

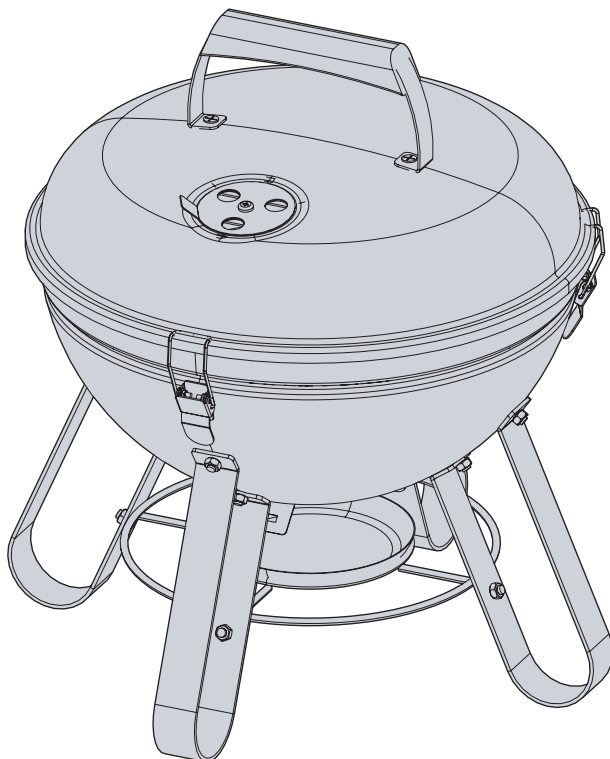
ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ
ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ



RU



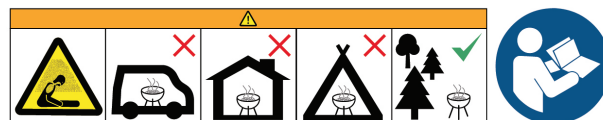
НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ

NK14K-LEG-3



ВНИМАНИЕ

Сначала прочитайте раздел "РОЗЖИГ" данной инструкции, затем приступайте к процедуре розжига.



ОПАСНОСТЬ

В процессе горения древесного угля выделяется углекислый газ. Не разжигайте угли дома, в гараже, в палатках, в автомобиле или другом замкнутом пространстве.



ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к тяжелым травмам или смерти.

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

Президентская Гарантия Napoleon 10 лет с ограничениями



RU

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

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

Крышка и чаша, покрытые фарфоровой эмалью	10 лет
Система управления потоками воздуха	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 10-го года
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 10-го года
Хромированные барбекю-решетки	3 года полное покрытие, плюс 50% скидка до 10-го года
Все остальные детали	2 года

Условия и ограничения

Настоящая ограниченная гарантия создает 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, замененного в течение гарантийного срока – либо компанией NAPOLEON, либо авторизованным дилером NAPOLEON - при замене компонента такого прибора, который вышел из строя в ходе обычного использования 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 он установлен лицензированным авторизованным сервисным специалистом или подрядчиком в соответствии с прилагаемыми к прибору инструкциями по установке, а также согласно всем местным и национальным строительным нормам и нормам пожарной безопасности, надлежащим образом проходил техническое обслуживание и не использовался в качестве коммунального бытового прибора или в коммерческих целях.

Аналогичным образом «выход из строя» не включает в себя: чрезмерное пламя, затухание 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 такой степени, когда их больше невозможно использовать (проржавление 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 переустановкой гарантийной детали, за любой ненамеренный, косвенный или не прямой 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 соответствии с наличием деталей компания NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив клиенту пропорциональный кредит 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 с дефектом.

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 компании NAPOLEON или к авторизованному дилеру NAPOLEON.



www.napoleon.com



ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Перед началом эксплуатации гриля прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям данного руководства.

Меры предосторожности

- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации гриля.
- В устройство гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу гриля.
- Не разжигайте древесный уголь при закрытой крышке.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Не пользуйтесь бензином, алкоголем или другой легковоспламеняющейся жидкостью для древесных углей. Для розжига древесных углей подходит ТОЛЬКО жидкость для розжига древесных углей. Убедитесь, что любые жидкости, находящиеся в гриле, были удалены к моменту розжига древесного угля.
- Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или даже теплые угли.
- До и после применения емкость, в которой хранится жидкость для розжига древесных углей, должна быть плотно закупорена и храниться на расстоянии не менее 7,6 м от гриля.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте детям забираться внутрь оборудования.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время его работы и пока он полностью не остыл.
- Данный гриль не должен устанавливаться в или на автофургонах и/или лодках.
- Гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте, запрещена эксплуатация внутри здания, гаража, под навесом или в любом другом замкнутом пространстве.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами 1,5 м со всех сторон.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и виниловой обивкой или оконными рамами. Запрещено пользоваться грилем на легко воспламеняющихся поверхностях (деревянных или композитных настилах или террасах).
- Все вентиляционные отверстия гриля должны содержаться в чистоте.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под конструкцией, сделанной из воспламеняющихся материалов.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под крытой конструкцией типа крыши, навеса, козырька или навеса для автомобиля.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищен от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на эффективности работы гриля.
- Во время прогрева крышка должна быть закрыта.
- Зольник и/или поддон для жира должны быть на рабочем месте во время эксплуатации гриля.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и зольника во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара при возгорании жира.
- Не храните зажигалки, спички и любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Гриль должен всегда располагаться на твердой и ровной поверхности.
- Не пользуйтесь водой для тушения углей, так как это может повредить покрытие гриля.
- Для борьбы со вспышками пламени следует закрывать вентиляционные отверстия гриля. Для тушения угля/огня полностью закройте вентиляционные отверстия и крышку.
- Пользуйтесь подходящими инструментами с длинными жаростойкими ручками.
- Во время эксплуатации установки обязательно использование прихваток/рукавиц.
- Не извлекайте зольник, пока весь уголь полностью не выгорел и не потух. Дайте грилю остыть.
- Оставшиеся угли и золу поместите в контейнер из огнеупорного металла. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.
- Держите любые кабели электропитания вдали от воды или нагретых поверхностей.

