



# AROLLO®

## УГОЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ с функцией увлажнения

### Руководство пользователя

AS18K, AS22K


Иллюстрации, представленные в настоящем руководстве, могут отличаться от приобретенной вами модели.



Нам важно ваше мнение!  
Посетите сайт [Napoleon.com](http://Napoleon.com)  
и оставьте Ваш отзыв.



Место для стикера с серийным  
номером с упаковки изделия



# ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ УГОЛЬНОЙ КОПТИЛЬНИ NAPOLEON APOLLO® 5 В 1!

**НАША ЦЕЛЬ - СДЕЛАТЬ ВАШ ОПЫТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ НЕЗАБЫВАЕМЫМ И БЕЗОПАСНЫМ.**

Во избежание повреждения имущества, травм или смерти, пожалуйста прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора.

Перед использованием коптильни удалите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и карточки.

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ.**

**НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ В ЗДАНИЯХ, ГАРАЖАХ ИЛИ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

## ОПАСНО!

- При сжигании древесного угля выделяется угарный газ.
- Не сжигайте древесный уголь и не используйте барбекю в замкнутых и/или пригодных для жилья помещениях, таких как дома, гаражи, палатки, транспортные средства, фургоны, дома на колесах или лодки. Отравление угарным газом опасно для жизни.
- Потушите любое открытое пламя.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пытайтесь разжигать этот прибор, не ознакомившись с инструкциями в разделе “Розжиг коптильни” данного руководства.

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары вблизи этого или любого подобного прибора.

Несоблюдение в точности инструкций данного руководства может привести к пожару или взрыву, материальному ущербу, травмам и смерти.

Предупредите взрослых и детей об опасности поверхности, нагретой до высокой температуры.  
Не оставляйте без присмотра маленьких детей, находящихся около гриля.

**ВНИМАНИЮ УСТАНОВЩИКА:** Оставьте это руководство владельцу гриля для дальнейшего использования.  
**ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ:** Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

# Добро пожаловать в Napoleon!

## Безопасность прежде всего



### Внимание! Общая информация

Не используйте спирт, настойку для розжига и другие летучие жидкости для розжигания древесного угля. Используйте ТОЛЬКО средство для розжига, соответствующее требованиям стандарта EN 1860-3. Прежде чем поджигать древесный уголь, убедитесь, что вся жидкость, вытекшая через дно коптильни, удалена.



### Внимание! Установка и сборка

Соберите эту коптильню в точном соответствии с инструкциями, приведенными в Руководстве по сборке. Если коптильня была собрана в магазине, ознакомьтесь с инструкциями по сборке, чтобы убедиться, что она собрана правильно. Эту коптильню нельзя устанавливать в транспортных средствах для отдыха и/или на лодках. Ни при каких обстоятельствах не модифицируйте прибор.



### Внимание! Эксплуатация

Перед началом эксплуатации коптильни полностью прочтите данное руководство пользователя. НЕ используйте прибор в местах, где есть горючие материалы. Внимательно следуйте инструкциям по розжигу. Не используйте в помещении.

Не подпускайте к коптильне детей и домашних животных. Оборудование может сильно нагреться, не перемещайте его во время работы.



### Внимание! Хранение & Неиспользование

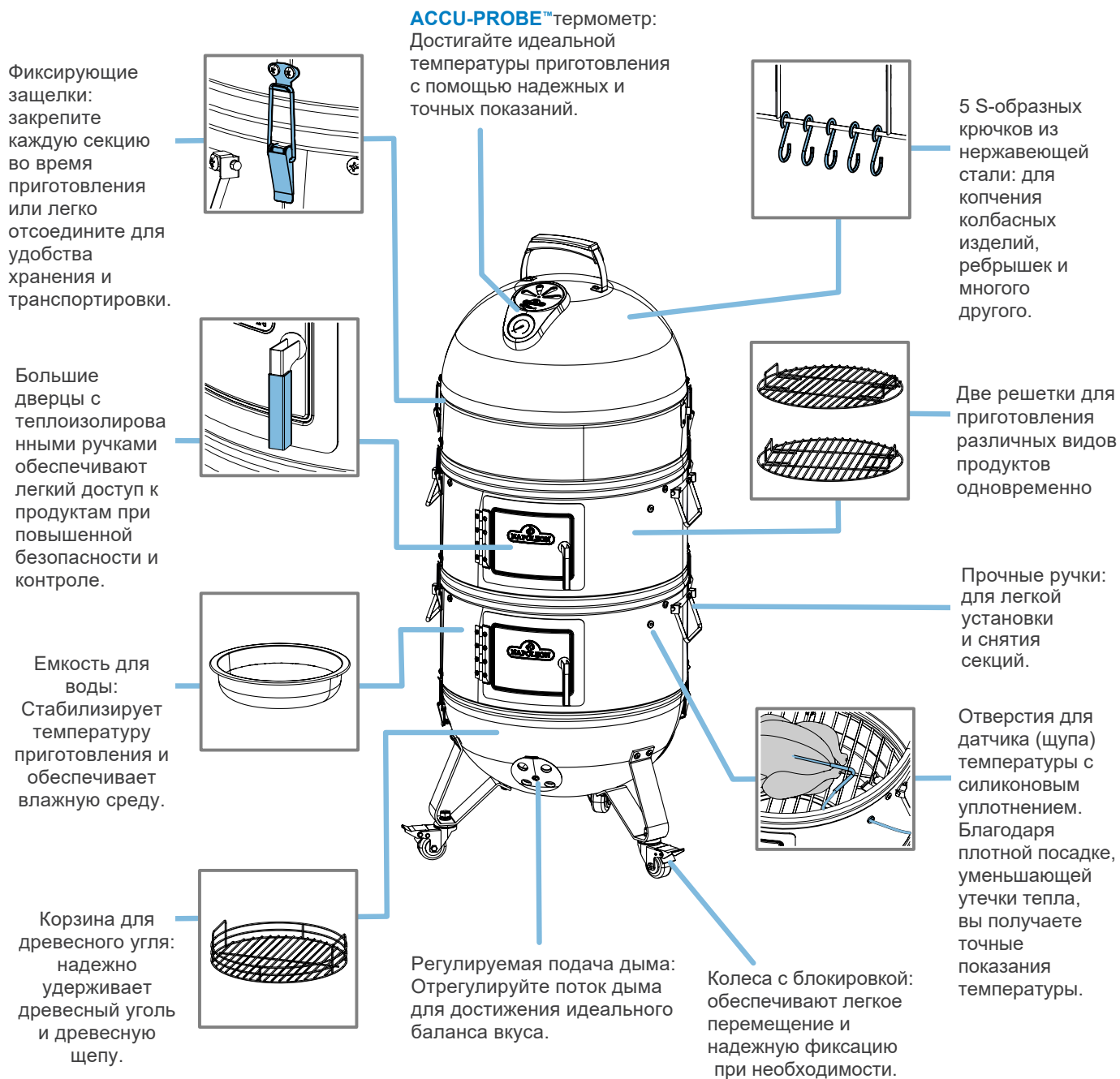
Храните прибор на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении, вдали от детей и домашних животных. После использования жидкость для розжига древесных углей следует закрыть и хранить на безопасном расстоянии от коптильни, по крайней мере, в 25 футах (7,6 м).



## СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать!	3
Безопасность прежде всего	
Особенности устройства	4
Начало работы	5
Дополнительные меры безопасной эксплуатации	
Основы безопасности при обращении с устройством розжига (стартером)	
Эксплуатация	6
Розжиг коптильни	
Инструкции по грилингу	
Как пользоваться вертелом	
Контрольный список кулинарных навыков	
Рекомендации по копчению на древесных углях	13
Инструкции по очистке	14
Обслуживание и уход	
Устранение неисправностей	15
Гарантия	16
Коптильные заметки	18

# Особенности устройства



Иллюстрации коптильни в данном руководстве могут отличаться от приобретенной вами модели. Представленная модель: AS22

# Начало работы



**ОПАСНО!** Предупреждает об опасности, которая может привести к пожару, взрыву, смерти или серьезным физическим травмам.



**ВНИМАНИЕ!** Предупреждает об опасности, которая может привести к незначительным физическим травмам или материальному ущербу.



Наденьте защитные перчатки



Наденьте защитные очки.



**ОСТОРОЖНО!** Горячая поверхность.



Важная информация

## Дополнительные меры безопасной эксплуатации

- Данная коптильня должна храниться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении и не должна использоваться внутри здания, гаража, на крыльце, в беседке или в любом другом закрытом помещении.
- НЕ используйте эту коптильню под какими-либо навесными конструкциями, такими как навесы для автомобилей, тенты или выступы.
- Коптильня всегда должна находиться на безопасном ровном месте.
- НЕ разжигайте уголь с закрытой крышкой.
- Держите крышку закрытой во время предварительного разогрева.
- НЕ оставляйте коптильню без присмотра во время использования.
- Не подпускайте детей и домашних животных к зажженной коптильне.
- НЕ позволяйте детям забираться внутрь коптильни или на нее.
- Обслуживание коптильни следует проводить только после того, как она остынет.
- Дождитесь полного остывания коптильни перед ее обслуживанием.
- Держите электропровода подальше от воды или нагретых поверхностей.

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия корпуса были всегда свободны от мусора.

- Регулярно удаляйте золу и жир с нижней части коптильни, чтобы избежать образование отложений, которые могут привести к возгоранию.
- Извлеките уголь и золу из коптильни и храните в негорючем металлическом контейнере, наполненном водой. Перед утилизацией оставьте их в металлическом контейнере на 24 часа.
- Чтобы предотвратить рост плесени, при длительном хранении оставляйте слегка приоткрытыми верхние и нижние вентиляционные отверстия коптильни.
- НЕ используйте воду для предотвращения возгорания или тушения углей. Это может повредить поверхность коптильни.
- Слегка закройте вентиляционные отверстия в коптильне, чтобы снизить интенсивность горения. Полностью закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы погасить угли/огонь.
- Всегда соблюдайте минимальное расстояние до горючих материалов - 3 фута (0,9 м) сзади и по бокам коптильни.

## Основы безопасности при обращении с устройством розжига (стартером)

- Только для использования на открытом воздухе.
- Не используйте угольный стартер, если он не установлен на устойчивой ровной решетке, а коптильня на прочной ровной негорючей поверхности.
- Не ставьте стартер на горячую поверхность, пока он полностью не остынет.
- Не используйте в стартере жидкость для розжига, бензин или самовозгорающийся древесный уголь.
- Мы рекомендуем для угольной коптильни разжигать древесные угли стартером.
- При работе со стартером всегда надевайте защитные перчатки.

- Ни в коем случае не подпускайте детей и домашних животных к стартеру.
- Не используйте стартер для розжига при сильном ветре.
- Не оставляйте стартер без присмотра во время работы.
- Никогда не используйте стартер не по назначению.
- Не используйте стартер для приготовления пищи.
- Будьте предельно осторожны, высыпая горячие угли из стартера.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не следует добавлять жидкость для розжига в горячие угли.  
**ВНИМАНИЕ!** Не вынимайте золу из коптильни, пока весь уголь полностью не выгорит и не погаснет.  
Дайте ему достаточно времени чтобы остыть.  
**ВНИМАНИЕ!** Не перемещайте коптильню, когда она работает или горячая.



# Эксплуатация

## Розжиг коптильни

**Это самый первый розжиг? Необходимо провести обжиг коптильни!**

Загрузите угли в коптильню и прогрейте ее в течение 30 минут с полностью открытыми крышкой и вентиляционными отверстиями. При первом розжиге от коптильни может исходить неприятный запах. Этот запах вызван "выгоранием" внутренних красок и смазочных материалов, используемых в процессе производства, и больше не возникнет.

Воспользуйтесь стартером для розжига углей (не входит в комплект) или следуйте приведенным ниже инструкциям:

1. Положите древесный уголь конусообразной кучкой в центр корзины для угля.
2. Разложите кубики для розжига или скомканную газету вокруг древесного угля.
3. Подожгите кубики или газету с помощью длинной спички или приспособления для розжига. НЕ рекомендуется использовать обычные спички. Обычными спичками трудно действовать вытянутой рукой внутри коптильни.
4. Угли должны быть готовы к приготовлению примерно через 15-20 минут, после того, как они прогорят и на них появится легкий слой серого пепла. Равномерно распределите угли по корзине для углей с помощью жаропрочных кухонных щипцов с длинной ручкой.

