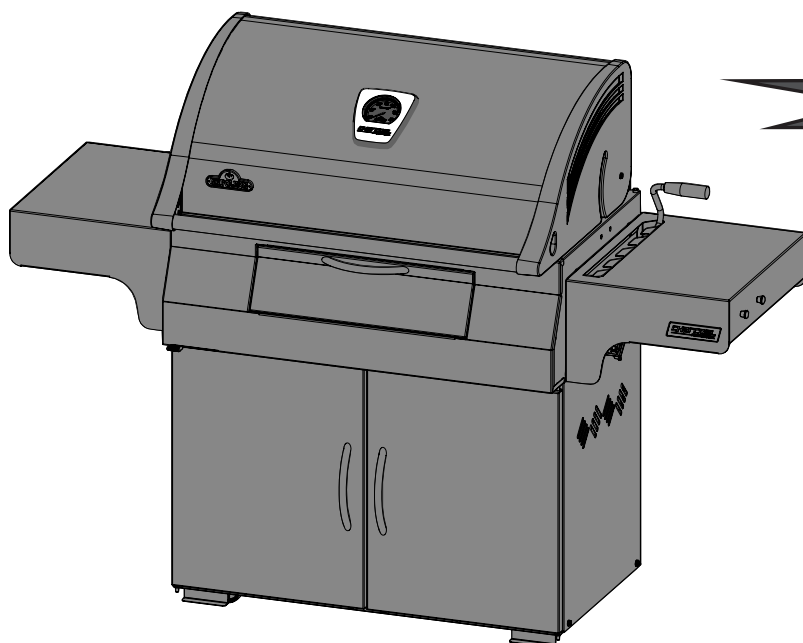
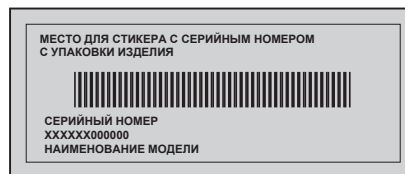


РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ
 ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ
 СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ



НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ
PRO605CSS



ВНИМАНИЕ!

НЕ приступайте к процедуре розжига гриля не изучив раздел "РОЗЖИГ" данного руководства.



ОПАСНО!

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



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

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

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

Президентская Гарантия Napoleon 15 лет с ограничениями



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:

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали.....	15 лет
Крышка из нержавеющей стали	15 лет
Крышка, покрытая фарфоровой эмалью	15 лет
Барбекю-решетки из нержавеющей стали.....	15 лет
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	10 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Пластины-испарители из нержавеющей стали	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-го года
Керамические инфракрасные горелки (исключая экран)	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 15-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 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 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 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 компании NAPOLEON или к авторизованному дилеру NAPOLEON.



napoleongrills.com



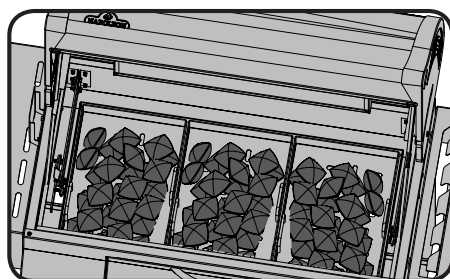
ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Перед началом эксплуатации гриля прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям данного руководства.

Правила безопасной эксплуатации

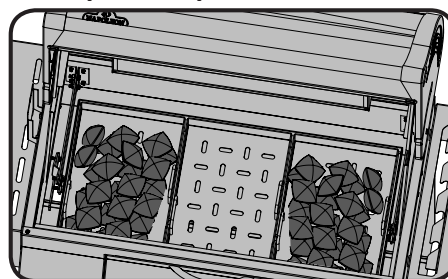
- Прочитайте всю информацию, содержащуюся в Руководстве по эксплуатации, перед началом работы с грилем.
- Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию данного гриля.
- Следуйте инструкциям по розжигу при работе с грилем.
- Не разжигайте древесный уголь с закрытой крышкой.
- Не наклоняйтесь над грилем при розжиге углей.
- Задний лоток для вертела при розжиге должен находиться на кронштейнах внутри очага.
- Не используйте бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости для розжига древесного угля. Используйте ТОЛЬКО жидкость для розжига, специально предназначенную для розжига древесного угля. Перед розжигом убедитесь в том, что внизу под грилем нет жидкости для розжига, которая вытекла со дна очага.
- Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига на горячие или даже теплые угли.
- После использования и перед розжигом закройте крышку емкости с жидкостью для розжига угля и храните ее на безопасном расстоянии от гриля, не менее 7.6 м.
- Не подпускайте детей и домашних животных к горячему грилю, не позволяйте детям забираться внутрь шкафа гриля.
- Во время работы гриля не оставляйте его без присмотра.
- Не перемещайте гриль когда он работает или не остыл.
- Не встраивайте данный гриль внутрь автофургонов и лодок и не устанавливайте гриль на них.
- Данный гриль допускается к использованию только на улице на хорошо проветриваемой территории. Данный гриль нельзя использовать внутри здания, гаража, террасы, беседки или в другом закрытом пространстве.
- Соблюдайте требуемое расстояние между грилем и горючими материалами (410 мм от задней панели прибора и 178 мм от боковых панелей). Данное расстояние также рекомендуется соблюдать между грилем и конструкциями с виниловым сайдингом или оконными стеклами.
- Всегда держите вентиляционные отверстия корпуса открытыми и свободными от мусора.
- Не помещайте руки внутрь гриля при регулировке поддона для угля. Всегда держите руки и пальцы на расстоянии от подъемного механизма.
- Не используйте гриль под навесом из горючих материалов.
- Не используйте гриль под навесами, такими как кровля, гаражный навес, брезентовый или тканевый навесы.
- Не устанавливайте гриль на площадках с сильным ветром. Сильный ветер отрицательно влияет на производительность гриля при приготовлении пищи.
- Во время прогрева гриля его крышка должна быть закрыта.
- Поддон для пепла/сбора жира должен всегда находиться на месте в процессе использования гриля.
- Не используйте боковые пристолья для хранения средств для розжига, спичек или иных горючих материалов.
- Гриль всегда должен находиться на уровне земли.
- Не используйте воду для тушения пламени или углей, поскольку это может повредить покрытие деталей вашего гриля.
- Для подавления пламени слегка прикройте вентиляционные отверстия на гриле. Чтобы полностью потушить угли/огонь полностью закройте все вентиляционные отверстия и крышку.
- Используйте соответствующие аксессуары для гриля с длинными теплоизолированными ручками.
- Используйте барбекю-рукавицы или прихватки для защиты рук от ожогов во время приготовления пищи или регулировки вентиляционных отверстий.
- Не вынимайте золу из гриля до полного прогорания и тушения углей. Должно пройти достаточно времени для их остывания.
- Оставшиеся угли и золу необходимо удалить из гриля и поместить в негорючий металлический контейнер. Оставьте содержимое в контейнере на 24 часа перед тем, как утилизировать.
- Держите электрический кабель питания вдали от воды и нагретых поверхностей.
- Всегда используйте данный гриль в соответствии с местными нормами.
- **Положение штата Калифорния 65:**
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.

Инструкции по розжигу

Прямой гриллинг



Непрямой гриллинг



Использование древесного угля

Метод приготовления	Рекомендованное количество древесного угля
Прямой гриллинг	100 брикетов
Непрямой гриллинг	50 брикетов на каждую сторону *(для каждого дополнительного часа приготовления блюд добавляйте по 16 брикетов на каждую из сторон)

*Указанное количество древесного угля носит рекомендательный характер, более продолжительное время приготовления требует добавления дополнительного угля. Холодная, ветреная погода также обуславливает увеличение расхода угля для достижения идеальной температуры для приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ! Откройте крышку гриля.

ВНИМАНИЕ! Поставьте гриль на улице на ровную, прочную поверхность из негорючих материалов. Никогда не используйте гриль на деревянной поверхности или иных поверхностях, которые могут воспламениться.

ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем во время розжига угля.

ВНИМАНИЕ! Поддон для золы должен быть всегда на месте во время розжига и во время всего периода работы гриля.

Розжиг основной топки гриля Прямой гриллинг	Розжиг основной топки гриля Непрямой гриллинг	Розжиг заднего лотка для вертела
1. Полностью откройте вентиляционное отверстие на основании гриля. Откройте крышку гриля и снимите барбекю-решетку.	1. Полностью откройте вентиляционное отверстие на основании гриля. Откройте крышку гриля и снимите барбекю-решетку.	1. Полностью откройте вентиляционное отверстие на основании гриля.
2. Убедитесь, что поддон для золы был очищен после предыдущего использования и затем установите его обратно.	2. Убедитесь, что поддон для золы был очищен после предыдущего использования и затем установите его обратно.	2. Убедитесь, что поддон для золы был очищен после предыдущего использования, и затем установите его обратно.
3. Используйте угольный стартер Ультрашеф (не входит в комплект), следуя инструкциям в Руководстве, или положите кубики для розжига или слегка смятую газету на поддон для угля. Поместите уголь конусообразной горкой в центре гриля на газету или кубики для розжига.	3. Поместите поддон для сбора жира в центр поддона для угля. Установите разделители угля на поддоне для угля с обеих сторон от поддона для сбора жира. Используйте угольный стартер Ультрашеф (не входит в комплект), следуя инструкциям в руководстве, или положите кубики для розжига или слегка смятую газету в зону между разделителями угля. Поместите уголь в зону между разделителями на газету или кубики для розжига.	3. Поместите кубики для розжига или слегка смятую газету в корзину для угля. Следите за тем, чтобы не положить слишком много угля. Снимите дополнительную барбекю-решетку. Перед розжигом убедитесь, что корзина установлена правильно, а именно, висит на креплениях на колпаке.
4. Подожгите газету или кубики для розжига. Как только содержимое полностью разгорится, закройте крышку и дайте углю прогореть до состояния, когда он покроется светло-серым пеплом (около 20 минут).	4. Подожгите газету или кубики для розжига. Как только содержимое полностью разгорится, закройте крышку и дайте углю прогореть до состояния, когда он покроется светло-серым пеплом (около 20 минут).	4. Подожгите газету или кубики для розжига. Как только содержимое полностью разгорится, закройте крышку и дайте углю прогореть до состояния, когда он покроется светло-серым пеплом (около 20 минут).
5. При помощи щипцов с длинными не нагревающимися ручками распределите угли так, чтобы они равномерно покрывали всю поверхность поддона для угля.		5. При помощи щипцов с длинными не нагревающимися ручками распределите угли равномерно.



