

SMOKELESS FIRE PIT



Owner's Manual

NWFPMTI-SS-INT | NWFPMTI-PHM-INT

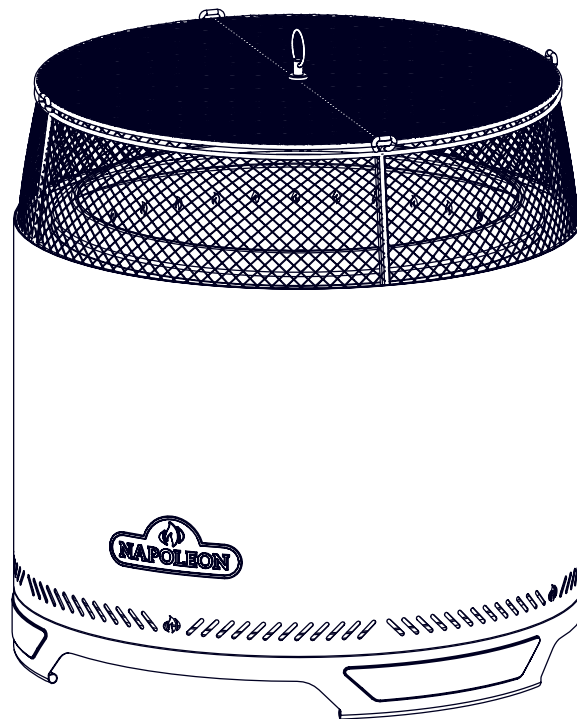
NWFPLTI-SS-INT | NWFPLTI-PHM-INT

EN

FR PG. 41

ES PG. 67

DE PG. 93



DO NOT USE INDOORS. USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

Apply Serial Number



Scan for additional languages
Scannez pour d'autres langues
Escanee para más idiomas
Für weitere Sprachen scannen

CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® SMOKELESS FIRE PIT!

You've Just Upgraded Your Outdoor Space.

WE WANT YOUR EXPERIENCE TO BE BOTH MEMORABLE AND SAFE



Please read this Owner's Manual before using your fire pit to avoid property damage, personal injury, or death.



Remove all packaging material, promotional labels and cards from the fire pit before use.

⚠ DANGER! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.

⚠ WARNING! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.

⚠ CAUTION! Hot surface.

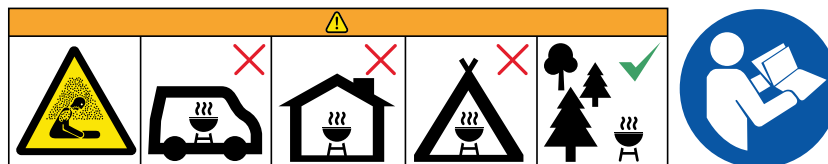
! Important Information.

👁 Wear safety glasses.

🧤 Wear protective gloves.

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
Use only firelighters complying to EN 1860-3!

DO NOT USE THE BARBECUE IN A CONFINED AND / OR HABITABLE SPACE E.G. HOUSES, TENTS, CARAVANS, MOTOR HOMES, BOATS. DANGER OF CARBON MONOXIDE POISONING FATALITY.



⚠ WARNING!
Keep children and pets away.

⚠ WARNING! Always use the fire pit in accordance with all applicable local, provincial and state codes.

Notice to Consumer: Keep these instructions for future reference.

WARNING!

EN

- Keep children and pets away.
- Keep at least 15 ft (4.6 m) away from walls, structures, or buildings.
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Clean the fire pit only when it is completely cool to avoid the risk of burns.
- Barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
- Always wear protective gloves when adding wood or pellets to the fire pit.
- Always use the fire pit in accordance with all applicable local, provincial and state codes.
- Never leave the fire pit unattended until all flames are completely extinguished.
- **DO NOT** use charcoal in the fire pit.
- **DO NOT** use under low-hanging branches.
- **DO NOT** use the fire pit in windy conditions.
- **DO NOT** use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- **DO NOT** touch during use. This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Always allow the fire pit to cool completely before handling.
- **DO NOT** store or use LP cylinders, gasoline, or any flammable vapors, liquids, or materials near the fire pit.
- **DO NOT** remove ashes from the fire pit until the fire is completely extinguished. Allow sufficient time for all components to cool before handling.
- **DO NOT** place the cloth cover on the fire pit until it has fully cooled.
- **DO NOT** place on combustible surfaces such as wood, composite decking, dry grass, leaves, or mulch.
- **DO NOT** operate under overhead coverings such as roofs, carports, awnings, or overhangs. Flames may reach 3 ft (0.9 m) above the unit.
- **DO NOT** move the fire pit while it is operating or when it is hot.
- **DO NOT** move the fire pit until it is completely cool.
- **DO NOT** leave the fire pit unattended while burning or still hot, especially around children or pets.
- **DO NOT** lean over the fire pit while lighting it or while it is in use.
- **DO NOT** inhale smoke from the fire. Avoid allowing smoke to come into contact with your eyes.
- **DO NOT** cook before the fuel has a coating of ash.
- **DO NOT** alter or modify the fire pit in any way.
- **DO NOT** use firepit without the base.

AVERTISSEMENT!

FR

- Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- Maintenir une distance minimale de 15 ft (4,6 m) des murs, structures ou bâtiments.
- NE PAS utiliser d'alcool à brûler ni d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- Nettoyer le fogón uniquement lorsqu'il est complètement refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Le barbecue doit être préchauffé et le combustible maintenu rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Toujours porter des gants de protection lors de l'ajout de bois ou de granulés dans le fogón .
- Toujours utiliser le brasero conformément à l'ensemble des réglementations locales, provinciales et nationales applicables.
- Ne jamais laisser le brasero sans surveillance tant que toutes les flammes ne sont pas complètement éteintes.
- **NE PAS** utiliser de charbon de bois dans le fogón .
- **NE PAS** utiliser sous des branches basses.
- **NE PAS** utiliser le brasero par temps venteux.
- **NE PAS** utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans des

maisons, tentes, caravanes, camping-cars ou bateaux. Danger d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.

- **NE PAS** toucher pendant l'utilisation. Ce barbecue devient très chaud ; ne pas le déplacer pendant son fonctionnement. Toujours laisser le brasero refroidir complètement avant toute manipulation.
- **NE PAS** entreposer ni utiliser de bouteilles de GPL, d'essence ou tout autre gaz, liquide ou matériau inflammable à proximité du brasero
- **NE PAS** retirer les cendres du brasero tant que le feu n'est pas complètement éteint. Laisser suffisamment de temps pour que tous les composants refroidissent avant toute manipulation.
- **NE PAS** placer la housse en tissu sur le brasero tant qu'il n'est pas totalement refroidi.
- **NE PAS** placer sur des surfaces combustibles telles que le bois, les terrasses composites, l'herbe sèche, les feuilles ou le paillis.
- **NE PAS** utiliser sous des couvertures aériennes

telles que toits, abris de voiture, auvents ou surplombs. Les flammes peuvent atteindre jusqu'à 3 ft (0,9 m) au-dessus de l'appareil.

- **NE PAS** déplacer le brasero lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- **NE PAS** déplacer le brasero tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- **NE PAS** laisser le brasero sans surveillance lorsqu'il est en combustion ou encore chaud, en particulier en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
- **NE PAS** se pencher au-dessus du brasero lors de l'allumage ou pendant son utilisation.
- **NE PAS** inhaler la fumée du feu. Éviter tout contact de la fumée avec les yeux.
- **NE PAS** cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- **NE PAS** altérer ni modifier le brasero de quelque manière que ce soit.
- **NE PAS** utiliser le brasero sans la base.

¡ADVERTENCIA!

ES

- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados.
- Mantenga una distancia mínima de 15 ft (4,6 m) de paredes, estructuras o edificios.
- NO utilice alcohol ni gasolina para encender o reencender. Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan con la norma EN 1860-3.
- Limpie el fogón únicamente cuando esté completamente frío para evitar el riesgo de quemaduras.
- El barbecue debe precalentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Use siempre guantes de protección al añadir leña o pellets al brasero.
- Utilice siempre el fogón de acuerdo con todas las normativas locales, provinciales y estatales aplicables.
- Nunca deje el fogón sin supervisión hasta que todas las llamas estén completamente extinguidas.
- **NO** utilice carbón vegetal en el brasero.
- **NO** utilice el brasero bajo ramas bajas.
- **NO** utilice el fogón en condiciones de viento.
- **NO** utilice el barbecue en espacios cerrados y/o habitables, como viviendas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o embarcaciones. Peligro de intoxicación mortal por monóxido de carbono.
- **NO** toque el producto durante su uso. Este barbecue se calentará mucho; no lo mueva durante su funcionamiento. Deje siempre que el brasero se enfríe completamente antes de manipularlo.
- **NO** almacene ni utilice bombonas de GLP, gasolina ni vapores, líquidos o materiales inflamables cerca del brasero.
- **NO** retire las cenizas del fogón hasta que el fuego esté completamente extinguido. Deje suficiente tiempo para que todos los componentes se enfríen antes de manipularlos.
- **NO** coloque la cubierta de tela sobre el fogón hasta que se haya enfriado completamente.
- **NO** coloque el fogón sobre superficies combustibles como madera, tarimas compuestas, hierba seca, hojas o mantillo.
- **NO** utilice el fogón bajo cubiertas superiores como techos, cocheras, toldos o voladizos. Las

llamas pueden alcanzar hasta 3 ft (0,9 m) por encima de la unidad.

- **NO** mueva el fogón mientras esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- **NO** mueva el fogón hasta que esté completamente frío.
- **NO** deje el fogón sin supervisión mientras esté encendido o aún caliente, especialmente cerca de niños o mascotas.

- **NO** se incline sobre el fogón al encenderlo o mientras esté en uso.
- **NO** inhale el humo del fuego. Evite que el humo entre en contacto con los ojos.
- **NO** cocine antes de que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.
- **NO** altere ni modifique el brasero de ninguna manera.
- **NO** utilice el brasero sin la base.

WARNUNG!

DE

- Kinder und Haustiere fernhalten.
- Einen Mindestabstand von 15 ft (4,6 m) zu Wänden, Konstruktionen oder Gebäuden einhalten.
- KEINEN Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen gemäß EN 1860-3.
- Die Feuerschale nur reinigen, wenn sie vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Der Grill muss vor der ersten Verwendung aufgeheizt werden, und der Brennstoff muss mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden, bevor mit dem Grillen begonnen wird.
- Beim Nachlegen von Holz oder Pellets in die Feuerschale stets Schutzhandschuhe tragen.
- Die Feuerschale stets gemäß allen geltenden lokalen, regionalen und nationalen Vorschriften verwenden.
- Die Feuerschale niemals unbeaufsichtigt lassen, bis alle Flammen vollständig erloschen sind.
- KEINE Holzkohle in der Feuerschale verwenden.
- **NICHT** unter niedrig hängenden Ästen verwenden.
- **NICHT** bei windigen Bedingungen verwenden.
- **NICHT** in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen verwenden, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder auf Booten. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- **NICHT** während des Betriebs berühren. Dieser Grill wird sehr heiß; während des Betriebs nicht bewegen. Die Feuerschale vor jeder Handhabung vollständig abkühlen lassen.
- **KEINE** Flüssiggasflaschen, kein Benzin sowie keine entzündlichen Dämpfe, Flüssigkeiten oder Materialien in der Nähe der Feuerschale lagern oder verwenden.
- **KEINE** Asche aus der Feuerschale entfernen, bevor das Feuer vollständig erloschen ist. Allen Bauteilen ausreichend Zeit zum Abkühlen geben, bevor sie gehandhabt werden.
- **KEINE** Stoffabdeckung auf die Feuerschale legen, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- **NICHT** auf brennbaren Oberflächen wie Holz, Verbundbelägen, trockenem Gras, Laub oder Mulch platzieren.
- **NICHT** unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Vorsprüngen betreiben. Die Flammen können bis zu 3 ft (0,9 m) über das Gerät hinausreichen.
- **NICHT** bewegen, während die Feuerschale in Betrieb oder noch heiß ist.
- **NICHT** bewegen, bevor die Feuerschale vollständig abgekühlt ist.
- **NICHT** unbeaufsichtigt lassen, solange sie brennt oder noch heiß ist, insbesondere in der Nähe von Kindern oder Haustieren.
- **NICHT** über die Feuerschale beugen, weder beim Anzünden noch während des Betriebs.
- **NICHT** den Rauch einatmen. Vermeiden Sie, dass Rauch mit den Augen in Kontakt kommt.
- **NICHT** grillen, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- **NICHT** die Feuerschale in irgendeiner Weise verändern oder modifizieren.
- Die Feuerschale **NICHT** ohne Sockel verwenden.

WAARSCHUWING!

NL

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Houd een minimale afstand van 15 ft (4,6 m) aan tot muren, constructies of gebouwen.
- **GEBRUIK GEEN** spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken. Gebruik uitsluitend aanmaakmiddelen die voldoen aan EN 1860-3.
- Reinig de vuurkorf uitsluitend wanneer deze volledig is afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.
- De barbecue moet worden voorverwarmd en de brandstof moet vóór het eerste gebruik gedurende ten minste 30 minuten roodgloeïend blijven.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het toevoegen van hout of pellets aan de vuurkorf.
- Gebruik de vuurkorf altijd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Laat de vuurkorf nooit onbeheerd achter totdat alle vlammen volledig zijn gedoofd.
- **GEBRUIK GEEN** houtskool in de vuurkorf.
- **NIET** gebruiken onder laaghangende takken.
- **NIET** gebruiken bij winderige omstandigheden.
- **NIET** gebruiken in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals woningen, tenten, caravans, campers of boten. Gevaar voor dodelijke koolmonoxidevergiftiging.
- **NIET** aanraken tijdens gebruik. Deze barbecue wordt zeer heet; verplaats hem niet tijdens gebruik. Laat de vuurkorf altijd volledig afkoelen voordat u deze hanteert.
- **GEEN** LP-gasflessen, benzine of andere ontvlambare dampen, vloeistoffen of materialen opslaan of gebruiken in de buurt van de vuurkorf.
- **GEEN** as uit de vuurkorf verwijderen voordat het vuur volledig is gedoofd. Geef alle onderdelen voldoende tijd om af te koelen voordat u ze hanteert.
- **PLAATS GEEN** stoffen afdekhoes op de vuurkorf voordat deze volledig is afgekoeld.
- **NIET** plaatsen op brandbare oppervlakken zoals hout, composiet vlonders, droog gras, bladeren of mulch.
- **NIET** gebruiken onder overkappingen zoals daken, carports, zonneschermen of overstekken. De vlammen kunnen tot 3 ft (0,9 m) boven het apparaat uitsteken.
- **NIET** verplaatsen terwijl de vuurkorf in gebruik is of heet is.
- **NIET** verplaatsen voordat de vuurkorf volledig is afgekoeld.
- **NIET** onbeheerd achterlaten terwijl deze brandt of nog heet is, vooral in de buurt van kinderen of huisdieren.
- **NIET** over de vuurkorf leunen tijdens het aansteken of tijdens gebruik.
- **NIET** de rook van het vuur inademen. Vermijd contact van rook met de ogen.
- **NIET** koken voordat de brandstof bedekt is met een laag as.
- **NIET** de vuurkorf op welke wijze dan ook aanpassen of modificeren.
- Gebruik de vuurkorf **NIET** zonder de basis.

UPOZORENJE!

HR

- Držite djecu i kućne ljubimce podalje.
- Održavajte minimalnu udaljenost od 15 ft (4,6 m) od zidova, konstrukcija ili zgrada.
- NE koristite alkohol (špirit) ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite isključivo potpalu koja je u skladu s normom EN 1860-3.
- Očistite ložište samo kada je potpuno ohlađeno kako biste izbjegli rizik od opeklina.
- Roštilj se mora prethodno zagrijati, a gorivo mora biti užareno najmanje 30 minuta prije prve pripreme hrane.
- Uvijek nosite zaštitne rukavice prilikom dodavanja drva ili peleta u ložište.
- Uvijek koristite ložište u skladu sa svim važećim lokalnim, regionalnim i državnim propisima.
- Nikada ne ostavljajte ložište bez nadzora dok se sve plamenove potpuno ne ugase.

- **NE** koristite drveni ugljen u ložištu.
- **NE** koristite ispod nisko visećih grana.
- **NE** koristite ložište za vrijeme vjetrovitih uvjeta.
- **NE** koristite roštilj u zatvorenim i/ili nastanjivim prostorima, kao što su kuće, šatori, kamp-prikolice, kamperi ili plovila. Opasnost od smrtonosnog trovanja ugljičnim monoksidom.
- **NE** dodirujte tijekom uporabe. Ovaj roštilj postaje vrlo vruć; ne premještajte ga tijekom rada. Prije rukovanja uvijek pustite da se ložište potpuno ohladi.
- **NE** skladištite niti koristite LPG boce, benzin ili zapaljive pare, tekućine ili materijale u blizini ložišta.
- **NE** uklanjajte pepeo iz ložišta dok vatra nije potpuno ugašena. Ostavite dovoljno vremena da se svi dijelovi ohlade prije rukovanja.
- **NE** postavljajte tekstilnu zaštitnu navlaku na ložište dok se potpuno ne ohladi.
- **NE** postavljajte na zapaljive površine kao što su drvo, kompozitne terase, suha trava, lišće ili malč.
- **NE** koristite ispod nadstrešnica kao što su krovovi, nadstrešnice za automobile, tende ili prevjesi. Plamen može doseći do 3 ft (0,9 m) iznad uređaja.
- **NE** premještajte ložište dok je u radu ili dok je vruće.
- **NE** premještajte ložište dok se potpuno ne ohladi.
- **NE** ostavljajte ložište bez nadzora dok gori ili je još vruće, osobito u blizini djece ili kućnih ljubimaca.
- **NE** naginjite se nad ložište tijekom paljenja ili dok je u uporabi.
- **NE** udišite dim iz vatre. Izbjegavajte kontakt dima s očima.
- **NE** pripremajte hranu prije nego što gorivo bude prekriveno slojem pepela.
- **NE** mijenjajte niti preinačujte ložište na bilo koji način.
- **NE** koristite ložište bez postolja.

ADVARSEL!

DK

- Hold børn og kæledyr på afstand.
- Hold en minimumsafstand på 15 ft (4,6 m) til vægge, konstruktioner eller bygninger.
- BRUG IKKE sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun optændingsmidler, der overholder EN 1860-3.
- Rengør kun ildstedet, når det er helt afkølet, for at undgå risiko for forbrændinger.
- Grillen skal forvarmes, og brændslet skal holdes rødglødende i mindst 30 minutter før den første madlavning.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når der tilsættes træ eller piller til ildstedet.
- Brug altid ildstedet i overensstemmelse med alle gældende lokale, regionale og nationale regler og bestemmelser.
- Efterlad aldrig ildstedet uden opsyn, før alle flammer er helt slukket.
- **BRUG IKKE** trækul i ildstedet.
- **BRUG IKKE** under lavthængende grene.
- **BRUG IKKE** ildstedet under blæsende forhold.
- **BRUG IKKE** grillen i lukkede og/eller beboelige rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødelig kulilteforgiftning.
- **RØR IKKE** ved produktet under brug. Denne grill bliver meget varm; flyt den ikke under drift. Lad altid ildstedet køle helt af, før det håndteres.
- **OPBEVAR ELLER BRUG IKKE** gasflasker (LP-gas), benzin eller andre brandfarlige dampe, væsker eller materialer i nærheden af ildstedet.
- **FJERN IKKE** aske fra ildstedet, før ilden er helt slukket. Giv alle komponenter tilstrækkelig tid til at køle af, før de håndteres.
- **PLACER IKKE** stofovertrækket på ildstedet, før det er helt afkølet.
- **PLACER IKKE** på brændbare overflader såsom træ, kompositterrasser, tørt græs, blade eller barkflis.
- **BRUG IKKE** under overdækninger som tage, carporte, markiser eller udhæng. Flammer kan nå op til 3 ft (0,9 m) over enheden.
- **FLYT IKKE** ildstedet, mens det er i brug eller varmt.
- **FLYT IKKE** ildstedet, før det er helt afkølet.
- **EFTERLAD IKKE** ildstedet uden opsyn, mens det brænder eller stadig er varmt, især i nærheden af børn eller kæledyr.

- **LÆN DIG IKKE** ind over ildstedet under optænding eller mens det er i brug.
- **INDÅND IKKE** røg fra ilden. Undgå at få røg i øjnene.
- **TILBERED IKKE** mad, før brændslet er dækket af et lag aske.

- **ÆNDR ELLER MODIFICER IKKE** ildstedet på nogen måde.
- **BRUG IKKE** ildstedet uden sokkel.

VAROVÁN!

CZ

- Udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Dodržujte minimální vzdálenost 15 ft (4,6 m) od stěn, konstrukcí nebo budov.
- **NEPOUŽÍVEJTE** líh ani benzín k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN 1860-3.
- Ohnisko čistěte pouze tehdy, když je zcela vychladlé, aby se předešlo riziku popálení.
- Gril musí být před prvním vařením predehřát a palivo musí být udržováno žhavé po dobu nejméně 30 minut.
- Při přidávání dřeva nebo pelet do ohniště vždy používejte ochranné rukavice.
- Ohnisko vždy používejte v souladu se všemi platnými místními, regionálními a státními předpisy.
- Nikdy nenechávejte ohniště bez dozoru, dokud nejsou všechny plameny zcela uhašeny.
- **NEPOUŽÍVEJTE** dřevěné uhlí v ohništi.
- **NEPOUŽÍVEJTE** pod nízko visícími větvemi.
- **NEPOUŽÍVEJTE** ohniště za větrných podmínek.
- **NEPOUŽÍVEJTE** gril v uzavřených a/nebo obytných prostorech, např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech nebo na lodích. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.
- **NEDOTÝKEJTE SE** během používání. Tento gril se velmi zahřívá; během provozu jej nepřemisťujte. Před manipulací vždy nechte ohniště zcela vychladnout.
- **NESKLADUJTE ANI NEPOUŽÍVEJTE** v blízkosti ohniště tlakové lahve s LPG, benzín ani jiné hořlavé plyny, kapaliny nebo materiály.
- **NEODSTRAŇUJTE** popel z ohniště, dokud není oheň zcela uhašen. Před manipulací ponechte všem součástem dostatek času na vychladnutí.
- **NEPOKLÁDEJTE** textilní ochranný kryt na ohniště, dokud zcela nevychladne.
- **NEUMÍSŤUJTE** na hořlavé povrchy, jako je dřevo, kompozitní terasy, suchá tráva, listí nebo mulč.
- **NEPOUŽÍVEJTE** pod zastřešením, jako jsou střechy, přístřešky pro auta, markýzy nebo převisy. Plameny mohou dosahovat až 3 ft (0,9 m) nad zařízení.
- **NEPŘEMISŤUJTE** ohniště během provozu nebo když je horké.
- **NEPŘEMISŤUJTE** ohniště, dokud zcela nevychladne.
- **NENECHÁVEJTE** ohniště bez dozoru, pokud hoří nebo je stále horké, zejména v blízkosti dětí nebo domácích zvířat.
- **NENAKLÁNĚJTE SE** nad ohniště při zapalování ani během používání.
- **NEVDECHUJTE** kouř z ohně. Zabraňte kontaktu kouře s očima.
- **NEVAŘTE** dříve, než je palivo pokryto vrstvou popela.
- **NEUPRAVUJTE ANI NEMODIFIKUJTE** ohniště žádným způsobem.
- **NEPOUŽÍVEJTE** ohniště bez podstavce.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

GR

- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 ft (4,6 m) από τοίχους, κατασκευές ή κτίρια.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή το ξανάναμμα! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.
- Καθαρίζετε την εστία φωτιάς μόνο όταν έχει κρυώσει εντελώς, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Η ψησταριά πρέπει να προθερμαίνεται και το καύσιμο να διατηρείται πυρακτωμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από την πρώτη χρήση.
- Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια κατά την προσθήκη ξύλων ή pellets στην εστία.
- Χρησιμοποιείτε πάντα την εστία φωτιάς σύμφωνα με όλους τους ισχύοντες τοπικούς, περιφερειακούς και εθνικούς κανονισμούς.
- Μην αφήνετε ποτέ την εστία χωρίς επίβλεψη έως ότου όλες οι φλόγες σβήσουν πλήρως.
- **MHN** χρησιμοποιείτε κάρβουνο στην εστία φωτιάς.
- **MHN** χρησιμοποιείτε κάτω από χαμηλά κλαδιά.
- **MHN** χρησιμοποιείτε την εστία σε συνθήκες ισχυρού ανέμου.
- **MHN** χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς και/ή κατοικήσιμους χώρους, όπως σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα ή σκάφη. Κίνδυνος θανατηφόρας δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- **MHN** αγγίζετε κατά τη χρήση. Η ψησταριά θερμαίνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες· μην τη μετακινείτε κατά τη λειτουργία. Αφήνετε πάντα την εστία να κρυώσει εντελώς πριν τον χειρισμό.
- **MHN** αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε φιάλες υγραερίου (LP), βενζίνη ή εύφλεκτους ατμούς, υγρά ή υλικά κοντά στην εστία φωτιάς.
- **MHN** αφαιρείτε στάχτες από την εστία μέχρι να σβήσει εντελώς η φωτιά. Αφήστε επαρκή χρόνο ώστε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν πριν τον χειρισμό.
- **MHN** τοποθετείτε το υφασμάτινο κάλυμμα στην εστία πριν αυτή κρυώσει πλήρως.
- **MHN** τοποθετείτε την εστία σε εύφλεκτες επιφάνειες όπως ξύλο, σύνθετα δάπεδα, ξερό χόρτο, φύλλα ή φλοιό (mulch).
- **MHN** λειτουργείτε κάτω από στέγαστρα όπως στέγες, υπόστεγα αυτοκινήτων, τέντες ή προεξοχές. Οι φλόγες μπορεί να φτάσουν έως και 3 ft (0,9 m) πάνω από τη συσκευή.
- **MHN** μετακινείτε την εστία ενώ λειτουργεί ή όταν είναι ζεστή.
- **MHN** μετακινείτε την εστία πριν κρυώσει εντελώς.
- **MHN** αφήνετε την εστία χωρίς επίβλεψη ενώ καίει ή παραμένει ζεστή, ιδιαίτερα παρουσία παιδιών ή κατοικίδιων.
- **MHN** σκύβετε πάνω από την εστία κατά το άναμμα ή κατά τη χρήση.
- **MHN** εισπνέετε τον καπνό της φωτιάς. Αποφύγετε την επαφή του καπνού με τα μάτια.
- **MHN** ψήνετε πριν το καύσιμο καλυφθεί με στρώμα στάχτης.
- **MHN** τροποποιείτε ή μετασκευάζετε την εστία φωτιάς με οποιονδήποτε τρόπο.
- **MHN** χρησιμοποιείτε την εστία φωτιάς χωρίς τη βάση.

ADVARSEL!