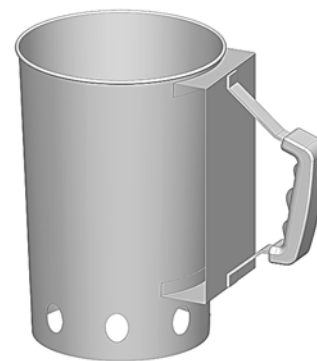
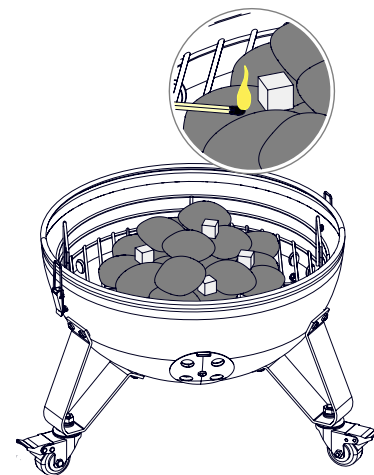
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для разжигания древесного угля можно использовать жидкость для розжига, но это не самый предпочтительный способ. Она может быть с примесями и оставит химический привкус на продуктах, если примесь не полностью выгорит перед приготовлением.

### Как пользоваться устройством розжига (стартером)

1. Ознакомьтесь с рекомендациями по безопасному использованию угольного стартера в разделе "Рекомендации по безопасной эксплуатации угольного стартера".
2. Переверните стартер вверх дном.
3. Скомкайте два газетных листа и положите их на дно стартера.
4. Переверните стартер правильной стороной вверх и поставьте его в центр корзины для угля.
5. Добавьте необходимое количество угля, но не переборщите. Рекомендации приведены в разделе "Использование древесного угля".
6. Зажгите спичку и вставьте ее в нижнюю часть вентиляционного отверстия стартера, чтобы зажечь газетную бумагу.
7. Наденьте защитные перчатки (минимальный класс защиты от перегрева, DINEN407). Когда верхний слой древесного угля покроется легким слоем серой золы, аккуратно высыпьте горячий уголь в корзину для угля.
8. После того как горящие угли будут помещены в коптильню, равномерно распределите их по корзине для угля с помощью жаропрочных кухонных щипцов с длинной ручкой.

### Добавьте древесной стружки

Высыпьте сухую древесную стружку прямо на горячие угли. Начинайте с небольшого количества, так как не имея достаточного опыта продукты легко перекоптить. Чтобы получить приятный аромат копчености, вам понадобится совсем немного дыма. Когда дыма слишком много он оставляет на продуктах налет сажи, который не имеет приятного вкуса. Рекомендации по приготовлению на древесной стружке приведены в разделе "Инструкции по приготовлению на гриле".



**ОСТОРОЖНО!** Не наклоняйтесь над местом розжига древесного угля.  
**ОСТОРОЖНО!** Никогда не используйте древесину, которая была чем-то обработана или подвергалась воздействию химических веществ.  
**ОСТОРОЖНО!** Всегда надевайте защитные перчатки при использовании стартера.



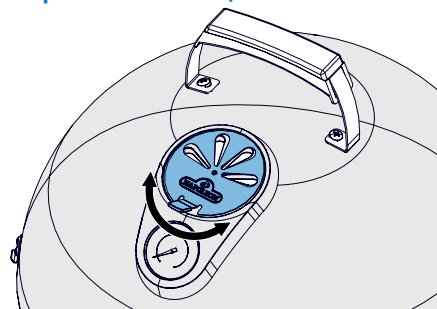
## Емкость для воды

Емкость для воды позволяет готовить на гриле при более низких температурах, что замедляет процесс приготовления, и служит буфером между продуктами и горячими углями, предотвращая их пригорание.

Наполните емкость горячей водой до краев. Это позволит коптильне быстрее разогреться. Проверяйте уровень воды каждые 3-4 часа, если температура в коптильне слишком высокая, добавьте еще горячей воды.



Верхняя вентиляционная заслонка



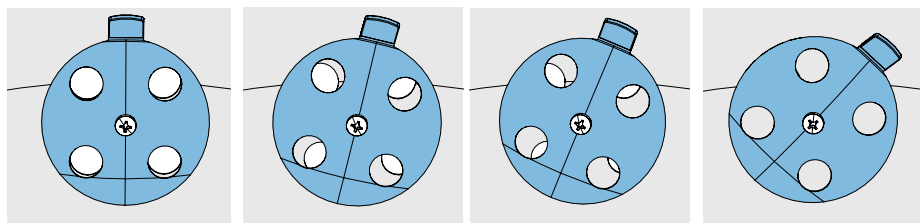
## Регулировка вентиляционных отверстий

Вентиляционные отверстия позволяют регулировать температуру внутри коптильни.

Верхнее вентиляционное отверстие используется для регулирования внутренней температуры коптильни. Его обычно оставляют открытым для выхода дыма и точной настройки температуры в коптильне при закрытой крышке.

Нижние вентиляционные отверстия регулируют температуру горения углей, их открытие повышает температуру, а закрытие снижает. Полное закрытие всех вентиляционных отверстий приведет к затуханию углей.

Нижняя вентиляционная заслонка



ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТО

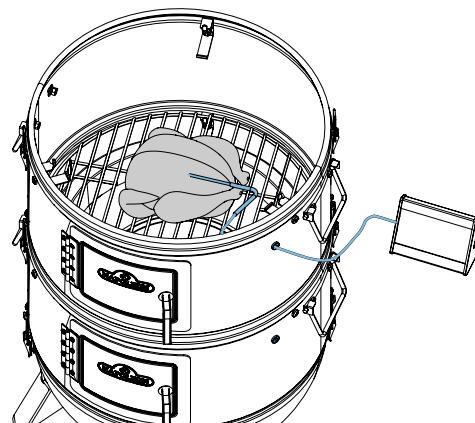
ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРЫТО



**ВАЖНО!** Не тушите угли водой, это может повредить фарфоровую эмаль.

## Отверстия для термощупов

Отверстия для термощупов с силиконовым уплотнением надежно удерживают термометры для приготовления пищи, обеспечивая точные показания снижая потери тепла.



**ОСТОРОЖНО!** Не размещайте коптильню в ветреных местах. Сильный ветер отрицательно влияет на эффективность приготовления пищи и может быть опасен при использовании коптильни.

**ОСТОРОЖНО!** После розжига ни в коем случае не добавляйте в коптильню жидкость для розжига. Во время работы коптильни храните бутылку на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от коптильни. Как только уголь разожжется, жидкость больше не потребуется.



