



FREESTYLE[®]

Εγχειρίδιο Χρήστη

**F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB**

Οι ψησταριές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο
μπορεί να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.



Θέλουμε τα σχόλιά σας!

Επισκεφθείτε το Napoleon.com για να γράψετε μια αξιολόγηση



Εφαρμόστε τον Αριθμό Σειράς

ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΝΑΡΟΛΕΟΝ®!

Μόλις αναβαθμίσατε το ψήσιμό σας.



**ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΑΣ
ΤΟΣΟ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΟΣΟ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ.**

🔥 Παρακαλούμε διαβάστε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να αποφύγετε ζημιές σε περιουσία, τραυματισμό ή θάνατο.

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

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ ΜΕ ΚΑΛΟ ΑΕΡΙΣΜΟ.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ⚠️

ΕΑΝ ΜΥΡΙΣΕΤΕ ΑΕΡΙΟ:

- 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.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ⚠️

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτή τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα «ΑΝΑΜΜΑ» αυτού του εγχειριδίου.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

Ένας κύλινδρος L.P. (προπανίου) που δεν είναι συνδεδεμένος για χρήση δεν πρέπει να αποθηκεύεται κοντά σε αυτή ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

Εάν οι πληροφορίες σε αυτές τις οδηγίες δεν ακολουθηθούν ακριβώς, μπορεί να προκληθούν ζημιές σε περιουσία, τραυματισμός ή θάνατος.



Ενημερώστε ενήλικες και παιδιά για τον κίνδυνο των υψηλών θερμοκρασιών στην επιφάνεια.



Επιβλέπετε τα μικρά παιδιά κοντά στη ψησταριά.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Αφήστε αυτές τις οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά. **ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ:** Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλώς ήρθατε στη Napoleon!

Η Ασφάλεια Πρώτα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Γενικές Πληροφορίες

Αυτή η ψησταριά πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείται μοτέρ σούβλας, πρέπει να είναι ηλεκτρικά γειωμένο σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείται εξωτερική ηλεκτρική πηγή, η συσκευή πρέπει επίσης να είναι γειωμένη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εγκατάσταση & Συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτή τη ψησταριά ακριβώς όπως περιγράφεται στον Οδηγό Συναρμολόγησης. Εάν η ψησταριά συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ελέγξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι έγινε σωστά.

Δεν πρέπει να εγκαθίσταται σε ή πάνω σε τροχόσπιτα και/ή σκάφη.

Εκτελέστε τον απαιτούμενο Έλεγχο Διαρροών πριν χρησιμοποιήσετε τη ψησταριά.

Μην τροποποιείτε αυτή τη ψησταριά υπό οποιεσδήποτε συνθήκες.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον ρυθμιστή πίεσης και το σετ σωλήνα που παρέχονται με αυτή τη ψησταριά ή ανταλλακτικά που συνιστώνται ειδικά από τη Napoleon.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Αποθήκευση & Μη χρήση

Κλείστε το αέριο στη βαλβίδα παροχής της φιάλης αερίου. Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα μεταξύ της φιάλης αερίου και της ψησταριάς. Αφαιρέστε τη φιάλη αερίου και αποθηκεύστε την σε εξωτερικό χώρο με καλό αερισμό, μακριά από παιδιά.

ΜΗΝ αποθηκεύετε φιάλες αερίου σε κτίρια, γκαράζ, υπόστεγα ή άλλους κλειστούς χώρους. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή όταν αποθηκεύετε τη σχάρα σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Λειτουργία

Διαβάστε ολόκληρο το Εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα. Ελέγξτε το σύστημα αερίου για διαρροές πριν από την πρώτη χρήση, κάθε φορά που αντικαθιστάτε/επαναγεμίζετε τη φιάλη, όταν επανασυνδέετε ή επισκευάζετε οποιαδήποτε σύνδεση αερίου, ή κάθε φορά που μυρίζετε αέριο ή παρατηρείτε ζημιά. Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες ανάφλεξης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ορθή Απόρριψη Προϊόντος



Αυτή η σήμανση υποδηλώνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα άλλα οικιακά απορρίμματα σε όλη την ΕΕ. Για να αποτραπεί πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από ανεξέλεγκτη απόρριψη αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλώς ήρθατε στη Napoleon!	3
Η Ασφάλεια Πρώτα	3
Πλήρη Χαρακτηριστικά Συστήματος	5
Επιπλέον ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας	6
Τοποθέτηση της Ψησταριάς σας	8
Συνδέσεις Αερίου	9
Έλεγχος Διαρροών	12
Λειτουργία	13
Αναμμα της ψησταριάς σας	13
Οδηγίες Ψησίματος	15
Πώς να χρησιμοποιήσετε το σούβλα	17
Λίστα Ελέγχου Εμπειρίας Μαγειρέματος	19
Πώς να Καρυκεύσετε τις Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος	20
Οδηγός Ψησίματος με Υπέρυθρη Τεχνολογία	21
Οδηγίες Καθαρισμού	22
Πρώτη Χρήση	22
Μαντεμένιες Σχάρες	22
Σχάρες Ανοξείδωτου Χάλυβα	22
Πλευρικός Καυστήρας Υπέρυθρης Ακτινοβολίας	22
Εσωτερικό της Ψησταριάς	23
Πορσελάνινο Σμάλτο	23
Δίσκος Συλλογής Υγρών	23
Πίνακας Ελέγχου	24
Χυτά Αλουμινίου	24
Εξωτερική Επιφάνεια Ψησταριάς	24
Σίτα Εντόμων και Θύρες Καυστήρα	25
Οδηγίες Συντήρησης	26
Συστάσεις	26
Ρύθμιση Αέρα Καύσης	26
Ανοξείδωτο σε σκληρά περιβάλλοντα	27
Αντιμετώπιση προβλημάτων	28
Εγγύηση	32

Πλήρη Χαρακτηριστικά Συστήματος

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

Μεγάλη σχάρα θέρμανσης από ανοξείδωτο ατσάλι για μεγαλύτερη επιφάνεια μαγειρέματος.

Πλευρικός καυστήρας υπερύθρων **SIZZLE ZONE™** ή πλευρικός καυστήρας φλόγας για τέλεια ψημένες μπριζόλες.

Ενσωματωμένος ανοιχτήρας μπουκαλιών κοντά στη ζώνη ψησίματος.

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

Δίσκος συλλογής υγρών με εύκολη πρόσβαση για αποδοτική συντήρηση.

Σχάρες ψησίματος με επικάλυψη πορσελάνης **WAVE™** για χαρακτηριστικά σημάδια ψησίματος και ομοιόμορφο ψήσιμο.

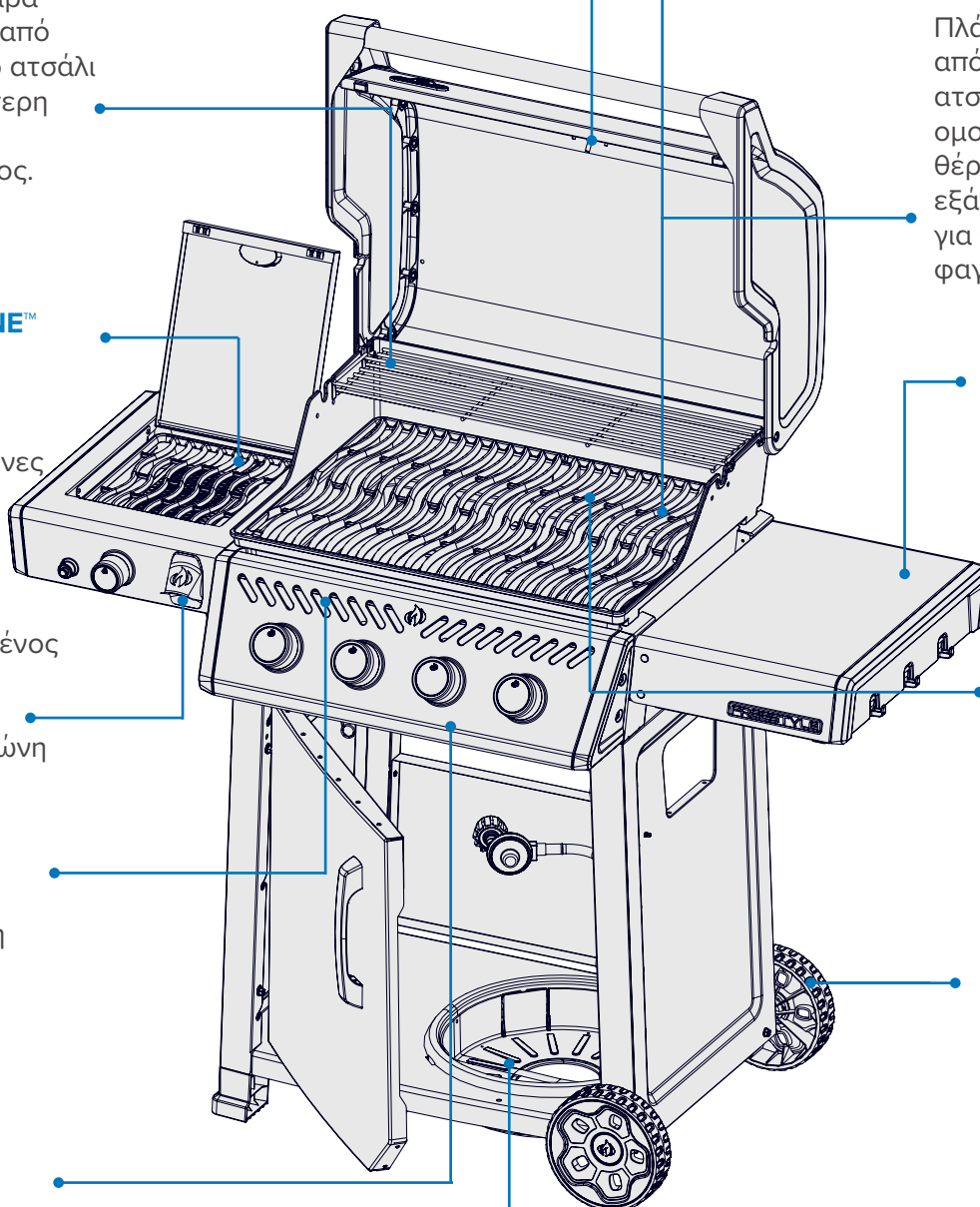
Πλάκες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι για ομοιόμορφη θέρμανση και εξατμισμό των υγρών για πιο γευστικά φαγητά.

Πλαϊνά ράφια με πτυσσόμενη κατασκευή και ηλεκτροστατική βαφή, με ενσωματωμένους γάντζους για εργαλεία.

Καυστήρες από ανοξείδωτο ατσάλι βαρέως τύπου για μακροχρόνια ποιότητα.

Μεγάλοι τροχοί 7" για εύκολη μετακίνηση σε κάθε έδαφος.

Δακτύλιος στήριξης φιάλης αερίου για σταθερή αποθήκευση της φιάλης.



! Οι ψησταριές που απεικονίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Παρουσιαζόμενο μοντέλο: FREESTYLE PROSIB

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Ειδοποιεί για κίνδυνο που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ειδοποιεί για κίνδυνο που μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ τραυματισμό ή ζημιά σε περιουσία.



Μην καπνίζετε κατά τη διάρκεια ελέγχου διαρροής αερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, ζημιά σε περιουσία, σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.



Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε διαρροές αερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, ζημιά σε περιουσία, σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζεστή επιφάνεια.



Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου και αποσυνδέστε.



Φοράτε προστατευτικά γυαλιά.



Φοράτε προστατευτικά γάντια.



Σημαντικές πληροφορίες.

Επιπλέον ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας

- Μην τοποθετείτε τον σωλήνα κάτω από το δίσκο συλλογής υγρών. Διατηρείτε την κατάλληλη απόσταση του σωλήνα από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι τοποθετημένες σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Οι διακόπτες των καυστήρων πρέπει να είναι κλειστοί όταν ανοίγετε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
- Μην ανάβετε τους καυστήρες με το καπάκι κλειστό.
- Μην κλείνετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα όταν λειτουργεί ή είναι ζεστός.
- Μην τηγανίζετε φαγητό σε βαθύ λάδι στον πλευρικό καυστήρα.
- Μην ρυθμίζετε τις σχάρες ψησίματος όταν η συσκευή λειτουργεί ή είναι ζεστή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Κλείστε την παροχή αερίου από την πηγή μετά τη χρήση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι κρύα.
- Μην αποθηκεύετε αναπτήρες, σπέρτα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέσα στο περίβλημα ή το δοχείο καρυκευμάτων.
- Κρατήστε όλα τα καλώδια ρεύματος και τους σωλήνες καυσίμου μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Καθαρίζετε τακτικά το δίσκο λίπους, το δίσκο συλλογής υγρών και τις πλάκες ψησίματος για να αποφύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπη.
- Κρατήστε τον υπέρυθρο καυστήρα και τους σωλήνες venturi του κύριου καυστήρα καθαρούς από ιστούς αράχνης και άλλα εμπόδια, ελέγχοντας και καθαρίζοντάς τους τακτικά.