ВНИМАНИЕ! НЕ РАЗЖИГАЙТЕ ЗАДНИЙ ЛОТОК ДЛЯ ВЕРТЕЛА ОДНОВРЕМЕННО С ОСНОВНОЙ ТОПКОЙ ГРИЛЯ



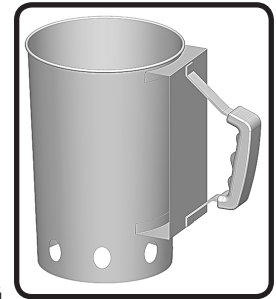
Жидкость для розжига может использоваться для розжига угля, однако это не является самым предпочтительным методом. Она может образовывать грязь, а также может придать продуктам химический привкус, если не полностью выгорит до начала приготовления. После успешного розжига никогда не добавляйте жидкость для розжига в гриль повторно. Храните бутылку с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 7,6 м от работающего гриля.



Правила безопасного использования стартера для розжига угля **ВНИМАНИЕ!**

- Только для использования вне помещения.
- Используйте стартер для розжига угля только на прочно закрепленной и ровной угольной решетке и при условии, что сам гриль стоит на прочной, ровной поверхности из негорючих материалов.
- Не ставьте стартер на поверхность из горючих материалов пока он полностью не остыл.
- Не используйте жидкость для зажигалок, бензин или самовоспламеняющийся уголь для розжига углей в стартере.
- Используйте стартер только для розжига угля для угольного гриля.
- Всегда надевайте защитные перчатки при работе со стартером.
- Никогда не допускайте детей и животных к стартеру для розжига углей.
- Не используйте стартер для розжига в ветреную погоду.
- Не оставляйте стартер без присмотра во время его работы.
- Не нагибайтесь над стартером для розжига во время розжига.
- Никогда не используйте стартер для розжига не по назначению.
- Не используйте стартер для приготовления пищи.
- Будьте предельно осторожны при высыпании горячих углей из стартера.

СТАРТЕР ДЛЯ РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ



Использование стартера для розжига угля

- Переверните стартер для розжига угля 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 центре 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 горячие угли на решетку для углей (прямой грилинг) или положите в боковые лотки для угля (непрямой метод).
- Как только Вы поместили горячие 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 гриллинг	Время приготовления	Полезные рекомендации
Стейки толщиной (2,5 см)	Прямой гриллинг	6-8 минут – средняя прожарка	При выборе мяса спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир применяется для смягчения мяса во время приготовления и помогает сохранять мясо сочным.
Гамбургер толщиной 1.3 см	Прямой гриллинг	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 гриллинг- примерно по 2 минуты с каждой стороны. Непрямой гриллинг - 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 гриллинг	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 гриллинг	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой гриллинг	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением снимите с них упаковку.

Инструкции по эксплуатации гриля

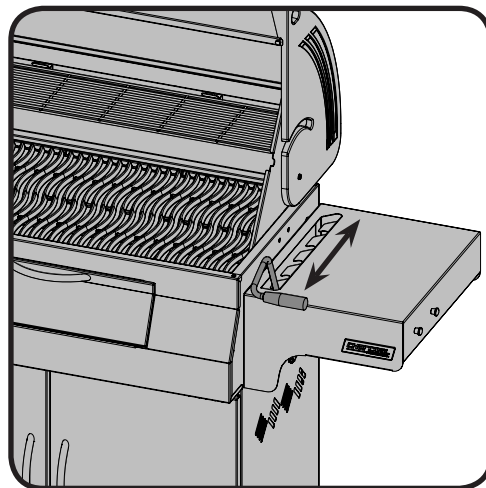
Первый розжиг гриля: При розжиге гриля в первый раз, присутствует слабый запах. Это обычное, временное явление, вызванное выгоранием красок и смазочных веществ, использованных при производстве, которое больше не повторится. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут, открыв крышку и вентиляционные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



ВНИМАНИЕ! Никогда не помещайте руки внутрь гриля при регулировке поддона для угля. Всегда держите руки и пальцы на расстоянии от подъемного механизма.

Использование основной камеры: поддон для углей имеет шесть положений по высоте. Для оптимальной работы гриля рекомендуется зафиксировать поддон для углей в самом верхнем положении как можно ближе к барбекю-решеткам. При необходимости Вы можете уменьшить температуру, опуская угли вниз дальше от продуктов, а также закрывая вентиляционные отверстия.

Мы рекомендуем прогревать гриль в течение примерно 20 минут с закрытой крышкой. Угли готовы, когда на них появился тонкий слой серого пепла. 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 возникнуть 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.



Как правило, для приготовления 2 кг мяса требуется около 100 брикетов. Если Вы планируете готовить более чем 30-40 минут, необходимо добавить дополнительное количество брикетов в огонь. Если на улице холодно или ветрено, чтобы достичь идеальной температуры для приготовления, вам также потребуются больше брикетов.

Добавление древесного угля в процессе приготовления: Будьте осторожны при добавлении угля в гриль. При контакте угля со свежим воздухом может вспыхнуть пламя. Аккуратно открывайте дверцу, расположенную на передней части основания. Стойте на безопасном расстоянии и используйте щипцы с длинными не нагревающимися ручками при добавлении дополнительных угольных брикетов.

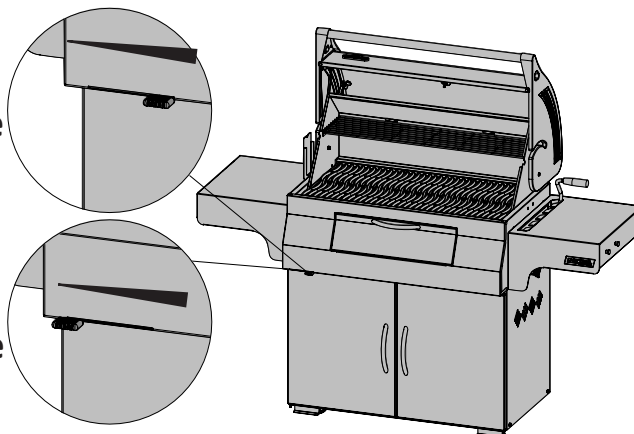


ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига угля на горячие или даже теплые угли. Если уголь зажегся, то больше жидкости не требуется.

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



Использование лотка с углями для вертела: Перед началом использования снимите дополнительную барбекю-решетку для подогрева. Снимите также основные решетки, если они мешают вертелу. Перед розжигом лотка проверьте, чтобы задняя камера была установлена на кронштейнах, расположенных внутри под крышкой. Задний лоток для углей предназначен для использования с комплектом вертела, который Вы можете приобрести у Вашего дилера. Смотрите инструкцию по сборке комплекта вертела. Для использования противовеса, снимите мотор вертела с гриля. Поместите вертел с мясом на рабочее место внутри гриля. Вертел с мясом естественным образом повернется тяжелой стороной вниз. Затяните рычаг противовеса так, чтобы он «смотрел» вверх. Передвиньте сам противовес по рычагу ближе к оси вертела или дальше от нее и зафиксируйте его, достигнув необходимой балансировки. Снова установите мотор и приступайте к приготовлению пищи. Поставьте блюдо, чтобы собрать стекающие капли для того, чтобы потом использовать их для смазывания продуктов в процессе приготовления, а также для создания вкусного соуса.

Смазывание можно по необходимости проводить в процессе приготовления. Держите крышку закрытой для лучшего результата. Мясо и птица приобретут красивый коричневый цвет снаружи и останутся сочными и нежными внутри. Например, курица весом 1.36 кг приготовится на вертеле примерно за 1,5 часа до степени средней или сильной прожарки. Если во время приготовления Вы добавляете дополнительные брикеты угля, делайте это на безопасном расстоянии используя щипцы с длинными не нагревающимися ручками.



ВНИМАНИЕ! Устанавливайте лоток для вертела, только если хотите его использовать.



ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига угля на горячие или даже теплые угли. Если угли разожглись, то больше жидкости не требуется.

Безопасное завершение работы гриля



ВНИМАНИЕ! Для вашей безопасности и безопасности вашей собственности внимательно прочитайте и соблюдайте 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 оборудования убедитесь, что угли и зола полностью потухли.
- 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, только после этого их можно утилизировать.

Инструкции по техническому обслуживанию и чистке

Рекомендуем очищать 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 полка для подогрева: Решетки и полку для подогрева лучше всего чистить латунной проволочной щеткой во время разогрева гриля. Для удаления наиболее трудных пятен можно использовать стальную проволочную щетку.

Очистка внутренней части гриля: Снимите барбекю-решетки. Используйте щетку с щетиной из медной проволоки для очистки от грязи внутренних поверхностей корпуса и крышки. Очистите основание гриля изнутри при помощи шпателя или скребка, а также используйте щетку с металлической щетиной для удаления пепла. Сметите весь мусор, образовавшийся внутри гриля, в съемный поддон для золы/сбора жира. При желании можно помыть гриль изнутри водой с мягким моющим средством. Затем необходимо все тщательно промыть чистой водой и вытереть насухо.



ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир представляет угрозу 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 золотой или коричневый оттенок. Потеря 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.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Слабый нагрев / низкое пламя.	Неправильный предварительный прогрев.	Дайте углю прогореть до образования слоя светло-серого пепла (обычно 20-25 мин.).
	Недостаточный приток воздуха.	Откройте вентиляционные отверстия.
	Недостаточно углей.	Добавьте больше угля на поддон для угля.
	Неправильное положение поддона для угля.	Поднимите поддон для угля на максимальную высоту.
Чрезмерное пламя / неравномерный нагрев.	Неправильный предварительный прогрев.	Предварительно прогрейте гриль с закрытой крышкой в течение 20 - 25 мин.
	Чрезмерное скопление жира и золы в поддоне для сбора жира/золы.	Регулярно очищайте поддон для золы/сбора жира. Не покрывайте поддон алюминиевой фольгой. Соблюдайте инструкции по очистке.
	Неправильно положение поддона для угля.	Установите поддон для угля в самое низкое положение.
Похоже, что краска начинает отслаиваться внутри от кожуха и от крышки.	Жир скапливается на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Поверхность кожуха и крышки выполнена из нержавеющей стали, поэтому не будет отслаиваться. Отслаивается затвердевший жир, при этом его высохшие частицы похожи на слезающую краску. Предотвратить это явление поможет регулярная чистка. Смотрите инструкции по очистке.

Краткий обзор по работе с угольным грилем

Розжиг 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.
- Используйте угольный стартер (не входит в комплект), следуя инструкциям в этом руководстве. Поместите уголь конусообразной горкой в центре гриля (прямой гриллинг) или как вариант — кубики для розжига (непрямой гриллинг).
- Когда Вы разожгли гриль, закройте крышку и дайте углю прогореть до образования слоя светло-серого пепла (примерно 20 мин.), используйте щипцы с не нагревающимися ручками чтобы распределить угли в соответствии с методом приготовления, который Вы будете применять.
- Жидкость для розжига может использоваться 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, оставив его работать под закрытой крышкой в течение примерно 20 минут. Угли готовы, когда они покрываются тонким слоем пепла.
- Как правило, для приготовления 2 кг мяса потребуется около 100 брикетов. Если Вы планируете готовить в течение 30-40 минут, необходимо добавить дополнительное количество брикетов в огонь. Если на улице холодно или ветрено, вам также потребуется больше брикетов, чтобы достичь идеальной температуры для приготовления пищи.
- Будьте осторожны при добавлении древесного угля в гриль. При контакте угля со свежим воздухом может возникнуть пламя. Стойте на безопасном расстоянии и используйте щипцы с длинными не нагревающимися ручками при добавлении дополнительных угольных брикетов.
- Вентиляционные отверстия на 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.
- Оставляйте пищу готовиться при закрытой крышке. Каждый раз, когда Вы открываете крышку, температура падает. Это приводит к снижению температуры и более продолжительному времени приготовления пищи.
- Частичное или полное закрытие отверстий поможет охладить угли. Не закрывайте полностью вентиляционные отверстия, если не пытаетесь охладить угли или потушить пламя.
- Перед прогревом барбекю-решетку можно смазать растительным маслом для уменьшения прилипания.
- Пользуйтесь термометром для проверки готовности продуктов.

Чистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия, чтобы потушить огонь.
- Дайте грилю время для полного остывания, 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).



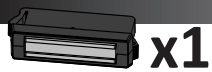
ОСТОРОЖНО! Во время распаковки и сборки мы рекомендуем вам надевать рабочие перчатки и защитные очки. Мы прилагаем все усилия, чтобы процесс сборки был максимально беспрепятственным и безопасным, однако для стальных деталей характерно наличие острых кромок и углов, которые при неправильном обращении могут привести к травмам.

Начало работы

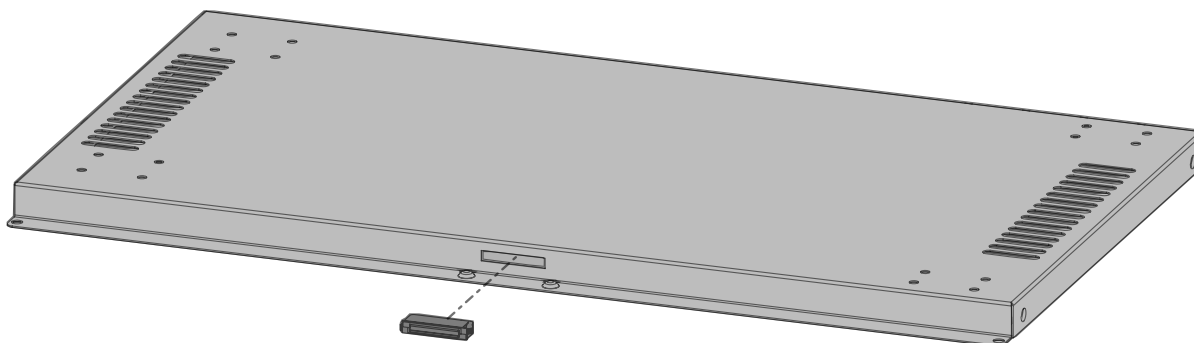


1. Извлеките из коробки все панели основания, крепеж и верхнюю часть гриля. Поднимите крышку и извлеките все компоненты, упакованные внутри. Используйте список комплектующих и убедитесь в наличии всех необходимых деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введен в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте, где предполагается его эксплуатация. 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 должна быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка снимается в процессе производства, и могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь по направлению структуры поверхности стали.**
5. Следуйте всем инструкциям в том порядке, в котором они изложены в данном руководстве.
6. Установку верхней части гриля на собранное основание необходимо выполнять вдвоем.

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.

**x1**

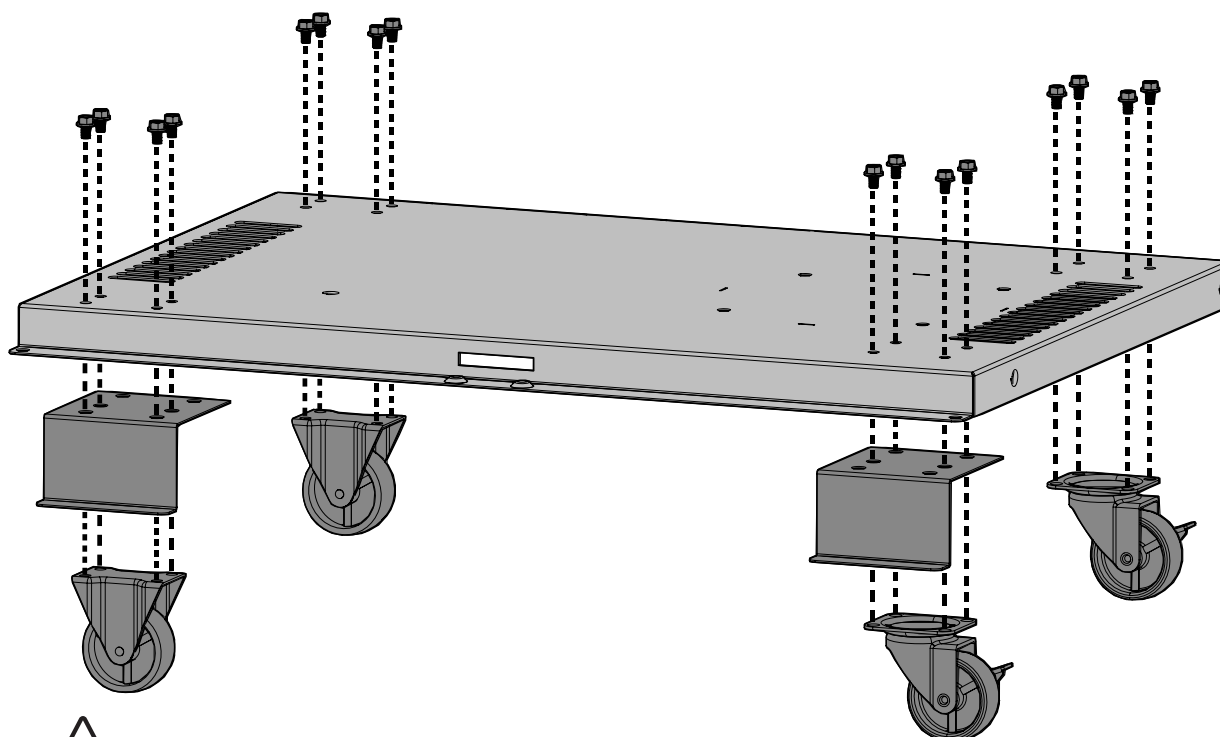
N430-0002

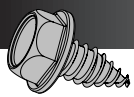
**x16**

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)

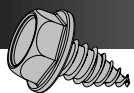
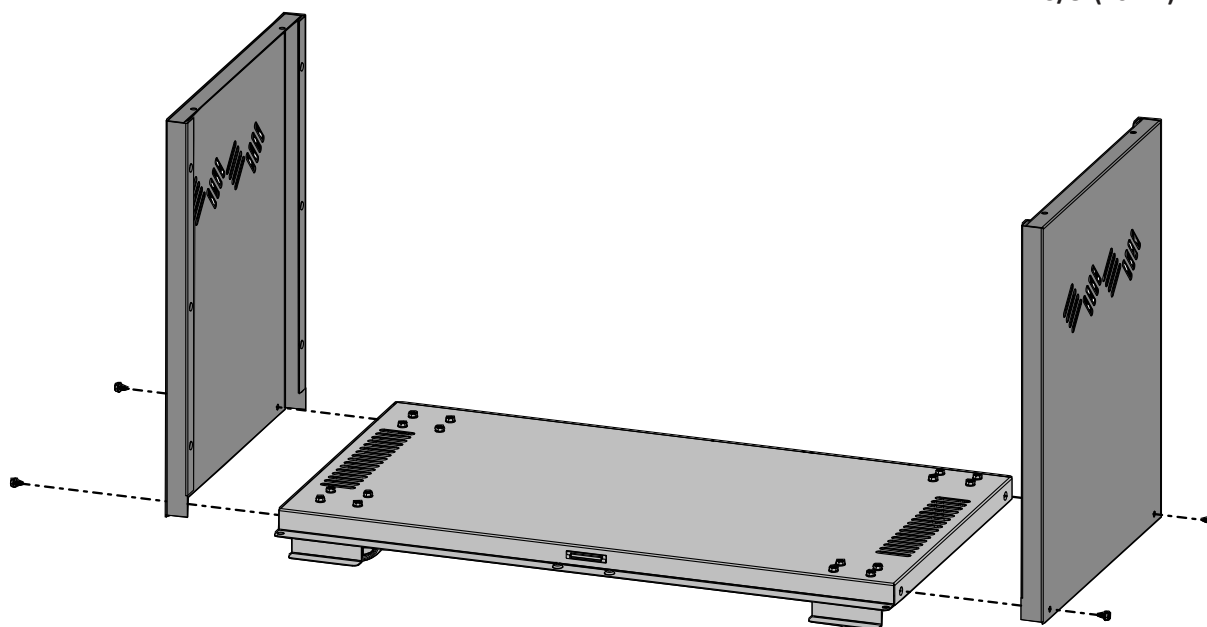
**Неповоротные колеса - с левой стороны.**

