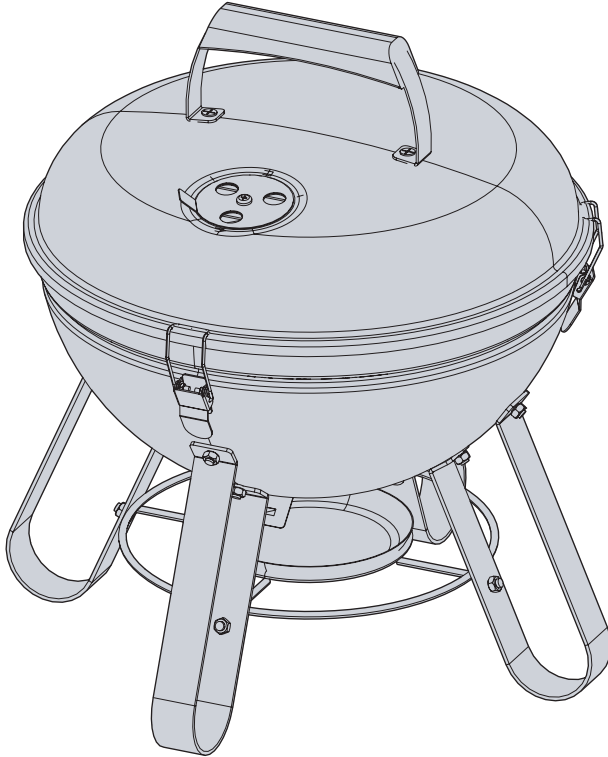


조립 사용 및 관리 설명서

본 그릴은 통풍이 잘되는 실외에서만 사용해야 합니다.
나중에 참조할 수 있도록 본 설명서를 보관하세요.

야외 숯불 그릴



버리지 마세요

NK14K-LEG-3



경고

본 설명서의 “조립” 지침 섹션을 읽지 않고 이 제품에 불을 켜려고 시도하지 마세요.



위험

주택, 텐트, 캐러밴, 모터홈, 보트 또는 기타 밀폐된 공간과 같이 밀폐된 공간 및/또는 거주 가능한 공간에서 바베큐를 사용하지 마세요. 일산화탄소 중독으로 인한 사망 위험.



경고! 이 지침을 정확히 따르지 않으면 화재로 인해 심각한 부상이나 사망에 이를 수 있습니다.

Wolf Steel Ltd.
24 Napoleon Road,
Barrie, Ontario, CANADA L4M 0G8
grills@napoleon.com

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com

나폴레옹 프레지던트 10년 제한 보증



나폴레옹 제품은 우수한 부품과 재료로 설계되었으며, 숙련된 장인이 자신의 작업에 자부심을 가지고 조립합니다. 이 그림은 포장 및 배송 전에 자격을 갖춘 기술자의 철저한 포장 및 배송 전에 자격을 갖춘 기술자가 철저히 검사하여 고객이 기대하는 품질의 제품을 받을 수 있도록 품질이 보장됩니다.

나폴레옹은 새 나폴레옹 제품의 구성품에 구매일로부터 다음 기간 동안 재료 및 제작상의 결함이 없음을 보증합니다:

도자기 에나멜 뚜껑과 그릇	10년
공기 제어 시스템	5년 전체 보증, 10년차까지 50% 할인 적용
도자기 에나멜 주물 조리용 철판	5년 전체 보증, 10년차까지 50% 할인 적용
크롬 도금 쿡 그리드	3년 전체 보증, 10년차까지 50% 할인
기타 모든 부품	2년

*조건 및 제한 사항

본 제한 보증은 앞서 언급한 표에 명시된 보증 기간에 따라 NAPOLEON 공식 대리점을 통해 구매한 모든 제품에 대해 보증 기간을 생성하며, 보증 기간 내에 교체된 모든 부품에 대해 원 구매자에게 다음과 같은 제품의 부품을 교체하기 위해 NAPOLEON 또는 공식 대리점에 의해 지정된 보상을 받을 수 있는 권한을 부여합니다. 제조 결함의 결과로 정상적인 개인 사용에서 실패한 경우, 표에 표시된 "50% 할인" 표에 표시된 "50% 할인"은 구매자가 해당 부품을 다음과 같은 가격으로 구매할 수 있음을 의미합니다. 표시된 기간 동안 해당 구성품의 정상 소매 가격에서 50% 할인된 가격(표시되어 있습니다). 본 제한 보증은 액세서리 또는 보너스 품목에는 적용되지 않습니다.

보다 확실하게 하기 위해, 제품의 "정상적인 개인 사용"이란 다음과 같은 경우를 의미합니다: 면허를 소지한 공인 서비스 기술자 또는 계약업체가 제품에 포함된 모든 설치 지침에 따라 제품과 함께 제공된 설치 지침 및 모든 지역 및 국가 건축 및 소방법을 준수하고, 적절하게 유지 관리되었으며, 다음을 충족해야 합니다. 공동 편의시설이나 상업적 용도로 사용되지 않은 제품.

마찬가지로 '고장'에는 다음과 같은 사항은 포함되지 않습니다. 강풍이나 부적절한 환기, 굽힘, 찌그러짐, 부식과 같은 조건, 도장 및 도금 마감의 열화, 열로 인한 변색, 연마제 또는 화학 세제 또는 자외선 노출, 도자기 에나멜 처리 된 부품의 칩핑 또는 오염, 사고, 우박, 그리스 화재, 유지보수 부족으로 인한 손상, 염분이나 염소, 개조, 남용, 방치 또는 다른 제조업체에서 설치한 부품과 같은 유해한 환경 다른 제조업체에서 설치한 경우.

보증 기간 내에 부품이 성능 불량(녹이 슬었거나 녹슬거나 타버림) 수준의 부품 열화가 보증 기간 내에 발생하면 교체 부품이 제공됩니다. 교체 부품은 나폴레옹의 전적인 본 제한 보증에 정의된 나폴레옹의 책임이며, 어떠한 경우에도 다음과 같은 책임을 지지 않습니다. 나폴레옹은 설치, 인건비 또는 기타 비용이나 경비에 대해 책임을 지지 않습니다. 보증 부품의 재설치와 관련된 모든 부수적, 결과적 또는 간접적 손해 또는 운송비, 인건비, 수출 관세 또는 수출 관세.

본 제한 보증은 현지 법률에 의해 귀하에게 부여된 모든 권리에 추가하여 제공됩니다. 따라서 본 제한 보증은 NAPOLEON에 다음과 같은 의무를 부과하지 않습니다. 부품 재고를 보유할 의무가 없습니다. 부품의 가용성에 따라 나폴레옹은 재량에 따라 재량에 따라 고객에게 비례 배분된 크레딧을 제공함으로써 모든 의무를 면제할 수 있습니다. 모든 의무를 면제할 수 있습니다. 첫째 이후, 본 제한 보증과 관련하여 다음 사항이 적용됩니다. 나폴레옹은 재량에 따라 원래 보증 구매자에게 도매 가격을 환불함으로써 이 보증과 관련된 모든 의무를 완전히 이행할 수 있습니다. 보증되었지만 결함이 있는 부품의 도매 가격.

나폴레옹에 보증을 청구할 때는 일련 번호 및 모델 번호와 함께 판매 청구서 또는 사본을 제출해야 합니다. 나폴레옹은 보증 청구를 처리하기 전에 담당자가 제품 또는 부품을 검사할 수 있는 권리를 보유합니다. 나폴레옹 고객 서비스 센터에 연락해야 합니다. 또는 공인 나폴레옹 대리점에 연락하여 보증 범위의 혜택을 받아야 합니다.



www.napoleon.com



경고! 이 지침을 따르지 않을 경우 재산상의 손해, 부상 또는 사망을 초래할 수 있습니다. 그릴을 작동하기 전에 본 설명서의 모든 경고와 지침을 읽고 따르세요.



경고! 이 바베큐는 매우 뜨거워집니다. 작동 중에는 움직이지 마세요.

