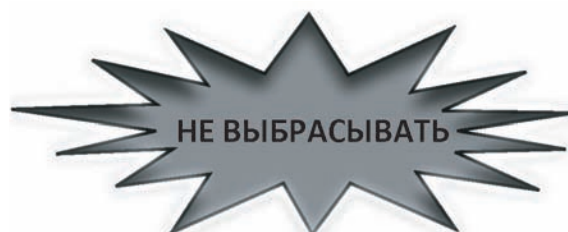


## ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

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

# OUTDOOR CHARCOAL GRILL



**NK22CK-L**



### **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.

RU

Napoleon Appliance Corp.,

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686

Fax: (705)725-2564 email: [wecare@napoleonproducts.com](mailto:wecare@napoleonproducts.com) web site: [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

## БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ NAPOLEON

Продукция торговой марки NAPOLEON изготовлена из высококачественных компонентов и материалов и собирается квалифицированными специалистами, которые гордятся своей работой. Перед упаковкой и отгрузкой квалифицированные сотрудники провели тщательный осмотр гриля, чтобы убедиться в том, что Вы, потребитель, получите качественную продукцию, которую и ожидаете от компании Napoleon. Наши усилия направлены на удовлетворение Ваших потребностей, наш многоуважаемый клиент. Наша цель – обеспечить Вас всеми необходимыми предметами для незабываемого опыта использования гриля. Данное руководство обеспечит вас информацией по сборке, установке, ремонту и надлежащему уходу за грилем. Перед началом эксплуатации вашего нового гриля необходимо полностью прочитать данное руководство и изучить меры предосторожности и отличительные черты, которыми обладает гриль. Тщательное соблюдение данных инструкций гарантирует исправную работу гриля на долгие годы. Если данная продукция по каким-либо причинам не отвечает вашим требованиям, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом по работе с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9:00 до 17:00 (североамериканское восточное время) или посетите наш веб-сайт по адресу [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com).



## ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ ГРИЛЯ NAPOLEON

NAPOLEON гарантирует отсутствие в Вашем новом гриле NAPOLEON дефектов материала и изготовления в течение всего времени пользования грилем. Данная гарантия распространяется на опору с керамическим покрытием, крышку с керамическим покрытием и ручки крышки на следующих условиях: в течение первых десяти лет NAPOLEON по своему усмотрению бесплатно обеспечивает вас запасными деталями. С одиннадцатого года эксплуатации NAPOLEON предоставляет запасные детали по стоимости, составляющей 50% от текущей розничной цены.

На такие элементы как боковые полки, ножки тележек, панели тележек также распространяется гарантия, и NAPOLEON предоставит бесплатные запасные детали в течение первых пяти лет ограниченной гарантии.

На все другие детали, включая решётки для приготовления пищи, отражатель, зольник, указатель температуры, колеса, фиксаторы и аксессуары, также распространяется гарантия, и NAPOLEON предоставит бесплатные запасные детали в течение первого года ограниченной гарантии.

NAPOLEON не берёт на себя расходы на транспортировку, проведение работ или экспортные сборы.

## УСЛОВИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ

NAPOLEON гарантирует выполнение гарантийных обязательств первоначальному покупателю при условии, что покупка была проведена через уполномоченного поставщика NAPOLEON и подпадает под действие условий и ограничений, указанных далее:

Заводская гарантия не подлежит передаче другому лицу и не может быть продлена представителями.

Гриль должен быть установлен лицензированным, уполномоченным специалистом. Установка должна проводиться в соответствии с указаниями инструкции, входящей в комплект, и всеми местными и государственными нормами и правилами, а также требованиями пожарной безопасности.

Настоящая ограниченная гарантия не покрывает убытков, понесённых вследствие неправильного использования, недостаточного ухода, пожара, возникшего от возгорания жира на гриле, неблагоприятных условий окружающей среды, халатности, неправильной эксплуатации установленных деталей, использования неподходящих деталей.

Настоящая ограниченная гарантия также не распространяется на царапины, вмятины, изменение цветового покрытия от жара, абразивной и химической очистки поверхностей, откалывание керамической эмали или других элементов, использующихся при установке гриля.

Замена деталей предоставляется при условии износа деталей до степени потери работоспособности в период действия гарантийного срока.

В первый год эксплуатации данная гарантия распространяется на замену деталей, имеющих заводской брак, при условии, что деталь эксплуатировалась при обычных условиях в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

В последующие годы, в соответствии с правилами ограниченной пожизненной гарантии, компания NAPOLEON имеет право по своему усмотрению полностью выполнить свои обязательства, выплатив первоначальному покупателю стоимости бракованных деталей.

NAPOLEON не берет на себя расходов по установке, проведению работ, а также других расходов, связанных с повторной установкой деталей по гарантии, подобные издержки гарантией не покрываются.

Невзирая на любые положения, содержащиеся в ограниченной пожизненной гарантии, ответственность компании NAPOLEON по настоящей гарантии определена выше и ни при каких обстоятельствах не распространяется на косвенные и случайные убытки.

Данная гарантия определяет обязательства и ответственность компании NAPOLEON в отношении гриля NAPOLEON, а действие любых других гарантийных обязательств, как прямых, так и косвенных, в отношении производимой продукции, деталей или аксессуаров исключается.

NAPOLEON не уполномочивает третьих лиц брать на себя любые другие обязательства в отношении продаж данной продукции.

NAPOLEON не берёт на себя ответственности за выбросы пламени, обусловленные внешними условиями, такими как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Гарантия NAPOLEON не распространяется на ущерб, нанесённый неблагоприятными погодными условиями, градом, ненадлежащим обращением и химической очисткой.

Для предъявления претензий по гарантии NAPOLEON необходимо приложить к претензии чек на проданный товар или его копию, вместе с серийным номером и номером модели гриля.

NAPOLEON оставляет за собой право проведения осмотров продукции и деталей силами представителей компании.