**x4**

N570-0080 (#14 x 1/2")



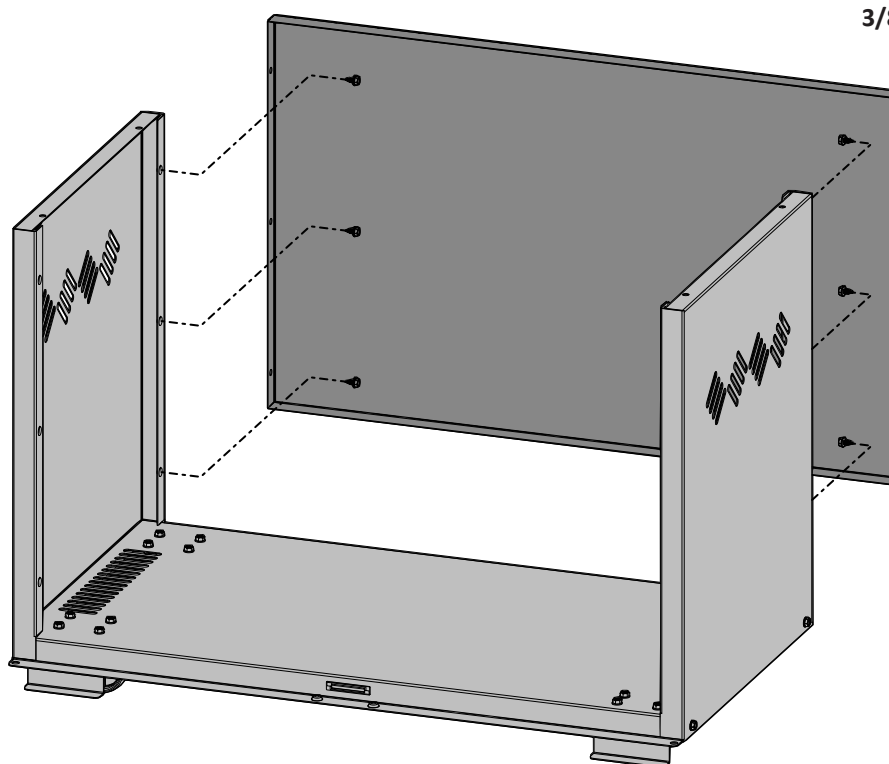
3/8"(10mm)

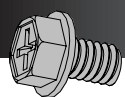
**x6**

N570-0080 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)

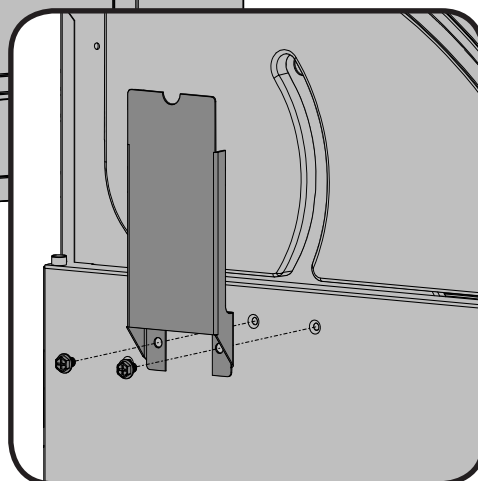
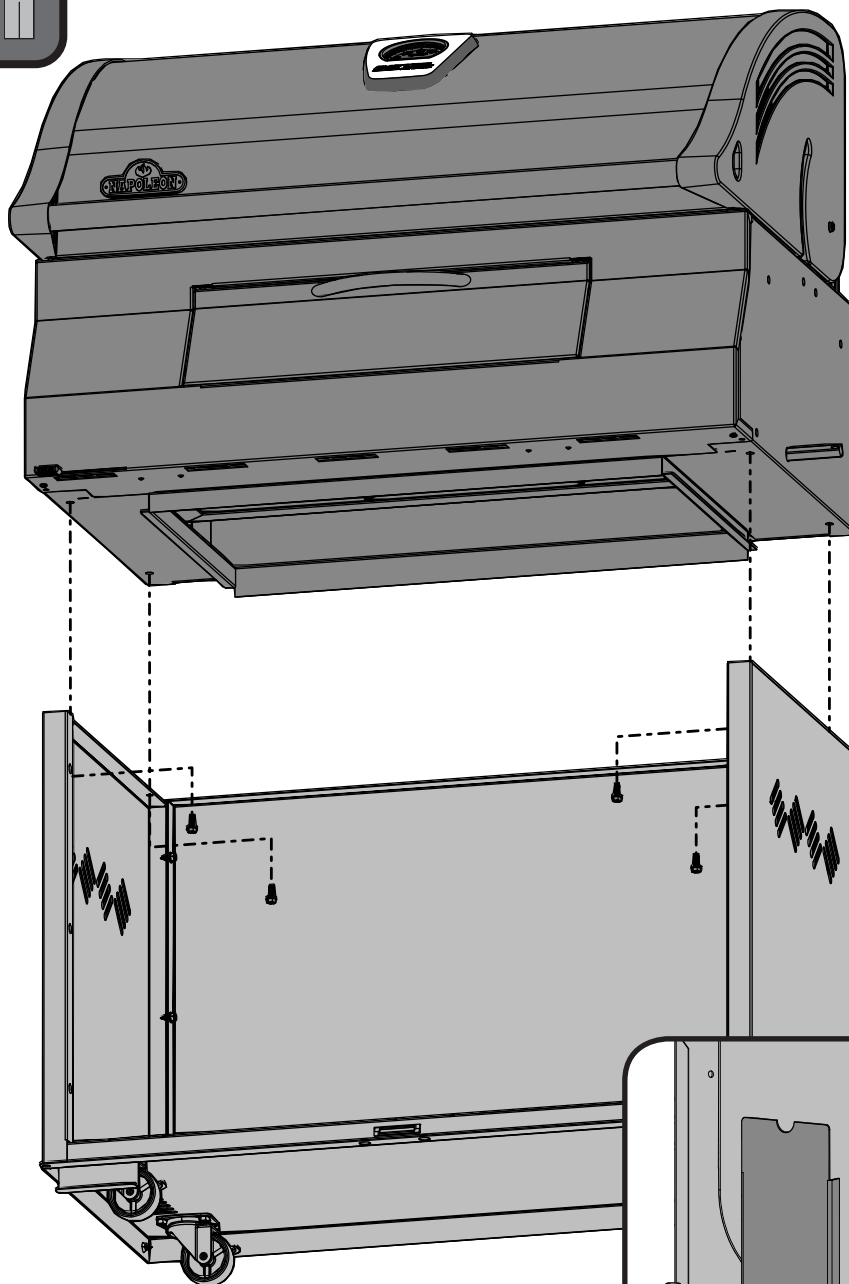
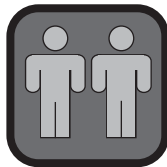


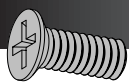
**x6**

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)

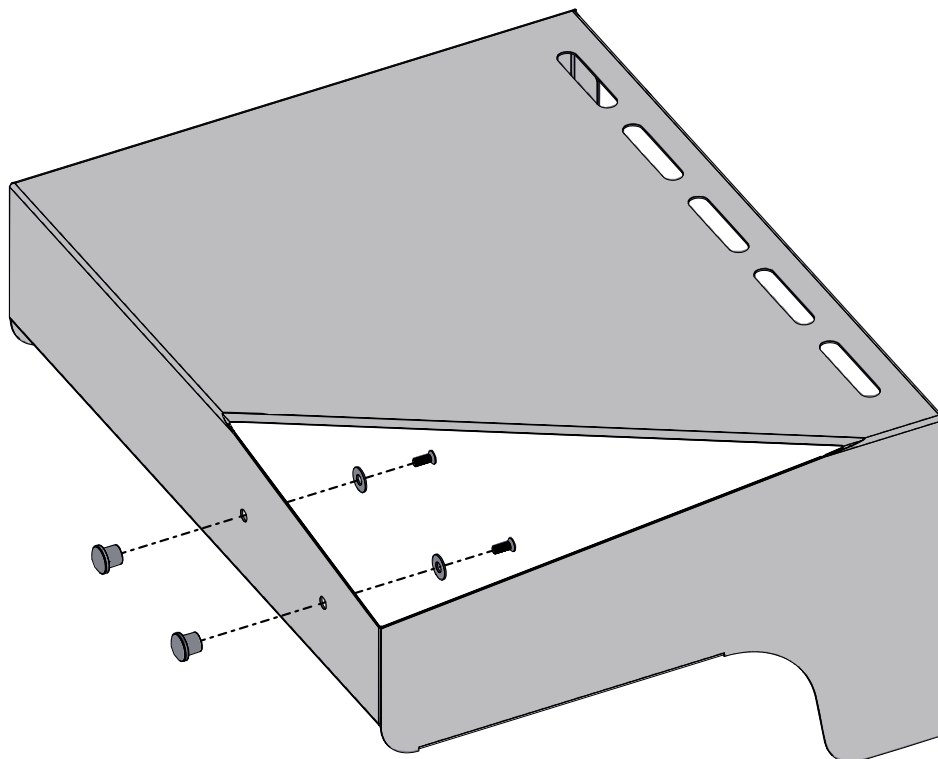


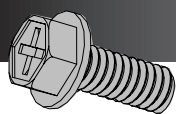
**x4**

N570-0088 (10-24 X 1/2")