안전한 작동 방법

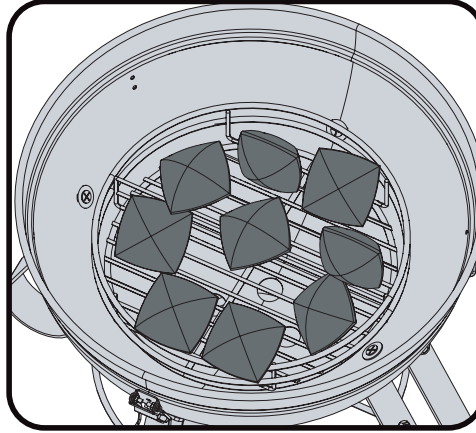
- 그릴을 작동하기 전에 사용설명서 전체를 읽어주세요.
- 어떤 상황에서도 그릴을 개조해서는 안 됩니다.
- 그릴을 작동할 때는 조명 지침을 주의 깊게 따르세요.
- 뚜껑을 닫은 상태에서 숯에 불을 붙이지 마세요.
- 불을 붙일 때 그릴 위에 기대지 마세요.
- **경고!** 불을 붙이거나 재점화할 때 증류주나 휘발유를 사용하지 마세요. EN 1860-3에 부합하는 라이터만 사용하세요. 숯불에 불을 붙이기 전에 그릴 바닥을 통해 흘러나온 액체를 모두 제거해야 합니다.
숯불 스타터 액은 뜨겁거나 따뜻한 석탄에 절대 첨가해서는 안 됩니다.
- 사용 후와 불을 붙이기 전에 숯불 스타터 액을 뚜껑을 닫고 그릴에서 최소 25피트(7.6m) 이상 떨어진 안전한 곳에 보관해야 합니다.
- **경고!** 어린이와 반려동물의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요.
- 실내에서 사용하지 마세요.
- 사용 중 그릴을 방치하지 마세요.
- 본 그릴은 레저용 차량 및/또는 보트 내부 또는 위에 설치해서는 안 됩니다.
- 이 그릴은 통풍이 잘되는 실외에만 보관해야 하며 건물, 차고, 베란다, 정자 또는 밀폐된 공간에서 사용해서는 안 됩니다.
- 가연성 물질로부터 사방으로 5피트(1.5m)의 적절한 안전거리를 유지하세요. 비닐 사이딩이나 유리창 근처에서도 이 안전거리를 유지하는 것이 좋습니다. 그릴은 가연성 표면(목재 또는 합성 데크 또는 현관)에서 사용해서는 안 됩니다.
- 항상 인클로저의 환기구에 이물질이 없는 깨끗한 상태를 유지하세요.
가연성 구조물 아래에서 제품을 작동하지 마세요.
- 지붕 덮개, 차고, 차양 또는 돌출부와 같은 천장 구조물 아래에서 이 그릴을 작동하지 마세요.
- 바람이 많이 부는 곳에 설치하지 마세요. 강풍은 그릴의 조리 성능에 악영향을 미칩니다.
- 바람이 많이 부는 곳에 설치하지 마세요. 강풍은 그릴의 조리 성능에 악영향을 미칩니다.
- 예열 중에는 뚜껑을 닫아두어야 합니다.
- 그릴을 사용할 때는 재/그리스 트레이가 반드시 제자리에 있어야 합니다.
- 재/그리스 트레이에 기름이 쌓이지 않도록 정기적으로 청소하여 기름 화재의 원인이 될 수 있는 기름이 쌓이지 않도록 하세요.
- 그릴은 항상 평평한 바닥에 놓아야 합니다.
- 그릴의 마감재가 손상될 수 있으므로 물을 사용해 불길을 잡거나 석탄을 끄지 마세요.
- 재연소를 제어하려면 그릴의 통풍구를 살짝 닫아주세요. 석탄/불을 완전히 끄려면 모든 통풍구와 뚜껑을 완전히 닫으세요.
- 손잡이가 길고 내열성이 있는 적절한 그릴 도구를 사용하세요.
- 조리하거나 통풍구를 조정할 때는 보호 장갑을 착용하세요(최소 열 보호 등급 II, DIN EN 407).
- 모든 숯이 완전히 타서 완전히 꺼질 때까지 그릴에서 재를 제거하지 마세요. 충분한 시간을 두고 식힙니다.
- 남은 석탄과 재는 그릴에서 꺼내 불연성 금속 용기에 보관합니다. 금속 용기에 24시간 동안 보관한 후 폐기하세요.
- 전기 공급 코드를 물이나 가열된 표면에서 멀리 떨어뜨려 놓으세요.
- 연료가 새로 코팅될 때까지 조리하지 마세요.



경고! 이 제품을 사용하면 캘리포니아 주에서 암을 유발하는 것으로 알려진 그을음을 포함한 화학 물질과 선천적 결함 또는 기타 생식 기관에 해를 끼치는 것으로 알려진 일산화탄소를 포함한 화학 물질에 노출될 수 있습니다. 자세한 내용은 다음을 참조하세요. www.P65Warnings.ca.gov.

조명 지침

직접 요리



숯 사용량

그릴 지름	조리 방법	숯 권장
14" (35.5 cm)	직접 요리	15

*숯 권장량은 대략적인 수치이며, 조리 시간이 길어질수록 숯을 더 추가해야 합니다. 또한, 춥고 바람이 많이 부는 날씨에는 이상적인 조리 온도에 도달하기 위해 숯을 더 추가해야 합니다.



경고! 뚜껑을 여십시오.

경고! 그릴은 실외의 단단하고 평평한 불연성 표면에 설치하세요. 나무나 기타 타기 쉬운 표면 위에서는 절대로 그릴을 사용하지 마세요.

경고! 숯에 불을 붙일 때 그릴 위에 기대지 마세요.

경고! 불을 붙일 때는 물론 사용 중에도 재떨이는 항상 제자리에 있어야 합니다.

직접 조리 방법

1. 뚜껑과 바닥의 통풍구를 완전히 엽니다. 그릴 뚜껑을 분리하고 조리용 그릴을 분리합니다.
2. 이전에 사용했던 재받이를 깨끗이 청소한 후 다시 설치합니다.
3. 설명서에 포함된 지침에 따라 나폴레옹 숯불 스타터(미포함)를 사용하거나 라이터 큐브 또는 가볍게 구겨진 신문지를 숯불 화격자 위에 올려놓습니다. 신문지나 라이터 큐브 위에 숯을 원뿔 모양으로 쌓아 기기 중앙에 놓습니다.
4. 신문지나 라이터 큐브에 불을 붙입니다. 불이 완전히 붙으면 뚜껑을 닫고 숯이 새로 코팅되기 전(약 20분)에는 조리하지 마세요.
5. 내열성 손잡이가 긴 집게를 사용하여 숯이 화격자 전체에 고르게 덮이도록 숯을 펼칩니다.



숯에 불을 붙일 때 스타터 액을 사용할 수 있지만 선호되는 방법은 아닙니다. 요리하기 전에 완전히 태우지 않으면 지저분해질 수 있고 음식에 화학물질 맛이 남을 수 있습니다. 불을 붙인 후에는 그릴에 스타터 액체를 추가로 넣지 마세요. 작동 시 그릴에서 최소 25피트(7.6m) 떨어진 곳에 보관하세요.

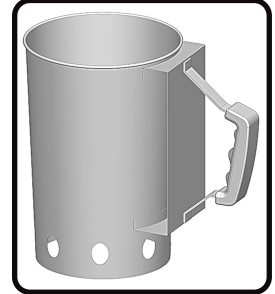
숯불 스타터 안전 작동 방법



경고!