NO

- Hold barn og kjæledyr på avstand.
- Hold en minimumsavstand på 15 ft (4,6 m) fra vegger, konstruksjoner eller bygninger.
- IKKE bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun tennmidler som oppfyller kravene i EN 1860-3.
- Rengjør ildstedet kun når det er helt avkjølt for å unngå risiko for brannskader.
- Grillen skal forvarmes, og brenselet skal holdes rødglødende i minst 30 minutter før første tilberedning.
- Bruk alltid vernehansker når du legger til ved eller pellets i ildstedet.
- Bruk alltid ildstedet i samsvar med alle gjeldende lokale, regionale og nasjonale forskrifter.
- La aldri ildstedet stå uten tilsyn før alle flammer er fullstendig slukket.
- **IKKE** bruk grillkull i ildstedet.
- **IKKE** bruk under lavhengende grener.
- **IKKE** bruk ildstedet under vindfulle forhold.
- **IKKE** bruk grillen i lukkede og/eller beboelige rom, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig kullforgiftning.
- **IKKE** berør under bruk. Denne grillen blir svært varm; ikke flytt den under drift. La alltid ildstedet avkjøles helt før håndtering.
- **IKKE** oppbevar eller bruk LPG-flasker, bensin eller andre brennbare damper, væsker eller materialer i nærheten av ildstedet.

- **IKKE** fjern aske fra ildstedet før ilden er helt slukket. Gi alle komponenter tilstrekkelig tid til å avkjøles før håndtering.
- **IKKE** plasser stofftrekket på ildstedet før det er helt avkjølt.
- **IKKE** plasser på brennbare overflater som tre, komposittdেকে, tørt gress, løv eller bark.
- **IKKE** bruk under overdekninger som tak, carporter, markiser eller takutstikk. Flammer kan nå opptil 3 ft (0,9 m) over enheten.
- **IKKE** flytt ildstedet mens det er i bruk eller når det er varmt.

- **IKKE** flytt ildstedet før det er helt avkjølt.
- **IKKE** la ildstedet stå uten tilsyn mens det brenner eller fortsatt er varmt, spesielt i nærheten av barn eller kjæledyr.
- **IKKE** len deg over ildstedet under opptenning eller mens det er i bruk.
- **IKKE** pust inn røyk fra ilden. Unngå at røyken kommer i kontakt med øynene.
- **IKKE** tilbered mat før brenselet er dekket av et lag aske.
- **IKKE** endre eller modifier ildstedet på noen måte.
- **IKKE** bruk ildstedet uten sokkel.

AVVERTENZA!

IT

- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Mantenere una distanza minima di 15 ft (4,6 m) da pareti, strutture o edifici.
- NON utilizzare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.
- Pulire il braciere solo quando è completamente raffreddato per evitare il rischio di ustioni.
- Il barbecue deve essere preriscaldato e il combustibile deve rimanere incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si aggiungono legna o pellet al braciere.
- Utilizzare sempre il braciere in conformità a tutte le normative locali, regionali e nazionali applicabili.
- Non lasciare mai il braciere incustodito finché tutte le fiamme non sono completamente spente.
- **NON** utilizzare carbone nel braciere.
- **NON** utilizzare sotto rami bassi.
- **NON** utilizzare il braciere in condizioni di vento.
- **NON** utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper o imbarcazioni. Pericolo di intossicazione mortale da monossido di carbonio.
- **NON** toccare durante l'uso. Questo barbecue diventa molto caldo; non spostarlo durante il funzionamento. Lasciare sempre raffreddare completamente il braciere prima di maneggiarlo.
- **NON** conservare né utilizzare bombole di GPL,

benzina o vapori, liquidi o materiali infiammabili nelle vicinanze del braciere.

- **NON** rimuovere la cenere dal braciere finché il fuoco non è completamente spento. Lasciare trascorrere un tempo sufficiente affinché tutti i componenti si raffreddino prima di maneggiarli.
- **NON** posizionare il telo di copertura in tessuto sul braciere finché non si è completamente raffreddato.
- **NON** posizionare su superfici combustibili come legno, decking composito, erba secca, foglie o pacciami.
- **NON** utilizzare sotto coperture superiori come tetti, carport, tende o sporgenze. Le fiamme possono raggiungere fino a 3 ft (0,9 m) sopra l'unità.
- **NON** spostare il braciere mentre è in funzione o quando è caldo.
- **NON** spostare il braciere finché non è completamente raffreddato.
- **NON** lasciare il braciere incustodito mentre è acceso o ancora caldo, soprattutto in presenza di bambini o animali domestici.
- **NON** sporgersi sopra il braciere durante l'accensione o mentre è in uso.
- **NON** inalare il fumo del fuoco. Evitare che il fumo entri in contatto con gli occhi.
- **NON** cucinare prima che il combustibile sia ricoperto da uno strato di cenere.
- **NON** alterare o modificare il braciere in alcun modo.
- **NON** utilizzare il braciere senza la base.

- Pidä lapset ja lemmikit loitolla.
- Säilytä vähintään 15 ft (4,6 m) etäisyys seiniin, rakenteisiin tai rakennuksiin.
- ÄLÄ käytä spriitä tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä ainoastaan sytykkeitä, jotka täyttävät standardin EN 1860-3 vaatimukset.
- Puhdista tulisija vain, kun se on täysin jäähtynyt, palovammojen välttämiseksi.
- Grilli on esilämmitettävä ja polttoaineen on oltava hehkuvan kuumaa vähintään 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä ruoanlaittoa.
- Käytä aina suojakäsineitä lisätessäsi puuta tai pellettejä tulisijaan.
- Käytä tulisijaa aina kaikkien sovellettavien paikallisten, alueellisten ja kansallisten määräysten mukaisesti.
- Älä koskaan jätä tulisijaa ilman valvontaa ennen kuin kaikki liekit ovat täysin sammuneet.
- **ÄLÄ** käytä puuhiiltä tulisijassa.
- **ÄLÄ** käytä matalalla roikkuvien oksien alla.
- **ÄLÄ** käytä tulisijaa tuulisissa olosuhteissa.
- **ÄLÄ** käytä grilliä suljetuissa ja/tai asuinkäyttöön tarkoitetuissa tiloissa, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa tai veneissä. Hengenvaarallinen hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- **ÄLÄ** kosketa käytön aikana. Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi; älä siirrä sitä käytön aikana. Anna tulisijan aina jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
- **ÄLÄ** säilytä tai käytä nestekaasupulloja (LP), bensiiniä tai muita helposti syttyviä kaasuja, nesteitä tai materiaaleja tulisijan läheisyydessä.
- **ÄLÄ** poista tuhkaa tulisijasta ennen kuin tuli on täysin sammunut. Anna kaikkien osien jäähtyä riittävästi ennen käsittelyä.
- **ÄLÄ** aseta kangassuojusta tulisijan päälle ennen kuin se on täysin jäähtynyt.
- **ÄLÄ** sijoita palaville pinnoille, kuten puulle, komposiittiterasseille, kuivalle ruoholle, lehdille tai katteelle.
- **ÄLÄ** käytä katosten alla, kuten kattojen, autokatosten, markiiseiden tai ulokkeiden alla. Liekkien korkeus voi nousta jopa 3 ft (0,9 m) laitteen yläpuolelle.
- **ÄLÄ** siirrä tulisijaa sen ollessa käytössä tai kuumana.
- **ÄLÄ** siirrä tulisijaa ennen kuin se on täysin jäähtynyt.
- **ÄLÄ** jätä tulisijaa ilman valvontaa sen palaessa tai ollessa vielä kuuma, erityisesti lasten tai lemmikkien läheisyydessä.
- **ÄLÄ** kumarru tulisijan ylle sytyttämisen aikana tai käytön aikana.
- **ÄLÄ** hengitä savua. Vältä savun joutumista silmiin.
- **ÄLÄ** valmista ruokaa ennen kuin polttoaine on peittynyt tuhkan kerrokseen.
- **ÄLÄ** muuta tai muokkaa tulisijaa millään tavalla.
- **ÄLÄ** käytä tulisijaa ilman jalustaa.

- Håll barn och husdjur på avstånd.
- Håll ett minsta avstånd på 15 ft (4,6 m) till väggar, konstruktioner eller byggnader.
- ANVÄND INTE sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast tändmedel som uppfyller kraven i EN 1860-3.
- Rengör eldstaden endast när den har svalnat helt för att undvika risk för brännskador.
- Grillen ska toggle up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
- Grillen ska förvärmas och bränslet hållas glödande i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd alltid skyddshandskar när du fyller på ved eller pellets i eldstaden.
- Använd alltid eldstaden i enlighet med alla gällande lokala, regionala och nationella bestämmelser.
- Lämna aldrig eldstaden obevakad förrän alla lågor är helt släckta.

- **ANVÄND INTE** träkol i eldstaden.
- **ANVÄND INTE** under lågt hängande grenar.
- **ANVÄND INTE** eldstaden vid blåsiga förhållanden.
- **ANVÄND INTE** grillen i slutna och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Risk för dödlig kolmonoxidförgiftning.
- **VIDRÖR INTE** under användning. Denna grill blir mycket varm; flytta den inte under drift. Låt alltid eldstaden svalna helt innan hantering.
- **FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE** gasolflaskor (LP), bensen eller andra brandfarliga ångor, vätskor eller material i närheten av eldstaden.
- **TA INTE BORT** aska från eldstaden förrän elden är helt släckt. Låt alla komponenter svalna tillräckligt innan hantering.
- **PLACERA INTE** tygöverdraget på eldstaden förrän den har svalnat helt.
- **PLACERA INTE** på brännbara ytor såsom trä, komposittrall, torrt gräs, löv eller täckbark.
- **ANVÄND INTE** under övertäckningar såsom tak, carportar, markiser eller utskjutande konstruktioner. Lågorna kan nå upp till 3 ft (0,9 m) ovanför enheten.
- **FLYTТА INTE** eldstaden medan den är i drift eller när den är varm.
- **FLYTТА INTE** eldstaden förrän den har svalnat helt.
- **LÄMNA INTE** eldstaden obevakad när den brinner eller fortfarande är varm, särskilt i närheten av barn eller husdjur.
- **LUTA DIG INTE** över eldstaden vid tändning eller under användning.
- **ANDAS INTE IN** rök från elden. Undvik att rök kommer i kontakt med ögonen.
- **TILLAGA INTE** mat innan bränslet har täckts av ett lager aska.
- **ÄNDRA ELLER MODIFIERA INTE** eldstaden på något sätt.
- **ANVÄND INTE** eldstaden utan bas.

OSTRZEŻENIE!

PL

- Trzytać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia.
- Zachować minimalną odległość 15 ft (4,6 m) od ścian, konstrukcji lub budynków.
- **NIE** używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3.
- Czyścić palenisko wyłącznie wtedy, gdy jest całkowicie wystudzone, aby uniknąć ryzyka poparzeń.
- Grill należy rozgrzać, a paliwo utrzymywać w stanie żarzenia przez co najmniej 30 minut przed pierwszym przygotowywaniem potraw.
- Podczas dokładania drewna lub pelletu do paleniska zawsze nosić rękawice ochronne.
- Palenisko należy zawsze użytkować zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami lokalnymi, regionalnymi i krajowymi.
- Nigdy nie pozostawiać paleniska bez nadzoru, dopóki wszystkie płomienie nie zostaną całkowicie wygaszone.
- **NIE** używać węgla drzewnego w palenisku.
- **NIE** używać pod nisko wiszącymi gałęziami.
- **NIE** używać paleniska w wietrznych warunkach.
- **NIE** używać grilla w zamkniętych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery lub łodzie. Zagrożenie śmiertelnym zatruciem tlenkiem węgla.
- **NIE** dotykać podczas użytkowania. Grill bardzo się nagrzewa; nie przemieszczać go podczas pracy. Przed przenoszeniem lub obsługą zawsze pozwolić palenisku całkowicie ostygnąć.
- **NIE** przechowywać ani nie używać butli LPG, benzyny ani innych łatwopalnych gazów, cieczy lub materiałów w pobliżu paleniska.
- **NIE** usuwać popiołu z paleniska, dopóki ogień nie zostanie całkowicie wygaszony. Przed manipulacją odczekać wystarczająco długo, aż wszystkie elementy ostygną.
- **NIE** zakładać materiałowego pokrowca na palenisko, dopóki nie ostygnie ono całkowicie.
- **NIE** ustawiać na powierzchniach łatwopalnych, takich jak drewno, tarasy kompozytowe, sucha trawa, liście lub ściółka.

- **NIE** używać pod zadaszeniami, takimi jak dachy, wiaty samochodowe, markizy lub okapy. Płomienie mogą sięgać do 3 ft (0,9 m) ponad urządzenie.
- **NIE** przemieszczać paleniska podczas pracy ani gdy jest gorące.
- **NIE** przemieszczać paleniska, dopóki nie ostygnie całkowicie.
- **NIE** pozostawiać paleniska bez nadzoru, gdy pali się lub jest jeszcze gorące, zwłaszcza w pobliżu dzieci lub zwierząt.
- **NIE** pochylać się nad paleniskiem podczas rozpalania ani w trakcie użytkowania.
- **NIE** wdychać dymu z ognia. Unikać kontaktu dymu z oczami.
- **NIE** przygotowywać potraw, dopóki paliwo nie zostanie pokryte warstwą popiołu.
- **NIE** zmieniać ani modyfikować paleniska w jakikolwiek sposób.
- **NIE** używaj paleniska bez podstawy.

OPOZORILO!

SI

- Otroke in hišne ljubljenske držite stran.
- Vzdržujte najmanjšo razdaljo 15 ft (4,6 m) od sten, konstrukcij ali zgradb.
- **NE** uporabljajte alkohola (špirita) ali bencina za prižiganje ali ponovno prižiganje! Uporabljajte samo vžigalna sredstva, skladna s standardom EN 1860-3.
- Ognjišče čistite samo, ko je popolnoma ohlajeno, da preprečite nevarnost opeklin.
- Žar je treba predhodno segreti, gorivo pa mora biti vsaj 30 minut žareče pred prvo pripravo hrane.
- Pri dodajanju drv ali peletov v kurišče vedno nosite zaščitne rokavice.
- Ognjišče vedno uporabljajte v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi, regionalnimi in državnimi predpisi.
- Ognjišča nikoli ne puščajte brez nadzora, dokler vsi plameni niso popolnoma ugasnjeni.
- **NE** uporabljajte oglja v ognjišču.
- **NE** uporabljajte pod nizko visečimi vejami.
- **NE** uporabljajte ognjišča v vetrovnih razmerah.
- **NE** uporabljajte žara v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, šotori, prikolice, avtodomi ali plovila. Nevarnost smrtne zastrupitve z ogljikovim monoksidom.
- **NE** dotikajte se med uporabo. Ta žar se zelo segreje; med delovanjem ga ne premikajte. Pred rokovanjem vedno počakajte, da se ognjišče popolnoma ohladi.
- **NE** shranjujte ali uporabljajte jeklenk LPG, bencina ali drugih vnetljivih hlapov, tekočin ali materialov v bližini ognjišča.
- **NE** odstranjajte pepela iz ognjišča, dokler ogenj ni popolnoma ugasnjen. Pred rokovanjem pustite dovolj časa, da se vsi sestavni deli ohladijo.
- **NE** nameščajte tekstilnega pokrova na ognjišče, dokler se popolnoma ne ohladi.
- **NE** postavljajte na gorljive površine, kot so les, kompozitne terase, suha trava, listje ali zastirka.
- **NE** uporabljajte pod nadstreški, kot so strehe, nadstreški za avtomobile, tende ali previsi. Plameni lahko segajo do 3 ft (0,9 m) nad napravo.
- **NE** premikajte ognjišča, ko deluje ali ko je vroče.
- **NE** premikajte ognjišča, dokler se popolnoma ne ohladi.
- **NE** puščajte ognjišča brez nadzora, ko gori ali je še vroče, zlasti v bližini otrok ali hišnih ljubljencev.
- **NE** nagibajte se nad ognjišče med prižiganjem ali med uporabo.
- **NE** vdihavajte dima iz ognja. Izogibajte se stiku dima z očmi.
- **NE** pripravljajte hrane, preden gorivo ni prekrito s plastjo pepela.
- **NE** spreminjajte ali predelujte ognjišča na kakršen koli način.
- **NE** uporabljajte ognjišča brez podstavka.

- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 15 ft (4,6 m) od stien, konštrukcií alebo budov.
- **NEPOUŽÍVAJTE** lieh ani benzín na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie! Používajte iba podpaľovače v súlade s normou EN 1860-3.
- Ohnisko čistite iba vtedy, keď je úplne vychladnuté, aby ste predišli riziku popálenia.
- Gril musí byť pred prvým použitím predhriaty a palivo musí zostať rozžeravené najmenej 30 minút pred prvým grilovaním.
- Pri prikladaní dreva alebo peliet do ohniska vždy používajte ochranné rukavice.
- Ohnisko vždy používajte v súlade so všetkými platnými miestnymi, regionálnymi a národnými predpismi.
- Nikdy nenechávajte ohnisko bez dozoru, kým všetky plamene úplne nezhasnú.
- **NEPOUŽÍVAJTE** drevené uhlie v ohnisku.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod nízko visiacimi vetvami.
- **NEPOUŽÍVAJTE** ohnisko za veterných podmienok.
- **NEPOUŽÍVAJTE** gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné vozidlá alebo lode. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.
- **NEDOTÝKAJTE SA** počas používania. Tento gril sa veľmi zahrieva; počas prevádzky ho nepremiestňujte. Pred manipuláciou vždy nechajte ohnisko úplne vychladnúť.
- **NESKLADUJTE ANI NEPOUŽÍVAJTE** tlakové fľaše LPG, benzín ani iné horľavé plyny, kvapaliny alebo materiály v blízkosti ohniska.
- **NEODSTRAŇUJTE** popol z ohniska, kým oheň úplne nezhasne. Pred manipuláciou ponechajte všetkým komponentom dostatočný čas na vychladnutie.
- **NEUMIESTŇUJTE** textilný ochranný kryt na ohnisko, kým úplne nevychladne.
- **NEUMIESTŇUJTE** na horľavé povrchy, ako je drevo, kompozitné terasy, suchá tráva, lístie alebo mulč.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod zastrešeniami, ako sú strechy, prístrešky pre autá, markízy alebo presahy. Plamene môžu dosiahnuť až 3 ft (0,9 m) nad zariadenie.
- **NEPREMIESTŇUJTE** ohnisko počas prevádzky alebo keď je horúce.
- **NEPREMIESTŇUJTE** ohnisko, kým úplne nevychladne.
- **NENECHÁVAJTE** ohnisko bez dozoru, keď horí alebo je ešte horúce, najmä v blízkosti detí alebo domácich zvierat.
- **NENAKLÁŇAJTE SA** nad ohnisko počas zapalovania alebo počas používania.
- **NEVDYCHUJTE** dym z ohňa. Zabráňte kontaktu dymu s očami.
- **NEGRILUJTE** skôr, ako je palivo pokryté vrstvou popola.
- **NEMEŇTE ANI NEMODIFIKUJTE** ohnisko žiadnym spôsobom.
- **NEPOUŽÍVAJTE** ohnisko bez podstavca.

- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.
- Дотримуйтесь мінімальної відстані 15 ft (4,6 м) від стін, конструкцій або будівель.
- НЕ використовуйте спирт або бензин для розпалювання чи повторного розпалювання! Використовуйте лише засоби для розпалювання, що відповідають стандарту EN 1860-3.
- Очищуйте вогнище лише тоді, коли воно повністю охоллоло, щоб уникнути ризику опіків.
- Барбекю необхідно попередньо розігріти, а паливо має залишатися розжареним щонайменше 30 хвилин перед першим приготуванням їжі.
- Завжди використовуйте захисні рукавиці під час додавання дров або пелет у вогнище.

- Завжди використовуйте вогнище відповідно до всіх чинних місцевих, регіональних та державних норм і правил.
- Ніколи не залишайте вогнище без нагляду, доки всі полум'я не будуть повністю погашені.
- **НЕ** використовуйте деревне вугілля у вогнищі.
- **НЕ** використовуйте під низько нависаючими гілками.
- **НЕ** використовуйте вогнище за вітряних умов.
- **НЕ** використовуйте барбекю в закритих та/або житлових приміщеннях, таких як будинки, намети, причепа-кемпери, автодоми або човни. Небезпека смертельного отруєння чадним газом.
- **НЕ** торкайтесь під час використання. Це барбекю дуже нагрівається; не переміщуйте його під час роботи. Завжди дайте вогнищу повністю охолонути перед будь-якими маніпуляціями.
- **НЕ** зберігайте та не використовуйте балони зі скрапленим газом (LP), бензин або будь-які легкозаймисті пари, рідини чи матеріали поблизу вогнища.
- **НЕ** видаляйте попіл з вогнища, доки вогонь повністю не згасне. Дайте всім компонентам достатньо часу для охолодження перед обробкою.
- **НЕ** накривайте вогнище тканинним чохлам, доки воно повністю не охолоне.
- **НЕ** встановлюйте на горючих поверхнях, таких як дерево, композитні настили, суха трава, листя або мульча.
- **НЕ** використовуйте під навісами, такими як дахи, автомобільні навіси, маркізи або виступи. Полум'я може досягати до 3 ft (0,9 м) над пристроєм.
- **НЕ** переміщуйте вогнище під час роботи або коли воно гаряче.
- **НЕ** переміщуйте вогнище, доки воно повністю не охолоне.
- **НЕ** залишайте вогнище без нагляду, коли воно горить або ще гаряче, особливо поруч з дітьми або домашніми тваринами.
- **НЕ** нахиляйтесь над вогнищем під час розпалювання або використання.
- **НЕ** вдихайте дим від вогню. Уникайте потрапляння диму в очі.
- **НЕ** готуйте їжу, доки паливо не покриється шаром попелу.
- **НЕ** змінюйте та не модифікуйте вогнище жодним чином.
- **НЕ** використовуйте вогнище без основи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

RU

- Держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии.
- Соблюдайте минимальное расстояние 15 ft (4,6 м) от стен, конструкций или зданий.
- НЕ используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига! Используйте только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3.
- Очищайте очаг только после его полного остывания, чтобы избежать риска ожогов.
- Барбекю необходимо предварительно разогреть, а топливо должно находиться в раскаленном состоянии не менее 30 минут перед первым приготовлением пищи.
- Всегда используйте защитные перчатки при добавлении дров или пеллет в очаг.
- Всегда используйте очаг в соответствии со всеми применимыми местными, региональными и государственными нормами и правилами.
- Никогда не оставляйте очаг без присмотра, пока все пламя полностью не погаснет.
- **НЕ** используйте древесный уголь в очаге.
- **НЕ** используйте под низко нависающими ветвями.
- **НЕ** используйте очаг при ветреных условиях.
- **НЕ** используйте барбекю в закрытых и/или жилых помещениях, таких как дома, палатки, караваны, автодома или лодки. Опасность смертельного отравления угарным газом.
- **НЕ** прикасайтесь во время использования. Барбекю сильно нагревается; не

перемещайте его во время работы. Перед любыми манипуляциями дайте очагу полностью остыть.

- **НЕ** храните и не используйте баллоны с сжиженным газом (LP), бензин или любые легковоспламеняющиеся пары, жидкости или материалы рядом с очагом.
- **НЕ** удаляйте золу из очага до полного затухания огня. Перед обращением дайте всем компонентам достаточно времени для охлаждения.
- **НЕ** накрывайте очаг тканевым чехлом, пока он полностью не остынет.
- **НЕ** устанавливайте на горючих поверхностях, таких как дерево, композитные настилы, сухая трава, листья или мульча.
- **НЕ** используйте под навесами, такими как крыши, автомобильные навесы, тенты или выступы. Пламя может подниматься на высоту до 3 ft (0,9 м) над устройством.
- **НЕ** перемещайте очаг во время работы или когда он горячий.
- **НЕ** перемещайте очаг, пока он полностью не остынет.
- **НЕ** оставляйте очаг без присмотра во время горения или пока он остаётся горячим, особенно в присутствии детей или домашних животных.
- **НЕ** наклоняйтесь над очагом во время розжига или при его использовании.
- **НЕ** вдыхайте дым от огня. Избегайте попадания дыма в глаза.
- **НЕ** готовьте пищу до тех пор, пока топливо не покроется слоем золы.
- **НЕ** изменяйте и не модифицируйте очаг каким-либо образом.
- **НЕ** используйте очаг без основания.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	18
Safety First	18
Full System Features	19
Airflow System	20
How Our Airflow Design Improves Your Experience	20
Assembly Guide	21
Operation	25
Lighting Your Smokeless Fire Pit	25
Using Natural Cut Firewood	25
Log Cabin Method	26
Tepee Method	27
Wood Pellets	28
Extinguishing the Fire	29
Optional Grilling	30
Cast Iron Grid	30
Grilling With Natural Cut Firewood	30
Wood Pellets	31
Maintenance	33
Ash Disposal	33
Cleaning	33
Matte Black Surface Care	33
Cast Iron Cooking Grid (Optional)	34
Stainless Steel in Harsh Environments	34
Troubleshooting	35
Natural Cut Logs	35
Pellets	35
Parts Lists	37
Optional Accessories Sold Separately	37
Optional Accessories Sold Together	38
Warranty	39

Welcome to Napoleon!

Safety First

DANGER!

Fire, Explosion & Carbon Monoxide Hazards

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.** Burning wood produces carbon monoxide, which can build up in enclosed areas and cause asphyxiation.
- Read all operating instructions and safety warnings before use. Improper operation can cause death, serious injury, or property damage.
- **DO NOT** use alcohol, lighter fluid, gasoline, kerosene, diesel fuel, or any flammable liquid to start or restart the fire.
- **DO NOT** store or use LP cylinders, gasoline, or any flammable vapors, liquids, or materials near the fire pit.

WARNING!

Burn, Fire & Operation Hazards

- **DO NOT** touch during use. This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Always allow the fire pit to cool completely before handling.
- **DO NOT** move the fire pit until it is completely cool.
- Keep at least 15 ft (4.6 m) away from walls, structures, or buildings.
- Always use the fire pit in accordance with all applicable local, provincial, state codes.
- **DO NOT** place on combustible surfaces such as wood, composite decking, dry grass, leaves, or mulch.

WARNING!

