



숯불 그릴

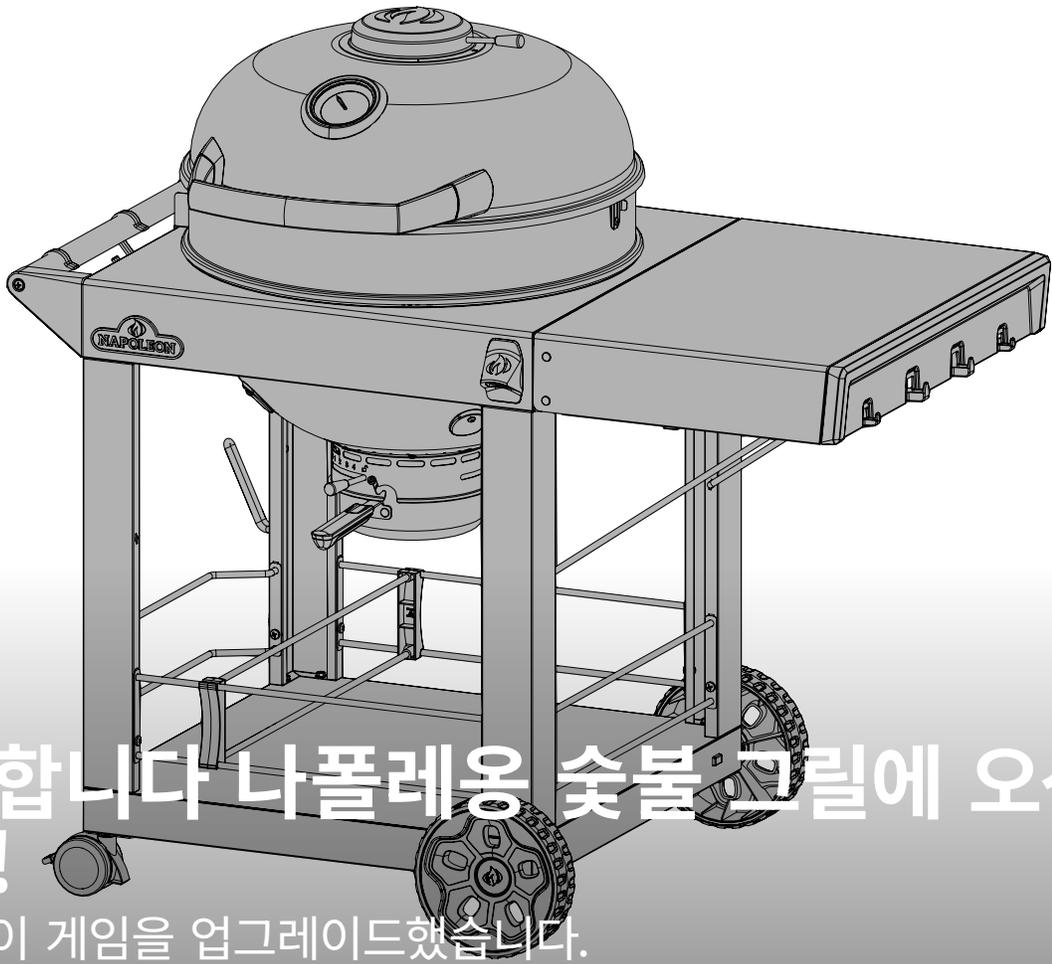
소유자 매뉴얼

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

이 설명서에 설명된 그릴은 다음과 다를 수 있습니다.
구매하신 모델과 다를 수 있습니다.

여러분의 피드백을 기다립니다!
방문 Napoleon.com 리뷰를 작성하려면
★★★★★ 를 클릭하고 그릴을 등록하세요.

일련 번호 적용



축하합니다 나폴레옹 숯불그릴에 오신 것을!

방금 구이 게임을 업그레이드했습니다.

기억에 남는 안전한 그릴링 경험이 되기를 바랍니다.

재산 피해, 부상 또는 사망을 방지하기 위해 그릴을 사용하기 전에 본 사용 설명서를 읽고 준수하세요.

사용하기 전에 그릴에서 모든 포장재, 프로모션 라벨 및 카드를 제거하세요.

환기가 잘 되는 실외에서 사용하세요.

건물, 차고 또는 기타 밀폐된 공간에서 작동하지 마세요.

위험!

- 숯을 태우면 일산화탄소가 발생합니다.
- 집, 차고, 텐트, 차량, 캐러밴, 모터홈, 보트 등 밀폐된 공간이나 주거 공간에서 숯을 태우거나 바비큐를 사용하지 마세요. 일산화탄소 중독으로 인한 사망 위험.
- 화기는 모두 끄세요.



경고!

본 설명서의 “조명” 지침 섹션을 읽지 않고 이 제품에 불을 붙이려고 하지 마세요.

휘발유 또는 기타 인화성 물질을 보관하거나 사용하지 마세요. 액체 또는 증기를 이 제품 또는 다른 제품 근처에 보관하거나 사용하지 마세요.

이 지침의 정보를 정확히 따르지 않으면 화재나 폭발이 발생하여 재산 피해, 신체적 부상 또는 사망을 초래할 수 있습니다.



성인과 어린이에게 뜨거운 표면 온도의 위험성에 대해 경고하세요. 어린이가 그릴 근처에 있지 않도록 감독하세요.

설치자 주의사항: 나중에 참조할 수 있도록 이 설명서를 그릴 소유자와 함께 보관하세요.

소비자 주의사항: 나중에 참조할 수 있도록 이 지침을 잘 보관하세요.

나폴레옹에 오신 것을 환영합니다!

안전 우선

경고 일반 정보

증류주, 알코올, 휘발유, 휘발유 또는 기타 휘발성이 강한 액체를 사용하여 숯에 불을 붙이거나 다시 붙이지 마세요. EN 1860-3에 부합하는 라이터만 사용하세요. 숯에 불을 붙이기 전에 그릴 바닥을 통해 흘러나온 액체가 모두 제거되었는지 확인하세요.



경고! 설치 및 조립

조립 가이드의 지침에 따라 그릴을 정확하게 조립하세요. 그릴을 매장에서 조립한 경우 조립 설명서를 검토하여 올바르게 조립되었는지 확인하세요.

이 그릴은 레저용 차량 및/또는 보트 내부 또는 위에 설치해서는 안 됩니다.

어떤 상황에서도 이 그릴을 개조하지 마세요.



경고! 작업

이 숯불 그릴을 사용하기 전에 사용 설명서 전체를 읽으세요.

가연성 구조물 아래에서 제품을 작동하지 마세요.

조명 지침을 주의 깊게 따르세요.

실내에서 사용하지 마세요.

어린이와 반려동물의 접근을 막으세요.

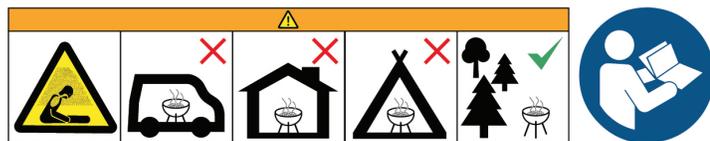
이 바베큐는 매우 뜨거워집니다. 작동 중에는 움직이지 마세요.



경고! 보관 및 사용 중지

어린이와 반려동물의 손이 닿지 않는 통풍이 잘되는 실외에 보관하세요.

사용 후에는 숯불 스타터 액을 뚜껑을 닫고 그릴에서 최소 25피트(7.6m) 이상 떨어진 안전한 곳에 보관해야 합니다.



경고! 캘리포니아 법안 65

이 제품을 사용하면 캘리포니아 주에서 암을 유발하는 것으로 알려진 그을음을 포함한 화학물질과 기형아 출산 또는 기타 생식 기관에 해를 끼치는 것으로 알려진 일산화탄소를 포함한 화학물질에 노출될 수 있습니다. 자세한 내용은 다음으로 이동하세요 www.P65Warnings.ca.gov.

