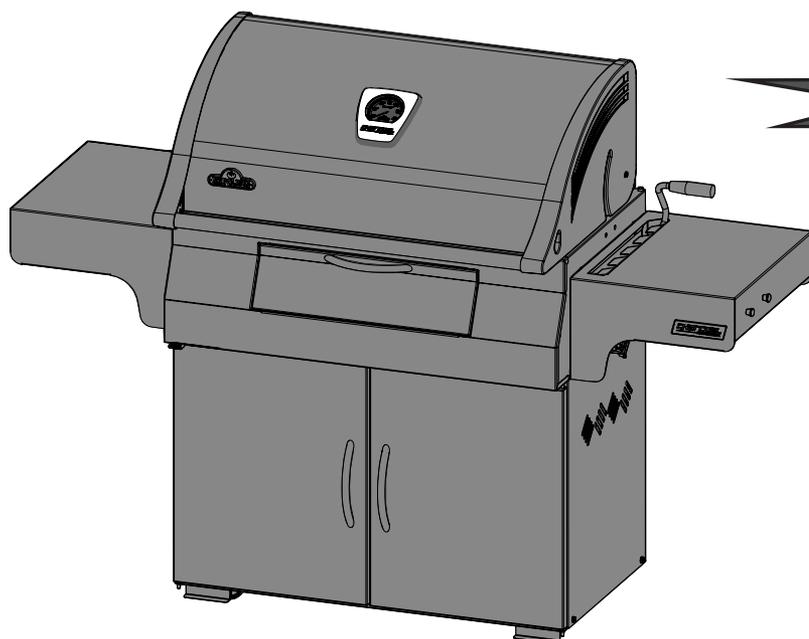


РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ  
**ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ,  
 В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ**  
 ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

## OUTDOOR CHARCOAL GRILL



**НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ**

**PRO605CSS**

RU



### **ВНИМАНИЕ**

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



### **ОПАСНОСТЬ**

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



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

Wolf Steel Ltd.  
 214 Bayview Drive,  
 Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8  
[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

Wolf Steel Europe BV  
 Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
 CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto: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, которое Вы ожидаете от продукции NAPOLEON.

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

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

RU

## \*Условия и ограничения

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

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

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

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

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

Данная Ограниченная гарантия предоставляется в дополнение к любым правам, предоставленным Вам местным законодательством. Соответственно, данная Ограниченная гарантия не налагает никаких обязательств на NAPOLEON по хранению запасных деталей на складе. В соответствии с наличием деталей NAPOLEON может по своему усмотрению выполнить все обязательства, предоставив клиенту пропорциональный кредит в отношении нового прибора. По окончании первого года в отношении данной Гарантии компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной Гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости гарантийной детали/деталей с дефектом.

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

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



napoleongrills.com



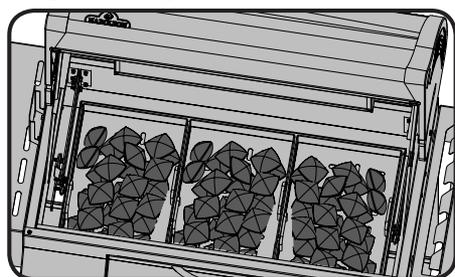
**ВНИМАНИЕ!** Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям, данным в инструкции.

## Правила безопасной эксплуатации

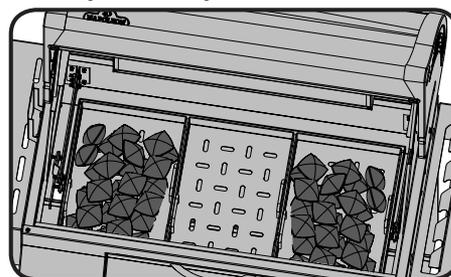
- Прочитайте всю информацию, содержащуюся в Руководстве по эксплуатации, перед началом работы с грилем.
- Ни при каких обстоятельствах не вносите изменения в конструкцию данного гриля.
- Следуйте инструкциям по розжигу при работе с грилем.
- Не поджигайте древесный уголь при закрытой крышке.
- Не наклоняйтесь над грилем при поджигании.
- До розжига задней камеры (горелки) она должна находиться в положении на кронштейнах внутри колпака.
- Не используйте бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости, чтобы поджечь древесный уголь. Используйте ТОЛЬКО жидкость для розжига, одобренную для розжига древесного угля. Перед тем как поджигать древесный уголь, убедитесь в том, что удалены все жидкости, стекшие через низ гриля.
- Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига угля на горячие или даже теплые угли.
- После использования и перед розжигом завинтите крышку жидкости для розжига угля и храните ее на безопасном расстоянии от гриля, не менее 25 футов (7.6м).
- Не подпускайте детей и домашних животных к горячему грилю, не позволяйте детям забираться внутрь шкафа гриля.
- Во время работы не оставляйте гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль, когда он находится в горячем состоянии или работает.
- 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 (16 «(410 мм) от задней панели прибора, 7» (178 мм) от боковых панелей). Данное расстояние также рекомендуется соблюдать между грилем и 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 во все времена.
- 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.
- Крышка гриля должна быть закрыта в течение периода прогрева гриля.
- Поддон для пепла/сбора жира должен находиться на месте в процессе использования гриля.
- Регулярно проводите чистку поддона для пепла/сбора жира, чтобы избежать накопления, что может привести к горению жира.
- Не используйте боковые пристолья для хранения зажигающих устройств, спичек или иных других горючих материалов.
- Гриль всегда должен быть на уровне земли.
- Не используйте воду для управления пламенем или тушения углей, поскольку это может повредить покрытие вашего гриля.
- Для управления пламенем 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, не нагреваемыми ручками.
- Используйте барбекю-рукавицы или прихватки для горячего для защиты рук во время приготовления пищи или регулировки вентиляционных отверстий.
- Не вынимайте золу из гриля до полного прогорания и тушения угля. Дайте ему достаточно времени на остывание.
- Оставшийся уголь и золу необходимо убрать из гриля и поместить в негорючий металлический контейнер. Оставьте содержимое в контейнере на 24 часа перед тем, как утилизировать.
- Держите электрический шнур питания вдали от воды и нагретых поверхностей.
- Всегда используйте данный гриль в соответствии с местными нормами.
- Закон 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.

# Указания по розжигу

## Прямое приготовление



## Непрямой приготовления



### 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 пищи добавляйте по 16 брикетов на каждую из сторон)

\*Указанное количество древесного угля носит рекомендательный характер, более продолжительное время приготовления пищи 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 на месте во время розжига и во время всего периода работы на гриле.

Розжиг главной камеры Прямой гриллинг	Розжиг главной камеры Непрямой гриллинг	Розжиг задней камеры (вертел)
1. Полностью откройте вентиляционное отверстие на основании гриля. Откройте крышку гриля и снимите барбекю-решетки.	1. Полностью откройте вентиляционное отверстие на основании гриля. Откройте крышку гриля и снимите барбекю-решетки.	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. Установители 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 ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАДНЮЮ КАМЕРУ ОДНОВРЕМЕННО С ГЛАВНОЙ КАМЕРОЙ



Жидкость для розжига может использоваться для розжига угля, однако это не является самым предпочтительным методом. Она может образовывать грязь, а также может оставить на пище химический вкус, если не полностью сгорит до начала приготовления. Когда Вы уже начали розжиг, никогда не добавляйте жидкость для розжига в гриль повторно. Храните бутылку на расстоянии не менее 25 футов (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 угольный гриль стоит на прочной, ровной поверхности из негорючих материалов.
- Не ставьте стартер для розжига угля на поверхность из горючих материалов, за исключением случаев, когда стартер полностью остыл.
- В стартере для розжига угля не используйте жидкость для зажигалок, бензин или самовоспламеняющийся уголь.
- Используйте стартер для розжига только для розжига угля в угольных грилях.
- Всегда одевайте защитные перчатки при работе со стартером для розжига угля.
- Никогда не допускайте детей и животных к стартеру для розжига.
- Не используйте стартер для розжига в ветреную погоду.
- Не оставляйте во время работы стартер для розжига без присмотра.
- Не нагибайтесь над стартером для розжига во время розжига.
- Никогда не используйте стартер для розжига в целях, отличных от указанной цели. Не используйте стартер для розжига для приготовления пищи.
- Будьте предельно осторожны при высыпании горячих углей из стартера для розжига.

**РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ**



RU

**Использования стартера для розжига угля**

- Переверните стартер для розжига угля вверх дном.
- Сомните два целых листа газетной бумаги и впихните их на дно стартера для розжига угля.
- Переверните стартер для розжига правильной стороной вверх и поместите его в центре угольной решетки.
- Добавьте соответствующее количество угля, но не переполняйте.
- Зажгите спичку и вставьте в одно из нижних вентиляционных отверстий, чтобы зажечь газету.
- Когда верхний слой древесного угля покроется тонким слоем серого пепла, в защитных перчатках осторожно высыпьте горячий уголь на угольную решетку (прямой гриллинг) или положите в лотки-разделители для угля (непрямой метод).
- Как только Вы поместили горячий уголь в гриль, равномерно распределите уголь при помощи щипцов с длинными не нагревающимися ручками.

