



# УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ

## Руководство пользователя

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,  
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

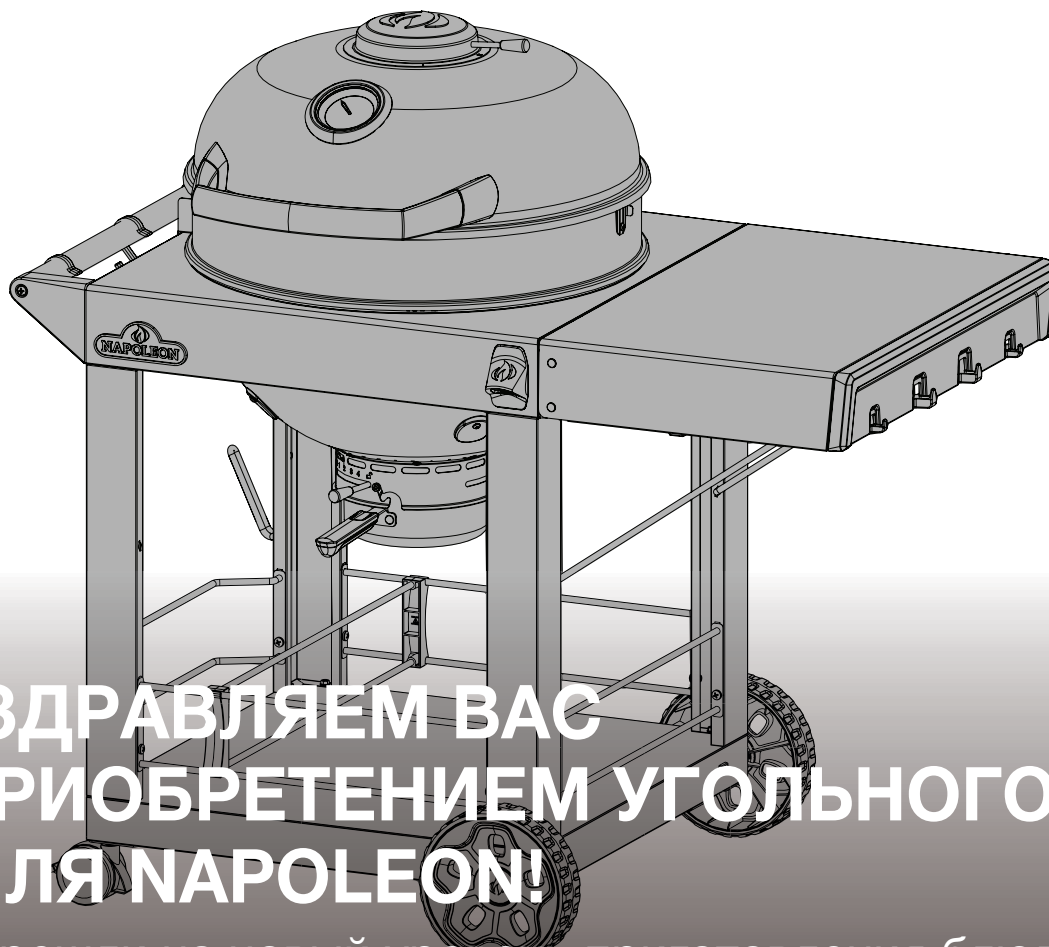
Иллюстрации в данном руководстве  
могут отличаться от приобретенной вами модели.

**Нам важно ваше мнение!**  
Посетите сайт [Napoleon.com](http://Napoleon.com),  
оставьте свой отзыв



и зарегистрируйте ваш гриль.

Место для стикера с серийным  
номером с упаковки изделия



# ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ NAPOLEON!

Вы перешли на новый уровень приготовления блюд.

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

Во избежание повреждения имущества, травм или смерти предварительно прочтите и соблюдайте данное руководство пользователя.

Перед использованием гриля удалите все упаковочные материалы, рекламные этикетки и карточки.

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ.**

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ЗДАНИИ, ГАРАЖЕ ИЛИ ЛЮБОМ ДРУГОМ ЗАКРЫТОМ ПОМЕЩЕНИИ.**

## ОПАСНО!

- При горении древесного угля выделяется угарный газ.
- Не сжигайте уголь и не используйте в закрытых и/или пригодных для жилья помещениях, таких как дом, гараж, палатка, автомобиль, автофургон, дом на колесах или лодка. Опасность смертельного отравления угарным газом.
- Погасите любое открытое пламя.



## ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь разжечь гриль, не ознакомившись с инструкциями раздела "РОЗЖИГ" данного руководства.

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости и его пары в непосредственной близости от этого или любого другого подобного оборудования.

**Несоблюдение правил, приведенных в этой инструкции, может привести к пожару или взрыву, материальному ущербу, травмам и смерти.**



Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей.  
Не оставляйте без присмотра маленьких детей вблизи гриля.

**ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА:** Оставьте эту инструкцию у владельца гриля для дальнейшего использования.  
**ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ:** Сохраните данную инструкцию у себя для дальнейшего использования.

# Добро пожаловать в Наполеон!

## Безопасность превыше всего



### ВНИМАНИЕ! Общая информация

Не используйте спирт, алкоголь, бензин или другие высоколетучие жидкости для розжига древесного угля. Используйте ТОЛЬКО устройства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3. Убедитесь, что жидкость для розжига не вытекла сквозь дно гриля на землю, прежде чем разжигать угли.



### ВНИМАНИЕ! Установка и сборка

Соберите этот гриль в точном соответствии с инструкциями в Руководстве по сборке. Если гриль был собран в магазине, изучите инструкции по сборке, чтобы убедиться, что он собран правильно.

Этот гриль нельзя устанавливать в или на транспортных средствах и/или лодках.

Ни в коем случае не модифицируйте этот гриль.



### ВНИМАНИЕ! Работа с грилем

Перед началом эксплуатации этого угольного гриля прочтите руководство пользователя полностью.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать устройство под горючими конструкциями.

Внимательно следуйте инструкциям по розжигу.

Не используйте в закрытых помещениях.

Не подпускайте к грилю детей и домашних животных, при работе гриль становится очень горячим.

Не перемещайте гриль во время работы.



### ВНИМАНИЕ! Хранение

Хранить на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении вдали от детей и домашних животных.

После использования жидкость для розжига угля следует закрыть и хранить на безопасном расстоянии от гриля не менее 7,6 м.



## СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Наполеон!	21
Безопасность превыше всего	
Основные особенности конструкции	22
Начало работы	24
Дополнительные правила безопасной эксплуатации.	
Правила безопасной эксплуатации стартера.	
Работа с грилем	25
Розжиг гриля.	
Инструкции по приготовлению на гриле.	
Как использовать вертел.	
Контрольный список кулинарных навыков.	
Как прокалить чугунные решетки для приготовления.	
Руководство по приготовлению на древесном угле	31
Инструкции по очистке	32
Инструкции по уходу за грилем	33
Устранение неисправностей	35
Гарантия	36



ТЕЛЕФОН:  
+31 345 588655



EMAIL  
grills@napoleon.com



ОНЛАЙН  
www.napoleon.com

# Основные особенности конструкции

Компактная фарфоровая крышка **Lift Ease™** оснащена датчиком температуры **ACCU-PROBE™**.

Вентиляционные отверстия для регулировки скорости горения-интенсивного нагрева, медленного обжаривания или копчения.

Прочная конструкция из нержавеющей стали.

Съемный зольник большой емкости из прочной стали с превосходной системой контроля подачи воздуха.

Ролики **Easy Locking Casters** с блокираторами для надежной фиксации гриля в нужном положении.

Большая культовая чугунная решетка для приготовления **WAVE™** с характерными следами жарки.

Три уровня регулировки высоты решетки для приготовления.

Рассеиватель тепла из нержавеющей стали.

Откидная боковая полка с порошковым окрасом и встроенными крючками для инструментов.

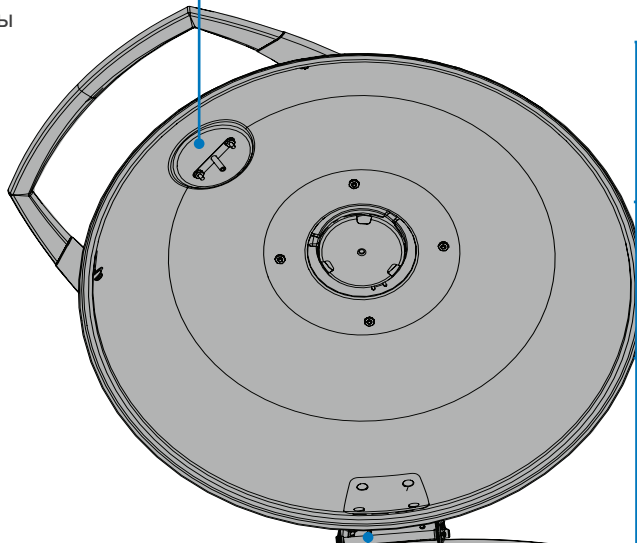
Встроенная открывалка для бутылок всегда под рукой.

Удобная полка с подвижной перегородкой.



Иллюстрации в данном руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели.  
Представленная модель: PRO22K-CART-3

Компактная фарфоровая крышка **Lift Ease™** оснащена датчиком температуры **ACCU-PROBE™**.



Эргономичная откидная крышка для безопасной работы на всей рабочей поверхности.

Чугунные навесные решетки для приготовления с тремя возможными положениями высоты.

Рассеиватель тепла из нержавеющей стали.

Регулируемая петля из литого алюминия.

Кольцо из нержавеющей стали для приготовления на вертеле при разной высоте решетки.

Прочная ручка, служит также держателем для инструментов.

Прочные очаг и крышка с покрытием из фарфоровой эмали.

Съемный зольник большой емкости из прочной стали с превосходной системой контроля доступа воздуха.

Удобная прочная полка для хранения аксессуаров.

Четыре прочные ножки из нержавеющей стали с большими колесами для легкого перемещения гриля.

7" для моделей 18"  
8" для моделей 22"



Иллюстрации в данном руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели.  
Представленная модель: PRO22K-3

# Начало работы



**ОПАСНО / ВНИМАНИЕ!** Предупреждает об опасности пожара, взрыва, смерти или серьезных физических травм.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ / ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Предупреждает об опасности легких физических травм или повреждения имущества.



Наденьте защитные перчатки.



Наденьте защитные очки.



**ВНИМАНИЕ!** Горячая поверхность.



Важная информация

## Дополнительные правила безопасной эксплуатации гриля

- Этот гриль должен храниться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте и не должен использоваться в здании, гараже, на крыльце, в беседке или в любом закрытом помещении.
- Не используйте этот гриль под любыми подвесными конструкциями, такими как крыши, навесы, тенты или козырьки.
- Гриль должен всегда находиться на надежной, ровной площадке.
- Не разжигайте уголь с закрытой крышкой.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Во время разогрева гриля держите крышку закрытой.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Не подпускайте детей и домашних животных к горячему грилю.
- Не позволяйте детям забираться внутрь или на гриль.
- Обслуживание следует проводить только тогда, когда гриль остыл.
- Всегда давайте грилю полностью остыть, перед транспортировкой.
- Не используйте боковые полки гриля для хранения зажигалок, спичек или любых других горячих материалов.
- Держите все электрические кабели подальше от воды и нагретых поверхностей.
- Вентиляционные отверстия корпуса всегда должны быть свободны и очищены от мусора.
- При использовании гриля емкость для сбора золы/жира должна находиться на рабочем месте.
- Регулярно очищайте емкость для сбора золы/жира, чтобы избежать скоплений, которые могут привести к возгоранию жира.
- Удалите уголь и пепел из гриля и храните в негорючей металлической емкости, наполненной водой. Перед утилизацией их необходимо выдержать в металлическом контейнере 24 часа.
- Для предотвращения образования плесени в гриле при длительном хранении оставляйте верхние и нижние вентиляционные отверстия слегка открытыми.
- Не используйте воду для борьбы со вспышками или тушения углей. Это может повредить финишное покрытие гриля.
- Прикройте вентиляционные отверстия гриля, чтобы уменьшить горение. Полностью закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы погасить очаг.
- Всегда соблюдайте минимальное расстояние 92см до горючих материалов сзади и по бокам гриля.

## Правила безопасной эксплуатации стартера (устройства для розжига угля)

- Только для наружного применения.
- Используйте стартер только если он установлен на прочную, горизонтально расположенную решетку, а угольный гриль находится на прочной, ровной, негорючей поверхности.
- Не ставьте стартер на любую горючую поверхность, пока она полностью не остынет.
- Не используйте жидкость для зажигалок, бензин или самовоспламеняющийся древесный уголь в стартере для розжига древесного угля.
- Для розжига древесного угля для угольных грилей рекомендуется использовать стартер.
- При работе со стартером всегда надевайте защитные перчатки.
- Никогда не подпускайте детей и домашних животных к устройству для розжига.
- Не используйте стартер для древесного угля при сильном ветре.
- Не оставляйте стартер без присмотра во время использования.
- Никогда не используйте стартер не по назначению.
- Не используйте устройство для розжига для приготовления пищи.
- Будьте предельно осторожны при высыпании горячих углей из устройства для розжига.

