



СЕРИЯ BUILT-IN

Руководство пользователя

BI32 BI12 & BI10 | BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1

BIB10 BIB12 & BIB18.

Грили, изображенные в данном руководстве, могут отличаться от приобретенной модели.



Нам нужны ваши отзывы!

Посетите Naroleon.com, чтобы оставить свой отзыв



Применить серийный номер



ПОЗДРАВЛЯЕМ С ГРИЛЕМ "NAPOLEON"!

Вы только что улучшили свою игру на гриле.

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ВАШ ОПЫТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ БЫЛ НЕЗАБЫВАЕМЫМ И БЕЗОПАСНЫМ.

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

Перед использованием снимите с гриля все упаковочные материалы, рекламные этикетки и карточки.
**ГАЗОВЫЙ БАРБЕКЮ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ
В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.**

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

ОПАСНО!

ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВУЕТЕ ЗАПАХ ГАЗА:

- Перекройте подачу газа к прибору.
- Погасите любое открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах продолжается, не подходите к прибору и немедленно позвоните поставщику газа или в пожарную службу службу.



ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь включить это устройство без прочтения раздела "ЗАЖИГАНИЕ" в этом руководстве. Не храните и не используйте бензин, другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары вблизи этого или любого другого устройства. Газовый баллон, не подключенный к использованию, не должен храниться вблизи этого или любого другого устройства. Если информация в этих инструкциях не будет строго соблюдена, это может привести к пожару, взрыву, повреждению собственности, личным травмам или смерти.



**Предупредите взрослых и детей об опасности высокой температуры поверхности.
Присматривайте за маленькими детьми вблизи гриля.**

ВНИМАНИЕ МОНТАЖНИКА:

Оставьте эти инструкции владельцу гриля для дальнейшего использования.

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ:

Сохраните эти инструкции для дальнейшего использования.

Добро пожаловать в Napoleon!

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО



ВНИМАНИЕ! Общая информация

Этот гриль должен быть установлен в соответствии с местными нормами и правилами.



ВНИМАНИЕ! Электробезопасность

Держите все электрические сетевые кабели и топливные шланги вдали от всех нагреваемых поверхностей.

Сначала подключите все электрические компоненты к устройству, затем вставьте в розетку. Используйте только схему с защитой от замыкания на землю (GFI) для этого наружного прибора для готовки.

Никогда не удаляйте заземляющий штекер. Используйте только удлинительные кабели, которые имеют рейтинг для мощности оборудования и одобрены для использования на открытом воздухе с маркировкой W-A.

Если силовой кабель поврежден, замените его полным силовым кабелем и рекомендованным трансформатором от Napoleon.



ВНИМАНИЕ! Установка и Сборка

Соберите этот гриль точно так, как указано в руководстве по сборке. Если гриль был собран в магазине, пересмотрите инструкции по сборке, чтобы убедиться, что это сделано правильно. Перед использованием гриля проведите необходимый испытательный контроль на утечку.

Под никаким обстоятельствам не модифицируйте этот гриль.

Используйте только поставляемый с этим грилем регулятор давления и шланговую арматуру или запасные части, специально рекомендованные компанией Napoleon.



ВНИМАНИЕ! Эксплуатация

Прочтите весь Руководство пользователя перед тем, как начать эксплуатацию этого гриля. Проводите испытание на утечку перед каждым использованием, ежегодно и при замене каких-либо газовых компонентов. Тщательно следуйте инструкциям по зажиганию.



ВНИМАНИЕ! Хранение и Использование

Выключите газ на клапане подачи.

Отсоедините шланг между газовым баллоном и грилем.

Удалите газовый баллон и храните его на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте, вдали от детей.

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



ВНИМАНИЕ! Правильное Утилизация Продукта

Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами в пределах Европейского союза. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации,

утилизируйте его ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованный прибор, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации с учетом окружающей среды.

CONTENTS

Добро пожаловать в Napoleon! 3

Безопасность превыше всего

Полные характеристики системы 4

Начало работы 5

Дополнительные правила безопасной эксплуатации

Размеры выреза

Газовые соединения

Испытание на утечку

Управлять 11

Зажигание гриля

Инструкции по жарке

Как использовать заднюю горелку и вертел

Чеклист опыта приготовления на гриле

Как прожаривать чугунные решетки для приготовления пищи (если применимо)

Руководство по инфракрасному грилю 19

Инструкции по очистке 20

Инструкции по техническому обслуживанию 23

Вид пламени

Технические данные

Нержавеющая сталь в агрессивной среде

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 26

Схема электрических соединений

Гарантия 30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Полные характеристики системы

Измеритель температуры **ACCU-PROBE™** для легко считывать температуру для идеальных результатов.

Двойная задняя инфракрасная горелка. Идеально подходит для высокотемпературного жарки и медленного обжаривания на вертеле..]

Бесшовная нержавеющая сталь Конструкция для безупречной установки и долгого долговечное качество.

Внутренние светильники для позднего вечера развлекательный.

Инфракрасная верхняя горелка(и) для универсального гриля возможности для создания вкусных гарниров, соусы и многое другое.

Мгновенный **JETFIRE™** Зажигание для быстрого и легкого запуска.

Тяжелый калибр Нержавеющая сталь Горелки из толстой нержавеющей стали для долгого долговечное качество.

Складная вертел складные вилки аккуратно укладываются в отсек для хранения.

Встроенное хранилище] для комплектов вертела для большего удобства.

Большая хромированная Подставка для подогрева увеличивает площадь приготовления.

Большой стержень из нержавеющей стали легендарный стержень **WAVE™** решётки для приготовления пищи с двойным положением для получения характерных следов от жарки.

Двухуровневая нержавеющая Двухуровневые жарочные панели из нержавеющей стали для равномерный нагрев и испарения капель для более ароматного блюда.

Система приготовления пищи с выделенной двойной инфракрасная **SIZZLE ZONE™** Горелка для идеального стейков на гриле.

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

Ручки управления с подсветкой Для развлечений поздним вечером.

Легкий доступ к поддону для сбора жира с использованием подшипников из нержавеющей стали для эффективного обслуживания.



Иллюстрации грилей, представленные в данном Руководстве пользователя, могут отличаться от модели, которую вы приобрели. Проиллюстрированная модель: BIG 44-1.

Начало работы



ОПАСНОСТЬ / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждает о опасности, которая может привести к пожару, взрыву, смерти или серьезным физическим повреждениям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ / ОСТОРОЖНО!

Предупреждает о возможной опасности, которая может привести к незначительным физическим повреждениям или повреждению собственности.



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



Используйте защитные очки.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.



Важная информация.



Используйте защитные перчатки.



Никогда не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение собственности, серьезные физические повреждения или смерть.



ОПАСНОСТЬ! Немедленно закройте подачу газа и отсоедините.

Дополнительные правила безопасной эксплуатации

- Не прокладывайте шланг под поддоном для сбора жира. Обеспечьте достаточный клиренс шланга до нижней части устройства.
- Удостоверьтесь, что диффузоры тепла установлены правильно в соответствии с инструкциями по установке диффузоров тепла.
- Управление горелками должно быть выключено при открывании клапана газового баллона.
- Не зажигайте горелки с закрытой крышкой.
- Не используйте задний горелок(и) одновременно с основными горелками.
- Не закрывайте крышку бокового горелка при работе или в горячем состоянии.
- Не готовьте на боковом горелке пищу методом глубокого жарения.
- Не регулируйте решетки для приготовления пищи, находясь в процессе приготовления или пока устройство горячее.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- После использования выключите подачу газа на источнике.
- Не вносите изменения в устройство.
- Обслуживание следует проводить только при остывшем гриле.
- Не храните зажигалки, спички или другие горючие материалы внутри корпуса или лотке для приправ.
- Держите все электрические сетевые кабели и топливные шланги вдали от всех нагретых поверхностей.
- Регулярно чистите лоток для сбора жира, поддон для капель и диффузоры тепла, чтобы избежать налета и возгорания жира.
- Не используйте моющий аппарат для очистки любой части гриля.
- Регулярно проверяйте и чистите инфракрасный горелок и вентури трубы основных горелок от паутины и других преград.
- Не допускайте контакта нагретого гриля с холодной водой (дождь, полив, шланг и т.д.). Резкое изменение температуры вызовет облом покрытия из порцеланы и трещины в керамических горелках.
- Не размещайте гриль на открытом ветру, особенно если ветер дует непосредственно сзади гриля.
- Не используйте прибор под воспламеняющимися конструкциями.
- Никогда не закрывайте более 75% поверхности для приготовления пищи твердым металлом.
- Этот прибор должен быть держан вдали от горючих материалов во время использования.
- Всегда поддерживайте минимальное расстояние до горючих материалов не менее 17" (431 мм) сзади и не менее 9" (228.6 мм) с боков.
- BIB18PB требует минимального пространства не менее 17" (431 мм) сзади и не менее 20" (508 мм) с боков.
- Всегда поддерживайте минимальное расстояние не менее 17" (431 мм) между другими дополнительными приборами.

ОСТОРОЖНО! Подключение и установку газового и шлангового соединения должен выполнять лицензированный монтажник газового оборудования, а также провести проверку на утечку перед использованием гриля.

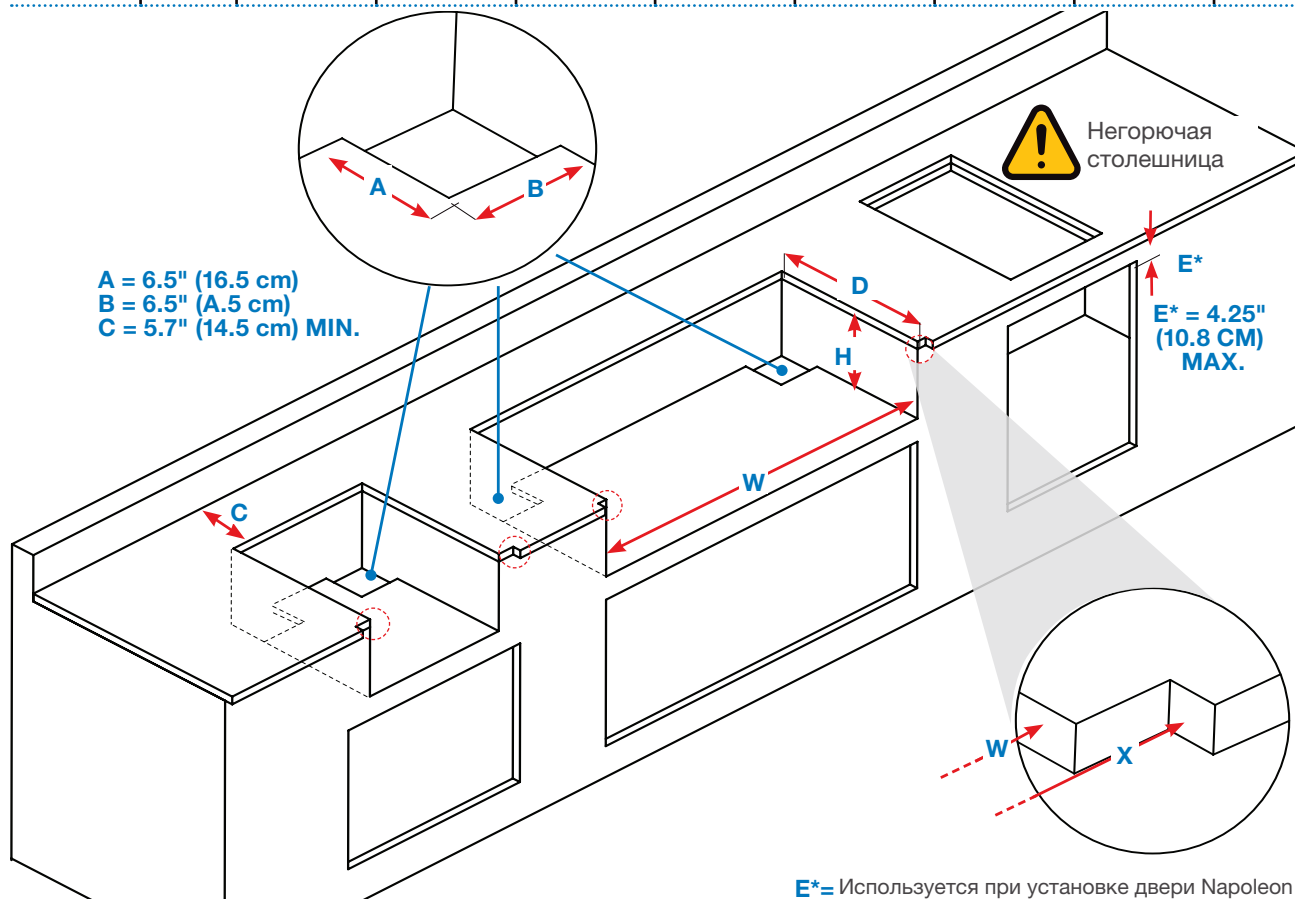
ОСТОРОЖНО! Убедитесь, что шланги не контактируют с поверхностями гриля, имеющими высокую температуру.

