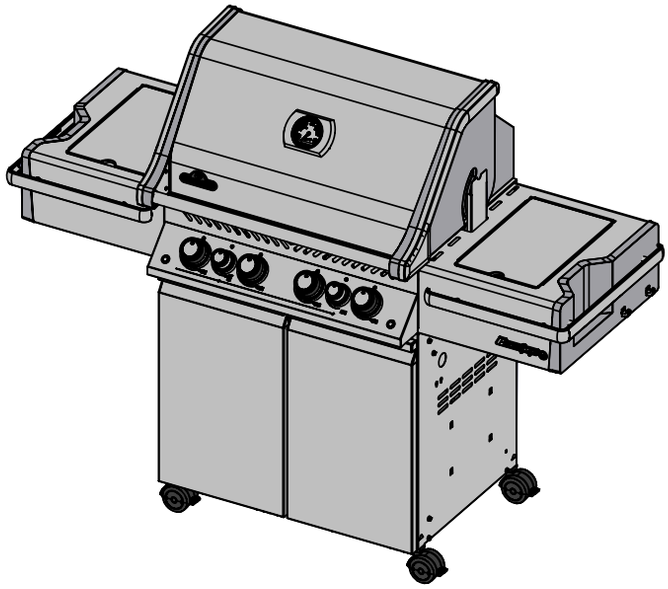
Газовый гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте и не должен эксплуатироваться внутри здания, гаража, под навесом или любой другой замкнутой площади.

NAPOLEON

ПРЕДОСТАВЬТЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, РАСПОЛОЖЕННЫЕ НА УПАКОВКЕ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
XXXXXX000000
НОМЕР МОДЕЛИ





PG.21

НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ

PRO 500

ОПАСНОСТЬ!

ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ ЗАПАХ ГАЗА:

- **Выключите установку.**
- **Погасите любое открытое пламя.**
- **Откройте крышку.**
- **Если запах не развеивается отойдите от установки и свяжитесь с поставщиком газа или пожарной охраной.**

ВНИМАНИЕ!

Проводите розжиг данного прибора только после прочтения раздела инструкции, посвященного розжигу.

Не храните бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости рядом с данным прибором.

Не храните заправленные, но неиспользуемые баллоны СУГ рядом с данным прибором.

Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти.

Взрослые и, в особенности, дети должны быть хорошо осведомлены об опасностях высокотемпературных поверхностей. Не оставляйте маленьких детей без присмотра около газового гриля.

Устанавливающему на заметку: Оставьте данную инструкцию владельцу гриля в качестве справочного материала.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

CE

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0371CE-RU MAR 07.16

Все газовые грили NAPOLEON производятся в соответствии со строгими требованиями мирового стандарта, известным как Сертификат гарантии качества ISO 9001-2008.
Продукция торговой марки NAPOLEON поставляется с высококачественными компонентами и материалами и собирается обученными работниками, которые гордятся своей работой. После сборки горелки и клапана проверяются на утечку газа и проводится пусковая проверка на сертифицированных станциях контроля качества. Перед упаковкой и отгрузкой квалифицированные работники проводят тщательный осмотр гриля, чтобы убедится, что Вы, потребитель, получите качественную продукцию, как и ожидаете от компании Napoleon.

ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ NAPOLEON

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и качества Вашего нового газового гриля NAPOLEON с даты приобретения и в течение указанного периода:

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали	Пожизненно
Крышка из нержавеющей стали	Пожизненно
Эмалированная крышка	Пожизненно
Нержавеющие барбекю-решетки	Пожизненно
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	10 лет **plus5**
Пластины-испарители из нержавеющей стали	5 лет **plus5**
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет **plus5**
Горелка вертела из нержавеющей стали	5 лет
Керамическая инфракрасная горелка вертела (исключая экран)	3 года
Керамические инфракрасные нижние или боковые горелки (исключая экран)	2 года
Все остальные детали	2 года

Обозначение **plus5** указывает на расширение периода гарантийного покрытия, что означает, что в течение дополнительных 5 лет запчасти будут доступны потребителю по цене, составляющей 50% от текущей розничной стоимости.

Условия и ограничения:

Компания NAPOLEON дает гарантию на свою продукцию в отношении производственных дефектов только первоначальному покупателю при условии, что покупка была совершена у авторизованного дилера NAPOLEON и подпадает под следующие условия и ограничения:
Данная заводская гарантия не подлежит передаче, а также не может быть ни при каких условиях продлена ни одним из наших представителей.
Встраиваемые модели газовых грилей, а так же модели, подключаемые к магистральному/природному газу, должны быть установлены уполномоченными техническими специалистами или подрядчиками, имеющими лицензию. Установка всех моделей газовых грилей должна производиться в соответствии с инструкциями по установке, прилагающимися к данному грилю, а также в соответствии со всеми местными и национальными строительными и пожарными нормами.
Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием, использованием гриля в коммерческих целях, недостатком технического обслуживания, горением жира, воздействием агрессивной среды, аварийными ситуациями, произведенными модификациями, грубым или халатным обращением, а установка деталей других производителей аннулирует данную гарантию. Данная гарантия не распространяется на выцветание пластиковых элементов, происходящее в результате воздействия ультрафиолетовых лучей или химических чистящих средств.
Данная ограниченная гарантия не распространяется на царапины, вмятины, покраску и финишное покрытие, коррозию или выцветание, возникших под воздействием тепла, абразивных и химических очистителей, не распространяется на сколы на частях с фарфоровой эмалировкой, а также на детали, используемые при установке газового гриля.
Если повреждение детали происходит в течение гарантийного срока в той степени, которая делает дальнейшее функционирование детали невозможным (сквозная коррозия/сквозное прогорание), то предоставляется запасная деталь.
По окончании первого года в отношении данной Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости любой гарантийной детали/деталей с дефектом.
Компания NAPOLEON не будет нести ответственность за расходы по установке, работам или за любые другие расходы, связанные с повторной установкой гарантийной детали, а данная гарантия на такие расходы не распространяется.
Несмотря на любые положения, ответственность компании NAPOLEON в соответствии с Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon определена выше, и ни при каких обстоятельствах не будет распространяться ни на какие возникающие прямые и/или косвенные расходы и/или убытки вследствие каких-либо повреждений.
Данная гарантия определяет обязательства и ответственность компании NAPOLEON в отношении продукции NAPOLEON, а все иные выраженные, предполагаемые или подразумеваемые гарантии по данному оборудованию, его компонентам или аксессуарам исключаются.
Компания NAPOLEON не берет на себя, а также не уполномочивает какую-либо третью сторону брать на себя от имени компании NAPOLEON любые другие обязательства в отношении условий и ограничений данной гарантии.
Компания NAPOLEON не несет ответственность за: возникновение/затухание пламени, вызванные условиями окружающей среды, такими как сильный ветер или недостаточная вентиляция.
Компания NAPOLEON не несет ответственность за любые повреждения газового гриля, причиной которых явились погода, град, небрежное обращение, повреждающие химические вещества или моющие средства.
При рассмотрении компанией NAPOLEON любых гарантийных претензий наряду с серийным номером и маркировкой модели необходимо предоставить чек на приобретенный товар или его копию. Без предъявления документов подтверждающих факт покупки у авторизованного дилера претензии по гарантийным случаям рассматриваться не будут.
Компания NAPOLEON оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку /осмотр поврежденного/дефектного гриля или любой его части перед принятием к рассмотрению предъявляемых претензий по гарантийным обязательствам.
Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые транспортные расходы, оплату труда или экспортные пошлины.

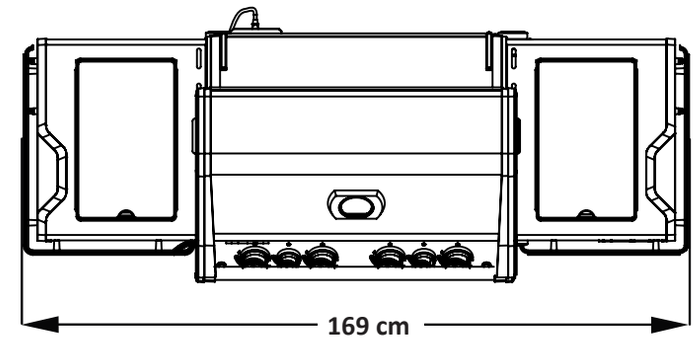
ВНИМАНИЕ! **Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям, данным в инструкции.**

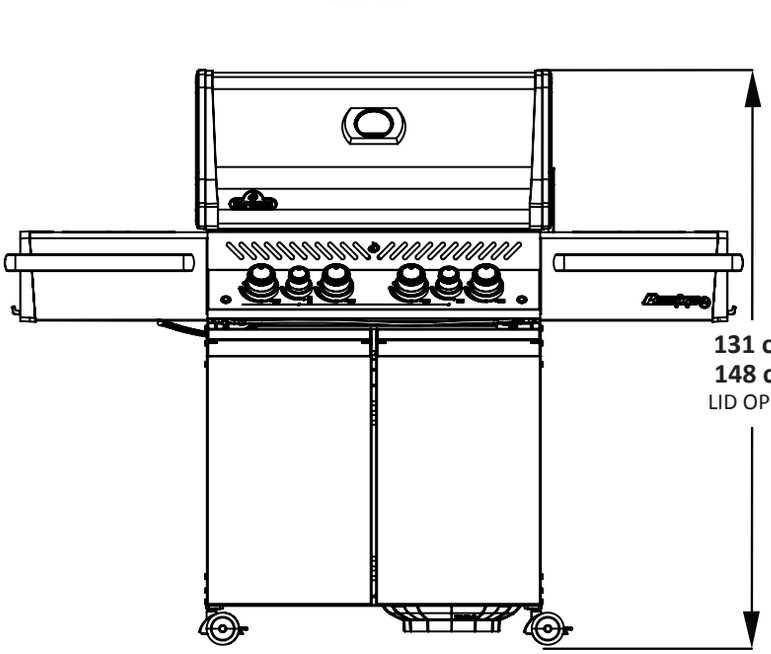
Практика безопасной эксплуатации

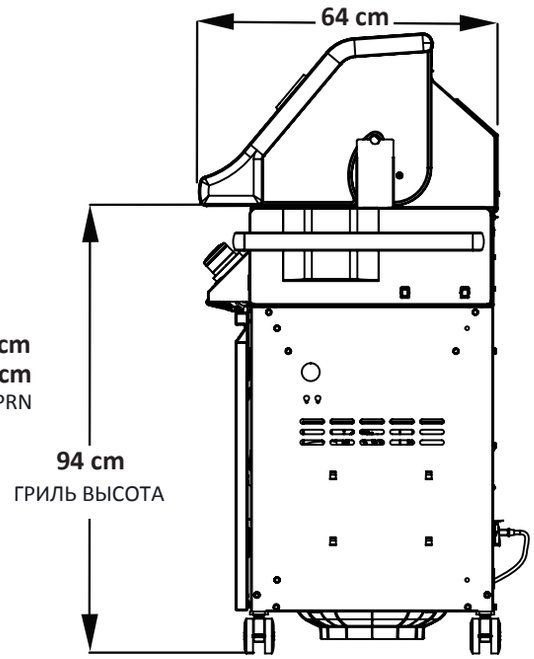
- Данный газовый гриль должен быть в точности собран согласно указаниям, изложенным в данном руководстве. Если гриль собирали в магазине, вы должны проверить правильность сборки и убедиться в отсутствии утечки газа.
- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- В устройство газового гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации гриля.
- Вентиль подачи природного газа или пропана должен быть полностью закрыт, когда гриль не эксплуатируется.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте детям забираться внутрь корпуса.
- Не оставляйте детей без присмотра около гриля, не позволяйте им играть с установкой.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (и детьми) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта, помимо случаев, когда им были даны чёткие указания, и они выполняют работы под руководством лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Данный гриль предназначен только для домашнего пользования.
- Данный газовый гриль не должен устанавливаться в или на жилых автофургонах и / или лодках.
- Газовый гриль должен храниться исключительно вне помещения в хорошо проветриваемом месте и не должен эксплуатироваться внутри здания, гаража, под навесом или любой другой замкнутой площади.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами (24” (610 мм) от задней стенки установки и 7” (178 мм) по бокам). Рекомендуем оставлять большие пространства, если речь идёт о виниловой обивке или оконных рамах.
- Все вентиляционные отверстия корпуса баллона должны быть в чистоте и порядке.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо конструкцией сгораемого типа.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищён от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на кулинарных показателях газового гриля.
- Когда газовый гриль хранится внутри помещения, баллон с пропаном должен быть отключен от гриля и храниться вне помещения в хорошо проветриваемом месте; баллоны не должны храниться внутри помещения, гаража или другой замкнутой площади. Установки, работающие на природном газе, должны быть отключены от линии подачи газа при хранении внутри помещения.
- Перед каждым использованием осмотрите газовые шланги. Если присутствуют доказательства повышенного износа, то шланг должен быть заменён на новый, одобренный производителем, до эксплуатации газового гриля.
- Не храните запасные баллоны с СУГ внутри или рядом с корпусом гриля.
- Не заправляйте баллоны больше чем на 80% от общего объёма.
- При замене газового баллона убедитесь, что неподалёку отсутствуют источники возгорания. Не курите.
- Регулярно убеждайтесь в отсутствии течи перед включением, даже если гриль был приобретён полностью собранным. Проводите испытания на герметичность ежегодно или при каждой замене газового баллона.
- Не используйте природный газ для питания установок, разработанных для работы на жидком пропане.
- Не пользуйтесь более лёгкими жидкостями в газовом гриле.
- Пользуйтесь только брикетами из древесного угля на поддоне для угля Napoleon, специально разработанном для данной установки.
- Все горелки должен быть выключены, во время присоединения баллона к грилю.
- Не включайте горелки при закрытой крышке.
- Не пользуйтесь задней горелкой одновременно с основной горелкой.
- Во время прогрева надлежит закрывать крышку.
- Не размещайте шланг под поддоном – обеспечьте достаточный зазор между днищем установки и шлангом.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и заслонок во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира на гриле.
- Снимите нагревательную подставку перед включением задней горелки. Жар может повредить нагревательную подставку.
- Убедитесь, что заслонки установлены согласно указаниям, данным в разделе, описывающем установку заслонок.
- Не храните зажигалки, спички или любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Линия подачи газа не должна находиться вблизи нагретых поверхностей.
- Держите кабель электропитания на расстоянии от воды или нагретых поверхностей.
- Регулярно осматривайте трубки Вентури инфракрасных горелок на наличие посторонних предметов (например, паутин). Оперативно устраняйте засоры.
- Газовый гриль для приготовления пищи на улице и его индивидуальный запорный клапан необходимо отключать от системы газопровода во время проведения испытаний данной системы при уровнях давления, превышающих 0,5 фунта на квадратный дюйм (3,5 кПа).
- Газовый гриль для приготовления пищи на улице должен быть отключён от основной системы газопровода индивидуальным ручным запорным клапаном во время проведения испытаний данной системы при уровнях давления, превышающих 0,5 фунта на квадратный дюйм (3,5 кПа).

РАЗМЕРЫ

PRO500 GRILL
РАЗМЕР ГРИЛЬ : 3200 sq.cm
РАЗМЕР ПОТЕПЛЕНИЕ RACK : 1680 sq.cm
РАЗМЕРЫ ПРИБЛИЖЕННЫЕ







Надлежащая утилизация данного продукта

Данная маркировка означает, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами на территории ЕС. Надлежит утилизировать устройство в соответствии со всеми надлежащими правовыми нормативами для способствования продолжительного повторного использования материальных ресурсов во избежание причинения вреда здоровью людей и окружающей природы от неконтролируемого размещения отходов. Для сдачи устройства, отработавшего свой ресурс, пожалуйста, воспользуйтесь системами сбора отходов или свяжитесь с поставщиком оборудования, у которого устройство было приобретено. Они могут принять устройство для надлежащей утилизации.

Газовый баллон

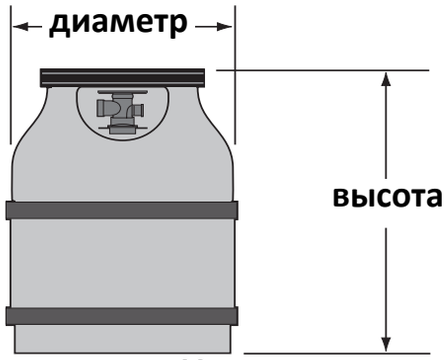
Пользуйтесь только газовыми баллонами, соответствующими действующим нормативам. Минимальный объём баллонов с бутаном 13 кг., с пропаном – 6 кг. Убедитесь, что в баллоне достаточно газа для работы установки. Если вы не уверены, что в баллоне достаточно газа для работы установки, свяжитесь с поставщиком газовых баллонов.

- Проявляйте осторожность при использовании вентиля газового баллона.
- Запрещено пользоваться газовым баллоном, характеристики которого не соответствуют местным действующим стандартам.
- Все баллоны, диаметр которых больше 310 мм или высота которых превышает 580 мм, должны быть размещены вне шкафа на уровне земли. Баллоны диаметром 310 мм и менее, а также имеющие высоту 580 мм и менее, могут размещаться внутри шкафа на нижней полке справа. В шкафу или вблизи с прибором могут храниться только соединенные с устройством баллоны. Запасные баллоны не должны содержаться в шкафу или в непосредственной близости от операционного блока. Баллоны не должны подвергаться воздействию экстремально высоких температур и прямых солнечных лучей.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что между шлангом и днищем гриля наличествует свободное пространство. Шланги, соприкасающиеся с горячими поверхностями, могут расплавиться, дать течь, и послужить причиной пожара.

Подключение баллона: Убедитесь что шланг регулятора газа без дефектов. Снимите крышку или вытащите пробку из клапана подачи газа. Прикрепите регулятор к вентилю газового баллона. *Перед введением гриля в эксплуатацию убедитесь в отсутствии утечки газа.* Проверка на наличие утечки должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона, или при замене элемента газовой системы.

Тестовый баллон



Газовый шланг

- Если шланг и регулятор не поставляются в комплекте с газовым баллоном, то надлежит пользоваться только шлангами и регуляторами, соответствующими действующим нормативам.
- Убедитесь, что на шланг не капает горячий жир с гриля, и он не соприкасается с горячими поверхностями.
- Регулярно проверяйте состояние шланга. В случае деформации, образования трещин или износа замените шланг перед использованием установки.
- Рекомендованная длина шланга – 0,9 м. Шланг не должен быть длиннее 1,5 м.
- При установке убедитесь в отсутствие дефектов газового шланга.
- Проводите замену газового шланга до истечения срока годности, указанного на шланге.

ВНИМАНИЕ!

- Не размещайте шланг под поддоном.
- Не размещайте шланг между нижней полкой и задней стенкой.
- Не размещайте шланг над верхом задней стенки.
- При помощи двух гаечных ключей, убедитесь, что все соединения надлежащим образом затянуты. Не используйте тефлоновую ленту или трубную смазку для соединения шланга.
- Убедитесь, что шланг не соприкасается с горячими поверхностями, это может послужить причиной деформации шланга и пожара.
- Не храните запасные шланги внутри корпуса, так как при подобном хранении увеличивается вероятность контакта шланга с горячими поверхностями, что может привести к пожару.

Технические данные

В следующей таблице указаны рабочие параметры устройства.

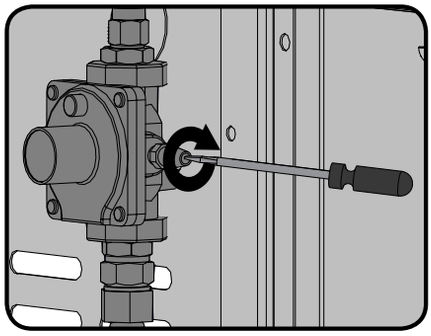
Горелка	Размер отверстия		(Общий) (полный) подвод тепла		Потребление газа (общее)	
	I	II	I	II	I	II
Основная	#60	1,45 мм	16,0 кВ	14,0 кВ	1164 г/ч	1332 л/ч
Задняя	1,25 мм	#50	5,7 кВ	5,0 кВ	415 г/ч	476 л/ч
Боковая (инфракрасная)	#60	1,45 мм	4,0 кВ	3,5 кВ	291 г/ч	333 л/ч
Боковая (пламенная)	#60	1,45 мм	4,0 кВ	3,5 кВ	291 г/ч	333 л/ч

Одобренные газы / давления – проверьте табличку с паспортными данными и убедитесь, что она соответствует списку.

Категория газа	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}
Диаметры сопел (смотрите выше)	I	I	I	I	II	II	II	II
Газы / давления	Бутан и пропан при 30 мбар	Бутан 28-30 мбар Пропан 37 мбар	Бутан и пропан при 37 мбар	Бутан и пропан при 50 мбар	G20 при 20 мбар	G20 при 20/25 мбар	G20/G25 при 20/25 мбар	G25 при 25 мбар
Страны	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Не вносите никаких изменений или модификаций в устройство регулятора. Пользуйтесь регуляторами, поддерживающими величины уровня давления, указанными в вышеприведённой таблице. Гриль также должен быть оборудован внутренним регулятором. Внутренний регулятор должен обладать давлением на выходе в 24,5 мбар для пропана / бутана и 18,5 мбар для природного газа; в его устройство не должно вноситься никаких изменений или модификаций. При необходимости замены регулятора рекомендуется приобретать регуляторы, одобренные производителем.

Данная установка оборудована внутренним регулятором, который стабилизирует давление газа и повышает производительность гриля. Данный регулятор не подлежит настройке. Контрольный отвод расположен сбоку регулятора. Он может использоваться квалифицированным обслуживающим персоналом для определения надлежащей работы регулятора. Винт внутри контрольного отвода должен быть постоянно плотно закручен, за исключением моментов, когда проводится испытание регулятора под давлением (только квалифицированным обслуживающим персоналом).