- 실외 전용입니다.
- 숯불 스타터를 단단하고 평평한 숯불 화격자 위에 놓고 숯불 그릴이 단단하고 평평한 불연성 표면 위에 있지 않으면 사용하지 마세요.
- 차콜 스타터가 완전히 식지 않은 상태에서 가연성 표면에 차콜 스타터를 올려놓지 마세요.
- 차콜 스타터에 라이터 액, 휘발유 또는 셀프 라이팅 숯을 사용하지 마세요.
- 숯불 스타터는 숯불 그릴용 숯에 불을 붙일 때만 사용하세요.
- 차콜 스타터를 다룰 때는 항상 보호 장갑(최소 열 보호 등급 II, DIN EN 407)을 착용하세요.
- 어린이와 반려동물이 항상 차콜 스타터에서 멀리 떨어져 있게 하세요.
- 강풍이 부는 날에는 차콜 스타터를 사용하지 마세요.
- 사용 중에는 차콜 스타터를 방치하지 마세요.
- 불을 붙일 때 차콜 스타터 위에 기대지 마세요.
- 차콜 스타터를 의도된 용도 이외의 용도로 사용하지 마세요. 숯불 스타터를 사용하여 음식을 준비하지 마세요.
- 차콜 스타터에서 뜨거운 석탄을 쏟아낼 때는 각별히 주의하세요.

숯불 스타터



차콜 스타터 사용

- 차콜 스타터를 거꾸로 뒤집습니다.
- 신문지 두 장을 구겨서 차콜 스타터 바닥에 채웁니다.
- 차콜 스타터를 오른쪽으로 뒤집어 숯불 화격자 중앙에 놓습니다.
- 적당량의 숯을 추가하되 너무 많이 넣지 마세요.
- 성냥에 불을 붙이고 하단 통풍구 중 하나에 삽입하여 신문지에 불을 붙입니다.
- 숯의 윗부분에 회색 재가 얇게 코팅되어 있으면 보호 장갑(최소 열 보호 등급 II, DIN EN 407)을 착용하고 뜨거운 숯을 숯불 화격자 위에 조심스럽게 붓습니다.
- 뜨거운 숯을 그릴에 넣으면 내열 손잡이가 긴 집게를 사용하여 숯을 고르게 퍼줍니다.

숯불 요리 가이드

숯불은 우리 모두에게 익숙한 전통적인 요리 방법입니다. 빛나는 연탄은 조리 중인 음식에 적외선을 방출하며 건조 효과가 거의 없습니다. 음식에서 빠져나온 주스나 기름이 숯 위로 떨어지면서 연기로 증발해 음식에 맛있는 구운 맛을 선사합니다. 결론적으로 나폴레옹의 숯불 그릴은 스테이크, 햄버거 및 기타 고기를 더 맛있게 구울 수 있는 이글거리는 열을 발생시킨다는 것입니다. 조리 시간과 팁은 숯불 구이 차트를 참조하세요.

다음 굽기 차트는 참고용일 뿐입니다. 조리 시간은 고도, 외부 온도, 바람, 원하는 익힘 정도 등의 요인에 영향을 받으며, 이는 조리 시간에 반영됩니다. 육류 온도계를 사용해 음식이 충분히 익었는지 확인하세요.

숯불 구이 차트

음식	요리 시간	유용한 제안
스테이크 1인치(2.54cm) 두께	6-8분 - 중간	구이용 고기를 고를 때는 마블링 지방이 얼마나 분포되어 있는지 확인하세요. 지방은 요리하는 동안 천연 연화제 역할을 하며 촉촉하고 육즙이 풍부하게 유지됩니다.
햄버거 1/2인치 (1.27cm) 두께	6-8분 - 중간	패티의 두께를 다양하게 조절하면 주문에 맞춰 햄버거를 더 쉽게 준비할 수 있습니다. 고기에 이국적인 풍미를 더하고 싶다면 히코리 향이 나는 우드칩을 숯불에 넣어 보세요.
닭고기 조각	20-25분	고기가 그릴에 더 평평하게 놓이도록 허벅지와 다리를 연결하는 부위는 껍질이 없는 쪽에서 3/4 정도 잘라야 합니다. 이렇게 하면 고기가 더 빠르고 고르게 익을 수 있습니다. 숯불에 메스파이트 향이 나는 우드칩을 추가하면 고유의 맛을 더할 수 있습니다.
돼지 갈비	10-15분	굽기 전에 과도한 지방을 잘라내세요. 더 부드러운 결과를 얻으려면 두꺼운 갈비를 선택하세요.
갈비살	1.5-2시간 자주 돌리기	살코기가 많고 육즙이 풍부한 갈비를 선택하세요. 고기가 뼈에서 쉽게 떨어질 때까지 굽습니다.
양갈비	25-30분	굽기 전에 여분의 지방을 잘라냅니다. 더 부드러운 결과를 얻으려면 두꺼운 갈비를 선택하세요.
핫도그	4-6분	큰 사이즈의 소시지를 선택합니다. 굽기 전에 껍질을 세로로 칼집을 넣습니다.

요리 지침

초기 조명: 처음 불을 켜면 그릴에서 약간의 냄새가 납니다. 이는 제조 과정에서 사용된 내부 페인트와 윤활유의 “번인”으로 인해 발생하는 정상적인 일시적인 현상이며 다시는 발생하지 않습니다. 뚜껑과 바닥 통풍구를 완전히 연 상태에서 그릴을 센 불에 약 30분간 구우면 됩니다.

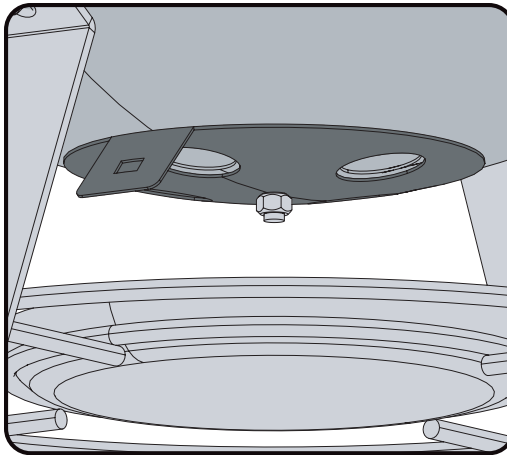
그릴 사용: 뚜껑을 닫은 상태에서 약 20분간 작동하여 그릴을 예열하는 것이 좋습니다. 석탄에 회색 재가 얇게 코팅되면 예열이 완료된 것입니다. 단시간 조리하는 음식(생선, 야채)은 뚜껑을 연 상태에서 구워도 됩니다. 뚜껑을 닫고 조리하면 온도가 더 높고 균일하게 유지되어 조리 시간이 단축되고 음식이 더 고르게 익습니다. 닭 가슴살이나 돼지고기 살코기처럼 살코기가 매우 적은 고기를 조리할 때는 예열하기 전에 그릴에 기름을 바르면 늘어붙는 것을 줄일 수 있습니다. 지방 함량이 높은 고기를 조리하면 튀김 현상이 발생할 수 있습니다. 이를 방지하기 위해 지방을 제거하거나 온도를 낮추세요. 튀김 현상이 발생하면 음식을 화염에서 멀리 옮기고 열을 줄이세요(통풍구 개방을 줄이세요). 뚜껑을 열어두세요.

요리 중 숯 추가하기: 그릴에 숯을 추가할 때는 주의하세요. 숯이 신선한 공기와 접촉하면 불꽃이 될 수 있습니다. 안전한 거리를 두고 손잡이가 긴 내열성 조리용 집게를 사용하여 숯불을 추가하세요. 경고! 뜨겁거나 따뜻한 석탄에 절대로 숯불 스타터 액을 넣지 마세요. 숯에 불이 붙으면 더 이상 연료가 필요하지 않습니다.

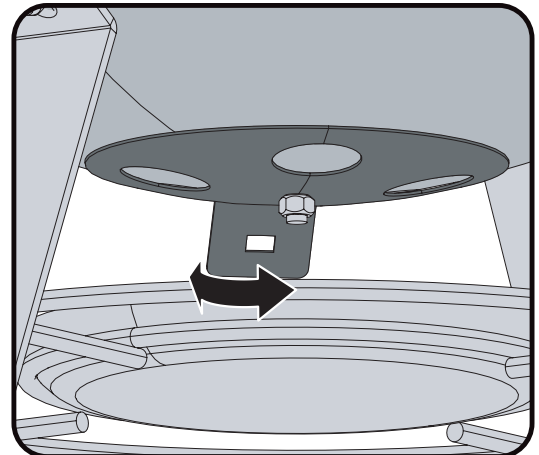


경고! 뜨겁거나 따뜻한 석탄에 절대로 숯불 스타터 액을 넣지 마세요. 숯에 불이 붙으면 더 이상 연료가 필요하지 않습니다.