**x4**

N735-0007 (1/4")



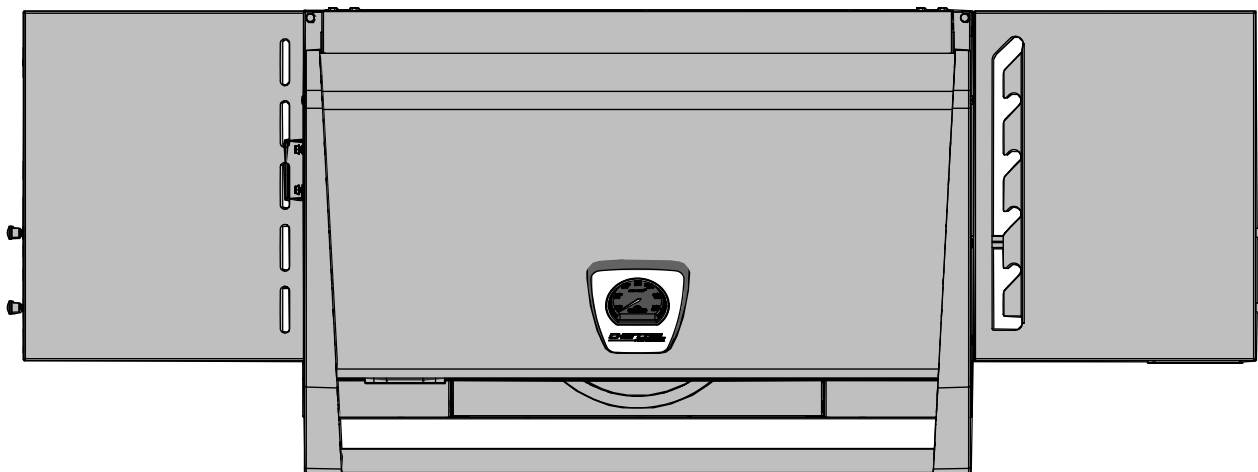
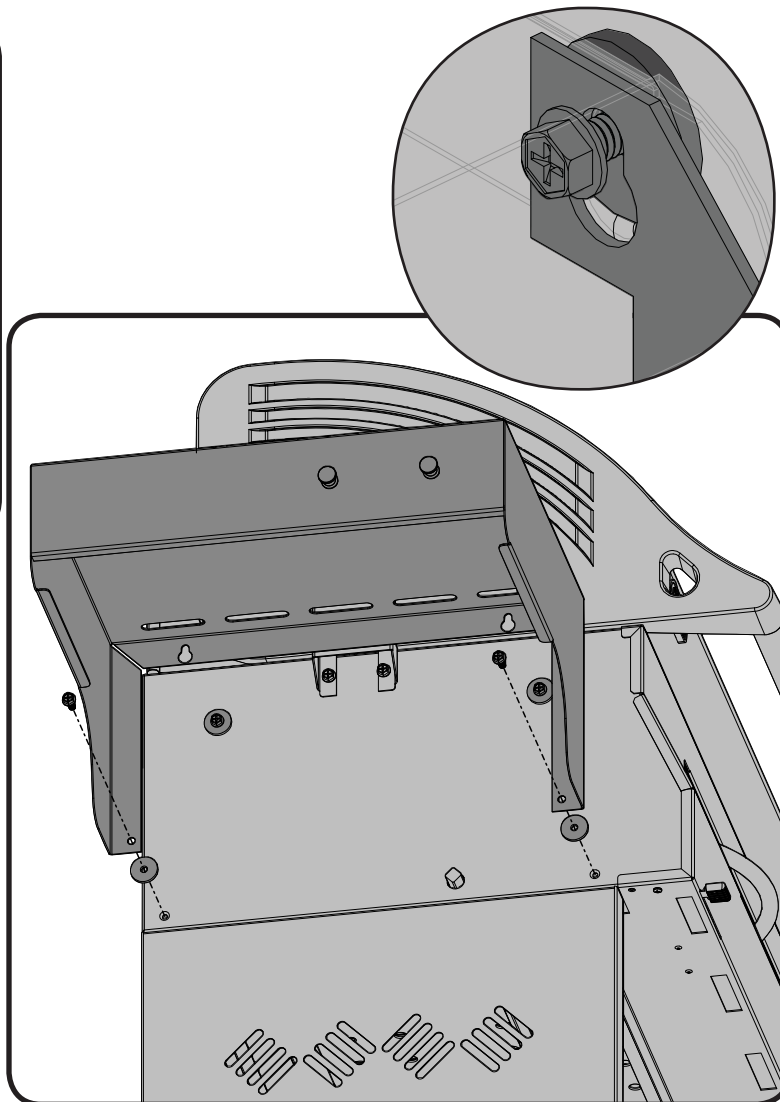
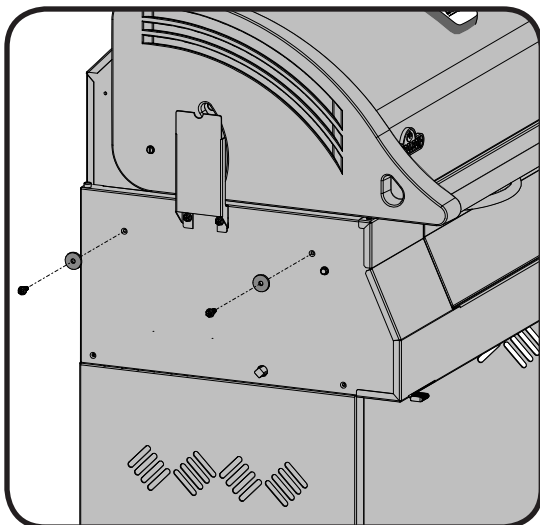
**x8****x8**

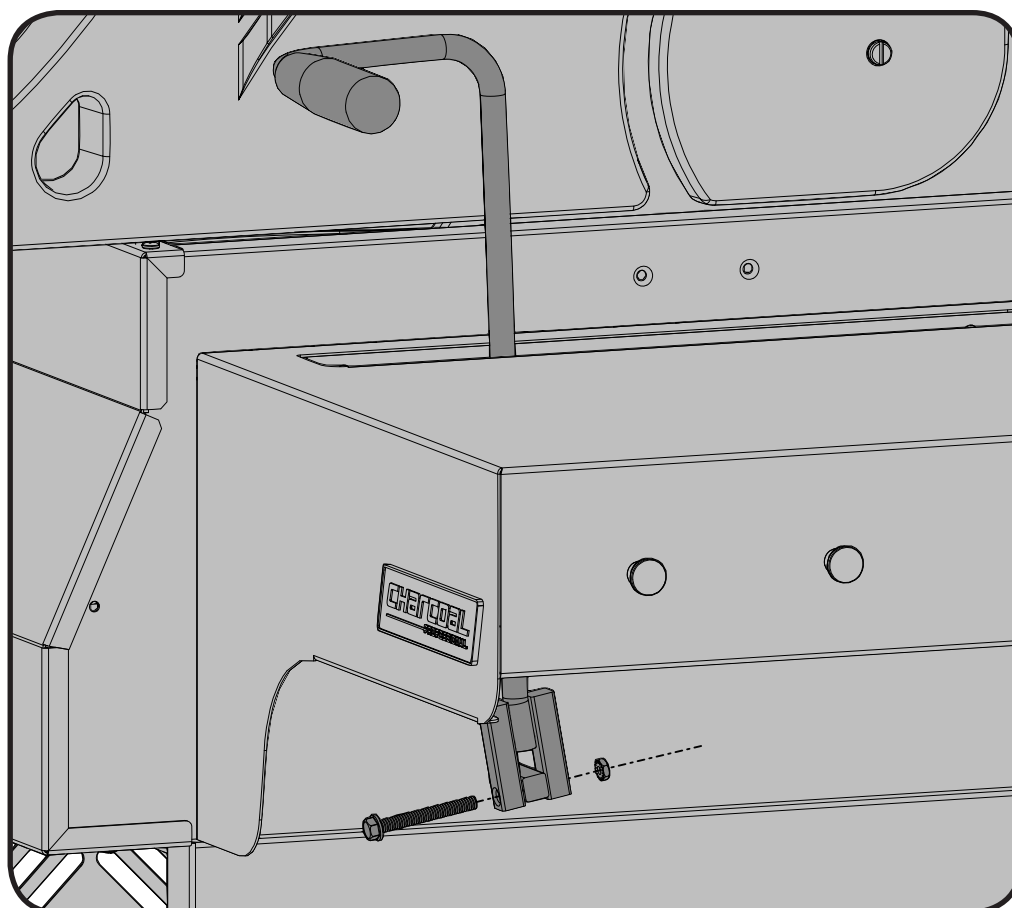
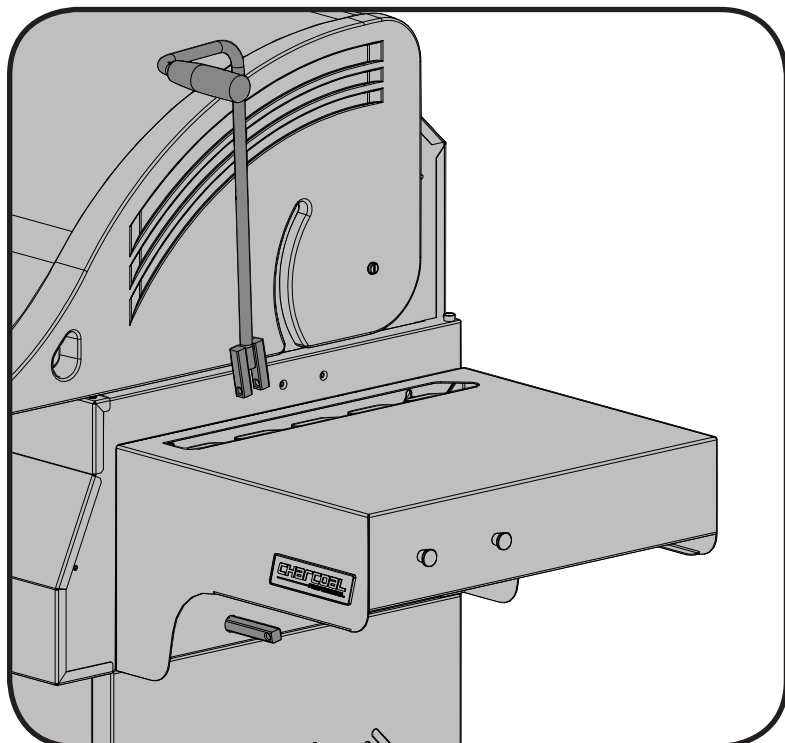
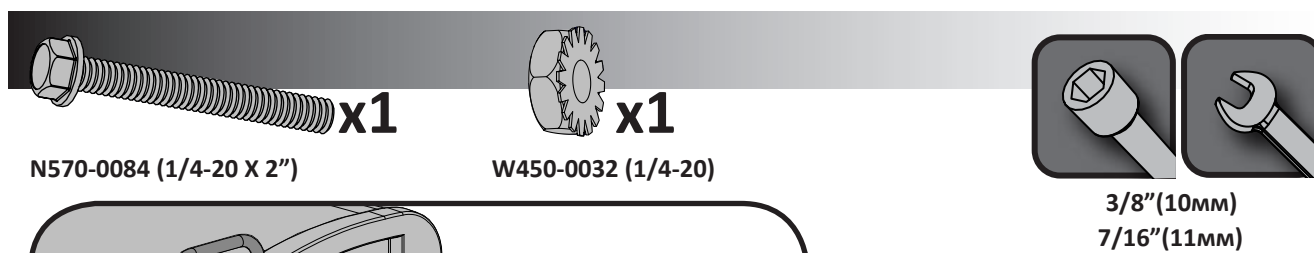
N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

