



СЕРИЯ ROGUE

Руководство пользователя

RB425

R365, R425 и R525

RSE425, RSE525 и RSE625

RXT365, RXT425, RXT525 и RXT625.


Иллюстрации в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной Вами модели.



Нам важно Ваше мнение!
Войдите на сайт Napoleon.com
и оставьте Ваш отзыв,



Место для стикера с серийным
номером с упаковки изделия



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ГРИЛЯ NAPOLEON!

Вы только что перешли на новый уровень приготовления блюд.

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

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

Перед использованием полностью удалите с поверхности гриля упаковочный материал, рекламные этикетки и документы.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ.

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

ОПАСНО!

ЕСЛИ ЧУВСТВУЕТЕ ЗАПАХ ГАЗА:

- Отключите подачу газа к прибору.
- Потушите любой источник открытого пламени.
- Откройте крышку.
- Если запах газа не исчезнет, отойдите от прибора подальше и немедленно свяжитесь со службой газа или пожарной службой.

ВНИМАНИЕ!

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

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или газообразные вещества в непосредственной близости от этого или любого другого устройства.

Запрещается хранить не подключенный для использования газовый баллон рядом с этим или любым подобным устройством.

Несоблюдение содержащихся в этих инструкциях рекомендаций может стать причиной пожара или взрыва, приводящего к порче имущества, получению травм или смерти.

Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей. Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.

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

Добро пожаловать в Napoleon!

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО



ВНИМАНИЕ! Общие сведения.

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

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



ВНИМАНИЕ! Установка и сборка

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

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

Перед включением прибора обязательно выполните испытание на герметичность.

Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию гриля.

Разрешается использовать только газовые баллоны, оборудованные соответствующей арматурой.

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



ВНИМАНИЕ! Эксплуатация

Перед эксплуатацией гриля полностью прочтите данное руководство пользователя.

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

Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.



ВНИМАНИЕ! Хранение и неиспользование

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

Отсоединить шланг, соединяющий пропановый баллон и гриль.

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

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

При хранении гриля в помещении необходимо отсоединить источник газа.



ВНИМАНИЕ! Правильная утилизация изделия

Эта маркировка указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте их соответствующим образом, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для утилизации бывшего в употреблении устройства воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь в магазин розничной торговли, в котором был приобретен товар. Там могут принять товар на экологически безопасную переработку.

Содержание

Добро пожаловать в Napoleon!	3
Безопасность прежде всего	
Особенности устройства	4
Начало работы	5
Дополнительные рекомендации по безопасной эксплуатации	
Подключение к системе подачи газа	
Проверка на герметичность	
Эксплуатация	9
Розжиг гриля	
Инструкции по приготовлению на гриле	
Как использовать заднюю горелку и вертел	
Контрольный список кулинарных навыков	
Как обжечь чугунную решетку	
Кулинарный гид	13
Инструкции по очистке	14
Инструкции по обслуживанию	17
Внешний вид пламени	
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	
Устранение неисправностей	19
Гарантия	22



ТЕЛЕФОН:
+31 345 588655



АДРЕС ЭЛ. ПОЧТЫ
eu.info@napoleon.com



ВЕБ-САЙТ
www.napoleon.com

Особенности устройства

Высокоточный датчик температуры **ACCU-PROBE™** для идеально приготовленных блюд

Задняя инфракрасная горелка позволяет готовить на вертеле сочные блюда.

Большая хромированная решетка для подогрева, позволяющая увеличивать площадь готовки

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

Ручки регулировки с подсветкой для удобства пользования в ночное время

Толстопрофильные горелки из нержавеющей стали обеспечивают долговечность прибора

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

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

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

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

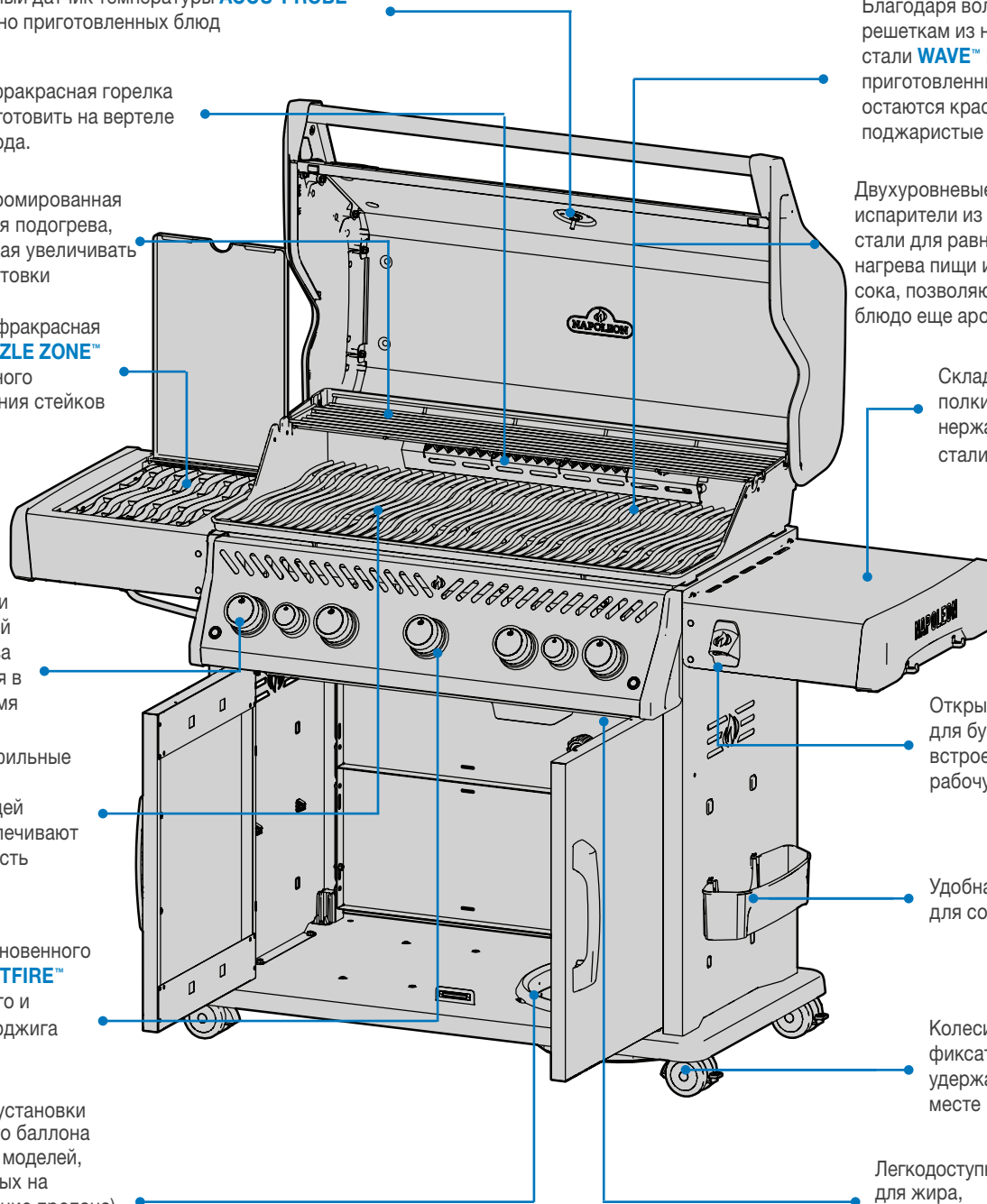
Складные боковые полки из нержавеющей стали с крючками