- Μην αφήνετε κρύο νερό (βροχή, ποτιστικό, λάστιχο κ.λπ.) να έρθει σε επαφή με τη ζεστή ψησταριά. Μια απότομη αλλαγή θερμοκρασίας θα προκαλέσει αποκόλληση της πορσελάνης και ρωγμές στους κεραμικούς καυστήρες.
- Μην χρησιμοποιείτε πλυστικό μηχανήμα για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της ψησταριάς.
- Μην τοποθετείτε αυτή την ψησταριά σε σημείο που εκτίθεται σε δυνατούς ανέμους, ειδικά όταν ο άνεμος μπορεί να έρθει απευθείας από πίσω.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.
- Μην καλύπτετε ποτέ περισσότερο από το 75% της επιφάνειας μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση της.
- Να διατηρείτε πάντα την κατάλληλη απόσταση από εύφλεκτα υλικά: 24" (610mm) στο πίσω μέρος της συσκευής, 7" (178mm) στα πλάγια.
- Συνιστάται επιπλέον απόσταση 24" (610mm) κοντά σε επενδύσεις βινυλίου ή τζάμια.
- Η ελάχιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος για ασφαλή χρήση της συσκευής είναι 0 °F (-17,8 °C).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Η σύνδεση και εγκατάσταση του αερίου και του σωλήνα πρέπει να γίνεται από αδειούχο τεχνίτη αερίου και να ελέγχεται για διαρροές πριν από τη χρήση της ψησταριάς.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σωλήνες δεν έρχονται σε επαφή με επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας της ψησταριάς.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Τοποθέτηση της Ψησταριάς σας

Βεβαιωθείτε ότι η τοποθεσία της ψησταριάς αερίου πληροί όλες τις απαιτήσεις απόστασης από γειτονικά εύφλεκτα υλικά. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εξωτερικό χώρο ή στην αυλή σας.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε υπέργειο, ανοιχτό χώρο με φυσικό αερισμό και χωρίς στάσιμες περιοχές. Βεβαιωθείτε ότι τυχόν διαρροές αερίου και προϊόντα καύσης διασκορπίζονται γρήγορα από τον άνεμο και τη φυσική μεταφορά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κτίριο, γκαράζ ή άλλο κλειστό χώρο.
- Μην ενσωματώνετε τη συσκευή σε εντοιχισμένη ή συρόμενη κατασκευή.
- Μην φράζετε τα ανοίγματα αερισμού στο περίβλημα της φιάλης.

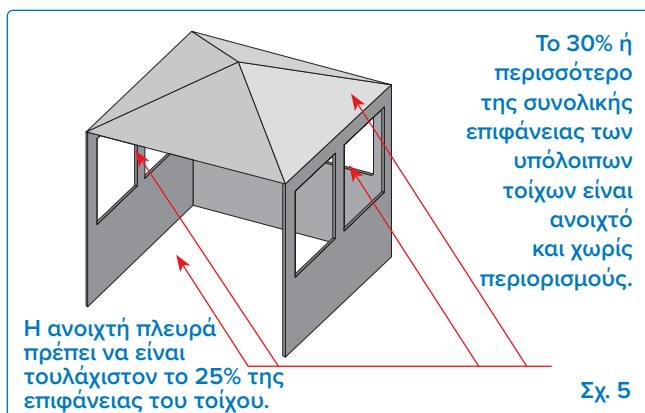
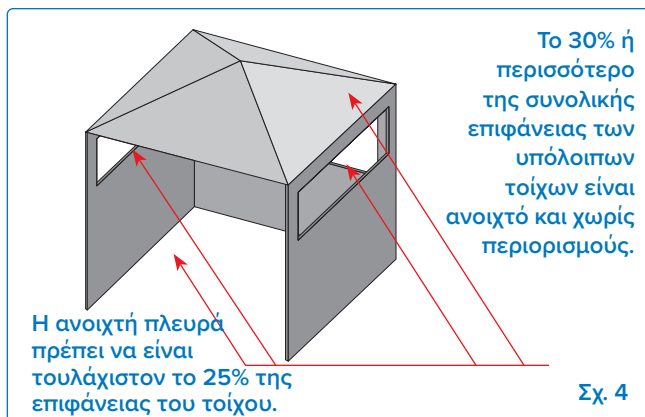
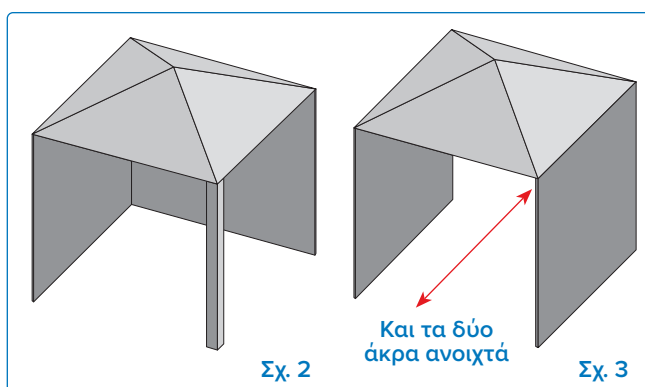
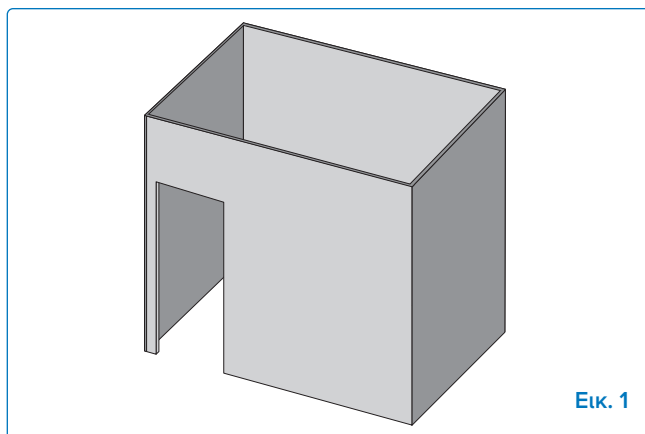
Οποιοδήποτε περίβλημα στο οποίο χρησιμοποιείται η συσκευή πρέπει να πληροί μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Η συσκευή θεωρείται εξωτερικού χώρου αν τοποθετηθεί σε στέγαστρο με τοίχους στις τρεις πλευρές αλλά χωρίς κάλυμμα από πάνω. **(Σχ. 1).**
- Μια συσκευή θεωρείται εξωτερικού χώρου αν τοποθετηθεί σε στέγαστρο με κάλυμμα από πάνω και όχι περισσότερους από δύο πλευρικούς τοίχους.
 - » Οι πλευρικοί τοίχοι μπορεί να είναι παράλληλοι, όπως σε διάδρομο, ή κάθετοι μεταξύ τους. **(Σχ. 2 & Σχ. 3).**
- Μια συσκευή θεωρείται εξωτερικού χώρου αν τοποθετηθεί σε στέγαστρο με τρεις πλευρικούς τοίχους και κάλυμμα από πάνω, εφόσον το 30% ή περισσότερο της οριζόντιας περιμέτρου του περιβλήματος είναι μόνιμα ανοιχτό. **(Σχ. 4 & Σχ. 5).**



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Όλα τα ανοίγματα πρέπει να είναι μόνιμα ανοιχτά.
- Συρόμενες πόρτες, γκαραζόπορτες, παράθυρα ή ανοιγόμενα με σίτα δεν θεωρούνται μόνιμα ανοίγματα.



Συνδέσεις Αερίου

Σε φιάλη αερίου: Επιλογή 1

Χρησιμοποιήστε φιάλη προπανίου τουλάχιστον 6 kg ή φιάλη βουτανίου 13 kg, κατασκευασμένη και σημειωμένη σύμφωνα με τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη μπορεί να παρέχει αρκετό καύσιμο για τη λειτουργία της συσκευής. Εάν έχετε αμφιβολίες, συμβουλευτείτε τον τοπικό προμηθευτή αερίου.

Χρησιμοποιήστε ρυθμιστή πίεσης αερίου και σωλήνα που παρέχεται από τη Napoleon· αν δεν περιλαμβάνονται, χρησιμοποιήστε ρυθμιστή και σωλήνα που πληρούν τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς. Το προτεινόμενο μήκος του σωλήνα είναι 0,9 μ. Ο σωλήνας δεν πρέπει ποτέ να είναι μεγαλύτερος από 1,5 μ.

Για τη Νότια Αφρική, πρέπει να χρησιμοποιείται ρυθμιστής εγκεκριμένος κατά SANS 1237.

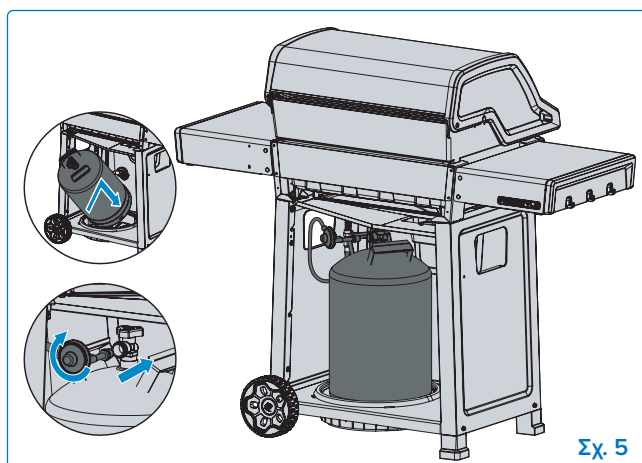
Σημείωση: Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθίσταται πριν από την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται πάνω του.

Τοποθετήστε φιάλες μόνο εντός των μέγιστων διαστάσεων πλάτους και ύψους στο εσωτερικό του περιβλήματος, στο κάτω ράφι. Φιάλες που υπερβαίνουν τις μέγιστες διαστάσεις πρέπει να τοποθετούνται εκτός περιβλήματος, σε επίπεδο έδαφος. Ανατρέξτε στο παρακάτω διάγραμμα για συγκεκριμένες διαστάσεις.

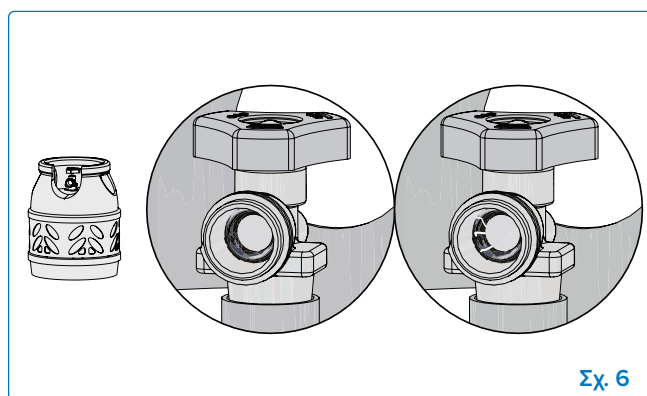
Σύνδεση και Εγκατάσταση

- Ελέγξτε τη φιάλη για βαθουλώματα ή σκουριά και ζητήστε έλεγχο από τον προμηθευτή προπανίου σας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φιάλη με φθαρμένη βαλβίδα.
- Τοποθετήστε τη φιάλη στην καθορισμένη θέση της στο κάτω ράφι.
- Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας του ρυθμιστή αερίου δεν έχει τσακίσες.
- Αφαιρέστε το καπάκι ή το πώμα από τη βαλβίδα καυσίμου της φιάλης.

- Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με το δοχείο συλλογής υγρών ή με οποιεσδήποτε επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας της ψησταριάς, διότι μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη δεν εκτίθεται σε ακραία θερμότητα ή απευθείας ηλιακό φως.
- Ελέγξτε για διαρροές σε όλες τις συνδέσεις πριν θέσετε σε λειτουργία τη ψησταριά. Δείτε «Έλεγχος Διαρροών».



Σχ. 5



Σχ. 6



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μην αποθηκεύετε εφεδρική φιάλη αερίου κάτω από το κεφάλι της ψησταριάς ή τους πλευρικούς καυστήρες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φιάλη αερίου που είναι γεμάτη πάνω από 80%.

Σε οικιακή γραμμή παροχής αερίου: Επιλογή 2

- Οι σωληνώσεις και οι βαλβίδες πριν τον ταχυσύνδεσμο δεν παρέχονται.
 - Ο σωλήνας αερίου πρέπει να έχει το κατάλληλο μέγεθος ώστε να παρέχει τα kW/h που αναγράφονται στην πινακίδα, ανάλογα με το μήκος της διαδρομής του σωλήνα.
 - Δείτε «**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Γενικές Πληροφορίες**» αυτού του εγχειριδίου για τους κωδικούς εγκατάστασης.
1. Η σύνδεση με τη γραμμή παροχής αερίου πρέπει να γίνεται από αδειούχο τεχνίτη αερίου και να ελέγχεται για διαρροές πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.
 2. Μην τοποθετείτε τον σωλήνα κοντά στο δοχείο συλλογής υγρών ή πάνω από το πίσω πάνελ.
 3. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας.

Ταχυσύνδεσμος

- Μην εγκαθιστάτε τον ταχυσύνδεσμο προς τα επάνω.
- Μια εύκολα προσβάσιμη χειροκίνητη βαλβίδα διακοπής πρέπει να εγκατασταθεί πριν τον ταχυσύνδεσμο και όσο το δυνατόν πιο κοντά σε αυτόν.
- Συνδέστε το φαρδύ άκρο του σωλήνα στο εξάρτημα στο άκρο του σωλήνα πολλαπλής ή του εύκαμπτου σωλήνα (εάν υπάρχει).
- Σφίξτε χρησιμοποιώντας δύο κλειδιά. Μην χρησιμοποιείτε στεγανοποιητικό σπειρωμάτων ή πάστα σωλήνων.
- Ελέγξτε για διαρροές σε όλες τις συνδέσεις πριν θέσετε σε λειτουργία τη ψησταριά αερίου. Δείτε την ενότητα «**Έλεγχος Διαρροών**».



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Ακολουθήστε ακριβώς όλες τις προδιαγραφές και οδηγίες για να αποτρέψετε πυρκαγιά, έκρηξη, ζημιά σε περιουσία, τραυματισμό ή θάνατο.
- Αποσυνδέστε τη ψησταριά και τη δική της βαλβίδα διακοπής από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε δοκιμής πίεσης άνω των ½ psi (3,5 kPa).
- Κλείστε τη δική της βαλβίδα διακοπής για να απομονώσετε τη ψησταριά από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε δοκιμής πίεσης ίσης ή μικρότερης από ½ psi (3,5 kPa).
- Ελέγξτε τον σωλήνα για ενδείξεις υπερβολικής φθοράς, λιωσίματος, κοψιμάτων ή ρωγμών. Εάν ο σωλήνας είναι φθαρμένος, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα σύνολο που συνιστάται ειδικά από τη Napoleon.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το καπάκι της ψησταριάς και ολόκληρος ο θάλαμος καύσης μπορεί να γίνουν πολύ ζεστά κατά τη χρήση.

