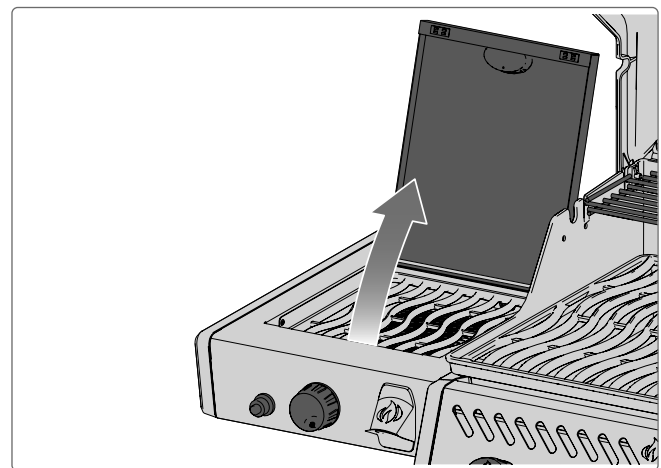


Рис. 10

### Альтернативные способы розжига

1. Откройте крышку горелки/гриля. (Рис. 11, Рис. 12)
2. Зажгите длинную спичку или бутановую зажигалку и поднесите ее поближе к отверстиям горелки.
3. Поверните соответствующую ручку горелки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ до тех пор, пока она не загорится.

Основная горелка

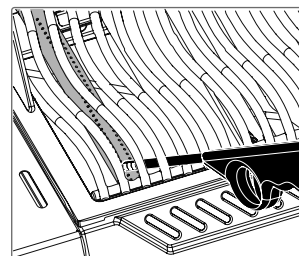


Рис. 11

Боковая горелка

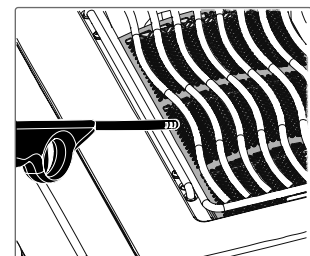


Рис. 12

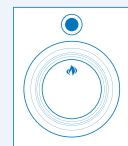


### ВНИМАНИЕ!

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

### Прямой гриллинг

Метод подходит для быстрого приготовления: гамбургеры, стейки, курица, овощи. Разместите продукты над источником тепла, обжарьте мясо для сохранения сока, затем уменьшите температуру и доведите до готовности (**Рис. 13**).

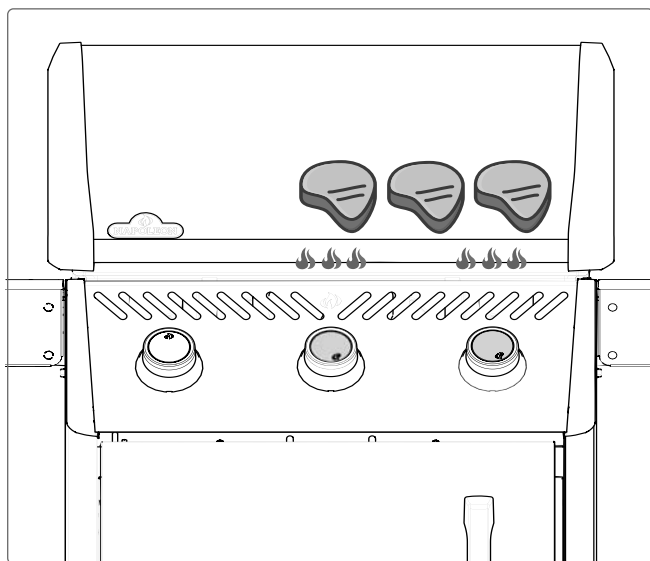


Рис. 13

### Непрямой гриллинг

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

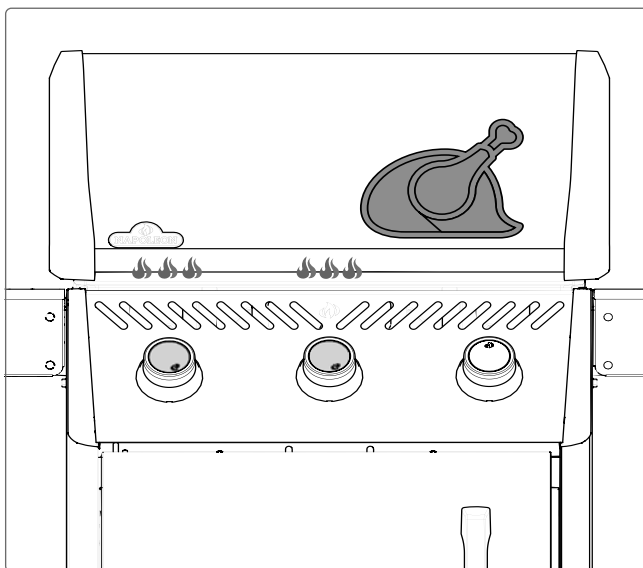



Рис.14

  
**СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!**  
 Добавьте аксессуар для копчения от компании "Napoleon", чтобы придать мясу еще больше аромата.

  
**СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА!**  
 Проверьте внутреннюю температуру мяса с помощью термометра, чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

### Боковая конфорка (при наличии)

Боковая конфорка работает как плита и идеально подходит для приготовления подливок, супов или соусов. Используйте кастрюли или сковородки диаметром не более 25 см. Для достижения наилучшей производительности используйте конфорку в защищенном от ветра месте.