Открывалка для бутылок, встроенная в рабочую зону гриля

Удобная корзина для соусов и специй

Колесики с фиксаторами для удержания гриля на месте

Легкодоступный поддон для жира, обеспечивающий эффективность и удобство обслуживания



Иллюстрации в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной Вами модели. Представленная модель: ROGUE RSE625

Начало работы



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



ВНИМАНИЕ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупреждает об опасности, сопряженной с риском получения легких телесных повреждений или порчи имущества.



Надевайте защитные перчатки.



Надевайте защитные очки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность.



Важная информация



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



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



ОПАСНО! Немедленно перекройте подачу газа и отсоедините шланг.

Дополнительные рекомендации по безопасной эксплуатации

- Не прокладываете шланг под поддоном для сбора капель. Обеспечьте надлежащий зазор между шлангом и дном прибора.
- Убедитесь, что пластины-испарители установлены правильно в соответствии с инструкциями по установке.
- При открытии вентиля газового баллона регуляторы горелок должны быть закрыты.
- Не зажигайте горелки с закрытой крышкой.
- Не включайте заднюю горелку (задние горелки) вместе с основными горелками.
- Не закрывайте крышку боковой горелки, если она работает или горячая.
- Не жарьте продукты во фритюре на боковой горелке.
- Не регулируйте решетки во время работы горелок или в горячем состоянии.
- Не перемещайте гриль во время работы.
- После использования перекройте подачу газа к грилю.
- Не модифицируйте прибор.
- Обслуживание следует проводить только тогда, когда гриль остыл.
- Не храните зажигалки, спички или любые другие горючие предметы внутри гриля или лотка для приправ.
- Держите все шнуры электропитания и шланги подачи топлива подальше от всех нагреваемых поверхностей.
- Следует проводить регулярную чистку лотка, поддона и пластин-испарителей во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара.
- Регулярно осматривайте трубки инфракрасной и основной горелок на наличие паутины и посторонних предметов и устраняйте засоры.
- Не допускайте попадания холодной воды (дождя, воды из пульверизатора, шланга и т. д.) в нагретый гриль. При резком изменении температуры керамические покрытия и керамические горелки могут треснуть.
- Не используйте мойку высокого давления для очистки никаких частей гриля.
- Не устанавливайте гриль на площадках с сильным ветром, особенно если ветер дует непосредственно сзади гриля.
- Никогда не закрывайте сплошным металлом более 75 % рабочей поверхности.
- Соблюдайте требуемое расстояние между грилем и горючими материалами 660мм от задней стенки прибора, 1254мм по бокам.
- Оставлять дополнительное расстояние рекомендуется рядом с виниловым сайдингом или стеклянными поверхностями — 610 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Установка и подключение газового оборудования к газу должны выполняться лицензированным специалистом по монтажу газовых систем, а перед началом эксплуатации гриля должна быть проведена проверка на герметичность.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Некоторые части гриля могут сильно нагреваться, не подпускайте к ним маленьких детей.



Подключение к системе подачи газа

Газовый баллон

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

Храните в шкафу только те баллоны, которые подключены к прибору. Кладите в шкаф баллоны, габариты которых не превышают максимальных значений ширины и высоты встроенного шкафа. Запасные баллоны не должны храниться в шкафу или в непосредственной близости от рабочего блока.

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

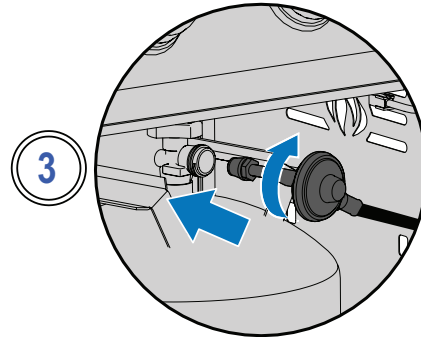
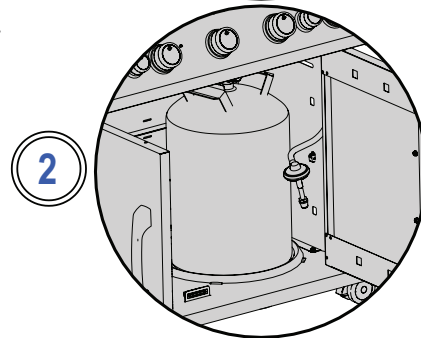
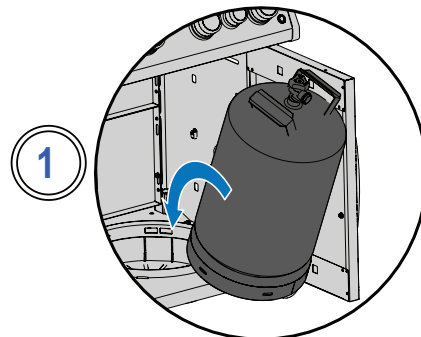
Рекомендованная длина шланга — 0,9 м. Шланг не должен быть длиннее 1,5 м.