Правила электробезопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Несоблюдение данных инструкций по безопасности может привести к повреждениям оборудования, ранению или смерти человека

- 230 - 240V / AC - 50HZ - 1.2A.
- Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте провод или штепсель в воду или другую жидкость.
- Отключите электропитание перед чисткой и когда не пользуетесь оборудованием. Перед установкой или извлечением деталей дайте грилю остыть.
- Не пользуйтесь газовым оборудованием при повреждении провода электропитания, штепселя или при неправильной работе оборудования или получении повреждений различного характера. В случае необходимости ремонта свяжитесь с производителем.
- В случае повреждения провода электропитания производитель, сотрудник сервисного центра или другой квалифицированный работник должен произвести замену провода во избежание несчастных случаев.
- Не допускайте перевешивания провода через край стола или соприкосновения с горячими поверхностями.
- Используйте газовое оборудование только для тех целей, для которых оно предназначено.
- При подключении сначала подключите штепсель к газовому оборудованию, затем подключите оборудование к сети электропитания.
- С данным газовым оборудованием используйте только цепь с устройством защитного отключения.
- Не удаляйте заземляющую вилку и не используйте двухлучевой адаптер.
- Используйте только шнур-удлинитель с трехлучевой розеткой, рассчитанной на оборудование данной мощности, и разрешенный для использования вне помещений с маркировкой W-A.

Инструкции по испытаниям на герметичность

ВНИМАНИЕ! Проверка герметичности должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона или при замене элемента газовой системы.

ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать открытое пламя для проверок на наличие утечки газа. Убедитесь, что рядом с грилем отсутствуют искры или очаги открытого пламени. Искры или открытое пламя может привести к взрыву, ущербу частной собственности, тяжёлым травмам или смерти.







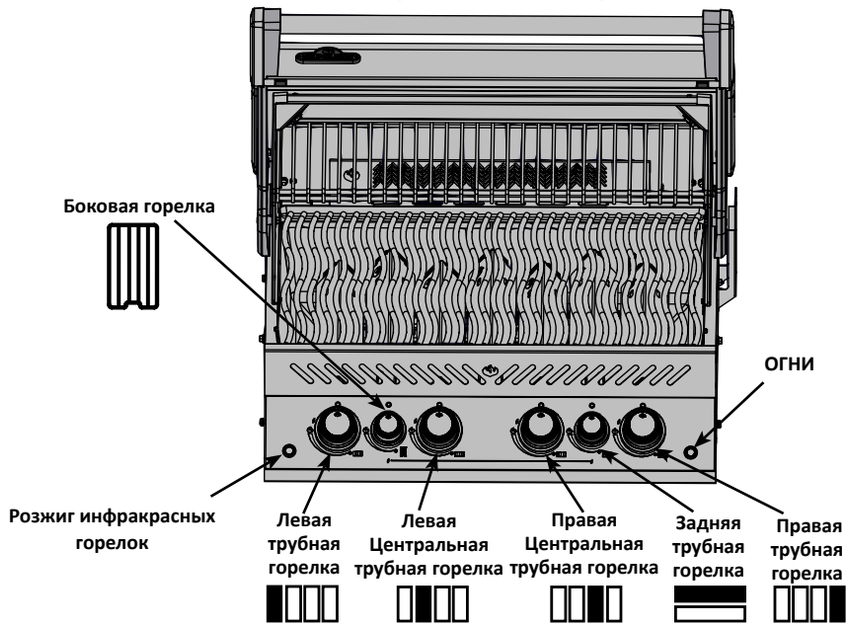
Испытание на герметичность: Необходимо провести испытание перед первым включением. Проводите испытания на герметичность ежегодно или при каждой замене газового баллона. Запрещено курение во время проведения испытания, также следует удалить все возможные источники возгорания. Смотрите схему испытания на герметичность для конкретных зон, подлежащих проверки. Поверните ручку горелки в верхнее положение. Откройте газоподающий вентиль.

Нанесите мыльный раствор (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50) на все соединения регулятора, шланга, коллектора и вентилей.

Пузыри означают наличие течи. Либо затяните соединение, либо обратитесь в отдел работы с клиентами Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.

Если утечку невозможно устранить, **немедленно выключите подачу газа**, отключите баллон и обратитесь к квалифицированным специалистам. Не пользуйтесь грилем до устранения утечки.

Указания по розжигу



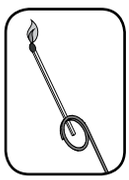
ВНИМАНИЕ! **Открытая крышка**

ВНИМАНИЕ! **Убедитесь, что все горелки выключены. Постепенно откройте газоподающий вентиль.**

Выключенное положение (Off)



Включение основной горелки	Включение задней горелки (если есть)	Включение боковой горелки (опциональное)
1. Откройте крышку	1. Откройте крышку	1. Откройте крышку горелки.
2. Нажмите и медленно поверните ручку горелки в верхнее положение. Если пилот загорится, продолжайте удерживать ручку до включения горелки.	2. Снимите нагревательную подставку.	2. Поверните ручку боковой горелки в верхнее положение.
3. Если пилот не загорелся, то надлежит оперативно перевести ручку в выключенное положение и повторить шаг 2.	3. Поверните ручку задней горелки в верхнее положение.	3. Нажмите и держите кнопку розжига или воспользуйтесь спичкой.
4. Если пилот и горелка не загорятся в течение 5 секунд, то надлежит перевести ручку в выключенное положение и провести 5 минутное проветривание помещения. Либо повторите шаги 2 и 3, либо воспользуйтесь спичкой.	4. Нажмите и держите кнопку розжига или воспользуйтесь спичкой.	4. Если не происходит включения горелки необходимо перевести ручку в выключенное положение. Подождите 5 минут. Повторите.
5. При розжиге огня спичкой её можно прикрепить на палочку для розжига (предоставляется в комплекте). Держите зажженную спичку рядом с горелкой, в то время как ручка данной горелки переводится в верхнее положение.	5. Если не происходит включения горелки необходимо перевести ручку в выключенное положение. Подождите 5 минут. Повторите.	



ВНИМАНИЕ! **Не пользуйтесь задней горелкой одновременно с основной горелкой.**

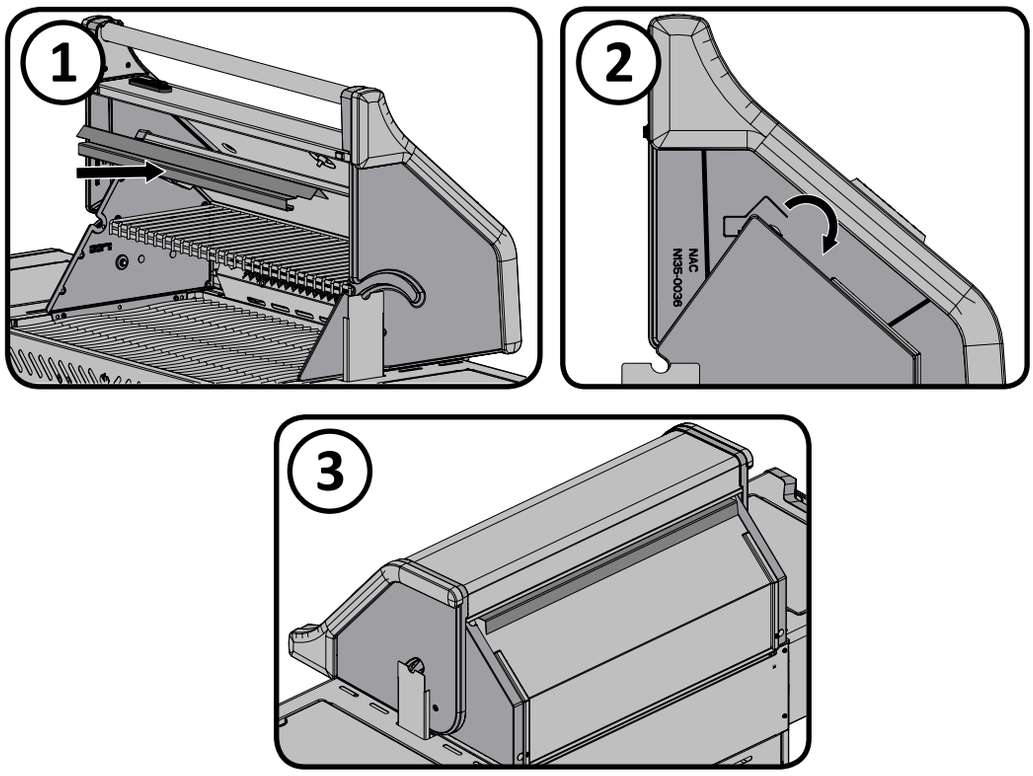
Рекомендации по приготовлению пищи

Первый розжиг: Когда гриль включён в первый раз присутствует слабый запах. Это нормальное временное явление вызванное выжиганием внутренней покраски и смазочных веществ, задействованных при производстве, и не случится повторно. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут.

Не располагайте данный газовый гриль в местах с сильным ветром. Во время приготовления блюд сильный ветер снижает производительность газового гриля. В редких случаях, когда сильный ветер непрерывно поступает со стороны задней панели гриля, тепло может начать циркулировать под панелью управления. Это может привести к тому, что панель накалится, а ручки горелок начнут деформироваться.

Компания Napoleon предлагает дополнительный ветрооотражатель (см. рисунки ниже). Установите данный ветроотражатель, чтобы избежать несоответствующего возрастания температуры.

ВНИМАНИЕ! Компания Napoleon не несет ответственности за чрезмерное пламя и потухание, вызванные условиями окружающей среды, такими как сильный ветер, а также возникающими вследствие неправильного вентилирования.



Пользование главной горелкой: При жарке пищи мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, включив все главные горелки на максимальный огонь при закрытой крышке приблизительно на 10 минут. Пищу, которая готовится быстро (рыба, овощи), можно жарить на гриле с открытой крышкой. Готовка при закрытой крышке обеспечивает более высокую температуру в гриле, что уменьшает время готовки и позволяет прожаривать мясо более равномерно. Пищу, время приготовления которой более 30 минут, например, жаркое, можно готовить непрямым способом (огонь горелки находится сбоку от приготовляемой пищи). Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов. Приготовление мяса с большим содержанием жира может привести к воспламенению стекающего жира. чтобы этого избежать, отрежьте жир или уменьшите температуру. Крышку держите открытой. Более подробная информация содержится в кулинарной книге Ваш всесезонный гриль.

Пользование инфракрасной боковой горелкой (при наличии): Следуя инструкциям по зажиганию инфракрасной боковой горелки, включите горелку на максимум на 5 минут при открытой крышке или пока керамические горелки не станут красными. Расположите пищу на гриле и готовьте в течение времени, указанного в таблице приготовления пищи на инфракрасной горелке. По своему усмотрению продолжайте приготовление пищи, установив горелку на максимальную, среднюю или минимальную мощность, часто переворачивая продукты, или поместите продукты на главную горелку гриля, закройте крышку и оставьте на медленном огне до приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Из-за сильного нагревания инфракрасных горелок пища, оставленная без присмотра, может быстро сгореть. Если во время готовки инфракрасная горелка включена на максимум, держите крышку открытой. Сильное нагревание обеспечивает достаточную температуру для жарки даже при открытой крышке. Это также позволяет следить за пищей, чтобы он не пригорела.

Прямое приготовление: Поместите пищу над работающей горелкой. Данный метод приготовление обычно применяется для обжарки и для пищи не требующей увеличенного времени приготовления, такой как: гамбургеры, стейки, куриное филе или овощи. Пища сначала зажаривается для сохранения сока и вкуса, а затем температура понижается для завершения приготовления, согласно вашим требованиям.

Непрямой способ приготовления: При одной или нескольких работающих горелках, поместите пищу на гриль над неработающей горелкой. Циркуляция жара медленно и равномерно проводит тепловую обработку, готовя пищу. Приготовление подобным методом схоже с приготовлением в духовке и обычно, применяется для больших кусков мяса, таких как: жаркое, курица или индейка, но также может применяться и для пищи склонной к возгоранию, или для копчения. Понижение температуры и увеличения времени приготовления позволяет готовить более нежно обработанную пищу.

Пользование задней горелкой (при наличии): перед началом использования снимите нагревательную подставку, т.к. она может повредиться в результате сильного нагревания. Также следует убрать стальные решетки, если они препятствуют движению вертела. Задняя горелка предназначена для использования с комплектом вертелов (которые поставляются с большинством задних горелок), поставляемых вашим дилером. Смотрите инструкцию по сборке вертелов.

Для использования противовеса – снимите мотор вертела с газового гриля. Установите вертел с мясом, которое вы собираетесь приготовить, на кронштейны внутри гриля. Затяните плечо рычага противовеса и взвесьте для уравновешивания. Установите мотор и начинайте готовить. Под мясом поставьте металлическую тарелку, чтобы в нее стекал жир с мяса для поливания во время готовки и приготовления натуральной вкусной подливы. По желанию можно добавить жидкость для поливания. Для запекания мяса в собственном соку сначала обжарьте мясо на горелке, включенной на максимум, до появления коричневой корочки, затем снизьте температуру и продолжайте готовить. Крышка должна быть закрыта. Мясо будет отлично прожарено снаружи, а внутри будет сочным и мягким. Например, курица весом 3 фунта (1,5 кг) хорошо прожарится на вертеле примерно за полтора часа на среднем огне. Более подробная информация содержится в кулинарной книге Ваш всесезонный гриль.

ВНИМАНИЕ! Соус для барбекю и соль могут быть коррозийными и привести к быстрому износу компонентов газового гриля, если их регулярно не чистить. После окончания готовки разберите компоненты вертела, тщательно промойте теплой мыльной водой, храните в закрытом помещении.

Пользование инфракрасной боковой горелкой: Газовый гриль следует устанавливать таким образом, чтобы боковая горелка была защищена от ветра, поскольку ветер может неблагоприятно повлиять на работу горелки. Рекомендуемый диаметр сковороды 200-250 мм.

Боковая горелка оснащена решеткой для приготовления пищи, которую можно установить на двух разных высотах. Нижнее положение может использоваться в качестве плиты для приготовления соусов, супов и т.д. Верхнее положение – для жарки мяса (смотрите инструкции на крышке боковой горелки).

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку во время использования боковой горелки или пока она горячая

ВНИМАНИЕ! Не регулируйте решетку для приготовления пищи во время использования или пока она горячая

ВНИМАНИЕ! Не используйте боковую горелку для жарки пищи, т.к приготовление пищи на масле может привести к опасной ситуации.

1. Следуя инструкциям по зажиганию инфракрасной боковой горелки, включите горелку на максимум на 5 минут при открытой крышке или пока керамические горелки не станут красными.

2. Расположите пищу на гриле и готовьте в течение времени, указанного в таблице приготовления пищи на инфракрасной горелке.

3. По своему усмотрению продолжайте приготовление пищи, установив горелку на максимальный, средний или минимальный огонь, часто переворачивая продукты, или поместите продукты на главную горелку гриля, закройте крышку и оставьте на медленном огне до приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО! Из-за сильного нагревания инфракрасных горелок пища, оставленная без присмотра, может быстро сгореть.

Защита инфракрасных горелок: Инфракрасные горелки вашего гриля имеют длительный срок службы. Тем не менее, следует предпринять следующие шаги для предотвращения повреждения керамической поверхности, что может привести к неправильной работе оборудования.

- Не допускайте попадания воды на керамическую горелку.
- Не допускайте ударов твердых предметов об инфракрасную горелку.
- Не допускайте контакта горячих керамических горелок с холодной водой (дождь, спринклер, шланг и т.д.). Большая разность температур может привести к образованию трещин керамической поверхности.
- Когда боковая грелка не используется, крышка должна быть закрыта .
- После приготовления пищи оставьте горелку включенной на максимальном режиме в течение 5 минут для устранения жира и загрязнения.

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

ИК тепловое излучение

Большинство людей не имеют представления о том, что солнце согревает землю инфракрасной энергией. Инфракрасная энергия – разновидность электромагнитной энергии с длинной волны слегка превышающей красный конец видимого светового спектра, но не достигающей длины радиоволны. Она была открыта в 1800 году Сэром Уильямом Гершельем, который разложил солнечный луч на составляющие при помощи призмы. Он показал, что большинство тепла в луче расположено в область красного конца спектра, где отсутствовал видимый свет. Большинство материалов быстро впитывают инфракрасную энергию в широком диапазоне длины волн, тем самым повышая собственную температуру. Этот же феномен отвечает за тепло, которое мы чувствуем, находясь на солнечном свету. Инфракрасные лучи путешествуют через вакуум космоса от солнца к земле, проходят через атмосферу и проникают в нашу кожу. Это повышает молекулярную активность кожи, которая приводит к внутреннему трению и производству тепла, которое мы и чувствуем.

Еда, приготовленная при помощи инфракрасных источников тепла, нагревается по тому же принципу. Приготовление на древесном угле – наиболее знакомый пример приготовления пищи при помощи инфракрасных источников тепла. Горящие брикеты излучают инфракрасное излучение, и пища готовится не сушась. Соки или жиры, попадающие с пищи на угли, испаряясь, придают пище незабываемый аромат и вкус. Инфракрасная горелка Napoleon работает похожим образом. В каждой горелке существует 10 000 отверстий, пламя проходит через них, и поверхности светится красным цветом. Это свечение производит излучение схожее с излучением, производимым древесным углём. Инфракрасные горелки обладают более плотно нагреваемыми участками, которыми легче управлять, чем жаром древесного угля. Для быстрой жарки горелки можно перевести в верхнее положение, но можно ими пользоваться и для более медленного приготовления. Все мы знаем как много хлопот с жаром древесного угла. Обычные газовые горелки работают по другому принципу. Воздух, окружающий горелку, нагревается вследствие процесса горения, затем поднимается к приготавливаемой пище. Это обеспечивает температуру, незаменимую для приготовления более изысканных блюд, таких как блюда из морепродуктов или овощей, в то время как инфракрасные горелки Napoleon предоставляют жар для приготовления сочных, вкусных стейков, гамбургеров и других мясных блюд. Для получения советов по приготовлению и продолжительности приготовления смотрите раздел, посвященный таблице готовки на инфракрасном гриле.

Таблица готовки на инфракрасном гриле

Блюдо	Настройки	Время готовки	Полезные рекомендации
Стейк Толщиной 1 дюйм (2,54 см)	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны. Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем огне. Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем огне	4 мин. – полусырой 6 мин. – средняя прожарка 8 мин. – хорошо прожаренный	При выборе мяса для гриля спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир применяется для смягчения мяса во время готовки и сохраняет его сочность.
Гамбургер Толщиной 1/2 дюйма (1,27см)	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны. Сильный огонь 2 1/2 мин. с каждой стороны. Сильный огонь 3 мин. с каждой стороны.	4 мин. – полусырой 5 мин. – средняя прожарка 6 мин. – хорошо прожаренный	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Для добавления мясу экзотической нотки добавьте стружку дерева гикори в смокер Наполеон.
Кусочки куриного мяса	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем и медленном.	20-25 мин	Мясо без кожицы нарежьте кусочками 3/4 дюйма, чтобы распределить его на гриле. Это позволяет готовить быстрее и равномерно. Чтобы придать блюду особый вкус, добавьте стружку мескитового дерева в смокер Наполеон.
Свиная отбивная	Средний огонь	6 мин с каждой стороны	Отрежьте лишний жир перед готовкой. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свиные ребрышки	5 мин на сильном огне, на медленном огне в конце приготовления	20 мин с каждой стороны, часто переворачивайте	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	5 мин на сильном огне, на среднем огне в конце приготовления	15 мин с каждой стороны	Отрежьте лишний жир перед готовкой. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще
Хот-доги	Средний - медленный	4-6 мин	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед готовкой снимите пленку.

Инструкция по чистке



ВНИМАНИЕ! При обслуживании гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.







ВНИМАНИЕ! Во избежание получения ожогов технический осмотр гриля следует проводить только тогда, когда он остынет. Избегайте контакта с горячими поверхностями без защитных средств. Убедитесь, что горелки выключены. Чистку гриля проводите в таком месте, где чистящие вещества не нанесут вред окружающей среде. не чистите части газового гриля чистящими средствами для духовки. Для чистки кулинарных решеток и других частей гриля не пользуйтесь посудомоечной машиной. Соусы для барбекю и соль могут быть коррозийными и привести к быстрому износу компонентов газового гриля, при отсутствии регулярной чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нержавеющая сталь имеет тенденцию к окислению или выцветанию в присутствие хлоридов и сульфидов, в особенности в прибрежных районах с тёплой 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. Для предотвращения и удаления пятен чистите все поверхности из нержавеющей стали каждые 3-4 недели, или согласно необходимости, пресной водой и / или чистящим средством для нержавеющей стали.

Решётки и нагревательная подставка: Решётки и нагревательную подставку лучше всего чистить латунной проволочной щёткой во время подогрева гриля. Стальную проволочную щётку можно использовать для удаления наиболее трудных пятен. Нормальным явлением считается потеря изначального цвета решётки из нержавеющей стали (при наличии) под воздействием высоких температур при приготовлении пищи.

Панель управления: Текстовая информация панели управления, напечатанная прямо на нержавеющей стали, при надлежащем уходе сохранит свой цвет и разборчивость для прочтения. Для чистки панели пользуйтесь только тёплой мыльной водой или чистящим средством для нержавеющей стали, которое можно приобрести у распространителя Napoleon. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, особенно на части панели, содержащей текстовую информацию, или она постепенно сотрётся.

Инфракрасная горелка: Вследствие высокой интенсивности инфракрасной горелки большинство капель жира и кусочков еды, попадающих на горелку, сразу же сжигаются. Тем не менее, сгорают они не все. Для удаления нежелательных остатков включите гриль на полную мощность на 5-10 минут. Не проводите чистку керамической теплозащитной плитки проволочной щёткой.

Чистка внутри газового гриля: Снимите решётки для приготовления пищи. Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щёткой с боков литья и под крышкой. Для надлежащей чистки заслонки следует воспользоваться шпателю или скребком, затем удалите золу латунной проволочной щёткой. Удалите с заслонки нежелательные остатки латунной проволочной щёткой. Сметите нежелательные остатки, находящиеся в газовом гриле в поддон.



ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир может стать причиной возгорания.

Поддон: Поддон вашего гриля снабжён отражателем жира, который устанавливается вдавливанием на место. Регулярно проведите чистку поддона, отражателя жира и поддона для жира (каждые 4-5 приготовлений пищи с применением гриля или по мере необходимости) во избежание скопления жира. Жир и капли жира проходят через поддон, расположенный под газовым грилем и скапливаются в съёмном подносе для жира, расположенном под поддоном. Для доступа к съёмному подносу для жира или для чистки поддона отодвиньте поддон. Снимите отражатель жира из поддона. Для надлежащей чистки поддона и отражателя жира следует воспользоваться и шпателю или скребком. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другим материалом, так как это может помешать свободному перемещению жира. После проведения чистки, установите отражатель жира на поддон и сам поддон возвратите на место. Следует менять съёмный поднос для жира каждые 2 – 4 недели, в зависимости от частоты использования гриля. Для предоставления запасных деталей обращайтесь к вашему поставщику газовых грилей Napoleon.

Чистка поверхности гриля: Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или стальную проволочную щётку для чистки керамических деталей или деталей из нержавеющей стали гриля Napoleon. Подобные методы уборки повреждают покрытие. Внешние поверхности гриля надлежит чистить тёплой мыльной водой, пока метал еще не окончательно остыл. Для чистки нержавеющих поверхностей пользуйтесь чистящим средством для нержавеющей стали или неабразивным чистящим средством. Всегда вытирайте поверхность по направлению зерен. Со временем детали из нержавеющей стали теряют окраску и приобретают золотой или коричневый оттенок. Потеря цвета не влияет на работоспособность гриля. Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие, закреплённое горячей сушкой, напоминает стекло, и от удара может расколоться. При необходимости, Napoleon производит ремонт керамического покрытия.

Рекомендации по техническому обслуживанию

Мы рекомендуем вызвать сертифицированных специалистов для тщательной проверки и ежегодного обслуживания.Не допускайте наличия горючих материалов, бензина и других легко воспламеняющихся жидкостей и горючих испарений вблизи газового гриля. Не закрывайте доступ для потока вентиляции и воздуха для сжигания. Вентиляционное отверстие корпуса баллона (расположенного сбоку тележки и спереди и сзади нижней полки) должно быть чистым и не закрытым.



ВНИМАНИЕ! Во время проведения чистки гриля необходимо носить защитные перчатки и защитные очки.





ВНИМАНИЕ! Перед проведением чистки обязательно выключение установки и отключения подачи газа. Во избежание получения ожогов техническое обслуживание надлежит проводить после того, как гриль полностью остыл. Проводите испытания на герметичность ежегодно, при каждой замене газового баллона или при наличие запаха газа.



Горелка: горелки изготовлены из прочной нержавеющей стали 304, но сильное нагревание и коррозионная среда могут привести к образованию коррозии поверхности. Коррозию можно удалить с помощью латунной проволочной щетки.



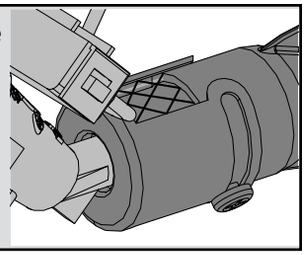
ОСТОРОЖНО! Берегитесь пауков.

Запах пропана и натурального газа притягивает пауков и насекомых. Горелка оснащена защитной сеткой от насекомых на воздушной заслонке, что снижает вероятность того, что насекомые заведутся внутри горелки, но не решает эту проблему до конца. Гнездо или паутина могут привести к тому, что пламя в горелке будет желтого или оранжевого цвета, либо может привести к возгоранию (обратному удару пламени) в воздушной заслонке под панелью управления. Для чистки внутренней части горелки, ее необходимо снять с газового гриля: Снимите решетку для приготовления пищи и рифленую плиту. Отвинтите болт, который крепит горелку к стенке. Чтобы снять горелку наклоните ее слегка назад, затем потяните вверх. Чистка: для чистки внутренней поверхности горелки используйте щетку для труб Вентури. Уберите остатки загрязнения из горелки через газовпускное отверстие. Проверьте, не заблокированы ли выходные отверстия горелки и сопла клапана. Отверстия горелки могут закрываться из-за скопления загрязнения и образования коррозии, очистите их с помощью развернутой канцелярской скрепки или инструмента для чистки отверстий. Просверлите отверстия с помощью сверла аккумуляторной дрели. Легче очистить отверстия, если горелка снята с гриля, но также чистку можно проводить и при установленной горелке. Во время сверления отверстий не допускайте деформацию сверла, т.к. это может привести к его поломке. Эта дрель предназначена только для отверстий горелки, а не для латунных насадок, которые регулируют поток газа в горелке. Следите за тем, чтобы не превышать размера отверстий. Убедитесь, что экран защиты от насекомых чистый, плотно установлен и на нем нет загрязнений.

Повторная установка: Повторная установка горелки выполняется в обратном порядке. Убедитесь, что при установке клапан находится в горелке. Замените заслонку и/или затяните винты для завершения установки.



ВНИМАНИЕ! При установке горелки после чистки обратите особое внимание на надлежащее положение клапана / сопла по отношению к горелке перед включением вашего газового гриля. Если вентиль расположен ненадлежащим образом (вне трубы горелки), существует опасность взрыва или пожара.



Защита инфракрасных горелок: Инфракрасные горелки вашего гриля спроектированы для долгой эксплуатации, но для этого необходимо обеспечить керамические поверхности надлежащим уходом. Трещины приведут к неисправностям в работе горелок. Следующие пункты предоставляют информацию о причинах трещин и способах их устранения. Повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний, могут привести к прекращению гарантийных обязательств.

1. Столкновение с твёрдыми предметами – не позволяйте твёрдым предметам падать на керамическую поверхность. Аккуратно снимайте или устанавливайте решётку для приготовления пищи и аксессуары на или с гриля.

2. Контакт с водой или другими жидкостями – холодные жидкости, входящие в контакт с горячими керамическими поверхностями может стать причиной трещин. Не тушите пламя гриля водой. Если керамическое покрытие горелки покрыто влагой во время простоя, эксплуатация горелки может стать причиной появления пара, который обладает достаточным давлениям для повреждения керамической поверхности. Повторное покрытие керамического покрытия влагой может вызвать вздутие и расширение. Это расширение вызывает давление на керамическую поверхность, которая может служить причиной трещин и сколов.

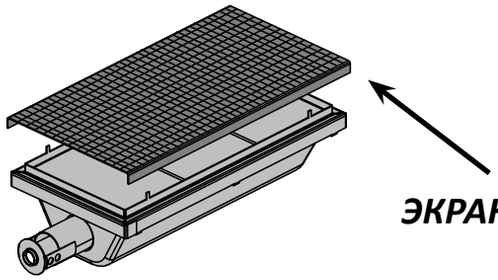
   i) Не пользуйтесь водой для борьбы с выбросами пламени.

   ii) Не пользуйтесь инфракрасной горелкой вне помещения во время дождя.

   iii) Если рядом с горелкой находится вода (после дождя, вода разбрызгивателя, и т.д.), осмотрите керамическое покрытие на предмет наличия влаги. Если на керамическое покрытие присутствует влага, извлеките горелку из гриля. Переверните её для устранения воды и положите её снаружи для просушки.

3. Ненадлежащая циркуляция горячего воздуха гриля – при наличие работающей вентиляции горячий воздух должен всегда находить выход. Если горячий воздух не находит выхода, горелки могут не получать кислород, необходимый для работы. Если это происходит регулярно, керамическое покрытие может треснуть. Не закрывайте больше75% поверхности для приготовления пищи твёрдым металлом (например, решётки или большие сковороды).

4. Неправильная чистка - Не проводите чистку керамической теплозащитной плитки проволочной щёткой. Если нежелательные остатки скапливаются на горелке, проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут при открытой крышке.



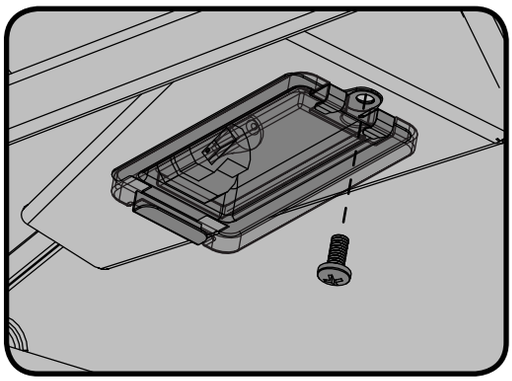
ЭКРАН НА ЗАМЕНУ N565-0002

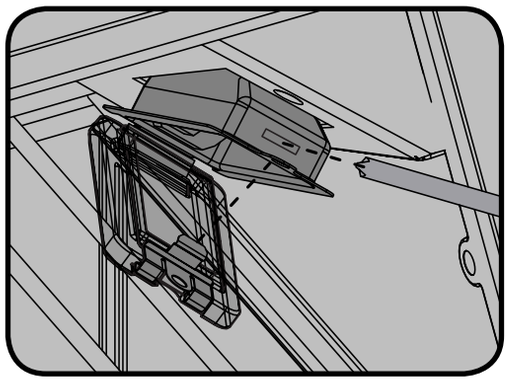
ВНИМАНИЕ! Шланг: Проверьте шланг на наличие деформации, образования трещин или порезов. В случае, если какие-либо из вышеперечисленных дефектов присутствуют не пользуйтесь газовым грилем. Обратитесь к представителям Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.

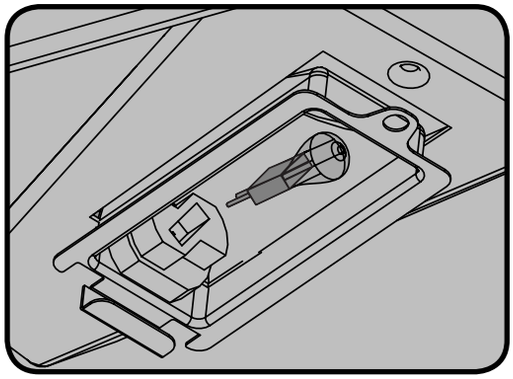
Алюминиевое литьё: Периодически проводите чистку алюминиевых деталей тёплой, мыльной водой. Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и износ могут вызвать окисление алюминиевых поверхностей. Они выглядят как белые пятна на поверхности деталей. Для устранения пятен, сначала проведите чистку, затем аккуратно обработайте поверхность мелкой наждачной бумагой. Протрите поверхность для устранения остатков и проведите покраску высокотемпературной краской для гриля. Защитите окружающие поверхности от случайного окрашивания. Следуйте указаниям по сушке, данным в инструкции.

ВНИМАНИЕ! Всегда используйте защитные перчатки при замене галогенных лампочек внутреннего освещения гриля.

Освещение: Чтобы заменить галогенную лампочку в гриле, необходимо сначала снять рассеиватель с корпуса лампы. Чтобы снять рассеиватель с корпуса, удалите винт с крестообразной головкой, удерживающий корпус на месте. Выньте рассеиватель из корпуса (вместе с металлическим кронштейном). **Не прикасайтесь к галогенной лампе голыми руками. Масло на кончиках ваших пальцев уменьшит срок службы лампочки**. Рукой в перчатке осторожно вытяните старую лампочку из патрона и вставьте новую. Установите рассеиватель, поместив его обратно в корпус, и отогните язычки на лицевой стороне корпуса в исходное положение.







Поиск и устранение неполадок

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень тепла / пламени при полностью открытом вентеле.	Пропан – неправильный розжиг.	Убедитесь, что розжиг был проведён в соответствии с указаниями. Все вентили гриля должны быть полностью закрыты, когда открывается вентиль цистерны. Медленно открывайте вентиль цистерны, давая давлению выровняться. Смотрите указания по розжигу.
	Природный газ – недостаточная мощность линии подачи газа.	Размер трубы должен соответствовать правилам установки.
	Все типы газа – ненадлежащий прогрев.	Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут обеими основными горелками.
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	Неправильно установлены заслонки.	Смотрите указания по сборке.
	Неправильно проведён прогрев.	Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут обеими основными горелками.
	Излишки жира и отложения золы на заслонках и в поддоне.	Регулярно проводите чистку заслонок и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по уборке.
При работе гриля пламя жёлтого цвета, присутствует запах газа.	Возможно, в горелку попал посторонний предмет (например, паутина).	Проведите тщательную чистку горелки. Смотрите общие рекомендации по техническому обслуживанию.
Задняя и боковая горелки не включаются при помощи розжига, а только при помощи спички.	Неправильно установленная / разряжённая аккумуляторная батарея.	Замените аккумуляторной батареей, разработанной для тяжёлых условий эксплуатации.
	Отошёл провод электрода или переключателя.	Убедитесь, что провод электрода плотно прилегает к терминалу, расположенному на задней стороне розжига. Убедитесь, что провода, идущие от модуля к переключателю розжига (если есть) плотно прилегают к своим терминалам.
Основная горелка не включается при помощи розжига, а только при помощи спички.	Сквозное отверстие засорено.	Прочистите сквозное отверстие мягкой щетинной щёткой.
Регулятор шумит.	Обычное явление в жаркий день.	Это не является дефектом. Вызвано внутренними вибрациями в регуляторе и не влияет на безопасность или безопасность газового гриля. Шумящие регуляторы не подлежат обмену.
Не происходит пересечения пламени горелок.	Загрязнился или заржавел крепёж пересечения пламени.	Проведите чистку или замену детали.
“Краска” отслаивается внутри крышки или колпака.	Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и колпака выполнено из керамики и не может отслоиться. Затвердевший жир принимает формы, похожие на куски отслаивающейся краски. Легко устраняется обычной чисткой. Смотрите указания по уборке.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкая мощность горелки в “верхнем” положении. (Трепещущее, голубое пламя на поверхности горелки и шум от неустойчивого горения.)	Недостаток газа.	Проверьте уровень газа в баллоне с пропаном.
	Утечка газа питающего шланга.	При необходимости, переместите питающий шланг.
	Засорённое отверстие.	Прочистите отверстие горелки.
	Возможно, в трубку Вентури попал посторонний предмет (например, паутина).	Прочистите трубку Вентури.
Проскок пламени инфракрасной горелки (если есть) (во время работы раздаётся громкий свистящий шум сопровождающийся звуками проскока пламени и затуханием.)	На керамической теплозащитной плитке находятся излишки капель жира. Засорены отверстия.	Выключите горелку и оставьте её на две или более минуты. Повторно включите горелку и оставьте работать в верхнем положении на протяжении пяти минут или пока керамическая теплозащитная плитка не приобретёт равномерный, красный оттенок.
	Перегрев горелки вследствие ненадлежащей вентиляции (слишком большая площадь гриля закрыта решёткой или сковородой.)	Убедитесь, что не более 75 % поверхности гриля покрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и оставьте её на две или более минуты, затем проведите повторное включение.
	Треснувшая керамическая теплозащитная плитка.	Дайте горелке остыть и осмотрите её на предмет трещин. Если обнаружились трещины, то надлежит связаться с уполномоченным поставщиком газовых грилей Napoleon для замены горелки.
	Течь прокладки керамической теплозащитной плитки или разрушение сварного шва корпуса горелки.	Свяжитесь с уполномоченным поставщиком газовых грилей Napoleon для получения указаний, касающихся заказа новой горелки.
Пилот не включается. (если есть)	Недостаток газа.	После переведения ручки пилота в верхнее положение подождите примерно 20—30 секунд для прочистки линии подачи газа воздухом, затем нажмите кнопку розжига. Заправьте баллон пропаном. Во время первоначальной наладки, или после заправки цистерны, лучше всего сначала включить одну из трубных горелок, затем - пилотную горелку. Это позволяет газу быстрее достичь коллектора.
	Засорилось отверстие пилота.	Прочистите отверстие пилота.
	Отошёл электрод провода.	Замените электропровод.
	Загрязнение электрода пилота.	Прочистите электрод пилота.
	Пилот уже включён.	Пламя пилота, особенно поддерживаемое природным газом очень трудно разглядеть. Поместите вашу руку на расстоянии 1 дюйма (2,5 сантиметров) над поверхностью гриля для того, чтобы почувствовать тепло, исходящее от пилотной горелки, когда рука находится над ней.

ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

(Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

Перед тем как связываться с отделом работы с клиентами, проверьте сайт Napoleon (расположенный по адресу www.napoleongrills.com) на предмет указаний по более интенсивной чистке, техническому обслуживанию, обнаружению и устранению неполадок и замены деталей. Напрямую свяжитесь с заводом для замены деталей и проведения работ по гарантии. Свяжитесь напрямую с дистрибьютером в вашей стране (перечень дистрибьютеров с контактами указан в руководстве пользователя поставляемом вместе с грилем) по вопросам гарантийных случаев и предоставлению запасных частей.

Данные детали в отдел по работе с клиентами высылаются оплаченной посылкой со следующей информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Номер детали и её описание.
3. краткое описание неисправности (например, ‘деталь сломалась’ не является таковым)
4. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).

В некоторых случаях представитель отдела работы с клиентами может попросить вернуть деталь на завод для проведения осмотра перед заменой детали. Данные детали высылаются с предварительной в отдел работы с клиентами со следующей приложенной информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Краткое описание неисправности (например, ‘деталь сломалась’ не является таковым)
3. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).
4. Номер разрешения на возврат – предоставляется представителем отдела работы с клиентом.

Перед тем, как связываться с отделом работы с клиентами, пожалуйста, примите к сведению, что на следующие расходы не распространяется гарантия.

- Издержки по перевозке, фрахтовой комиссии или экспортным сборам.
- Оплата работ по демонтажу и установке.
- Оплата звонков в техническую поддержку.
- Потеря окраски деталей из нержавеющей стали.
- Неисправность детали, связанная с чисткой и уходом, или использованием ненадлежащих чистящих средств (посудомоечных машин).

ОСТОРОЖНО! Во время удаления упаковки и сборки рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Хотя во время производства для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля были приняты все меры для устранения острых граней, тем не менее, надлежит обращаться с деталями очень аккуратно во избежание травм.

Начало работы

1. **Уберите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.**
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введён в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.
4. **Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются покрытыми защитной пластиковой пленкой, которая должны быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка демонтируется в процессе производства, и, возможно, могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь в том же направлении, что и зернистость стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.

Если у вас возникли какие либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля. или если некоторые детали отсутствуют или повреждены. пожалуйста свяжитесь с отделом работы с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9 до 17 (североамериканское восточное время).

Инструментов для сборки (инструменты не включены)