통풍구 작동하기: 덮개가 있는 그릴의 뚜껑 통풍구는 일반적으로 그릴 내부로 공기가 들어올 수 있도록 열려 있습니다. 공기는 석탄의 연소 온도를 높여줍니다. 통풍구 슬라이드를 오른쪽이나 왼쪽으로 움직여 그릴의 온도를 조절할 수 있습니다. 통풍구를 부분적으로 또는 완전히 닫으면 석탄이 식는 데 도움이 됩니다. 화기를 식히거나 불을 끄려는 경우가 아니라면 통풍구와 뚜껑 통풍구를 완전히 닫지 마세요.



통풍구 열기



통풍구 닫힘

사용 후 안전



경고! 자신과 재산을 손상으로부터 보호하려면 다음 안전 수칙을 주의 깊게 따르세요.

- 그릴 뚜껑과 모든 통풍구를 닫아 불을 끄세요.
- 취급하기 전에 항상 그릴을 완전히 식힌 후 사용하세요.
- 그릴 안에 석탄과 재를 방치하지 마세요. 석탄과 재를 제거하기 전에 완전히 꺼졌는지 확인하세요.
- 금속 주걱이나 국자를 사용하여 그릴에 남은 석탄과 재를 제거합니다. 불연성 금속 용기에 넣고 물로 완전히 적십니다. 폐기하기 전에 용기에 24시간 더 두세요.

유지보수 / 청소 지침

재떨이/물받이는 사용 후 매년 비우는 것이 좋습니다.



경고! 그릴에서 부품을 제거하기 전에 그릴이 식고 모든 석탄이 완전히 꺼졌는지 확인하세요.

경고! 그릴을 청소할 때는 항상 보호 장갑과 보안경을 착용하세요.

경고! 그릴의 어떤 부분도 압력 세척기를 사용해 청소하지 마세요.

경고! 화상의 위험을 방지하려면 그릴이 식었을 때만 유지보수를 수행해야 합니다. 뜨거운 표면과의 무방비 접촉을 피하세요. 세척액이 데크, 잔디 또는 파티오에 해를 끼치지 않는 곳에서 그릴을 청소하세요. 그릴의 어떤 부분도 오븐 세제를 사용하여 청소하지 마세요. 셀프 클리닝 오븐을 사용하여 화격자나 그릴의 다른 부분을 청소하지 마세요. 바비큐 소스와 소금은 부식성이 있으므로 정기적으로 청소하지 않으면 그릴 구성품이 급격히 열화될 수 있습니다.

그리드: 그리드는 예열 기간 동안 황동 와이어 브러시로 청소하는 것이 가장 좋습니다. 잘 지워지지 않는 얼룩에는 스틸 울을 사용할 수 있습니다.

그릴 내부 청소하기: 화구를 분리합니다. 황동 와이어 브러시를 사용하여 보울과 뚜껑 안쪽의 이물질을 닦아냅니다. 퍼티 나이프나 스크레이퍼로 보울 안쪽을 긁어내고 와이어 브러시를 사용하여 재를 제거합니다. 그릴 내부의 모든 이물질을 탈착식 재받이/물받이 팬으로 쓸어 담습니다. 원하는 경우 그릴 내부를 중성 세제로 세척할 수 있습니다.



경고! 쌓인 그리스는 화재의 위험이 있습니다. 기름이 쌓이지 않도록 매년 사용 후 드립 팬을 청소하세요.

재/물받이: 재, 기름, 여분의 물방울이 숯불 그릴 아래에 있는 재/물받이 팬으로 들어가 쌓이게 됩니다. 청소하려면 그릴에서 팬을 밀어서 빼내세요. 팬에 알루미늄 호일, 모래 또는 기타 재료를 깔면 기름이 제대로 흐르지 않을 수 있으므로 절대로 깔지 마세요. 팬은 퍼티 나이프나 스크레이퍼로 긁어내고 모든 이물질을 털어내어 불연성 금속 용기에 담아야 합니다. 중성 세제와 물로 애쉬/드립 팬을 세척합니다. 깨끗한 물로 잘 헹구고 물기를 닦아냅니다.

외부 그릴 표면 청소하기: 나폴레옹 그릴의 페인트, 도자기 또는 스테인리스 스틸 부분에 연마성 세제나 스틸 울을 사용하지 마세요. 그렇게 하면 마감재가 긁힐 수 있습니다. 그릴 외부 표면은 금속이 만졌을 때 아직 따뜻할 때 따뜻한 비눗물로 닦아야 합니다. 스테인리스 표면을 청소하려면 스테인리스 스틸 또는 비마모성 클리너를 사용하세요. 항상 나뭇결 방향으로 닦으세요. 시간이 지남에 따라 스테인리스 스틸 부품은 열을 받으면 보통 황금색 또는 갈색으로 변색됩니다. 이러한 변색은 정상이며 그릴의 성능에는 영향을 미치지 않습니다. 도자기 에나멜 구성품은 더욱 주의해서 다루어야 합니다. 구운 에나멜 마감은 유리과 같아서 부딪히면 깨질 수 있습니다. 터치업 에나멜은 나폴레옹 그릴 대리점에서 구입할 수 있습니다.

문제 해결

문제	가능한 원인	해결 방법
낮은 열 / 낮은 불꽃.	예열이 부적절합니다. 공기 흐름이 충분하지 않습니다. 숯이 부족합니다. 뚜껑이 자주 열림.	숯이 연한 회색 재로 덮일 때까지 기다립니다. (보통 20-25분). 통풍구를 엽니다. 숯불 트레이에 숯을 더 추가합니다. 뚜껑을 닫은 상태에서 음식이 익을 때까지 기다립니다. 뚜껑을 열 때마다 온도가 떨어집니다. 이렇게 하면 온도가 낮아지고 조리 시간이 길어집니다.
과도한 플레어업/ 불균일한 열.	부적절한 예열. 애쉬/드립 팬에 기름과 재가 과도하게 쌓인 경우.	뚜껑을 닫은 상태에서 그릴을 20~25분간 예열하고 석탄을 고르게 펴 바릅니다. 애쉬/드립 팬을 정기적으로 청소합니다. 팬 위에 알루미늄 호일을 깔지 마세요. 청소 지침을 참조하세요.
뚜껑이나 후드 내부에 “페인트”가 벗겨진 것처럼 보입니다.	내부 표면에 그리스가 쌓임.	이것은 결함이 아닙니다. 뚜껑의 마감은 도자기 재질이며 벗겨지지 않습니다. 벗겨짐은 굳은 그리스로 인해 발생하며, 이는 페인트와 같은 파편으로 건조되어 벗겨집니다. 정기적으로 청소하면 이를 방지할 수 있습니다. 청소 지침을 참조하세요.

숯불 구이 리뷰

그릴에 불 붙이기

- 처음 조리하기 전에는 뚜껑과 바닥 통풍구를 완전히 연 상태에서 30분간 켜 불로 조리하는 것이 좋습니다. 이렇게 하면 제조 과정에서 사용된 윤활유가 모두 연소됩니다.
- 그릴에 불을 붙일 때마다 뚜껑과 바닥의 통풍구를 완전히 열어주세요.
- 이전에 사용한 재받이가 깨끗이 청소되었는지 확인한 후 다시 설치하세요.
- 그릴은 중앙 에어 디플렉터 없이도 사용할 수 있습니다. 디플렉터를 사용하면 그릴의 온도가 더 균일해지고 그릴 중앙의 화상 속도가 느려집니다.
- 설명서에 포함된 지침에 따라 차콜 스타터(미포함)를 사용하거나, 에어 디플렉터 위와 주변에 라이터 큐브나 가볍게 구겨진 신문지를 올려놓으세요. 숯을 장치 중앙에 원뿔 모양으로 쌓아 놓습니다.
- 불이 완전히 붙으면 뚜껑을 닫고 숯이 연한 회색 재로 덮일 때까지(약 20분) 연소시킨 다음, 사용하려는 요리 방법에 따라 내열 손잡이가 달린 집계를 사용하여 숯을 정리합니다.
- 스타터 액을 사용해 숯에 불을 붙일 수도 있지만, 선호되는 방법은 아닙니다. 요리하기 전에 완전히 태우지 않으면 지저분해질 수 있고 음식에 화학물질 맛이 남을 수 있습니다. 불을 붙인 후에는 그릴에 스타터 오일을 추가로 넣지 마세요. 작동 시 그릴에서 최소 25피트(7.6m) 떨어진 곳에 보관하세요.
- 나폴레옹 대리점을 통해 다양한 맛의 스모커 칩을 추가하여 연기의 풍미를 더할 수 있습니다.

