



# ΣΕΙΡΑ BUILT-IN

## Εγχειρίδιο χρήσης

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

BIB10 BIB12 & BIB18.

Οι σχάρες που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.



**Θέλουμε τα σχόλιά σας!**

Επισκεφθείτε το [Naroleon.com](http://Naroleon.com) για να γράψετε μια κριτική



Εφαρμογή σειριακού αριθμού

# ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΝΑΠΟΛΕΩΝ ΣΑΣ!

Μόλις αναβαθμίσατε το παιχνίδι σας στη σχάρα.

## ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.  
για να αποφύγετε υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και τις κάρτες από τη σχάρα πριν από τη χρήση.

**ΥΠΑΪΘΥΡΙΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΑΕΡΪΟΥ. ΧΡΪΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΌΥΣ ΧΪΩΡΟΥΣ  
ΜΌΝΟ ΣΕ ΚΑΛΆ ΑΕΡΙΖΌΜΕΝΟ ΧΪΩΡΟ.**

**ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΣΕ κτίριο, γκαράζ ή οποιονδήποτε άλλο κλειστό χώρο.**

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

#### ΑΝ ΜΥΡΪΣΕΤΕ ΑΪΡΙΟ:

- Κλείστε το αέριο στη συσκευή.
- Σβήστε κάθε ανοιχτή φλόγα.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Εάν η οσμή συνεχίζεται, απομακρυνθείτε από τη συσκευή και καλέστε αμέσως τον προμηθευτή αερίου ή την πυροσβεστική υπηρεσία.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτή τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα οδηγιών "ΦΩΤΙΣΜΟΣ" του παρόντος εγχειριδίου. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή. Μια φιάλη αερίου που δεν είναι συνδεδεμένη για χρήση δεν πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σε αυτή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή. Εάν δεν τηρηθούν επακριβώς οι πληροφορίες αυτών των οδηγιών, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη και να προκληθούν υλικές ζημιές, τραυματισμοί ή θάνατος.



Ειδοποιήστε ενήλικες και παιδιά για τον κίνδυνο από τις υψηλές θερμοκρασίες των επιφανειών.  
Επιβλέπετε τα μικρά παιδιά κοντά στη σχάρα.

#### ΕΙΔΟΠΌΪΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΆΤΗ:

Αφήστε αυτές τις οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.

#### ΕΙΔΟΠΌΪΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΪΗ:

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

# Καλώς ήρθατε στο Napoleon!

## ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Αυτή η σχάρα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κώδικες.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Κρατήστε όλα τα καλώδια ηλεκτρικής τροφοδοσίας και τους εύκαμπτους σωλήνες παροχής καυσίμου μακριά από όλες τις θερμαινόμενες επιφάνειες.

Συνδέστε πρώτα όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα στη συσκευή και, στη συνέχεια, βάλτε το φινιρίσμα στην πρίζα. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα προστατευμένο κύκλωμα με διακόπτη σφάλματος γείωσης (GFI) με αυτή τη συσκευή μαγειρέματος εξωτερικού χώρου.

Ποτέ μην αφαιρείτε το φινιρίσμα. Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια προέκτασης που έχουν ονομαστικοποιηθεί για την ισχύ της συσκευής και έχουν εγκριθεί για χρήση σε εξωτερικούς χώρους με σήμανση W-A.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας καταστραφεί, αντικαταστήστε το με πλήρες καλώδιο τροφοδοσίας και μετασχηματιστή που συνιστά η Napoleon.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Συναρμολογήστε αυτή τη σχάρα ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού συναρμολόγησης. Εάν η σχάρα συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει σωστά. Εκτελέστε την απαιτούμενη δοκιμή διαρροής πριν θέσετε σε λειτουργία τη σχάρα.

Μην τροποποιείτε αυτή τη σχάρα σε καμία περίπτωση. Χρησιμοποιείτε μόνο το συγκρότημα ρυθμιστή πίεσης και σωλήνα που παρέχεται με αυτή τη σχάρα ή ανταλλακτικά που συνιστώνται ειδικά από τη Napoleon.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Διαβάστε ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση της ψησταριάς. Ελέγξτε τη σχάρα αυτή για στεγανότητα πριν από κάθε χρήση, ετησίως και όταν αντικαθίστανται εξαρτήματα αερίου. Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες ανάφλεξης.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΑΧΡΗΣΤΙΑ

Κλείστε το αέριο από τη βαλβίδα παροχής.

Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα μεταξύ της φιάλης αερίου και της σχάρας.

Αφαιρέστε τη φιάλη αερίου και αποθηκεύστε την σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από παιδιά.

ΜΗΝ αποθηκεύετε τις φιάλες αερίου σε κτίριο, γκαράζ, υπόστεγο ή οποιοδήποτε άλλο κλειστό χώρο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε το με υπευθυνότητα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Αυτοί μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλώς ήρθατε στο Napoleon!	3
Πρώτα η ασφάλεια	
Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος	4
Ξεκινώντας	5
Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας	
Διαστάσεις αποκοπή	
Συνδέσεις αερίου	
Δοκιμή διαρροής	
Επιχείρηση	11
Φωτισμός της ψησταριάς σας	
Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα	
Πώς να χρησιμοποιήσετε τον πίσω καυστήρα και τη ψησταριά	
Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα	
Πώς να καρυκεύετε τις σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο (κατά περίπτωση)	
Οδηγός Ψησίματος με Υπέρυθη Θερμοκρασία	19
Οδηγίες καθαρισμού	20
Οδηγίες Συντήρησης	23
Εμφάνιση της Φλόγας	
Τεχνικά στοιχεία	
Ανοξείδωτο χάλυβας σε αυστηρά περιβάλλοντα	
Διάγραμμα για τις ηλεκτρικές συνδέσεις	
Εγγύηση	30



+31 345 588655



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

# Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος

Δείκτης θερμοκρασίας **ACCU-PROBE™** για εύκολη ανάγνωση της θερμοκρασίας για τέλεια αποτελέσματα.

Διπλός οπίσθιος υπέρυθρος καυστήρας Rotisserie. Ιδανικός για υψηλή θερμοότητα και αργό ψήσιμο σε σουβλά.

Απρόσκοπτη κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα για άψογη εγκατάσταση και μακροχρόνια ποιότητα.

Εσωτερικά φώτα για διασκέδαση αργά το βράδυ.

Επάνω καυστήρας(ες) υπέρυθρων για ευέλικτες επιλογές ψησίματος για τη δημιουργία νόστιμων συνοδευτικών πιάτων, σάλτσες και πολλά άλλα.

Άμεση ανάφλεξη **JETFIRE™** για γρήγορη και εύκολη εκκίνηση.

Καυστήρες από ανοξείδωτο χάλυβα βαρέως τύπου για ποιότητα μεγάλης διάρκειας.

Τα πτυσσόμενα πιρουνία περιστρεφόμενης σχάρας συσκευάζονται τακτοποιημένα στη θήκη αποθήκευσης.

Ενσωματωμένη αποθήκευση για κιτ ψησίματος για μεγαλύτερη ευκολία

Μεγάλη επιχρωμιωμένη σχάρα θέρμανσης για αυξημένη επιφάνεια μαγειρέματος.

Μεγάλες σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ασάλι **Iconic WAVE™** με διπλή θέση για αυτά τα διακριτικά σημάδια ψησίματος.

Ανοξείδωτες πλάκες ψησίματος διπλού επιπέδου για σταθερή και ομοιόμορφη θέρμανση και εξάτμιση των υπολειμμάτων για πιο γευστικό φαγητό.

Σύστημα μαγειρέματος με ειδικό καυστήρα διπλής υπέρυθρης ακτινοβολίας **SIZZLE ZONE™** για τέλεια ψημένες μπριζόλες.

Βραχίονες για εύκολη συναρμολόγηση και στις δύο πλευρές της σχάρας.

Πίσω φωτιζόμενα κουμπιά ελέγχου για διασκέδαση αργά το βράδυ.

Εύκολη πρόσβαση στη λεκάνη στάγδην με ρουλεμάν από ανοξείδωτο χάλυβα για αποτελεσματική συντήρηση.

 Οι ψησταριές που απεικονίζονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: BIG 44-1.

# ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ



**Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟ'ΙΗΣΗ!** Ενημερώνει για έναν κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟ'ΙΗΣΗ / ΠΡΟΣΟΧ'Η!** Ενημερώνει για έναν κίνδυνο που μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Φοράτε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Καυτή επιφάνεια.



Σημαντικές πληροφορίες.



Μην καπνίζετε κατά την εκτέλεση δοκιμής διαρροής αερίου. Σπινθήρες ή φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, υλικές ζημιές, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.



Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές αερίου. Σπινθήρες ή φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, υλικές ζημιές, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου και αποσυνδέστε την.

## ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Να μην περνάτε τον σωλήνα κάτω από το δοχείο συλλογής νερού. Διατηρείτε κανονική απόσταση του σωλήνα προς το κάτω μέρος της μονάδας.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι τοποθετημένες σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης των πλακών ψησίματος.
- Τα χειριστήρια των καυστήρων πρέπει να είναι απενεργοποιημένα κατά την ενεργοποίηση της βαλβίδας του κυλίνδρου αερίου.
- Να μην ανάβετε τους καυστήρες με το καπάκι κλειστό.
- Να μην λειτουργείτε τους πίσω καυστήρες μαζί με τους κύριους καυστήρες.
- Να μην κλείνετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα κατά τη χρήση ή όταν είναι ζεστό.
- Να μην βαθυτηγανίζετε τρόφιμα στον πλευρικό καυστήρα.
- Να μην ρυθμίζετε τα ψηστικά κάγκελα κατά τη λειτουργία ή όταν είναι ζεστά.
- Να μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή μετά τη χρήση.
- Να μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι κρύα.
- Να μην αποθηκεύετε αναπτήρες, σπύρτα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέσα στο περιβλήμα ή το δοχείο για μπαχαρικά.
- Κρατήστε όλα τα καλώδια παροχής ρεύματος και τους σωλήνες παροχής καυσίμου μακριά από όλες τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Καθαρίστε το δοχείο λίπους, το δοχείο συλλογής νερού και τις πλάκες ψησίματος τακτικά για να αποφύγετε τη συσσώρευση και τις πυρκαγιές από το λάδι.
- Να μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό οποιασδήποτε μέρους της ψησταριάς.
- Κρατήστε τους σωλήνες venturi της ακτινοβολίας και του κύριου καυστήρα απαλλαγμένους από αραχνούς και άλλα εμπόδια ελέγχοντάς τους και καθαρίζοντάς τους τακτικά.
- Να μην επιτρέπετε σε κρύο νερό (βροχή, άρδευση, λάσπη κλπ.) να έρθει σε επαφή με τη θερμαινόμενη ψησταριά. Μια άμεση αλλαγή θερμοκρασίας θα προκαλέσει ρωγμές στο πορσελάνινο υλικό και θα σπάσει τους κεραμικούς καυστήρες.
- Να μην τοποθετείτε αυτήν τη ψησταριά όπου μπορεί να εκτίθεται σε ισχυρούς ανέμους, ιδίως όταν ο άνεμος μπορεί να προέρχεται απευθείας από το πίσω μέρος της ψησταριάς.
- Να μην λειτουργείτε τη συσκευή κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.
- Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% της επιφάνειας ψησίματος με στερεό μέταλλο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να απομακρύνεται από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Πάντα διατηρείτε ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά 17 ίντσες (431 χιλιοστά) προς το πίσω μέρος και 9 ίντσες (228,6 χιλιοστά) προς τα πλάγια.
- Το μοντέλο BIB18PB απαιτεί ελάχιστη απόσταση 17 ίντσες (431 χιλιοστά) προς το πίσω και 20 ίντσες (508 χιλιοστά) προς τα πλάγια.
- Πάντα διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 17 ίντσες (431 χιλιοστά) ανάμεσα σε άλλες επιπλέον συσκευές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η σύνδεση και η εγκατάσταση της σύνδεσης αερίου και του σωλήνα πρέπει να γίνει από αδειούχο εγκαταστάτη αερίου και να ελεγχθεί η στεγανότητα πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.

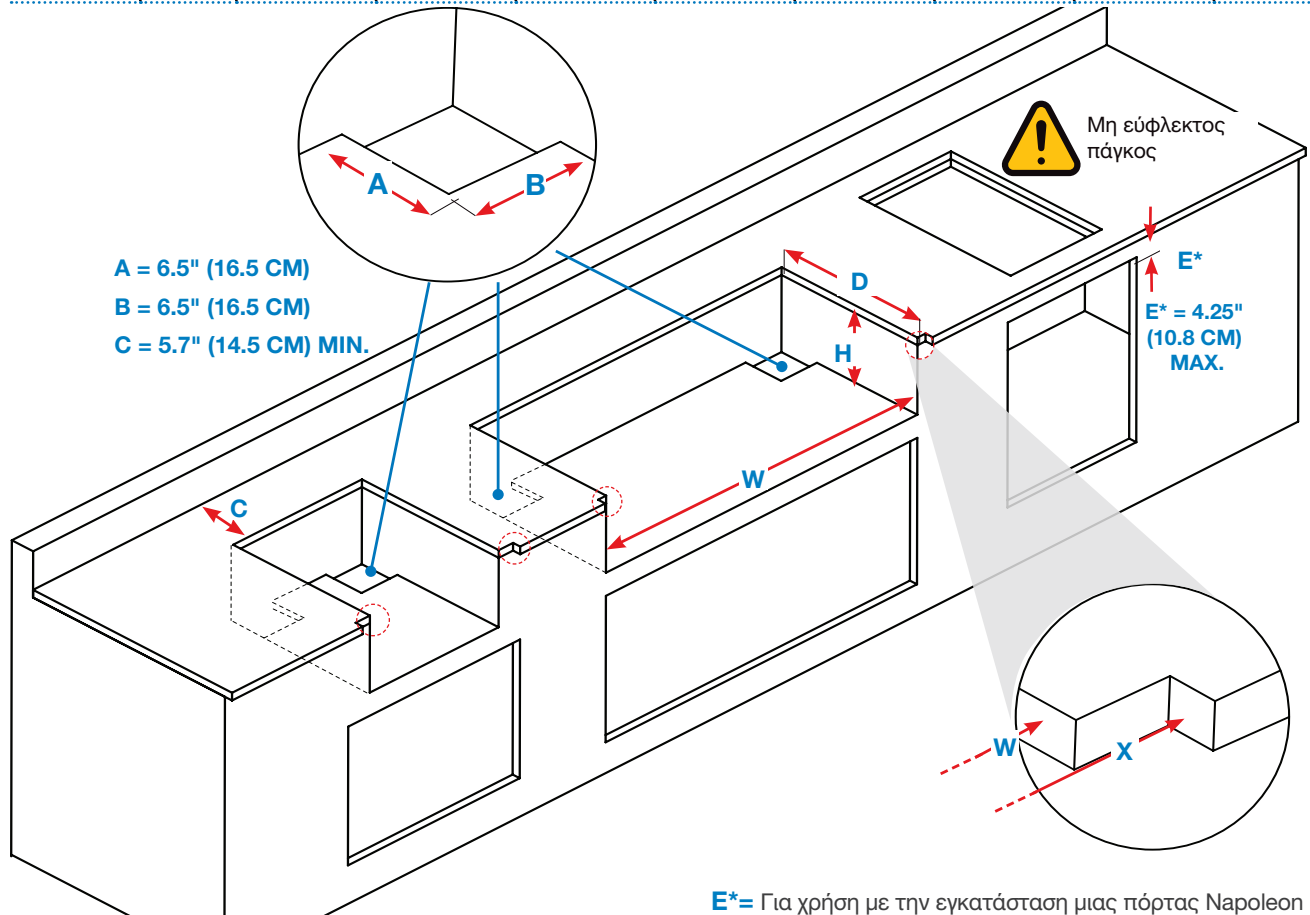
**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι οι εύκαμπτοι σωλήνες δεν έρχονται σε επαφή με επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας της ψησταριάς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.



## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΚΟΠΗΣ

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το πλαίσιο του θαλάμου και το ερμάριο ΠΡΕΠΕΙ να είναι κατασκευασμένα από άκαυστο υλικό όταν η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη με το Zero Clearance Liner που αντιστοιχεί στη μονάδα σας. Ανατρέξτε στον κατάλογο εξαρτημάτων στον οδηγό συναρμολόγησης για συγκεκριμένες πληροφορίες.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν το περίβλημα φιλοξενεί φιάλη υγραερίου, η κατασκευή αυτή πρέπει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες για το περίβλημα της ενσωματωμένης φιάλης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Συνδέσεις αερίου".



## ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΑΕΡΙΟΥ

### Φιάλη αερίου

Χρησιμοποιήστε έναν κυλίνδρο προπανίου χωρητικότητας τουλάχιστον 6 κιλών ή έναν κυλίνδρο βουτανίου χωρητικότητας 13 κιλών, οι οποίοι να είναι κατασκευασμένοι και σημαδεμένοι σύμφωνα με εθνικούς και περιφερειακούς κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι ο κυλίνδρος μπορεί να παρέχει επαρκές καύσιμο για τη λειτουργία της συσκευής. Αν έχετε αμφιβολίες, ελέγξτε με τον τοπικό σας προμηθευτή αερίου.

**Σημείωση:** Για βέλτιστη απόδοση, λειτουργήστε τη ψησταριά με προπανικό αέριο.

Μόνο κυλίνδροι που είναι συνδεδεμένοι στη συσκευή επιτρέπεται να αποθηκεύονται στο περίβλημα. Τοποθετήστε μόνο κυλίνδρους εντός των μέγιστων διαστάσεων πλάτους και ύψους στο ενσωματωμένο περίβλημα. Επιπλέον, είναι απαραίτητο να μην αποθηκεύονται ανταλλακτικοί κυλίνδροι μέσα στο περίβλημα ή σε κοντινή απόσταση από λειτουργική μονάδα.

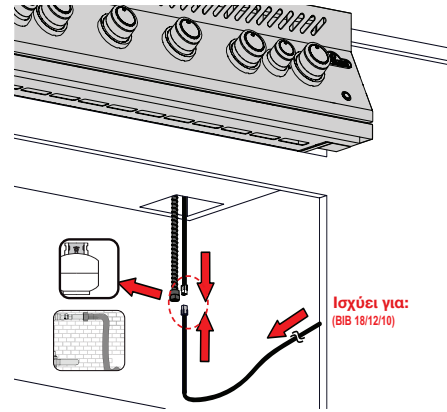
### Σε γραμμή παροχής αερίου σπιτιού

Αυτή η ψησταριά πρέπει να λειτουργεί με πίεση παροχής αερίου όπως αναφέρεται στην ετικέτα αξιολόγησης (Φυσικό Αέριο 18.5 = mbar / Προπάνιο = 24.5 mbar). Εάν η παροχή αερίου υπερβαίνει αυτές τις απαιτήσεις, πρέπει να εγκατασταθεί ένας ρυθμιστής πάνω από τα εξαρτήματα της ψησταριάς. Εάν η παροχή αερίου είναι χαμηλότερη από τις απαιτήσεις, η μονάδα θα λειτουργεί με χαμηλότερες θερμοκρασίες και δεν θα φτάσει στις μέγιστες θερμοκρασίες.

Χρησιμοποιήστε έναν ρυθμιστή πίεσης και σωλήνα αερίου που παρέχονται από την εταιρεία Napoleon. Αν δεν περιλαμβάνονται, χρησιμοποιήστε έναν ρυθμιστή πίεσης και σωλήνα που πληρούν τους εθνικούς και περιφερειακούς κανονισμούς.

Η συνιστώμενη μήκος του σωλήνα είναι 0,9 μέτρα. Ο σωλήνας δεν πρέπει ποτέ να είναι μεγαλύτερος από 1,5 μέτρα. Ελέγχετε το σωλήνα τακτικά για οπές, τήξιμο ή φθορά. Αν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε τον. Η σωληνοειδής σύνδεση έως τη ψησταριά είναι ευθύνη του εγκαταστάτη.

**Σημείωση:** Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθίσταται πριν από την ημερομηνία λήξης που είναι τυπωμένη σε αυτόν.



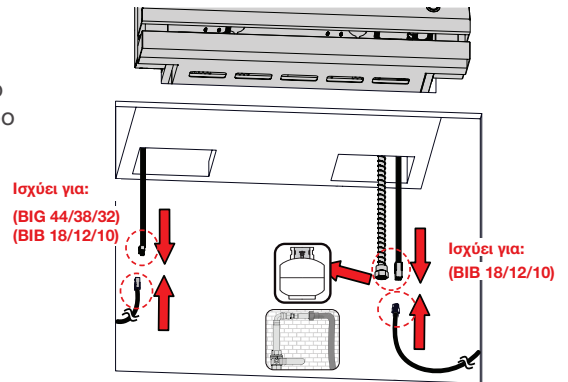
- Το αγωγό αερίου πρέπει να έχει διαστάσεις ώστε να παρέχει τα κιλοβάτ που αναφέρονται στην ετικέτα αξιολόγησης, με βάση το μήκος της εγκατάστασης του αγωγού.
- Εάν εγκαθιστάτε έναν πλευρικό καυστήρα, μια ξεχωριστή γραμμή αερίου πρέπει να παρακλαδιστεί προς τη συσκευή μέσω μιας συγκεκριμένης ανοίγματος σε αυτήν τη θέση.
  1. Ένας εύκολα προσβάσιμος χειροκίνητος αποκλειστικός βαλβίδα πρέπει να εγκατασταθεί πριν τη μονάδα. Περιλαμβάνεται ένας εύκαμπτος μεταλλικός σύνδεσμος για να διευκολύνει την εγκατάσταση. Συνδέστε τον άλλο άκρο του συνδέσμου στον αγωγό αερίου.
  2. Σφίξτε χρησιμοποιώντας δύο κλειδιά. Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σπειρών ή παστά αγωγού.
  3. Βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος δεν περνάει μέσα από τοίχο, δάπεδο, οροφή ή διαχωριστικό, και είναι προστατευμένος από ζημιές.
  4. Πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς, ελέγξτε όλες τις συνδέσεις για διαρροές. Δείτε το "**Έλεγχος Διαρροών**".

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Οι σύνδεσμοι πρέπει να είναι από άκαμπτο σωλήνα, χαλκοσωλήνα ή εγκεκριμένο εύκαμπτο μέταλλο που πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς και περιφερειακούς κώδικες.



## Σύνδεση και εγκατάσταση

1. Ελέγξτε τον κύλινδρο για χτυπήματα ή σκουριά και ελέγξτε το από τον προμηθευτή προπανίου. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε έναν κύλινδρο με βλάβη στη βαλβίδα..
2. Τοποθετήστε τον κύλινδρο στην ειδική του θέση στο περίβλημα.
3. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας του ρυθμιστή αερίου δεν έχει διαστροφές ή κόμπους.
4. Αφαιρέστε το καπάκι ή το πύγκι από τη βαλβίδα του κυλίνδρου καυσίμου.
5. Σφίξτε το ρυθμιστή στη βαλβίδα του κυλίνδρου.
6. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με το δοχείο συλλογής νερού ή με οποιεσδήποτε επιφάνειες ψησίματος της ψησταριάς, διότι θα λιώσει και θα προκαλέσει πυρκαγιά.
7. Βεβαιωθείτε ότι ο κύλινδρος δεν παραμένει εκτεθειμένος σε έντονη θερμότητα ή άμεσο ηλιακό φως.
8. Ελέγξτε όλες τις συνδέσεις για διαρροές πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς. Δείτε το "**Έλεγχος Διαρροών**".



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην αποθηκεύετε εφεδρική φιάλη αερίου κάτω από την κεφαλή της σχάρας ή τους πλευρικούς καυστήρες.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε φιάλη αερίου που είναι γεμάτη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 80%.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ακολουθήστε επακριβώς όλες τις προδιαγραφές και τις οδηγίες για να αποφύγετε πυρκαγιά, έκρηξη, υλικές ζημιές, τραυματισμό ή θάνατο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αποσυνδέστε τη σχάρα και τη μεμονωμένη βαλβίδα διακοπής της από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε δοκιμής πίεσης.



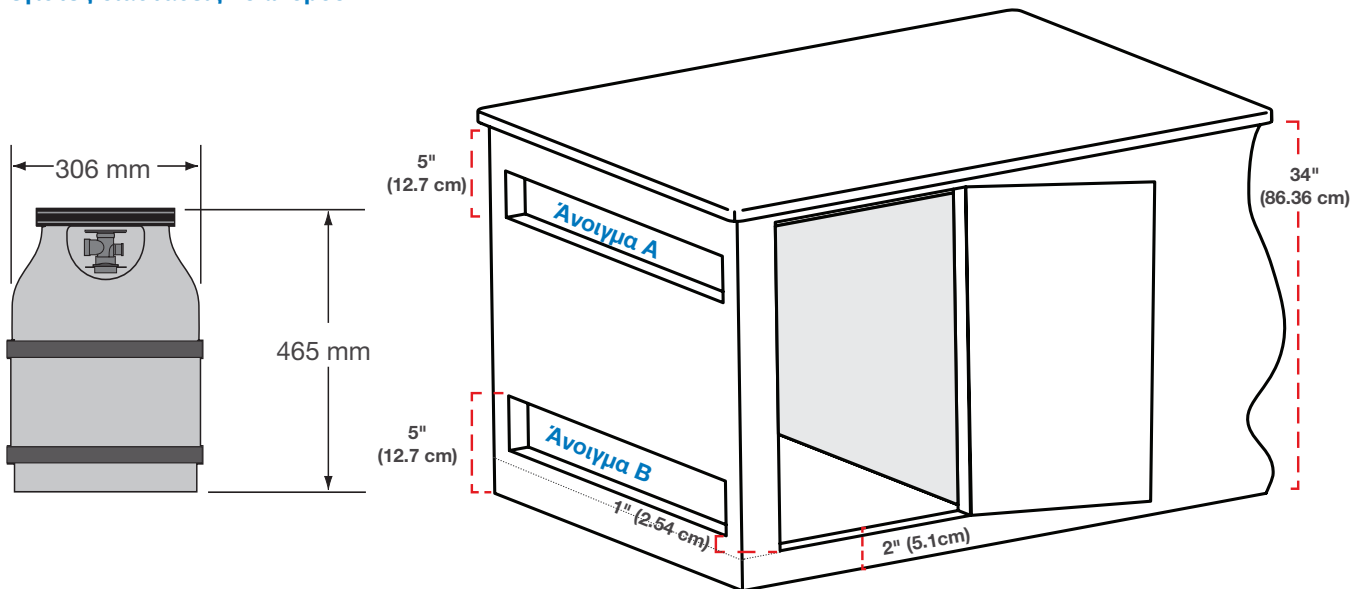


## Ενσωματωμένο περίβλημα

- Ο σχεδιασμός του περιβλήματος πρέπει να διευκολύνει τη σύνδεση, αποσύνδεση, έλεγχο και δοκιμή των συνδέσεων του αερίου εκτός από αυτό. Οι συνδέσεις που θα μπορούσαν πιθανώς να διαταραχθούν κατά την εγκατάσταση του κυλίνδρου στο περίβλημα μπορούν να υποβληθούν σε έλεγχο διαρροής μέσα.
- Ο κύλινδρος πρέπει να διατηρείται απομονωμένος από το περίβλημα της ψησταριάς και να προστατεύεται από ακτινοβολία, φλόγες, ζεστές σταγόνες και άλλα ξένα ή επικίνδυνα υλικά.
- Ένα παραθυράκι στο περίβλημα για την πρόσβαση στον κύλινδρο είναι αποδεκτό αν δεν έχει κλείδωμα και μπορεί να ανοίγει χωρίς τη χρήση εργαλείων.
- Πρέπει να υπάρχει ελάχιστο κενό 2 ιντσών (5.08 εκατοστά) μεταξύ του δαπέδου του περιβλήματος του κυλίνδρου και του εδάφους.
- Βεβαιωθείτε ότι η εκτεθειμένη εξωτερική πλευρά του περιβλήματος έχει τουλάχιστον δύο ανεμπόδιστες αεραγωγούς, έναν εντός 5 ιντσών (12.7 εκατοστά) από το επάνω μέρος του περιβλήματος και έναν εντός 1 ιντσών (2.54 εκατοστά) από την κάτω επιφάνεια του ανοίγματος του κυλίνδρου.
- Για το άνοιγμα στο επάνω μέρος, η συνολική ελεύθερη περιοχή πρέπει να υπερβαίνει τα 20 τετραγωνικά ίντσες (130 τ.εκ.) για έναν κύλινδρο 20 λιβρών (9.1 κιλά) και 30 τετραγωνικά ίντσες (195 τ.εκ.) για έναν κύλινδρο 30 λιβρών (13.6 κιλά)
- Το κάτω άνοιγμα πρέπει να έχει συνολική ελεύθερη περιοχή περισσότερο από 10 τετραγωνικά ίντσες (65 τ.εκ.) για έναν κύλινδρο 20 λιβρών (9.1 κιλά) και 15 τετραγωνικά ίντσες (100 τ.εκ.) για έναν κύλινδρο 30 λιβρών (13.6 κιλά).
- Το επάνω άκρο δεν πρέπει να είναι περισσότερο από 5 ίντσες (127 χιλιοστά) πάνω από το επίπεδο του δαπέδου.
- Κάθε άνοιγμα πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο για να επιτρέπει την είσοδο ενός ράβδου διαμέτρου 1/8 ίντσας (3.2 χιλιοστά).
- Η ελεύθερη περιοχή του ανοίγματος πρέπει να εξαρτάται από το μέγεθος του κυλίνδρου:

Μέγεθος κυλίνδρου	Άνοιγμα περιοχής A	Άνοιγμα περιοχής B
20 lb (9.1 kg)	20 ίντσες <sup>2</sup> (130 cm <sup>2</sup> )	10 ίντσες (65 cm <sup>2</sup> )
30 lb (13.6 kg)	30 ίντσες <sup>2</sup> (195 cm <sup>2</sup> )	15 ίντσες (100 cm <sup>2</sup> )

## Μέγιστες διαστάσεις κυλίνδρου



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ελέγξτε τον εύκαμπτο σωλήνα για ενδείξεις υπερβολικής τριβής, τήξης, κοψίματος ή ρωγμών. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα συγκρότημα που συνιστάται ειδικά από τη Napoleon.



