

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ
ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

OUTDOOR CHARCOAL GRILL

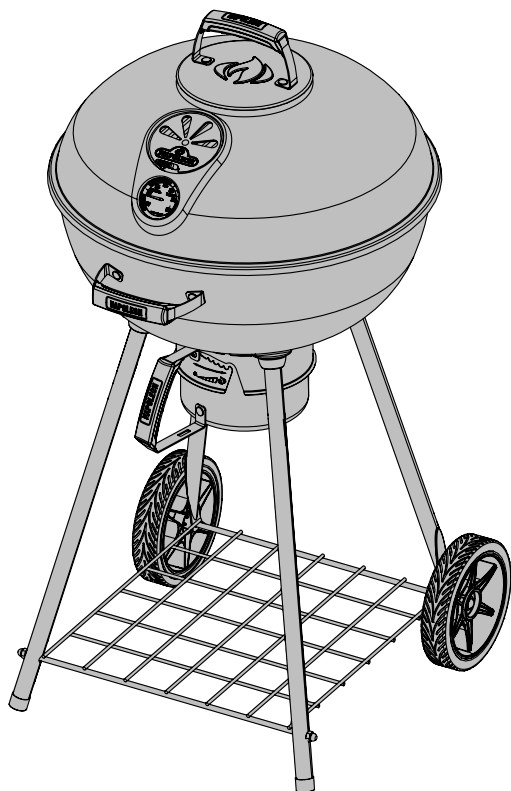


ПРЕДОСТАВЬТЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, РАСПОЛОЖЕННЫЕ
НА УПАКОВКЕ



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
XXXXXXXXXXXX
НОМЕР МОДЕЛИ

RU



НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ

NK22K-LEG-2



ВНИМАНИЕ

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



ОПАСНОСТЬ

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



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

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Президентская Гарантия Napoleon 10 лет с ограничениями



RU

Продукция торговой марки NAPOLEON поставляется с высококачественными компонентами и материалами и собирается обученными работниками, которые гордятся своей работой. Перед упаковкой и отгрузкой квалифицированные работники проводят тщательный осмотр гриля, чтобы убедиться, что Вы, потребитель, получите качественную продукцию, как и ожидаете от компании Napoleon.

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и отделки 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 указанных приборов, 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 зданий и 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, 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 (ржавление или прогорание) в течение срока действия гарантийного покрытия будет предоставлена запасная деталь.

Исключительной ответственностью NAPOLEON, определенной настоящей Ограниченной гарантией, является запасная деталь. Ни при каких обстоятельствах 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 непрямо́й 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 NAPOLEON по хранению запасных деталей на складе. В соответствии с наличием деталей 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 номером 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.



napoleongrills.com



ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям, данным в инструкции.

Меры предосторожности

- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- В устройство гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации 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 тёплые угли.
- До и после применения ёмкость, в которой хранится жидкость для розжига древесных углей, должна быть плотно закупорена и храниться на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от гриля.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте детям забираться внутрь корпуса.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Данный газовый гриль не должен устанавливаться в или на жилых 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 5 футов (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 какой либо конструкцией, сделанной из воспламеняющихся материалов.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо крытой конструкцией типа крыши, навеса, козырька или навеса для автомобиля.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищён от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на кулинарных показателях гриля.
- Во время прогрева надлежит закрывать крышку.
- Зольник или поднос для жира должны быть на месте во время эксплуатации гриля.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и зольника во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира на гриле.
- Не храните зажигалки, спички и любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Гриль должен всегда располагаться на ровной поверхности.
- Не пользуйтесь водой для тушения углей, так как это может повредить покрытие гриля.
- Для борьбы с выбросами пламени следует закрывать вентиляционные отверстия вашего гриля. Для тушения угля / огня полностью закройте вентиляционные отверстия и крышку.
- Пользуйтесь подходящими инструментами на длинных, жаростойких ручках.
- 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 кабели электропитания вдали от воды или нагретых поверхностей.
- Закон 65 штата Калифорния: В результате горения древесного угля выделяются вещества, некоторые из которых, согласно закону штата Калифорния, относятся к веществам, которые могут вызвать рак или опасность для репродуктивного здоровья. При приготовлении пищи на древесном угле всегда обеспечивайте надлежащую вентиляцию установки для устранения воздействия вредных веществ.

RU

Указания по розжигу



Потребление древесного угля

Диаметр гриля	Способ приготовления пищи	Рекомендуемое количество древесного угля
22" (56 см)	Прямой способ приготовления	50
22" (56 см)	Непрямой способ приготовления	25 с каждой стороны *(добавьте еще по 8 с каждой стороны за каждый дополнительный час приготовления пищи)

*Рекомендации по потреблению древесного угля являются приблизительными, более длительное приготовление пищи требует большего количества древесных углей. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ! Открытая крышка.

ВНИМАНИЕ! Установите гриль вне помещения на твёрдой, ровной и невоспламеняющейся поверхности. Не пользуйтесь грилем на деревянных или других воспламеняющихся поверхностях.

ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем при розжиге древесного угля.

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

ПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НЕПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1. Полностью откройте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и опоре гриля. Снимите крышку и извлеките решётку для приготовления пищи.	1. Полностью откройте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и опоре гриля. Снимите крышку и извлеките решётку для приготовления пищи.
2. Убедитесь, что зола была удалена из зольника, и он был возвращён на место.	2. Убедитесь, что зола была удалена из зольника, и он был возвращён на место.
3. Гриль можно использовать как с, так и без, центрального отражателя воздуха. Отражатель обеспечивает более равномерную температуру и замедляет скорость сгорания угля в центре гриля. Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям, расположенным в инструкции, либо поместите более легкие угли или скомканный кусок газеты на отражатель воздуха и рядом с ним. Поместите древесные угли в конусообразную кучку в центре установки на газете или на кубиках для розжига.	3. Снимите центральный отражатель воздуха и установите поддон. Поместите опциональные корзинки для древесного угля на поддон. Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям, расположенным в инструкции, либо поместите кубики для розжига или скомканный кусок газеты в корзинку для древесного угля. Поместите древесные угли в корзинку на газету или на кубики для розжига.
4. Разожгите газету или кубики для розжига. Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позвольте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут).	4. Разожгите газету или кубики для розжига. Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позвольте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут).
5. Равномерно распространите древесные угли по поверхности решётки жаростойкими щипцами на длинной рукояти (включая центральный отражатель воздуха).	



Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью во время прогрева. Когда угли разгорятся, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните ёмкость с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от работающего гриля.

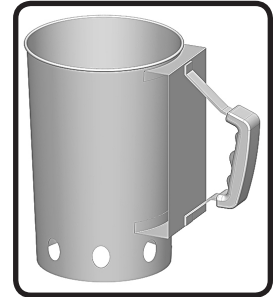


Практика безопасной эксплуатации устройства для розжига древесных углей

ВНИМАНИЕ!

- Только для эксплуатации вне помещения.
- Используйте устройство для розжига древесных углей, только если оно установлено на решётке для углей, а гриль находится вне помещения на твёрдой, ровной и невоспламеняющейся поверхности.
- Ставьте устройство для розжига древесных углей на воспламеняющиеся поверхности только после его полного охлаждения.
- Не пользуйтесь жидкостью для розжига, бензином или самовоспламеняющимся древесным углём в устройстве для розжига древесных углей.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению.
- Всегда используйте 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 пищи.
- Высыпать горящие угли из устройства для розжига древесных углей нужно с особой осторожностью.

РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ



RU

Эксплуатация устройства для розжига древесных углей

- Переверните устройство для розжига древесных углей вверх дном.
- Скомкайте два газетных листа и заполните ими днище устройства для розжига древесных углей.
- Переверните устройство для розжига древесных углей и поставьте его в центре решётки для углей.
- Засыпьте подходящее количество древесных углей, но не переполните устройство.
- Зажгите спичку и поднесите её к одному из вентиляционных отверстий, расположенных у днища для розжига газеты.
- Когда верхний слой угля покроется тонким слоем серой золы, аккуратно высыпьте горящие древесные угли на решётку для углей (прямой способ приготовления) или в корзинку для древесного угля (непрямой способ приготовления).
- Как только горящие угли оказались в гриле, равномерно распространите древесные угли по поверхности решётки жаростойкими щипцами на длинной рукоятке.