내용

나폴레옹에 오신 것을 환영합니다!

3

안전 우선

전체 시스템 기능

4

시작하기

6

추가 안전 운영 관행

차콜 스타터 안전한 작동 방법

작업

7

그릴에 불 붙이기

굽기 지침

로티세리 사용 방법

그릴 경험 체크리스트

주철 조리망의 시즌링 방법

숯불 구이 가이드

13

청소 지침

14

유지 관리 지침

15

문제 해결

17



1-866-820-8686
+31 345 588655



grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

전체 시스템 기능

공간 절약형 포슬린 리프트 이지™ 뚜껑에는 ACCU-PROBE™ 온도 게이지가 장착되어 있습니다.

통풍구를 통해 고강도 가열, 슬로우 로스팅, 흡연 중 원하는 방식으로 연소 속도를 조절할 수 있습니다..

견고한 스테인리스 스틸 구조.

뛰어난 공기 제어 시스템을 갖춘 탈착식 대용량 강철 재 포집기.

그릴을 제자리에 안전하게 고정하는 간편 잠금 바퀴.

아이코닉한 대형 주물 WAVE 쿠키 그리드로 독특한 시어 마크를 만들 수 있습니다.

세 가지 높이 조절로 다양한 요리를 정확하게 조리할 수 있습니다.

스테인리스 스틸 열 디퓨저.

도구 고리가 내장된 파우더 코팅 접이식 측면 선반.

그릴 동작에 가까운 병따개가 내장되어 있습니다.

슬라이딩 칸막이가 있는 편리한 수납 공간.



본 사용 설명서에 설명된 그릴은 구매하신 모델과 다를 수 있습니다. 주요 모델: PRO22K-CART-3

공간 절약형 포슬린 리프트 이지™ 뚜껑에는 ACCU-PROBE™ 온도 게이지가 장착되어 있습니다.

인체공학적인 힌지형 뚜껑으로 조리 표면 전체를 안전하게 사용할 수 있습니다.

세 가지 높이 조절이 가능한 주철 경첩식 조리대.

스테인리스 스틸 열 디퓨저.

조절 가능한 주조 알루미늄 힌지.

다양한 위치의 조리 격자 높이가 있는 로티세리용 스테인리스 링입니다.

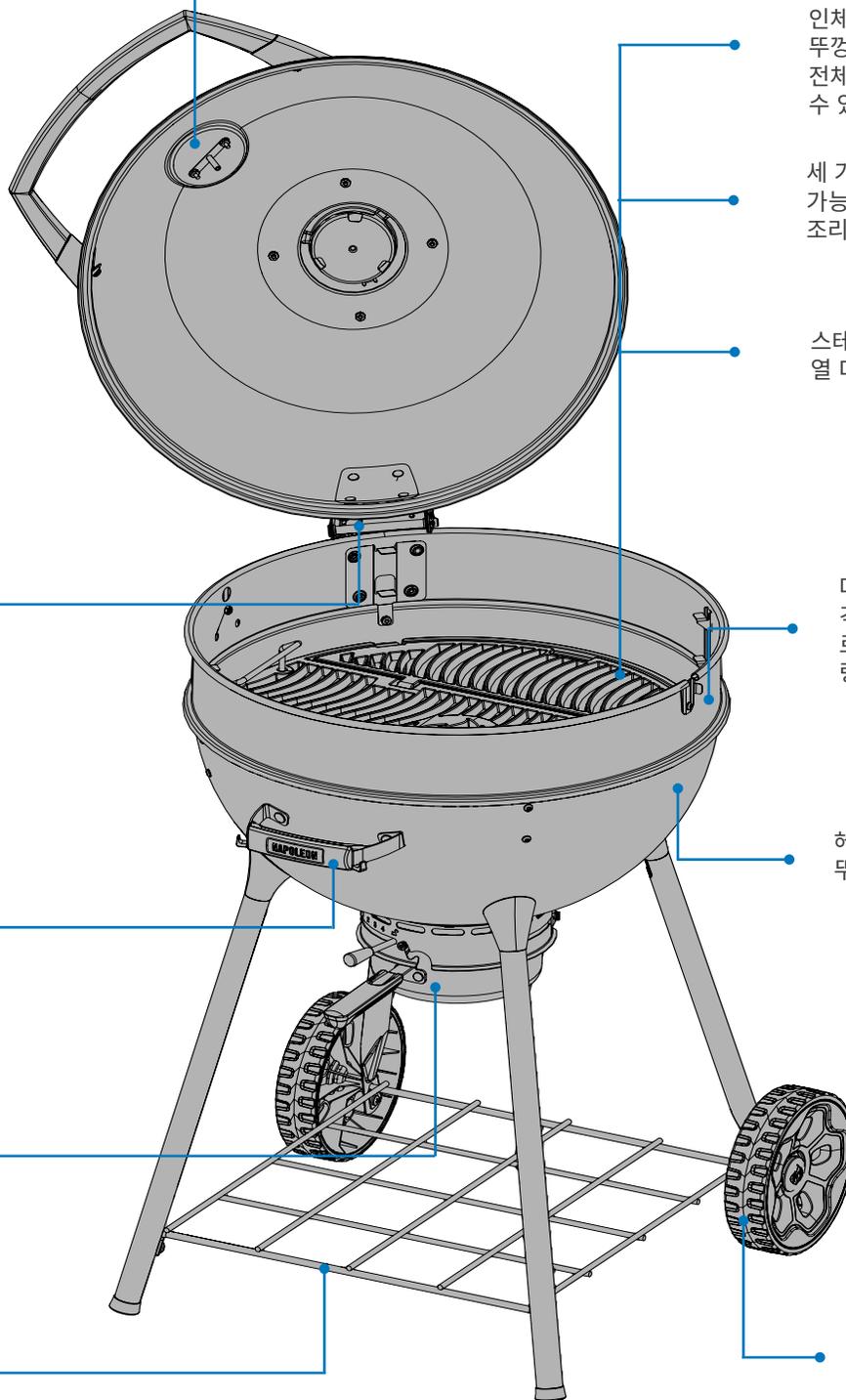
튼튼한 손잡이로 도구 홀더로도 사용할 수 있습니다.

헤비 게이지 블랙 도자기 뚜껑과 그릇.

뛰어난 공기 제어 시스템을 갖춘 탈착식 대용량 강철 재 포집기.

편리한 헤비 게이지 보관 선반.

견고한 4개의 스테인리스 스틸 다리와 대형 바퀴로 어떤 지형에서도 이동이 가능합니다. 18인치 모델의 경우 7인치 22인치 모델의 경우 8인치.



본 사용 설명서에 설명된 그림은 구매하신 모델과 다를 수 있습니다. 주요 모델: PRO22K-3

시작하기



위험 / 경고! 화재, 폭발, 사망 또는 심각한 신체적 부상을 초래할 수 있는 위험에 대해 알려줍니다.



보안경을 착용하세요.



경고 / 주의! 경미한 신체적 부상 또는 재산상의 손해를 초래할 수 있는 위험에 대해 알려줍니다.



주의! 표면이 뜨겁습니다.



보호 장갑을 착용하세요.