NAPOLEON не берёт на себя расходы по перевозке, проведению работ или уплате экспортных сборов.



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

## Меры предосторожности

- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- В устройство гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации гриля.
- Не разжигайте древесный уголь при закрытой крышке.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Не пользуйтесь бензином, алкоголем или другой легковоспламеняющейся жидкостью для древесных углей. Для розжига древесных углей подходит ТОЛЬКО жидкость для розжига древесных углей. Убедитесь, что любые жидкости, находящиеся в гриле, были удалены к моменту розжига древесного угля.
- Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или даже тёплые угли.
- До и после применения ёмкость, в которой хранится жидкость для розжига древесных углей, должна быть плотно закупорена и храниться на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от гриля.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте детям забираться внутрь корпуса.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Данный газовый гриль не должен устанавливаться в или на жилых автофургонах и / или лодках.
- Гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте, запрещена эксплуатация внутри здания, гаража, под навесом или в любом другом замкнутом пространстве.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами 5 футов (1,5 м) со всех сторон. Сохраняйте дистанцию между грилем и виниловой обивкой или оконными рамами. Запрещено пользоваться грилем на легко воспламеняющихся поверхностях (деревянных или композитных настилах или террасах).
- Все вентиляционные отверстия гриля должны содержаться в чистоте.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо конструкцией, сделанной из воспламеняющихся материалов.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо крытой конструкцией типа крыши, навеса, козырька или навеса для автомобиля.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищён от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на кулинарных показателях гриля.
- Во время прогрева надлежит закрывать крышку.
- Зольник или поднос для жира должны быть на месте во время эксплуатации гриля.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и зольника во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира на гриле.
- Не храните зажигалки, спички и любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Гриль должен всегда располагаться на ровной поверхности.
- Не пользуйтесь водой для тушения углей, так как это может повредить покрытие гриля.
- Для борьбы с выбросами пламени следует закрывать вентиляционные отверстия вашего гриля. Для тушения угля / огня полностью закройте вентиляционные отверстия и крышку.
- Пользуйтесь подходящими инструментами на длинных, жаростойких ручках.
- Во время эксплуатации установки обязательно использование прихваток / рукавиц.
- Не извлекайте зольник, пока весь уголь полностью не выгорел и не потух. Дайте грилю остыть.
- Оставшиеся угли и золу поместите в контейнер из огнеупорного металла. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.
- Держите кабели электропитания вдали от воды или нагретых поверхностей.
- Закон 65 штата Калифорния: В результате горения древесного угля выделяются вещества, некоторые из которых, согласно закону штата Калифорния, относятся к веществам, которые могут вызвать рак или опасность для репродуктивного здоровья. При приготовлении пищи на древесном угле всегда обеспечивайте надлежащую вентиляцию установки для устранения воздействия вредных веществ.

## Указания по розжигу



### Потребление древесного угля

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

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



RU

**ВНИМАНИЕ!** Открытая крышка.

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

**ВНИМАНИЕ!** Не наклоняйтесь над грилем при розжиге древесного угля.

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

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



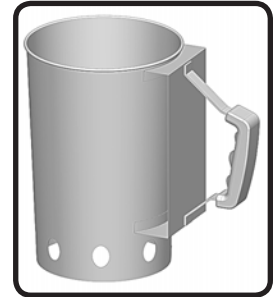
Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью во время прогрева. Когда угли разгорятся, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните ёмкость с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

### Практика безопасной эксплуатации устройства для розжига древесных углей

#### ВНИМАНИЕ!

- Только для эксплуатации вне помещения.
- Используйте устройство для розжига древесных углей, только если оно установлено на решётке для углей, а гриль находится вне помещения на твёрдой, ровной и невоспламеняющейся поверхности.
- Ставьте устройство для розжига древесных углей на воспламеняющиеся поверхности только после его полного охлаждения.
- Не пользуйтесь жидкостью для розжига, бензином или самовоспламеняющимся древесным углём в устройстве для розжига древесных углей.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению.
- Всегда используйте защитные перчатки при работе с устройством для розжига древесных углей.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи устройства для розжига древесных углей.
- Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей при сильном ветре.
- Не оставляйте работающее устройство для розжига древесных углей без присмотра.
- Не наклоняйтесь над устройством для розжига древесных углей во время розжига.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению. Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей для приготовления пищи.
- Высыпать горящие угли из устройства для розжига древесных углей нужно с особой осторожностью.

#### РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ



### Эксплуатация устройства для розжига древесных углей

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

## Руководство по приготовлению пищи на древесных углях.

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

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

### Таблица приготовления пищи на древесных углях

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

## Рекомендации по приготовлению пищи

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

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

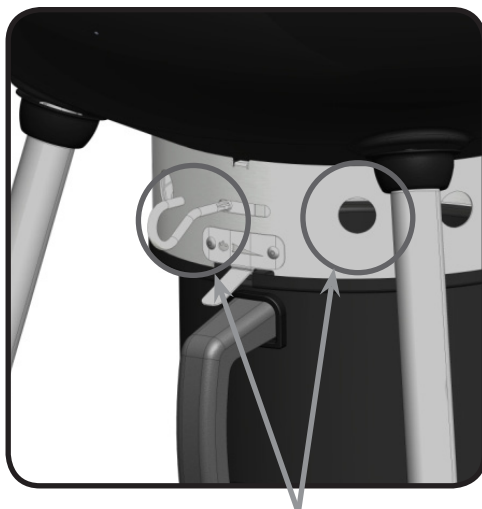
**Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.**

**Добавление древесных углей во время приготовления пищи:** Будьте осторожны во время добавления древесных углей во время приготовления пищи. При контакте свежего воздуха с углями может произойти выброс пламени. Отойдите на безопасное расстояние и воспользуйтесь жаростойкими щипцами на длинной рукоятки для добавления брикетов из древесного угля. С обеих сторон решётки для приготовления пищи расположены заслонки, предоставляющие доступ к решётке для древесного угля.