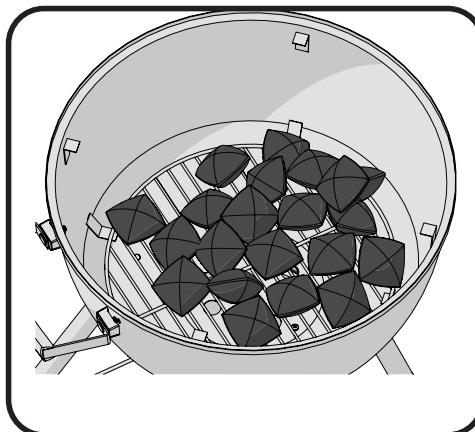


ПОЛОЖЕНИЕ 65 ШТАТА КАЛИФОРНИЯ: При сжигании древесного угля возникают побочные продукты, некоторые из которых находятся в списке веществ, указанных штатом Калифорния как вещества, вызывающие рак или заболевания репродуктивной системы. При приготовлении пищи на углях всегда обеспечивайте оптимальный уровень вентиляции гриля, чтобы свести к минимуму воздействие указанных веществ.

RU

Указания по розжигу

Прямой гриллинг



Потребление древесного угля

Диаметр гриля	Способ приготовления	Рекомендуемое количество древесного угля
14" (35.5 cm)	Прямой гриллинг	15

Рекомендации по расходу древесного угля являются приблизительными. Более длительное время приготовления требует большего количества древесных углей. Если погода холодная или ветреная, потребуется больше брикетов для поддержания необходимой температуры при приготовлении блюд.



ВНИМАНИЕ! Откройте крышку.

ВНИМАНИЕ! Установите гриль вне помещения на твердой, ровной и негорючей поверхности. Не пользуйтесь грилем на деревянных или других горючих поверхностях.

ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем при розжиге древесного угля.

ВНИМАНИЕ! Зольник должен находиться на своем рабочем месте во время розжига и во время эксплуатации гриля.

ПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ (СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

1. Полностью откройте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и очаге гриля. Снимите крышку и извлеките решетку для приготовления.
2. Убедитесь, что зола была удалена из зольника, и зольник установлен на место.
3. Используйте устройство для розжига древесных углей Napoleon (не входит в комплект), следуя инструкциям в руководстве. Либо поместите кубики для розжига или скомканный лист газеты на решетку для углей. Поместите древесные угли конусообразной кучкой в центре очага на газету или на кубики для розжига.
4. Разожгите газету или кубики для розжига. Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и дайте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут).
5. Равномерно распределите древесные угли на поверхности решетки жаростойкими щипцами с длинными ручками.



Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Это может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью до начала приготовления блюд. Когда угли разгорятся, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните емкость с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 7,6 м от работающего гриля.

Практика безопасной эксплуатации устройства для розжига древесных углей



ВНИМАНИЕ!

- Для эксплуатации только вне помещения.
- Используйте устройство для розжига древесных углей, только если оно установлено на решетке для углей, а гриль находится вне помещения на твердой, ровной и негорючей поверхности.
- Ставьте устройство для розжига древесных углей на горючие поверхности только после его полного охлаждения.
- Не используйте жидкость для розжига, бензин или самовоспламеняющийся древесный уголь в устройстве для розжига древесных углей.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению.
- Всегда носите защитные перчатки при работе с устройством для розжига древесных углей.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи устройства для розжига древесных углей.
- Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей при сильном ветре.
- Не оставляйте работающее устройство для розжига древесных углей без присмотра.
- Не наклоняйтесь над устройством для розжига древесных углей во время розжига.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению. Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей для приготовления блюд.
- Высыпайте горящие угли из устройства для розжига древесных углей с особой осторожностью.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ



Эксплуатация устройства для розжига древесных углей

- Переверните устройство для розжига древесных углей вверх дном.
- Сомните два целых листа газетной бумаги и вставьте их в дно стартера для розжига углей.
- Переверните стартер для розжига дном вниз и поместите его в центр угольной решетки.
- Добавьте соответствующее количество угля, но не переполняйте.
- Зажгите спичку и просуньте ее в одно из нижних вентиляционных отверстий, чтобы зажечь газету.
- Когда верхний слой углей покроется тонким слоем серого пепла, в защитных перчатках, осторожно высыпьте горящие угли на решетку для углей (прямой гриллинг) или положите в боковые лотки для угля (непрямой гриллинг).
- Как только вы поместили горящие угли в гриль, распределите их равномерно при помощи щипцов с длинными не нагревающимися ручками.

Руководство по приготовлению на древесных углях.

Приготовление блюд на древесных углях – проверенный временем метод. Тлеющие брикеты испускают инфракрасное излучение, практически не подсушивая продукты. Все соки или жиры, стекающие с приготавливаемых продуктов, капая на угли и мгновенно испаряются, придавая блюду незабываемый аромат. Известный факт - гриль на древесных углях Napoleon обеспечивает приготовление наиболее сочных, вкусных стейков, гамбургеров и других блюд. Информация по приготовлению блюд на древесных углях сведена в таблицу ниже.

Таблица дает только общие рекомендации. На время приготовления влияют такие факторы, как высота над уровнем моря, температура окружающего воздуха, скорость и направление ветра, желаемое состояние готовности продуктов. Пользуйтесь термощупом для проверки готовности блюда.

Таблица по приготовлению на древесных углях

Блюдо	Прямой / непрямой грилинг	Время приготовления	Полезные рекомендации
Стейки толщиной 2,5 см	Прямой грилинг	6-8 минут – средняя прожарка	Выбирайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир смягчает мяса во время приготовления и помогает сохранять мясо сочным.
Гамбургер толщиной 1,3 см	Прямой грилинг	6-8 минут – средняя прожарка	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Чтобы придать мясу экзотические оттенки вкуса подбросьте на древесные угли опилки орешника.
Кусочки куриного мяса	Прямой грилинг- примерно по 2 минуты с каждой стороны. Непрямой грилинг - оставшиеся 18 – 20 минут	20-25 минут	Сустав между бедром и голенью, со стороны без кожи, следует надрезать на 3/4 в глубину, чтобы мясо лежало на гриле ровнее. Это позволит готовить быстрее и более равномерно. Чтобы придать мясу фирменный вкус бросьте на угли опилки мескита.
Свинные отбивные	Прямой грилинг	10-15 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свинные ребрышки	Прямой жар -примерно на 5 минут Непрямой жар – оставшееся время	1,5 - 2 часа часто переворачивать	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	Прямой грилинг	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой грилинг	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением снимите с них упаковку.