## Руководство по приготовлению пищи на древесных углях.

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

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

### Таблица приготовления пищи на древесных углях

Блюдо	Прямой / непрямой жар	Время приготовления	Полезные рекомендации
Стейк толщина - 1 дюйм (2,54 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	При выборе мяса для гриля спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир применяется для смягчения мяса во время приготовления и помогает сохранять мясо сочным.
Гамбургер толщина - 1/2 дюйма (1,27 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Для добавления мяса экзотического оттенка подбросьте опилок орешника на древесные угли.
Кусочки куриного мяса	Прямой жар примерно по 2 минуты с каждой стороны. Непрямой жар - оставшиеся 18 – 20 минут	20-25 минут	Нарезайте мясо с очищенной от кожи стороны на 3/4 от общего обхвата ноги, для более равномерного распределения мяса на гриле. Это позволяет готовить быстрее и более равномерно. Для добавления мясу фирменного вкуса подбросьте опилок мескита на древесные угли.
Свиная отбивная	Прямой жар	10-15 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свинные ребрышки	Прямой жар -примерно на 5 минут Непрямой жар – оставшееся время	1,5 - 2 часа часто переворачивать	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	Прямой жар	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой жар	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением очистите от кожуры.

## Рекомендации по приготовлению пищи

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



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

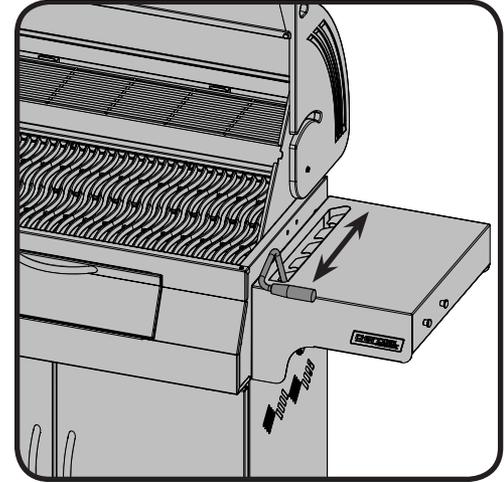
**Использование главной камеры:** поддона для угля имеет шесть положений, в которых он может работать. Для оптимального использования рекомендуется зафиксировать поддон для угля в самом верхнем положении как можно ближе к барбекю-решеткам. При необходимости Вы можете уменьшать температуру, опуская поддон дальше от пищи, а также закрывая вентиляционные отверстия.

Мы рекомендуем прогревать разожжённый гриль в течение примерно 20 минут с закрытой крышкой. Угли готовы, когда у них появился тонкий слой серого пепла. 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 приготовить пищу более равномерно. При приготовлении очень постного мяса, например, куриных грудок или постной свинины, перед прогревом решетки можно смазать растительным маслом для уменьшения прилипания. В процессе приготовления мяса высокой степени жирности может возникать пламя.

Для предотвращения такого эффекта обрежьте жир или снизьте температуру. Если пламя все-таки возникло, отодвиньте пищу подальше от него; уменьшите жар (прикройте вентиляционное отверстие). Оставьте крышку открытой.

Как правило, для приготовления 4 фунтов (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.

**Добавление древесного угля в процессе приготовления:** Будьте осторожны при добавлении угля в гриль. При контакте угля со свежим воздухом может возникнуть 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.



RU

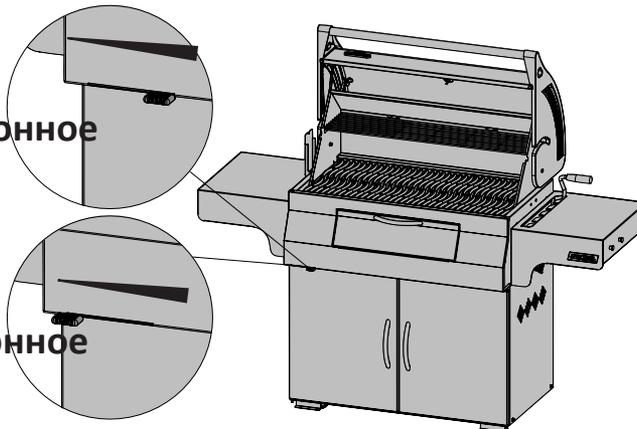


**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига угля на горячие или даже теплые угли. Если уголь зажегся, то больше жидкости не требуется.

**Управление вентиляционными отверстиями:** 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 задней камеры (горелка вертела):** Перед началом использования снимите дополнительную барбекю-решетку. Снимите также основные решетки, если они мешают вертелу. Перед розжигом проверьте, чтобы задняя камера была установлена на кронштейнах, расположенных внутри колпака. Задняя камера предназначена для использования в сочетании с комплектом вертела, который Вы можете приобрести у Вашего дилера. См. инструкцию по сборке комплекта вертела. Для использования противовеса, снимите мотор вертела с гриля. Поместите вертел с мясом на крепления внутри гриля. Мясо, естественно, расположится тяжелой стороной вниз. Затяните рычаг противовеса так, чтобы он «смотрел» вверх. Передвиньте сам противовес по рычагу ближе к вертелу или дальше от вертела 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. Ваше мясо и птица приобретут красивый коричневый цвет снаружи и останутся сочными и нежными внутри. Например, 3-фунтовая курица на вертеле приготовится примерно за 1,5 часа до степени средней или сильной прожарки. Если во время приготовления Вы добавляете дополнительные брикеты угля, делайте это, выбрав безопасное расстояние и используя щипцы с длинными не нагревающимися ручками.



**ВНИМАНИЕ!** Устанавливайте заднюю камеру, только если хотите ее использовать.



**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.

## Меры предосторожности после использования гриля



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

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаткой или ковшом для удаления оставшихся углей и золы. Поместите их в контейнер из огнеупорного металла и залейте водой. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.

## Инструкции по техническому обслуживанию/ чистке

Рекомендуем опорожнять зольник / поддон после каждого использования.



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

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

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

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

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

**Очистка внутренней части гриля:** Снимите барбекю-решетки. Используйте щетку со 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 при помощи мягкого моющего средства и воды. Затем необходимо тщательно промыть чистой водой и вытереть насухо.



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

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

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

RU

## Устранение неисправностей

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

# Приготовление на угольном гриле

## 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 на основании. Это позволит сжечь любые смазочные материалы, используемые в процессе производства оборудования.
- Каждый раз при розжиге гриля полностью открывайте вентиляционное отверстие на основании.
- Убедитесь, что поддон для золы был очищен после предыдущего использования, и затем установите его обратно.
- Используйте угольный стартер Ультрашеф (не входит в комплект), следуя инструкциям в 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 для угля с не нагревающимися ручками 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 оставить на пище химический вкус, если не полностью сгорит до начала приготовления. Когда Вы уже начали розжиг, никогда не добавляйте жидкость для розжига в гриль повторно. Храните бутылку на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от работающего гриля.
- Дополнительный аромат дыма может быть достигнут путем добавления щепы для копчения с различными ароматами. Вы можете приобрести ее у Вашего дилера Napoleon.

RU

## Приготовление пищи 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 4 фунтов (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 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.
- 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 остудить 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.
- Чтобы определять степень готовности, используйте термометр.

## Очистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия, чтобы потушить огонь.
- Всегда давайте 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 со щетиной из медной проволоки для очистки от грязи внутренних поверхностей корпуса и крышки.
- Помойте гриль изнутри при помощи мягкого моющего средства и воды. Затем тщательно промойте чистой водой и вытрите насухо.
- Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

## ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

### Заказ запасных деталей

#### Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: \_\_\_\_\_

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: \_\_\_\_\_

#### (Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

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

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

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

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

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

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

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



**POZOR!** Pri rozbaľovaní a montáži odporúčame nosiť pracovné rukavice a ochranné okuliare pre vašu ochranu. Aj keď sme vynaložili všetko úsilie, aby montážny proces nebol problémový a bol bezpečný. Diely sú vyrobené z ocele, hrany a rohy môžu byť ostré, môžete si spôsobiť zranenie pri nesprávnej manipulácii!

## Začíname

1. Rozbaľte všetky časti, hardware a gril z obalu. Zdvihnite veko a odstráňte všetky zabalené súčasti. Pomocou zoznamu dielov, skontrolujte či sú všetky nevyhnutné súčasti súčasťou balenia.
2. Neničte obal, kým gril nie je kompletne zostavený alebo kým pracuje správne.
3. Zostavte gril, na mieste používania, podložte kartónom alebo uterákom pre ochranu častí pred stratou alebo poškodením počas montáže súčastí.
4. **Väčšina dielov z nerezovej ocele sú dodávané s ochrannou plastovou vrstvou / fóliou, ktorá musí byť odstránená pred použitím grilu. Ochranný povlak bol z niektorých častí odstránený počas výrobného procesu, a môže zanechať zvyšok, ktorý môže byť vnímaný ako škrabance alebo škvrna. Pre odstránenie zvyškov, energicky utrite z nerezovej ocele v rovnakom smere, ako sú ryhy.**
5. Postupujte podľa všetkých pokynov v poradí, v akom sú stanovené v tomto návode.
6. V dvoch ľuďoch zdvihnite „hlavu“ grilu na zostavený vozík.



Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky grile, alebo v prípade, že sú časti poškodené alebo chýba, prosím volajte dodávateľa.