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

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



**Открытое  
вентиляционное  
отверстие**



**Закрытое  
вентиляционное  
отверстие**

RU



## Меры предосторожности после использования гриля

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

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

## Инструкции по техническому обслуживанию/ чистке

Рекомендуем опорожнять зольник / поддон после каждого использования.



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



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



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



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

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

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



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

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

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



## Поиск и устранение неисправностей

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

## Краткие сведения о приготовлении пищи на древесных углях

### Розжиг вашего гриля

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

### Приготовление пищи на вашем гриле

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

### Чистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаточкой или ковшом для удаления оставшихся углей и золы. Поместите их в контейнер из огнеупорного металла и залейте водой. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.
- Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щёткой с боков котла и под крышкой.
- Вымойте внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.
- Обращаетесь с деталями с керамическим покрытием с особой осторожностью. Раскалённое керамическое покрытие достаточно хрупкое и от удара может расколоться. Поставщик гриля Napoleon производит ремонт керамических покрытий.

ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ  
ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

## Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: \_\_\_\_\_

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: \_\_\_\_\_

(Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

Перед тем как связываться с отделом работы с клиентами, проверьте сайт NAC (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. Наш отдел по работе с клиентами работает с 9 до 17 (североамериканское восточное время), с ним можно связаться по телефону 1-866-820-8686 или факсу 1-705-727-4282. Для обработки претензии, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

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).

RU



**ФАКС: 705 727 4282**

## ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ И ДЕТАЛЕЙ

ПОЖАЛУЙСТА, ЗАПОЛНЯЙТЕ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ

КОНТАКТНОЕ ЛИЦО: \_\_\_\_\_

ГРУЗОПОЛУЧАТЕЛЬ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ТЕЛ : \_\_\_\_\_

ФАКС : \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

VISA ИЛИ MASTERCARD # : \_\_\_\_\_ ДАТА ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ \_\_\_\_\_

ПОДПИСЬ: \_\_\_\_\_

КОЛИЧЕСТВО	НОМЕР ДЕТАЛИ ПО КАТАЛОГУ	НАИМЕНОВАНИЕ

БЕЗ УЧЁТА НАЛОГА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА ЗА ПЕРЕВОЗКУ

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДОСТАВЬТЕ НОМЕР ФАКСА ИЛИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ

RU



**PRECAUCIÓN!** Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

### Operaciones iniciales

1. Extraiga todos los paneles del carro, el hardware y la parte superior de la parrilla de la caja. Levante la tapa y extraiga del interior los componentes empaquetados. Consulte la lista de piezas para asegurarse de que se incluyen todos los elementos necesarios.
2. No rompa el embalaje hasta que la parrilla se haya montado completamente y funcione correctamente.
3. Sitúe la parrilla en el lugar en el que vaya a utilizarla, coloque un cartón o una toalla para evitar que las piezas se pierdan o resulten dañadas durante el montaje.
4. La mayoría de las piezas de acero inoxidable se suministran con una envoltura de plástico de protección que deberá retirar antes de utilizar la parrilla.
5. Siga todas las instrucciones en el orden que se indica en este manual.
6. Se requieren dos personas para situar la parrilla en el carro de montaje.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la parrilla, o si alguna de las piezas falta o está dañada, llame al departamento de atención al cliente al número: 1-866-820-8686, entre las 9:00 y las 17:00 horas (hora estándar oriental).



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

### Начало работы

1. Уберите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введён в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.
4. Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются в полиэтиленовых пакетах, которые необходимо снять перед установкой.
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).



3 X 570-0097 (M3)



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

Assurez-vous dans la base engage clip dans évent, comme illustré.

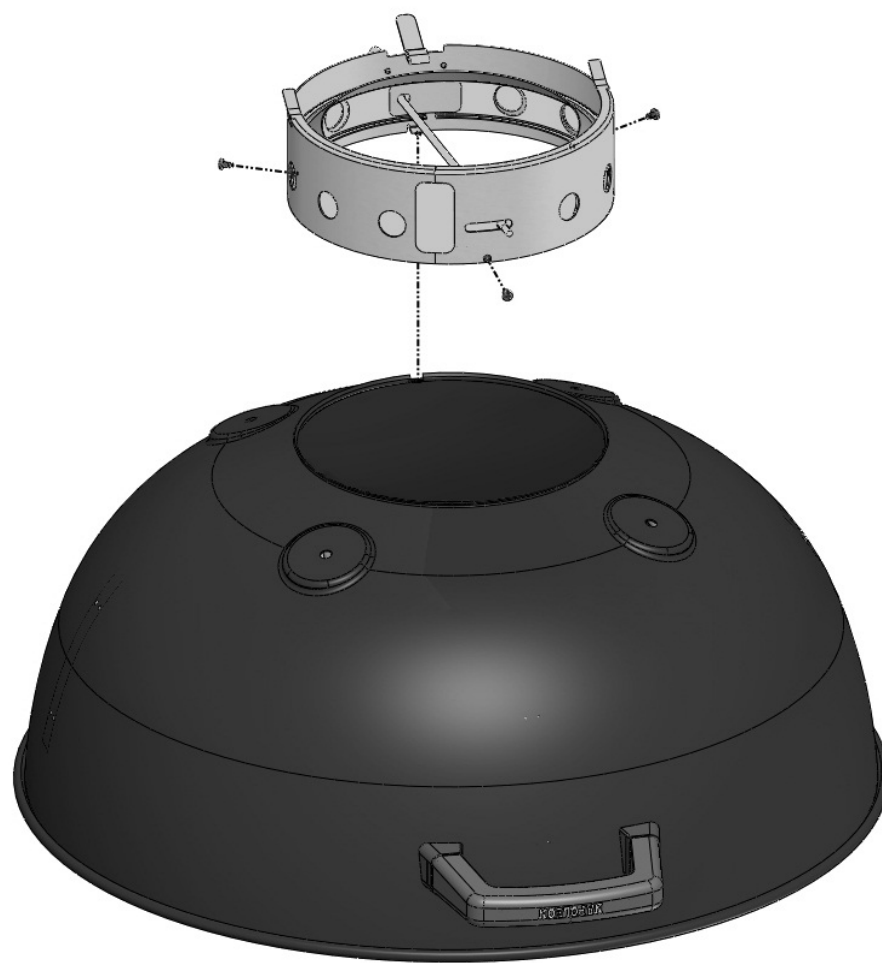
Maak zeker dat de clip in de luchtwind juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.