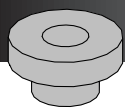
N735-0001



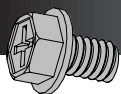
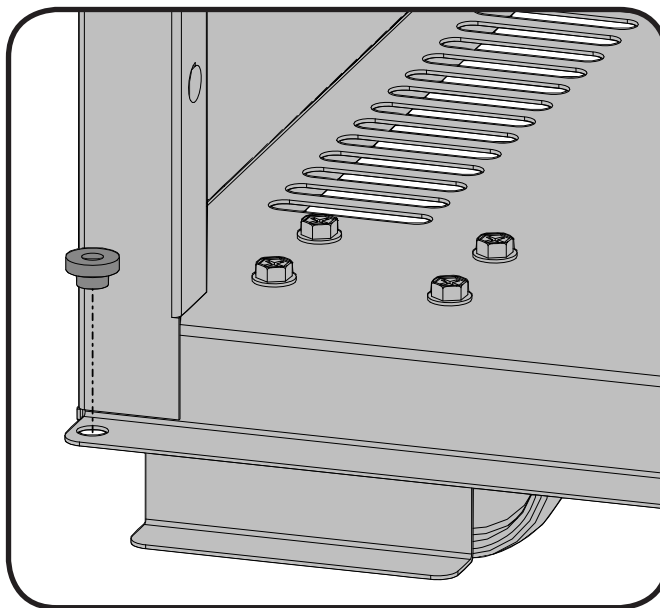
3/8" (10mm)





**x2**

N105-0011

**x4**

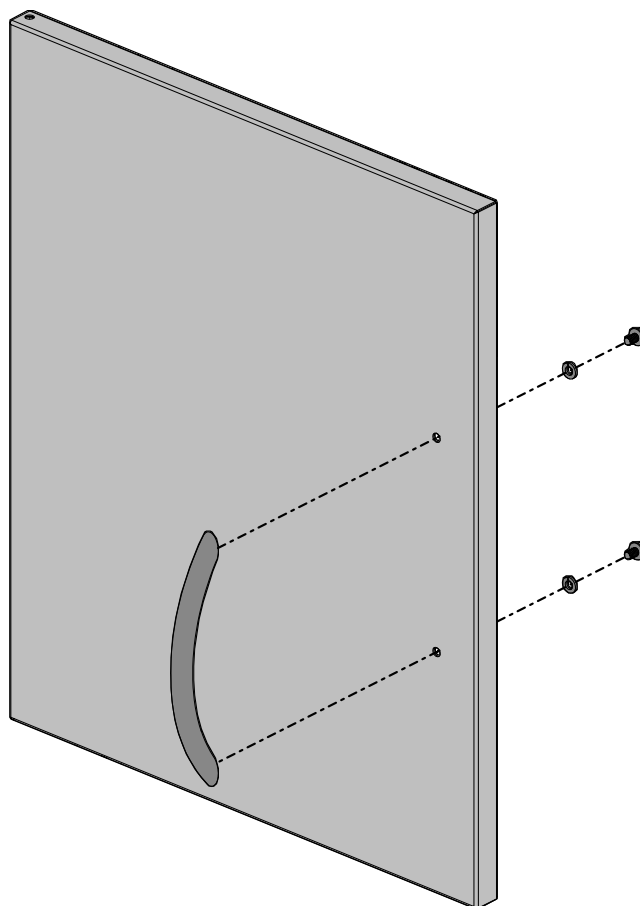
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

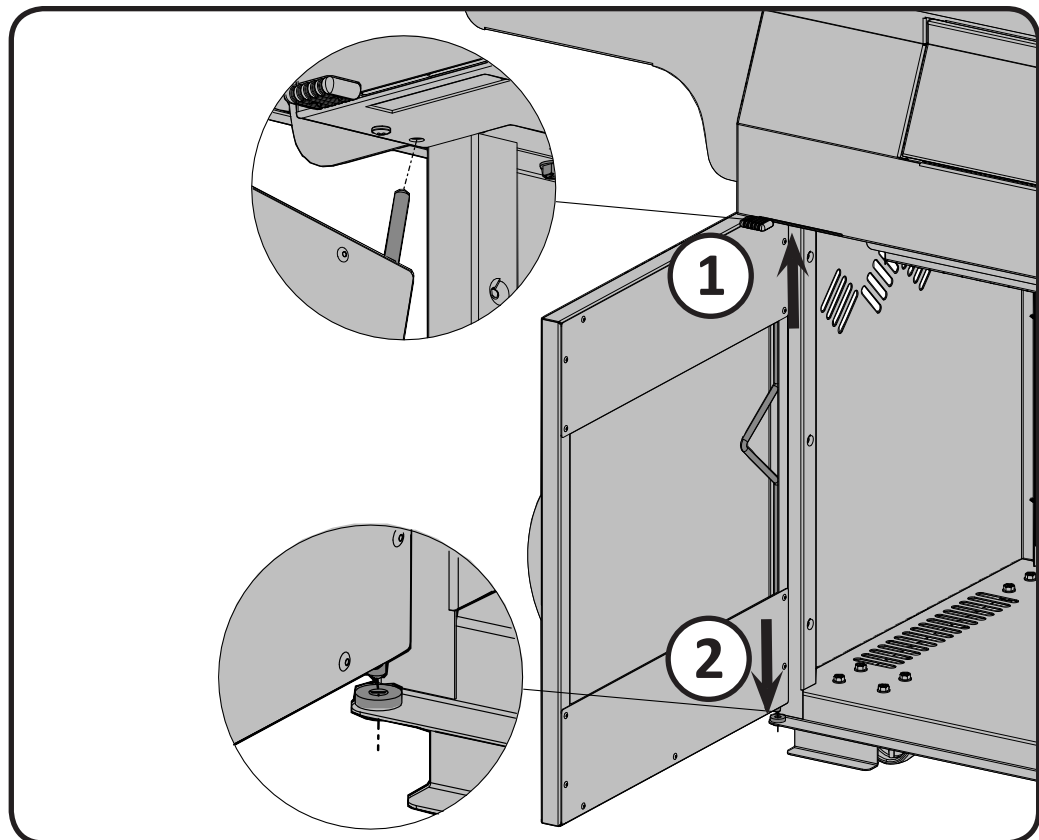
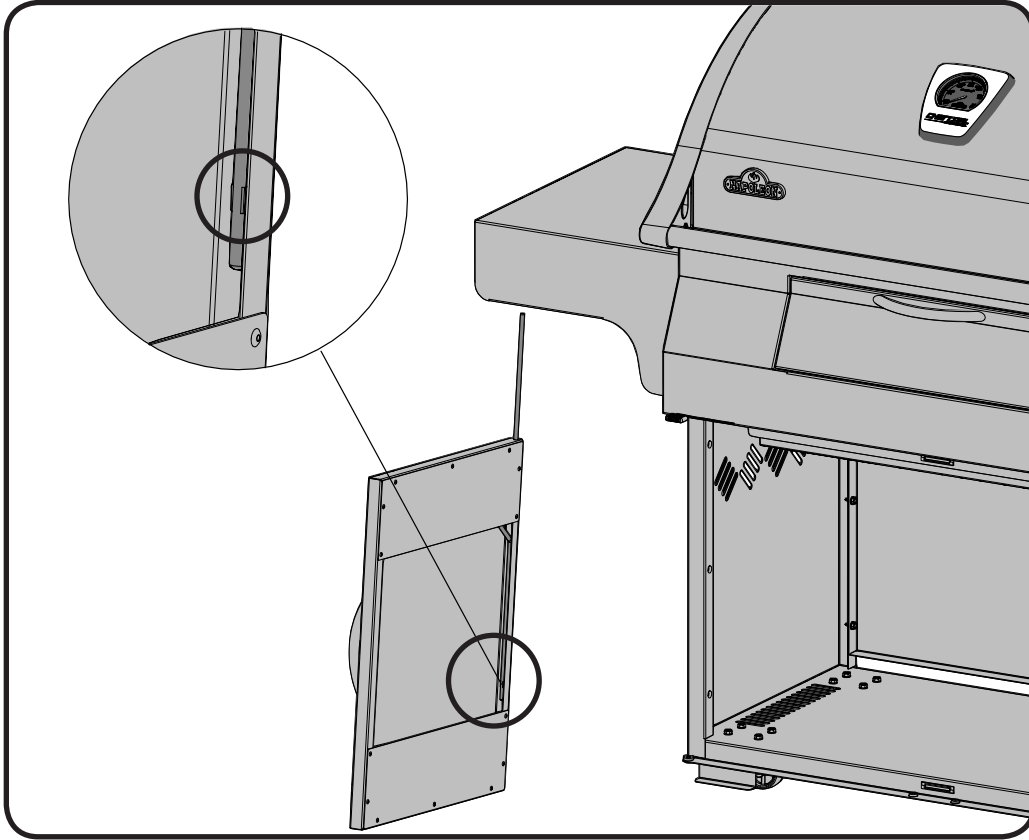
**x4**