## Инструкции по грилингу

### Использование угольной коптильни с водяной баней 5 в 1

Мы рекомендуем предварительно разогревать коптильню с закрытой крышкой в течение примерно 20 минут.

- Угли будут готовы, когда на них появится легкий налет серого пепла.
- Приготовление при закрытой крышке обеспечивает более высокую и равномерную температуру, что сократит время приготовления и сделает блюдо более однородным.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы свести к минимуму потери тепла при проверке температуры продуктов, используйте отверстия для измерения температуры, расположенные сбоку коптильни.

- При приготовлении очень нежирного мяса, такого как куриная грудка или нежирная свинина, решетки перед разогревом можно смазать маслом, чтобы уменьшить пригорание.

### Грилинг на древесных углях

Традиционный способ приготовления пищи на древесном угле придает блюдам потрясающий аромат. Тлеющие брикеты формируют инфракрасное излучение, которое практически не сушит продукты. Все соки и масла, выделяющиеся из продуктов, стекают на древесный уголь и превращаются в дым, придавая блюдам восхитительный вкус. При использовании коптильни Apollo® 5 в 1 в качестве казана на древесных углях помните о следующих советах:

- Продукты, приготовляемые в течение короткого времени, такие как рыба и овощи, можно готовить на гриле с открытой крышкой.
- При приготовлении мяса с высоким содержанием жира могут возникнуть вспышки. Чтобы предотвратить это, обрежьте жир или уменьшите температуру горения.
- В случае возгорания уберите продукты с огня и уменьшите огонь (прикройте вентиляционные отверстия). Оставьте крышку открытой до тех пор, пока не прекратится возгорание.

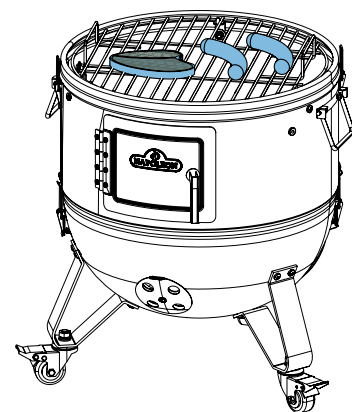
Как правило, планируйте использовать около 50 брикетов для приготовления 1 кг мяса или 100 брикетов для приготовления 2 кг мяса. Если приготовление длится более 30-40 минут, необходимо добавить в огонь дополнительные брикеты. В холодную погоду вам понадобится больше брикетов для достижения идеальной температуры приготовления. Для увеличения времени приготовления потребуется дополнительный уголь.

### Использование древесного угля

Эти рекомендации приблизительные.

Для более длительного времени приготовления требуется больше угля.

Модель	Рекомендуемый вес древесного угля	Рекомендуемое количество брикетов (Максимум штук)	Дополнительно Уголь+1 час
AS18	1.0 kg	40	8 на одну сторону
AS22	1.2 kg	50	8 на одну сторону



#### СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА!

С помощью термометра проверьте внутреннюю температуру мяса, чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

**ОСТОРОЖНО!** Соблюдайте осторожность, добавляя уголь или дрова в коптильню. При контакте углей со свежим воздухом может вспыхнуть пламя. Отойдите на безопасное расстояние и чтобы добавить еще угля или дров используйте жаропрочные кухонные щипцы с длинной ручкой.

**ОСТОРОЖНО!** Не кладите древесный уголь непосредственно на дно коптильни, всегда кладите его в корзину для угля.



## Приготовление на гриле с коптильней

Используйте устройство для копчения на воде, чтобы еще больше улучшить вкус и текстуру ваших блюд. Традиционно копчение использовалось для сохранения продуктов, особенно мяса, но в наши дни все зависит от вкуса. Замедление процесса приготовления может сделать нежными даже жесткие куски мяса. При использовании вашей коптильни на древесных углях Apollo® 5 в 1 помните об этих советах:

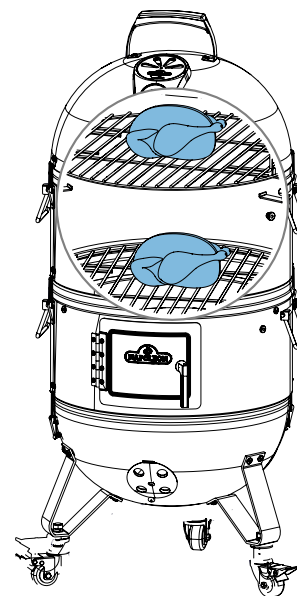
- Всегда готовьте, закрыв коптильню крышкой.
- Не открывайте крышку во время приготовления. Если снять крышку, время приготовления увеличится на 15-20 минут.
- Вы можете готовить на обеих решетках одновременно.
- Используйте подвесные крючки для равномерного приготовления продуктов, например, связанных сосисок.
- Вы можете полноценно готовить блюда в коптильне (горячего копчения), которая одновременно обеспечивает приготовление и ароматизацию ваших блюд.
- Вы можете придать продуктам аромат дыма без предварительной обработки (холодного копчение), которая в основном используется для придания аромата и консервации, а не для приготовления пищи.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Температура будет варьироваться в зависимости от пищи подлежащей копчению. Рекомендации по времени и температуре копчения вы можете найти в разделе "**Руководство по копчению на древесных углях**".

### Рекомендации по выбору древесной стружки

Древесина для копчения поставляется в различных формах: кусках, стружке, опилках и гранулах, а также во множестве разновидностей (вкусов) - от яблочного до мескитового, каждый из которых придает свой неповторимый вкус.

**Примечание:** Используйте только твердую древесину, и вы знаете что она не подвергалась обработке ничем, избегайте использования древесины мягких пород, таких как кедр, сосна или осина. За подробностями обращайтесь к вашему официальному дилеру Napoleon.