중요 정보

추가 안전 운영 관행

- 이 그릴은 통풍이 잘되는 실외에 보관해야 하며 건물, 차고, 베란다, 정자 또는 밀폐된 공간에서 사용해서는 안 됩니다.
- 지붕 덮개 카포트, 차양, 돌출부와 같은 지붕 구조물 아래에서 이 그릴을 작동하지 마세요.
- 그릴은 항상 안전하고 평평한 바닥에 있어야 합니다.
- 뚜껑을 닫은 상태에서 숯에 불을 붙이지 마세요.
- 불을 붙일 때 그릴 위에 기대지 마세요.
- 예열 중에는 뚜껑을 닫아주세요.
- 사용 중 그릴을 방치하지 마세요.
- 어린이와 반려동물이 뜨거운 그릴에서 멀리 떨어지게 하세요.
- 어린이가 그릴 안이나 그릴 위에 올라가지 못하게 하세요.
- 유지보수는 그릴이 식었을 때만 수행해야 합니다.
- 항상 그릴을 완전히 식힌 후 취급하세요.
- 라이터, 성냥 또는 기타 가연물을 보관할 때 측면 선반을 사용하지 마세요.
- 모든 전기 코드는 물이나 가열된 표면에서 멀리 떨어뜨려 놓으세요.
- 인클로저의 통풍구를 항상 이물질이 없는 깨끗한 상태로 유지하세요.
- 그릴을 사용할 때는 재/그리스 트레이가 반드시 제자리에 있어야 합니다.
- 재/그리스 트레이를 정기적으로 청소하여 재가 쌓여 기름 화재로 이어질 수 있는 상황을 방지하세요.
- 그릴에서 석탄과 재를 제거하고 물을 채운 불연성 금속 용기에 보관하세요. 금속 용기에 24시간 동안 보관한 후 폐기하세요.
- 곰팡이 번식을 방지하려면 장기간 보관할 때는 상단과 하단의 통풍구를 약간 열어주세요.
- 불길을 잡거나 석탄을 끄기 위해 물을 사용하지 마세요. 그릴 마감재가 손상될 수 있습니다.
- 그릴의 통풍구를 살짝 닫아 플레어 업을 제어하세요. 모든 통풍구와 뚜껑을 완전히 닫아 석탄/불을 끄세요.
- 항상 그릴의 후면과 측면에 가연성 물질과의 최소 거리를 3'(0.914m)로 유지하세요.

차콜 스타터 안전한 작동 방법

- 실외에서만 사용하세요.
- 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 그릴용 숯에 불을 붙일 때는 숯불 스타터를 사용하는 것이 좋습니다.
- 차콜 스타터를 다룰 때는 항상 보호 장갑을 착용하세요.
- 어린이와 반려동물이 항상 차콜 스타터에서 멀리 떨어져 있게 하세요.
- 강풍이 부는 날에는 차콜 스타터를 사용하지 마세요.
- 사용 중에는 차콜 스타터를 방치하지 마세요.
- 사용 목적 외에는 절대로 차콜 스타터를 사용하지 마세요.
- 숯불 스타터를 사용하여 음식을 준비하지 마세요.
- 차콜 스타터에서 뜨거운 석탄을 쏟아낼 때는 각별한 주의를 기울이세요.

주의! 숯불 스타터 액은 뜨겁거나 따뜻한 석탄에 절대 첨가해서는 안 됩니다.

주의! 모든 숯이 완전히 타서 완전히 꺼질 때까지 그릴에서 재를 제거하지 마세요. 충분한 시간을 두고 식히세요.

주의! 작동 중이거나 뜨거울 때는 그릴을 움직이지 마세요.



작업

그릴에 불 붙이기

처음 사용하시나요? 번 오프 수행

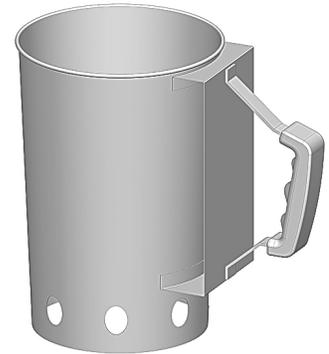
그릴에 연료를 넣고 뚜껑과 바닥 통풍구를 완전히 연 상태에서 30분간 뜨겁게 유지합니다. 그릴에 처음 불을 붙이면 냄새가 나는 것은 정상입니다. 이 냄새는 제조 과정에서 사용된 내부 페인트와 윤활유의 ‘연소’로 인해 발생하며 다시는 발생하지 않습니다.

차콜 스타터(미포함)를 사용하고 설명서에 포함된 지침을 따르거나 라이터 큐브 또는 가볍게 구겨진 신문지를 에어 디플렉터 위와 주변에 놓으세요.

숯을 제품 중앙의 원뿔 모양 더미(직접 조리 방법) 또는 옵션으로 제공되는 숯 바구니(간접 조리 방법)에 넣습니다. 참고: 숯에 재가 코팅되기 전에는 조리하지 마세요.

차콜 스타터 사용 방법

1. 작동 방법'을 참조하세요.
2. 차콜 스타터를 거꾸로 뒤집습니다.
3. 신문지 두 장을 구겨서 차콜 스타터 바닥에 채웁니다.
4. 차콜 스타터를 오른쪽으로 뒤집어 숯불 화격자 중앙에 놓습니다.
5. 적당량의 숯을 넣되, 너무 많이 넣지 마세요.
6. 성냥에 불을 붙이고 하단 통풍구 중 하나에 삽입하여 신문지에 불을 붙입니다.
7. 보호 장갑을 착용합니다(최소 열 보호 등급 II, DIN EN 407). 숯의 윗부분에 회색 재가 열게 코팅되면 뜨거운 숯을 숯창살에 조심스럽게 붓거나(직접 조리 방법), 숯 바구니에 넣습니다(간접 조리 방법).
8. 뜨거운 숯을 그릴에 넣으면 내열 손잡이가 긴 집게를 사용해 숯을 고르게 퍼줍니다.



경고! 숯불에 불을 붙일 때 그릴 위에 기대지 마세요.

경고! 스타터 유체는 숯불에 불을 붙이는 데 사용할 수 있지만, 선호되는 방법은 아닙니다. 사용하면 어수선히질 수 있고, 조리 전에 완전히 연소되지 않으면 음식에 화학적 맛을 남길 수도 있습니다.



하단 통풍구 및 재 버킷 작동

덮개가 있는 그릴의 뚜껑 통풍구는 일반적으로 그릴 내부로 공기가 유입되도록 열어두는 것이 좋습니다. 공기는 석탄의 연소 온도를 높여줍니다.

통풍구 손잡이를 오른쪽(열림) 또는 왼쪽(닫힘)으로 움직여 석탄 연소 속도를 조절할 수 있습니다

통풍구를 부분적으로 또는 완전히 닫으면 석탄이 식는 데 도움이 됩니다.

화구를 식히거나 불을 끄려는 경우가 아니라면 통풍구와 뚜껑 통풍구를 완전히 닫지 마세요.

재통은 작동 중이나 작동 후에 필요에 따라 제거하여 숯 찌꺼기를 처리할 수 있습니다. '청소 지침'의 '숯 및 재 처리하기'를 참조하세요.

그릴 프로 팁!



조리하거나 통풍구를 조절할 때는 바비큐 장갑이나 핫 패드를 사용해 손을 보호하세요.

굴뚝 통풍구 작동

굴뚝 통풍구는 그릴의 내부 온도를 조절하는 데 사용됩니다. 일반적으로 뚜껑을 닫았을 때 연기가 빠져나가고 그릴의 온도를 미세하게 조절하기 위해 열어두는 경우가 많습니다.

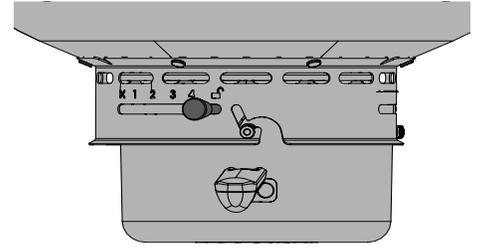
통풍구 핸들을 오른쪽(닫힘) 또는 왼쪽(열림)으로 움직여 그릴의 온도를 조절할 수 있습니다.