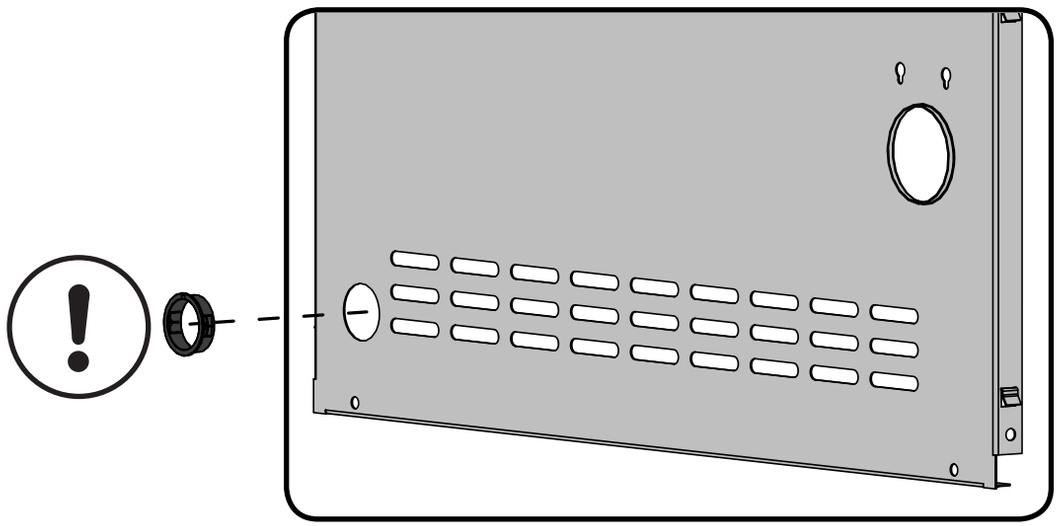
4 mm
10 mm

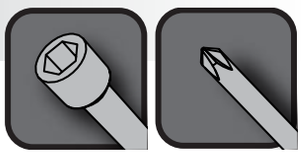


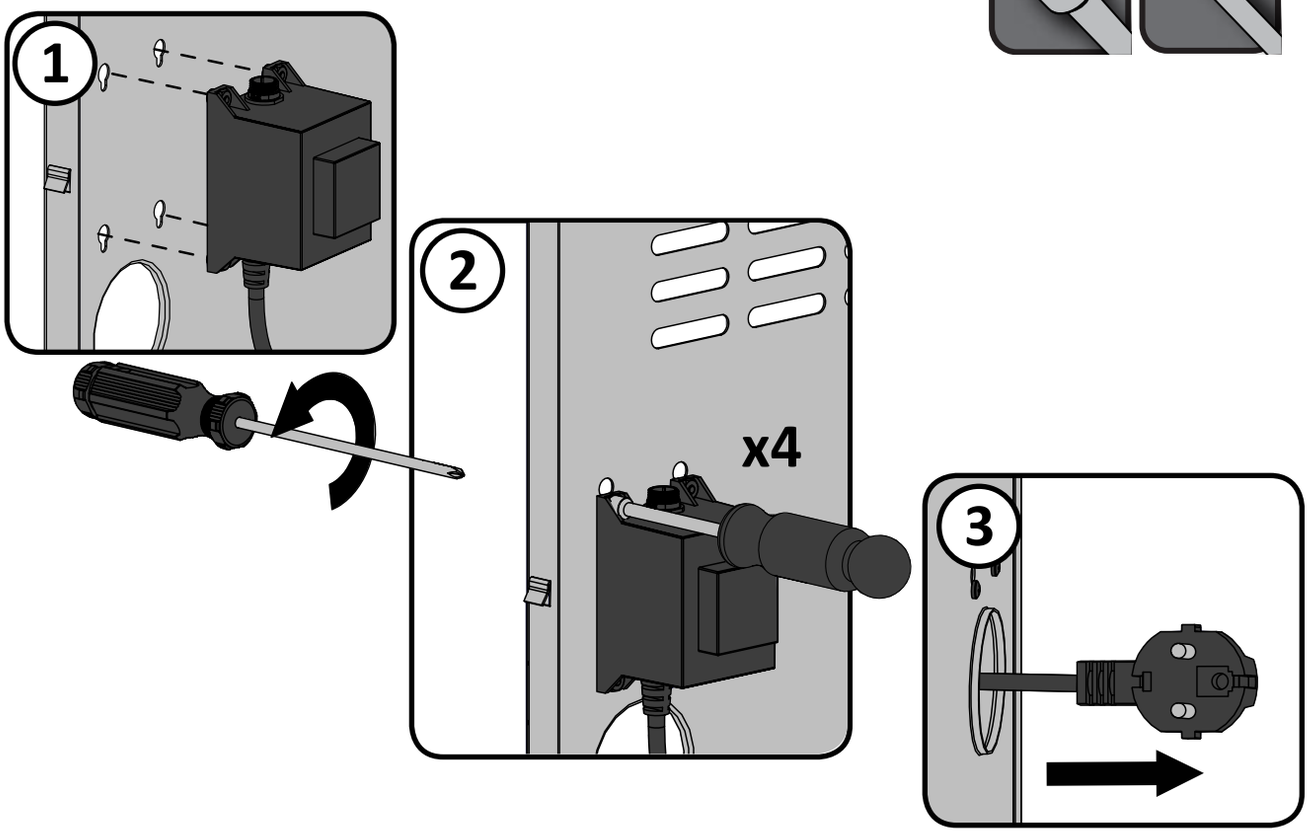


x1

N105-0012

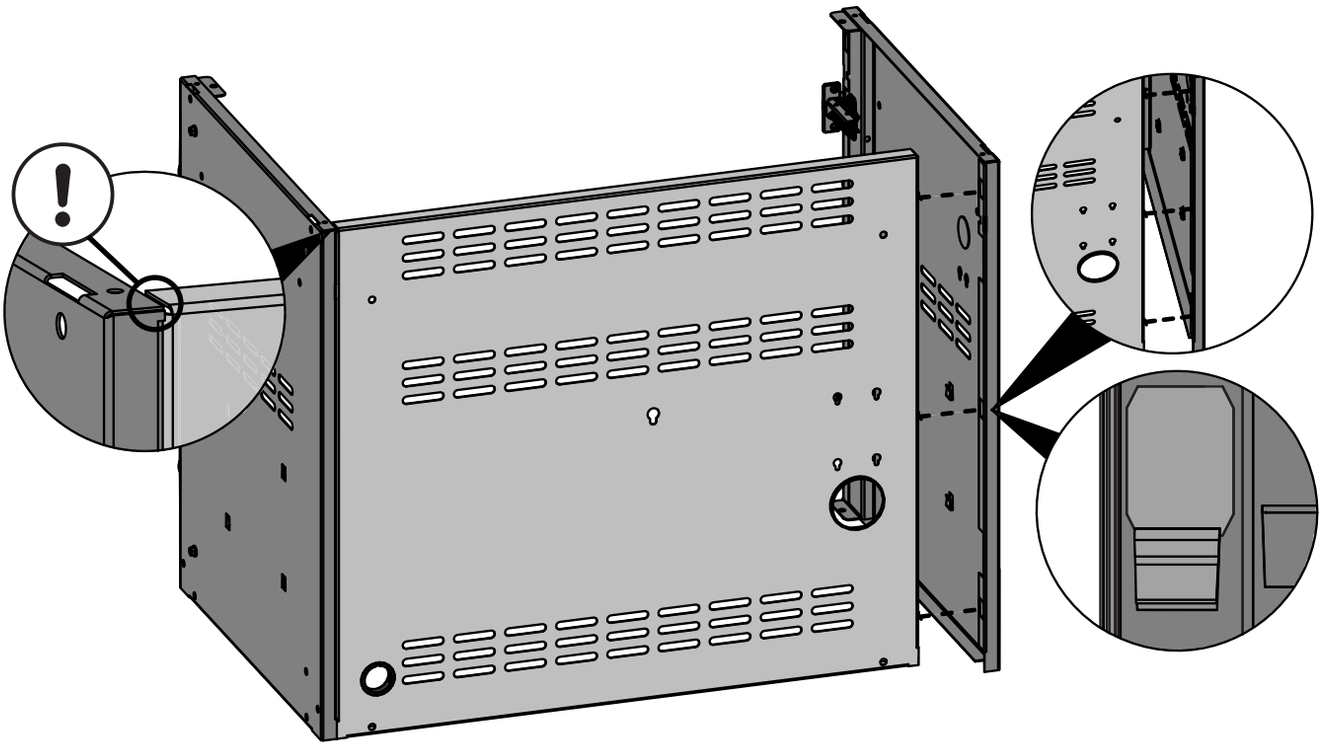








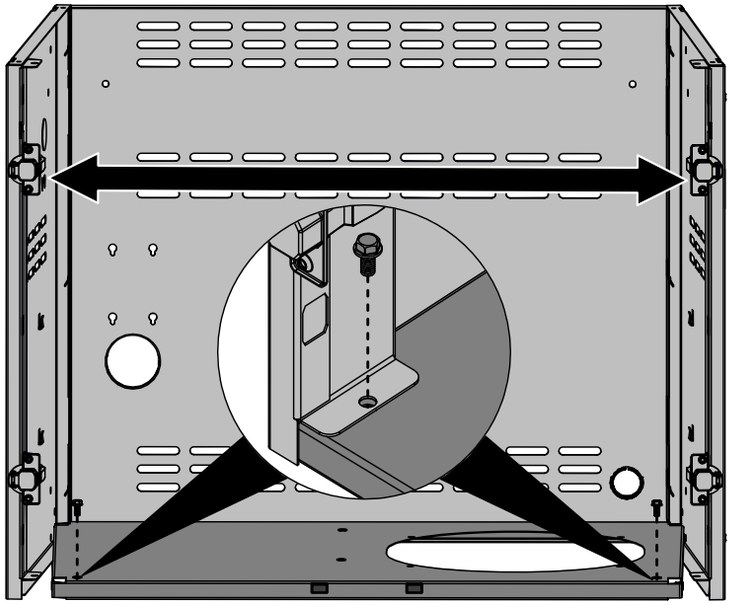
При необходимости, можно осадить центральную панель резиновым молотком.

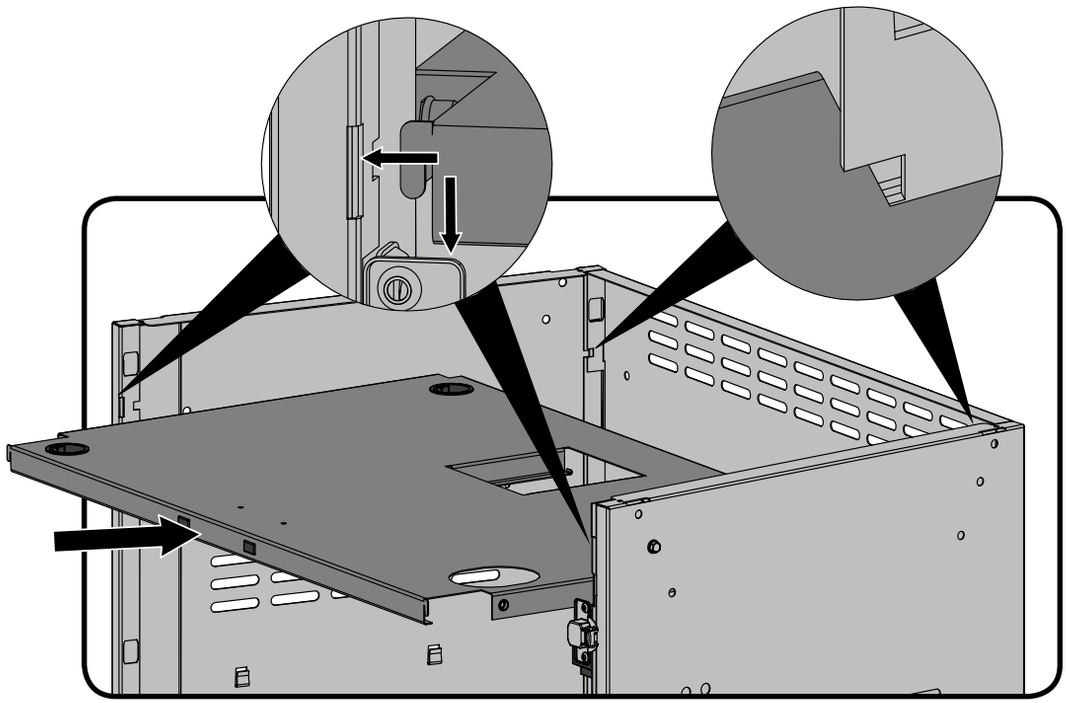




N570-0024 (1/4”-20 x 1/2”)





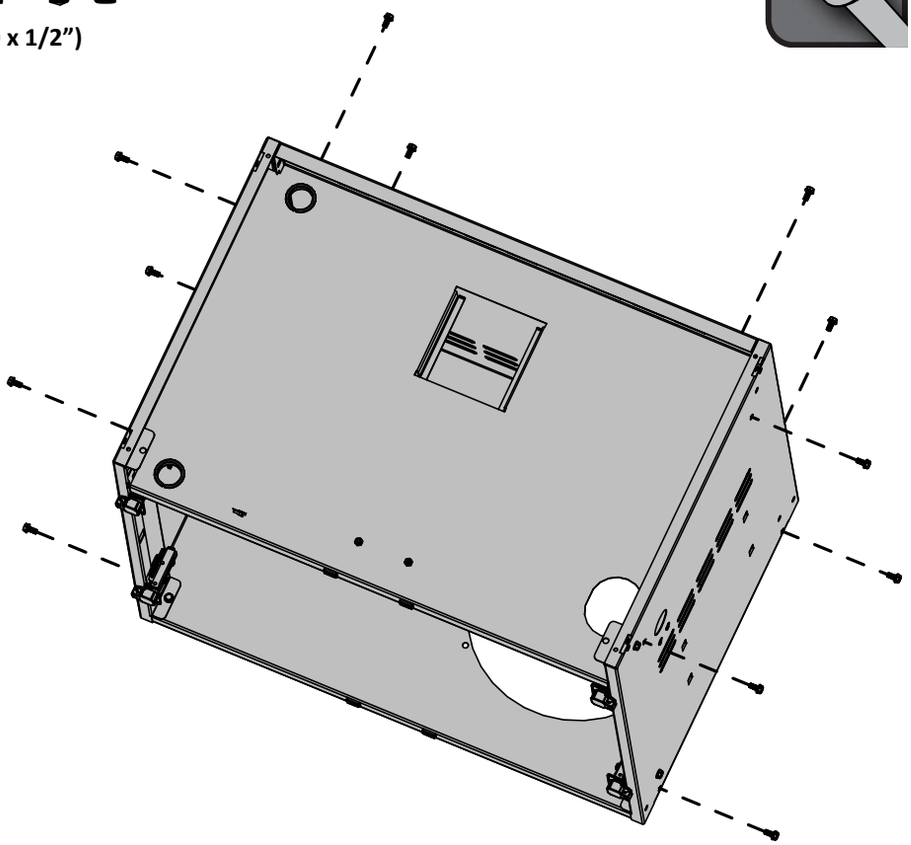




x12

N570-0024 (1/4”-20 x 1/2”)

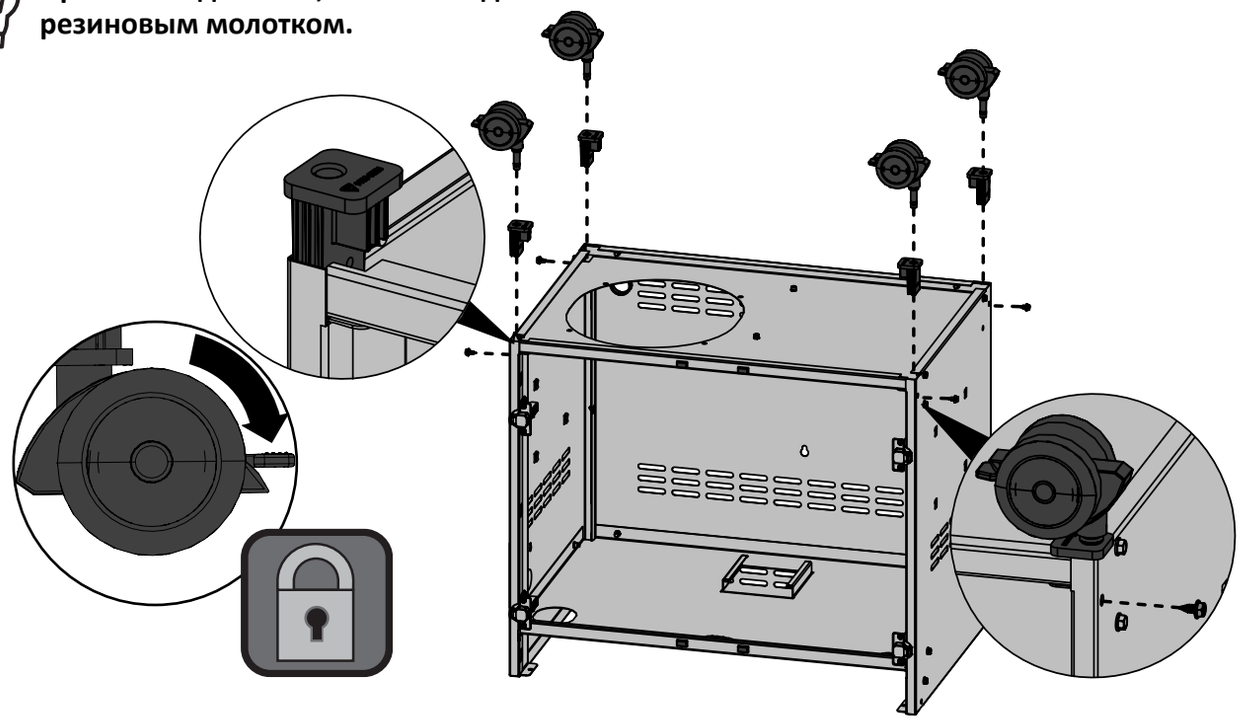




x4

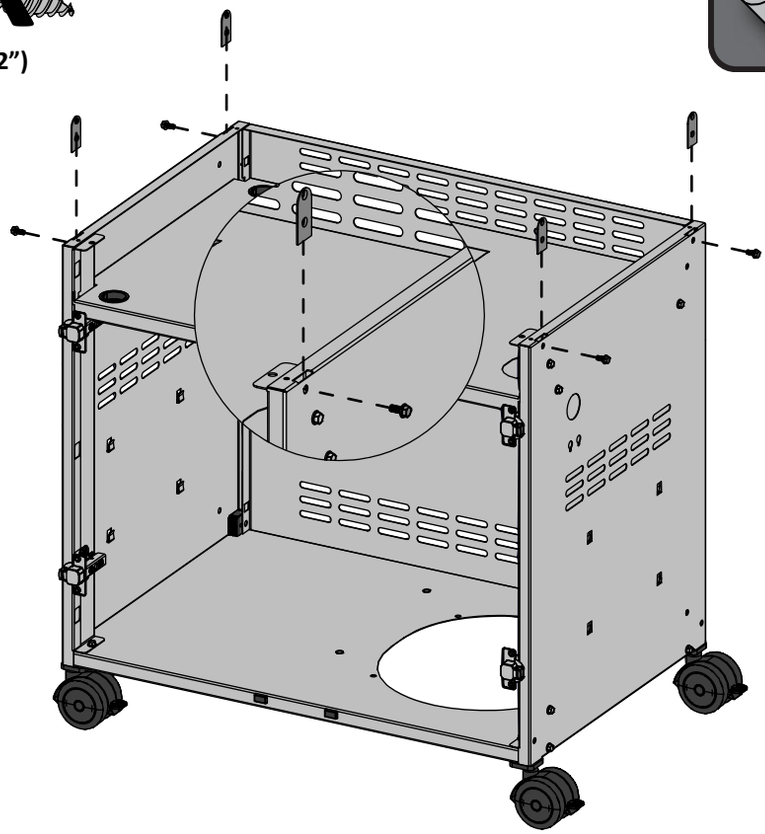
N570-0086 (#14 x 1/2”)

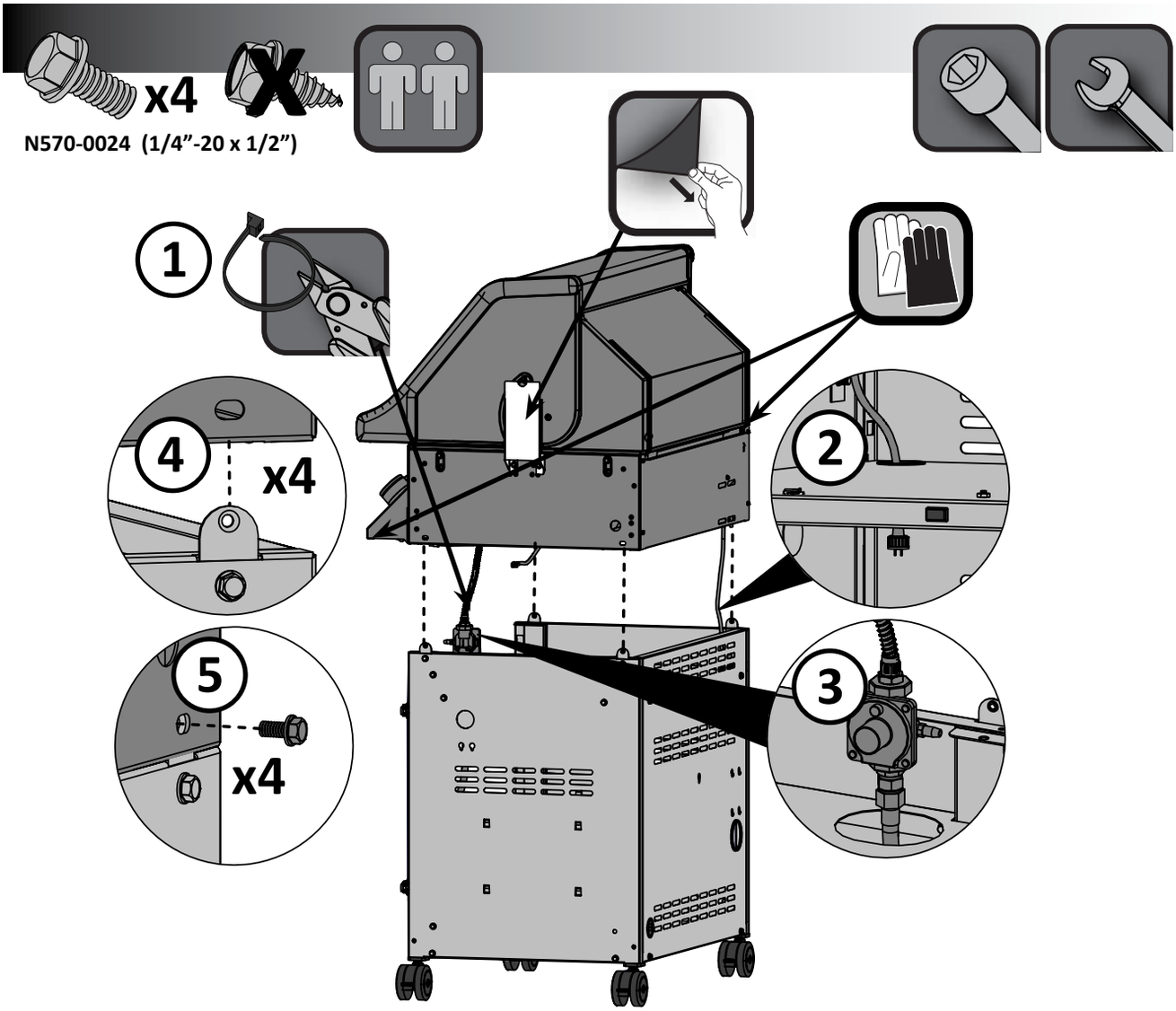
При необходимости, можно осадить резиновым молотком.



x4

N570-0024 (1/4”-20 x 1/2”)



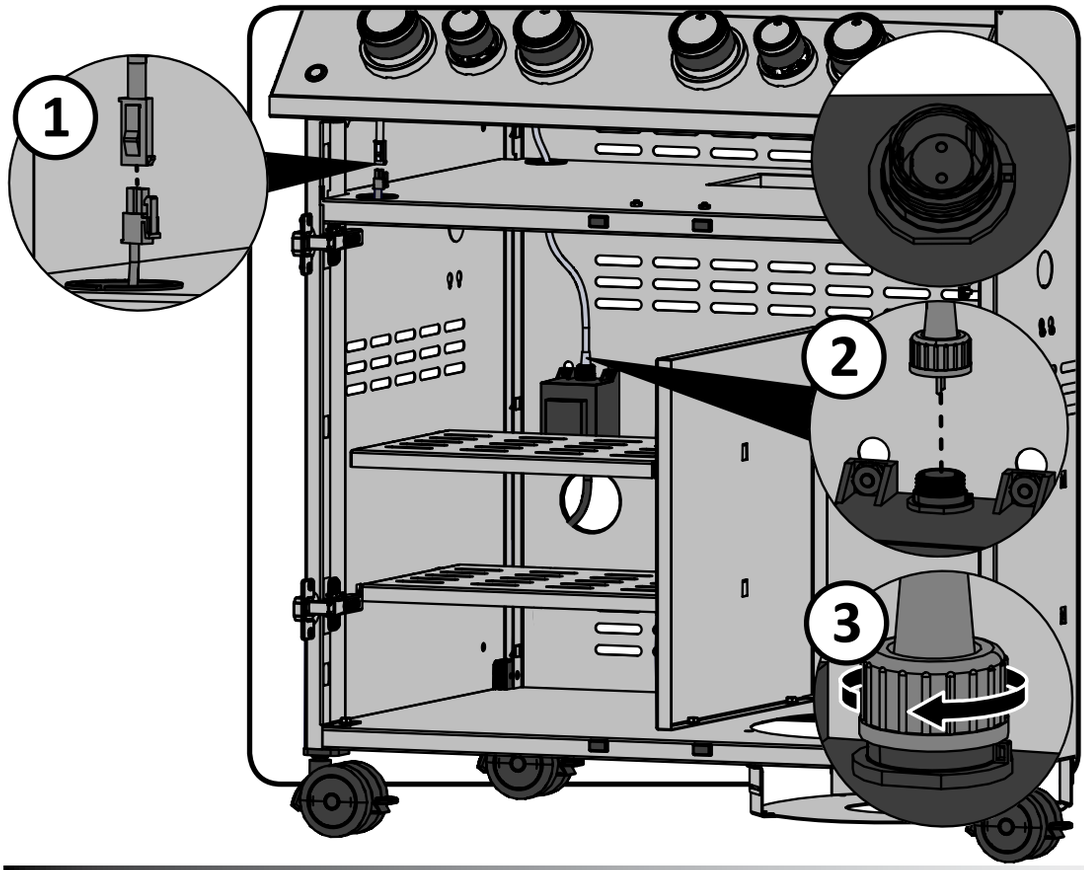


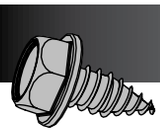
ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОПАНА - во избежание трудностей сборки, перед установкой верхней части гриля снимите кабельный хомут, фиксирующий регулятор под панелью управления. Хомут был установлен на заводе для защиты шланга регулятора во время транспортировки и больше не требуется. (Аккуратно снимайте хомут, чтобы не повредить шланг).