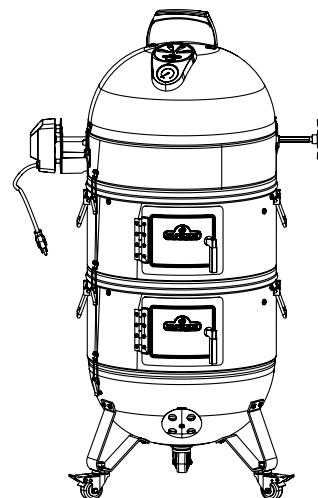
ТИП ДРЕВЕСИНЫ	ВКУСОВЫЕ ОТТЕНКИ ПРИ КОПЧЕНИИ	ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ВАРИАНТЫ ПРОДУКТОВ
<b>Ольха</b>	Нежный, с легким привкусом сладости.	Рыба, свинина, домашняя и дикая птица.
<b>Миндаль</b>	Мягкий, сладковато-ореховый вкус, слегка пепельный.	Все виды мяса.
<b>Яблоня</b>	Мягкий, с тонким фруктовым вкусом, слегка сладковатый.	Мясо птицы и свинина.
<b>Вишня</b>	Считается, что это лучшая древесина для копчения со слегка сладковатым фруктовым вкусом дыма.	Мясо птицы, свинина, говядина, баранина и сыр.
<b>Виноград</b>	Терпкий, дымный, насыщенный и фруктовый вкус.	Птица, красное мясо, дичь и баранина.
<b>Гикори</b>	Король копчения! От сладкого до крепкого, с насыщенным вкусом бекона.	Свинина, ветчина и говядина.
<b>Клен</b>	Дымчатый, мягкий и слегка сладковатый.	Свинина, домашняя птица, сыр и мелкая дичь.
<b>Мескит</b>	Сильный землистый вкус. Один из самых популярных сортов древесины.	Говядина, курица, баранина и дичь.
<b>Дуб</b>	Сладкий и дымный, с нотками ванили.	Красное мясо, свинина, рыба или жирная дичь. Красный дуб отлично подходит для ребрышек!
<b>Орех пекан</b>	Сладкий, ореховый и насыщенный, похожий на гикори.	Мясо птицы, говядина, свинина и сыр.
<b>Слива</b>	Нежный, сладкий и фруктовый для легких мясных блюд.	Курица, индейка, свинина, рыба и овощи.

**ОСТОРОЖНО!** Не вдыхайте дым угольной коптильни и избегайте попадания дыма в глаза.  
**ОСТОРОЖНО!** Никогда не оставляйте угли и золу в коптильне без присмотра.



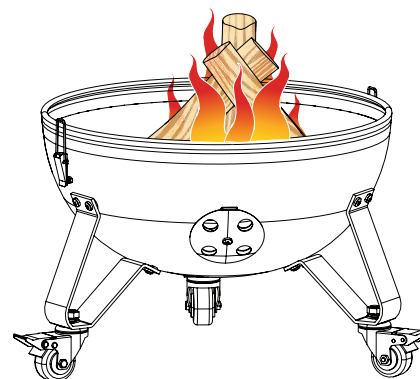
### Кольцо с вертелом

Вашу коптильню можно использовать с дополнительным набором для приготовления на вертеле, что обеспечит вам превосходные результаты. Кольцо для приготовления на вертеле позволяет готовить более крупные куски мяса, например, жаркое или цыплят целиком, и более равномерно. Непрерывное вращение продуктов обеспечивает удержание в них соков и равномерное обволакивание ими, предотвращает локальный перегрев и неравномерное подгорание продуктов. Обратитесь к официальному дилеру Napoleon для приобретения набора для приготовления на вертеле, который подойдет к вашей коптильне.



### Кострище

Вашу коптильню также можно использовать в качестве места для разведения костра на заднем дворе. При использовании коптильни Apollo® 5 в 1 в качестве места для разведения костра убедитесь, что она соответствует местным, провинциальным, государственным и национальным нормам. Проконсультируйтесь с местными властями относительно необходимых разрешений на разведение костров в вашем регионе.



#### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Вы можете снять решетку для приготовления пищи и подвесить продукты, например, сосиски или ребрышки.

#### СОВЕТ ОТ ПРОФИ!

Поэкспериментируйте с типом и количеством используемой древесины. Добавляйте в древесный уголь различные специи для придания аромата, не забывайте записывать свои эксперименты, чтобы иметь возможность повторить результат.

**ОПАСНО!** ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. При горении древесины выделяется угарный газ, который может накапливаться в закрытых помещениях и вызывать удушье.

**ОПАСНО!** При использовании коптильни в качестве кострища держите свободную одежду и волосы подальше от открытого огня

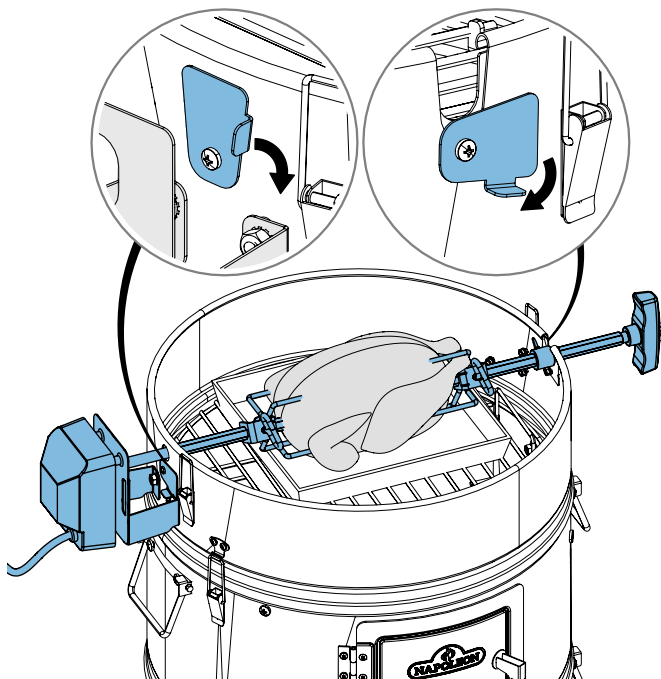
**ОСТОРОЖНО!** НЕ разжигайте и не используйте угольную коптильню ближе, чем в 15 футах (4,6 м) от стен, конструкций или зданий, когда она используется в качестве очага для разведения огня.



## Как пользоваться вертелом

### Сборка вертела (приобретается отдельно)

1. Установите двигатель вертела сбоку на коптильню с помощью монтажного кронштейна (ов). После того как кронштейн будет закреплен на коптильне, наденьте двигатель гриля на кронштейн.
2. Просуньте первую вилку для приготовления на вертеле чуть дальше середины шампура вертела и зафиксируйте ее на месте. Нанизайте мясо на шампур вертела и надавите им на вилку. Наденьте вторую вилку для на шампур вертела и воткните ее в мясо до упора. Зафиксируйте вилку на месте, затем наденьте противовес на шампур для вертела.