Руководство по приготовлению пищи на древесных углях.

Приготовление пищи на древесных углях – проверенный временем метод. Тлеющие брикеты испускают инфракрасное излучение на приготавливаемую пищу, практически не подсушивая её. Все соки или масла, стекающие с приготавливаемой пищи, падают на угли и мгновенно испаряются, придавая пище незабываемый аромат. Факт налицо - гриль на древесных углях Napoleon обеспечивает приготовление наиболее сочных, вкусных стейков, гамбургеров и других блюд. Информация, касающаяся советов и времени приготовления, расположена в таблице приготовления пищи на древесных углях.

Таблица приготовления пищи, приведенная ниже, 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 пищи. Пользуйтесь термометром для проверки готовности пищи.

Таблица приготовления пищи на древесных углях

Блюдо	Прямой / непрямой жар	Время приготовления	Полезные рекомендации
Стейк толщина - 1 дюйм (2,54 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	При выборе мяса для гриля спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир применяется для смягчения мяса во время приготовления и помогает сохранять мясо сочным.
Гамбургер толщина - 1/2 дюйма (1,27 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Для добавления мясу экзотического оттенка подбросьте опилок орешника на древесные угли.
Кусочки куриного мяса	Прямой жар примерно по 2 минуты с каждой стороны. Непрямой жар - оставшиеся 18 – 20 минут	20-25 минут	Нарезайте мясо с очищенной от кожи стороны на 3/4 от общего обхвата ноги, для более равномерного распределения мяса на гриле. Это позволяет готовить быстрее и более равномерно. Для добавления мясу фирменного вкуса подбросьте опилок мескита на древесные угли.
Свиная отбивная	Прямой жар	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 жар	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой жар	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением очистите от кожуры.

Рекомендации по приготовлению пищи

Первоначальный розжиг: При включении гриля в первый раз, присутствует слабый запах. Это обычное, временное явление, вызванное выжиганием внутренней краски и смазочных веществ, использованных при производстве, которое не случится повторно. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут, открыв крышку и вентиляционные отверстия, расположенные на опоре.

Эксплуатация гриля: Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, оставив работающий гриль при закрытой крышке приблизительно на 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда их покрывает слой серой золы. Пищу, которая готовится быстро (рыба, овощи), можно жарить при открытой крышке. Готовка при закрытой крышке обеспечивает более высокую температуру в гриле, что уменьшает время готовки и позволяет прожаривать мясо более равномерно. Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов. Приготовление мяса с большим содержанием жира может привести к воспламенению стекающего жира. Чтобы этого избежать, отрежьте жир или уменьшите температуру. При воспламенении стекающего жира уберите приготавливаемую пищу с огня и уменьшите температуру (прикройте вентиляционные отверстия). Крышку держите открытой.

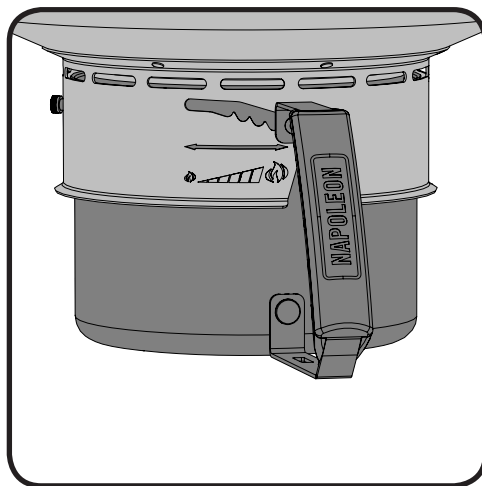
Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.

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 на длинной рукоятки для добавления брикетов из древесного угля. С обеих сторон решётки для приготовления пищи расположены заслонки, предоставляющие доступ к решётке для древесного угля.

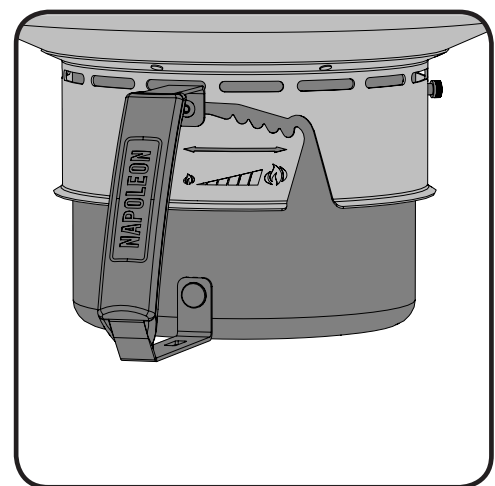


ВНИМАНИЕ! Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или тёплые угли. После того, как угли загорелись, жидкость для розжига древесных углей уже не нужна.

Эксплуатация вентиляционных отверстий: Убедитесь, что вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, пропускают в гриль воздух. Кислород увеличивает температуру горения углей. Можно регулировать уровень температуры гриля, открывая или закрывая вентиляционные отверстия. Полное закрытие вентиляционных отверстий поможет потушить угли. Не закрывайте вентиляционные отверстия полностью, за исключением случаев, когда вы пытаетесь снизить температуру или потушить пламя.



**Открытое
вентиляционное
отверстие**



**Закрытое
вентиляционное
отверстие**



Меры предосторожности после использования гриля

ВНИМАНИЕ! Для защиты себя и своей собственности внимательно прочитайте и выполняйте следующие меры предосторожности.

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаткой или ковшом 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 опорожнять зольник / поддон после каждого использования.



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



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 духовки для чистки любых деталей гриля. Не пользуйтесь самоочищающейся духовкой для чистки решёток для приготовления пищи или других деталей гриля. Соус для барбекю и соль обладают коррозионными свойствами, способствующими образованию ржавчины, поэтому следует регулярно проводить чистку деталей гриля.

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

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



ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир представляет угрозу пожара. Регулярно чистите поддон во избежание скопления жира.

Зольник / поддон: Зола и капли жира проходят через зольник / поддон, расположенные под грилем, и скапливаются на древесном угле. Для проведения уборки отодвиньте поддон. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другим материалом, так как это может помешать свободному перемещению жира. Для надлежащей чистки поддона следует воспользоваться шпателем или скребком, затем удалить золу латунной проволочной щёткой. Вымойте зольник / поддон мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.

Чистка поверхности гриля: Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или стальную проволочную щётку для чистки керамических деталей или деталей из нержавеющей стали гриля Napoleon. Подобные методы уборки повреждают покрытие. Внешние поверхности гриля надлежит чистить тёплой 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 зерен. Со временем детали из нержавеющей стали теряют окраску и приобретают золотой или коричневый оттенок. Потеря цвета не влияет на работоспособность гриля. Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие, закреплённое горячей сушкой, напоминает стекло, и от удара может расколоться. При необходимости, Napoleon производит ремонт керамического покрытия.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень температуры / пламени.	<p>Ненадлежащий прогрев</p> <p>Ненадлежащий обдув.</p> <p>Недостаточно древесного угля.</p> <p>Крышку открывают слишком часто.</p>	<p>Позвольте древесным углям гореть, пока их не будет покрывать слой серой золы. (примерно 20 – 25 минут).</p> <p>Откройте вентиляционные отверстия.</p> <p>Добавьте древесного угля на решётку для угля.</p> <p>Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это замедляет процесс приготовления пищи.</p>
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	<p>Ненадлежащий прогрев.</p> <p>Излишки жира и отложения золы на зольнике и поддоне.</p>	<p>Проведите прогрев гриля при закрытой крышке в течение 20 - 25 минут и равномерно распределите угли по поверхности решётки.</p> <p>Регулярно проводите чистку зольника и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по чистке.</p>
Внутри крышки или колпака 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. Легко устраняется обычной чисткой. Смотрите указания по чистке.