Burn, Fire & Operation Hazards

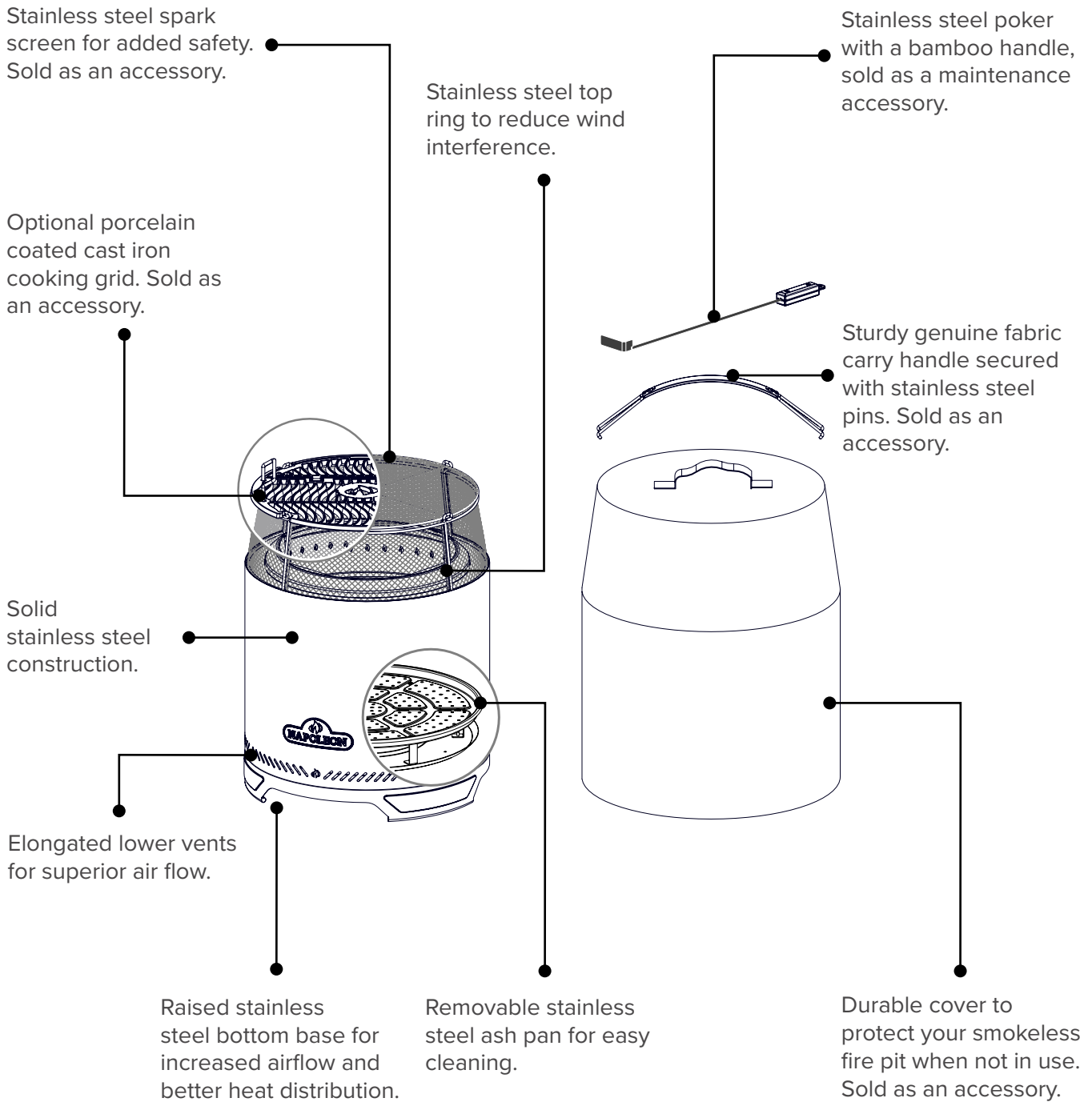
- **DO NOT** leave the fire pit unattended while burning or still hot, especially around children or pets.
- **DO NOT** operate under overhead coverings such as roofs, carports, awnings, or overhangs. Flames may reach 3 ft (0.9 m) above the unit.
- **DO NOT** use under low-hanging branches.

IMPORTANT!

Additional Safe Operating Practices

- Operate only under adult supervision.
- Place the fire pit on secure, level ground.
- Keep a safe distance from combustible items such as outdoor furniture, umbrellas, and blankets.
- Perform maintenance only when the fire pit is cool.
- Allow the fire pit to cool completely before handling. Ensure the ash pan is correctly positioned after moving the unit.
- Ensure the ash pan is installed before use.
- Do not use water to extinguish the fire unless in an emergency; it may damage the fire pit's finish.
- Remove ashes only when cool, and store them in a metal container with a tight-fitting lid. Place the container on a non-combustible surface, away from combustible materials, until ashes are fully cooled and no risk of re-ignition remains.

Full System Features



IMPORTANT!

The fire pits illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased
Featured model: NWFPMTI-SS-INT

Airflow System

How Our Airflow Design Improves Your Experience

Our firepit uses a specially engineered airflow system that improves flame quality while reducing smoke (**Fig. 1**). By directing air through multiple channels inside the unit, the system creates a hotter, cleaner, and more efficient burn. Here's how the airflow moves through the product:

1. Air Intake (Bottom):

Cool air enters through the lower openings.

2. Air Pre-Heating (Double-Wall):

The air moves upward through the double-wall cavity, warming as it rises.

3. Primary Combustion (Fire Chamber):

Fresh air also flows under the burn chamber, feeding the fire from below for a strong primary flame.

4. Secondary Combustion (Upper Ports):

Pre-heated air is released through the upper perforations, mixing with smoke to create a clean secondary burn.

5. Cleaner, Hotter Flame:

This process produces brighter flames, more heat, faster ignition, and dramatically less smoke.

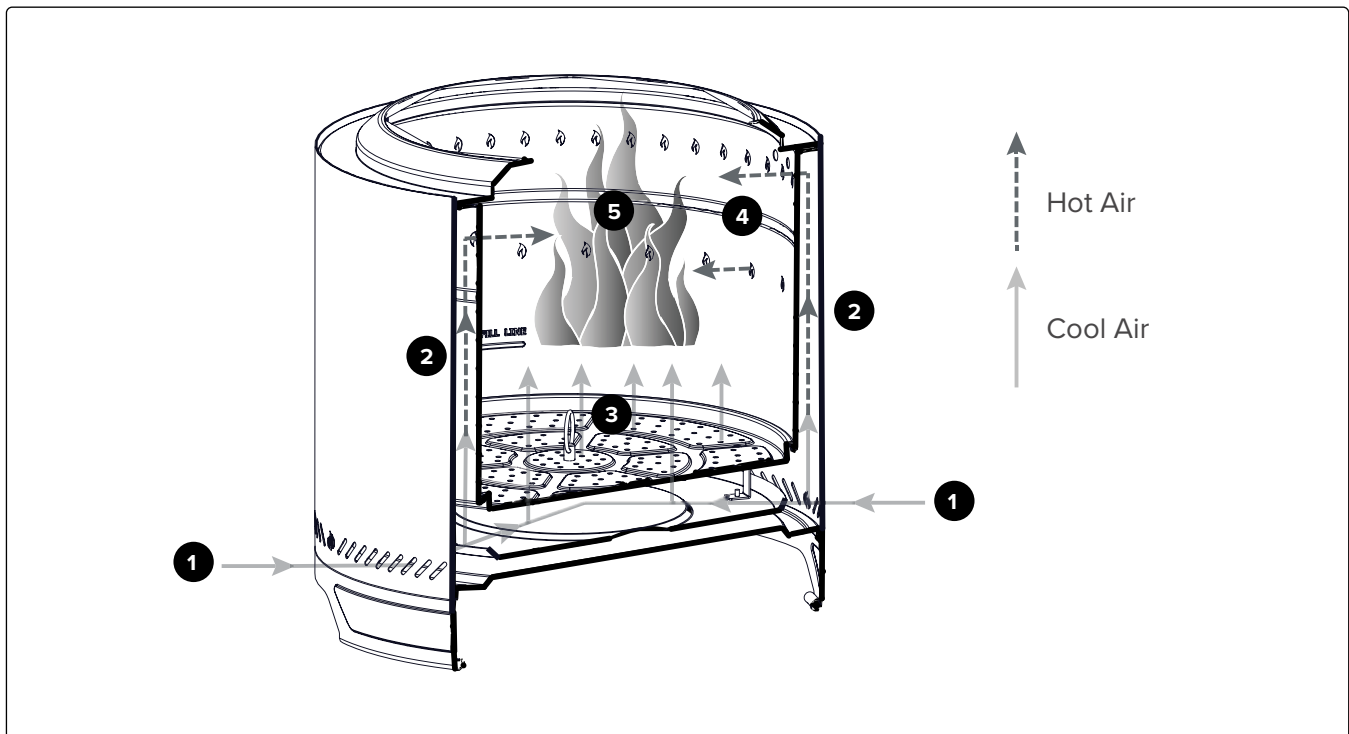
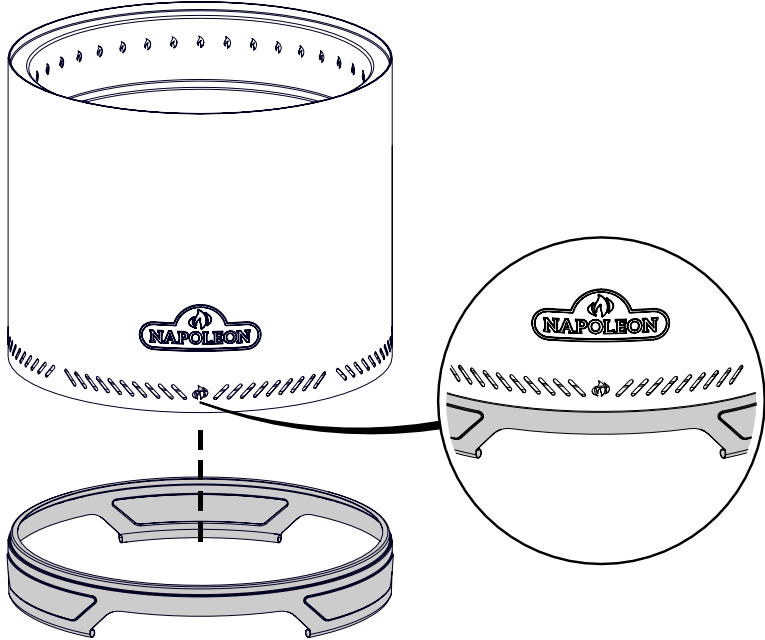


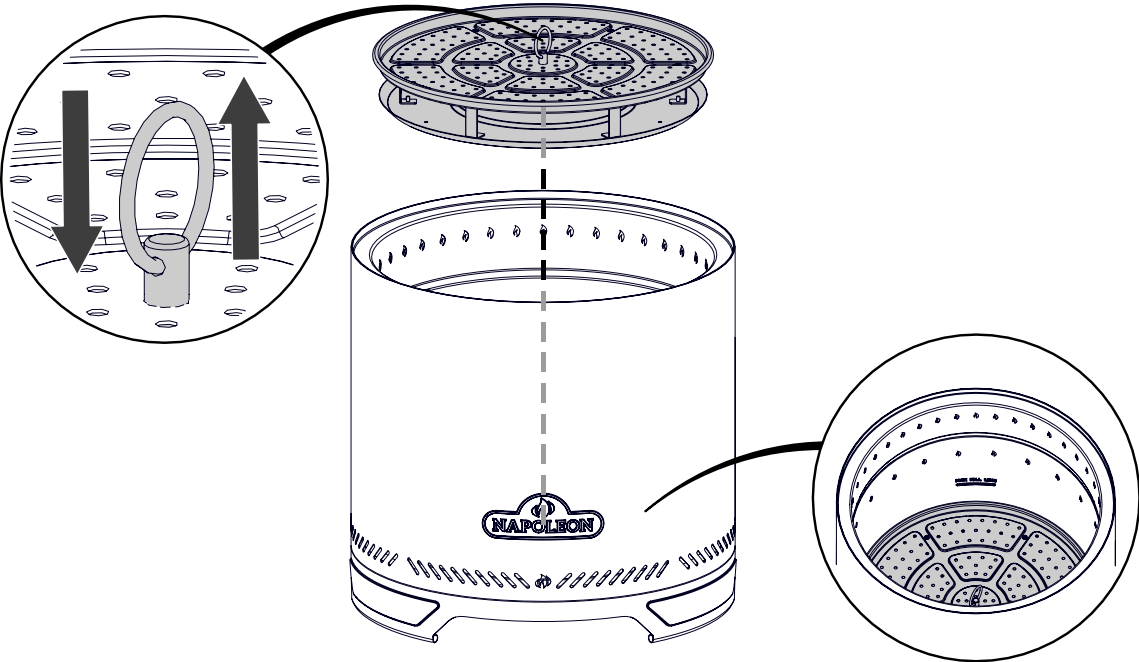
Fig. 1

Assembly Guide

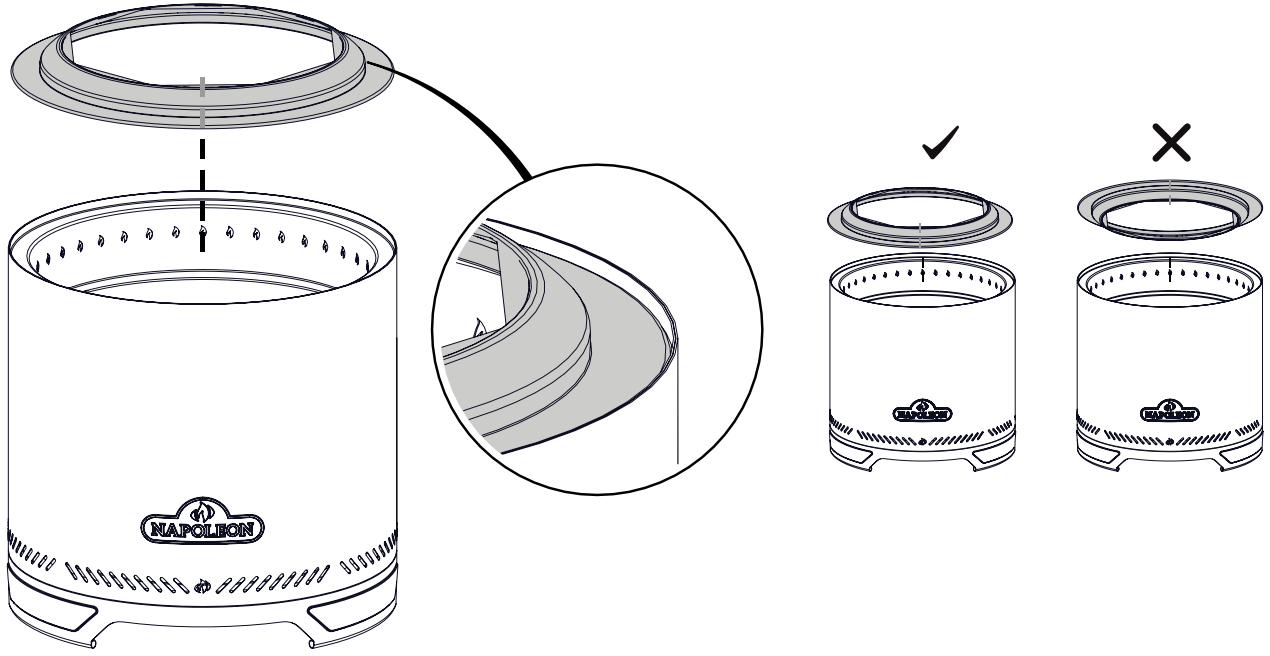
1



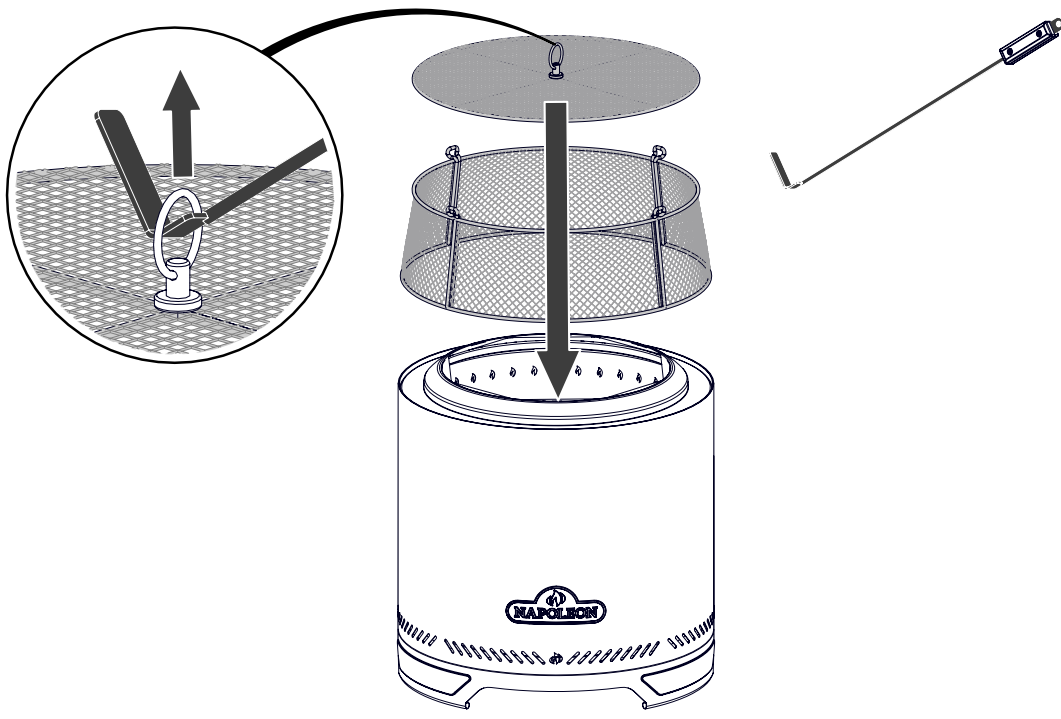
2



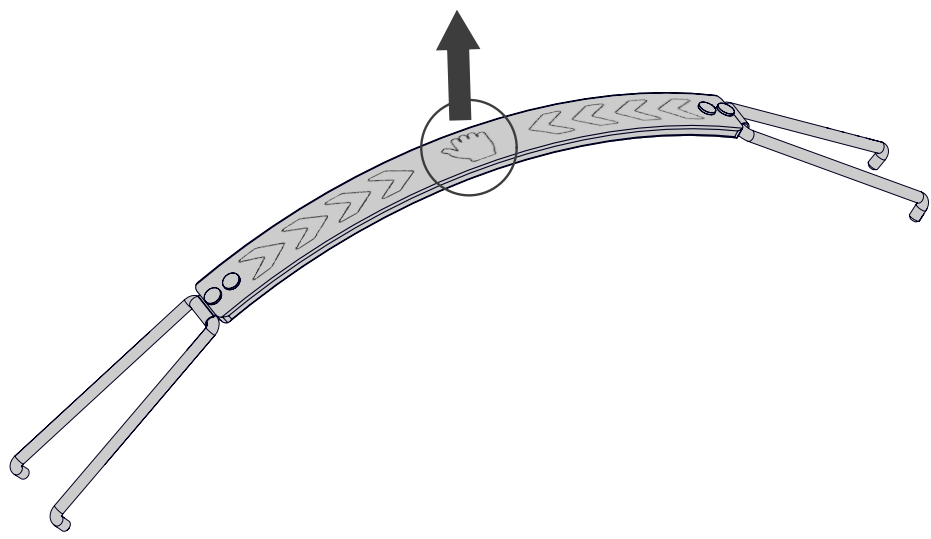
3



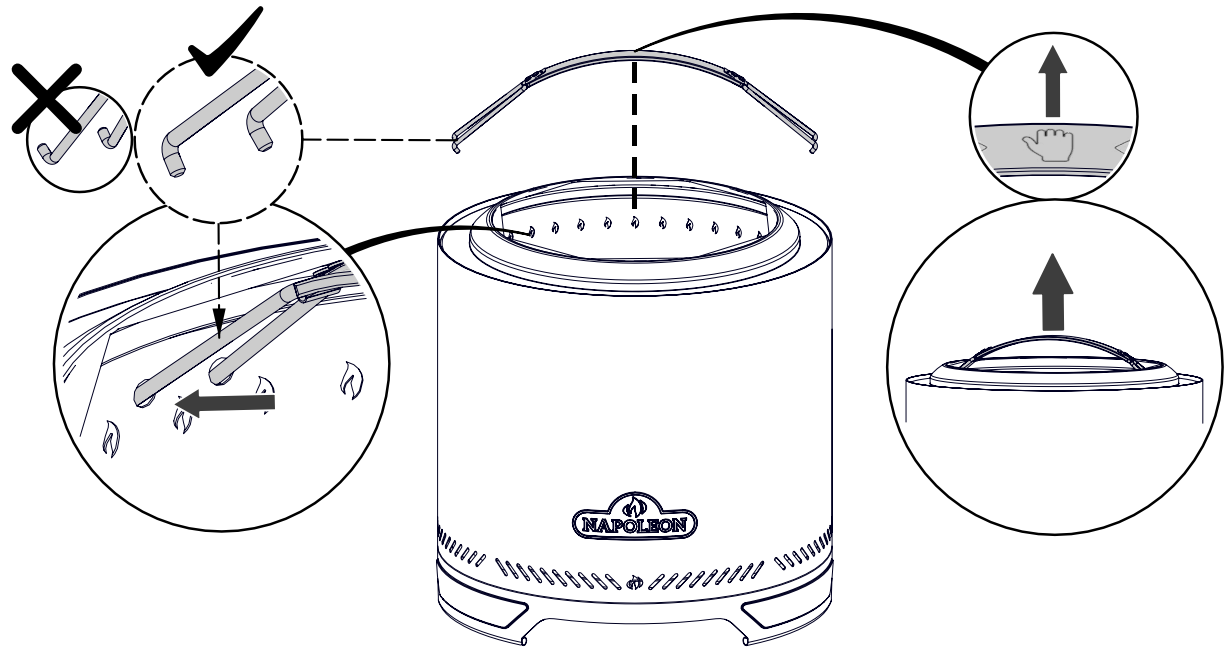
4



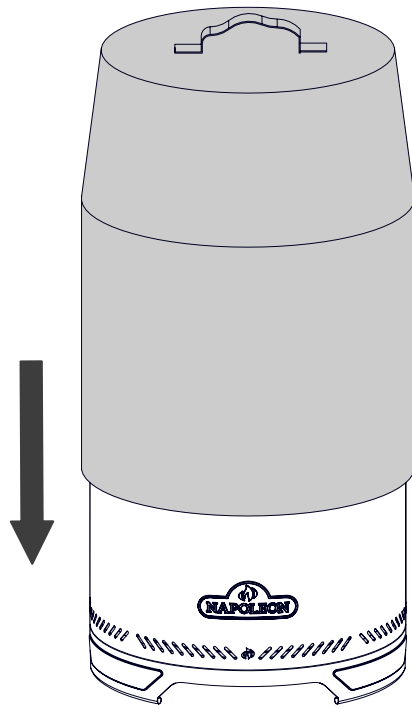
5



6



6



Operation

Lighting Your Smokeless Fire Pit

First Use: Perform a Burn-Off

When lighting your smokeless fire pit for the very first time, you may notice an odor. This is normal. The smell comes from the burn-off of internal lubricants used during manufacturing and will not occur after the initial use.



NOTE:

- It is normal to see smoke for the first few minutes after lighting the fire.

Using Natural Cut Firewood

Prepare Your Fire-Starting Materials

Select your tinder—materials that ignite quickly—such as:

- Small, dry twigs, crumpled newspaper, thin strips of cardboard or lighter cubes (**Fig. 2**).

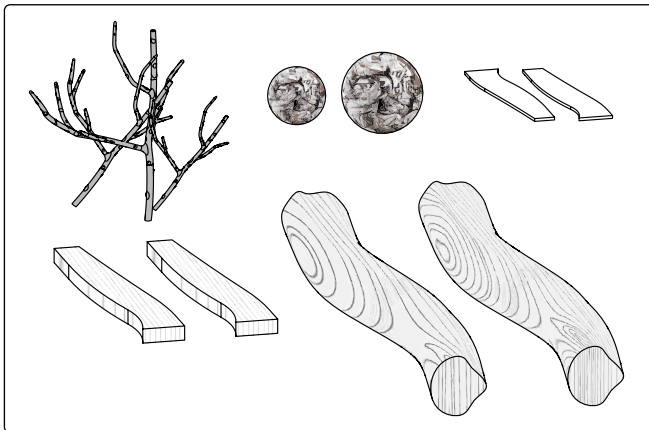


Fig. 2

Add Kindling

Choose small, dry pieces of thinly split softwood to help the fire grow from the tinder to your main fuel.

Use Proper Firewood

For the best performance:

- Burn only dry, seasoned wood with a moisture content below 20%. This ensures higher heat output and reduces soot and creosote buildup.
- Do not burn ocean driftwood. Salt in the wood can create corrosive byproducts that may damage the fire pit. We recommend logs less than 4 in. (102 mm) in diameter and no longer than 16 in. (0.4 m).

Always consider airflow throughout the entire fire-building process to maintain efficient combustion.



NOTE:

- Avoid placing the grill or accessories on hard, abrasive surfaces to prevent scratches to the finish.



DANGER!

- Keep clothing, hair, and your face away from the flames while lighting or tending the fire pit.

Log Cabin Method

Build the base

Place two full-size logs across from each other on the bottom of the smokeless fire pit (**Fig. 3**).

Add the first layer of kindling.

Lay two pieces of kindling perpendicular to the base logs to form a square. Fill the center of this square with your chosen tinder (**Fig. 3**).

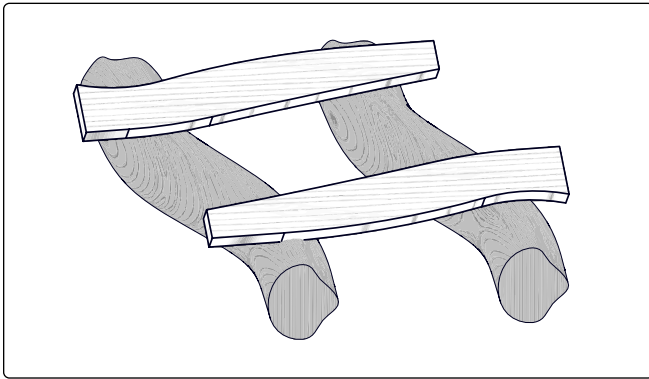


Fig. 3

Continue stacking.

Repeat the same crisscross pattern with additional pieces of kindling, gradually building upward

- Continue filling the center with tinder if you are using newspaper or cardboard.
- If using lighter cubes, place one in the middle before you begin stacking; you do not need to fill the entire structure with them. As you near the top of the pit, taper the structure slightly inward to promote airflow (**Fig. 4**).

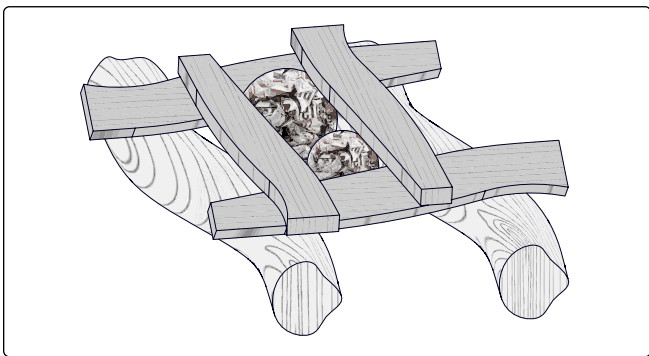


Fig. 4

Light the fire.