ВНИМАНИЕ! Доступные части могут быть очень горячими. Держите детей подальше.



РАЗМЕРЫ ВЫРЕЗА

МОДЕЛЬ		РАЗМЕРЫ ПРОЕМА (ДЮЙМЫ / CM)				РАЗМЕРЫ ПРОЕМА (ДЮЙМЫ / CM) УСТАНОВКА ОБЛИЦОВКИ С НУЛЕВЫМ ЗАЗОРОМ			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



E* = Используется при установке двери Napoleon BI.

ВНИМАНИЕ! Рама и корпус шкафа ДОЛЖНЫ быть изготовлены из негорючего материала, если прибор не установлен с соответствующим лайнером нулевого зазора для вашего устройства. Обратитесь к списку деталей в руководстве по сборке для получения конкретной информации.

ОСТОРОЖНО! Если внутри корпуса находится цилиндр сжиженного нефтяного газа (LPG), этот конструктивный элемент должен соответствовать инструкциям по встроенной установке цилиндра. См. раздел "Подключение газа".



ГАЗОВЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

Газовый баллон

Используйте пропановый баллон минимальным весом 6 кг или бутановый баллон весом 13 кг, изготовленный и маркированный в соответствии с национальными и региональными нормами. Убедитесь, что баллон может обеспечить достаточное количество топлива для работы прибора. В случае сомнений, проконсультируйтесь с местным поставщиком газа.

Примечание: Для оптимальной производительности используйте гриль с пропановым газом.

В закрытом помещении допускается хранение только тех баллонов, которые подключены к прибору. Размещайте баллоны только в пределах максимальных ширины и высоты встроенного помещения. Запасные баллоны не должны храниться внутри встроенного помещения или вблизи работающего устройства.

К газовой линии дома

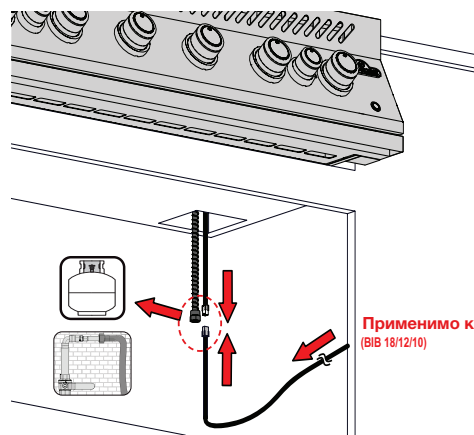
Этот гриль должен работать при давлении газа, указанном на табличке с рейтингом (Природный газ 18,5 = мбар / Пропан = 24,5 мбар). Если давление газа превышает эти требования, необходимо установить регулятор перед компонентами гриля. Если давление газа ниже требований, устройство будет работать с недостаточной мощностью и не достигнет максимальных температур.

Используйте регулятор давления газа и шланг, предоставленные компанией Napoleon. Если они не включены, используйте регулятор и шланг, соответствующие национальным и региональным нормам.

Рекомендуемая длина шланга - 0,9 м. Шланг не должен превышать 1,5 м. Регулярно проверяйте шланг на разрывы, плавление или износ. При необходимости замените. За трубопровод до гриля отвечает установщик.

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

- Газопровод должен быть размером таким, чтобы обеспечивать кВт, указанные на табличке с рейтингом, в зависимости от длины трубопровода.
 - Если устанавливается боковой горелка, отдельная газовая линия должна отходить к устройству через специальное отверстие в этом месте.
1. Перед установкой устройства должен быть установлен доступный вручную отсекающий клапан в начале линии. Для упрощения установки предусмотрен гибкий металлический соединитель. Подключите другой конец соединителя к газовому трубопроводу.
 2. Затяните с использованием двух ключей. Не используйте герметик или герметизирующий состав.
 3. Обеспечьте, чтобы соединитель не проходил через стену, пол, потолок или перегородку и был защищен от повреждений.
 4. Проведите испытание на утечку всех соединений перед запуском гриля. См. раздел "Испытание на утечку".

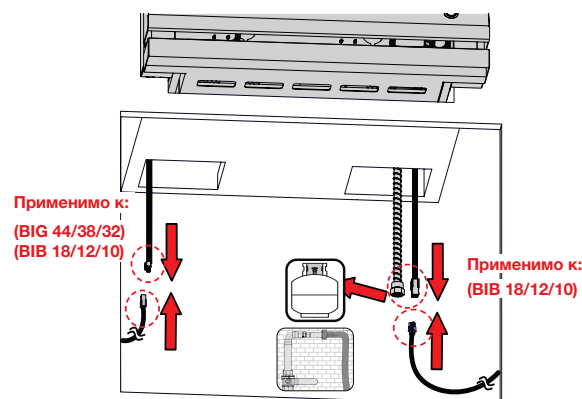


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Соединители должны быть из жесткой трубы, медной трубы или одобренного гибкого металла, который должен соответствовать национальным и региональным нормам.



Подключение и установка

1. Проверьте цилиндр на вмятины или ржавчину и проведите осмотр вашим поставщиком пропана. Никогда не используйте цилиндр с поврежденным клапаном.
2. Разместите цилиндр в его предназначенном месте внутри корпуса.
3. Убедитесь, что газовый регуляторный шланг не имеет завихрений или изгибов.
4. Снимите крышку или пробку с топливного клапана цилиндра.
5. Затяните регулятор к клапану цилиндра.
6. Убедитесь, что шланг не контактирует с лотком для сбора жира или с любыми поверхностями гриля с высокой температурой, так как это приведет к плавлению и может вызвать пожар.
7. Удостоверьтесь, что цилиндр не оставлен под действием сильного тепла или прямых солнечных лучей.
8. Проведите испытание на утечку всех соединений перед запуском гриля. См. раздел "**Испытание на утечку**".



Внимание! Не храните запасной газовый баллон под головкой гриля или боковыми горелками.

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

Внимание! Точно следуйте всем техническим характеристикам и инструкциям, чтобы предотвратить возможные пожары, взрывы, повреждение собственности, травмы или смерть.

Внимание! Отключите гриль и его индивидуальный отсекающий клапан от системы газопровода во время любого испытания давления.

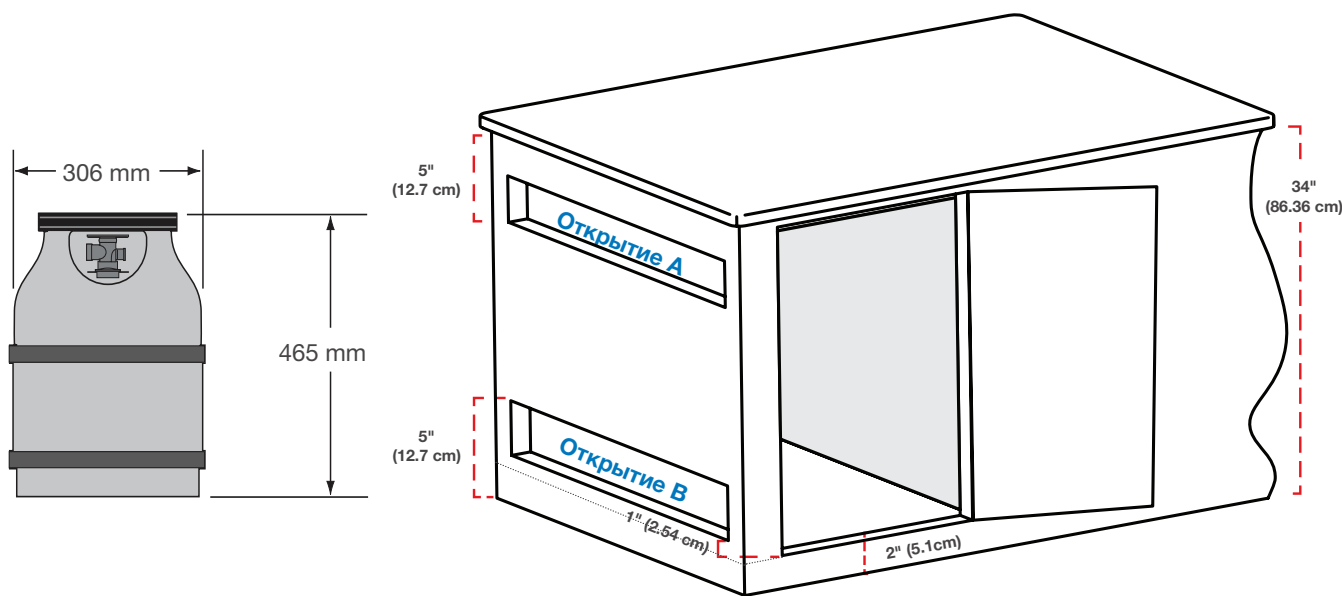


Встроенный отсеk

- Дизайн отсека должен предусматривать возможность подключения, отключения цилиндра и осмотр и проверку соединений за его пределами. Соединения, которые могут быть нарушены при установке цилиндра в отсеk, могут быть проверены на утечку внутри.
- Цилиндр должен быть изолирован от корпуса гриля защищен от излучения, огня, горячих капель и других иностранных или опасных материалов.
- Дверь на отсеке для доступа к цилиндру приемлема, если она не запирается на замок и может быть открыта без использования инструментов.
- Между полом отсека для цилиндра и землей должен быть минимальный зазор 2 дюйма (5,08 см).
- Убедитесь, что на наружной стороне отсека, выставленной наружу, есть как минимум два свободных вентиляционных отверстия, одно в пределах 5 дюймов (12,7 см) от верха отсека, и другое в пределах 1 дюйма (2,54 см) от нижней поверхности отверстия для цилиндра.
- Верхнее отверстие должно иметь общую свободную площадь более 20 дюймов² (130 см²) для цилиндра весом 20 фунтов (9,1 кг) и более 30 дюймов² (195 см²) для цилиндра весом 30 фунтов (13,6 кг).
- Нижнее отверстие должно иметь общую свободную площадь более 10 дюймов² (65 см²) для цилиндра весом 20 фунтов (9,1 кг) и более 15 дюймов² (100 см²) для цилиндра весом 30 фунтов (13,6 кг).
- Верхний край должен быть не более 5 дюймов (127 мм) выше уровня пола.
- Каждое отверстие должно быть достаточно большим, чтобы пропустить вход стержня диаметром 1/8 дюйма (3,2 мм).
- Свободная площадь отверстия должна зависеть от размера цилиндра::

Размер цилиндра	Открытие зоны А	Область открытия В
20 фунтов (9,1 кг)	20 дюймов ² (130 см ²)	10 дюймов (65 см ²)
30 фунтов (13,6 кг)	30 дюймов ² (195 см ²)	15 дюймов ² (100 см ²)

Максимальные размеры цилиндра



ВНИМАНИЕ! Проверьте шланг на наличие признаков чрезмерного износа, плавления, порезов или трещин. Если шланг поврежден, его следует заменить на аналог, специально рекомендованный компанией Napoleon.



ИСПЫТАНИЕ НА УТЕЧКУ

Почему и когда проводить испытание на утечку?

Испытание на утечку подтверждает отсутствие утечки газа после подключения шланга к газопроводу.

Каждый раз при заправке и повторной установке бака убедитесь, что нет утечек в месте, где регулятор подключается к баку.