RU

Краткие сведения о приготовлении пищи на древесных углях

Розжиг вашего гриля

- Перед первым приготовлением пищи на гриле позвольте ему работать на протяжении 30 минут при открытой крышке и открытых вентиляционных отверстиях, расположенных на опоре. Это выжжет внутреннюю краску и смазочные вещества, использованные при производстве.
- Полностью открывайте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, при каждом розжиге гриля.
- Убедитесь в том, что зола была удалена из зольника и зольник был возвращён на место.
- Гриль можно использовать как с, так и без, центрального отражателя воздуха. Отражатель обеспечивает более равномерную температуру и замедляет скорость сгорания угля в центре гриля.
- Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям инструкции, либо поместите более легкие угли или скомканный кусок газеты на отражатель воздуха и рядом с ним. Поместите древесные угли в конусообразную кучку в центре установки (прямой способ приготовления) или в дополнительную корзинку для древесного угля (непрямой способ приготовления).
- Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позвольте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут), распространите древесные угли по поверхности решётки в соответствии с методом приготовления пищи.
- Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью во время прогрева. Как только угли разгорелись, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните ёмкость с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от работающего гриля.
- Дополнительный аромат дыма приобретается при применении древесных щепок, которые в ассортименте предложит ваш дилер компании Napoleon.

Приготовление пищи на вашем гриле

- Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, оставив работающий гриль при закрытой крышке приблизительно на 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда их покрывает слой серой золы.
- Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры 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 на длинной рукоятки для добавления брикетов из древесного угля.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, пропускают воздух в гриль. Кислород увеличивает температуру горения углей. Можно регулировать уровень температуры гриля, открывая или закрывая вентиляционные отверстия.
- Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это увеличивает время приготовления пищи.
- Полное закрытие вентиляционных отверстий поможет потушить угли. Не закрывайте вентиляционные отверстия полностью, за исключением случаев, когда вы пытаетесь снизить температуру или потушить пламя.
- Смазывайте решетку для приготовления небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов.
- Пользуйтесь термометром для проверки готовности пищи.

Чистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаточкой или ковшом 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.
- Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щёткой с боков котла и под крышкой.
- Вымойте внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.
- Обращаетесь с деталями с керамическим покрытием с особой осторожностью. Раскалённое керамическое покрытие достаточно хрупкое и от удара может расколоться. Поставщик гриля Napoleon производит ремонт керамических покрытий.

ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

(Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

Перед тем как связываться с отделом работы с клиентами, проверьте сайт Napoleon (расположенный по адресу www.napoleongrills.com) на предмет указаний по более интенсивной чистке, техническому обслуживанию, обнаружению и устранению неполадок и замены деталей. Напрямую свяжитесь с заводом для замены деталей и проведения работ по гарантии. Свяжитесь напрямую с дистрибьютером в вашей стране (перечень дистрибьютеров с контактами указан в руководстве пользователя поставляемом вместе с грилем) по вопросам гарантийных случаев и предоставлению запасных частей.

Данные детали в отдел по работе с клиентами высылаются оплаченной посылкой со следующей информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Номер детали и её описание.
3. краткое описание неисправности (например, 'деталь сломалась' не является таковым)
4. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).

В некоторых случаях представитель отдела работы с клиентами может попросить вернуть деталь на завод для проведения осмотра перед заменой детали. Данные детали высылаются с предварительной в отдел работы с клиентами со следующей приложенной информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Краткое описание неисправности (например, 'деталь сломалась' не является таковым)
3. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).
4. Номер разрешения на возврат – предоставляется представителем отдела работы с клиентом.

Перед тем, как связываться с отделом работы с клиентами, пожалуйста, примите к сведению, что на следующие расходы не распространяется гарантия.

- Издержки по перевозке, фрахтовой комиссии или экспортным сборам.
- Оплата работ по демонтажу и установке.
- Оплата звонков в техническую поддержку.
- Потеря окраски деталей из нержавеющей стали.
- Неисправность детали, связанная с чисткой и уходом, или использованием ненадлежащих чистящих средств (посудомоечных машин).

Notes

RU



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.



4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Solutions Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).



ОСТОРОЖНО! Во время удаления упаковки и сборки рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Хотя во время производства для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля были приняты все меры для устранения острых граней, тем не менее, надлежит обращаться с деталями очень аккуратно во избежание травм.



Начало работы

1. Уберите 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 введён в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего 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 демонтируется в процессе производства, и, возможно, могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь в том же направлении, что и зернистость стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.



Если у вас возникли какие либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля. или если некоторые детали отсутствуют или повреждены. пожалуйста свяжитесь с отделом работы с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9 до 17 (североамериканское восточное время).

**x6**

N450-0048



Ensure slot in the base engages the clip in the air vent as illustrated.

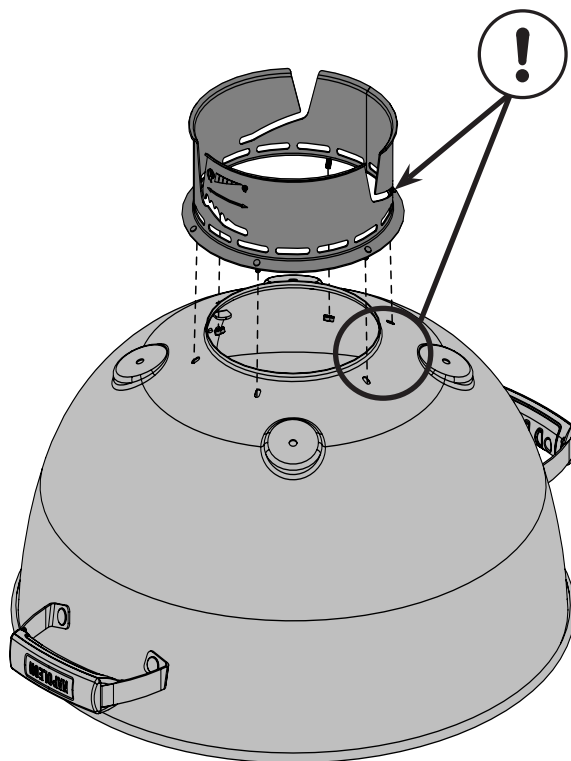
Убедитесь, что разъем в опоре соприкасается с зажимом, расположенным в вентиляционном отверстии, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že drážka boří zapojuje do vzduchového ventilu podle obrázku.

Zaistite, aby drážka boľa zachytená klipom vo vetracím otvore, ako je znázornené.

Osigurajte, je li utor odgovara s držačem baze i otvorom za zrak prema slici.

Zagotovite, da se reža ujame z zatičem osnove in zračnikom, kot je prikazano.