Зафиксируйте регулятор на боковой панели (2) винтами #8 x 3/8”.

Все баллоны весом от 7 кг должны храниться снаружи корпуса (под полкой с правой стороны) на ровной поверхности. Шланг должен направляться через выбивное отверстие, расположенное на правой панели.

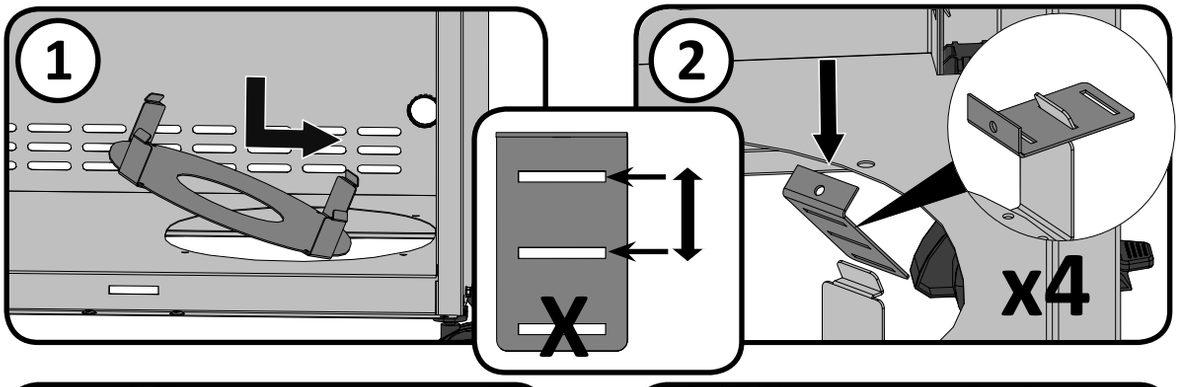


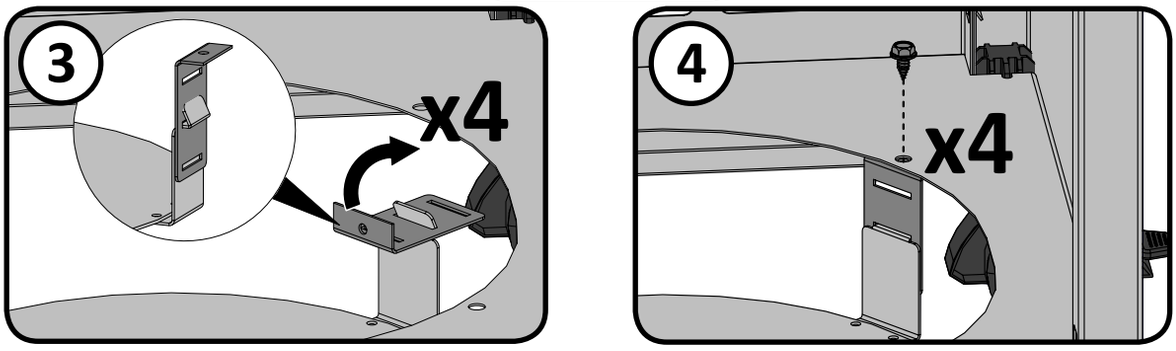


x4

N570-0086 (#14 x 1/2")



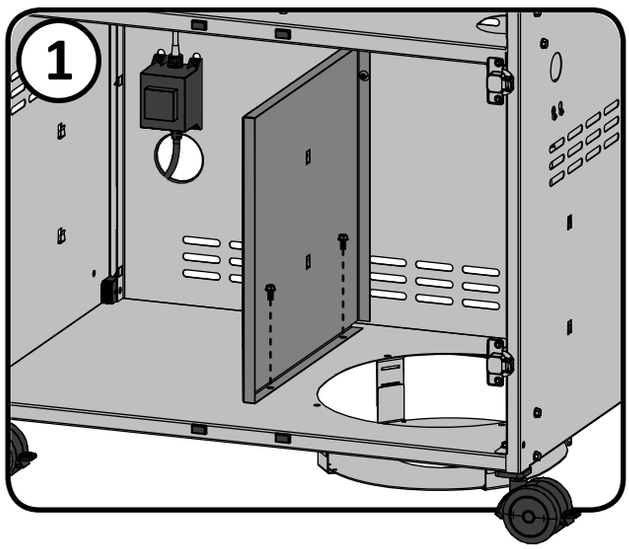




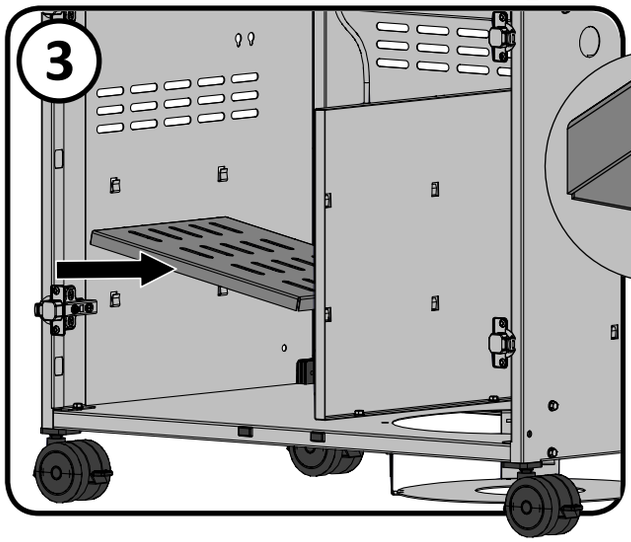


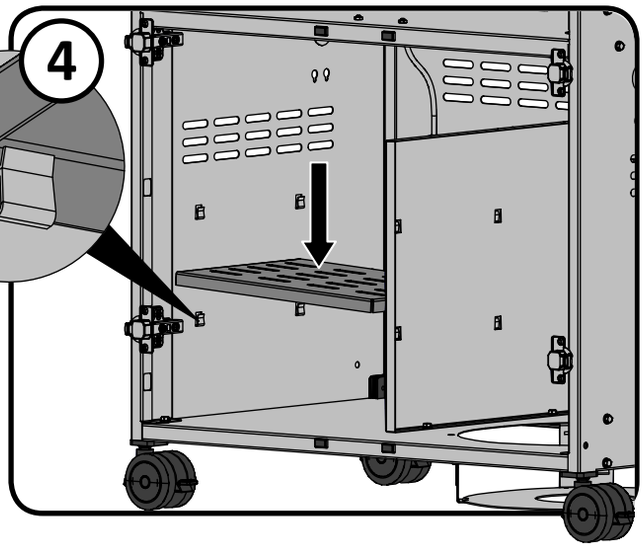
N570-0024 (1/4”-20 x 1/2”)

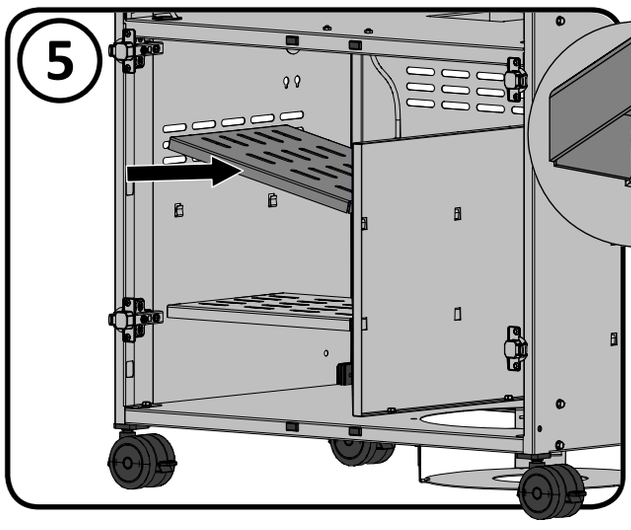


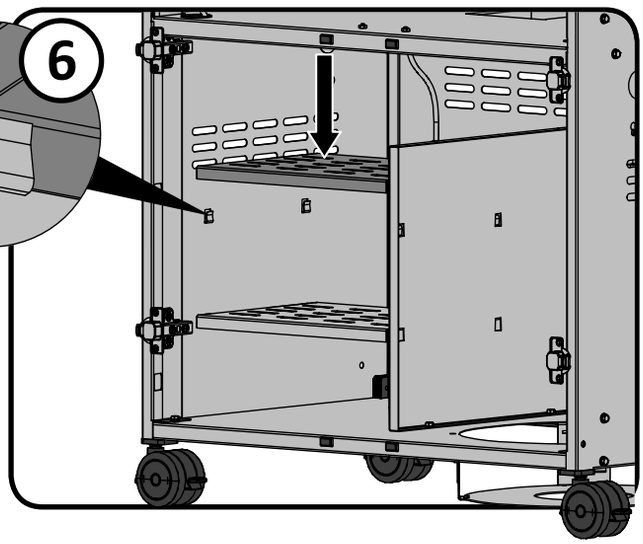






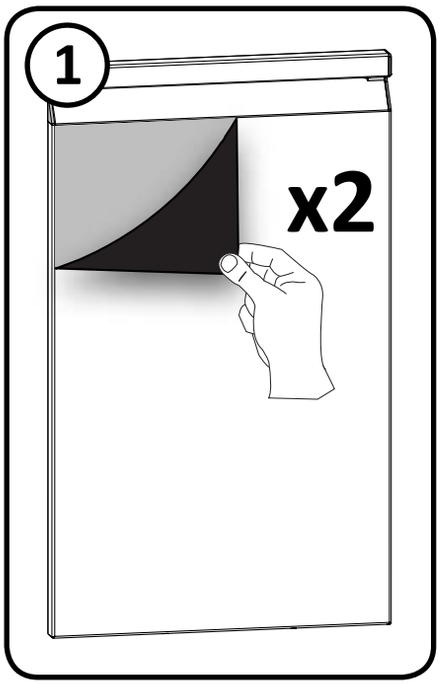


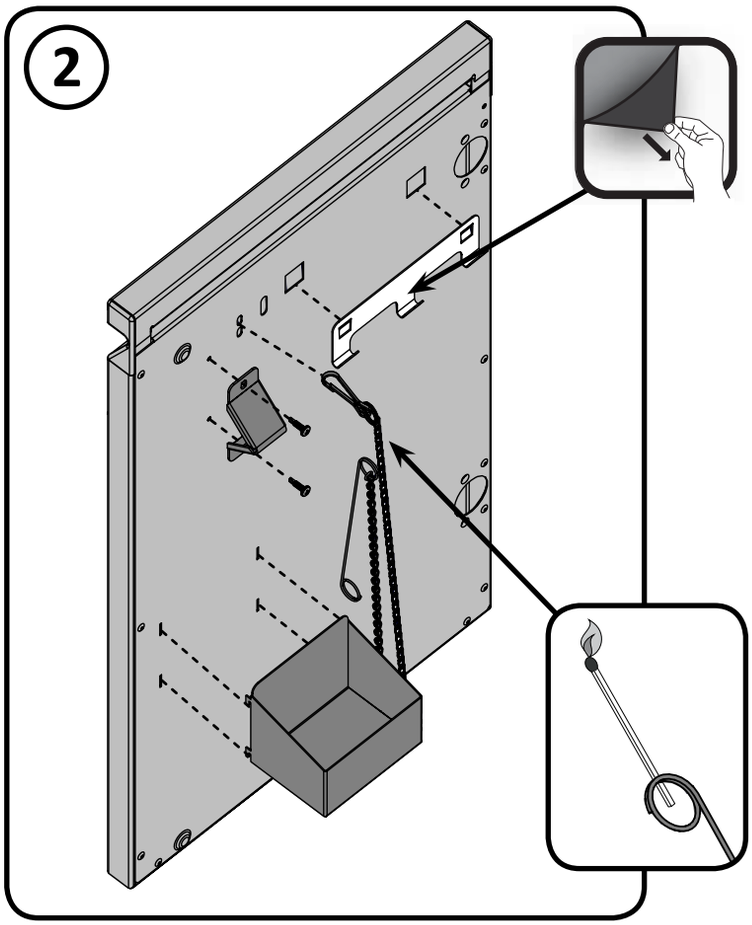


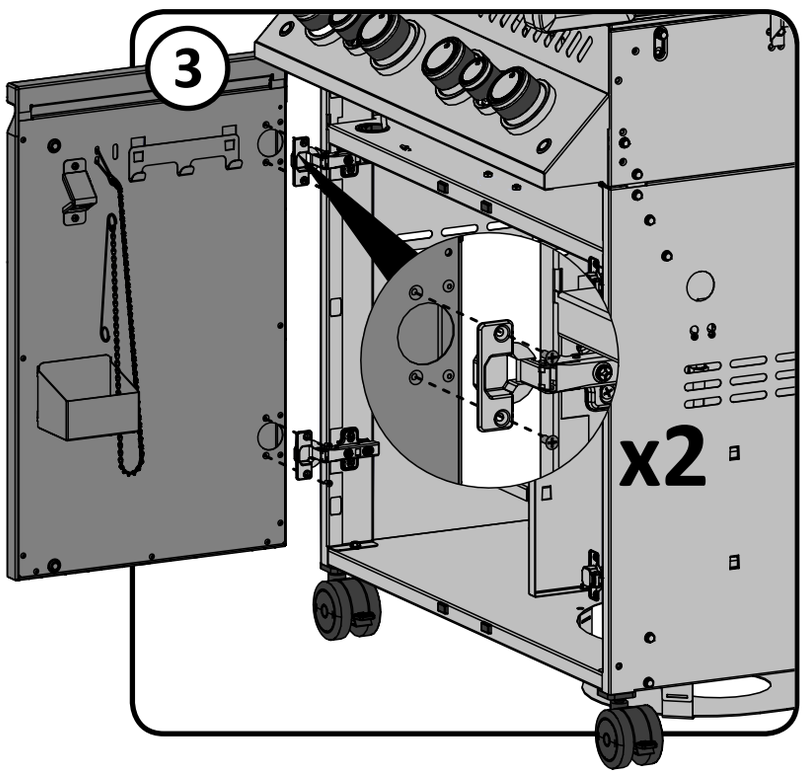




N570-0013 (#8 x 5/8”) **N570-0070 (#8-32 x 3/8”)**



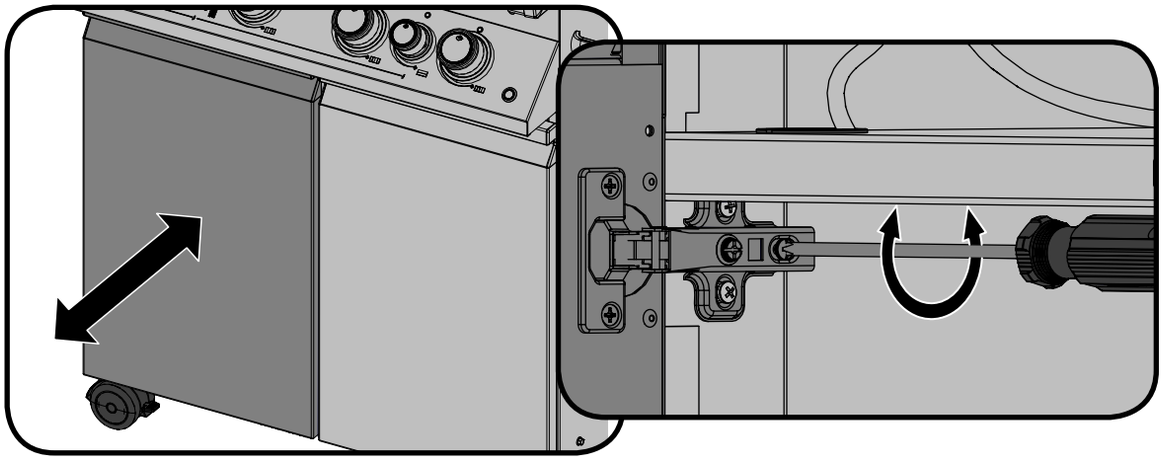


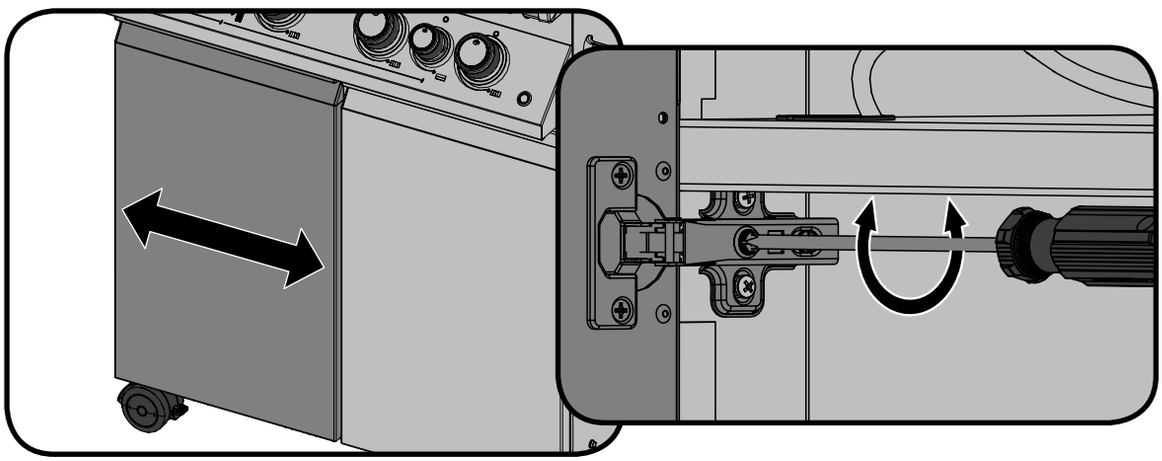


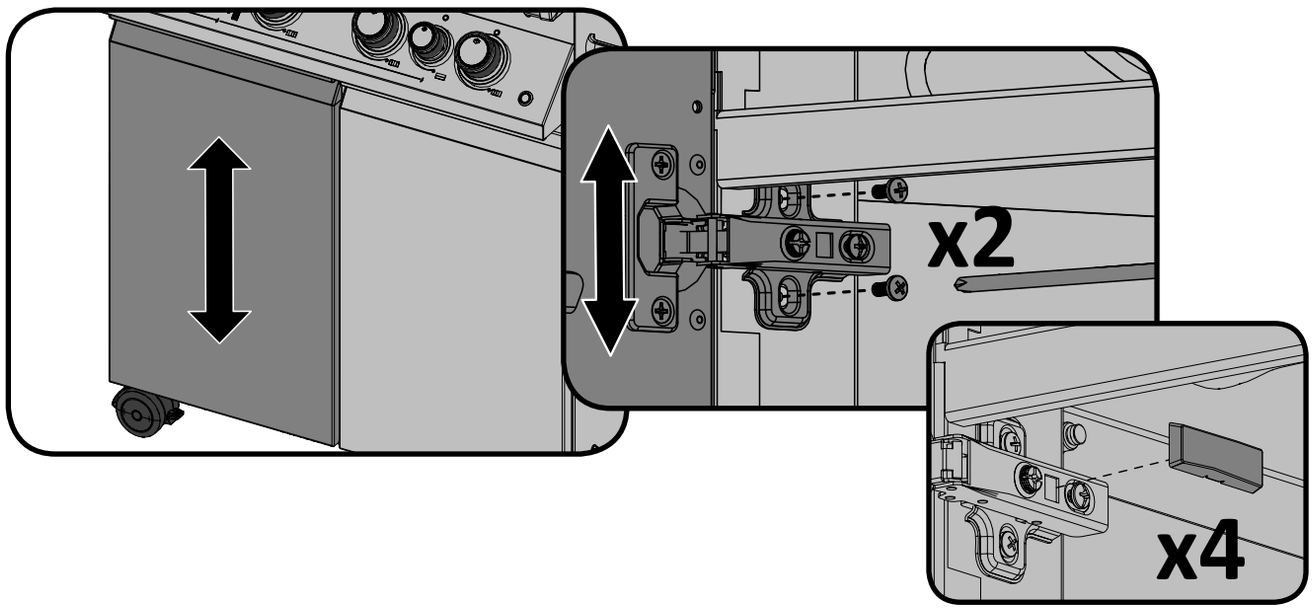


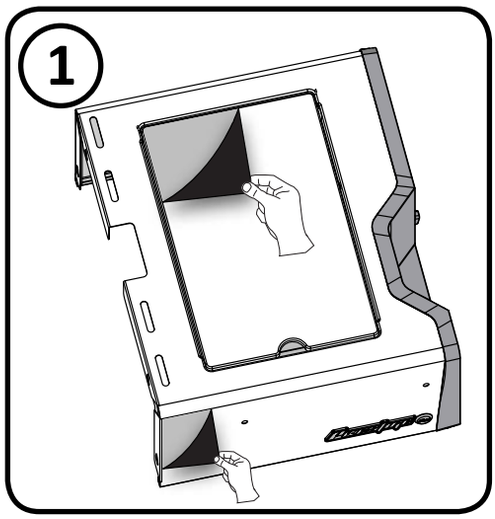


Дверцы шкафа были выровнены на заводе, но настройка петель может понадобиться, если гриль был перемещен или установлен на неровной поверхности. Для легкой регулировки петлей действуйте согласно расположенным ниже иллюстрациям.