## ΔΟΚΙΜΗ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

### Γιατί και Πότε να Κάνετε Δοκιμή Διαρροής;

Μια δοκιμή διαρροής επιβεβαιώνει ότι δεν υπάρχει διαρροή αερίου μετά τη σύνδεση του σωλήνα στην παροχή αερίου.

Κάθε φορά που γεμίζετε ξανά τον κύλινδρο και τον επανεγκαθιστάτε, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές στη σύνδεση όπου ο ρυθμιστής συνδέεται με τον κύλινδρο.

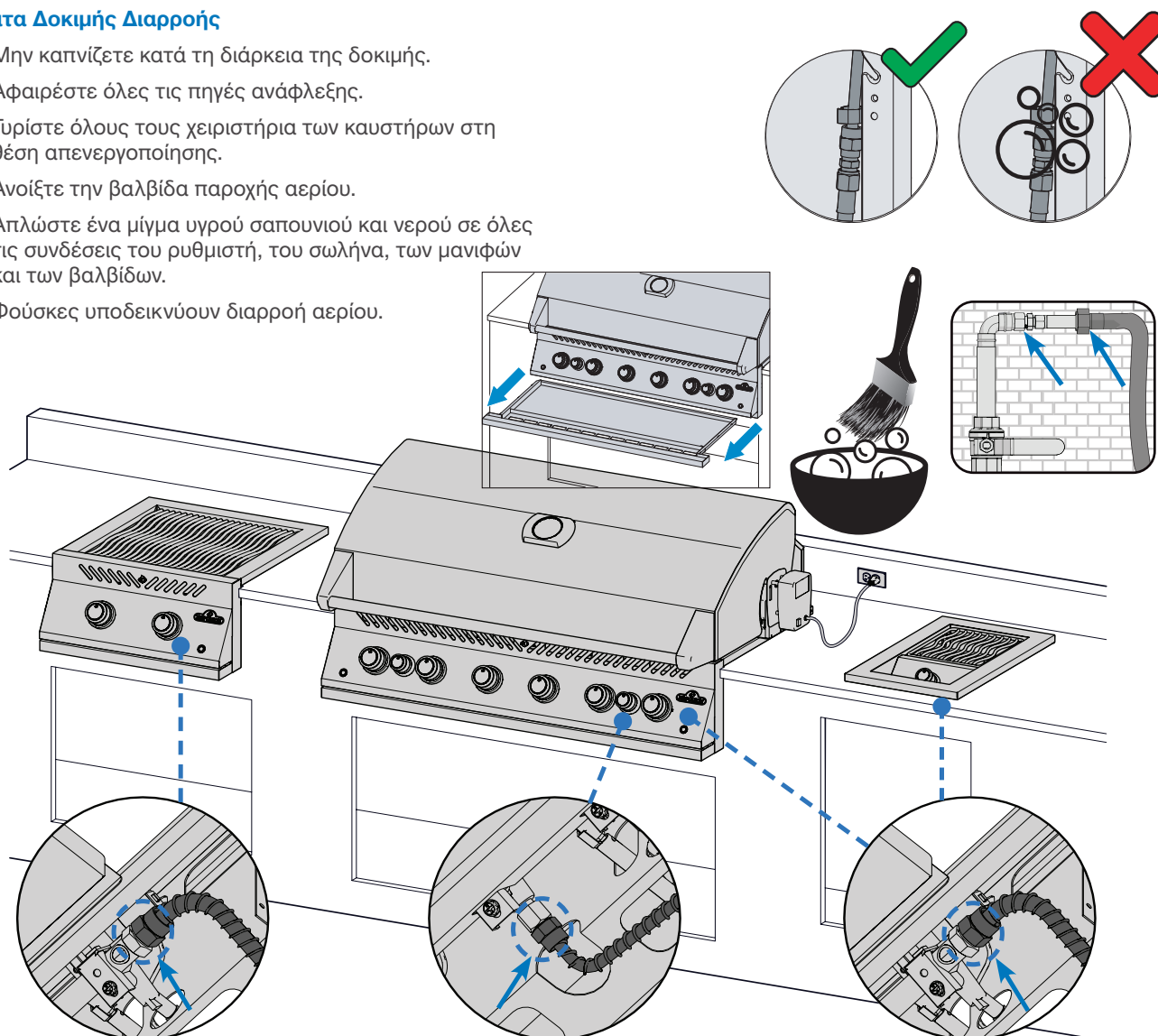
Κάντε δοκιμή διαρροής σε αυτήν τη ψησταριά πριν τη χρήση, ετησίως, και όταν αντικαθίστανται οποιαδήποτε αερίου συστατικά.

### Βήματα Δοκιμής Διαρροής

1. Μην καπνίζετε κατά τη διάρκεια της δοκιμής.
2. Αφαιρέστε όλες τις πηγές ανάφλεξης.
3. Γυρίστε όλους τους χειριστήρια των καυστήρων στη θέση απενεργοποίησης.
4. Ανοίξτε την βαλβίδα παροχής αερίου.
5. Απλώστε ένα μίγμα υγρού σαπουνιού και νερού σε όλες τις συνδέσεις του ρυθμιστή, του σωλήνα, των μανιφών και των βαλβίδων.
6. Φούσκες υποδεικνύουν διαρροή αερίου.

### Εάν διαπιστώσετε διαρροή

1. Σφίξτε οποιεσδήποτε χαλαρές συνδέσεις.
2. Αν η διαρροή δεν μπορεί να σταματήσει, απενεργοποιήστε αμέσως την παροχή αερίου και αποσυνδέστε τη ψησταριά.
3. Αφήστε τη ψησταριά να ελεγχθεί από έναν πιστοποιημένο εγκαταστάτη ή εμπόρο.
4. Μη χρησιμοποιείτε τη ψησταριά μέχρι να διορθωθεί η διαρροή.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές αερίου. Σπινθήρες ή φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, υλικές ζημιές, σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο. .

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Χρησιμοποιείτε μόνο το συγκρότημα ρυθμιστή πίεσης και εύκαμπτου σωλήνα που παρέχεται με τη σχάρα ή ένα συγκρότημα που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



# Επιχείρηση

## ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

### Είναι η πρώτη φορά; Εκτελέστε ένα Burn-off

Αφαιρέστε τη σχάρα θέρμανσης και λειτουργήστε τους κύριους καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία για 30 λεπτά. Είναι φυσιολογικό η σχάρα να αναδίδει μια οσμή την πρώτη φορά που ανάβει. Αυτή η οσμή προκαλείται από την "καύση" των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

### Φωτισμός κύριου καυστήρα

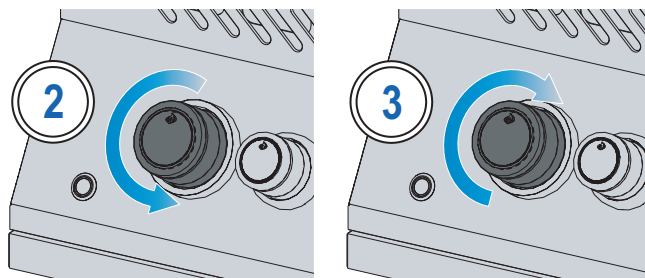
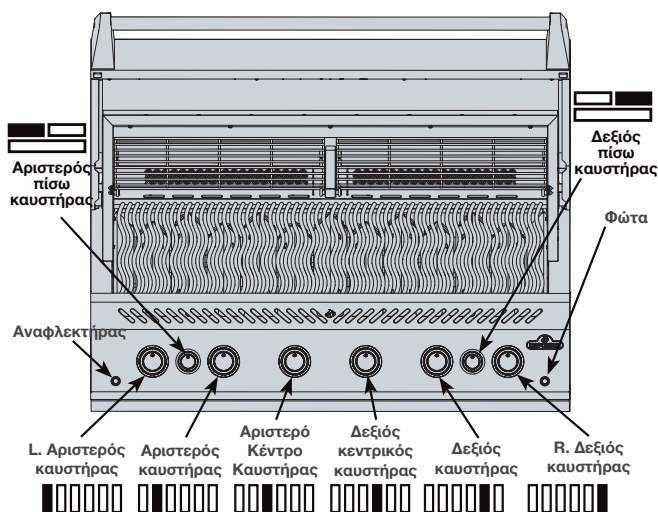
1. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
2. Πατήστε και περιστρέψτε αργά κατά την αντίθετη κατεύθυνση του ωρολογίου οποιοδήποτε χειριστήριο του κύριου καυστήρα στη θέση HIGH μέχρι να ανάψει η φλόγα. Συνεχίστε να πιέζετε προς τα κάτω τον χειριστήριο ελέγχου μέχρι ο καυστήρας να ανάψει και στη συνέχεια αφήστε το.
3. Αν η φλόγα δεν ανάψει – αμέσως περιστρέψτε το χειριστήριο ελέγχου προς τα δεξιά στη θέση OFF. Επαναλάβετε το βήμα 2.
4. Αν η φλόγα και ο καυστήρας δεν ανάψουν εντός 5 δευτερολέπτων – περιστρέψτε το χειριστήριο ελέγχου προς τα δεξιά στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά για να διαλυθεί το αέριο. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3, ή ανάψτε το με ένα σπέρτο. **(Εικ. 1).**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην χρησιμοποιείτε τον πίσω καυστήρα ενώ λειτουργείτε τον κύριο καυστήρα.



### Φωτισμός οπίσθιου καυστήρα (αν υπάρχει)

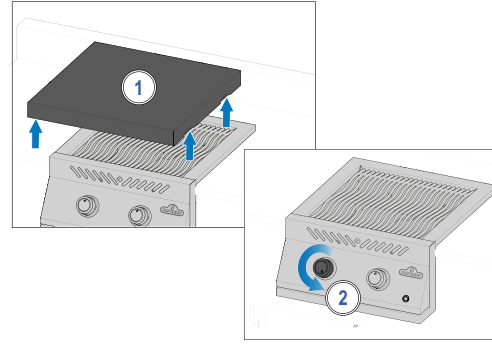
1. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
2. Αφαιρέστε τη σχάρα ζεστού.
3. Πατήστε και περιστρέψτε αργά το χειριστήριο του πίσω καυστήρα αντίστροφα στη θέση HIGH.
4. Πατήστε και κρατήστε το κουμπί ανάφλεξης μέχρι ο καυστήρας να ανάψει, ή ανάψτε το με ένα σπέρτο.
5. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει – περιστρέψτε το χειριστήριο ελέγχου του καυστήρα προς τα δεξιά στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4. **(Εικ. 1).**



Εικ. 1

### Φωτισμός πλευρικού καυστήρα (αν υπάρχει)

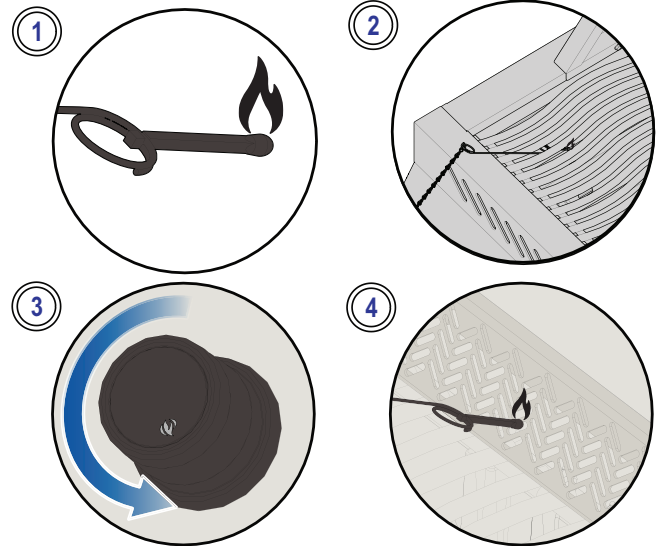
1. Ανοίξτε το κάλυμμα του καυστήρα.
2. Πατήστε και περιστρέψτε αργά το χειριστήριο του πλαϊνού καυστήρα αντίστροφα στη θέση HIGH.
3. Πατήστε και κρατήστε το κουμπί ανάφλεξης μέχρι ο καυστήρας να ανάψει, ή ανάψτε το με ένα σπίρτο.
4. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει – περιστρέψτε το χειριστήριο ελέγχου του καυστήρα προς τα δεξιά στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3. **(Εικ. 2).**



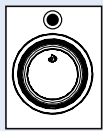
Εικ. 2

### Φωτισμός με σπίρτο

1. Συνδέστε το σπίρτο στην παρεχόμενη ράβδο φωτισμού.
2. Εισάγετε το αναμμένο σπίρτο μέσα από τις σχάρες μαγειρέματος και τις πλάκες ψησίματος.
3. Ενώ περιστρέφετε το αντίστοιχο κουμπί του καυστήρα στην υψηλή θέση. **(Εικ. 3).**



Εικ. 3



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χειριστήρια του καυστήρα βρίσκονται στη θέση OFF πριν ανοίξετε αργά τη βαλβίδα παροχής αερίου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες για το άναμμα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της σχάρας είναι ΑΝΟΙΧΤΟ κατά την ανάφλεξη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην ρυθμίζετε τις σχάρες ψησίματος ενώ η σχάρα είναι ζεστή ή λειτουργεί.



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

### Χρήση κύριου καυστήρα

- Προθερμάνετε τη ψησταριά πριν ψήσετε το φαγητό, λειτουργώντας όλους τους κύριους καυστήρες στη θέση υψηλή με το καπάκι κλειστό για περίπου 10 λεπτά.
- Φαγητό που ψήνεται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρι και λαχανικά, μπορεί να ψηθεί με το καπάκι ανοιχτό.
- Το ψήσιμο με κλειστό καπάκι εξασφαλίζει υψηλές και σταθερές θερμοκρασίες που ψήνουν το κρέας πιο ομοιόμορφα και μπορεί να μειώσει τον χρόνο ψησίματος.
- Οι πλέγματα ψησίματος μπορούν να αλειφθούν με λίγο λάδι πριν το προθέρμανση, για να μειωθεί η

κολληματικότητα κατά το ψήσιμο ελαφρού κρέατος, όπως το κοτόπουλο ή το χοιρινό.

- Το φαγητό που χρειάζεται περισσότερο από 30 λεπτά για ψήσιμο, όπως κοντοφώδη, μπορεί να ψηθεί έμμεσα με τον καυστήρα αναμμένο απέναντι από το φαγητό. Δείτε **"Έμμεσο Ψήσιμο"**.
- Κόψτε το περιττό λίπος από το κρέας για να αποφύγετε τις φλόγες, ή μειώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς.
- Σε περίπτωση φλόγας, μετακινήστε το φαγητό μακριά από τις φλόγες και μειώστε τη θερμοκρασία. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό.

### Έμμεσο ψήσιμο στη σχάρα

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται συχνά για το σφίξιμο, ή για φαγητό που ψήνεται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως χάμπουργκερ, μπιφτέκια, κοτόπουλο ή λαχανικά.

Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στα ψησίματα απευθείας πάνω από τη φωτιά.

Σφίξτε πρώτα το κρέας για να παγιδέυσετε τους χυμούς και τη γεύση.

Μειώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

### Έμμεσο Ψήσιμο

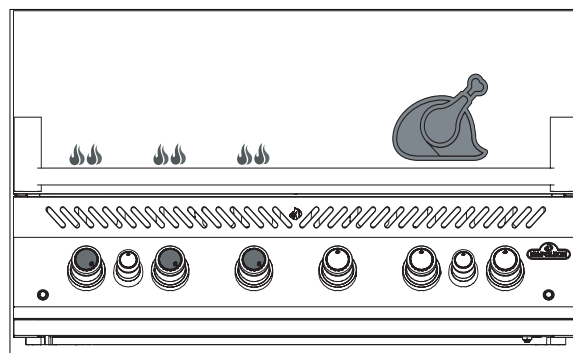
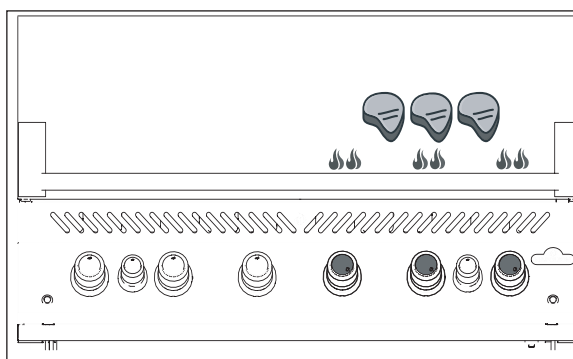
Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες και κυκλοφορεί τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, ψήνοντάς το αργά και ομοιόμορφα. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο για να ψήσετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή φαγητό που είναι επιρρεπές σε φλόγες, όπως ψητό, κοτόπουλο ή παπάκι.

Ανάψτε έναν ή περισσότερους καυστήρες και τοποθετήστε το φαγητό στα ψησίματα όπου δεν υπάρχει φλόγα ή αναμμένος καυστήρας. Το ψήσιμο σε χαμηλότερη θερμοκρασία και μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος οδηγεί σε πιο ζουμερά κρέατα.

### Χρήση του Κύριου Καυστήρα Υπερύθρων (αν είναι εξοπλισμένος)

Ακολουθήστε τις **"Οδηγίες για τον Ανάμμο του Κύριου Καυστήρα"** και λειτουργήστε στη θέση υψηλή για 5 λεπτά με το καπάκι κλειστό ή μέχρι οι κεραμικοί καυστήρες να ανάψουν κόκκινοι.

Ψήστε το φαγητό απευθείας στα ψησίματα ακολουθώντας τις οδηγίες στο "Οδηγός Ψησίματος με Υπέρυθη Θερμότητα". Το φαγητό μπορεί να σφίξει στον καυστήρα υπερύθρων και στη συνέχεια να μεταφερθεί στους κύριους καυστήρες της ψησταριάς για να ολοκληρώσει το ψήσιμο με άμεση ή έμμεση θερμότητα, ανάλογα με τη γεύση και τις προτιμήσεις σας.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το καπάκι της σχάρας και ολόκληρη η εστία μπορεί να ζεσταθεί πολύ όταν χρησιμοποιείται.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!!** Ποτέ μην ψήνετε φαγητό απευθείας στον καυστήρα με την πλευρά της φλόγας. Έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο με κατσαρόλες και τηγάνια.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην κλείνετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα ενώ λειτουργεί ή είναι καυτός.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην τηγανίζετε τρόφιμα στον πλευρικό καυστήρα. Το μαγείρεμα με λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Καθαρίζετε τακτικά το λίπος από ολόκληρη τη μονάδα, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου λίπους και των πλακών ψησίματος, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και τις πυρκαγιές από λίπος.

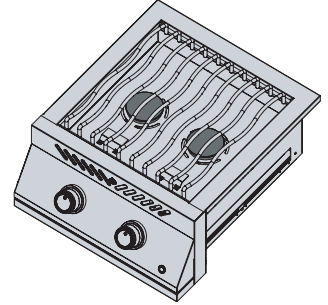


### Πλευρικός Καυστήρας με Φλόγα (αν είναι εξοπλισμένος)

Ο πλευρικός καυστήρας με φλόγα μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπως ένα εστιατόριο για το μαγείρεμα σάλτσας ή σούπας.

Το συνιστώμενο διάμετρος τηγανιού ή κατσαρόλας είναι 10" (25 εκ.).

Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας βρίσκεται σε ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο, διαφορετικά η απόδοση του πλευρικού καυστήρα θα επηρεαστεί.

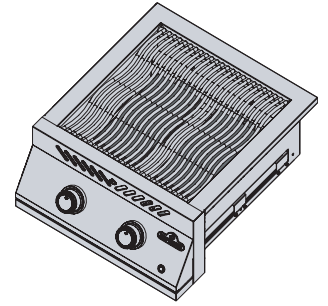


### Πλευρικός Καυστήρας με Υπέρυθρη Θερμότητα (αν είναι εξοπλισμένος)

Για να λειτουργήσετε, ακολουθήστε τις "Οδηγίες για τον Ανάμμο του Πλευρικού Καυστήρα". Η υπέρυθρη θερμότητα παρέχει μια ομοιόμορφη περιοχή ψησίματος για το σφίξιμο του φαγητού όταν είναι ρυθμισμένη στη θέση υψηλή.

Προσέξτε να μην καλύπτετε ποτέ περισσότερο από το 75% της επιφάνειας ψησίματος.

Κάποιοι μοντέλα πλευρικού καυστήρα έχουν πλέγμα ψησίματος με ρυθμιζόμενο ύψος.

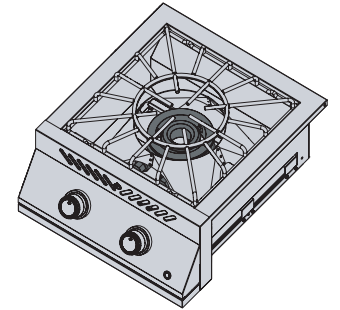


### Ισχυρός Καυστήρας (Εάν είναι εξοπλισμένος)

Ο ισχυρός καυστήρας διαθέτει 2 συγκεντρωτικούς καυστήρες. Χρησιμοποιήστε τηγάνια με ελάχιστη διάμετρο 10" (25 εκ.) όταν χρησιμοποιείτε τον κεντρικό καυστήρα και ελάχιστη διάμετρο 14" (35,5 εκ.) όταν χρησιμοποιείτε τον εξωτερικό καυστήρα.

Για το μαγείρεμα με wok, αφαιρέστε το κεντρικό δαχτυλίδι από τη ρόδα ψησίματος. Σεβαστείτε τις ελάχιστες διαστάσεις για τους καυστήρες εσωτερικά και εξωτερικά.

Σημείωση: Ποτέ μην αφήνετε έναν καυστήρα να λειτουργεί χωρίς ένα γεμάτο τηγάνι ή κατσαρόλα από πάνω.



### Ψήσιμο τη νύχτα (εάν είναι εφαρμοστέο)

Φωτίστε τις χειρολαβές ελέγχου και το εσωτερικό της ψησταριάς (εάν είναι εφαρμοστέο) πιέζοντας το εικονίδιο της λάμπας στον πίνακα ελέγχου.

Όταν ένας καυστήρας λειτουργεί, το αντίστοιχο περιστρεφόμενο κουμπί θα λάμπει κόκκινο, ενώ τα υπόλοιπα θα παραμένουν μπλε.

#### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΨΗΣΙΜΑ PRO!

Χρησιμοποιήστε θερμομέτρο για να ελέγξετε το εσωτερικό θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι είναι μαγειρεμένο τέλεια.



#### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΨΗΣΙΜΑ PRO!

Προσθέστε ένα αξεσουάρ καπνιστή Napoleon στη σχάρα σας για να αρωματίσετε το κρέας σας.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην αφήνετε το φαγητό χωρίς επίβλεψη σε κανέναν αναμμένο καυστήρα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε το καπάκι ανοιχτό εάν ο κύριος καυστήρας υπερύθρων είναι ρυθμισμένος σε υψηλή θερμοκρασία για να αποφύγετε το τυχαίο κάψιμο του φαγητού.



## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΚΑΙ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

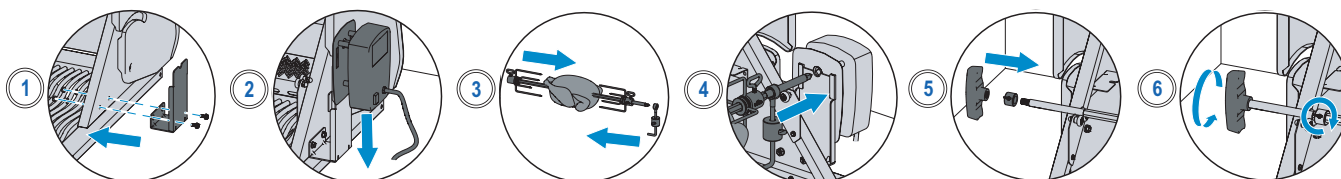
### Συναρμολόγηση του κιτ ψησταριάς σας (εάν είναι εξοπλισμένο)

**Σημείωση:** Αφαιρέστε τη ράφιση θέρμανσης πριν χρησιμοποιήσετε τον πίσω καυστήρα και τον άξονα σουβλίσματος. Η έντονη θερμότητα θα προκαλέσει ζημιά στη ράφιση θέρμανσης.

1. Τοποθετήστε τον ηλεκτρικό κινητήρα σουβλίσματος στο πλάι της ψησταριάς χρησιμοποιώντας τις βάσεις στήριξης. Ορισμένα μοντέλα έχουν ήδη προεγκατεστημένες βάσεις.
2. Μόλις η βάση έχει στερεωθεί στη ψησταριά, οδηγήστε απαλά τον ηλεκτρικό κινητήρα στη βάση.
3. Οδηγήστε το πρώτο πιρούνι σουβλίσματος λίγο πέρα από το κέντρο του άξονα και σφίξτε το στη θέση του. Εξακολουθήστε να σπείρετε το κρέας στον άξονα και προσπαθήστε να εισαγάγετε το κρέας στο πρώτο πιρούνι. Οδηγήστε το δεύτερο πιρούνι σουβλίσματος στο αντίθετο άκρο του άξονα και εισαγάγετε το πιρούνι στο κρέας μέχρι να είναι σταθερό. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του.
4. Προσέξτε να εισαγάγετε προσεκτικά την αιχμηρή άκρη του άξονα στον ηλεκτρικό κινητήρα σουβλίσματος και τοποθετήστε το αντίθετο άκρο πάνω από τις κρίκους. Η πιο βαριά πλευρά του κρέατος θα κρέμεται φυσικά για να ισορροπήσει το βάρος.
5. Οδηγήστε το μπουσ στον άξονα σουβλίσματος μέχρι να περάσει στο εσωτερικό του καπακιού. Αυτό θα ασφαλίσει την πλευρική κίνηση του άξονα σουβλίσματος.
6. Σφίξτε το μπουσ και τη λαβή του άξονα σουβλίσματος. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό δοχείο κάτω από το κρέας για να συλλέξει τα λίπη.

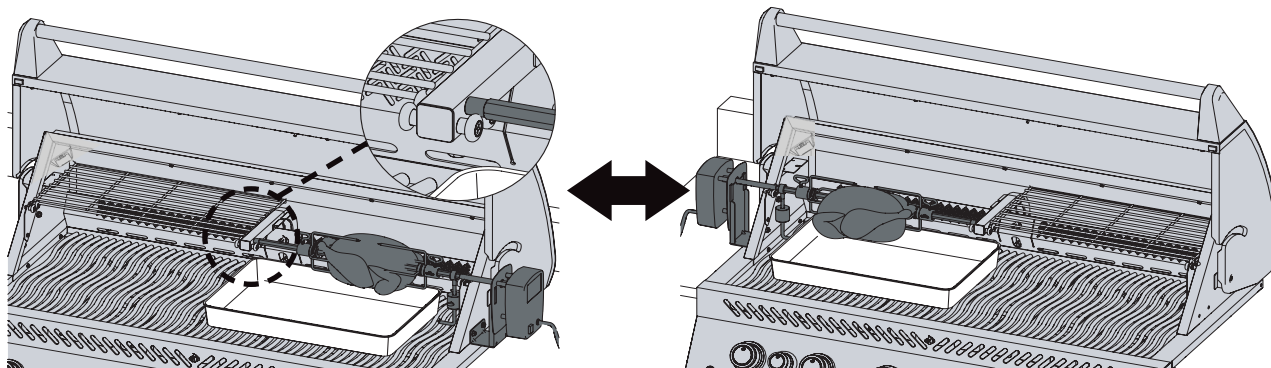


**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα της σχάρας.



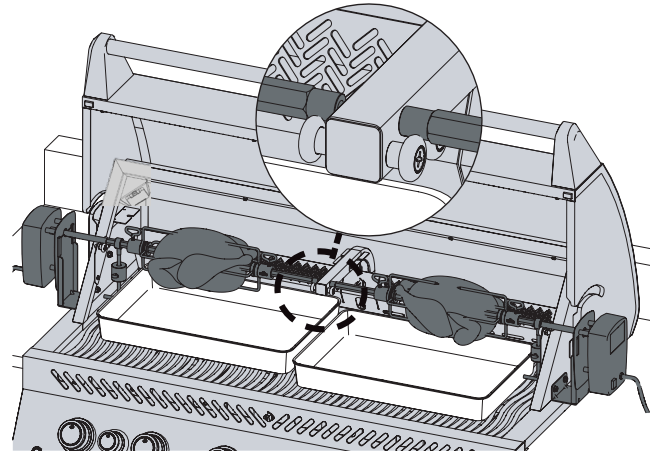
### Μεγάλος 44-1 Άξονας Σουβλίσματος: Επιλογή 1

- Ο ηλεκτρικός κινητήρας σουβλίσματος μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιαδήποτε πλευρά της ψησταριάς χρησιμοποιώντας τη βάση στήριξης.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τη ράφιση θέρμανσης ανάλογα με την πλευρά που θέλετε να ψήσετε.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες 3-4 από το 'Χρήση του Πίσω Καυστήρα και Σετ Σουβλίσματος'.
- Τοποθετήστε ένα μεταλλικό δοχείο κάτω από το κρέας για να συλλέξει τα λίπη.