For ease of installation start all screws before tightening completely. Completely tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

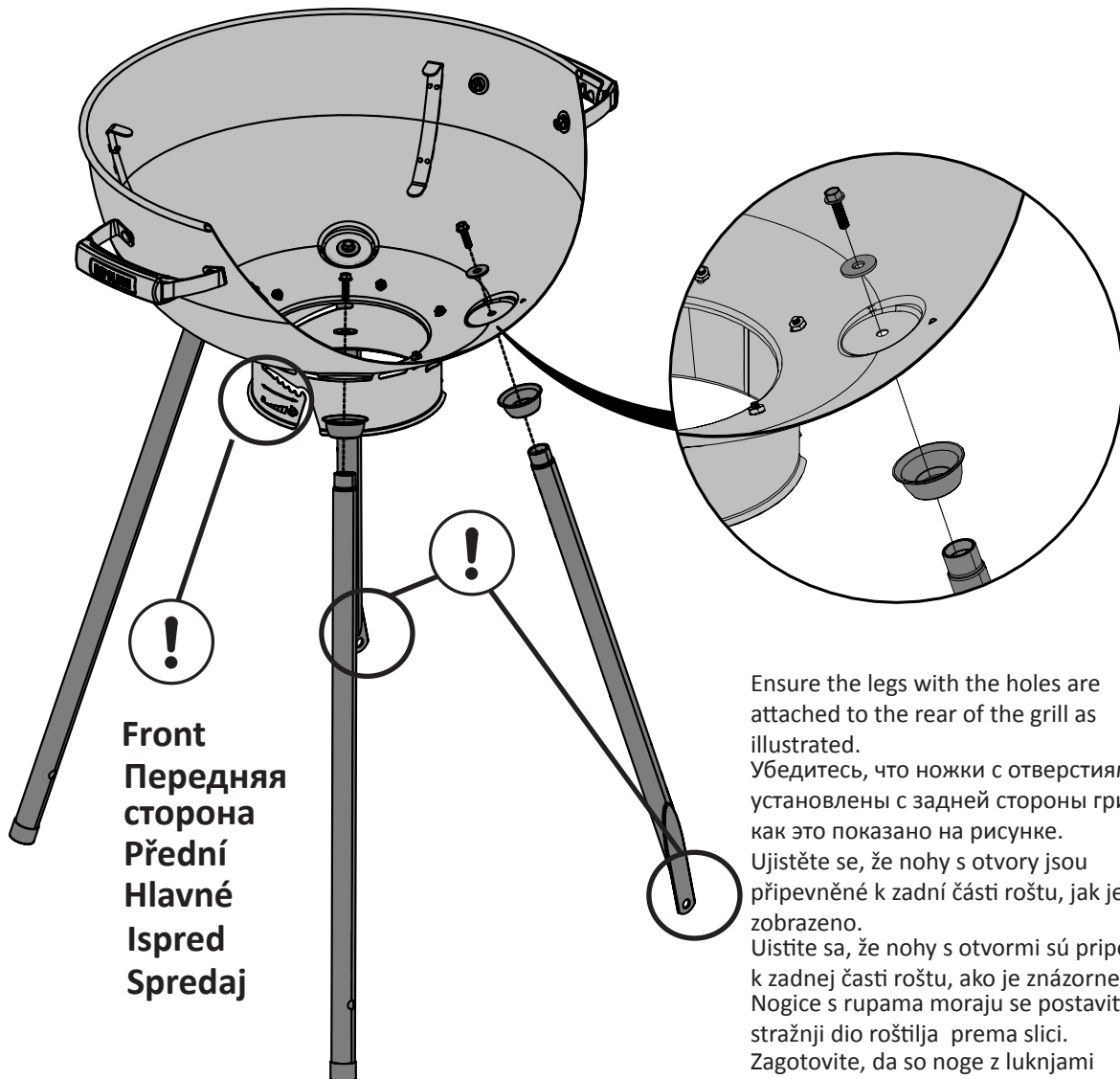
Для простоты установки сначала вверните все винты перед окончательной затяжкой. Окончательно затяните винты после того, как нижняя полка и колёса были установлены.

Pro snadnou instalaci našroubujte lehce všechny šrouby. Následně je zcela utáhněte a hlavně spodní polici s kolečky.

Pre jednoduchú inštaláciu čiastočne zatočte všetky skrutky. Po pripojení spodnej police a kolesá, skrutky úplne utiahnite

Za jednostavnost instalaciju umetnite sve vijke negio jih u potpunosti stegnete. Potpuno stegnite vijke nakon što je bila pritvrđena donja polica i kotači.

Za lažjo namestitev vstavite vse vijake, preden jih popolnoma zategnete. Popolnoma privijte vijake, potem ko so bila kolesa in spodnja polica priterjeni.



Front
Передняя
сторона
Přední
Hlavné
Ispred
Spredaj

Ensure the legs with the holes are attached to the rear of the grill as illustrated.

Убедитесь, что ножки с отверстиями установлены с задней стороны гриля, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že nohy s otvory jsou připevněné k zadní části roštu, jak je zobrazeno.

Uistite sa, že nohy s otvormi sú pripojené k zadnej časti roštu, ako je znázornené.

Nogice s rupama moraju se postaviti na stražnji dio roštilja prema slici.

Zagotovite, da so noge z luknjami pritrjene na zadnji strani žara, kot je prikazano.



Insert the bottom shelf into the holes in the legs ensuring the crossbars on either end of the shelf are to the bottom as illustrated.

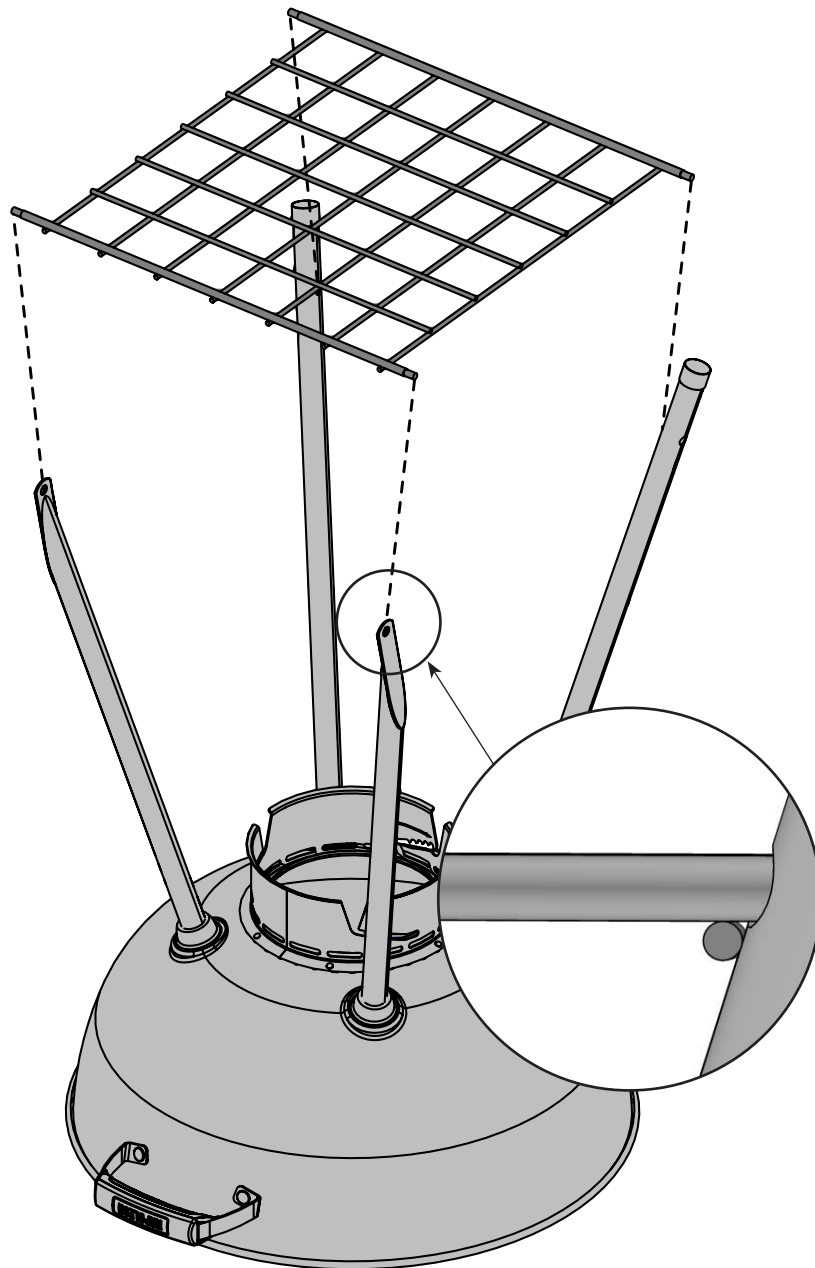
Поместите нижнюю полку в отверстия, расположенные в ножках, убедитесь, что перекладины с обеих сторон полки находятся внизу, как это показано на рисунке.