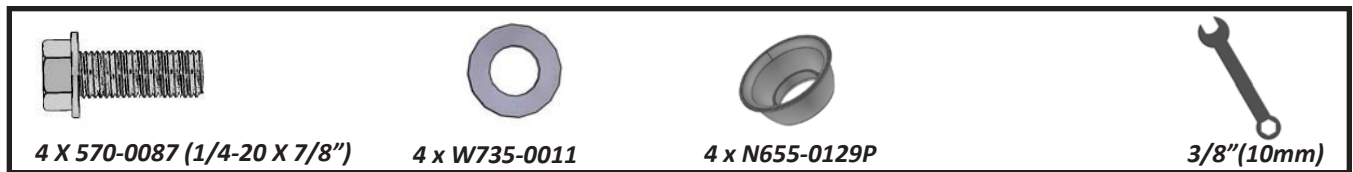
Sicherstellen, dass die wie abgebildet eingerastet ist.

Asegúrese de que la ranura en la base activa el clip en el conducto de ventilación, como lo indica la imagen.

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

Se till att urtaget i botten på grillen passar in i clipset i ventildelen, se bild.





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

Pour faciliter l'installation, commencez à visser chaque vis avant de les serrer complètement. Complètement tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

Voor installatiegemak start alle schroeven voor deze volledig in te schroeven. Schroef helemaal vast nadat de onderste plank en de wielen zijn bevestigd.

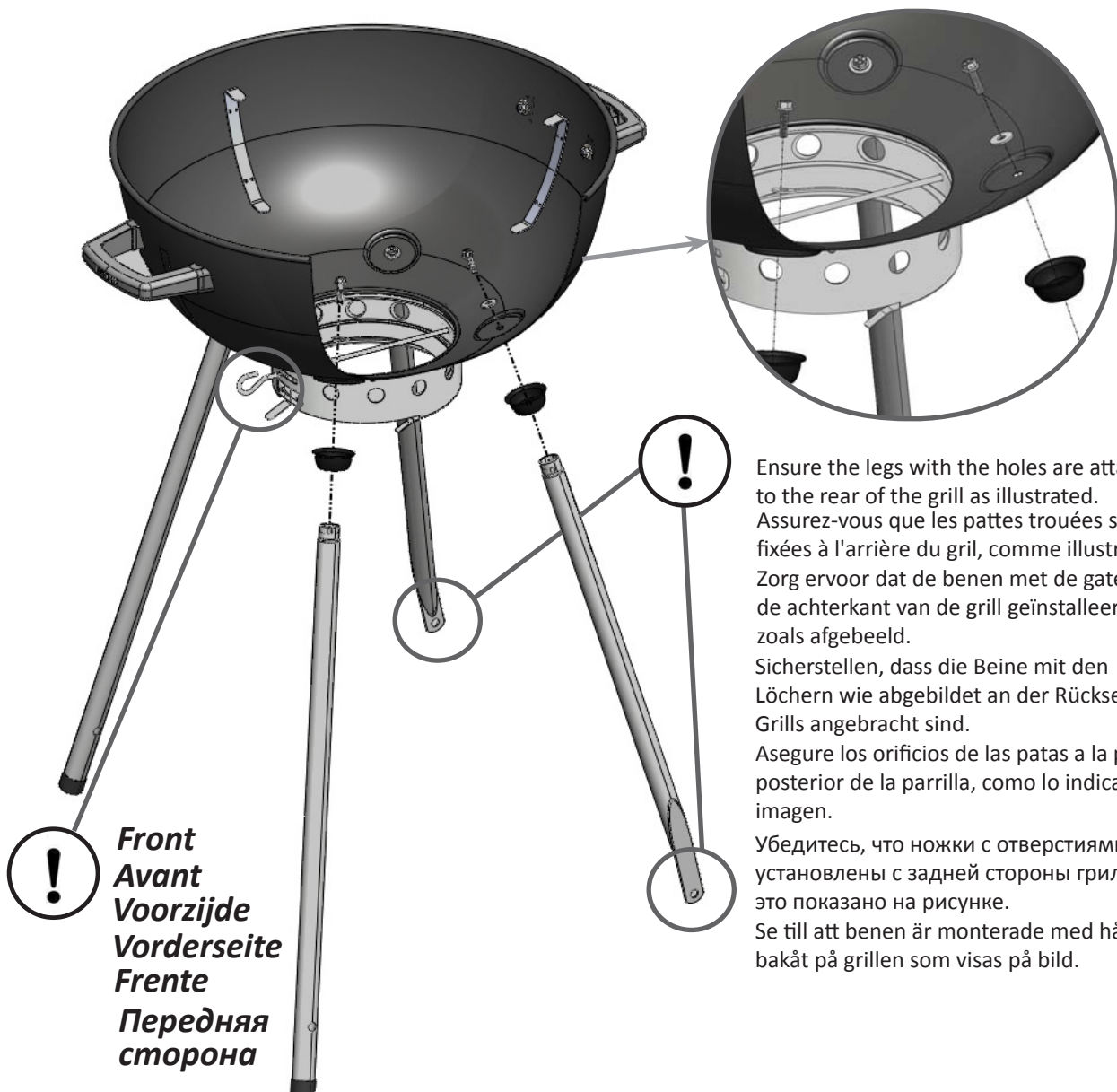
Alle Schrauben zunächst nur lose anziehen und erst dann fest anziehen, wenn alle Teile richtig installiert sind. Nach Montage des unteren Regalbodens und der Räder alle Schrauben fest anziehen.