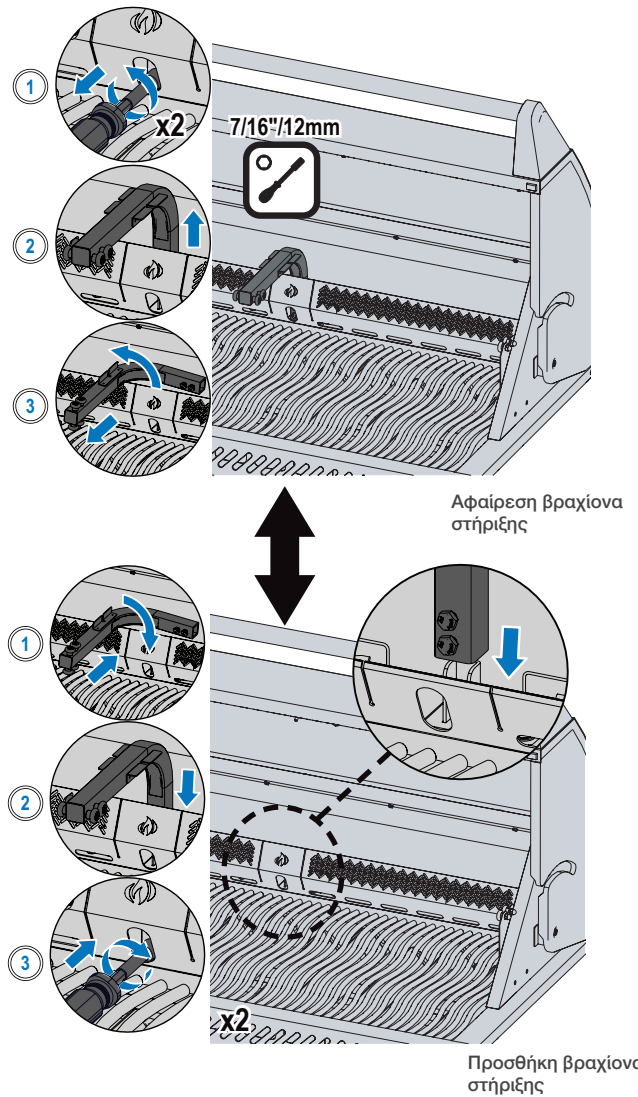
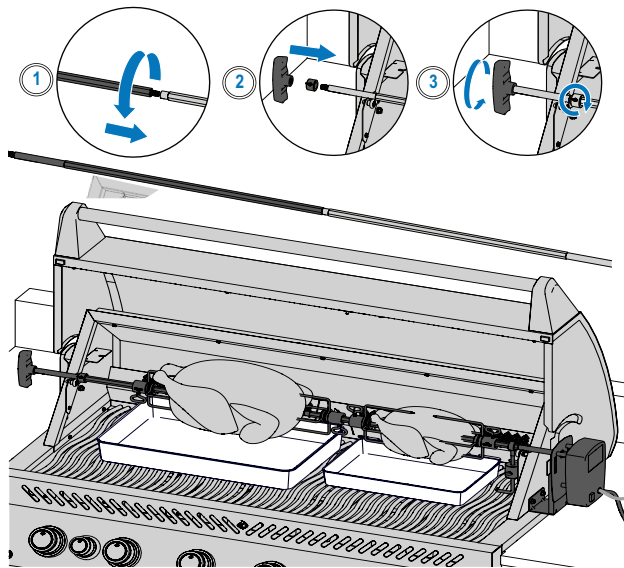
### Μεγάλος 44-1 Άξονας Σουβλίσματος: Επιλογή 2

- Με την αγορά του επιπρόσθετου αξεσουάρ σουβλίσματος, μπορείτε να έχετε δύο σουβλίσματα που λειτουργούν ταυτόχρονα για μεγαλύτερη ευκολία στο μαγείρεμα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει και τις δύο ράφισες θέρμανσης και εγκαταστήστε τον επιπρόσθετο ηλεκτρικό κινητήρα σουβλίσματος στην αντίθετη πλευρά.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες 3-4 από το **'Χρήση του Πίσω Καυστήρα και Σετ Σουβλίσματος'** για να φορτώσετε και τους δύο άξονες σουβλίσματος.
- Τοποθετήστε ένα μεταλλικό δοχείο κάτω από το κρέας για να συλλέξει τα λίπη.



### Άξονας Σουβλίσματος: Επιλογή 3

- Αφού αφαιρέσετε και τις δύο ράφισες θέρμανσης και εγκαταστήσετε τον ηλεκτρικό κινητήρα σουβλίσματος, πρέπει να αφαιρέσετε το Μπράτσο Υποστήριξης Σουβλίσματος.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τις δύο σφιγκτήρες που συγκρατούν το Μπράτσο Υποστήριξης Σουβλίσματος στη ψησταριά.
- Αφού αφαιρέσετε το Μπράτσο Υποστήριξης Σουβλίσματος, εγκαταστήστε την προέκταση του άξονα εισάγοντας το ενωμένο άκρο και περιστρέφοντας το δεξιότροφα στο αντίστοιχο άκρο του άξονα σουβλίσματος.
- Ακολουθήστε τα βήματα 3-6 από το **"Χρήση του Πίσω Καυστήρα και Σετ Σουβλίσματος"**.





**Συμβουλές για τη Χρήση του Σουβλιστικού:**

- Λειτουργήστε τον πίσω καυστήρα σε υψηλή θερμοκρασία μέχρι να καβαλλιστεί το κρέας. Μειώστε τη θερμοκρασία. Κρατήστε το καπάκι κλειστό.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Οι ψητοί και τα κοτόπουλα πρέπει να καβαλλιάζουν στο εξωτερικό και να παραμένουν τρυφερά στο εσωτερικό.
- Χρησιμοποιήστε τα λίπη για να βάψετε το κρέας και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 λιβρών παίρνει περίπου 1 ½ ώρα σε μεσαία έως υψηλή θερμοκρασία.
- Να είστε προσεκτικοί με τη χωρητικότητα του ηλεκτρικού κινητήρα σας. Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το φορτίο στο σουβλιστικό σας είναι ομοιόμορφα ισορροπημένο.

**Πώς να μαγειρέψετε πολλά κοτόπουλα**

1. Δέστε ή σκουριάστε τα φτερά στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Συρρικνώστε το πρώτο πιρούνι του σουβλιστικού στον άξονα σουβλίσματος.
3. Διαπεράστε το πρώτο κοτόπουλο στον άξονα σουβλίσματος μέχρι να κρατηθεί στη θέση του από το πιρούνι του σουβλιστικού. Σφίξτε.
4. Διαπεράστε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στον άξονα σουβλίσματος έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά μεταξύ τους.
5. Συρρικνώστε το δεύτερο πιρούνι του σουβλιστικού στον άξονα σουβλίσματος και πιέστε το στο κοτόπουλο μέχρι να σφίξουν όλα τα κοτόπουλα μαζί. Σφίξτε.

**ΕΣ'Υ... ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ;**

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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της ψησταριάς όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε τα καυτά εξαρτήματα της ψησταριάς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αποσυνδέστε το βύσμα της περιστρεφόμενης σχάρας από την πρίζα όταν η σχάρα δεν χρησιμοποιείται.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τους έχει παρασχεθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο χρήσης της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.



## Ο ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Ανατρέξτε σε αυτή τη λίστα κάθε φορά που ψήνετε

- Ανάγνωση του Εγχειριδίου Χρήσης**  
Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.
- Καθαρισμός του δίσκου συγκέντρωσης λίπους**  
Βεβαιωθείτε πάντα ότι καθαρίζετε τον δίσκο συγκέντρωσης λίπους πριν από το ψήσιμο για να αποφευχθούν πυρκαγιές και φλόγες.
- Έλεγχος του σωλήνα**  
Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι ανενεργή και κρύα. Ελέγξτε τον σωλήνα για ενδείξεις υπερβολικών φθορών ή κοπών. Αν ο σωλήνας έχει υποστεί ζημιά, αντικαταστήστε τον πριν τη χρήση.
- Προθέρμανση και καθαρισμός των καλαθιών**  
Επικαλύψτε τα καλάθια με λίπος φυτικού και προθερμάνετε τη ψησταριά σας για να κάψετε τυχόν υπολείμματα και να αποτρέψετε το κολλημένο. Καθαρίστε τα καλάθια από σίδηρο με χάλκινο βουρτσάκι και τα καλάθια από ανοξείδωτο χάλυβα με ανοξείδωτο βουρτσάκι. Δείτε τις "Οδηγίες Καθαρισμού".
- Περιοχή Προετοιμασίας**  
Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε κατά το ψήσιμο, όπως τα μαχαιροπίρουνα, τα μπαχαρικά, οι σάλτσες και τα πιάτα, είναι εντός της εύρεσής σας. Μην αφήνετε το φαγητό σας αναστραμμένο, διαφορετικά μπορεί να καούν.
- Αναστροφή μία φορά και μην ρίχνετε ματιές**  
Προσπαθήστε να μην ανοίγετε πολύ συχνά το καπάκι, διαφορετικά η θερμότητα θα διαφεύγει και θα διαταράξει τη θερμοκρασία και τους χρόνους ψησίματος. Αναστρέψτε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά το μπριζολάκι και το κοτόπουλο..
- Αφήστε χώρο**  
Αφήστε κάποιον χώρο στη ψησταριά και μεταξύ των τροφίμων, έτσι ώστε να έχετε χώρο για να μετακινήσετε το φαγητό αν χρειαστεί.
- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο**  
Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να εξασφαλίσετε ότι το φαγητό είναι ψημένο πλήρως. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλα τα είδη κρέατος, ειδικά για το κοτόπουλο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα καλάθια ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερη συντήρηση από τα καλάθια από σίδηρο.

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΨΗΣΙΜΑ PRO!

Πάντα να προθερμαίνετε τη σχάρα πριν το μαγείρεμα, ώστε να καίγονται τα υπολείμματα και να μην κολλάνε τα φαγητά. στη σχάρα.

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΨΗΣΙΜΑ PRO!

Εμπνευστείτε να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από τις συνταγές και τις τεχνικές ψησίματος στο [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) και τα βιβλία μαγειρικής του Ναπολέοντα.

### ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΛΪΠΟΣ!

- Λάδι σταφυλιού
- Ηλιέλαιο
- Λάδι σόγιας
- Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- Λάδι Canola

Εάν δεν είναι διαθέσιμο, επιλέξτε ένα λάδι ή λίπος που έχει υψηλό σημείο καπνού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.

## ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΡΥΚΕΥΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ (ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ)








Αυτή η διαδικασία ΠΡΕΠΕΙ να γίνεται πριν από την πρώτη χρήση και να επαναλαμβάνεται κάθε 3-4 χρήσεις για να διατηρούνται τα πλέγματα καινούργια.

1. Αφαιρέστε τα χυτοσίδηρα κάγκελα από τη ψησταριά.
2. Πλύνετε τα κάγκελα με ζεστό σαπούνι και μαλακό πανί. Ξεπλύνετε και αφήστε τα κάγκελα να στεγνώσουν πλήρως.
3. Εφαρμόστε το λίπος/έλαιο ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας πινέλο σιλικόνης στις δύο πλευρές.
4. Προθερμάνετε τη συσκευή στους 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Εγκαταστήστε τα κάγκελα ψησίματος και ψήστε για 30 λεπτά.
6. Εφαρμόστε ένα δεύτερο ομοιόμορφο στρώμα λίπους/ελαίου στα κάγκελα ψησίματος και συνεχίστε το ψήσιμο για 30 ακόμη λεπτά.
7. Τα κάγκελα είναι τώρα εποχούμενα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν έχει δημιουργηθεί σκουριά στα χυτοσίδηρα κάγκελα, αφαιρέστε τη σκουριά με σφουγγαράκι ή ψιλή βούρτσα από ορείχαλκο και επαναλάβετε τη διαδικασία της εποχούμενης.



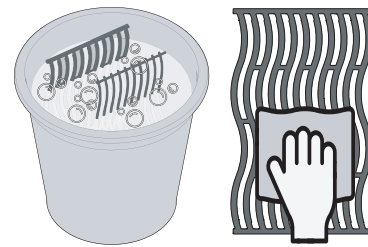
# Οδηγός Ψησίματος με Υπέρυθρη Θερμοκρασία

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
 <b>Μπριζόλα</b> πάχος 1 ίντσα (2,54 cm)	ΥΨΗΛΗ - 2 λεπτά από κάθε πλευρά.  HIGH to MEDIUM - Υψηλή φωτιά 2 λεπτά από κάθε πλευρά και μετά γυρίστε σε μέτρια φωτιά.	Σπάνια - 4 λεπτά  Μέτρια - 6 λεπτά  Μπράβο - 8 λεπτά	Ζητήστε μαρμαρωμένο λίπος στο κομμάτι. Το λίπος είναι ένα φυσικό μαλακτικό και διατηρεί το κρέας ζουμερό.
 <b>Χάμπουργκερ</b> πάχος ½ ίντσας (1,27 cm)	ΥΨΗΛΗ - 2 λεπτά από κάθε πλευρά  ΥΨΗΛΗ - 2 ½ λεπτά από κάθε πλευρά  ΥΨΗΛΗ - 3 λεπτά από κάθε πλευρά	Σπάνια - 4 λεπτά  Μέτρια - 5 λεπτά  Μπράβο - 6 λεπτά	Κρατήστε τις πίτες στο ίδιο πάχος για ίσους χρόνους ψησίματος. Οι πίτες πάχους 1 ίντσας ή περισσότερο πρέπει να ψήνονται στη σχάρα με έμμεση θερμότητα.
 <b>Κοτόπουλο</b>	ΥΨΗΛΗ, ΜΕΣΗ, ΧΑΜΗΛΗ - 2 λεπτά από κάθε πλευρά και στη συνέχεια μέτρια προς χαμηλή φωτιά	20 - 25 λεπτά	Κόψτε την άρθρωση που συνδέει τον μηρό και το μπούτι κατά τα ¾, ώστε το κρέας να είναι επίπεδο στον καυστήρα και να ψηθεί ομοιόμορφα.
 <b>Χοιρινές μπριζόλες</b>	ΜΕΣΑΙΑ	6 λεπτά από κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Κόψτε το περιττό λίπος.
 <b>Παϊδάκια</b>	ΥΨΗΛΗ προς ΧΑΜΗΛΗ - Υψηλή για 5 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλή μέχρι να τελειώσει.	20 λεπτά από κάθε πλευρά γυρίζοντας συχνά	Επιλέξτε παϊδάκια με άπαχο κρέας. Ψήνετε στο γκριλ μέχρι το κρέας να ξεκολλάει εύκολα από το κόκαλο.
 <b>Αρνίσια παϊδάκια</b>	ΥΨΗΛΗ έως ΜΕΣΗ - Υψηλή για 5 λεπτά και μετά Μέτρια μέχρι να τελειώσει.	15 λεπτά από κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Κόψτε το περιττό λίπος.
 <b>Χοτ ντογκ</b>	ΜΕΤΡΙΟ έως ΧΑΜΗΛΟ	4 - 6 λεπτά	Επιλέξτε μεγαλύτερα λουκάνικα και κόψτε τα κατά μήκος πριν τα ψήσετε στη σχάρα.

# Οδηγίες καθαρισμού

## Πρώτη Χρήση

1. Πλύνετε τα κάγκελα με το χέρι, χρησιμοποιώντας νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων, για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε πλήρως με μαλακό πανί για να αποτρέψετε την είσοδο υγρασίας στο χυτοσίδηρο.

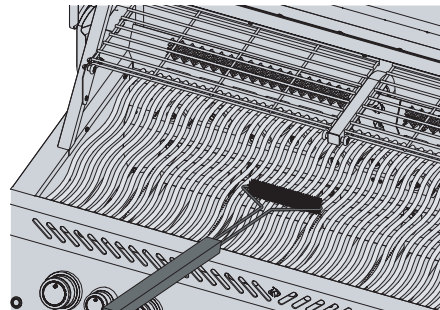


## Χυτοσίδηρα Κάγκελα

- Εποχούμενα τα κάγκελα σας για να προστατευτούν από τη διάβρωση. Δείτε τις συμβουλές ψησίματος - **Πώς να Εποχούμενα τα Κάγκελα Ψησίματος από Χυτοσίδηρο.**

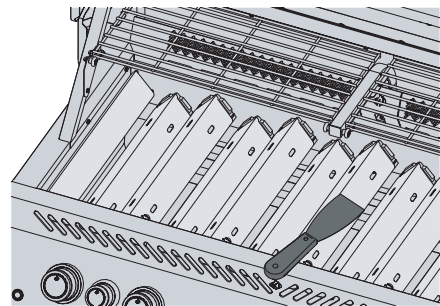
## Κάγκελα από Ανοξειδωτο Χάλυβα

- Τα κάγκελα ψησίματος από ανοξειδωτο χάλυβα καθαρίζονται προθερμαίνοντας τη ψησταριά και χρησιμοποιώντας βούρτσα σύρματος για την αφαίρεση υπολειμμάτων.
- Τα κάγκελα από ανοξειδωτο χάλυβα θα αλλοιωθούν μόνιμα από την καθημερινή χρήση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο.