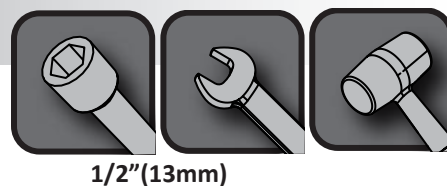
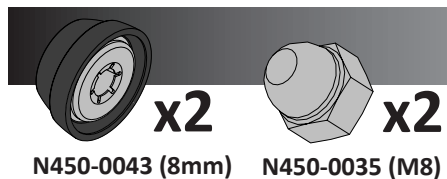
Vložte spodní polici do otvorů v nohách zajišťujících příčnicku. Na jednom konci police jsou na spodní straně, jak je zobrazeno.

Vložte dolnej полицу do otvorov v nohách zaisťujúcich priečniky na oboch koncoch police, sú umiestnené na spodnej strane, ako je znázornené.

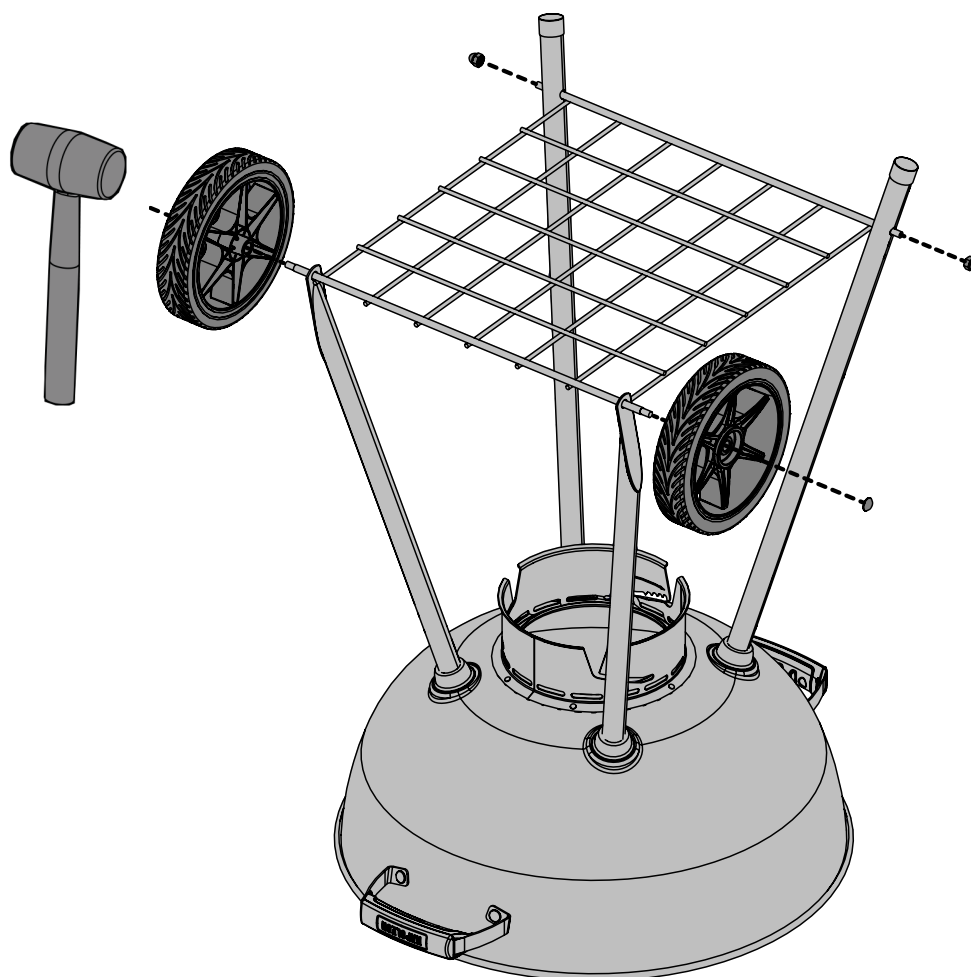
Umetnite donju policu u rupice i osgurajte, da su prečke na obje strane prema slici.

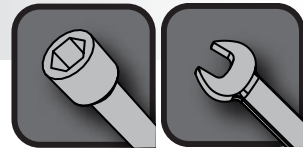
Vstavite spodnjo rešetko v luknje nog in zagotovite, da so prečke na obeh policah na dnu, kot je prikazano.





If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.
 При необходимости ось крышки могут быть использованы с резиновым молотком.
 V případě potřeby lze poklici vyrazit gumovou paličkou.
 V prípade potreby môžete využiť pre montáž čiapky nápravy gumovú paličku.
 Prema potrebi za lakše pričvrščivanje možete koristiti gumeni čekić
 Po potrebi udarite pokrovček osi z gumijastim kladivom

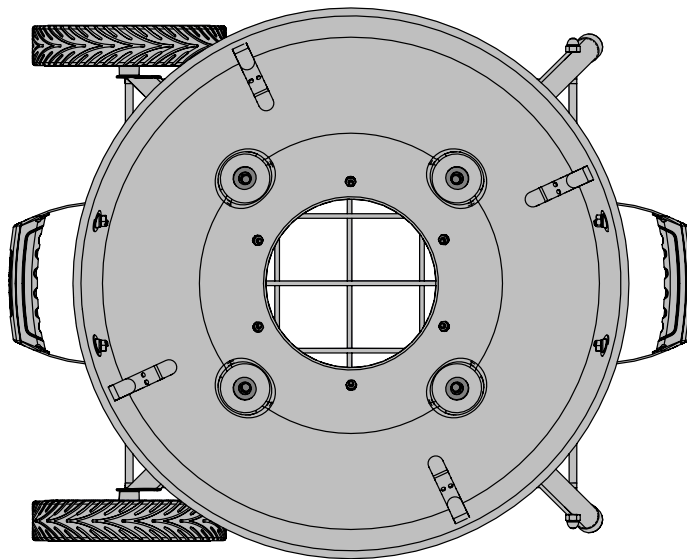




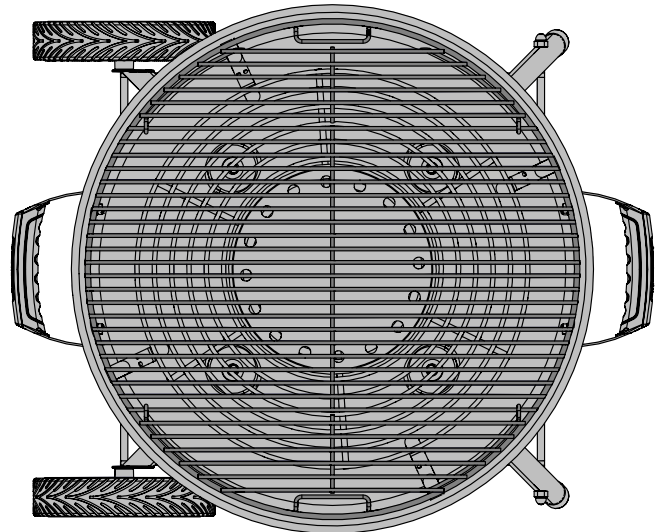
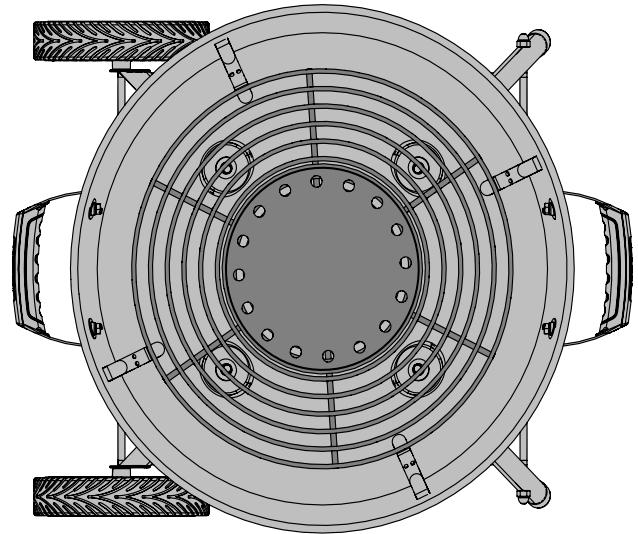
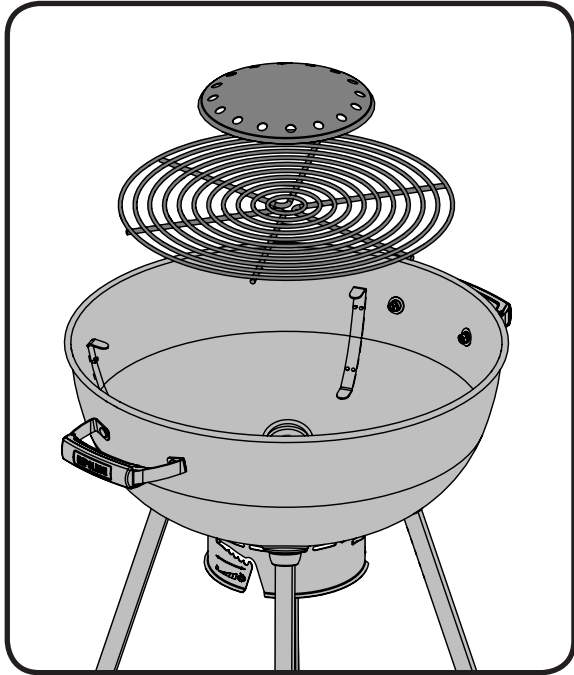
3/8" (10mm)