Рекомендации по приготовлению пищи

Первый розжиг гриля: При розжиге гриля в первый раз присутствует слабый запах. Это обычное, временное явление, вызванное выгоранием красок и смазочных веществ, использованных при производстве, которое больше не повторится. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут, открыв крышку и вентиляционные отверстия в основании гриля.

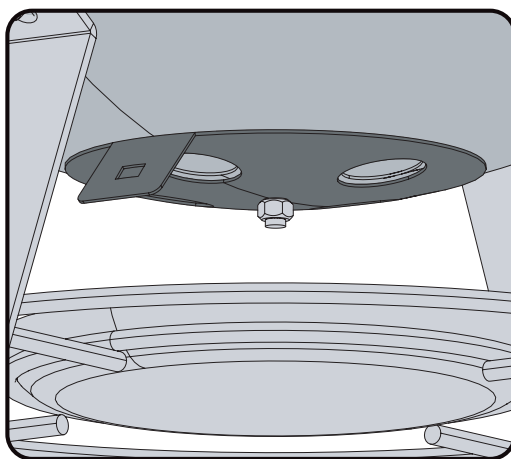
Эксплуатация гриля: Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль с закрытой крышкой приблизительно 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда они покрылись слоем серой золы. Продукты, которые готовятся быстро (рыба, овощи) можно готовить с открытой крышкой. Приготовление с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и равномерную температуру, что позволяет сократить время приготовления и приготовить продукты более равномерно. При приготовлении очень постного мяса, например, куриных грудок или постной свинины, перед прогревом решетки можно смазать растительным маслом для уменьшения прилипания. В процессе приготовления мяса высокой степени жирности может возникать пламя. Для предотвращения такого эффекта обрежьте жир или снизьте температуру. Если пламя все-таки возникло, отодвиньте продукты подальше от пламени, уменьшите жар (прикройте вентиляционное отверстие). Оставьте крышку открытой.

Добавление древесных углей во время приготовления пищи: Будьте осторожны во время добавления древесных углей во время приготовления пищи. При контакте свежего воздуха с углями может произойти выброс пламени. Отойдите на безопасное расстояние и воспользуйтесь жаростойкими щипцами с длинными ручками для добавления брикетов из древесного угля.

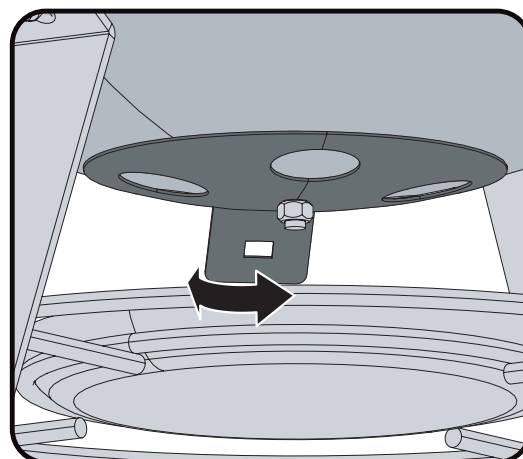


ВНИМАНИЕ! Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или теплые угли. Когда угли загорелись, жидкость для розжига больше не нужна.

Регулировка вентиляционных отверстий: Вентиляционные отверстия на закрытом гриле обычно остаются открытыми, чтобы воздух мог поступать в гриль. Воздух повышает температуру горения углей. Вы можете регулировать температуру гриля, перемещая задвижки вентиляционных отверстий вправо или влево. Частичное или полное закрытие отверстий поможет охладить угли. Не закрывайте полностью вентиляционные отверстия и отверстия в крышке, если не пытаетесь охладить угли или потушить пламя.



**Открытое
вентиляционное
отверстие**



**Закрытое
вентиляционное
отверстие**



Безопасное завершение работы гриля

ВНИМАНИЕ! Для вашей безопасности и сохранности вашего имущества внимательно прочитайте и выполняйте следующие меры предосторожности.

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия, чтобы потушить огонь.
- Перед перемещением гриля дайте ему полностью остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением гриля убедитесь, что угли и зола полностью потухли.
- Воспользуйтесь металлическим шпателем или совком для удаления оставшихся углей и золы. Поместите их в контейнер из огнеупорного металла и залейте водой. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.

Инструкции по техническому обслуживанию/чистке

Рекомендуем очищать зольник/поддон после каждого использования.



ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к демонтажу деталей убедитесь, что гриль остыл и все угли окончательно потухли.

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

ВНИМАНИЕ! При чистке деталей гриля не пользуйтесь установками для мытья под давлением.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов надлежит проводить работы по уходу за грилем только после того, как он полностью остыл. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Чистите гриль там, где чистящие средства не нанесут вреда настилу, газону или террасе. Не пользуйтесь моющими средствами для духовок для очистки никаких частей гриля. Не пользуйтесь самоочищающейся духовкой для чистки решеток или других деталей гриля. Соус для барбекю и соль обладают коррозионными свойствами, способствуя образованию ржавчины, поэтому следует регулярно проводить чистку гриля.

Решетки и нагревательная подставка: Решетки и нагревательную подставку лучше всего чистить латунной проволочной щеткой во время подогрева гриля. Стальную проволочную щетку можно использовать для удаления наиболее трудных пятен.

Чистка гриля изнутри: Снимите решетки для приготовления пищи. Удалите остатки с боков котла и внутренней стороны крышки латунной проволочной щеткой. Для надлежащей чистки заслонки следует воспользоваться шпателем или скребком, затем удалить золу латунной проволочной щеткой. При желании можно вымыть внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой. После этого следует ополоснуть гриль водой и вытереть насухо.



ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир может стать причиной пожара. Регулярно чистите поддон во избежание скопления жира.