### Боковая ИК горелка (при наличии)

Инструкции по использованию боковой горелки приведены в разделе **“Розжиг боковой ИК горелки” на стр. 14. (при наличии)**

При установке на высокую мощность инфракрасный нагрев обеспечивает ровную поверхность для обжаривания. Некоторые модели оснащены регулируемой по высоте решеткой для дополнительного контроля.



#### ЭТО ВАЖНО!

- Не закрывайте более 75% поверхности инфракрасной горелки сковородками или противнями — для правильного ее горения и движения теплого воздуха необходимо достаточное количество свободного пространства.



#### ОПАСНО!

- **Никогда не готовьте пищу непосредственно на пламени боковой горелки. Она предназначена только для использования с кастрюлями и сковородами.**
- **Не обжаривайте продукты во фритюре на боковой конфорке. Приготовление с использованием масла может быть опасным.**
- **Не закрывайте крышку боковой горелки, пока она горит или горячая.**
- **Не оставляйте продукты без присмотра на зажженных конфорках.**
- **Регулярно очищайте весь прибор от жира, включая поддон для жира, чтобы избежать его накопление и возгорание.**

## Как пользоваться вертелом

### 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.
2. После того как кронштейн закреплен на гриле, наденьте мотор вертела на кронштейн.
3. Установите первую вилку вертела чуть дальше середины шампура и закрепите ее. Насадите мясо на вертел и насадите его на вилку. Установите вторую вилку вертела на противоположный конец шампура и вдавите вилку в мясо до надежной фиксации. Зафиксируйте вилку на месте.
4. Осторожно вставьте заостренный конец шампура в мотор вертела, а противоположный конец положите на держатель. Тяжелая сторона мяса естественным образом будет свисать вниз.
5. Наденьте стопорную втулку на шампур до тех пор, пока она не пройдет внутрь очага. Это предотвратит боковое перемещение вертела.
6. Затяните стопорную втулку и ручку шампура. Поставьте металлическую посуду под мясо для сбора жира.

### Советы по использованию вертела:

- Включите конфорки на максимум, пока мясо не подрумянится. Уменьшите огонь. Не закрывайте крышку.
- Проверьте внутреннюю температуру мяса с помощью термометра.
- Мясо птицы должно подрумяниться снаружи и остаться нежным внутри.
- Используйте стекающие соки для поливки и приготовления соуса.
- Для приготовления курицы весом 1.4 кг на среднем или сильном огне требуется примерно 1,5 часа.
- Следите за мощностью двигателя вашего гриля. Никогда не перегружайте оборудование.
- Следите за тем, чтобы нагрузка на вертеле всегда была равномерно распределена (Рис. 15).

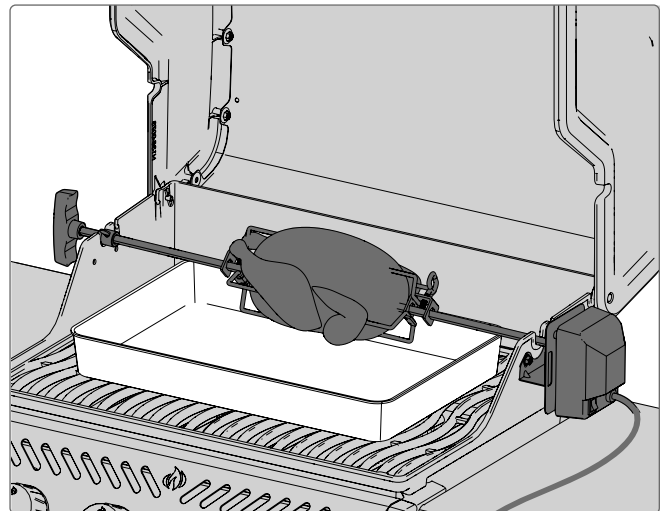


Рис. 15



### ВАЖНО!

- Всегда надевайте перчатки при работе с компонентами гриля.



### 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.
- Никогда не используйте газовый баллон, который заполнен более чем на 80%.



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

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

### Как приготовить несколько тушек цыплят одновременно

1. Привяжите или прикрепите шпажками крылышки к тушкам цыплят.
2. Насадите вилку вертела на шампур вертела.
3. Нанизайте первого цыпленка на вертел так, чтобы он удерживался на месте вилкой шампура. Зафиксируйте вилку.
4. Нанизайте следующих 2 тушки на вертел так, чтобы они все были плотно прижаты друг к другу.
5. Насадите вторую вилку на шампур вертела и надавите ей на тушку так, чтобы все тушки были плотно прижаты друг к другу. Зафиксируйте вилку (Рис. 16).