Регулярно проверяйте шланг на наличие трещин, расплавленных участков или износа. При необходимости замените.

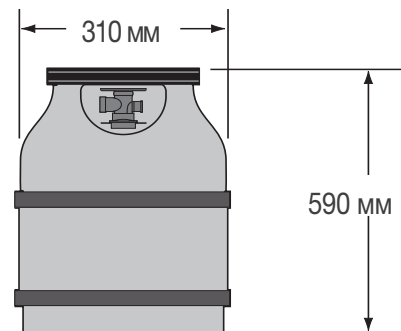
Примечание. Проводите замену газового шланга до истечения срока годности, указанного на шланге.

Установка и подключение

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



Максимальные размеры баллона



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

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

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

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В данной таблице приведены значения общей мощности и расхода газа прибором:

	РАЗМЕР ОТВЕРСТИЯ ЖИКЛЕРА		ОЩАЯ МОЩНОСТЬ	РАСХОД ГАЗА (ОБЩИЙ)
	I	II	I / II	I / II
ОСНОВНОЙ (365)	1.11мм	#62	10.5 кВт	764г/ч
ОСНОВНОЙ (425)	#59	#64	14.25 кВт	1037 г/ч
ОСНОВНОЙ (525)	#61	#65	16.6 кВт	1208 г/ч
ОСНОВНОЙ (625)	#61	#65	20.75 кВт	1514 г/ч
ЗАДНИЙ	#57	#62	5 кВт	364 г/ч
БОКОВАЯ (2 ИНФРАКРАСНЫХ ПЛИТКИ)	0.86мм	#69	3 кВт	218 г/ч
БОКОВАЯ (3 ИНФРАКРАСНЫХ ПЛИТКИ)	#59	#64	4.5 кВт	327 г/ч
БОКОВОЕ ПЛАМЯ	0.86мм	#69	3 кВт	218 г/ч

В таблице ниже перечислены сертифицированные газы и значения давления. Убедитесь, что информация в паспортной табличке соответствует этому перечню. **Примечание:** используйте только те регуляторы давления, которые обеспечивают давление, указанное в приведенной таблице.

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

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Крышка гриля и вся камера могут сильно нагреваться во время готовки.

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

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

Эксплуатация

Розжиг гриля

Это самый первый розжиг? Выполните обжиг гриля.

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

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

ВНИМАНИЕ! Не включайте заднюю или боковую горелку во время процедуры обжига гриля.



Розжиг основных горелок

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

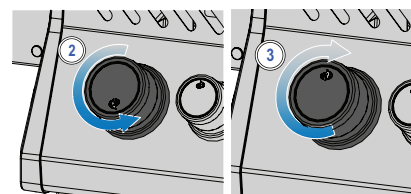
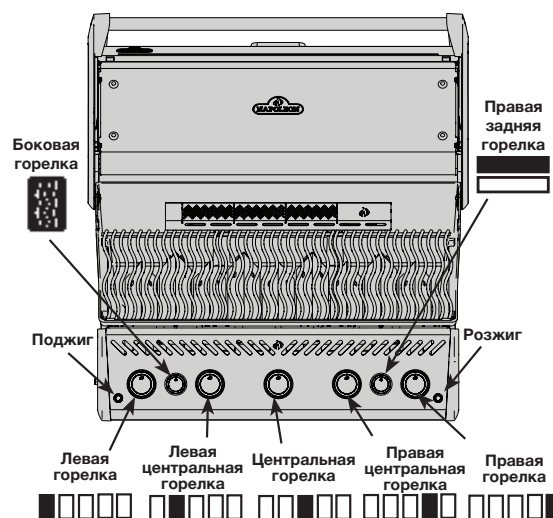


Рис. 1

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



Розжиг задней горелки (при наличии)

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

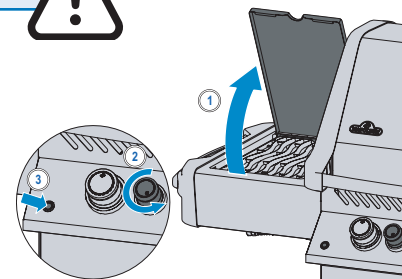


Рис. 2

Розжиг боковой горелки (при наличии)

1. Откройте крышку боковой горелки.
2. Нажмите и медленно поверните ручку боковой горелки против часовой стрелки в положение МАКСИМУМ.
3. Нажмите и удерживайте кнопку поджига, пока конфорка не загорится или зажгите ее спичкой.
4. Если горелка не зажигается в течение 5 секунд - поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3. (Рис. 2)

Розжиг с помощью спички

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

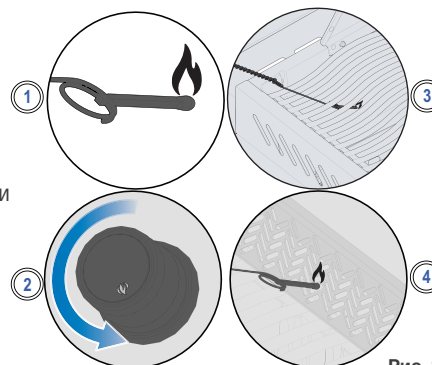
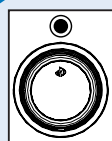


Рис. 3



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

ВНИМАНИЕ! Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.

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

ВНИМАНИЕ! Не поправляйте решетку для приготовления пока она не остыла.



Инструкции по приготовлению на гриле

Использование основных горелок

- При жарке пищи мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, включив все основные горелки на максимальный огонь при закрытой крышке приблизительно на 10 минут.
- Продукты, которые готовятся недолго, такие как рыба и овощи, можно готовить на гриле с открытой крышкой.
- Гриль с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и постоянную температуру, что позволяет равномерно прожарить мясо и сократить время приготовления.
- Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов.
- Блюда, приготовление которых занимает более 30 минут, например жаркое, можно готовить непрямым способом, при этом горелка должна быть в стороне от продуктов. Смотрите раздел "Непрямой гриллинг".
- Во избежание воспламенения стекающего жира обрежьте жир с мяса или уменьшите температуру гриля.
- Если пламя все-таки возникло, отодвиньте блюдо в сторону и уменьшите жар. Оставьте крышку открытой.