**ВНИМАНИЕ!** Жидкость для розжига древесного угля никогда не следует добавлять в горячие или теплые угли.

**ВНИМАНИЕ!** Не удаляйте золу из гриля, пока весь уголь полностью не прогорит и не погаснет. Оставьте до полного охлаждения.

**ВНИМАНИЕ!** Не перемещайте гриль во время его работы и в горячем состоянии.



# Работа с грилем

## Розжиг гриля

### Прокаливание при самом первом розжиге

Разожгите угли в гриле и поддерживайте их раскаленными докрасна в течение 30 минут полностью открыв крышку и вентиляционные отверстия в основании гриля. Это нормально, что от гриля исходят запахи при первом включении. Это вызвано "выгоранием" красок и смазочных материалов, использованных в процессе производства и больше эти запахи не появятся.

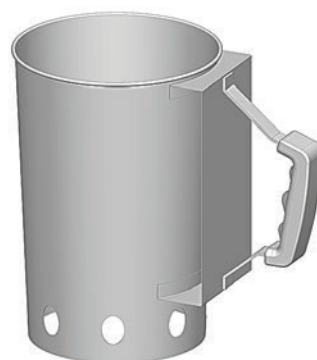
Используйте либо устройство для розжига древесного угля (не входит в комплект) и следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, либо положите кубики для розжига или слегка скомканную бумагу на дефлектор и вокруг него.

Разместите угли в центре гриля (прямой метод приготовления) или в дополнительные контейнеры для угля (непрямой метод).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не приступайте к приготовлению пока угли не покроются пеплом.

### Как пользоваться стартером (устройством для розжига древесного угля)

1. Ознакомьтесь с передовым опытом безопасной работы с устройством в разделе "**Правила безопасной эксплуатации стартера (устройства для розжига угля)**".
2. Переверните стартер вверх дном.
3. Скомкайте два целых листа бумаги и положите их в дно стартера.
4. Поверните стартер правильной стороной вверх и поместите его в центр решетки для угля.
5. Добавьте соответствующее количество древесного угля, но не слишком много.
6. Зажгите спичку и просуньте ее в дно через вентиляционные отверстия вниз, чтобы поджечь бумагу.
7. Наденьте защитные перчатки (минимальный класс тепловозащиты II, DIN EN 407). Когда на углях появится легкий налет серого пепла, осторожно высыпьте горячие угли на решетку для угля (прямой способ приготовления) или поместите их в корзины для угля (непрямой способ).
8. После того как горячие угли помещены в гриль, равномерно распределите их с помощью щипцов с длинными жаропрочными ручками.



**ВНИМАНИЕ!** Не наклоняйтесь над грилем при розжиге углей.

**ВНИМАНИЕ!** Для розжига можно использовать жидкость для розжига, но это не самый предпочтительный способ. Жидкость может добавить химический привкус продуктам если не выгорит полностью перед началом приготовления.



### Назначение зольника и вентиляционных отверстий в нем

Вентиляционные отверстия на крышке гриля обычно оставляют открытыми для свободного движения воздуха. Воздух повышает температуру горения углей.

Скорость горения углей можно регулировать, перемещая ручку регулировки вентиляции зольника вправо (открыто) или влево (закрыто).

Частичное или полное закрытие вентиляционных отверстий поможет снизить температуру углей.

Не закрывайте полностью вентиляционные отверстия зольника и на крышке, если вы не пытаетесь охладить гриль или погасить пламя.

В любой момент при необходимости зольник можно извлечь для удаления остатков угля и золы. Смотрите раздел "Утилизация древесного угля и золы" в разделе "Инструкции по очистке".



#### СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Используйте рукавицы для барбекю или прихватки для защиты рук во время процесса приготовления или для регулировки вентиляционных отверстий.

### Регулировка вентиляционных отверстий на крышке

Дымоходное отверстие используется для контроля внутренней температуры гриля. Обычно его оставляют открытым, чтобы дым выходил наружу или используют чтобы регулировать температуру гриля при закрытой крышке.

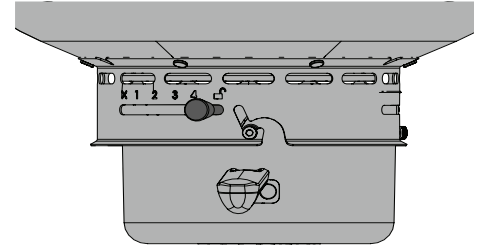
Вы можете регулировать температуру гриля, перемещая ручку вентиляционного отверстия вправо (закрыто) или влево (открыто).



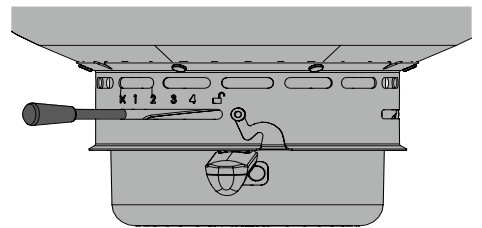
#### СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

Лучше всего контролировать температуру с помощью вентиляционных отверстий в нижней части гриля. Верхнее вентиляционное отверстие должно быть либо полностью открытым либо полностью закрытым.

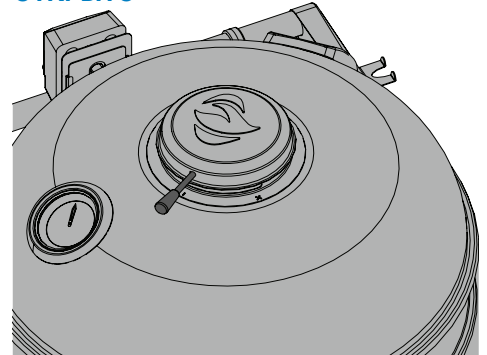
### ОТКРЫТО



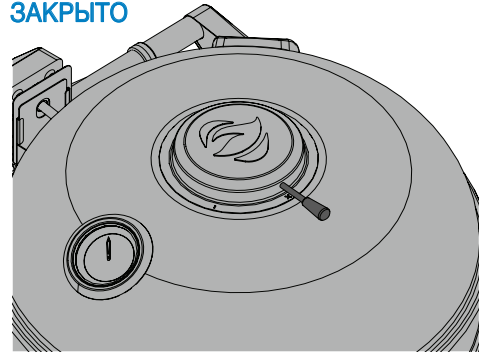
### ЗАКРЫТО



### ОТКРЫТО



### ЗАКРЫТО



**ВНИМАНИЕ!** Всегда надевайте защитные перчатки при использовании стартера для розжига древесного угля.

**ВНИМАНИЕ!** Не размещайте гриль в ветреных местах. Сильный ветер отрицательно влияет на качество приготовления на гриле.