그릴 프로 팁!

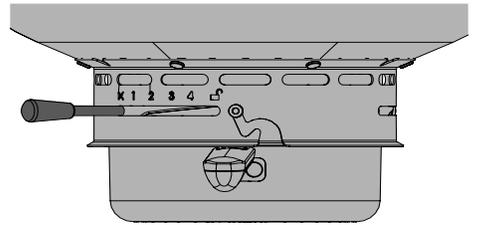


하단 통풍구의 다양한 설정을 사용하여 온도를 조절하는 것이 가장 좋습니다. 상단 통풍구는 완전히 열리거나 완전히 닫혀 있어야 합니다.

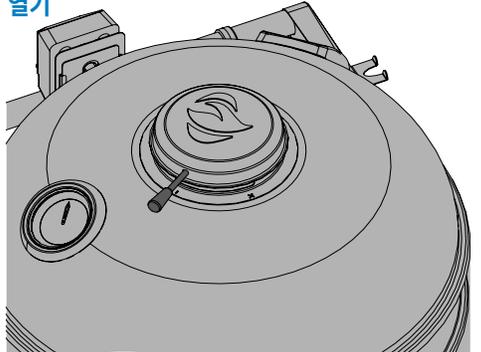
열기



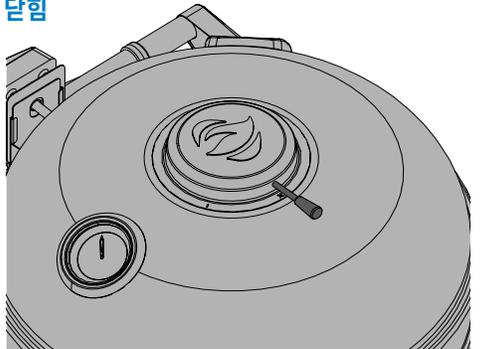
닫힘



열기



닫힘



경고! 그릴에 숯불 스타터를 사용할 때는 항상 보호 장갑을 착용하세요.

경고! 바람이 많이 부는 장소에 위치하지 마세요. 강한 바람은 그릴의 조리 성능에 부정적인 영향을 줄 수 있습니다.



굽기 지침

숯불로 굽기

숯은 훌륭한 풍미를 만들어내는 전통적인 요리 방법입니다. 빛나는 연탄은 조리 중인 음식에 적외선을 방출하여 건조 효과가 거의 없습니다. 음식에서 빠져나온 주스나 기름이 숯 위로 떨어지면서 연기로 증발해 음식에 맛있는 구운 맛을 선사합니다. 나폴레옹의 숯불 그릴은 스테이크, 햄버거 및 기타 고기를 더욱 맛있게 구울 수 있도록 뜨거운 열을 발생시킵니다. 조리 시간과 팁은 “숯불구이 가이드”를 참조하세요.

일반적으로 2파운드(1kg)의 고기를 조리할 때는 약 50개의 연탄을, 4파운드(2kg)의 고기를 조리할 때는 100개의 연탄을 사용하는 것이 좋습니다. 30~40분 이상 조리할 경우에는 연탄을 추가로 불에 넣어야 합니다. 날씨가 추울 때는 이상적인 조리 온도에 도달하기 위해 더 많은 연탄이 필요합니다. 조리 시간이 길어질수록 숯을 추가로 넣어야 합니다.

그릴에 숯을 추가할 때는 주의하세요. 숯이 신선한 공기와 접촉하면 불꽃이 될 수 있습니다. 안전한 거리를 두고 손잡이가 긴 내열성 조리용 집게를 사용하여 숯불을 추가하세요.

나폴레옹 대리점을 통해 다양한 맛의 스모커 칩을 추가하여 연기의 풍미를 더할 수 있습니다.



안전 최우선

조리 표면의 75% 이상을 단단한 금속(예: 철판이나 프라이팬)으로 덮지 마세요.

숯 사용량

숯 권장량은 대략적인 수치입니다. 조리 시간이 길어지면 숯이 더 필요합니다.

모델	요리 방법	숯 덩어리 무게 권장 사항	Br. 숯 권장량(최대 개수)	추가 숯 +1시간
PRO18K / NK18K	직접 구이	0.80 kg	40	한 면당 8개
PRO22K / NK22K	직접 구이	0.98 kg	50	한 면당 8개
	간접 구이	0.49 kg	한 면당 25달러	한 면당 8개



알고 계셨나요?

쿠킹 그릴 양쪽에는 불타는 숯에 접근할 수 있는 플랩이 있습니다. (해당되는 경우)에 접근할 수 있는 플랩이 있습니다.

경고! 불 붙이기 및 사용 도중에 재 수거함이 위치해야 합니다.

경고! 불이 붙은 후에는 그릴에 추가로 스타터 유체를 넣지 마세요. 작동 시, 병을 그릴에서 적어도 25 피트(7.6m) 이상 떨어진 곳에 보관하세요. 숯이 불타면 추가적인 유체는 필요하지 않습니다.

경고! 그릴에 숯을 추가할 때는 주의하세요. 숯이 신선한 공기와 접촉할 때 화염이 올라갈 수 있습니다. 안전한 거리에서 밀어서 최소한의 길이로 만든 내열 조리용 집게를 사용하세요.



그릴 사용

- 뚜껑을 닫은 상태에서 그릴을 약 20분간 예열하는 것이 좋습니다.
- 석탄에 회색 재가 얇게 코팅되면 준비가 완료된 것입니다.
- 생선이나 야채와 같이 단시간에 조리하는 음식은 뚜껑을 열고 구워도 됩니다.
- 뚜껑을 닫고 조리하면 온도가 더 높고 균일하게 유지되어 조리 시간이 단축되고 음식이 더 균일하게 조리됩니다.
참고: 음식물 온도를 확인할 때 열 손실을 최소화하려면 제품 측면에 있는 온도 프로브 도어를 사용하세요.
- 닭 가슴살이나 돼지고기 살코기처럼 기름기가 적은 고기를 조리할 때는 예열하기 전에 그릴에 기름을 바르면 늘어붙는 것을 줄일 수 있습니다.
- 지방 함량이 높은 고기를 조리하면 튀김 현상이 발생할 수 있습니다. 지방을 잘라내거나 온도를 낮춰 이를 억제하세요.
- 튀김 현상이 발생하면 음식을 화염에서 멀리 옮기고 열을 줄이세요(통풍구 개방을 줄이세요). 플레어업이 제어될 때까지 뚜껑을 열어두세요.

그릴 프로 팁!



온도계를 사용해 고기의 내부 온도를 확인하여 완벽하게 익었는지 확인하세요.

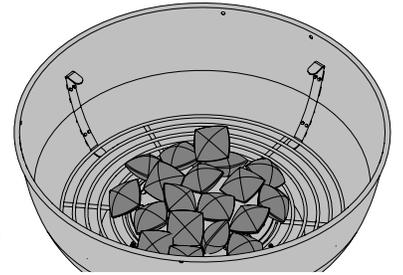
직접 굽기

이 방법은 햄버거, 스테이크, 치킨, 채소 등 짧은 시간 동안만 조리하는 음식이나 시어링에 자주 사용됩니다.

조리용 철판에 음식을 직접 불 위에 올려놓습니다.

육즙과 풍미가 잘 배도록 고기를 먼저 굽습니다.

그릴 온도를 낮춰 원하는 온도로 조리를 완료하거나 그릴의 간접 조리 영역에 음식을 올려 조리를 마무리합니다.

