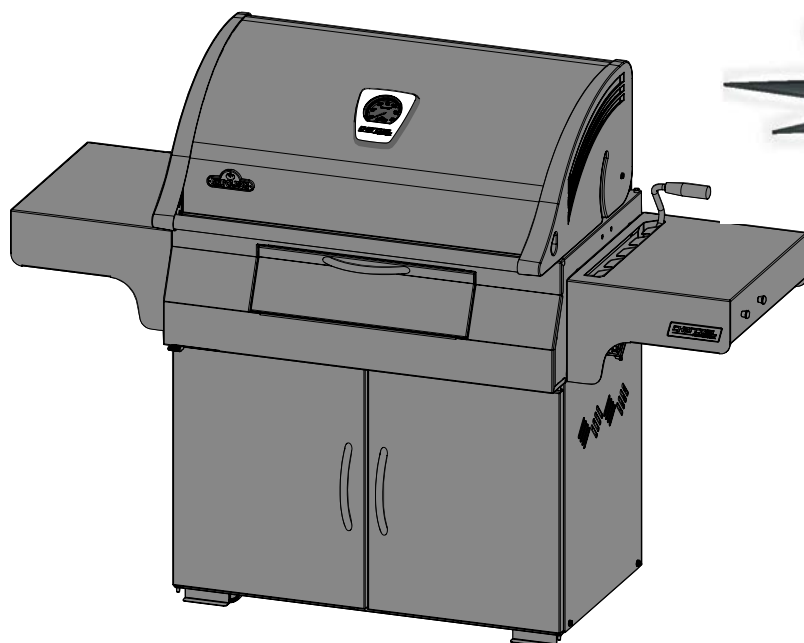


СТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО
ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ

ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



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.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564

www.napoleongrills.com

Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com



СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ NAPOLEON!

Продукция NAPOLEON изготовлена из высококачественных компонентов и материалов и собрана квалифицированными сотрудниками, которые гордятся своей работой. Перед упаковкой и транспортировкой этот гриль был тщательно проверен квалифицированным техническим специалистом, чтобы Вы, наш клиент, получили товар высокого качества, которое Вы ожидаете от продукции NAPOLEON.

Работа сотрудников компании Napoleon полностью посвящена Вам – нашему самому ценному клиенту. Наша цель - предоставить Вам все необходимые инструменты для незабываемого использования гриля. Данное руководство предназначено для того, чтобы помочь Вам правильно собрать, установить, использовать и ухаживать за Вашим новым грилем. Вам следует полностью внимательно прочитать данное руководство перед использованием Вашего нового гриля, чтобы Вы были уверены, в том, что соблюдаете все меры предосторожности и знаете об особенностях Вашего гриля. Тщательное соблюдение этих инструкций гарантирует, что Вы будете наслаждаться бесперебойной работой гриля много лет. Если этот продукт по какой-либо причине не соответствует Вашим ожиданиям, пожалуйста, позвоните в наш отдел обслуживания клиентов по тел. 1-866-820-8686 с 9 утра до 17 вечера (североамериканское восточное время) или посетите наш сайт по адресу www.napoleongrills.com.

ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ NAPOLEON

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и качества Вашего нового угольного гриля NAPOLEON с даты приобретения и в течение указанного периода:

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали	Пожизненно
Крышка из нержавеющей стали	Пожизненно
Эмалированная крышка и сферическая основа	Пожизненно
Пластиковые ручки	10 лет
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет ^{plus5}
Барбекю-решетки	2 года
Решетки/колосники для угля	2 года
Все остальные детали	2 года

Обозначение ^{plus5} указывает на расширение периода гарантийного покрытия, что означает, что в течение дополнительных 5 лет запчасти будут доступны потребителю по цене, составляющей 50% от текущей розничной стоимости.