Прямой гриллинг

Данный способ приготовления зачастую применяется для обжарки и для продуктов, не требующих длительного времени приготовления, такой как: гамбургеры, стейки, курица или овощи.

Поместите продукты на решетку гриля непосредственно над источником тепла. Вначале зажарьте мясо для сохранения сока и вкуса, затем снизьте температуру для завершения приготовления согласно своим предпочтениям.

Непрямой гриллинг

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

При одной или нескольких работающих горелках разместите продукты на решетке сбоку от источника пламени. Понижение температуры гриля и увеличение времени приготовления позволяет сделать мясо более нежным.

Боковая конфорка (при наличии)

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

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

Инфракрасная боковая горелка (при наличии)

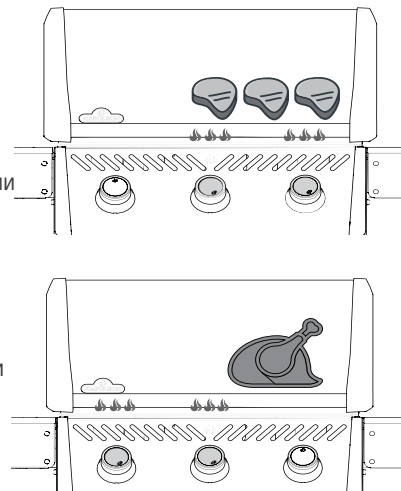
При работе с этой горелкой соблюдайте инструкции по розжигу. Инфракрасное излучение обеспечивает равномерную область для обжаривания при высокой температуре.

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

Некоторые модели боковых горелок снабжены регулируемой по высоте решеткой.

Ночной режим (при наличии)

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



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

ВНИМАНИЕ! Регулярно очищайте от жира все устройство, включая поддон для жира и пластины-испарители, чтобы избежать его скопление и возгорание.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра продукты над зажженными горелками.

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку боковой конфорки, пока она работает или горячая.

ВНИМАНИЕ! Не жарьте продукты во фритюре на боковой горелке. Приготовление пищи с использованием масла может быть опасным.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАДНЮЮ ГОРЕЛКУ И ВЕРТЕЛ

Сборка комплекта вертела (при наличии)

Примечание. Перед использованием задней горелки и вертела снимите нагревательную решетку. Сильный нагрев может повредить решетку.

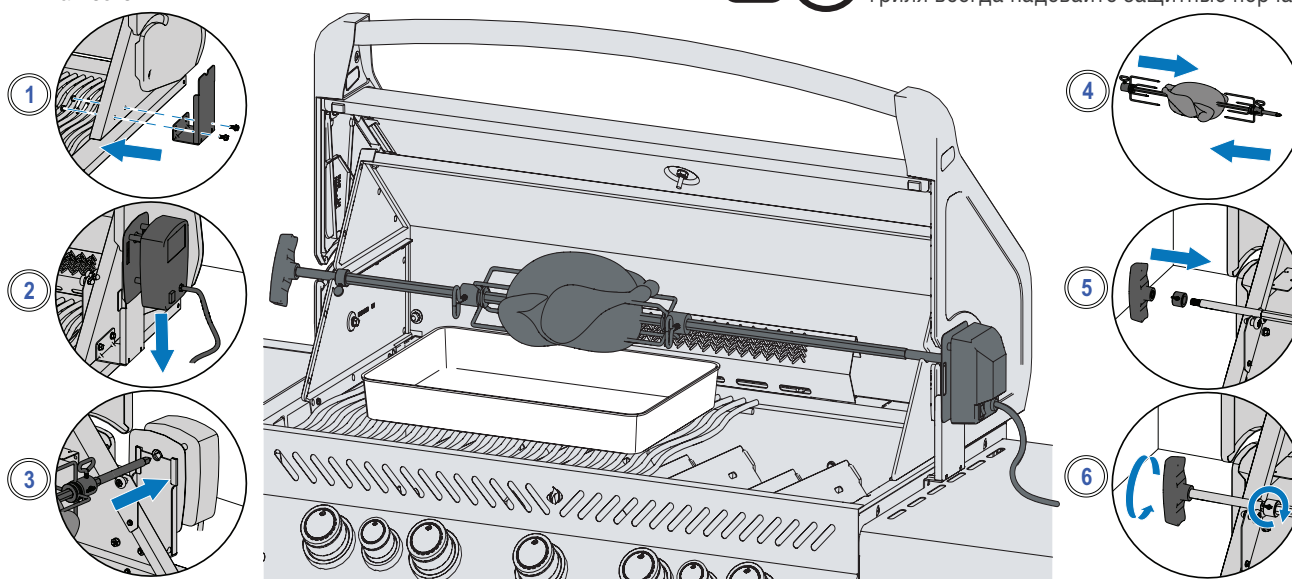
1. Установите мотор вертела на боковой стороне гриля с помощью монтажного кронштейна(кронштейнов). Некоторые модели имеют предварительно установленные кронштейны.
2. После того как кронштейн будет закреплен на гриле, установите мотор вертела на кронштейн.
3. Задвиньте первую вилку вертела чуть дальше середины стержня вертела и затяните ее на месте. Надсадите мясо на вертел и протолкните его на вилку.

Наденьте вторую вилку для вертела на противоположный конец вертела и вставьте вилку в мясо до упора. Зафиксируйте вилку на месте.

4. Осторожно вставьте заостренный конец вертела в мотор вертела и установите противоположный конец на подвесы.
5. Сдвиньте стопорную втулку на стержень вертела, пока она не упрется во внутреннюю часть кожуха. Это предотвратит перемещение стержня вертела из стороны в сторону.
6. Затяните стопорную втулку и рукоятку вертела. Поставьте под мясо металлический поддон для сбора капель.



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



Рекомендации по использованию вертела

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

Как приготовить несколько тушек одновременно

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

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Решетки можно снять, если они мешают приготовлению больших кусков мяса.

ВНИМАНИЕ! Перед работой с горячими элементами вертела надевайте термостойкие перчатки для гриллинга.