Поддон для жира и пепла: Зола и капли жира попадают на поддон, расположенный под грилем, и скапливаются там. Для очистки выдвиньте поддон. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другим материалом, так как это может помешать свободному стеканию жира. Для надлежащей чистки поддона следует воспользоваться шпателем или скребком, затем удалить золу латунной проволочной щеткой. Вымойте поддон водой с мягким моющим средством. После этого следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.

Чистка поверхности гриля: Не используйте абразивные чистящие средства или стальную проволочную щетку для чистки керамических деталей или деталей из нержавеющей стали гриля. Они могут повредить покрытие. Внешние поверхности гриля надлежит чистить теплой мыльной водой, пока металл еще не окончательно остыл. Для чистки нержавеющей поверхностей пользуйтесь чистящим средством для нержавеющей стали или неабразивным чистящим средством. Всегда вытирайте поверхность по направлению структуры поверхности. Со временем детали из нержавеющей стали теряют цвет и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Изменение цвета не влияет на работоспособность гриля. Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие с горячей сушкой напоминает стекло и от удара может расколоться. При необходимости, эмаль для подкрашивания можно приобрести у вашего дилера Napoleon.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень температуры/пламени.	Ненадлежащий прогрев Недостаточный приток воздуха. Недостаточно древесного угля. Крышку открывают слишком часто.	Оставьте угли гореть, пока они не покроются тонким слоем серой золы. (примерно 20 – 25 минут). Откройте вентиляционные отверстия. Добавьте древесного угля на решетку для угля. Готовьте с закрытой крышкой. При каждом открытии крышки температура падает. Это замедляет процесс приготовления.
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	Ненадлежащий прогрев. Излишки жира и отложения золы на зольнике и поддоне.	Дайте грилю прогреться с закрытой крышкой в течение 20 - 25 минут и равномерно распределите угли по поверхности решетки. Регулярно проводите чистку зольника и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по очистке гриля.
Внутри крышки или кожуха отслаивается краска.	Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и колпака выполнено из керамики и не может отслоиться. Затвердевший жир принимает формы, похожие на куски отслаивающейся краски. Это просто устраняется обычной чисткой. Смотрите указания по чистке.

RU

Краткий обзор по работе с угольным грилем

Розжиг угольного гриля

- Прежде чем начинать готовить в первый раз, мы рекомендуем дать поработать грилю на полной мощности в течение 30 минут при полностью открытых вентиляционных отверстиях в основании. Это позволит выжечь все смазочные материалы, используемые в процессе производства.
- Каждый раз при розжиге гриля полностью открывайте вентиляционное отверстие в основании.
- Убедитесь, что поддон был очищен после предыдущего использования и затем установите его обратно.
- Гриль можно использовать как с дефлектором воздуха в центре, так и без него. Дефлектор (отражатель) обеспечивает более равномерную температуру и замедляет скорость горения угля в центре гриля.
- Используйте устройство розжига углей (не входит в комплект), следуя инструкциям в этом руководстве. Поместите уголь конусообразной горкой в центре гриля (прямой грилинг) или кубики для розжига (непрямой грилинг).
- Когда Вы разожгли гриль, закройте крышку и дайте углю прогореть до образования слоя светло-серого пепла (примерно 20 мин.), используйте щипцы с ненагревающимися ручками, чтобы распределить угли в соответствии с методом приготовления, который Вы будете применять.
- Жидкость для розжига можно использовать для розжига древесного угля, однако это не является самым предпочтительным методом. Она может образовывать грязь, а также может придать пище химический привкус, если не полностью прогорит до начала приготовления. Когда Вы уже начали розжиг, никогда не добавляйте жидкость для розжига в гриль повторно. Храните бутылку на расстоянии не менее 7,6 м от работающего гриля.
- Для получения ароматного дыма можно добавлять щепу для копчения с различными ароматами. Вы можете приобрести ее у Вашего дилера Napoleon.

Приготовление на гриле

- Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль с закрытой крышкой приблизительно 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда их покрывает слой серой золы.
- Будьте осторожны во время добавления дополнительного количества древесных углей для продления времени приготовления блюда. При контакте свежего воздуха с углями может произойти выброс пламени. Отойдите на безопасное расстояние и воспользуйтесь жаростойкими щипцами с длинными ручками для добавления брикетов из древесного угля.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, открыты. Кислород увеличивает температуру горения углей. Температуру в гриле можно регулировать открывая или закрывая вентиляционные отверстия.
- Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это увеличивает время приготовления продуктов.
- Полное закрытие вентиляционных отверстий поможет потушить угли. Не закрывайте вентиляционные отверстия полностью, за исключением случаев, когда вам нужно снизить температуру или потушить пламя.
- Смазывайте решетку для приготовления небольшим количеством масла перед нагревом, чтобы уменьшить прилипание продуктов.
- Пользуйтесь термометром для проверки готовности продуктов.

Чистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия, чтобы потушить огонь.
- Дайте грилю полностью остыть, прежде чем приступить к очистке.
- Никогда не оставляйте без присмотра угли или золу в гриле. Перед тем как удалить угли и золу, убедитесь, что они полностью потухли.
- Используйте шпатель или скребок для удаления оставшихся углей и золы из гриля. Поместите их в негорючий металлический контейнер и полностью залейте водой. Оставьте контейнер на 24 часа перед утилизацией.
- Используйте щетку с щетиной из медной проволоки для очистки от мусора внутренних поверхностей очага и крышки.
- Помойте гриль изнутри водой с мягким моющим средством. Затем тщательно промойте чистой водой и вытрите насухо.
- С деталями, покрытыми фарфоровой эмалью, следует обращаться особенно осторожно. Поверхность, покрытая эмалью с высокотемпературной обработкой, напоминает стекло и при ударе может отколоться. Эмаль для подкрашивания можно приобрести у вашего дилера Napoleon.



**для получения ГАРАНТИЙНОЙ ПОДДЕРЖКИ СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТЫ,
ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ ВАШУ ПОКУПКУ**

Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

(Впишите сюда информацию для упрощения обработки запроса)

По вопросам замены деталей и предъявления претензий по гарантии обращайтесь к дилеру Napoleon, у которого было приобретено изделие.

Прежде чем обращаться к дилеру, ознакомьтесь с более подробными инструкциями по очистке, техническому обслуживанию, устранению неполадок и замене деталей на веб-сайте Napoleon по адресу www.napoleongrills.com.