## Инструкции по приготовлению на гриле

### Грилинг на древесных углях

Древесный уголь традиционно используется для приготовления блюд, что придает им потрясающий вкус. Раскаленные брикеты испускают инфракрасное излучение, которое оказывает очень легкое подсушивающее действие. Все соки и масла, выделяющиеся из продуктов, стекают на угли и превращаются в дым, придавая пище восхитительный вкус гриля. Угольный гриль Napoleon производит жар для получения еще более сочных и вкусных стейков, гамбургеров и других видов мяса. Время приготовления и советы смотрите в разделе "Руководстве по приготовлению на древесном угле".

Как правило, для приготовления 1 кг мяса понадобится около 50 брикетов, а для приготовления 2 кг мяса - 100 брикетов. При работе более 30-40 минут потребуются дополнительные брикеты. В холодную погоду вам потребуется больше брикетов для достижения идеальной температуры приготовления.

Для более длительного приготовления потребуются дополнительные древесный уголь. Соблюдайте осторожность добавляя уголь в гриль. При контакте углей со свежим воздухом может вспыхнуть огонь. Держитесь на безопасном расстоянии и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинной ручкой для этой процедуры. Дополнительного аромата дыма с различными вкусами можно добиться, добавив щепу для копчения, которую можно приобрести у дилера Napoleon.

### Расход древесного угля

Рекомендации по количеству древесного угля являются приблизительными. Более длительное время приготовления потребует большего объема угля.

Модель гриля	Способ приготовления	Рекомендации по весу кускового древесного угля	Рекомендации по использованию древесного угля (МАКСИМАЛЬНОЕ количество кусков)	Дополнительный древесный уголь +1 час
PRO18K / NK18K	Прямой	0.802 кг	40	по 8 с обеих сторон
PRO22K / NK22K	Прямой	0.980 кг	50	по 8 с обеих сторон
	Непрямой	0.490 кг	25 штук с обеих сторон	по 8 с обеих сторон

### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

Никогда не закрывайте более 75% варочной поверхности основной или боковой конфорки какими либо металлическими аксессуарами (например, решетками или сковородками).

### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

С двух сторон решетки для приготовления имеются откидные части, обеспечивающие доступ к решетке для углей (при необходимости).

**ВНИМАНИЕ!** Зольник должен быть на месте во время розжига и всегда во время использования гриля.

**ВНИМАНИЕ!** После розжига никогда не добавляйте в гриль дополнительную жидкость для розжига. Во время работы с грилем храните бутылку на расстоянии не менее 7,6 м от гриля. Как только уголь разгорится жидкость больше не требуется.

**ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте осторожность добавляя уголь в гриль. При контакте углей со свежим воздухом может вспыхнуть огонь. Держитесь на безопасном расстоянии и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинной ручкой для этой процедуры.

## Использование гриля

- Мы рекомендуем предварительно разогреть гриль с закрытой крышкой в течение примерно 20 минут.
- Угли готовы, когда на них появляется легкий налет серого пепла.
- Продукты, приготавливаемые в течение короткого времени, такие как рыба и овощи, можно готовить на гриле с открытой крышкой.
- Приготовление блюд с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и равномерную температуру, что сокращает время приготовления и обеспечивает более равномерное приготовление.  
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы минимизировать потери тепла для проверки температуры продуктов пользуйтесь лючком для температурного щупа, расположенным сбоку.
- При приготовлении очень постного мяса, например, куриной грудки или нежирной свинины, перед нагревом решетки можно смазать маслом, чтобы уменьшить прилипание.
- Приготовление мяса с высоким содержанием жира может привести к возникновению вспышек. Для минимизации этого явления необходимо либо обрезать жир, либо снизить температуру в гриле.
- При возникновении вспышек уберите продукты подальше от пламени и уменьшите нагрев (уменьшите вентиляционное отверстие зольника). Оставьте крышку открытой пока проблема с возгораниями не устранилась.

### СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!

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

## Прямой гриллинг

Этот метод часто используется для быстрой поджарки (иссушивания) или приготовления в течение короткого времени, например, гамбургеров, стейков, курицы или овощей.

Поместите продукты на решетку прямо над горячими углями.

Сначала обжарьте мясо, чтобы сохранить соки и аромат.

Уменьшите температуру гриля, чтобы закончить приготовление в соответствии с вашими предпочтениями.

## Непрямой гриллинг

При этом методе используют более низкие температуры, тепло циркулирует вокруг продуктов, готовя их медленно и равномерно. Используйте этот метод для приготовления больших кусков мяса или продуктов, склонных к вспышкам, таких как жаркое, курица или индейка.

Поместите продукты на решетку, где под ними нет горячих углей.

Гриллинг при более низкой температуре и большем времени приготовления позволяет получить более нежное мясо.

## Регулировка высоты решетки

**Примечание:** Только PRO22K и PRO18K.

Решетку можно установить на 3 различных уровнях в зависимости от потребностей по приготовлению. Это можно сделать приподняв и повернув решетку за ручки по часовой или против часовой стрелке.

Самый нижний уровень лучше всего подходит для жарки (он ближе всего к углям).

Средний для стандартного приготовления пищи.

Самый высокий уровень лучше всего подходит для медленного приготовления или поддержания блюда в подогретом состоянии, при этом крышку нужно оставить открытой.



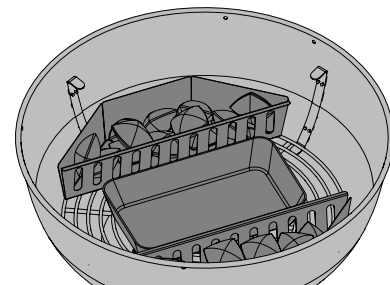
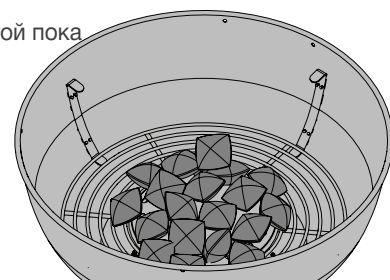
**ВНИМАНИЕ!** Не регулируйте высоту решетки во время работы гриля и до тех пор пока гриль не остыл.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не касайтесь руками внутри гриля при установке контейнера для углей. Всегда держите руки и пальцы подальше от механизма трехуровневой установки решетки.

**ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте осторожность при добавлении древесного угля в гриль. При контакте углей со свежим воздухом может вспыхнуть пламя.

**ВНИМАНИЕ!** Отойдите на безопасное расстояние и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинными ручками, чтобы положить дополнительную порцию угля.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не оставляйте угли и пепел в гриле без присмотра.