Use a long match or a barbecue lighter to ignite the tinder or kindling at the bottom of the structure.

Do not use regular matches, as they are difficult to handle when reaching into the fire pit.

Add additional wood carefully.

Once the fire is burning steadily, add wood without disturbing the log cabin structure.

- Start with smaller pieces.
- Gradually add larger logs as the fire grows.
- Place new pieces toward the bottom of the fire to help it spread evenly throughout the pit.

Tepee Method

Place the tinder

Put a bundle of tinder in the center of the fire pit.

Build the tepee structure

Lean several pieces of kindling (thinly split softwood) against each other over the tinder to form a tepee shape. Make sure to leave gaps for airflow and to allow you to ignite the tinder easily (Fig. 5).

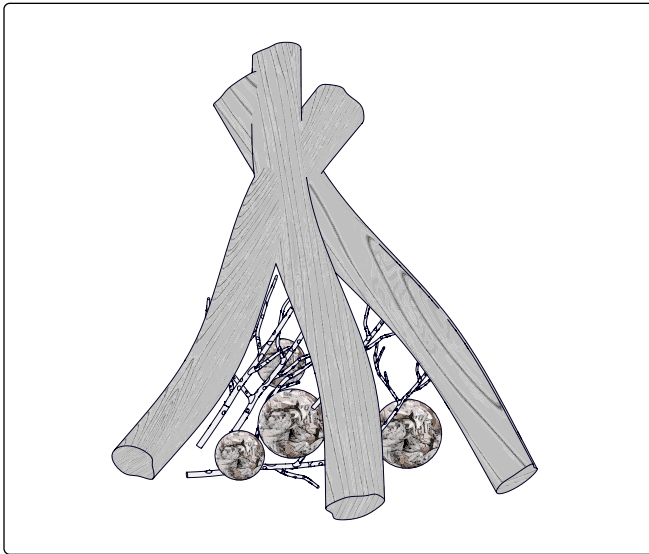


Fig. 5

Add additional layers.

Place slightly larger pieces of kindling over the tepee, continuing to leave openings so air can reach the base of the fire.

Light the fire.

Use a long match or a barbecue lighter to ignite the tinder or the lower kindling inside the tepee.

Do not use regular matches, as they are difficult to handle when reaching into the smokeless fire pit.

Adding Wood to the Tepee

Once the fire is burning steadily, begin adding wood to the tepee structure.

- Start with smaller pieces of wood.
- Gradually add larger pieces as the fire grows.
- Place the wood toward the bottom of the fire pit to help the flames spread evenly.



NOTE:

- For the best smokeless performance, make sure the wood does not rise above the top ring of the fire pit.



WARNING!

- Always operate your fire pit in compliance with all applicable local, provincial, state, and national regulations.
- Do not alter or modify the fire pit in any way.
- Always wear protective gloves when adding wood or pellets to the fire pit.

Wood Pellets

Add the pellets.

Pour wood pellets directly into the smokeless fire pit and spread them evenly. Some brands offer pellet packs that can be placed whole into the fire pit.

! IMPORTANT!

- Do not fill the fire pit beyond the Max Fill Line etched inside the unit (**Fig. 6**)

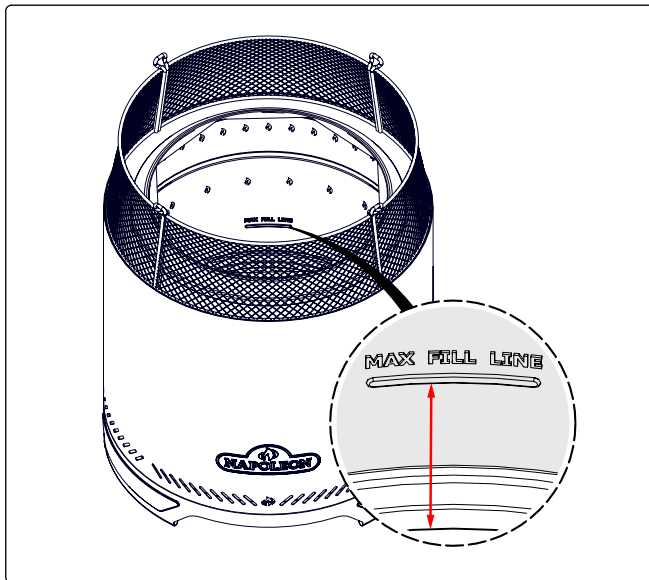


Fig. 6

Light the pellets.

Use a long match or a barbecue lighter to ignite the pellets. **Do not use regular matches**, as they are difficult to use when reaching into the fire pit.

Allow the fire to develop.

The flames will fill the fire pit within approximately 5 minutes. If using a pellet pack, the pellets will naturally spill out as the pack burns—there is no need to stir.

Add more fuel as needed.

After about 30 minutes, or when the fire begins to die down, add another pellet pack or additional firewood.

NOTE:

- Approximate pellet amounts for 1 hour of burn time:
 - » 18" model: 12.1 lbs (5.5 kg)
 - » 22" model: 19.8 lbs (9 kg)



SAFETY FIRST!

Wear heat resistant gloves while adding logs or pellets to the fire pit.



PROPER STORAGE

Store wood pellets in a dry location away from any moisture. Exposure to moisture can cause the pellets to smoke and result in poor burn quality.

Extinguishing the Fire

Allow the Fire to Burn Out

The safest and cleanest method is to let the fire burn out naturally. This produces less smoke and less mess. **Do not leave the fire pit unattended** until the fire has fully gone out.

In Case of an Emergency

If you must extinguish the fire quickly, you may use a garden hose. Follow these guidelines:

- Stay at least 5 ft (1.5 m) away while spraying to avoid steam, smoke, or debris.
- Spray the coals continuously for about 5 minutes, or until no flames remain and steam/smoke has stopped.
- Use a fire poker to stir the coals and ensure no hot spots remain. Continue spraying if needed
- If no hose is available, a bucket of water may be used, though it will create more steam and smoke.
- Water mixed with wood ash creates an alkaline solution that can affect stainless steel finishes. After cooling, empty the ash pan and thoroughly dry the fire pit to help prevent rust.



NOTE:

- Sand or a dry-chemical extinguisher rated for wood fires can also be used in an emergency. However, these may damage the fire pit and should be used **only when absolutely necessary**.



WARNING!

- Do not remove ashes from the fire pit until the fire is completely extinguished. Allow sufficient time for all components to cool before handling.
- Do not move the fire pit while it is operating or when it is hot.
- Do not lean over the fire pit while lighting it or while it is in use.
- Do not inhale smoke from the fire. Avoid allowing smoke to come into contact with your eyes.



SAFETY FIRST!

Never leave your fire unattended. If you must step away, always ensure the spark screen is securely in place and confirm that no flammable items are near the fire pit that could catch fire or be damaged.

Optional Grilling

Cast Iron Grid

An optional cast iron cooking grid is available for your Napoleon smokeless fire pit, allowing you to cook a variety of foods directly over a wood fire. Wood smoke can enhance the flavor of many foods, including hamburgers, sausages, vegetables, and steak. Be mindful of the type of wood you use, as not all woods are suitable for cooking.

For the correct cooking grid for your fire pit, contact your Napoleon dealer. See the **Optional Accessories** list for details.



NOTE:

- The cooking grid sits directly on top of the spark screen, replacing the spark screen lid (Fig. 7).

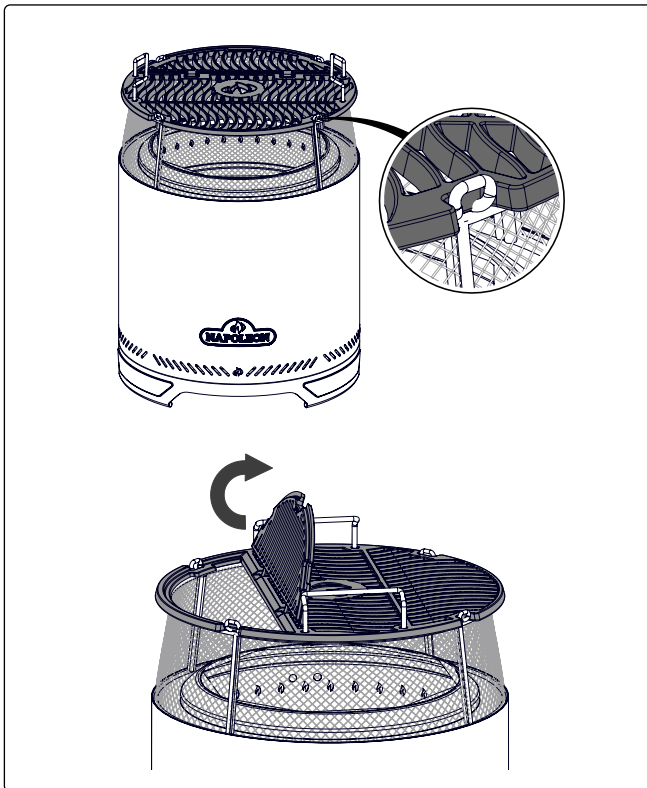


Fig. 7

Grilling With Natural Cut Firewood

Your fire will be ready for grilling once it consists mainly of hot coals with a few dry, seasoned logs. For best results, start the fire **at least one hour** before you plan to cook so the flames can burn down and the coals reach proper grilling temperature.

Use Seasoned Wood

- Use wood that has been properly dried and stored, with a moisture content of **20% or less**
- Wet or green wood can produce excessive smoke that is **unsafe for grilling**.

Grill Over Embers

- Grill over glowing embers, not open flames, which can burn food.
- Add logs occasionally as needed to maintain even heat and prevent the fire from burning out.



CAUTION!

- If additional logs are needed while cooking, use heat-resistant gloves to remove the cooking grid when it is hot.



SAFETY FIRST!

Avoid grilling fatty foods (such as bacon), which can cause sudden flare-ups and may result in burns.

Wood Pellets

Food-grade wood pellets are also suitable for grilling. Pellets burn for long periods and can offer more controlled heat than firewood.

Before you begin:

- Use **food-grade BBQ pellets** or pellets free of fillers and additives.
- Allow the fire time to burn down so the flames do not scorch your food.
- Add pellets **slowly**, as adding too many at once can smother the fire.
- Use a poker to spread the pellets for an **even burn**.
- Do not fill the fire pit above the **Max Fill Line** etched on the inside of the unit.



DANGER!

- Use caution when adding wood or pellets. Flames may reach 3 ft (0.9 m) above the top of the fire pit.



SAFETY FIRST!

Always wear heat-resistant gloves when handling the cooking grid.



GRILLING PRO TIP!

Cooking over a wood fire provides **less consistent heat** than cooking on a gas grill, so you will need to monitor your food more closely.

Grilling

- Once your fuel has burned down into a steady bed of hot embers, the fire is ready for cooking.
- For greater control, you can move some of the embers to one side of the fire pit to create an indirect-heat zone. **(Fig. 8)**

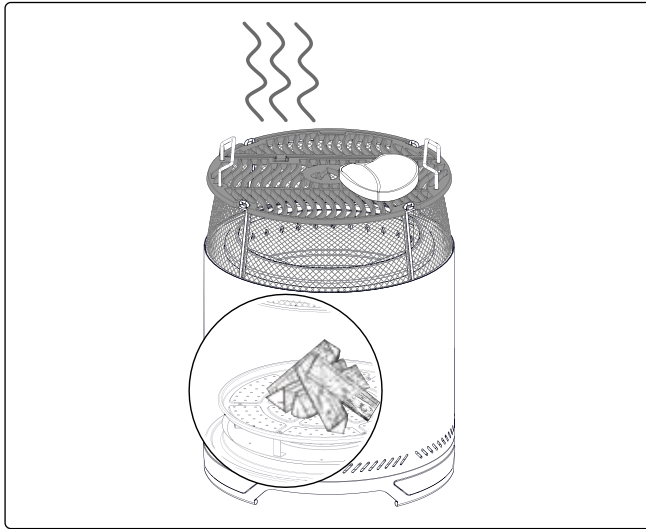


Fig. 8

Adding More Fuel While Grilling

If additional heat is needed during cooking::

1. Add small pieces of your chosen fuel to the existing embers.
2. Use a long match or lighter if assistance is needed for ignition.
3. Always wear heat-resistant gloves when working near open flames.

Allow new material to burn down until it forms glowing embers before placing food over the heat.

- Place the Napoleon cast iron cooking grid onto the smokeless fire pit.
- Lightly oil the cooking grid to help reduce sticking.
- Stand at a safe distance and use long-handled, heat-resistant tongs when adding additional fuel.
- Do not fill the fire pit above the **Max Fill Line** etched on the inside of the unit.



WARNING!

- Never leave the fire pit unattended until all flames are completely extinguished.
- Do not place the cloth cover on the fire pit until it has fully cooled.
- Ensure all embers are fully extinguished and cool before disposing of ash.
- Before first use, operate the barbecue with the fuel burning at a high heat for at least 30 minutes.
- Do not cook until the fuel has burned down and formed a stable bed of glowing embers.
- Do not use the fire pit in windy conditions.



GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat, as cooking over an open fire involves many variables that can affect doneness.

Maintenance

Ash Disposal

Wait until the fire pit has completely cooled, then empty the ash pan into a metal container with a tight-fitting lid. Place the closed container on a non-combustible surface for at least 12 hours before disposal.



IMPORTANT!

- Empty the ash pan after each use once the fire pit has fully cooled.
- Ensure air-flow ports are free of ash and buildup.

Matte Black Surface Care

- Clean with mild dish soap diluted in water using a soft cloth or non-abrasive sponge. Ensure the cloth or sponge is free of debris to avoid scratching.
- Rinse thoroughly after cleaning; leaving cleaner on the surface may cause streaks or residue.
- Dry completely with a microfiber cloth, chamois, or soft towel.



NOTE:

- Glass cleaners or all-purpose cleaners may also be used.

Cleaning

- Wash the ash pan with mild detergent and water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Clean stainless steel surfaces using water or a non-abrasive stainless-steel cleaner. Do not use abrasive cleaners or steel wool, as these will scratch the finish.
- Always wipe with the grain of the stainless steel.
- Stainless steel parts may discolor to a golden or brown hue over time when heated. This is normal and does not affect performance.



WARNING!

- The fire pit should be cleaned and inspected after every use.
- Wear protective gloves and safety glasses when cleaning your fire pit.
- Clean the fire pit only when it is completely cool to avoid the risk of burns.



DID YOU KNOW?

Cleaning with purified water (distilled or deionized) will help minimize water spots.

Cast Iron Cooking Grid (Optional)

First-Time Use

1. Hand-wash the grid with mild dish soap and water to remove manufacturing residue. Do not place in a dishwasher (**Fig. 9**).
2. Rinse well with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron (**Fig. 9**).

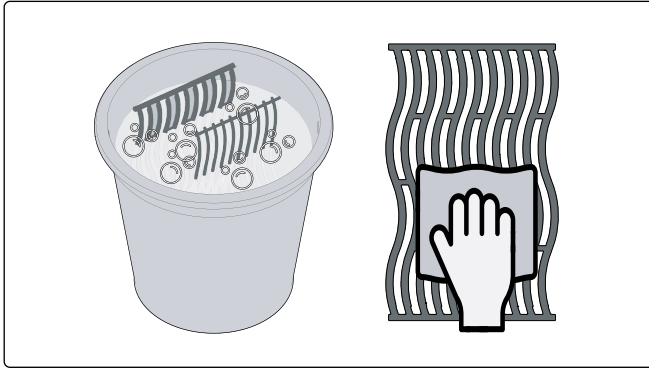


Fig. 9

Stainless Steel in Harsh Environments

Stainless steel can oxidize or stain when exposed to chlorides or sulfides, especially in:

- Coastal regions
- Warm or highly humid climates
- Areas near pools or hot tubs

These stains may look like rust but can be removed and prevented with regular care. Clean stainless steel and chrome surfaces every 3–4 weeks using warm, soapy water.

Troubleshooting

Natural Cut Logs

- Fire will not light
- Fire smolders after lighting
- Fire is not smokeless.

Possible causes	Solution
Not enough airflow	Clean the vents to restore airflow
Insufficient kindling, or kindling is wet	Add more dry kindling to the base of the fire pit
Logs are wet	Replace with seasoned, dry logs
Excessive wind	Move the fire pit to a less windy location
Logs stacked above the dual-layer burn zone	Use fewer logs to maintain proper airflow
Air pan is dirty or clogged	Clean the air pan to ensure proper airflow
Air-flow ports are blocked by ash or buildup	Remove ash and debris so the air-flow ports are free and clear



WE WANT HELP!

For recommended replacement parts, contact the Napoleon Customer Solution Department:
+31 (0) 88 588 66 55

Pellets

- Fire will not light
- Fire smolders after lighting
- Fire is not smokeless

Possible causes	Solution
Not enough airflow	Clean the vents to ensure proper airflow
Wet or defective lighter cubes	Replace the lighter cubes
Not enough pellets	Add more pellets, but do not exceed the Max Fill Line
Excessive wind	Move the fire pit to a less windy location
Pellets exposed to moisture	Discard wet pellets; use only dry pellets
Pellets crumbling or turning to sawdust	Store pellets in a moisture-free area and use airtight containers if possible
Poor ignition or incomplete burn	Empty hopper and refill with dry pellets
Pellets filled above the Max Fill Line	Use fewer pellets to prevent smothering the fire

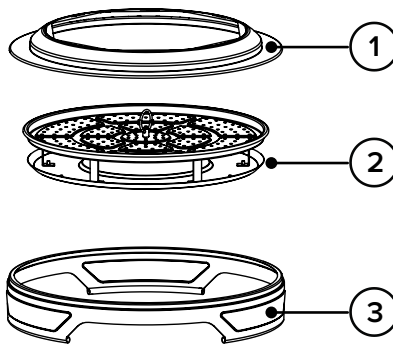
Parts Lists

Optional Accessories Sold Separately



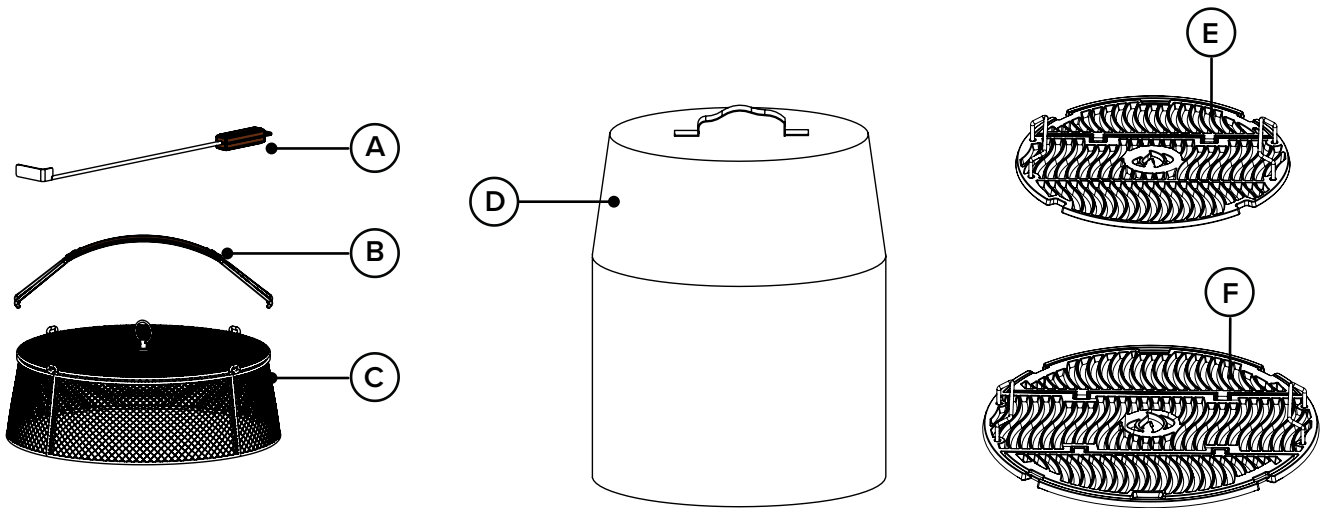
IMPORTANT!

Please consult aseembly guide section of this manual for detailed assembly steps.



Optional Accessories Sold Separately		
	Part #	Description
1	W540-10005876	18" Firepit Ring
	W540-10005877	22" Firepit Ring
2	W710-10005878	18" Firepit Ash Pan
	W710-10005879	22" Firepit Ash Pan
3	W035-10005880	18" Firepit Base
	W035-10005881	22" Firepit Base

Optional Accessories Sold Together



Optional Accessories Sold Together			
Model		Part #	Description
Fire Pit 18" NWFPM-ACC-INT	A	W700-10005870	Poker
	B	W325-10009762	Fabric Carry Handle
	C	W565-10005883	18" Spark Screen
	D	W200-10005874	18" Cover
Fire Pit 22" NWFPL-ACC-INT	A	W700-10005870	Poker
	B	W325-10009762	Fabric Carry Handle
	C	W565-10005884	22" Spark Screen
	D	W200-10005875	22" Cover
E		S83047	Cast Iron 18" Grids
F		S83018	Cast Iron 22" Grids

NAPOLEON® PRODUCT WARRANTY



**FOR THE NAPOLEON SMOKELESS FIRE PIT.
Napoleon President’s Limited Lifetime Warranty**

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Firepit ring	Lifetime*
Spark screen	Lifetime*
Ash pan	Lifetime*
Base	Lifetime*
Cover	3 Year
All other parts	Lifetime*

*Lifetime refers to a warranty period of 25 years.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer’s warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the smokeless fire pit.

If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President’s Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President’s Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON’s liability under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON smokeless fire pit.

NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, downdrafts, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation, spillage caused by environmental conditions such as rooftops, buildings, nearby trees, hills, mountains.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the smokeless fire pit caused by water, the weather, hail, long periods of dampness, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Regular cleaning of the fine ash generated during the operation of the smokeless fire pit is a necessary part of maintaining your wood appliance.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfillment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.

SANS FUMÉE

FOYER EXTÉRIEUR



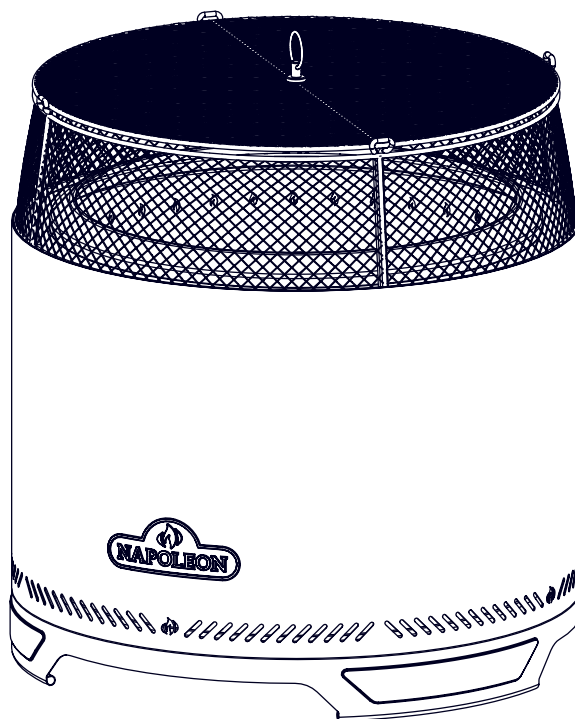
Manuel du propriétaire
NWFPMTI-SS-INT | NWFPMTI-PHM-INT
NWFPLTI-SS-INT | NWFPLTI-PHM-INT

EN

FR PG. 41

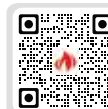
ES PG. 67

DE PG. 93



**NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR. UTILISER À L'EXTÉRIEUR
DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.**

Appliquer le numéro de série



Scannez pour d'autres langues
Scan for additional languages
Escanee para más idiomas
Für weitere Sprachen scannen

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NAPOLEON® FOYER EXTÉRIEUR SANS FUMÉE !

Vous venez d'améliorer votre espace extérieur.

NOUS SOUHAITONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE SOIT À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE



Veillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre foyer extérieur afin d'éviter tout dommage matériel, blessure ou décès.



Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes du foyer avant de l'utiliser.

⚠ DANGER ! Avertit d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT ! Signale un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION ! Surface chaude.

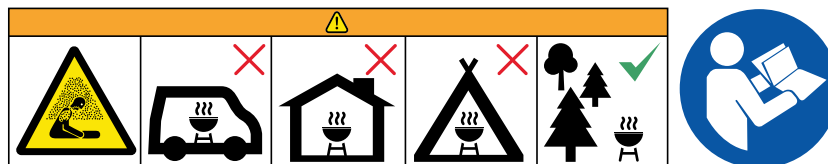
ⓘ Informations importantes.

👁 Porter des lunettes de sécurité.

🧤 Porter des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !

N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS UN ESPACE CONFINÉ ET/OU HABITABLE, PAR EXEMPLE MAISONS, TENTES, CARAVANES, CAMPING-CARS, BATEAUX. RISQUE MORTEL D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE.



⚠ AVERTISSEMENT

Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

⚠ AVERTISSEMENT ! Utilisez toujours le foyer extérieur conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux applicables.

Note à l'utilisateur : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon !	44
La sécurité avant tout	44
Caractéristiques complètes du système	45
Système de circulation d'air	46
Comment notre conception de circulation d'air améliore votre expérience	46
Guide d'assemblage	47
Opération	51
Allumer votre foyer sans fumée	51
Utilisation de bois de chauffage naturel coupé	51
Méthode de la cabane en rondins	52
Méthode du tipi	53
Granulés de bois	54
Éteindre le feu	55
Grillades en option	56
Grille en fonte	56
Cuisson au barbecue avec du bois de chauffage naturel coupé	56
Granulés de bois	57
Maintenance	59
Élimination des cendres	59
Nettoyage	59
Entretien de la surface noire mate	59
Grille de cuisson en fonte (en option)	60
Acier inoxydable dans des environnements difficiles	60
Dépannage	61
Bûches naturelles coupées	61
Granulés	62
Listes de pièces	63
Accessoires optionnels vendus séparément	63
Accessoires optionnels vendus ensemble	64
Garantie	65

Bienvenue chez Napoléon !

La sécurité avant tout

DANGER !

Dangers d'incendie, d'explosion et de monoxyde de carbone

- **À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.** La combustion du bois produit du monoxyde de carbone, qui peut s'accumuler dans les espaces clos et provoquer une asphyxie.
- Lisez toutes les instructions d'utilisation et les avertissements de sécurité avant utilisation. Une utilisation incorrecte peut entraîner la mort, des blessures graves ou des dommages matériels.
- **NE PAS** utiliser d'alcool, de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, de diesel ou tout liquide inflammable pour allumer ou rallumer le feu.
- **NE PAS** stocker ou utiliser de bouteilles de gaz, d'essence ou de vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité du foyer extérieur.

AVERTISSEMENT !