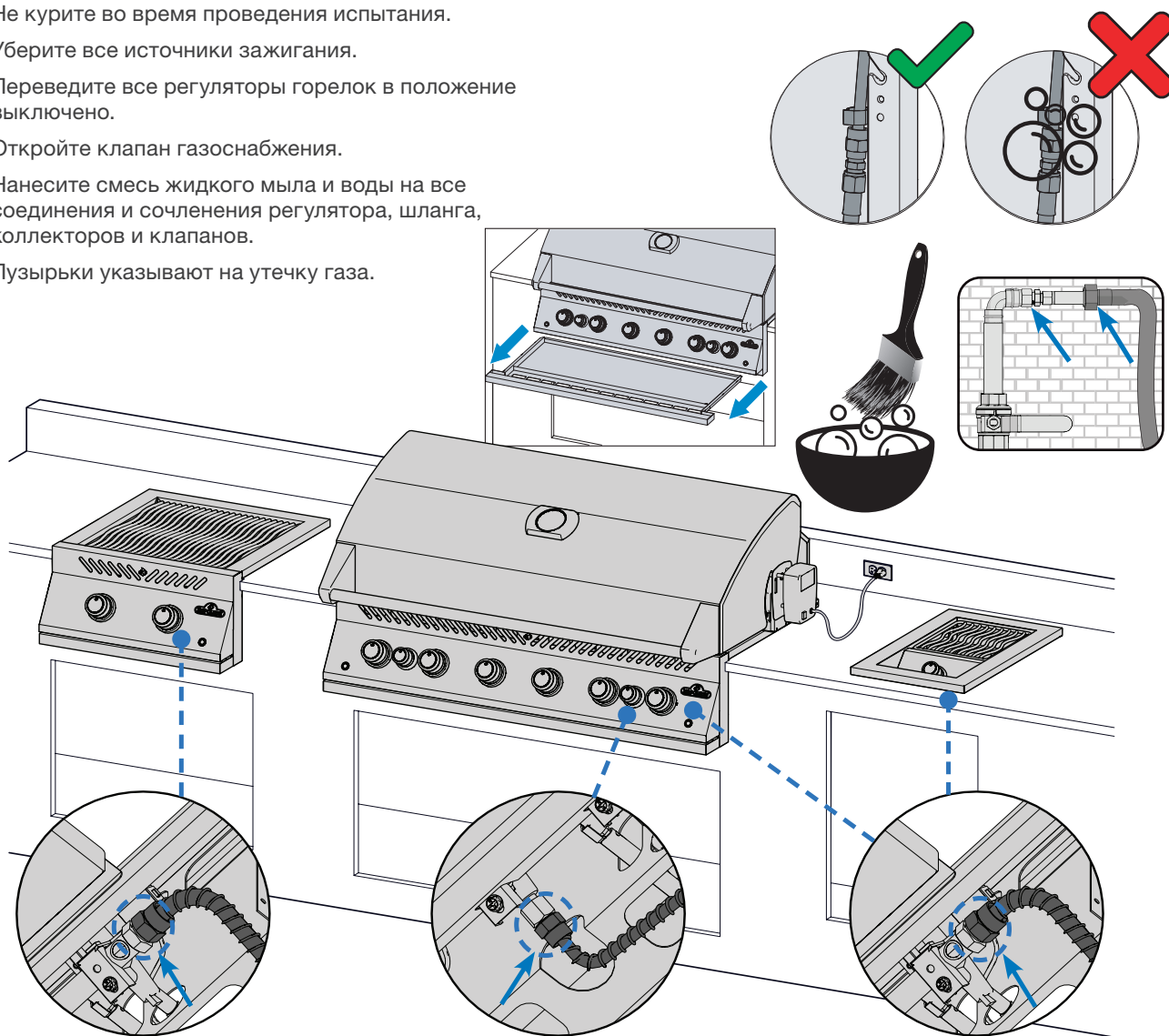
Испытывайте гриль на утечку перед использованием, ежегодно и при замене любых газовых компонентов..

Шаги испытания на утечку

1. Не курите во время проведения испытания.
2. Уберите все источники зажигания.
3. Переведите все регуляторы горелок в положение выключено.
4. Откройте клапан газоснабжения.
5. Нанесите смесь жидкого мыла и воды на все соединения и сочленения регулятора, шланга, коллекторов и клапанов.
6. Пузырьки указывают на утечку газа.

Если обнаружена утечка

1. Затяните любые неплотные соединения.
2. Если утечку нельзя остановить, немедленно закройте клапан газоснабжения и отсоедините гриль.
3. Проведите осмотр гриля сертифицированным установщиком или дилером.
4. Не используйте гриль, пока утечка не будет устранена.



ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Искры или пламя могут вызвать пожар, взрыв, повреждение собственности, серьезные травмы или смерть.

ВНИМАНИЕ! Используйте только комплект регулятора давления и шланга, поставляемый с грилем, или тот, который соответствует местным нормам и кодам.



Управлять

ЗАЖИГАНИЕ ГРИЛЯ

Если это первый запуск, выполните процедуру "Горение"

Снимите стойку для подогрева и включите главные горелки на максимальную мощность на 30 минут. Нормально, если при первом включении гриль издает запах. Этот запах вызван "горением" внутренних красок и смазок, использованных в процессе производства, и больше не появится.

Зажигание главной горелки

1. Откройте крышку гриля.
2. Нажмите и медленно поверните любую ручку главной горелки против часовой стрелки в положение HIGH, пока не загорится пилот. Продолжайте удерживать ручку управления вниз, пока горелка не загорится, а затем отпустите.
3. Если пилот не загорается, немедленно поверните ручку управления по часовой стрелке в положение OFF. Повторите шаг 2.
4. Если пилот и горелка не загораются в течение 5 секунд, поверните ручку управления по часовой стрелке в положение OFF. Подождите 5 минут, чтобы газ рассеялся. Повторите шаги 2 и 3 или зажгите при помощи спички. (Рис. 1).

ВНИМАНИЕ! Не используйте заднюю горелку во время работы основной горелки.



Зажигание задней горелки (если предусмотрено)

1. Откройте крышку гриля.
2. Снимите стойку для подогрева.
3. Нажмите и медленно поверните ручку задней горелки против часовой стрелки в положение HIGH.
4. Нажмите и удерживайте кнопку зажигания, пока горелка не загорится, или зажгите спичкой.
5. Если горелка не загорится, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение OFF. Подождите 5 минут. Повторите шаги 3 и 4. (Рис. 1).

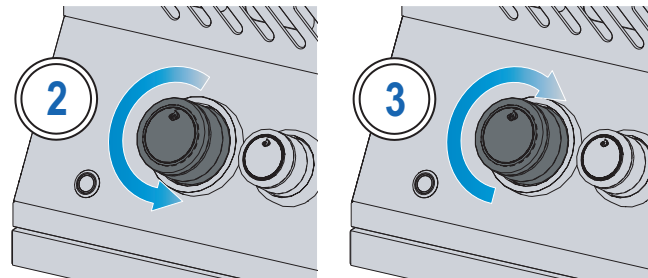
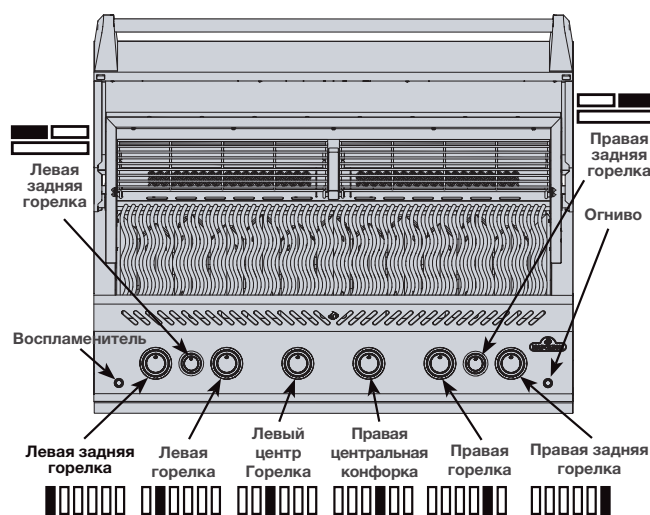


Рис.1

Зажигание боковой горелки (если предусмотрено)

1. Откройте крышку горелки.
1. Нажмите и медленно поверните ручку боковой горелки против часовой стрелки в положение HIGH.
1. Нажмите и удерживайте кнопку зажигания, пока горелка не загорится, или зажгите спичкой.
2. Если горелка не загорится, поверните ручку управления горелкой по часовой стрелке в положение OFF. Подождите 5 минут. Повторите шаги 2 и 3. **(Рис. 2).**

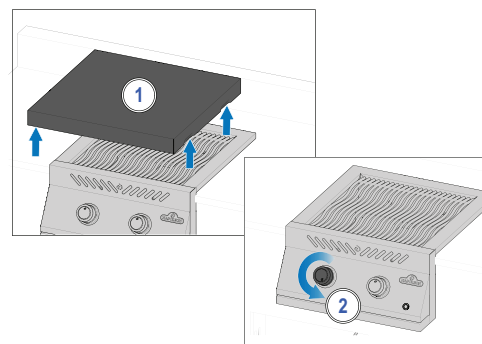


Рис.2

Зажигание спичкой

3. Зажмите спичку в поставляемом зажигательном стержне.
4. Вставьте зажженную спичку через решетку для жарки и съемные плиты.
5. Поворачивая соответствующую ручку управления горелкой в положение максимум. **(Рис. 3).**

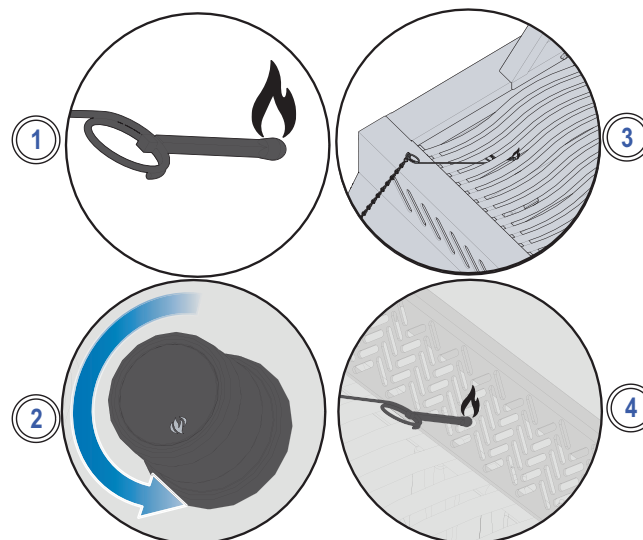


Рис.3



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что все регуляторы горелок находятся в положении OFF, прежде чем медленно открывать клапан газоснабжения.

ВНИМАНИЕ! Тщательно следуйте инструкциям по зажиганию.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что крышка гриля ОТКРЫТА во время зажигания.

ВНИМАНИЕ! Не регулируйте решетки для жарки, пока гриль горячий или находится в рабочем состоянии.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЖАРКЕ

Использование главной горелки

- Предварительно разогрейте гриль перед запеканием еды, включив все главные горелки на максимум с закрытой крышкой примерно на 10 минут.
- Еду, готовящуюся всего несколько минут, такую как рыба и овощи, можно жарить с открытой крышкой.
- Жарка с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и стабильную температуру, которая готовит мясо более равномерно и может сократить время приготовления.
- Решетки для жарки можно смазать маслом перед предварительным нагревом, чтобы предотвратить

прилипание при приготовлении постного мяса, такого как куриная грудка или свинина.

- Еду, готовящуюся более 30 минут, например, жаркое мясо, можно готовить косвенно с включенной горелкой напротив еды. См. **"Косвенная жарка"**.
- Удаляйте лишний жир с мяса, чтобы предотвратить возгорание, или уменьшайте температуру гриля.
- Возгорание - переместите еду от пламени и уменьшите нагрев. Оставьте крышку открытой.

Прямая жарка

Этот метод часто используется для запекания или приготовления пищи всего на короткое время, такой как гамбургеры, стейки, курица или овощи. Разместите еду на решетках для жарки непосредственно над огнем.

Сначала обжаривайте мясо, чтобы запечь в соки и аромат.