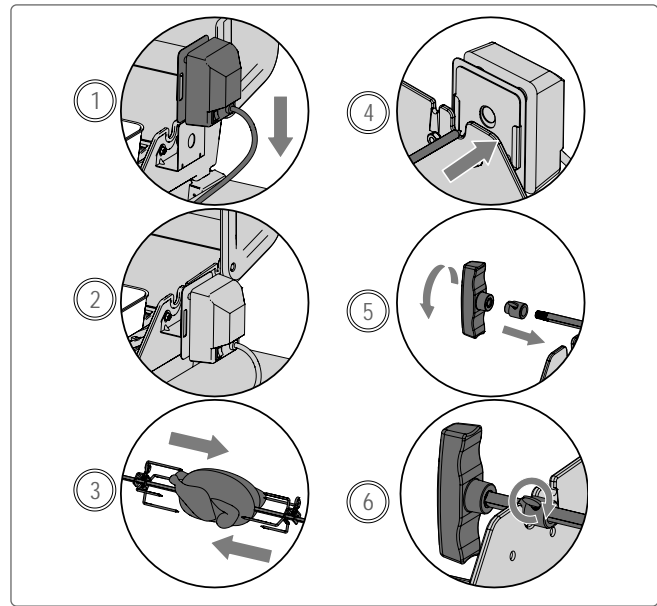



Рис. 16

## Контрольный список кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите

- Прочитайте руководство пользователя**  
Обязательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и всеми указаниями по технике безопасности.
- Очистите поддон для жира**  
Обязательно очищайте жиросборник перед розжигом горелок, чтобы избежать возгорания.
- Проверьте шланг**  
Убедитесь, что гриль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие сильных потертостей и порезов. Если шланг поврежден, замените его перед использованием.
- Проверьте, нет ли утечек газа**  
Используйте мыльный раствор для проверки на наличие газа перед первым использованием и периодически после него. Пузырьки указывают на утечку, требующую немедленного ее устранения.
- Предварительно разогрейте прибор**  
Смажьте решетки растительным жиром и разогрейте, чтобы сжечь остатки продуктов и предотвратить прилипание.
  - **Решетки из нержавеющей стали;** Используйте щетку из нержавеющей стали. Смотрите раздел “Инструкции по очистке”.
  - **Чугунные решетки:** Очистите с помощью латунной проволочной щетки.
- Зона для приготовления**  
Держите кухонную утварь, приправы, соусы и сервировочные блюда в пределах досягаемости. Хорошо организованная зона для приготовления пищи снижает стресс и предотвращает несчастные случаи.
- Не оставляйте продукты без присмотра**  
Никогда не оставляйте продукты без присмотра, иначе они могут подгореть. Оставайтесь поблизости, особенно при приготовлении жирных блюд.
- Не открывайте часто крышку**  
При слишком частом открывании крышки теряется тепло, что влияет на температуру и время приготовления. Для достижения наилучших результатов, особенно при приготовлении стейков и курицы, переворачивайте блюдо только один раз.
- Оставьте свободное место**  
Оставляйте достаточно места на жарочной поверхности между блюдами, чтобы при необходимости их можно было перемещать.
- Пользуйтесь термометром**  
Всегда пользуйтесь пищевым термометром, чтобы убедиться в надлежащей температуре внутри. Это особенно важно для мяса птицы, мясного фарша и морепродуктов.
- Избегайте переполнения посуды**  
При приготовлении слишком большого количества продуктов температура распределяется неравномерно, что приводит к неравномерному приготовлению.

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



### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МАСЛАМ

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

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



### СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Всегда предварительно разогревайте гриль перед приготовлением, чтобы выжечь остатки пищи, которые могут прилипнуть к решетке.

## Как обжечь чугунные решетки для приготовления пищи



### ВНИМАНИЕ!

Эту процедуру необходимо выполнить перед первым использованием и повторять каждые 3-4 использования, чтобы решетки выглядели как новые дольше.

### Зачем обжигать чугунные решетки?

- **Защита от ржавчины:** чугун пористый и легко ржавеет — обжиг с маслом создает защитный барьер.
- **Антипригарные свойства:** слои полимеризованного масла образуют естественную поверхность, к которой не прилипают продукты.
- **Вкус и долговечность:** усиливает остроту и вкус гриллинга, продлевает срок службы решетки за счет предотвращения коррозии.

### Пошаговая инструкция

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Вымойте их теплой водой с мылом, используя мягкую ткань. Промойте и обсушите. Дайте решеткам полностью высохнуть.
3. Используйте масло для приготовления пищи с высокой температурой дымления. Нанесите его тонким ровным слоем на все поверхности с помощью кисти или полотенца.
4. Установите решетки на место в гриле при температуре 176-204 °C и прогрейте их в течение 30-60 минут.
5. Нанесите еще 1-2 слоя, каждый раз затем разогревая решетки в гриле для достижения наилучшего результата.
6. Теперь решетки готовы к использованию.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если на чугунных решетках образуется ржавчина, удалите ее с помощью губки или латунной щетки, затем повторите обжиг.



### ВНИМАНИЕ!

- Регулярно удаляйте жир со всего гриля, включая поддон для жира, чтобы избежать его скопления и возгорания.
- Не оставляйте продукты без присмотра.
- Одевайтесь безопасно.
- При приготовлении пищи на открытом огне избегайте свободной одежды, длинных рукавов и болтающихся аксессуаров.

### Лучшие практики обжига








- **Наносите масло тонкими слоями.**  
Слишком большое количество масла может привести к образованию липких следов. Перед разогревом вытрите излишки.
- **Регулярно повторяйте обжиг.**  
Делайте это каждые 3-4 использования, тогда поверхность будет гладкой, антипригарной и предотвратит появление ржавчины.
- **Используйте масла с высокой температурой дымления.**  
Хорошие варианты: авокадо, сафлоровое масло, подсолнечное масло, говяжий жир. Избегайте сливочного масла или маргарина.
- **Избегайте антипригарных спреев.**  
Они часто содержат добавки, которые могут испортить поверхность.
- **Можно использовать мыло.**  
Мягкое мыло не испортит обжиг. После мытья тщательно высушите и снова смажьте маслом.
- **Удалите ржавчину.**  
При появлении ржавчины сотрите ее с помощью губки или латунной щетки, а затем сразу же снова сделайте обжиг решетки.
- **Предварительно разогрейте.**  
Слегка разогрейте решетку перед нанесением масла, чтобы улучшить сцепление покрытия.
- **Не ждите результата на холодную.**  
Холодный металл не впитывает масло должным образом — для достижения наилучших результатов разогрейте его.
- **Проверяйте решетки перед каждым использованием.**  
Если поверхность выглядит тусклой или сухой, слегка смажьте ее маслом перед приготовлением.
- **Храните в сухом месте.**  
При длительном хранении слегка смажьте решетки маслом и держите закрытыми, чтобы избежать скопления влаги.



### СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Откройте для себя вдохновляющие рецепты и техники приготовления на гриле в кулинарных книгах Napoleon или посетите сайт [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

## Рекомендации по приготовлению на ИК горелке

Блюдо	Установка температуры	Время приготовления	Советы
 <b>Стейк толщиной</b> <b>2.54 см</b>	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	
 <b>Гамбургер толщиной</b> <b>1.27 см</b>	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	
 <b>Курица</b>	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны затем на среднем и слабом огне.	20 - 25 минут	Надрежьте сустав, соединяющий бедро и голень на $\frac{3}{4}$ , чтобы мясо лежало на конфорке ровно и готовилось равномерно.
 <b>Свинные отбивные</b>	На среднем огне	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Срежьте лишний жир.
 <b>Ребрышки</b>	Высокая температура в течение 5 минут, затем низкая до готовности.	по 20 минут с каждой стороны, часто поворачивая	Выбирайте постные мясистые ребрышки. Жарьте на гриле до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от кости.
 <b>Бараньи отбивные</b>	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.
 <b>Хот-дог</b>	Сначала на среднем затем на слабом огне.	4 – 6 минут	Выберите сардельки покрупнее и перед приготовлением надрежьте их вдоль.

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

# Инструкции по очистке

## Первое использование гриля

1. Промойте решетки вручную водой с мягким мылом для посуды, чтобы удалить остатки материалов производственного процесса. НЕ мойте решетки в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и полностью вытрите мягкой тканью, чтобы предотвратить ржавление (Рис. 17).

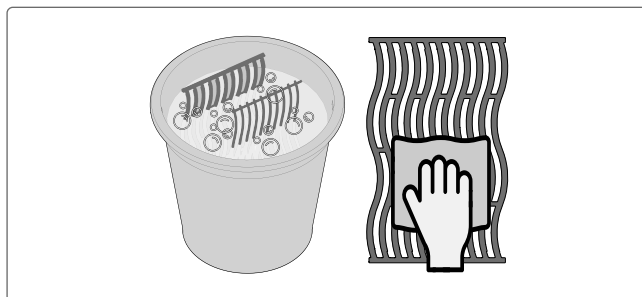


Рис. 17

## Чугунные решетки

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

## Решетки из нержавеющей стали

- Чтобы очистить решетку, разогрейте ее и удалите остатки пищи с помощью проволочной щетки (Рис. 18, 19, 20).
- Цвет решеток из нержавеющей стали меняется от регулярного воздействия высоких температур при приготовлении на гриле.

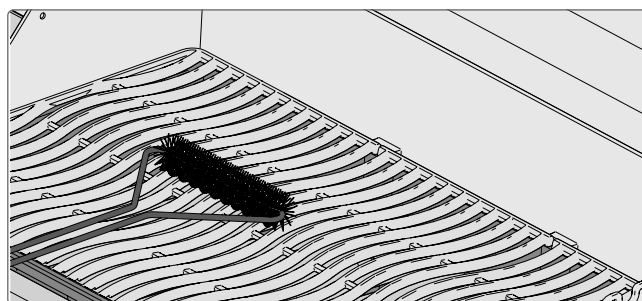


Рис. 18

## Инфракрасная боковая горелка

- **Большинство капель и частиц пищи сгорают** попадая на поверхность инфракрасной горелки из-за высокой температуры.
- **Не используйте проволочную щетку** для очистки керамических вставок.
- **Не используйте воду** или другие жидкости для очистки конфорки. Мгновенное изменение температуры приведет к растрескиванию керамической плитки.
- **Для очистки** зажгите ИК горелку на высокой мощности в течение 5-10 минут, чтобы выжечь остатки пищи.

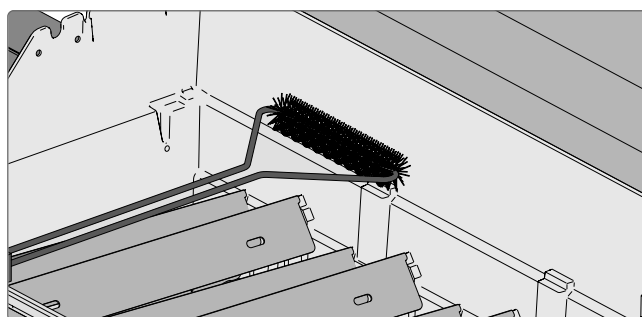


Рис. 19

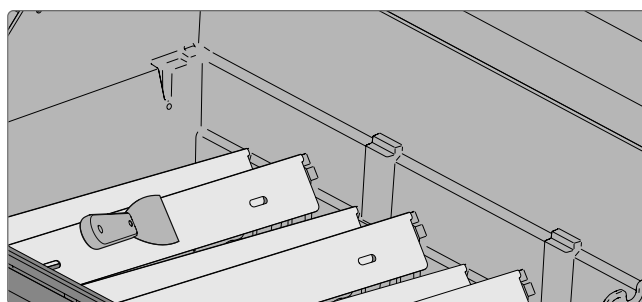


Рис. 20



### ОПАСНО!

- При чистке гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.
- Скопившийся жир представляет собой опасность возгорания.
- Чистку следует проводить только тогда, когда гриль остыл, чтобы избежать возможности ожогов.