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

ВНИМАНИЕ! Скопления жира может стать причиной возгорания.



Контрольный список кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле

- Прочтите руководство пользователя

Обязательно ознакомьтесь с руководством пользователя и всеми инструкциями по технике безопасности.

- Очистите поддон для жира

Всегда очищайте поддон для жира перед приготовлением на гриле, чтобы избежать возгорания и пожара.

- Проверьте шланг

Убедитесь, что гриль выключен и остыл. Проверяйте шланг на предмет истирания или порезов. Перед началом работы замените шланг, если он поврежден.

- Предварительно прогрейте и очистите решетки

Смажьте решетки растительным маслом и разогрейте гриль, чтобы выжечь остатки пищи и предотвратить прилипание блюда к решетке. Очистите чугунные решетки латунной проволочной щеткой, а решетки из нержавеющей стали — щеткой с щетиной из нержавеющей стали. Смотрите «Инструкции по чистке».

ПРИМЕЧАНИЕ: решетки из нержавеющей стали устойчивы к коррозии и меньше требуют обслуживания, чем решетки из чугуна.

- Рабочая зона

Убедитесь, что все необходимое, например, посуда, приправы, соусы и тарелки, находится в пределах досягаемости. Не оставляйте без присмотра продукты над горелками, они могут сгореть.

- Не заглядывайте под крышку и переворачивайте блюдо один раз

Старайтесь не открывать крышку и не заглядывать слишком часто, иначе тепло будет уходить и нарушится температура и время приготовления. Переворачивайте продукты только один раз, особенно стейки и курицу.

- Оставляйте свободное пространство

Оставьте немного свободного места на гриле и между продуктами, чтобы вы при необходимости смогли переместить продукты.

- Пользуйтесь термометром

Используйте термометр, чтобы убедиться, что пища тщательно прожарена. Соблюдайте соответствующие температурные режимы для всех видов мяса, особенно для птицы.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ЖИРОВ!

- Масло виноградных косточек
- Подсолнечное масло
- Соевое масло
- Оливковое масло первого отжима

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

Как обжечь чугунные решетки для приготовления пищи (при наличии)

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

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Промойте решетки теплой мыльной водой и мягкой тканью. Вытрите решетки насухо и дайте им полностью высохнуть.
3. Равномерно нанесите жир/масло с помощью силиконовой кисти с обеих сторон.
4. Разогрейте прибор до 176 °C - 204 °C.
5. Установите решетки и прогрейте их в течение 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира/масла на решетки и продолжайте готовить еще 30 минут.
7. Решетки готовы к эксплуатации.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если на чугунных решетках образовалась ржавчина, удалите ее с помощью чистящей губки или латунной щетки и повторите процесс обжига.



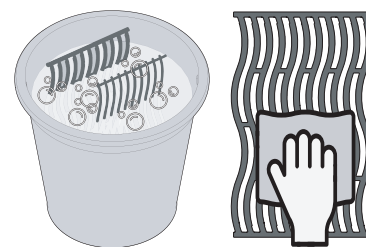
Поварской гид

Блюдо	Установка ручки регулировки	Время приготовления	Рекомендации
 Стейк толщиной 2,54 см.	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.	Слабой прожарки - 4 минуты	Попросите, чтобы в нарезке был мраморный жир. Жир смягчает мясо и делает его сочным.
	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем убавьте огонь до среднего.	Средней прожарки - 6 минут	
		Хорошей прожарки - 8 минут	
 Гамбургер толщиной 1,27 см	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.	Слабой прожарки - 4 минуты	Для одинакового времени приготовления следите за тем, чтобы все котлеты были одинаковой толщины. Котлеты толщиной 1 дюйм и более не следует жарить на прямом огне.
	На сильном огне по 2.5 минуты с каждой стороны.	Средней прожарки - 5 минут	
	На сильном огне по 3 минуты с каждой стороны.	Хорошей прожарки - 6 минут	
 Курица	На сильном огне по 2 минуты с каждой стороны затем на среднем и слабом огне.	20 - 25 минут	Надрежьте сустав, соединяющий бедро и голень на ¼, чтобы мясо лежало на конфорке ровно и готовилось равномерно.
 Свинные отбивные	На среднем огне	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для получения более нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 Ребрышки	Высокая температура в течение 5 минут, затем низкая до готовности.	по 20 минут с каждой стороны, часто поворачивая	Выбирайте постные мясистые ребрышки. Жарьте на гриле до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от кости.
 Отбивные из баранины	Высокая температура в течение 5 минут, затем средняя до готовности.	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для более получения нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 Хот-доги	От среднего огня до слабого	4 - 6 минут	Выберите более крупные сардельки и разрежьте их вдоль перед приготовлением на гриле.

Инструкции по очистке

Первое использование

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

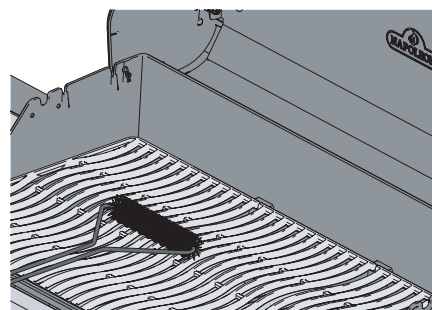


Чугунные решетки

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

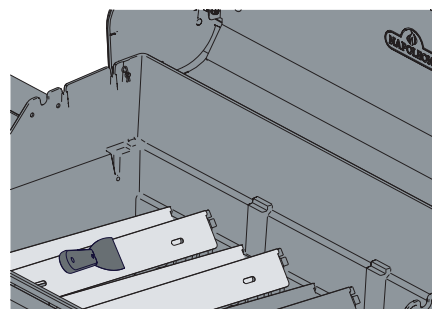
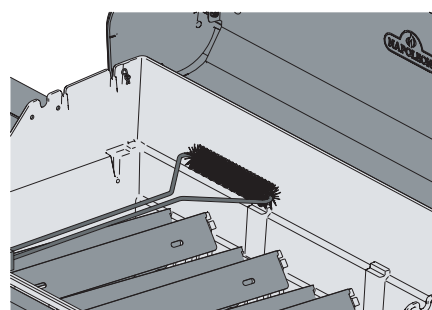
Решетки из нержавеющей стали

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



Инфракрасная боковая горелка

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



Внутренняя часть гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. Используйте проволочную щетку из латуни, чтобы очистить боковые поверхности и под крышкой от мусора.
3. Поскребите пластины-испарители шпателем или скребком. Используйте проволочную щетку для удаления пепла.
4. Снимите пластины и очистите горелки от мусора проволочной щеткой.
5. Сметите мусор изнутри гриля в поддон для сбора капель.