Dangers de brûlure, d'incendie et d'utilisation

- **NE PAS** toucher pendant l'utilisation. Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement. Laissez toujours le foyer refroidir complètement avant de le manipuler.
- **NE PAS** déplacer le foyer extérieur tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- Gardez une distance d'au moins 4,6 m (15 pi) des murs, structures ou bâtiments.
- Utilisez toujours le foyer extérieur conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux applicables.
- **NE PAS** placer sur des surfaces combustibles telles que le bois, les terrasses composites, l'herbe sèche, les feuilles ou le paillis.

ATTENTION !

Dangers de brûlure, d'incendie et d'utilisation

- **NE PAS** laisser le foyer extérieur sans surveillance lorsqu'il brûle ou est encore chaud, surtout en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
- **NE PAS** utiliser sous des couvertures supérieures telles que toits, abris d'auto, auvents ou avancées. Les flammes peuvent atteindre 0,9 m (3 pieds) au-dessus de l'appareil.
- **NE PAS** utiliser sous des branches basses.

IMPORTANT !

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- N'utiliser que sous la surveillance d'un adulte.
- Placez le foyer extérieur sur un sol stable et plat.
- Gardez une distance de sécurité avec les objets combustibles tels que les meubles d'extérieur, les parasols et les couvertures.
- Effectuez l'entretien uniquement lorsque le foyer extérieur est froid.
- Laissez le foyer extérieur refroidir complètement avant de le manipuler. Assurez-vous que le bac à cendres est correctement positionné après avoir déplacé l'appareil.
- Assurez-vous que le bac à cendres est installé avant utilisation.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu sauf en cas d'urgence ; cela pourrait endommager la finition du foyer extérieur.
- Retirez les cendres uniquement lorsqu'elles sont froides et stockez-les dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Placez le récipient sur une surface incombustible, loin des matériaux combustibles, jusqu'à ce que les cendres soient complètement refroidies et qu'il n'y ait plus de risque de rallumage.

Caractéristiques complètes du système

Écran pare-étincelles en acier inoxydable pour une sécurité accrue. Vendue en tant qu'accessoire.

Grille de cuisson en fonte revêtue de porcelaine en option. Vendue en tant qu'accessoire.

Structure en acier inoxydable solide.

Évents inférieurs allongés pour une meilleure circulation de l'air.

Base inférieure surélevée en acier inoxydable pour une meilleure circulation de l'air et une meilleure répartition de la chaleur.

Anneau supérieur en acier inoxydable pour réduire l'interférence du vent.

Cendrier amovible en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

Tisonnier en acier inoxydable avec poignée en bambou, vendu comme accessoire d'entretien.

Poignée de transport robuste en tissu véritable fixée avec des goupilles en acier inoxydable. Vendue en tant qu'accessoire.

Housse résistante pour protéger votre foyer extérieur sans fumée lorsqu'il n'est pas utilisé. Vendue en tant qu'accessoire.



IMPORTANT !

Les foyers extérieurs illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté **Modèle présenté : NWFPMTI-SS-INT**

Système de circulation d'air

Comment notre conception de circulation d'air améliore votre expérience

Notre foyer extérieur utilise un système de circulation d'air spécialement conçu qui améliore la qualité de la flamme tout en réduisant la fumée (**Fig. 1**). En dirigeant l'air à travers plusieurs canaux à l'intérieur de l'appareil, le système crée une combustion plus chaude, plus propre et plus efficace. Voici comment la circulation d'air se déplace à travers le produit :

1. **Entrée d'air (en bas) :** L'air frais entre par les ouvertures inférieures.
2. **Préchauffage de l'air (double paroi) :** L'air monte à travers la cavité à double paroi, se réchauffant au fur et à mesure qu'il s'élève.
3. **Combustion primaire (chambre de combustion) :** De l'air frais circule également

sous la chambre de combustion, alimentant le feu par le dessous pour une flamme primaire puissante.

4. **Combustion secondaire (orifices supérieurs) :** L'air préchauffé est libéré par les perforations supérieures, se mélangeant à la fumée pour créer une combustion secondaire propre.
5. **Flamme plus propre et plus chaude :** Ce processus produit des flammes plus vives, plus de chaleur, une ignition plus rapide et beaucoup moins de fumée.

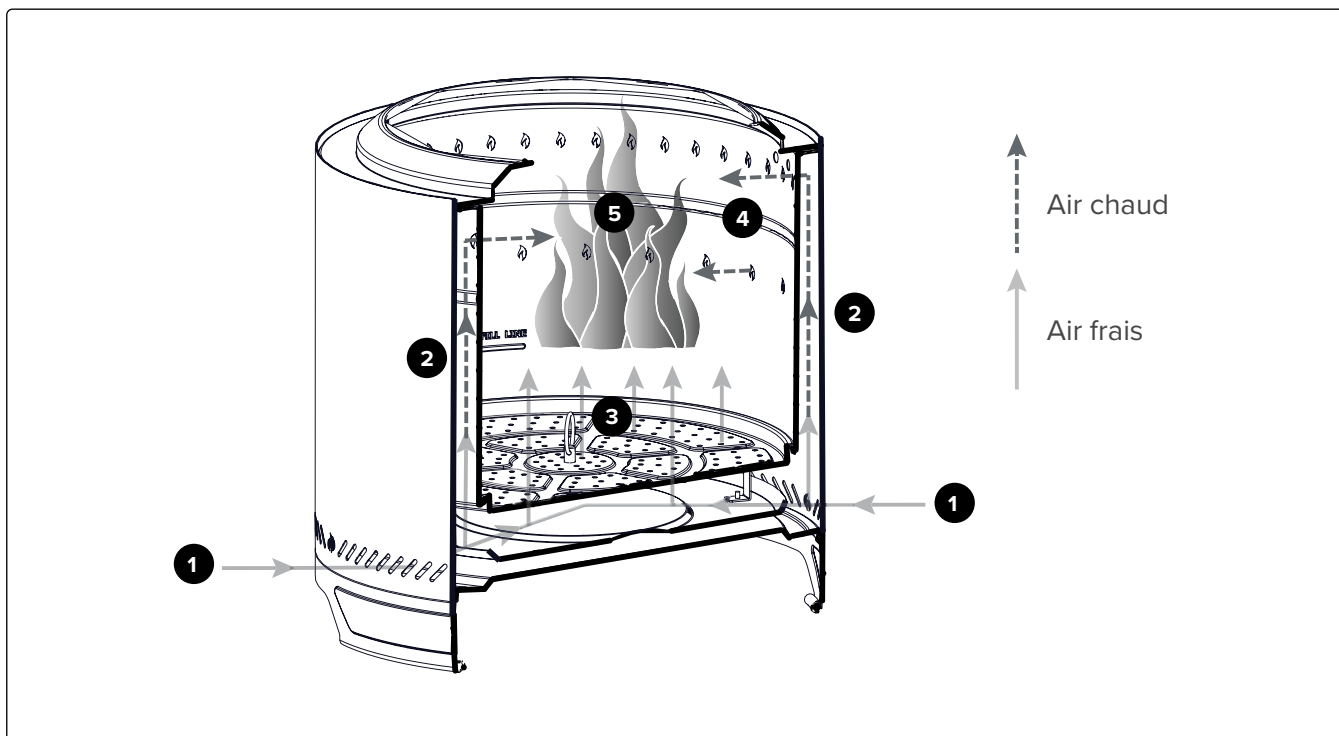
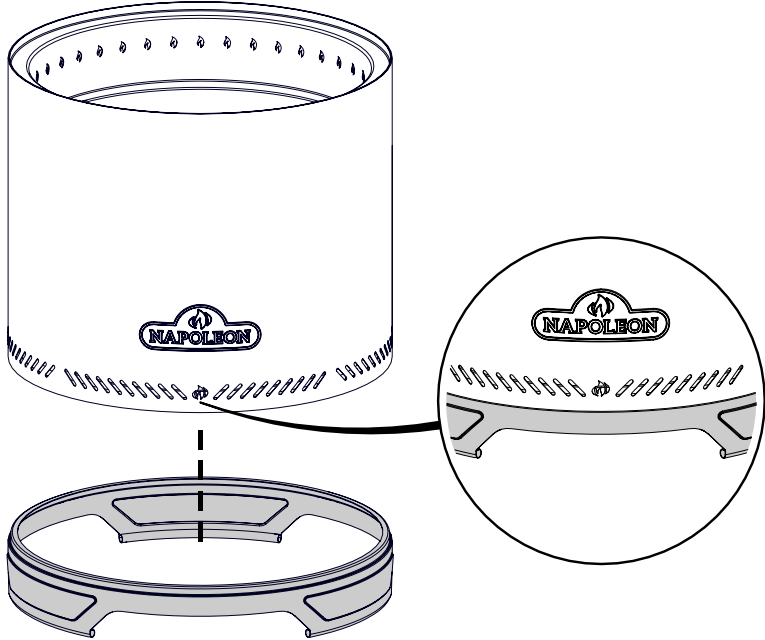


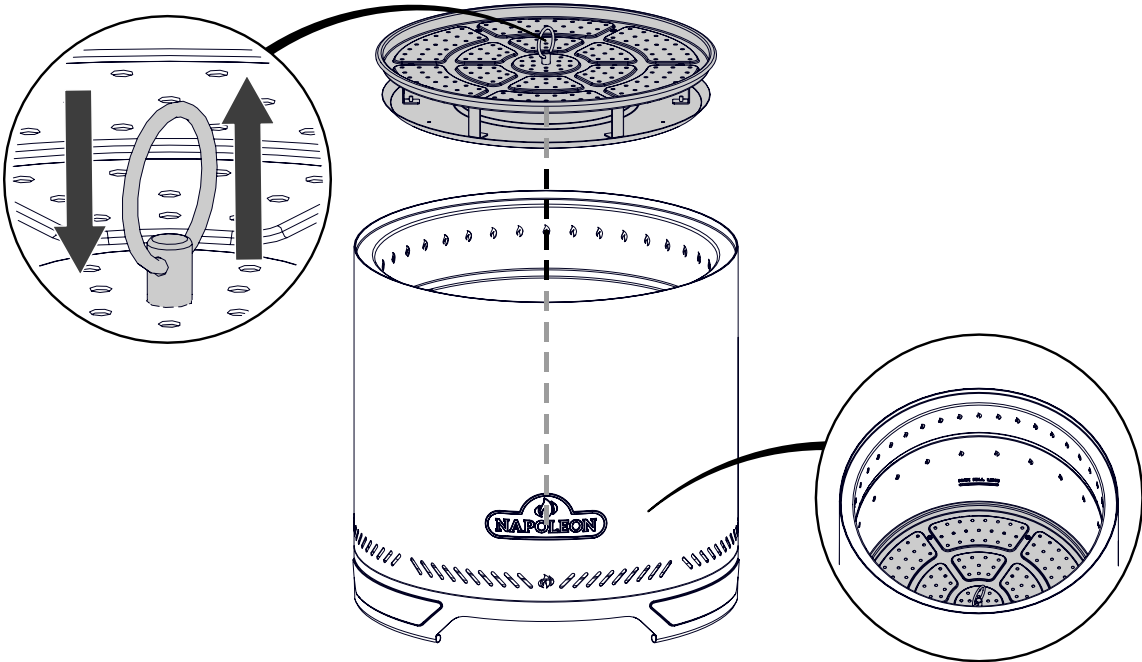
Fig. 1

Guide d'assemblage

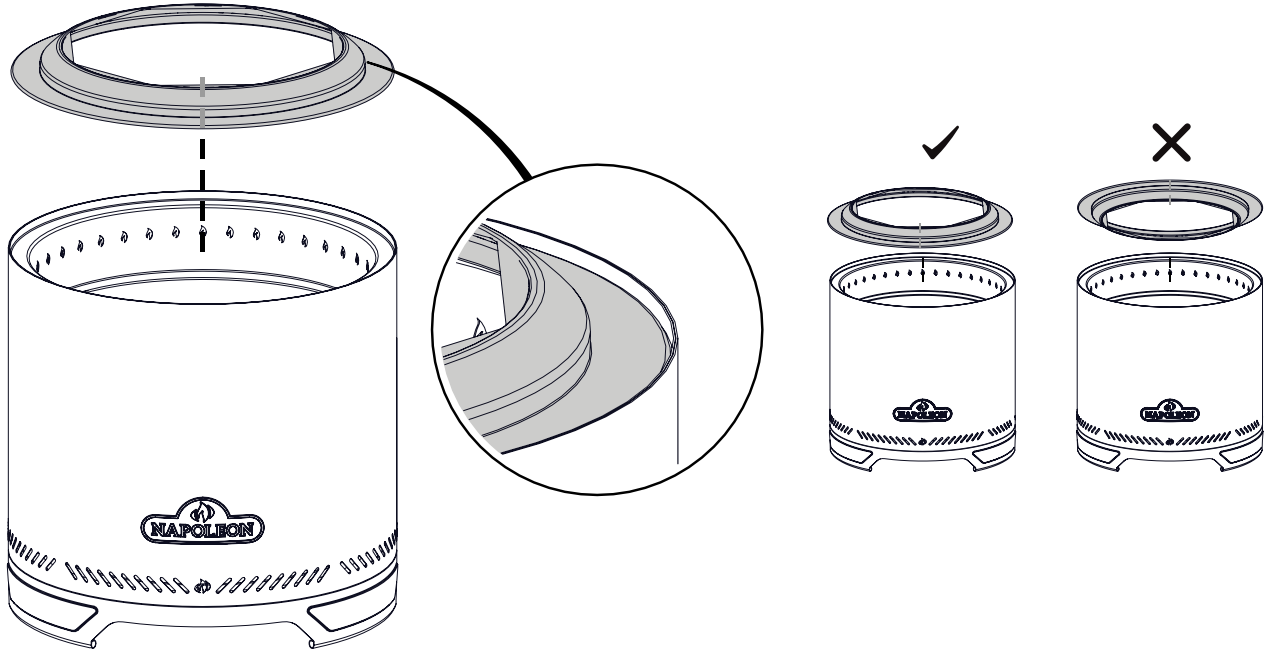
1



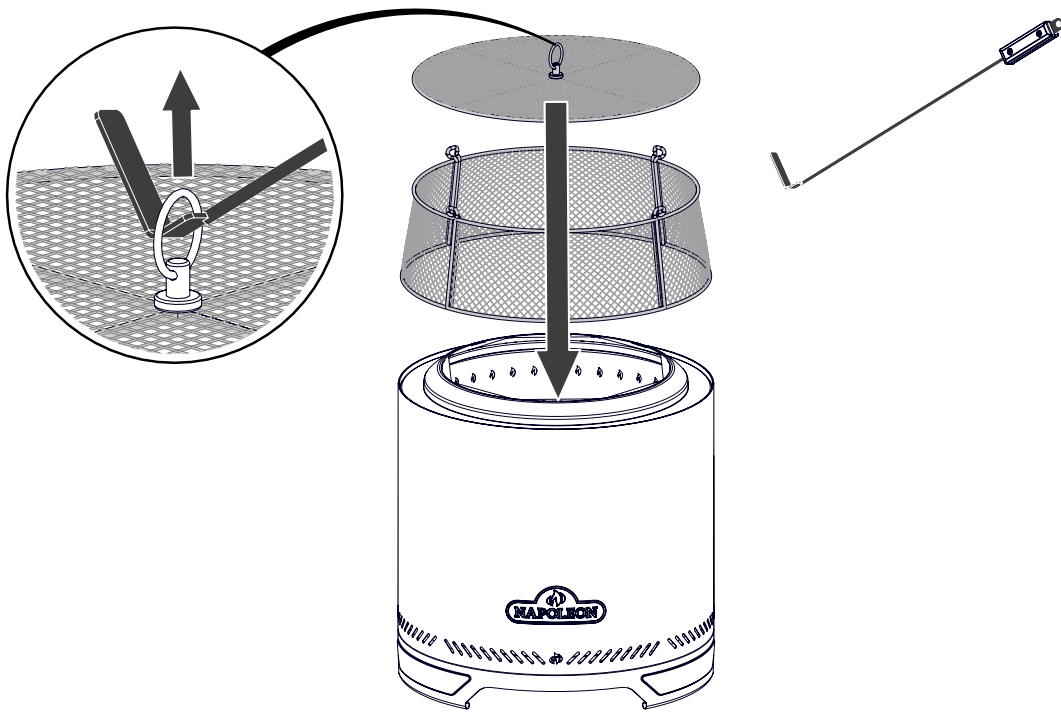
2



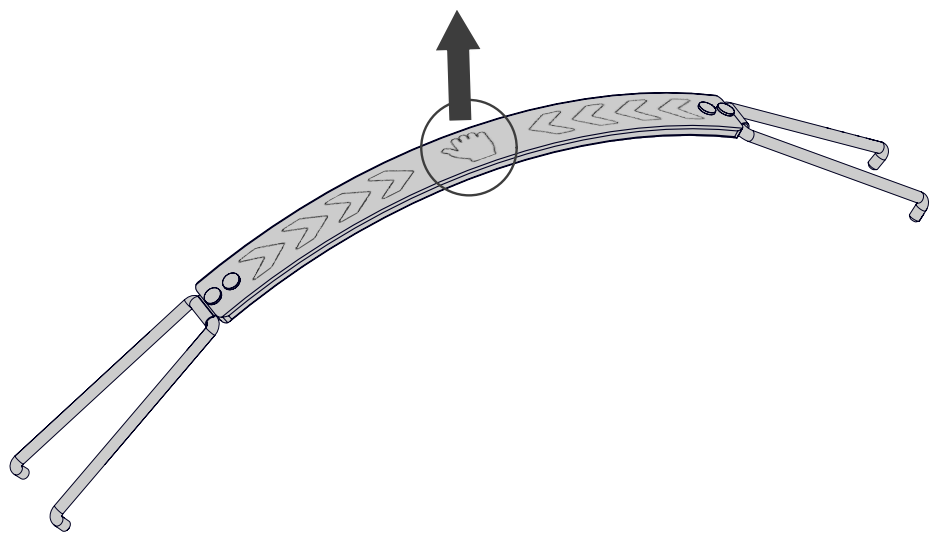
3



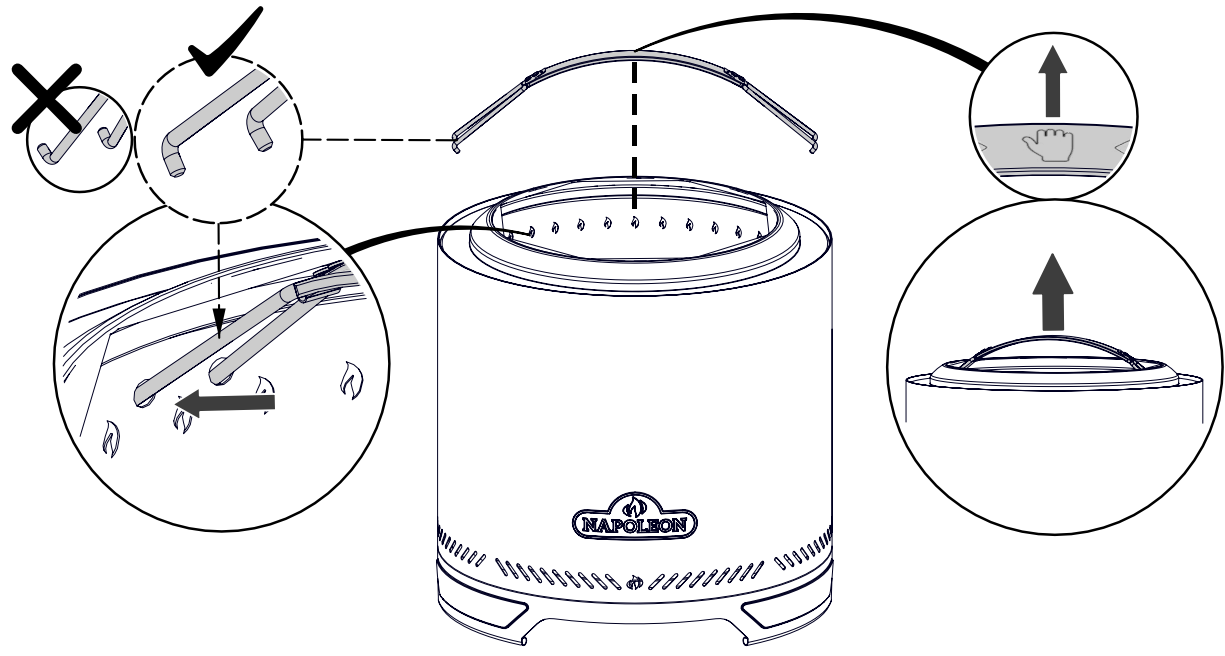
4



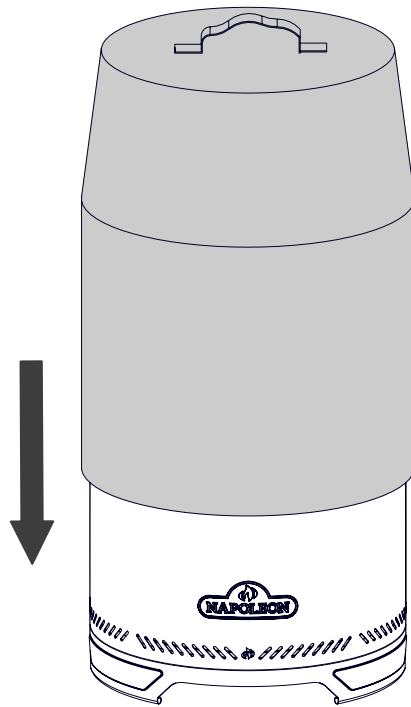
5



6



6



Opération

Allumer votre foyer sans fumée

Première utilisation : effectuer un brûlage initial

Lorsque vous allumez votre foyer extérieur sans fumée pour la toute première fois, vous pouvez remarquer une odeur. C'est normal. Cette odeur est due à la combustion des lubrifiants internes utilisés lors de la fabrication et disparaîtra après la première utilisation.



NOTE :

- Il est normal de voir de la fumée pendant les premières minutes qui suivent l'allumage du feu.

Utilisation de bois de chauffage naturel coupé

Préparez vos matériaux d'allumage

Choisissez votre matière inflammable — des matériaux qui s'enflamment rapidement — tels que :

- Petites brindilles sèches, papier journal froissé, fines bandes de carton ou cubes allume-feu (Fig. 2).

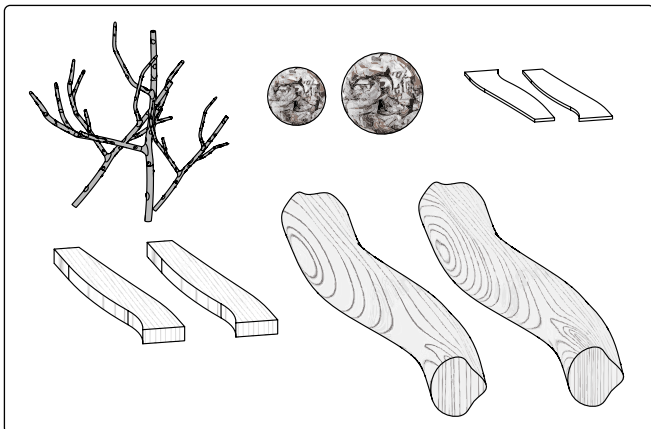


Fig. 2

Ajoutez du petit bois

Choisissez de petits morceaux secs de bois tendre fendus finement pour aider le feu à prendre, en passant de l'amadou au combustible principal.

Utilisez du bois de chauffage approprié

Pour des performances optimales :

- Ne brûlez que du bois sec et bien séché avec un taux d'humidité inférieur à 20 %. Cela garantit une production de chaleur plus élevée et réduit l'accumulation de suie et de créosote.
- Ne brûlez pas de bois flotté provenant de l'océan. Le sel contenu dans le bois peut créer des sous-produits corrosifs susceptibles d'endommager le foyer extérieur. Nous recommandons des bûches de moins de 10 cm. (102 mm) de diamètre et ne dépassant pas 40 cm. (0.4 m).

Pensez toujours à la circulation de l'air pendant tout le processus de construction du feu afin de maintenir une combustion efficace.



NOTE :

- Évitez de placer le barbecue ou les accessoires sur des surfaces dures ou abrasives afin de prévenir les rayures sur la finition.



DANGER !

- Tenez les vêtements, les cheveux et votre visage éloignés des flammes lors de l'allumage ou de l'entretien du foyer extérieur.

Méthode de la cabane en rondins

Construisez la base

Placez deux bûches de taille normale l'une en face de l'autre au fond du foyer extérieur sans fumée (**Fig. 3**).

Ajoutez la première couche de petit bois.

Disposez deux morceaux de petit bois perpendiculairement aux bûches de base pour former un carré. Remplissez le centre de ce carré avec le matériau d'allumage de votre choix (**Fig. 3**).

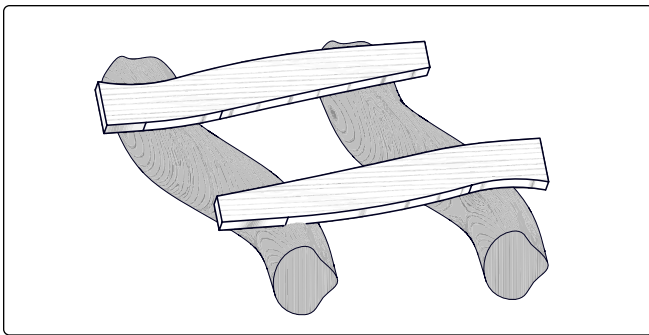


Fig. 3

Continuez à empiler.

Répétez le même motif en croix avec d'autres morceaux de petit bois, en construisant progressivement vers le haut

- Si vous utilisez du papier journal ou du carton, continuez à remplir le centre avec de l'amadou.
- Si vous utilisez des cubes allume-feu, placez-en un au centre avant de commencer à empiler ; il n'est pas nécessaire de remplir toute la structure avec eux. À mesure que vous approchez du sommet du foyer, inclinez légèrement la structure vers l'intérieur pour favoriser la circulation de l'air (**Fig. 4**).

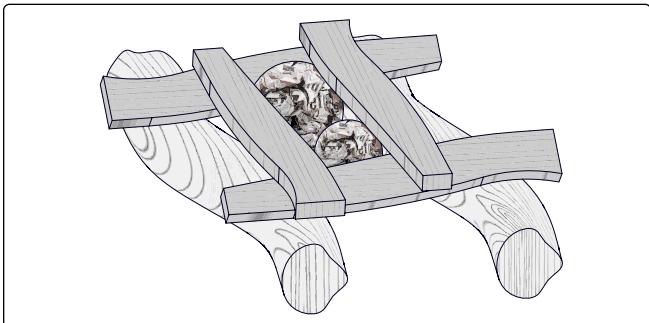


Fig. 4

Allumez le feu.

Utilisez une longue allumette ou un allume-barbecue pour enflammer l'amadou ou le petit bois au fond de la structure. **N'utilisez pas d'allumettes ordinaires**, car elles sont difficiles à manipuler lorsqu'il faut atteindre l'intérieur du foyer extérieur.

Ajoutez du bois supplémentaire avec précaution.