Τεχνικά Στοιχεία

Ο παρακάτω πίνακας παραθέτει τη συνολική θερμική ισχύ, τις τιμές κατανάλωσης αερίου και τα μεγέθη ακροφυσίων που αντιστοιχούν σε κάθε καυστήρα ανά κατηγορία αερίου:

	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ				ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΕΡΙΟΥ			
	ΣΥΝΟΛΟ	ΚΥΡΙΟΣ	ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΑΣ	ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΠΛΕΥΡΑ	ΣΥΝΟΛΟ	ΚΥΡΙΟΣ	ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΑΣ	ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΠΛΕΥΡΑ
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 γρ/ώρα	873 γρ/ώρα	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 γρ/ώρα	873 γρ/ώρα	218 γρ/ώρα	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 γρ/ώρα	873 γρ/ώρα	-	218 γρ/ώρα
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 γρ/ώρα	990 γρ/ώρα	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 γρ/ώρα	990 γρ/ώρα	218 γρ/ώρα	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 γρ/ώρα	990 γρ/ώρα	-	218 γρ/ώρα

ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ	ΚΥΡΙΟ		ΠΛΕΥΡΑ ΦΛΟΓΑΣ		ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΠΛΕΥΡΑ	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	0.86mm	#69 (0,74mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74mm)

Υπόμνημα: **XX** = κωδικός χρώματος **YY** = κωδικός χώρας

Ο παρακάτω πίνακας παραθέτει όλα τα πιστοποιημένα αέρια και πιέσεις. Επαληθεύστε ότι οι πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχούν σε αυτή τη λίστα. **Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστές που παρέχουν την πίεση που αναγράφεται εδώ.

Κατηγορία αερίου	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3P(37)}	I _{3B/P(50)}
Μεγέθη ακροφυσίων	I	I	I	II
Αέρια / Πιέσεις	Βουτάνιο 30mbar Προπάνιο 30mbar	Βουτάνιο 28-30mbar Προπάνιο 37mbar	Προπάνιο 37mbar	Βουτάνιο 50mbar Προπάνιο 50mbar
Χώρες	AL, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, DE, SK

Έλεγχος Διαρροών

Γιατί και πότε να κάνετε έλεγχο διαρροής;

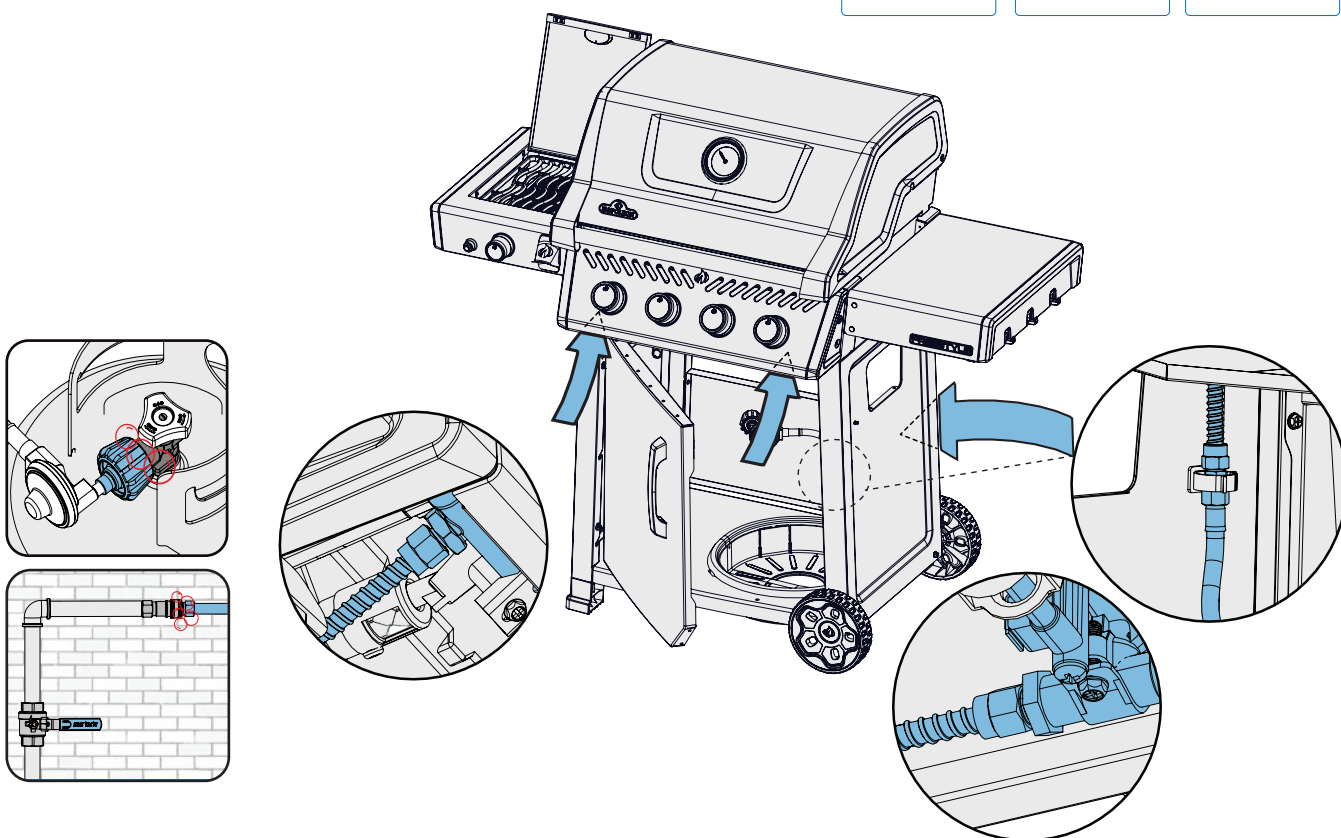
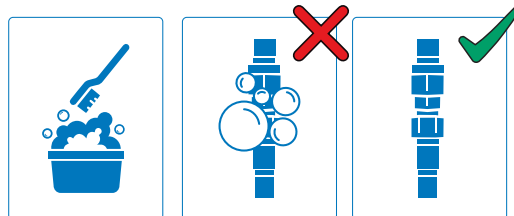
Ο έλεγχος διαρροής επιβεβαιώνει ότι δεν διαφεύγει αέριο αφού συνδέσετε τον σωλήνα στην παροχή αερίου. Κάθε φορά που το δοχείο ξαναγεμίζεται και επανατοποθετείται, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές στη σύνδεση όπου ο ρυθμιστής συνδέεται με το δοχείο. Ελέγξτε για διαρροές σε αυτή τη σχάρα πριν από τη χρήση, ετησίως και όταν αντικαθίσταται οποιοδήποτε εξάρτημα αερίου.

Βήματα ελέγχου διαρροής

1. Μην καπνίζετε κατά τη διάρκεια του ελέγχου.
2. Αφαιρέστε όλες τις πηγές ανάφλεξης.
3. Γυρίστε όλους τους διακόπτες των καυστήρων στη θέση απενεργοποίησης.
4. Ανοίξτε τη βαλβίδα παροχής αερίου.
5. Απλώστε με πινέλο ένα διάλυμα μισό-μισό υγρού σαπουνιού και νερού σε όλες τις ενώσεις και συνδέσεις του ρυθμιστή, του σωλήνα, των συλλεκτών και των βαλβίδων.
6. Οι φυσαλίδες υποδεικνύουν διαρροή αερίου.

Εάν εντοπίσετε διαρροή

1. Σφίξτε τυχόν χαλαρές ενώσεις.
2. Εάν η διαρροή δεν μπορεί να σταματήσει, κλείστε αμέσως την παροχή αερίου και αποσυνδέστε τη σχάρα.
3. Ζητήστε να ελεγχθεί η σχάρα από πιστοποιημένο εγκαταστάτη ή αντιπρόσωπο.
4. Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα μέχρι να διορθωθεί η διαρροή.



Λειτουργία

Άναμμα της ψησταριάς σας

Πρώτη χρήση; Εκτελέστε καύση καθαρισμού.

Αφαιρέστε τη σχάρα ζεστάματος και λειτουργήστε τους κύριους καυστήρες στη μέγιστη ισχύ για 30 λεπτά. Είναι φυσιολογικό η σχάρα να εκπέμπει οσμή την πρώτη φορά που ανάβει. Αυτή η οσμή προκαλείται από την «καύση» των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

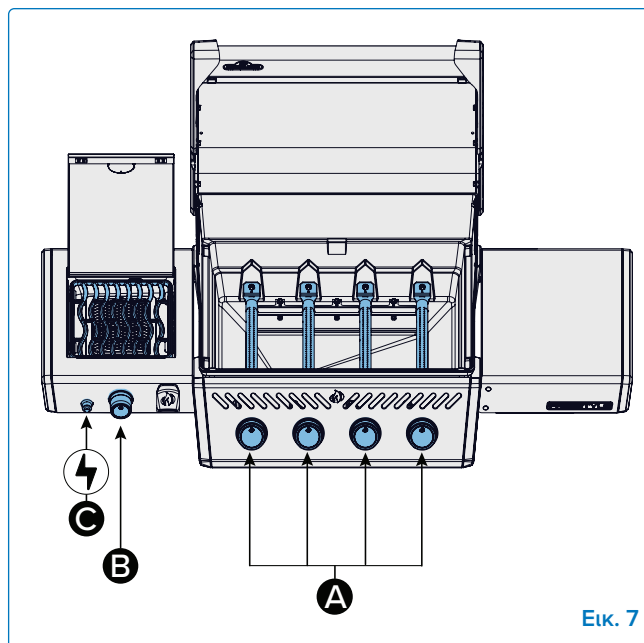


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

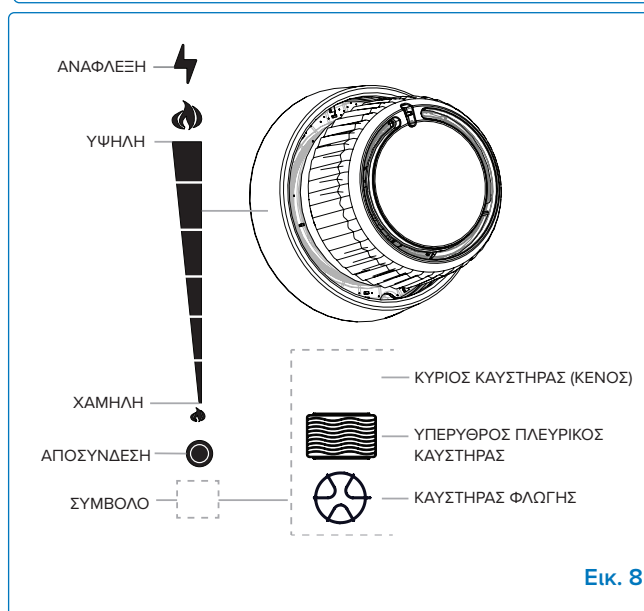
- Μην χρησιμοποιείτε τον πίσω ή τον πλευρικό καυστήρα κατά τη διάρκεια της καύσης καθαρισμού.

Άναμμα Κύριου Καυστήρα

1. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας (**Εικ. 7**).
2. Πιέστε και περιστρέψτε αργά οποιοδήποτε κουμπί κύριου καυστήρα αριστερόστροφα στη θέση ΥΨΗΛΗ μέχρι να ανάψει ο πιλότος. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί ελέγχου μέχρι να ανάψει ο καυστήρας και στη συνέχεια αφήστε το (**Εικ. 7-A, Εικ. 8**).
3. Αν ο πιλότος δεν ανάψει – γυρίστε αμέσως το κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση OFF. Επαναλάβετε το βήμα 2.
4. Αν ο πιλότος και ο καυστήρας δεν ανάψουν σε 5 δευτερόλεπτα – γυρίστε το κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά για να διαλυθεί το αέριο. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 ή δείτε τις «Εναλλακτικές Οδηγίες Ανάμματος».



Εικ. 7



Εικ. 8

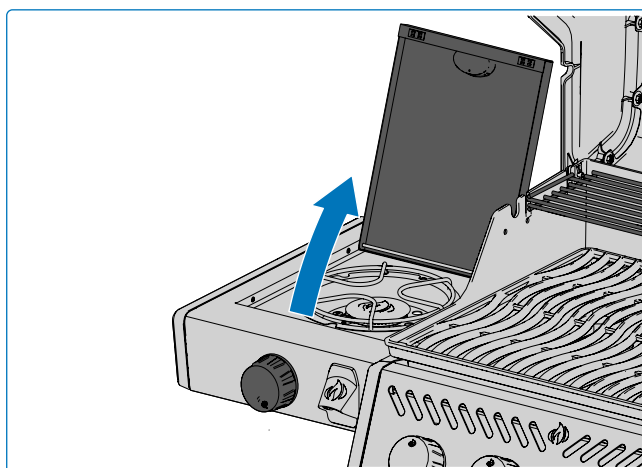


ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ανοιχτή φλόγα για να ελέγξετε διαρροές αερίου. Οι σπινθήρες ή οι φλόγες θα προκαλέσουν πυρκαγιά, έκρηξη, ζημιά σε περιουσία, σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον ρυθμιστή πίεσης και το σετ σωλήνα που παρέχεται με τη σχάρα ή κάποιο που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

Αναμμα Πλευρικού Καυστήρα (αν υπάρχει)

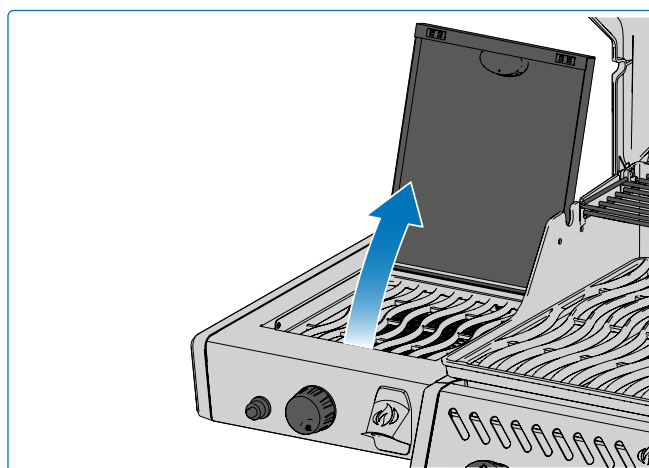
1. Ανοίξτε το καπάκι του καυστήρα **(Εικ. 9)**.
2. Πιέστε και περιστρέψτε αργά το κουμπί του πλευρικού καυστήρα αριστερόστροφα στη θέση ΥΨΗΛΗ μέχρι να ανάψει ο καυστήρας από τον σπινθήρα. **(Εικ. 7-B, Εικ. 8)**.
3. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί ελέγχου μέχρι να ανάψει ο καυστήρας και στη συνέχεια αφήστε το.
4. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει – γυρίστε το κουμπί ελέγχου του καυστήρα δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 ή δείτε τις «Εναλλακτικές Οδηγίες Ανάμματος».