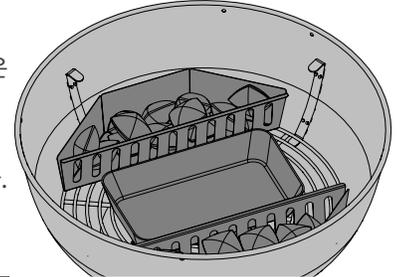


간접 구이

이 방법은 낮은 온도를 사용하고 음식 주위에 열을 순환시켜 천천히 고르게 조리합니다. 이 방법은 큰 부위의 고기나 로스트, 치킨, 칠면조와 같이 튀어 오르기 쉬운 음식을 조리할 때 사용합니다.

아래에서 직접 열이 닿지 않는 조리 격자 위에 음식을 놓습니다.

낮은 온도에서 굽고 아래에서 직접 열을 가하지 않고 더 오래 조리하면 고기가 더 부드러워집니다.



그리드 높이 조정하기

참고: PRO22K 및 PRO18K만 해당.

쿠킹 그리드의 높이는 필요에 따라 3단계로 조절할 수 있습니다. 손잡이를 사용하면서 쿠킹 그리드를 들어 올려 시계 방향 또는 시계 반대 방향으로 돌리면 높이를 조절할 수 있습니다.

가장 낮은 단계는 숯불 요리에 가장 적합합니다(석탄에 가장 가깝습니다).

중간은 일반 요리에 적합합니다.

가장 높은 화력은 천천히 조리하거나 뚜껑을 열어두어 음식을 따뜻하게 유지하기에 가장 좋습니다.

! 주의! 작동 중이거나 뜨거울 때는 화구를 조절하지 마세요.

경고! 숯 트레이를 조절할 때는 언제나 손을 그릴 안으로 넣지 마세요. 손과 손가락을 들어 올리는 메커니즘에서 멀리 떨어뜨리세요.

경고! 그릴에 숯을 추가할 때는 주의하세요. 숯이 신선한 공기와 접촉할 때 화염이 올라갈 수 있습니다.

경고! 안전한 거리에서 물러나고, 내열 조리용 집게를 사용하여 추가적인 숯을 넣으세요.

경고! 그릴에서 숯과 재를 방치하지 마세요.

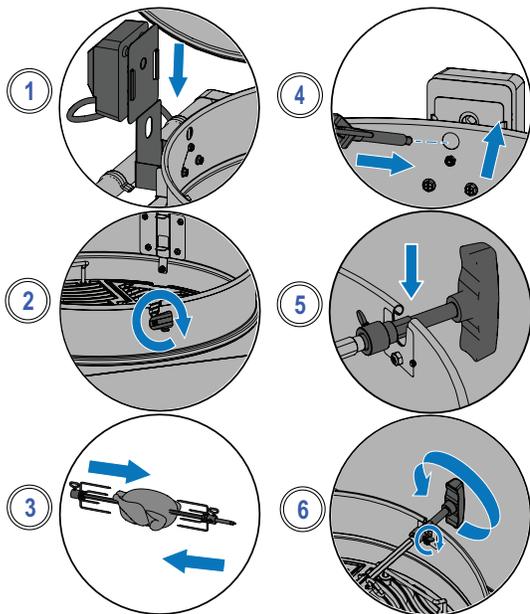


로티세리 사용 방법

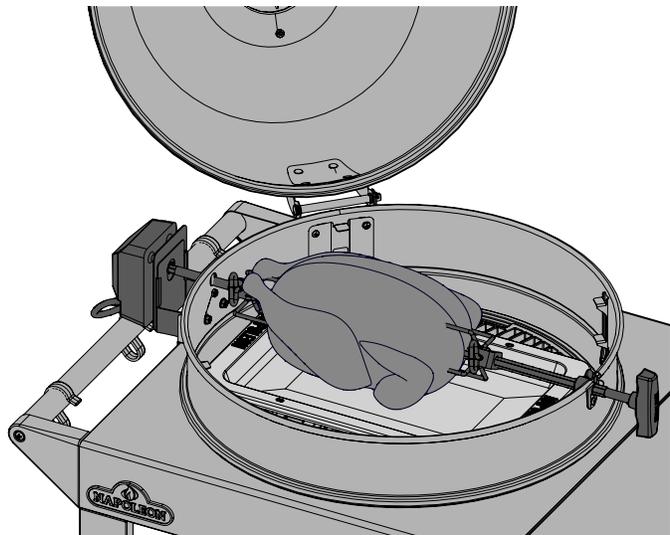
로티세리 키트 조립하기(장착된 경우)

참고: PRO22K 및 PRO18K만 해당됩니다.

1. 장착 브래킷을 사용하여 그릴 측면에 로티세리 모터를 설치합니다. 브래킷이 그릴에 고정되면 로티세리 모터를 브래킷에 밀어 넣습니다.
2. 첫 번째 로티세리 포크를 스피트로드의 중앙을 지나서 제자리에 단단히 고정합니다. 고기를 스피트 로드에서 끼우고 포크에 고기를 밀어 넣습니다. 두 번째 로티세리 포크를 뺀 막대의 반대쪽 끝에 밀어 넣고 고기가 고정될 때까지 포크를 고기 안으로 밀어 넣습니다. 포크를 제자리에 단단히 조인 다음 균형추를 뺀 막대에 밀어 넣습니다.
3. 침봉의 뾰족한 끝을 하단 보울의 구멍을 통해 로티세리 모터에 조심스럽게 삽입합니다. 반대쪽 끝을 행거에 걸쳐 놓습니다. 고기의 무거운 쪽이 자연스럽게 아래로 처지므로 균형추를 적절히 조절하여 하중의 균형을 맞춥니다. 암이 위를 향하도록 균형추를 조입니다.
4. 정지 부싱을 후드 안쪽을 지나갈 때까지 뺀 막대에 밀어 넣습니다. 이렇게 하면 스피트로드의 좌우 이동이 고정됩니다.
5. 스톱 부싱과 침봉 손잡이를 조입니다. 고기 아래에 금속 접시를 놓아 육즙을 모읍니다.



중요! 그릴의 구성품을 다룰 때는 항상 장갑을 착용하세요. 장갑을 착용하세요.



로티세리 사용 팁

- 온도계를 사용해 고기의 내부 온도를 확인하세요.
- 로스트와 가금류는 겉은 갈색이고 속은 부드러워야 합니다.
- 육즙을 사용하여 양념을 하고 그레이비를 만듭니다.
- 3파운드 닭고기는 중불에서 센불로 약 1시간 30분 정도 걸립니다.
- 로티세리 모터 용량에 유의하세요. 장비에 과부하가 걸리지 않도록 주의하세요.
- 항상 로티세리에 고르게 균형 잡힌 하중을 설정해야 합니다.

여러 마리의 닭을 요리하는 방법

1. 닭의 몸통에 날개를 묶거나 꼬치에 꽂습니다.
2. 로티세리 포크를 스피트 로드에서 밀어 넣습니다.
3. 첫 번째 닭을 로티세리 포크로 고정될 때까지 스피트 로드에서 끼워 넣습니다. 조입니다.
4. 다음 닭 2마리를 침 막대에 끼워 모든 닭이 서로 가까이 오도록 합니다.
5. 두 번째 로티세리 포크를 빗 로드에서 밀어 넣고 닭 3마리가 모두 단단히 밀착될 때까지 닭을 밀어 넣습니다. 조입니다.

알고 계셨나요?

큰 부위의 고기를 조리하는 데 방해가 되는 경우 조리 격자를 제거할 수 있습니다.

경고! 조리를 마친 후에는 로티세리 구성 요소를 분해하고, 따뜻한 비누물로 세척한 뒤 실내에 보관하세요.

경고! 뜨거운 로티세리 부품을 다룰 때는 내열 그릴 장갑을 착용하세요.



그릴 경험 체크리스트

그릴 시마다 이 목록을 참조하세요.

사용 설명서 읽기

용 설명서와 모든 안전 지침을 반드시 읽었는지 확인하세요.