Para facilitar la instalación, primero coloque todos los tornillos y luego ajústelos. Ajuste completamente los tornillos luego de colocar el estante inferior y las ruedas.

Для простоты установки сначала вверните все винты перед окончательной затяжкой.

Окончательно затяните винты после того, как нижняя полка и колёса были установлены.

För att underlätta installation, sätt dit alla skruvar innan du drar åt dom. Dra åt skruvarna när bottensektionen är på plats och hjulen är ditsatta.



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

Assurez-vous que les pattes trouées soient fixées à l'arrière du grill, comme illustré.

Zorg ervoor dat de benen met de gaten aan de achterkant van de grill geïnstalleerd zijn, zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass die Beine mit den Löchern wie abgebildet an der Rückseite des Grills angebracht sind.

Asegure los orificios de las patas a la parte posterior de la parrilla, como lo indica la imagen.

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

Se till att benen är monterade med hålen bakåt på grillen som visas på bild.

**Front**  
**Avant**  
**Voorzijde**  
**Vorderseite**  
**Frente**  
**Передняя**  
**сторона**



1/2" (13mm)

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

Insérez la tablette inférieure dans les trous des pattes en s'assurant que les barres transversales à chaque extrémité de la tablette soient orientées vers le bas, comme illustré.

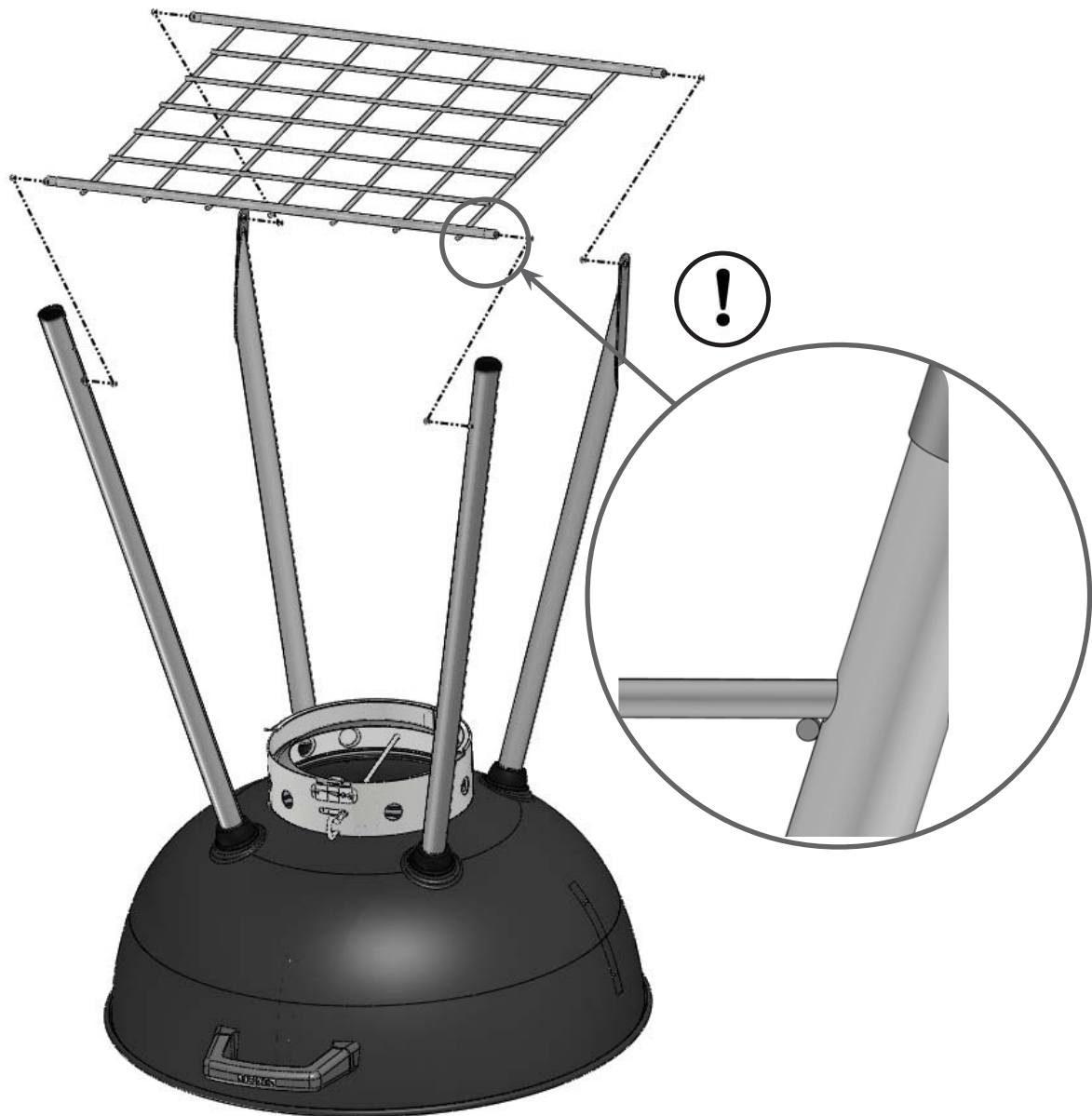
Steek de onderste plank in de gaten in de benen en maak zeker dat de dwarsbanken aan weerszijden van de plank aan de onderkant zijn, zoals afgebeeld.