## Внутренняя часть гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. С помощью латунной проволочной щетки очистите боковые стенки и нижнюю часть крышки от мусора.
3. Очистите пластины-испарители с помощью шпателя или скребка, проволочной щеткой удалите остатки золы.
4. Снимите противни и очистите конфорки от мусора с помощью проволочной щетки.
5. Сметите весь оставшийся мусор с внутренней поверхности гриля в поддон для сбора капель (Рис. 21, 22).

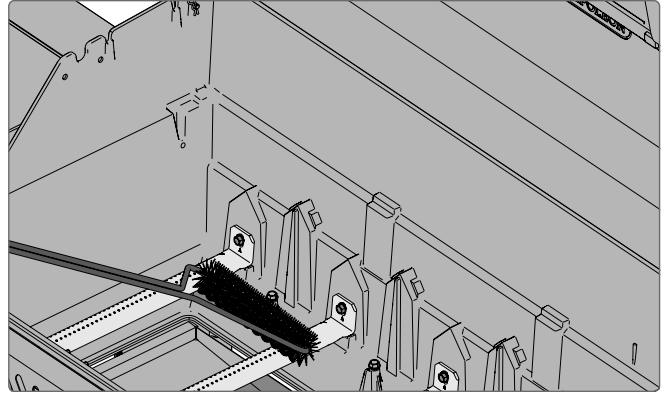


Рис. 21

## Фарфоровая эмаль

Избегайте образования сколов или царапин на фарфоровом покрытии противней и поддона для сбора капель, так как это может снизить коррозионную стойкость. При очистке фарфоровых деталей используйте пластиковые шпатели или скребки.

## Поддон для сбора капель

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

- Жир и излишки капель собираются в поддон, расположенный под очагом, и стекают в одноразовый резервуар-жироборник, расположенный под поддоном (при наличии).
- Используйте только одобренные Napoleon вкладыши для поддона. Никогда не используйте алюминиевую фольгу, песок или любой другой не одобренный материал. Это может помешать нормальному стеканию жира.
- Во избежание скопления жира чистите прибор примерно каждые 4-5 использований (Рис. 23).

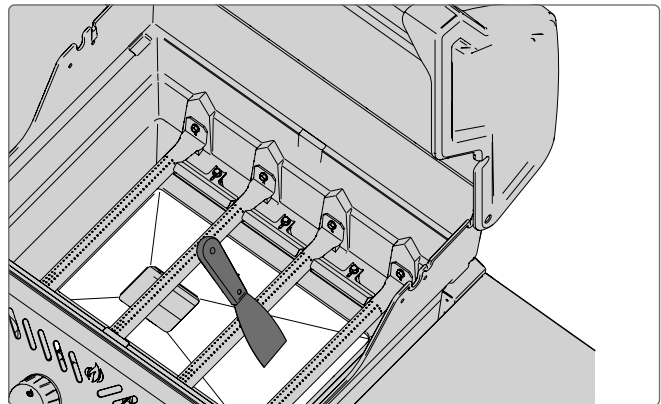


Рис. 22

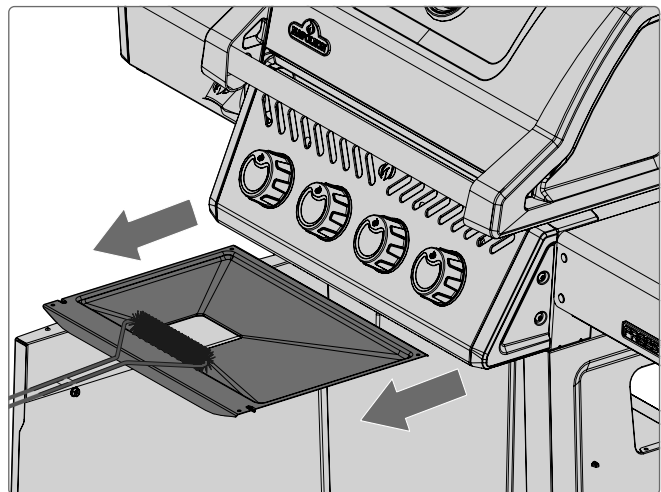


Рис. 23



## ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой убедитесь, что все горелки выключены и гриль остыл. Не используйте чистящее средство для духовки для очистки никаких частей гриля.
- Не помещайте решетки или любые другие части гриля в духовку для самоочистки. Чистящий раствор не испортит террасу, газон или патио.
- Соус барбекю и соль могут быть коррозионными и приведут к быстрому разрушению компонентов гриля, если их не чистить регулярно.

### Чистка пошагово:

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

### Панель управления

Чистите только теплой водой с мылом и мягкой тканью. Избегайте использования абразивных материалов или агрессивных чистящих средств, которые могут стереть напечатанный текст. Сначала проверьте на небольшом скрытом участке, чтобы убедиться в безопасности очистки.

- Детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет при нагревании и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работу гриля (Рис. 24).

### Детали из литого алюминия

Мойте их теплой водой с мылом. Хотя алюминий не ржавеет, воздействие высокой температуры и погодных условий может вызвать окисление поверхности, которое проявляется в виде белых пятен. Советы по предотвращению окисления приведены в разделе **“Инструкции по обслуживанию”**.