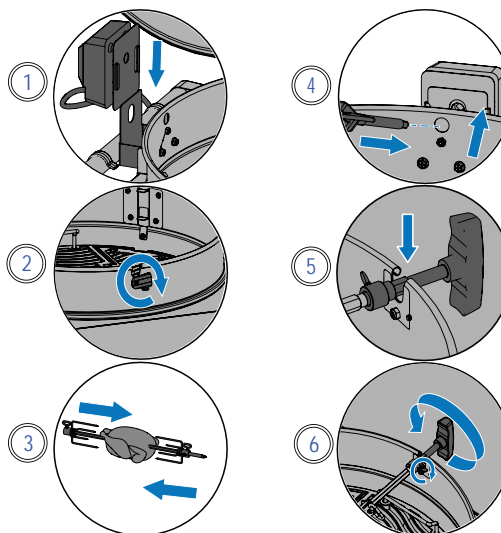
### Советы по использованию вертела:

- Проверяйте внутреннюю температуру мяса с помощью термометра-щупа.
- Жаркое и птица должны подрумяниться снаружи и оставаться нежными внутри.
- Для поливки и приготовления соуса используйте растительное масло.
- На приготовление 3-фунтовой курицы потребуется примерно 1,5 часа при температуре от средней до высокой.
- Следите за нагрузкой на двигатель вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Всегда устанавливайте равномерно распределенную нагрузку на вертел.

3. Осторожно просуньте заостренный конец шампура в отверстие в чаше и вставьте его в двигатель для вертела. Установите противоположный конец шампура в паз на чаше с другой стороны. Тяжелая часть мяса повернется естественным образом вниз, поэтому отрегулируйте противовес так, чтобы сбалансировать это. Для этого закрепите противовес рычагом вверх.
4. Наденьте стопорную втулку на стержень вертела до тех пор, пока она не пройдет во внутрь чаши очага. Это предотвратит перемещение шампура вдоль его оси из стороны в сторону.
5. Зафиксируйте стопорную втулку и ручку на вертеле. Положите под мясо металлическую посуду для собрать капель соков.



**ОСТОРОЖНО!** Всегда надевайте перчатки при работе с компонентами коптильни.



### Как приготовить несколько цыплят

1. Привяжите крылышки или пришпильте их к тушке цыпленка.
2. Насадите вилку на шампур вертела.
3. Нанизайте первого цыпленка на вертел так, чтобы он удерживался на месте с помощью вилки вертела. Затяните фиксатор вилки.
4. Насадите следующих 2 цыплят на вертел так, чтобы все цыплята были плотно прижаты друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку на вертел и протолкните ее в курицу, пока все 3 цыпленка не будут плотно прижаты друг к другу. Затяните фиксатор вилки.



**ВАЖНО!** По окончании приготовления разберите компоненты для приготовления на гриле, промойте теплой водой с мылом и храните в закрытом помещении.

**ВНИМАНИЕ!** При работе с горячими компонентами гриля используйте термостойкие перчатки.

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

**ВНИМАНИЕ!** Скопившийся жир может привести к пожару.



## Контрольные точки кулинарных навыков

Обращайтесь к этому списку каждый раз, как соберетесь готовить

### Прочтите Руководство по эксплуатации

Обязательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и всеми инструкциями по технике безопасности.

### Вытряхните золу из очага

Перед приготовлением на гриле обязательно очистите коптильню от золы, чтобы избежать вспышек возгорания.

### Розжиг угля

Каждый раз, когда вы разжигаете коптильню, полностью открывайте вентиляционные отверстия на крышке и основании. Используйте стартер для угля (не входит в комплект поставки) или следуйте инструкциям в разделе “Розжиг коптильни” данного руководства. Не наклоняйтесь над местом розжига древесного угля.

### Предварительно прогрейте и очистите решетки

Смажьте всю поверхность решеток растительным жиром, НЕ солеными жирами, такими как сливочное масло или маргарин. Разогрейте очаг, чтобы удалить излишки жира. Очистите решетки латунной проволочной щеткой. Ознакомьтесь с “Инструкциями по очистке”.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Решетки для приготовления пищи из нержавеющей стали долговечны и устойчивы к коррозии, а также требуют меньшего количества обжигов и ухода, чем чугунные решетки.

### Рабочая зона

Следите за тем, чтобы все необходимое для приготовления, например посуда, приправы, соусы и другие блюда, находилось в пределах досягаемости. Не оставляйте продукты без присмотра, иначе они могут подгореть.

### Не заглядывайте под крышку, переворачивайте один раз

Старайтесь не открывать крышку и не заглядывать в нее слишком часто, иначе тепло выйдет наружу и нарушит температуру и время приготовления. Переворачивайте блюда только один раз, особенно стейк и курицу.

### Оставляйте свободное место

Оставьте немного места на решетке и между блюдами, чтобы при необходимости можно было передвигать продукты.

### Пользуйтесь термометром

Используйте термометр, чтобы убедиться в тщательности приготовления пищи. Соблюдайте рекомендации по температурному режиму для всех видов мяса, особенно птицы.

### СОВЕТ ОТ ПРОФИ!



Вдохновляйтесь приготовлением вкусных блюд по рецептам и с использованием техники приготовления на гриле с сайта [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) и из кулинарных книг компании Наполеон.

### СОВЕТ ОТ ПРОФИ!








Всегда перед приготовлением разогревайте коптильню, чтобы сжечь остатки пищи и предотвратить пригорание продуктов к решетке.

### ПОЖЕЛАНИЯ ПО МАСЛАМ И ЖИРАМ!



- Масло виноградных косточек
  - Масло подсолнечника
  - Соевое масло
  - Оливковое масло первого отжима
  - Масло канолы
- Если такого нет, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.