Den untersten Regalboden wie abgebildet in die Löcher an den Beinen einführen. Dabei sicherstellen, dass die Kreuzverstärkungen an den beiden Seiten des Regals wie abgebildet nach unten zeigen.

Coloque el estante inferior en los orificios de las patas y asegure las barras transversales de ambos extremos del estante a la parte inferior, como lo indica la imagen.

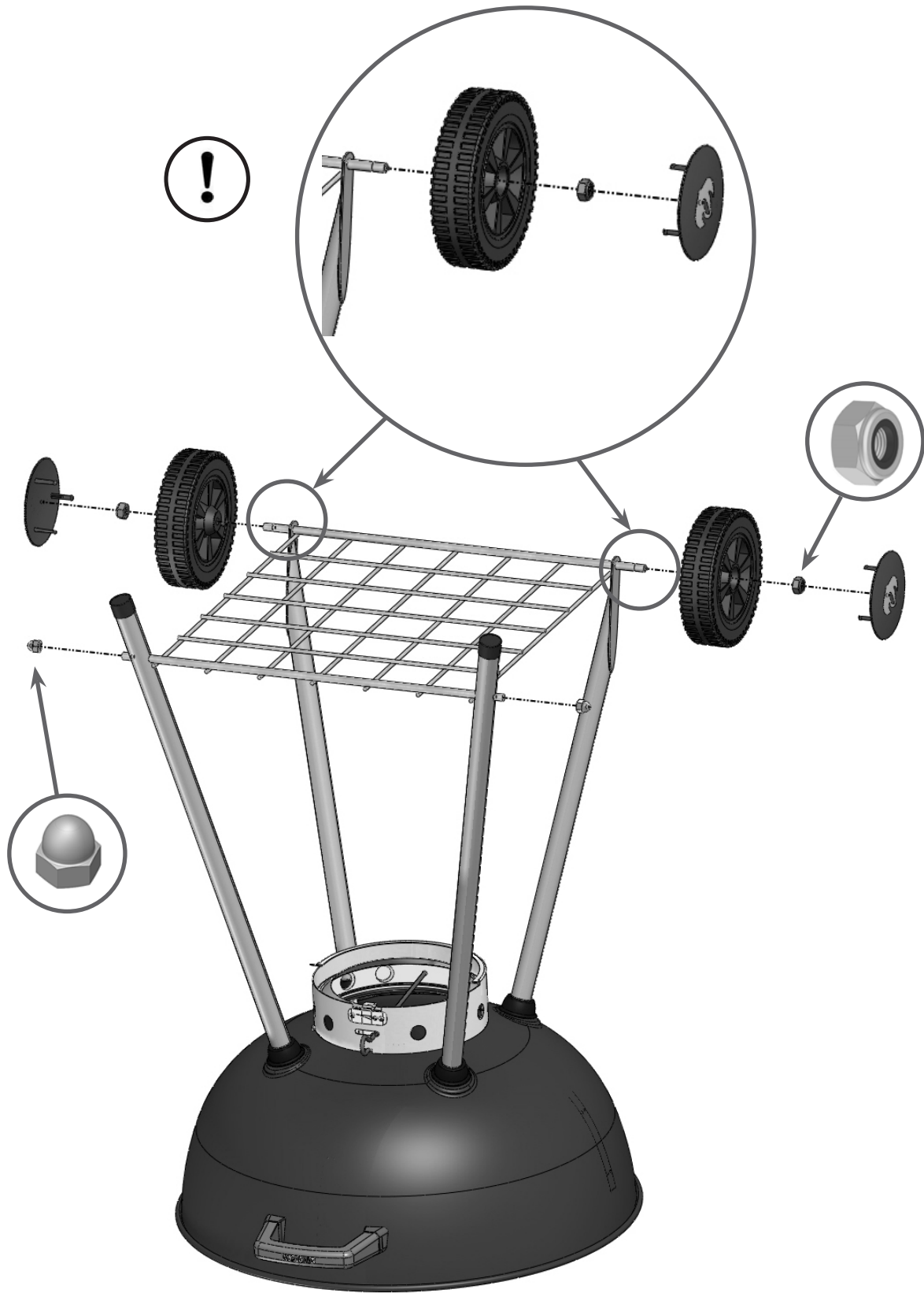
Поместите нижнюю полку в отверстия, расположенные в ножках, убедитесь, что перекладины с обеих сторон полки находятся внизу, как это показано на рисунке.

Sätt dit trådhyllan i hålen i benen enligt bild, se till att tapparna bottenar i hålen.





		
2 x N450-0035 (M-8)	2 x Z450-0011	1/2"(13mm)





3/8" (10mm)



Completely tighten screws, securing legs to base.

Serrez complètement les vis pour fixer les pattes à la base.

Schroef helemaal vast, bevestig de poten aan de basis.

Alle Schrauben fest anziehen, um die Beine sicher am Grill zu befestigen.

Ajuste completamente los tornillos para asegurar las patas a la base.

Окончательно затяните винты, закрепляя ножки на опоре.

Dra åt skruvarna för infästningen av benen mot grillbotten.



**WARNING!** Do not over tighten leg screws.

**ATTENTION!** Ne pas trop serrer les vis jambe.

**WAARSCHUWING!** Niet te vast schroeven been.

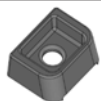
**WARNUNG!** Nicht zu fest anziehen Bein befestigen.