Уменьшите температуру гриля, чтобы доварить до желаемой степени готовности.

Косвенная жарка

Этот метод использует более низкие температуры и циркулирует тепло вокруг еды, готовя ее медленно и равномерно. Используйте этот метод для приготовления крупных кусков мяса или продуктов, склонных к возгоранию, таких как жаркое, курица или индейка.

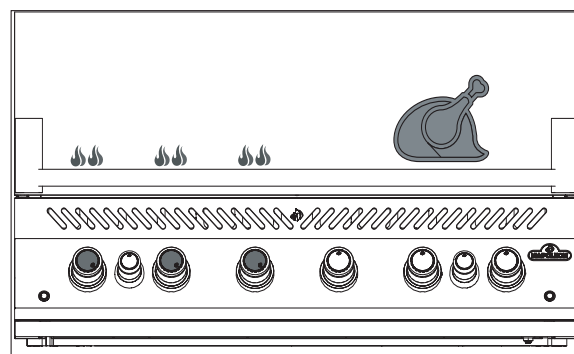
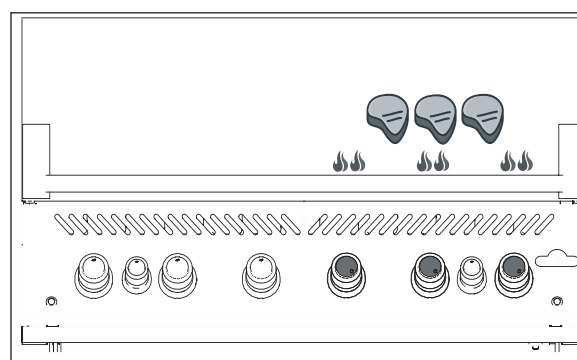
Включите одну или несколько горелок и разместите еду на решетке для жарки там, где нет пламени или горелки.

Жарка при более низкой температуре и медленное время приготовления приводят к более нежному мясу.

Использование инфракрасной главной горелки (если предусмотрено)

Следуйте инструкциям по **"Зажиганию главной горелки"** и работайте на максимуме в течение 5 минут с закрытой крышкой или до тех пор, пока керамические горелки не загорятся красным.

Готовьте еду непосредственно на решетках, следуя указаниям в **"Руководстве по инфракрасной жарке"**. Еду можно обжаривать на инфракрасной горелке, а затем перемещать на главные горелки гриля для завершения приготовления над прямым или косвенным огнем, в зависимости от вашего вкуса и предпочтений.



БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Крышка гриля и вся топка могут сильно нагреваться во время использования.

ВНИМАНИЕ! Никогда не жарьте еду непосредственно на пламени боковой горелки. Она предназначена только для использования с кастрюлями и сковородами.

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку боковой горелки, когда она работает или горяча.

ВНИМАНИЕ! Не глубоко жарьте еду на боковой горелке. Приготовление с использованием масла может быть опасны.

ВНИМАНИЕ! Регулярно очищайте от жира всю конструкцию, включая лоток для сбора жира и съемные плиты, чтобы избежать накопления жира и возгорания.



Боковая горелка с открытым пламенем (если предусмотрено)

Боковую горелку с открытым пламенем можно использовать как кухонную поверхность для приготовления соусов или супов.

Рекомендуемый диаметр горшка или сковороды - 10 дюймов (25 см).

Убедитесь, что ваш гриль находится в месте, защищенном от ветра, иначе работоспособность боковой горелки может быть нарушена.

Инфракрасная боковая горелка (если предусмотрено)

Для работы следуйте инструкциям по "Зажиганию боковой горелки".

Инфракрасное излучение обеспечивает равномерную область приготовления для запекания пищи, когда установлено на максимум.

Будьте осторожны, чтобы никогда не закрывать более 75% поверхности приготовления.

У некоторых моделей боковых горелок есть решетка для приготовления с регулируемой высотой.

Мощная горелка (если предусмотрено)

Мощная горелка имеет 2 концентрических горелки. Используйте горшки с минимальным диаметром 10 дюймов (25 см), когда используете центральную горелку, и с минимальным диаметром 14 дюймов (35,5 см), когда используете внешнюю горелку.

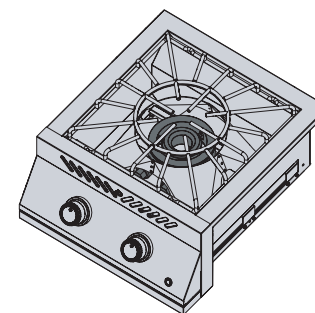
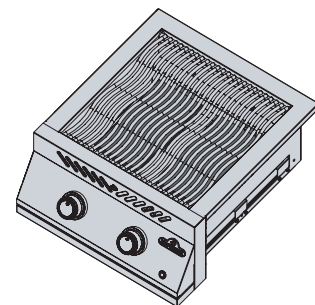
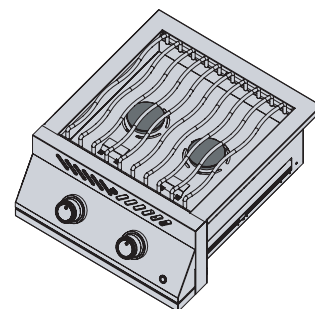
Для приготовления вока снимите центральное кольцо с решетки для приготовления. Соблюдайте минимальные размеры горшка для внутренних и внешних горелок.

Примечание: Никогда не оставляйте горелку включенной без наполненного горшка или сковороды наверху.

Жарка ночью (если применимо)

Освещайте ручки управления и внутреннюю часть гриля (если применимо), нажимая значок лампочки на панели управления.

Когда горелка работает, соответствующая ручка будет светиться красным, в то время как остальные останутся синими.



ГРИЛЬ ПРО СОВЕТ!

Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

ГРИЛЬ ПРО СОВЕТ!

Добавьте к своему грилю аксессуар для копчения Napoleon, чтобы придать мясу аромат.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте еду без присмотра на включенных горелках.

ВНИМАНИЕ! Если инфракрасная главная горелка установлена на максимум, не закрывайте крышку, чтобы предотвратить случайное обгорание пищи.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАДНЮЮ ГОРЕЛКУ И ВЕРТЕЛ

Сборка комплекта вертела (если предусмотрено)

Примечание: Перед использованием задней горелки и вращающегося шампура снимите верхнюю решетку. Повышенная температура может повредить верхнюю решетку.

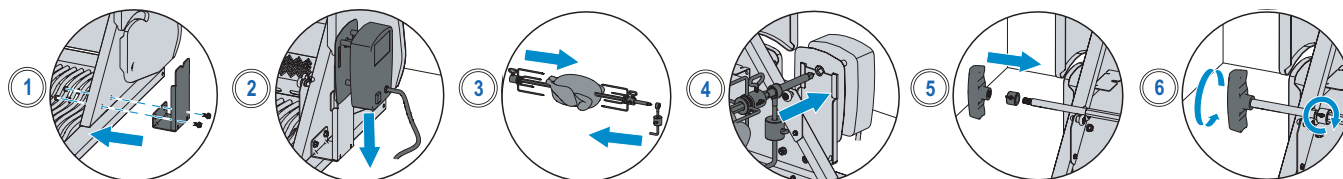
1. Установите вертел на боковую часть гриля, используя кронштейн(ы) для крепления. Некоторые модели имеют предварительно установленные кронштейны.
2. После того как кронштейн был закреплен на гриле, наденьте вертел на кронштейн.
3. Подвиньте первую вилку для вертела чуть дальше середины шампура и закрепите ее. Нанизайте мясо на шампур и вставьте мясо в вилку. Подвиньте вторую вилку для вертела на противоположный конец шампура и вставьте вилку в мясо до упора. Затяните вилку.
4. Осторожно вставьте заостренный конец шампура в вертел и установите противоположный

конец на висячие крючки. Тяжелая часть мяса естественным образом будет свисать вниз для уравнивания нагрузки.

5. Подвиньте ограничительную втулку на шампур до тех пор, пока она не окажется за пределами внутренней части крышки. Это предотвратит боковое движение шампура.
6. Затяните ограничительную втулку и ручку шампура. Поместите металлическую посуду под мясо, чтобы собирать капающий жир.

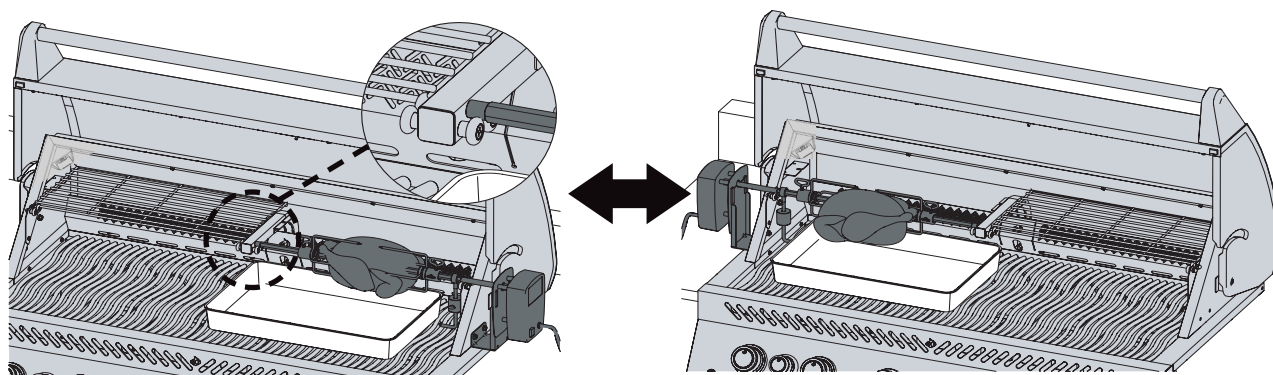


ВАЖНО! Всегда используйте перчатки при обращении с компонентами гриля.



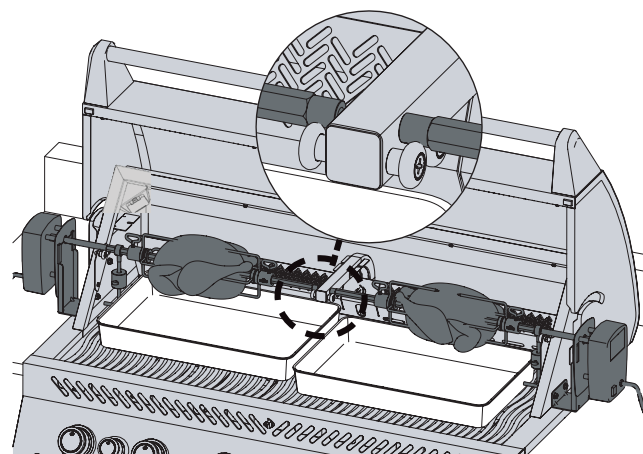
BIG 44-1 Шампур: Вариант 1

- Вертел можно установить с любой стороны гриля, используя кронштейн.
- Обязательно снимите верхнюю решетку в зависимости от той стороны, на которой вы хотите готовить.
- Следуйте инструкциям 3-4 из раздела 'Использование задней горелки и вертела'.
- Поместите металлическую посуду под мясо для сбора жира.



