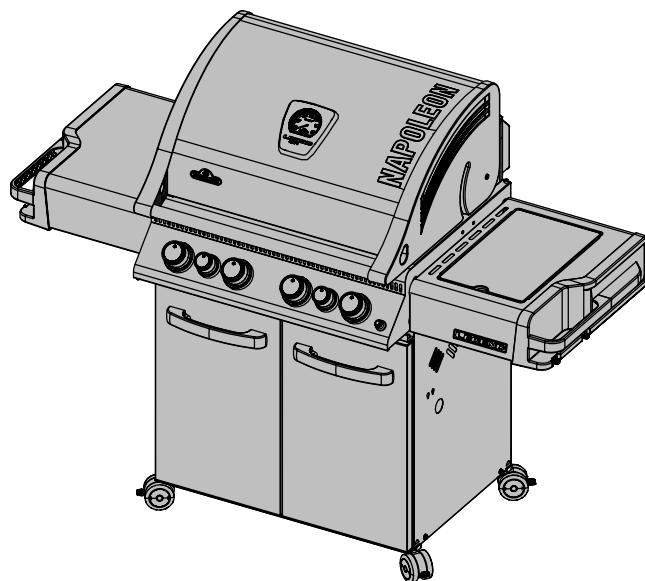
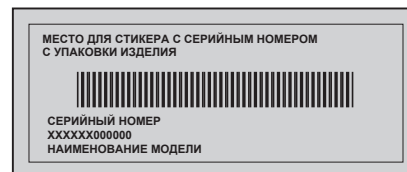


Газовый гриль должен эксплуатироваться только на улице, в хорошо проветриваемом месте. Запрещена эксплуатация внутри зданий, гаражей, беседок, под навесом или в любом другом замкнутом пространстве.



**LD485SB/LD485RSIB**



### **ОПАСНО!**

#### **ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ ЗАПАХ ГАЗА:**

- Выключите установку.
- Погасите любое открытое пламя.
- Откройте крышку.
- Если запах не исчезает, то отойдите от установки и свяжитесь со службой газа или пожарной службой.



### **ВНИМАНИЕ!**

Проводите розжиг этого прибора только после прочтения раздела "Инструкции по розжигу".  
Не храните бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости рядом с данным прибором.  
Не храните заправленные газом, но неиспользуемые баллоны рядом с данным прибором.  
Несоблюдение этих указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти.

Взрослые, и особенно дети, должны быть хорошо осведомлены об опасности горячих поверхностей.

Не оставляйте маленьких детей без присмотра рядом с газовым грилем.

Вниманию установщика: Оставьте данную инструкцию владельцу гриля для дальнейшего использования.



N415-0382CE-RU JUL 08.19

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)



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

# ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ГАРАНТИЯ NAPOLEON 10 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, что Вы и ожидаете от продукции NAPOLEON.

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

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали	. 10 лет
Крышка из нержавеющей стали	10 лет
Крышка, покрытая фарфоровой эмалью	10 лет
Крышка из стали с покраской	5 лет полное покрытие, плюс 50% скидка до 10-го года
Трубчатые горелки из нержавеющей стали	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
Пластины-испарители из нержавеющей стали или покрытые фарфоровой эмалью	3 года полное покрытие, плюс 50% скидка до 10-го года
Все остальные детали	2 года

## Условия и ограничения

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

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

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 заменой гарантийной детали, за любой ненамеренный, косвенный или непрямой ущерб или за любые транспортные расходы, затраты на рабочую силу или экспортные пошлины.

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

Соответственно, данная ограниченная гарантия не налагает никаких обязательств на компанию NAPOLEON по хранению запасных деталей на складе. В зависимости от наличия деталей компания NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив 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 с дефектом.

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

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



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

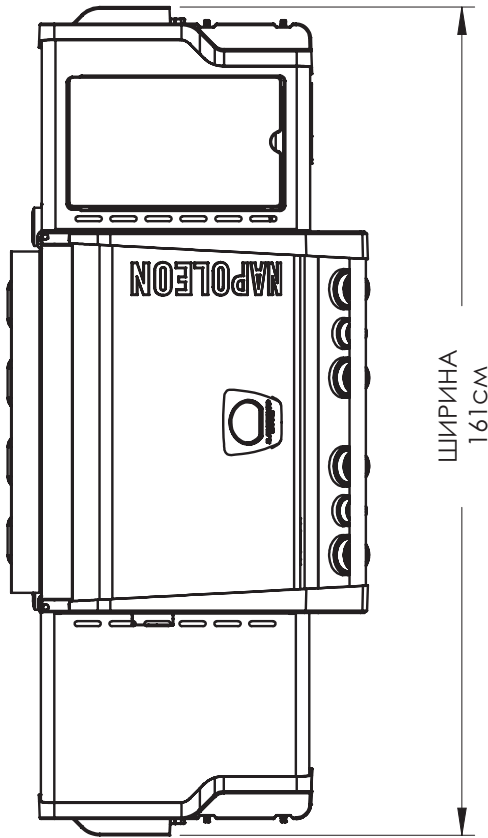


**ВНИМАНИЕ!** Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Перед началом работы с грилем прочитайте и следуйте всем предупреждениям и инструкциям данного руководства.

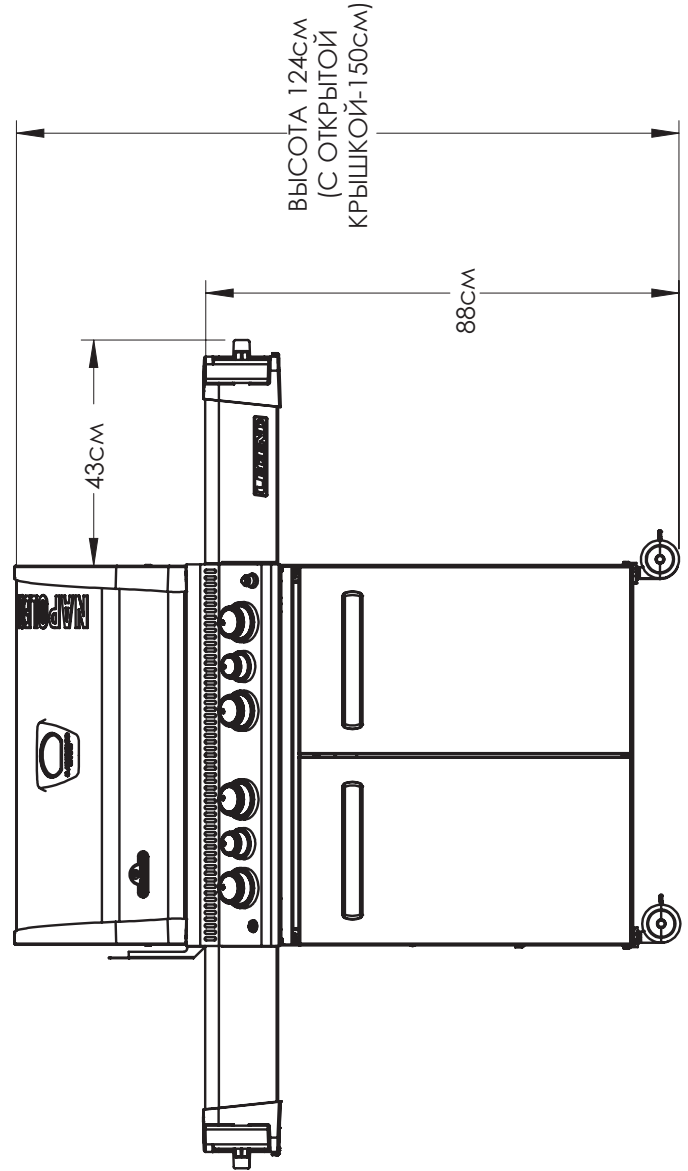
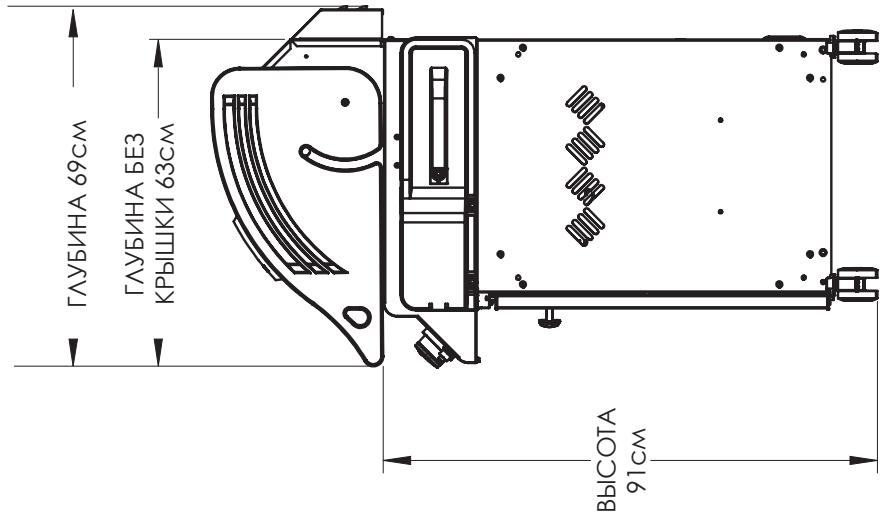
## Правила безопасной эксплуатации

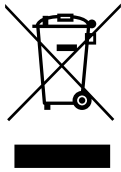
- Данный газовый гриль должен быть собран точно в соответствии с инструкциями в руководстве по эксплуатации. Если гриль поставлялся в собранном виде, вам необходимо ознакомиться с инструкциями по сборке, чтобы убедиться в правильности сборки, а также выполнить необходимые испытания на герметичность перед началом работы с грилем.
- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- В устройство газового гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации гриля.
- Вентиль подачи газа к грилю должен быть полностью закрыт, когда он не эксплуатируется.
- Не допускайте нахождение детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте им забираться внутрь.
- Не оставляйте детей без присмотра около гриля, не позволяйте им играть с установкой.
- Этот гриль не предназначен для использования людьми (и детьми) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта, помимо случаев, когда они были проинструктированы и действуют под руководством лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Данный гриль предназначен только для домашнего использования.
- Данный газовый гриль не должен устанавливаться в или на жилых автофургонах и / или лодках.
- Газовый гриль должен храниться исключительно вне помещения в хорошо проветриваемом месте и не должен эксплуатироваться внутри здания, гаража, под навесом или любом другом замкнутом пространстве.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами 410 мм от задней стенки и 178 мм по бокам. Рекомендуем оставлять большее расстояние рядом с виниловым сайдингом или оконными стеклами.
- Все вентиляционные отверстия корпуса установки баллона должны быть чистыми и свободными.
- Запрещена эксплуатация гриля под любой конструкцией из горючего материала.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищен от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на производительности газового гриля.
- Когда газовый гриль хранится внутри помещения, баллон с пропаном должен быть отключен от гриля. Храните баллон вне помещения в хорошо проветриваемом месте. Баллоны не должны храниться внутри помещения, гаража или другом замкнутом пространстве. Установки, работающие на природном газе, должны быть отключены от магистрали подачи газа при хранении внутри помещения.
- Перед каждым использованием осмотрите газовый шланг. Если присутствуют признаки износа, то шланг должен быть заменен на новый, одобренный производителем, до эксплуатации газового гриля.
- Не храните запасные баллоны с газом внутри или рядом с корпусом гриля.
- Не заправляйте баллоны больше чем на 80% от его полного объема.
- При замене газового баллона убедитесь, что рядом отсутствуют источники возгорания. Не курите.
- Регулярно проверяйте гриль на утечку газа перед включением, даже если гриль был приобретен полностью собранным. Проводите тест на герметичность ежегодно и при каждой замене газового баллона.
- Не используйте природный газ для установок, разработанных для работы на пропане.
- Не пользуйтесь жидкостями для розжига в газовом гриле.
- Брикет из древесного угля для копчения следует использовать только в контейнере для угля Napoleon, специально разработанном для данного гриля.
- Во время присоединения баллона к грилю все горелки должны быть выключены.
- Не разжигайте горелки при закрытой крышке.
- Не пользуйтесь задней горелкой одновременно с основными горелками.
- Во время прогрева крышка должна быть закрыта.
- Не размещайте шланг под поддоном – обеспечьте достаточное расстояние между днищем установки и шлангом.
- Следует проводить регулярную чистку поддона и пластин-испарителей во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира в гриле.
- Перед розжигом задней горелки снимите решетку для подогрева. Жар может ее повредить.
- Убедитесь, что пластины-испарители установлены правильно.
- Не храните зажигалки, спички или любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Линия подачи газа не должна находиться вблизи горячих поверхностей.
- Держите кабель электропитания в стороне от жидкостей или горячих поверхностей.
- Регулярно осматривайте трубки горелок на наличие посторонних предметов (например, паутины). Оперативно устраняйте засоры.
- Газовый гриль для приготовления пищи на улице должен быть отключен от основной системы газопровода индивидуальным ручным запорным клапаном во время проведения испытаний данной системы давлением.

**МОДЕЛЬ: LD485 CE**  
**КОНФИГУРАЦИЯ ГОРЕЛОК ЗАВИСИТ ОТ МОДЕЛИ**  
**РАЗМЕР РЕШЕТКИ: 46см x 68см = 3130 см<sup>2</sup>**  
**РАЗМЕР ПОЛКИ ДЛЯ ПОДОГРЕВА: 18см x 68см x 1220 см<sup>2</sup>**  
**РАЗМЕР БОКОВОЙ ИК ГОРЕЛКИ: 37см x 24см = 890 см<sup>2</sup>**  
**ВСЕ РАЗМЕРЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫЕ**



ШИРИНА  
 161 см





## Надлежащая утилизация данного продукта

Такая маркировка означает, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами на территории ЕС. Устройство надлежит утилизировать в соответствии со всеми надлежащими правовыми нормативами для обеспечения продолжительного повторного использования материальных ресурсов во избежание причинения вреда здоровью людей и окружающей природы от неконтролируемого размещения отходов. Для утилизации устройства, отработавшего свой ресурс, пожалуйста, воспользуйтесь системами сбора отходов или обратитесь к продавцу. Там могут принять устройство для надлежащей утилизации.

## Газовый баллон

Используйте только те газовые баллоны, которые отвечают национальным и региональным стандартам. Для достижения оптимальной производительности гриль должен работать на пропане. Минимальный размер баллона для моделей, работающих на бутане, составляет 13 кг, а для моделей на пропане - 6 кг. Убедитесь, что баллон может обеспечить достаточный расход топлива для работы прибора. Если у Вас возникли сомнения, проконсультируйтесь с местным поставщиком газа.

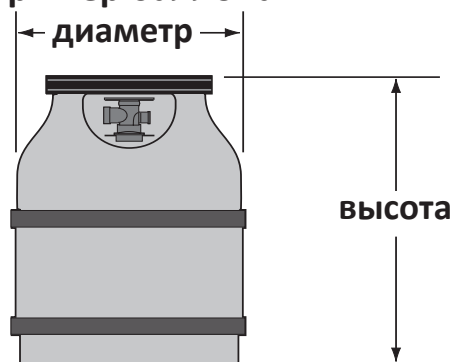
- Будьте осторожны при обращении с вентилем баллона.
- Никогда не подключайте баллон, который не соответствует местным стандартам.
- Все баллоны, диаметр которых больше 310 мм или высота которых превышает 580 мм, должны быть размещены вне шкафа на уровне земли. Баллоны диаметром 310 мм и менее, а также имеющие высоту 580 мм и менее, могут размещаться внутри шкафа на нижней полке.
- В шкафу или вблизи с прибором могут храниться только подсоединенные к грилю баллоны. Запасные баллоны не должны находиться в шкафу или в непосредственной близости от зажженного очага. Баллоны не должны подвергаться воздействию экстремально высоких температур и прямых солнечных лучей.



**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что между шлангом и дном гриля есть свободное пространство. Шланг, соприкасающийся с горячей поверхностью, может расплавиться и стать причиной пожара.

**Подключение баллона:** Убедитесь что шланг регулятора давления газа без дефектов. Снимите крышку или выньте пробку из клапана подачи газа. Прикрепите регулятор к вентилю газового баллона. *Перед введением гриля в эксплуатацию убедитесь в отсутствии утечки газа.* Проверка на герметичность должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона и при замене любого элемента газовой системы.

### Пример баллона



## Газовый шланг

- Если шланг и регулятор не включены производителем в комплектацию, то надлежит использовать только шланги регулятор, соответствующие действующим нормативам.
- Убедитесь, что на шланг не капает горячий жир с гриля, и он не соприкасается с горячими поверхностями.
- Регулярно проверяйте состояние шланга. В случае деформации, образования трещин или износа замените шланг перед использованием установки.
- Рекомендованная длина шланга – 0,9 м. Шланг не должен быть длиннее 1,5 м.
- Убедитесь, что шланг не имеет загибов и изломов.
- Замените шланг до истечения срока годности, указанного на нем.



### ВНИМАНИЕ!

- Не размещайте шланг непосредственно под поддоном.
- Не размещайте шланг между нижней полкой и задней стенкой.
- Не размещайте шланг над верхом задней стенки.
- При помощи двух гаечных ключей, убедитесь, что все соединения надлежащим образом затянуты. Не используйте тефлоновую ленту или трубную смазку для герметизации шланга.
- Убедитесь, что шланг не соприкасается с горячими поверхностями, это может привести к его расплавлению, утечке газа может стать причиной пожара.
- Не храните запасные шланги внутри корпуса, так как это увеличивается вероятность контакта шланга с горячими поверхностями и как следствие может привести к пожару.

## Технические данные

В таблице ниже указаны рабочие параметры устройства.

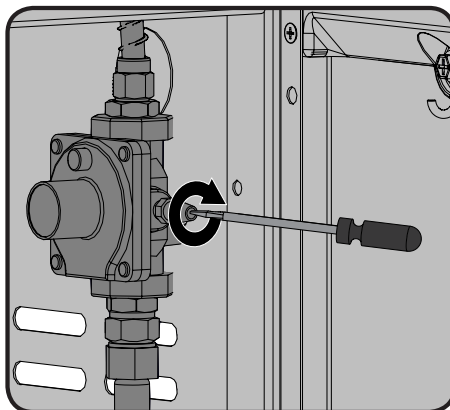
Тип горелки	Диаметры жиклеров	Общая суммарная мощность	Потребление газа (общее)
Основная	63 (0.94мм)	14.4 кВт	1047 г/ч
Задняя	64 (0.91мм)	4.0 кВт	291 г/ч
Боковая инфракрасная	60 (1.02мм)	3.8 кВт	275 г/ч
Боковая конфорка	66 (0.84мм)	2.8 кВт	204 г/ч

Одобрённые газы / давления – проверьте паспортную табличку и убедитесь, что она соответствует данным из таблицы ниже.