재거름받침 청소하기

화재와 화염 불꽃을 피하기 위해 그릴을 사용하기 전 항상 재거름받침을 깨끗이 청소해야 합니다.

숯 불 피우기

그릴을 켤 때마다 뚜껑과 배스에 있는 환기구를 완전히 열어주세요. 숯불을 피우려면 숯바구니 (포함되지 않음)를 사용하거나 라이터 큐브나 약간 뭉친 신문지를 공기가 어디로 들어가는지에 돌려놓으세요. 숯불을 피울 때는 그릴 위에서 몸을 숙여서 하지 마세요.

예열하고 세척하기

버터나 마가린과 같은 소금이 든 지방이 아닌 식물성 단백질을 전체 그릴 격자에 바르세요. 남아있는 잔여물을 태우기 위해 그릴을 예열하세요. 구리 와이어 브러시로 격자를 깨끗하게 닦아주세요. “청소 지침”을 참조하세요.

참고: 스테인레스 스틸 조리 격자는 내구성이 강하고 부식 방지 기능이 있어서 주철 격자에 비해 조분과 유지 보수에 덜 신경을 쓰셔도 됩니다.

준비 공간

그릴을 사용하면서 필요한 도구, 향신료, 소스, 그릇 등이 손에 닿을 수 있는 위치에 있는지 확인하세요. 음식을 방치하지 마세요. 그렇지 않으면 불이 타버릴 수 있습니다

눈팅하지 말고 한 번만 뒤집기

뚜껑을 자주 열어보지 않도록 주의하세요. 그렇지 않으면 열기가 빠져나가고 온도와 조리 시간이 달라질 수 있습니다. 특히 스테이크와 닭고기 같은 음식은 한 번만 뒤집으세요.

간격 두기

그릴과 음식 사이에 일정한 간격을 유지하세요. 이렇게 하면 필요에 따라 음식을 움직일 수 있는 공간이 확보됩니다.

온도계 사용하기

식품이 완전히 익었는지 확인하기 위해 온도계를 사용하세요. 특히 가금류를 조리할 때는 적절한 온도 가이드라인을 따르세요.

그릴 프로 팁!!



레시피에서 영감을 얻어 레시피와 그릴에서 맛있는 식사 기술에서 맛있는 요리를 만들 수 있는 www.napoleon.com 및 나폴레옹의 요리책에서 영감을 얻으세요.

그릴 프로 팁!



요리하기 전에 항상 그릴을 예열하여 남은 잔여물을 태우고 음식이 화격자에 달라붙지 않도록 하세요.

기름과 지방 제한!



- 포도씨 오일
- 해바라기 오일
- 대두유
- 엑스트라 버진 올리브 오일
- 카놀라유

사용할 수 없는 경우 발연점이 높은 기름이나 지방을 선택합니다. 버터나 마가린 같은 염장 지방은 사용하지 마세요.

주철 조리망의 시즌링 방법

이 절차는 처음 사용하기 전에 반드시 수행되어야 하며, 그리드가 새 것처럼 보이도록 유지하기 위해 3~4번의 사용 후마다 반복되어야 합니다.

1. 그릴에서 주철 그리드를 제거하세요.
2. 따뜻한 비누물과 부드러운 천으로 그리드를 세척하세요. 그리드를 가볍게 물기 빼고 완전히 마르도록 하세요.
3. 실리콘 브러시를 사용해 지방/오일을 양면에 골고루 발라주세요.
4. 350°F - 400°F (176°C - 204°C)로 기기를 예열하세요.
5. 조리망을 설치하고 30분 동안 요리를 진행하세요.
6. 조리망에 두 번째 균일한 코팅을 발라주고 30분 동안 계속 요리하세요.
7. 이제 그리드는 시즌링이 된 상태입니다.

참고: 주철 그리드에 녹이 생긴 경우, 닦는 스폰지나 황동 솔로 녹을 제거한 후 시즌링 과정을 다시 반복하세요.



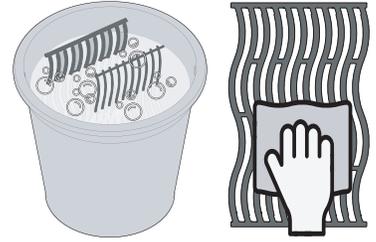
숯불 구이 가이드

음식	구이 방법	조리 시간	제안들
 스테이크 두께 1인치 (2.54cm)	직접 열	희귀 - 4분	살에 육지방을 요청해주세요. 지방은 자연스러운 연화제이며 고기를 촉촉하게 유지합니다.
		중간 - 6분	
		잘 익혀진 - 8분	
 햄버거 두께 ½인치 (1.27cm)	직접 열	희귀 - 4분	동일한 두께로 패티를 유지하여 조리 시간을 동일하게 유지하세요. 추가 풍미를 위해 목재 화덕에 히코리 향을 내는 나무 칩을 추가하세요.
		M중간 - 6분	
		잘 익혀진 - 8분	
 치킨	직접 열 - 한쪽면당 약 2분	20 - 25분	허벅지와 다리를 연결하는 관절을 3/4 정도로 절단하여 고기가 버너 위에 평평하게 누울 수 있도록 하고 고기가 고루 익도록 조리하세요. 추가 풍미를 위해 목재 화덕에 메스킷 향을 내는 나무 칩을 추가하세요.
	간접 열 - 총 18-20분 동안		
 돼지고기 찍스	직접 열	한 면당 10-15분	더 부드러운 고기를 위해 두꺼운 조각을 선택하세요. 과도한 지방을 제거하세요.
 스피어 리브	직접 열 - 5분	1.5 - 2시간 자주 뒤집으며	살이 많은 숯불 구이용 갈비를 선택하세요. 고기가 쉽게 뼈에서 떨어질 때까지 그릴에 구워주세요.
	간접 열 - 마무리하려면		
 양고기 찍스	직접 열	한 면당 25 - 30분	더 부드러운 고기를 위해 두꺼운 조각을 선택하세요. 과도한 지방을 제거하세요.
 핫도그	직접 열	4 - 6분	더 큰 위너를 선택하고 그릴에 구워서 길게 자르세요

청소 지침

처음 사용할 때

1. 제조 과정으로 인한 잔류물을 제거하기 위해 미지근한 물과 부드러운 식기 세제로 격자를 손으로 씻으세요. 식기 세척기에 넣지 마십시오.
2. 뜨거운 물로 충분히 행구고, 부직포로 완전히 건조시켜 수분이 주철에 들어가는 것을 방지하세요.

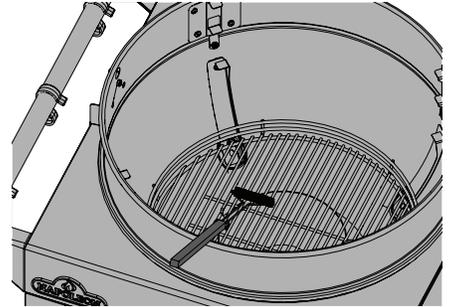


주철 격자

- 주철 조리 격자에 보호 코팅을 추가하기 위해 계절마다 보냉을 하세요. 주철 조리 격자를 보내는 방법은 그릴 팁 - 주철 조리 격자를 보내는 방법을 참조하세요.

강철 격자

- 강철 조리 격자는 그릴을 예열하고 와이어 브러시를 사용하여 잔류물을 제거하여 청소할 수 있습니다.
- 강철 격자는 그릴에서 고온으로 인해 정규 사용으로 영구적으로 변색될 수 있습니다.