그릴로 요리하기

- 그릴을 뚜껑을 닫은 상태에서 약 20분간 작동하여 예열하는 것이 좋습니다. 숯에 회색 재가 얇게 코팅되면 준비가 완료된 것입니다.
- 그릴에 숯을 추가할 때는 주의하세요. 숯이 신선한 공기와 접촉하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 안전한 거리를 두고 손잡이가 긴 내열성 조리용 집계를 사용하여 숯불을 추가합니다.
- 뚜껑이 있는 그릴의 뚜껑 통풍구는 일반적으로 열려 있어 그릴 내부로 공기가 유입되도록 합니다. 공기는 석탄의 연소 온도를 높여줍니다. 통풍구 슬라이드를 오른쪽이나 왼쪽으로 움직여 그릴의 온도를 조절할 수 있습니다.
- 뚜껑을 닫은 상태에서 음식이 익도록 합니다. 뚜껑을 열 때마다 온도가 떨어집니다. 이로 인해 온도가 낮아지고 조리 시간이 길어집니다.
- 통풍구를 부분적으로 또는 완전히 닫으면 석탄이 식는 데 도움이 됩니다. 화구를 식히거나 불을 끄려는 경우가 아니라면 통풍구와 뚜껑 통풍구를 완전히 닫지 마세요.
- 예열하기 전에 화구에 기름칠을 하면 음식이 늘어붙는 것을 줄일 수 있습니다.
- 육류용 온도계를 사용하여 음식이 적절히 익었는지 확인하세요.

그릴 청소

- 그릴 뚜껑과 모든 통풍구를 닫아 불을 끄세요.
- 그릴을 취급하기 전에 항상 그릴을 완전히 식히세요.
- 그릴 안에 석탄과 재를 방치하지 마세요. 석탄과 재를 제거하기 전에 완전히 꺼졌는지 확인하세요.
- 금속 주걱이나 국자를 사용하여 그릴에 남은 석탄과 재를 제거합니다. 불연성 금속 용기에 넣고 물로 완전히 적십니다. 폐기하기 전에 용기에 24시간 더 두세요.
- 황동 와이어 브러시를 사용하여 보울과 뚜껑 안쪽의 이물질을 깨끗이 닦아냅니다.
- 중성 세제와 물로 그릴 내부를 세척합니다. 깨끗한 물로 잘 헹구고 물기를 닦아냅니다.
- 도자기 법랑 구성품은 더욱 주의해서 다루어야 합니다. 구운 에나멜 마감은 유리와 같아서 부딪히면 깨질 수 있습니다. 터치업 에나멜은 나폴레옹 그릴 대리점에서 구입할 수 있습니다.

보증을 확인하기 위해 영수증을 구매 증빙 자료로 보관하세요

교체 부품 주문하기

보증 정보

모델: _____

구매 날짜: _____

시리얼 번호: _____

(쉽게 참조할 수 있도록 여기에 정보를 기록하세요.)

F교체 부품 및 보증 청구에 대해서는 제품을 구매한 나폴레옹 대리점에 문의하세요. 대리점에 연락하기 전에 나폴레옹 그릴 웹사이트(www.napoleon.com)에서 보다 광범위한 청소, 유지보수, 문제 해결 및 부품 교체 지침을 확인하세요.

클레임을 처리하려면 다음 정보가 필요합니다:

1. 제품의 모델 및 일련 번호.
2. 부품 번호 및 설명.
3. 문제에 대한 간결한 설명('고장'만으로는 충분하지 않음).
4. 구매 증빙 자료(송장 사본).

경우에 따라 나폴레옹은 교체 부품을 제공하기 전에 검사를 위해 부품을 공장으로 반송할 것을 요청할 수 있습니다.

나폴레옹 대리점에 연락하기 전에 다음 품목은 보증이 적용되지 않는다는 점에 유의하시기 바랍니다:

- 운송, 중개 또는 수출 관세에 대한 비용.
- 제거 및 재설치를 위한 인건비.
- 문제 진단을 위한 서비스 호출 비용.
- 스테인리스 스틸 부품의 변색.
- 청소 및 유지 관리 부족 또는 부적절한 클리너(오븐 세제 또는 기타 독한 화학물질) 사용으로 인한 부품 고장.



주의! 포장을 풀고 조립하는 동안 안전을 위해 작업용 장갑과 보안경을 착용하는 것이 좋습니다. 조립 과정에서 최대한 문제없이 안전하게 조립할 수 있도록 최선을 다하고 있지만, 조립된 강철 부품의 특성상 가장자리와 모서리가 날카로워 잘못 다루면 베일 수 있습니다.

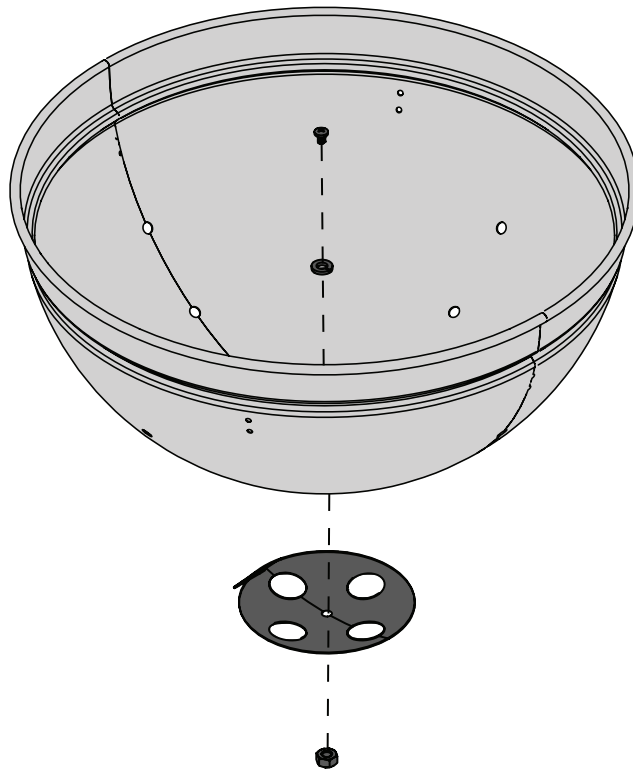
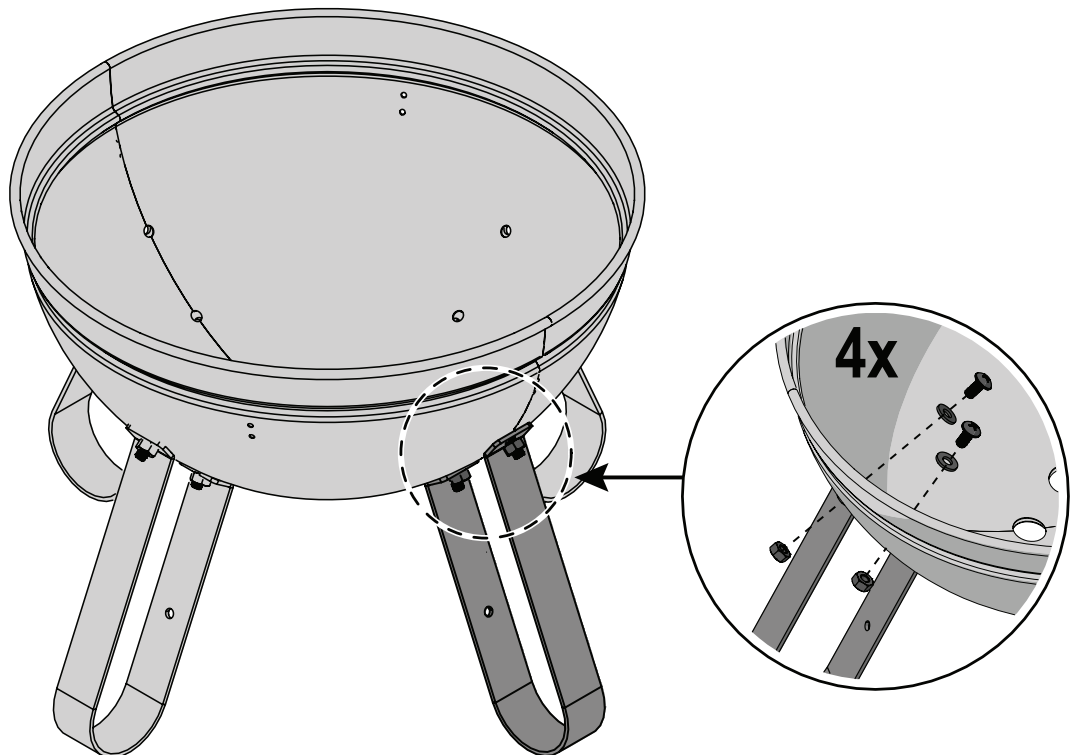


