



FREESTYLE® ГРИДЛЬ

Руководство пользователя

F24DFT

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

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

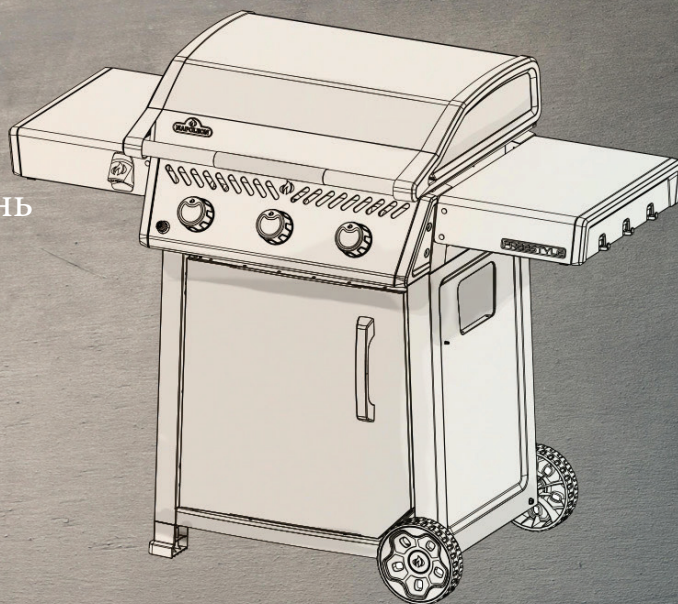


Место для стикера с серийным номером с упаковки изделия



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ГРИДЛЯ NAPOLEON!

Вы только что перешли на новый уровень приготовления блюд.



МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЫЛО НЕЗАБЫВАЕМЫМ И БЕЗОПАСНЫМ.

Прежде всего, прочтите данное руководство и следуйте приведенным в нем инструкциям, во избежание порчи имущества, травм или даже летальных исходов.

Перед использованием оборудования полностью удалите из него упаковочные материалы, рекламные этикетки и документы.

ГОТОВЬТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМЫХ МЕСТАХ.

⚠ ОПАСНО! ⚠

ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ ЗАПАХ ГАЗА:

- Перекройте подачу газа к прибору.
- Устраните все источники открытого пламени рядом с гридлем.
- Откройте крышку гридгля.
- Если запах газа не исчезает, отойдите от прибора подальше и немедленно свяжитесь с газовой или пожарной службой.

⚠ ВНИМАНИЕ! ⚠

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

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

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

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



Предупредите взрослых и детей об опасности контакта с поверхностью, нагретой до высокой температуры.



Не оставляйте маленьких детей, находящихся около гриля, без присмотра.

ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА: оставьте это руководство владельцу гриля для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЮ ВЛАДЕЛЬЦА: сохраните это руководство для дальнейшего использования.

Добро пожаловать в Napoleon!

Безопасность прежде всего!

⚠ Внимание!

Общая информация

Это оборудование следует устанавливать в соответствии с местными нормами и правилами. Если прибор подключен к внешнему источнику электропитания, то он должен быть надежно заземлен в соответствии с требованиями нормативных документов.

⚠ Внимание!

Электробезопасность

Все электрокабели и шланги подачи газа должны находиться на достаточном расстоянии от горячих поверхностей оборудования. Для предотвращения поражения электрическим током не опускайте электрокабель и вилку в воду или иные жидкости.

⚠ Внимание!

Установка и сборка

Соберите гридль в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по сборке. Если гридль был предварительно собран в магазине, ознакомьтесь с инструкциями по сборке, чтобы убедиться в том, что она выполнена правильно. Изделие не предназначено для установки на прогулочных транспортных средствах и лодках. Перед розжигом прибора обязательно выполните испытание на герметичность. Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию гридля. Разрешается использовать только газовые баллоны, оборудованные надлежащей арматурой. Используйте только поставляемые с этим гридлем регулятор давления со шлангом в сборе, и только запасные части, рекомендованные компанией Napoleon.

⚠ Внимание!

Эксплуатация

Перед началом эксплуатации гридля полностью прочтите данное руководство пользователя. Выполняйте проверку гридля на герметичность перед каждым использованием, ежегодно и после замены любых компонентов системы подачи газа. Неукоснительно соблюдайте инструкции по розжигу.

⚠ Внимание!

Хранение баллона

Перекройте газ вентилем на газовом баллоне и отсоедините от него шланг. Снимите газовый баллон и храните его на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении, недоступном для детей. ЗАПРЕЩАЕТСЯ хранить газовые баллоны в доме, гараже, сарае или любом другом замкнутом пространстве.

⚠ Внимание!

Правильная утилизация изделия



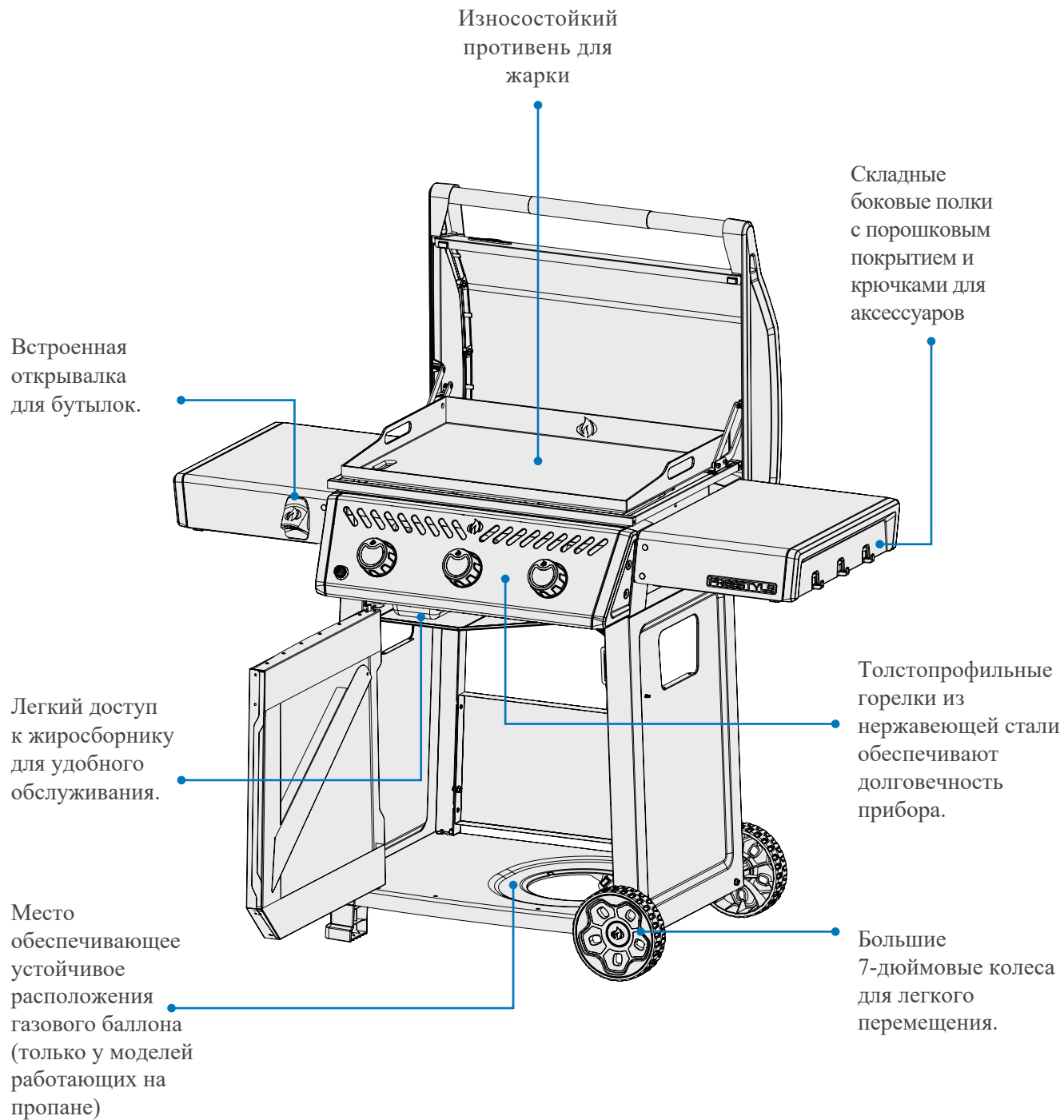
Эта маркировка указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС.

Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека в результате бесконтрольного удаления отходов, утилизируйте их надлежащим образом, для возможности повторного использования материальных ресурсов. Для возврата бывшего в употреблении устройства воспользуйтесь службами возврата и сбора или обратитесь в магазин розничной торговли, в котором был приобретен товар. В нем могут принять товар на экологически безопасную переработку.

СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Napoleon	3
Безопасность прежде всего!	3
Особенности устройства	5
Начало работы	6
Дополнительная практика безопасной работы	6
Где разместить оборудование	8
Подключение газового баллона	9
Технические характеристики	11
Тест на герметичность	12
Эксплуатация	13
Эксплуатация	13
Как правильно обжечь противень из нержавеющей стали при первом использовании	13
Розжиг гриддл	14
Инструкции по приготовлению блюд	15
Контрольный список кулинарных навыков	16
Поварской гид	18
Инструкции по очистке	19
Первый запуск	19
Противень для жарки	19
Жироборник	20
Жироотводящий канал	20
Панель управления	20
Внешние поверхности	21
Экран от насекомых и отверстия горелок	22
Обслуживание и уход	23
Регулировка газовой смеси	23
Нержавеющая сталь в агрессивных средах	24
Поиск и устранение неисправностей	25
Гарантийные обязательства	28

Особенности устройства



Иллюстрации в настоящем руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели.
Представленная модель: FREESTYLE F24DFT

Начало работы

Значения пиктограмм



ОПАСНО!

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



ВНИМАНИЕ!

Предупреждает об опасности, которая может привести к незначительным физическим травмам или материальному ущербу.



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



Никогда не используйте открытый огонь для проверки на наличие утечек газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, материальному ущербу, серьезным травмам или смерти.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности.