Категория газа	<sup>1</sup> ЗВ/Р(30)	<sup>1</sup> З+(28-30/37)	<sup>1</sup> ЗВ/Р(37)	<sup>1</sup> ЗВ/Р(50)	<sup>1</sup> 2Н	<sup>1</sup> 2Е	<sup>1</sup> 2Е+	<sup>1</sup> 2L
Диаметры жиклеров (смотрите выше)	I	I	I	I	II	II	II	II
Газы / давления	Бутан и пропан при 30 мбар	Бутан 28-30 мбар Пропан 37 мбар	Бутан и пропан при 37 мбар	Бутан и пропан при 50 мбар	G20 при 20 мбар	G20 при 20/25 мбар	G20/G25 при 20/25 мбар	G25 при 25 мбар
Страны	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Не вносите никаких изменений или модификаций в регулятор давления газа. Используйте только регулятор с давлением на выходе, указанным в вышеприведенной таблице.

Данная установка оборудована внутренним регулятором, который стабилизирует давление газа и повышает производительность гриля. Этот регулятор не подлежит настройке. Контрольный отвод расположен сбоку регулятора. Он используется квалифицированным обслуживающим персоналом для проверки надлежащей работы регулятора. Винт внутри контрольного отвода должен быть постоянно плотно затянут, за исключением случаев, когда проводится тест регулятора под давлением (только квалифицированным обслуживающим персоналом).



## Инструкции по проверке на герметичность



**ВНИМАНИЕ!** Проверка герметичности должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона и при замене любого элемента газовой системы.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использовать открытое пламя для проверки на наличие утечки газа. Убедитесь, что рядом с грилем отсутствуют искры или очаги открытого пламени. Искры или открытое пламя могут привести к взрыву, ущербу частной собственности, тяжелым травмам или смерти.



**Проверка на герметичность:** Проверку на герметичность необходимо провести перед первым розжигом гриля. Проводите испытания на герметичность ежегодно и при каждой замене газового баллона. Запрещено курение во время проведения испытания, также следует устранить все возможные источники возгорания. Смотрите схему испытания на герметичность для конкретных зон, подлежащих проверке. Поверните все ручки горелок в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Откройте вентиль подачи газа к грилю.

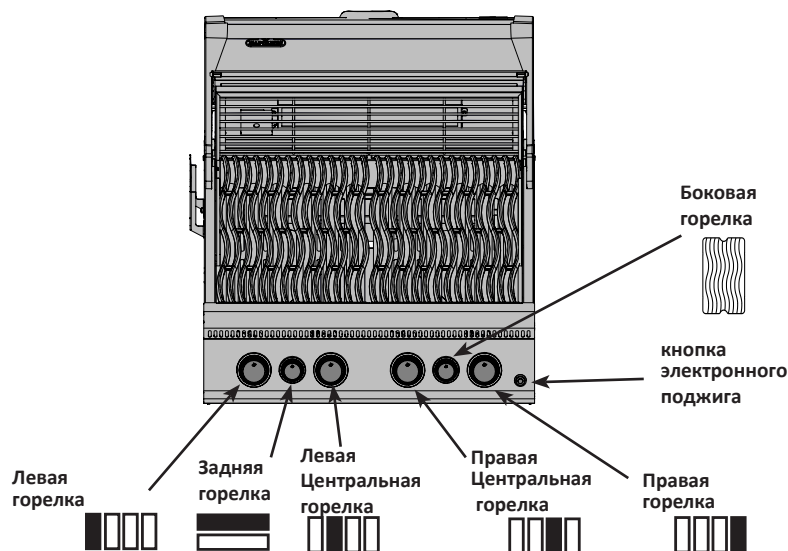


Нанесите мыльный раствор (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50) на все соединения газовой системы - регулятора, шланга, коллектора и вентиляей.

Появление пузырей укажет на место наличия утечки газа. Затяните такое соединение.

Если утечку невозможно устранить, **немедленно перекройте подачу газа**, отключите баллон и обратитесь в отдел работы с клиентами Napoleon или к квалифицированным специалистам для диагностики и ремонта. Не пользуйтесь грилем до устранения утечки.

# Инструкции по розжигу

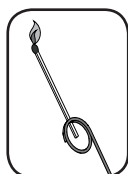


**ВНИМАНИЕ!** Откройте крышку гриля.

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что все ручки горелок находятся в положении "ВЫКЛЮЧЕНО".  
Откройте вентиль подачи газа.



Розжиг основных горелок	Розжиг задней горелки (при наличии)	Розжиг боковой горелки (при наличии)
1. Откройте крышку гриля.	1. Откройте крышку гриля.	1. Откройте крышку боковой горелки.
2. Нажмите и поверните ручку любой из основных горелок на максимум. Когда факел поджига загорелся, продолжайте надавливать на ручку горелки до тех пор, пока горелка не зажжется.	2. Снимите вспомогательную решетку для подогрева.	2. Нажмите и поверните ручку боковой горелки на максимум.
3. Если факел не зажегся, немедленно поверните ручку горелки в положение «Выключено» и повторите шаг 2 несколько раз.	3. Нажмите на ручку задней горелки и медленно поверните на максимум. Это зажжет факел поджига, который зажжет горелку. Когда факел загорелся, продолжайте надавливать на ручку горелки до тех пор, пока горелка не зажжется.	3. Нажмите и удерживайте кнопку электронного поджига до тех пор, пока горелка не зажжется или подожгите при помощи спички.
4. Если горелка не зажигается в течение 5 секунд, поверните ручку горелки в положение «Выключено» и подождите 5 минут, чтобы вышедший газ рассеялся. Повторите шаги 3 и 4 или подожгите при помощи спички.	4. Если горелка не зажглась, немедленно поверните ручку горелки в положение «Выключено» и повторите шаг 3 несколько раз.	4. Если горелка не зажигается в течение 5 секунд, поверните ручку горелки в положение «Выключено» и подождите 5 минут, чтобы вышедший газ рассеялся. Повторите шаг 2 и 3 или подожгите при помощи спички.
5. При розжиге гриля спичкой, зажмите спичку в прилагающемся держателе для спичек. Просуньте зажженную спичку сквозь решетку гриля и пластины-испарители, одновременно поворачивая ручку соответствующей горелки на максимум.	5. Если горелка не зажигается в течение 5 секунд, поверните ручку горелки в положение «Выключено» и подождите 5 минут, чтобы вышедший газ рассеялся. Повторите шаги 3 и 4 или подожгите при помощи спички.	5. При розжиге боковой горелки спичкой, зажмите спичку в прилагающемся держателе для спичек. Просуньте зажженную спичку сквозь решетку, одновременно поворачивая ручку горелки на максимум.



**ВНИМАНИЕ!** Не используйте заднюю горелку одновременно с работающими основными горелками.

# Эксплуатация гриля

**Первый розжиг:** При розжиге гриля в первый раз присутствует слабый запах выгорания красок и смазочных веществ, используемых при производстве. Это нормальное временное явление и не случится повторно. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут.

**Использование основных горелок:** Для подрумянивания Ваших блюд рекомендуем предварительно прогревать гриль, установив все основные горелки в максимальное положение, с закрытой крышкой в течение примерно 10 минут. Продукты, которые готовятся быстро (рыба, овощи), можно готовить на гриле с открытой крышкой. Приготовление с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и равномерную температуру, что позволяет сократить время приготовления и прожарить мясо более равномерно. Продукты, которые готовятся более 30 минут, такие как жаркое, могут быть приготовлены «непрямым» гриллингом (включенная горелка находится в стороне от места размещения продуктов). При приготовлении постного мяса, например, куриных грудок или постной свинины, перед прогревом, решетки можно смазать растительным маслом для уменьшения прилипания. В процессе приготовления жирного мяса может возникнуть возгорание. Для предотвращения такого эффекта обрежьте жир или снизьте температуру. Если пламя все-таки возникло, отодвиньте мясо в сторону и уменьшите жар. Оставьте крышку открытой. Подробные инструкции содержатся в кулинарных книгах Napoleon.

**Прямой способ приготовления:** Поместите продукты над работающей горелкой. Данный метод приготовления обычно применяется для обжарки и для блюд не требующих длительного времени приготовления, например: гамбургеры, стейки, куриное филе или овощи. Продукт сначала обжаривается для сохранения сока и вкуса, а затем температура понижается для завершения приготовления в соответствии с вашим предпочтением.

**Непрямой способ приготовления:** При одной или нескольких работающих горелках, поместите продукты на решетку над НЕработающей горелкой. Циркуляция жара медленно и равномерно проводит тепловую обработку. Приготовление подобным методом схоже с приготовлением в духовке и обычно, применяется для больших кусков мяса, таких как: ростбиф, курица или индейка, но также может применяться и для пищи склонной к возгоранию или для копчения. Понижение температуры и увеличение времени приготовления позволяет приготовить более нежное блюдо.

**Использование задней горелки (при наличии):** Перед началом использования снимите решетку для подогрева, т.к. она может повредиться в результате сильного нагревания. Также следует убрать решетки для приготовления, если они препятствуют движению вертела. Задняя горелка предназначена для использования с комплектом вертела, поставляемого дилером в вашем регионе. Смотрите инструкцию по сборке вертела.

Для использования противовеса – снимите мотор вертела с газового гриля. Установите шампур с мясом, которое вы собираетесь приготовить, на кронштейны внутри гриля. Мясо естественным образом будет свисать тяжелой стороной вниз. Затяните рычаг противовеса и груз так, чтобы он был направлен вверх. Переместите груз к оси вращения или от нее, чтобы уравновесить нагрузку, и затяните его на месте. Установите двигатель на место и начинайте готовить. Положите под мясо металлическую посуду, чтобы она собирала соки для смазывания продуктов или приготовления вкусной подливки. Жидкость для смазывания используют по необходимости.

Чтобы сохранить соки, сначала включите заднюю конфорку на максимум, пока продукт не подрумянится, затем уменьшите огонь, чтобы довести до готовности. Для достижения наилучшего результата держите крышку закрытой. Жаркое и птица будут идеально подрумянены снаружи и останутся сочными и нежными внутри. Например, курица весом в 1.3 кг, будет готова примерно за 1,5 часа при температуре от средней до высокой. Смотрите рецепты приготовления на гриле по ссылке <https://www.napoleon.com/>.



**ВНИМАНИЕ!** Соус для барбекю и соль вызывают коррозию и приводят к быстрой деградации компонентов газового гриля, если их регулярно не чистить. После окончания сеанса приготовления разберите вертел, тщательно промойте детали теплой мыльной водой и храните в закрытом помещении.

**Использование боковой инфракрасной горелки:** Газовый гриль следует устанавливать таким образом, чтобы боковая горелка была защищена от ветра, поскольку ветер может неблагоприятно повлиять на ее работу. Рекомендуемый диаметр используемой посуды 250-300 мм.

Боковая горелка оснащена решеткой для приготовления, которую можно устанавливать на двух уровнях по высоте. Нижнее положение может использоваться в качестве плиты для приготовления соусов, супов и т.д. Верхнее положение – для жарки мяса. Смотрите инструкции на крышке боковой горелки.



**ВНИМАНИЕ!** Не закрывайте крышку боковой горелки во время ее работы и до тех пор, пока она полностью не остыла.

**ВНИМАНИЕ!** Не регулируйте решетку для приготовления пищи во время работы горелки и пока она горячая.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте боковую горелку для жарки во фритюре, т.к. приготовление на масле может привести к его опасному возгоранию.

1. Следуя инструкциям по розжигу инфракрасной горелки, включите горелку при открытой крышке на максимум на 5 минут или пока керамические горелки не станут красными.
2. Расположите продукты на решетке и готовьте в течение времени, указанного в таблице раздела "Кулинарный гид".
3. По своему усмотрению продолжайте приготовление, установив горелку на максимальный, средний или минимальный огонь, часто переворачивая продукты, или поместите продукты на основную решетку гриля, закройте крышку и оставьте на слабом огне до готовности.



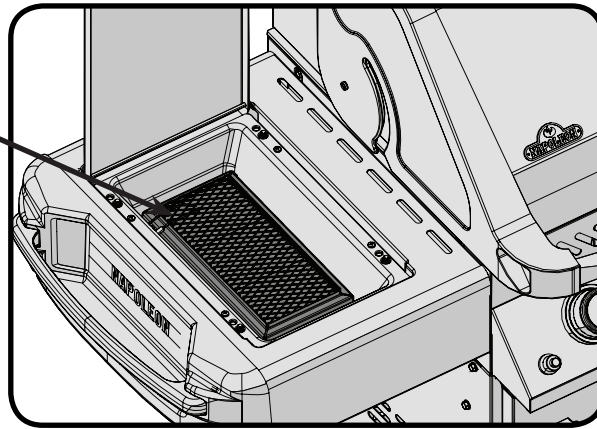
**ОСТОРОЖНО!** Из-за сильного нагревания инфракрасных горелок продукты, оставленные без присмотра, могут быстро сгореть.

**Защита инфракрасных горелок:** Инфракрасные горелки вашего гриля имеют длительный срок службы. Тем не менее, следует предпринять следующие шаги для предотвращения повреждения керамических элементов, что может привести к неправильной работе оборудования.

- Не допускайте прямого попадания воды на керамику ИК горелки.
- Не допускайте ударов твердыми предметами об инфракрасную горелку.
- Не допускайте контакта горячей керамической ИК горелки с холодной водой (дождь, спринклер, шланг и т.д.). Большая разность температур может привести к образованию трещин керамической поверхности.
- Когда боковая горелка не используется и полностью остыла, крышка должна быть закрыта.
- После окончания сеанса приготовления оставьте ИК горелку включенной на максимуме в течение 5 минут для выжигания жира и остатков продуктов.

**Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате несоблюдения данных инструкций.**

Боковая  
инфракрасная  
горелка



## Тепловое излучение инфракрасной горелки

Большинство людей не имеют представления о том, что солнце согревает землю инфракрасной энергией. Инфракрасная энергия – разновидность электромагнитной энергии с длинной волны слегка превышающей длину волны красного света видимого диапазона, но не достигающей его длины волны. Она была открыта в 1800 году сэром Уильямом Гершельем, который разложил солнечный луч на составляющие при помощи призмы. Он показал, что большая часть тепла в луче расположена в области красной части спектра, где отсутствовал видимый свет. Большинство материалов быстро поглощает инфракрасную энергию в широком диапазоне длин волн, тем самым повышая собственную температуру. Этот же феномен отвечает за тепло, которое мы чувствуем, находясь на солнечном свете. Инфракрасные лучи путешествуют через вакуум космоса от солнца к земле, проходят через атмосферу и проникают в нашу кожу. Это повышает молекулярную активность кожи, которая приводит к внутреннему трению и производству тепла, которое мы и чувствуем.

Еда, приготовленная при помощи инфракрасных источников тепла, нагревается по тому же принципу. Приготовление на древесном угле – наиболее знакомый пример приготовления пищи при помощи инфракрасного источника тепла. Горящие брикеты испускают инфракрасное излучение, и пища готовится не иссушаясь. Соки или жиры, капая с продуктов на угли, испаряясь, придают блюду незабываемый аромат и вкус. Инфракрасная горелка Napoleon работает похожим образом. В ИК горелке 10 000 отверстий, пламя выходит через них и поверхность светится красным цветом. Это свечение производит излучение схожее с излучением древесных углей. Инфракрасные горелки обладают более плотно нагреваемыми участками, которыми легче управлять, чем жаром древесного угля. Для быстрой обжарки горелку можно включить на максимум, но можно ей пользоваться и для более медленного приготовления. Все мы знаем как много хлопот с контролем жара древесного угля. Обычные газовые горелки работают по другому принципу. Воздух, окружающий горелку, нагревается вследствие процесса горения, затем поднимается к приготавливаемой пище. Это обеспечивает температуру, незаменимую для приготовления более изысканных блюд, таких как блюда из морепродуктов или овощей, в то время как инфракрасные горелки Napoleon производят жар для приготовления сочных, вкусных стейков, гамбургеров и других мясных блюд. Для получения информации по способам и продолжительности приготовления блюд смотрите раздел с таблицей рекомендаций по приготовлению "Кулинарный гид".

## Кулинарный гид

Блюдо	Настройки	Время готовки	Полезные рекомендации
Стейк толщиной 2,54 см	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны.  Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем огне до готовности.  Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем огне	4 мин. – полусырой  6 мин. – средняя прожарка  8 мин. – хорошо прожаренный	При выборе мяса для гриля спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир смягчает мясо во время приготовления и сохраняет его сочность.
Гамбургер толщиной 1,27 см	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны.  Сильный огонь 2 1/2 мин. с каждой стороны.  Сильный огонь 3 мин. с каждой стороны.	4 мин. – полусырой  5 мин. – средняя прожарка  6 мин. – хорошо прожаренный	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Для приданию мясу экзотических ноток добавьте стружку гикори в смокер Наполеон.
Кусочки куриного мяса	Сильный огонь 2 мин. с каждой стороны, затем на среднем и медленном огне до готовности.	20-25 мин	Нарежьте мясо кусочками по 1.9см, чтобы распределить его на решетке. Это позволит прожаривать быстрее и равномернее. Чтобы придать блюду особый вкус, добавьте стружку мескитового дерева в смокер Наполеон.
Свинья отбивная	Средний огонь.	6 мин с каждой стороны	Отрежьте лишний жир перед готовкой. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свинные ребрышки	5 мин на сильном огне, далее на медленном огне до готовности.	20 мин с каждой стороны, часто переворачивайте	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет легко отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	5 мин на сильном огне, далее на среднем огне до готовности.	15 мин с каждой стороны	Отрежьте лишний жир перед готовкой. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще
Хот-доги	Средний - медленный.	4-6 мин	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед готовкой снимите пленку.



## Инструкция по чистке

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

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание получения ожогов технический осмотр гриля следует проводить только тогда, когда он остыл. Избегайте контакта с горячими поверхностями без защитных средств. Убедитесь, что горелки выключены. Чистку гриля проводите там, где чистящие вещества не нанесут вред окружающей среде. Не чистите никакие части гриля средствами для чистки духовок. Для чистки решеток и других частей гриля не пользуйтесь посудомоечной машиной. Соусы для барбекю и соль вызывают коррозию и ведут к быстрому износу компонентов газового гриля, при отсутствии их регулярной чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Нержавеющая сталь окисляется и выцветает в присутствии хлоридов и сульфидов, в особенности в прибрежных районах с теплой атмосферой и повышенной влажностью, а также рядом с бассейнами и джакузи. Эти пятна похожи на ржавчину, но их легко удалить, и, несложно предотвратить их появление. Для предотвращения и удаления пятен чистите все поверхности из нержавеющей стали каждые 3-4 недели, или по необходимости, пресной водой и/или чистящим средством для нержавеющей стали.

**Решетки для приготовления и подогрева:** Решетки лучше всего чистить латунной проволочной щеткой во время прогрева гриля. Стальную проволочную щетку можно использовать для удаления наиболее трудных пятен. Нормальным является потеря изначального цвета решетки из нержавеющей стали (при наличии) вследствие высоких температур в процессе приготовления пищи.

**Чугунные решетки для приготовления:** Чугунные решетки для приготовления, поставляемые с вашим новым грилем, гарантируют превосходное удержание и распространение тепла. Регулярный обжиг решеток добавляет защитное покрытие, которое препятствует коррозии и улучшает антипригарные свойства.