Εικ. 9

Αναμμα Πλευρικού Καυστήρα Υπέρυθρης Ακτινοβολίας (αν υπάρχει)

1. Ανοίξτε το καπάκι του καυστήρα **(Εικ. 10)**
1. Πιέστε και περιστρέψτε αργά το κουμπί του πλευρικού καυστήρα αριστερόστροφα στη θέση ΥΨΗΛΗ **(Εικ. 7-B, Εικ. 8)**.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας ή ανάψτε με σπέρτο **(Εικ. 7-Γ)**.
3. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει – γυρίστε το κουμπί ελέγχου του καυστήρα δεξιόστροφα στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3.

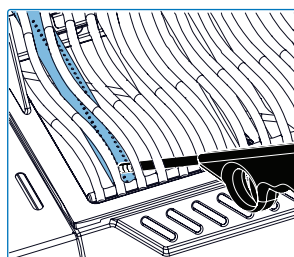


Εικ. 10

Εναλλακτικές Οδηγίες Ανάμματος

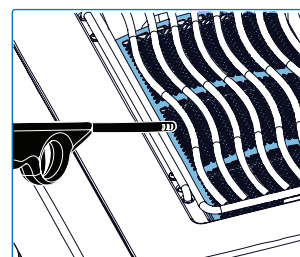
1. Ανοίξτε το καπάκι του καυστήρα/της σχάρας. **(Εικ. 11, Εικ. 12)**
2. Ανάψτε ένα μακρύ σπέρτο ή αναπτήρα βουτανίου και τοποθετήστε το κοντά στα ανοίγματα του καυστήρα.
3. Γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί καυστήρα αριστερόστροφα στη θέση ΥΨΗΛΗ μέχρι να ανάψει.

Κύριος Καυστήρας



Εικ. 11

Πλευρικός Καυστήρας



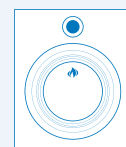
Εικ. 12



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες καυστήρων είναι στη θέση OFF πριν ανοίξετε αργά τη βαλβίδα παροχής αερίου.
- Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες ανάμματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της σχάρας είναι ΑΝΟΙΧΤΟ κατά την ανάφλεξη.
- Μην ρυθμίζετε τις σχάρες μαγειρέματος ενώ η σχάρα είναι ζεστή ή σε λειτουργία.
- Καθαρίζετε τακτικά τα

λίπη από όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου συλλογής λίπους και των πλακών καψίματος, για να αποφύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπη.



Οδηγίες Ψήσιματος

Χρήση Κύριου Καυστήρα

- Προθερμάνετε τη σχάρα πριν ψήσετε το φαγητό, λειτουργώντας όλους τους κύριους καυστήρες στη μέγιστη ισχύ με το καπάκι κλειστό για περίπου 10 λεπτά.
- Τρόφιμα που μαγειρεύονται για σύντομο χρονικό διάστημα, όπως ψάρια και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν με το καπάκι ανοιχτό.
- Το ψήσιμο με το καπάκι κλειστό εξασφαλίζει υψηλότερες και σταθερές θερμοκρασίες που μαγειρεύουν το κρέας πιο ομοιόμορφα και μπορούν να μειώσουν τον χρόνο μαγειρέματος.
- Οι σχάρες μαγειρέματος μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί το κόλλημα κατά το ψήσιμο άπαχου κρέατος όπως στήθος κοτόπουλου ή χοιρινό.
- Τα φαγητά που χρειάζονται περισσότερο από 30 λεπτά, όπως τα ψητά, μπορούν να μαγειρευτούν έμμεσα με τον καυστήρα αναμμένο απέναντι από το φαγητό. **Δείτε Έμμεσο Ψήσιμο.**
- Αφαιρέστε το περιττό λίπος από το κρέας για να αποτρέψετε τις αναζωπυρώσεις ή μειώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς.
- Αναζωπυρώσεις – μετακινήστε το φαγητό μακριά από τις φλόγες και μειώστε τη θερμοκρασία. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό.

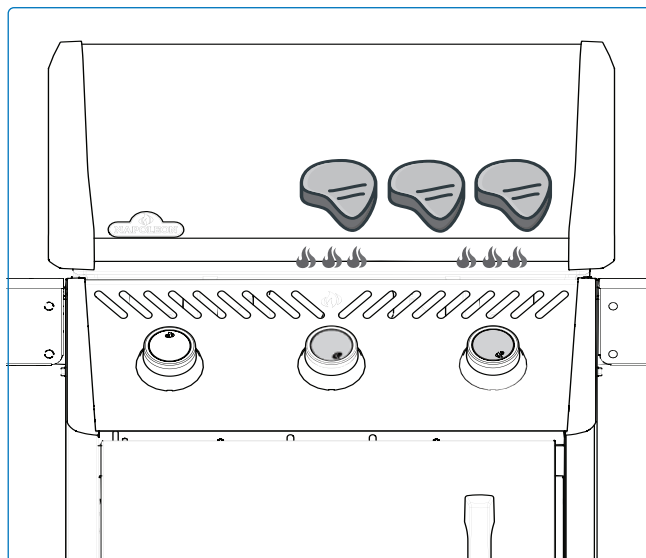
Άμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για θωράκιση ή γρήγορο μαγείρεμα φαγητού, όπως μπιφτέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο ή λαχανικά. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω από τη φωτιά στις σχάρες μαγειρέματος. Θωρακίστε πρώτα το κρέας για να κρατήσετε τους χυμούς και τη γεύση, στη συνέχεια χαμηλώστε τη θερμοκρασία της ψησταριάς για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας **(Εικ. 13)**.

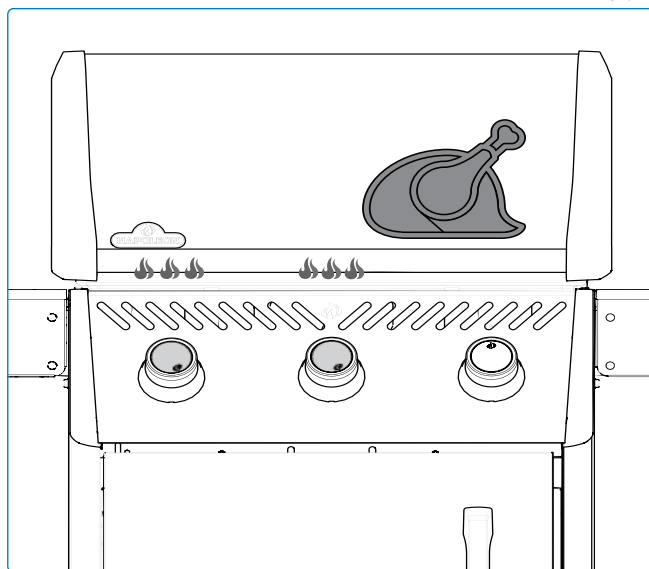
Έμμεσο Ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες και έμμεση θερμότητα για να μαγειρέψει το φαγητό αργά και ομοιόμορφα. Είναι ιδανική για μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή φαγητά που είναι επιρρεπή σε αναζωπυρώσεις, όπως ψητά, ολόκληρα κοτόπουλα ή γαλοπούλες. Ανάψτε έναν ή περισσότερους καυστήρες και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μαγειρέματος όπου δεν υπάρχει φλόγα. Το αργό μαγείρεμα σε

χαμηλές θερμοκρασίες βοηθά στην παραγωγή πιο τρυφερών και γευστικών αποτελεσμάτων **(Εικ. 14)**.



Εικ. 13



Εικ. 14



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΕΙΔΙΚΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ!

Προσθέστε ένα αξεσουάρ καπνίσματος Napoleon στη σχάρα σας για να δώσετε γεύση στο κρέας σας.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΕΙΔΙΚΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ!

Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος ώστε να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί τέλεια.

Πλευρικός Καυστήρας Φλόγας (αν υπάρχει)

Ο πλευρικός καυστήρας φλόγας λειτουργεί όπως μια εστία κουζίνας και είναι ιδανικός για την παρασκευή σάλτσας, σούπας ή σαλτσών. Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες ή τηγάνια με διάμετρο όχι μεγαλύτερη από 10" (25 εκ.). Για καλύτερη απόδοση, χρησιμοποιήστε τον καυστήρα σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.

Πλευρικός Καυστήρας Υπέρυθρης Ακτινοβολίας (αν υπάρχει)

Για να χρησιμοποιήσετε τον πλευρικό καυστήρα, δείτε «**Αναμμα Πλευρικού Καυστήρα Υπέρυθρης Ακτινοβολίας (αν υπάρχει)**» στη σελίδα 14 για οδηγίες. Όταν είναι στη μέγιστη ένταση, η υπέρυθρη θερμότητα παρέχει ομοιόμορφη επιφάνεια για θωράκιση. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν σχάρα μαγειρέματος με ρυθμιζόμενο ύψος για μεγαλύτερο έλεγχο.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Μην καλύπτετε πάνω από το 75% της επιφάνειας του υπέρυθρου καυστήρα με πλάκες ή τηγάνια—χρειάζεται επαρκής ανοιχτή περιοχή για σωστή καύση και ροή θερμότητας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Μην ψήνετε ποτέ φαγητό απευθείας στον πλευρικό καυστήρα φλόγας. Έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση με κατσαρόλες και τηγάνια.
- Μην κλείνετε το καπάκι του πλευρικού καυστήρα ενώ λειτουργεί ή είναι ζεστός.
- Μην αφήνετε φαγητό χωρίς επίβλεψη σε αναμμένους καυστήρες.
- Μην τηγανίζετε σε βαθύ λάδι φαγητό στον πλευρικό καυστήρα. Το μαγείρεμα με λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο.
- Καθαρίζετε τακτικά τα λίπη από όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου συλλογής λίπους και των πλακών καψίματος, για να αποφύγετε τη συσσώρευση και τις φωτιές από λίπη.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το σούβλα

Συναρμολόγηση του Σετ Σούβλας (αν υπάρχει)

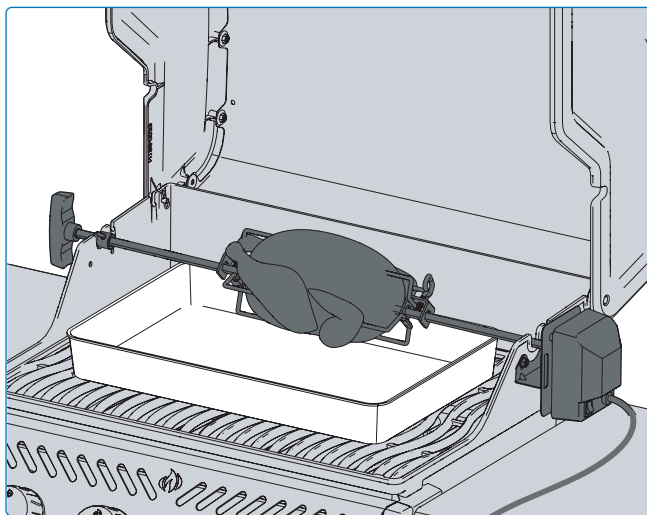


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε τη σχάρα θέρμανσης πριν χρησιμοποιήσετε τη ράβδο σούβλας. Η υπερβολική θερμότητα θα προκαλέσει ζημιά στη σχάρα θέρμανσης.

1. Τοποθετήστε το μοτέρ της σούβλας στο πλάι της ψησταριάς χρησιμοποιώντας τα στηρίγματα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν προεγκατεστημένα στηρίγματα.
2. Αφού το στήριγμα στερεωθεί στη ψησταριά, σύρετε το μοτέρ της σούβλας πάνω στο στήριγμα.
3. Τοποθετήστε το πρώτο πιρούνι της σούβλας λίγο μετά τη μέση της ράβδου και σφίξτε το στη θέση του. Περάστε το κρέας στη ράβδο της σούβλας και σπρώξτε το μέσα στο πιρούνι. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι της σούβλας στην αντίθετη άκρη της ράβδου και σπρώξτε το πιρούνι μέσα στο κρέας μέχρι να ασφαλίσει. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του.
4. Εισάγετε προσεκτικά το μυτερό άκρο της ράβδου της σούβλας στο μοτέρ και τοποθετήστε το αντίθετο άκρο πάνω στους γάντζους. Η βαριά πλευρά του κρέατος θα κρεμαστεί φυσικά προς τα κάτω για να ισορροπήσει το βάρος.
5. Τοποθετήστε το δακτύλιο στάσης στη ράβδο της σούβλας μέχρι να περάσει το εσωτερικό του καλύμματος. Αυτό θα ασφαλίσει την πλευρική κίνηση της ράβδου της σούβλας.
6. Σφίξτε το δακτύλιο στάσης και τη λαβή της ράβδου της σούβλας. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό σκεύος κάτω από το κρέας για να συλλέξετε τα υγρά ψησίματος.