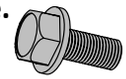








Предварительно установлено на заводе.

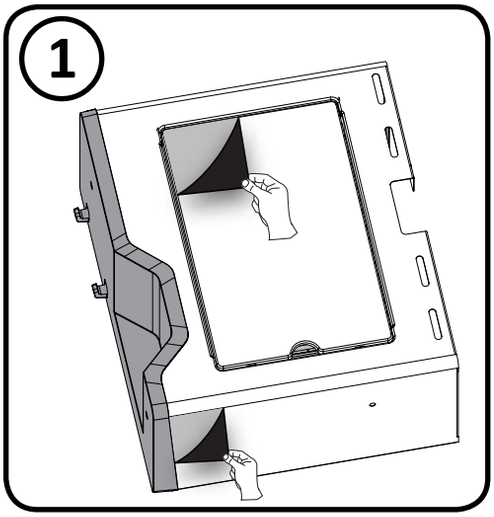


N570-0038

Предварительно установлено на заводе.

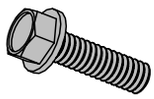


N570-0087

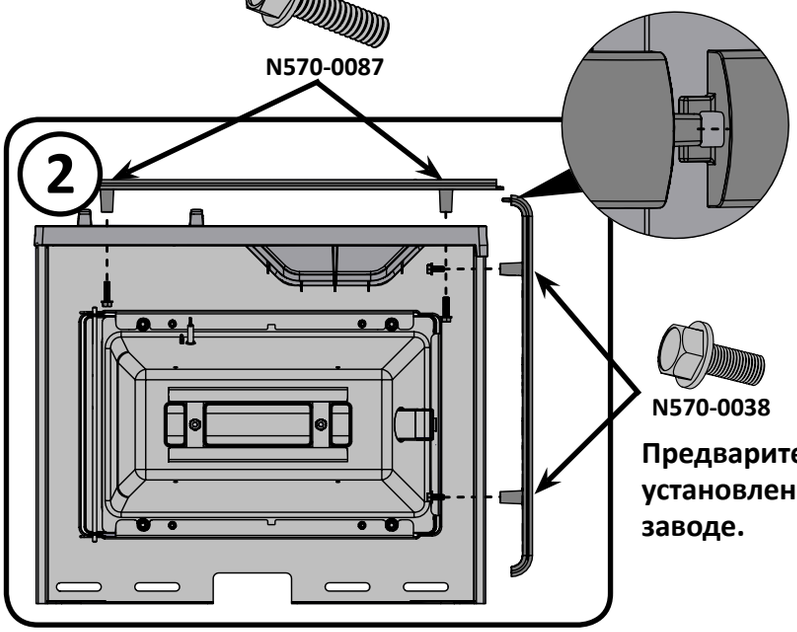




Предварительно установлено на заводе.

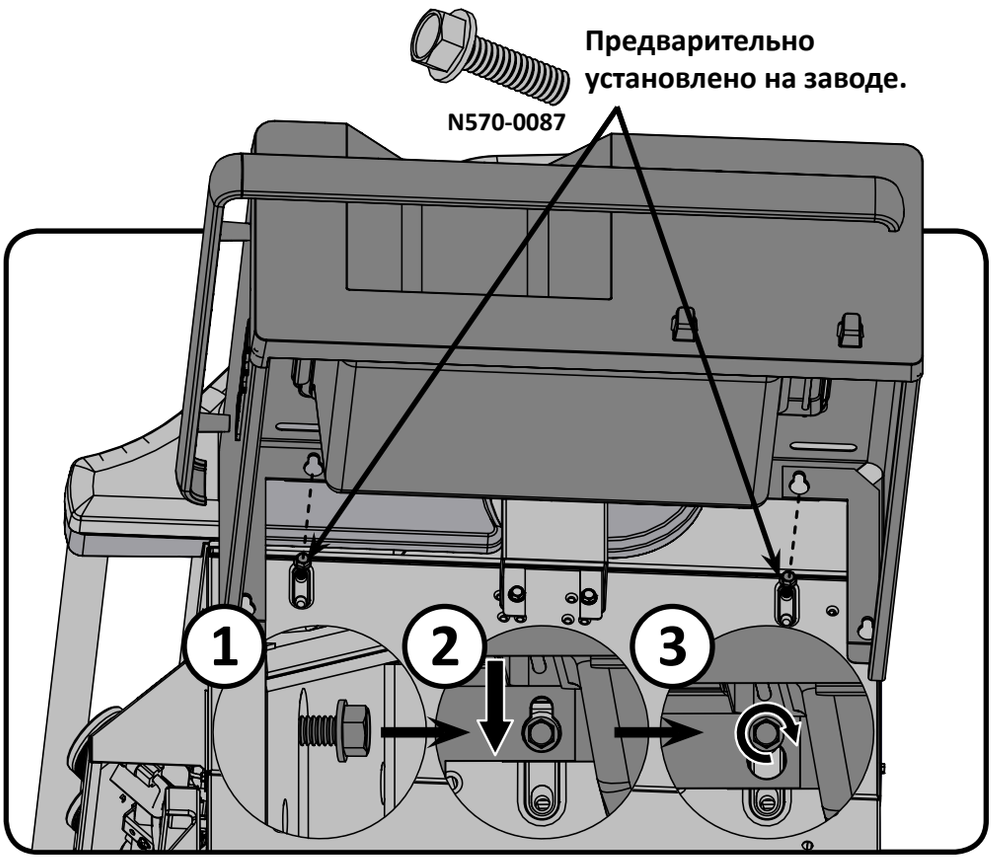


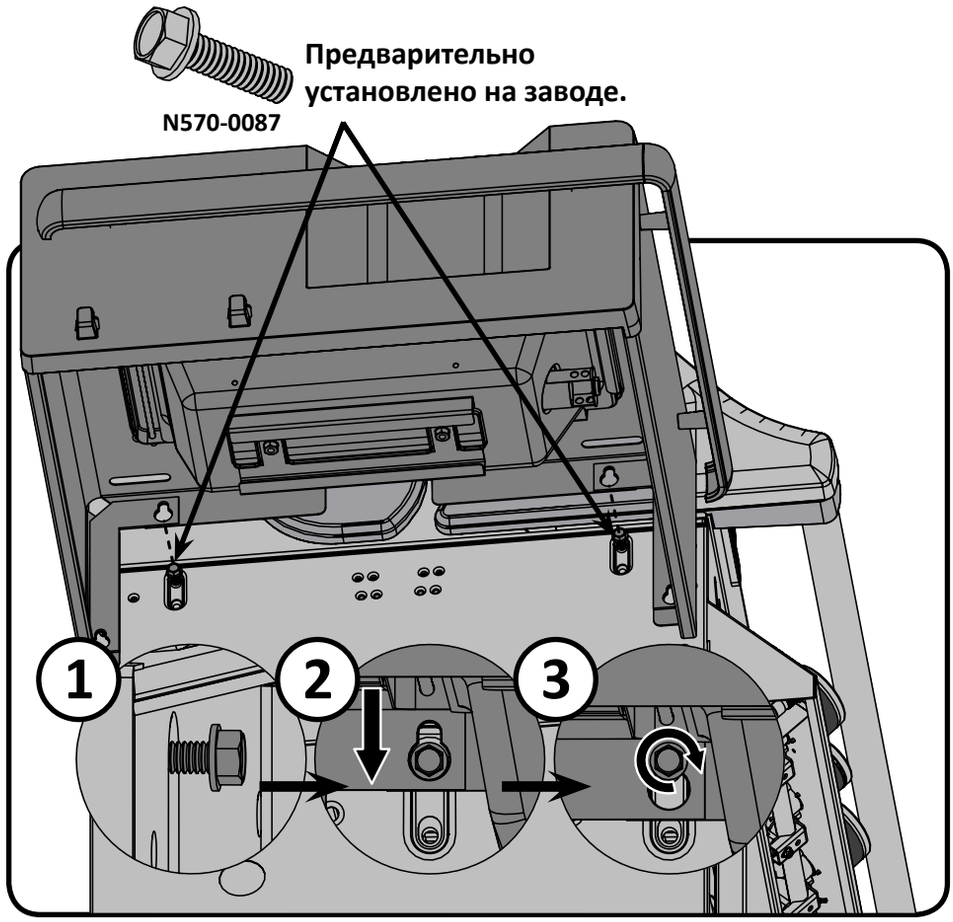
N570-0087



N570-0038

Предварительно установлено на заводе.

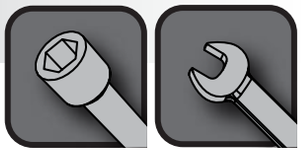

Предварительно
установлено на заводе.
N570-0087
1
2
3

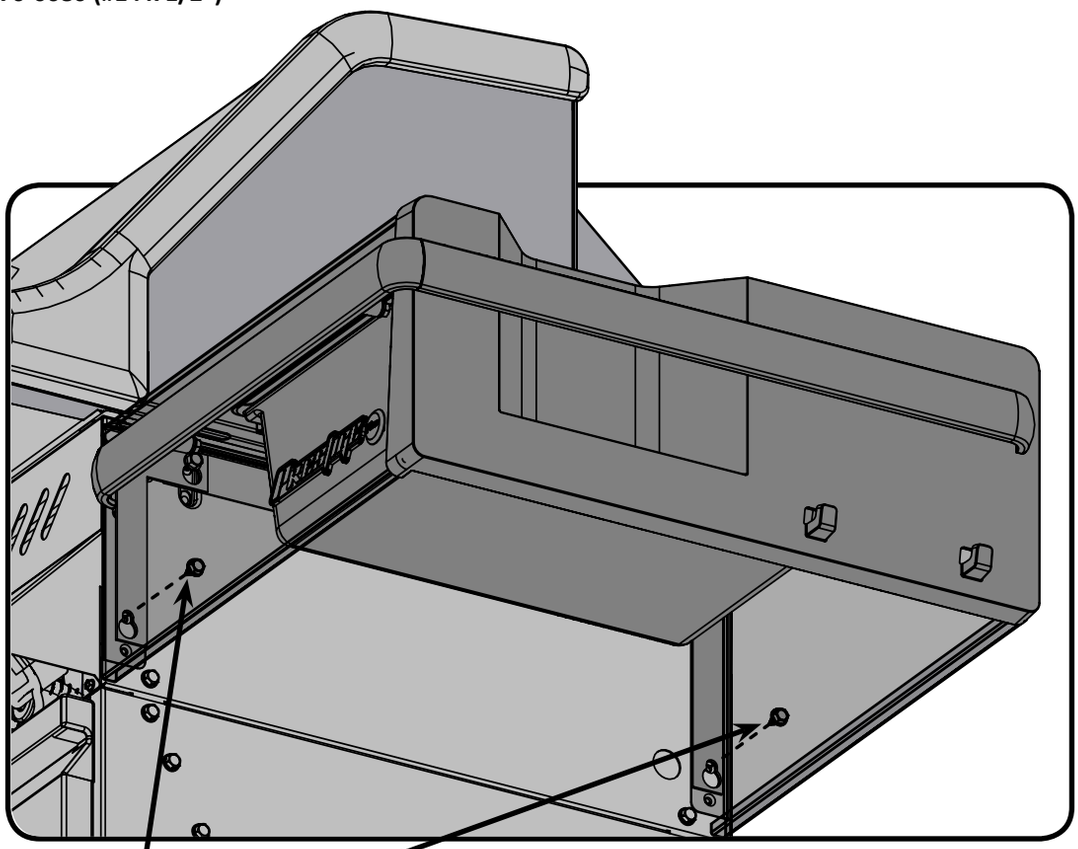

Предварительно
установлено на заводе.
N570-0087
1
2
3



x4

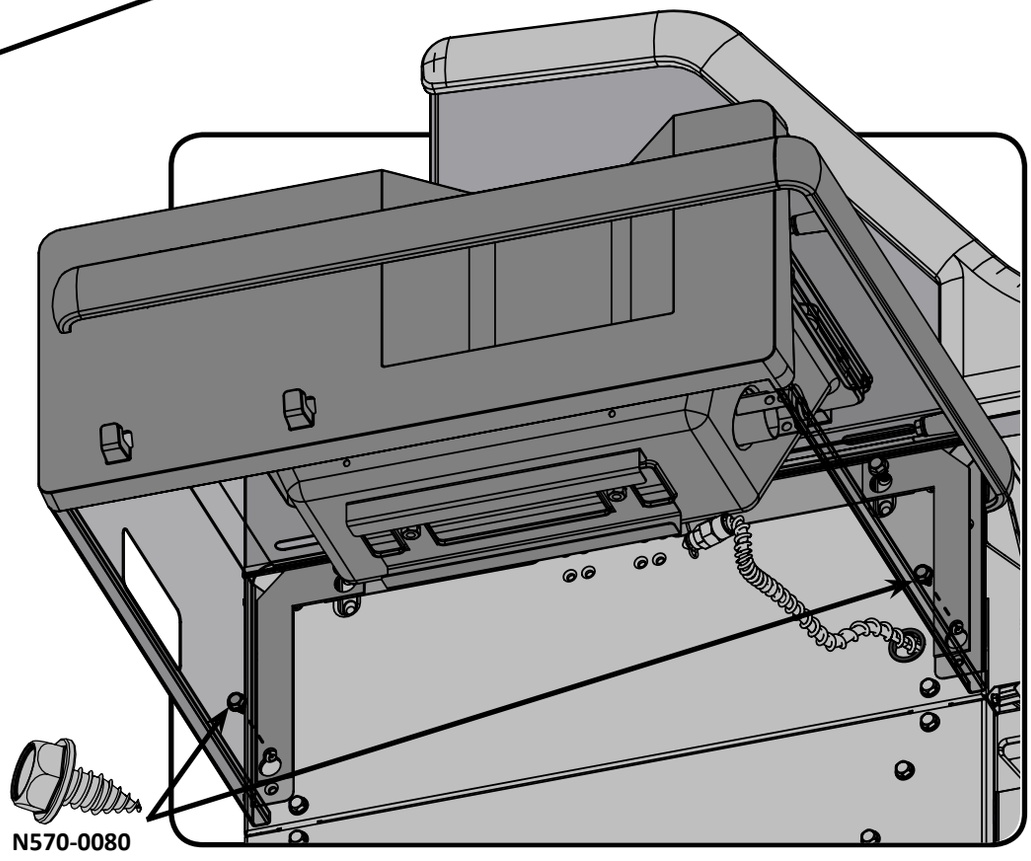
N570-0080 (#14 x 1/2”)





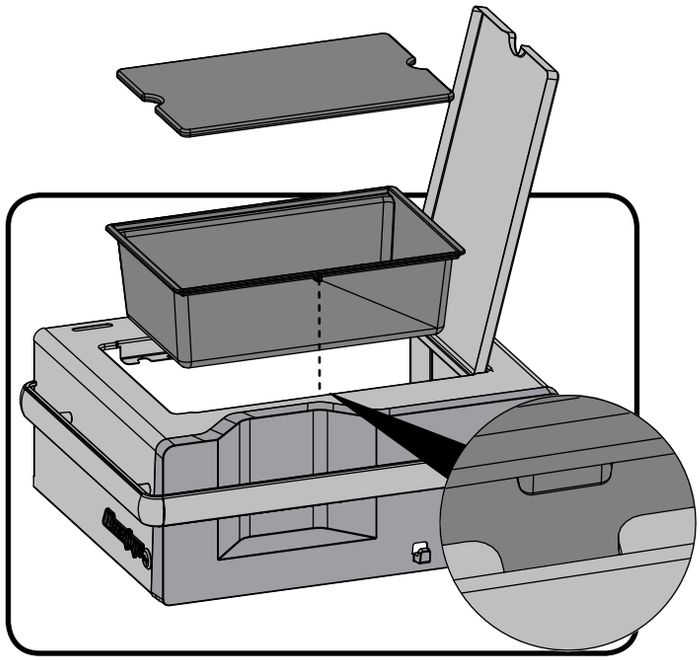


N570-0080



N570-0080

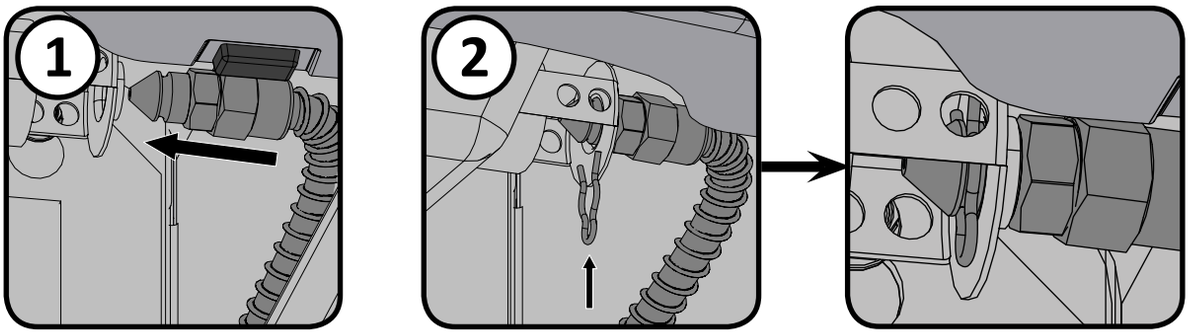
Выступы, расположенные с обеих сторон ёмкости для льда, должны размещаться в выемках на боковой полке.