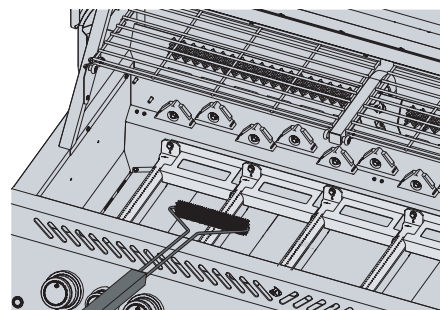
## Υπέρυθρος Πλευρικός Καυστήρας

- Τα περισσότερα υπολείμματα τροφίμων που πέφτουν στην επιφάνεια του υπέρυθρου καυστήρα αναφλέγονται αμέσως λόγω της υψηλής έντασης της θερμότητας.
- Μην καθαρίζετε την κεραμική πλάκα με βούρτσα σύρματος.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό ή άλλα υγρά για τον καθαρισμό του καυστήρα. Μια άμεση αλλαγή θερμοκρασίας θα προκαλέσει ρωγμές στην κεραμική πλάκα.
- Ανάψτε τον καυστήρα και λειτουργήστε τον στην υψηλή θέση για 5-10 λεπτά για να αφαιρέσετε ενδεχόμενα υπολείμματα.



## Εσωτερικά της Ψησταριάς

1. Αφαιρέστε τα κάγκελα ψησίματος.
2. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα από ορείχαλκο για να καθαρίσετε τα χαλάσματα από τα πλαϊνά και κάτω από το καπάκι.
3. Σκουπίστε τις πλάκες σφράγισης με μαχαίρι λεπτών ή σκατάκι. Χρησιμοποιήστε βούρτσα σύρματος για να αφαιρέσετε τη στάχτη.
4. Αφαιρέστε τις πλάκες σφράγισης και βουρτσίστε τα υπολείμματα από τους καυστήρες με μια βούρτσα από σύρμα.
5. Σκουπίστε τα υπολείμματα από μέσα στη ψησταριά προς τον δοχείο συγκολλητικού υγρού.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε τη σχάρα σας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Το συσσωρευμένο λίπος αποτελεί κίνδυνο πυρκαγιάς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι δροσερή για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων.



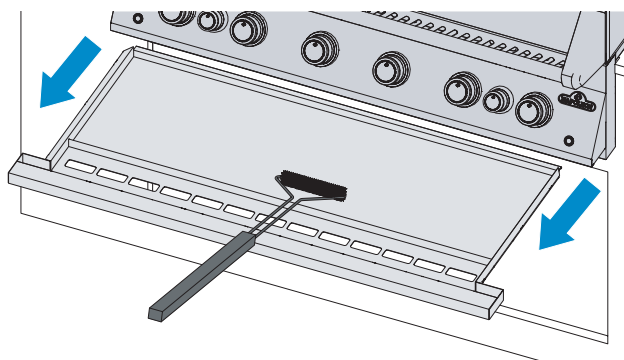
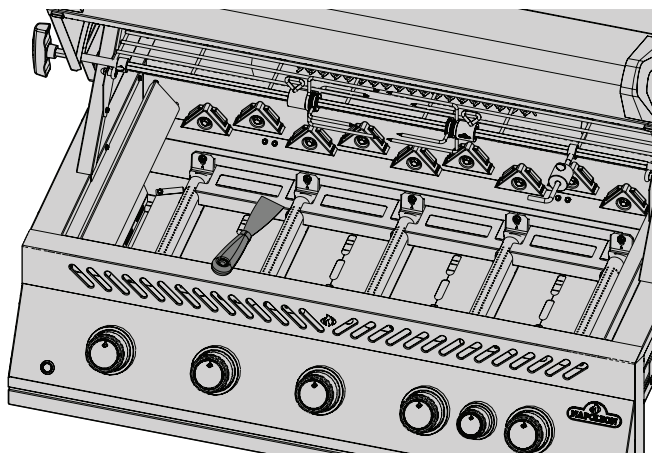
## Ταστράπεζα

Κάθε κεφαλή γκριλ, πλευρικός καυστήρας και ενσωματωμένος καυστήρας έχουν μια αντίστοιχη ταστράπεζα. Είναι εύκολα προσβάσιμη μέσω πορτών ή ανοιγμάτων.

- Το λάδι και οι υπερβολικές στάξεις συγκεντρώνονται στην ταστράπεζα που βρίσκεται κάτω από το γκριλ και συσσωρεύονται στον απορριπτόμενο δίσκο λίπους κάτω από την ταστράπεζα (εάν είναι εφαρμοστέο).
- Χρησιμοποιήστε μόνο εγκεκριμένες από την Napoleon επεξεργασίες στην ταστράπεζα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο, άμμο ή οποιοδήποτε άλλο μη εγκεκριμένο υλικό. Αυτό μπορεί να εμποδίσει το λάδι από το να ρέει σωστά.
- Καθαρίστε συχνά για να αποφευχθεί η συσσώρευση λαδιού - περίπου κάθε 4-5 χρήσεις.

Βήματα καθαρισμού:

1. Σύρετε την ταστράπεζα από το γκριλ για να έχετε πρόσβαση στον απορριπτόμενο δίσκο λίπους ή για να καθαρίσετε την ταστράπεζα..
2. Σκραταλιστείτε με ένα μαχαίρι ή σκράπερ την ταστράπεζα.
3. Αντικαταστήστε τον απορριπτόμενο δίσκο λίπους κάθε 2-4 εβδομάδες, ανάλογα με τη χρήση του γκριλ (εάν είναι εφαρμοστέο).
4. Δείτε τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο γκριλ Napoleon για προμήθειες..



## Πίνακας ελέγχου

Χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό σαπούνι και νερό.

Οι οδηγίες είναι εκτυπωμένες απευθείας στον πίνακα ελέγχου και θα εξασθενίσουν σταδιακά αν χρησιμοποιηθούν καθαριστικά με άμμο ή ανοξειδωτο χάλυβα.

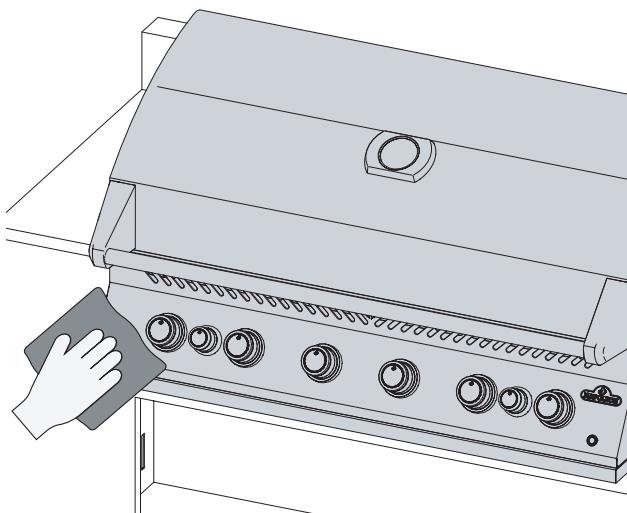
Η σωστή καθαριότητα του πίνακα ελέγχου θα διασφαλίσει ότι οι οδηγίες παραμένουν σκούρες και ευανάγνωστες.

## Χύτευση αλουμινίου

Καθαρίστε με ζεστό σαπούνι και νερό.

Το αλουμίνιο δεν σκουριάζει, αλλά υψηλές θερμοκρασίες και καιρικές συνθήκες μπορούν να προκαλέσουν οξείδωση στην επιφάνεια των χυτών που μοιάζει με λευκά σημεία.

Δείτε τις "Οδηγίες Συντήρησης" για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να αποτρέψετε την οξείδωση του αλουμινίου.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες είναι απενεργοποιημένοι και ότι η σχάρα έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας. Μην τοποθετείτε τις σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη της σχάρας σε φούρνο αυτοκαθαρισμού για να τα καθαρίσετε. Καθαρίστε τη σχάρα σε χώρο όπου το διάλυμα καθαρισμού δεν θα βλάψει καταστρώματα, γκαζόν ή βεράντες.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της σχάρας αν δεν καθαρίζονται τακτικά.



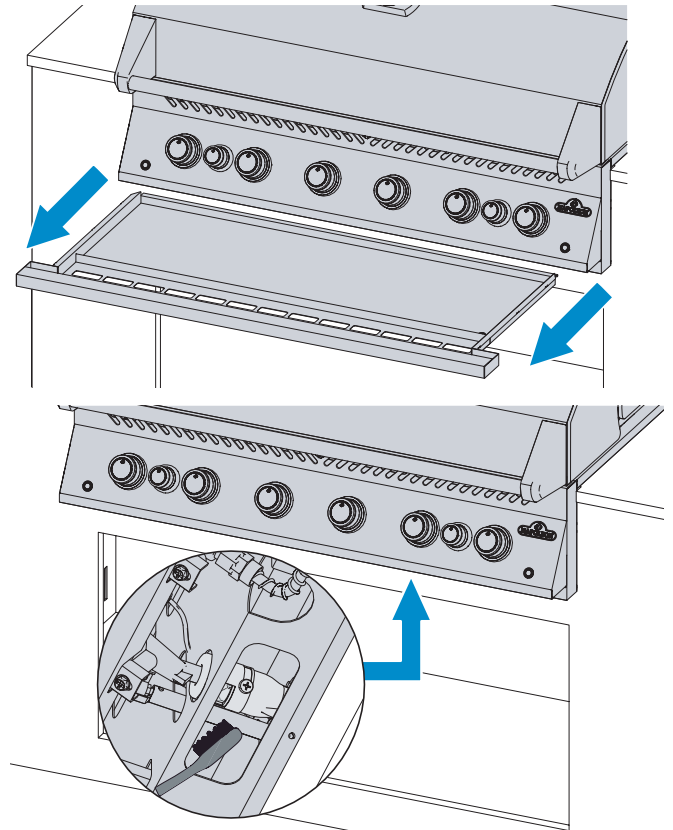
### Επιφάνεια Χώρου Ψησίματος Εξωτερικά

- Χρησιμοποιείτε μόνον έναν μη ακατάληπτο καθαριστικό. Τα ακατάληπτα καθαριστικά ή το ατσάλινο μαλλί θα γρατσουνίσουν το φινιρίσμα.
- Πάντα σκουπίζετε προς την κατεύθυνση του νερού.
- Χειριστείτε με προσοχή τα εξαρτήματα από πορσελάνη σμάλτου.
- Το φινιρίσμα πορσελάνης σμάλτου που ψήνεται είναι παρόμοιο με γυάλινο και θα σπάσει αν τύχει χτυπήματος.
- Τα ανοξειδωτα εξαρτήματα αποκτούν από το χρόνο αποχρώσεις όταν θερμαίνονται και θα πάρουν μια χρυσή ή καφέ απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση του γκριλ.

### Προσοχή στους εντομοαπωθητικούς σίτους και τις υποδοχές των καυστήρων:

Τα αράχνες και τα έντομα τραβούνται σε μικρούς, κλειστούς χώρους. Η Napoleon έχει εξοπλίσει τον καυστήρα με έναν εντομοαπωθητικό σίτο στον ρυθμιστή αέρα. Αυτό μειώνει τις πιθανότητες να φτιάξουν κούνελο μέσα στον καυστήρα, αλλά δεν εξαλείφει το πρόβλημα. Ένα φωλιά ή ιστός μπορεί να προκαλέσει τη φλόγα του καυστήρα να καίει με μαλακό κίτρινο ή πορτοκαλί χρώμα και να προκαλέσει πυρκαγιά ή αντικαταστροφή στον ρυθμιστή αέρα κάτω από το πίνακα ελέγχου.

1. Αφαιρέστε τις βίδες που συνδέουν τον καυστήρα στον πίσω τοίχο της ψησταριάς. Μετακινήστε τον καυστήρα προς τα πίσω και προς τα επάνω για να τον αφαιρέσετε.
2. Χρησιμοποιήστε μια ευέλικτη βούρτσα για τον καθαρισμό του εσωτερικού του καυστήρα.
3. Κουνήστε τα υπολείμματα από τον καυστήρα μέσω της εισόδου αερίου.
4. Ελέγξτε τις υποδοχές του καυστήρα και τις οπές του ρυθμιστικού για φραγές. Οι υποδοχές του καυστήρα μπορεί να κλείσουν με τον χρόνο λόγω υπολειμμάτων μαγειρέματος και διάβρωσης.
5. Χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό χάλκινο κλιπ ή το παρεχόμενο εργαλείο συντήρησης για τον καθαρισμό των υποδοχών του καυστήρα.
6. Αντιμετωπίστε τις φραγές των οπών με το παρεχόμενο τρυπάνι σε ένα μικρό ασύρματο τρυπάνι. Αυτό μπορεί να γίνει ενώ ο καυστήρας είναι συνδεδεμένος στη ψησταριά, αλλά είναι πιο εύκολο αν αφαιρεθεί από τη ψησταριά.
7. Μην κάνετε καμία κίνηση στο τρυπάνι κατά τον τρυπητικό καθαρισμό των υποδοχών, διότι το τρυπάνι θα σπάσει.



8. Αυτό το τρυπάνι είναι για τις υποδοχές του καυστήρα, όχι για τις οριφίσκους από ορείχαλκο που ρυθμίζουν τη ροή του αερίου προς τον καυστήρα.
9. Μην διευρύνετε τις τρύπες.
10. Βεβαιωθείτε ότι ο εντομοαπωθητικός σίτος είναι καθαρός, σφιχτός και χωρίς να έχει συγκεντρώσει σκόνη ή άλλα υπολείμματα.
11. Αντιστρέψτε τη διαδικασία για να επανεγκαταστήσετε τον καυστήρα.
12. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εισέρχεται στον καυστήρα κατά την εγκατάσταση.
13. Τοποθετήστε τη βάση της πλάκας σφράγισης και σφίξτε τις βίδες για να ολοκληρωθεί η επανεγκατάσταση.

#### ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!



Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν συντηρείτε τη σχάρα σας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Είναι πολύ σημαντικό η βαλβίδα/το στόμιο να εισέρχεται στο σωλήνα του καυστήρα όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα μετά τον καθαρισμό και πριν ανάψετε τη σχάρα σας, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αποφύγετε την απροστάτευτη επαφή με καυτές επιφάνειες.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή ατσάλωμαλλο σε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξειδωτα μέρη της ψησταριάς σας, διότι θα χαράξουν το φινιρίσμα.



# Οδηγίες Συντήρησης

## Συστάσεις

Αυτό το ψησταριά πρέπει να ελέγχεται και να συντηρείται ετησίως από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

- Μην εμποδίζετε τη ροή του αέρα αερισμού και του καύσιμου.
- Κρατήστε τις ανοίγματα εξαερισμού του κλουβιού του κυλίνδρου που βρίσκονται στο πλάι του καροτσιού ή του κλουβιού και στο μπροστινό και πίσω μέρος του κάτω ραφιού ελεύθερα από οποιοδήποτε εμπόδιο..