Συμβουλές για τη χρήση της σούβλας:

- Λειτουργήστε τους καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία μέχρι να ροδίσει το κρέας. Μειώστε τη θερμοκρασία. Κρατήστε το καπάκι κλειστό.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά πρέπει να ροδίζουν εξωτερικά και να παραμένουν τρυφερά εσωτερικά.
- Χρησιμοποιήστε τα υγρά ψησίματος για να αλείψετε το κρέας και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 κιλών χρειάζεται περίπου 1 ½ ώρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία.
- Να έχετε υπόψη τη χωρητικότητα του μοτέρ της σούβλας σας. Μην υπερφορτώνετε ποτέ τον εξοπλισμό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε πάντα ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη σούβλα σας (**Εικ. 15**).



Εικ. 15



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Να φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα της ψησταριάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της σούβλας όταν τελειώσετε το ψήσιμο και έχουν κρυώσει, πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φιάλη αερίου που είναι γεμάτη πάνω από 80%.
- Χρησιμοποιήστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζετε τα ζεστά εξαρτήματα της σούβλας.
- Αποσυνδέστε το φινις της σούβλας από την πρίζα όταν η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται.

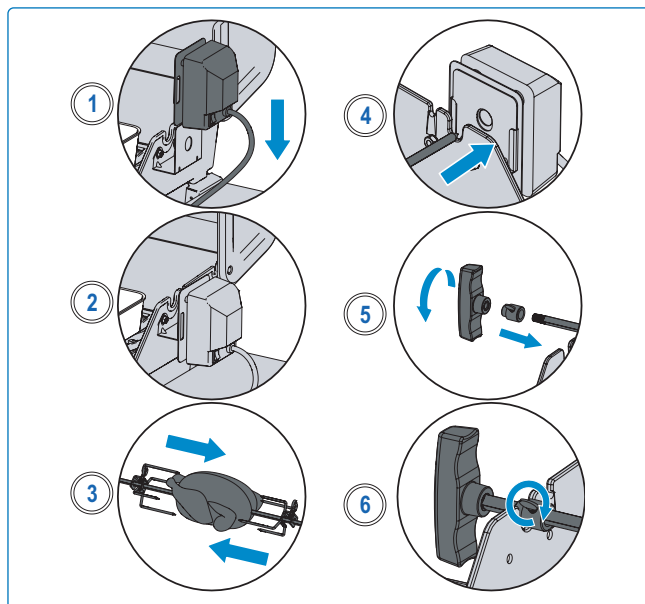


ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ;

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ψησίματος αν εμποδίζουν το ψήσιμο μεγαλύτερων κομματιών κρέατος, αλλά βεβαιωθείτε ότι έχουν κρυώσει πριν τις αγγίξετε.

Πώς να ψήσετε πολλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή περάστε τα φτερά με καλαμάκι στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Τοποθετήστε το πιρούνι της σούβλας στη σούβλα.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο στη σούβλα μέχρι να συγκρατηθεί στη θέση του από το πιρούνι της σούβλας. Σφίξτε.
4. Περάστε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη σούβλα ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά μεταξύ τους.
5. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι της σούβλας στη σούβλα και σπρώξτε το μέσα στα κοτόπουλα μέχρι να σφίξουν και τα 3 κοτόπουλα μεταξύ τους. Σφίξτε **(Εικ. 16)**.



Εικ. 16



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ!

Ανακαλύψτε εμπνευσμένες συνταγές και τεχνικές ψησίματος στα βιβλία μαγειρικής της Napoleon ή στο www.napoleon.com



ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΛΙΠΗ

- Λάδι αβοκάντο
- Λάδι καρθάμου
- Ηλιέλαιο
- Βοδινό λίπος

Αν αυτά δεν είναι διαθέσιμα, επιλέξτε άλλο λάδι με υψηλό σημείο καπνού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ!

Προθερμάνετε πάντα το γκριλ πριν το μαγείρεμα για να καεί τυχόν υπολείμματα και να αποτραπεί το κόλλημα του φαγητού στη σχάρα.

Λίστα Ελέγχου Εμπειρίας Μαγειρέματος

Συμβουλευτείτε αυτή τη λίστα κάθε φορά που μαγειρεύετε

☐ Διαβάστε το Εγχειρίδιο Χρήστη

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το Εγχειρίδιο Χρήστη και όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας.

☐ Καθαρίστε το δίσκο λίπους

Να καθαρίζετε πάντα το δίσκο λίπους πριν το μαγείρεμα για να αποτρέψετε πυρκαγιές και αναζωπυρώσεις.

☐ Ελέγξτε το λάστιχο

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και έχει κρυώσει. Ελέγξτε το λάστιχο για υπερβολική φθορά, εκδορές ή κοψίματα. Αντικαταστήστε το αμέσως αν έχει υποστεί ζημιά—μην χρησιμοποιείτε φθαρμένο λάστιχο.

☐ Ελέγξτε για διαρροές

Χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο για να ελέγξετε για διαρροές αερίου πριν από την πρώτη χρήση και περιοδικά στη συνέχεια. Οι φυσαλίδες υποδεικνύουν διαρροή που χρειάζεται άμεση επισκευή.

☐ Προθερμάνετε τη συσκευή

Αλείψτε τις σχάρες ψησίματος με φυτικό λίπος ή λάδι με υψηλό σημείο καπνού. Προθερμάνετε τη σχάρα για να καούν τα υπολείμματα και να αποφύγετε το κόλλημα

• Σχάρες από ανοξείδωτο ατσάλι:

Χρησιμοποιήστε βούρτσα από ανοξείδωτο ατσάλι. Δείτε τις «Οδηγίες Καθαρισμού» για περισσότερες λεπτομέρειες.

• Σχάρες από μαντέμι: Καθαρίστε με βούρτσα από ορείχαλκο.

☐ Περιοχή προετοιμασίας

Κρατήστε τα σκεύη, τα καρυκεύματα, τις σάλτσες και τα πιάτα σερβιρίσματος σε κοντινή απόσταση. Μια καλά οργανωμένη περιοχή μαγειρέματος μειώνει το άγχος και αποτρέπει τα ατυχήματα.

☐ Μην αφήνετε ποτέ το φαγητό χωρίς επίβλεψη

Το φαγητό που μένει χωρίς επίβλεψη μπορεί να καεί γρήγορα. Μείνετε κοντά, ειδικά όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα.

☐ Γυρίστε μόνο μία φορά και αποφύγετε το συχνό άνοιγμα του καπακιού

Το συχνό άνοιγμα του καπακιού απελευθερώνει θερμότητα, επηρεάζοντας τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Για καλύτερα αποτελέσματα—ειδικά με μπριζόλες και κοτόπουλο—γυρίστε το φαγητό μόνο μία φορά.

☐ Αφήστε χώρο μεταξύ των τροφίμων

Αφήστε αρκετό χώρο στη σχάρα ή το γκριλ για κυκλοφορία αέρα και ευκολότερη μετακίνηση όταν γυρίζετε ή μετακινείτε το φαγητό.

☐ Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο

Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο τροφίμων για να διασφαλίσετε τη σωστή εσωτερική θερμοκρασία. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για πουλερικά, κιμάδες και θαλασσινά.

☐ Αποφύγετε τον υπερπληθυσμό στη σχάρα

Το να μαγειρεύετε πολλά μαζί μειώνει τη θερμοκρασία και οδηγεί σε άνισο ψήσιμο.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Οι σχάρες από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερη συντήρηση από τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

Πώς να Καρυκεύσετε τις Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αυτή η διαδικασία ΠΡΕΠΕΙ να ολοκληρωθεί πριν από την πρώτη χρήση και να επαναλαμβάνεται κάθε 3–4 χρήσεις για να διατηρούνται οι σχάρες σαν καινούργιες.

Γιατί να καρυκεύετε τις σχάρες από χυτοσίδηρο;

- **Προστασία από σκουριά:** Ο χυτοσίδηρος είναι πορώδης και σκουριάζει εύκολα—το καρύκευμα δημιουργεί ένα προστατευτικό φράγμα.
- **Αντικολλητική απόδοση:** Οι πολυμερισμένες στρώσεις λαδιού δημιουργούν μια φυσική, αντικολλητική επιφάνεια.
- **Γεύση & διάρκεια ζωής:** Ενισχύει το ψήσιμο και τη γεύση στη σχάρα, παρατείνει τη διάρκεια ζωής αποτρέποντας τη διάβρωση.

Βήμα προς βήμα οδηγίες

1. Αφαιρέστε τις σχάρες από χυτοσίδηρο από το γκριλ.
2. Πλύνετε με ζεστό, σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Ξεπλύνετε και στεγνώστε ταμποναριστά. Αφήστε τις σχάρες να στεγνώσουν εντελώς.
3. Χρησιμοποιήστε λάδι με υψηλό σημείο καπνού. Απλώστε ένα λεπτό, ομοιόμορφο στρώμα σε όλες τις επιφάνειες με πινέλο ή πετσέτα.
4. Τοποθετήστε ξανά τις σχάρες στο γκριλ στους 176–204 °C (350–400 °F). Ζεστάνετε για 30–60 λεπτά.
5. Εφαρμόστε 1–2 ακόμη στρώσεις, ζεσταίνοντας κάθε φορά για καλύτερα αποτελέσματα.
6. Οι σχάρες είναι πλέον καρυκευμένες και έτοιμες για χρήση.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αν σχηματιστεί σκουριά στις σχάρες από χυτοσίδηρο, αφαιρέστε τη με συρματάκι ή βούρτσα ορείχαλκου και επαναλάβετε τη διαδικασία καρυκεύματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Καθαρίζετε τακτικά τα λίπη από όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου συλλογής, για να αποφύγετε τη συσσώρευση και

τις φωτιές από λίπη.

- Μην αφήνετε το φαγητό χωρίς επίβλεψη.
- Ντυθείτε με ασφάλεια.

Αποφύγετε τα φαρδιά ρούχα, τα μακριά μανίκια και τα κρεμαστά αξεσουάρ κατά το μαγείρεμα πάνω από ανοιχτή φλόγα.

Βέλτιστες πρακτικές καρυκεύματος

- **Εφαρμόστε μόνο λεπτές στρώσεις λαδιού** Πολύ λάδι μπορεί να δημιουργήσει κολλώδη υπολείμματα. Σκουπίστε το περίσσιο πριν τη θέρμανση.
- **Επαναλάβετε το καρύκευμα τακτικά.** Κάντε το αυτό κάθε 3–4 χρήσεις για να διατηρείτε μια λεία, αντικολλητική επιφάνεια και να αποτρέπετε τη σκουριά.
- **Χρησιμοποιήστε λάδια με υψηλό σημείο καπνού** Καλές επιλογές: λάδι αβοκάντο, λάδι καρθάμου, ηλιέλαιο, βοδινό λίπος. Αποφύγετε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
- **Αποφύγετε τα αντικολλητικά σπρέι.** Αυτά συχνά περιέχουν πρόσθετα που μπορούν να κολλήσουν στην επιφάνεια.
- **Το σαπούνι επιτρέπεται—απλώς λαδώστε ξανά μετά το πλύσιμο** Το ήπιο σαπούνι δεν θα καταστρέψει το καρύκευμα. Στεγνώστε εντελώς και εφαρμόστε λάδι μετά το πλύσιμο.
- **Αφαιρέστε τη σκουριά** Εάν σχηματιστεί σκουριά, τρίψτε τη με ένα συρματάκι ή βούρτσα ορείχαλκου και επαναλάβετε αμέσως τη διαδικασία καρυκεύματος.
- **Προθερμάνετε πριν το καρύκευμα.** Η ελαφριά προθέρμανση της σχάρας πριν την εφαρμογή λαδιού βοηθά την επίστρωση να δέσει καλύτερα.
- **Αποφύγετε το καρύκευμα σε κρύα σχάρα.** Το κρύο μέταλλο δεν απορροφά σωστά το λάδι — ζεστάνετε το πρώτα για καλύτερα αποτελέσματα.
- **Επιθεωρήστε τις σχάρες σας πριν από κάθε χρήση.** Αν η επιφάνεια φαίνεται θαμπή ή στεγνή, εφαρμόστε ένα ελαφρύ στρώμα λαδιού πριν το μαγείρεμα.
- **Αποθηκεύστε σε ξηρό μέρος.** Αν αποθηκεύετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, εφαρμόστε ένα ελαφρύ στρώμα λαδιού και κρατήστε τη σχάρα σας καλυμμένη για να αποφύγετε τη συσσώρευση υγρασίας.