Немедленно перекройте подачу газа и отсоедините устройство от сети 220В.



Наденьте защитные очки.



Наденьте защитные перчатки



Важная информация

Дополнительная практика безопасной работы

- Не прокладывайте шланг под жироборником. Соблюдайте необходимое расстояние между шлангом и нижней частью очага устройства.
- При открытии вентиля газового баллона вентили горелок должны быть закрыты.
- Не зажигайте конфорки с закрытой крышкой.
- Не готовьте продукты во фритюре на боковой конфорке.
- Не регулируйте положение горячего противня или во время работы гридля.
- Не перемещайте оборудование во включенном состоянии.
- После окончания использования перекройте подачу газа от баллона.
- Не модифицируйте прибор.
- Техническое обслуживание следует проводить только после того, как прибор остынет.
- Не храните зажигалки, спички или любые другие горячие материалы внутри корпуса гридля или лотка для приправ.
- Держите все электрические шнуры и шланги подачи газа подальше от нагреваемых поверхностей.
- Регулярно освобождайте жироборник, чтобы избежать образования отложений и возгорания жира.
- Регулярно проверяйте и чистите трубки горелок, чтобы в них не было паутины и других загрязнений.
- Не используйте мойку высокого давления для очистки каких-либо частей оборудования.
- Не устанавливайте гридль там, где он может подвергнуться воздействию сильного ветра, особенно если ветер может дуть напрямую в заднюю стенку прибора.



- Не используйте гридль там, где есть горючие материалы.
- Никогда не загромождайте открытое пространство вокруг гридля.
- Во время использования прибор должен быть вдали от легковоспламеняющихся материалов.
- Всегда гарантировано обеспечьте минимальное расстояние до горючих материалов - 610 мм в задней части устройства и 178 мм по бокам.
- Рекомендуется обеспечить минимальное расстояние 610 мм вблизи виниловой обшивки или стеклянных панелей конструкций.
- Минимальная рабочая температура окружающей среды для безопасного использования прибора составляет -17,8 °С.



СТОРОЖНО!

- Подключение газового оборудования должно выполняться квалифицированным специалистом по монтажу газовых систем, и перед началом его эксплуатации необходимо провести проверку на герметичность.
- Следите за тем, чтобы шланги не соприкасались с горячими поверхностями.
- Внешние поверхности могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним маленьких детей.

Размещение газового оборудования

Убедитесь, что расположение газового прибора соответствует всем требованиям, предъявляемым к нахождению рядом горючих материалов. Этот прибор предназначен для использования на открытом воздухе во внутреннем дворике или во дворе вашего дома.

- Используйте прибор только на поверхности земли на открытом воздухе с естественной вентиляцией и без застойных зон. Следите за тем, чтобы утечка газа и продукты сгорания быстро рассеивались ветром и естественной конвекцией.
- Не используйте прибор в зданиях, гаражах или других закрытых помещениях.
- Не устанавливайте прибор методом встраивания или в выдвижную конструкцию.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия там, где находится газовый баллон.

Любая зона, где расположен прибор, должна соответствовать одному из следующих требований:

- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии со стенами с трех сторон, но без крыши. (Рис. 1).
- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии с крышей и не более чем двумя боковыми стенами.
 - » Боковые стены могут быть параллельны, или расположены под прямым углом друг к другу. (Рис. 2 и рис. 3).
- Прибор считается находящимся на открытом воздухе, если он установлен в укрытии с тремя боковыми стенами и верхней крышей, при условии, что 30% или более площади поверхности стен постоянно открыты. (Рис. 4 и рис. 5).



ВАЖНО!

- Все проемы должны быть постоянно открыты.
- Раздвижные двери, гаражные ворота, окна или экранированные проемы не считаются постоянно открытыми.

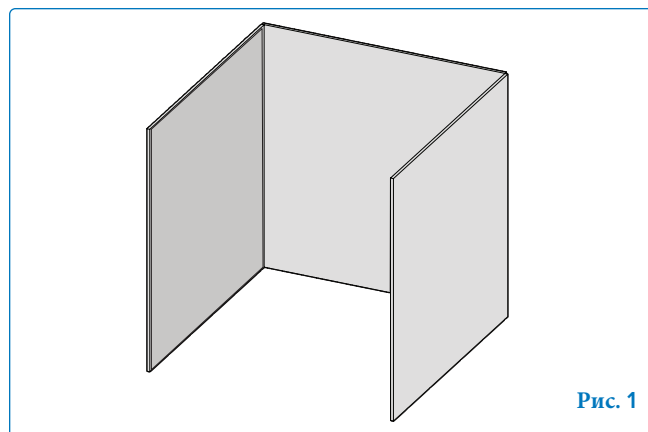


Рис. 1

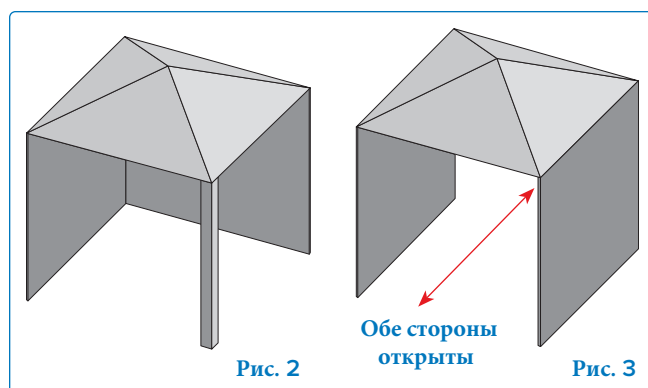
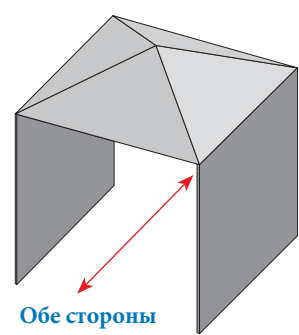
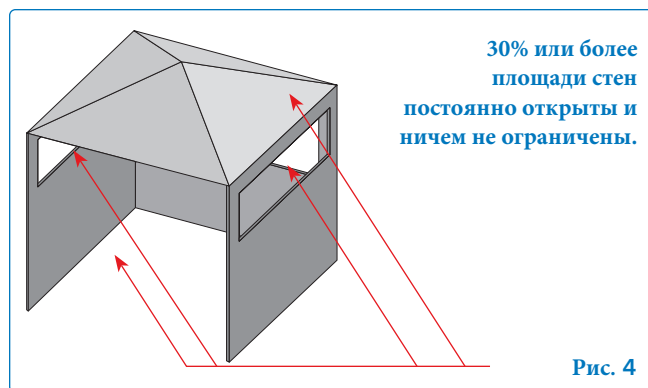


Рис. 2



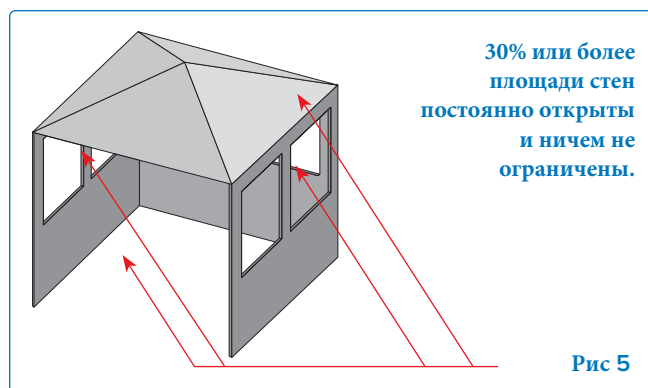
Обе стороны открыты

Рис. 3



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

Рис. 4




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

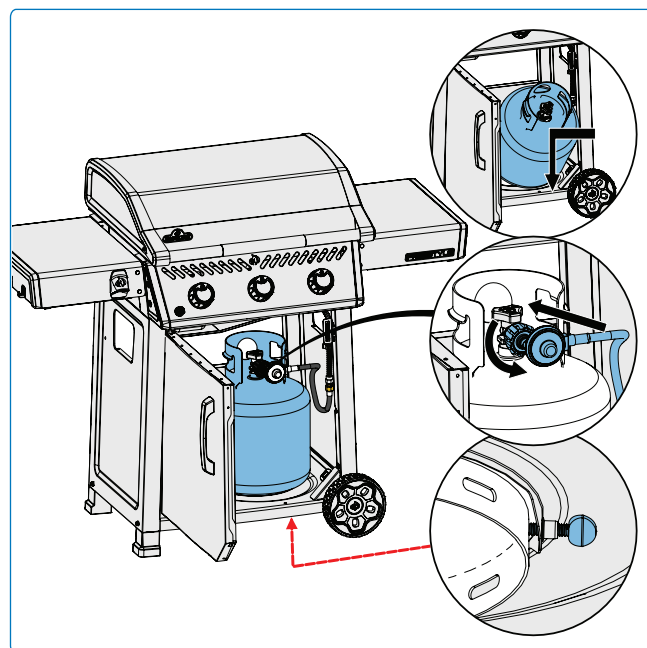
Рис. 5

Подключение газового баллона

Используйте баллон с пропаном весом не менее 6кг или баллон с бутаном весом не менее 13кг, изготовленный и маркированный в соответствии с национальными и региональными нормами. Убедитесь, что в баллоне достаточно топлива для работы прибора. В случае сомнений обратитесь к местному поставщику газа.

Используйте регулятор давления газа и шланг, поставляемые компанией Napoleon; если они не входят в комплект поставки, используйте регулятор и шланг, соответствующие европейским и региональным нормам. Рекомендуемая длина шланга составляет 0,9 м. Длина шланга ни в коем случае не должна превышать 1,5 м.