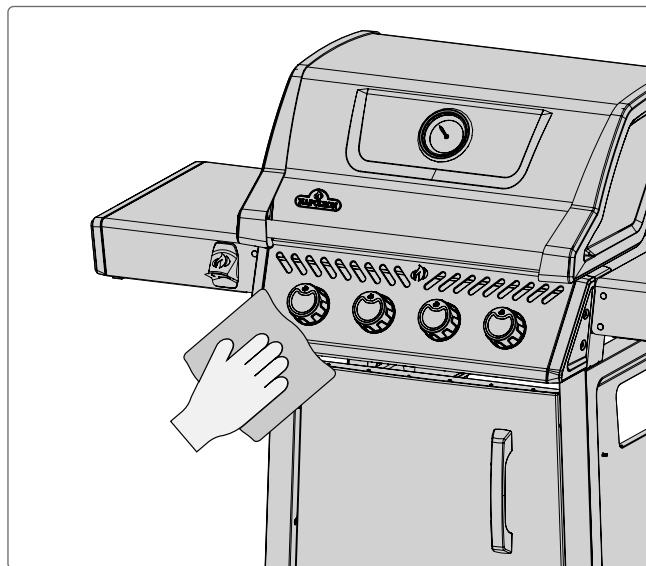


Рис. 24

### Наружная поверхность гриля

- Используйте только неабразивные чистящие средства. Абразивные средства или стальная вата могут поцарапать поверхность.
- Всегда протирайте по направлению структуры металла.
- Осторожно обращайтесь с деталями с фарфоровой эмалью.
- Эмалевое покрытие похоже на стекло и может отколоться при ударе.



#### ОПАСНО!

- Избегайте незащищенного контакта с горячими поверхностями.
- Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату на окрашенных, фарфоровых или нержавеющей деталях гриля, так как они могут поцарапать покрытие.



#### БЕЗОПАСНОСТЬ ВАЖНЕЕ ВСЕГО!

При обслуживании гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

## Экран от насекомых и отверстия для горелок

Пауков и насекомых привлекают небольшие закрытые пространства. Компания Napoleon оснастила горелку сеткой от насекомых на воздушной заслонке. Это снижает вероятность того, что насекомые будут строить гнезда внутри горелки, но не устраняет проблему. Гнезда или паутина могут привести к тому, что пламя горелки будет желтым или оранжевым и вызовет пожар или вспышку на воздушной заслонке под панелью управления. Выполните следующие действия для очистки и технического обслуживания горелок:

### 1. Снимите горелку:

- Выкрутите винт (винты), крепящий горелку к задней стенке очага. Сдвиньте горелку на себя и вверх, чтобы снять ее.
- **Очистите горелку:**  
Очистите внутреннюю поверхность горелки с помощью гибкой щетки или для деликатных участков, щеткой с мягкой щетиной, чтобы аккуратно удалить мусор (Рис. 25).
- Вытряхните мусор из горелки через входное отверстие для газа.
- Проверьте отверстия горелки и клапана на наличие засоров: отверстия горелки могут быть засорены со временем из-за остатков пищи и коррозии.

### 2. Прочистите засоренные отверстия

- Используйте выпрямленную скрепку для бумаги или прилагаемую насадку для обслуживания отверстий, чтобы прочистить засорившиеся отверстия горелки.
- При необходимости аккуратно просверлите засорившиеся отверстия небольшой аккумуляторной дрелью с помощью прилагаемого сверла.



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Эта сверло предназначено только для отверстий горелки. Не используйте его для латунных отверстий жиклеров.

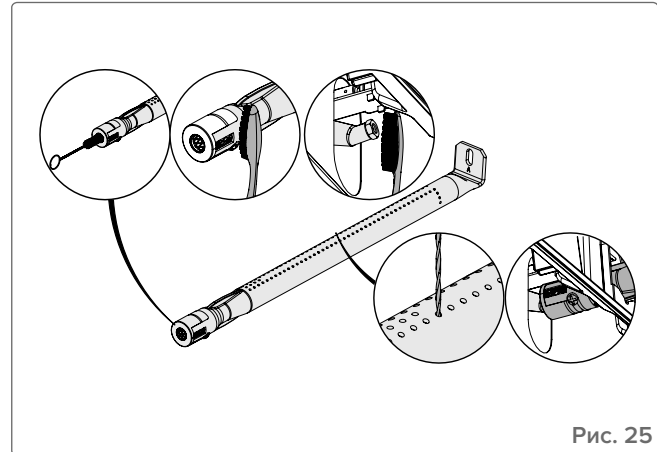


Рис. 25

### ! ЭТО ВАЖНО!

Не сгибайте сверло во время сверления, это может привести к его поломке.  
Не увеличивайте размер отверстий.

### 3. Проверьте сетчатый экран от насекомых:

- Убедитесь, что экран чистый, надежно закреплен и на нем нет ворсинок и мусора.

### 4. Установите горелки на место:

- При установке убедитесь, что клапан жиклером входит в горелку.
- Установите на место противоположную часть горелки и затяните винт крепления для завершения установки.

### ! ОПАСНО!

При установке горелки после очистки убедитесь, что клапан или отверстие полностью вставлены в трубку горелки. Несоблюдение этого требования может привести к пожару или взрыву.

# Инструкции по техническому обслуживанию

## Общие требования

Этот гриль должен ежегодно тщательно проверяться и обслуживаться квалифицированным специалистом.

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

## Регулировка газозадушной смеси



**ВАЖНО!** Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.

- Воздушная заслонка установлена на заводе и не требует регулировки в нормальных условиях. Регулировка может потребоваться в экстремальных условиях эксплуатации.
- При правильной регулировке пламя воздушной заслонки будет темно-синим, со светло-голубым оттенком и иногда желтыми кончиками (**Рис.26**).
- Слишком малый поток воздуха в горелку приведет к образованию копоти и вялому желтому пламени.
- Слишком большой поток воздуха в горелку приведет к неравномерному неустойчивому горению и затруднит розжиг.