**ADVERTENCIA!** No apriete demasiado los tornillos de la pierna.

**ВНИМАНИЕ!** Не перетягивайте винты ножек.

**VARNING!** Dra inte åt skruvarna till benen för hårt.





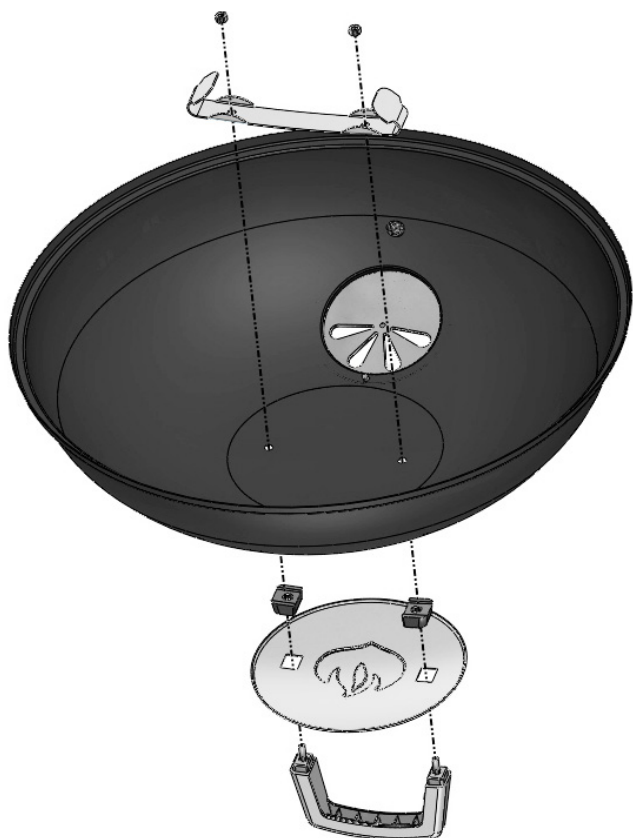
2 x N655-0127



2 x N450-0030 (M-6)



3/8" (10mm)





The lid on your grill can be hung on the base by using one of the two methods illustrated below.

Le couvercle de votre gril peut être accroché à la base en utilisant l'une des deux méthodes illustrées ci-dessous.

De deksel van uw grill kan worden opgehangen aan de basis met behulp van een van de twee methodes hieronder afgebeeld.

Für das Einhängen der Grillhaube im Aufsatz stehen zwei Methoden zur Auswahl (wie unten abgebildet).

Puede colgar la tapa de la parrilla en la base, mediante los dos métodos que se indican a continuación.

Крышку гриля можно повесить над опорой, используя один из описанных ниже методов.

Locket på din grill kan hängas på basen genom att använda någon av de två metoderna som illustreras nedan.





Ensure ash/drip pan engages in base as illustrated.  
Assurez-vous que le récipient à cendres/bac d'égouttement est fixé à la base, comme illustré.

Maak zeker dat de as/lekbak juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass Aschenbehälter/Auffangschale wie abgebildet eingerastet ist.

Asegúrese de que la bandeja para cenizas/de goteo encaje en la base, como lo indica la imagen.

Убедитесь, что поддон / зольник установлен на опоре надлежащим образом.

Se till att ask- dropbehållaren passas in korrekt i botten på grillen enligt bild.



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

Assurez-vous que l'attache sur le récipient à cendres/bac d'égouttement est bien engagée dans la base, comme illustré.

Maak zeker dat de clip in de lekbak juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass die einsteckbare Fett-Auffangschale wie abgebildet eingerastet ist.

Asegúrese de que el broche de la bandeja de goteo encaje en la base, como lo indica la imagen.

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

Clipet på behållaren ska passa in i urtaget på infästningen, se bild.



## Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	
1	n325-0069	lid - base handle / poignée de couvercle - base	x
2	n585-0069	heat shield lid handle / écran thermique de la poignée du couvercle	x
3	n655-0127	support lid handle / support de la poignée du couvercle	x
4	n685-0010	temperature gauge / jauge de température	x
5	w450-0005	logo spring clips / pinces à ressort du logo	x
6	n335-0056k	lid / couvercle	x
7	n080-0262	lid hanging bracket / support de couvercle	x
8	n450-0030	nut M6 / écrou M6	x
9	n305-0078	cooking grid / grille de cuisson	x
10	n500-0043	reflector plate / déflecteur d'air	x
11	n305-0077	charcoal grate / grille à charbon de bois	x
12	n655-0134	support base handle left / support gauche de la poignée de la base	x
13	n655-0135	support base handle right / support droit de la poignée de la base	x
14	n010-0673k	base / base	x
15	n570-0087	1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8"	x
16	w735-0011	flat washer / rondelle plate	x
17	n655-0129p	support leg / support de patte	x
18	n075-0087L	leg wheel / patte arrière avec roue	x
19	n710-0075-bk1sg	drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement	x
20	n570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
21	n735-0003	washer, lock 1/4" / rondelle de blocage 1/4"	x
22	n075-0086L	leg front / patte avant	x
23	z130-0003	wheel / roue	x
24	n450-0035	acorn nut M8 / écrou borgne M8	x
25	z120-0003	wheel hub cap / enjoliveur de roue	x
26	n120-0015	cap leg / embout pour patte	x
27	n655-0132	support ash pan handle / support pour poignée du récipient à cendres	x
28	n325-0071	ash pan handle / poignée du récipient à cendres	x
29	n590-0204p	wire bottom shelf / tablette grillagée inférieure	x
30	Z450-0011	nut M8 / écrou M8	x
31	n010-0734	air support inner / appui aérien intérieur	x
32	n010-0735	air support outer / appui aérien extérieure	x
33	n325-0070	handle / poignée	x
34	n450-0036	nut M5 / écrou M5	x
35	n215-0010	ash deflector / déflecteur de cendres	x
36	n570-0097	M3 screw / vis M3	x
37	55100	tool hook bracket / crochet à ustensiles	ac
38	n590-0207	basket charcoal / panier à briquettes	ac
	63910	vinyl cover / housse en vinyle	ac