Для обработки рекламационного обращения предоставьте нам следующую информацию:

1. Модель и серийный номер изделия.
2. Заказной номер детали и ее наименование.
3. Краткое описание неисправности (описание "деталь сломалась" неприемлемо)
4. Документы, подтверждающие покупку (копия документов).

В некоторых случаях компания Napoleon, прежде чем предоставлять запасные части, может потребовать, чтобы детали были возвращены на завод для проверки.

Прежде чем обратиться к дилеру Napoleon, пожалуйста, обратите внимание, что гарантия не распространяется на:

- Расходы на транспортировку, брокерские услуги или экспортные пошлины.
- Трудозатраты на демонтаж дефектной и установку новой детали.
- Расходы на диагностику неисправностей.
- Изменение цвета деталей из нержавеющей стали.
- Неисправности деталей, возникшие из-за недостаточной очистки, технического обслуживания или использования неподходящих чистящих средств (средства для чистки духовок или другие агрессивные химикаты).

RU



ОСТОРОЖНО! Во время распаковки и сборки гриля рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Несмотря на то, что мы прилагаем все усилия, чтобы процесс сборки был максимально беспроblemным и безопасным, для стальных деталей характерно наличие острых кромок и углов, которые, при неправильном обращении, могут привести к порезам.

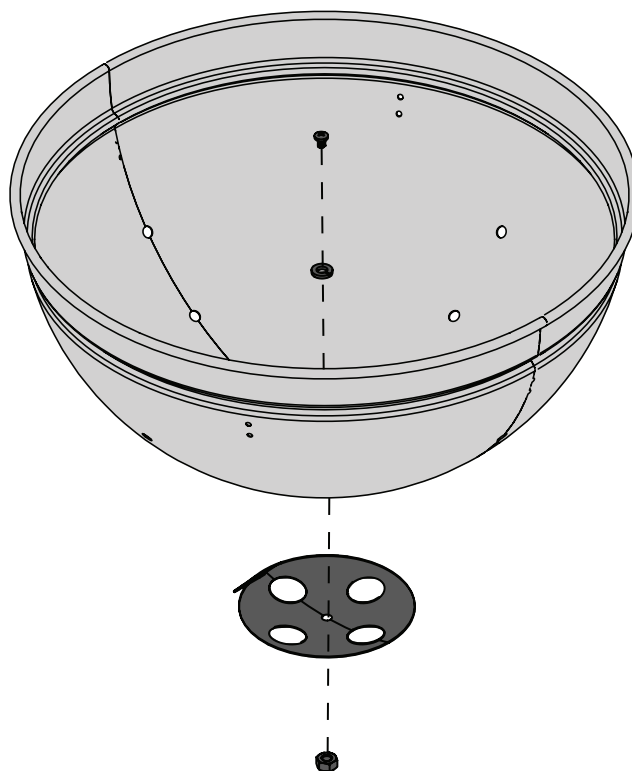
Начало работы



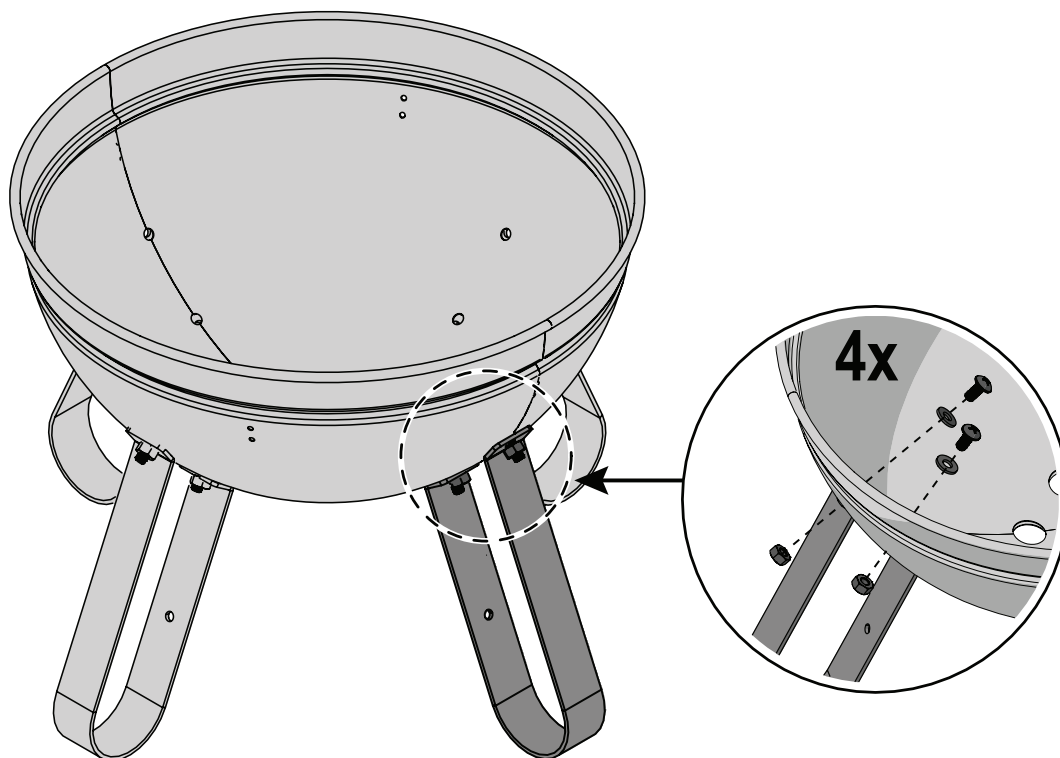
1. Удалите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введен в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте его предполагаемого использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.
4. Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются покрытыми защитной пластиковой пленкой, которая должны быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка снимается в процессе производства, и она могла оставить следы (в виде полос), которые могут выглядеть как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь по направлению структуры поверхности стали.
5. Следуйте всем инструкциям по сборке в том порядке, в котором они изложены в данном руководстве.
Если у вас есть какие-либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля, а также если выявлены поврежденные или отсутствующие детали, пожалуйста, обратитесь к дилеру, у которого было приобретено ваше изделие.