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

## Начало работы

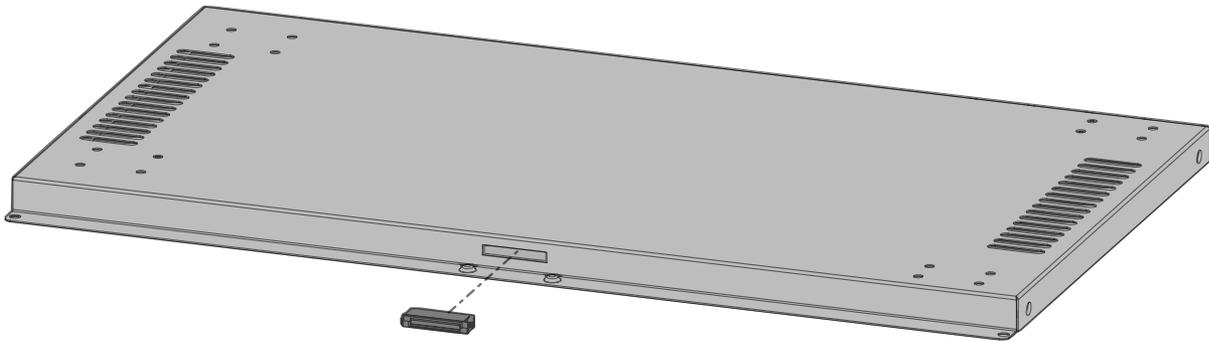
1. Уберите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введен в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.
4. **Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются покрытыми защитной пластиковой пленкой, которая должна быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка демонтируется в процессе производства, и, возможно, могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь в том же направлении, что и зернистость стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.



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

**x1**

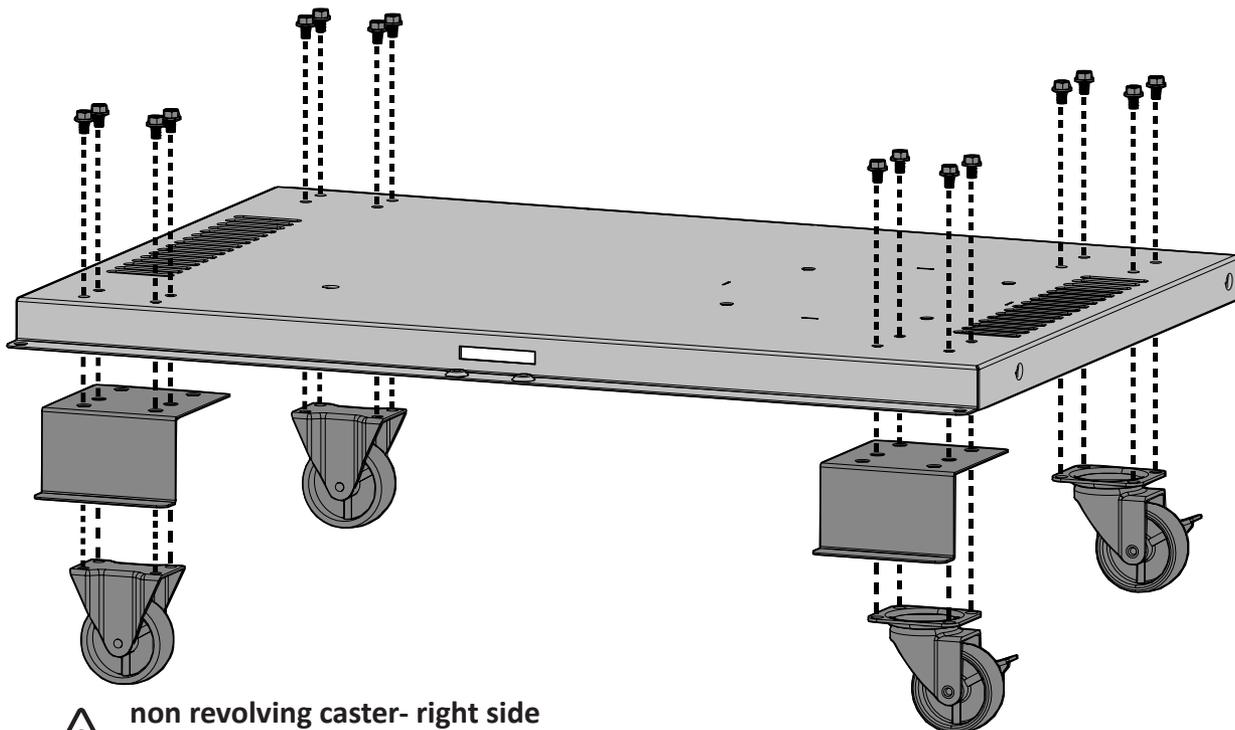
N430-0002

**x16**

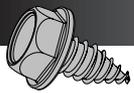
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)



non revolving caster- right side  
 bez otočné kolečko- na pravé straně  
 neotáčavé koliesko - ľavá strana  
 невозобновляемой заклинитель- правая сторона

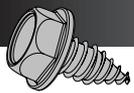
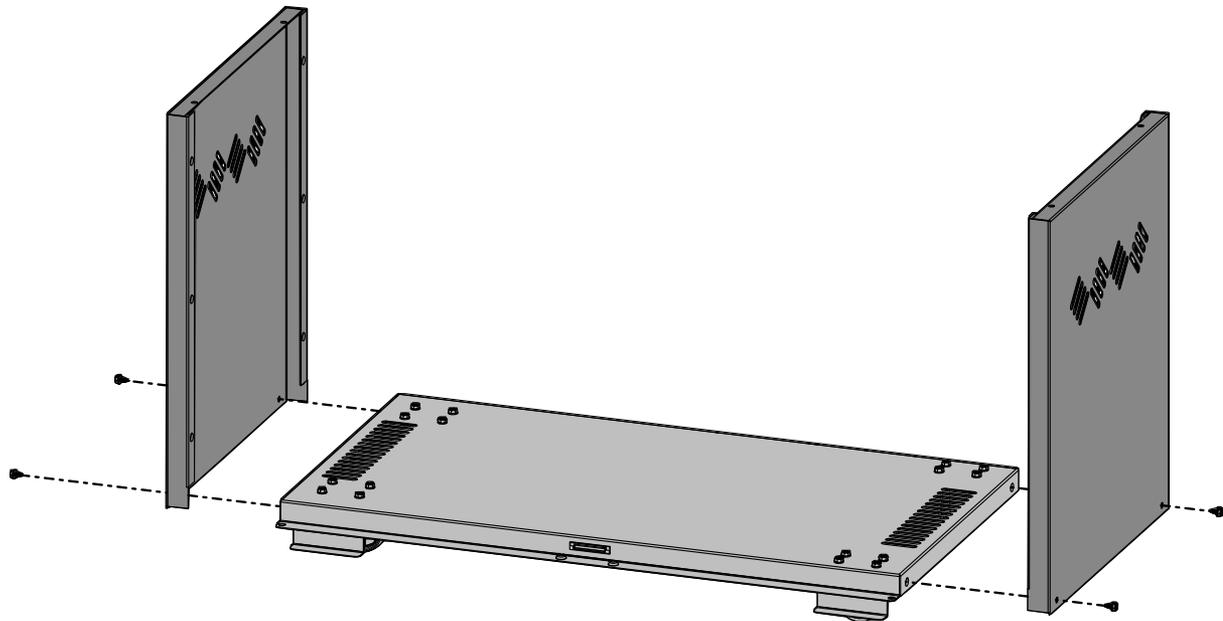


**x4**

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



3/8"(10mm)

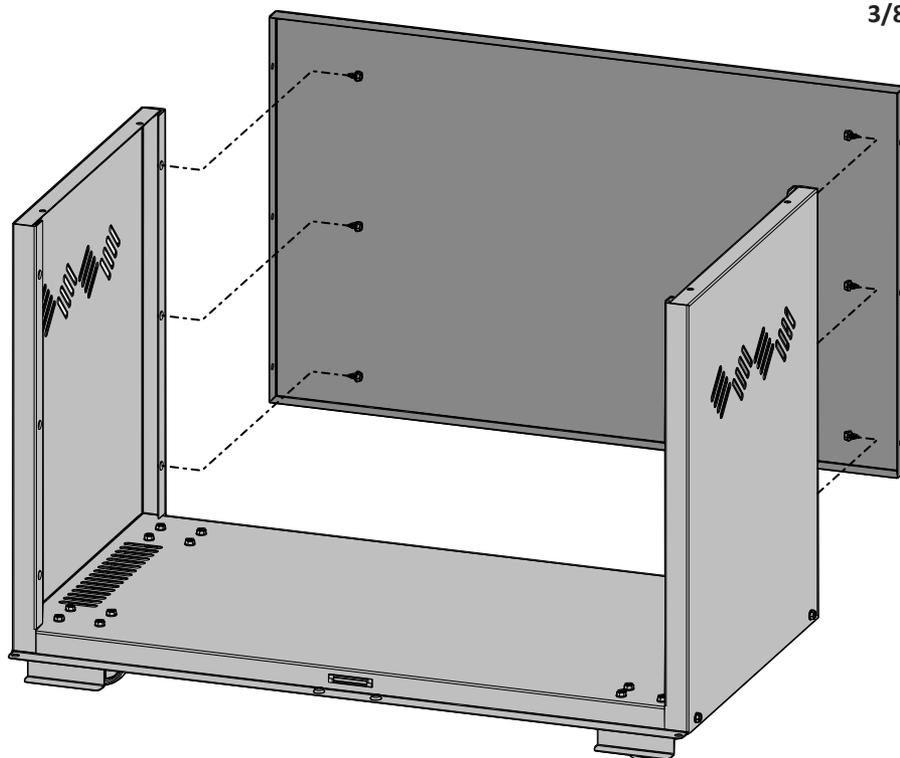


**x6**

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



3/8"(10mm)