Οδηγός Ψησίματος με Υπέρυθρη Τεχνολογία

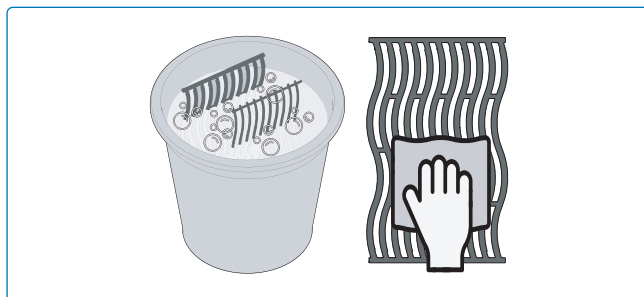
Φαγητό	Ρύθμιση διακόπτη ελέγχου	Χρόνος μαγειρέματος	Προτάσεις
 Μπριζόλα 1 ίντσα (2,54 εκ.) πάχος.	ΥΨΗΛΗ 2 λεπτά κάθε πλευρά	Ωμό – 4 λεπτά	Ζητήστε κομμάτι με μάρμαρο λίπους. Το λίπος είναι φυσικό μαλακτικό και διατηρεί το κρέας ζουμερό.
	ΥΨΗΛΗ σε ΜΕΣΑΙΑ Υψηλή θερμοκρασία 2 λεπτά κάθε πλευρά και μετά σε μέτρια θερμοκρασία.	Μέτριο – 6 λεπτά	
		Καλοψημένο – 8 λεπτά	
 Μπιφτέκι ½ ίντσα (1,27 εκ.) πάχος	ΥΨΗΛΗ 2 λεπτά κάθε πλευρά.	Ωμό – 4 λεπτά	Διατηρήστε τα μπιφτέκια στο ίδιο πάχος για ίσους χρόνους μαγειρέματος. Τα μπιφτέκια με πάχος 1 ίντσα ή περισσότερο πρέπει να ψήνονται με έμμεση θερμότητα.
	ΥΨΗΛΗ 2 ½ λεπτά κάθε πλευρά.	Μέτριο – 5 λεπτά	
	ΥΨΗΛΗ 3 λεπτά κάθε πλευρά.	Καλοψημένο 6 λεπτά	
 Κοτόπουλο	ΥΨΗΛΗ, ΜΕΣΑΙΑ, ΧΑΜΗΛΗ 2 λεπτά κάθε πλευρά και μετά μέτρια-χαμηλή έως χαμηλή θερμοκρασία.	20 – 25 λεπτά	Κόψτε την άρθρωση που συνδέει το μπούτι με το πόδι κατά τα ¾ ώστε το κρέας να ακουμπά επίπεδα στη σχάρα και να ψηθεί ομοιόμορφα.
 Χοιρινές μπριζόλες	ΜΕΤΡΙΑ ΨΗΜΕΝΟ	6 λεπτά κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρές φέτες για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος.
 Πανσέτες	ΥΨΗΛΗ σε ΧΑΜΗΛΗ Υψηλή για 5 λεπτά και μετά χαμηλή μέχρι να τελειώσει.	20 λεπτά κάθε πλευρά, γυρίζοντας συχνά	Επιλέξτε άπαχες, κρεατώδεις πανσέτες. Ψήστε μέχρι το κρέας να αποσπάται εύκολα από το κόκαλο.
 Παϊδάκια Αρνιού	ΥΨΗΛΗ έως ΜΕΣΑΙΑ Υψηλή για 5 λεπτά και μετά Μέτρια μέχρι να τελειώσει.	15 λεπτά κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρές φέτες για πιο τρυφερό κρέας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος.
 Λουκάνικα	ΜΕΣΑΙΑ έως ΧΑΜΗΛΗ	4 – 6 λεπτά	Επιλέξτε μεγαλύτερα λουκάνικα και χαράξτε τα κατά μήκος πριν το ψήσιμο.

Αυτές είναι γενικές οδηγίες. Παρακαλούμε συμβουλευτείτε τις συστάσεις των υγειονομικών αρχών για πιο λεπτομερείς πληροφορίες.

Οδηγίες Καθαρισμού

Πρώτη Χρήση

1. Πλύνετε τις σχάρες μαγειρέματος στο χέρι με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα κατασκευής. **Μην τοποθετείτε** τις σχάρες σε πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και στεγνώστε καλά με ένα μαλακό πανί για να αποτρέψετε τη σκουριά (**Εικ. 17**).



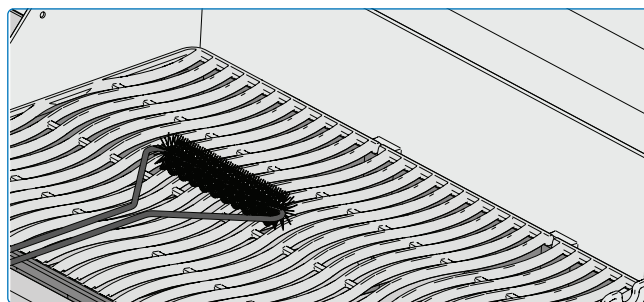
Εικ. 17

Μαντεμένιες Σχάρες

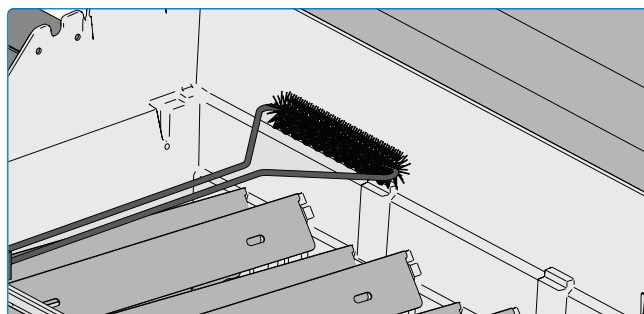
- Αλείψτε τις σχάρες πριν τη χρήση για να δημιουργήσετε ένα προστατευτικό στρώμα που βοηθά στην αποτροπή της σκουριάς. Για οδηγίες, δείτε «**Πώς να αλείψετε τις σχάρες μαγειρέματος από μαντέμι**».

Σχάρες Ανοξείδωτου Χάλυβα

- Για καθαρισμό, προθερμάνετε τη σχάρα και χρησιμοποιήστε συρματόβουρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών (**Εικ. 18, 19, 20**).
- Ο αποχρωματισμός είναι φυσιολογικός. Οι σχάρες από ανοξείδωτο ατσάλι θα σκουρύνουν μόνιμα με την πάροδο του χρόνου λόγω των υψηλών θερμοκρασιών ψησίματος.



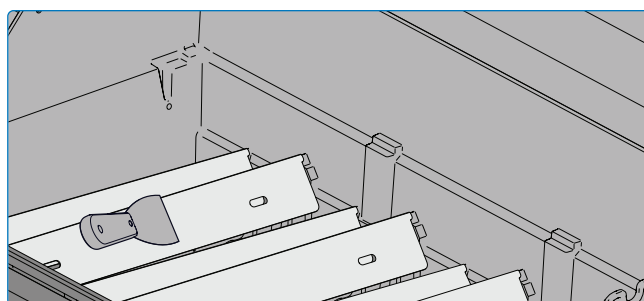
Εικ. 18



Εικ. 19

Πλευρικός Καυστήρας Υπέρυθρης Ακτινοβολίας

- Τα περισσότερα λίπη και υπολείμματα τροφών καίγονται αμέσως λόγω της έντονης θερμότητας του καυστήρα.
- **Μην** καθαρίζετε την κεραμική επιφάνεια με συρματόβουρτσα — μπορεί να προκαλέσει ζημιά.
- **Μην** χρησιμοποιείτε νερό ή άλλα υγρά για να καθαρίσετε τον καυστήρα. Απότομες αλλαγές θερμοκρασίας μπορεί να ραγίσουν το κεραμικό πλακίδιο.
- **Για καθαρισμό:** Ενεργοποιήστε τον καυστήρα και αφήστε τον στη μέγιστη ένταση για 5–10 λεπτά ώστε να καούν τα υπολείμματα.



Εικ. 20



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

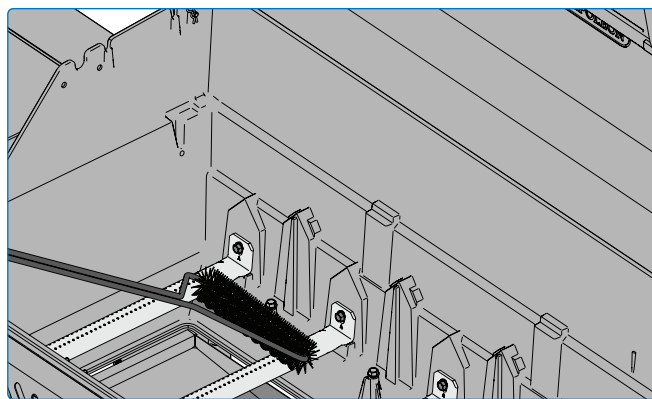
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε τη σχάρα σας.

- Τα συσσωρευμένα λίπη αποτελούν κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα

είναι κρύα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων.

Εσωτερικό της Ψησταριάς

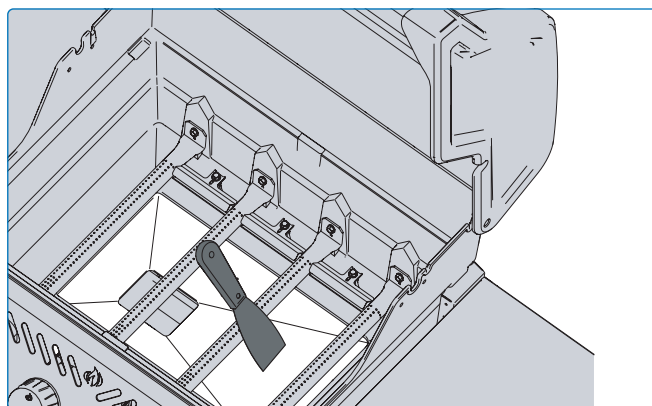
1. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος.
2. Χρησιμοποιήστε συρματόβουρτσα ορείχαλκου για να καθαρίσετε τα χαλαρά υπολείμματα από τα πλαίσια και το κάτω μέρος του καπακιού.
3. Ξύστε τις πλάκες ψησίματος με μια σπάτουλα ή ξύστρα. Χρησιμοποιήστε συρματόβουρτσα για να αφαιρέσετε τυχόν στάχτη.
4. Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και καθαρίστε τα υπολείμματα από τους καυστήρες με συρματόβουρτσα.
5. Σαρώστε όλα τα υπόλοιπα υπολείμματα από το εσωτερικό της σχάρας στο δοχείο συλλογής λίπους (Εικ. 21, 22).



Εικ. 21

Πορσελάνινο Σμάλτο

Αποφύγετε το σπάσιμο ή το γρατσούνισμα της πορσελάνινης επίστρωσης στις πλάκες ψησίματος και στο δοχείο συλλογής λίπους, καθώς αυτό μπορεί να μειώσει την αντοχή στη διάβρωση. Χρησιμοποιείτε πλαστικές σπάτουλες ή ξύστρες κατά τον καθαρισμό πορσελάνινων μερών.

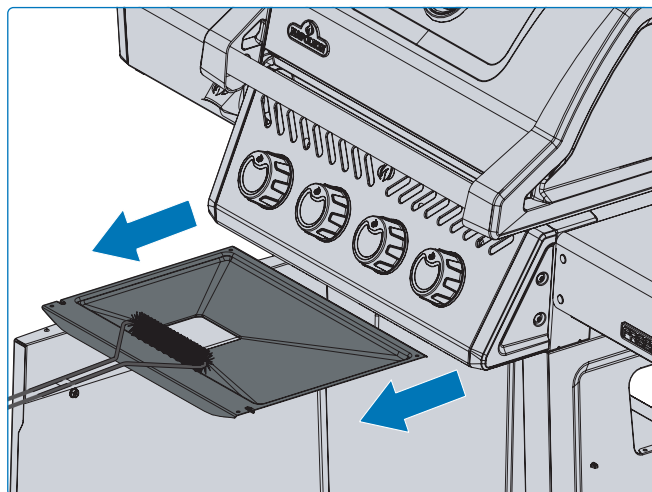


Εικ. 22

Δίσκος Συλλογής Υγρών

Κάθε κεφαλή σχάρας, πλευρικός καυστήρας και ενσωματωμένος καυστήρας διαθέτει ξεχωριστό δοχείο συλλογής λίπους, προσβάσιμο από τις πόρτες του ντουλαπιού ή από ειδικά ανοίγματα.

- Τα λίπη και τα υγρά συλλέγονται στο δοχείο συλλογής λίπους κάτω από τη σχάρα και μπορεί να καταλήξουν σε δίσκο μιας χρήσης από κάτω (αν υπάρχει).
- Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένες επενδύσεις Napoleon στο δοχείο συλλογής λίπους. **Μην** χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο, άμμο ή άλλα μη εγκεκριμένα υλικά, καθώς αυτό μπορεί να εμποδίσει τη σωστή ροή των λιπών.
- Καθαρίζετε το δοχείο συλλογής λίπους κάθε 4–5 χρήσεις για να αποτρέψετε τη συσσώρευση λιπών (Εικ. 23).



Εικ. 23



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες είναι σβηστοί και η σχάρα είναι κρύα πριν τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας.
- Μην τοποθετείτε τις σχάρες ή άλλα μέρη της ψησταριάς σε φούρνο αυτοκαθαρισμού για καθαρισμό. Καθαρίστε τη σχάρα σε χώρο όπου το καθαριστικό δεν θα βλάψει τα δάπεδα, το γκαζόν ή τις βεράντες.
- Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της σχάρας αν δεν καθαρίζονται τακτικά.

Βήματα καθαρισμού:

1. Σύρετε έξω το δοχείο συλλογής λίπους για να έχετε πρόσβαση στο δίσκο μιας χρήσης ή για καθαρισμό.
2. Ξύστε τα λίπη με μια σπάτουλα ή ξύστρα.
3. Αντικαταστήστε το δίσκο συλλογής λιπών μιας χρήσης κάθε 2–4 εβδομάδες, ανάλογα με τη χρήση (αν υπάρχει).
4. Για προμήθειες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Napoleon.

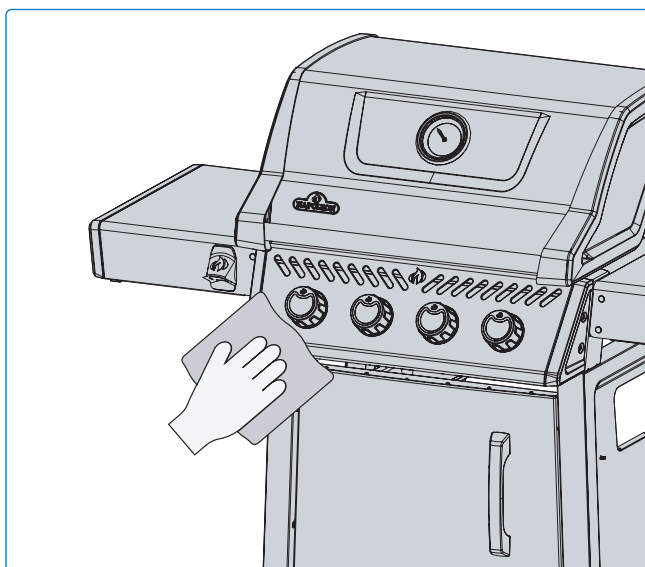
Πίνακας Ελέγχου

Καθαρίστε μόνο με **ζεστό νερό με σαπούνι και μαλακό πανί**. Αποφύγετε τα τραχιά πανιά ή τα ισχυρά καθαριστικά, τα οποία μπορεί να φθείρουν τα τυπωμένα γράμματα. **Δοκιμάστε πρώτα σε μια μικρή κρυφή περιοχή** για να διασφαλίσετε τον ασφαλή καθαρισμό.