**Первое использование:** Промойте решетки для приготовления пищи мягким мыльным раствором, чтобы удалить все остатки материалов технологического процесса водой (нельзя пользоваться посудомоечной машиной для чистки решеток). Тщательно ополосните решетки горячей водой, вытрите насухо мягкой тканью. Это является важной мерой для предотвращения проникновения влаги внутрь пор чугуна.

**Смазка:** Пользуясь мягкой тканью, распределите КУЛИНАРНЫЙ ЖИР по всей поверхности решетки, включая все неровности и углы. Не используйте соленые жиры, такие как масло или маргарин. Прогрейте ваш гриль в течение 15 минут, затем поместите в него обработанные решетки. Закройте крышку и установите ручки горелок на среднюю интенсивность пламени. Решетка должна подвергаться термическому воздействию на протяжении примерно 30 минут. Выключите все горелки и перекройте подачу газа. Дайте решеткам остынуть. Данную процедуру надлежит проводить примерно раз в месяц, и она не обязательна для ежедневного ее проведения (далее следуют указания, касающиеся ежедневных процедур ухода за грилем).

**Ежедневное использование:** Смажьте поверхность решеток для приготовления кулинарным жиром, затем прогрейте решетки и удалите нежелательные остатки латунной проволочной щеткой.

**Решетки для приготовления из нержавеющей стали:** (Смотрите список комплектующих и возможных модификаций). Решетки для приготовления из нержавеющей стали устойчивы к коррозии и долговечны. Они не требуют частого обжига и ухода, в отличие от чугунных решеток. Рекомендуем Вам следовать ежедневным процедурам указанным выше, хотя, возможно вы посчитаете достаточным прогрев и очистку решеток проволочной щеткой.

**Панель управления:** Текстовая информация панели управления, напечатанная прямо на нержавеющей стали, при надлежащем уходе сохранит свой цвет и читаемость. Для чистки панели пользуйтесь только теплой мыльной водой. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, особенно на части панели, содержащей текстовую информацию, иначе она постепенно сотрется.



**Чистка внутри газового гриля:** Снимите решетки для приготовления. Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щеткой с боковых деталей из литого алюминия и под крышкой. Для чистки пластин-испарителей используйте шпатель или скребок, затем удалите золу латунной проволочной щеткой. Снимите пластины-испарители и сметите мусор с горелок латунной проволочной щеткой. Остатки мусора, находящегося в газовом гриле, сметите в поддон.

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

**Поддон:** Скопившийся жир может стать причиной возгорания. Регулярно проводите чистку поддона каждые 4-5 сеансов приготовления, или по мере необходимости, во избежание скопления жира. Жир и соки проходят через поддон-жиросборник, расположенный под газовым грилем, и скапливаются в съемном контейнере для жира, расположенном под поддоном. Для доступа к съемному контейнеру для жира или для чистки поддона извлеките их из гриля. 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. Одноразовые контейнеры для жира следует менять каждые 2-4 недели, в зависимости от частоты использования гриля. Для приобретения расходных материалов обращайтесь к вашему дилеру Napoleon.

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

## Рекомендации по техническому обслуживанию

Мы рекомендуем вызвать сертифицированных специалистов для тщательной проверки и ежегодного обслуживания. Не допускайте наличия горючих материалов, бензина и других легко воспламеняющихся жидкостей и горючих испарений вблизи газового гриля. Обеспечьте движение воздуха для правильной работы гриля. Вентиляционные отверстия корпуса баллона (расположенные сбоку тележки и спереди и сзади нижней полки) должны быть чистым и не перекрытыми.

**ВНИМАНИЕ!** Перед обслуживанием гриля перекройте подачу газа и отключите оборудование. Во избежание получения ожогов проводите работы, только когда гриль полностью остыл. Ежегодно проводите проверку соединений на утечку газа, а также после замены любых компонентов газовой системы или при присутствия запаха газа.

**Трубчатая горелка:** Горелки изготовлены из прочной нержавеющей стали 304, но сильное нагревание и коррозионная среда могут привести к образованию коррозии, которую можно удалить с помощью латунной проволочной щетки.

**ОСТОРОЖНО!** Остерегайтесь пауков.

Запах пропана и природного газа привлекают пауков и насекомых. Горелка оснащена защитной сеткой от насекомых на воздушной заслонке, что снижает вероятность того, что насекомые проникнут внутрь горелки, но это не решает проблему полностью. Гнезда или паутина могут привести к тому, что пламя горелки будет желтого или оранжевого цвета, либо может привести к возгоранию (обратному воспламенению) у воздушной заслонки под панелью управления. Для чистки внутренней части горелки, ее необходимо снять с газового гриля. Снимите решетку для приготовления и пластины-испарители. Выкрутите винт, который крепит горелку к стенке очага. Чтобы снять горелку наклоните ее слегка на себя, затем потяните вверх.

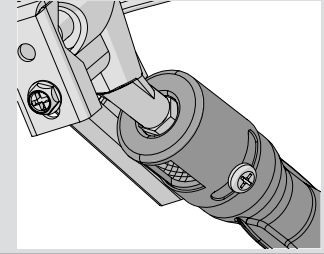
**Чистка:** Для чистки внутренней поверхности горелки используйте щетку для трубок горелок. Уберите остатки мусора из горелки через впускное отверстие. Проверьте, не заблокированы ли выходные отверстия горелки и жиклер клапана. Отверстия горелки могут быть забиты из-за скопления остатков продуктов и образования коррозии, очистите их с помощью выпрямленной канцелярской скрепки или инструмента для чистки отверстий. Просверлите отверстия с помощью сверла аккумуляторной дрелью. Отверстия легче очистить, когда горелка снята с гриля, но можно это сделать и не снимая ее. Во время сверления отверстий не допускайте изгиб сверла, т.к.

это может привести к его поломке. Это сверло предназначено только для отверстий трубки горелки, а не для латунных жиклеров, которые регулируют подачу газа к горелке. Следите за тем, чтобы не рассверливать отверстия в диаметре. Убедитесь, что экран защиты от насекомых чистый, плотно закреплен и на нем нет загрязнений.

Установка на место: Установка горелки на место после чистки выполняется в обратном порядке. Убедитесь, что при установке горелки клапан находится в горелке. Затяните винты крепления для завершения установки.



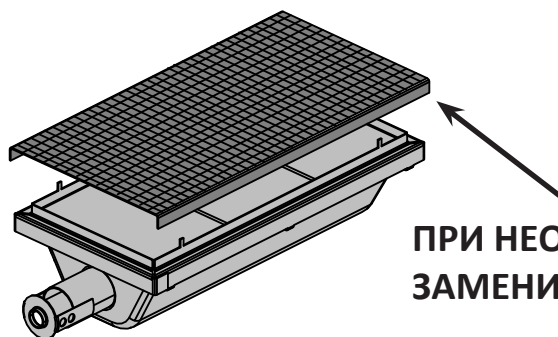
**ВНИМАНИЕ!** При установке горелок после их чистки, перед включением гриля, обратите особое внимание на надлежащее положение клапана / жиклера в горелке. Если жиклер вентиля расположен неправильно (вне трубки горелки), существует опасность взрыва или пожара.



**Инфракрасная горелка:** Вследствие высокой температуры инфракрасной горелки большинство капель жира и частиц продуктов, попадающих на горелку, сразу же выгорают. Тем не менее, сгорают они не все. Для удаления нежелательных остатков включите гриль на полную мощность на 5-10 минут. Не проводите чистку керамической плитки проволочной щеткой.

**Защита инфракрасных горелок:** Инфракрасные горелки вашего гриля спроектированы для длительной эксплуатации, но для этого необходимо обеспечить керамические поверхности надлежащим уходом. Трещины приведут к неисправностям в работе горелок. Следующие пункты предоставляют информацию о причинах трещин и способах их предотвращения. Повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний, могут привести к прекращению гарантийных обязательств.

1. Удары твердыми предметами – не допускайте падения твердых предметов на керамическую поверхность. Аккуратно снимайте и устанавливайте решетку для приготовления и аксессуары на или с гриля.
2. Контакт с водой или другими жидкостями – контакт жидкостей с горячими керамическими поверхностями может стать причиной появления трещин. Не тушите пламя водой. Если керамическое покрытие горелки влажное, эксплуатация мокрой горелки образует пар, который создает давление, повреждая керамические поверхности. Регулярная влага на керамическом покрытии может вызвать вздутие и расширение, повышенное давление на керамическую поверхность, что может стать причиной трещин и сколов.
3. Не пользуйтесь водой для борьбы с возгораниями.
  - a. Не пользуйтесь инфракрасной горелкой под дождем.
  - b. Если рядом с горелкой находится вода (после дождя, вода разбрызгивателя, и т.д.), осмотрите керамическое покрытие на предмет наличия влаги. Если на керамическом покрытии присутствует влага, извлеките горелку из гриля. Переверните ее для устранения воды и оставьте для просушки.
  - c. Ненадлежащая циркуляция горячего воздуха гриля – при работе гриля горячий воздух должен всегда находить выход. Если горячий воздух не находит выхода, горелки не получают достаточно кислорода, необходимого для горения. Если это происходит регулярно, керамическое покрытие может треснуть. Не закрывайте больше 75% поверхности для приготовления пищи твердым металлом (например, кастрюли или большие сковороды).
  - d. Неправильная очистка - Не проводите чистку керамической плитки проволочной щеткой. Если нежелательные остатки скапливаются на горелке, проведите прогрев гриля в течение 10-15 минут при открытой крышке.



**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ  
ЗАМЕНИТЕ ЭКРАН (N565-0002)**



**ВНИМАНИЕ!** Проверьте шланг на наличие деформаций, образования трещин или порезов. В случае, если присутствуют какие-либо дефекты не пользуйтесь газовым грилем. Обратитесь к представителям Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.

**Детали из литого алюминия:** Периодически проводите чистку алюминиевых деталей теплой, мыльной водой. Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и агрессивная среда могут вызвать окисление алюминиевых поверхностей. Это выглядят как белые пятна на поверхности деталей. Для устранения пятен, сначала проведите чистку, затем аккуратно обработайте поверхность мелкой наждачной бумагой. Протрите поверхность для устранения остатков и проведите подкраску высокотемпературной краской для гриля. Закройте другие поверхности вокруг от случайного окрашивания. Следуйте указаниям по работе с краской в прилагаемой к ней инструкции.

# Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень тепла / пламени при полностью открытом вентеле.	<p>Пропан – неправильный розжиг.</p> <p>Природный газ –недостаточный диаметр трубы подачи газа.</p> <p>Все типы газа – ненадлежащий прогрев.</p>	<p>Убедитесь, что розжиг был проведён в соответствии с указаниями. Все вентили гриля должны быть полностью закрыты, когда открывается вентиль цистерны. Медленно открывайте вентиль баллона, давая давлению выровняться. Смотрите указания по розжигу.</p> <p>Размер трубы подводки газа должен соответствовать мощности установки.</p> <p>Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут всеми основными горелками.</p>
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	<p>Пластины-испарители установлены неправильно.</p> <p>Неправильно выполнен прогрев.</p> <p>Излишки жира и отложения золы на пластинах-испарителях и в поддоне.</p>	<p>Убедитесь, что пластины установлены правильно. Смотрите руководство по сборке.</p> <p>Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут всеми основными горелками.</p> <p>Регулярно проводите чистку пластин-испарителей и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите инструкции по очистке.</p>
При работе гриля пламя желтого цвета, присутствует запах газа.	Возможно, в горелку попал посторонний предмет (например, паутина), или неправильно проведена регулировка положения воздушной заслонки.	Проведите тщательную чистку горелки. Смотрите общие рекомендации по техническому обслуживанию.
Регулятор давления шумит.	Обычное явление в жаркий день.	Это не является дефектом, вызвано внутренними вибрациями в регуляторе и не влияет на безопасность и эффективность газового гриля. Такой регулятор не подлежат обмену.
Не происходит перекрестный поджиг горелок.	Засорены отверстия, расположенные на задней стороне горелки.	Прочистите отверстия горелки. Смотрите общие рекомендации по техническому обслуживанию.
“Краска” отслаивается внутри крышки или кожуха.	Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и кожуха выполнено из керамики и не может отслоиться. Затвердевший жир принимает формы, похожие на куски отслаивающейся краски. Это легко устранить обычной чисткой. Смотрите указания по очистке.
Проскок пламени инфракрасной горелки (при наличии). Во время работы ИК горелки раздается громкий свистящий звук за которым слышен гул и снаружи нее пламя затухает.	<p>На керамической плитке скопились излишки капель жира. Засорены отверстия.</p> <p>Перегрев горелки вследствие ненадлежащей вентиляции (слишком большая площадь решетки закрыта кастрюлей или сковородой.)</p> <p>Треснула керамическая плитка ИК горелки.</p> <p>Течь прокладки вокруг керамической теплозащитной плитки или разрушение сварного шва корпуса горелки.</p>	<p>Выключите горелку и оставьте ее на две или более минуты. Повторно включите горелку и оставьте работать на максимуме пять минут или пока керамическая плитка не будет гореть равномерным красным цветом.</p> <p>Убедитесь, что не более 75 % поверхности гриля покрыто предметами или аксессуарами. Выключите горелку и оставьте ее на две или более минуты, затем снова зажгите ее.</p> <p>Дайте горелке остыть и осмотрите ее на предмет трещин. Если обнаружился трещины, то надлежит связаться с официальным поставщиком Napoleon для замены горелки.</p> <p>Свяжитесь с уполномоченным поставщиком газовых грилей Napoleon для заказа новой горелки.</p>

**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](http://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 гриля рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. На производстве, для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля, были приняты все меры для устранения острых кромок, тем не менее, с деталями гриля надлежит обращаться очень аккуратно во избежание травм.

## Начало работы

1. Удалите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введен в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте его предполагаемого использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять и не повредить их во время сборки.
4. **Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются покрытыми защитной пленкой, которая должна быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых деталей гриля защитная пленка снята 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 по направлению структуры поверхности стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в руководстве.
6. Для размещения очага гриля на собранном основании необходимо два человека.

Если у вас возникли какие либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля, 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) или обратитесь к дилеру у которого был приобретен товар.

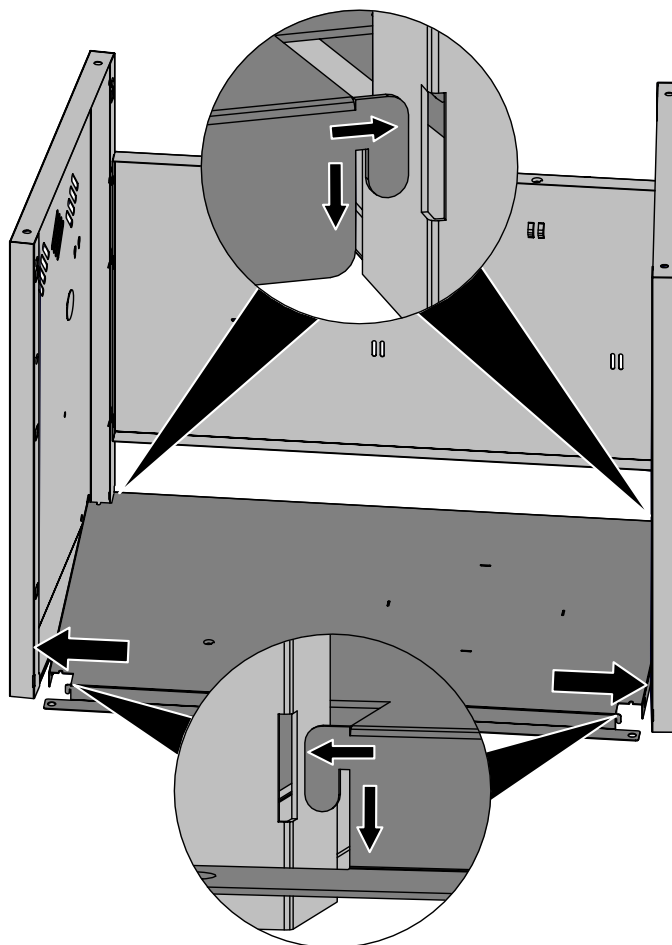
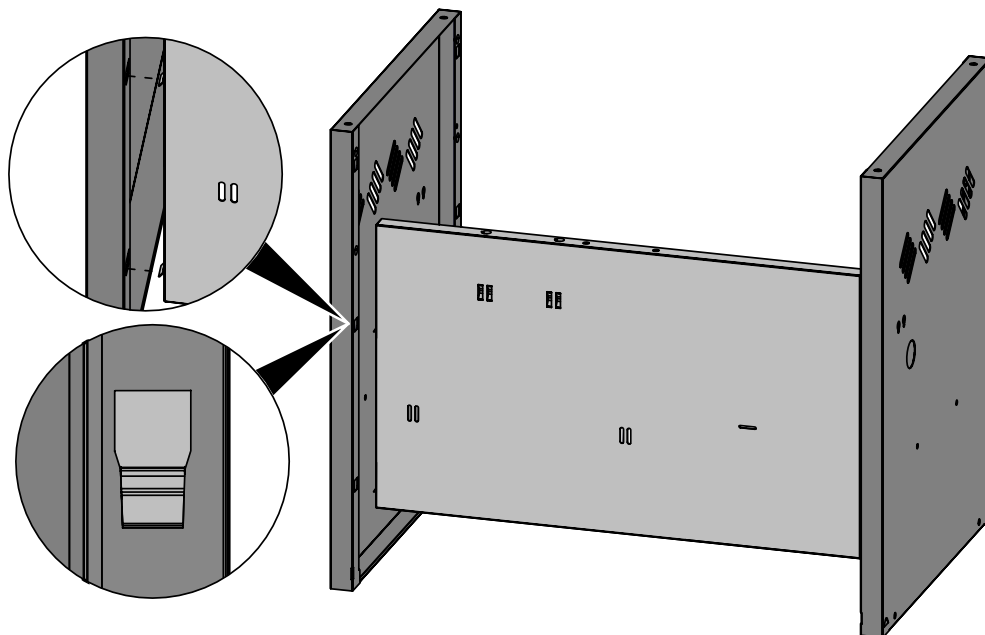
## Необходимые инструменты для сборки ( нет в комплекте поставки)

10 мм



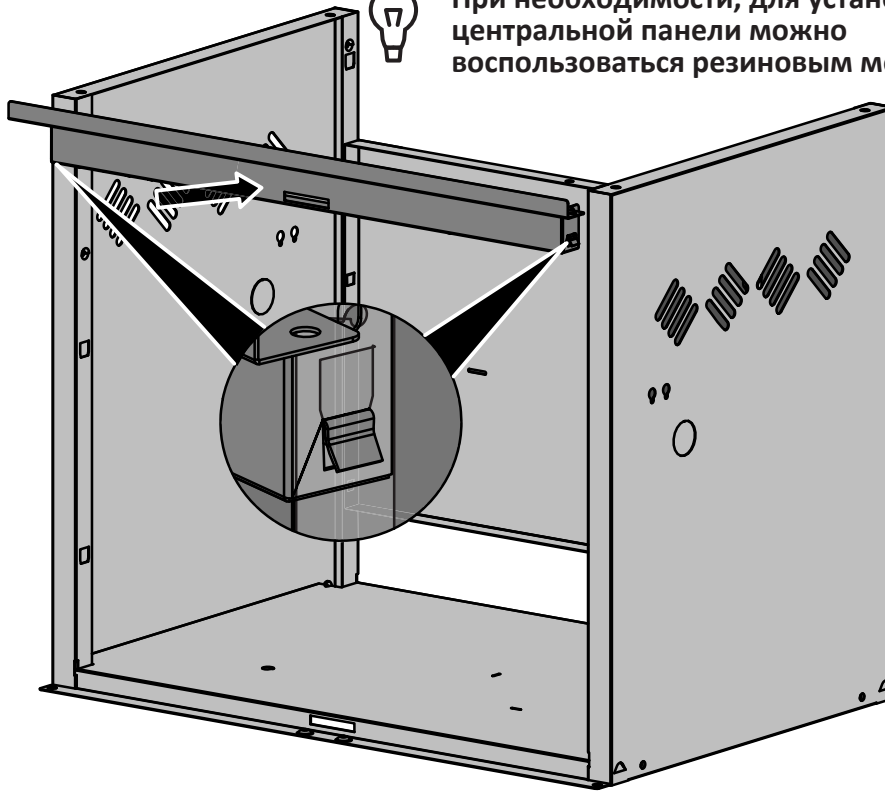


При необходимости, для установки центральной панели можно воспользоваться резиновым молотком.