그릴 내부

1. 조리 격자를 제거하세요.
2. 빗자루 모양의 빗으로 측면과 뚜껑 아래쪽에서 떨어진 부분의 이물질을 제거하세요.
3. 플라스틱 사세 나이프나 스크레이퍼로 모든 에나멜을 긁어내세요. 재를 제거하기 위해 와이어 브러시를 사용하세요.
4. 그릴 내부의 이물질을 회수통으로 쓸어내세요.
5. 온화한 세제와 물로 그릴 내부를 세척하세요.
6. 꿰매인 물을 충분히 행구고, 마른 천으로 닦아내세요.

숯과 재의 처리

경고! 자신과 재산을 보호하기 위해 이 안전 조치를 안전하게 준수하세요

- 숯과 재가 완전히 꺼진 후 제거하기 전에 확인하세요.
- 금속 주걱이나 주걱 모양의 스푼을 사용하여 그릴에서 숯과 재를 제거하세요.
- 숯과 재를 불에 타지 않는 금속 용기에 담고, 폭발방지를 위해 24시간 동안 완전히 물로 흠뻑 적셔서 처리하세요.



**우리가 원하는
도와주세요!**

나폴레옹 고객 솔루션
부서에 권장 교체 부품에
대해 문의하세요.
+31 345 588655

경고! 그릴을 청소할 때는 항상 보호 장갑과 안전 안경을 착용하세요.

경고! 모아진 기름은 화재 위험성이 있습니다.

경고! 화재 가능성을 피하기 위해 그릴이 식은 상태에서만 청소하십시오.

경고! 그릴이 식은 상태에서 청소해야 합니다. 오븐 청소제를 사용하여 그릴의 어떤 부분도 청소하지 마세요. 조리 격자나 그릴의 다른 부품을 셀프 청소 오븐에 넣지 마세요. 그릴을 청소할 때는 데크, 잔디 또는 파티오에 손상을 주지 않는 곳에서 해야 합니다.

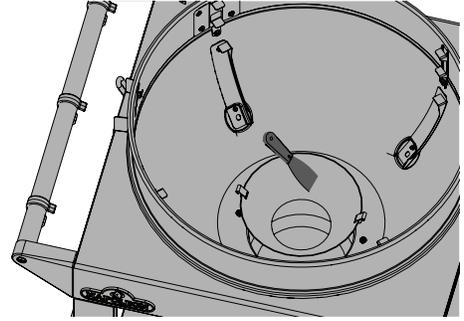


유지 관리 지침

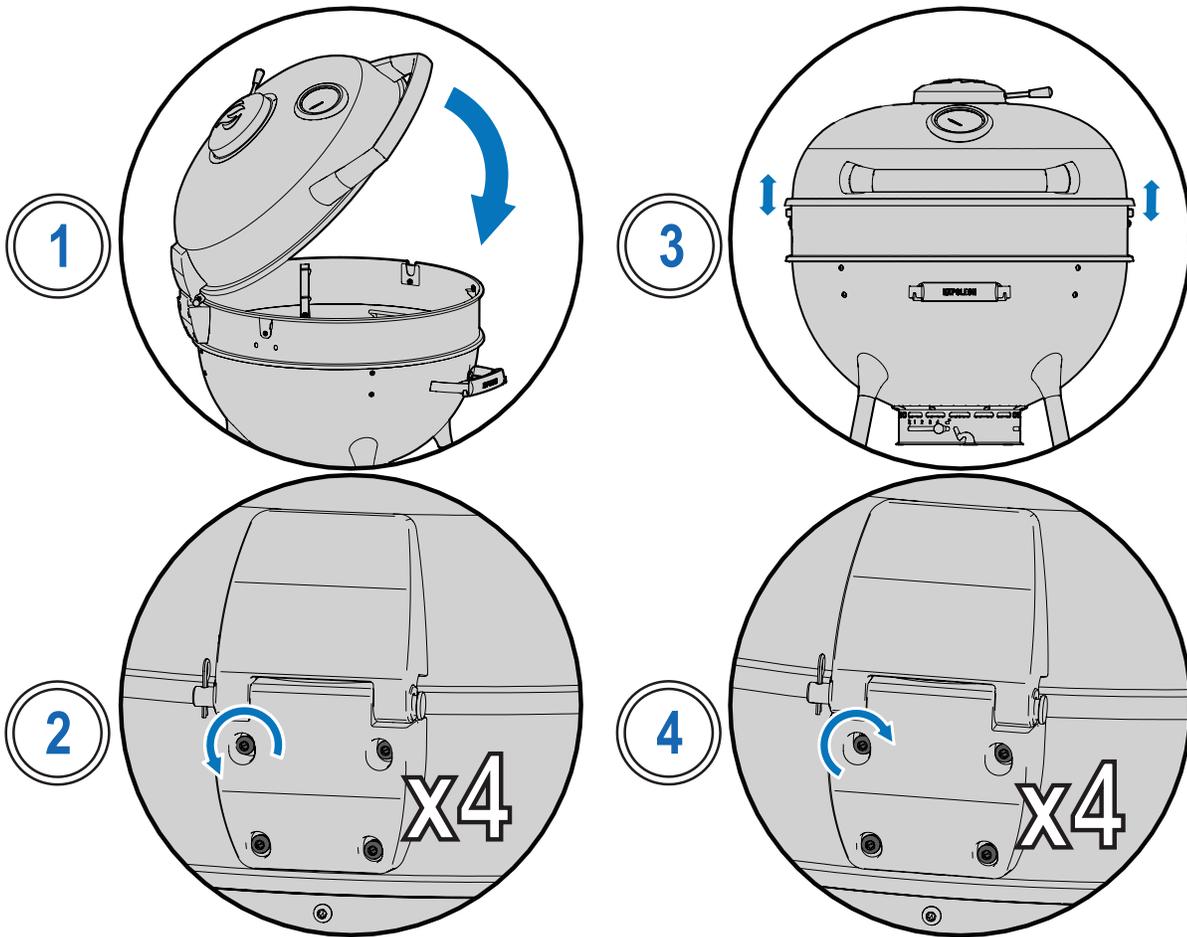
애쉬 팬

- 재, 기름, 여분의 물방울이 숯불 그릴 아래에 있는 재받이에 모이면 쌓이게 됩니다. 그릴에서 팬을 밀어내어 청소하세요.
- 그릴 내부에 알루미늄 호일, 모래 또는 기타 재료를 깔지 마세요. 그리스가 제대로 흐르지 않을 수 있습니다.
- 애쉬 팬은 플라스틱 퍼티 나이프나 스크레이퍼로 긁어내야 합니다. 모든 이물질은 불연성 금속 용기에 담으세요.
- 중성 세제와 물로 애쉬 팬을 씻습니다.
- 깨끗한 물로 잘 행구고 물기를 닦아냅니다.

! **중요!** 그릴이 식은 후에는 사용 후 재받이 팬을 비우는 것이 좋습니다.



힌지 조절



1. 뚜껑을 닫습니다.
2. 제공된 T25 톱스 키를 사용하여 힌지가 위아래로 약간 움직일 수 있을 정도로 4개의 톱스 나사를 풀니다.
3. 뚜껑이 스테인리스 라이저 링에 고르게 놓였는지 확인합니다.
4. T25 Torx 키를 사용하여 나사를 다시 조입니다.

알루미늄 주물

따뜻한 비눗물로 세척하세요.

알루미늄은 녹슬지 않지만 고온과 풍화로 인해 주물 표면에 흰 반점처럼 보이는 산화가 발생할 수 있습니다.