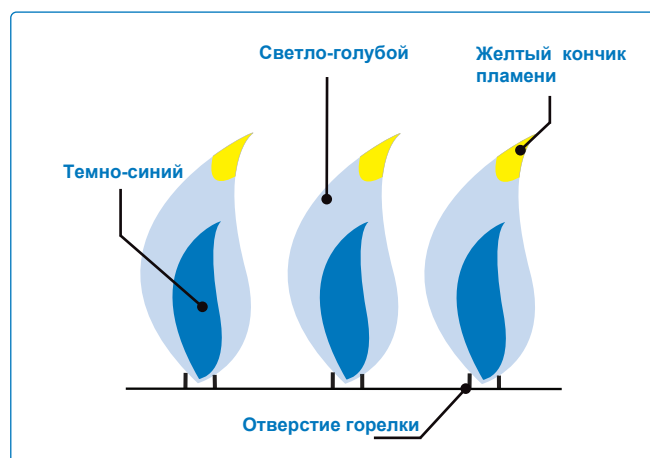


Рис. 26



## ВНИМАНИЕ!

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

## Регулировка воздушной заслонки

1. Снимите варочные решетки и пластины-испарители. Оставьте крышку открытой.
2. Возможно, придется открыть дверцу шкафа основания или снять верхний ящик (при наличии), чтобы получить доступ к винту воздушной заслонки, расположенному в горловине горелки.
3. Снимите заднюю крышку, чтобы отрегулировать воздушную заслонку трубки задней горелки.
4. Ослабьте стопорный винт воздушной заслонки и приоткройте или прикройте воздушную заслонку по необходимости.
5. Зажгите горелки на максимум.
6. Визуально проверьте пламя горелки.
7. Выключите горелки, затяните стопорные винты и установите на место снятые детали, если заслонки установлены правильно.
8. Убедитесь, что сетки от насекомых установлены.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Инфракрасные горелки не имеют устройства регулировки подачи воздуха.

## Нержавеющая сталь в агрессивных средах

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

### Обслуживание горелок

Экстремальное тепло 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 длительный срок службы, но вы должны быть внимательны, чтобы не допустить растрескивания их керамических поверхностей. Трещины приведут к неисправности горелок.



### ЭТО ВАЖНО!

- Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате несоблюдения этих инструкций.

### Вентиляция горячего воздуха

- Для правильной работы горелок горячий воздух должен выходить из гриля.
- Если не обеспечить выход горячего воздуха, горелки могут остаться без кислорода, что приведет к их обратным вспышкам. Керамика может треснуть, если это происходит неоднократно.



### ОПАСНО!

- Перед обслуживанием выключите газ на источнике и отсоедините прибор.
- Во избежание ожогов техническое обслуживание следует проводить только при остывшем гриле.
- Проверку на герметичность необходимо проводить ежегодно, а также при замене любого компонента газового тракта или при появлении запаха газа.



### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

Никогда не закрывайте более 75% варочной поверхности основной или боковой горелки сплошным металлом (например сковородками)

## Меры по предотвращению повреждения керамических поверхностей

1. Никогда не гасите пламя и вспышки с помощью воды. **Рис.27**
2. Не допускайте попадания холодной воды (дождь, разбрызгиватель и т. д.) на горячие горелки. Мгновенное изменение температуры приведет к растрескиванию керамической плитки.
3. Керамическая горелка, намочшая перед использованием, при последующей эксплуатации будет создавать пар и давление, что приведет к растрескиванию керамики.
4. Регулярное намочание керамики может привести к ее разбуханию и расширению, что вызовет давление, в результате которого керамика треснет и раскрошится.
5. Если вы обнаружили стоячую воду в гриле, проверьте керамику. Если она намочена, снимите горелку, переверните ее вверх дном, чтобы слить воду. Занесите керамику в помещение и тщательно просушите.
6. Не допускайте ударов твердыми предметами об горелку. Будьте осторожны при установке и снятии решеток и использовании аксессуаров.

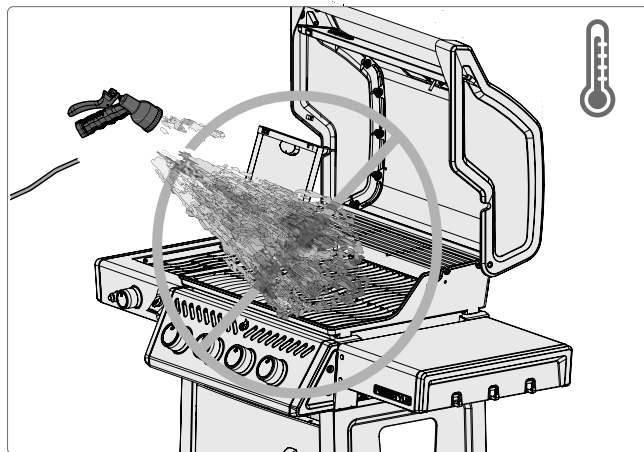


Рис. 27

# Устранение неполадок

## Проблемы с розжигом

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

	Возможные причины	Решение
Основная горелка	Жиклер факела поджига загрязнен или засорен.	Очистите жиклер зубной щеткой с мягкой щетиной.
	Загрязнены или проржавели пластины перекрестного поджига	Очистите или замените при необходимости.
Задняя и боковая горелки	Разряжена батарейка или она установлена неправильно.	Замените батарейку. <b>Рис.28</b>
	Плохой контакт проводов в разъемах со стороны электрода или на кнопке поджига.	Убедитесь, что искровой кабель плотно закреплен в клеммах электрода и искрового блока. Убедитесь, что провода от модуля к кнопке поджига (если такой есть) плотно сидят в соответствующих клеммах.
	Неправильные пропорции газовой смеси.	Прикройте воздушную заслонку в соответствии с разделом " <b>Инструкции по обслуживанию</b> " - " <b>Регулировка газовой смеси</b> " данного руководства пользователя. ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.