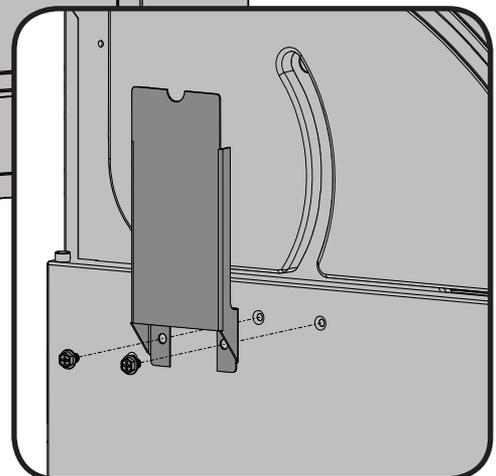
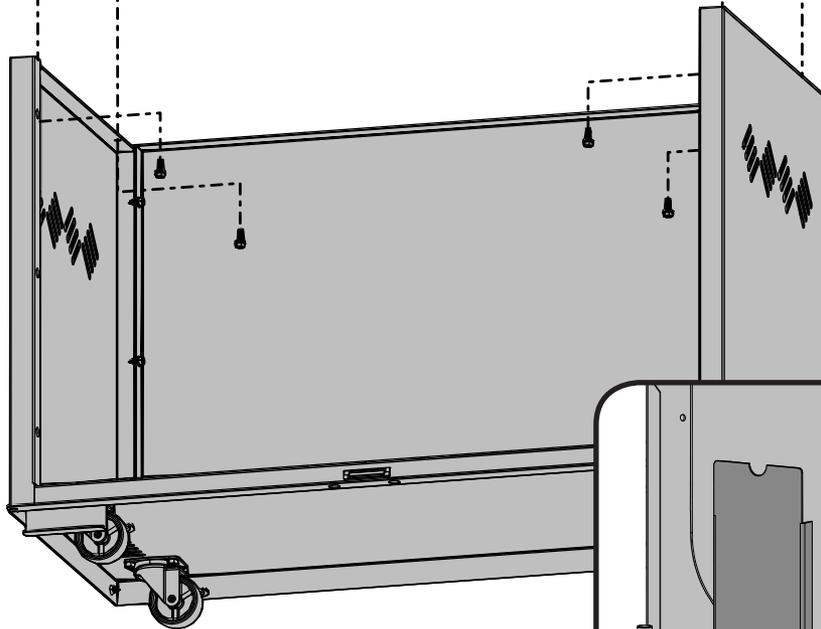
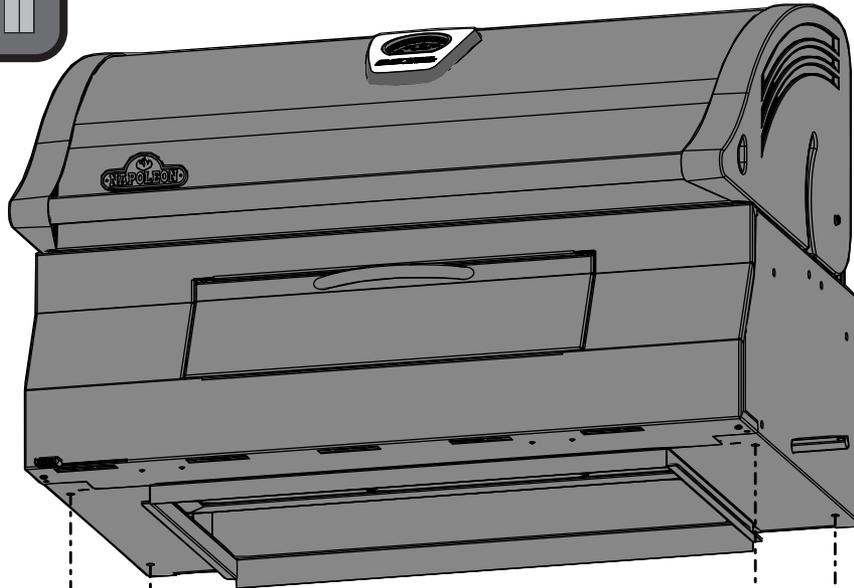


**x6**

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



3/8" (10mm)





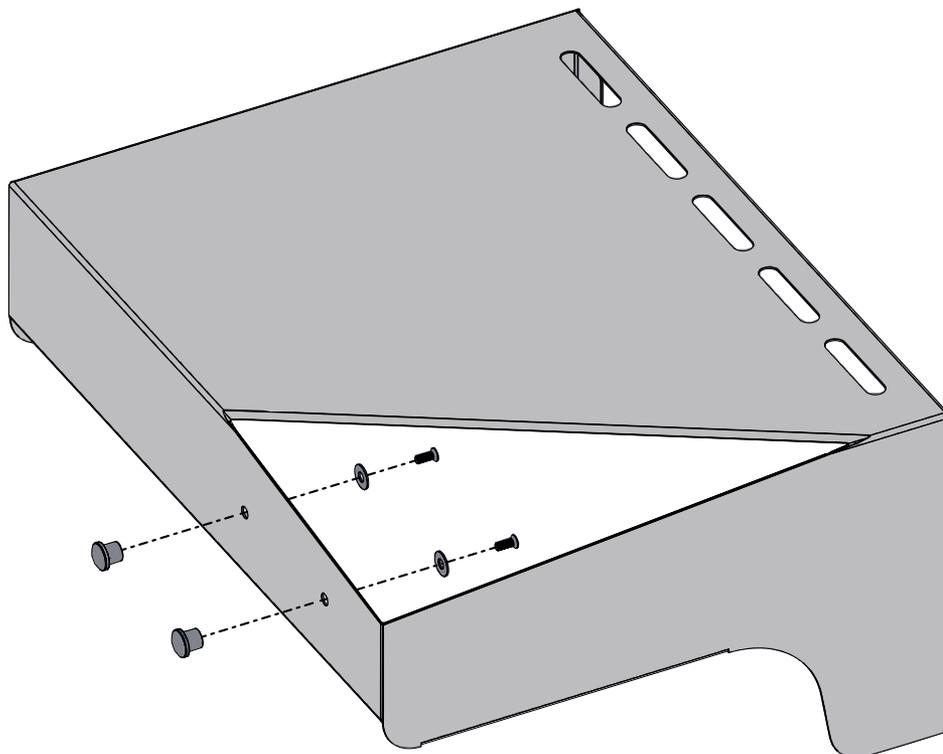
**x4**

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



**x4**

N735-0007 (1/4")





**x8**

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

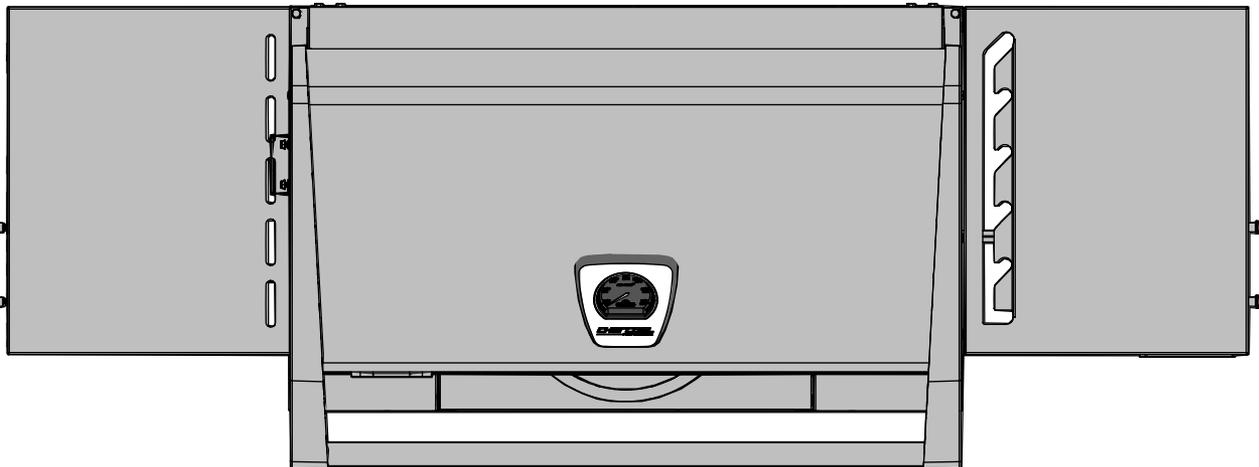
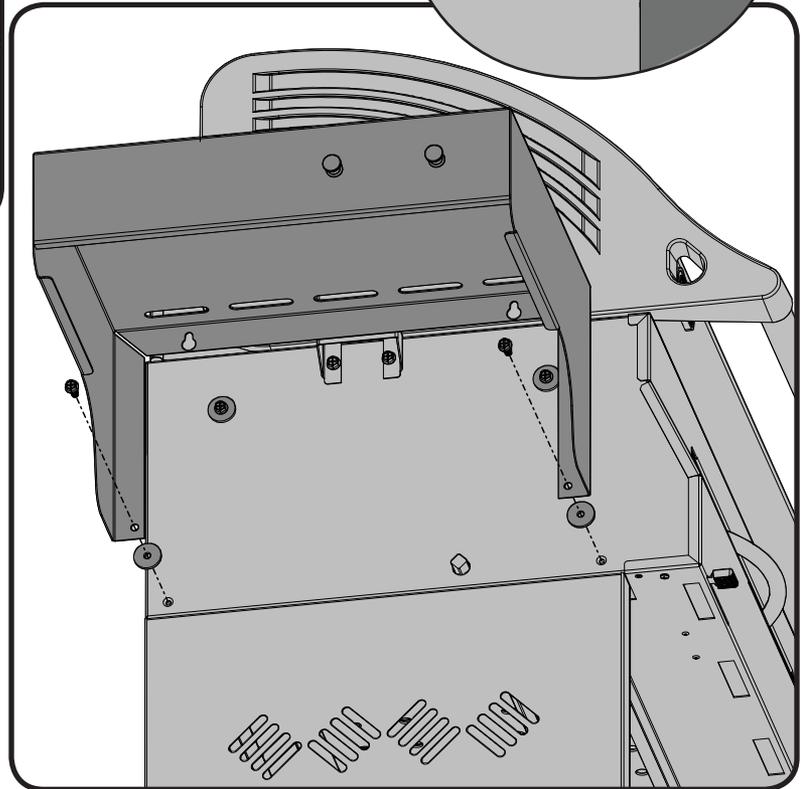
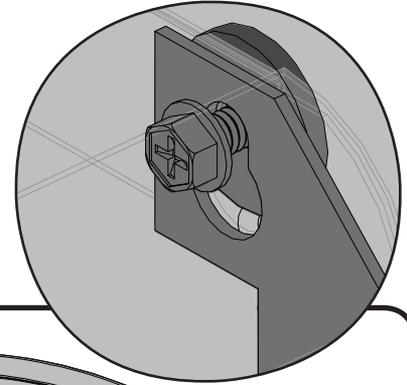
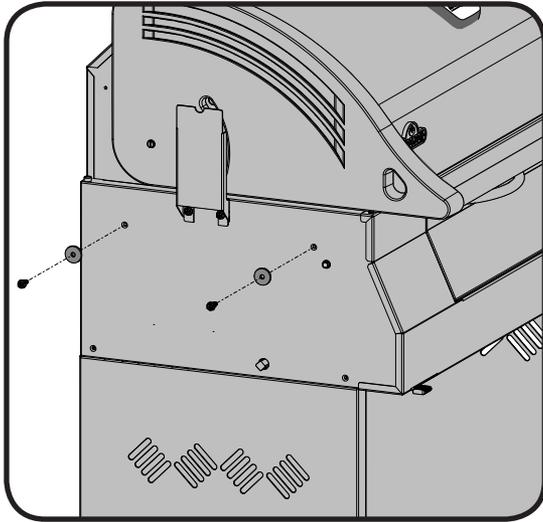