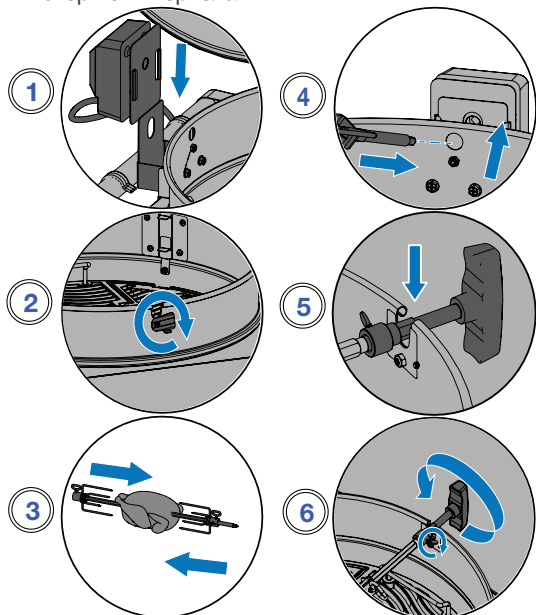


## Как использовать вертел

### Сборка комплекта вертела (при наличии)

**Примечание:** Только PRO22K и PRO18K.

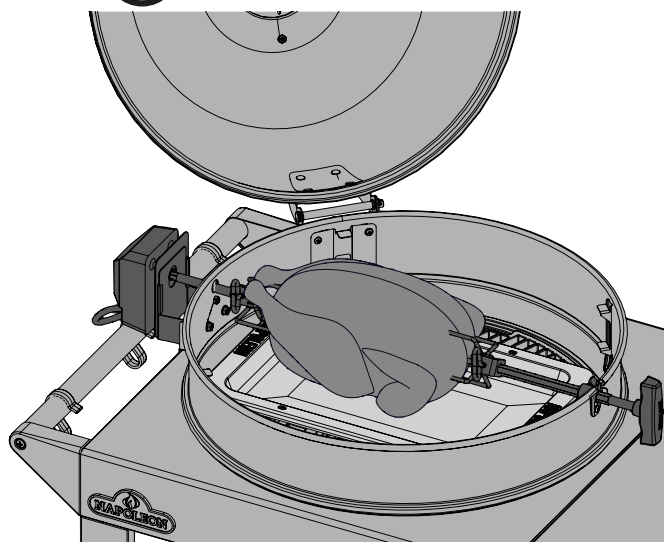
1. Установите двигатель вертела на боковой стороне гриля, используя монтажный кронштейн. После того как кронштейн будет закреплен на гриле, установите мотор вертела на кронштейн.
2. Надвиньте первую вилку вертела чуть дальше середины стержня вертела и затяните ее на месте. Наденьте мясо на стержень вертела и надавите им на вилку. Наденьте вторую вилку для вертела на противоположный конец стержня вертела и вдавите вилку в мясо до упора. Затяните вилку на месте, затем наденьте противовес на стержень вертела.



3. Осторожно вставьте заостренный конец стержня вертела через отверстие нижней чаши в мотор вертела. Установите противоположный конец на подвес напротив. Тяжелая сторона мяса будет естественно свисать вниз, поэтому отрегулируйте противовес соответствующим образом, чтобы сбалансировать нагрузку. Затяните противовес так, чтобы шток противовеса был направлен вверх.
4. Наденьте стопорную втулку на стержень вертела, сдвинув ее до тех пор, пока она не окажется внутри очага. Это предотвратит движение стержня вертела из стороны в сторону.
5. Затяните стопорную втулку и накрутите рукоятку на стержень вертела. Поставьте под мясо металлический поддон для сбора капель.



**ВАЖНО!** При работе с компонентами гриля всегда надевайте перчатки.



### Советы по использованию вертела

- Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса.
- Жаркое и мясо птицы должны подрумяниться снаружи и остаться нежными внутри.
- Используйте стекающие капли для поливки и приготовления соуса.
- Для 3-фунтовой курицы (1.36 кг) требуется примерно 1,5 часа на среднем или высоком уровне расположения решетки. Учитывайте мощность двигателя вашего вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Обязательно располагайте на вертел равномерно сбалансированную нагрузку.

### Как приготовить несколько цыплят одновременно

1. Привяжите или закрепите шпажками крылья к тушкам цыплят.
2. Наденьте вилку для вертела на стержень вертела.
3. Насадите первого цыпленка на вертел, пока его не будет удерживать вилка. Затяните крепеж вилки.
4. Насадите следующие две тушки цыплят на вертел так, чтобы все цыплята находились близко друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку вертела на стержень вертела и надавите на курицу, чтобы все 3 тушки были плотно прижаты друг к другу. Затяните крепеж вилки.

#### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?



Решетки можно снять, если они мешают приготовлению больших кусков мяса.

**ВНИМАНИЕ!** Разберите вертел по окончании приготовления, вымойте детали теплой мыльной водой и храните комплект в закрытом помещении.

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



**Контрольный список кулинарных навыков**

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле

 **Прочитайте руководство пользователя**

Обязательно прочитайте руководство пользователя и все инструкции по технике безопасности.

 **Очистите зольник**

Во избежание пожаров и возгораний всегда очищайте зольник перед розжигом гриля.

 **Розжиг угля**

Полностью откройте вентиляционные отверстия на крышке и в основании очага каждый раз перед розжигом гриля. Используйте стартер (устройство для розжига) для древесного угля (не входит в комплект) или положите кубики для розжига или слегка скомканную газету на дефлектор и вокруг него. Не наклоняйтесь над грилем при розжиге углей.

 **Разогрев и очистка решеток**

Смажьте всю поверхность решеток растительным маслом, НЕ солеными жирами, такими как сливочное масло или маргарин. Разогрейте гриль, чтобы сжечь лишние остатки. Очистите решетки с помощью проволочной щетки из латуни. Смотрите раздел "Инструкции по очистке".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Решетки для приготовления из нержавеющей стали долговечны и устойчивы к коррозии и требуют меньше ухода, чем чугунные решетки.

 **Зона приготовления блюд**

Убедитесь, что все необходимое для приготовления на гриле, например, посуда, приправы, соусы и блюда, находится под рукой. Не оставляйте продукты на гриле без присмотра, иначе они могут подгореть.

 **Не залядывайте под крышку часто, без необходимости**

Старайтесь не открывать крышку и не заглядывать слишком часто, иначе тепло будет уходить и это изменит температуру и время приготовления. Переворачивайте продукты только один раз, особенно стейки и курицу.

 **Оставляйте свободное место на решетке**

Оставляйте немного свободного места на решетке гриля и между продуктами, чтобы было куда их передвинуть, если это потребуется.

 **Пользуйтесь термометром**

Используйте термометр, чтобы убедиться в том, что продукты тщательно приготовлены. Соблюдайте соответствующие температурные режимы для всех видов мяса, особенно для птицы.

**СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!**

Вдохновляйтесь на создание вкусных блюд из рецептов и методов гриллинга на сайте [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) или в разделе "Поварская книга" Наполеон.

**СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛА!**

Всегда предварительно разогревайте гриль, чтобы выжечь остатки продуктов и предотвратить прилипание к решетке.