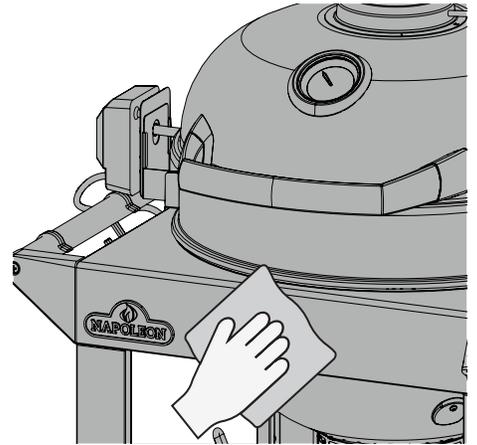
열악한 환경에서의 스테인리스

스테인리스 스틸은 특히 해안 지역, 따뜻하고 습도가 높은 지역, 수영장 및 온수 욕조 주변에서 염화물과 황화물이 존재할 경우 산화되거나 얼룩이 생길 수 있습니다. 이러한 얼룩은 녹처럼 보이지만 쉽게 제거하거나 예방할 수 있습니다. 스테인리스와 크롬 표면은 3~4주마다 세척하세요.

따뜻한 비눗물로 세척하세요.

그릴 외부 표면

- 스테인리스 스틸 비마모성 클리너나 물만 사용하세요. 연마제 클리너나 스틸 울은 도장 처리된 도자기나 스테인리스 또는 그릴의 스테인리스 부품에 흠집이 날 수 있습니다
- 항상 나뭇결 방향으로 닦으세요.
- 도자기 범랑 구성품은 조심해서 다루세요.
- 구운 에나멜 마감은 유리와 같아서 부딪히면 깨질 수 있습니다. 에나멜 터치업은 나폴레옹 그릴 대리점에서 구입할 수 있습니다.
- 스테인리스 스틸 부품은 가열하면 시간이 지남에 따라 변색되어 황금색 또는 갈색으로 변합니다. 이는 정상적인 현상이며 그릴의 성능에는 영향을 미치지 않습니다.



안전이 최우선입니다!

그릴을 정비할 때는 항상 보호 장갑과 보안경을 착용하세요.

경고! 그릴의 어떤 부분도 압력 세척기나 호스로 청소하지 마세요.

경고! 페인트, 도자기 또는 스테인리스 스틸 부품에는 세제나 강철 섬유에 닿는 것을 사용하지 마세요.

경고! 바베큐 소스와 소금은 부식을 유발하며 그릴 부품의 빠른 파손을 초래할 수 있으므로 정기적으로 청소하세요.



문제 해결

불꽃 터짐과 불균일한 열

- 그릴이 켜지지 않습니다.
- 낮은 열이나 낮은 불꽃입니다.

가능한 원인	해결책
부적절한 예열.	휘어져 회색빛 재에 불이 붙을 때까지 숯을 태우세요. (약 20분 정도 소요)
충분한 공기흐름이 없음.	통풍구를 열어주세요.
숯 부족.	숯 트레이에 추가로 숯을 더 넣으세요.
부적절한 숯칸 위치.	숯 트레이를 가장 높은 위치로 올려주세요.
잔유와 재가 많이 쌓임 (잔유/드립팬).	재/누수용 팬은 정기적으로 청소하세요. 팬에 알루미늄 호일을 깔지 마세요. “유지 보수 안내”를 참조하세요.

피복이 벗겨진 도료

- 리드 또는 피복 내부에 도료가 벗겨지는 것처럼 보입니다.

가능한 원인	해결책
내부 표면에 기름이 끈적입니다.	이것은 결함이 아닙니다. 뚜껑과 후드의 마감은 도자기로 되어 있어 벗겨지지 않습니다. 벗겨지는 것은 굳어진 기름 때문에 발생하며 그것은 마치 피복이 벗겨지는 것처럼 마른 조각으로 변합니다. 정기적인 청소로 이를 방지할 수 있습니다. “유지 관리 지침”을 참조하십시오.

저희가 도와드리겠습니다!

나폴레옹이 기억에 남는 그릴 경험을 선사해 드립니다. 추가 도움이 필요하시면 연락주세요.

등록하기
당신의 그릴!

그릴을 등록하세요!
바로가기 Napoleon.com
또는 교체 부품 지침은 조립 가이드를 참조하세요.



나폴레옹 대통령 15년 한정 보증

NAPOLEON 제품은 우수한 부품과 재료로 설계되었으며, 훈련받은 장인들이 자신의 작업에 크게 자부심을 가지고 조립합니다. 버너와 밸브 조립은 누출 시험 및 시험 발사가 품질 테스트 스테이션에서 진행됩니다. 이 그릴은 포장 및 발송 전에 자격을 갖춘 기술자에 의해 철저히 검사되어 NAPOLEON에서 기대하는 품질 제품을 고객님께 제공할 수 있도록 보장됩니다.

NAPOLEON은 새로운 NAPOLEON 제품의 구성 요소가 구입일로부터 다음 기간 동안 재료 및 가공 결함으로부터 면제된다는 것을 보증합니다:

알루미늄 주조 / 스테인레스 스틸 베이스	15년
스테인레스 스틸 뚜껑	15년
도마 옷감	15년
스테인레스 스틸 조리망	15년
스테인레스 스틸 튜브 버너	10년의 전액 보상 및 15년까지 50% 할인
스테인레스 스틸 서플라이트	5년의 전액 보상 및 15년까지 50% 할인
도마에 에나멜 코팅된 주철 조리망	5년의 전액 보상 및 15년까지 50% 할인
도마 침윤 가열 장치 (스크린 제외)	5년의 전액 보상 및 15년까지 50% 할인
다른 모든 부품	2년

*조건과 제한사항

본 제한 보증은 공식 나폴레옹 대리점을 통해 구매한 모든 제품에 대해 앞서 언급한 표에 명시된 보증 기간을 생성하며, 원 구매자에게 제조 결함으로 인해 정상적인 개인 사용에서 실패한 제품의 구성 요소를 교체하기 위해 나폴레옹 또는 공식 나폴레옹 대리점이 보증 기간 내에 교체한 모든 구성 요소에 대해 지정된 보장을 받을 수 있는 권한을 부여합니다. 표에 표시된 "50% 할인"은 구매자가 표시된 기간 동안 해당 구성품의 정상 소매 가격에서 50% 할인된 가격으로 해당 구성품을 구매할 수 있음을 의미합니다. 본 제한 보증은 액세서리나 보너스 아이템에는 적용되지 않습니다.

보다 명확히 하기 위해 제품의 "정상적인 개인 사용"이란 제품이 면허를 소지한 공인 서비스 기술자 또는 계약업체가 제품에 포함된 설치 지침과 모든 지역 및 국가의 건축 및 소방법에 따라 설치되었고, 적절하게 유지 관리되었으며, 공동 편의시설이나 상업적 용도로 사용되지 않았음을 의미합니다.

마찬가지로 "고장"에는 과발화, 강풍이나 부적절한 환기 등의 환경 조건으로 인한 폭발, 굽힘, 찌그러짐, 부식, 도장 및 도금 마감의 열화, 열, 연마제 또는 화학 세제 또는 자외선 노출로 인한 변색, 도자기 에나멜 부품의 칩핑, 오용, 사고, 우박, 그리스 화재, 유지 보수 부족, 염분과 같은 열악한 환경이나 염소, 변경, 남용, 방치 또는 다른 제조업체에서 설치한 부품.

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 대한 책임이 없습니다. 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 나폴레옹에 부품 재고를 보유할 의무를 부과하지 않습니다. 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 다음을 수행합니다. 나폴레옹은 재량에 따라 다음과 관련된 모든 의무를 완전히 이행할 수 있습니다. 원래 보증 구매자에게 소매 가격을 환불함으로써 이 보증을 이행합니다. 보증되었지만 결함이 있는 부품의 소매 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. 귀하는 반드시 나폴레옹 고객 서비스 또는 공인 나폴레옹 딜러에게 연락하여 보증의 혜택을 받아야 합니다. 적용 범위.



www.napoleon.com

NAPOLEON - 가정 편의의 제품으로 40년 이상의 역사를 기린다.



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

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

TELEFÓN: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com