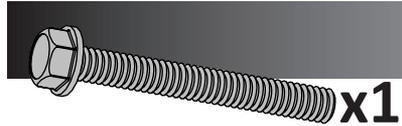
**x8**

N735-0001



3/8" (10mm)





**x1**

N570-0084 (1/4-20 X 2")

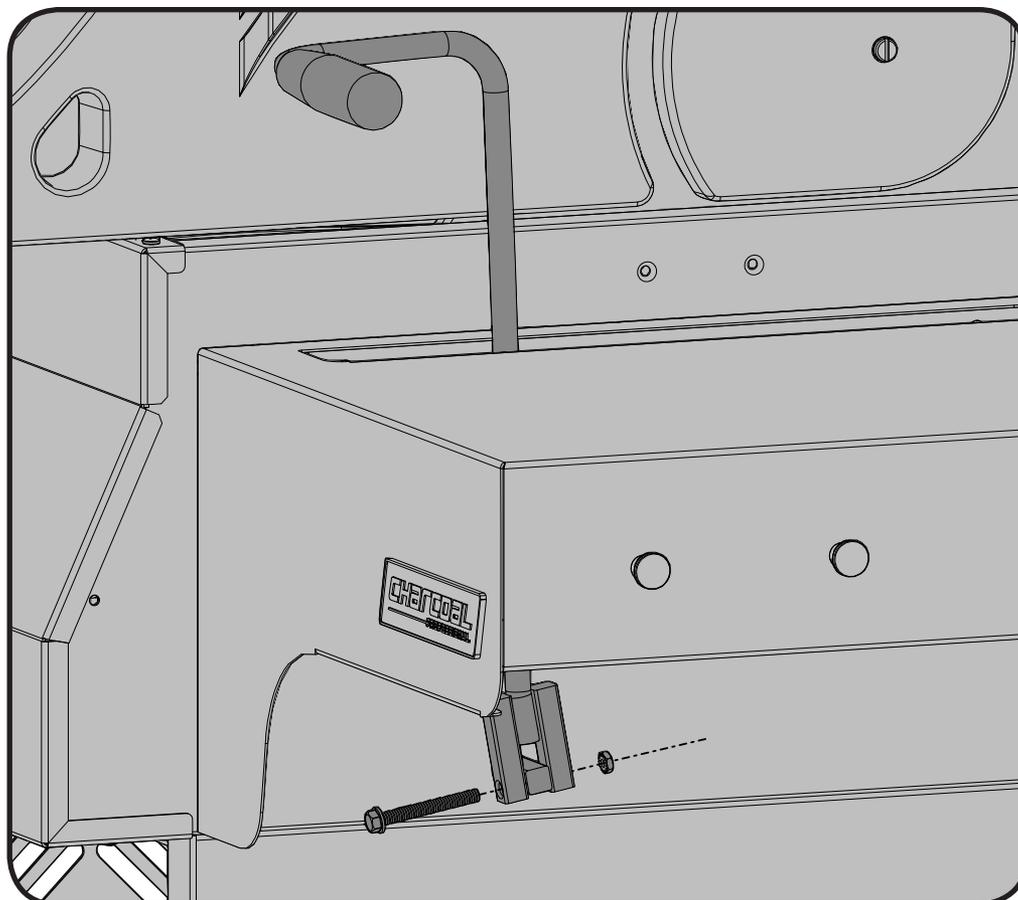
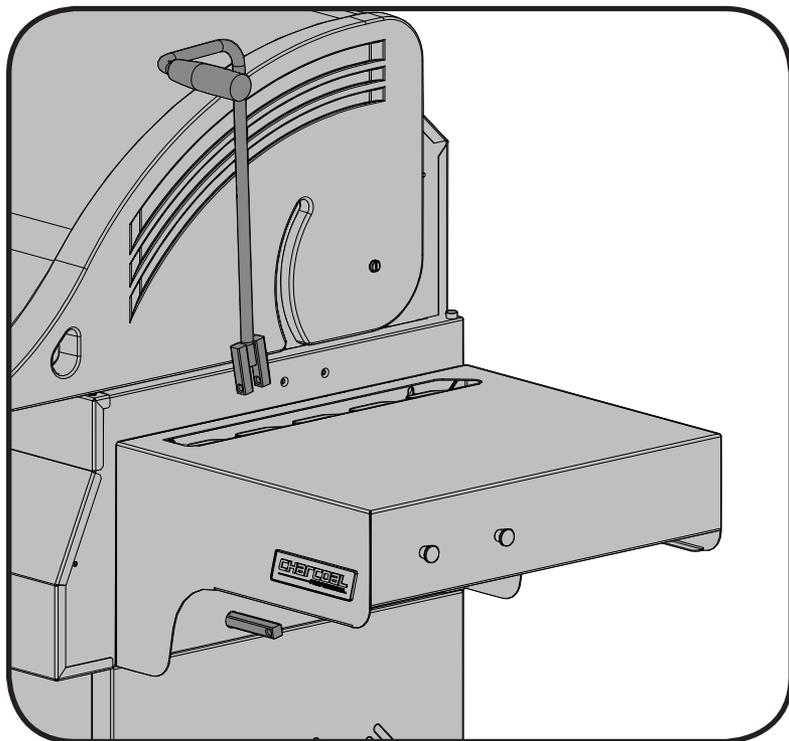


**x1**

W450-0032 (1/4-20)

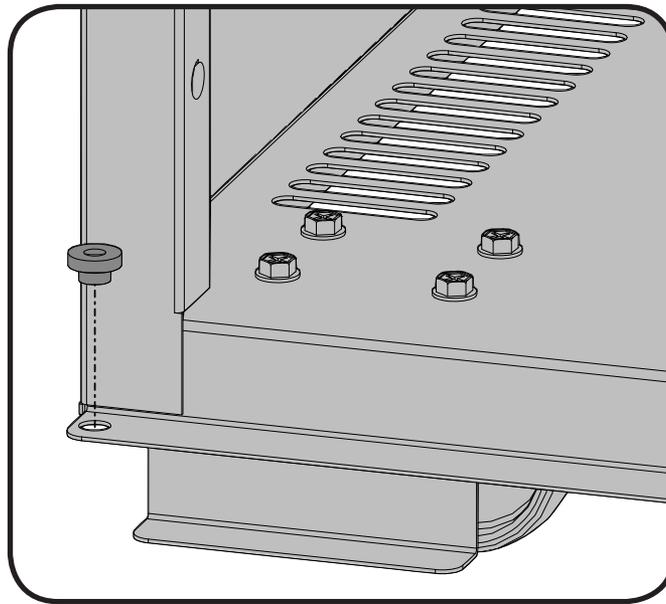


3/8" (10mm)  
7/16" (11mm)