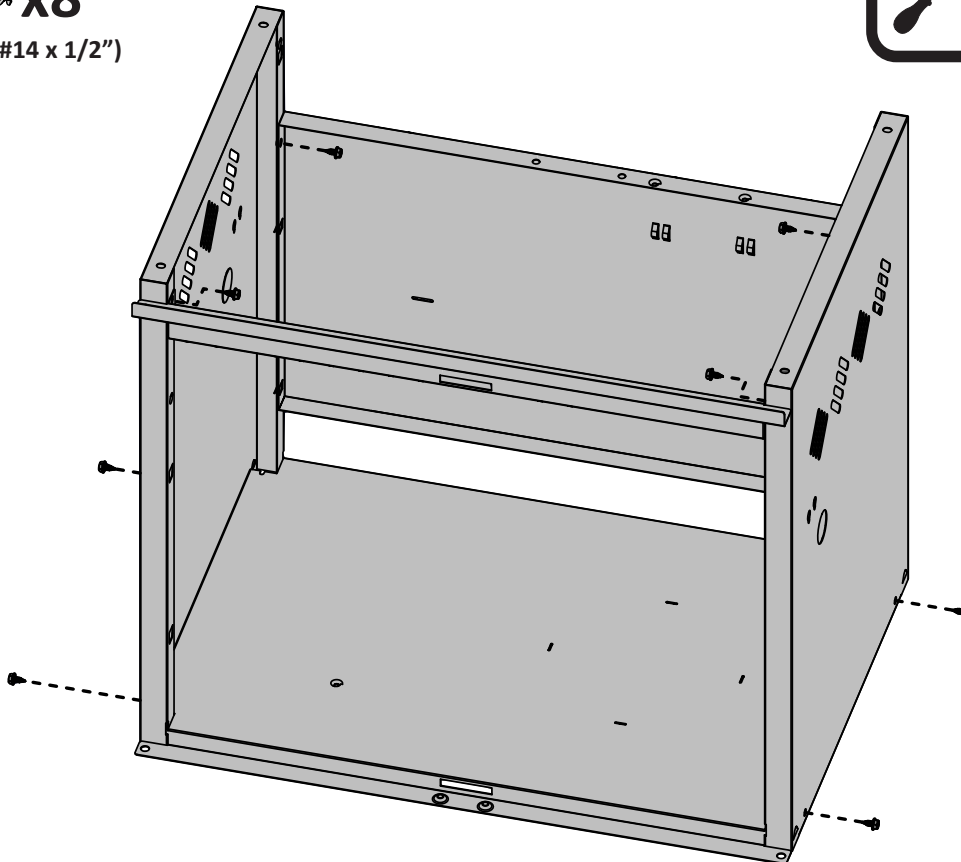


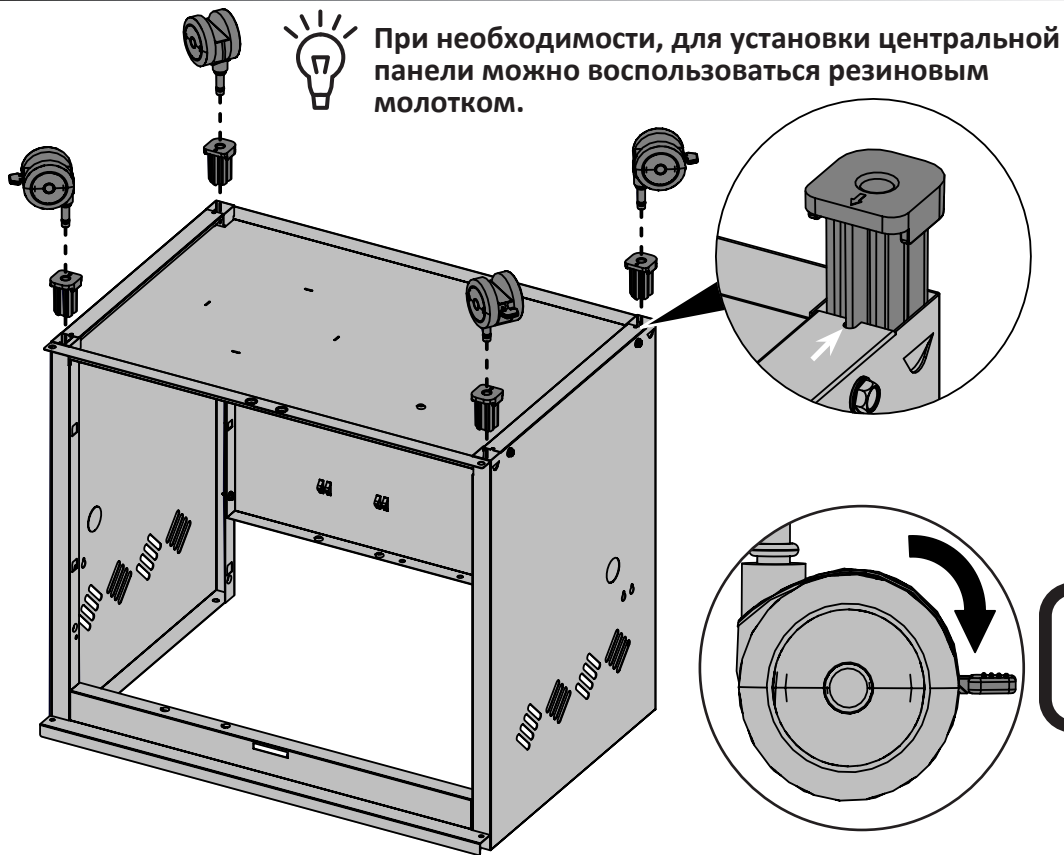
При необходимости, для установки центральной панели можно воспользоваться резиновым молотком.



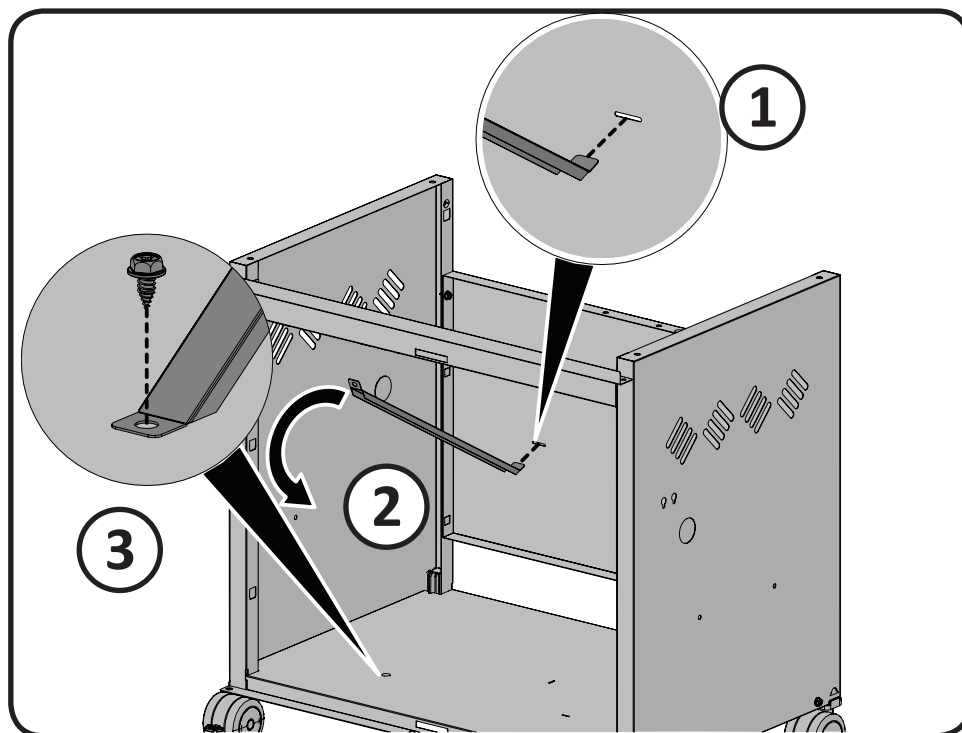
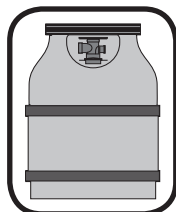
x8

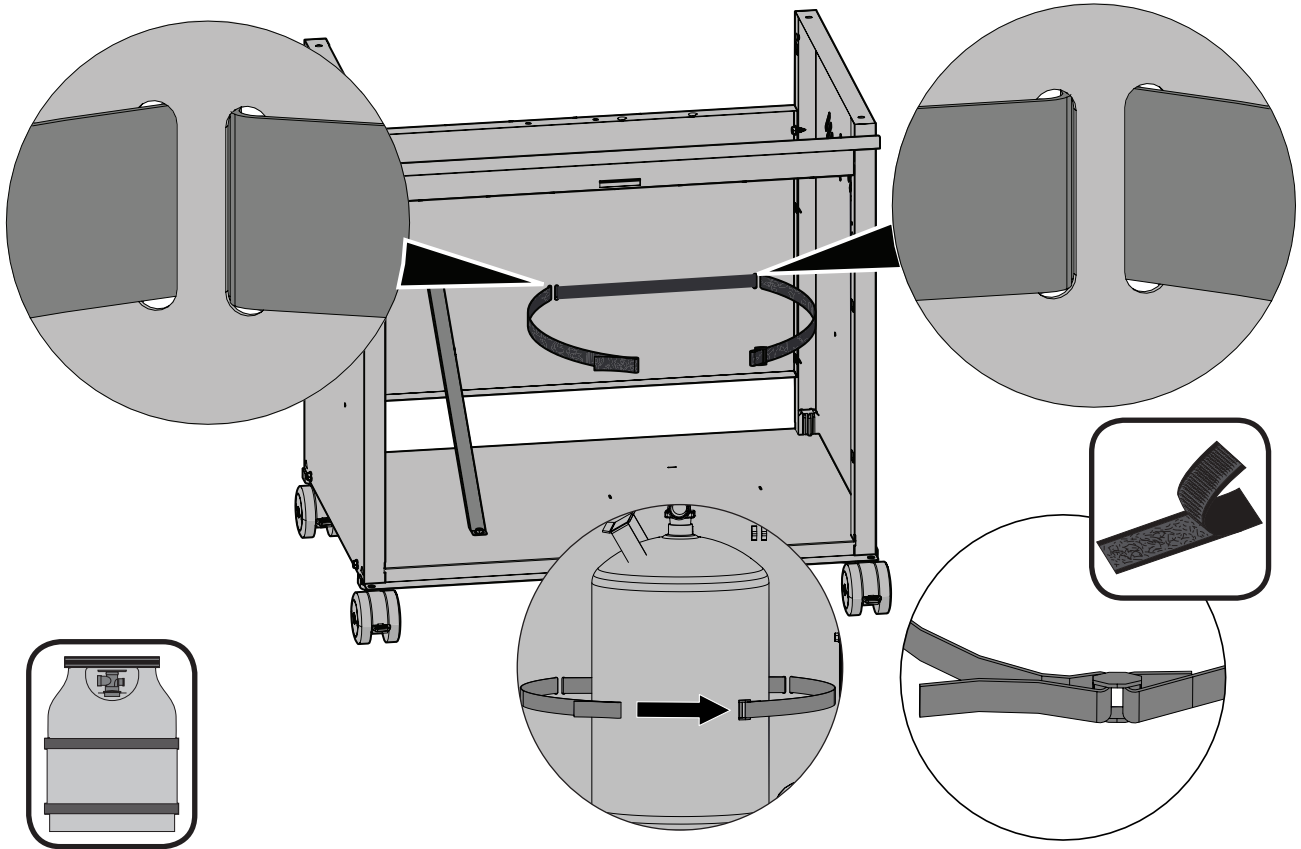
N570-0086 (#14 x 1/2")

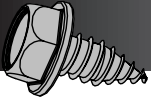


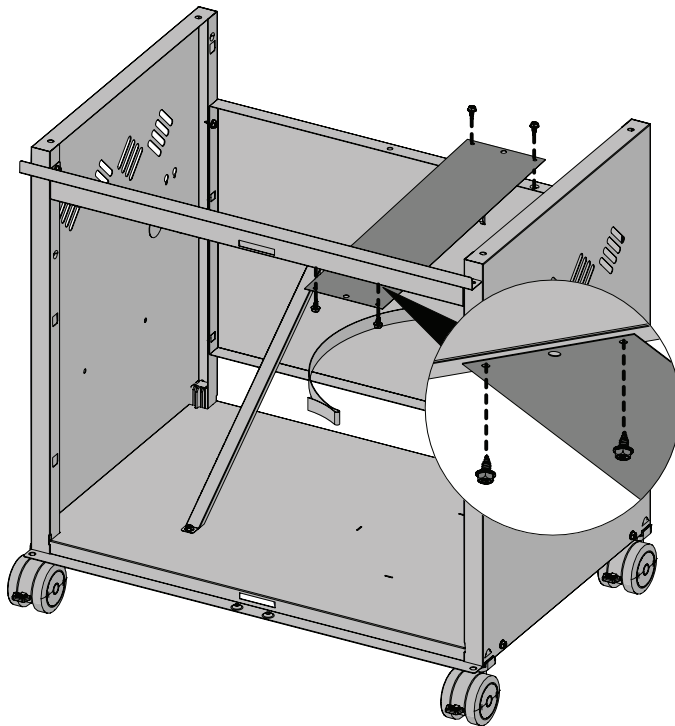
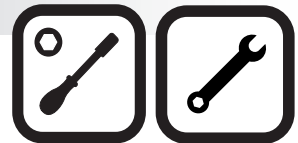


**x1**  
N570-0086 (#14 x 1/2")



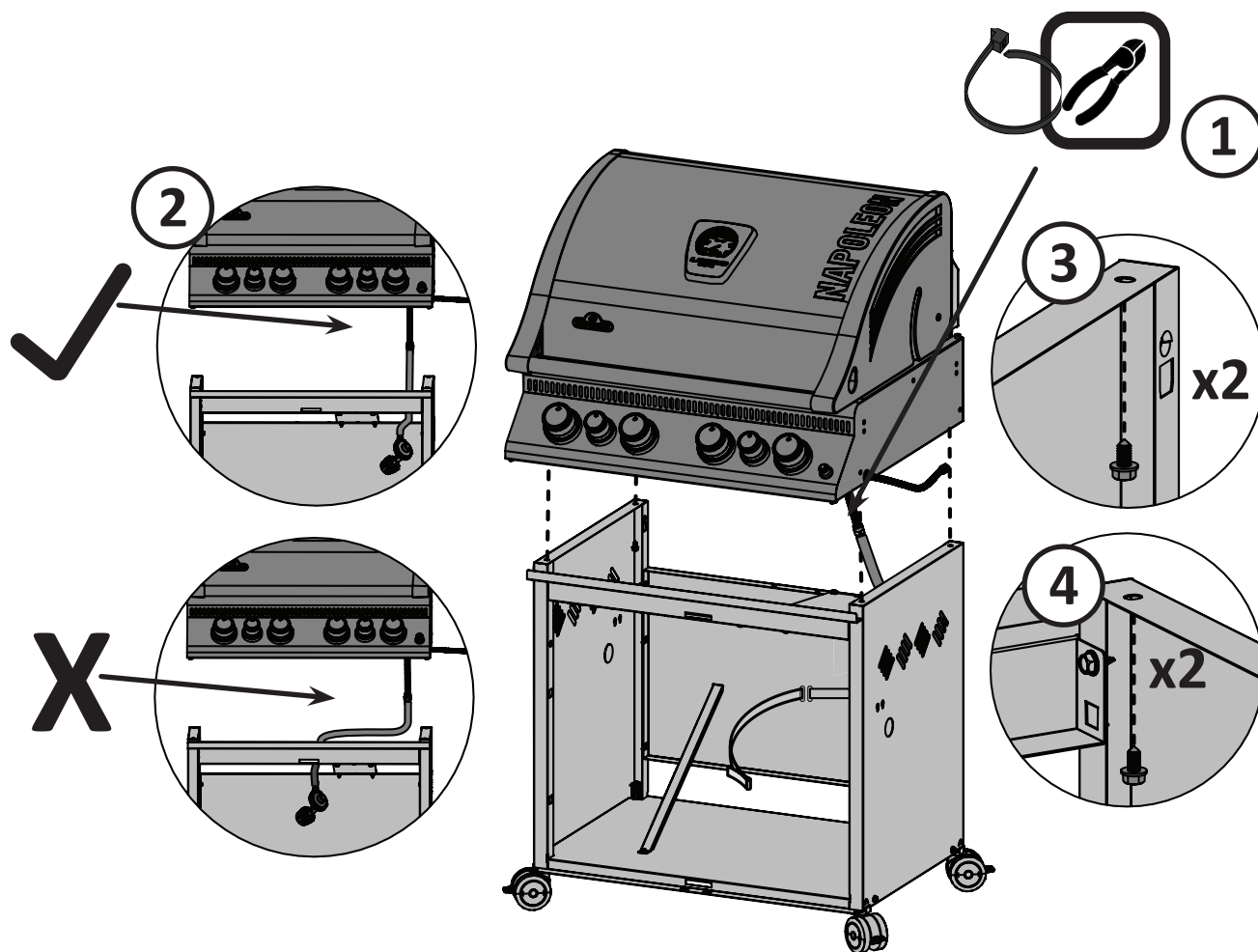


 **x4**  
N570-0086 (#14 x 1/2")





**ВНИМАНИЕ!** Для гриля на пропане, перед установкой верхней части гриля на основание снимите хомут, фиксирующий регулятор давления газа под панелью управления. Хомут был установлен на заводе для защиты шланга регулятора во время транспортировки в упаковке и он больше не потребуется. Снимайте хомут аккуратно, чтобы не повредить шланг. Убедитесь, что шланг регулятора не пережат между верхней частью гриля и основанием.