Une fois que le feu brûle de façon stable, ajoutez du bois sans perturber la structure en cabane de rondins.

- Commencez avec de petits morceaux.
- Ajoutez progressivement des bûches plus grosses à mesure que le feu grandit.
- Placez les nouveaux morceaux vers le bas du feu pour l'aider à se répartir uniformément dans le foyer.

Méthode du tipi

Disposez le petit bois

Placez un tas de petit bois au centre du foyer extérieur.

Construisez la structure en tipi

Appuyez plusieurs morceaux de petit bois (bois tendre finement fendu) les uns contre les autres au-dessus de l'amadou pour former une forme de tipi. Veillez à laisser des espaces pour permettre la circulation de l'air et pour pouvoir allumer facilement le petit bois (Fig. 5).

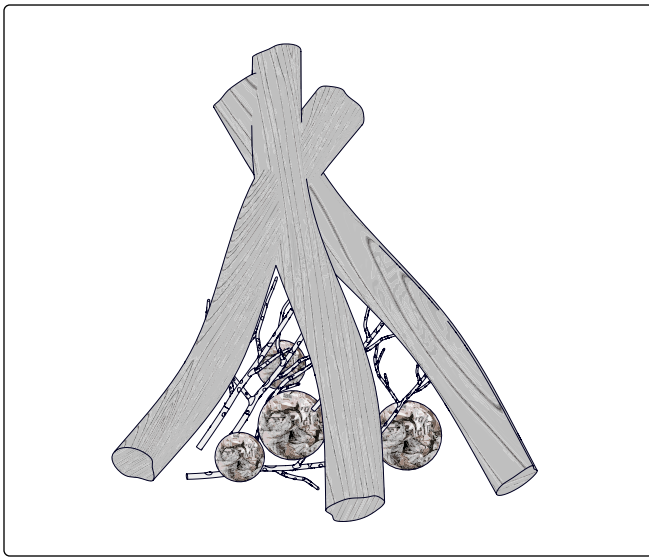


Fig. 5

Ajoutez des couches supplémentaires.

Placez des morceaux d'allume-feu légèrement plus grands sur le tipi, en continuant de laisser des ouvertures pour que l'air puisse atteindre la base du feu.

Allumez le feu

Utilisez une longue allumette ou un briquet de barbecue pour enflammer l'amadou ou l'allume-feu inférieur à l'intérieur du tipi. **N'utilisez pas d'allumettes ordinaires**, car elles sont difficiles à manipuler lorsqu'on atteint le foyer extérieur sans fumée.

Ajout de bois au tipi

Une fois que le feu brûle de façon régulière, commencez à ajouter du bois à la structure du tipi.

- Commencez par de petits morceaux de bois.
- Ajoutez progressivement des morceaux plus gros à mesure que le feu grandit.
- Placez le bois vers le fond du foyer extérieur pour aider les flammes à se répartir uniformément.



NOTE :

- Pour une performance sans fumée optimale, assurez-vous que le bois ne dépasse pas l'anneau supérieur du foyer extérieur.



AVERTISSEMENT !

- Utilisez toujours votre foyer extérieur conformément à toutes les réglementations locales, provinciales, étatiques et nationales applicables.
- Ne modifiez pas le foyer de quelque manière que ce soit.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous ajoutez du bois ou des granulés de bois dans le foyer extérieur.

Granulés de bois

Ajoutez les granulés.

Versez les granulés de bois directement dans le foyer extérieur sans fumée et répartissez-les uniformément. Certaines marques proposent des paquets de granulés qui peuvent être placés entiers dans le foyer extérieur.

! IMPORTANT !

- Ne remplissez pas le foyer extérieur au-delà de la ligne de remplissage maximale gravée à l'intérieur de l'appareil (Fig. 6)

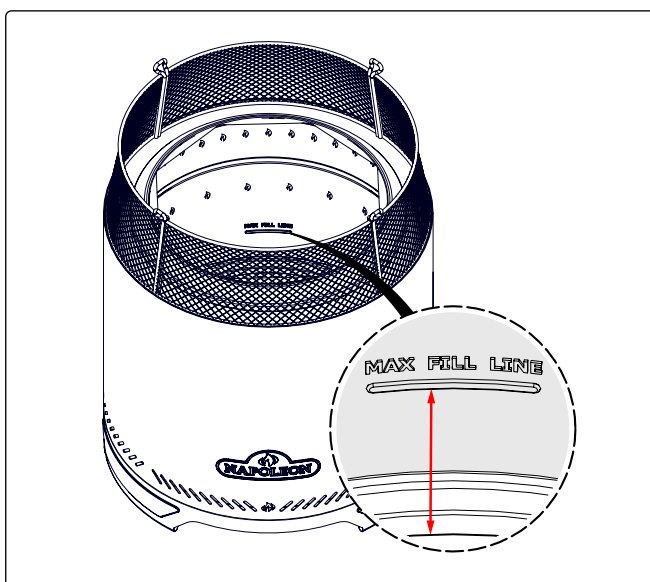


Fig. 6

Allumez les granulés.

Utilisez une longue allumette ou un briquet de barbecue pour enflammer les granulés. **N'utilisez pas d'allumettes ordinaires**, car elles sont difficiles à utiliser lorsqu'on atteint le foyer extérieur.

Laissez le feu se développer.

Les flammes rempliront le foyer extérieur en environ 5 minutes. Si vous utilisez un paquet de granulés, les granulés se répandront naturellement à mesure que le paquet brûle—il n'est pas nécessaire de remuer.

Ajoutez plus de combustible si nécessaire.

Après environ 30 minutes, ou lorsque le feu commence à diminuer, ajoutez un autre paquet de granulés ou du bois supplémentaire.



NOTE :

- Quantités approximatives de granulés pour 1 heure de combustion :
 - » Modèle 47cm : 12,1 lb (5,5 kg)
 - » Modèle 57cm : 19,8 lb (9 kg)



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajoutez des bûches ou des granulés au foyer extérieur.



STOCKAGE APPROPRIÉ

Stockez les granulés de bois dans un endroit sec, à l'abri de toute humidité. L'exposition à l'humidité peut faire fumer les granulés et entraîner une mauvaise qualité de combustion.

Éteindre le feu

Laisser le feu s'éteindre

La méthode la plus sûre et la plus propre consiste à laisser le feu s'éteindre naturellement. Cela produit moins de fumée et moins de saleté. **Ne laissez pas le foyer extérieur sans surveillance** jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint.

En cas d'urgence

Si vous devez éteindre le feu rapidement, vous pouvez utiliser un tuyau d'arrosage. Suivez ces consignes :

- Restez à au moins 1,5 m (5 pi) de distance pendant l'arrosage pour éviter la vapeur, la fumée ou les débris.
- Arrosez les braises en continu pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus de flammes et que la vapeur/la fumée ait cessé.
- Utilisez un tisonnier pour remuer les braises et vous assurer qu'il ne reste aucun point chaud. Poursuivez l'arrosage si nécessaire
- Si aucun tuyau n'est disponible, un seau d'eau peut être utilisé, bien que cela produise plus de vapeur et de fumée.
- L'eau mélangée à la cendre de bois crée une solution alcaline qui peut affecter les finitions en acier inoxydable. Après refroidissement, videz le bac à cendres et séchez soigneusement le foyer extérieur pour aider à prévenir la rouille.



NOTE :

- Du sable ou un extincteur à poudre sèche homologué pour les feux de bois peuvent également être utilisés en cas d'urgence. Cependant, ceux-ci peuvent endommager le foyer extérieur et ne doivent être utilisés **qu'en cas de nécessité absolue.**



AVERTISSEMENT !

- Ne retirez pas les cendres du foyer extérieur tant que le feu n'est pas complètement éteint. Laissez suffisamment de temps à tous les composants pour refroidir avant de les manipuler.
- Ne déplacez pas le foyer extérieur lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- Ne vous penchez pas au-dessus du foyer extérieur lors de son allumage ou lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne respirez pas la fumée du feu. Évitez que la fumée n'entre en contact avec vos yeux.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne laissez jamais votre feu sans surveillance. Si vous devez vous éloigner, assurez-vous toujours que le pare-étincelles est bien en place et vérifiez qu'aucun objet inflammable ne se trouve près du foyer extérieur qui pourrait prendre feu ou être endommagé.

Grillades en option

Grille en fonte

Une grille de cuisson en fonte en option est disponible pour votre foyer extérieur sans fumée Napoleon, vous permettant de cuire une variété d'aliments directement sur un feu de bois. La fumée de bois peut rehausser la saveur de nombreux aliments, y compris les hamburgers, les saucisses, les légumes et les steaks. Faites attention au type de bois que vous utilisez, car tous les bois ne sont pas adaptés à la cuisson.

Pour obtenir la grille de cuisson adaptée à votre foyer extérieur, contactez votre revendeur Napoleon. Consultez la liste des **accessoires optionnels** pour plus de détails.



NOTE :

- La grille de cuisson repose directement sur le pare-étincelles, remplaçant ainsi le couvercle de celui-ci (**Fig. 7**).

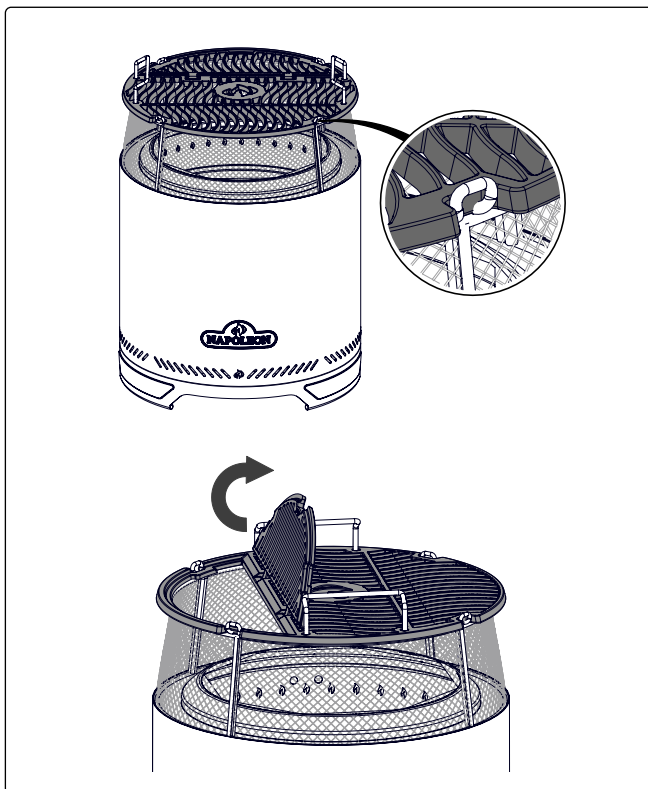


Fig. 7

Cuisson au barbecue avec du bois de chauffage naturel coupé

Votre feu sera prêt pour la cuisson au barbecue lorsqu'il sera principalement composé de braises chaudes avec quelques bûches sèches et bien séchées. Pour de meilleurs résultats, allumez le feu **au moins une heure** avant de cuisiner afin que les flammes diminuent et que les braises atteignent la température idéale pour la cuisson au barbecue.

Utilisez du bois sec

- Utilisez du bois qui a été correctement séché et stocké, avec un taux d'humidité de **20 % ou moins**
- Le bois humide ou vert peut produire une fumée excessive qui est **dangereuse pour la cuisson au barbecue**.

Griller sur des braises

- Faites cuire au barbecue sur des braises incandescentes, et non sur des flammes vives, qui peuvent brûler les aliments.
- Ajoutez des bûches de temps en temps si nécessaire pour maintenir une chaleur uniforme et éviter que le feu ne s'éteigne.



ATTENTION !

- Si vous devez ajouter des bûches pendant la cuisson, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer la grille de cuisson lorsqu'elle est chaude.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Évitez de cuire au barbecue des aliments gras (comme le bacon), car cela peut provoquer des flambées soudaines et entraîner des brûlures.

Granulés de bois

Les granulés de bois de qualité alimentaire conviennent également à la cuisson au barbecue. Les granulés brûlent longtemps et peuvent offrir une chaleur plus contrôlée que le bois de chauffage.

Avant de commencer :

- Utilisez des **granulés de barbecue de qualité alimentaire** ou des granulés sans additifs ni agents de remplissage.
- Laissez le feu diminuer afin que les flammes ne brûlent pas vos aliments.
- Ajoutez les granulés **lentement**, car en ajouter trop à la fois peut étouffer le feu.
- Utilisez un tisonnier pour répartir les granulés afin d'obtenir une combustion **uniforme**.
- Ne remplissez pas le foyer extérieur au-dessus de la **ligne de remplissage maximale** gravée à l'intérieur de l'appareil.



DANGER !

- Faites attention lors de l'ajout de bois ou de granulés. Les flammes peuvent atteindre 0,9 m (3 pieds) au-dessus du foyer extérieur.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de la grille de cuisson.



ASTUCE PRO DE CUISSON AU BARBECUE !

La cuisson sur un feu de bois offre une **chaleur moins constante** que la cuisson sur un barbecue à gaz, vous devrez donc surveiller vos aliments de plus près.

Griller

- Une fois que le combustible s'est consumé pour former un lit uniforme de braises chaudes, le feu est prêt pour la cuisson.
- Pour un meilleur contrôle, vous pouvez déplacer une partie des braises sur un côté du foyer afin de créer une zone de cuisson à chaleur indirecte. **(Fig. 8)**

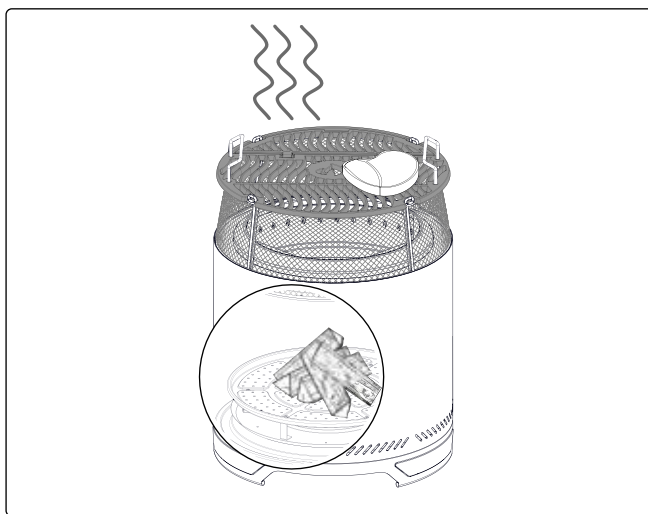


Fig. 8

- Ne remplissez pas le foyer extérieur au-dessus de la **ligne de remplissage maximale** gravée à l'intérieur de l'appareil.

Ajout de combustible pendant la cuisson au grill

Si une chaleur supplémentaire est nécessaire pendant la cuisson :

1. Ajoutez de petites quantités du combustible choisi sur les braises existantes.
2. Utilisez une allumette longue ou un briquet si une aide à l'allumage est nécessaire.
3. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez à proximité de flammes nues.
4. Laissez le nouveau combustible se consumer jusqu'à ce qu'il forme des braises incandescentes avant de placer les aliments au-dessus de la source de chaleur.

- Placez la grille de cuisson en fonte Napoleon sur le foyer extérieur sans fumée.
- Huilez légèrement la grille de cuisson pour réduire l'adhérence.
- Faites attention lors de l'ajout de charbon de bois supplémentaire—les flammes peuvent s'élever soudainement. Tenez-vous à une distance de sécurité et utilisez des pinces à long manche résistantes à la chaleur lors de l'ajout de briquettes.



AVERTISSEMENT !

- Ne laissez jamais le foyer sans surveillance tant que les flammes ne sont pas complètement éteintes.
- Ne placez pas la housse en tissu sur le foyer tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Assurez-vous que toutes les braises sont complètement éteintes et refroidies avant de jeter les cendres.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner le barbecue avec le combustible à forte chaleur pendant au moins 30 minutes.
- Ne commencez pas à cuire tant que le combustible ne s'est pas consumé pour former un lit stable de braises incandescentes.
- N'utilisez pas le foyer dans des conditions venteuses.



ASTUCE PRO DE CUISSON AU BARBECUE !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande, car la cuisson sur un feu ouvert implique de nombreuses variables pouvant affecter la cuisson.

Maintenance

Élimination des cendres

Attendez que le foyer extérieur ait complètement refroidi, puis videz le bac à cendres dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Placez le récipient fermé sur une surface non combustible pendant au moins 12 heures avant de le jeter.



IMPORTANT !

- Videz le bac à cendres après chaque utilisation une fois que le foyer extérieur a complètement refroidi.
- Assurez-vous que les orifices de circulation d'air sont exempts de cendres et de dépôts.

Nettoyage

- Lavez le cendrier avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.
- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'eau ou d'un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier, car ils rayeraient la finition.
- Essayez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- Les pièces en acier inoxydable peuvent se décolorer en prenant une teinte dorée ou brune avec le temps lorsqu'elles sont chauffées. Ceci est normal et n'affecte pas les performances.

Entretien de la surface noire mate

- Nettoyez avec un savon à vaisselle doux dilué dans de l'eau à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge non abrasive. Assurez-vous que le chiffon ou l'éponge est exempt de débris pour éviter les rayures.
- Rincez abondamment après le nettoyage ; laisser du nettoyant sur la surface peut provoquer des traces ou des résidus.
- Séchez complètement avec un chiffon en microfibre, une peau de chamois ou une serviette douce.



NOTE :

- Des nettoyeurs pour vitres ou des nettoyeurs tout usage peuvent également être utilisés.



AVERTISSEMENT !

- Le foyer doit être nettoyé et inspecté après chaque utilisation.
- Portez des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre foyer extérieur.
- Nettoyez le foyer extérieur uniquement lorsqu'il est complètement refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nettoyage avec de l'eau purifiée (distillée ou déionisée) aidera à minimiser les taches d'eau.

Grille de cuisson en fonte (en option)

Première utilisation

1. Lavez la grille à la main avec un savon à vaisselle doux et de l'eau pour éliminer les résidus de fabrication. Ne placez pas au lave-vaisselle **(Fig. 9)**.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre dans la fonte **(Fig. 9)**.

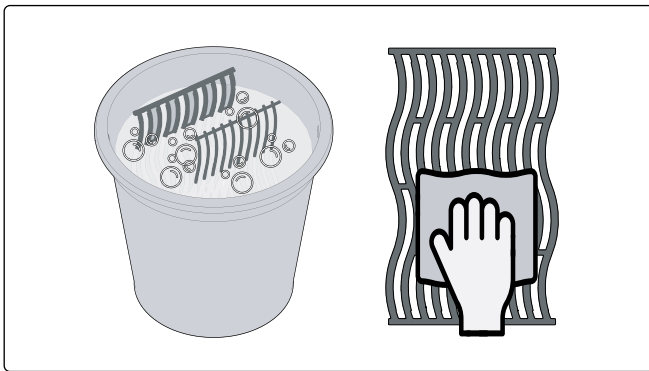


Fig. 9

Acier inoxydable dans des environnements difficiles

L'acier inoxydable peut s'oxyder ou se tacher lorsqu'il est exposé à des chlorures ou des sulfures, en particulier dans :

- Régions côtières
- Climats chauds ou très humides
- Zones proches des piscines ou des spas

Ces taches peuvent ressembler à de la rouille mais peuvent être éliminées et évitées avec un entretien régulier. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3 à 4 semaines avec de l'eau tiède savonneuse.

Dépannage

Bûches naturelles coupées

- Le feu ne s'allume pas
- Le feu n'est pas sans fumée.
- Le feu couve après l'allumage

Causes possibles	Solution
Flux d'air insuffisant	Nettoyez les événements pour rétablir la circulation de l'air
Petit bois insuffisant, ou petit bois humide	Ajoutez davantage de petit bois sec à la base du foyer
Bûches humides	Remplacez par des bûches sèches et bien séchées
Vent excessif	Déplacez le foyer dans un endroit moins exposé au vent
Bûches empilées au-dessus de la zone de combustion à double couche	Utilisez moins de bûches pour maintenir une bonne circulation de l'air
Bac à air sale ou obstrué	Nettoyez le bac à air pour assurer une bonne circulation de l'air
Orifices de circulation d'air bloqués par des cendres ou des dépôts	Retirez les cendres et les débris afin que les orifices d'air soient libres et dégagés



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Pour les pièces de rechange recommandées, contactez le service client
Napoleon : +31 (0) 88 588 66 55

Granulés

- Le feu ne s'allume pas
- Le feu couve après l'allumage
- Le feu n'est pas sans fumée

Causes possibles	Solution
Pas assez de circulation d'air	Nettoyez les événements pour assurer une bonne circulation de l'air
Cubes à briquet mouillés ou défectueux	Remplacez les cubes allume-feu
Pas assez de granulés	Ajoutez plus de granulés, mais ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale
Vent excessif	Déplacez le foyer extérieur vers un endroit moins exposé au vent
Granulés exposés à l'humidité	Jetez les granulés humides ; utilisez uniquement des granulés secs
Granulés qui s'effritent ou se transforment en sciure	Rangez les granulés dans un endroit sans humidité et utilisez des contenants hermétiques si possible
Mauvaise ignition ou combustion incomplète	Videz la trémie et remplissez-la avec des granulés secs
Granulés remplis au-dessus de la ligne de remplissage maximale	Utilisez moins de granulés pour éviter d'étouffer le feu

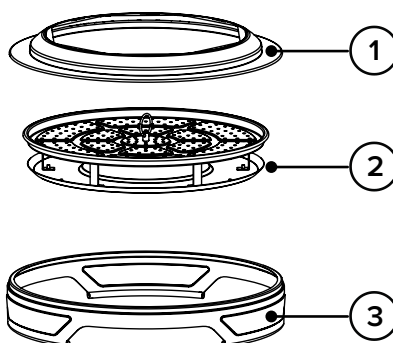
Listes de pièces

Accessoires optionnels vendus séparément



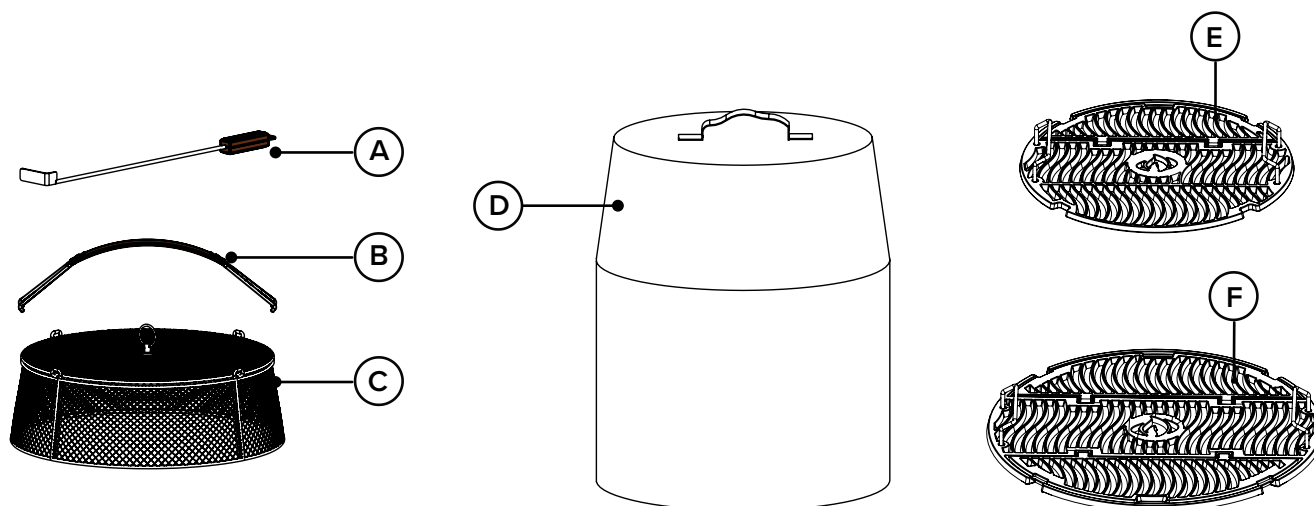
IMPORTANT !

Veillez consulter la section du guide d'assemblage de ce manuel pour des étapes d'assemblage détaillées.



Accessoires optionnels vendus séparément		
	Pièce n°	Description
1	W540-10005876	Anneau pour foyer de 45 cm
	W540-10005877	Anneau pour foyer de 57cm
2	W710-10005878	Bac à cendres pour foyer de 45 cm
	W710-10005879	Cendrier pour foyer de 57cm
3	W035-10005880	Socle pour foyer de 45 cm
	W035-10005881	Socle pour foyer de 57cm

Accessoires optionnels vendus ensemble



Accessoires optionnels vendus ensemble			
Modèle		Pièce #	Description
Foyer extérieur 47cm NWFPM-ACC-INT	A	W700-10005870	Tissonier
	B	W325-10009762	Poignée de transport en tissu
	C	W565-10005883	Grille anti-étincelles de 57cm
	D	W200-10005874	Couvercle de 47cm
Foyer extérieur 57cm NWFPL-ACC-INT	A	W700-10005870	Tissonier
	B	W325-10009762	Poignée de transport en tissu
	C	W565-10005884	Écran pare-étincelles 57cm
	D	W200-10005875	Housse 57cm
E		S83047	Grilles en fonte 47cm
F		S83018	Grilles en fonte 57cm

NAPOLEON® GARANTIE PRODUIT



POUR LE FOYER EXTÉRIEUR SANS FUMÉE NAPOLEON. Garantie limitée à vie du Président Napoleon

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat pour une période de :

Anneau du foyer extérieur	À vie*
Écran pare-étincelles	À vie*
Bac à cendres	À vie*
Base	À vie*
Housse	3 an
Toutes les autres pièces	À vie*

*À vie fait référence à une période de garantie de 25 ans.

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a été effectué auprès d'un revendeur officiel NAPOLEON. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est ni transférable ni susceptible d'être prolongée en aucune circonstance ou par aucun de nos représentants.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une utilisation inappropriée, un manque d'entretien, un feu de graisse, une exposition environnementale, des accidents, des modifications, un usage abusif ou une négligence. L'installation de pièces de rechange provenant d'autres fabricants annule la présente garantie

Cette garantie exclut également tout ce qui suit : rayures, bosses, défauts de peinture, revêtements, corrosion ou décoloration causés

par l'exposition à la chaleur ou à des nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces émaillées et tout composant utilisé lors de l'installation du foyer extérieur sans fumée.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de la rouille ou de la perforation) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de rechange.

Après la première année, NAPOLEON a l'autorité, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie du Président Napoleon, Garantie limitée de 15 ans, Garantie limitée de 10 ans, Garantie limitée de 3 ans), de renoncer à toute obligation de garantie à sa seule discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces de garantie défectueuses concernées.