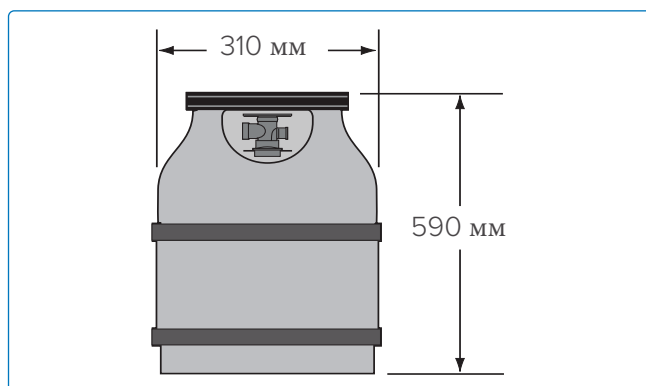
 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Шланг следует заменить до истечения указанного на нем срока годности.



Размещение газового баллона

Размещайте баллоны внутри корпуса на нижней полке гридля только в пределах максимальных размеров по ширине и высоте. Баллоны, размеры которых превышают максимальные, следует размещать вне корпуса гридля на ровной поверхности. Конкретные максимальные допустимые размеры приведены на схеме.

Максимальные размеры баллона




ВНИМАНИЕ!

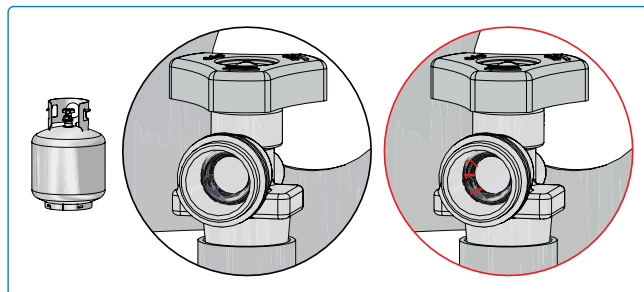
- Точно соблюдайте все спецификации и инструкции, чтобы предотвратить пожар, взрыв, материальный ущерб, травмы или смерть людей.
- Никогда не используйте газовый баллон, который заполнен более чем на 80%.
- Отсоедините прибор и его отдельный запорный вентиль от системы подачи газа во время любых испытаний на давление, превышающее 3,5 кПа.

Подключение и установка

- Проверьте баллон на наличие вмятин или ржавчины, передайте его для инспекции поставщику газа.
- Никогда не используйте баллон с поврежденным запорным вентиляем.
- Поместите баллон в специально отведенное для этого место на нижней полке основания гриддля.
- Убедитесь, что шланг газового регулятора не имеет перегибов.
- Снимите колпачок или заглушку с вентиля на баллоне.
- Закрепите редуктор на вентиле баллона.
- Следите за тем, чтобы шланг не соприкасался с жироборником или любыми горячими поверхностями, поскольку это может привести к его расплавлению и возгоранию.
- Следите за тем, чтобы баллон не подвергался сильному нагреванию или воздействию прямых солнечных лучей.
- Перед розжигом горелок проверьте все соединения газовой магистрали на герметичность. Смотрите раздел “Проверка герметичности”.

 Проверяйте уплотнение вентиля газового баллона на наличие трещин, износа или порчи после каждой замены или заправки баллона.

Газовый баллон, имеющий признаки повреждения или порчи, включая видимые трещины и выщерблены, должен быть возвращен продавцу неиспользованным.



ВНИМАНИЕ!

- Перекройте запорный вентиль отключив гридль от системы подачи газа во время любых испытаний на давление, превышающее 3,5 КПа.
- Проверьте шланг на наличие признаков чрезмерного истирания, оплавления, порезов или трещин.

Если шланг поврежден, его необходимо заменить только на рекомендованный компанией Napoleon. Точно соблюдайте все спецификации и инструкции, чтобы предотвратить пожар, взрыв, материальный ущерб, травмы или смерть людей.



ОСТОРОЖНО!

Части прибора и его очаг могут быть очень горячими

Технические характеристики оборудования

В таблице ниже приведены общая тепловая мощность, объем расхода газа и размеры жиклеров, соответствующие каждой горелке для каждой категории газа:

	Диаметр жиклера		Полная тепловая мощность	Полный расход газа
	I	II	I / II	I / II
Основные горелки	0.77 мм	0.70 мм	7.65 кВт	557 г/ч

В таблице ниже приведены все сертифицированные газы и значения давлений. Убедитесь, что информация на заводском шильдике гридлы соответствует этому перечню.



ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только регуляторы, обеспечивающие указанное здесь давление.

Категория газа	I ЗВ/Р(30)	3+(28-30/37)	I ЗВ/Р(37)	II ЗВ/Р(50)
Диаметр жиклера	I	I	I	II
Тип газа / Давление	Бутан 30мбар Пропан 30мбар	Бутан 28-30мбар Пропан 37мбар	Бутан 37мбар Пропан 37мбар	Бутан 50мбар Пропан 50мбар
Код страны	AL, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, RU, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK



Зарегистрируйте ваш гридль!

Посетите сайт napoleon.com или обратитесь к руководству по сборке гридлы за информацией по запчастям.

Испытание на герметичность

Зачем и когда проводить проверку на герметичность?

Проверка на герметичность подтверждает отсутствие утечки газа после подсоединения шланга к системе подачи газа.

После каждой заправки и установки баллона убедитесь в отсутствии утечек в месте соединения регулятора с баллоном.

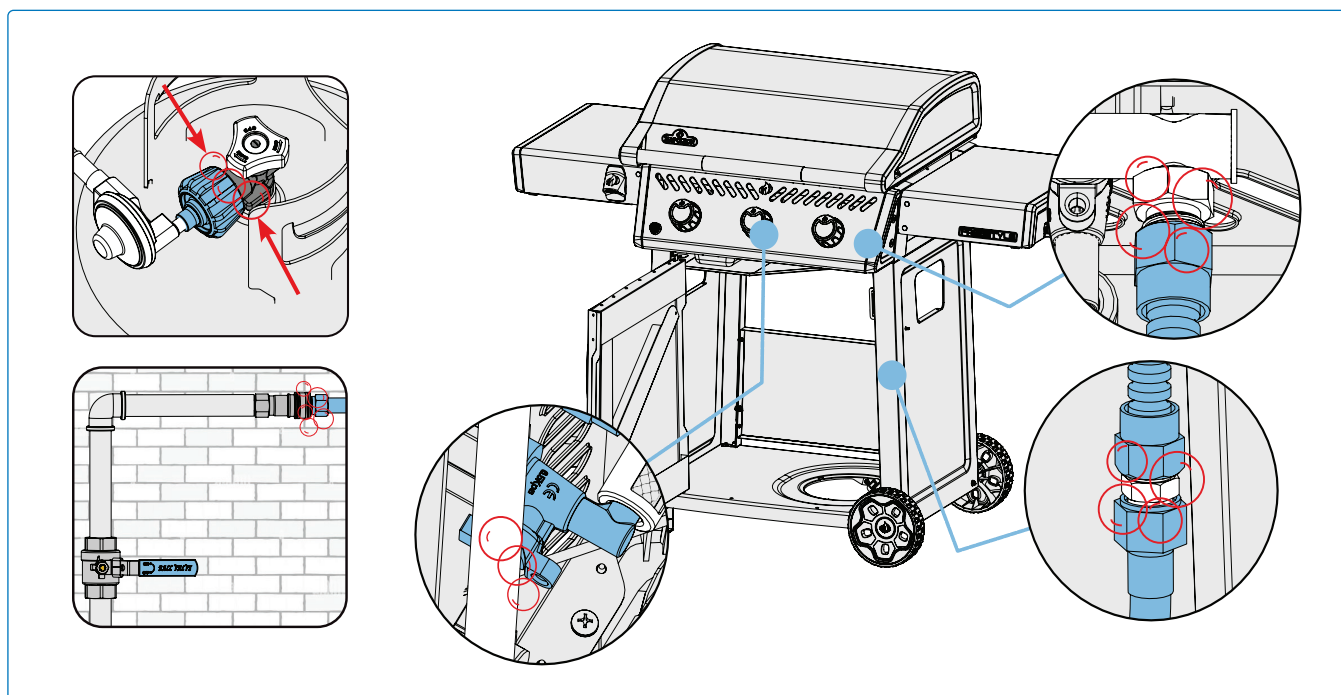
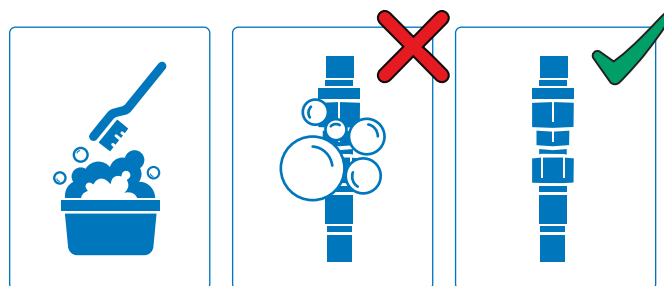
Ежегодно проверяйте оборудование на герметичность перед использованием и после замены любых компонентов газовой магистрали.

Этапы проверки на герметичность

1. Не курите во время проведения теста.
2. Устраните все источники воспламенения.
3. Установите ручки всех горелок в положение выключено.
4. Откройте вентиль подачи газа на баллоне.
5. Смажьте все соединения редуктора, шланга, коллектора и вентилей смесью жидкого мыла и воды, в соотношении один к одному.
6. Пузырение указывает на место утечки газа.

Если обнаружена утечка газа

1. Подтяните все соединения в местах утечки
2. Если утечку устранить не удастся, немедленно отключите подачу газа и отсоедините прибор.
3. Обратитесь за помощью к сертифицированному специалисту по установке или дилеру.
4. Не пользуйтесь прибором до тех пор, пока не будет устранена утечка.



ОПАСНО!