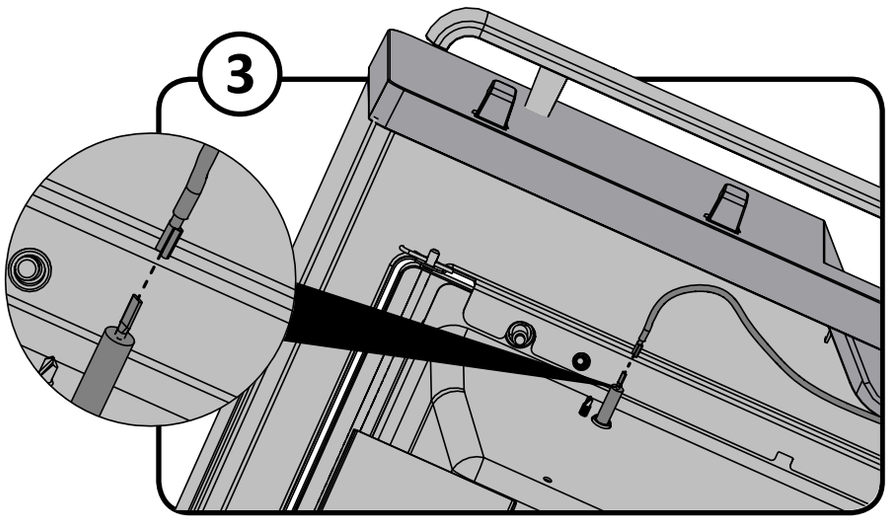




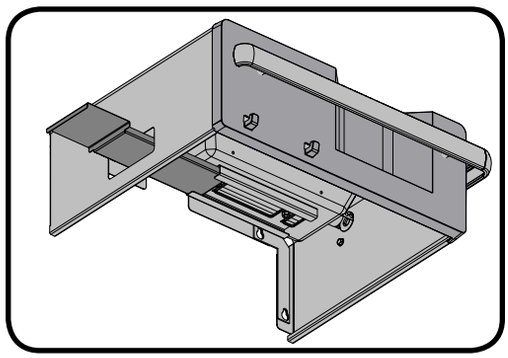
x1

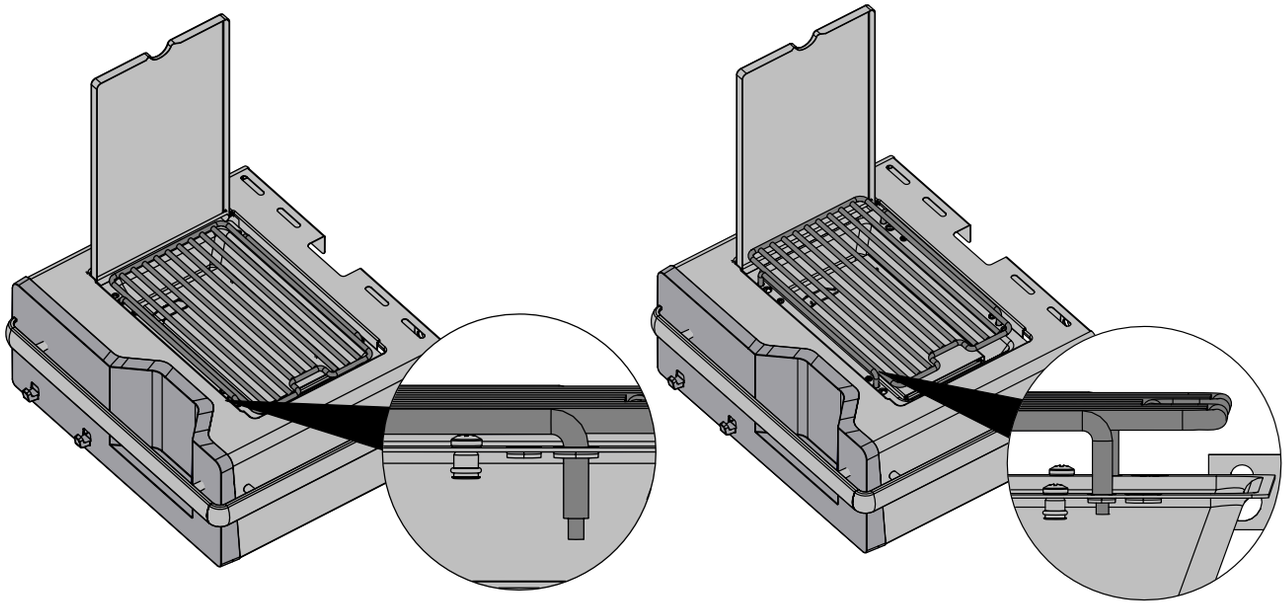
N160-0023



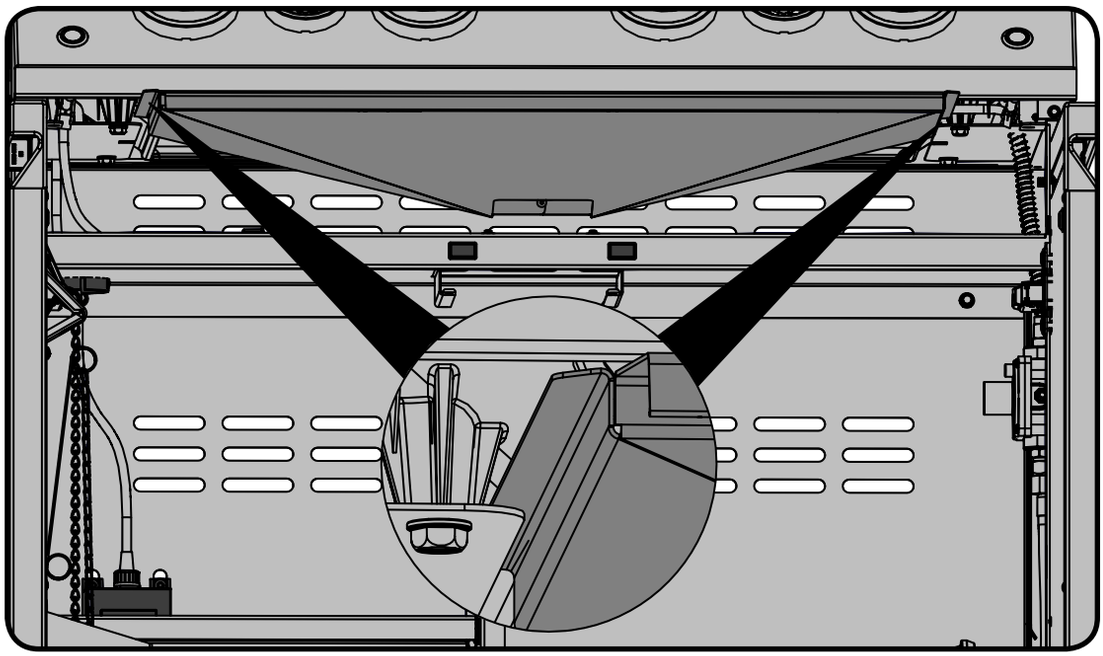


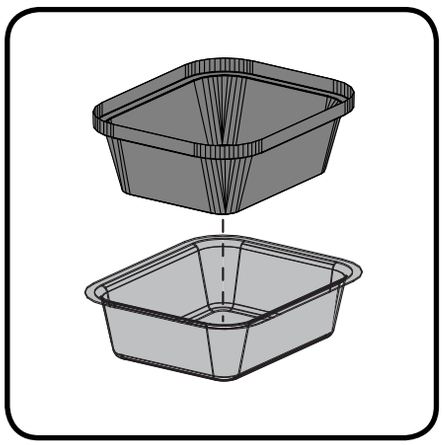
ВНИМАНИЕ! Боковая инфракрасная горелка оборудована поддоном, который вмещает небольшое количество жира. Для предотвращения пожара, возникшего от возгорания жира на гриле, поддон надлежит чистить после каждого использования.

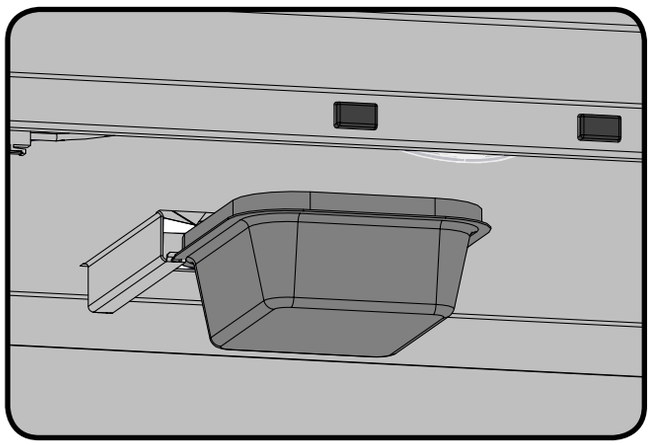


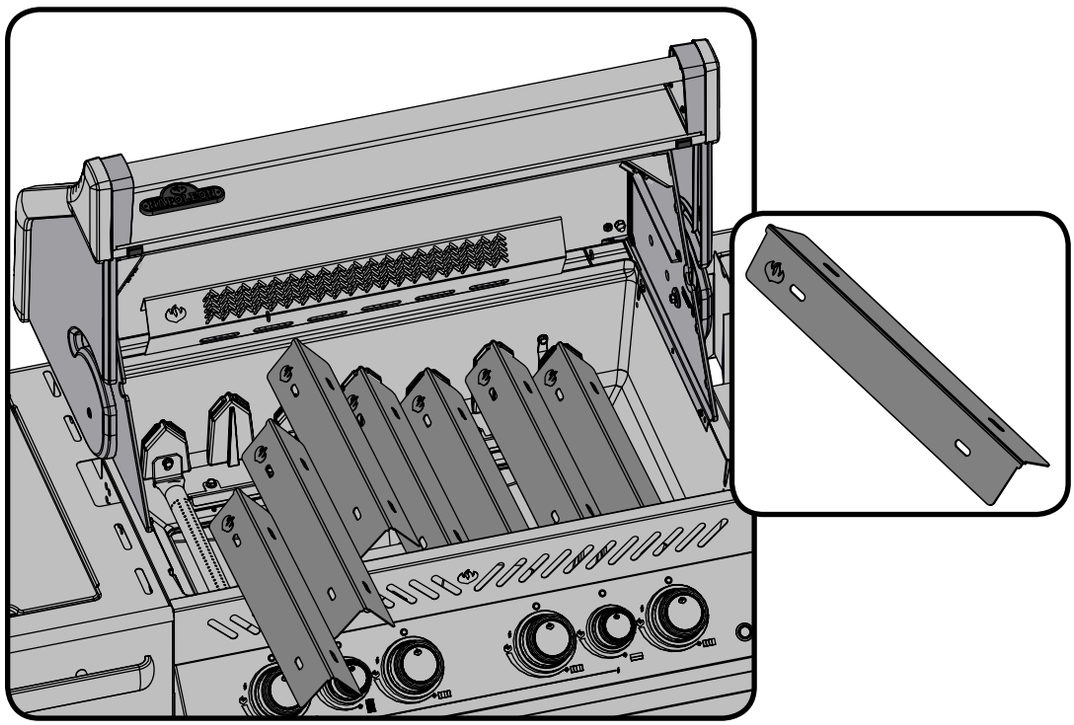


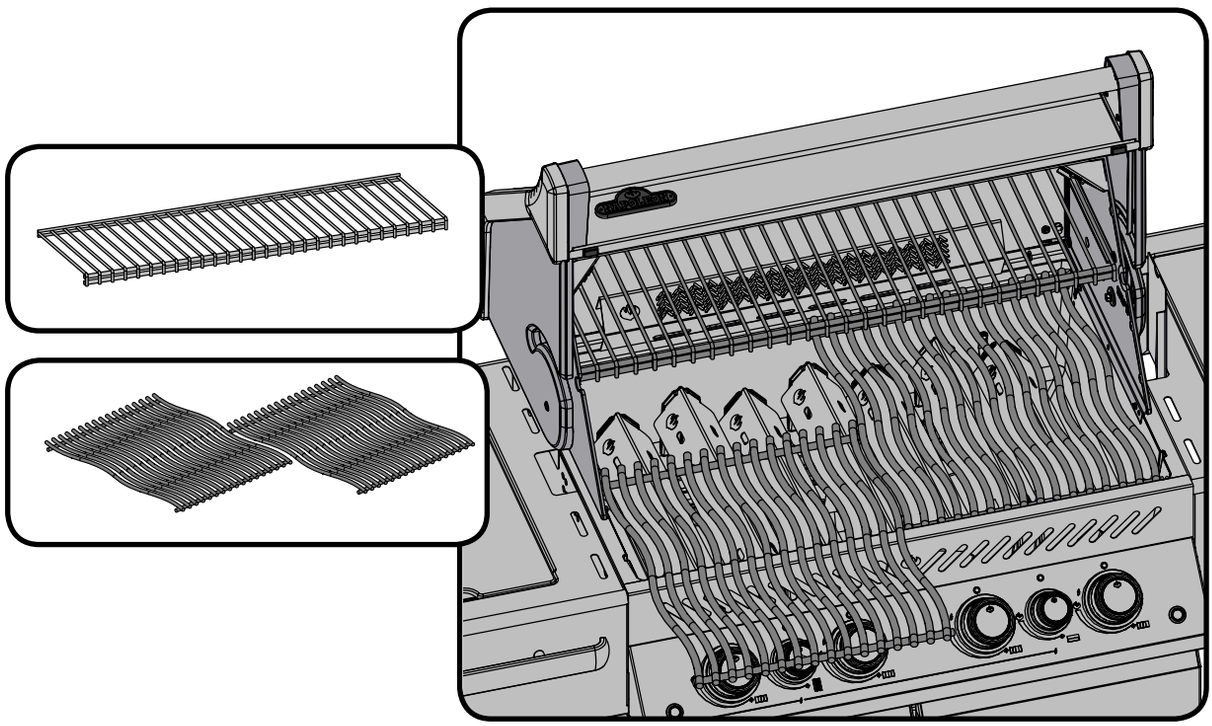
Установка гриль-решётки: Гриль-решётку можно установить на двух различных высотах. Нижняя высота предназначена для размещения кастрюль и сковородок. Верхняя позиция предназначена для жарки мяса. Убедитесь, что горелка выключена, а гриль-решётка не горячая перед изменением высоты. Для закрытия крышки гриль-решётка должна находиться в нижнем положении.







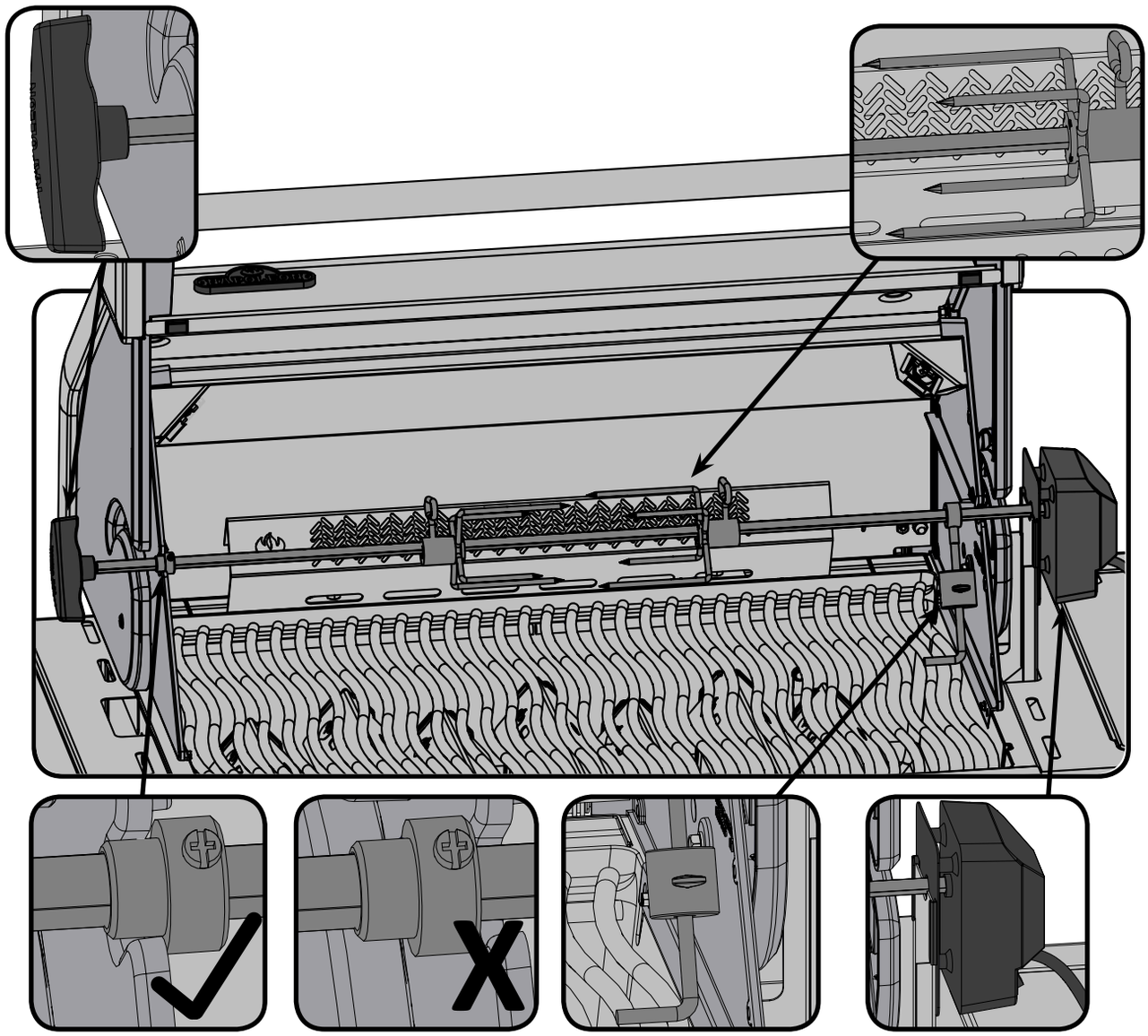




Инструкция по сборке набора вертелов

(опциональная)

Проведите сборку набора вертелов, как это показано на схеме.



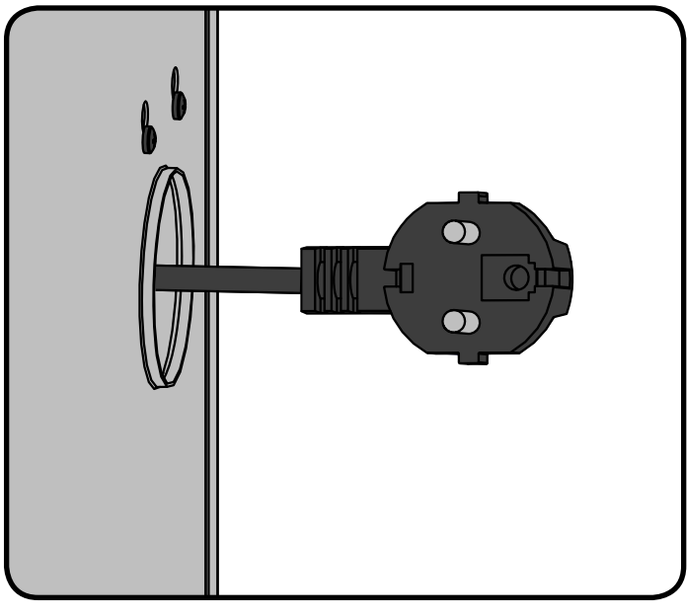
Убедитесь, что удерживающая втулка надлежащим образом зафиксирована.

Подведение электропитания для внутренней подсветки.

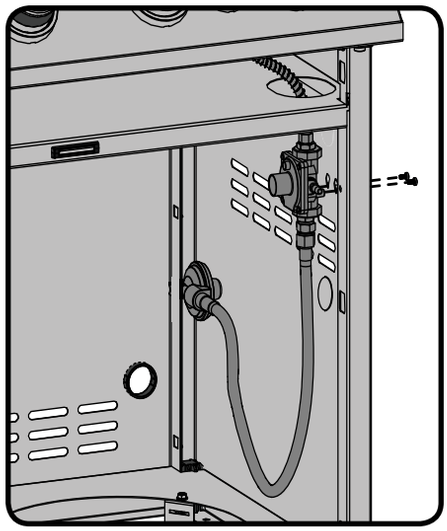
ОСТРОЖНО! Для обеспечения защиты от поражения электрическим током используйте с данным газовым оборудованием только цепь с устройством защитного отключения.

Для обеспечения внутренней подсветки электропитанием подключите провод трансформатора к заземленному проводу электропитания. Выключатель подсветки, расположенный на панели управления, позволяет легко включить или выключить внутреннюю подсветку.

- Убедитесь, что используете провод электропитания, который одобрен и промаркирован ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Не погружайте провод или штепсель в воду или другие жидкости.
- Держите провода электропитания подальше от проходов.
- Не допускайте перевешивания провода через край стола или соприкосновения с горячими поверхностями.

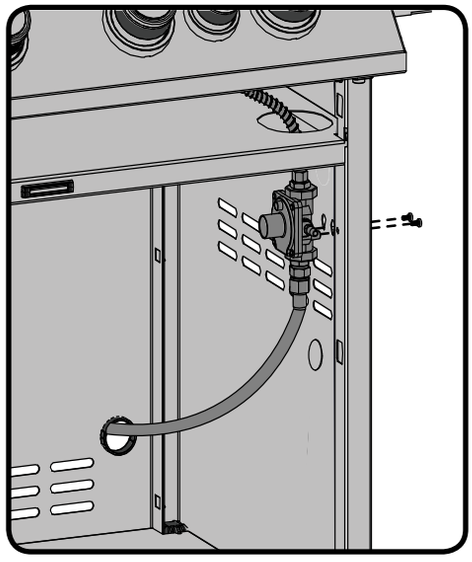


Правильное соединение шланга (пропан)



ВНИМАНИЕ! **Убедитесь, что шланг не соприкасается с горячими поверхностями, это может послужить причиной деформации шланга и пожара.**

Правильное соединение шланга (природный газ)



ВНИМАНИЕ! **Убедитесь, что шланг не соприкасается с горячими поверхностями, это может послужить причиной деформации шланга и пожара.**

Баллон Подключение

ПРИМЕЧАНИЕ! Некоторые шланги регуляторов имеют гайку и левую резьбу, на других необходимо нажать на ON для соединения и на OFF для отключения. Следуйте рекомендациям, данным ниже, для надлежащего соединения шланга регулятора.