Nonobstant toute disposition de cette garantie (Garantie limitée à vie du Président NAPOLEON, Garantie limitée de 15 ans, Garantie limitée

de 10 ans, Garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON dans le cadre de cette garantie est définie par ce qui précède et ne couvre en aucun cas les dommages accessoires, consécutifs ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON concernant le foyer extérieur sans fumée NAPOLEON.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité supplémentaire en lien avec la vente de ce produit, ni n'autorise un tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité pour : surchauffe, courants descendants, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que vents forts ou ventilation inadéquate, débordements causés par des conditions environnementales telles que toits, bâtiments, arbres à proximité, collines, montagnes.

NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage au foyer extérieur sans fumée causé par l'eau, les intempéries, la

grêle, de longues périodes d'humidité, une manipulation brutale, des produits chimiques ou agents de nettoyage agressifs.

Le nettoyage régulier des cendres fines générées lors de l'utilisation du foyer extérieur sans fumée est une étape nécessaire pour l'entretien de votre appareil à bois.

Les réclamations au titre de la garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie indiquant le numéro de série et le modèle.

NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de main-d'œuvre ou les droits d'exportation.

FOGÓN SIN HUMO



Manual del usuario

NWFPMTI-SS-INT | NWFPMTI-PHM-INT

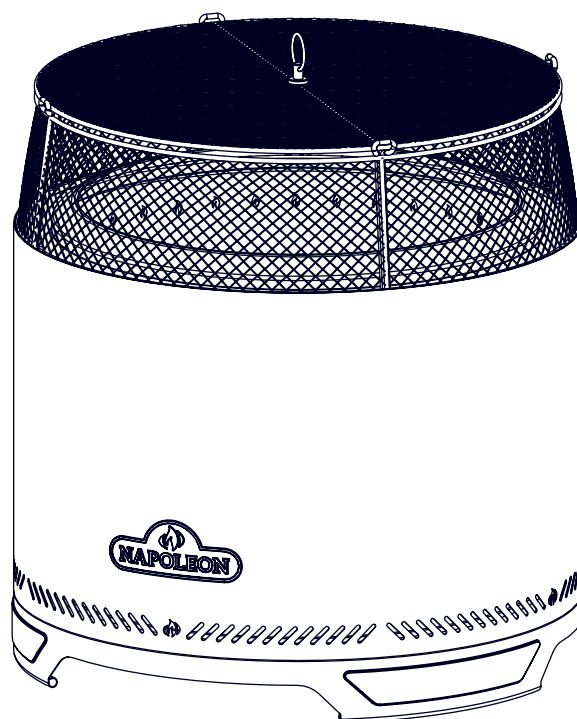
NWFPLTI-SS-INT | NWFPLTI-PHM-INT

EN

FR

ES PG. 67

DE PG. 93



**NO USE EN INTERIORES. UTILIZAR AL AIRE LIBRE
EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.**

Aplicar número de serie



Escanee para más idiomas
Scannez pour d'autres langues
Escanee para más idiomas
Für weitere Sprachen scannen

FELICITACIONES POR SU NAPOLEON®

¡FOGÓN SIN HUMO!

Acaba de mejorar su espacio al aire libre.

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA SEA TANTO MEMORABLE COMO SEGURA



Lea este manual del propietario antes de usar su fogón para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas del pozo de fuego antes de usarlo.


¡PELIGRO! Advierte de un peligro que podría resultar en un incendio, explosión, muerte o lesiones físicas graves.

¡ADVERTENCIA! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.

¡ATENCIÓN! Superficie caliente.

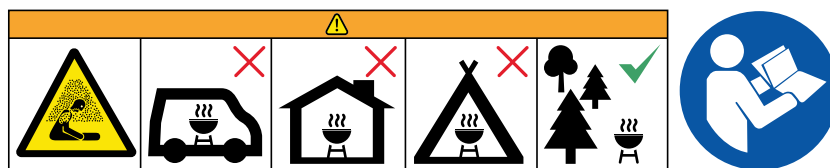
! Información importante.

 Utilice gafas de seguridad.

 Llevar guantes de protección.

¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender. ¡Utilice solo encendedores que cumplan con EN 1860-3!

NO UTILICE LA BARBACOA EN UN ESPACIO CONFINADO Y/O HABITABLE, POR EJEMPLO, CASAS, TIENDAS DE CAMPAÑA, CARAVANAS, CASAS RODANTES O BARCOS. PELIGRO DE INTOXICACIÓN MORTAL POR MONÓXIDO DE CARBONO.



¡ADVERTENCIA!

Mantenga a los niños y mascotas alejados.

¡ADVERTENCIA! Utilice siempre el fogón de acuerdo con todos los códigos locales, provinciales y estatales aplicables.

Aviso al consumidor: Conserve estas instrucciones para referencia futura.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	70
La seguridad ante todo	70
Características completas del sistema	71
Sistema de flujo de aire	72
Cómo nuestro diseño de flujo de aire mejora su experiencia	72
Guía de ensamblaje	73
Funcionamiento	77
Encendido de la hoguera sin humo	77
Uso de leña cortada naturalmente	77
Método de la cabaña de troncos	78
Método en forma de pirámide	79
Pellets de madera	80
Extinción del fuego	81
Parrilla opcional	82
Rejilla de hierro fundido	82
Asado con leña cortada naturalmente	82
Pellets de madera	83
Mantenimiento	85
Eliminación de cenizas	85
Limpieza	85
Cuidado de la superficie negra mate	85
Parrilla de cocción de hierro fundido (opcional)	86
Acero inoxidable en ambientes hostiles	86
Solución de problemas	87
Troncos cortados naturalmente	87
Pellets	88
Listas de piezas	89
Accesorios opcionales vendidos por separado	89
Accesorios opcionales vendidos juntos	90
Garantía	91

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo

¡PELIGRO!

Peligros de fuego, explosión y monóxido de carbono

- **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.** Quemar madera produce monóxido de carbono, que puede acumularse en áreas cerradas y causar asfixia.
- Lea todas las instrucciones de funcionamiento y advertencias de seguridad antes de usar. El uso inadecuado puede causar la muerte, lesiones graves o daños a la propiedad.
- **NO** utilice alcohol, líquido para encendedores, gasolina, queroseno, diésel ni ningún líquido inflamable para encender o reavivar el fuego.
- **NO** almacene ni utilice cilindros de gas LP, gasolina ni vapores, líquidos o materiales inflamables cerca del fogón.

¡ATENCIÓN!

Peligros de quemaduras, fuego y operación

- **NO** toque durante el uso. Esta barbacoa se pondrá muy caliente, no la mueva durante su funcionamiento. Deje siempre que la hoguera se enfríe completamente antes de manipularla.
- **NO** mueva el fogón hasta que esté completamente frío.
- Mantenga al menos 15 pies (4,6 m) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- Utilice siempre el fogón de acuerdo con todos los códigos locales, provinciales y estatales aplicables.
- **NO** coloque sobre superficies combustibles como madera, terrazas compuestas, pasto seco, hojas o mantillo.

¡ATENCIÓN!

Peligros de quemaduras, fuego y operación

- **NO** deje el fogón desatendido mientras esté encendido o aún caliente, especialmente cerca de niños o mascotas.
- **NO** opere bajo cubiertas superiores como techos, cocheras, toldos o aleros. Las llamas pueden alcanzar hasta 0,9 m (3 pies) por encima de la unidad.
- **NO** use bajo ramas bajas.

¡IMPORTANTE!

Prácticas operativas seguras adicionales

- Opere solo bajo la supervisión de un adulto.
- Coloque el fogón sobre una superficie segura y nivelada.
- Mantenga una distancia segura de objetos combustibles como muebles de exterior, sombrillas y mantas.
- Realice el mantenimiento solo cuando el fogón esté frío.
- Deje que el fogón se enfríe completamente antes de manipularlo. Asegúrese de que la bandeja de cenizas esté correctamente posicionada después de mover la unidad.
- Asegúrese de que la bandeja de cenizas esté instalada antes de usar.
- No use agua para apagar el fuego a menos que sea una emergencia; puede dañar el acabado del fogón.
- Retire las cenizas solo cuando estén frías y guárdelas en un recipiente metálico con tapa ajustada. Coloque el recipiente sobre una superficie no combustible, lejos de materiales combustibles, hasta que las cenizas estén completamente frías y no haya riesgo de reencendido.

Características completas del sistema

Pantalla de chispas de acero inoxidable para mayor seguridad. Se vende como accesorio.

Rejilla de cocción de hierro fundido recubierta de porcelana opcional. Se vende como accesorio.

Construcción de acero inoxidable sólido.

Rejillas de ventilación inferiores alargadas para un flujo de aire superior.

Base inferior de acero inoxidable elevada para un mayor flujo de aire y una mejor distribución del calor.

Anillo superior de acero inoxidable para reducir la interferencia del viento.

Bandeja de cenizas de acero inoxidable extraíble para facilitar la limpieza.

Atizador de acero inoxidable con mango de bambú, vendido como accesorio de mantenimiento

Asa de transporte de tela genuina resistente, asegurada con pasadores de acero inoxidable. Se vende como accesorio.

Funda duradera para proteger su fogón sin humo cuando no esté en uso. Se vende como accesorio.



¡IMPORTANTE!

Los fogones ilustrados en este manual del propietario pueden diferir del modelo que usted compró **Modelo destacado: NWFPMTI-SS-INT**

Sistema de flujo de aire

Cómo nuestro diseño de flujo de aire mejora su experiencia

Nuestro fogón utiliza un sistema de flujo de aire especialmente diseñado que mejora la calidad de la llama mientras reduce el humo (**Fig. 1**). Al dirigir el aire a través de múltiples canales dentro de la unidad, el sistema crea una combustión más caliente, limpia y eficiente. Así es como el flujo de aire se mueve a través del producto:

1. **Entrada de aire (parte inferior):** El aire frío entra por las aberturas inferiores.
2. **Pre calentamiento de aire (doble pared):** El aire se desplaza hacia arriba a través de la cavidad de doble pared, calentándose a medida que sube.
3. **Combustión primaria (cámara de fuego):** El aire fresco también fluye por debajo de la cámara de combustión, alimentando el fuego desde abajo para una llama primaria fuerte.

4. **Combustión secundaria (puertos superiores):** El aire precalentado se libera a través de las perforaciones superiores, mezclándose con el humo para crear una combustión secundaria limpia.
5. **Llama más limpia y caliente:** Este proceso produce llamas más brillantes, más calor, un encendido más rápido y considerablemente menos humo.

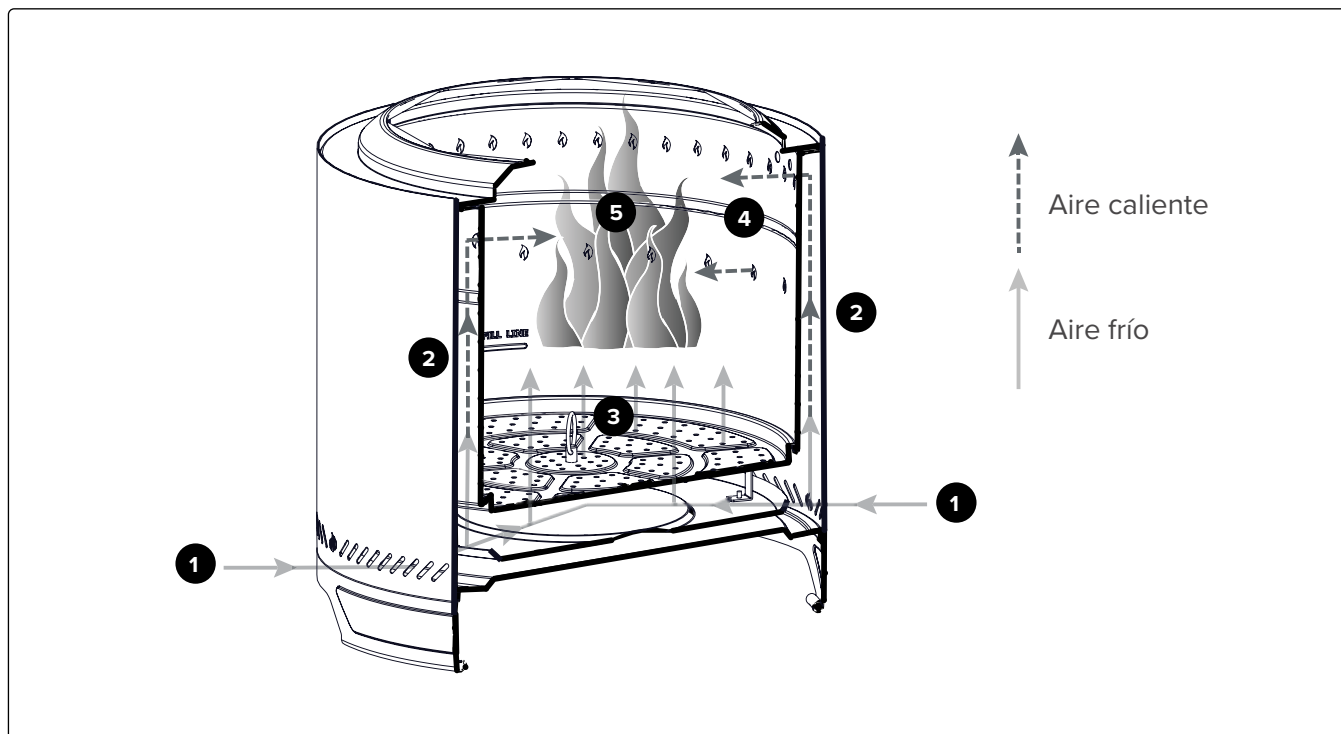
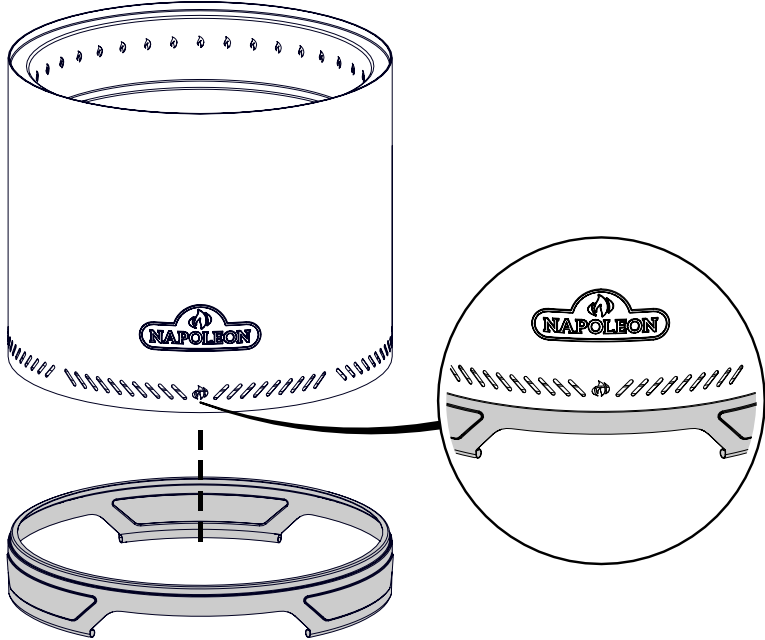


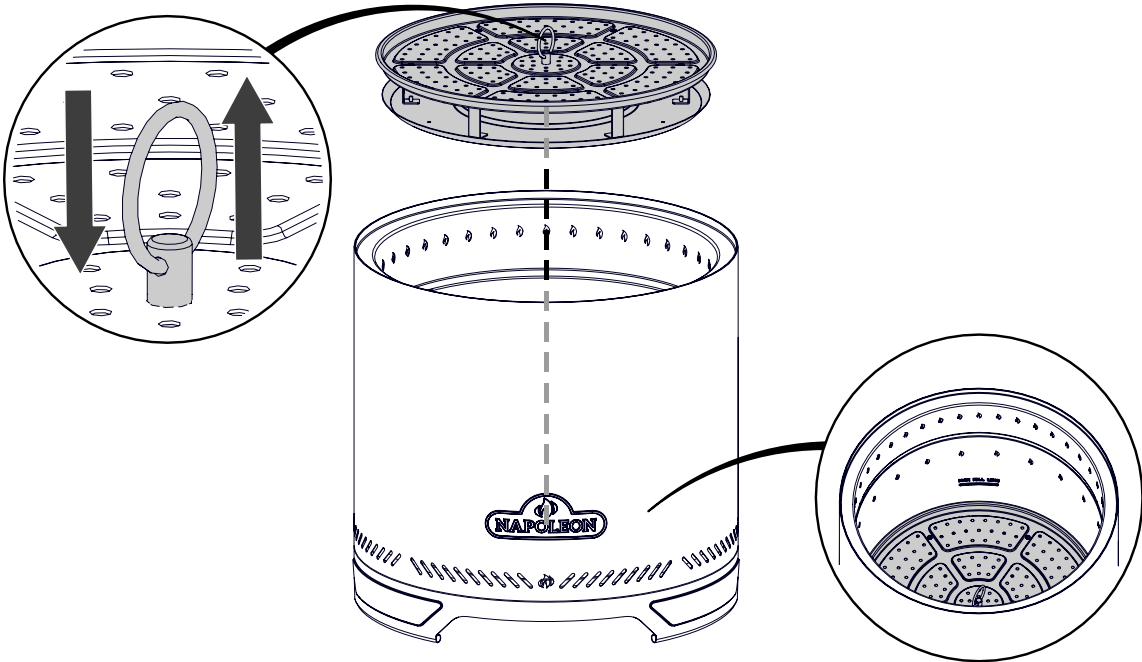
Fig. 1

Guía de ensamblaje

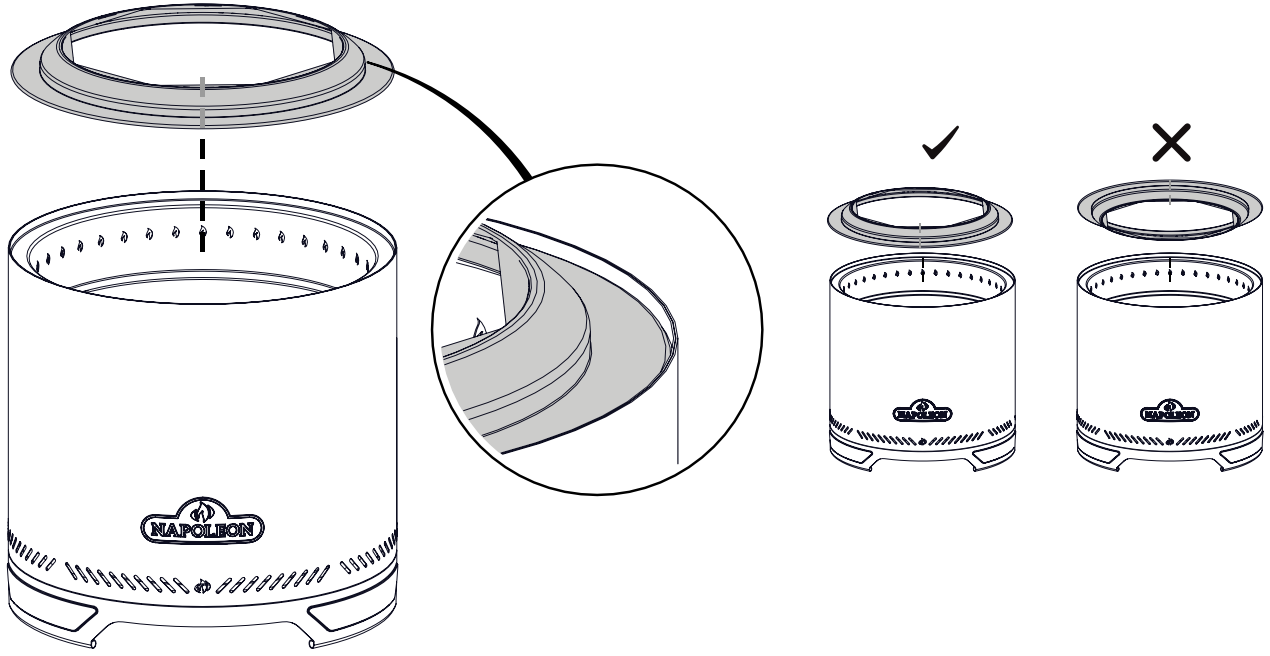
1



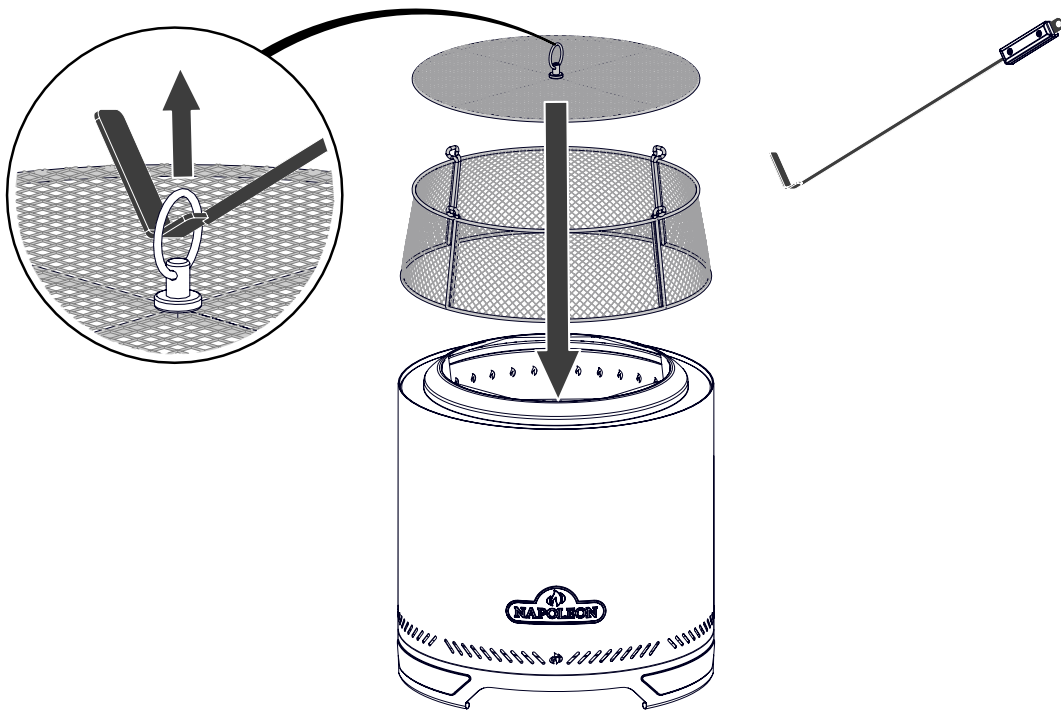
2



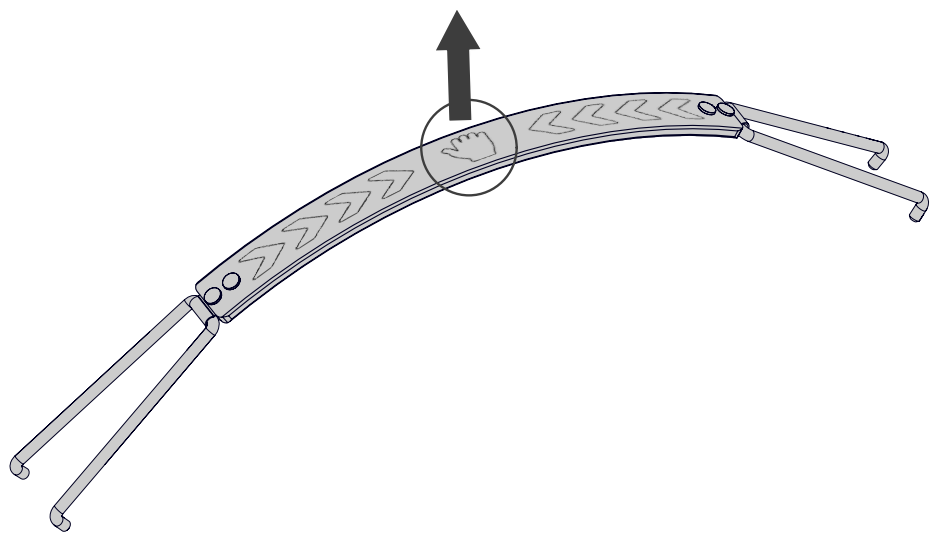
3



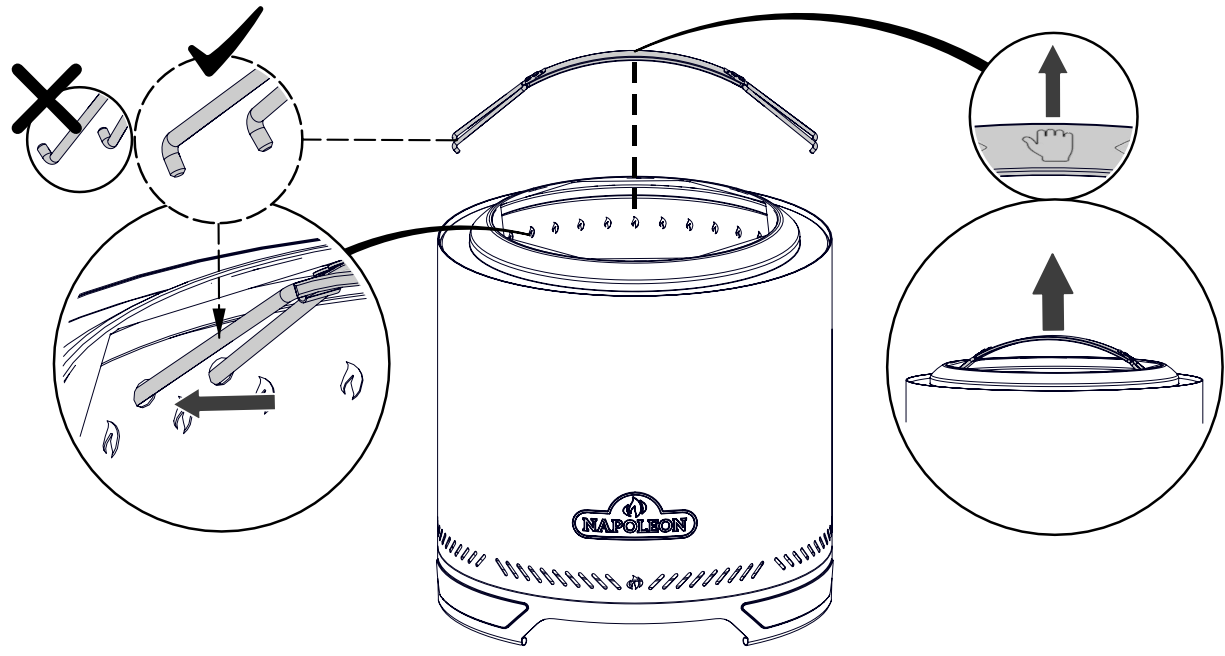
4



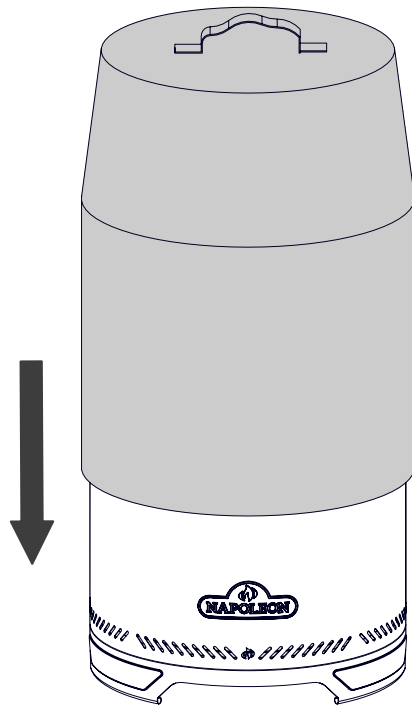
5



6



6



Funcionamiento

Encendido de la hoguera sin humo

Primer uso: Realice una quema inicial

Al encender su fogón sin humo por primera vez, puede notar un olor. Esto es normal. El olor proviene de la quema de los lubricantes internos utilizados durante la fabricación y no ocurrirá después del primer uso.