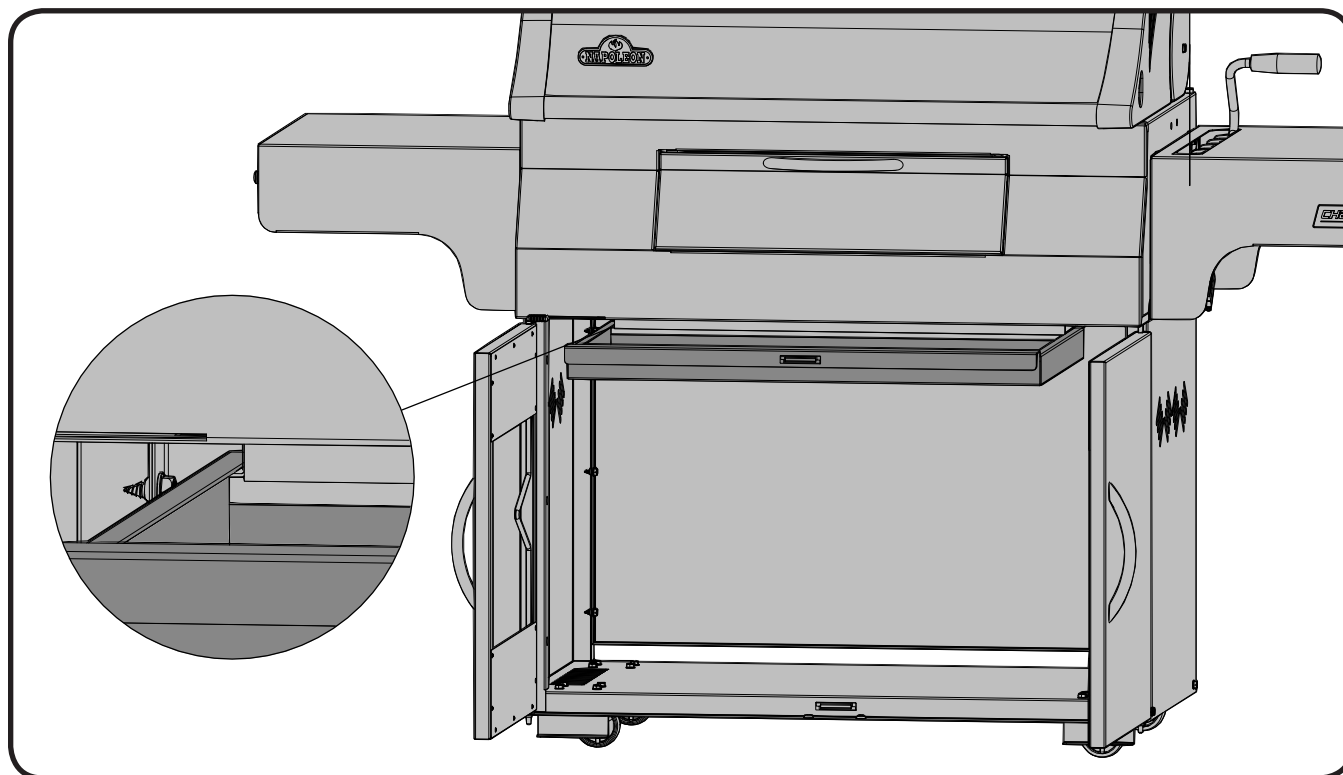
N735-0003 (1/4")



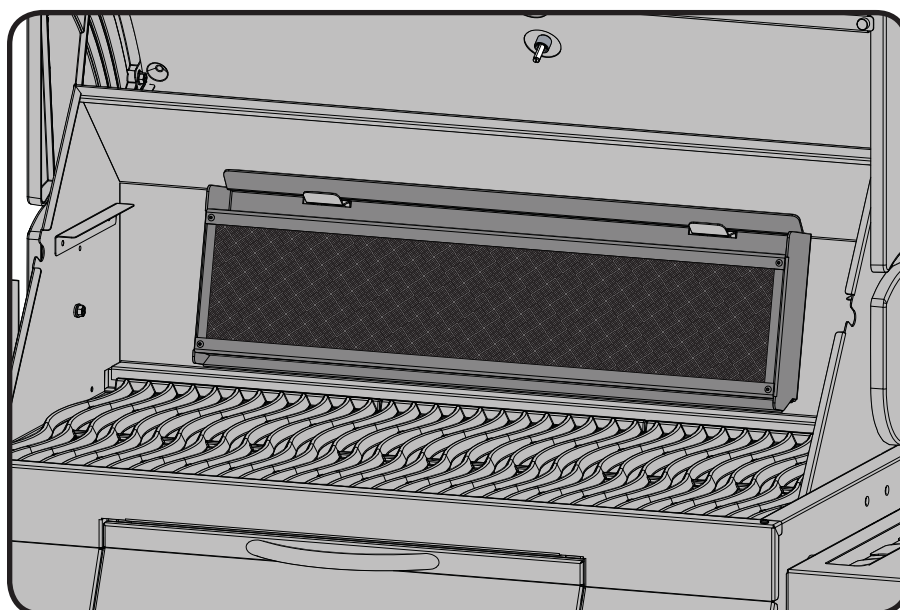
3/8" (10mm)

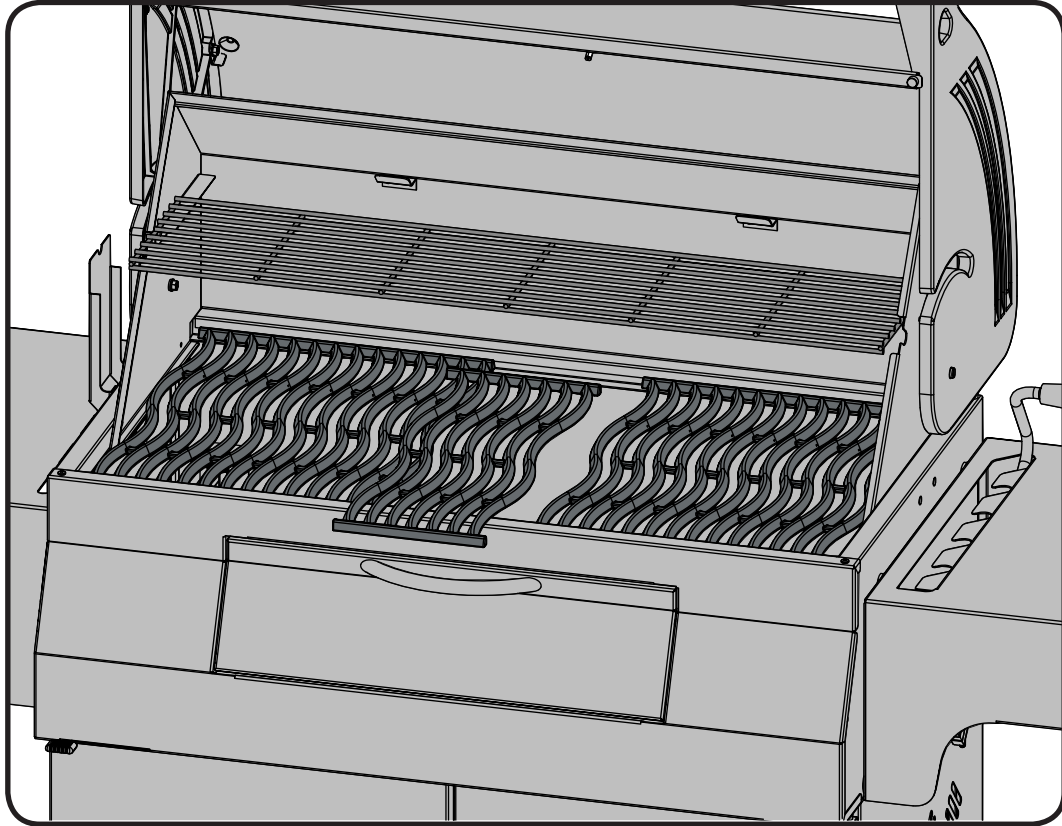






ВНИМАНИЕ! Устанавливайте задний лоток вертела только при его использовании.