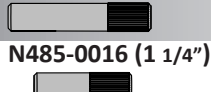
Все баллоны весом от 7 кг должны храниться на ровной поверхности вне корпуса (под боковой полкой справа). Шланг должен быть проложен через выбивное перфорированное отверстие, расположенное на правой панели.



N570-0082 (1/4\"/>



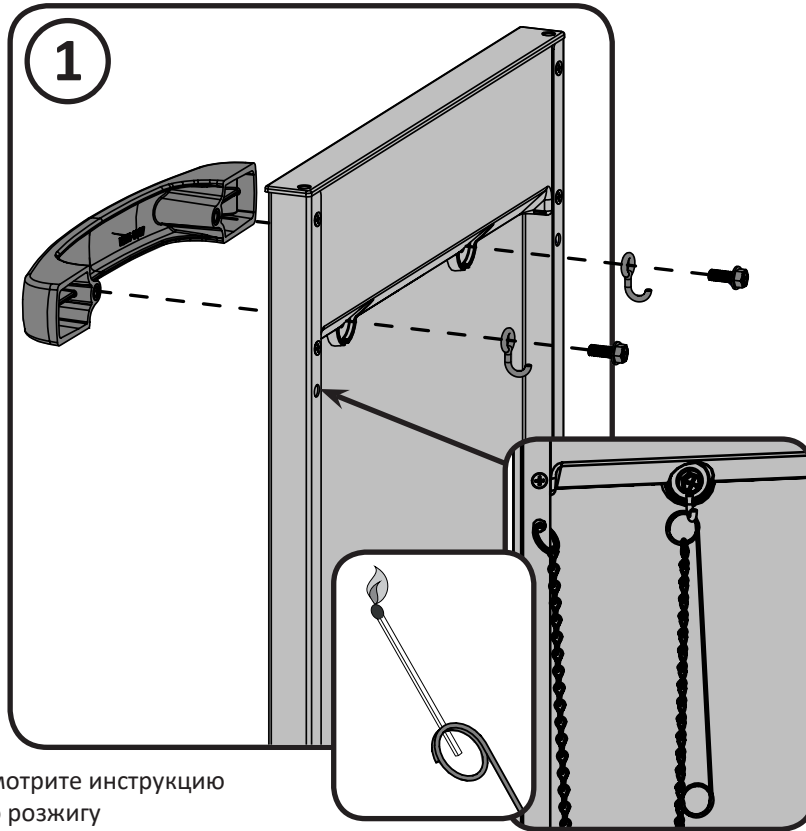
N340-0007



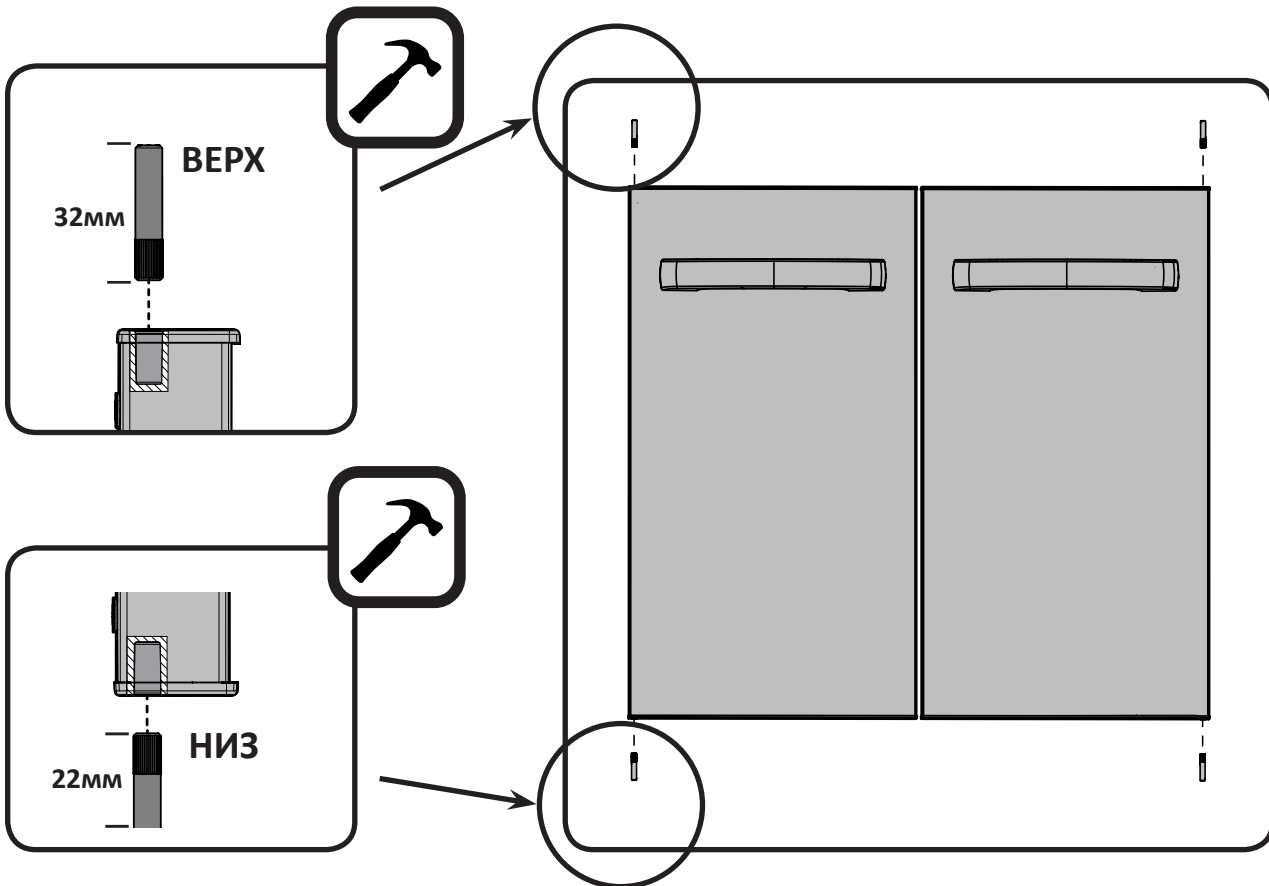
N485-0016 (1 1/4\"/>



N485-0017 (7/8\"/>



Смотрите инструкцию по розжигу

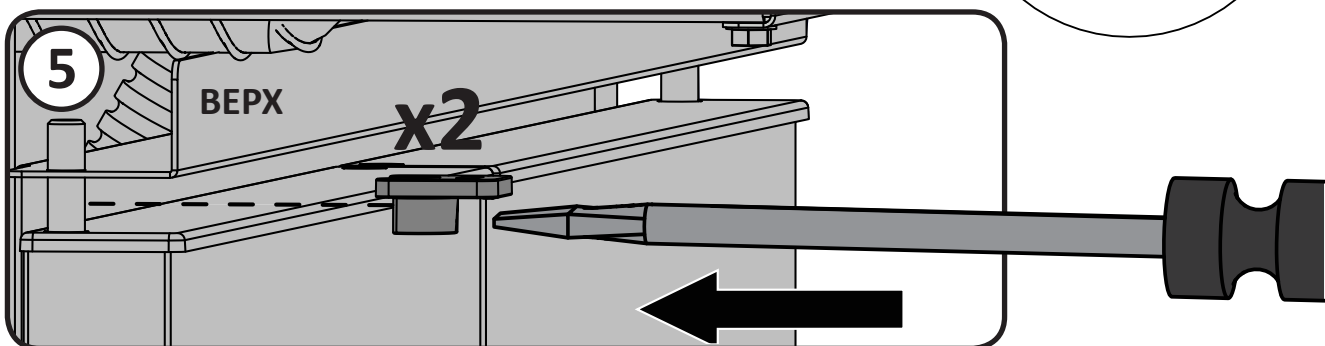
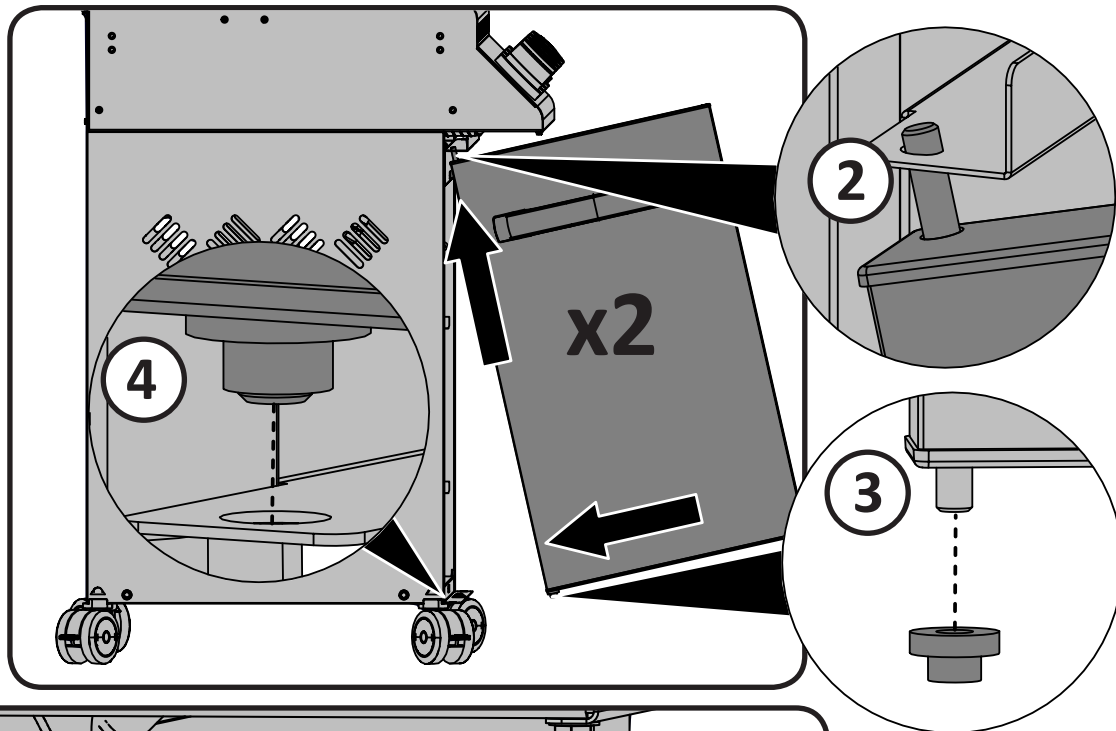
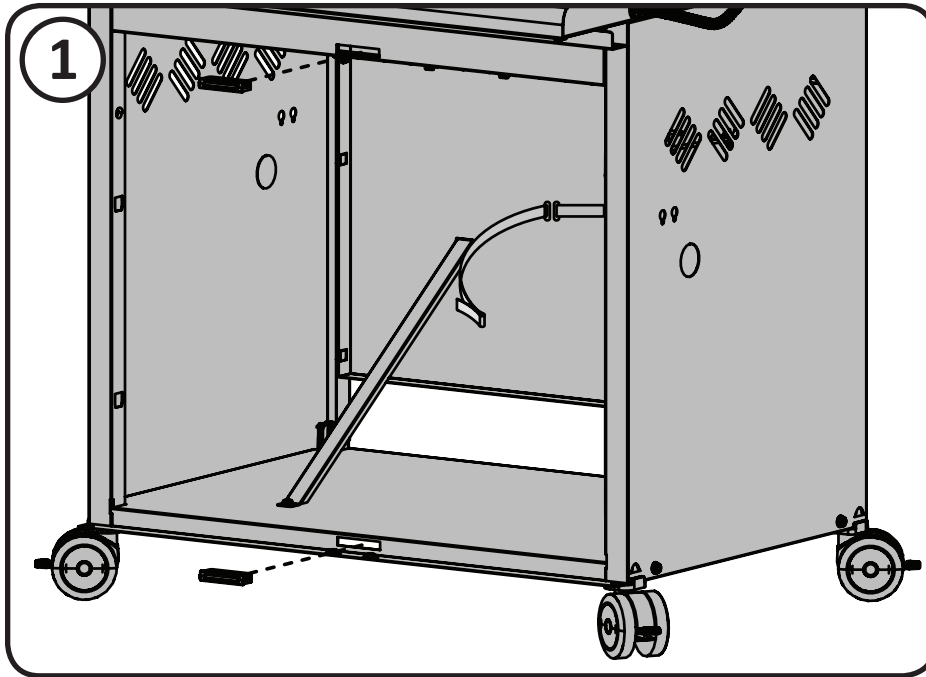


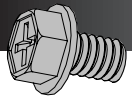
- 

**x2**  
N430-0002
- 

**x2**  
N105-0011
- 

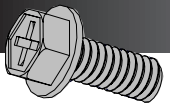
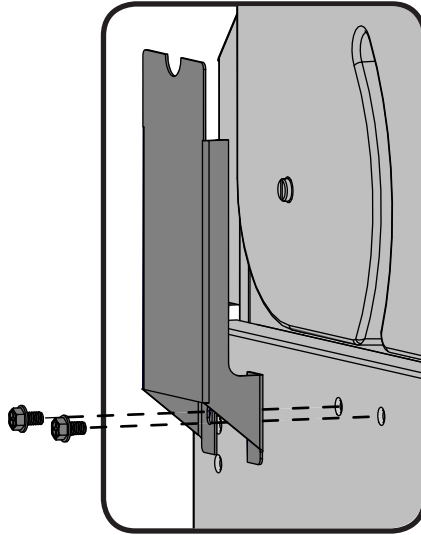
**x2**  
N160-0022





**x2**

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

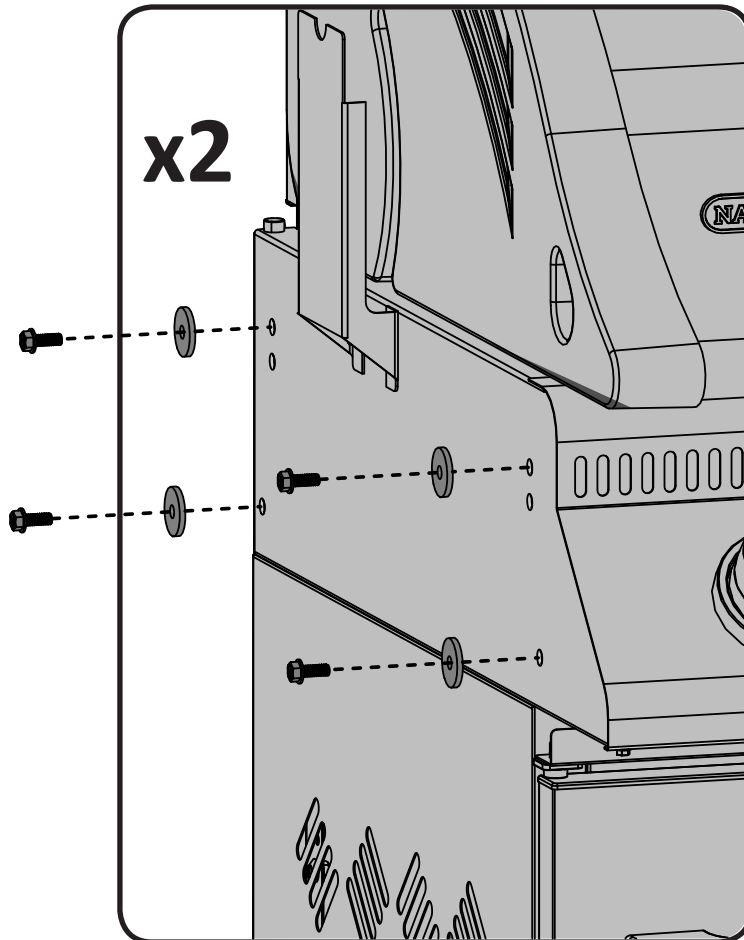
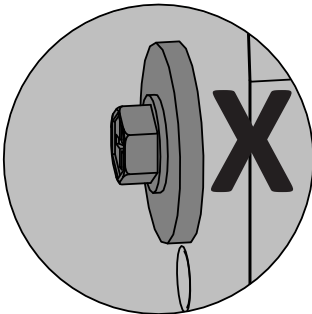
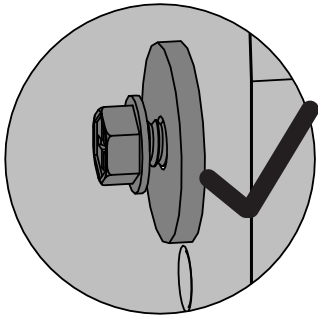