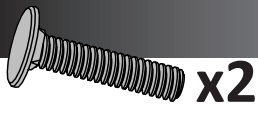


Completely tighten screws, securing legs to base.
 Окончательно затяните винты, закрепляя ножки на опоре.
 Zcela utáhněte šrouby zajišťující nohy k základně.
 Úplne utiahnite skrutky, zaistite nohy základne.
 Stegnite vijke i učvrstite nogice i bazu.
 Popolnoma privijte vijake za pritrditev nog v osnovo.

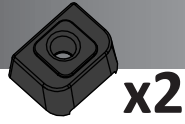


WARNING! Do not over tighten leg screws.
ВНИМАНИЕ! Не перетягивайте винты ножек.
VAROVÁNÍ! Neutahujte šrouby nohou.
VAROVANIE! Neutáhujte skrutky nôh.
UPOZORENJE! Vijci ne smiju biti prečvrsto stegnuti.
OPOZORILO! Ne zategnite preveč vijakov nog.





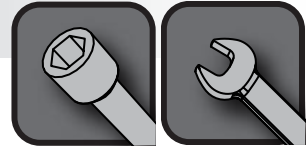
N570-0114 (1/4"-20)



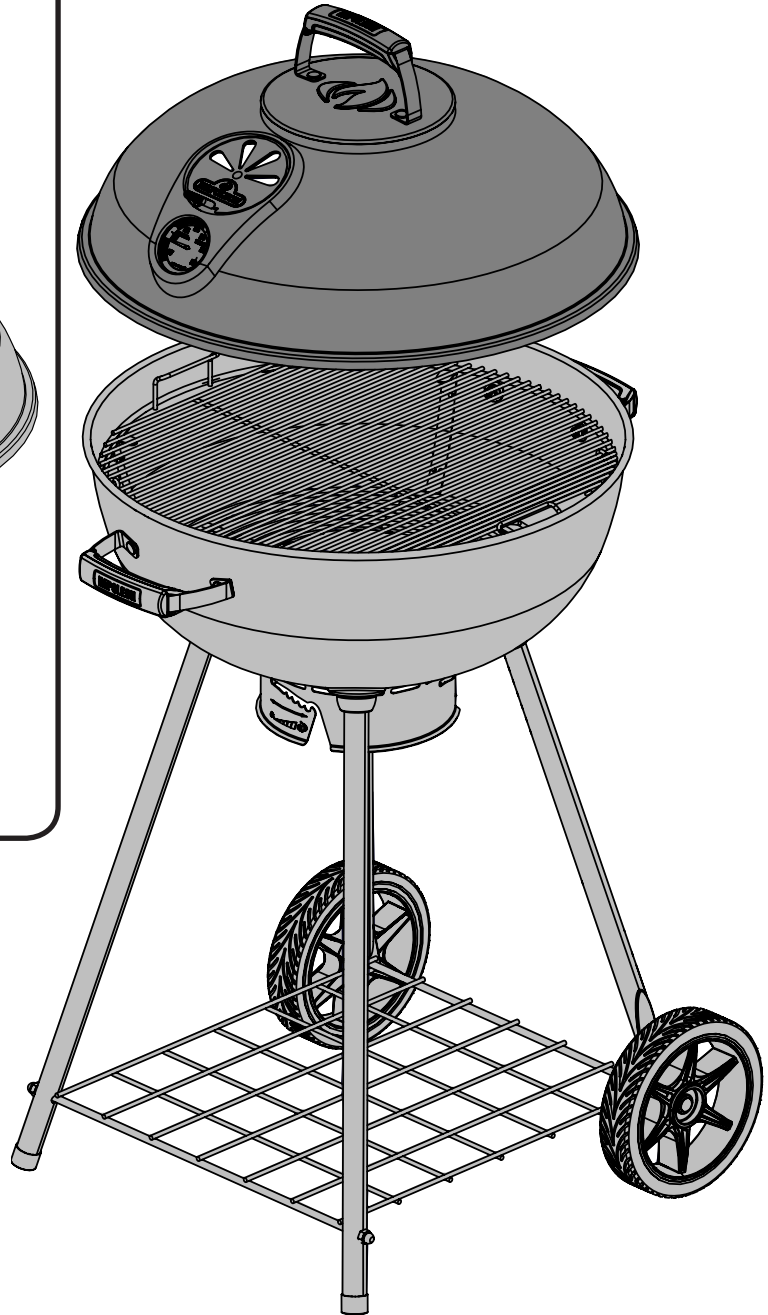
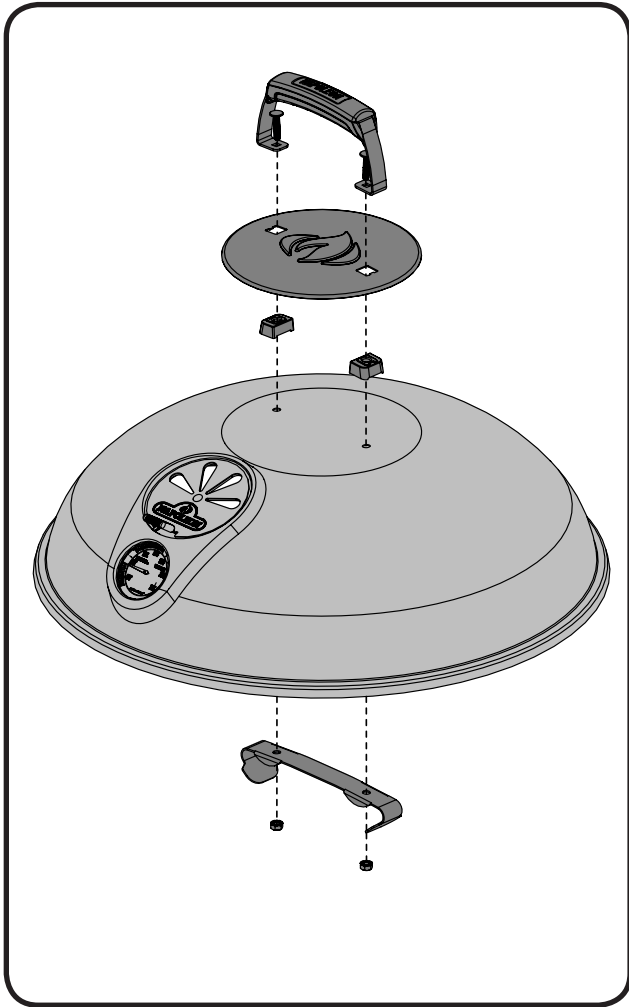
N655-0188