## Рекомендации по копчению на древесных углях

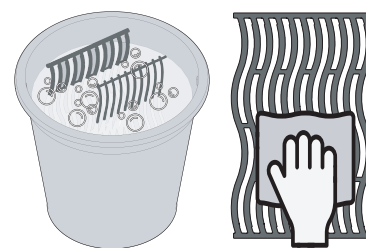
ПРОДУКТ	ВЫРЕЗКА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРОЖАРКА / ТЕМПЕРАТУРА
 <b>Говядина</b>	Жареное мясо	3-4 часов.	<b>внутри мяса</b> Слабая 63 °C (145 °F)
			Средняя 71 °C (160 °F)
			Высокая 77°C (170 °F)
	Брискет	6+ часов.	85 °C (190 °F)
	Стейк	5 - 15 минут.	Слабая 63 °C (145 °F)
			Средняя 71 °C (160 °F)
Высокая 77°C (170 °F)			
 <b>Птица</b>	Куриная тушка	3 1/2 - 4 часов.	82 °C (180 °F)
	Куриные грудки / бедра	25 - 35 минут	74 °C (165 °F)
	Тушка индюшки	6 - 8 часов.	82 °C (180 °F)
 <b>Свинина</b>	Лопатка	12+ часов.	71 °C (190 °F)
	Филе	4 - 5 часов.	71 °C (190 °F)
	Ребра	5-6 часов.	Мясо начинает отходить от костей
 <b>Рыба</b>	Лосось целиком	2 - 3 часов.	70 °C (158 °F)
	Филе лосося	30 - 40 минут	70 °C (158 °F)
	Креветки	10 - 15 минут	Готовить до розового цвета
 <b>Баранина</b>	Лопатка	8 - 9 часов.	Слабая 63 °C (145 °F)
	Ноги	8 - 9 часов.	Средняя 71 °C (160 °F)
	Ребра	2 - 3 часов.	Высокая 77°C (170 °F)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Температура внутри коптильни указана в соответствии с рекомендациями Канадского руководства по безопасности пищевых продуктов Canada's Food Safety Guide. Время приготовления рассчитано при температуре коптильни 110 °C (230 °F). Фактическое время приготовления зависит от нарезки и толщины продукта, количества древесного угля, желаемой степени готовности и факторов окружающей среды, таких как температура воздуха, высота над уровнем моря или ветер.

# Инструкции по очистке

## Первое использование

1. Мойте решетки вручную водой с мягким мылом для мытья посуды, чтобы удалить остатки, оставшиеся в процессе производства. НЕ мойте их в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и насухо вытрите мягкой тканью.

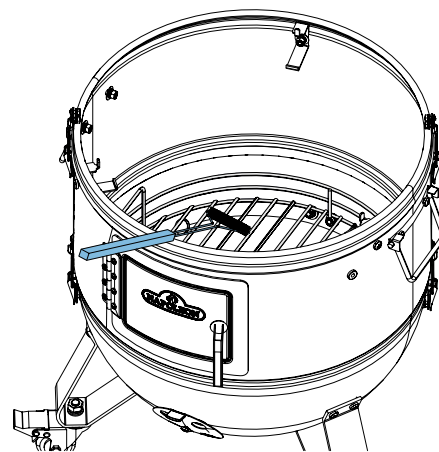


## Стальные решетки

1. Стальные решетки для приготовления пищи можно очистить, предварительно разогрев гриль и удалив остатки с помощью стальной щетки. Мы рекомендуем использовать трехрядную щетку для гриля Napoleon без щетины, изготовленную из нержавеющей стали.
2. При регулярном использовании стальные решетки меняют оттенок из-за высоких температур при готовке на гриле.

## Внутри коптильни

1. Снимите решетку и поддон для воды.
2. С помощью латунной проволочной щетки очистите стенки и под крышкой от остатков пищи.
3. Очистите эмаль с помощью пластикового шпателя или скребка. С помощью проволочной щетки удалите золу.
4. Очистите дно коптильни от золы. См. раздел "Утилизация древесного угля и пепла".
5. Вымойте внутреннюю поверхность коптильни и емкость для воды водой с мягким мылом для мытья посуды.
6. Тщательно промойте чистой водой и вытрите насухо.



**ВАЖНО!** Не используйте абразивные чистящие средства или стальную вату для обработки окрашенных деталей, фарфоровых изделий или деталей из нержавеющей стали вашей коптильни.

## Утилизация древесного угля и пепла



**Предупреждение!** Тщательно соблюдайте эти меры предосторожности, чтобы обезопасить себя и свое имущество.

- Перед извлечением из коптильни убедитесь, что угли и зола полностью потухли.
- Используйте металлическую лопатку или совок для удаления углей и золы из коптильни.
- Перед утилизацией поместите уголь и золу в негорючий металлический контейнер и полностью залейте водой на 24 часа.

## Обслуживание

- Никогда не выстелайте внутреннюю поверхность коптильни алюминиевой фольгой, песком или любым другим материалом. Это может привести к нарушению работы вентиляционных отверстий.
- Осторожно обращайтесь с деталями с фарфоровым эмалевым покрытием.
- Покрытие из обожженной эмали похоже на стекло и при ударе может отколоться. Эмаль для подкрашивания дефектов можно приобрести у вашего дилера Napoleon Grill.

**Предупреждение!** Перед чисткой убедитесь, что коптильня остыла. Не используйте средство для чистки духовок для чистки никаких частей коптильни. Не помещайте решетки для приготовления или какие-либо другие части коптильни в самоочищающуюся духовку. Чистите коптильню в таком месте, где чистящий раствор не повредит настилам, газонам или внутренним дворикам.

**Предупреждение!** Не используйте мойку высокого давления или мойку из шланга для очистки каких-либо частей коптильни.

**Предупреждение!** Чистку следует производить только тогда, когда коптильня остынет, чтобы избежать возможных ожогов.



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Соус для барбекю и соль могут вызывать коррозию и могут привести к быстрому износу компонентов устройства, если их не чистить регулярно.

# Устранение неисправностей

- Коптильня не разжигается.
- Слабый огонь.

Возможные причины	Решение
Неправильный предварительный нагрев.	Дайте древесному углю прогореть, пока он не покроется светло-серой золой. (Примерно 20 минут).
Не хватает воздушного потока.	Откройте вентиляционные отверстия.
Недостаточно древесного угля.	Добавьте еще древесного угля в поддон для угля.
В нижней части основания скапливается излишек жира и золы.	Очищайте основание в сборе после каждого использования. Не застилайте дно алюминиевой фольгой.

## Отслаивающаяся краска

- Выглядит как будто краска отслаивается от внутренней стороны крышки.

Возможные причины	Решение
Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не дефект. Поверхность крышки и кожуха покрыта фарфоровой эмалью и не отслаивается. Отслаивание вызвано затвердевшим жиром, который, высыхая, образует отслаивающиеся кусочки, похожие на краску. Регулярная чистка предотвратит это.