**x8**



**x8**

N570-0082 (1/4"-20 x 5/8") N735-0001

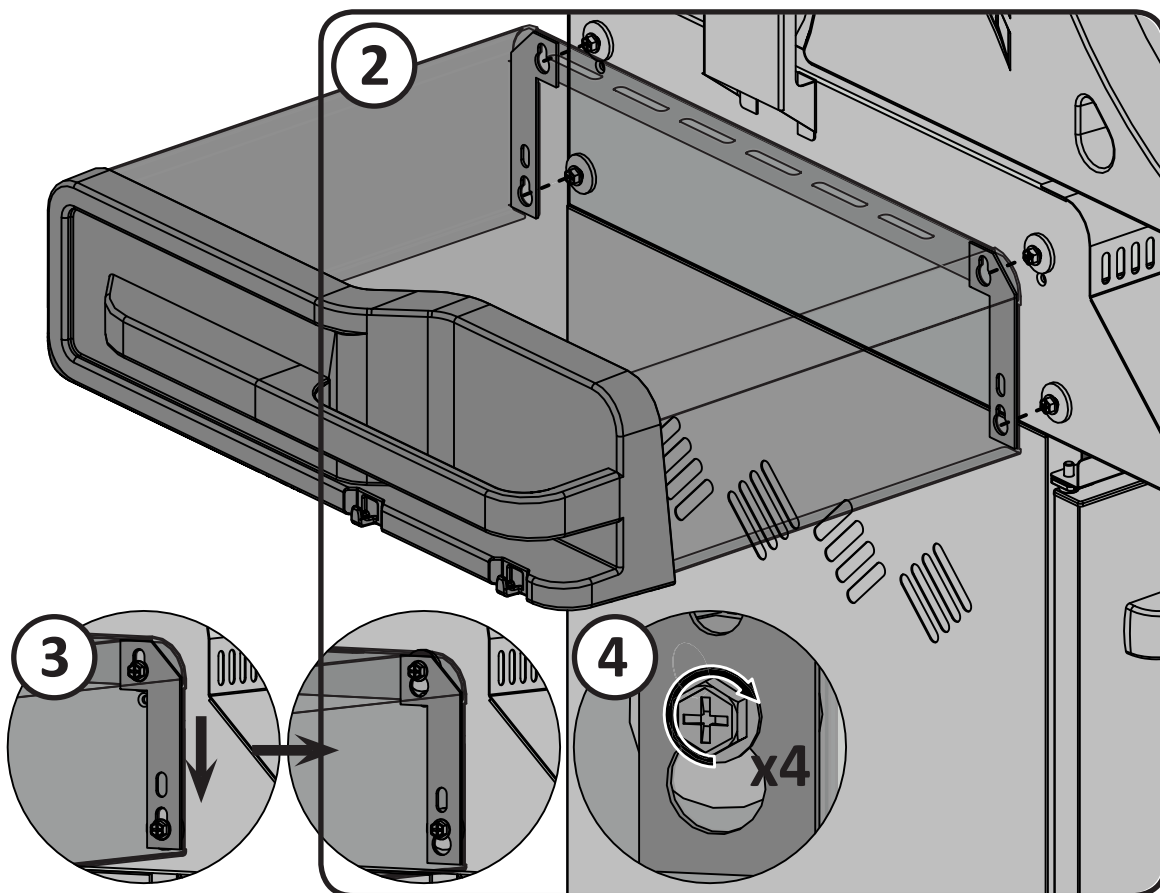
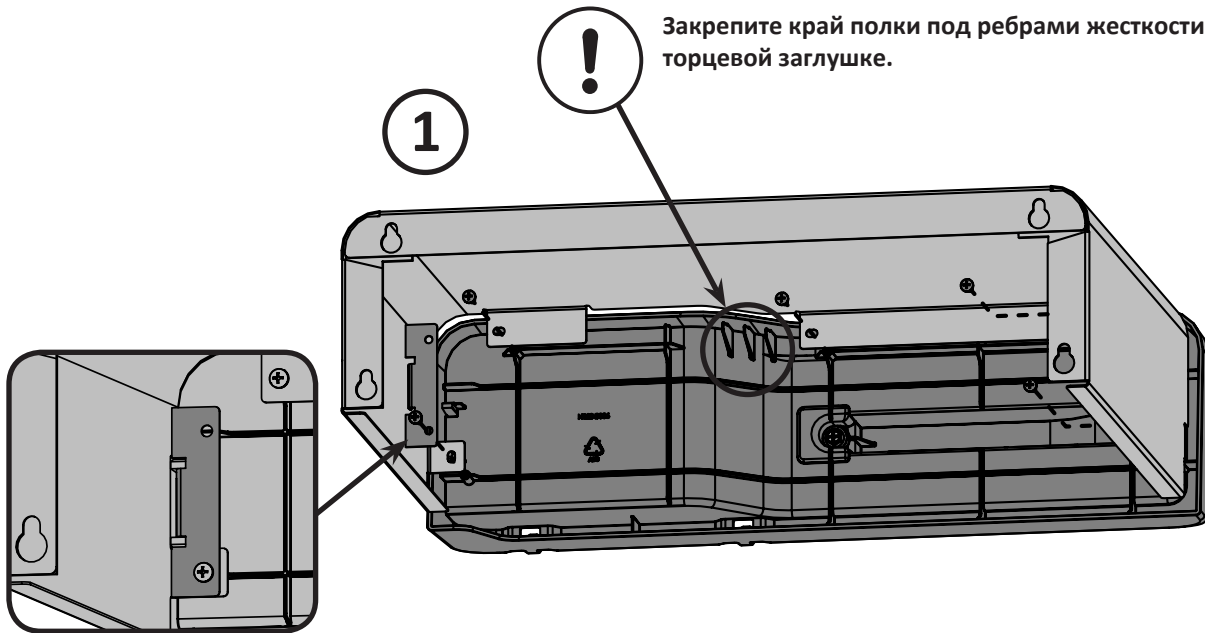


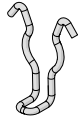


N570-0076 (#8 x 1/2")



Закрепите край полки под ребрами жесткости в торцевой заглушке.



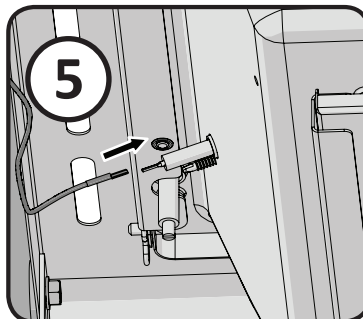
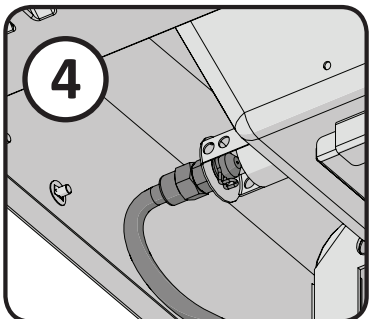
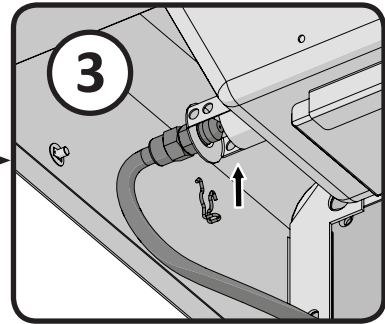
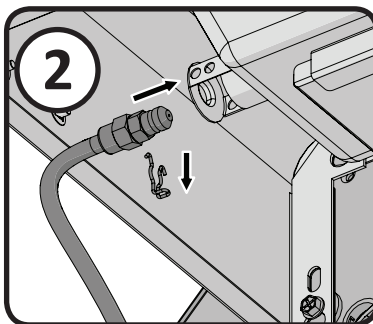
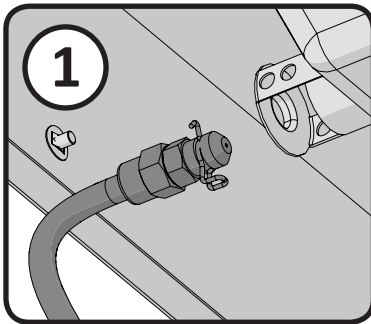
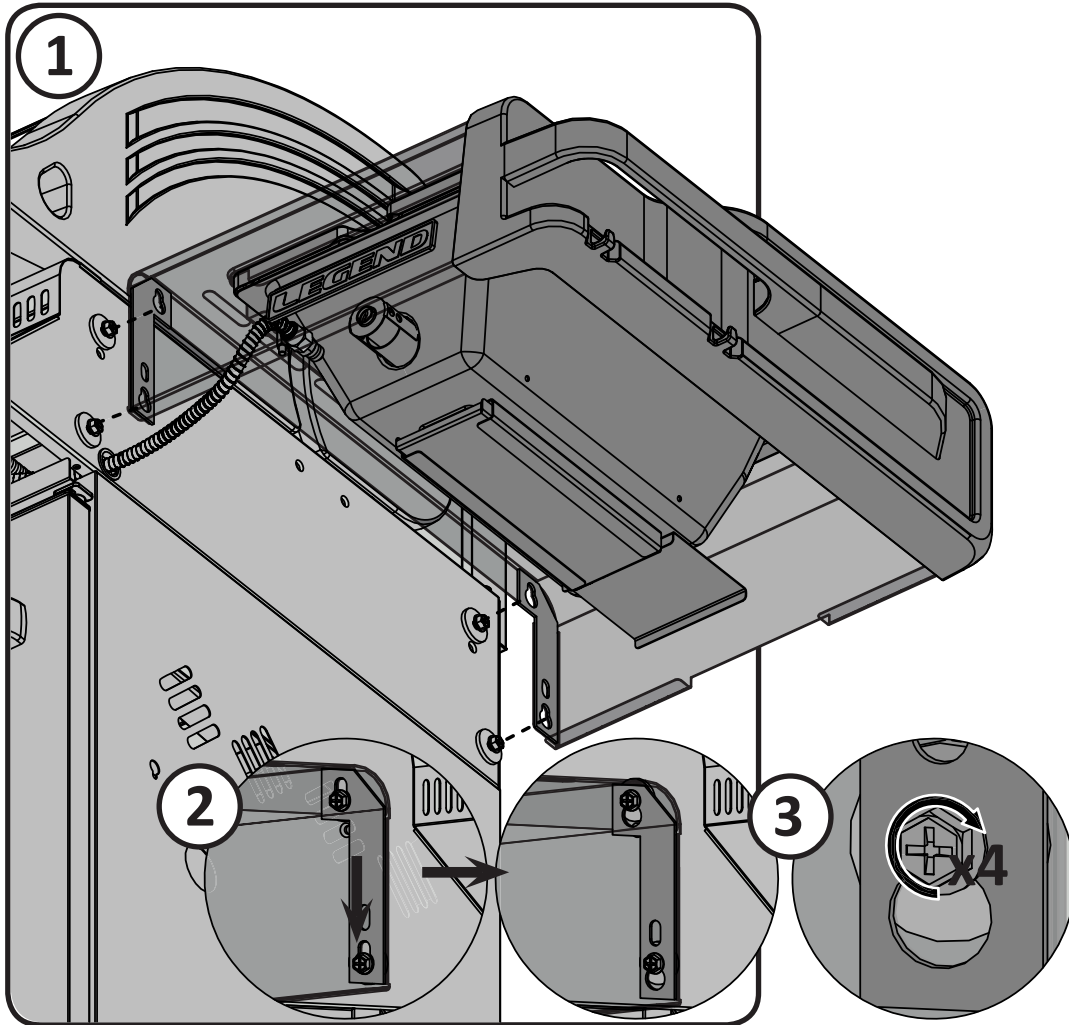


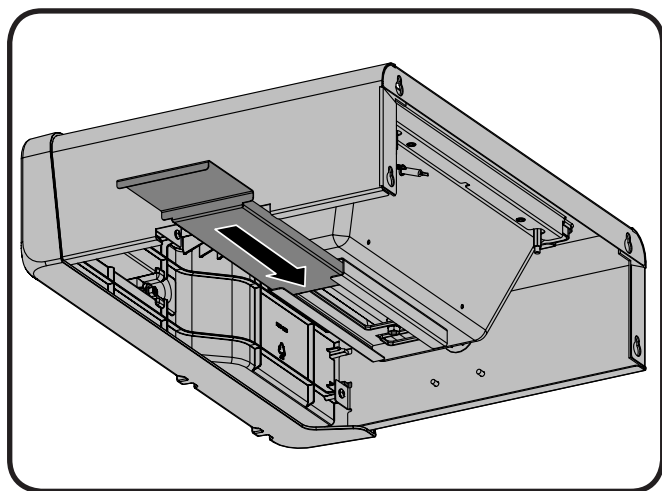
x1

LD485RSIB

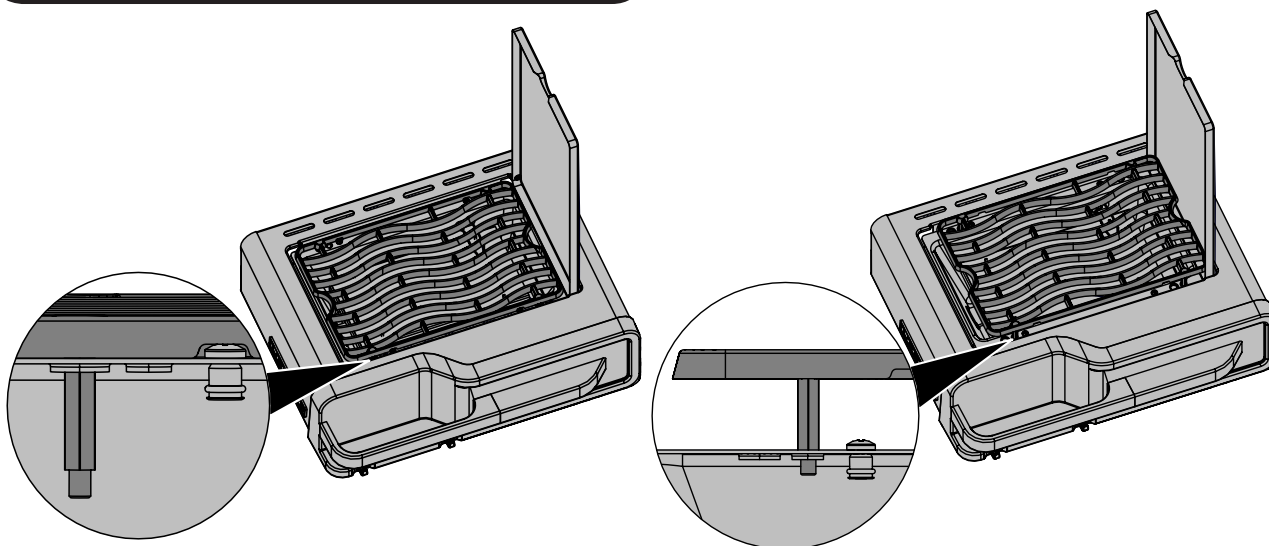


N160-0023

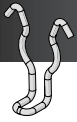




**ВНИМАНИЕ!** Боковая инфракрасная горелка оборудована поддоном, который вмещает небольшое количество жира. Для предотвращения пожара, возникшего от возгорания жира в гриле, поддон надлежит очищать после каждого сеанса приготовления.



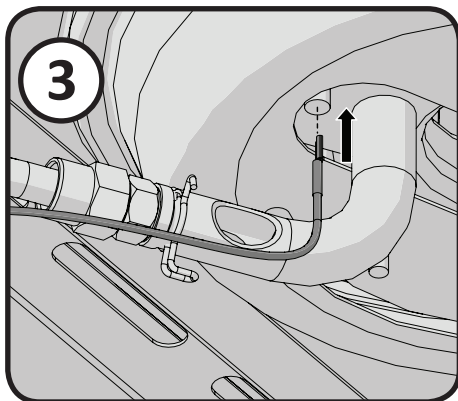
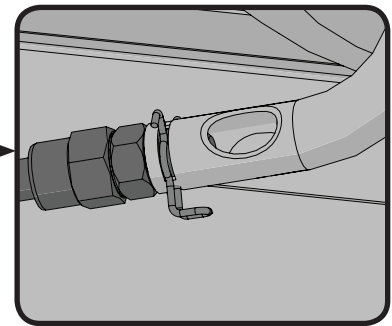
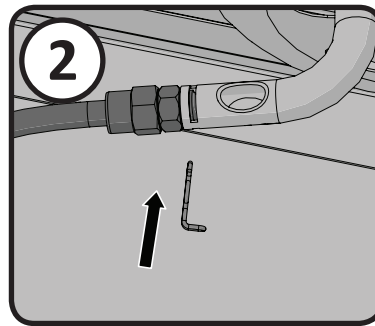
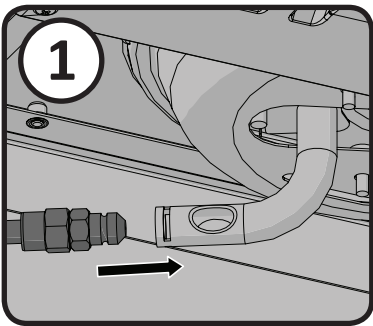
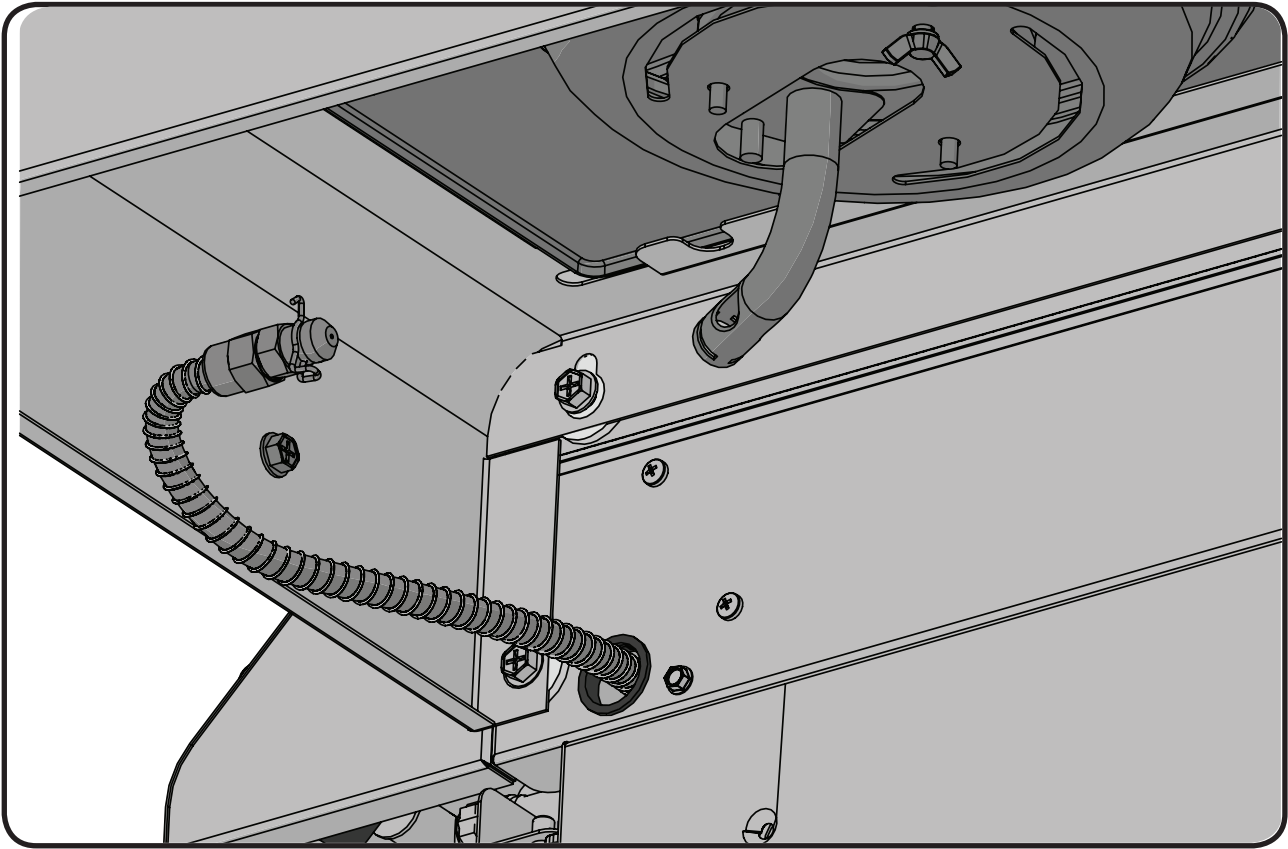
**Установка гриль-решетки:** Решетку можно установить на двух различных уровнях. Нижний уровень предназначен для размещения кастрюль и сковородок. Верхнее положение предназначено для жарки мяса. Убедитесь, что горелка выключена и решетка не горячая перед перемещением ее по высоте. При закрытии крышки решетка должна полностью остыть и находиться в нижнем положении.