**СОВЕТЫ ПО МАСЛАМ И ЖИРАМ!****Используйте:**

- Виноградное масло
- Масло сподсолнечника
- Соевое масло
- Оливковое масло первого отжима

Масло канолы  
Если такой возможности нет, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.

**Как прокалить чугунные решетки для приготовления**








Эта процедура **ДОЛЖНА** быть выполнена перед первым использованием и повторяться через каждые 3-4 сессии приготовления, чтобы решетки выглядели новыми как можно дольше.

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Помойте решетки в теплой мыльной воде мягкой тканью. Вытрите решетки и дайте им полностью высохнуть.
3. Равномерно нанесите жир/масло с помощью силиконовой кисти с обеих сторон решетки.
4. Разогрейте гриль до температуры 176°C - 204°C.
5. Установите решетки в гриль на 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира/масла на решетки и продолжайте прокалывать еще 30 минут.
7. Теперь решетки готовы к работе.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если на чугунных решетках образовалась ржавчина, удалите ее с помощью чистящей губки или латунной щетки и повторите процесс прокалывания.



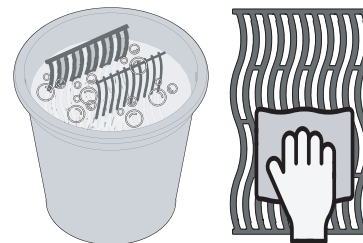
## Руководство по приготовлению на древесных углях

ПРОДУКТ	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 <b>Стейк</b> толщиной 2,5 см	Прямой нагрев	4 минуты слабая прожарка	Старайтесь, чтобы в нарезке был мраморный жир. Жир является естественным смягчающим средством и делает мясо более сочным.
		6 минут средняя прожарка	
		8 минут сильная прожарка	
 <b>Гамбургер</b> толщиной 1,3 см	Прямой нагрев	4 минуты слабая прожарка	Для одинакового времени приготовления следите за тем, чтобы все котлеты были одинаковой толщины. Для дополнительного аромата добавьте в угли щепу со вкусом Гикори.
		6 минут средняя прожарка	
		8 минут сильная прожарка	
 <b>Курица</b>	Прямой нагрев - примерно 2 минуты с каждой стороны	20 - 25 минут	Подрежьте сустав, соединяющий бедро и ногу на $\frac{3}{4}$ , чтобы мясо лежало ровно на решетке и равномерно готовилось. Для дополнительного аромата добавьте в угли щепу со вкусом мескита.
	Непрямой нагрев в течение оставшихся 18-20 минут		
 <b>Свинные отбивные</b>	Прямой нагрев	10-15 минут с каждой стороны	Выбирайте более толстые куски где более нежное мясо. Обрежьте лишний жир.
 <b>Ребрышки</b>	Прямой нагрев - 5 минут	1,5 - 2 часа, часто переворачивая	Выбирайте постные мясистые ребрышки. Готовьте на гриле, пока мясо не будет легко отделяться от кости.
	Непрямой нагрев для завершения		
 <b>Бараньи отбивные</b>	Прямой нагрев	25 - 30 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для получения более нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 <b>Хот-доги</b>	Прямой нагрев	4 - 6 минут	Выбирайте более крупные сосиски и надрежьте их вдоль перед приготовлением на гриле.

# Инструкции по очистке

## Первое использование

1. Помойте решетки вручную водой с мягким мылом для посуды, чтобы удалить все остатки производства. НЕ мойте в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и насухо вытрите мягкой тканью, чтобы влага не осталась на поверхности чугуна.

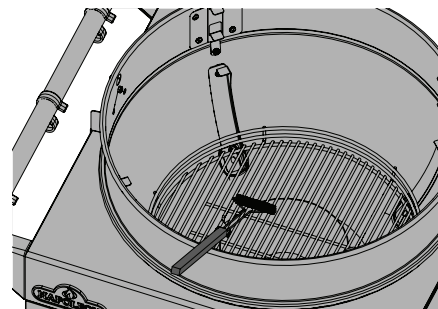


## Чугунные решетки

- Прокалите решетки, это добавит защитное покрытие на их поверхности для предотвращения коррозии. Смотрите советы по приготовлению на гриле " **Как прокалить чугунные решетки для приготовления**".

## Стальные решетки

- Стальные решетки можно очистить предварительно разогрев гриль и удалив остатки продуктов проволочной щеткой.
- Цвет стальных решеток меняется из-за высоких температур при приготовлении на гриле. Это нормально.



## Внутренняя часть гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. Используйте проволочную щетку из латуни, чтобы очистить боковые поверхности и под крышкой от мусора.
3. Соскоблите весь налет пластиковым шпателем или скребком. Используйте проволочную щетку для удаления золы.
4. Сметите мусор изнутри гриля в зольник.
5. Вымойте внутреннюю поверхность гриля водой с мягким моющим средством.
6. Хорошо промойте чистой водой и вытрите насухо.

## Утилизация древесного угля и золы

**ВНИМАНИЕ!** Тщательно соблюдайте эти меры предосторожности, чтобы защитить себя и свое имущество от повреждений.

- Перед утилизацией остатков углей и пепла убедитесь, что они полностью потухли.
- С помощью металлической лопатки или совка удалите угли и пепел из очага гриля.
- Поместите угли и пепел в негорючий металлический контейнер и полностью залейте водой за 24 часа до утилизации.

**МЫ РАДЫ  
ВАМ  
ПОМОЧЬ!**

Обращайтесь  
в отдел по работе  
с клиентами  
компании  
Napoleon для  
рекомендаций по  
запчастям.  
+31 345 588655

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов чистку следует проводить только тогда, когда гриль остыл.

**ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой убедитесь, что гриль остыл. Не используйте чистящее средство для духовки для чистки каких-либо частей гриля. Не помещайте решетки или любые другие части гриля в самоочищающуюся духовку для их очистки. Чистите гриль в местах, где моющее средство не повредит помост, газон или внутренний двор.

**ВНИМАНИЕ!** При чистке гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

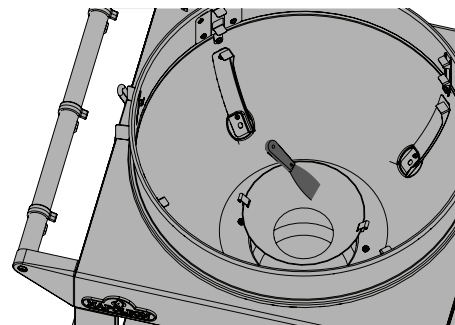
**ВНИМАНИЕ!** Скопившийся жир может стать причиной возгорания и пожара.