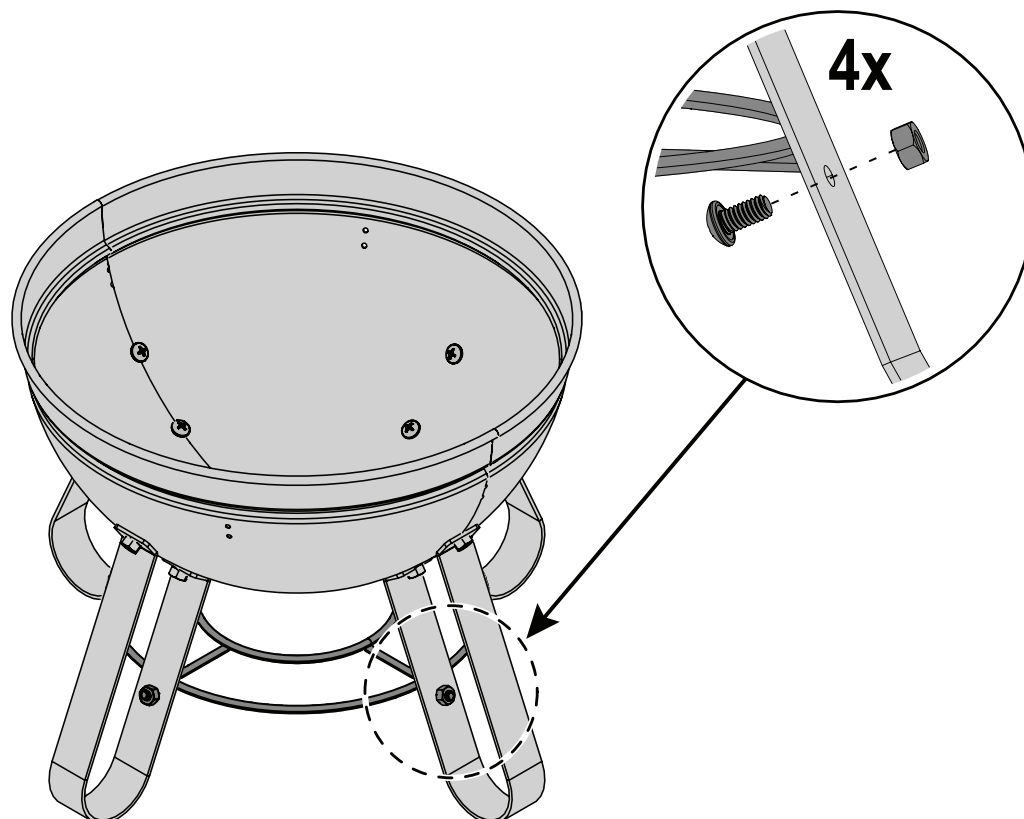
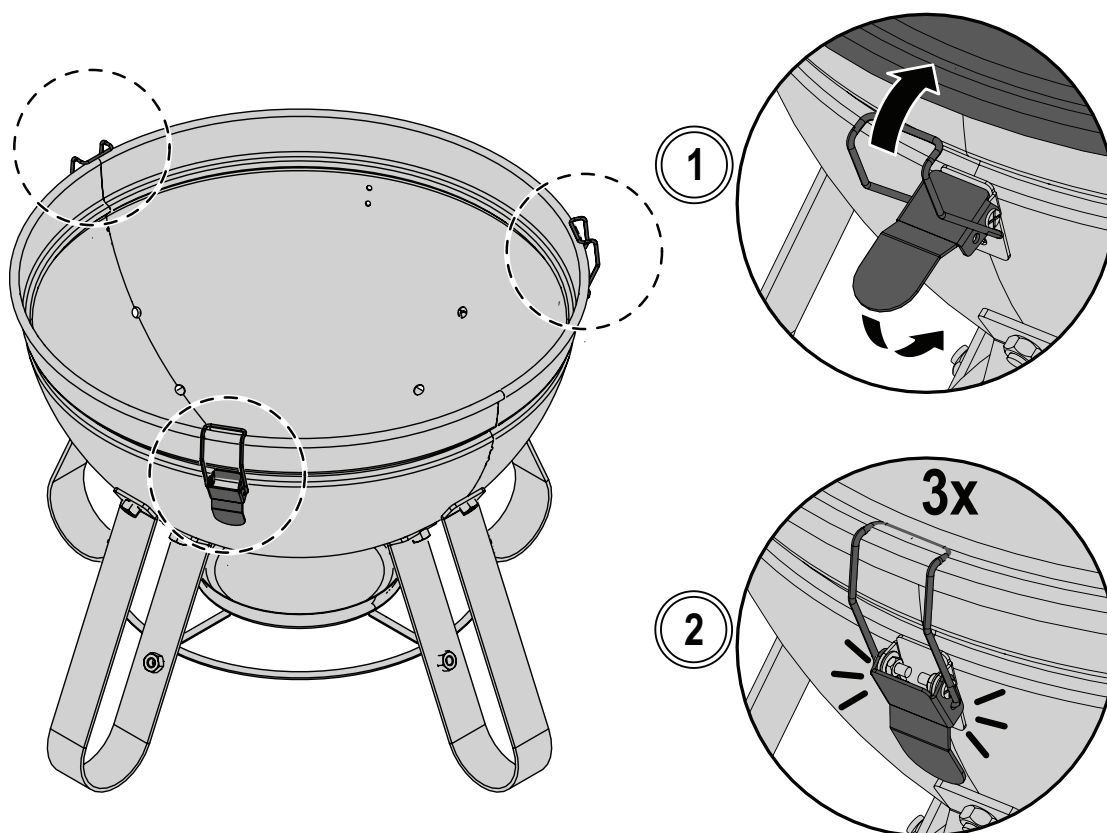
시작하기

1. 카트 패널, 하드웨어, 그릴 헤드를 모두 상자에서 꺼냅니다. 뚜껑을 열고 안에 포장된 모든 구성품을 꺼냅니다. 부품 목록을 사용하여 필요한 부품이 모두 포함되어 있는지 확인합니다.
2. 그릴을 완전히 조립하고 만족스럽게 작동할 때까지 포장을 파기하지 마세요.
3. 그릴을 사용할 장소에 조립하고, 조립하는 동안 부품이 분실되거나 손상되지 않도록 판지나 수건을 깔아주세요.
4. 대부분의 스테인리스 스틸 부품에는 보호용 플라스틱 코팅이 씌워져 있으며, 그릴을 사용하기 전에 이를 제거해야 합니다. 제조 과정에서 일부 부품에서 보호 코팅이 제거되어 긁힘이나 흠집으로 인식될 수 있는 잔여물이 남아있을 수 있습니다. 잔여물을 제거하려면 스테인리스 스틸을 결과 같은 방향으로 힘차게 닦아주세요.
5. 이 설명서에 나와 있는 순서대로 모든 지침을 따르세요.
6. 그릴 헤드를 조립된 카트 위로 들어 올리려면 두 사람이 필요합니다.