- Τα μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι θα αποχρωματιστούν με την πάροδο του χρόνου από τη θερμότητα, αποκτώντας χρυσή ή καφέ απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της σχάρας (**Εικ. 24**).

Χυτά Αλουμινίου

Καθαρίστε με ζεστό νερό και σαπούνι. Αν και το αλουμίνιο δεν σκουριάζει, η έκθεση σε υψηλή θερμότητα και καιρικές συνθήκες μπορεί να προκαλέσει οξείδωση στην επιφάνεια, η οποία μπορεί να εμφανιστεί ως λευκές κηλίδες. Δείτε «**Οδηγίες Συντήρησης**» για συμβουλές σχετικά με την αποτροπή της οξείδωσης.



Εικ. 24

Εξωτερική Επιφάνεια Ψησταριάς

- Χρησιμοποιείτε μόνο μη λειαντικό καθαριστικό. Τα λειαντικά προϊόντα ή το σύρμα από ατσάλι μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Πάντα να σκουπίζετε προς την κατεύθυνση των ινών.
- Χειριστείτε τα πορσελάνινα μέρη με προσοχή.
- Η επίστρωση σμάλτου είναι σαν γυαλί και μπορεί να σπάσει αν χτυπηθεί.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Αποφύγετε την επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σύρμα από ατσάλι σε βαμμένα, πορσελάνινα ή

ανοξείδωτα μέρη. Αυτά τα υλικά θα χαράξουν και θα καταστρέψουν την επιφάνεια.



ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ!

Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν κάνετε συντήρηση στη σχάρα.

Σίτα Εντόμων και Θύρες Καυστήρα

Οι αράχνες και τα έντομα έλκονται από μικρούς, κλειστούς χώρους. Αν και οι καυστήρες Napoleon διαθέτουν προστατευτικό πλέγμα εντόμων στον αεραγωγό για να αποτρέπουν τις φωλιές, αυτό δεν εξαλείφει τον κίνδυνο. Οι φωλιές ή οι ιστοί μπορεί να προκαλέσουν την καύση της φλόγας με κίτρινο ή πορτοκαλί χρώμα και να οδηγήσουν σε φωτιά ή ανάφλεξη κοντά στον αεραγωγό κάτω από τον πίνακα ελέγχου.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να καθαρίσετε και να συντηρήσετε τον καυστήρα:

1. Αφαιρέστε τον καυστήρα:

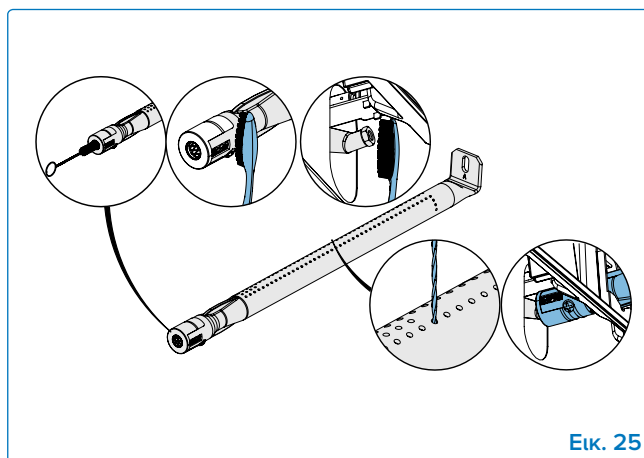
- Ξεβιδώστε τον καυστήρα από το πίσω τοίχωμα της ψησταριάς. Σύρετε τον καυστήρα προς τα πίσω και προς τα πάνω για να τον αφαιρέσετε.

2. Καθαρίστε τον καυστήρα:

- Καθαρίστε το εσωτερικό του καυστήρα χρησιμοποιώντας μια εύκαμπτη βούρτσα σωλήνα venturi ή, για ευαίσθητες περιοχές, μια βούρτσα με μαλακές τρίχες για να αφαιρέσετε απαλά τα υπολείμματα (**Εικ. 25**).
- Ανακινήστε για να απομακρύνετε τυχόν χαλαρά υπολείμματα μέσω της εισόδου αερίου.
- Ελέγξτε τα ανοίγματα του καυστήρα και τα στόμια των βαλβίδων για τυχόν φραγές. Τα υπολείμματα και η διάβρωση μπορούν να τα φράξουν με την πάροδο του χρόνου.

! ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ή το στόμιο έχει εισαχθεί πλήρως στον σωλήνα του καυστήρα. Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να προκαλέσει φωτιά ή έκρηξη.



Εικ. 25

! ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Μην λυγίζετε το τρυπάνι κατά τη διάτρηση— αυτό μπορεί να το σπάσει. Μην μεγαλώνετε τα ανοίγματα των στομιών.

3. Καθαρίστε τα φραγμένα ανοίγματα

- Χρησιμοποιήστε έναν ισιωμένο συνδετήρα ή το παρεχόμενο εργαλείο συντήρησης για να καθαρίσετε τα φραγμένα ανοίγματα του καυστήρα.
- Εάν χρειάζεται, τρυπήστε προσεκτικά τα φραγμένα ανοίγματα με το παρεχόμενο τρυπάνι χρησιμοποιώντας ένα μικρό ασύρματο δράπανο.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται μόνο για τα ανοίγματα των καυστήρων. Μην το χρησιμοποιείτε σε ορειχάλκινες σπές.

4. Ελέγξτε το πλέγμα εντόμων:

- Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα είναι καθαρό, σταθερό και απαλλαγμένο από χνούδι ή υπολείμματα.

5. Επανατοποθετήστε τον καυστήρα:

- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εισέρχεται στον καυστήρα κατά την εγκατάσταση.
- Τοποθετήστε ξανά τη βάση της πλάκας και σφίξτε τις βίδες για να ολοκληρώσετε την επανατοποθέτηση.

Οδηγίες Συντήρησης

Συστάσεις

Αυτή η ψησταριά πρέπει να επιθεωρείται και να συντηρείται πλήρως ετησίως από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην εμποδίζετε τη ροή αέρα για αερισμό ή καύση.
- Διατηρείτε τα ανοίγματα αερισμού καθαρά από υπολείμματα. Αυτά βρίσκονται στα πλάγια του καροτσιού ή του περιβλήματος, καθώς και στο μπροστινό και πίσω μέρος του κάτω ραφιού.

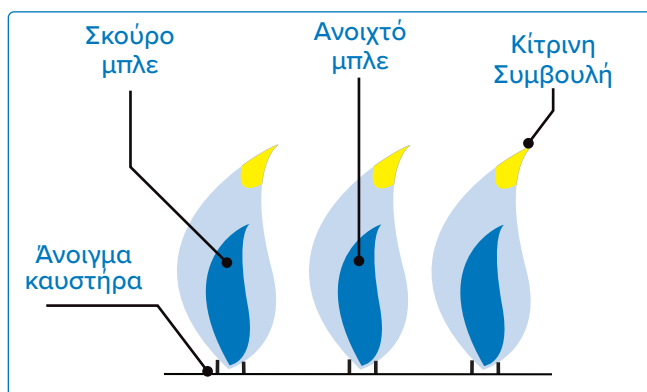
Ρύθμιση Αέρα Καύσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Αυτό πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Ο ρυθμιστής αέρα είναι ρυθμισμένος από το εργοστάσιο και συνήθως δεν απαιτεί ρύθμιση υπό κανονικές συνθήκες. Η ρύθμιση μπορεί να είναι απαραίτητη μόνο σε ακραίες συνθήκες.
- Όταν είναι σωστά ρυθμισμένη, η φλόγα πρέπει να είναι σκούρο μπλε με ανοιχτές μπλε άκρες και μπορεί να έχει περιστασιακά κίτρινες αναλαμπές.
- Λίγος αέρας θα προκαλέσει κίτρινες, καπνισμένες, αδύναμες φλόγες (βλ. **Εικ. 26**).
- Υπερβολικός αέρας μπορεί να προκαλέσει ανύψωση ή σβήσιμο της φλόγας, οδηγώντας σε προβλήματα ανάφλεξης.



Εικ. 26

Ρύθμιση του ρυθμιστή αέρα

1. Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και τις πλάκες καψίματος. Κρατήστε το καπάκι ανοιχτό για αερισμό.
2. Ανοίξτε την πόρτα του ντουλαπιού ή αφαιρέστε το επάνω συρτάρι (αν υπάρχει) για να φτάσετε στη βίδα του ρυθμιστή αέρα που βρίσκεται στο άνοιγμα του καυστήρα. Για τους πίσω σωληνωτούς καυστήρες, αφαιρέστε το πίσω κάλυμμα για να έχετε πρόσβαση στον ρυθμιστή αέρα.
3. Αφαιρέστε το πίσω κάλυμμα για να ρυθμίσετε τον ρυθμιστή αέρα του πίσω σωληνωτού καυστήρα.
4. Χαλαρώστε τη βίδα ασφάλισης του ρυθμιστή αέρα. Ανοίξτε ή κλείστε τον ρυθμιστή αέρα όπως απαιτείται για να επιτύχετε σωστή φλόγα.
5. Ανάψτε τους καυστήρες και ρυθμίστε τους στο μέγιστο. Επιθεωρήστε τη φλόγα. Η σωστή φλόγα πρέπει να είναι κυρίως μπλε με μια μικρή κίτρινη άκρη.
6. Σβήστε τους καυστήρες. Σφίξτε τη βίδα ασφάλισης. Επανατοποθετήστε όλα τα αφαιρεθέντα εξαρτήματα. Βεβαιωθείτε ότι τα πλέγματα εντόμων είναι σωστά τοποθετημένα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Οι υπέρυθροι καυστήρες δεν έχουν ρύθμιση αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Διατηρείτε τη σχάρα μακριά από εύφλεκτα υλικά και όλα τα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς, συμπεριλαμβανομένης της βενζίνης.

Ανοξείδωτο σε σκληρά περιβάλλοντα

Το ανοξείδωτο ατσάλι οξειδώνεται ή λεκιάζει παρουσία χλωριδίων και θειούχων, ειδικά σε παραθαλάσσιες περιοχές, ζεστά και πολύ υγρά μέρη, καθώς και γύρω από πισίνες και υδρομασάζ. Αυτοί οι λεκέδες μοιάζουν με σκουριά, αλλά μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν ή να προληφθούν. Πλένετε τις ανοξείδωτες και χρωμιωμένες επιφάνειες κάθε 3-4 εβδομάδες. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

Συντήρηση καυστήρα

Η υπερβολική θερμότητα και το διαβρωτικό περιβάλλον μπορούν να προκαλέσουν διάβρωση της επιφάνειας, ακόμα κι αν ο καυστήρας είναι κατασκευασμένος από παχύ τοίχωμα ανοξείδωτου χάλυβα 304.

Συντήρηση και προστασία υπέρυθρων καυστήρων

Οι υπέρυθροι καυστήρες σας έχουν σχεδιαστεί για μακροχρόνια χρήση, αλλά πρέπει να προσέχετε για να αποτρέψετε το ράγισμα των κεραμικών επιφανειών τους. Τα ραγίσματα θα προκαλέσουν δυσλειτουργία των καυστήρων.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- Ζημιές που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ΔΕΝ καλύπτονται από την εγγύηση της ψησταριάς σας.

Απομάκρυνση και αερισμός του θερμού αέρα

- Ο θερμός αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει από τη σχάρα ώστε οι καυστήρες να λειτουργούν σωστά.
- Οι καυστήρες μπορεί να στερηθούν οξυγόνου αν ο θερμός αέρας δεν μπορεί να διαφύγει, προκαλώντας ανάστροφη φλόγα. Το κεραμικό μπορεί να ραγίσει αν αυτό συμβεί επανειλημμένα.



ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ!

Μην καλύπτετε ποτέ περισσότερο από το 75% της επιφάνειας μαγειρέματος οποιουδήποτε κύριου ή πλευρικού καυστήρα με συμπαγές μέταλλο (π.χ. πλάκες ή τηγάνια)

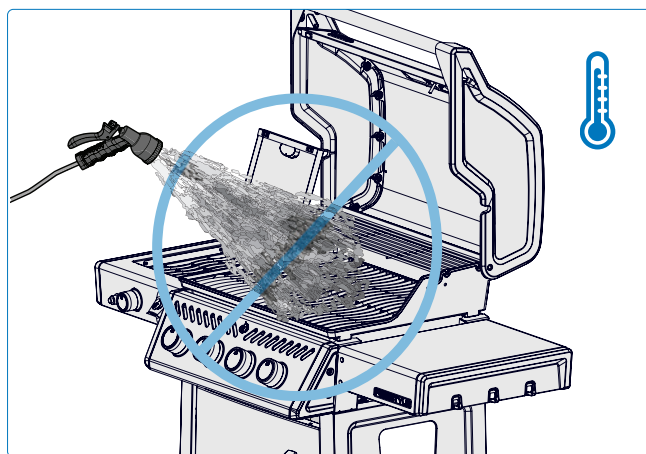


ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Κλείστε το αέριο από την πηγή και αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από τη συντήρηση.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.
- Έλεγχος διαρροής πρέπει να πραγματοποιείται ετησίως και όταν αντικαθίσταται οποιοδήποτε εξάρτημα της γραμμής αερίου ή όταν υπάρχει μυρωδιά αερίου.