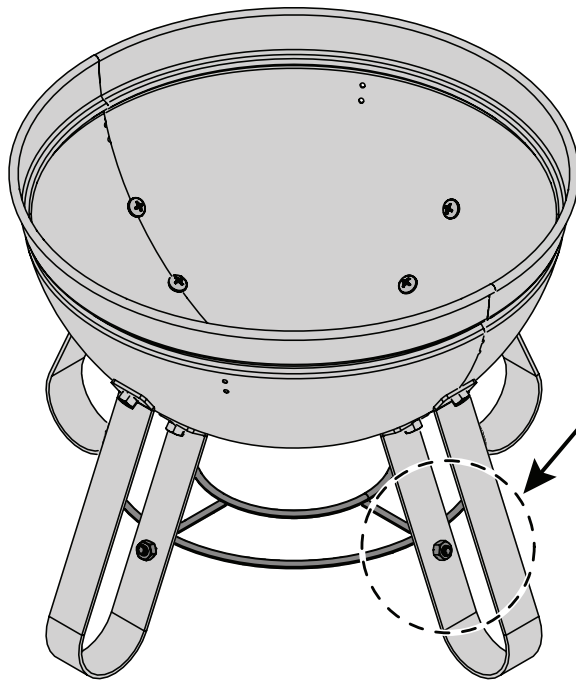
1



2

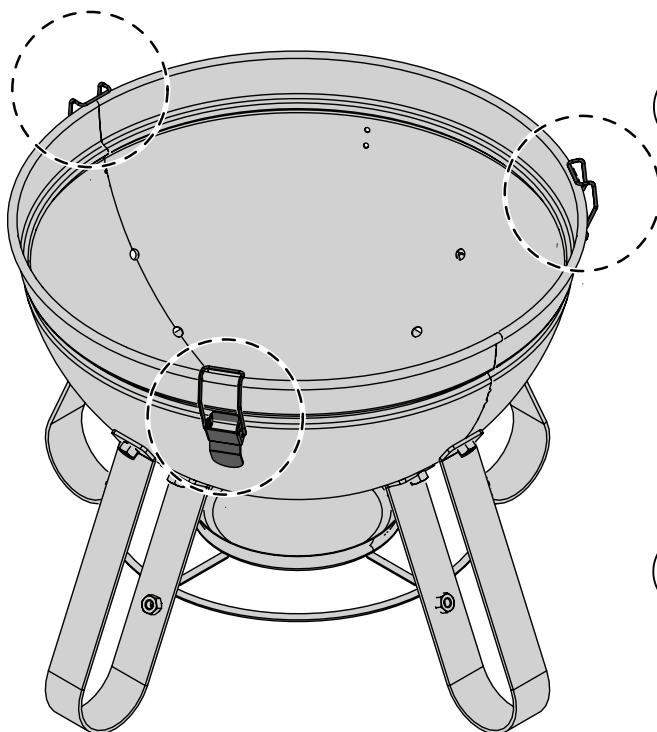


3



4x

4



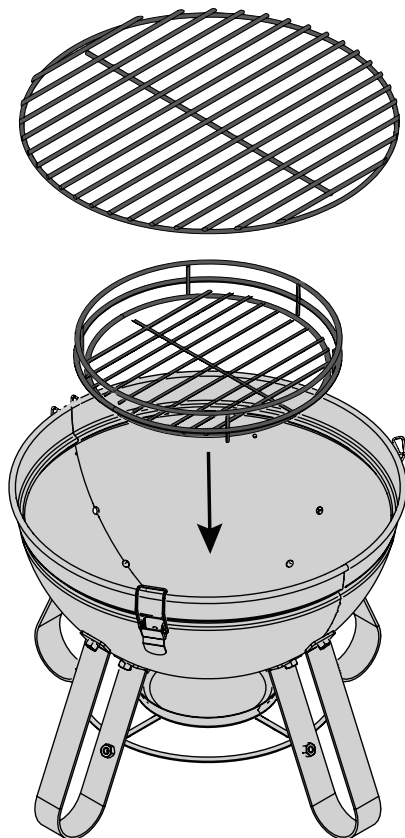
1

2

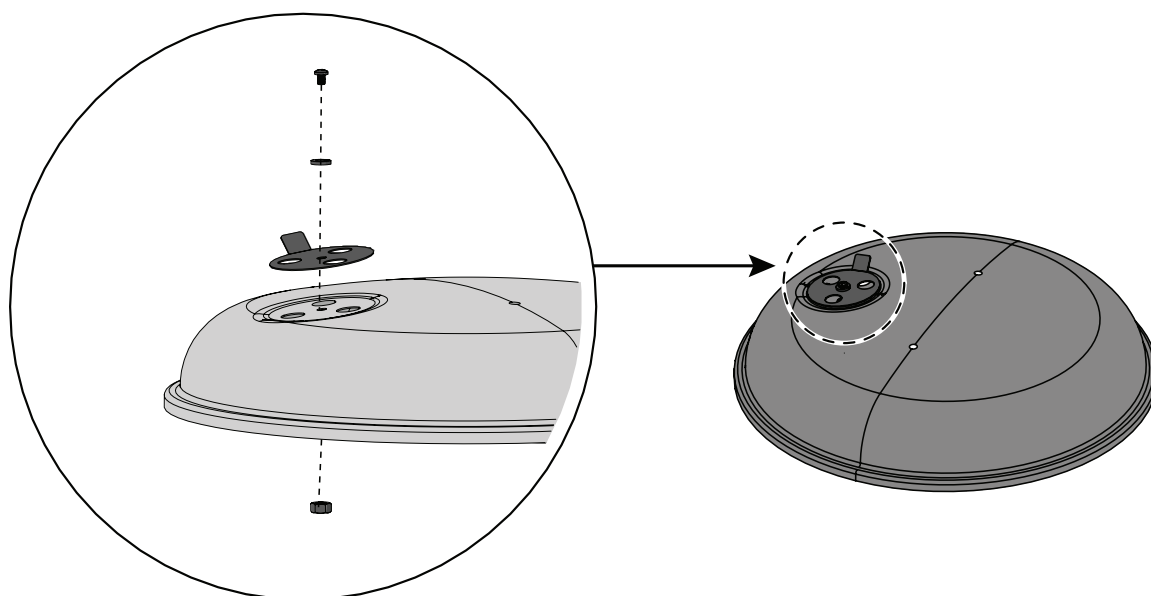
3x



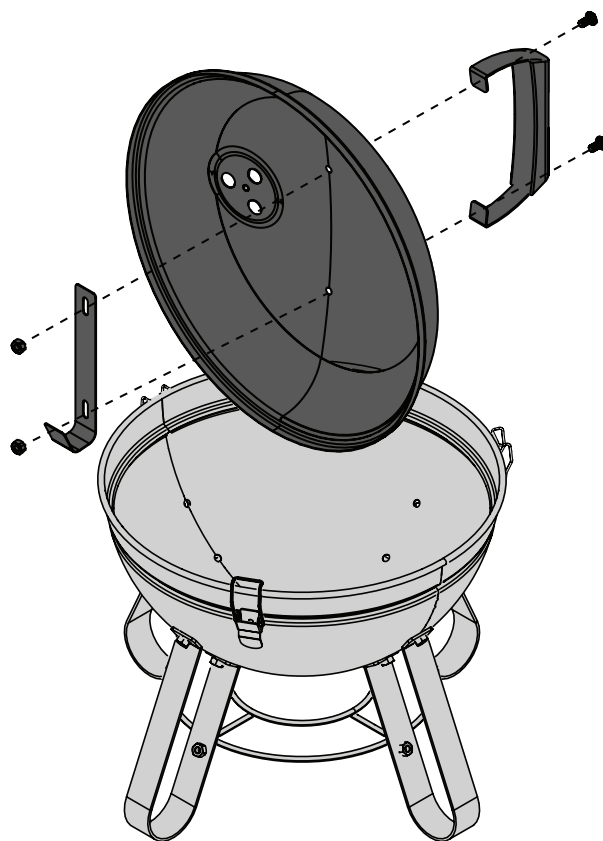
5