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.

Поддон для сбора жира

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

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

Этапы очистки:

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. Меняйте одноразовый вкладыш для жира каждые 3–4 недели в зависимости от интенсивности использования гриля (при наличии).
4. Для приобретения расходных материалов обращайтесь к региональному дилеру Napoleon.

Панель управления

Для чистки панели пользуйтесь ТОЛЬКО теплой мыльной водой.

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

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

Литые элементы из алюминия

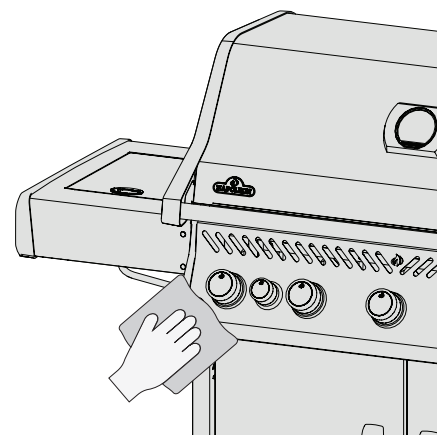
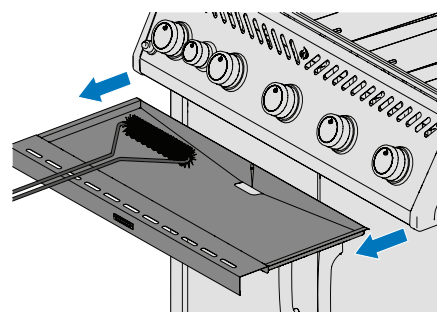
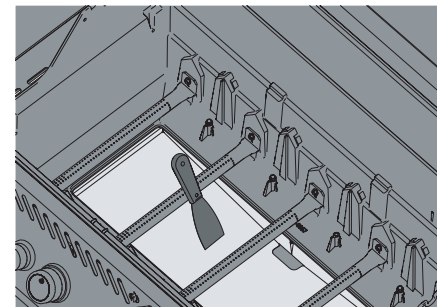
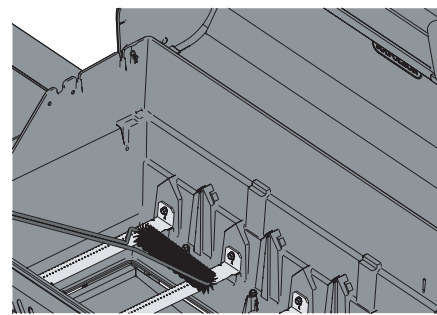
Очищайте алюминиевые детали теплой мыльной водой.

Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и износ могут вызвать окисление алюминиевых поверхностей. Они выглядят как белые пятна на поверхности деталей.

Дополнительную информацию о том, как предотвратить окисление алюминиевых деталей смотрите в разделе «Инструкции по техобслуживанию».

Внешняя поверхность гриля

- Используйте только неабразивное средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали. Абразивные чистящие средства или металлическая мочалка могут поцарапать поверхность.
- Всегда вытирайте поверхность по направлению зерен.
- Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью.
- Глазурованное декоративное покрытие, закрепленное горячей сушкой, напоминает стекло, и от удара может расколоться.
- Детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет и приобретают золотой или коричневый оттенок. Потеря цвета не влияет на работоспособность гриля.



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

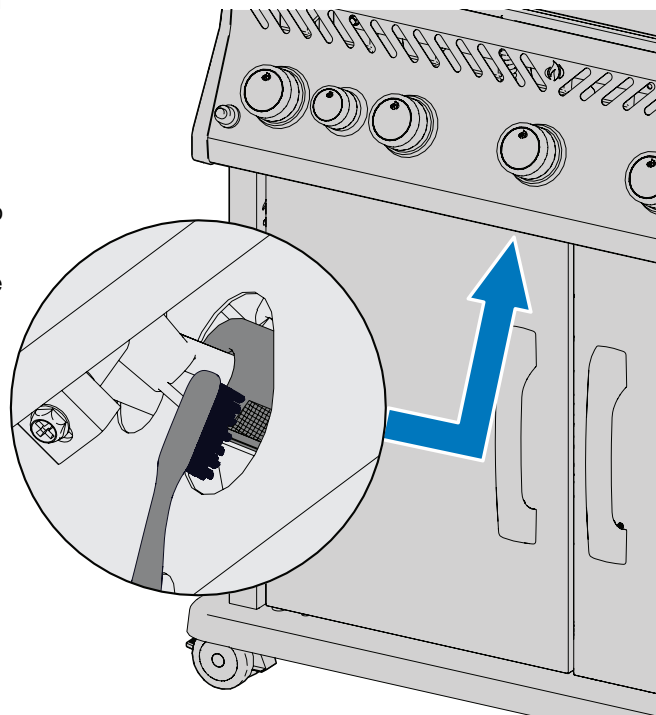
ВНИМАНИЕ! При установке горелки после чистки обратите особое внимание на надлежащее положение клапана/сопла в горелке перед включением гриля. Если клапан расположен ненадлежащим образом (вне трубки горелки), существует опасность пожара или взрыва.