# Инструкции по уходу за грилем

## Зольник

- Зола, жир и капли соков и жиров собираются в зольнике, расположенном под угольным грилем и накапливаются там. Снимите зольник с гриля, чтобы очистить его.
- Никогда не выстилайте внутреннюю поверхность гриля алюминиевой фольгой, песком или любым другим материалом. Это может препятствовать нормальному стеканию жира.
- Зольник следует выскрести пластиковым шпателем или скребком. Сметите весь мусор в негорючий металлический контейнер.
- Вымойте зольник мягким моющим средством и водой.

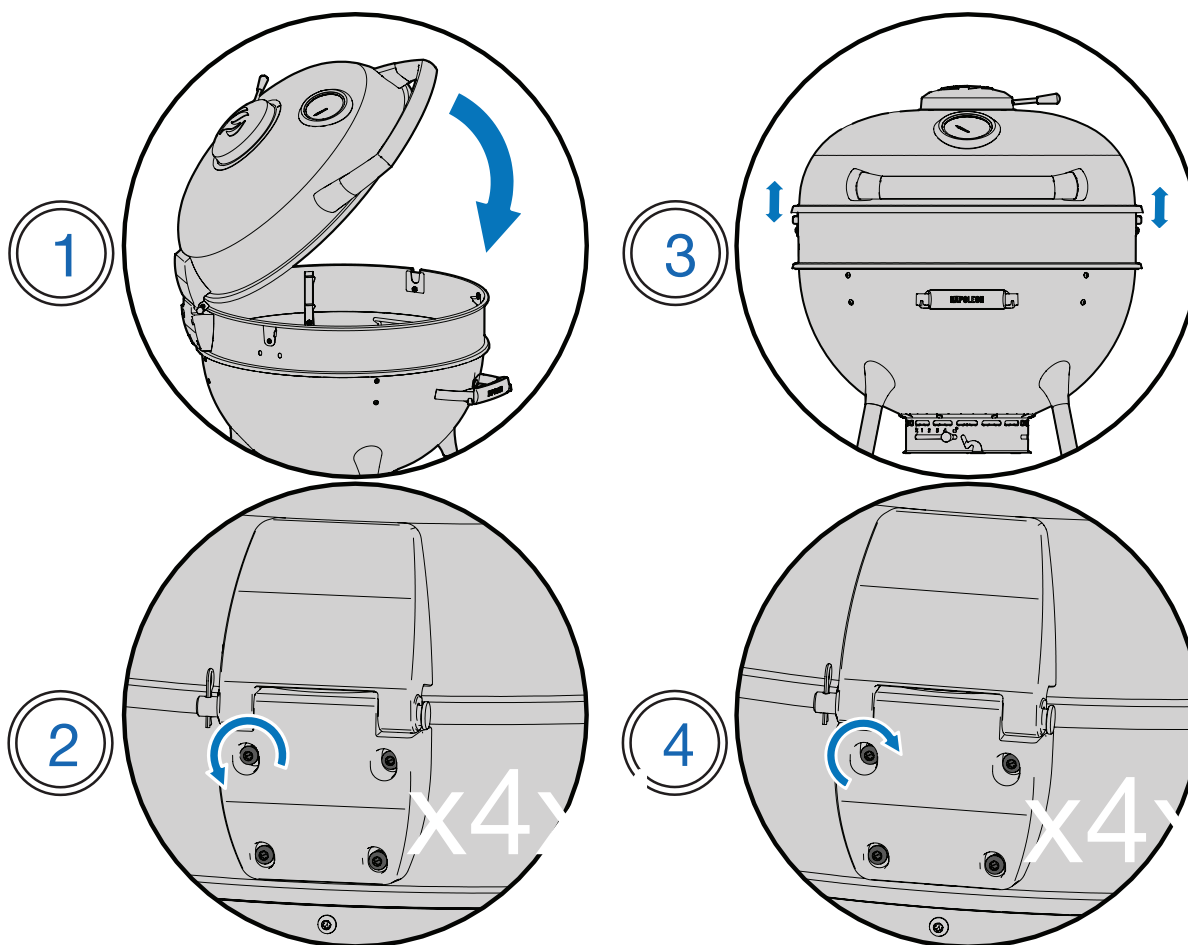


- Хорошо промойте чистой водой и вытрите насухо.



**ВАЖНО!** Рекомендуется очищать зольник после каждого использования, как только гриль остынет.

## Регулировка петель



1. Закройте крышку.
2. Используя входящий в комплект ключ T25 Torx, ослабьте 4 винта Torx так, чтобы петля могла слегка двигаться вверх и вниз.
3. Убедитесь, что крышка на кольце из нержавеющей стали установлена ровно.
4. Затяните винты с помощью торцевого ключа T25.

### Детали из алюминиевого сплава

Очищайте теплой мыльной водой.

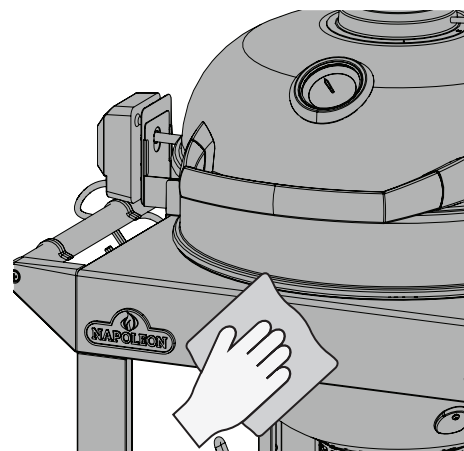
Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и атмосферные воздействия могут вызвать окисление на поверхности сплава, которое выглядит как белые пятна.

### Нержавеющая сталь в агрессивных средах

Нержавеющая сталь окисляется или окрашивается в среде хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных регионах, теплых и высоко влажных районах, а также вокруг бассейнов и горячих ванн. Эти пятна похожи на ржавчину, но их можно легко удалить или предотвратить. Мойте нержавеющую сталь и хромированные поверхности теплой мыльной водой каждые 3-4 недели.

### Наружная поверхность гриля

- Используйте только неабразивное чистящее средство для нержавеющей стали или воду. Абразивные чистящие средства или стальная вата поцарапают покрытие окрашенных фарфоровых деталей или деталей из нержавеющей стали.
- Всегда протирайте в направлении структуры поверхности.
- Осторожно обращайтесь с компонентами с фарфоровой эмалью.
- Эмалевое покрытие напоминает стекло и при ударе откалывается. Эмаль для подкрашивания можно приобрести у дилера Napoleon.
- Детали из нержавеющей стали со временем обесцвечиваются при нагревании и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работу гриля.



#### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

Всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки при обслуживании гриля.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте мойку высокого давления или шланг для очистки каких-либо деталей гриля.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для чистки окрашенных, фарфоровых поверхностей или деталей из нержавеющей стали вашего гриля.