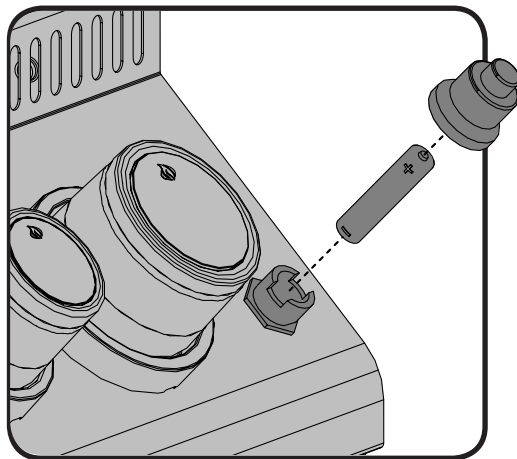
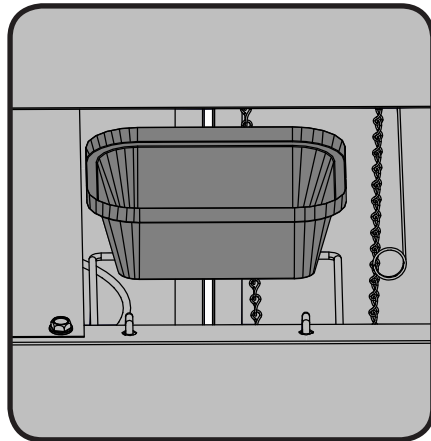
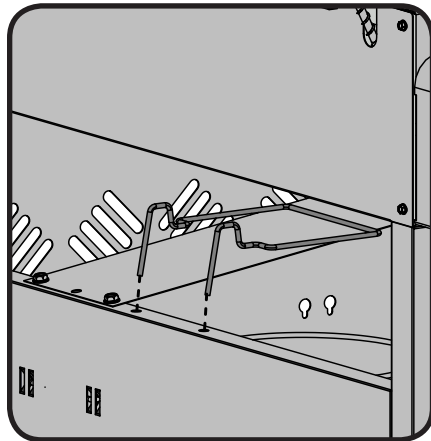
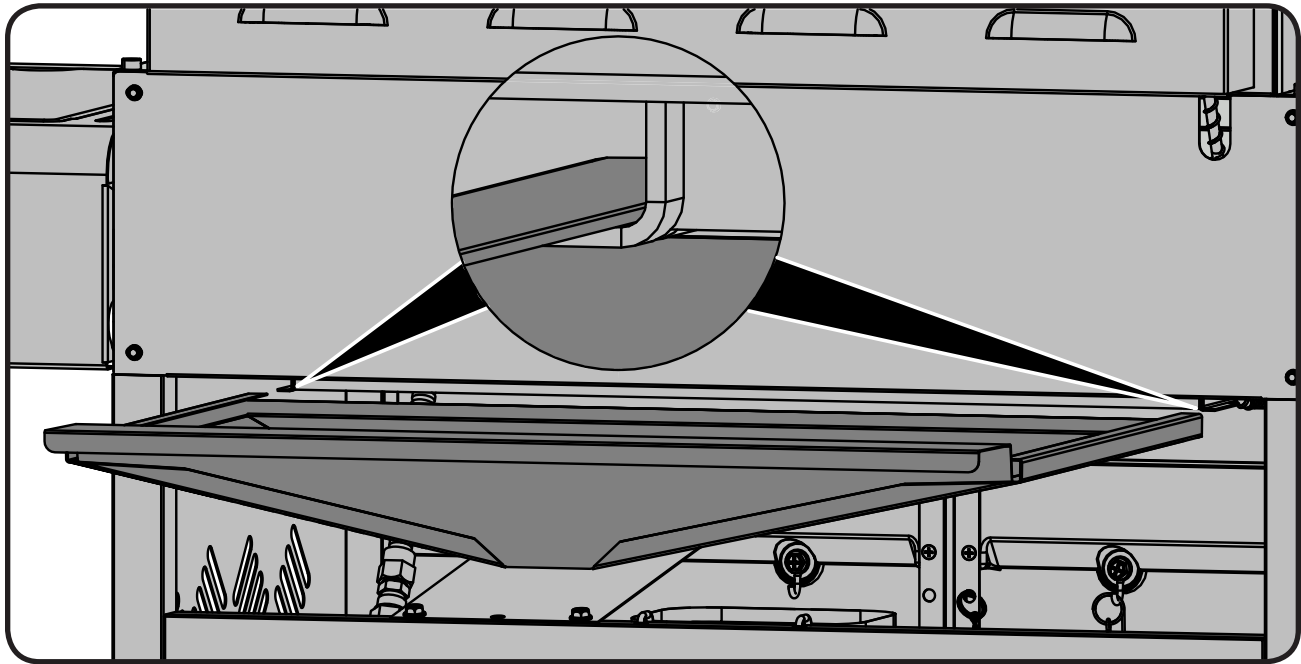


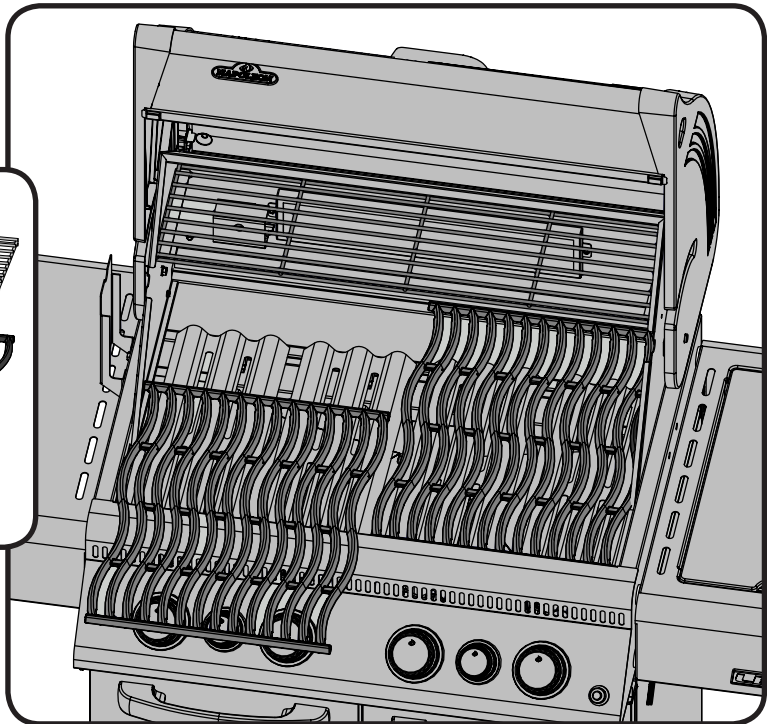
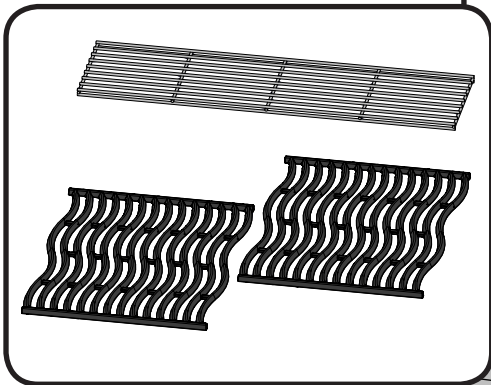
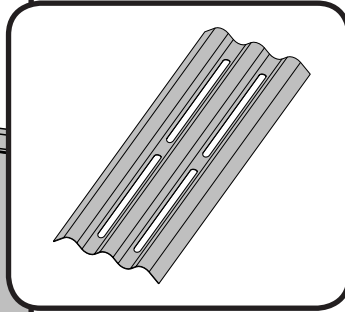
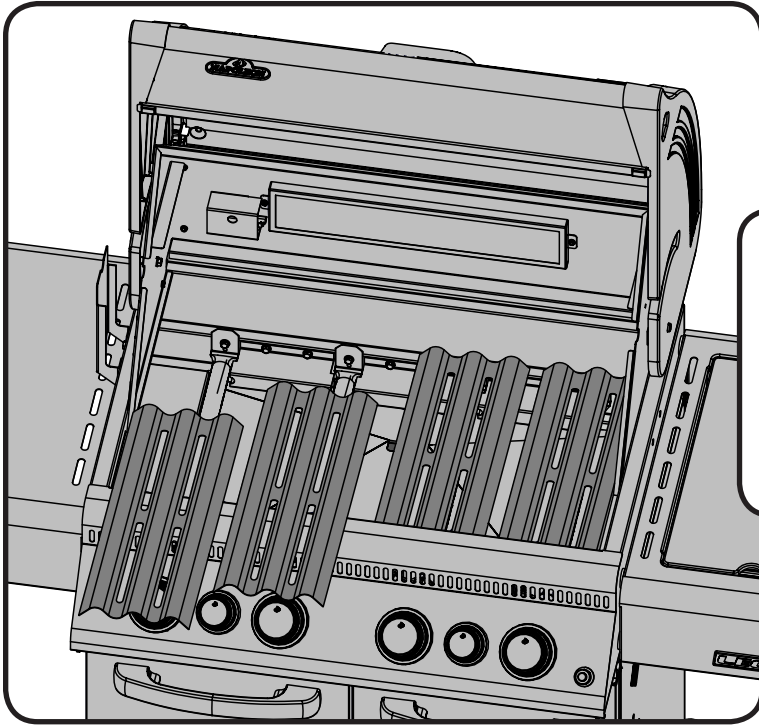
x1

N160-0023

✓ LD485SB

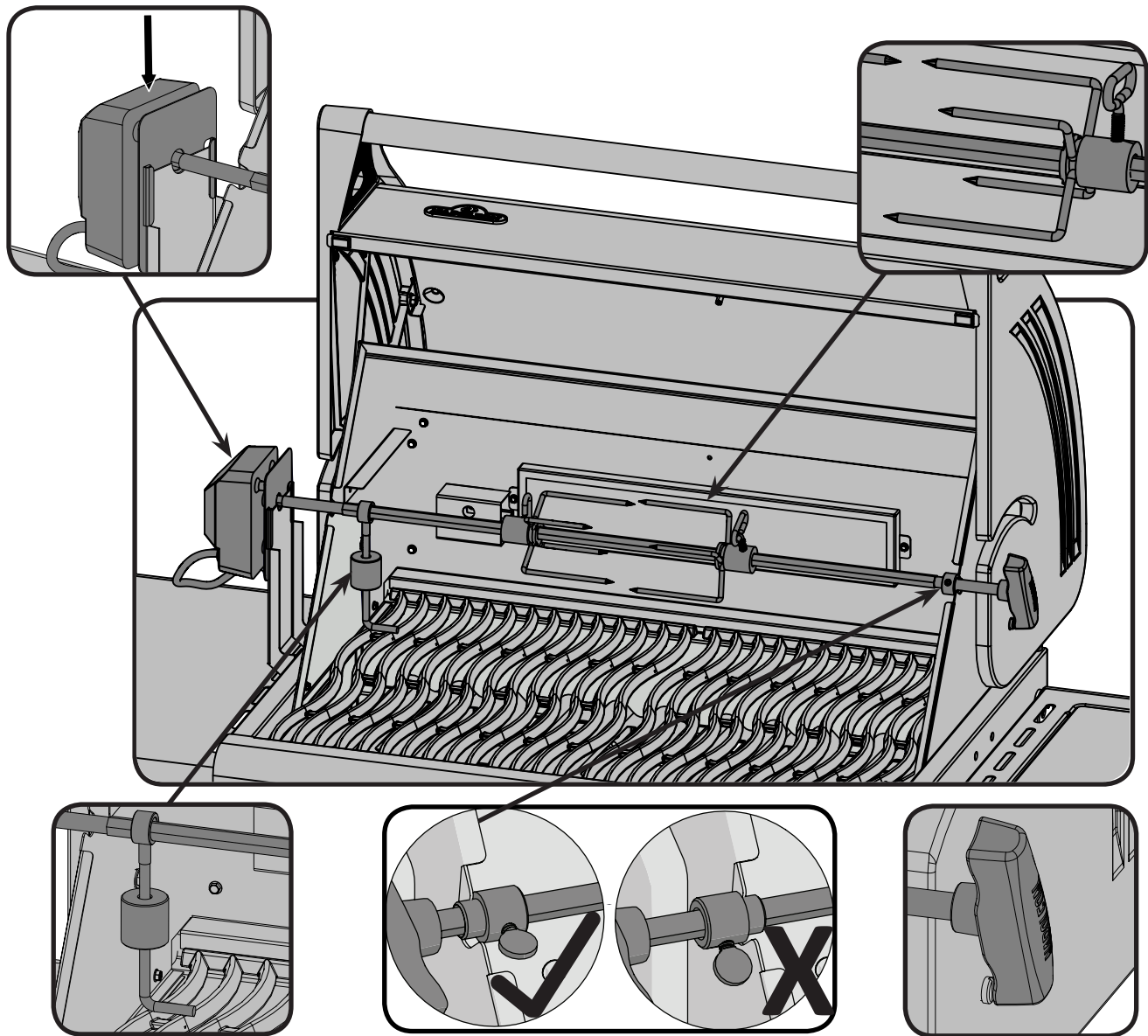






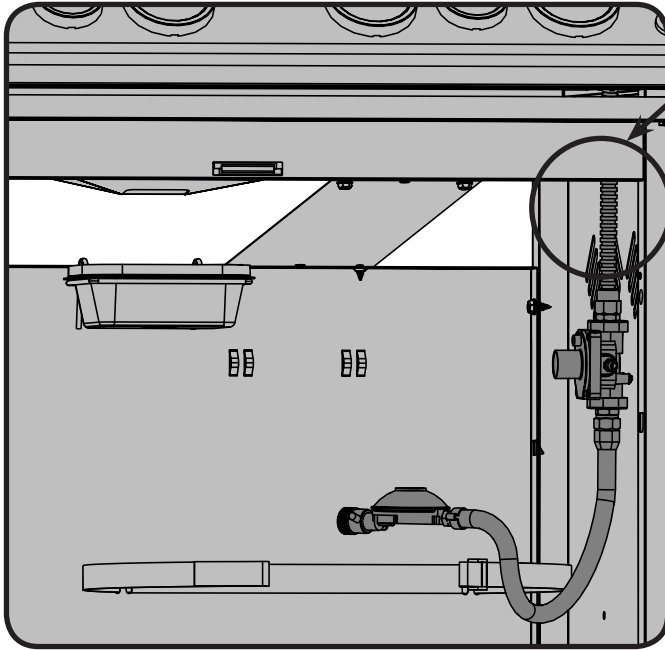
## Инструкция по сборке комплекта вертела (опция)

Соберите вертел, как показано на рисунке ниже.



Убедитесь, что стопорная втулка зафиксирована в надлежащем месте внутри кожуха.

## Правильное подключение газового шланга (для пропана)



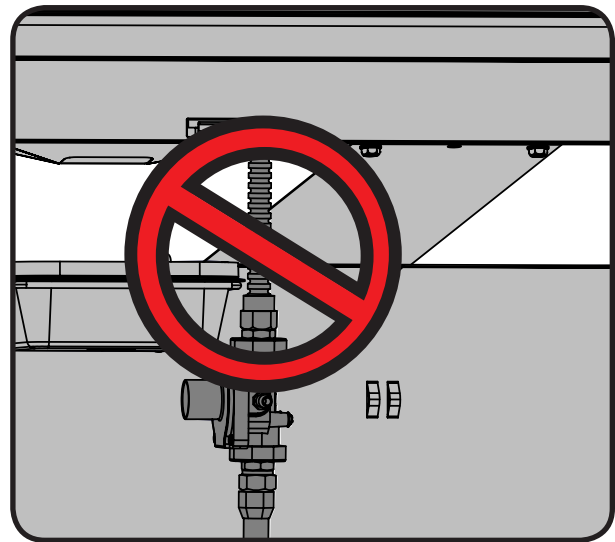
Убедитесь, что шланг проложен в небольшое отверстие между тепловым экраном резервуара и правой стенкой корпуса.

## Неправильное подключение газового шланга (для пропана)



### **ВНИМАНИЕ - ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ**

Убедитесь, что между шлангом и дном очага гриля достаточное расстояние. Невыполнение этого требования может привести к пожару.



## Подключение регулятора к баллону

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Некоторые регуляторы со шлангом имеют гайку с левой резьбой, на других необходимо нажать на ON для подсоединения и на OFF для отключения. Следуйте рекомендациям, данным ниже, для надлежащего подсоединения регулятора к баллону.

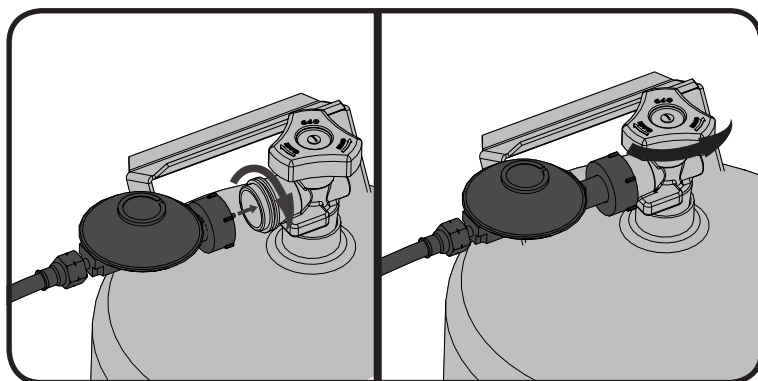


Рис. 1

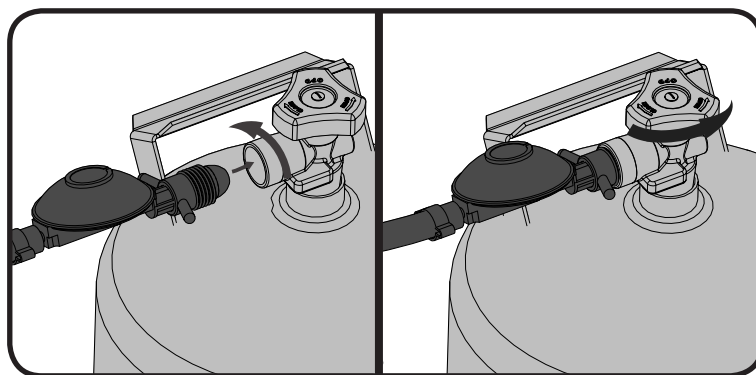


Рис. 2

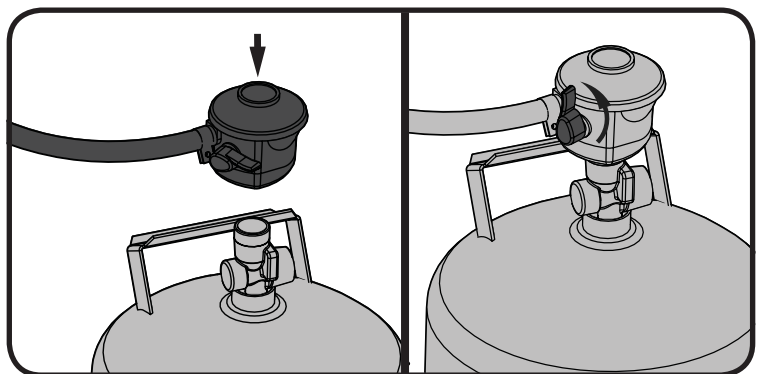


Рис.3

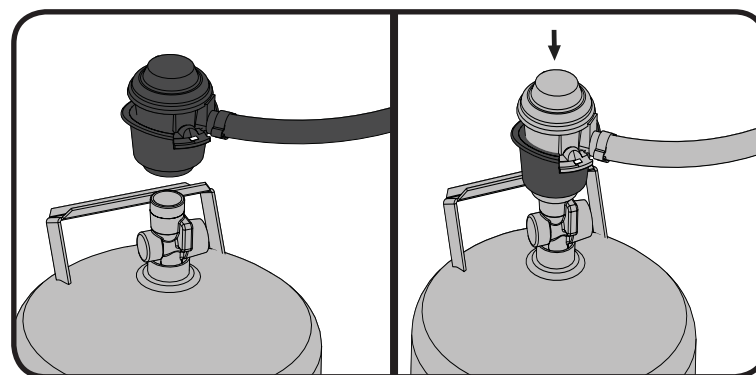


Рис.4

# Инструкции по проверке на герметичность



**ВНИМАНИЕ!** Проверка герметичности газовой системы должна проводиться ежегодно, каждый раз при замене газового баллона и при замене любого элемента газовой системы.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использовать открытое пламя для проверки на наличие утечки газа. Убедитесь, что рядом с грилем отсутствуют искры или очаги открытого пламени. Искры или открытое пламя могут привести к взрыву, ущербу частной собственности, тяжелым травмам или смерти.



