

## 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

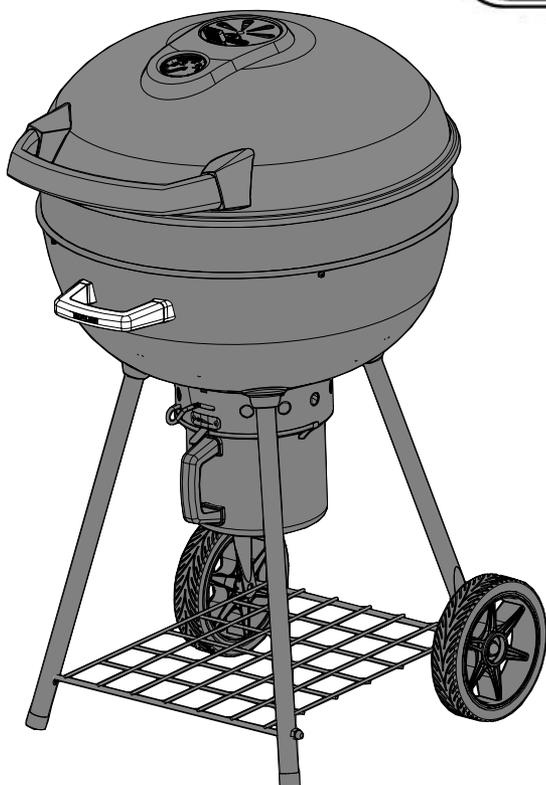


ПРЕДОСТАВЬТЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, РАСПОЛОЖЕННЫЕ  
НА УПАКОВКЕ



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР  
XXXXXXXXXXXX  
НОМЕР МОДЕЛИ

RU



## PRO22K-LEG



### 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](http://www.napoleongrills.com)

Customer service: 1-866-820-8686 or [wecare@napoleonproducts.com](mailto: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 внимательно 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 забываемого 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](http://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 <b>plus5</b>
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 эмалюровкой.

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.

## 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.

RU

## 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.



**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.

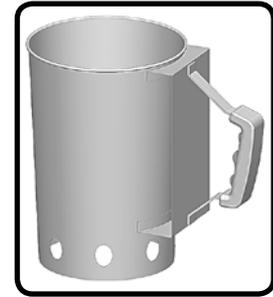


### Практика безопасной эксплуатации устройства для розжига древесных углей

#### **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



RU

### 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 / 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.
Свиная отбивная	Прямой жар	10-15 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свинные ребрышки	Прямой жар -примерно на 5 минут Непрямой жар – оставшееся время	1,5 - 2 часа часто переворачивать	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	Прямой жар	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой жар	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением очистите от кожуры.

## Рекомендации по приготовлению пищи

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

**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.

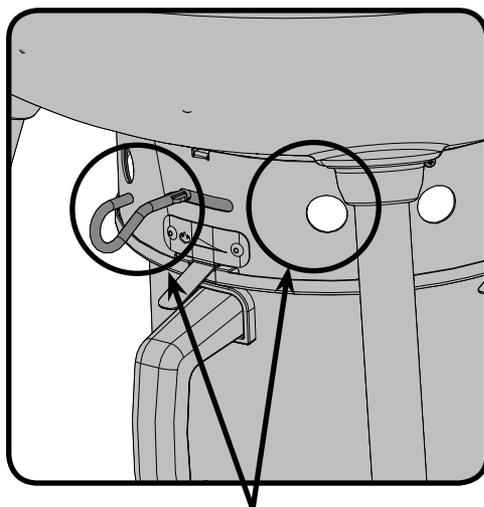
Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.

**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.

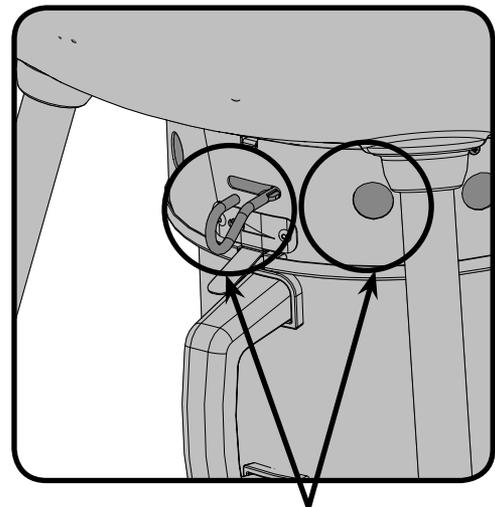


**ВНИМАНИЕ!** Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или тёплые угли. После того, как угли загорелись, жидкость для розжига древесных углей уже не нужна.

**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**



## 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.

RU

## 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.	<p>Ненадлежащий прогрев</p> <p>Ненадлежащий обдув.</p> <p>Недостаточно древесного угля.</p> <p>Крышку открывают слишком часто.</p>	<p>Позвольте древесным углям гореть, пока их не будет покрывать слой серой золы. (примерно 20 – 25 минут).</p> <p>Откройте вентиляционные отверстия.</p> <p>Добавьте древесного угля на решётку для угля.</p> <p>Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это замедляет процесс приготовления пищи.</p>
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	<p>Ненадлежащий прогрев.</p> <p>Излишки жира и отложения золы на зольнике и поддоне.</p>	<p>Проведите прогрев гриля при закрытой крышке в течение 20 - 25 минут и равномерно распределите угли по поверхности решётки.</p> <p>Регулярно проводите чистку зольника и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по чистке.</p>
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 дымка 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 термощупом 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.