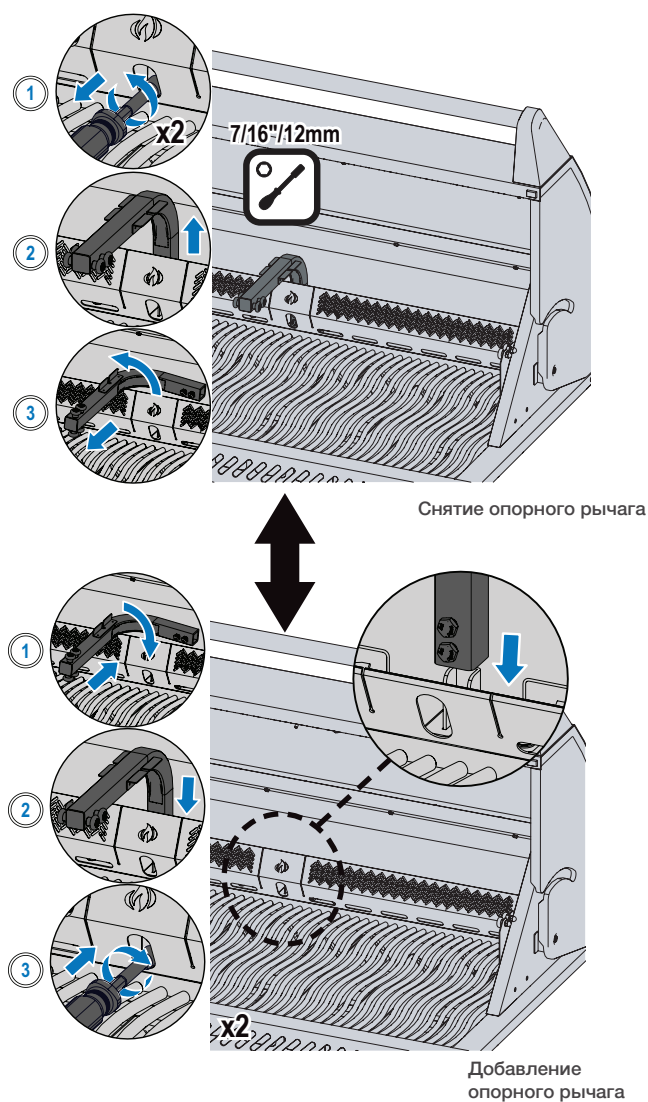
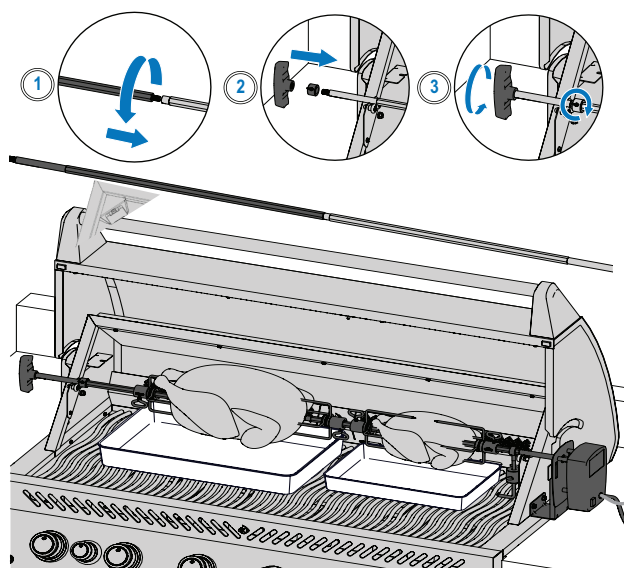
BIG 44-1 Шампур: Вариант 2

- При покупке дополнительного аксессуара для вертела у вас есть возможность использовать два вертела одновременно для большего удобства при готовке.
- Обязательно снимите обе верхние решетки и установите дополнительный вертельный мотор с противоположной стороны.
- Следуйте инструкциям 3-4 из раздела 'Использование задней горелки и вертела' для загрузки обоих шампуров.
- Поместите металлическую посуду под мясо для сбора жира.



Шампур: Вариант 3

- После снятия обеих верхних решеток и установки вертельного мотора, вам нужно удалить опорный кронштейн вертела.
- Осторожно снимите два крепежных элемента, крепящих опорный кронштейн вертела к грилю.
- После того как опорный кронштейн вертела будет удален, установите продление шампура, вставив резьбовой конец и повернув по часовой стрелке в соответствующий конец шампура.
- Следуйте шагам 3-6 из раздела "Использование задней горелки и вертела".



Подсказки по использованию вертела:

- Включите заднюю горелку на максимум, пока мясо не покроется коркой. Уменьшите температуру. Держите крышку закрытой.
- Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса.
- Обжаривайте мясо и птицу снаружи, чтобы они стали сочными внутри.
- Используйте жир для поливки и приготовления соуса.
- 3-фунтовая курица готовится примерно 1 ½ часа при средней или высокой температуре.
- Будьте внимательны к вместимости вашего вертального мотора. Никогда не перегружайте ваше оборудование.
- Всегда убеждайтесь, что на вашем вертеле установлена равномерно распределенная нагрузка.

Как приготовить несколько кур:

1. Завяжите или закрепите крылья у тела кур
2. Наденьте вилку для вертела на шампур
3. Нанизайте первую курицу на шампур до тех пор, пока ее не удержит вилка для вертела. Затяните.
4. Нанизайте следующие 2 курицы на шампур так, чтобы все курицы были близко друг к другу
5. Наденьте вторую вилку для вертела на шампур и вставьте в курицу до тех пор, пока все 3 курицы не будут крепко сжаты вместе. Затяните.

ΕΣΤΥ... ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ;

Μπορείτε να αφαιρέσετε το σχάρες μαγειρέματος εάν παρεμποδίζουν το μαγείρεμα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος.

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями, или лицами без достаточного опыта и знаний, если им были предоставлены надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и они понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание пользователем не должны проводиться детьми без надзора.



ЧЕКЛИСТ ОПЫТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле.

- | | |
|--|---|
| <p><input type="checkbox"/> Прочтите руководство пользователя
Убедитесь, что вы прочли руководство пользователя и все инструкции по безопасности.</p> <p><input type="checkbox"/> Очистите лоток для жира
Всегда убедитесь, что лоток для жира очищен перед приготовлением на гриле, чтобы избежать возгорания и пламени.</p> <p><input type="checkbox"/> Проверьте шланг
Убедитесь, что гриль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие избыточного износа или порезов. Замените шланг, если он поврежден, перед использованием.</p> <p><input type="checkbox"/> Разогрейте и почистите решетки
Покройте решетки растительным сокращением и предварительно разогрейте гриль, чтобы сжечь лишние остатки и предотвратить прилипание. Чистите чугунные решетки медной щеткой и нержавеющей сталь — нержавеющей щеткой. См. "Инструкции по чистке".</p> | <p><input type="checkbox"/> Подготовьте рабочую зону
Убедитесь, что все необходимое для гриля, такое как инструменты, приправы, соусы и посуда, находится под рукой. Не оставляйте свою еду без присмотра, иначе она может подгореть.</p> <p><input type="checkbox"/> Переворачивайте один раз и не заглядывайте
Старайтесь не часто открывать крышку, чтобы не терять тепло и не сбивать температуру и время приготовления. Переворачивайте еду только один раз, особенно стейк и курицу.</p> <p><input type="checkbox"/> Оставьте место
Оставьте некоторое пространство на гриле и между едой, чтобы было место для перемещения продуктов, если это необходимо.</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте термометр
Используйте термометр, чтобы убедиться, что еда готова полностью. Следуйте соответствующим температурным рекомендациям для всех видов мяса, особенно птицы.</p> |
|--|---|

Примечание: Нержавеющие стальные решетки устойчивы к коррозии и требуют меньше обслуживания, чем чугунные.

ГРИЛЬ СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Вдохновляйтесь на создание вкусных блюд с помощью рецептов и способов приготовления на гриле в кулинарных книгах www.napoleon.com и Napoleon.

ГРИЛЬ СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Всегда предварительно разогревайте гриль перед приготовлением, чтобы сжечь остатки и предотвратить прилипание еды к решетке.

Рекомендации по маслам и жирам!

- Масло виноградных косточек
- Масло подсолнечника
- Соевое масло
- Оливковое масло
- Масло канолы

Если они недоступны, выберите масло или жир с высокой точкой кипения. Не используйте соленые жиры, такие как масло или маргарин.

КАК ПРОЖАРИВАТЬ ЧУГУННЫЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (ЕСЛИ ПРИМЕНИМО)








Эта процедура **ДОЛЖНА** быть выполнена перед первым использованием и повторяться каждые 3-4 использования для поддержания внешнего вида решеток.

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Вымойте решетки в теплой мыльной воде с мягкой тканью. Высушите и дайте решеткам полностью высохнуть.
3. Равномерно нанесите жир/масло с обеих сторон, используя кисть из силикона.
4. Предварительно разогрейте устройство до 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Установите кулинарные решетки и готовьте 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира/масла на кулинарные решетки и продолжайте готовить еще 30 минут.
7. Решетки теперь прожарены.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если на чугунных решетках появилась ржавчина, удалите ее щеткой для чистки или медной щеткой и повторите процесс прожарки.



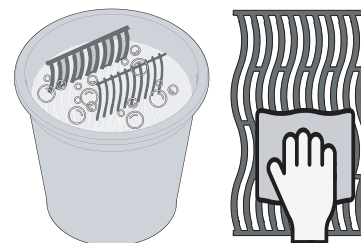
Руководство по инфракрасному грилю

ЕДА	НАСТРОЙКА РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРЕДЛОЖЕНИЯ
 Стейк Толщина 1 дюйм (2,54 см)	ВЫСОКАЯ - 2 минуты с каждой стороны	Редкий - 4 минуты	Попросите, чтобы в отрубах был мраморный жир. Жир является естественным тендерайзером и сохраняет мясо сочным.
	ВЫСОКИЙ - СРЕДНИЙ - сильный огонь по 2 минуты с каждой стороны, затем переключите на средний огонь	Средний - 6 минут	
		Молодцы - 8 минут	
 Гамбургер Толщина ½ дюйма (1,27 см)	ВЫСОКАЯ - 2 минуты с каждой стороны	Редкий - 4 минуты	Для одинакового времени приготовления держите котлеты одинаковой толщины. Котлеты толщиной 1 дюйм и более следует жарить на непрямом огне.
	ВЫСОКАЯ - 2½ минуты с каждой стороны	Средний - 5 минут	
	ВЫСОКАЯ - 3 минуты с каждой стороны	Молодцы - 6 минут	
 Курица	ВЫСОКИЙ, СРЕДНИЙ, НИЗКИЙ - по 2 минуты с каждой стороны, затем средний и низкий огонь	20 - 25 минут	Нарежьте сустав, соединяющий бедро и ногу, на ¾, чтобы мясо лежало на конфорке ровно и готовилось равномерно.
 Свинные отбивные	СРЕДНЯЯ	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было нежнее. Обрежьте лишний жир.
 Запасные ребрышки	От высоких до низких - высокие в течение 5 минут, затем низкие до завершения	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.
 Бараньи отбивные	Высокий или средний - высокий в течение 5 минут, средний до окончания	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Обрежьте лишний жир.
 Хот-доги	СРЕДНИЙ и НИЗКИЙ	4 - 6 минут	Выберите более крупные сосиски и разрежьте их вдоль перед приготовлением на гриле.

Инструкции по очистке

Первое использование

1. Тщательно вымойте решетки вручную водой и мягким моющим средством, чтобы удалить любые остатки от производственного процесса. НЕ мойте в посудомоечной машине.
2. Grundig проточной водой и полностью высушите мягкой тканью, чтобы предотвратить попадание влаги в чугун.

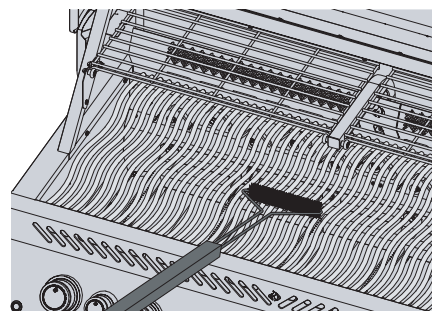


Чугунные решетки

- Прожарьте решетки, чтобы добавить защитное покрытие и предотвратить коррозию. См. советы по жарке - **Как прожарить ваши чугунные кулинарные решетки.**

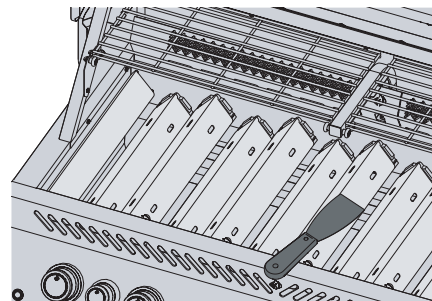
Нержавеющие стальные решетки

- Решетки из нержавеющей стали можно очистить, предварительно разогрев гриль и используя щетку из проволоки для удаления остатков.
- Решетки из нержавеющей стали будут постоянно изменять цвет из-за регулярного использования из-за высоких температур при жарке.