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κρατήστε το γκριλ μακριά από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλες εύφλεκτες ατμοσφαιρικές ουσίες και υγρά.

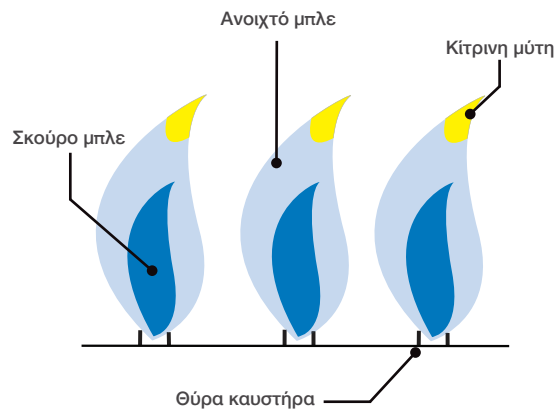


## ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Οι αλλαγές στα ακροφύσια και οι ρυθμίσεις του αεροβόλου πρέπει πάντα να γίνονται από έναν ειδικευμένο εγκαταστάτη αερίου.

- Οι φλόγες πρέπει πάντα να έχουν σκούρο μπλε χρώμα, με άκρη φωτεινού μπλε και ενίοτε κίτρινο.
- Εάν η ροή αέρα προς τον καυστήρα είναι πολύ μικρή, θα παράγεται κάρβουνο και οι φλόγες θα είναι οιστράκινες και κίτρινες.
- Εάν η ροή αέρα προς τον καυστήρα είναι πολύ μεγάλη, οι φλόγες θα υψώνονται αταίριαστα και θα προκαλούν δυσκολίες στην ανάφλεξη. Δείτε το "Αντιμετώπιση προβλημάτων".
- Η ρύθμιση του αεροβόλου είναι ρυθμισμένη εργοστασιακά και δε θα πρέπει να απαιτεί ρύθμιση υπό φυσιολογικές συνθήκες. Ενδέχεται να απαιτηθούν προσαρμογές υπό ακραίες συνθήκες χρήσης.



**Σημείωση:** Οι υπέρυθροι καυστήρες δεν διαθέτουν ρύθμιση αέρα.

### ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!



Επικοινωνήστε με το Napoleon  
Λύσεις πελατών Τμήμα για  
συνιστώμενο ανταλλακτικά.  
+31 345 588655.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Στον ακόλουθο πίνακα παρατίθενται οι τιμές ακαθάριστης εισροής θερμότητας και χρήσης αερίου ανά μονάδα:

		ΜΕΓΕΘΟΣ	ΑΚΑΘΑΡΙΣΤΗ ΕΙΣΡΟΗ	ΧΡΗΣΗ ΑΕΡΙΟΥ
		ORIFICE	ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ (ΣΥΝΟΛΙΚΑ)	(ΣΥΝΟΛΙΚΑ)
		l	l	l
BIG 32-1 RB	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	#60	16 kW	1164 g/hr
	ΠΙΣΩ	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 38-1 RB	ΜΑΙΝ FLAME	#60	20 kW	1455 g/hr
	ΠΙΣΩ	1.25mm	5.5 kW	400 g/hr
BIG 44-1 RB	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	#60	24 kW	1747 g/hr
	ΠΙΣΩ	1.25mm	11 kW	800 g/hr
BIB 10 RT & BIB 10 IR	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	#64	3 kW	255 g/hr
BIB 12 RT	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 RT & BIB 18 IR	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BIB 18 PB (Εξωτερικός δακτύλιος)	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	1.35 mm	7 kW	509 g/hr
BIB 18 PB (Εσωτερικός δακτύλιος)	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	1.15 mm	5 kW	364 g/hr
BI 32	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	#60	16 kW	1164 g/hr
BI 12 RT	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	1.20 mm	10 kW	728 g/hr
BI 10 RT	ΚΥΡΙΑ ΦΛΟΓΑ	#64	3 kW	255 g/hr

Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει όλα τα πιστοποιημένα αέρια και τις πιέσεις. Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες στην ετικέτα αντιστοιχούν σε αυτόν τον πίνακα.

**Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε μόνο ρυγχοστάτες που παρέχουν την πίεση που αναφέρεται εδώ..

Κατηγορία αερίου	l <sub>3B/P(30)</sub>	l <sub>3+(28-30/37)</sub>	l <sub>3B/P(37)</sub>	l <sub>3B/P(50)</sub>
Μεγέθη στομίου	l	l	l	l
Αέρια / Πιέσεις	Βουτάνιο / προπάνιο 30mbar	Βουτάνιο 28-30mbar Προπάνιο 37mbar	Βουτάνιο / προπάνιο 37mbar	Βουτάνιο / προπάνιο 50mbar
Χώρες	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	PL	DE, AT, CH, SK



## ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑΣ ΣΕ ΑΥΣΤΗΡΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ

Ο ανοξειδωτος χάλυβας οξειδώνεται ή παρουσιάζει λεκέδες στην παρουσία χλωριών και θειών, ιδίως σε παράκτιες περιοχές, ζεστά και υψηλά υγρά περιβάλλοντα, καθώς και γύρω από πισίνες και υδρομασάζ. Αυτοί οι λεκέδες μοιάζουν με σκουριά, αλλά μπορούν να αφαιρεθούν ή να προληφθούν εύκολα. Πλένετε τις ανοξειδωτες και χρωμιωμένες επιφάνειες κάθε 3-4 εβδομάδες. Καθαρίστε με χλιαρό σαπούνι και νερό.

### Συντήρηση Καυστήρα

- Η έκθεση σε ακραία θερμότητα και σε διαβρωτικά περιβάλλοντα μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση επιφανειακής διάβρωσης, ακόμα και αν ο καυστήρας είναι κατασκευασμένος από ανοξειδωτο χάλυβα 304 υψηλής πυκνότητας.

### Συντήρηση και Προστασία των Υπέρυθρων Καυστήρων

Οι υπέρυθροι καυστήρες σας σχεδιάστηκαν για να παρέχουν μακρά διάρκεια ζωής, αλλά πρέπει να είστε προσεκτικοί για να αποτρέψετε τη ρωγμάτωση των κεραμικών τους επιφανειών. Οι ρωγμές θα προκαλέσουν δυσλειτουργία των καυστήρων.



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Ο ζημιωμένος εξαιτίας από την αποτυχία να ακολουθηθούν αυτές οι οδηγίες ΔΕΝ καλύπτεται από την εγγύηση του ψησταριού σας.

### Βήματα για την Αποφυγή Βλάβης στις Κεραμικές Επιφάνειες

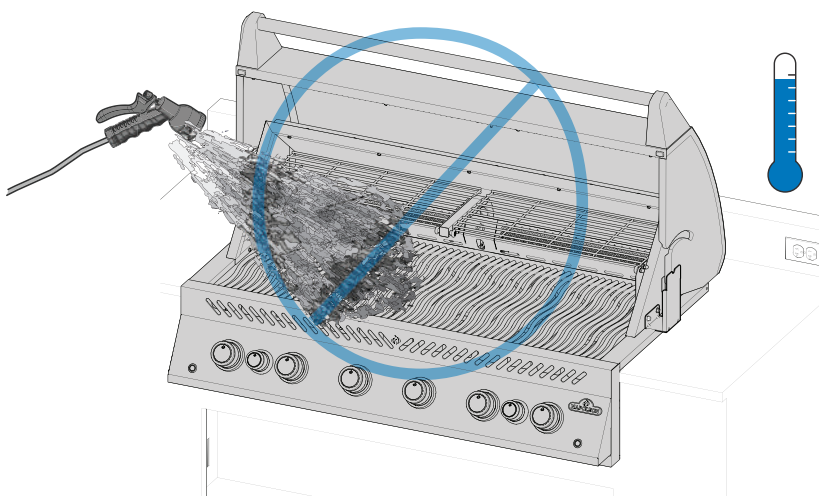
1. Ποτέ μην ρίχνετε νερό ή ελέγχετε τυχόν φλόγες με νερό.
2. Μην επιτρέπετε σε κρύο νερό (βροχή, ψεκαστήρας,

μάνικο κ.λπ.) να έρθει σε επαφή με ζεστούς κεραμικούς καυστήρες. Μια άμεση αλλαγή θερμοκρασίας θα προκαλέσει ρωγμές στην κεραμική πλακίδα.

3. Ένας κεραμικός καυστήρας που γίνεται βρεγμένος πριν από τη χρήση θα δημιουργήσει ατμό κατά τη λειτουργία αργότερα και θα παράγει πίεση που θα ραγίσει την κεραμική.
4. Η επανειλημμένη εμβάπτιση της κεραμικής μπορεί να την κάνει να στρογγυλεύεται και να διαστέλλεται, παράγοντας πίεση που θα κάνει την κεραμική να ραγίζει και να ψοφεί.
5. Επιθεωρήστε την κεραμική για πιθανή εμβάπτιση από νερό αν βρείτε σταθερό νερό στο ψησταριό. Αφαιρέστε τον καυστήρα αν η κεραμική είναι υγρή. Γυρίστε τον ανάποδα για να αφαιρέσετε το περίσσειμα νερού. Πάρτε την κεραμική μέσα για να στεγνώσει πλήρως.
6. Μην επιτρέπετε σε σκληρά αντικείμενα να κτυπήσουν τον καυστήρα. Να προσέχετε όταν εισάγετε ή αφαιρείτε τα ψηστικά και χρησιμοποιείτε αξεσουάρ.

### Αερισμός για την Αποχέτευση του Ζεστού Αέρα

- Ο ζεστός αέρας πρέπει να έχει έναν τρόπο για να αποχετεύεται από το ψησταριό για να λειτουργούν σωστά οι καυστήρες.
- Οι καυστήρες μπορεί να αποφραγούν από έλλειψη οξυγόνου εάν δεν επιτραπεί στον ζεστό αέρα να αποχετεύεται, προκαλώντας αναστροφή φλόγας. Η κεραμική μπορεί να ραγίσει αν αυτό συμβαίνει επανειλημμένα.



### ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!

Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% οποιασδήποτε επιφάνειας μαγειρέματος κύριου ή δευτερεύοντος καυστήρα με συμπαγές μέταλλο (π.χ. σχάρες ή τηγάνια).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κλείστε το αέριο στην πηγή και αποσυνδέστε τη μονάδα πριν από τη συντήρηση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι δροσερή για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πρέπει να γίνεται έλεγχος στεγανότητας ετησίως και όταν αντικαθίσταται οποιοδήποτε εξάρτημα της γραμμής αερίου, ή όταν υπάρχει οσμή αερίου.



# Επίλυση προβλημάτων

## Προβλήματα φωτισμού

- Οι κύριοι, πίσω ή πλευρικοί καυστήρες δεν ανάβουν με τον αναφλεκτήρα, αλλά ανάβουν με ένα σπύρτο..
- Οι καυστήρες δεν ανάβουν ο ένας τον άλλον..

	Πιθανές αιτίες	Λύση
Κύριος καυστήρας	JETFIRE™ η έξοδος είναι βρώμικη ή φραγμένη	Καθαρίστε την έξοδο JETFIRE™ με μια βούρτσα με μαλακή τρίχα.
	Βρώμικα ή διαβρωμένα στηρίγματα διασταυρούμενων φώτων.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε όπως απαιτείται.
Πίσω και πλάγια Καυστήρες	Νεκρή μπαταρία ή λανθασμένη εγκατάσταση.	Αντικαταστήστε με μπαταρία υψηλής ποιότητας βαρέως τύπου.
	Χαλαρό καλώδιο ηλεκτροδίου ή καλώδια ακροδεκτών διακόπτη.	Ελέγξτε ότι το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι σταθερά πατημένο στον ακροδέκτη στο πίσω μέρος του αναφλεκτήρα. Ελέγξτε ότι τα καλώδια από τη μονάδα προς το διακόπτη ανάφλεξης (εάν υπάρχει) είναι σταθερά τοποθετημένα στους αντίστοιχους ακροδέκτες τους.
	Ανύψωση των φλογών στον καυστήρα.	Κλείστε το κλείστρο αέρα σύμφωνα με την ενότητα " <b>Οδηγίες συντήρησης</b> "-Ρύθμιση αέρα καύσης του παρόντος εγχειριδίου χρήσης. <b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!</b> Αυτό πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο εγκαταστάτη φυσικού αερίου.

## Θόρυβοι και εκρήξεις

- Ρυθμιστής με βουητό..
- Υπερβολικές αναζωπυρώσεις και ανομοιόμορφη θερμότητα..

Πιθανές αιτίες	Λύση
Κανονικός θόρυβος βουητού τις ζεστές ημέρες.	Αυτό δεν είναι ελάττωμα. Προκαλείται από εσωτερικές δονήσεις στον ρυθμιστή και δεν επηρεάζει την απόδοση ή την ασφάλεια της σχάρας. Οι ρυθμιστές με βουητό ΔΕΝ ΘΑ αντικατασταθούν..
Η βαλβίδα του κυλίνδρου άνοιξε πολύ γρήγορα.	Ανοίξτε τη βαλβίδα του κυλίνδρου αργά.
Οι πλάκες σέαρ έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος έχουν εγκατασταθεί με τις οπές προς τα εμπρός και τις σχισμές προς τα κάτω. Ανατρέξτε στον οδηγό οδηγιών συναρμολόγησης.
Λανθασμένη θέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με όλους τους κύριους καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά..
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στις πλάκες ψησίματος και στη λεκάνη απορροής.	Καθαρίζετε τακτικά τις πλάκες ψησίματος και τη λεκάνη στάγδην. Μην στρώνετε το ταψί με αλουμινοχαρτο. Ανατρέξτε στις " <b>Οδηγίες καθαρισμού</b> ".

## Ροή αερίου

- Χαμηλή θερμότητα ή χαμηλή φλόγα όταν η βαλβίδα είναι γυρισμένη στο υψηλό..
- Οι καυστήρες καίνε με κίτρινη φλόγα, συνοδευόμενη από οσμή αερίου.
- Οι φλόγες απομακρύνονται από τον καυστήρα, συνοδευόμενες από οσμή αερίου και πιθανές δυσκολίες στο άναμμα.
- Η έξοδος του καυστήρα είναι στο HIGH, αλλά η ρύθμιση είναι LOW. Θόρυβος με βουητό και φτερούγισμα μπλε φλόγας στην επιφάνεια του καυστήρα..