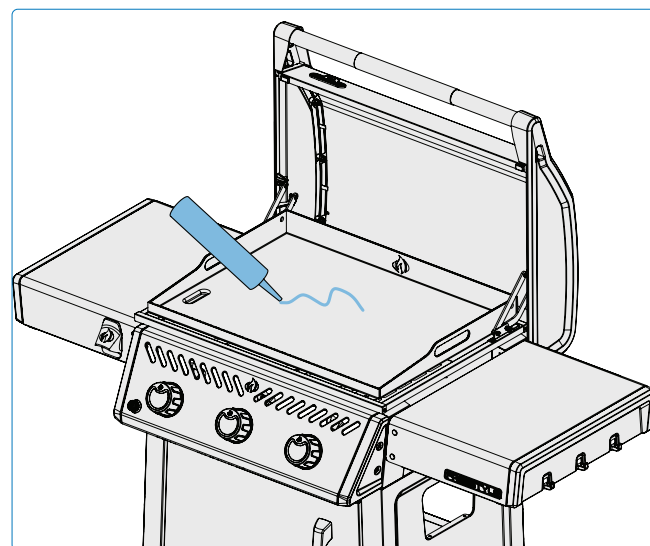
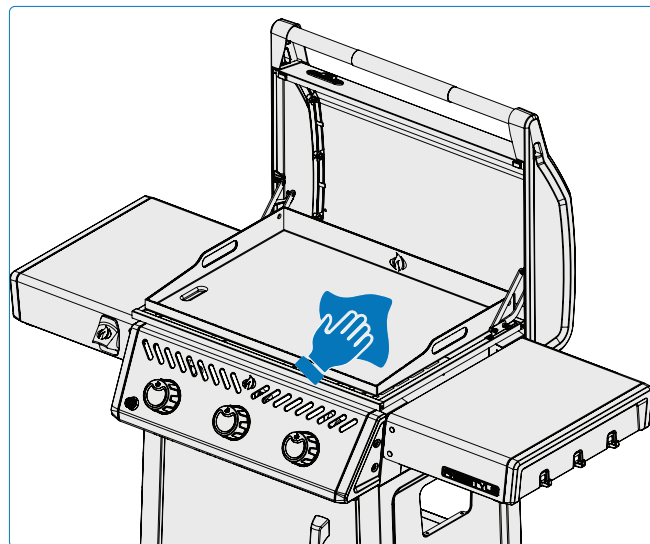
- Никогда не используйте открытый огонь для проверки на наличие утечек газа. Искры или пламя могут привести к пожару, взрыву, материальному ущербу, серьезным травмам или смерти.
- Используйте только редуктор и шланг в сборе, поставляемые с гридлем, или в соответствии с местными нормативами.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Как правильно обжечь противень из нержавеющей стали перед первым его использованием

Правильный обжиг важен для получения наилучших результатов приготовления и продления срока службы противня.

1. Вымойте противень теплой водой с мылом, чтобы удалить все остатки заводской оснастки. Тщательно промойте и высушите противень.
2. Установив противень на его рабочее место в гридле, выполните действия раздела “Розжиг прибора”.
3. Прогревайте противень на всех конфорках при средней мощности горелок в течение 10-15 минут или до тех пор, пока не увидите, что поверхность противня меняет цвет.
4. Используйте масло с высокой температурой дымления, например масло авокадо. Распределите немного растительного масла таким образом, чтобы оно покрыло поверхность тонким слоем.
5. Надев термостойкие перчатки, возьмите бумажное полотенце щипцами с длинной ручкой. Распределите масло по поверхности противня. Нанесите его очень тонким и ровным слоем — избыток масла может привести к образованию липких следов.
6. Дайте маслу нагреться до тех пор, пока оно не начнет дымиться, что позволит ему образовать тонкую защитную пленку на поверхности нержавеющей стали.
7. Подождите, пока дым не рассеется естественным образом (примерно 10-15 минут). Как только поверхность слегка потемнеет, значит слой закрепился.
8. Повторите процедуру смазывания маслом и обжига 3-5 раз, чтобы получить прочное антипригарное защитное покрытие. Каждый слой упрочняет защитную пленку, облегчая последующее приготовление и очистку.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

После использования противня нанесите на него тонкий слой масла для сохранения защитных свойств и предотвращения обесцвечивания.



МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ!

Компания "Наполеон" стремится сделать приготовление блюд незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам потребуется дополнительная помощь.

Розжиг гриддя

Это самый первый розжиг?

Включите конфорки на полную мощность в течение 30 минут с открытой крышкой. При первом включении от прибора может исходить неприятный запах. Этот запах возникает из-за “выгорания” внутренних красок и смазочных материалов, используемых в процессе производства, и больше никогда не возникнет.


Розжиг горелок

1. Откройте крышку прибора.
2. **Нажмите** и затем поверните нужную ручку регулировки в максимальное положение. Нажмите и удерживайте кнопку электронного поджига до тех пор, пока горелка не загорится, или зажгите ее спичкой. (рис. 6).
3. Если зажечь горелку не получилось, поверните ручку по часовой стрелке в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**. и подождите 5 минут, пока газ не рассеялся. (рис. 6).

4. Повторите шаг 2 или зажгите горелки спичкой.

5. Розжиг спичками

1. Вставьте спичку в держатель, входящий в комплект поставки.
2. Просуньте зажженную спичку сбоку под противень.
3. Поверните соответствующую ручку конфорки на максимум. (Рис. 7).

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Гридль можно разжечь с помощью спичек, в случае отключения электроэнергии в сети 220в. (если система электронного поджига питается от сети)

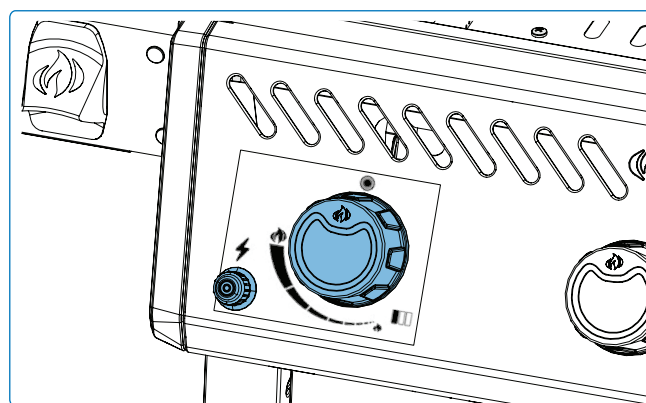
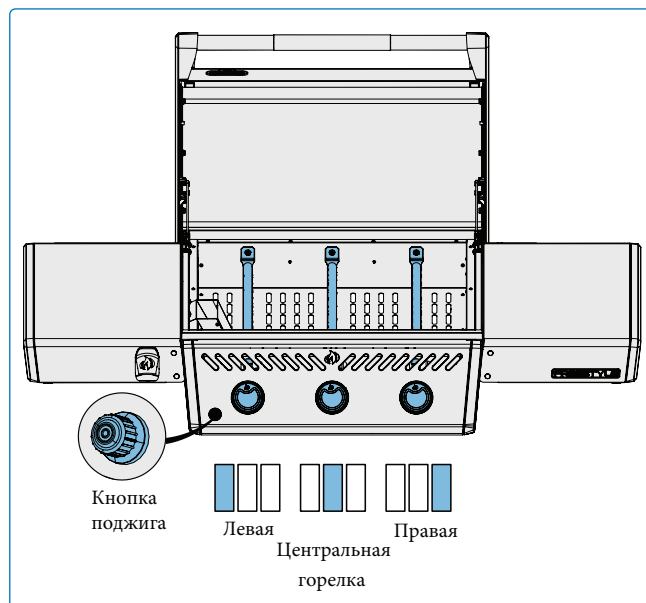


Рис. 6

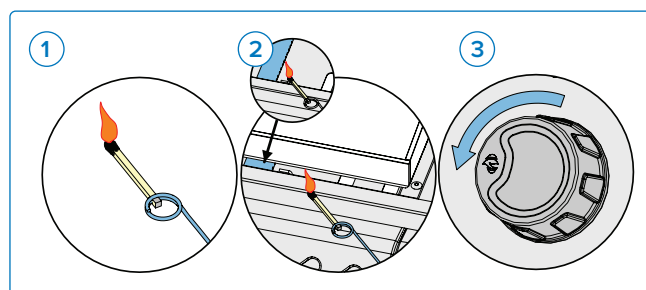


Рис. 7



ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что все ручки горелок находятся в выключенном положении, прежде чем медленно открыть вентиль подачи газа.
- Внимательно следуйте инструкциям по розжигу.

- Во время розжига крышка прибора должна быть открыта.
- Не регулируйте положение гриддя, пока он горячий или зажжен.

- Регулярно удаляйте жир со всего устройства, включая жироборник, чтобы избежать скопления жира и его возгорания.



Инструкции по приготовлению блюд

Использование горелок

- » Ознакомьтесь с разделом "Как правильно обжечь противень из нержавеющей стали перед первым его использованием" . При предварительном разогреве и приготовлении блюд всегда держите крышку открытой.
- » Установите горелки на разные уровни нагрева, чтобы создать определенные температурные зоны. Следите за температурой поверхности противня с помощью инфракрасного термометра, чтобы убедиться, что каждая зона разогрета до нужного уровня. Для быстрого приготовления используйте метод прямого нагрева (продукты расположены прямо над горелками), в то время как метод непрямого нагрева (продукты расположены сбоку от зажженной горелки) можно использовать для более медленного приготовления или для сохранения продуктов теплыми. (Рис. 8) Если противень недостаточно горячий, продукты скорее всего прилипнут к нему. Температуру можно определить с помощью бесконтактного инфракрасного термометра. В качестве альтернативы, можно капнуть на противень несколько капель воды.
- » Образование пены и медленное испарение указывают на низкую температуру нагрева.
- » Активное шипение и испарение воды указывает на среднюю температуру нагрева.
- Капли, прыгающие с кипением по поверхности, указывают на высокую температуру. Перед приготовлением противень следует смазать маслом, чтобы продукты не прилипали к нему.
- Разогревайте соусы на противне. Поставьте кастрюлю сбоку на слабый или средний огонь. (Рис. 10).