Условия и ограничения

Компания NAPOLEON дает гарантию на свою продукцию в отношении производственных дефектов только первоначальному покупателю при условии, что покупка была совершена у авторизованного дилера NAPOLEON и подпадает под следующие условия и ограничения:

Данная заводская гарантия не подлежит передаче, а также не может быть ни при каких условиях продлена ни одним из наших представителей.

Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием, использованием гриля в коммерческих целях, недостатком технического обслуживания, горением жира, воздействием агрессивной среды, аварийными ситуациями, произведенными модификациями, грубым или халатным обращением, а установка деталей других производителей аннулирует данную гарантию. Данная гарантия не распространяется на выцветание пластиковых элементов, происходящее в результате воздействия ультрафиолетовых лучей или химических чистящих средств.

Данная ограниченная гарантия не распространяется на царапины, вмятины, покраску и финишное покрытие, коррозию или выцветание, возникших под воздействием тепла, абразивных и химических очистителей, а так же на сколы на частях с фарфоровой эмалировкой.

Если повреждение детали происходит в течение гарантийного срока в той степени, которая делает дальнейшее функционирование детали невозможным (сквозная коррозия/сквозное прогорание), то предоставляется запасная деталь. По окончании первого года в отношении данной Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости любой гарантийной детали/деталей с дефектом.

Компания NAPOLEON не будет нести ответственность за расходы по установке, работам или за любые другие расходы, связанные с повторной установкой гарантийной детали, а данная гарантия на такие расходы не распространяется.

Несмотря на любые положения, ответственность компании NAPOLEON в соответствии с Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon определена выше, и ни при каких обстоятельствах не будет распространяться ни на какие возникающие прямые и/или косвенные расходы и/или убытки вследствие каких-либо повреждений.

Данная гарантия определяет обязательства и ответственность компании NAPOLEON в отношении продукции NAPOLEON, а все иные выраженные, предполагаемые или подразумеваемые гарантии по данному оборудованию, его компонентам или аксессуарам исключаются.

Компания NAPOLEON не берет на себя, а также не уполномочивает какую-либо третью сторону брать на себя от имени компании NAPOLEON любые другие обязательства в отношении условий и ограничений данной гарантии.

Компания NAPOLEON не несет ответственность за: возникновение/затухание пламени, вызванные условиями окружающей среды, такими как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Компания NAPOLEON не несет ответственность за любые повреждения угольного гриля, причиной которых явились погода, град, небрежное обращение, повреждающие химические вещества или моющие средства.

При рассмотрении компанией NAPOLEON любых гарантийных претензий наряду с серийным номером и маркировкой модели необходимо предоставить чек на приобретенный товар или его копию. Без предъявления документов подтверждающих факт покупки у авторизованного дилера претензии по гарантийным случаям рассматриваться не будут.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку /осмотр поврежденного/дефектного гриля или любой его части перед принятием к рассмотрению предъявляемых претензий по гарантийным обязательствам.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые транспортные расходы, оплату труда или экспортные пошлины.



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

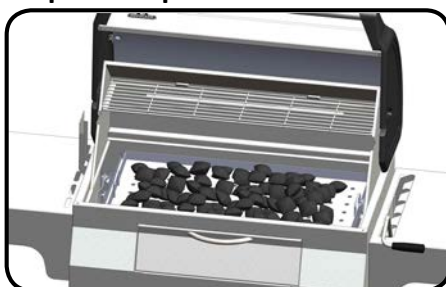
Правила безопасной эксплуатации

- 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.

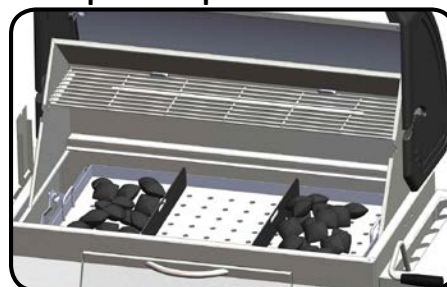
RU

Указания по розжигу

Прямое приготовление



Непрямой приготовления



Использование древесного угля

Метод приготовления	Рекомендованное количество древесного угля
Прямой грилинг	100 брикетов
Непрямой грилинг	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 грилинг	Розжиг главной камеры Непрямой грилинг	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.