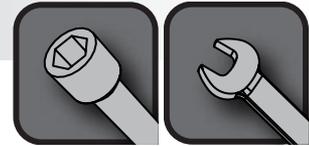
N105-0011



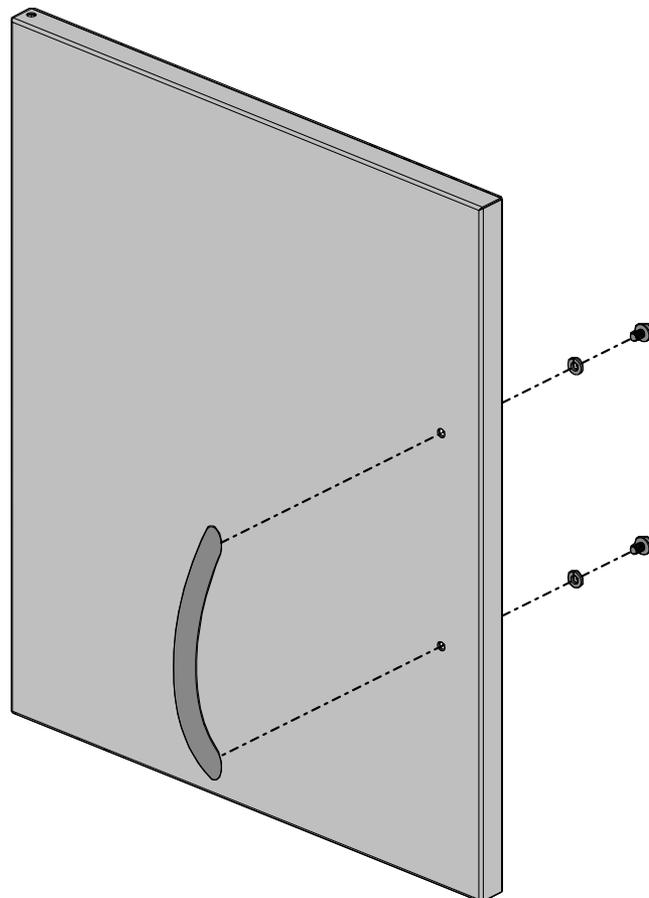
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

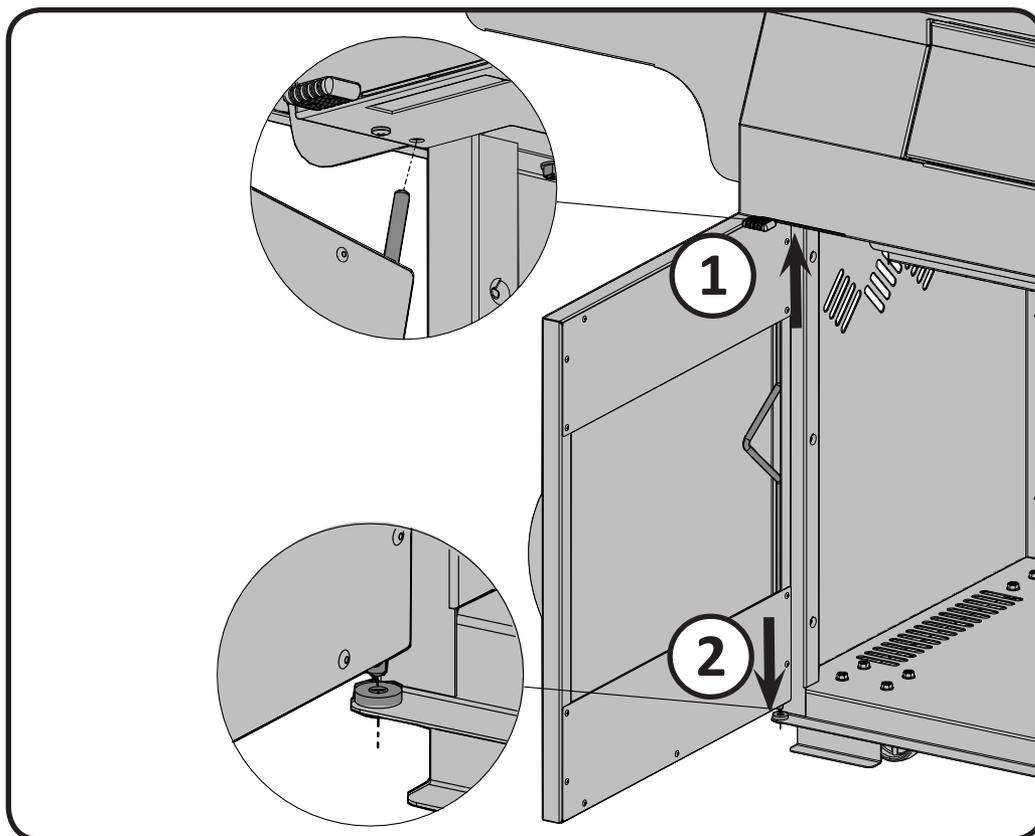
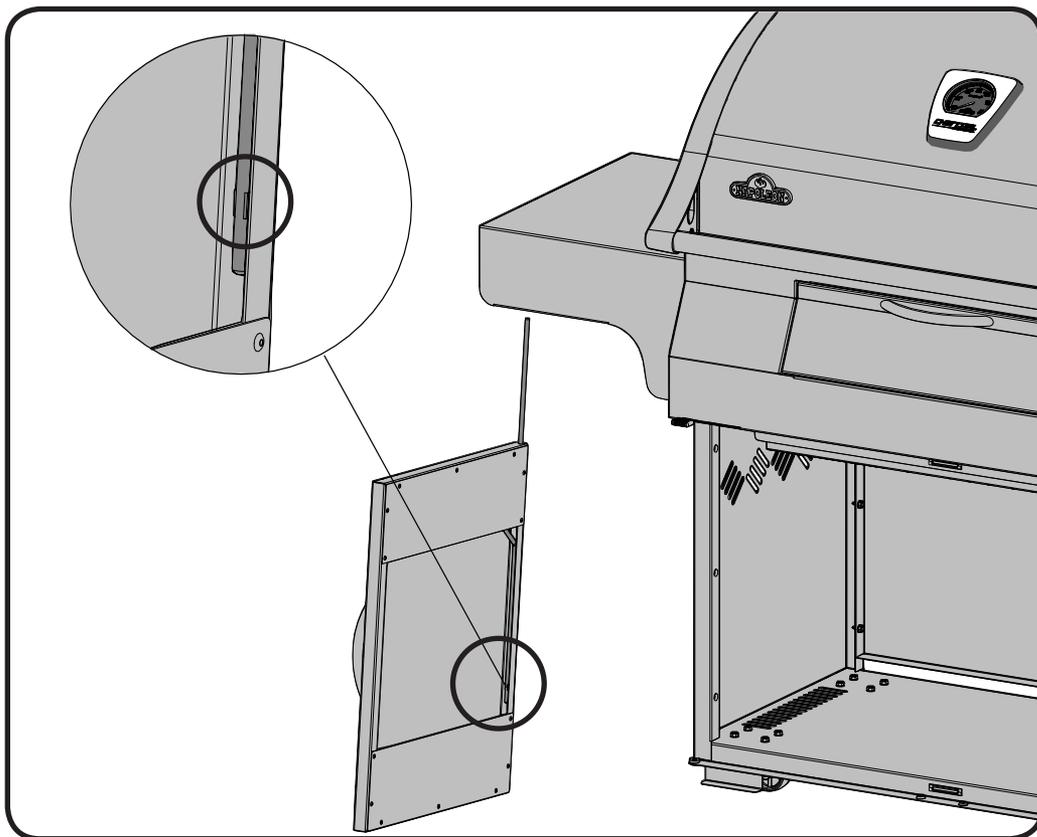


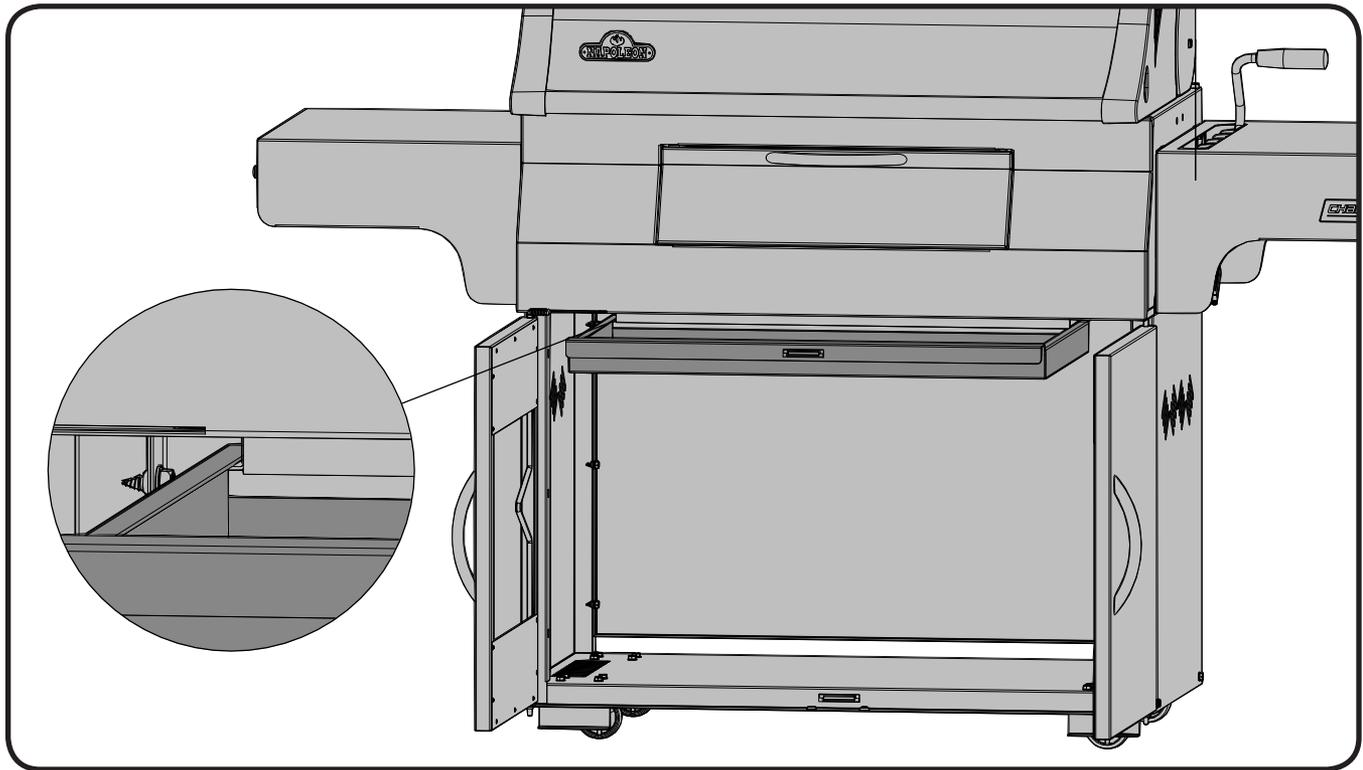
N735-0003 (1/4")