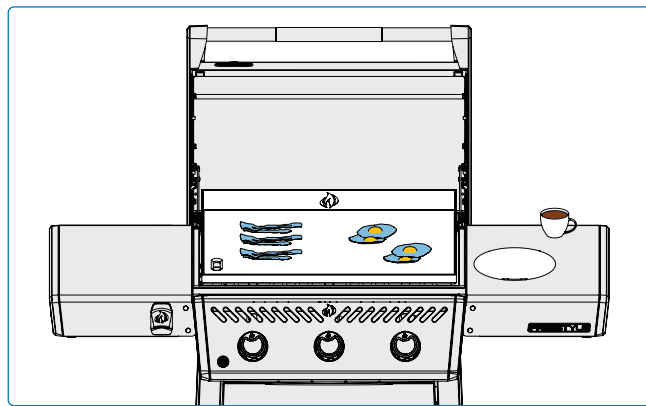


Рис. 8

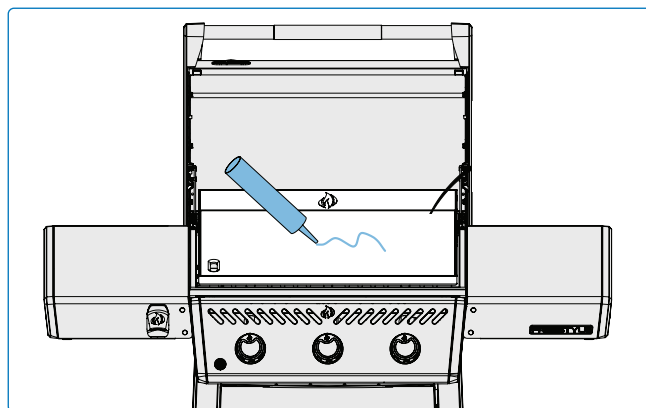


Рис. 9

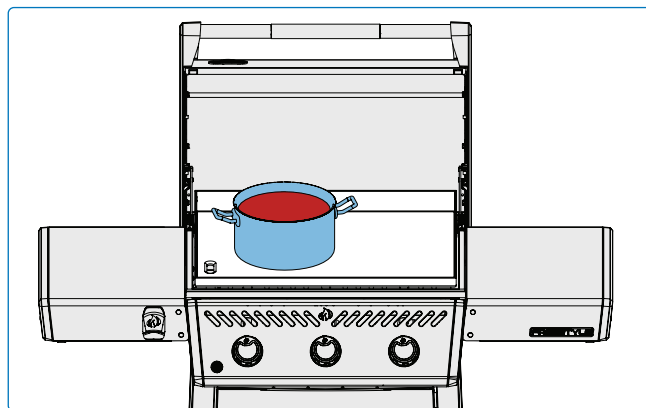


Рис. 10



ОПАСНО!

- Никогда не закрывайте крышку гриддла во время его работы или в горячем состоянии. Прежде чем закрыть крышку, дайте прибору полностью остыть.
- Не оставляйте продукты без присмотра.

- Никогда не используйте газовый баллон, заполненный более чем на 80%.
- Регулярно удаляйте жир со всего устройства, включая жироборник, во избежании его скопления и возгорания.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ!

С помощью термометра проверьте температуру внутри мяса, чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

Контрольный список кулинарных навыков

Проходите по этому списку каждый раз, когда будете готовить

- | | |
|--|---|
| <p><input type="checkbox"/> Прочтите инструкцию по эксплуатации
Обязательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и всеми указаниями по технике безопасности.</p> <p><input type="checkbox"/> Очистите жиросборник
Обязательно очищайте жиросборник перед розжигом горелок, чтобы избежать возгорания.</p> <p><input type="checkbox"/> Проверьте шланг
Убедитесь, что гридль выключен и остыл. Проверьте шланг на наличие сильных потертостей и порезов. Если шланг поврежден, замените его перед использованием.</p> <p><input type="checkbox"/> Предварительно разогрейте гридль.
Разогрейте противень на минимальной мощности и нанесите на него небольшое количество растительного масла.</p> | <p><input type="checkbox"/> Зона для приготовления
Убедитесь, что все необходимое для приготовления, например, посуда, приправы, соусы и т.д., находится в пределах досягаемости. Не оставляйте продукты без присмотра, иначе они могут подгореть.</p> <p><input type="checkbox"/> Оставьте свободное место
Оставляйте немного места на жарочной поверхности между блюдами, чтобы при необходимости их можно было перемещать.</p> <p><input type="checkbox"/> Пользуйтесь термометром
Используйте термометр, чтобы убедиться, что блюдо полностью прожарилось. Соблюдайте рекомендации по температурному режиму для всех видов мяса, особенно для птицы.</p> |
|--|---|



ЭТО ВАЖНО!

- Не переборщите с маслом: слишком большое количество масла может привести к тому, что поверхность станет липкой или защитный слой (смотрите стр.13) будет одинаков по толщине, отслаиваясь, а не прикрепляясь к поверхности противня.



Примечание:

Рекомендуется чистить жарочный противень после каждого использования. Смотрите раздел “Инструкции по очистке”.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МАСЛАМ

- Масло виноградных косточек,
 - Подсолнечное масло,
 - Льняное масло,
 - Масло авокадо
 - Масло канолы.
- Если таких нет, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.



СОВЕТ!

Откройте для себя вдохновляющие рецепты и технику приготовления на гридле в кулинарных книгах компании **Наполеон** или посетите сайт www.napoleon.com

Регулировка положения противня

Правильный отвод жира помогает поддерживать стабильное качество приготовления. Перед регулировкой убедитесь, что поверхность противня остыла и на ней нет жира.

1. Найдите регулировочный винт:

Найдите винт в переднем левом углу жарочной поверхности. Этот винт используется для регулировки наклона жарочной поверхности и направления стекания жира.

2. Определите необходимое положение:

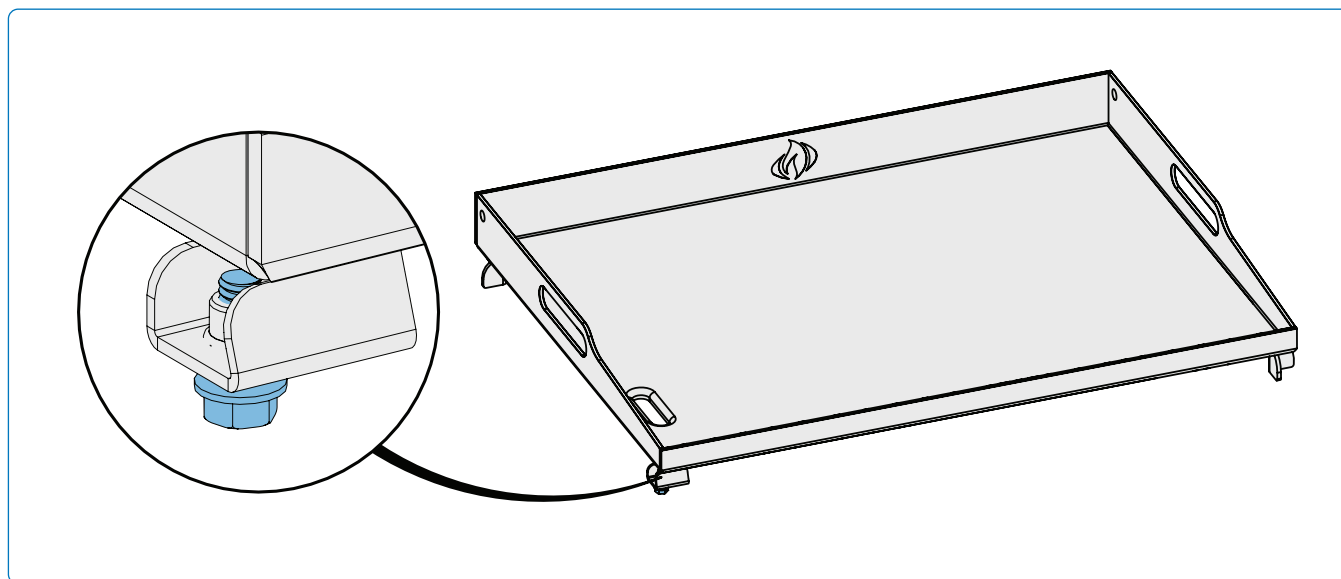
Для обеспечения оптимального отвода жира противень должен быть слегка наклонен к переднему левому углу. Это поможет направить излишки жира в систему сбора.

3. Отрегулируйте положение:

Снимите с гриддл жарочный противень и поверните регулировочный винт, чтобы поднять левый угол жарочной поверхности или опустить его. Выполните регулировку в небольших пределах. После настройки, удовлетворяющей вашим требованиям, установите противень обратно в гриддл.

4. Проверьте дренаж:

Разогрейте противень и проверьте стекание жира, чтобы убедиться в правильности настройки. Излишки жира должны медленно и плавно стекать в дренаж, не скапливаясь. При необходимости повторите процедуру регулировки.



⚠ ОСТОРОЖНО!

- Противень имеет большой вес и требует осторожного обращения при снятии и установке во избежание травм или повреждения гриддл. При необходимости обратитесь к кому-нибудь за помощью.

Поварской гид

Блюдо	Положение ручек	Время приготовления	Советы
 Стейк 2.54 см толщиной.	2 минуты с каждой стороны на сильном огне	Слабой прожарки – 4 минуты	Используйте мясо с прожилками жира. Жир является естественным смягчителем мяса и сохраняет его сочным.
	Готовьте на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем убавьте огонь до среднего.	Средней прожарки – 6 минут Хорошо прожаренный – 8 минут	
 Гамбургер 1.27 см толщиной	2 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Слабой прожарки – 4 минуты	Для одинакового времени приготовления котлеты должны быть одинаковой толщины. Котлеты толщиной более 2.5 см следует готовить непрямой метод.
	2.5 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Средней прожарки – 5 минут	
	3 минуты с каждой стороны на сильном огне.	Хорошо прожаренный – 6 минут	
 Свинные отбивные	На среднем огне	6 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Срежьте лишний жир.
 Бараньи отбивные	Готовьте на сильном огне 5 минут затем на среднем до готовности.	15 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски, чтобы мясо было более нежным. Срежьте лишний жир.
 Хотдог	Готовьте на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем убавьте огонь до среднего.	4 – 6 минут	Выберите сардельки покрупнее и разрежьте их вдоль перед приготовлением.

Это общие рекомендации.