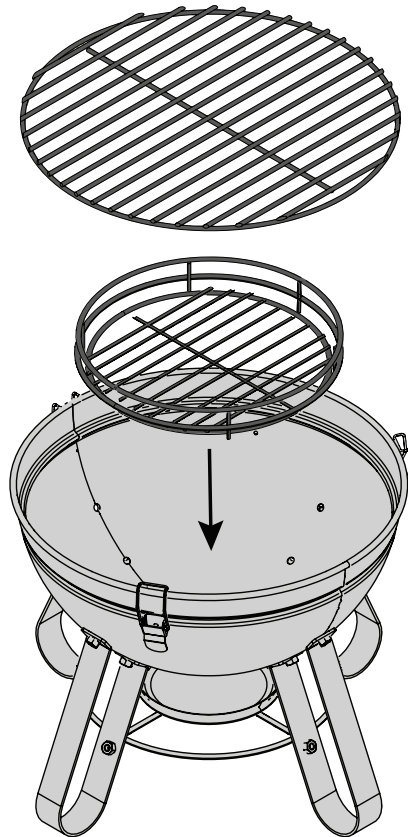


조립 또는 그릴 작동에 대해 궁금한 점이 있거나 손상되었거나 누락된 부품이 있는 경우, 오전 9시부터 오후 5시(동부 표준시) 사이에 고객 솔루션 부서(1-866-820-8686)로 전화해 주세요.