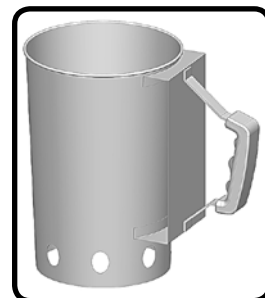
Правила безопасного использования стартера для розжига угля



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 грилинг) 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 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.
Свинная отбивная	Прямой жар	10-15 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потрошца.
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 потрошца.
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 разожженный 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.

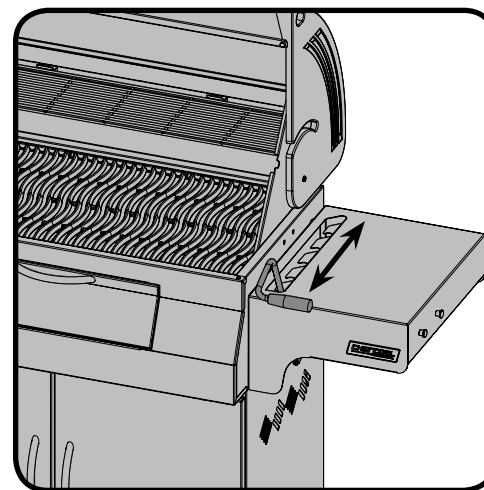
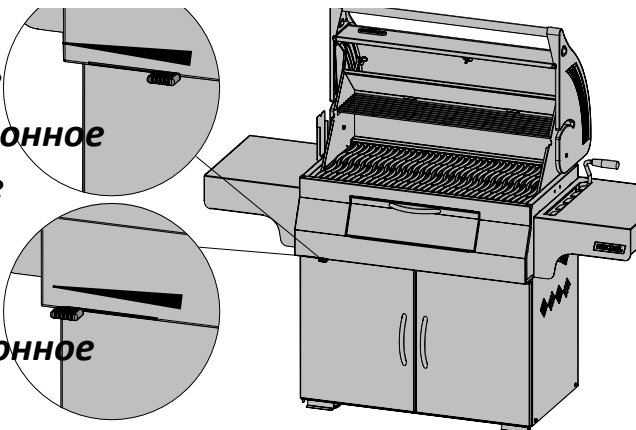


ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не подливайте жидкость для розжига угля на горячие или даже теплые угли. Если уголь зажегся, то больше жидкости не требуется.

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**



RU

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 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.

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.	Неправильный предварительный прогрев.	Дайте углю прогореть до образования слоя светло-серого пепла. (обычно 20-25 мин.).
	Недостаточный приток воздуха.	Откройте вентиляционные отверстия.
	Недостаточно углей.	Добавьте больше угля на поддон для угля.
	Неправильно положение поддона для угля.	Поднимите поддон для угля на максимальную высоту.
Чрезмерное пламя / неравномерный нагрев.	Неправильный предварительный прогрев.	Предварительно прогрейте гриль с закрытой крышкой в течение 20 - 25 мин.
	Чрезмерное скопление жира и золы в поддоне для золы/сбора жира.	Регулярно очищайте поддон для золы/сбора жира. Не покрывайте поддон алюминиевой фольгой. Соблюдайте инструкции по чистке.
	Неправильно положение поддона для угля.	Установите поддон для угля в самое низкое положение.
Кажется, что “краска” начинает сходить внутри колпака и крышки.	Жир скапливается на внутренних поверхностях.	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.

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.

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 охладить угли. Не закрывайте полностью вентиляционные отверстия, если не пытаетесь охладить угли или потушить пламя.
- Перед прогревом барбекю-решетку можно смазать растительным маслом для уменьшения прилипания.
- 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.