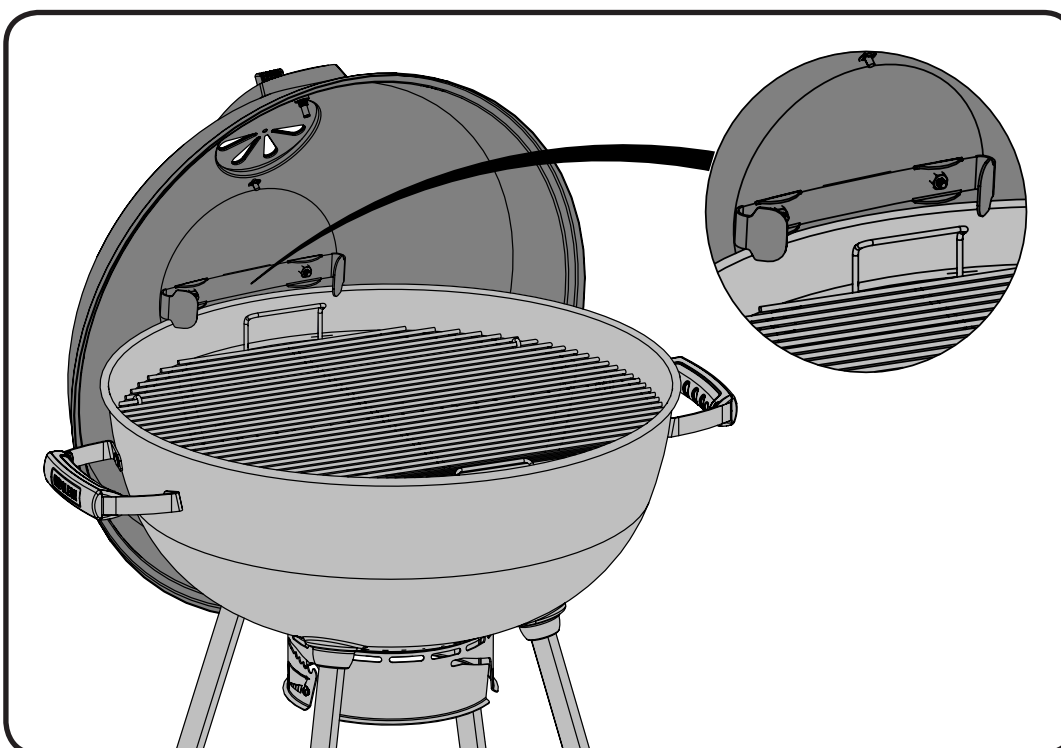
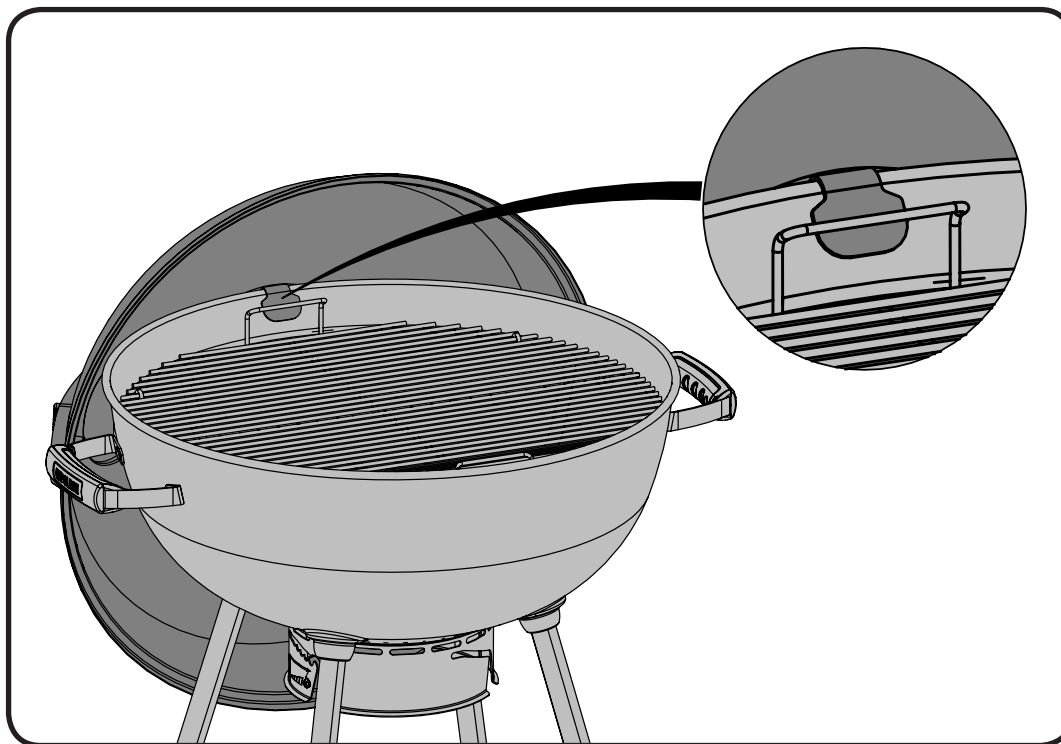
N450-0025 (1/4"-20)



3/8" (10mm)



The lid on your grill can be hung on the base by using one of the two methods illustrated below.
Крышку гриля можно повесить над опорой, используя один из описанных ниже методов.
Víko na grilu může být zavěšeno na základně pomocí jedné z těchto dvou variant, jak je uvedeno níže.
Vieko na grile môže byť zavesené na základni tela s pomocou jednej z dvoch nasledujúcich metód
ilustrovaných nižšie.
Poklopac možete objesiti na bazu roštilja na dva različita načina (prikazano na slici.)
Pokrov lahko obesite na bazo žara na dva različna načina (prikazano na sliki)





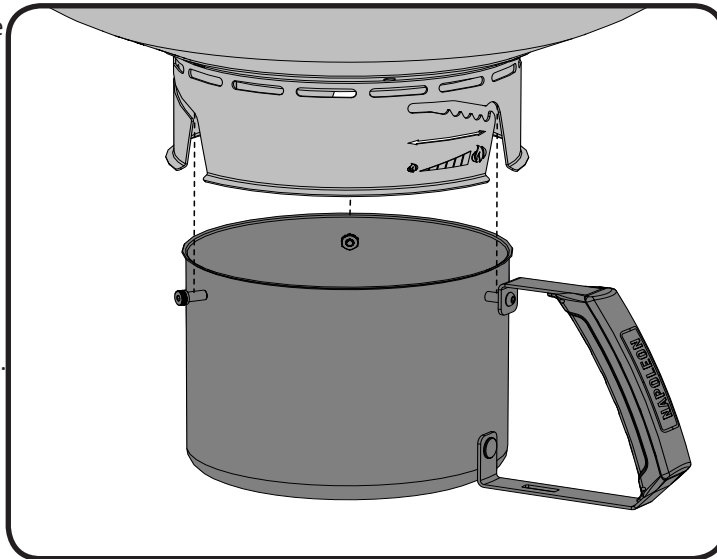
Ensure ash pan engages in base as illustrated.

Убедитесь, что поддон / зольник установлен на опоре надлежащим образом. Ujistěte se, že odkapová miska je na svém místě, jak je znázorněno.

Zaistite, aby popolnik / odkvapkávacia miska bola umiestnená, ako je znázornené.

Osigurajte da je posuda za kapanje instalirana kao što je prikazano na slici.

Zagotovite da je ponev za odcejanje nameščena kot na slici.



Ensure slot in ash pan engages clip in base as illustrated.