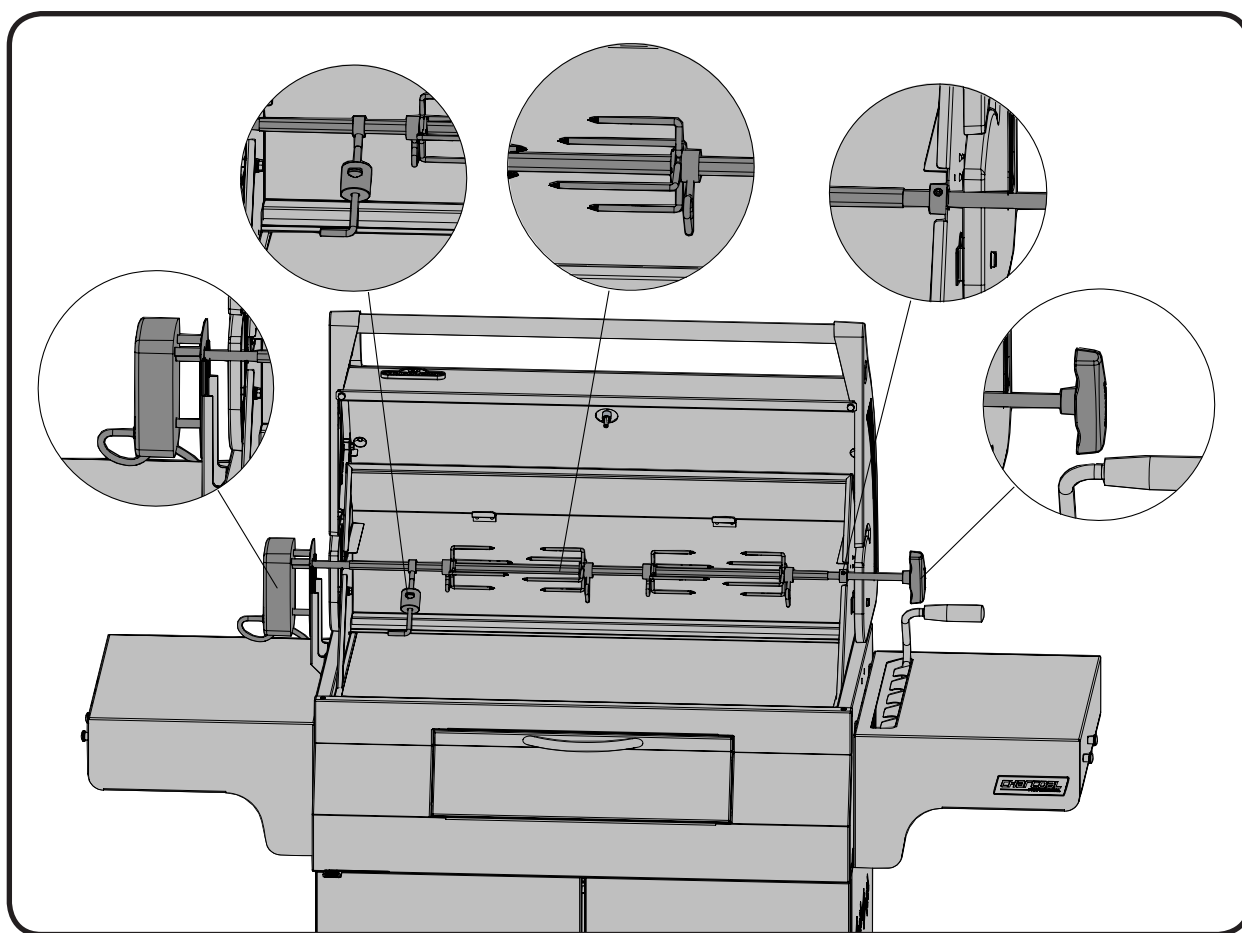




Инструкция по сборке комплекта вертела (опция)



Убедитесь, что стопорная втулка зафиксирована с внутренней стороны очага.



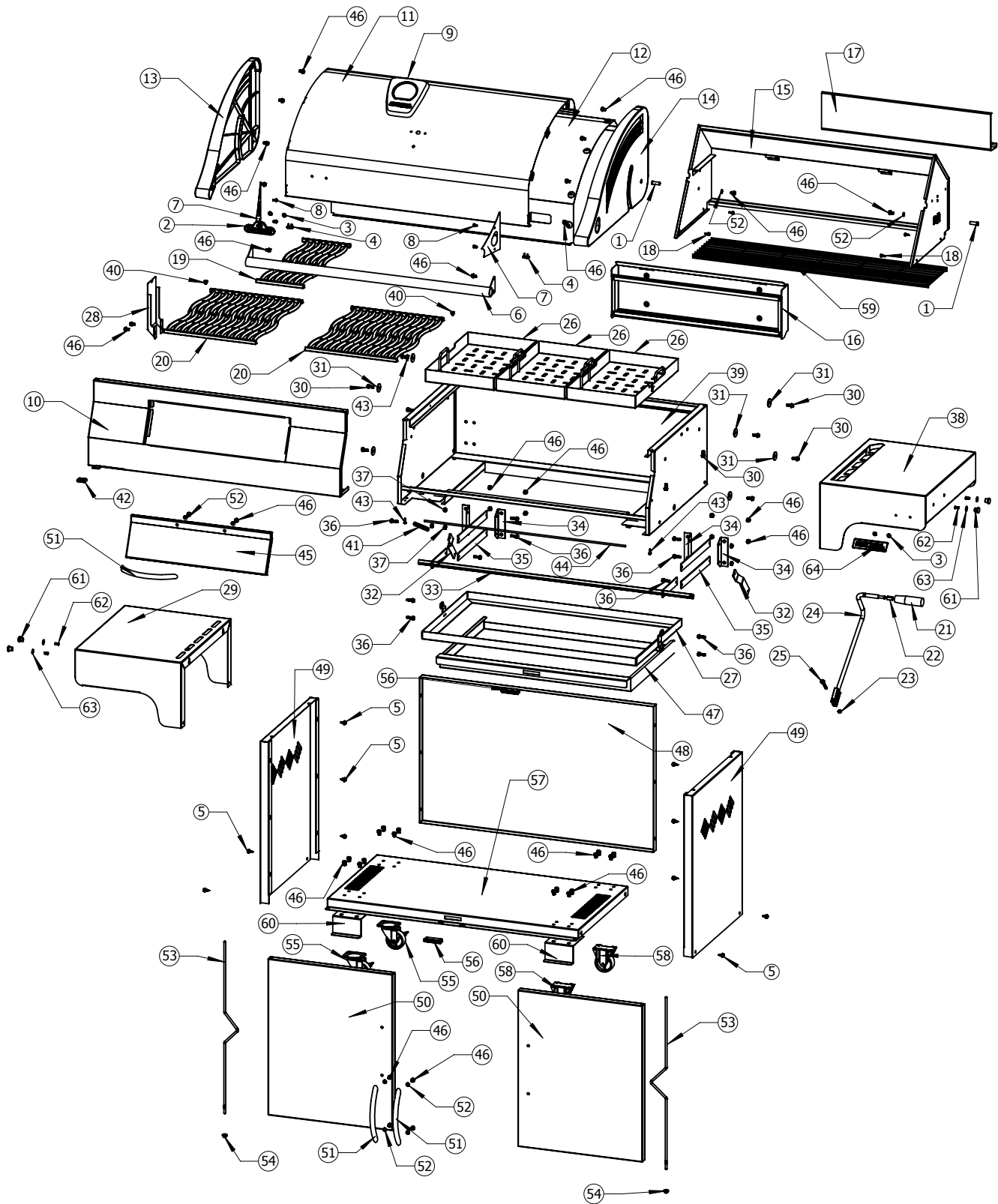
Список комплектующих

Item	Part #	Description	605
1	N570-0015	lid pivot screw	x
2	N385-0308-SER	NAPOLEON logo	x
3	W450-0005	logo spring clips	x
4	N510-0013	black silicone lid bumper	x
5	N570-0080	#14 x 1/2 zinc plated screw	x
6	N010-0738	lid handle	x
7	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
8	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
9	N685-0014	temperature gauge	x
10	N010-0562	base front panel assembly	x
11	N335-0044L-M04	stainless steel lid insert	x
12	N585-0081	heat shield lid	x
13	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
14	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
15	N010-0553	hood assembly	x
16	N010-0550P	rear burner assembly	x
17	N565-0005	screen, rear burner	x
18	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
19	N305-0091	sm cooking grid - cast iron	x
20	N305-0063	cooking grids - cast iron	x
21	N325-0054	handle outer charcoal tray lever	x
22	N540-0004	snap ring	x
23	W450-0032	locking nut 1/4-20	x
24	N010-0555	handle assembly charcoal tray lever	x
25	N570-0084	1/4-20 x 2" screw	x
26	N010-0918-BK1HT	charcoal tray assembly	x
27	N010-0551P	charcoal tray frame assembly	x
28	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
29	N590-0166	stainless steel side shelf - left	x
30	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
31	N735-0001	insulated washer	x
32	N080-0241P	bracket offset	x
33	N010-0552P	lever assembly	x
34	N080-0219	bracket rear arm	x
35	N655-0103P	support arm	x
36	N570-0085	M6 X 20mm screw	x
37	N450-0030	locking nut M6	x
38	N590-0167	stainless steel side shelf - right	x
39	N010-0549	base assembly	x
40	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
41	N630-0004	spring	x
42	N500-0042B	vent handle	x
43	N570-0013	#8 x 1/2" screw	x
44	N555-0034	pivot rod charcoal access door	x
45	N010-0554	charcoal access door assembly	x
46	N570-0073	1/4-20 X 3/8" screw	x
47	N710-0057P	ash tray/drip pan	x

Parts List

Item	Part #	Description	605
48	N475-0214P	rear cart panel	x
49	N475-0213P	left and right cart panel	x
50	N010-0548	cart door assembly	x
51	N325-0049	door handle	x
52	N735-0003	1/4" lockwasher	x
53	N555-0018	door pivot rod	x
54	N105-0011	door bushings	x
55	N130-0012	revolving casters	x
56	N430-0002	magnetic catch	x
57	N590-0165P	bottom shelf	x
58	N130-0013	non revolving caster	x
59	N520-0024	warming rack	x
60	N080-0212P	stability bracket	x
61	Z430-0001	tool hook side shelves	x
62	N570-0088	10-24 x 1/2" screw	x
63	N735-0007	1/4" washer	x
64	N385-0244-SER	charcoal logo	x
	69331	roisserie kits NA	ac
	69332	roisserie kits CE	ac
	69333	roisserie kits UK	ac
	68605	vintl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac

x - standard x - стандартная комплектация
ac - accessory ac - аксессуар



Заметки



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



N415-0279E