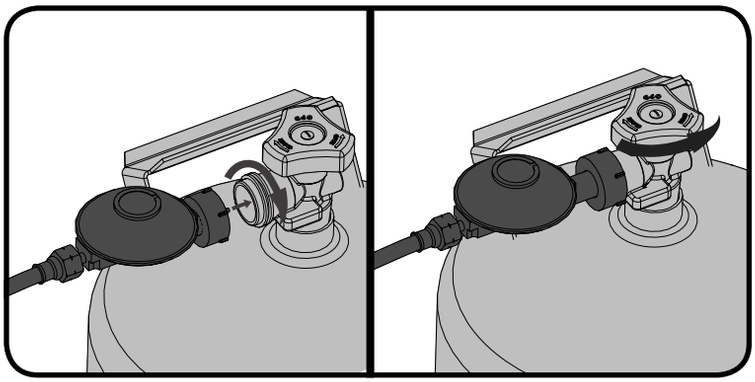
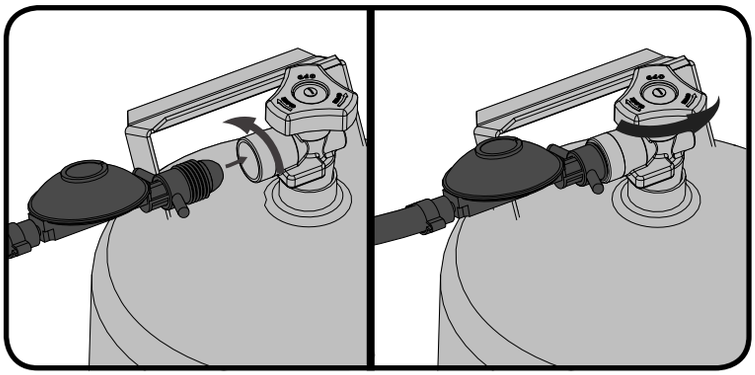


FIG. 1

FIG. 2



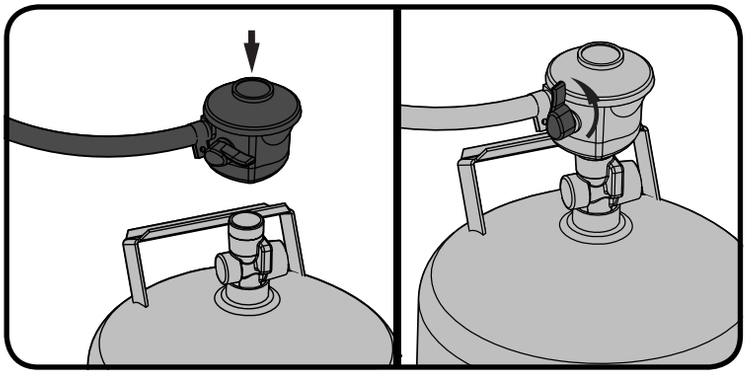
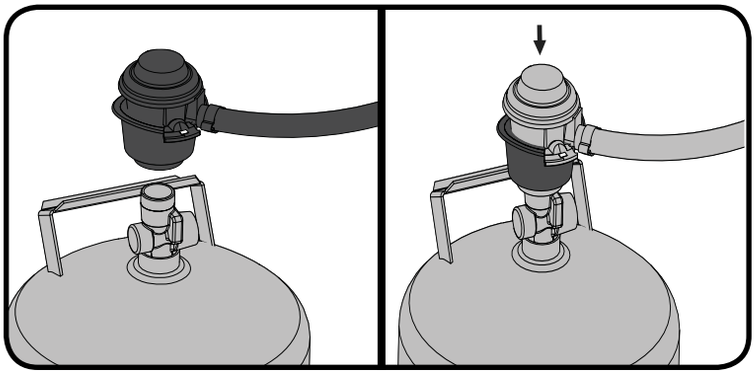


FIG.3

FIG.4



Инструкции по испытаниям на герметичность

ВНИМАНИЕ! **Проверка герметичности должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона или при замене элемента газовой системы.**

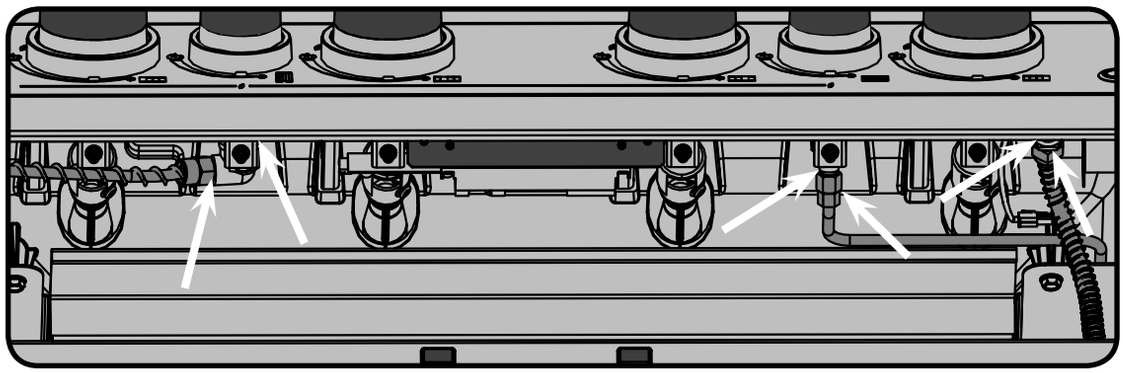
ВНИМАНИЕ! **Запрещено использовать открытое пламя для проверок на наличие утечки газа. Убедитесь, что рядом с грилем отсутствуют искры или очаги открытого пламени. Искры или открытое пламя может привести к взрыву, ущербу частной собственности, тяжёлым травмам или смерти.**

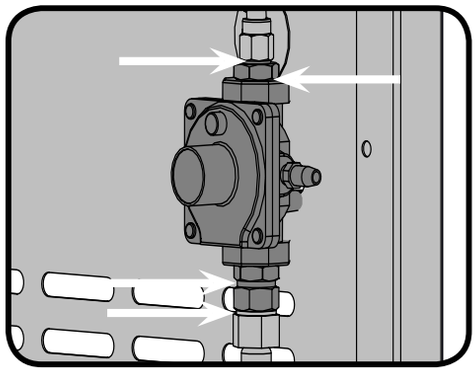
Испытание на герметичность: Необходимо провести испытание перед первым включением. Проводите испытания на герметичность ежегодно или при каждой замене газового баллона. Запрещено курение во время проведения испытания, также следует удалить все возможные источники возгорания. Смотрите схему испытания на герметичность для конкретных зон, подлежащих проверки. Поверните ручку горелки в верхнее положение. Откройте газоподающий вентиль.

Нанесите мыльный раствор (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50) на все соединения регулятора, шланга, коллектора и вентилей.

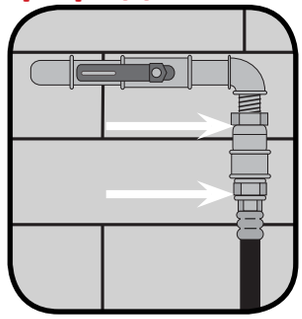
Пузыри означают наличие течи. Либо затяните соединение, либо обратитесь в отдел работы с клиентами Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.

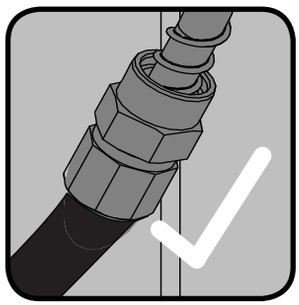
Если утечку невозможно устранить, **немедленно выключите подачу газа**, отключите баллон и обратитесь к квалифицированным специалистам. Не пользуйтесь грилем до устранения утечки.

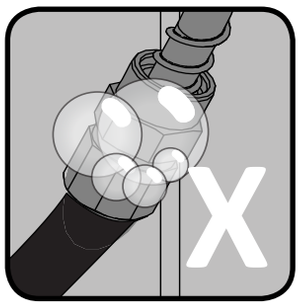


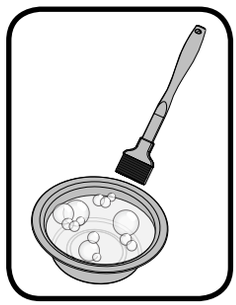












Список деталей

Item	Part #	Description	RSIB
1	N135-0049-GY1HT	base casting	x
2	N080-0282-GY1HT	unit mounting bracket	x
3	N105-0001	7/8 “ snap bushing	x
4	N570-0068	#14 x 1/2” screw stainless steel	x
5	N570-0087	1/4-20 x 7/8” screw	x
6	N100-0044	main burner	x
7	N080-0283	cross light bracket	x
8	N010-0714	manifold assembly	p
	N010-0715	manifold assembly	n
9	N720-0044	manifold flex connector	x
10	N530-0023-SER	regulator step down	p
	N530-0026-SER	regulator step down	n
	N570-0032	#8 x 3/8” screw	x
11	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
12	N720-0055	side burner supply tube	x
13	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45mm	n
14	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
15	N475-0401	control panel	x
16	N010-0882	large blue led assembly	x
17	N010-0883	small blue led assembly	x
18	N555-0025	lighting rod	x
19	N707-0013	transformer GB	x
	N707-0014	transformer CE	x
20	N010-0885	wire switch harness	x
21	N750-0044	wire power harness	x
22	N750-0045	wire light harness	x
23	N010-0886	igniter wire assembly	x
24	N660-0005	switch ignition	x
25	N660-0006	switch lights	x
26	N585-0098	switch heat shield	x
27	N570-0078	M4 x 8mm screw	x
28	N570-0008	#8 x 1/2” screw	x
29	N720-0058	rear burner supply tube	x
30	N255-0007	fitting	x

Список деталей

Item	Part #	Description	RSIB
31	N455-0055	rear burner orifice	p
	W456-0050	rear burner orifice	n
32	N080-0286	bracket rear burner orifice	x
33	N185-0005	bottle cap container	x
34	N380-0024-CL	burner control knob large	x
35	55110	tool hook bracket	x
36	N380-0025-CL	burner control knob small	x
37	N100-0045	rear burner	x
38	N450-0006	1/4” - 20 nut	x
39	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
40	N240-0036	rear burner electrode	x
41	N710-0093	drip pan	x
42	N200-0120-GY1SG	back cover	x
43	N010-0875	stainless steel side shelf right	x
44	N357-0019	ignition	x
45	N750-0040	electronic ignition lead	x
46	N750-0034	jump connector igniter wire	x
47	N585-0107	switch heat shield	x
48	N590-0189	cutting board	x
49	N185-0003	ice bucket	x
50	N135-0036G	left side lid casting	x
51	N715-0091	trim left side lid casting	x
52	N135-0037G	right side lid casting	x
53	N715-0092	trim right side lid casting	x
54	N335-0078	stainless steel lid insert	x
	N010-0747-SS	stainless steel lid assembly	x
55	N585-0110	lid heat shield	x
56	N385-0308	NAPOLEON logo	x
57	N450-0044	logo spring clips	x
58	N685-0004C	temperature gauge	x
59	N510-0013	black silicone lid bumper	x
60	N010-0813	lid handle	x
61	N080-0253G	lid handle cover	x
62	N570-0013	#8 x 5/8” screw	x
63	N120-0034-GY0TX	side shelf end cap, right	x
64	N735-0002	1/4” lock washer	x
65	N135-0015G	left side hood casting	x
66	N135-0016G	right side hood casting	x
67	N335-0076-BK2GL	hood insert	x
68	N385-0185	pro logo	x
69	N570-0012	1/4”-20 X 5/8 carriage bolt	x
70	W735-0011	3/4” washer	x
71	N385-0144	prestige logo	x
72	N350-0072	housing left light	x
73	N350-0073	housing right light	x
74	N402-0017	light	x

Список деталей

Item	Part #	Description	RSIB
75	N570-0022	8-32 x 3/8” screw	x
76	N570-0020	8-32 x 3/8” screw	x
77	N200-0110	light wire cover	x
78	N570-0112	10-24 x 5/8” screw	x
79	N450-0009	10-24 nut	x
80	N570-0015	lid pivot screw	x
81	N570-0024	1/4”-20 x 1/2” screw	x
82	N010-0876	stainless steel side shelf, left	x
83	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
84	N570-0086	#14 x 1/2” screw	x
85	N305-0085	cooking grids - wave stainless rod	x
86	N305-0082	sear plate	x
87	N520-0038	warming rack	x
88	N010-0873-GY1SG	tank support	p
89	N475-0368-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
90	N590-0265-GY1SG-SER	bottom shelf assembly propane	p
	N590-0253-GY1SG-SER	bottom shelf assembly natrural	n
91	N590-0265-GY1SG	bottom shelf propane	p
	N590-0253-GY1SG	bottom shelf natural	n
92	N450-0025	1/4” - 20 nut	x
93	N585-0108-GY1SG-SER	heat shield assembly	x
94	N585-0108-GY1SG	heat shield	x
95	N570-0038	1/4”-20 x 1/2” screw	x
96	N105-0012	1.5 “ snap bushing	x
97	N010-0887	cabinet light assembly	x
98	N570-0042	10-24 X 3/8” screw	x
99	N735-0021	#8 washer	x
100	N255-0014	fitting	x
101	N475-0400-GY1SG-SER	left/right side pannel assem	x
102	N475-0400-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
103	N655-0187-GY1SG	stiffener door hinge	x
104	N330-0023	hinge	x
105	N510-0014	caster plug - each	x
106	N080-0371	unit mount bracket	x
107	N570-0076	#8 x 1/2” screw	x
108	Z715-0001	trim lid bumper	x
109	N570-0070	#8-32 x 3/8” screw	x
110	N485-0021	lid pivot pin	x
111	N555-0084	side burner pivot rod	x
112	N335-0048-M02	side burner lid	x
113	N305-0076	side burner grate	x
114	N710-0063	side burner drip pan	x
115	N240-0026	side burner electrode	x
116	N010-0612	side burner	x
117	Z735-0001	M9 x 5mm x 0.5mm washe	x
118	N080-0358	side burner drip pan bracket	x

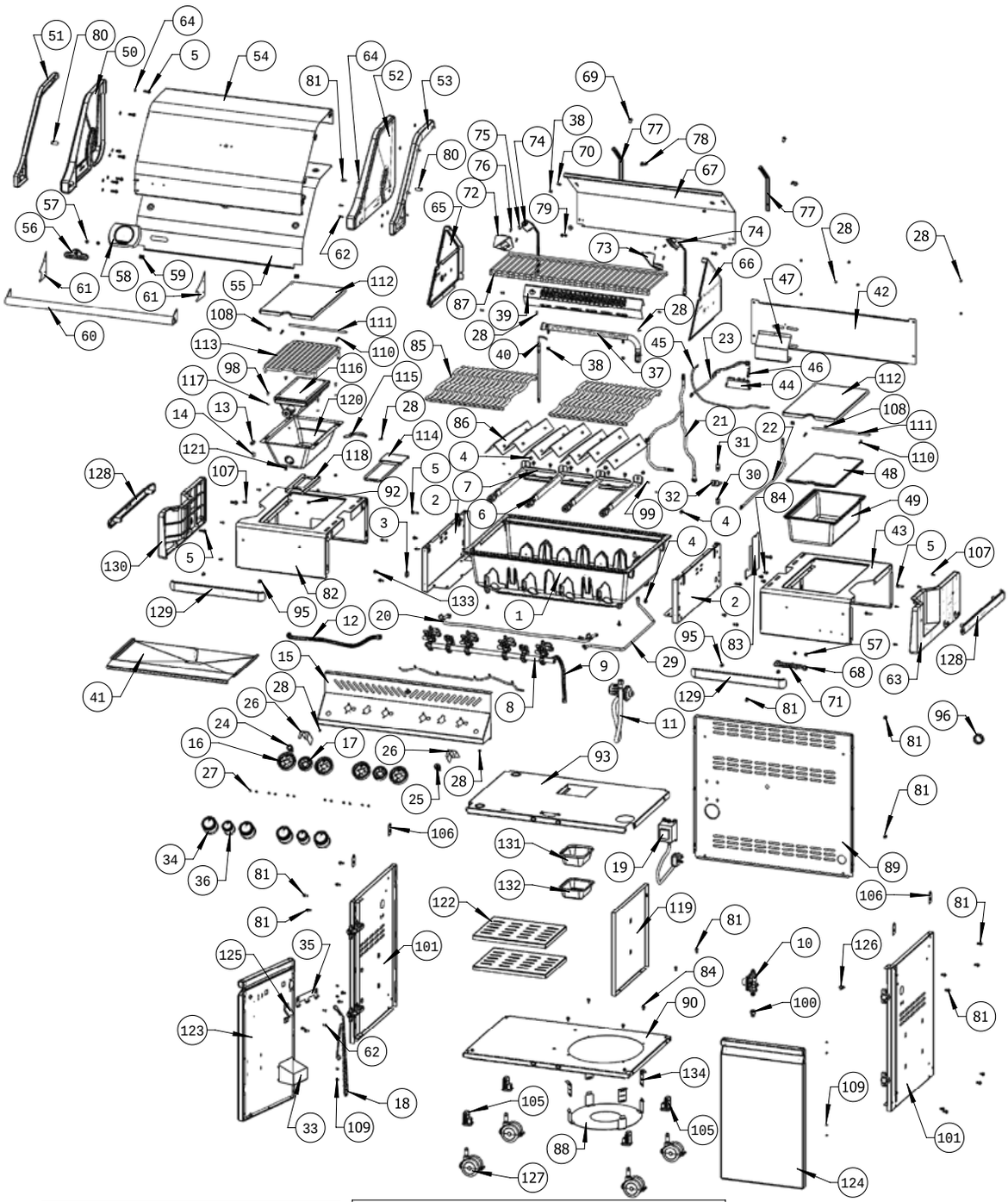
Список деталей

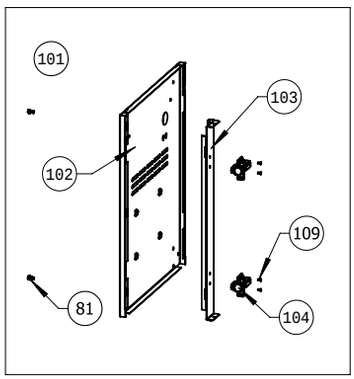
Item	Part #	Description	RSIB
119	N475-0341-GY1SG	panel inner cabinet	x
120	N500-0039K	side burner plate	x
121	W450-0020	#10-24 nutsert	x
122	N590-0251-GY1SG	shelf	x
123	N010-0881	left door assem	x
124	N010-0880	right door assem	
125	Z080-0012	bottle opener	x
126	N160-0002	hose retainer clip	x
127	N130-0010	caster wheels	x
128	N325-0064	shelf handle side	x
129	N325-0063	shelf handle front	x
130	N120-0033-GY0TX	left side shelf end cap	x
131	N185-0001	grease container aluminum	x
132	N710-0062	grease tray aluminium	x
133	N570-0080	14 x 1/2” screw	x
134	N080-0384-GY1SG	adjustable tank ring bracket	x
	N215-0016	wind deflector	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68171	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

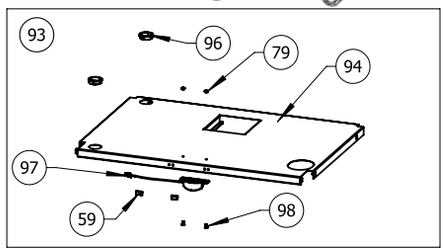
x - стандарт ac - принадлежность

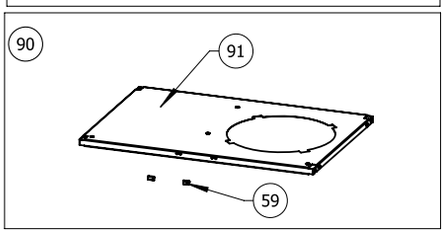
P - пропан n - природный газ

PRO500RSIB

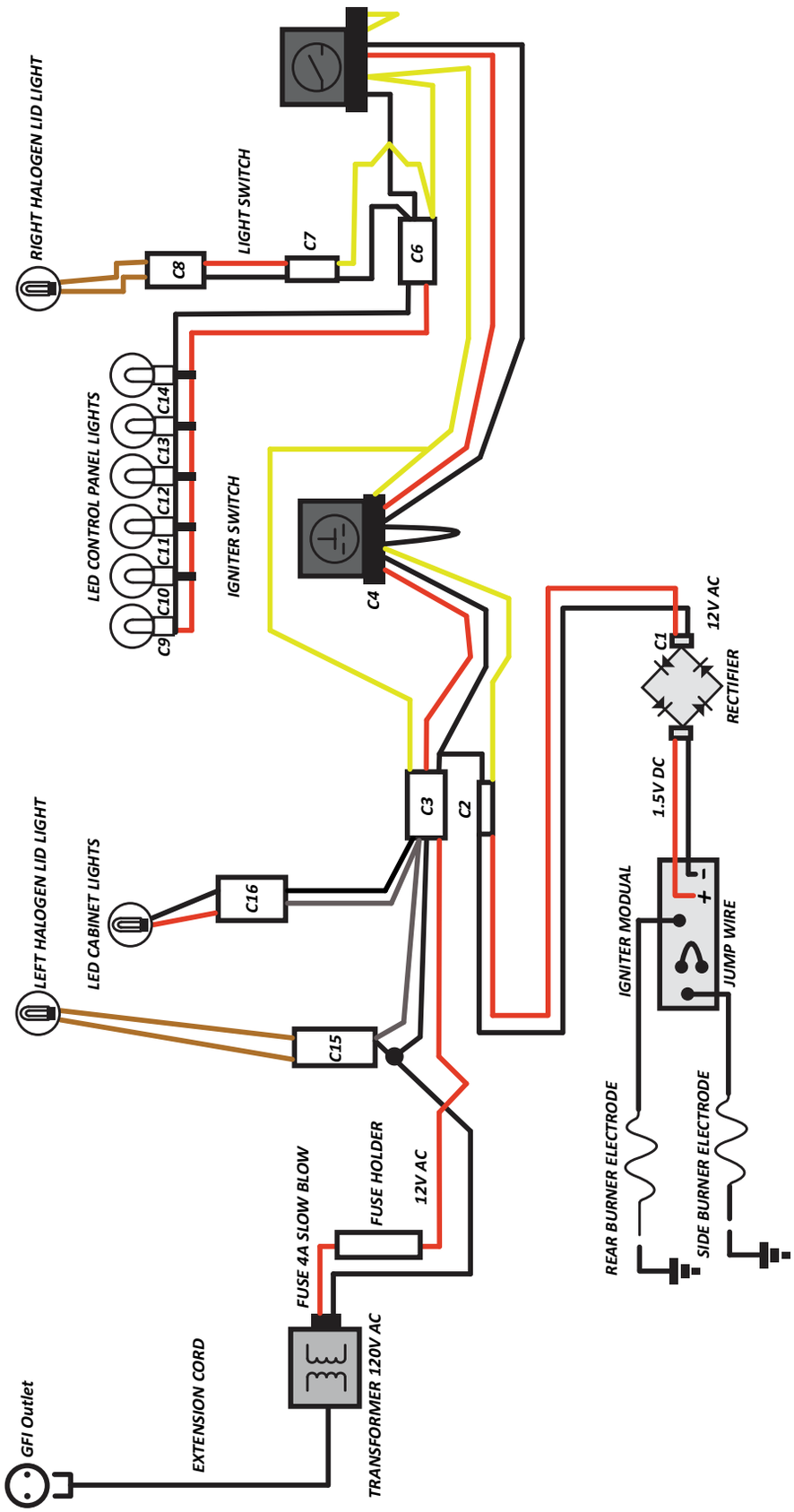

51 80 64 50 5 54 81 64 52 53 69 38 75 74 77 78 80 76 70 67 72 65 79 77 57 56 74 28 28 73 66 62 58 59 61 61 55 112 87 39 28 47 42 60 108 111 28 40 38 37 45 23 113 110 85 46 98 116 44 112 117 115 120 28 108 14 13 86 21 22 111 121 114 31 118 4 110 107 5 7 30 48 128 92 2 6 99 32 84 49 3 4 43 5 107 130 5 82 133 1 4 2 129 95 12 20 95 83 57 41 15 9 29 68 63 128 28 26 8 129 71 24 11 81 96 16 17 26 93 81 27 28 25 106 131 19 89 34 36 81 132 106 81 122 119 81 81 35 101 10 126 125 84 100 90 123 62 81 134 18 105 109 105 33 109 88 101 127 124


101 103 102 109 81 104


93 96 79 94 97 59 98


90 91 59

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM (PRO500 CE MODEL)



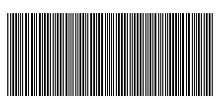
Notes

Notes

Notes



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



N415-0371CE-RU