### МЫ РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ!



Компания "Наполеон" позаботится о том, чтобы ваши впечатления от приготовления на гриле остались незабываемыми. Свяжитесь с нами, если вам потребуется дополнительная помощь.

# ГАРАНТИЯ НА ПРОДУКЦИЮ NAPOLEON®



## ДЛЯ СЕРИИ УГОЛЬНЫХ КОПТИЛЕН APOLLO® 10-летняя ограниченная гарантия Napoleon®

Производитель гарантирует, что компоненты вашего нового изделия NAPOLEON не будут иметь дефектов материалов и изготовления с даты покупки в течение периода времени:

Очаг и крышка с фарфоровым покрытием .....	10 лет
Решетки для приготовления пищи из нержавеющей стали .....	10 лет
Система управления подачей воздуха.....	5 лет плюс 10
Чугунные решетки для приготовления пищи, покрытые фарфоровой эмалью.....	5 лет плюс 10
Хромированные решетки для гриля.....	3 года плюс 10
Все остальные детали .....	2 года

**Плюс Id:** означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение всего **срока службы\*** гриля.

**Плюс 15:** означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем покупателю запасные части по цене 50% от текущей розничной цены в течение дополнительных 15 лет.

**Плюс 10:** означает расширенный гарантийный период, в течение которого мы поставляем запасные части покупателю по цене 50% от текущей розничной цены в течение дополнительных 10 лет.

### УСЛОВИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов в своей продукции только первоначальному покупателю и только в том случае, если покупка была совершена через официального дилера NAPOLEON. Действуют следующие условия и ограничения:

Настоящая гарантия производителя не подлежит передаче или продлению ни при каких обстоятельствах и ни одним из наших представителей. Этот риль должен быть установлен лицензированным, уполномоченным техническим специалистом или подрядчиком. Установка должна производиться в соответствии с предоставленными инструкциями по установке, а также всеми местными и национальными строительными и противопожарными нормами.

**\*Срок службы** означает гарантийный период 30 лет.

**Данная гарантия действительна в** Европейском союзе, Швейцарии, Андорре, Сан-Марино, Норвегии, Исландии и Лихтенштейне.

Настоящая гарантия не затрагивает, не ограничивает и не изменяет законные права клиента в случае обнаружения дефектов в соответствии с WKRL (EU) 2019/711).

Осуществление установленных законом прав должно осуществляться бесплатно.

Настоящая ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, отсутствием технического обслуживания, возгоранием жира, воздействием окружающей среды, несчастными случаями, модификацией, злоупотреблением или пренебрежением. Установка запасных частей других производителей аннулирует настоящую гарантию.

Гарантия не распространяется на обесцвечивание пластиковых элементов в результате применения химических чистящих средств или воздействия солнечного света. Настоящая гарантия также не распространяется на следующее: царапины, вмятины, дефекты краски, покрытия, коррозия или обесцвечивание, вызванные воздействием тепла или абразивных и химических чистящих средств, а также сколы на частях с фарфоровым покрытием

и любых компонентах, используемых при установке газового гриля. Если в течение гарантийного срока деталь износится до такой степени, что станет непригодной для эксплуатации (из-за ржавчины или прогорания), клиенту будет предоставлена запасная деталь. По истечении первого года гарантийного периода (Ограниченная Президентская Гарантия на весь срок службы, 15-летняя ограниченная гарантия, 10 лет Ограниченная гарантия, ограниченная гарантия сроком на 3 года) компания NAPOLEON® имеет право отказаться от любых гарантийных обязательств по своему усмотрению, вернув первоначальному покупателю сумму, равную оптовой цене соответствующих дефектных гарантийных деталей.

Компания NAPOLEON® не несет ответственности за установку, трудозатраты или другие расходы, связанные с повторной установкой гарантийной детали. Расходы такого рода не покрываются настоящей гарантией. Несмотря на любые положения данной гарантии (Ограниченная Президентская гарантия на весь срок службы, Ограниченная гарантия на 15 лет, Ограниченная гарантия на 10 лет, Ограниченная гарантия сроком на 3 года), ответственность

NAPOLEON® по данной гарантии определяется вышеизложенным и ни в коем случае не распространяется на какой-либо случайный, косвенный ущерб.

Настоящая гарантия определяет обязанности и ответственность компании NAPOLEON® в отношении гриля NAPOLEON®.

Компания NAPOLEON® не несет никакой дополнительной ответственности в связи с продажей данного продукта и не уполномочивает какую-либо третью сторону принимать на себя какую-либо иную ответственность от ее имени.

Компания NAPOLEON® не несет ответственности за:

перегрев, затухание пламени в результате воздействия внешних факторов, таких как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Компания NAPOLEON® не несет ответственности за любые повреждения гриля, вызванные погодными условиями, градом, грубым обращением, агрессивными химикатами или чистящими средствами. Претензии по гарантии должны сопровождаться подтверждением покупки или его копией с указанием серийного номера и модели.

Компания NAPOLEON® оставляет за собой право на проверку изделия или любой его части одним из своих представителей до выполнения любых гарантийных обязательств.

Компания NAPOLEON® не несет расходов по доставке, оплате рабочего времени и экспортных пошлин.

#### **ГАРАНТ:**

NAPOLEON® EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.  
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

# Коптильные заметки

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины



Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины

Продукт	Температура копчения	Время приготовления	Тип древесины



NAPOLEON®  
ОТМЕЧАЕТ БОЛЕЕ ЧЕМ 40 ЛЕТ  
ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ ДЛЯ  
ДОМАШНЕГО УЮТА



Продукция NAPOLEON®  
защищена одним или  
несколькими патентами США,  
Канады и/или иностранных  
государств или патентами,  
находящимися на рассмотрении.  
Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,  
Ontario, L4M 0G8, Canada  
De Riemsdijk 22, 4004 LC,  
Tiel, The Netherlands  
10-12 Home Farm, Meriden  
Road, Berkswell, CV7 7SL,  
United Kingdom  
103 Miller Drive, Crittenden,  
Kentucky, 41030 USA  
7200 Trans Canada Highway,  
Montreal, Québec H4T 1A3  
Canada



Phone

North America

866-820-8686

Europe

+31 88 588 66 55

Online

✉ [grills@napoleon.com](mailto:grills@napoleon.com)

✉ [eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

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



N415-0836-W

Last Revision | B-0

[napoleon.com](http://napoleon.com) | Apollo® Угольная копильня