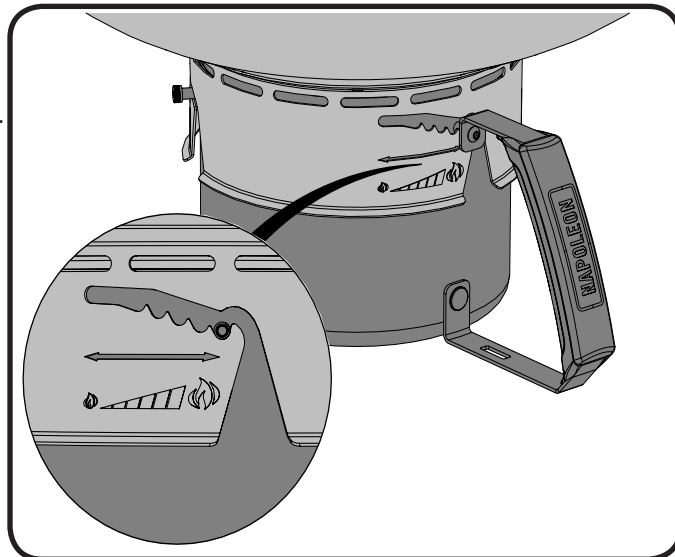
Убедитесь, что поддон установлен на опоре так, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že slot odkapové misky je v základně, jak je znázorněno.

Zaistite, aby drážka v odkvapkávacej miske bola zapojená, ako je znázornené.

Osigurajte da je otvor posude za kapanje zakačen na bazu prema slici

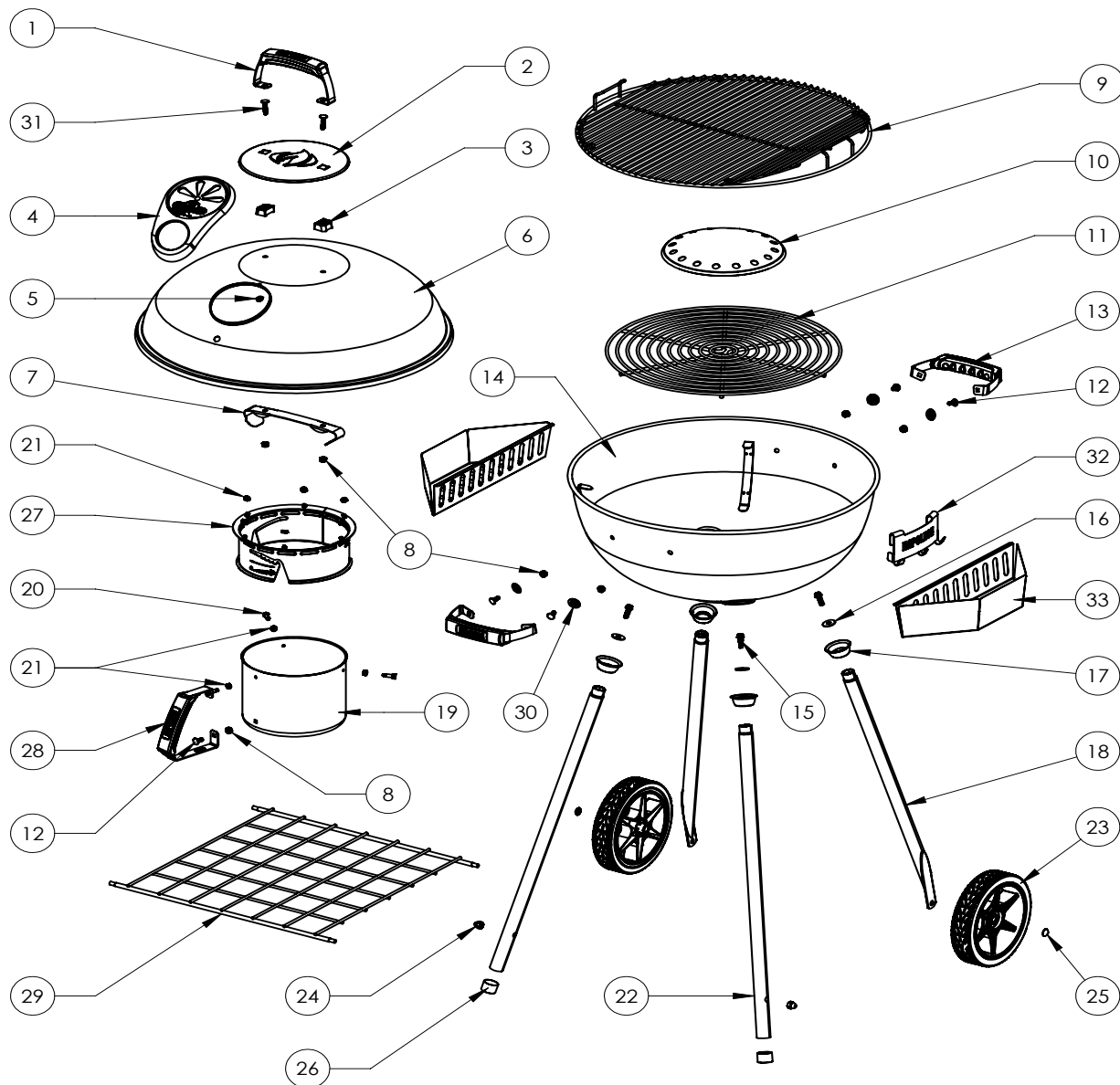
Zagotovite, da se reža v ponvi ujame z zatičem osnove, kot je prikazano.



Parts List

Item	Part #	Description	
1	N010-0864	lid - handle / poignée de couvercle	x
2	N585-0105	heat shield lid handle / écran thermique de la poignée du couvercle	x
3	N655-0188	support lid handle / support de la poignée du couvercle	x
4	N685-0010	temperature gauge / jauge de température	x
5	W450-0005	logo spring clips / pinces à ressort du logo	x
6	N335-0056K	lid / couvercle	x
7	N080-0262	lid hanging bracket / support de couvercle	x
8	N450-0025	nut 1/4-20 / écrou 1/4-20	x
9	N305-0078	cooking grid / grille de cuisson	x
10	N500-0043	reflector plate / déflecteur d'air	x
11	N305-0077	charcoal grate / grille à charbon de bois	x
12	N570-0115	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
13	N010-0865	base handle / poignée de la base	x
14	N010-0951-BK2GL	base / base	x
15	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8"	x
16	Z735-0006	flat washer / rondelle plate	x
17	N655-0129P	support leg / support de patte	x
18	N075-0087L	leg wheel / patte arrière avec roue	x
19	N710-0103-BK1HG	drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement	x
20	N570-0123	shoulder screw, 10-32 x 1/2" /	x
21	N450-0048	washer, lock 10-32 / rondelle de blocage 10-32	x
22	N075-0086L-1	leg front / patte avant	x
23	Z745-0001	wheel / roue	x
24	N450-0035	acorn nut M8 / écrou borgne M8	x
25	N450-0043	axle cap / essieu	x
26	N120-0015	cap leg / embout pour patte	x
27	N655-0202	support, air vent ring /	x
28	N010-0969	ash pan handle / poignée du récipient à cendres	x
29	N590-0234-BK1SG	wire bottom shelf / tablette grillagée inférieure	x
30	Z735-0007	washer M6 / rondelle de blocage M6	x
31	N570-0114	1/4-20 x 1-1/8" screw / vis 1/4-20 x 1-1/8"	x
32	55100	tool hook bracket / crochet à ustensiles	ac
33	N590-0207	basket charcoal / panier à briquettes	ac
	68910	vinyl cover / housse en vinyle	ac

x - standard ac - accessory



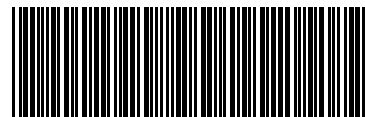
Notes





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.

www.napoleongrills.com



N415-0443E