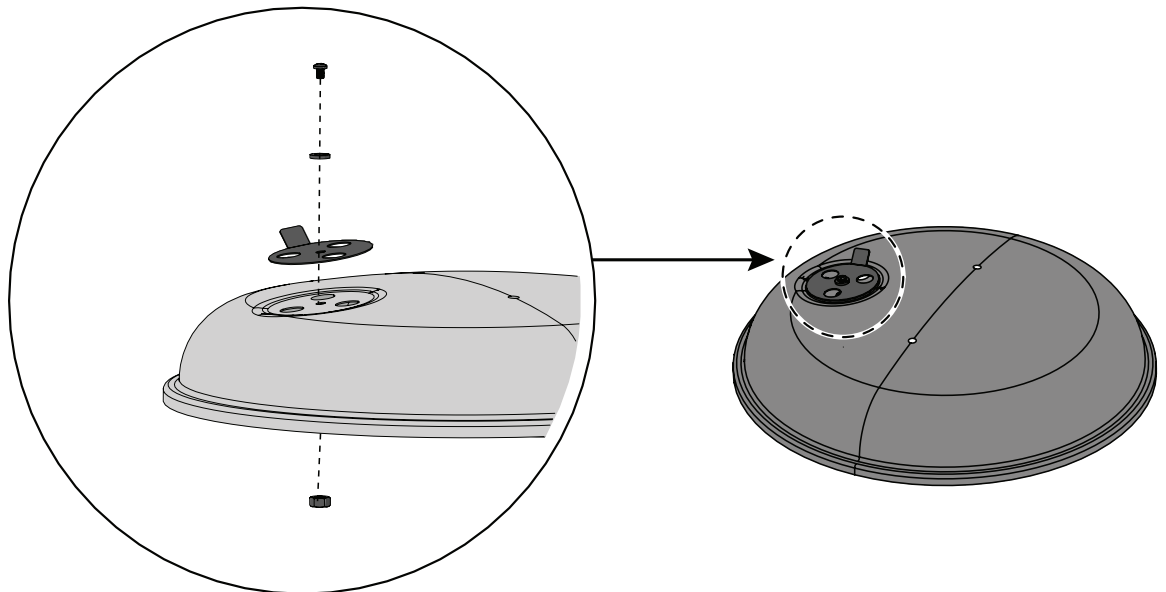
1**2**

3**4**

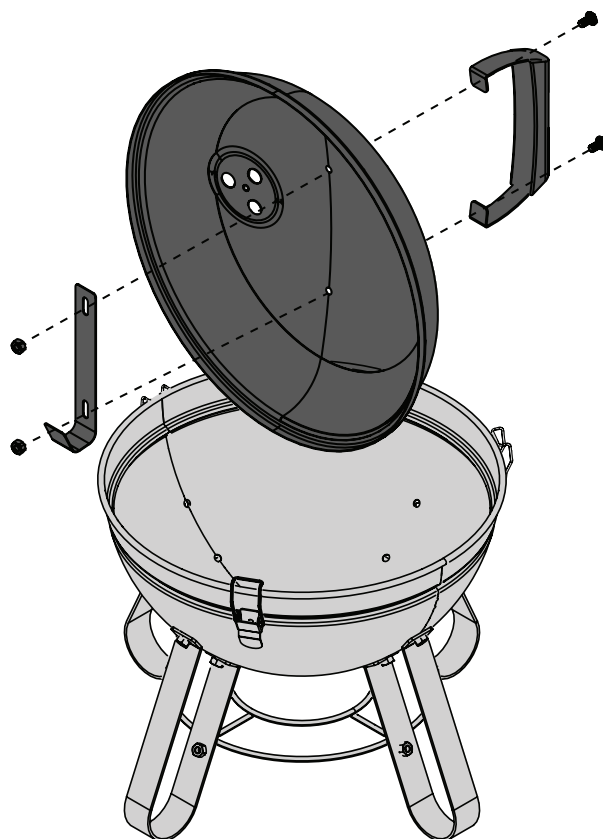
5



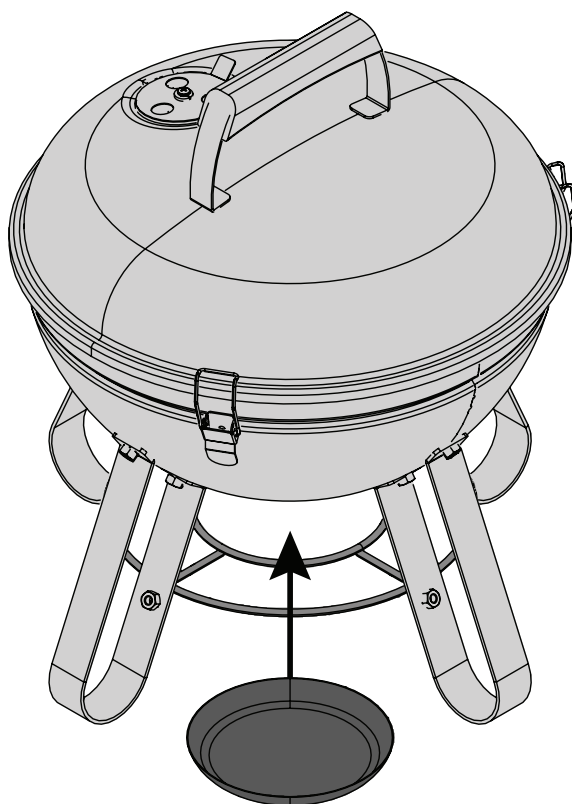
6



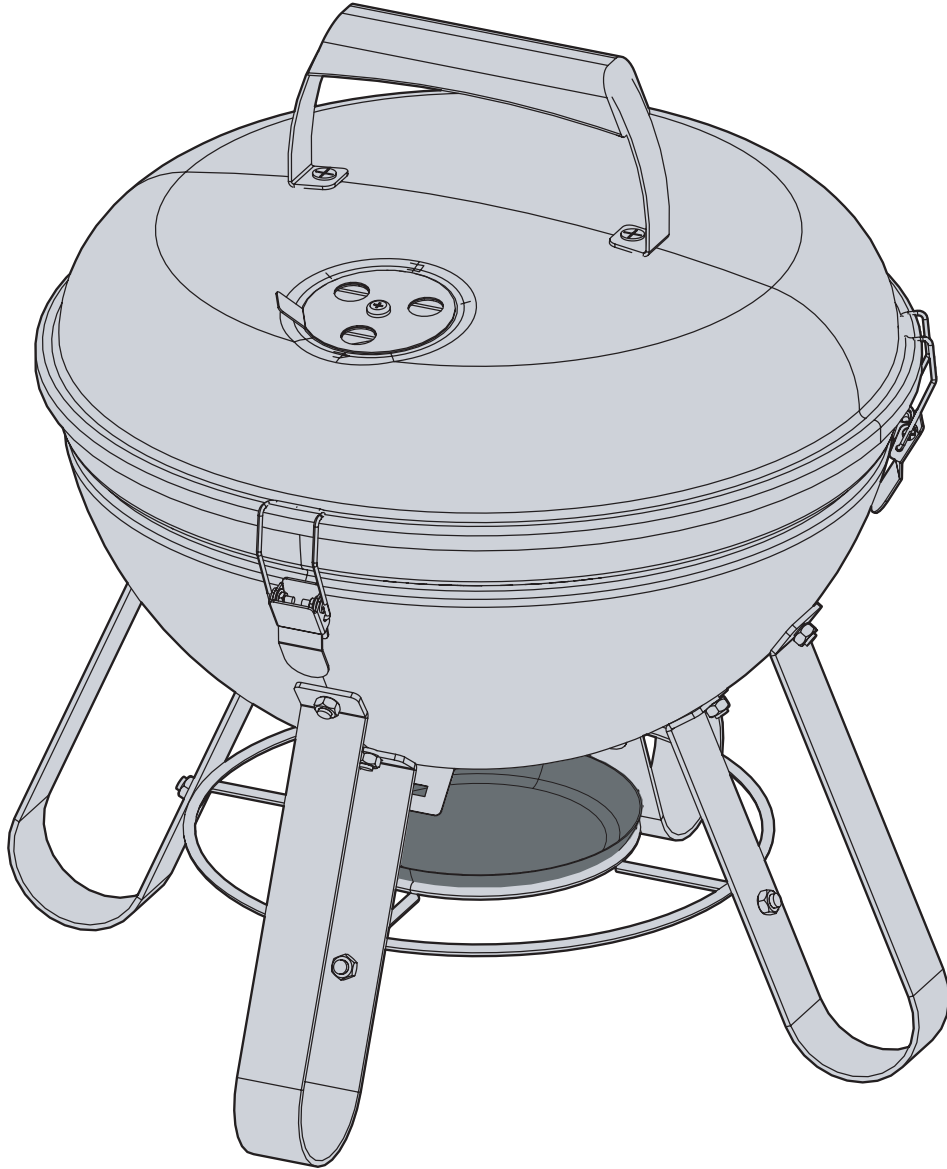
7



8

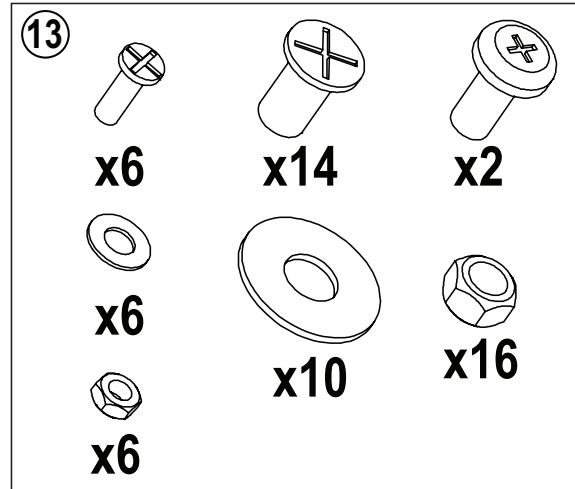


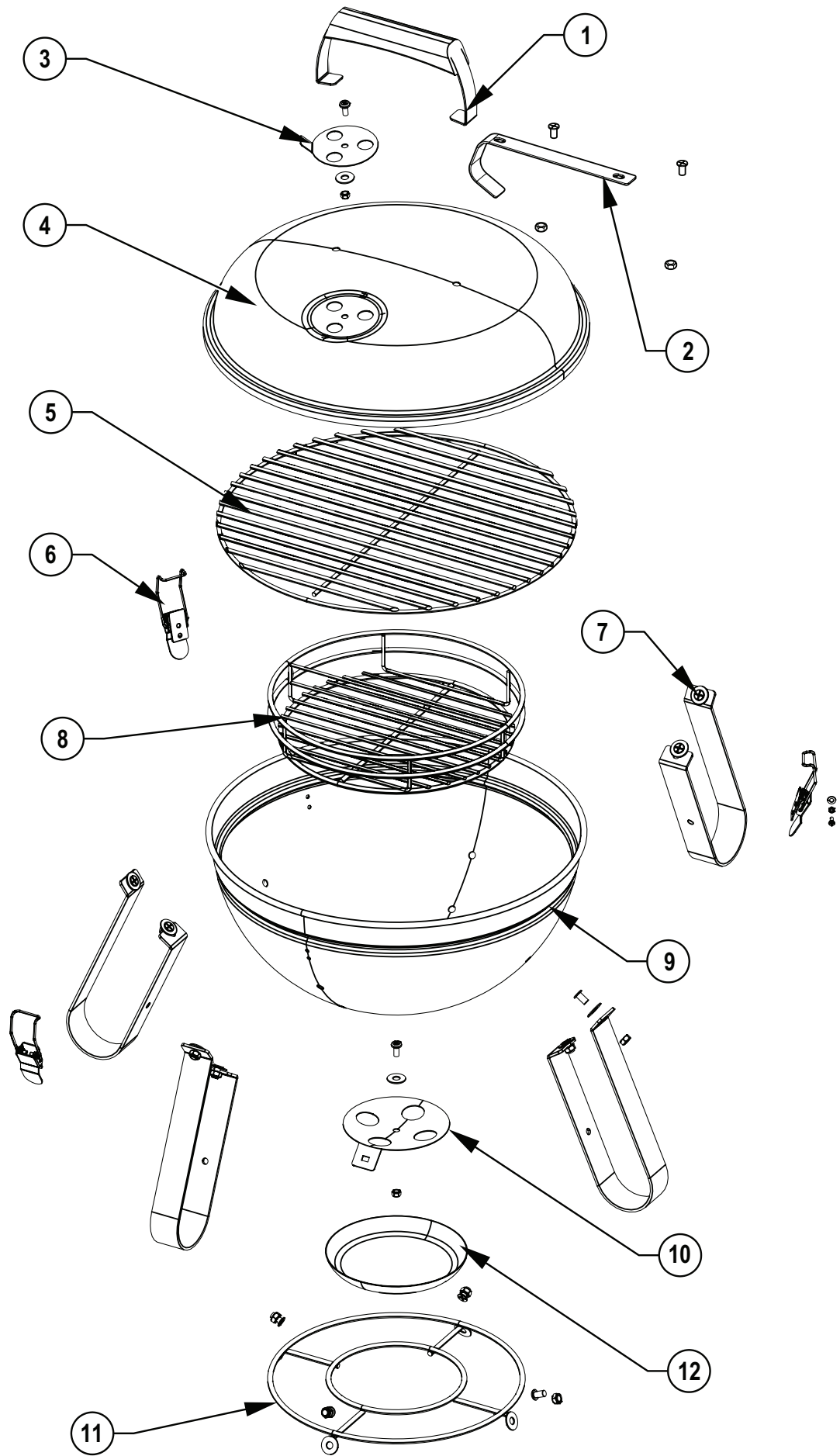
9



팬이 설명된 대로 베이스에 착탈되도록 확인하십시오

1	N325-0123
2	N340-0008
3	N730-0004
4	N335-0144
5	N305-0127
6	N390-0012
7	N075-0099
8	N305-0128
9	N035-0178
10	N730-0003
11	N080-0476
12	N710-0135
13	N020-0197







Napoleon products are protected
by one or more U.S. and Canadian
and/or foreign patents or patents
pending.

www.napoleon.com