3/8" (10mm)





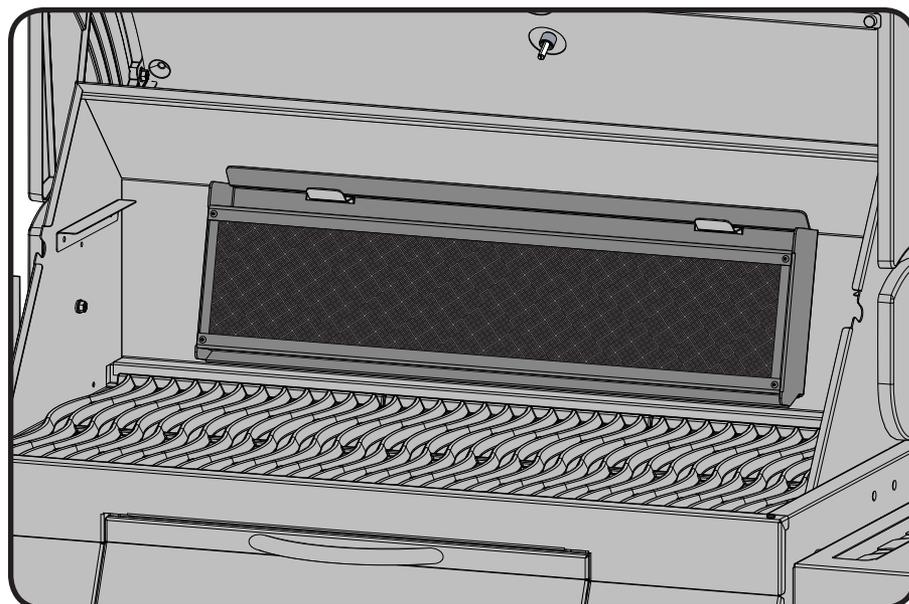


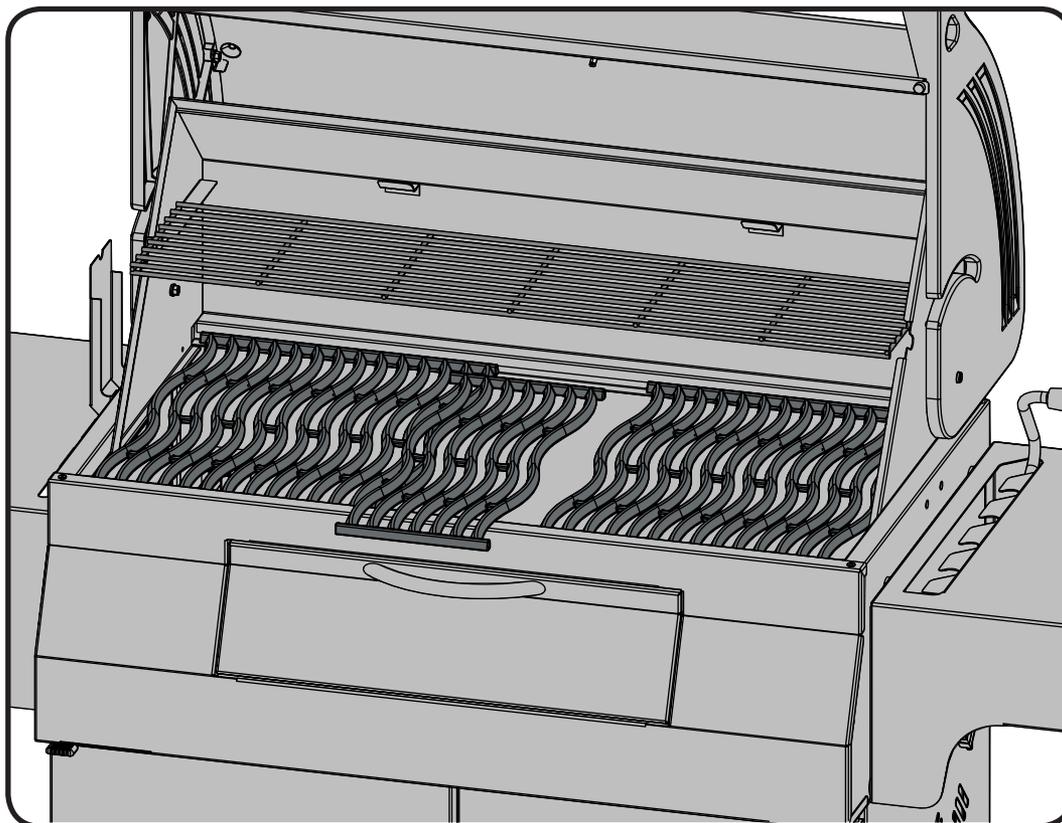
**WARNING!** Only Install rear chamber when using.

**VAROVÁNÍ!** Montujte zadní komoru hořáku pouze v případě, že se jí chystáte použít.

**VAROVANIE!** Inštalácia zadnej komory iba pri použití.

**ВНИМАНИЕ!** Только Установите заднюю камеру при использовании.





**Rotisserie Kit Installation (optional)**  
**Návod a montáž grilovací sady (volitelné)**  
**Montážny návod pre set ražňa (rotisserie) (voliteľné)**  
**Инструкция по сборке набора вертелов (опциональная)**

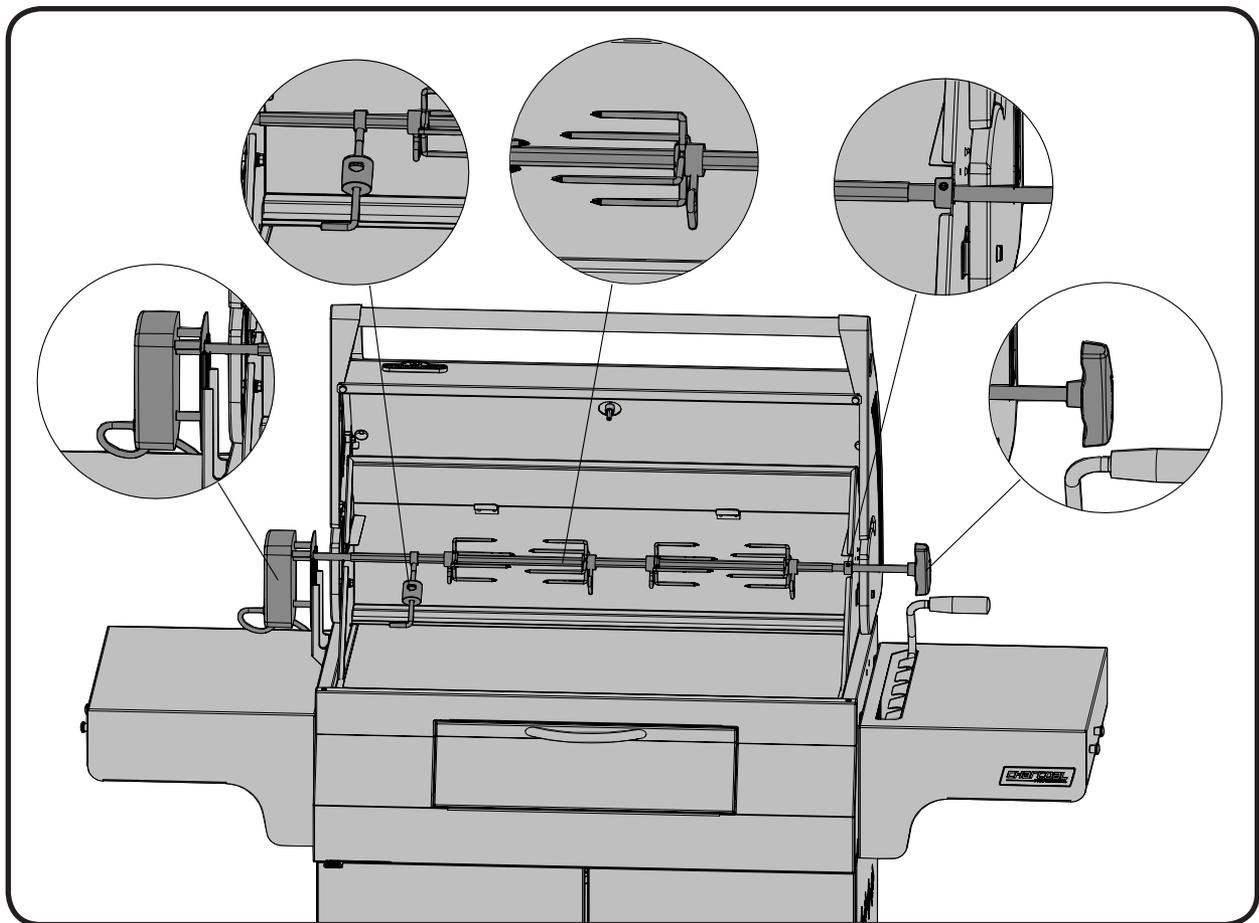


Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

Ujistěte se, že průchodka je pevně dotažena na vnitřní straně kapoty odlitku.