Πιθανές αιτίες	Λύση
Προπάνιο – Εσφαλμένη διαδικασία ανάφλεξης.	Βεβαιωθείτε ότι η διαδικασία ανάφλεξης ακολουθείται προσεκτικά. Όλες οι βαλβίδες αερίου πρέπει να βρίσκονται στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟ όταν η βαλβίδα του δεξαμενής ανοίγει. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα του δεξαμενής για να επιτραπεί η ισορροπία της πίεσης. Δείτε τις οδηγίες λειτουργίας - " <b>Οδηγίες Ανάφλεξης</b> ".
Φυσικό αέριο - υποδιαστασιολογημένη γραμμή παροχής.	Ο σωλήνας πρέπει να έχει διάμετρο σύμφωνα με τον κανονισμό εγκατάστασης.
Διαρροή φλάντζας που περιβάλλει το κεραμικό πλακίδιο ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα του καυστήρα.	Αφήστε τον καυστήρα να κρυώσει και επιθεωρήστε πολύ προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για να παραγγείλει ανταλλακτικό συγκρότημα καυστήρα, εάν διαπιστωθούν ρωγμές.
Τόσο το προπάνιο όσο και το φυσικό αέριο - ακατάλληλη προθέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με τους δύο κύριους καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά..
Πιθανός ιστός αράχνης ή άλλα συντρίμια.	Καθαρίστε σχολαστικά τη φωλιά ή τους ιστούς από το στόμιο του καυστήρα σας αφαιρώντας το και ακολουθώντας τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Ανατρέξτε στην ενότητα " <b>Δοκιμή διαρροής</b> ".
Λανθασμένη ρύθμιση του κλειστρού αέρα.	Ανοίξτε ή κλείστε ελαφρά το κλειστό αέρα σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο. Βλέπε " <b>Οδηγίες συντήρησης</b> ". <b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!</b> Αυτό πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο εγκαταστάτη αερίου.
Έλλειψη αερίου.	Ελέγξτε τη στάθμη αερίου στη φιάλη προπανίου.
Ο εύκαμπτος σωλήνας τροφοδοσίας έχει τσιμπηθεί.	Επανατοποθετήστε τον εύκαμπτο σωλήνα παροχής, όπως απαιτείται.
Ο ρυθμιστής προπανίου βρίσκεται σε κατάσταση χαμηλής ροής.	Σβήστε τους καυστήρες και κλείστε τη βαλβίδα της δεξαμενής, περιμένετε 5 λεπτά πριν ανοίξετε ξανά πλήρως τη βαλβίδα, αφήστε μερικά δευτερόλεπτα για να εξισορροπηθεί η πίεση πριν ακολουθήσετε τις οδηγίες ανάφλεξης για να εκκινήσετε τη σχάρα. Βεβαιωθείτε ότι η διαδικασία ανάφλεξης ακολουθείται προσεκτικά κάθε φορά που μαγειρεύετε. Όλες οι βαλβίδες αερίου πρέπει να είναι απενεργοποιημένες όταν ανοίγει η βαλβίδα της δεξαμενής. Ανοίγεται πάντα αργά τη βαλβίδα της δεξαμενής..

## Ο υπέρυθρος καυστήρας αναβοσβήνει πίσω

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο καυστήρας κάνει απότομα έναν δυνατό ήχο που ακολουθείται από έναν συνεχή ήχο τύπου φυσήματος-τόρτας και γίνεται αμυδρός ή έχει μεγάλη φλόγα κατά την εκκίνηση.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Κεραμικά πλακάκια υπερφορτωμένα με λιπαρές σταγόνες και συσσωρεύσεις. Οι θύρες είναι φραγμένες.	Σβήστε τον καυστήρα και αφήστε τον να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Ανάψτε ξανά τον καυστήρα και καίτε σε υψηλή θερμοκρασία για τουλάχιστον 5 λεπτά ή μέχρι τα κεραμικά πλακίδια να έχουν ομοιόμορφη κόκκινη λάμψη.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Ο καυστήρας υπερθερμάνθηκε λόγω ανεπαρκούς εξαερισμού. Πολύ μεγάλη επιφάνεια της σχάρας καλύπτεται από ταψί ή τηγάνι.	Βεβαιωθείτε ότι δεν καλύπτεται περισσότερο από το 75% της επιφάνειας της σχάρας από αντικείμενα ή αξεσουάρ. Απενεργοποιήστε τον καυστήρα και αφήστε τον να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Ανάψτε ξανά.
Διαρροή φλάντζας που περιβάλλει το κεραμικό πλακίδιο ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα του καυστήρα.	Αφήστε τον καυστήρα να κρυώσει και επιθεωρήστε πολύ προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για να παραγγείλει ανταλλακτικό συγκρότημα καυστήρα, εάν διαπιστωθούν ρωγμές.
Ακατάλληλη θέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με τους δύο κύριους καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στις πλάκες ψησίματος και στη λεκάνη απορροής.	Καθαρίζετε τακτικά τις πλάκες ψησίματος και τη λεκάνη στάχτην. Μην στρώνετε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στις <b>"Οδηγίες καθαρισμού"</b> .

### Ξεφλούδισμα μπογιάς

- Το χρώμα φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καπό..

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το φινιρίσμα στο καπάκι και τον απορροφητήρα είναι από πορσελάνη ή ανοξείδωτο ατσάλι και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από σκληρυμένο λίπος, το οποίο στεγνώνει σε θραύσματα που μοιάζουν με χρώμα και αποκολλώνται. Ο τακτικός καθαρισμός θα το αποτρέψει αυτό. Ανατρέξτε στην ενότητα <b>"Οδηγίες καθαρισμού"</b> .

### Προβλήματα φωτισμού

- Οι λαμπτήρες αλογόνου φούρνου δεν λειτουργούν.
- Τα φώτα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη με ρεύμα.	Plug power cord (from working GFI protected outlet) into electrical box on the back of the grill. Plug transformer cord into power box.
Καμένη ασφάλεια.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια που βρίσκεται στη γραμμή εξόδου του μετασχηματιστή.
Ελαττωματικός μετασχηματιστής.	Ελέγξτε την έξοδο του μετασχηματιστή - πρέπει να είναι 12VAC. Αντικαταστήστε τον εάν απαιτείται.
Ο ακροδέκτης στο διακόπτη ή στην πλακέτα κυκλώματος είναι διαβρωμένος ή χαλαρός.	Καθαρίστε τις συνδέσεις και βεβαιωθείτε ότι οι συνδετήρες είναι σταθερά συνδεδεμένοι μεταξύ τους. Η πρόσβαση στην πλακέτα κυκλώματος βρίσκεται κάτω από το ηλεκτρικό κάλυμμα στην αριστερή πλευρά του θαλάμου..
Λάμπες αλογόνου καμένες (μόνο για τα φώτα του φούρνου).	Αντικαταστήστε τους λαμπτήρες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα <b>"Οδηγίες συντήρησης"-Αντικατάσταση λαμπτήρων αλογόνου φούρνου</b> του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.

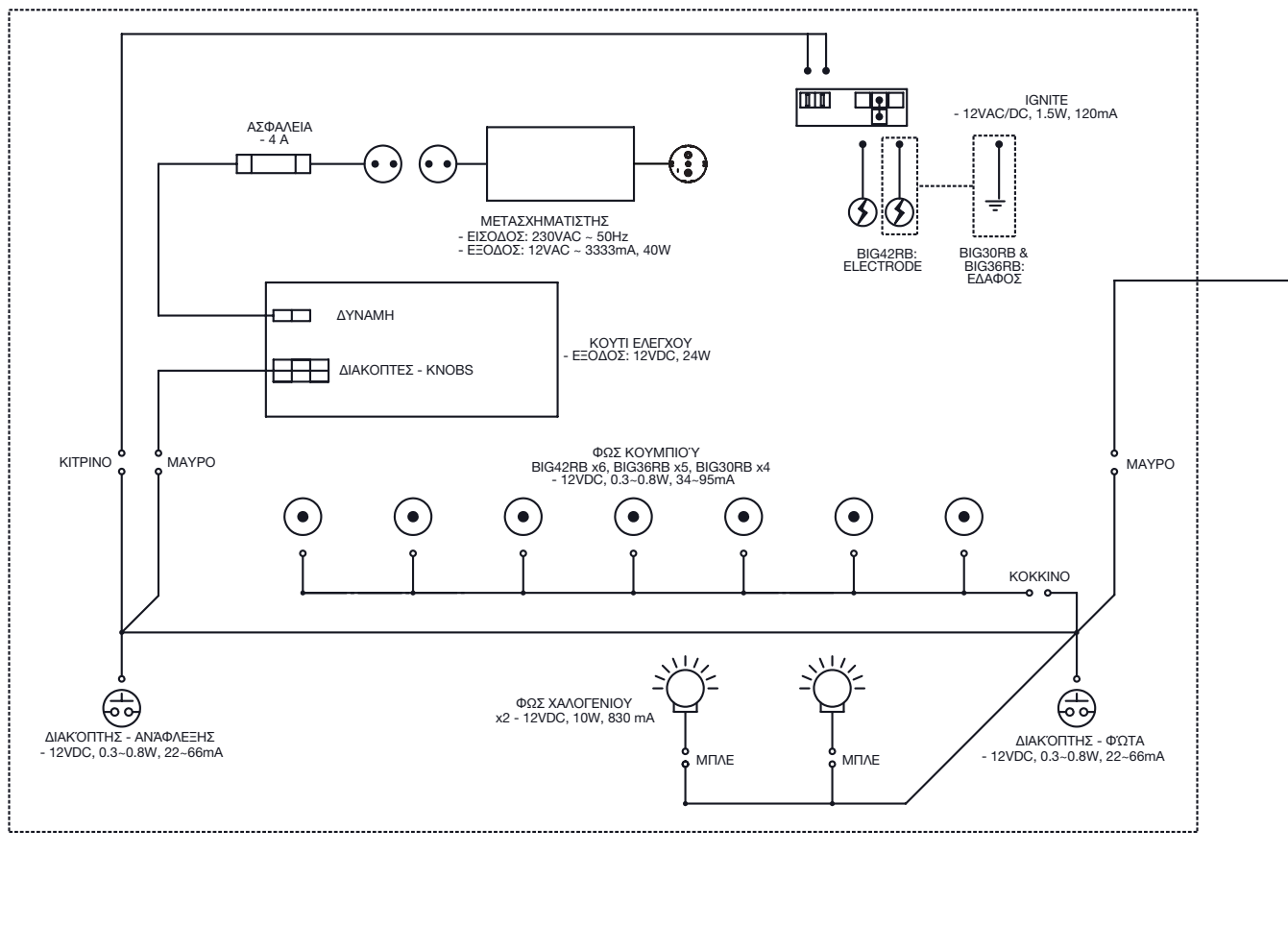
### ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Ο Ναπολέων είναι εδώ για να εξασφαλίσετε το ψήσιμό σας εμπειρία σας να είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας εάν χρειάζεστε πρόσθετη βοήθεια.

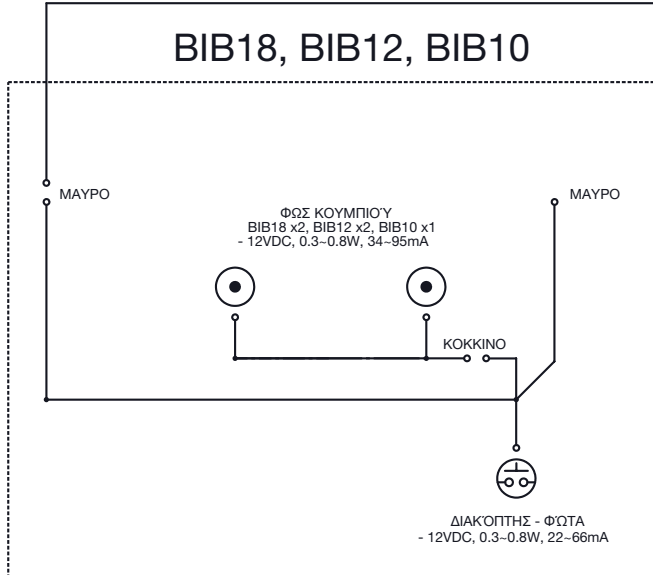


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΞΕΙΣ

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



# ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAPOLEON

Οι λεπτομέρειες της τρέχουσας εγγύησης ισχύουν για προϊόντα που αγοράστηκαν μετά την 1η Ιανουαρίου 2022.

**Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο ιδιοκτήτη των ψησταριών Napoleon  
σας για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την εγγύησή σας.**



**ΓΙΑ ΤΡΟΧΗΛΑΤΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΕΣ ΚΕΦΑΛΕΣ PRESTIGE®/PRO™**  
**Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής για ψησταριές αερίου Napoleon**

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON είναι απαλλαγμένα από ελαττωματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Καλούπια αλουμινίου / βάση από ανοξείδωτο ατσάλι.....	Εφ' όρου ζωής*
Καπάκι από ανοξείδωτο ατσάλι.....	Εφ' όρου ζωής*
Καπάκι με σμάλτο πορσελάνης.....	Εφ' όρου ζωής*
Σχάρες μαγειρικής από ανοξείδωτο ατσάλι.....	Εφ' όρου ζωής*
Πλαϊνό τραπέζι από ανοξείδωτο ατσάλι.....	Εφ' όρου ζωής*
Καυστήρας σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι .....	10 έτη <sup>και Id</sup>
Σχάρες μαγειρικής από χυτοσίδηρο με σμάλτο πορσελάνης .....	10 έτη <sup>και Id</sup>
Ενθέματα παγίδευσης φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι .....	5 έτη <sup>και Id</sup>
Υπέρυθρος καυστήρας για τη σούβλα από ανοξείδωτο ατσάλι.....	5 έτη <sup>και Id</sup>
Κάτω κεραμικός υπέρυθρος καυστήρας ή κεραμικός υπέρυθρος πλαϊνός καυστήρας (εκτός οθόνης).....	5 χρόνια <sup>και Id</sup>
Κεραμικός υπέρυθρος καυστήρας για τη σούβλα (εκτός πλέγματος).....	5 έτη <sup>και Id</sup>
Όλα τα λοιπά μέρη .....	2 έτη

Η ένδειξη **plus Id** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής\* της ψησταριάς.

Η ένδειξη **και 15** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 15 έτη.

Η ένδειξη **και 10** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 10 έτη.

Η ένδειξη **\*εφ' όρου ζωής** αναφέρεται σε μια περίοδο εγγύησης 30 ετών.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Άγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λίχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711 δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAPOLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί:

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η ψησταριά αερίου πρέπει να εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή συνεργάτη σέρβις. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε

περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση. Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση εξαιρεί επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: γρατσουνιές, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και ξεφλουδίσματα σε εξαρτήματα με σμάλτο πορσελάνης και τυχόν εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση της ψησταριάς αερίου.

Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια, επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.,

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχόν, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση ορίζει τις υποχρεώσεις και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με την ψησταριά αερίου NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για υπερθέρμανση, σβήσιμο της φλόγας από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή εξαερισμό.

Η NAPOLEON δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά στην ψησταριά αερίου που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσεκτο χειρισμό, ισχυρά χημικά ή καθαριστικά.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.

## **ΕΓΓΥΗΤΗΣ:**

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

**Τηλέφωνο:** +31 345 588 655

**Fax:** +31 345 588 655

**E-mail:** de.info@napoleon.com

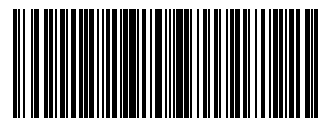
# ΝΑΡΟΛΕΟΝ - ΓΙΟΡΤΑΖΟΝΤΑΣ ΠΆΝΩ ΑΠΌ 40 ΧΡΌΝΙΑ ΠΡΟΪΌΝΤΩΝ ΟΙΚΙΑΚΉΣ ΆΝΕΣΗΣ



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

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

PHONE: +31 345 588655  
[www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)  
[eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)



N415-0788CE-GR