Пожалуйста, ознакомьтесь с рекомендациями управления здравоохранения для получения более подробной информации.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

Выбирайте правильные виды продуктов для приготовления. Ваш гидль отлично подходит для быстрого приготовления горячих блюд.

Большие куски мяса можно готовить на сковороде на слабом огне, однако на газовом гридле "Наполеон" результат будет лучше.

Тонкий слой растительного масла, нанесенного на противень, предотвратит прилипание нежных продуктов, таких как яйца или рыба, к жарочной поверхности.

Инструкции по очистке

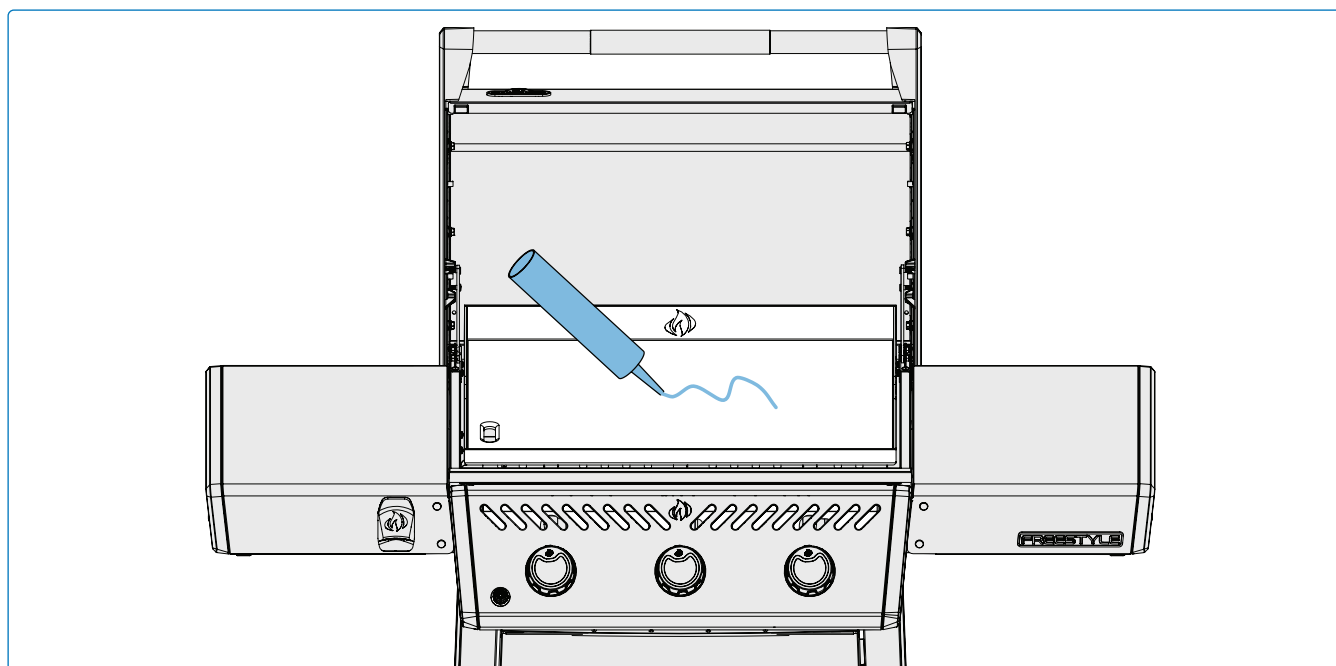
Первое использование гриддя

1. Вымойте противень вручную водой с мягким мылом для мытья посуды, чтобы удалить остатки, оставшиеся в процессе изготовления.
2. Тщательно промойте горячей водой и вытрите насухо мягкой тканью.

Жарочный противень

- Чистите противень после каждого использования, пока он еще теплый.
- Избегайте использования мыла, так как оно может удалить защитный слой после обжига.
- Удалите остатки пищи, соскребая их в жиросток лопаткой или скребком для противня.

- Для удаления сильных загрязнений используйте губку, смоченную теплой водой, или безопасное для пищевых продуктов средство для чистки противней.
- Удалите стойкий налет, смочив его небольшим количеством воды перед соскабливанием.
- Всегда протирайте вдоль видимой структуры поверхности металла, чтобы предотвратить ее повреждение.
- После высыхания противня нанесите на него тонкий ровный слой растительного масла с высокой температурой дымления, чтобы сохранить защитный слой после обжига.
- Изменение цвета металла при высокой температуре приготовления является нормальным явлением и не влияет на производительность.



ОПАСНО!

- При чистке противня всегда надевайте защитные перчатки и очки.
- Скопившийся жир может привести к пожару.

Жироборник

Очищайте жироборник после каждого использования.

1. Как только гридль полностью остынет, аккуратно извлеките жироборник, не наклоняя его. (рис. 11).
2. Промойте его горячей водой с мылом. При использовании химикатов обязательно строго следуйте инструкциям производителя, чтобы не повредить нержавеющую сталь.
3. Полностью вставьте жироборник обратно на рабочее место.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Наклонив жироборник вы можете пролить жир внутрь основания гридля!

Жироотвод

Очищайте жироотвод после каждых 6-8 использований.

1. Как только гридль полностью остынет, снимите противень, чтобы получить доступ к жироотводному каналу (металлическому патрубку) под ним.
2. Выкрутите два винта крепления патрубка жироотвода.
3. С помощью скребка или нейлоновой щетки для гриля удалите жир и мусор с внутренней поверхности патрубка жироотвода. Удалите остатки тряпкой или промойте его теплой мыльной водой.
4. Установите патрубков жироотвода на место.

Панель управления

Используйте только теплую воду с мылом.

Надписи и графика, выполненные на панели управления, постепенно стираются при использовании абразивных чистящих средств или средств для чистки нержавеющей стали.

Правильная очистка панели управления позволит сохранить четкость изображений. (Рис. 12).

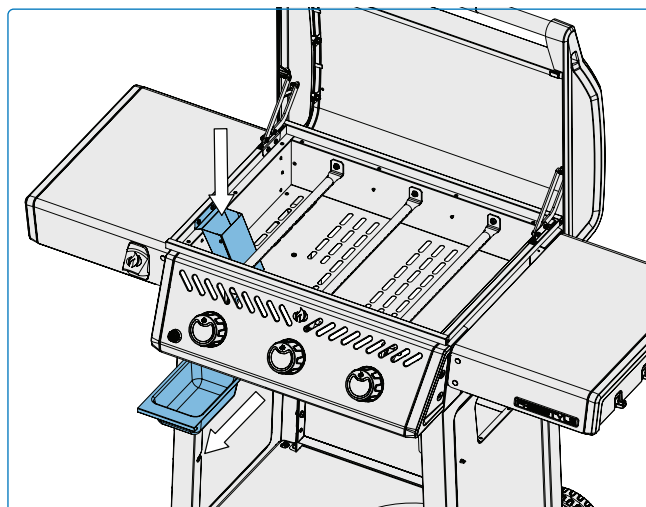


Рис. 11

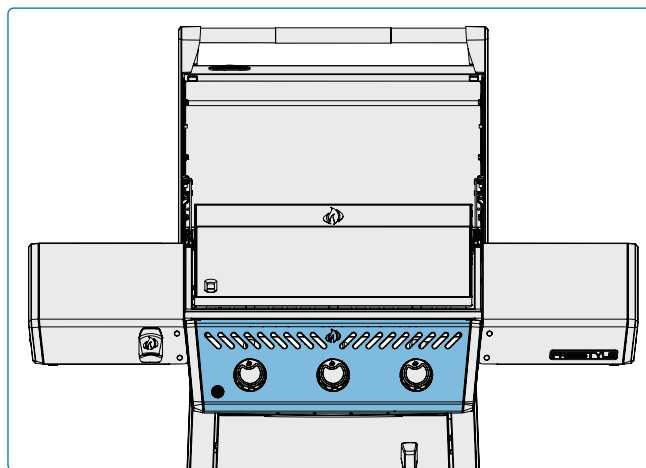


Рис. 12



ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой убедитесь, что все конфорки выключены и гридль остыл.
- Не помещайте противни или любые другие части гридля для чистки в самоочищающуюся духовку.

Не используйте средство для чистки духовок для чистки каких-либо частей гридля.

- Чистите прибор в таком месте, где моющий раствор не повредит настилам, газонам или внутренним дворикам.

- Соус для барбекю и соль могут вызывать коррозию и могут привести к быстрому износу компонентов гридля, если его не чистить регулярно.

Внешняя поверхность прибора

- Используйте только не абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства или стальная вата могут поцарапать поверхность.
- Всегда протирайте вдоль структуры поверхности металла.
- Осторожно обращайтесь с деталями, покрытыми фарфоровой эмалью. Обожженная эмаль похожа на стекло и при ударе может отколоться.
- При нагревании детали из нержавеющей стали со временем меняют цвет и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работу прибора.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для очистки окрашенных частей, изделий из фарфора или деталей из нержавеющей стали вашего прибора, так как это может привести к появлению царапин на поверхности. (Рис. 13).