Сетка от насекомых и сопло горелки

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 гореть желтым или оранжевым цветом и вызовет возгорание или вспышку на воздушной заслонке под панелью управления. В этом случае выполните следующее:

1. Выкрутите винт (винты), крепящий горелку к задней стенке гриля. Сдвиньте горелку назад и вверх, чтобы снять ее.
2. Очистите внутреннюю поверхность горелки с помощью гибкой щетки для трубки горелки.
3. Вытряхните мусор из горелки через входное отверстие для газа.
4. Проверьте отверстия горелки и клапана на наличие засоров: отверстия горелки могут засориться со временем из-за остатков пищи и коррозии.
5. Для очистки отверстий горелки используйте выпрямленную скрепку или прилагаемое сверло для прочистки отверстий в горелках.
6. Высверлите засорившиеся отверстия с помощью входящего в комплект сверла аккумуляторной дрелью: это можно сделать, не снимая горелку с гриля, но проще все-же снять ее с гриля.
7. Не изгибайте сверло при сверлении отверстий, так как оно может сломаться.
8. Это сверло предназначено для отверстий горелок, но не для латунных отверстий жиклеров, которые регулируют подачу газа к горелке.
9. Не увеличивайте отверстия.
10. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотная, без ворсинок и прочего мусора.
11. Для обратной установки горелки выполните процедуру в обратном порядке.
12. При установке убедитесь, что клапан жиклером входит в горелку.
13. Установите на место крепежный винт и затяните его, чтобы завершить установку.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

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

ВНИМАНИЕ! Избегайте контакта с горячими поверхностями.

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



Инструкции по обслуживанию

Рекомендации

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

- Не перекрывайте вентиляцию и потока воздуха, необходимого для работы горелок.
- Держите вентиляционные отверстия расположенные на боковой стороне основания гриля, куда устанавливается баллон, а также переднюю и заднюю части нижней полки чистыми от мусора.

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

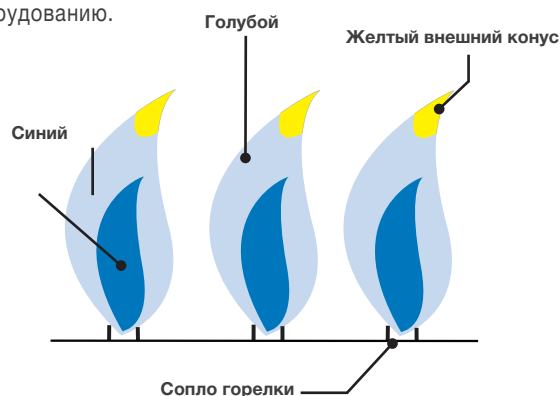


Внешний вид пламени



ВАЖНО! Работы по регулировке воздушной заслонки всегда должны выполняться квалифицированным специалистом по газовому оборудованию.

- Воздушная заслонка установлена на заводе и не требует регулировки в нормальных условиях. Регулировка может потребоваться в редких случаях.
- При правильной регулировке пламя горелки будет темно-синим, со светло-голубым оттенком и иногда желтыми кончиками.
- Слишком малый приток воздуха в горелку приведет к образованию копоти и вялому желтому пламени.
- Слишком большой приток воздуха в горелку приведет к неравномерному неустойчивому горению и затруднит розжиг.



ПРИМЕЧАНИЕ: Инфракрасные горелки не имеют устройства регулировки подачи воздуха.

Регулировка воздушной заслонки

1. Снимите решетки для приготовления 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.

**МЫ ВСЕГДА
РАДЫ
ПОМОЧЬ!**

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

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь имеет тенденцию к окислению или выцветанию в присутствии хлоридов и сульфидов, в особенности в прибрежных районах с теплой атмосферой и повышенной влажностью, а также рядом с бассейнами и джакузи. Эти пятна похожи на ржавчину, но их легко удалить и несложно предотвратить их появление. Чистите все поверхности из нержавеющей стали и хромированные поверхности каждые 3–4 недели теплой мыльной водой.

Обслуживание горелок

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

Техническое обслуживание и защита инфракрасных горелок

Инфракрасные горелки спроектированы для долгой эксплуатации, но для этого необходимо заботиться о предотвращении растрескивания керамических поверхностей. Трещины могут привести к неисправностям в работе горелок.



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

Способы предотвращения повреждений керамических поверхностей

Не пользуйтесь водой для борьбы с пламенем и возгораниями.

Не допускайте попадания холодной воды (дождя, воды из пульверизатора, шланга и т. д.) на керамическое покрытие горелки. Резкое изменение температуры может привести к растрескиванию керамической поверхности.

Если на керамическом покрытии горелки во время простоя собралась влага, эксплуатация горелки может стать причиной появления пара, который обладает достаточным давлением для повреждения керамической поверхности.

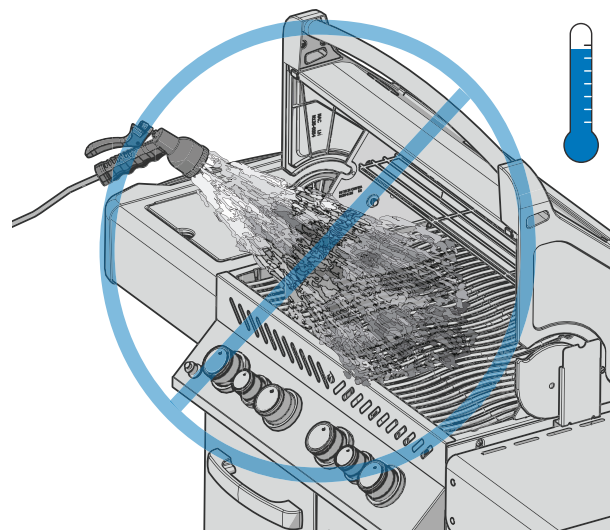
Регулярная конденсация влаги на керамическом покрытии может вызвать вздутие и расширение. Это расширение оказывает давление на керамическую поверхность, что может служить причиной появления трещин и сколов.

При обнаружении воды в гриле осмотрите керамическое покрытие на предмет наличия влаги. Если на керамическом покрытии присутствует влага, извлеките горелку из гриля. Переверните ее, чтобы вода вытекла, и оставьте в помещении для просушки.