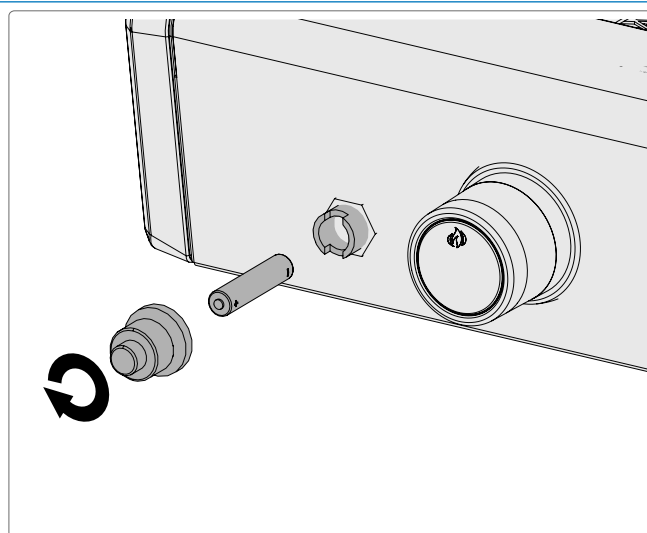


Рис. 28



### МЫ РАДЫ ПОМОЧЬ!

Napoleon заботится о том, чтобы ваши впечатления от гриля были незабываемыми. Свяжитесь с нами, если вам нужна дополнительная помощь.



### ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШ ГРИЛЬ!

Инструкции по замене деталей смотрите на сайте [Napoleon.com](http://Napoleon.com) или в руководстве по сборке.

## Шумы и вспышки

- Гул регулятора давления (редуктора).
- Чрезмерные вспышки и неравномерный нагрев.

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

## Поток газа

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

Возможные причины	Решение
Неправильная процедура розжига	Убедитесь, что процедура розжига точно соблюдена. При открытии клапана баллона все ручки на гриле должны находиться в положении <b>ВЫКЛЮЧЕНО</b> . Откройте вентиль баллона медленно, чтобы давление выровнялось. Смотрите раздел <b>"Эксплуатация" - "Инструкции по розжигу"</b>
Заниженный диаметр подводящего трубопровода.	Труба должна быть рассчитана в соответствии с правилами установки.
Негерметичность уплотнения вокруг керамических плиток ИК горелки или нарушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и внимательно осмотрите ее на предмет трещин. При обнаружении трещин обратитесь к официальному дилеру Napoleon для ее замены.
Неправильный предварительный нагрев.	Разогрейте гриль основными горелками на высокой мощности в течение 10-15 минут.

Возможные причины	Решение
Паутина или другой мусор.	Удалите гнезда или паутину из горелки, следуя инструкциям в данном руководстве. Смотрите раздел <b>"Проверка на герметичность"</b> .
Неправильная регулировка воздушной заслонки.	Слегка приоткройте или закройте воздушную заслонку в соответствии с данным руководством. Смотрите <b>"Инструкции по техническому обслуживанию"</b> . ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.
Недостаточно газа в баллоне.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
Пережат подающий газовый шланг	При необходимости измените положение подающего шланга.
Редуктор давления пропана находится в состоянии низкого расхода.	Выключите горелки и закройте вентиль баллона, подождите 5 минут, прежде чем снова полностью открыть вентиль, дайте несколько секунд на выравнивание давления, прежде чем следовать инструкциям по розжигу гриля. Убедитесь, что процедура розжига тщательно выполняется каждый раз. При открытии вентиля баллона все газовые клапаны гриля должны быть закрыты. Всегда открывайте вентиль баллона медленно.

### Отслоение краски

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

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

## "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 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-испарители и поддон для сбора жира. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Обратитесь к разделу «Инструкции по очистке».

# ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON®



## НА ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ СЕРИИ FREESTYLE И TRAVELQ™ 285 (ВКЛЮЧАЯ PRO285)

### Ограниченная гарантия Napoleon сроком на 10 лет

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

Очаг из литого алюминия/нержавеющей стали.....	10 лет
Крышка из нержавеющей стали.....	10 лет
Крышка с фарфоровой эмалью.....	10 лет
Окрашенная стальная крышка.....	5 лет <sup>plus 10</sup>
Горелка из нержавеющей стали.....	5 лет <sup>plus 10</sup>
Огнезащитные вставки из нержавеющей стали .....	5 лет <sup>plus 10</sup>
Чугунные решетки для приготовления с фарфоровой эмалью.....	5 лет <sup>plus 10</sup>
Керамическая инфракрасная горелка (исключая сетчатый экран).....	5 лет <sup>plus 10</sup>
Огнезащитные вставки с фарфоровым покрытием.....	3 года <sup>plus 10</sup>
Все 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\*** гриля.

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 гриль 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 покупателя 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 гриля.

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 гриля 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 гриля, 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.



#### Address

##### 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



#### Telephone

##### Europe

+31 (0) 88 588 66 55

#### Online

✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

🌐 [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)