x - standard  
ac - accessory

x - compris  
ac - accessoires

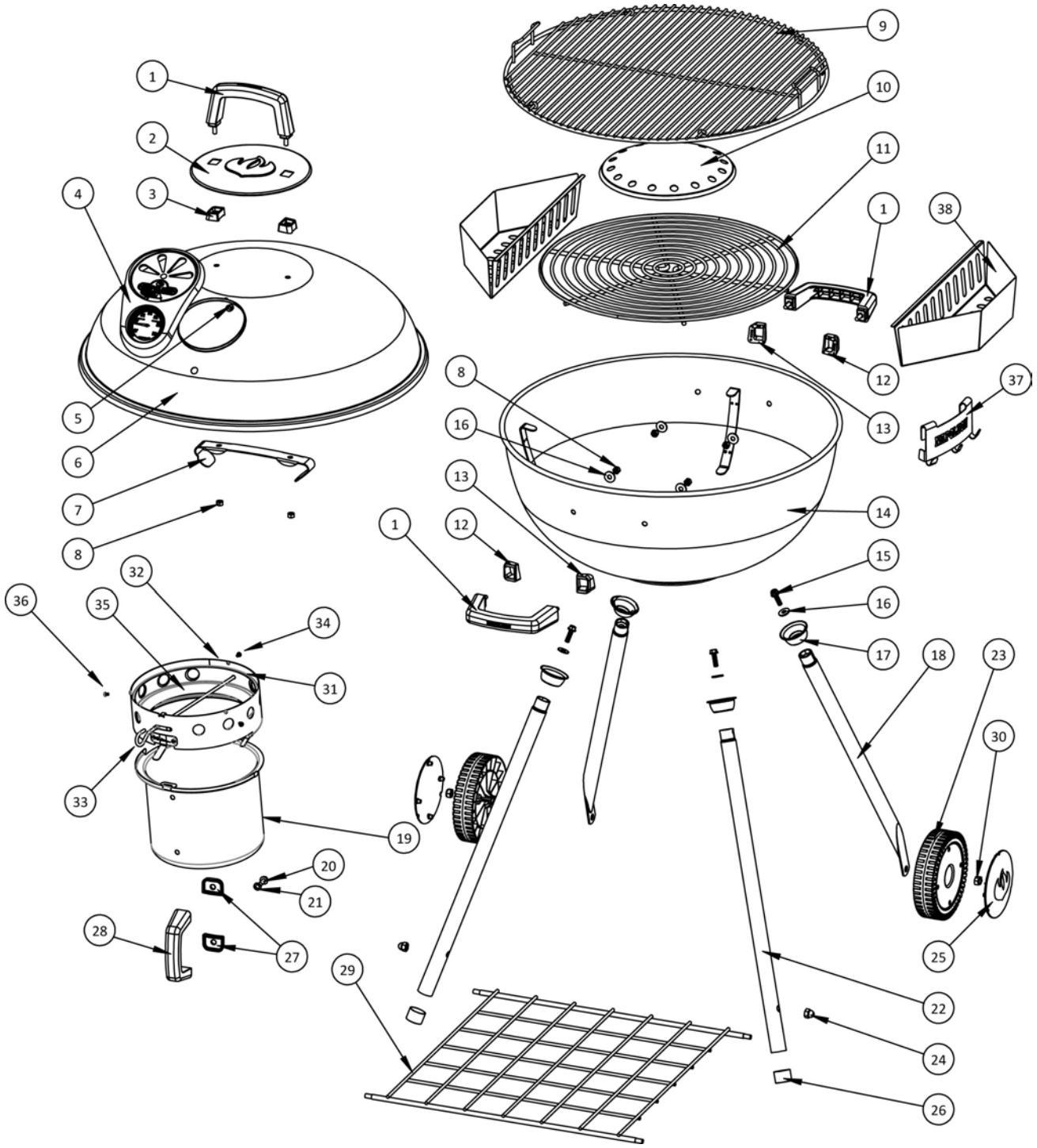
## Список деталей

		Наименование	
1	n325-0069	крышка - опора ручки	x
2	n585-0069	жаростойкая ручка крышки из нержавеющей стали	x
3	n655-0127	дополнительная ручка крышки	x
4	n685-0010	указатель температуры	x
5	w450-0005	пружинная защёлка с логотипом	x
6	n335-0056k	крышка	x
7	n080-0262	крепление для подвешивания крышки	x
8	n450-0030	гайка М6	x
9	n305-0078	решётка для приготовления пищи	x
10	n500-0043	отражатель	x
11	n305-0077	решётка для древесных углей	x
12	n655-0134	левая ручка опоры	x
13	n655-0135	правая ручка опоры	x
14	n010-0673k	опора	x
15	n570-0087	винт 1/4-20 x 7/8"	x
16	w735-0011	плоская шайба	x
17	n655-0129p	опора ножки	x
18	n075-0087L	колесо ножки	x
19	n710-0075-bk1sg	поддон - зольник	x
20	n570-0082	винт 1/4-20 x 5/8"	x
21	n735-0003	стопорная шайба 1/4"	x
22	n075-0086L	передняя ножка	x
23	z130-0003	колесо	x
24	n450-0035	колпачковая гайка М8	x
25	z120-0003	колпак ступицы колеса	x
26	n120-0015	наконечник ножки	x
27	n655-0132	опора ручки зольника	x
28	n325-0071	ручка зольника	x
29	n590-0204p	нижняя решетчатая полка	x
30	Z450-0011	гайка М8	x
31	n010-0734	внутренняя опора вентиляции	x
32	n010-0735	внешняя опора вентиляции	x
33	n325-0070	ручка	x
34	n450-0036	гайка М5	x
35	n215-0010	отражатель золы	x
36	n570-0097	винт М3	x
37	55100	крепление для крюков для инструментов	ас
38	n590-0207	корзинка для углей	ас
	63910	виниловая крышка	ас

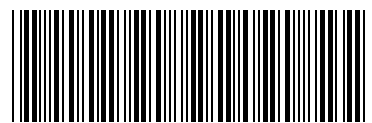
x - стандарт

ас - принадлежность









N415-0257