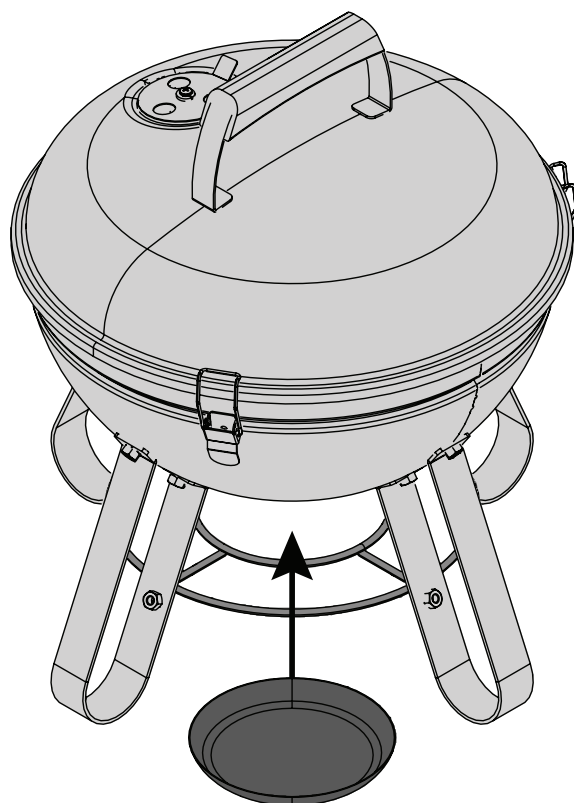
6



7

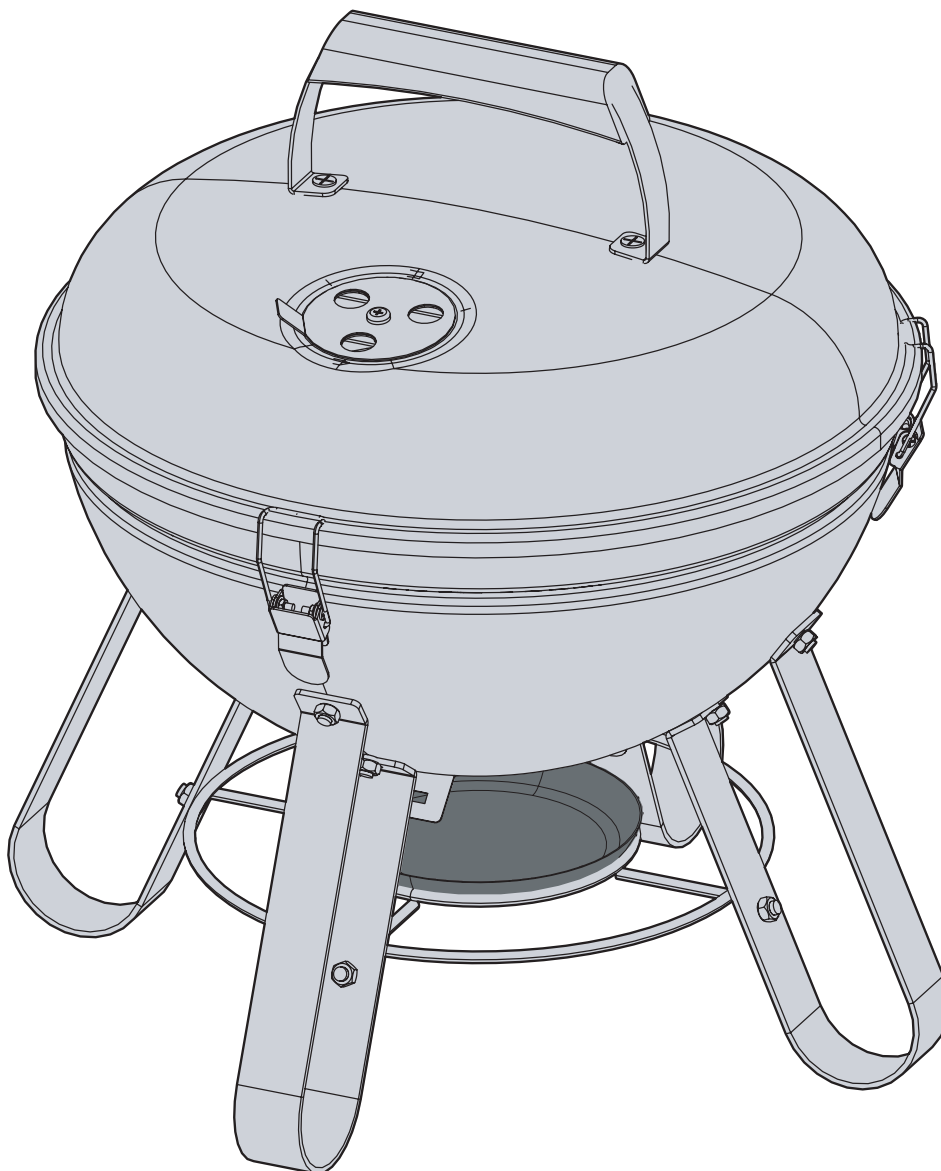


8





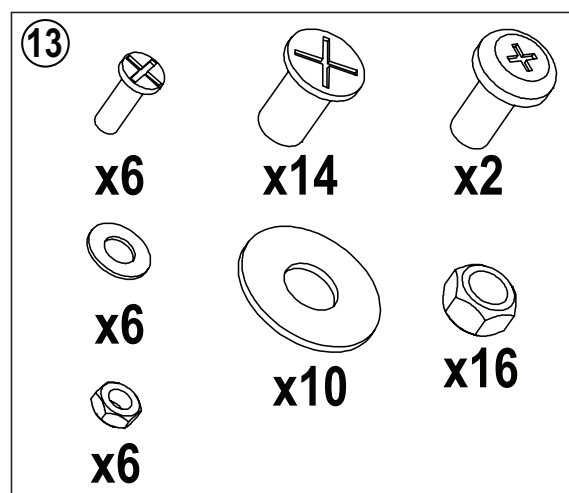
9

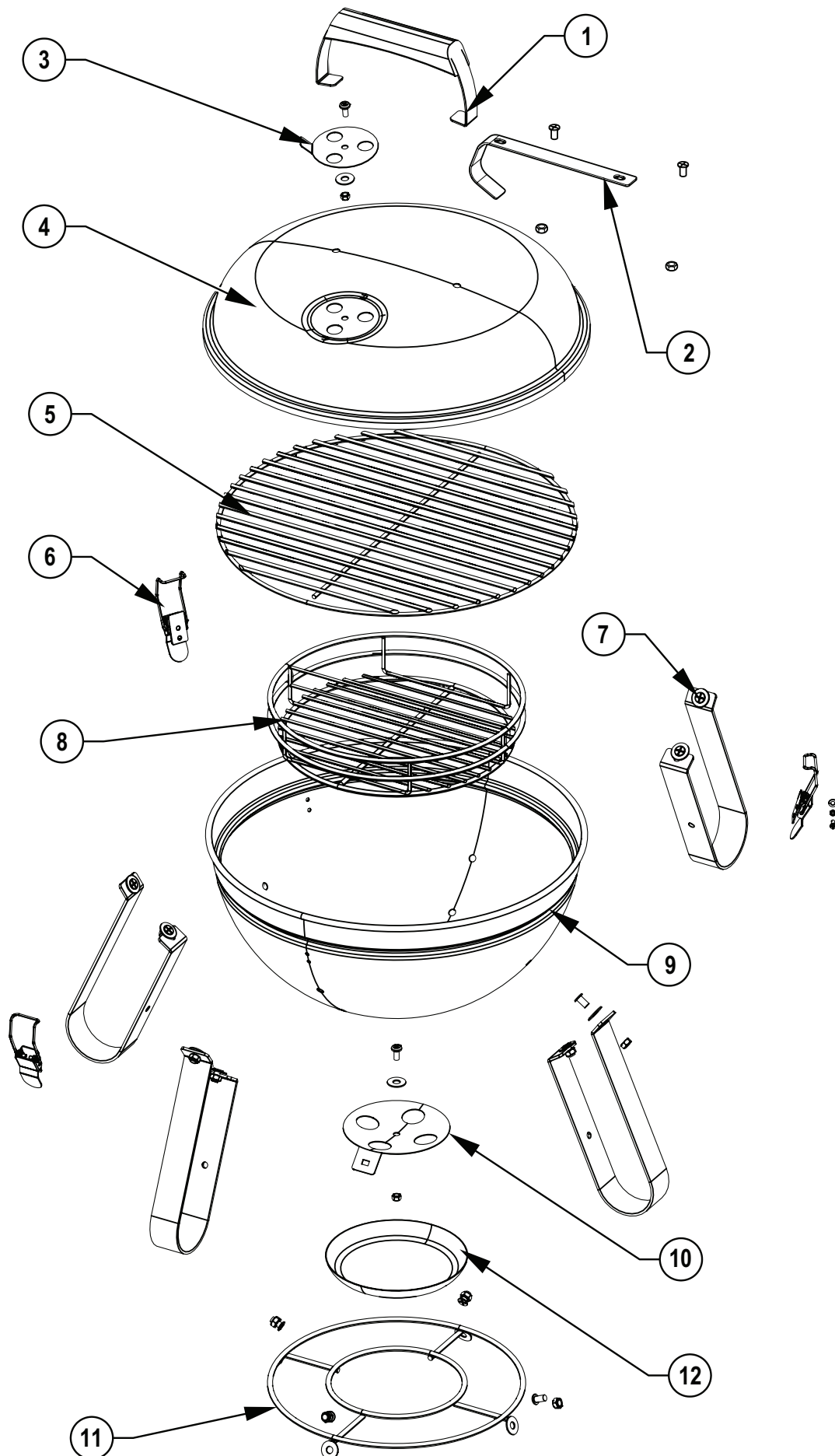


Убедитесь в том, что зольник установлен так, как показано на картинке выше.

Список деталей

1	N325-0123
2	N340-0008
3	N730-0004
4	N335-0144
5	N305-0127
6	N390-0012
7	N075-0099
8	N305-0128
9	N035-0178
10	N730-0003
11	N080-0476
12	N710-0135
13	N020-0197







20

Заметки





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



N415-0666W