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

Надлежащая циркуляция горячего воздуха

- Для правильной работы горелок горячий воздух должен выходить из гриля.
- Если не обеспечить выход горячего воздуха, в горелках будет недостаточно кислорода, что приведет к хлопкам и вспышкам. Керамика может треснуть, если это происходит неоднократно.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

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

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

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

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



Устранение неисправностей

Проблемы с розжигом горелок

- 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 горелки и/или факела поджига загрязнен.	Очистите жиклер зубной щеткой с мягкой щетиной.
	Загрязнены или проржавели пластины перекрестного поджига	Очистите или замените при необходимости.
Задняя и боковая горелки	Неправильные пропорции газозвушной смеси	Прикройте воздушную заслонку в соответствии с разделом "Регулировка газозвушной смеси" данного руководства пользователя. ВАЖНО! ВАЖНО! Эти работы должен выполнять квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
	Плохой контакт проводов в разъемах со стороны электрода или на кнопке поджига	Убедитесь, что провод электрода поджига плотно вставлен в соответствующие клеммы. Убедитесь, что провода, идущие от модуля к кнопке поджига (при наличии) имеют хороший контакт в их разъемах.
	Разряжена батарейка или она установлена неправильно.	Замените батарейку. (Рис. 9) .

Шум и чрезмерное пламя

- Регулятор давления газа шумит.
- Чрезмерные вспышки и неравномерный нагрев.

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

Подача газа

- Низкий уровень тепла или пламени при полностью открытом вентеле.
- При работе горелок пламя желтого цвета, присутствует запах газа.
- Пламя поднимается над горелками, что сопровождается запахом газа и возможными трудностями с розжигом.
- Горелка работает на максимуме, хотя установлен низкий уровень. Грохочущий шум и дрожащее голубое пламя на поверхности горелки.

Возможные причины	Решение
Пропан - неправильная процедура розжига	Убедитесь, что процедура розжига точно соблюдена. При открытии клапана баллона все ручки на гриле должны находиться в положении ВЫКЛЮЧЕНО . Откройте вентиль баллона медленно, чтобы давление выровнялось. Смотрите раздел "Эксплуатация" - "Инструкции по розжигу"
Природный газ - заниженный диаметр подводящего газового 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.
Как на пропане, так и на природном газе - неправильный предварительный нагрев.	Разогрейте гриль основными горелками на высокой мощности в течение 10-15 минут.
Возможно, присутствует паутина или другой мусор.	Удалите гнезда или паутину из горелки, следуя инструкциям в данном руководстве. Смотрите раздел "Проверка на герметичность" .
Неправильная регулировка воздушной заслонки.	Слегка приоткройте или закройте воздушную заслонку в соответствии с данным руководством. Смотрите "Инструкции по техническому обслуживанию" . ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по установке газового оборудования.
Недостаточно газа в баллоне.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
Пережат подающий газовый шланг.	При необходимости измените положение подающего шланга.
Редуктор давления пропана находится в состоянии низкого расхода.	Выключите горелки и закройте вентиль баллона, подождите 5 минут, прежде чем снова полностью открыть вентиль, дайте несколько секунд на выравнивание давления, прежде чем следовать инструкциям по розжигу гриля. Убедитесь, что процедура розжига тщательно выполняется каждый раз. При открытии вентиля баллона все газовые клапаны гриля должны быть закрыты. Всегда открывайте вентиль баллона медленно.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

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

Инфракрасная горелка мерцает

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

Возможные причины	Решение
Керамическая плитка забита жировыми каплями и отложениями. Отверстия в ней засорены .	Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Заново зажгите горелку на высокой мощности не менее 5 минут или пока керамическая плитка не станет равномерно красной.
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая ее площадь покрыта сковородой или противнем.	Убедитесь, что не более 75% поверхности закрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и дайте ей остыть не менее 2 минут. Зажгите снова.
Негерметичность уплотнительной прокладки вокруг керамической плитки или нарушение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и внимательно осмотрите ее на предмет трещин. При обнаружении трещин обратитесь к официальному дилеру Napoleon для ее замены .
Неправильный нагрев.	Разогрейте гриль всеми основными горелками на высокой мощности в течение 10-15 минут.
Чрезмерное скопление жира и пепла на пластинах-испарителях и в поддоне для сбора капель.	Регулярно очищайте пластины и поддон для сбора капель. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой. Смотрите раздел " Инструкции по очистке ".

Отслоение краски

- Внутри крышки или кожуха отслаивается краска.

Возможные причины	Решение
Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Внутренняя поверхность крышки и колпака выполнена из фарфора или нержавеющей стали, поэтому не может отслаиваться. Отслаиваться начинает затвердевший жир, при этом его высохшие частицы похожи на слезающую краску. Предотвратить это явление поможет регулярная чистка. Смотрите раздел « Инструкции по чистке ».



ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШ ГРИЛЬ!

Зарегистрируйте Ваш гриль! Перейдите на сайт Napoleon.com и ознакомьтесь с предложенными рекомендованными запчастями или смотрите руководство по сборке, чтобы ознакомиться со списком заменяемых деталей.

ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ГАРАНТИЯ NAPOLEON 15 ЛЕТ С ОГРАНИЧЕНИЯМИ



Продукция NAPOLEON оснащена высококачественными компонентами и материалами, собирается квалифицированным персоналом, который гордится своей работой. Перед упаковкой и отгрузкой работники проводят тщательный осмотр гриля, чтобы убедиться, что Вы, как и ожидаете, получите качественную продукцию Napoleon.

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

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали.....	15 лет
Крышка из нержавеющей стали	15 лет
Крышка, покрытая фарфоровой эмалью	15 лет
Барбекю-решетки из нержавеющей стали.....	15 лет
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	10 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Пластины-испарители из нержавеющей стали	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Керамические инфракрасные горелки (исключая экран)	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Все остальные детали	2 года

Условия и ограничения

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

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

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

когда их больше невозможно использовать (сквозное ржавление или прогорание) в течение срока действия гарантийного покрытия будет предоставлена запасная деталь.

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

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

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

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



www.napoleon.com



NAPOLEON - МЫ ОТМЕЧАЕМ БОЛЕЕ 40-ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА

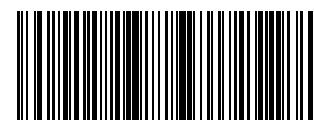


Продукция Napoleon защищена
одним или несколькими
американскими, канадскими
и/или иностранными патентами
или патентами, находящимися
на рассмотрении.

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

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

Последняя редакция | В | April 28, 2022



N415-0608CE-RU

Napoleon.com | Серия Rogue®