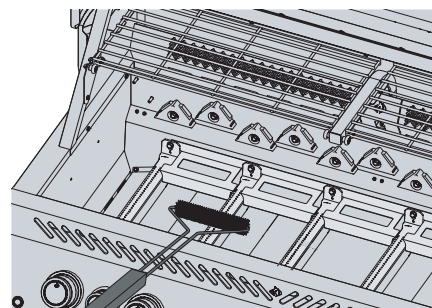
Инфракрасный боковой горелки

- Большинство капель и частиц пищи, которые падают на поверхность инфракрасной горелки, сгорают немедленно из-за высокой интенсивности тепла.
- Не чистите керамическую плиту проволоочной щеткой.
- Не используйте воду или другие жидкости для очистки горелки. Мгновенное изменение температуры вызовет трещины в керамической плитке.
- Зажгите горелку и работайте на максимальной мощности 5-10 минут, чтобы удалить остатки.



Внутри гриля

1. Снимите кулинарные решетки.
2. Используйте медную щетку, чтобы очистить свободные обломки с боков и снизу крышки.
3. Соскребите жаропрочные плиты лопаткой или скребком. Используйте щетку из проволоки для удаления пепла.
4. Снимите жаропрочные плиты и чистите обломки с горелок щеткой из проволоки.
5. Сметите обломки изнутри гриля в лоток для сбора жира.



ВНИМАНИЕ! Всегда носите защитные перчатки и защитные очки при очистке вашего гриля.

ВНИМАНИЕ! Накопленный жир - это пожароопасный материал.

ВНИМАНИЕ! Очистку следует производить только при остывшем гриле, чтобы избежать возможности ожогов.





Лоток для сбора жира

У каждой головки гриля, боковой горелки и встроенной горелки есть соответствующий лоток для сбора жира. Он легко доступен через двери или отверстия.

- Жир и избыточные капли собираются в лотке для сбора жира, расположенном под грилем, и накапливаются в одноразовом лотке для сбора жира ниже лотка для сбора капель (если предусмотрено).
- Используйте только одобренные Napoleon поддоны на лотке для сбора жира. Никогда не используйте фольгу, песок или любой другой неодобренный материал. Это может помешать правильному оттоку жира.
- Чистите часто, чтобы избежать образования налета жира - примерно каждые 4-5 использований.

Шаги по чистке:

1. Выдвиньте лоток для сбора жира из гриля, чтобы получить доступ к одноразовому лотку для сбора жира или для очистки лотка для сбора капель.
2. Очистите лоток для сбора жира шпателем или скребком.
3. Заменяйте одноразовый лоток для сбора жира каждые 2-4 недели в зависимости от использования гриля (если предусмотрено).
4. Обратитесь к дилеру грилей Napoleon за поставками.

Панель управления

ИСПОЛЬЗУЙТЕ только теплую воду с мылом.

Текст напечатан непосредственно на панели управления и постепенно стирается, если использовать абразивные или нержавеющие чистящие средства.

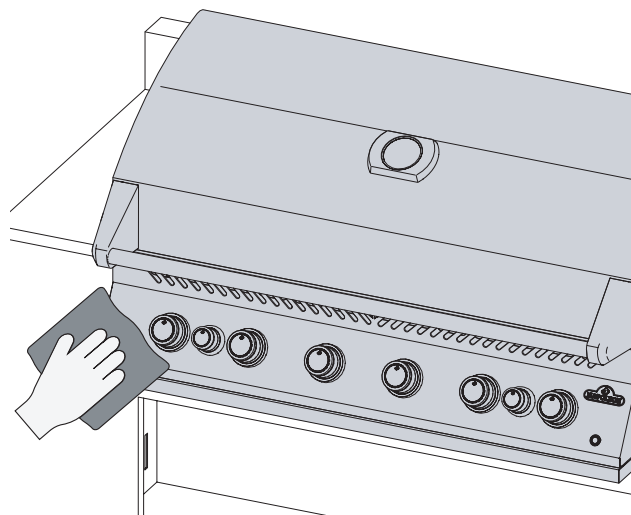
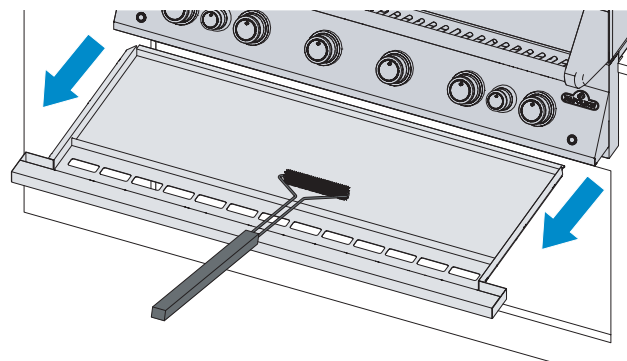
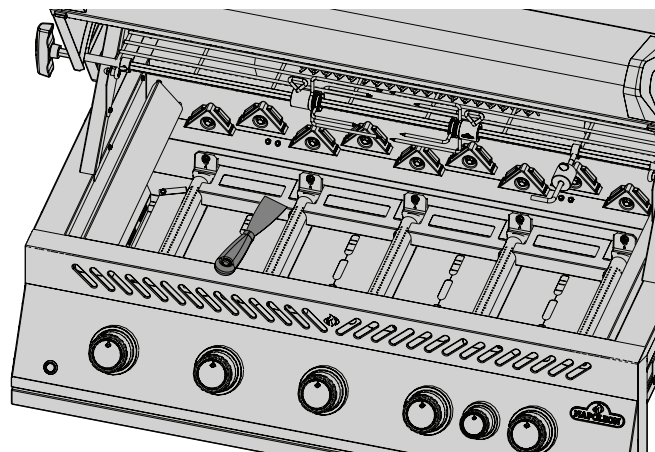
Правильная чистка панели управления обеспечит сохранение темного и четкого текста.

Литые алюминиевые детали

Очищайте теплой водой с мылом.

Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и воздействие погодных условий могут вызвать окисление на поверхности литых деталей, выглядящее как белые пятна.

См. "Инструкции по уходу" для получения дополнительной информации о том, как предотвратить окисление алюминия.



ВНИМАНИЕ! ЕУбедитесь, что все горелки выключены, и гриль остыл перед чисткой. Не используйте чистящее средство для духовки для очистки какой-либо части гриля. Не помещайте решетки для приготовления пищи или другие части гриля в самоочищающуюся духовку для чистки. Чистите гриль в месте, где чистящее средство не повредит настилы, газоны или патио.

ВНИМАНИЕ! Барбекю-соус и соль могут быть коррозионными и вызовут быстрое ухудшение компонентов гриля, если их не регулярно чистить.



Внешняя поверхность гриля

- Используйте только неабразивное чистящее средство. Абразивные чистящие средства или стальная шерсть могут поцарапать покрытие.
- Всегда протирайте в направлении волокон.
- Бережно обращайтесь с эмалированными деталями.
- Закаленное эмалевое покрытие похоже на стекло и может обломаться при ударе.
- Детали из нержавеющей стали со временем могут менять цвет при нагреве и приобретут золотистый или коричневый оттенок. Это является нормальным и не повлияет на производительность гриля.

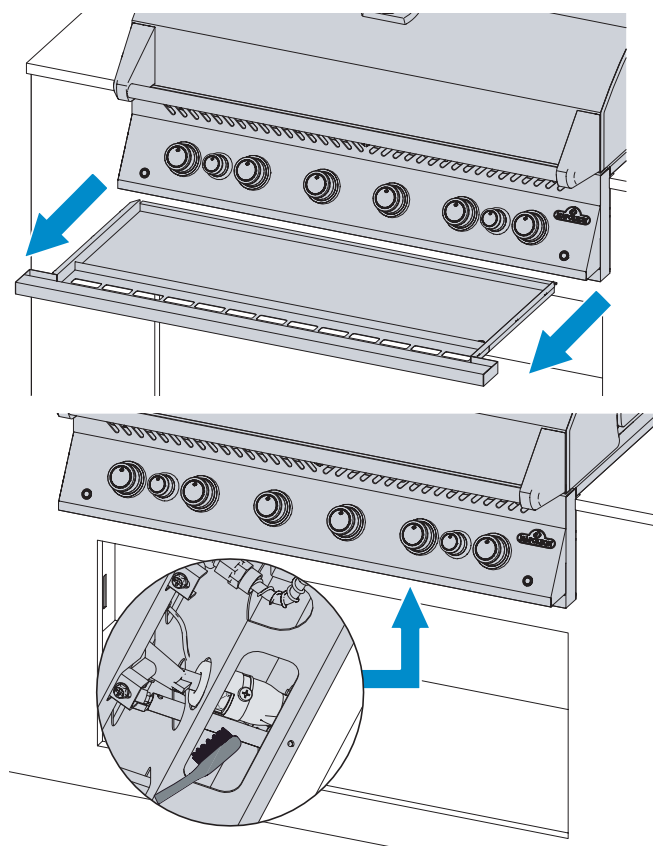
Экран от насекомых и отверстия горелки

Пауки и насекомые привлекаются к маленьким закрытым пространствам.

Napoleon оснастила горелку экраном от насекомых на воздушной заслонке. Это снижает вероятность того, что насекомые построят гнезда внутри горелки, но не исключает эту проблему.

Гнездо или паутина могут вызвать изменение цвета пламени горелки на мягкий желтый или оранжевый цвет и привести к возгоранию или возвратному воспламенению у воздушной заслонки под панелью управления!

1. Открутите винт(ы), который крепит горелку к задней стенке гриля. Переместите горелку назад и вверх, чтобы удалить ее.
2. Используйте гибкую щетку для чистки вентурийного трубопровода, чтобы очистить внутреннюю часть горелки.
3. Встряхните мусор из горелки через газовый вход.
4. Проверьте отверстия горелки и орифиций клапана на предмет засорения: отверстия горелки могут закрываться со временем из-за кулинарных остатков и коррозии.
5. Используйте раскрепленную бумагу или предоставленный инструмент для обслуживания отверстий, чтобы очистить отверстия горелки.
6. Прочистите заблокированные отверстия с помощью предоставленного бора в небольшом аккумуляторном шуруповерте: это можно сделать с горелкой, прикрепленной к грилю, но проще, если она снята с гриля.
7. Не гните бур, когда просверливаете отверстия, потому что бур сломается.



8. Этот бур предназначен для отверстий горелки, а не для латунных орифициев, регулирующих подачу газа в горелку.
9. Не увеличивайте размер отверстий.
10. Убедитесь, что экран от насекомых чист, надежно закреплен и не содержит ворсинок или других мусорных частиц.
11. Восстановите процедуру для повторной установки горелки.
12. Убедитесь, что клапан входит в горелку при установке.
13. Замените крепление сэра и затяните винты для завершения установки.

БЕЗОПАСНОСТЬ ВПЕРВЫЕ

Всегда носите защитные перчатки и защитные очки при обслуживании вашего гриля.

ВНИМАНИЕ! Очень важно, чтобы клапан/орифис входил в горелочную трубу при повторной установке горелки после чистки и перед зажиганием вашего гриля, в противном случае может произойти пожар или взрыв.

ВНИМАНИЕ! Избегайте незащищенного контакта с горячими поверхностями.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства или стальную шероховатость на любых окрашенных, порошкованных или нержавеющей стали частях вашего гриля, поскольку это повредит отделку.



Инструкции по техническому обслуживанию

Рекомендации

Этот гриль должен проходить тщательное ежегодное техническое обслуживание квалифицированным специалистом по обслуживанию.

- Не препятствуйте потоку вентиляции и сгорания воздуха.
- Держите вентиляционные отверстия в кожухе цилиндра, расположенные на боковой части тележки или кожуха и спереди и сзади нижней полки, свободными от мусора.