**ВНИМАНИЕ!** Соус для барбекю и соль могут вызывать коррозию и приводят к быстрому износу компонентов гриля, если их не мыть регулярно.



# Устранение неисправностей

## Вспышки и неравномерный нагрев

- Гриль не разжигается.
- Мало жара или слабое пламя.

Возможные причины	Решение
Неправильный предварительный нагрев.	Дайте углю прогореть, пока он не покроется светло-серым пеплом. (Приблизительно 20 минут).
Недостаточный приток воздуха.	Откройте вентиляционные отверстия.
Мало угля.	Добавьте угля.
Неправильное расположение контейнера для угля.	Поднимите контейнер для угля в самое верхнее положение.
Чрезмерное скопление жира и золы в зольнике/жироборнике.	Регулярно очищайте зольник/жироборник. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой. Смотрите раздел " <b>Инструкция по уходу за грилем</b> ".

## Отслоение краски

- Краска как-будто отслаивается внутри крышки или очага.

Возможные причины	Решение
Скопление жира на внутренних поверхностях гриля.	<b>Это не является дефектом.</b> Покрытие крышки и очага фарфоровое, и оно не может отслаиваться. Отслаивается затвердевший жир, который засыхает и превращается в кусочки, похожие на краску, они и отслаиваются. Регулярная очистка позволит предотвратить этот процесс. Смотрите раздел " <b>Инструкции по уходу за грилем</b> ".

### МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ!



Компания Napoleon заботится о том, чтобы ваш опыт приготовления на гриле был незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам нужна дополнительная помощь.

### ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШ ГРИЛЬ!



Зарегистрируйте ваш гриль! Инструкции по замене деталей смотрите на сайте [Napoleon.com](http://Napoleon.com) или в руководстве по сборке.

# Президентская гарантия NAPOLEON 15 лет



Продукция NAPOLEON изготовлена из высококачественных компонентов и материалов и собрана квалифицированным персоналом, который гордится своей работой. Горелки и вентили в сборе прошли проверку на герметичность, а также тестовый запуск на станции контроля качества (для газовых грилей). Перед упаковкой и транспортировкой данный прибор был тщательно проверен квалифицированным техническим специалистом, чтобы Вы получили товар высокого качества, что Вы и ожидаете от продукции NAPOLEON.

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и производства Вашего нового оборудования NAPOLEON с даты приобретения в течение указанного периода:

Детали из алюминиевого литья / очаг из нержавеющей стали.....	<b>15 лет</b>
Крышка из нержавеющей стали .....	<b>15 лет</b>
Крышка, покрытая фарфоровой эмалью .....	<b>15 лет</b>
Барбекю-решетки из нержавеющей стали.....	<b>15 лет</b>
Трубчатые горелки из нержавеющей стали .....	<b>10 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года</b>
Пластины-испарители из нержавеющей стали .....	<b>5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года</b>
Эмалированные чугунные барбекю-решетки .....	<b>5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года</b>
Керамические инфракрасные горелки (исключая экран) .....	<b>5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года</b>
Все остальные детали .....	<b>2 года</b>

## Условия и ограничения

Настоящая Ограниченная гарантия предоставляет гарантийный период, указанный в выше приведенной таблице, для любого прибора, приобретенного у авторизованного дилера NAPOLEON, и дает право первоначальному покупателю на указанное покрытие в отношении любого компонента, заменяемого в течение гарантийного периода – либо компанией NAPOLEON, либо авторизованным дилером NAPOLEON - на замену такого компонента указанного оборудования, который вышел из строя в ходе обычного использования прибора в личных целях по причине производственного дефекта. Указанная в таблице «50% скидка» означает, что в течение указанного периода компонент предоставляется покупателю со скидкой 50% от обычной розничной цены компонента. Данная Ограниченная гарантия не распространяется на аксессуары или бонусные товары.

Для большей однозначности «обычное использование прибора в личных целях» означает, что продукт установлен лицензированным авторизованным сервисным специалистом или подрядчиком в соответствии с прилагаемыми к прибору инструкциями по установке, а также согласно всем местным и национальным нормам строительной и пожарной безопасности, надлежащим образом проходил техническое обслуживание и не использовался в качестве бытового прибора общего пользования или в коммерческих целях.

Аналогичным образом «выход из строя» не включает в себя: чрезмерное пламя, вспышки пламени, вызванные такими условиями окружающей среды, как сильный ветер или несоответствующая вентиляция, царапины, вмятины, коррозию, износ покраски и покрытий, выцветание, вызванные нагревом, абразивными или химическими чистящими средствами или воздействием ультрафиолетовых лучей, скол деталей с фарфоровым эмалевым покрытием или иные повреждения, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, градом, возгоранием жира, отсутствием технического обслуживания, агрессивными средами, такими как соль или хлор, модифицированием прибора, порчей, небрежным обращением или установленными деталями других производителей.

Если ухудшение деталей происходит до той степени, когда их больше невозможно использовать (сквозное ржавление или прогорание) в течение срока действия гарантийного покрытия будет предоставлена запасная деталь.

Исключительной ответственностью компании NAPOLEON, определенной настоящей Ограниченной гарантией, является запасная деталь. Ни при каких обстоятельствах компания NAPOLEON не несет ответственности за расходы по установке, работе или за любые иные расходы или траты, связанные с установкой гарантийной детали, за любой ненамеренный, косвенный или непрямой ущерб или за любые транспортные расходы, затраты на рабочую силу или экспортные пошлины.

Данная Ограниченная гарантия предоставляется в дополнение к любым правам, предоставленным Вам местным законодательством.

Соответственно, данная Ограниченная гарантия не налагает никаких обязательств на компанию NAPOLEON по хранению запасных деталей на складе. В зависимости от наличия деталей компания NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив покупателю пропорциональный зачет в отношении нового прибора.

По окончании первого года в отношении данной Гарантии компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной Гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости гарантийной детали/деталей в которой обнаружен дефект.

При подаче каких-либо гарантийных претензий в отношении компании NAPOLEON необходимо вместе с серийным номером и наименованием модели предоставить чек на купленный товар или его копию.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку/осмотр поврежденного/дефектного прибора или детали до удовлетворения любого гарантийного требования. Чтобы получить гарантийное покрытие, Вам необходимо обратиться в Службу поддержки клиентов NAPOLEON или к авторизованному дилеру NAPOLEON.



[www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

# NAPOLEON - ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ВЫПУСКА ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМАШНЕГО УЮТА



Продукция Napoleon защищена  
одним или несколькими  
американскими, канадскими и/  
или иностранными патентами  
или патентами, находящимися  
на рассмотрении.

De Riemdijk 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

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

Latest Revision | - | June 23, 2023



N415-0780E

[Napoleon.com](http://Napoleon.com) | CHARCOAL Series