Zaistite, aby zastavené púzdro bolo utiahnuté na vnútornej strane odliatku kapoty.

Убедитесь, что удерживающая втулка надлежащим образом зафиксирована.



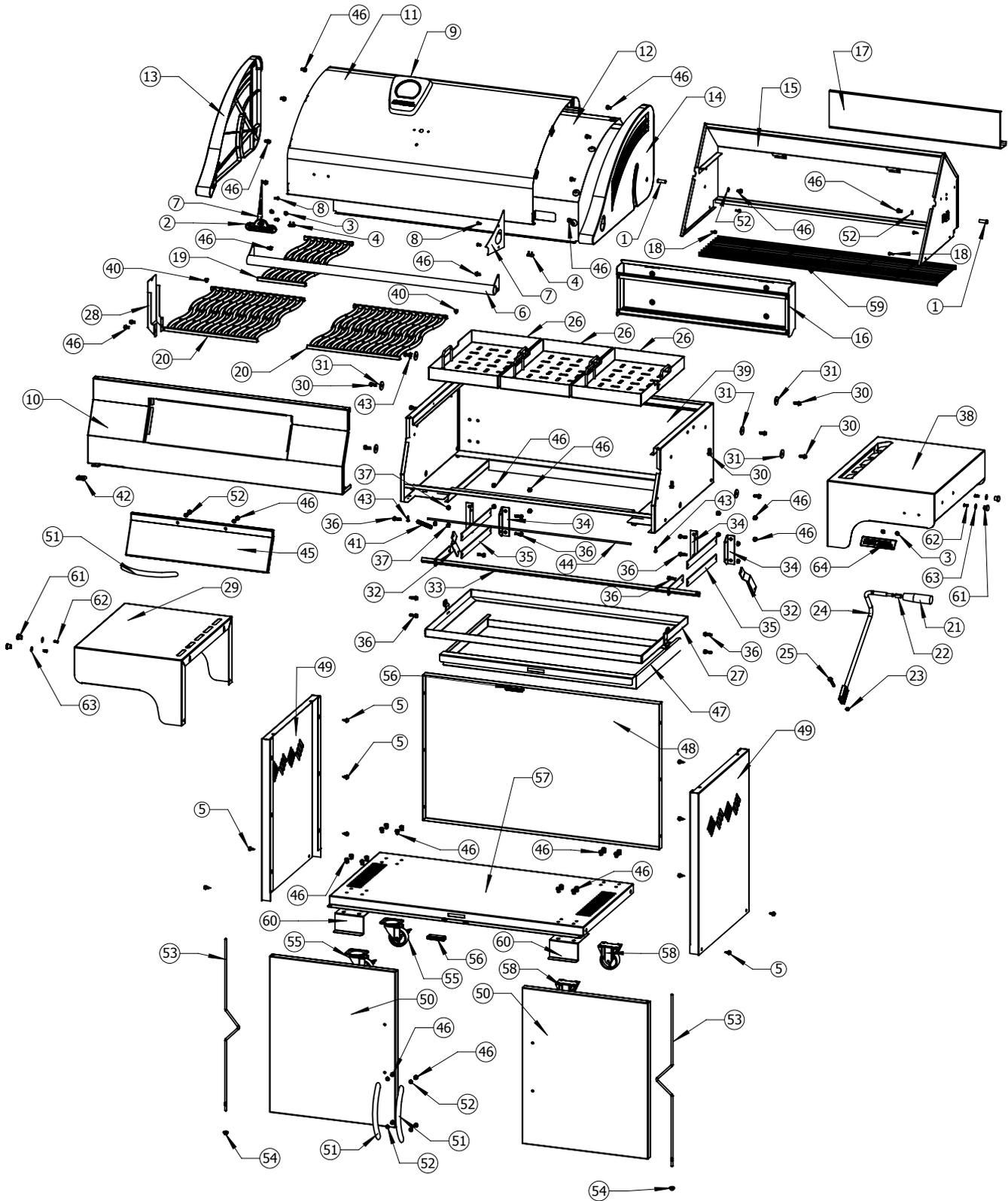
## Parts List

Item	Part #	Description	605
1	N570-0015	lid pivot screw / vis pivot du couvercle	x
2	N385-0308-SER	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x
3	W450-0005	logo spring clips / attaches à ressort pour logo	x
4	N510-0013	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
5	N570-0080	#14 x 1/2 zinc plated screw / vis #14 x 1/2	x
6	N010-0738	lid handle / poignée de couvercle	x
7	N080-0287-GY1HT	lid casting cover / couverture poignée du couvercle	x
8	N570-0042	10-24 x 3/8" screw / vis 10-24 x 3/8"	x
9	N685-0014	temperature gauge / Jauge de température	x
10	N010-0562	base front panel assembly / assemblage du panneau avant de la base	x
11	N335-0044L-M04	stainless steel lid insert / appliqué pour couvercle en acier inoxydable	x
12	N585-0081	heat shield lid / protecteur de chaleur du couvercle	x
13	N135-0042-GY1HT	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
14	N135-0043-GY1HT	right side lid casting / moulage droit du couvercle	x
15	N010-0553	hood assembly / hotte	x
16	N010-0550P	rear burner assembly / assemblage du brûleur arrière	x
17	N565-0005	screen, rear burner / plaque de protection du brûleur arrière	x
18	N570-0008	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
19	N305-0091	sm cooking grid - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
20	N305-0063	cooking grids - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
21	N325-0054	handle outer charcoal tray lever / poignée du levier externe du bac à charbon de bois	x
22	N540-0004	snap ring / anneau élastique	x
23	W450-0032	locking nut 1/4-20 / Écrou de blocage 1/4-20	x
24	N010-0555	handle assembly charcoal tray lever / assemblage du levier externe du bac à charbon de bois	x
25	N570-0084	1/4-20 x 2" screw / vis 1/4-20 x 2"	x
26	N010-0918-BK1HT	charcoal tray assembly / assemblage du bac à charbon de bois	x
27	N010-0551P	charcoal tray frame assembly / assemblage du cadre du bac à charbon de bois	x
28	N475-0301-M06	rotisserie mount / support de rôtissoire	x
29	N590-0166	stainless steel side shelf - left / tablette latérale en acier inoxydable - gauche	x
30	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
31	N735-0001	insulated washer / rondelle isolée	x
32	N080-0241P	bracket offset / support de décalage	x
33	N010-0552P	lever assembly / assemblage du levier interne	x
34	N080-0219	bracket rear arm / support du bras de levage	x
35	N655-0103P	support arm / bras de levage	x
36	N570-0085	M6 X 20mm screw / vis M6 X 20mm	x
37	N450-0030	locking nut M6 / M6 écrou	x
38	N590-0167	stainless steel side shelf - right / tablette latérale en acier inoxydable - droite	x
39	N010-0549	base assembly / assemblage de la base	x
40	Z510-0003	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
41	N630-0004	spring / ressort	x
42	N500-0042B	vent handle / ventilation poignée	x
43	N570-0013	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
44	N555-0034	pivot rod charcoal access door / tige de pivot de la porte d'accès	x
45	N010-0554	charcoal access door assembly / porte d'accès au bac à charbon	x
46	N570-0073	1/4-20 X 3/8" screw / vis 1/4-20 X 3/8"	x
47	N710-0057P	ash tray/drip pan / tiroir d'égouttement et à cendres	x

**Parts List**

Item	Part #	Description	605
48	N475-0214P	rear cart panel / panneau arrière du cabinet	x
49	N475-0213P	left and right cart panel / panneaux gauche et droit du cabinet	x
50	N010-0548	cart door assembly / porte du cabinet	x
51	N325-0049	door handle / poignée de porte	x
52	N735-0003	1/4" lockwasher / Écrou de blocage 1/4-20	x
53	N555-0018	door pivot rod / tige de pivot de la porte	x
54	N105-0011	door bushings / bagues de porte	x
55	N130-0012	revolving casters / roulette pivotante	x
56	N430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
57	N590-0165P	bottom shelf / tablette inférieure	x
58	N130-0013	non revolving caster / roulette non pivotante	x
59	N520-0024	warming rack / grille de réchaud	x
60	N080-0212P	stability bracket / support de stabilisation	x
61	Z430-0001	tool hook side shelves / crochet d'outil tablette latérale	x
62	N570-0088	10-24 x 1/2" screw / vis 10-24 x 1/2"	x
63	N735-0007	1/4" washer / rondelle de 1/4"	x
64	N385-0244-SER	charcoal logo / de charbon logo	x
	69331	rotisserie kits NA / ensemble de rôtissoire NA	ac
	69332	rotisserie kits CE / ensemble de rôtissoire CE	ac
	69333	rotisserie kits UK / ensemble de rôtissoire UK	ac
	68605	vintl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	56040	cast iron griddle / plaque de fonte	ac

x - standard      x - стандарт  
ac - accessory    ac - принадлежность



**Notes**





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



N415-0279E