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

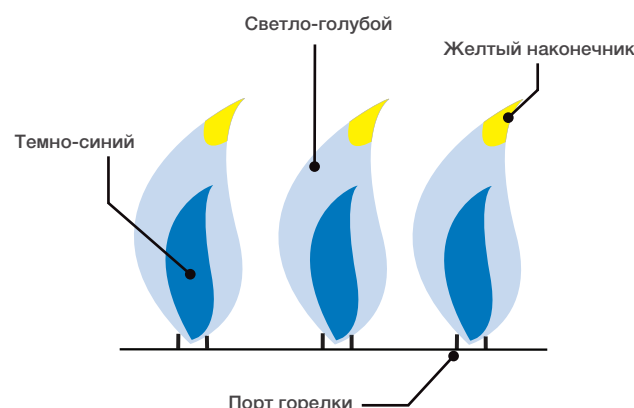


Вид пламени



ВАЖНО! Замену форсунок и регулировку воздушной заслонки всегда должен выполнять квалифицированный газовый установщик.

- Пламя должно всегда иметь темно-синий цвет, с золотисто-синими кончиками и иногда желтыми вкраплениями.
- Слишком малое количество воздуха, поступающего в горелку, приведет к образованию сажи и ленивого желтого пламени.
- Слишком большое количество воздуха, поступающего в горелку, вызовет беспорядочное поднимание пламени и затруднения при зажигании. См. "Устранение неполадок".
- Воздушная заслонка установлена на заводе и обычно не требует регулировки в нормальных условиях. В отдельных случаях могут потребоваться корректировки в условиях экстремальной эксплуатации.



Примечание: Инфракрасные горелки не имеют регулировки воздуха.

МЫ ХОТИМ ПОМОЧЬ!



Обратитесь в Napoleon
Отдел решений для
клиентов отдел по
работе с клиентами
для рекомендуемый
запасных частей.
+31 345 588655.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

В следующей таблице приведены значения теплотребления брутто и расхода газа на единицу продукции:

		РАЗМЕР ОРАТОРИЯ	ОБЩАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (ВСЕГО)	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗА (ВСЕГО)
		I	I	I
BIG 32-1 RB	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#60	16 kW	1164 g/hr
	ЗАДНИЙ	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 38-1 RB	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#60	20 kW	1455 g/hr
	ЗАДНИЙ	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 44-1 RB	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#60	24 kW	1747 g/hr
	ЗАДНИЙ	1.25mm	11 kW	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#64	3 kW	255 g/hr
BIB 12 RT	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 RB (Внешнее кольцо)	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	1.35 mm	7 kW	509 g/hr
BIB 18 RB (Внутреннее кольцо)	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	1.15 mm	5 kW	364 g/hr
BI 32	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#60	16 kW	1164 g/hr
BI 12 RT	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BI 10 RT	ОСНОВНОЕ ПЛАМЯ	#64	3 kW	255 g/hr

В следующей таблице перечислены все сертифицированные газы и давления. Убедитесь, что информация на заводской табличке соответствует этому списку.

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

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

Нержавеющая сталь в агрессивной среде

Нержавеющая сталь окисляется или образует пятна в присутствии хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных районах, теплых и высоко влажных местах, а также вблизи бассейнов и гидромассажных ванн. Эти пятна выглядят как ржавчина, но их легко устранить или предотвратить. Мойте нержавеющие и хромированные поверхности каждые 3-4 недели. Чистите теплой мыльной водой.

Обслуживание горелок

- Воздействие высокой температуры и агрессивной среды может вызвать поверхностную коррозию, даже если горелка изготовлена из толстостенной нержавеющей стали 304.

Обслуживание и защита инфракрасных горелок

Ваши инфракрасные горелки предназначены для длительного срока службы, но вы должны быть осторожны, чтобы предотвратить трещины на их керамических поверхностях. Трещины приведут к сбоям в работе горелок.



ВАЖНО! Повреждения, вызванные невыполнением этих инструкций, НЕ покрываются гарантией на ваш гриль.

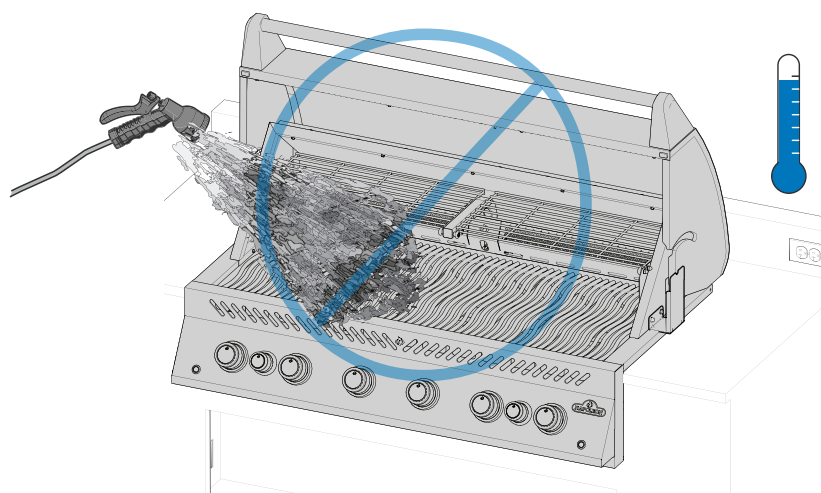
Шаги для предотвращения повреждения керамических поверхностей

1. Никогда не тушите пламя или не контролируйте всплески с помощью воды.

2. Не допускайте, чтобы холодная вода (дождь, орошение, шланг и т. д.) контактировала с горячими керамическими горелками. Внезапное изменение температуры приведет к трещинам в керамической плитке.
3. Керамическая горелка, которая становится мокрой перед использованием, создаст пар, когда ее будут использовать позже, и создаст давление, которое приведет к трещинам в керамике.
4. Повторное замачивание керамики может вызвать ее отекание и расширение, создавая давление, которое приведет к трещинам и крошению керамики.
5. При обнаружении стоячей воды в гриле проверьте керамику на возможное проникновение воды. Если керамика мокрая, извлеките горелку, переверните ее, чтобы избавиться от избыточной влаги. Перенесите керамику внутрь для полного высыхания.
6. Не допускайте ударов твердых предметов по горелке. Будьте осторожны при вставке или извлечении решеток для приготовления пищи и при использовании аксессуаров.

Вентиляция горячего воздуха

- Горячему воздуху должен быть способ выхода из гриля для нормальной работы горелок.
- Горелки могут быть лишены кислорода, если горячему воздуху не разрешено уходить, что приведет к их возвратному всплеску. Керамика может трескаться, если это происходит регулярно.



БЕЗОПАСНОСТЬ ВПЕРВЫЕ!

Никогда не закрывайте более 75% поверхности главной или боковой поверхности для приготовления пищи каким-либо твердым металлом (например, грилями или сковородами).

ВНИМАНИЕ! Выключите газ у источника и отсоедините устройство перед обслуживанием.

ВНИМАНИЕ! Техническое обслуживание следует проводить только при остывшем гриле, чтобы избежать возможности ожогов.

ВНИМАНИЕ! Испытание на герметичность должно проводиться ежегодно и при замене любого компонента газового тракта, или когда чувствуется запах газа.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблемы с зажиганием

- Главные, задние или боковые горелки не зажигаются с помощью розжигателя, но зажигаются при помощи спички.
- Горелки не пересекают друг друга.

	Возможные причины	Решение
Основная горелка	Выход JETFIRE™ загрязнен или забит.	Очистите выход JETFIRE™ мягкой щеткой.
	Грязные или корродированные кронштейны перекрестного зажигания.	Очистите или замените по мере необходимости.
Задняя и боковая Горелки	Разряженная батарея или неправильно установленная.	Замените на премиумную батарею с повышенной емкостью.
	Слабый контакт электрода или проводов терминалов переключателя.	Проверьте, чтобы провод электрода был плотно надет на терминал на задней стороне розжигателя. Проверьте, чтобы провода от модуля к переключателю зажигания (если предусмотрено) плотно находились на своих соответствующих терминалах.
	Поднимающиеся пламя на горелке.	Закройте заслонку воздухозабора согласно разделу "Инструкции по техническому обслуживанию" - Регулировка сжигания воздушного воздуха в данном руководстве владельца. ВАЖНО! Этот процесс должен быть выполнен квалифицированным газовым.

Шумы и Вспышки

- Шум регулятора.
- Избыточные вспышки и неравномерное распределение тепла.

Возможные причины	Решение
Нормальный шум регулятора в жаркую погоду.	Это не является дефектом. Он вызван внутренними вибрациями в регуляторе и не влияет на работоспособность или безопасность гриля. Шумящие регуляторы НЕ подлежат замене.
Кран цилиндра открыт слишком быстро.	Медленно открывайте кран цилиндра.
Сирокко-пластины установлены неправильно.	Убедитесь, что сирокко-пластины установлены с отверстиями вперед, а щели снизу. См. Руководство по сборке.
Неправильное нагревание.	Разогрейте гриль с включенными всеми главными горелками на максимуме в течение 10-15 минут.
Избыточное накопление жира и золы на сирокко-пластинах и в лотке для капель.	Регулярно чистите сирокко-пластины и лоток для капель. Не выстилайте лоток фольгой. См. "Инструкции по чистке".

Газопоток

- Низкая температура или слабое пламя при повороте вентиля в положение "максимум".
- Горелки горят с желтым пламенем, сопровождаемым запахом газа.
- Пламя отходит от горелки, сопровождаемое запахом газа и возможными трудностями с зажиганием.
- Вывод горелки на МАКСИМУМЕ, но установка на МИНИМУМЕ. Гулкий шум и трепетание голубого пламени на поверхности горелки.

Возможные причины	Решение
Пропан - неправильная процедура зажигания.	Убедитесь, что процедура зажигания выполняется внимательно. Все газовые клапаны должны быть в положении ВЫКЛ, когда клапан бака открыт. Открывайте клапан бака медленно, чтобы давление выровнялось. См. Раздел "Эксплуатация" - "Инструкции по зажиганию".
Природный газ - недостаточный размер подачи.	Труба должна быть установлена в соответствии с установочным кодексом.
Протекание уплотнительного кольца вокруг керамической плиты или отказ сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и тщательно проверьте на наличие трещин. Обратитесь к вашему авторизованному дилеру Napoleon, чтобы заказать новую сборку горелки, если найдены какие-либо трещины.
Пропан и природный газ - неправильное предварительное прогревание.	Предварительно прогрейте гриль с обоими основными горелками на максимальной мощности в течение 10-15 минут.
Возможная паутина или другие мусорные частицы.	Тщательно очистите гнездо или паутину из отверстия горелки, удалив ее и следуя инструкциям в данном руководстве. См. раздел "Проверка на утечку".
Неправильная регулировка заслонки воздухозабора.	Откройте или закройте заслонку воздухозабора слегка в соответствии с данным руководством. См. раздел "Инструкции по техническому обслуживанию". ВАЖНО! Эту операцию должен выполнять квалифицированный газовый монтажник.
Отсутствие газа.	Проверьте уровень газа в цилиндре пропана.
Зажатый газопровод.	Переставьте газопровод по необходимости.
Регулятор пропана в состоянии низкого расхода.	Выключите горелки и закройте клапан бака, подождите 5 минут перед полным открытием клапана, дайте несколько секунд для выравнивания давления, прежде чем следовать инструкциям по зажиганию для запуска гриля. Убедитесь, что процедура зажигания выполняется внимательно каждый раз при приготовлении. Все газовые клапаны должны быть в положении ВЫКЛ, когда открывается клапан бака. Всегда открывайте клапан бака медленно.

Инфракрасная горелка мигает

- Во время работы горелка внезапно издает громкий звук "уош", за которым следует непрерывный звук типа "дует-торчит", и при запуске становится тусклой или имеет большое пламя.

Возможные причины	Решение
Керамические плиты перегружены жирными каплями и нагаром. Порты забиты.	Выключите горелку и дайте ей остыть как минимум 2 минуты. Зажигайте горелку снова и горите на максимальном уровне как минимум 5 минут или до тех пор, пока керамические плиты равномерно не начнут светиться красным.

Возможные причины	Решение
Горелка перегрелась из-за недостаточной вентиляции. Слишком большая часть поверхности гриля закрыта гриддлом или сковородой.	Убедитесь, что не более 75% поверхности гриля закрыто объектами или аксессуарами. Выключите горелку и дайте ей остыть как минимум 2 минуты. Зажигайте снова.
Протекающая уплотнительная подложка вокруг керамической плиты или дефект сварного шва в корпусе горелки.	Позвольте горелке остыть и тщательно проверьте наличие трещин. Обратитесь к вашему авторизованному дилеру Napoleon, чтобы заказать новый комплект горелок в случае обнаружения трещин.
Неправильный нагрев.	Разогрейте гриль обоими главными горелками на максимальном уровне в течение 10-15 минут.
Избыточное скопление жира и золы на сэр-плитах и в поддоне для капель.	Регулярно чистите сэр-плиты и поддон. Не выстилайте поддон фольгой. См. "Инструкции по очистке".