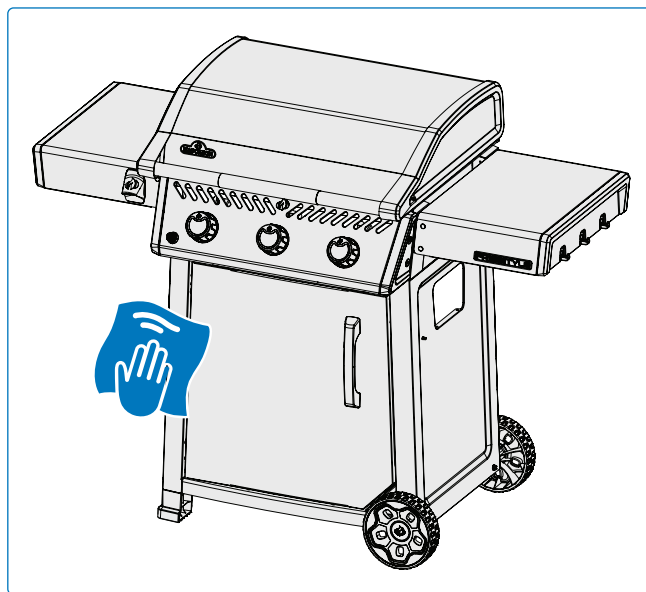


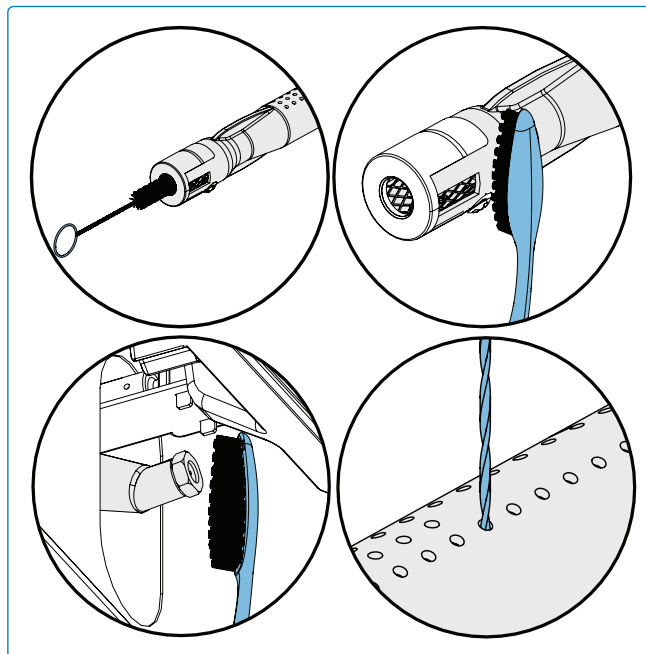
Рис. 13

Экран от насекомых и отверстия горелок

Небольшие закрытые пространства привлекают пауков и насекомых. Компания Napoleon оснастила горелку воздушной заслонкой, с сеткой от насекомых. Это снижает вероятность того, что насекомые проникнут внутрь горелки, но не исключают этого полностью.

Из-за гнезд и паутины пламя горелок может приобрести бледно-желтый или оранжевый оттенок, что может привести к возгоранию или вспышкам у воздушной заслонки под панелью управления..

1. Снимите противень, подняв и переместив его вверх и в сторону.
2. Проверьте, не засорились ли отверстия горелок: со временем они могут засориться из-за остатков пищи и коррозии.
3. Очистите отверстия горелок с помощью выпрямленной скрепки для бумаг или аксессуаром для прочистки отверстий, входящим в комплект поставки.
4. Просверлите забитые отверстия с помощью прилагаемого сверла и электроотвертки: это можно сделать не снимая горелки.
5. Не сгибайте сверло при сверлении отверстий, так как оно может сломаться.
6. Это сверло предназначено для отверстий в горелках, а не для латунных жиклеров, определяющих объем поступающего газа в горелки.
7. Не рассверливайте отверстия, не увеличивайте их диаметр.
8. Убедитесь, что сетка от насекомых чистая, плотно прилегает и на ней нет ворсинок и другого мусора.



ОПАСНО!

- При установке горелок после чистки и перед тем, как зажечь гридль, очень важно, чтобы форсунки вентиляей входили в трубки горелок, иначе может произойти возгорание или взрыв.
- Перед проведением технического обслуживания перекройте подачу газа и отсоедините устройство от сети 220в.

Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для очистки окрашенных деталей, изделий из фарфора или деталей из нержавеющей стали вашего гридля, так как это может привести к появлению царапин на поверхности.

- Избегайте касания горячих поверхностей гридля.



Безопасность важнее всего!

При обслуживании гридля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

Обслуживание

Это оборудование должно ежегодно тщательно проверяться и обслуживаться квалифицированным специалистом по газовому оборудованию..

- Не препятствуйте притоку воздуха для вентиляции и горения.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия мест размещения баллона, на стенках гридля или укрытия, спереди или сзади у нижней полки, были свободны от мусора.

Регулировка газозвушной смеси



ЭТО ВАЖНО!

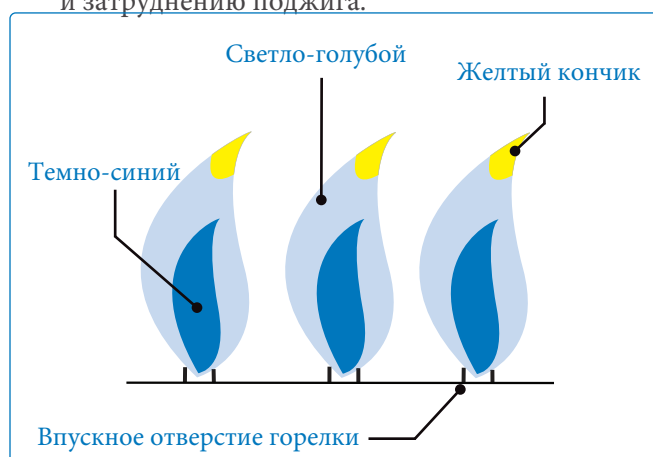
- Это должен делать квалифицированный специалист!

Воздушная заслонка установлена на заводе-изготовителе и не требует регулировки в нормальных условиях. Регулировка может потребоваться в экстремальных полевых условиях.

• При правильной настройке воздушной заслонки пламя будет темно-синим, с голубыми и иногда желтыми вкраплениями.

- Слишком слабый приток воздуха к горелке приведет к образованию сажи и вялому желтому пламени.

Слишком сильный приток воздуха к горелке приведет к неравномерным всполохам пламени и затруднению поджига.



Регулировка воздушных заслонок

1. Снимите противень. Оставьте крышку открытой.
2. Возможно, вам придется открыть дверцу основания гридля или выдвинуть верхний выдвижной ящик (если он установлен), чтобы получить доступ к винту воздушной заслонки, расположенному в верхней части конфорки.
3. Снимите заднюю крышку, чтобы отрегулировать воздушную заслонку задней горелки.
4. Ослабьте стопорный винт воздушной заслонки и по необходимости откройте или закройте воздушную заслонку. (Таблица 1).
5. Включите горелки на полную мощность.
6. Осмотрите пламя горелки.
7. Выключите горелки, затяните стопорные винты и установите детали на место, когда заслонки будут отрегулированы правильно.
8. Убедитесь, что защитные сетчатые экраны от насекомых установлены.

Значения положения воздушной заслонки

F24DFP	Основные горелки
'ЗВ/Р(30)	1-20.5mm X 3/8" (10mm)
'З+(28-30/37)	1-20.5mm X 3/8" (10mm)
'ЗВ/Р(37)	1-20.5mm X 3/8" (10mm)
'ЗВ/Р(50)	1-20.5mm X 3/16" (5mm)

Таблица 1



МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ

Обратитесь в отдел клиентских решений Napoleon за рекомендациями по запасным частям 1-866-820-8686.

Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь окисляется или покрывается пятнами в присутствии хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных районах, в теплых и очень влажных зонах, а также рядом с бассейнами и гидромассажными ваннами. Эти пятна выглядят как ржавчина, но их можно легко удалить или предотвратить их появление. Ухаживайте за нержавеющей сталью и хромированными поверхностями каждые 3-4 недели. Мойте теплой водой с мылом.

Уход за горелками

- Высокая температура и агрессивная среда могут вызвать коррозию поверхности, даже если горелка изготовлена из толстостенной нержавеющей стали марки 304.

Избегайте повреждения горячих поверхностей гридля

- Никогда не заливайте горячий противень холодной водой. Это может привести к его деформации или повреждению.
- Никогда не стучите металлическими инструментами или посудой по поверхности противня.

Свободное движение горячего воздуха

- Для правильной работы горелок должен быть обеспечен выход горячего воздуха из прибора.
- Если не обеспечить выход горячего воздуха, горелки могут лишиться притока кислорода, и они будут гореть неравномерно со всполохами пламени.



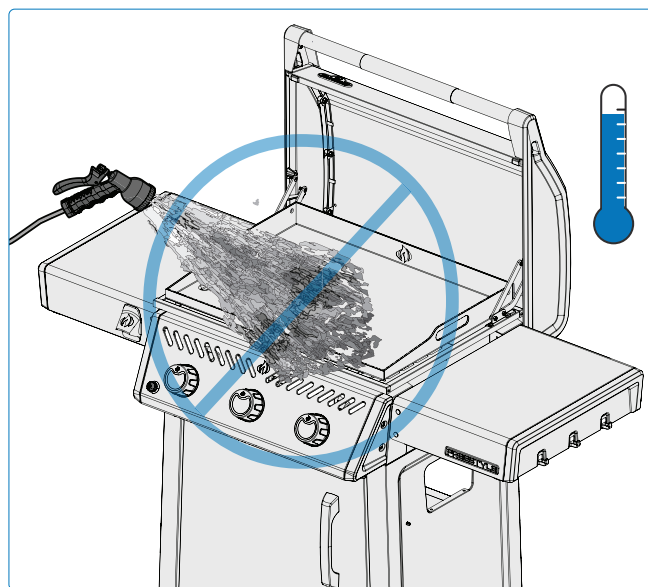
ЭТО ВАЖНО!

- Гарантия на противень не распространяется при повреждениях, возникших в результате несоблюдения этих инструкций.

Восстановление противня

Используйте эти методы для восстановления сильно загрязненного или слегка проржавевшего противня.

- Включите все конфорки на максимальную мощность и дайте гридлю разогреться в течение 10-15 минут.
- Дайте ему полностью остыть.
- С помощью скребка удалите остатки и направьте их в патрубок для стекания жира. Попробуйте соскрести труднодоступные места под разными углами.
- Используя гриль-кирпич из пемзы, нанесите масло и потрите поверхность круговыми движениями,
- Вытрите насухо, затем нанесите тонкий слой масла и разогревайте, выполнив обжиг противня.
- Повторите эту процедуру еще 2 раза.



ОПАСНО!

Перед началом технического обслуживания отключите подачу газа и отсоедините устройство от сети 220В.

- Техническое обслуживание следует проводить только после того, как гридль остынет, во избежание ожогов.