Βήματα για την αποφυγή ζημιάς στις κεραμικές επιφάνειες

1. Μην σβήνετε ποτέ μια φλόγα ή ελέγχετε τις αναζωπυρώσεις με νερό **(Εικ. 27)**
2. Μην αφήνετε κρύο νερό (βροχή, ποτιστικό, λάστιχο κ.λπ.) να έρθει σε επαφή με ζεστούς κεραμικούς καυστήρες. Μια άμεση αλλαγή στη θερμοκρασία θα προκαλέσει ρωγμές στο κεραμικό πλακίδιο.
3. Ένας κεραμικός καυστήρας που βραχεί πριν τη χρήση θα δημιουργήσει ατμό όταν λειτουργήσει αργότερα και θα παράγει πίεση που θα προκαλέσει ρωγμές στο κεραμικό.
4. Η επανειλημμένη διαβροχή του κεραμικού μπορεί να το κάνει να διογκωθεί και να επεκταθεί, παράγοντας πίεση που θα προκαλέσει ρωγμές και θρυμματισμό του κεραμικού.
5. Ελέγξτε το κεραμικό για πιθανή διαβροχή αν βρείτε στάσιμο νερό στη σχάρα. Αφαιρέστε τον καυστήρα αν το κεραμικό είναι βρεγμένο. Γυρίστε το ανάποδα για να στραγγίξει το περίσσιο νερό. Μεταφέρετε το κεραμικό σε εσωτερικό χώρο για να στεγνώσει πλήρως.
6. Μην επιτρέπετε σε σκληρά αντικείμενα να χτυπούν τον καυστήρα. Να είστε προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση ή αφαίρεση των σχαρών μαγειρέματος και κατά τη χρήση αξεσουάρ.



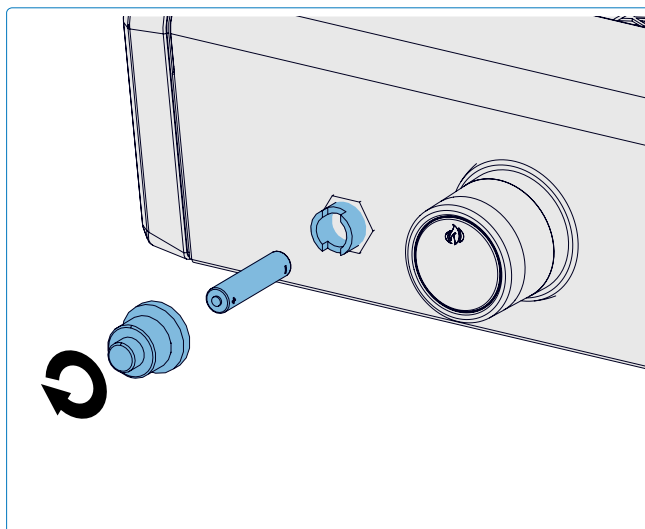
Εικ. 27

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προβλήματα Ανάφλεξης

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

	Πιθανές αιτίες	Λύση
Κύριος Καυστήρας	Η έξοδος JETFIRE™ είναι βρώμικη ή φραγμένη.	Καθαρίστε την έξοδο JETFIRE™ με μια οδοντόβουρτσα με μαλακές τρίχες.
	Βρώμικες ή διαβρωμένες βάσεις διασταυρούμενης ανάφλεξης.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε όπως απαιτείται.
Πίσω και Πλευρικοί Καυστήρες	Ανασηκωμένες φλόγες στον καυστήρα.	Κλείστε το ρυθμιστικό αέρα σύμφωνα με την ενότητα “Οδηγίες Συντήρησης” Ρύθμιση Αέρα Καύσης σε αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτό πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο εγκαταστάτη αερίου.
	Χαλαρό καλώδιο ηλεκτροδίου ή καλώδια ακροδεκτών διακόπτη.	Ελέγξτε ότι το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι καλά τοποθετημένο στον ακροδέκτη στο πίσω μέρος του αναφλεκτήρα. Ελέγξτε ότι τα καλώδια από το μονάδα προς το διακόπτη ανάφλεξης (αν υπάρχει) είναι καλά τοποθετημένα στους αντίστοιχους ακροδέκτες.
	Άδεια μπαταρία ή λανθασμένη τοποθέτηση.	Αντικαταστήστε με μπαταρία βαρέως τύπου υψηλής ποιότητας.



Εικ. 28



ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΣΑΣ!

Μεταβείτε στο **napoleon.com** ή στο Εγχειρίδιο Συναρμολόγησης για οδηγίες σχετικά με ανταλλακτικά.



ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Η Napoleon είναι εδώ για να διασφαλίσει ότι η εμπειρία σας στο ψήσιμο θα είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας αν χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια.

Θόρυβοι και Ξαφνικές Φλόγες

- Ρυθμιστής που βουίζει.
- Υπερβολικές φλόγες και άνιση θερμότητα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Κανονικός βόμβος τις ζεστές μέρες.	Αυτό δεν είναι ελάττωμα. Οφείλεται σε εσωτερικές δονήσεις στον ρυθμιστή και δεν επηρεάζει την απόδοση ή την ασφάλεια της σχάρας. Οι ρυθμιστές που βουίζουν ΔΕΝ θα αντικατασταθούν.
Η βαλβίδα της φιάλης άνοιξε πολύ γρήγορα.	Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης αργά.
Οι πλάκες θωράκισης έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες θωράκισης είναι τοποθετημένες με τις τρύπες προς τα εμπρός και τις σχισμές στο κάτω μέρος. Δείτε τον Οδηγό Οδηγιών Συναρμολόγησης.
Ακατάλληλη θέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με όλους τους κύριους καυστήρες στο μέγιστο για 10 έως 15 λεπτά.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στις πλάκες θωράκισης και στο δίσκο συλλογής.	Καθαρίζετε τακτικά τις πλάκες θωράκισης και το δίσκο συλλογής. Μην καλύπτετε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στις "Οδηγίες Καθαρισμού" για λεπτομέρειες.

Ροή Αερίου

- Χαμηλή θερμότητα ή χαμηλή φλόγα όταν η βαλβίδα είναι γυρισμένη στο **ΥΨΗΛΟ**.
- Οι καυστήρες καίνε με κίτρινη φλόγα, συνοδευόμενη από μυρωδιά αερίου.
- Οι φλόγες απομακρύνονται από τον καυστήρα, συνοδευόμενες από μυρωδιά αερίου και πιθανές δυσκολίες ανάφλεξης.
- Η απόδοση του καυστήρα είναι στο **ΥΨΗΛΟ**, αλλά η ρύθμιση είναι στο **ΧΑΜΗΛΟ**. Βουητό και τρεμοπαίζουσα μπλε φλόγα στην επιφάνεια του καυστήρα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Προπάνιο – λανθασμένη διαδικασία ανάφλεξης	Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείται προσεκτικά η διαδικασία ανάφλεξης. Όλες οι βαλβίδες αερίου πρέπει να είναι στη θέση OFF όταν ανοίγει η βαλβίδα της φιάλης. Ανοίξτε τη φιάλη αργά για να επιτρέψετε την εξισορρόπηση της πίεσης. Δείτε Λειτουργία – "Οδηγίες Ανάφλεξης" για λεπτομέρειες.
Ανεπαρκής διάμετρος γραμμής παροχής.	Ο σωλήνας πρέπει να έχει το κατάλληλο μέγεθος σύμφωνα με τον κανονισμό εγκατάστασης.
Διαρροή παρεμβύσματος γύρω από το κεραμικό πλακίδιο ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα του καυστήρα.	Αφήστε τον καυστήρα να κρυώσει και ελέγξτε προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο Napoleon για να παραγγείλετε ανταλλακτικό καυστήρα αν βρεθούν ρωγμές.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Λανθασμένη προθέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με τους δύο κύριους καυστήρες στο ΥΨΗΛΟ για 10 έως 15 λεπτά.
Πιθανός ιστός αράχνης ή άλλα υπολείμματα.	Καθαρίστε σχολαστικά φωλιές ή ιστούς από το στόμιο του καυστήρα αφαιρώντας το και ακολουθώντας τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Δείτε " Πλέγμα Εντόμων και Θύρες Καυστήρα " για λεπτομέρειες.
Λανθασμένη ρύθμιση αεραγωγού.	Ανοίξτε ή κλείστε ελαφρώς τον αεραγωγό σύμφωνα με αυτό το εγχειρίδιο. Δείτε " Οδηγίες Συντήρησης ". ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτό πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο εγκαταστάτη αερίου.
Έλλειψη αερίου.	Ελέγξτε τη στάθμη του αερίου στη φιάλη.
Ο σωλήνας παροχής είναι τσακισμένος.	Τοποθετήστε ξανά τον σωλήνα παροχής αν χρειάζεται.
Ο ρυθμιστής πίεσης αερίου βρίσκεται σε κατάσταση χαμηλής ροής.	Σβήστε τους καυστήρες και κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης, περιμένετε 5 λεπτά πριν την ανοίξετε πλήρως, αφήστε μερικά δευτερόλεπτα για να εξισορροπηθεί η πίεση πριν ακολουθήσετε τις Οδηγίες Ανάφλεξης για να ξεκινήσετε τη σχάρα. Βεβαιωθείτε ότι η διαδικασία ανάφλεξης ακολουθείται προσεκτικά κάθε φορά που μαγειρεύετε. Όλες οι βαλβίδες αερίου πρέπει να είναι OFF όταν ανοίγει η βαλβίδα της φιάλης. Να ανοίγετε πάντα τη βαλβίδα της φιάλης αργά.

Ξεφλούδισμα Βαφής

- Η βαφή φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καλύμματος.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το καπάκι και το κάλυμμα είναι κατασκευασμένα από πορσελάνη ή ανοξείδωτο ατσάλι, τα οποία δεν ξεφλουδίζουν. Αυτό που φαίνεται να ξεφλουδίζει είναι στην πραγματικότητα σκληρυμένο λίπος που στεγνώνει και μοιάζει με νιφάδες βαφής. Ο τακτικός καθαρισμός θα αποτρέψει αυτή τη συσσώρευση. Δείτε " Οδηγίες Καθαρισμού " για λεπτομέρειες.

Επαναφλόγωση υπέρυθρου καυστήρα

- Κατά τη λειτουργία, ο καυστήρας κάνει ξαφνικά έναν δυνατό ήχο "ουφ", ακολουθούμενο από έναν συνεχόμενο ήχο σαν φλόγιστρο και γίνεται αμυδρός ή έχει μεγάλη φλόγα κατά την εκκίνηση.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Τα κεραμικά πλακίδια είναι υπερφορτωμένα με σταγόνες και συσσώρευση λίπους. Οι θύρες είναι φραγμένες.	Σβήστε τον καυστήρα OFF και αφήστε τον να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Επαναφέρετε τη φλόγα του καυστήρα και αφήστε τον στη ΜΕΓΙΣΤΗ ένταση για τουλάχιστον 5 λεπτά ή μέχρι οι κεραμικές πλάκες να λάμπουν ομοιόμορφα κόκκινες.
Ο καυστήρας υπερθερμάνθηκε λόγω ή εξαιτίας του αερισμού. Υπερβολικά μεγάλο μέρος της σχάρας καλύπτεται από πλάκα ή τηγάνι.	Βεβαιωθείτε ότι δεν καλύπτεται πάνω από το 75% της επιφάνειας της σχάρας από αντικείμενα ή αξεσουάρ. Σβήστε τον καυστήρα OFF και αφήστε τον να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Επαναφέρετε τη φλόγα.
Διαρροή παρεμβύσματος γύρω από το κεραμικό πλακίδιο ή αστοχία συγκόλλησης στο περίβλημα του καυστήρα.	Αφήστε τον καυστήρα να κρυώσει και ελέγξτε προσεκτικά για ρωγμές. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon για να παραγγείλετε ανταλλακτικό καυστήρα εάν βρεθούν ρωγμές.
Ακατάλληλη θέρμανση.	Προθερμάνετε τη σχάρα με και τους δύο κύριους καυστήρες στη μέγιστη ένταση για 10 έως 15 λεπτά.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στις πλάκες και στο δίσκο συλλογής.	Καθαρίζετε τακτικά τις πλάκες θωράκισης και το δίσκο συλλογής. Μην καλύπτετε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στις " Οδηγίες Καθαρισμού ".

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAPOLEON®



ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ FREESTYLE ΚΑΙ TRAVELQ™ 285 SERIES (ΚΑΙ PRO285) 10 χρόνια Napoleon® σχάρες αερίου περιορισμένη εγγύηση

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

Καλούπια αλουμινίου / βάση από ανοξείδωτο ατσάλι	10 έτη
Καπάκι από ανοξείδωτο ατσάλι	10 έτη
Καπάκι με σμάλτο πορσελάνης	10 έτη
Βαμμένο καπάκι από ανοξείδωτο χάλυβα	5 έτη και 10
Καυστήρας σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι	5 έτη και 10
Ενθέματα προστασίας φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι	5 έτη και 10
Σχάρες μαγειρικής από μαντέμι με σμάλτο πορσελάνης	5 έτη και 10
Κεραμικός υπέρυθρος καυστήρας (εκτός πλέγματος)	5 έτη και 10
Ενθέματα προστασίας φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι	3 έτη και 10
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 Λιχτενστάιν.

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 τυχαίες, 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 αντίγραφό 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

+31 (0) 88 588 66 55
eu.info@napoleon.com

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Σημειώσεις

[illegible]

NAPOLEON®

ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 40 ΧΡΟΝΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΑΝΕΣΗΣ



Τα προϊόντα NAPONLEON® προστατεύονται από ένα ή περισσότερα διπλώματα ευρεσιτεχνίας των ΗΠΑ, του Καναδά ή/και άλλων χωρών ή εκκρεμών διπλώματα ευρεσιτεχνίας.



Διεύθυνση

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



Τηλέφωνο

Ευρώπη

+31 (0) 88 588 66 55

Διαδικτυακά

✉ eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com