Отслаивание краски

- Краска кажется отслаивающейся внутри крышки или капота.

Возможные причины	Решение
Накопление жира на внутренних поверхностях.	Это не дефект. Покрытие крышки и капота выполнено из фарфора или нержавеющей стали и не отслаивается. Отслаивание вызвано застывшим жиром, который высыхает, превращаясь в осколки, похожие на краску, которая отслаивается. Регулярная чистка предотвратит это. См. "Инструкции по очистке".

Проблемы с подсветкой

- Лампы галогенной духовки не работают.
- Не работают индикаторы на панели управления.

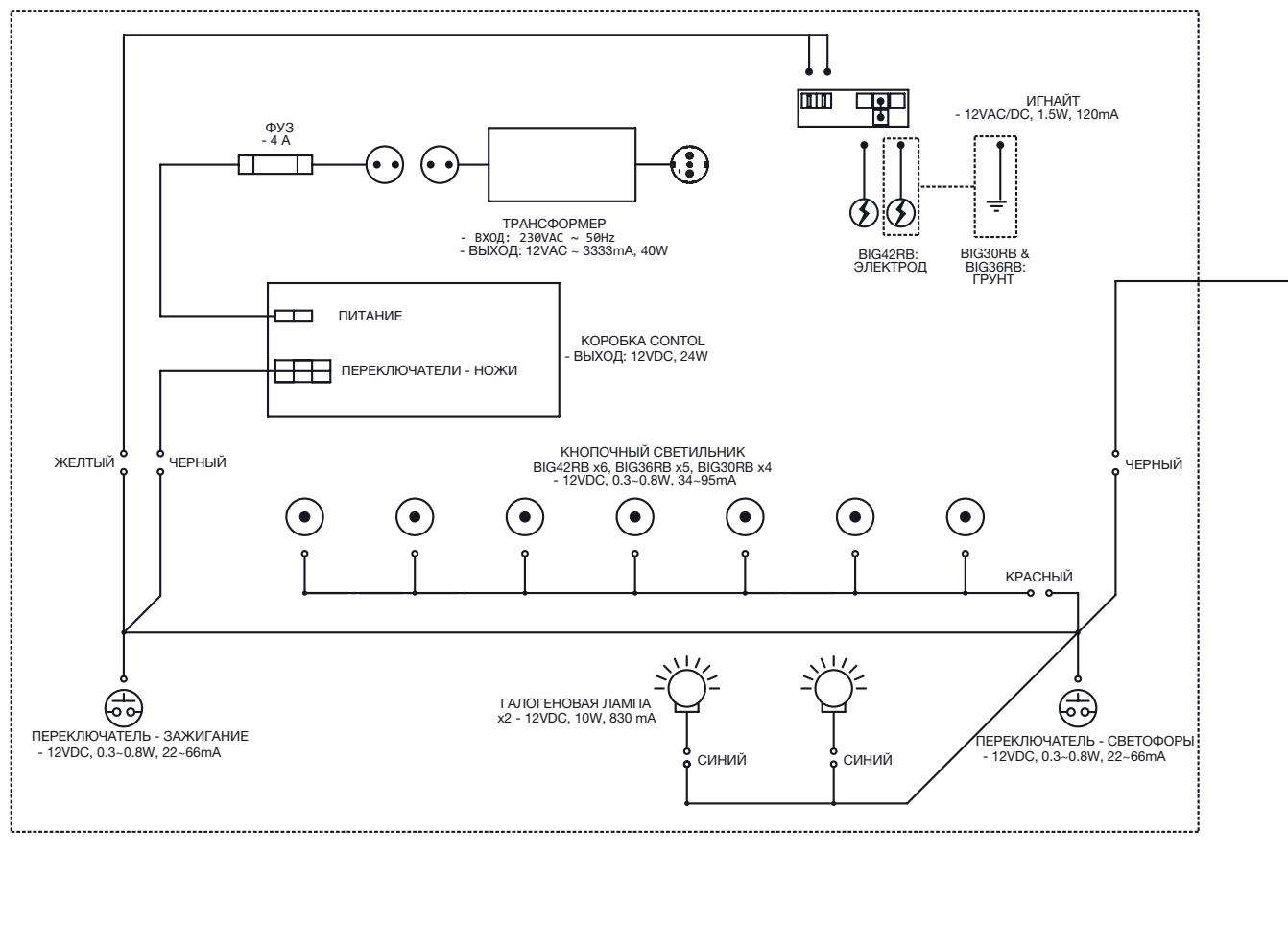
Возможные причины	Решение
Блок питания не подключен.	Подключите сетевой кабель (из рабочей розетки с защитой от утечки тока) в электрическую коробку на задней части гриля. Подключите кабель трансформатора к электрической коробке.
Перегоревший предохранитель.	Замените предохранитель, расположенный на линии подключения трансформатора.
Неисправный трансформатор.	Проверьте выход трансформатора - должен быть 12VAC. Замените при необходимости.
Клемма на выключателе или плате корродирована или слабо соединена.	Очистите соединения и убедитесь, что разъемы плотно вставлены. Доступ к плате находится под электрической крышкой слева от корпуса.
Перегоревшие лампы галогенной духовки (только для духовки).	Замените лампы согласно инструкциям в разделе "Инструкции по обслуживанию" - Замена ламп галогена духовки в настоящем руководстве пользователя.

МЫ ХОТИМ ПОМОЧЬ!

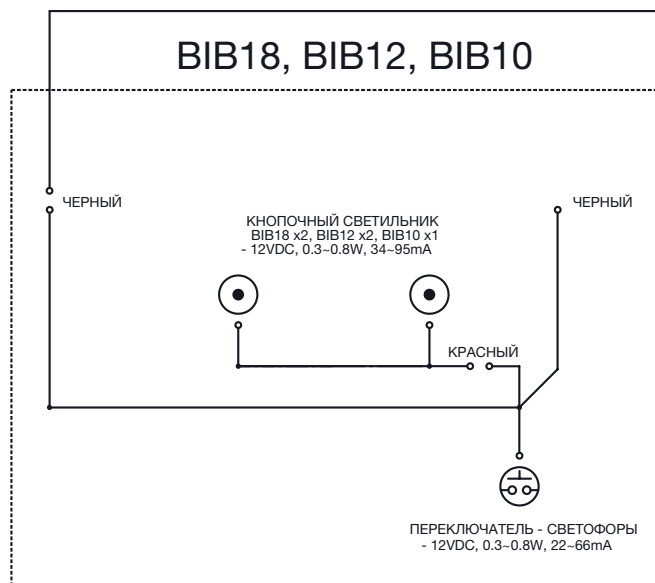
Napoleon здесь, чтобы помочь вам. Чтобы ваш гриль работал так, как вы хотите, чтобы ваш опыт приготовления на гриле был незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам нужна дополнительная помощь.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



Ограниченная пожизненная гарантия президента Napoleon



Продукция от компании NAPOLEON разрабатывается с использованием высококачественных компонентов и материалов, а также собирается опытными мастерами, которые гордятся своей работой. Горелочная система и сборка клапанов проходят проверку на герметичность и испытание на тестовой станции контроля качества. Этот гриль был тщательно проверен квалифицированным техником до упаковки и отправки, чтобы убедиться, что вы, как клиент, получаете продукт высокого качества, который вы ожидаете от NAPOLEON.

NAPOLEON предоставляет гарантию на компоненты вашего нового продукта NAPOLEON от дефектов материалов и изготовления с даты покупки на следующий период:

Алюминиевые отливки / нержавеющая стальная рама	Срок службы*
Нержавеющая стальная крышка	Срок службы*
Эмалированная крышка	Срок службы*
Нержавеющие стальные решетки для готовки	Срок службы*
Нержавеющий столик	Срок службы*
Нержавеющий трубчатый горелка	10 лет плюс id
Эмалированные чугунные решетки для готовки	10 лет плюс id
Вставки из нержавеющей стали для предотвращения пламени	5 лет плюс id
Инфракрасный горелка из нержавеющей стали для вертела	5 лет плюс id
Нижний керамический инфракрасный горелка или боковой керамический инфракрасный горелка (исключая сетку)	5 лет плюс id
Керамическая инфракрасная горелка для вертела (исключая сетку)	5 лет плюс id
Все другие детали	2 лет плюс id

плюс id: ναφέρεται σε μία εκτημερηνή περίοδο εγγύησης, κατά την οποία παρέχουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής* της ψησταριάς.

***Срок службы** αναφέρεται σε περίοδο εγγύησης 30 ετών.

*Условия и ограничения

Эта ограниченная гарантия создает период гарантии, указанный в вышеупомянутой таблице, для любого продукта, купленного у официального дилера NAPOLEON, и предоставляет оригинальному покупателю указанное покрытие в отношении любого компонента, замененного в течение периода гарантии, либо NAPOLEONом, либо уполномоченным дилером NAPOLEON, для замены компонента такого продукта, который вышел из строя при нормальном частном использовании в результате производственного дефекта. "50% скидка", указанная в таблице, означает, что компонент предоставляется покупателю со скидкой 50% от обычной розничной цены компонента на указанный период. Эта ограниченная гарантия не распространяется на аксессуары или бонусные предметы.

Для большей ясности, "нормальное частное использование" продукта означает, что продукт: был установлен лицензированным, уполномоченным техником или подрядчиком в соответствии с инструкциями по установке, включенными в продукт, а также в соответствии со всеми местными и национальными строительными и пожарными нормами; был правильно обслужен; и не использовался в качестве общественного удобства или в коммерческих целях.

Точно так же "сбой" не включает в себя: перегрев, выход из строя из-за климатических условий, таких как сильные ветры или недостаточная вентиляция, царапины, вмятины, коррозию, ухудшение покрытий краской и покрытий металла, обесцвечивание из-за воздействия тепла, абразивных или химических средств для чистки или воздействия УФ-излучения, отслоение эмалированных частей, а также повреждения, вызванные неправильным использованием, аварией, градом, жировыми пожарами, недостатком обслуживания, агрессивными средами, такими как соль или хлор, изменениями, злоупотреблением, пренебрежением или деталями, установленными другими производителями.

В случае, если детали деградируют в степени, приводящей к невозможности использования (ржавеют или прогорают) в течение срока гарантии, предоставляется запасная часть. Замена компонента является исключительной ответственностью NAPOLEON, определенной в рамках настоящей ограниченной гарантии; в никаком случае NAPOLEON не будет нести ответственность за установку, трудозатраты или любые другие расходы, связанные с повторной установкой гарантированной части, за любые случайные, косвенные или не прямые ущербы или за любые транспортные расходы, трудозатраты или таможенные пошлины.

Настоящая ограниченная гарантия предоставляется дополнительно к любым правам, предоставленным вам местным законодательством. Таким образом, настоящая ограниченная гарантия не обязывает NAPOLEON держать запасные части в наличии. Исходя из наличия запасных частей, NAPOLEON может по своему усмотрению выполнять все обязательства, предоставляя клиенту пропорциональный кредит на новый продукт. После первого года NAPOLEON может, по своему усмотрению, полностью освободиться от всех обязательств по настоящей гарантии, вернув первоначальному покупателю, на которого распространяется гарантия, оптовую цену любой гарантированной, но дефективной части(ей).

Для предъявления каких-либо гарантийных требований к NAPOLEON потребуются чек или его копия, а также серийный номер и номер модели. NAPOLEON оставляет за собой право направить своего представителя для осмотра любого продукта или детали перед удовлетворением гарантийных требований. Вы должны связаться с Обслуживанием клиентов NAPOLEON или уполномоченным дилером NAPOLEON, чтобы воспользоваться гарантийными условиями.



www.napoleon.com



Примечания

Blank lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.



NAPOLEON - БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОМФОРТА



Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

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

PHONE: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com



N415-0788CE-RU