- Проверку на герметичность необходимо проводить ежегодно, а также при замене любого компонента газовой магистрали или при появлении запаха газа.

Устранение неисправностей

Проблемы поджига

- Горелки не зажигаются от устройства поджига, но загораются от спички.
- Горелки не зажигают друг от друга устройством перекрестного поджига.

Возможные причины	Методы устранения
Грязные или проржавевшие пластины перекрестного поджига	Почистите или замените при необходимости
Нестабильное пламя, всполохи пламени.	Прикройте воздушную заслонку горелки в соответствии с разделом “Инструкции по техническому обслуживанию”, посвященным регулировке подачи воздуха в горелках в данном руководстве пользователя. ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
Плохой контакт в клеммах подключения провода к электроду или кнопке искрового поджига.	Убедитесь, что провод электрода плотно вставлен в клемму на задней панели устройства поджига. Проверьте, что провода, идущие от модуля к выключателю поджига (если они есть), плотно вставлены в соответствующие клеммы.
Разряжена или неправильно вставлена батарейка	Замените ее на исправную качественную батарейку.



Внимание!

- Держите гридль подальше от горячих материалов, бензина и других легковоспламеняющихся паров и жидкостей.
- На поверхности противня не следует оставлять частицы пищи и жир, поскольку это привлекает грызунов, которые нарушают гигиену и могут повредить провода, что может привести к необратимому повреждению электрических компонентов.



Зарегистрируйте ваш гридль!

Посетите сайт napoleon.com или обратитесь к руководству по сборке гридля за информацией по запчастям.



МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ

Обратитесь в отдел поддержки клиентов Napoleon за рекомендациями по запасным частям
1-866-820-8686.

Шумы и неравномерный прогрев

- Жужжание редуктора давления.
- Неравномерный прогрев.

Возможные причины	Методы устранения
Гул обычно бывает в жаркие дни.	Это не является дефектом. Это вызвано внутренними вибрациями регулятора и не влияет на производительность или безопасность. Шумящий регулятор замене не подлежит.
Вентиль баллона был открыт слишком быстро.	Медленно откройте вентиль баллона.
Неправильный нагрев.	Разогревайте гридль на высокой мощности конфорок в течение 10-15 минут.
В жироборнике скопилось слишком много жира и золы.	Регулярно чистите жироборник. Не застилайте его алюминиевой фольгой. Ознакомьтесь с разделом "Инструкции по очистке".

Отслоение покрытия

- Похоже, что отслаивается краска.

Возможные причины	Методы устранения
Налипание жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Поверхность крышки с фарфоровой эмалью или из нержавеющей стали не может отслаиваться. Отслаивание вызвано затвердевшим жиром, который, высыхая, образует отслаивающиеся частички, похожие на краску. Регулярная чистка предотвратит это. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".

Выпуклость в центре противня

- Жарочный противень искривлен в середине

Возможные причины	Методы устранения
Тепловое расширение.	Для противня из нержавеющей стали немного выпуклая (легка неровная) в центре поверхность это нормально. Это происходит из-за естественного термического сжатия и расширения металла, которое происходит от нагрева нижней поверхности противня.

Подача газа

- Низкая интенсивность нагрева или малая высота пламени при максимальном открытии вентилей.
- Горелки горят желтым пламенем, сопровождающимся запахом газа.
- Пламя приподнимается над горелками, что сопровождается запахом газа и возможными трудностями с поджигом.
- Высокие языки пламени при положении ручек на минимуме, нестабильное горение и дрожащее пламя.

Возможные причины	Методы устранения
Пропан – неправильная процедура розжига	Внимательно следите за соблюдением процедуры розжига. При открытии вентиля баллона все газовые вентили на гридле должны быть закрыты. Медленно открывайте вентиль баллона, чтобы выровнять давление. Смотрите раздел инструкции – "Розжиг гридля".
Повреждение сварного шва в корпусе горелки.	Дайте горелке остыть и внимательно осмотрите ее на наличие трещин. При обнаружении трещин обратитесь к официальному дилеру Napoleon, чтобы заказать замену горелки в сборе.
Возможно внутри горелки паутина или другой мусор.	Тщательно очистите отверстие горелки от гнезд насекомых и паутины, удалив их и следуя инструкциям, приведенным в данном руководстве. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".
Неверное положение воздушной заслонки горелки	Слегка откройте или закройте воздушную заслонку в соответствии с инструкциями раздела "Инструкции по техническому обслуживанию". ВАЖНО! Это должен делать квалифицированный специалист по газовому оборудованию.
Недостаточно газа	Проверьте уровень газа в баллоне
Пережат подводящий шланг.	Уложите газовый шланг надлежащим образом
Регулятор давления газа в режиме низкого расхода.	Выключите конфорки и закройте вентиль баллона с газом, подождите 5 минут, прежде чем снова его полностью открыть. Подождите несколько секунд, пока давление выровняется, прежде чем приступить к розжигу, следуя инструкциям. Каждый раз строго соблюдайте процедуру розжига. При открывании вентиля баллона все вентили на панели гридля должны быть закрыты. Всегда медленно открывайте вентиль баллона с газом.

ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРИИ FREESTYLE® GRIDDLE

10-летняя ограниченная гарантия на газовые грили Napoleon

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

Очаг из литого алюминия / нержавеющей стали.....	10 лет
Крышка из нержавеющей стали	10 лет
Крышка с покрытием из фарфоровой эмали.....	10 лет
Окрашенная стальная крышка	5 лет <small>плюс 10</small>
Горелки из нержавеющей стали.....	5 лет <small>плюс 10</small>
Пластины-испарители из нержавеющей стали.....	5 лет <small>плюс 0</small>
Чугунные решетки с эмалевым покрытием.....	5 лет <small>плюс 10</small>
Керамическая инфракрасная горелка (исключая сетку)	5 лет <small>плюс 10</small>
Пластины-испарители покрытые фарфоровой эмалью.....	3 года <small>плюс 10</small>
Остальные детали.....	2 года

Плюс 15: означает продленный гарантийный период, в течение которого мы предоставляем покупателю запасные части по цене 50% от текущей розничной цены дополнительно в течение 15 лет.

Плюс 10: относится к продленному гарантийному периоду, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение дополнительных 10 лет.

Данная гарантия действительна в Европейском союзе, Швейцарии, Андорре, Сан-Марино, Норвегии, Исландии и Лихтенштейне.

Настоящая гарантия не затрагивает, не ограничивает и не изменяет законные права клиента в случае обнаружения дефектов в соответствии с WKRL (EU) 2019/711). Исполнение установленных законом прав должно осуществляться бесплатно.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ

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

Настоящая гарантия производителя не подлежит передаче и продлению ни при каких условиях и ни одним из наших представителей.

Газовый гридль должен устанавливаться лицензированным, авторизованным сервисным специалистом или подрядчиком.

Установка должна производиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями по монтажу, а также всеми местными и национальными строительными нормами и правилами пожарной безопасности. Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, отсутствием технического обслуживания, возгоранием жира, воздействием окружающей среды, несчастными случаями, модификациями, небрежностью. Установка запасных частей других производителей аннулирует настоящую гарантию.

Данная гарантия не распространяется на изменение цвета пластиковых элементов в результате применения химических чистящих средств или воздействия солнечных лучей.

Данная гарантия также не распространяется на царапины, вмятины, дефекты покраски, покрытия, коррозию или обесцвечивание, вызванные воздействием тепла или абразивных и химических чистящих средств, а также на сколы на деталях с фарфоровым покрытием и любых компонентах, используемых при установке газового гриля.

Если в течение гарантийного срока деталь приходит в негодность до такой степени, что становится неработоспособной (из-за сквозной коррозии или прогорания), клиенту будет выдана запасная деталь.

По истечении первого года действия данной гарантии компания NAPOLEON имеет право (ограниченная пожизненная гарантия Президента, ограниченная гарантия сроком на 15 лет, ограниченная гарантия сроком на 10 лет, ограниченная гарантия сроком на 3 года) отказаться от любых гарантийных обязательств по своему усмотрению, вернув первоначальному покупателю сумму, равную оптовой цене соответствующих дефектных гарантийных деталей.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за установку, трудозатраты или другие расходы, связанные с установкой запчастей. Расходы такого рода не покрываются настоящей гарантией.

Несмотря на любые положения данной гарантии (ограниченная пожизненная гарантия Президента, ограниченная гарантия сроком на 15 лет, ограниченная гарантия сроком на 10 лет, ограниченная гарантия сроком на 3 года), ответственность компании NAPOLEON по данной гарантии определяется вышеизложенным и ни в коем случае не распространяется на какой-либо случайный, косвенный ущерб.

Настоящая гарантия определяет обязанности и ответственность компании NAPOLEON в отношении газового гриля NAPOLEON. Компания NAPOLEON не несет никакой дополнительной ответственности в связи с продажей данного продукта и не уполномочивает какую-либо третью сторону принимать на себя какую-либо иную ответственность от ее имени.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за перегрев, возгорание в результате воздействия внешних факторов, таких как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые повреждения газового гриля, вызванные погодными условиями, градом, грубым обращением, агрессивными химикатами или чистящими средствами.

Претензии по гарантии должны сопровождаться оригинальным документом подтверждающим покупку или его копией с указанием серийного номера и модели изделия. Компания NAPOLEON оставляет за собой право на инспекцию изделия или любой его части одним из своих представителей до исполнения любых гарантийных обязательств. Компания NAPOLEON не несет расходов по доставке, оплату рабочего времени или экспортные пошлины.

ГАРАНТ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

+31 345 588 655

+31 345 588 655

eu.info@napoleon.com

Компания **NAPOLEON**[®]

ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ ЧЕМ 40-ЛЕТНИЙ
ЮБИЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ ДЛЯ
ДОМАШНЕГО УЮТА



Продукция **NAPOLEON**[®] защищена одним или несколькими патентами США, Канады и/или иностранных государств или патентами, находящимися на рассмотрении.



Адрес

Wolf Steel Ltd.

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



Телефон

Европа

+31 345 588655

Интернет

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com



N415-0824CE-RU