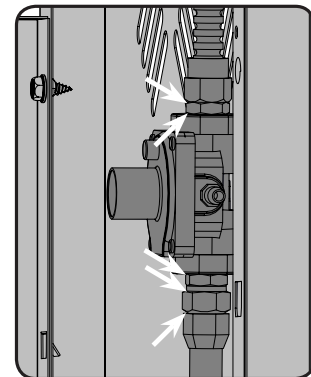
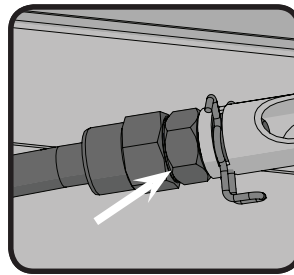
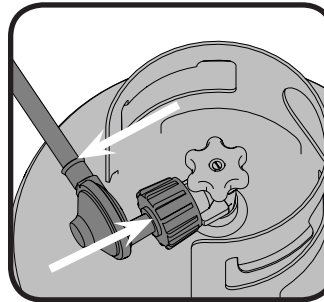
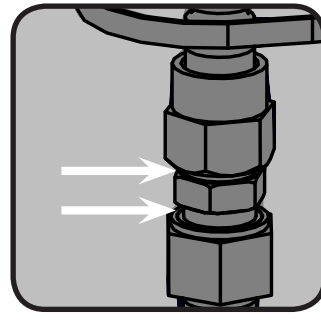
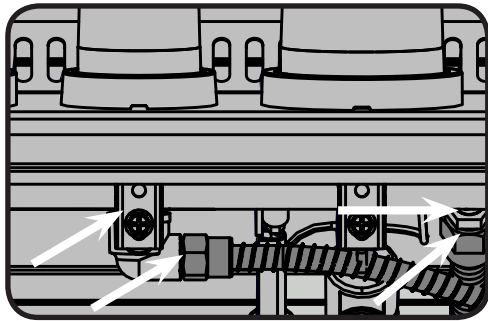
**Проверка на герметичность:** Испытание необходимо провести перед первым включением. Проводите проверку герметичности системы ежегодно и при каждой замене газового баллона. Запрещено курение во время проведения испытания, также следует устранить все возможные источники возгорания. Смотрите схему испытания на герметичность для конкретных зон, подлежащих проверке. Поверните все ручки горелок в положение ВЫКЛЮЧЕНО. Откройте вентиль подачи газа к грилю.



Нанесите мыльный раствор на все соединения регулятора, шланга, коллектора и вентилях (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50). Появление пузырей укажет на место утечки газа. Затяните соединение, либо обратитесь в отдел по работе с клиентами компании Napoleon или к квалифицированным специалистам.



Если утечку устранить не получается, немедленно прекратите подачу газа, отключите баллон от гриля и обратитесь к квалифицированным специалистам. Не пользуйтесь грилем до устранения неисправности.



## LD485SB Список деталей

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
1	N010-0908-30	manifold assembly c/w valves	x
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0057	side burner orifice #66	x
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
10	S87009	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
13	N010-0945-M05	base	x
14	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
15	N200-0077-BK1SG	back cover	x
16	N475-0426	control panel	x
17	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
18	N750-0016	side burner igniter wire	x
19	N105-0001	bushing 7/8"	x
20	N051-0011	control knob bezel large	x
21	N380-0031	burner control knob large	x
22	N380-0032	burner control knob small	x
23	N051-0012	control knob bezel small	x
24	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
25	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
26	N335-0085-BK2GL	black lid insert	x
	N010-0924-BK	lid assembly - black	x
27	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
28	N510-0013	black silicone lid bumper	x
29	N685-0021	temperature gauge	x
30	N385-0307	NAPOLEON logo	x
31	N450-0044	logo spring clips	x
32	N010-0742	lid handle	x
33	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x
34	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
35	N010-0591	hood assembly	x
36	N570-0015	lid pivot screw	x
37	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x

## LD485SB Список деталей

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
38	N735-0003	1/4" lockwasher	x
39	N305-0057-M01	sear plate	x
40	N640-0001	hose retainer clip	x
41	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
42	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
43	N105-0011	door bushings	x
44	N130-0015	caster - each	x
45	N510-0016	caster plug - each	x
46	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
47	N305-0063	cooking grids-cast iron	x
	N370-0597	cooking grids - wave stainless rod	ac
48	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
49	N735-0001	insulated washer	x
50	N160-0014	grease tray holder	x
51	N185-0001	grease tray foil	x
52	N530-0021-SER	step down regulator	x
53	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
54	N640-0004	tank strap	x
55	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	x
56	N520-0023	warming rack	x
57	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
58	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
59	N225-0056-BK1SG	door panel black	x
60	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
61	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
62	N555-0025	lighting rod	x
63	N325-0103-SER	door handle	x
64	N340-0007	tool hook	x
65	N485-0016	door pivot pin top	x
66	N485-0017	door pivot pin bottom	x
67	N160-0022	clip door pivot pin	x
68	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
69	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
70	N010-0891	stainless steel side shelf	x
71	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
72	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
73	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
74	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
75	N500-0041K	side burner plate	x
76	N100-0037	side burner	x
77	N335-0098-M06	side burner lid	x
78	N555-0091	side burner lid pivot	x
79	N485-0021	side burner pivot pin	x
80	N305-0059	side burner grate	x
81	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
82	N385-0226-SER	LEGEND logo	x
83	N080-0388	side shelf stiffener	x
84	N010-0501-M01	drip pan	x

**LD485SB Список деталей**

ITEM	PART #	DESCRIPTION	SB
	69212	rotisserie kit CE	ac
	69213	rotisserie kit GB	ac
	69215	rotisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

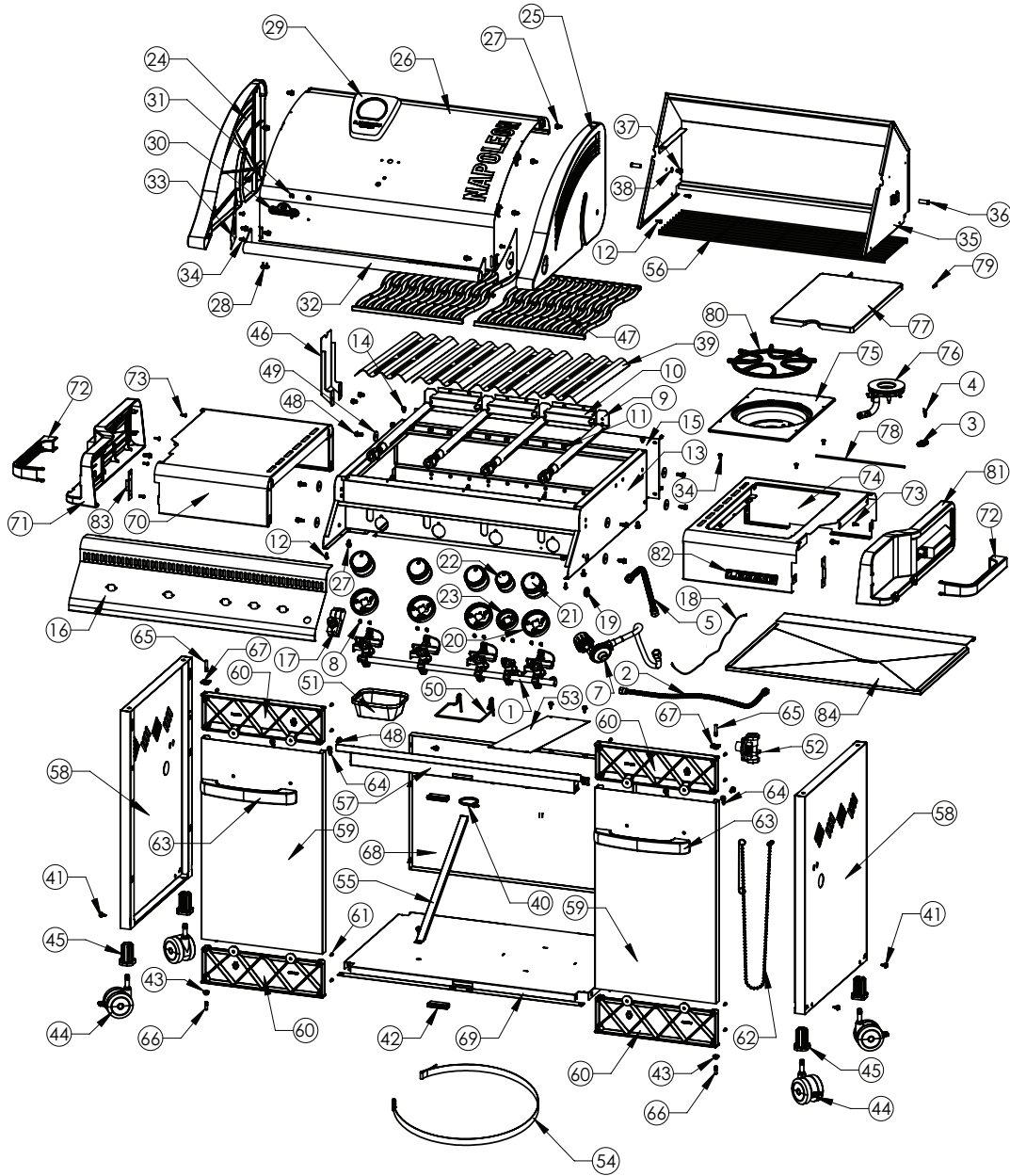
х - стандартная комплектация

р - пропан

п - природный газ

ac - аксессуар

LD485SB



## LD485RSIB Список деталей

Item	Part No.	Description	RSIB
1	N010-0716-30	manifold assembly	p
2	N720-0055	side burner supply tube	x
3	N455-0062	side burner orifice #60	p
4	N160-0023	side burner hose/orifice retainer clip	x
5	N720-0044	manifold flex connector	x
7	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy/Greece	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czechia/Croatia/Slovenia	p
8	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
9	N100-0036	main burner	x
	S81001	burner kit	x
10	N080-0281	main burner cross light bracket	x
11	Z570-0039	1/4"-20 x 3/8" screw	x
12	N010-0526P-30	infra red rear burner	p
	N455-0093	rear burner orifice #64	p
	N160-0017	clip rear burner tube	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N720-0053	rear burner supply tube	x
15	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	p
16	N160-0017	clip rear burner tube	x
17	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
18	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
19	N200-0090-M06	infra red rear burner cover	x
20	Z570-0035	#8 x 3/8" screw	x
21	N010-0945-M05	base	x
22	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
23	N200-0089-BK1SG	back cover	x
24	N475-0396	control panel	x
25	N357-0013	side burner igniter	x
	N043-0002	batteries 'AAA'	x
26	N750-0016	side burner igniter wire	x
27	N105-0001	bushing 7/8"	x
28	N051-0011	control knob bezel large	x

## LD485RSIB Список деталей

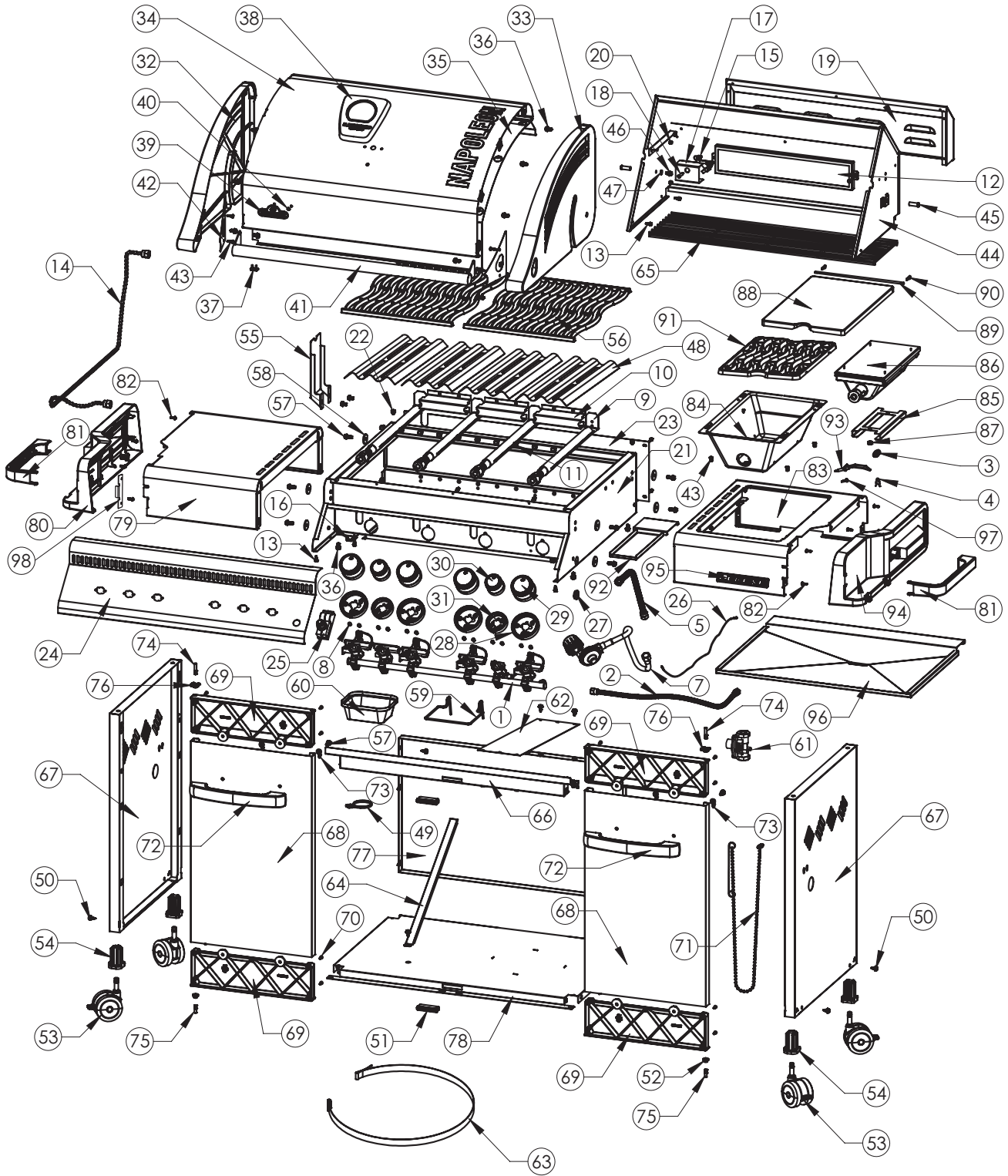
Item	Part No.	Description	RSIB
29	N380-0031	burner control knob large	x
30	N380-0032	burner control knob small	x
31	N051-0012	control knob bezel small	x
32	N135-0042-BK1HT	left side lid casting	x
33	N135-0043-BK1HT	right side lid casting	x
34	N335-0084	stainless steel lid insert	x
	N010-0924-SS	lid assembly - stainless steel	x
35	N585-0078	heat shield lid	x
36	N570-0091	1/4"-20 x 1/2" screw	x
37	N510-0013	black silicone lid bumper	x
38	S91002	temperature gauge	x
39	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
40	N450-0044	logo spring clips	x
41	N010-0742	lid handle	x
42	N080-0287-BK1HT	lid casting cover	x
43	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
44	N010-0638-M06	hood assembly	x
45	N570-0015	lid pivot screw	x
46	N570-0073	1/4"-20 x 3/8" screw	x
47	N735-0003	1/4" lockwasher	x
48	N305-0057-M01	sear plate	x
49	N160-0041	hose retainer clip	x
50	N570-0086	#14 x 1/2" screw	x
51	N430-0002	magnetic catch	x
	N370-0769	main assembly blister pack	x
52	N105-0011	door bushings	x
53	N130-0015	caster - each	x
54	N510-0016	caster plug - each	x
55	N475-0301-M06	roastisserie mount	x
56	S83005	cooking grids-cast iron	x
	S83001	cooking grids - wave stainless rod	ac
57	N570-0082	1/4"-20 x 5/8" screw	x
58	N735-0001	insulated washer	x
59	N160-0014	grease tray holder	x
60	62007	replacement grease tray aluminium	x
61	N530-0021-SER	step down regulator	p
62	N585-0064-BK1SG	heat shield	x
63	N640-0004	tank strap	p
64	N080-0254-BK1SG	tank inhibitor bracket	p
65	N520-0023	warming rack	x
66	N525-0056-BK1SG	front cabinet support	x
67	N475-0405-BK1SG	left/right side panel cabinet enclosure	x
68	N225-0056-M06	door panel stainless steel	x

**LD485RSIB Список деталей**

Item	Part No.	Description	RSIB
69	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
70	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
71	N555-0025	lighting rod	x
72	N325-0103-SER	door handle	x
73	N340-0007	tool hook	x
74	N485-0016	door pivot pin top	x
75	N485-0017	door pivot pin bottom	x
76	N160-0022	clip door pivot pin	x
77	N475-0406-BK1SG	rear cart panel	x
78	N590-0267-BK1SG	bottom shelf	x
79	N010-0891	stainless steel side shelf	x
80	N120-0036-BK0TX	left shelf end cap	x
81	N325-0095-BK0TX	side shelf handle	x
82	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
83	N010-0994	stainless steel side burner shelf	x
84	N500-0039K	side burner plate	x
85	N080-0358	side burner drip pan bracket	x
86	N010-0662	side burner infra red	x
87	N450-0027	1/4" - 20 nut	x
88	N335-0098-M06	side burner lid	x
89	N555-0091	side burner lid pivot	x
90	N485-0021	side burner pivot pin	x
91	S83010	side burner grate	x
92	N710-0063	side burner drip pan	x
93	N240-0026	side burner electrode	x
94	N120-0035-BK0TX	right shelf end cap	x
95	N385-0226-SER	LEGEND logo	x
96	N010-0501-M01	drip pan	x
97	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
98	N080-0388	side shelf stiffener	x
	69212	rotisserie kit CE	ac
	69213	rotisserie kit GB	ac
	69215	rotisserie kit IL	ac
	61485	cover	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67732	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays foil (5 pieces)	ac

x - стандартная комплектация  
p - пропан  
n - природный газ  
ac - аксессуар

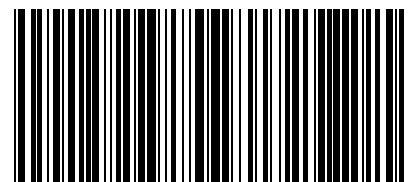
### ВЗРЫВ-СХЕМА LD485RSIB







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



N415-0382CE-RU