NOTA:

- Es normal ver humo durante los primeros minutos después de encender el fuego.

Uso de leña cortada naturalmente

Prepare sus materiales para encender el fuego

Seleccione su yesca—materiales que se encienden rápidamente—como:

- Ramitas pequeñas y secas, periódico arrugado, tiras delgadas de cartón o cubos de encendido (Fig. 2).

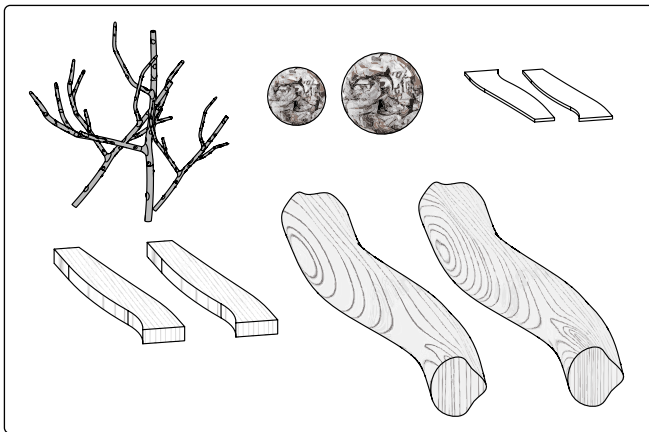


Fig. 2

Agregue astillas

Elija piezas pequeñas y secas de madera blanda finamente dividida para ayudar a que el fuego crezca desde la yesca hasta su combustible principal.

Utilice leña adecuada

Para un mejor rendimiento:

- Queme solo madera seca y curada con un contenido de humedad inferior al 20%. Esto garantiza una mayor producción de calor y reduce la acumulación de hollín y creosota.
- No queme madera flotante del océano. La sal en la madera puede crear subproductos corrosivos que pueden dañar el fogón. Recomendamos troncos de menos de 4 pulgadas. (102 mm) de diámetro y no más largos de 16 pulgadas. (0.4 m).

Considere siempre el flujo de aire durante todo el proceso de construcción del fuego para mantener una combustión eficiente.



NOTA:

- Evite colocar la parrilla o los accesorios sobre superficies duras o abrasivas para prevenir rayaduras en el acabado.



¡PELIGRO!

- Mantenga la ropa, el cabello y su rostro alejados de las llamas mientras enciende o atiende el fogón.

Método de la cabaña de troncos

Construya la base

Coloque dos troncos de tamaño completo uno frente al otro en el fondo del fogón sin humo (**Fig. 3**).

Agregue la primera capa de astillas.

Coloque dos piezas de astillas perpendiculares a los troncos de la base para formar un cuadrado. Llene el centro de este cuadrado con la yesca elegida (**Fig. 3**).

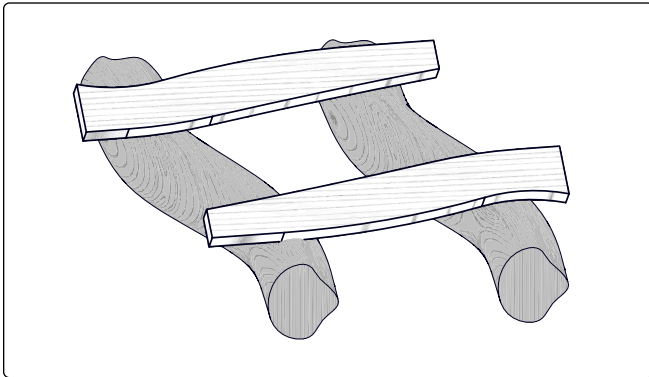


Fig. 3

Continúe apilando.

Repita el mismo patrón entrecruzado con piezas adicionales de astillas, construyendo gradualmente hacia arriba

- Continúe llenando el centro con yesca si está utilizando periódico o cartón.
- Si utiliza cubos de encendido, coloque uno en el centro antes de comenzar a apilar; no es necesario llenar toda la estructura con ellos. A medida que se acerque a la parte superior del fogón, incline ligeramente la estructura hacia adentro para promover el flujo de aire (**Fig. 4**).

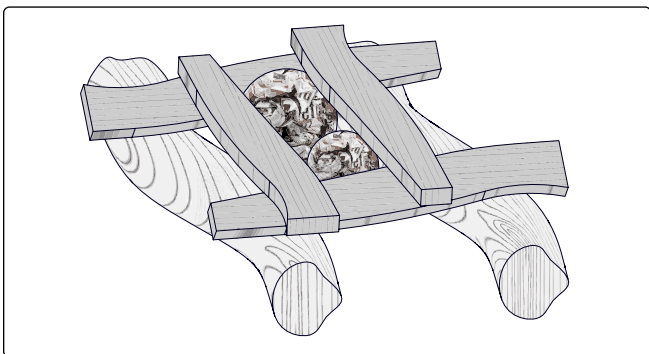


Fig. 4

Encienda el fuego.

Utilice un fósforo largo o un encendedor de barbacoa para encender la yesca o las astillas en la base de la estructura. **No utilice fósforos normales**, ya que son difíciles de manejar al alcanzar el interior del fogón.

Agregue más leña con cuidado.

Una vez que el fuego arda de manera constante, agregue leña sin alterar la estructura de troncos.

- Comience con piezas más pequeñas.
- Agregue troncos más grandes gradualmente a medida que el fuego crece.
- Coloque nuevas piezas en la parte inferior del fuego para ayudar a que se distribuya uniformemente por todo el fogón.

Método en forma de pirámide

Coloque la yesca

Ponga un manojito de yesca en el centro del fogón.

Construya la estructura en forma de pirámide

Apoye varias piezas de astillas (madera blanda finamente dividida) unas contra otras sobre la yesca para formar una estructura en forma de pirámide. Asegúrese de dejar espacios para el flujo de aire y para que pueda encender la yesca fácilmente (Fig. 5).

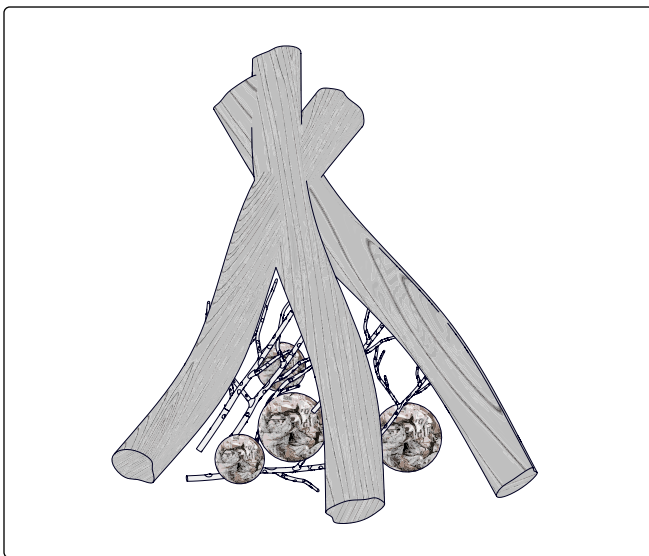


Fig. 5

Agregue capas adicionales

Coloque piezas de astillas un poco más grandes sobre la forma de pirámide, dejando aberturas para que el aire llegue a la base del fuego.

Encienda el fuego

Utilice una cerilla larga o un encendedor de barbacoa para encender la yesca o las astillas inferiores dentro de la estructura en forma de pirámide. **No utilice fósforos normales**, ya que son difíciles de manejar al alcanzar el interior del fogón sin humo.

Añadir leña a la estructura en forma de pirámide

Una vez que el fuego esté ardiendo de manera constante, comience a agregar leña a la estructura en forma de pirámide.

- Comience con piezas de leña más pequeñas.
- Agregue gradualmente piezas más grandes a medida que el fuego crece.
- Coloque la leña hacia el fondo del fogón para ayudar a que las llamas se propaguen de manera uniforme.



NOTA:

- Para obtener el mejor rendimiento sin humo, asegúrese de que la leña no sobrepase el anillo superior del fogón.



¡ADVERTENCIA!

- Siempre utilice su fogón cumpliendo con todas las normativas locales, provinciales, estatales y nacionales aplicables.
- No altere ni modifique la hoguera de ninguna manera.
- Use siempre guantes de protección al añadir leña o pellets al fogón.

Pellets de madera

Agregue los pellets.

Vierta los pellets de madera directamente en el fogón sin humo y distribúyalos de manera uniforme. Algunas marcas ofrecen paquetes de pellets que se pueden colocar enteros en el fogón.



¡IMPORTANTE!

- No llene el fogón más allá de la línea de llenado máximo grabada en el interior de la unidad (**Fig. 6**)

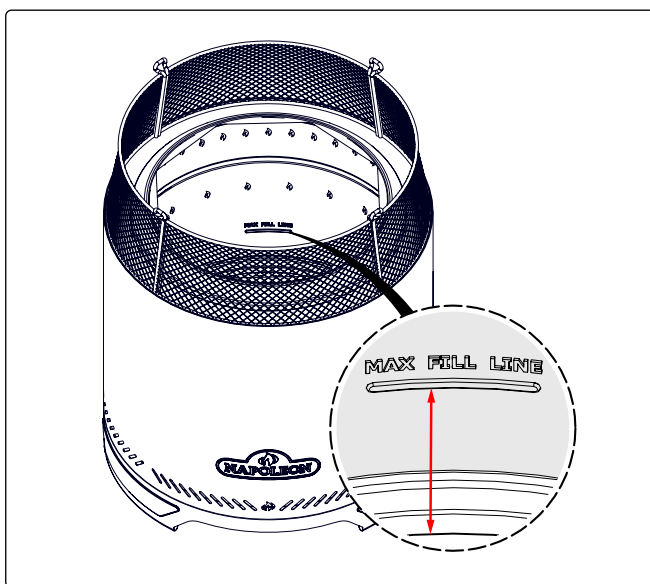


Fig. 6

Encienda los pellets.

Utilice un fósforo largo o un encendedor de barbacoa para encender los pellets. **No utilice fósforos normales**, ya que son difíciles de usar al alcanzar el fogón.

Permita que el fuego se desarrolle.

Las llamas llenarán el fogón en aproximadamente 5 minutos. Si utiliza un paquete de pellets, los pellets se derramarán naturalmente a medida que el paquete se queme—no es necesario revolver.

Agregue más combustible según sea necesario.

Después de unos 30 minutos, o cuando el fuego comience a disminuir, agregue otro paquete de pellets o más leña.



NOTA:

- Cantidades aproximadas de pellets para 1 hora de combustión:
 - » Modelo de 18": 12,1 lbs (5,5 kg)
 - » Modelo de 22": 19,8 lbs (9 kg)



ALMACENADO ADECUADO

Guarde los pellets de madera en un lugar seco y alejado de la humedad. La exposición a la humedad puede hacer que los pellets produzcan humo y resulten en una mala calidad de combustión.



LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Use guantes resistentes al calor mientras agrega troncos o pellets al fogón.

Extinción del fuego

Deje que el fuego se apague

El método más seguro y limpio es dejar que el fuego se apague de forma natural. Esto produce menos humo y menos suciedad. **No deje el fogón desatendido** hasta que el fuego se haya apagado por completo.

En caso de emergencia

Si necesita apagar el fuego rápidamente, puede usar una manguera de jardín. Siga estas pautas:

- Manténgase al menos a 1,5 m (5 pies) de distancia mientras rocía para evitar vapor, humo o residuos.
- Rocíe las brasas continuamente durante unos 5 minutos, o hasta que no queden llamas y el vapor/humo haya cesado.
- Utilice un atizador para remover las brasas y asegurarse de que no queden puntos calientes. Continúe rociando si es necesario
- Si no hay una manguera disponible, se puede usar un balde de agua, aunque generará más vapor y humo.
- El agua mezclada con ceniza de madera crea una solución alcalina que puede afectar los acabados de acero inoxidable. Después de enfriarse, vacíe la bandeja de cenizas y seque bien el fogón para ayudar a prevenir la oxidación.



NOTA:

- Arena o un extintor químico seco clasificado para fuegos de madera también pueden usarse en caso de emergencia. Sin embargo, estos pueden dañar el fogón y deben usarse **solo cuando sea absolutamente necesario**.



¡ADVERTENCIA!

- No retire las cenizas del fogón hasta que el fuego esté completamente apagado. Permita suficiente tiempo para que todos los componentes se enfríen antes de manipularlos.
- No mueva el fogón mientras esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- No se incline sobre el fogón mientras lo enciende o mientras está en uso.
- No inhale el humo del fuego. Evite que el humo entre en contacto con sus ojos.



LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Nunca deje su fuego desatendido. Si debe alejarse, asegúrese siempre de que la pantalla para chispas esté bien colocada y confirme que no haya objetos inflamables cerca del fogón que puedan incendiarse o dañarse.

Parrilla opcional

Rejilla de hierro fundido

Hay una parrilla de cocción opcional de hierro fundido disponible para su fogón sin humo Napoleon, lo que le permite cocinar una variedad de alimentos directamente sobre un fuego de leña. El humo de la madera puede realzar el sabor de muchos alimentos, incluidos hamburguesas, salchichas, verduras y bistec. Tenga en cuenta el tipo de madera que utiliza, ya que no todas las maderas son adecuadas para cocinar.

Para obtener la parrilla de cocción adecuada para su Fogón, comuníquese con su distribuidor de Napoleon. Consulte la lista de **Accesorios opcionales** para más detalles.



NOTA:

- La parrilla de cocción se coloca directamente sobre la pantalla contra chispas, reemplazando la tapa de la pantalla contra chispas (**Fig. 7**).

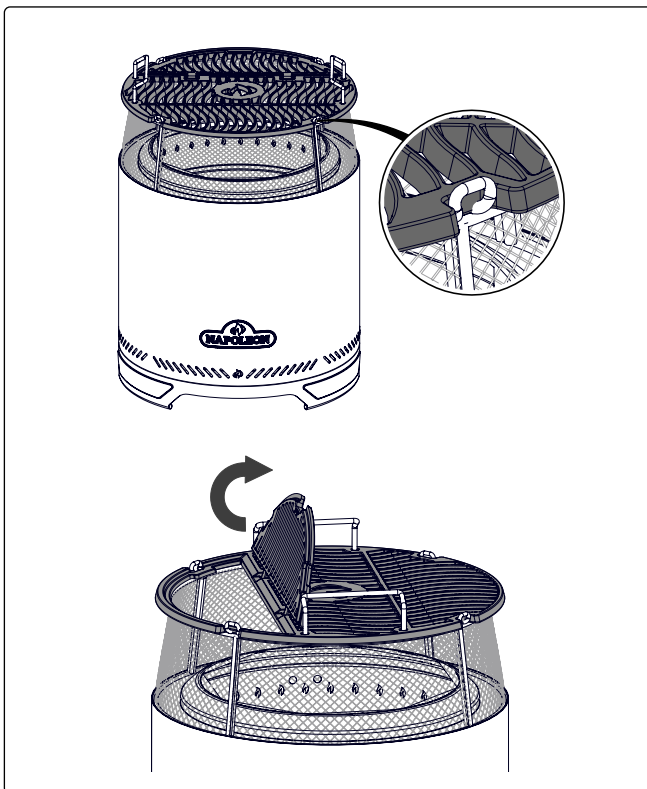


Fig. 7

Asado con leña cortada naturalmente

Su fuego estará listo para el Asado una vez que consista principalmente en brasas calientes con algunos troncos secos y curados. Para obtener los mejores resultados, encienda el fuego **al menos una hora** antes de cocinar para que las llamas disminuyan y las brasas alcancen la temperatura adecuada para el asado.

Utilice leña curada

- Utilice madera que haya sido secada y almacenada adecuadamente, con un contenido de humedad de **20% o menos**
- La madera húmeda o verde puede producir humo excesivo que es **inseguro para el asado**.

Asar sobre brasas

- Haga el asado sobre brasas encendidas, no sobre llamas abiertas, ya que pueden quemar los alimentos.
- Agregue troncos ocasionalmente según sea necesario para mantener un calor uniforme y evitar que el fuego se apague.



¡ATENCIÓN!

- Si necesita agregar más troncos mientras cocina, use guantes resistentes al calor para retirar la parrilla de cocción cuando esté caliente.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Evite hacer asado de alimentos grasos (como el tocino), ya que pueden causar llamaradas repentinas y provocar quemaduras.

Pellets de madera

Los pellets de madera de calidad alimentaria también son adecuados para el asado. Los pellets arden durante períodos prolongados y pueden ofrecer un calor más controlado que la leña.

Antes de comenzar:

- Utilice **pellets de barbacoa de calidad alimentaria** o pellets libres de rellenos y aditivos.
- Deje que el fuego se reduzca para que las llamas no quemen su comida.
- Agregue los pellets **lentamente**, ya que agregar demasiados de una vez puede sofocar el fuego.
- Use un atizador para esparcir los pellets y lograr una combustión **uniforme**.
- No llene el fogón por encima de la **Línea de llenado máximo** grabada en el interior de la unidad.



¡PELIGRO!

- Tenga precaución al agregar madera o pellets. Las llamas pueden alcanzar hasta 0,9 m (3 pies) por encima de la parte superior del fogón.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Use siempre guantes resistentes al calor al manipular la parrilla de cocción.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

Cocinar sobre fuego de leña proporciona calor menos constante que cocinar en una Parrilla de gas, por lo que deberá vigilar su comida más de cerca.

Asar a la parrilla

- Una vez que el combustible se haya consumido y haya formado un lecho uniforme de brasas calientes, el fuego estará listo para cocinar.
- Para un mayor control, puede mover parte de las brasas hacia un lado del brasero para crear una zona de calor indirecto (**Fig. 8**).

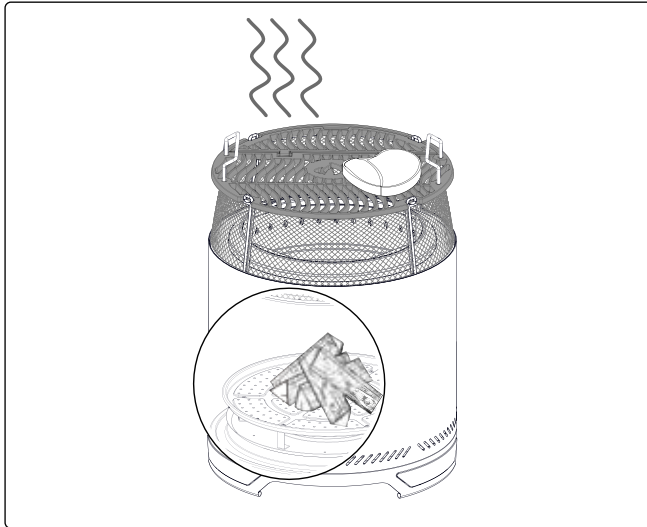


Fig. 8

- Coloque la parrilla de cocción de hierro fundido Napoleon sobre el brasero sin humo.
- Engrase ligeramente la parrilla de cocción para ayudar a reducir que los alimentos se adhieran.
- Manténgase a una distancia segura y utilice pinzas de mango largo y resistentes al calor al añadir combustible adicional.
- No llene el brasero por encima de la línea de llenado máximo (**Max Fill Line**) grabada en el interior de la unidad.



¡ADVERTENCIA!

- Nunca deje el fogón sin supervisión hasta que todas las llamas estén completamente apagadas.
- No coloque la cubierta de tela sobre el fogón hasta que se haya enfriado completamente.
- Asegúrese de que todas las brasas estén completamente apagadas y frías antes de desechar la ceniza.
- Antes del primer uso, haga funcionar la parrilla con el combustible a alta temperatura durante al menos 30 minutos.
- No cocine hasta que el combustible se haya consumido y haya formado una cama estable de brasas incandescentes.
- No utilice el fogón en condiciones de viento.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA BARBACOA!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne, ya que cocinar sobre un fuego abierto implica muchas variables que pueden afectar el punto de cocción.

Adición de combustible durante la cocción a la parrilla

Si se requiere calor adicional durante la cocción:

1. Añada pequeñas cantidades del combustible seleccionado sobre las brasas existentes.
2. Utilice una cerilla larga o un encendedor si se necesita ayuda para el encendido.
3. Use siempre guantes resistentes al calor cuando trabaje cerca de llamas abiertas.
4. Deje que el nuevo material se consuma hasta formar brasas incandescentes antes de colocar los alimentos sobre la fuente de calor.

Mantenimiento

Eliminación de cenizas

Espere hasta que el fogón se haya enfriado por completo y luego vacíe la bandeja de cenizas en un recipiente metálico con tapa ajustada. Coloque el recipiente cerrado sobre una superficie no combustible durante al menos 12 horas antes de desecharlo.



¡IMPORTANTE!

- Vacíe la bandeja de cenizas después de cada uso, una vez que el fogón se haya enfriado completamente.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación estén libres de cenizas y acumulación.

Limpieza

- Lave el cenicero con detergente suave y agua. Enjuague bien y seque con un paño suave.
- Limpie las superficies de acero inoxidable usando agua o un limpiador de acero inoxidable no abrasivo. No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero, ya que estos rayarán el acabado.
- Siempre limpie en la dirección del grano del acero inoxidable.
- Las piezas de acero inoxidable pueden decolorarse a un tono dorado o marrón con el tiempo al calentarse. Esto es normal y no afecta el rendimiento.

Cuidado de la superficie negra mate

- Limpie con jabón suave para platos diluido en agua usando un paño suave o una esponja no abrasiva. Asegúrese de que el paño o la esponja estén libres de residuos para evitar rayar.
- Enjuague bien después de limpiar; dejar el limpiador en la superficie puede causar rayas o residuos.
- Seque completamente con un paño de microfibra, gamuza o toalla suave.



NOTA:

- También se pueden usar limpiadores de vidrios o limpiadores multiusos.



¡ADVERTENCIA!

- La hoguera debe limpiarse e inspeccionarse después de cada uso.
- Use guantes protectores y gafas de seguridad al limpiar su fogón.
- Limpie el fogón solo cuando esté completamente frío para evitar el riesgo de quemaduras.



¿SABÍA QUE?

Limpia con agua purificada (destilada o desionizada) ayudará a minimizar las manchas de agua.

Parrilla de cocción de hierro fundido (opcional)

Primer uso

1. Lave la rejilla a mano con jabón suave para platos y agua para eliminar los residuos de fabricación. No coloque en el lavavajillas **(Fig. 9)**.
2. Enjuague bien con agua caliente y seque completamente con un paño suave para evitar que la humedad entre en el hierro fundido **(Fig. 9)**.

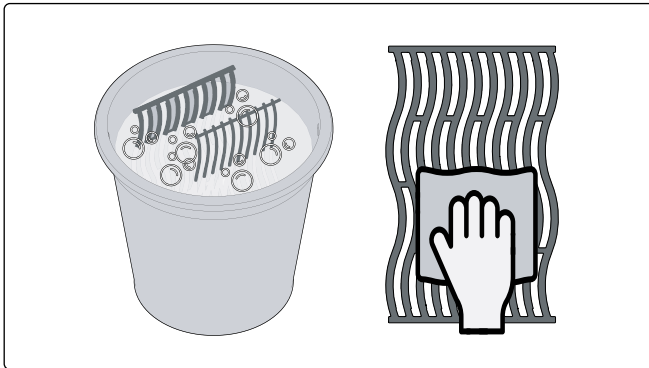


Fig. 9

Acero inoxidable en ambientes hostiles

El acero inoxidable puede oxidarse o mancharse cuando se expone a cloruros o sulfuros, especialmente en:

- Regiones costeras
- Climas cálidos o muy húmedos
- Áreas cerca de piscinas o jacuzzis

Estas manchas pueden parecer óxido, pero pueden eliminarse y prevenirse con un cuidado regular. Limpie las superficies de acero inoxidable y cromo cada 3–4 semanas usando agua tibia y jabonosa.

Solución de problemas

Troncos cortados naturalmente

- El fuego no enciende
- El fuego humea después de encenderse
- El fuego no es sin humo.

Posibles causas	Solución
No hay suficiente flujo de aire	Limpie los conductos para restablecer el flujo de aire
Leña de encendido insuficiente o húmeda	Añada más leña de encendido seca a la base del fogón
Los troncos están húmedos	Sustituya por troncos secos y curados
Viento excesivo	Mueva el fogón a un lugar menos ventoso
Troncos apilados por encima de la zona de combustión de doble capa	Use menos troncos para mantener un flujo de aire adecuado
Bandeja de aire sucia u obstruida	Limpie la bandeja de aire para asegurar un flujo de aire adecuado
Puertos de flujo de aire bloqueados por ceniza o acumulación	Retire la ceniza y los residuos para que los puertos de flujo de aire estén despejados



¡QUEREMOS AYUDAR!

Para piezas de repuesto recomendadas, contacte al Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon: +31 (0) 88 588 66 55

Pellets

- El fuego no enciende
- El fuego humea después de encenderse
- El fuego no es sin humo

Posibles causas	Solución
No hay suficiente flujo de aire	Limpie las rejillas de ventilación para asegurar un flujo de aire adecuado
Cubos de mechero mojados o defectuosos	Reemplace los cubos de encendido
No hay suficientes pellets	Agregue más pellets, pero no exceda la línea de llenado máximo
Viento excesivo	Mueva el fogón a un lugar menos ventoso
Pellets expuestos a la humedad	Deseche los pellets húmedos; use solo pellets secos
Pellets desmoronándose o convirtiéndose en aserrín	Guarde los pellets en un área libre de humedad y use recipientes herméticos si es posible
Encendido deficiente o combustión incompleta	Vacíe la tolva y rellene con pellets secos
Pellets llenados por encima de la línea de llenado máximo	Use menos pellets para evitar sofocar el fuego

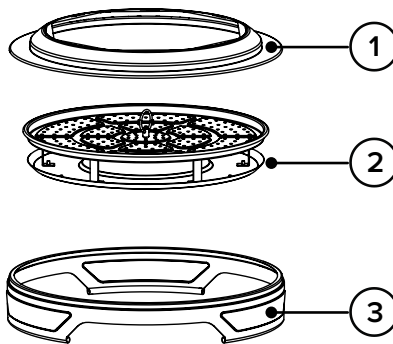
Listas de piezas

Accesorios opcionales vendidos por separado



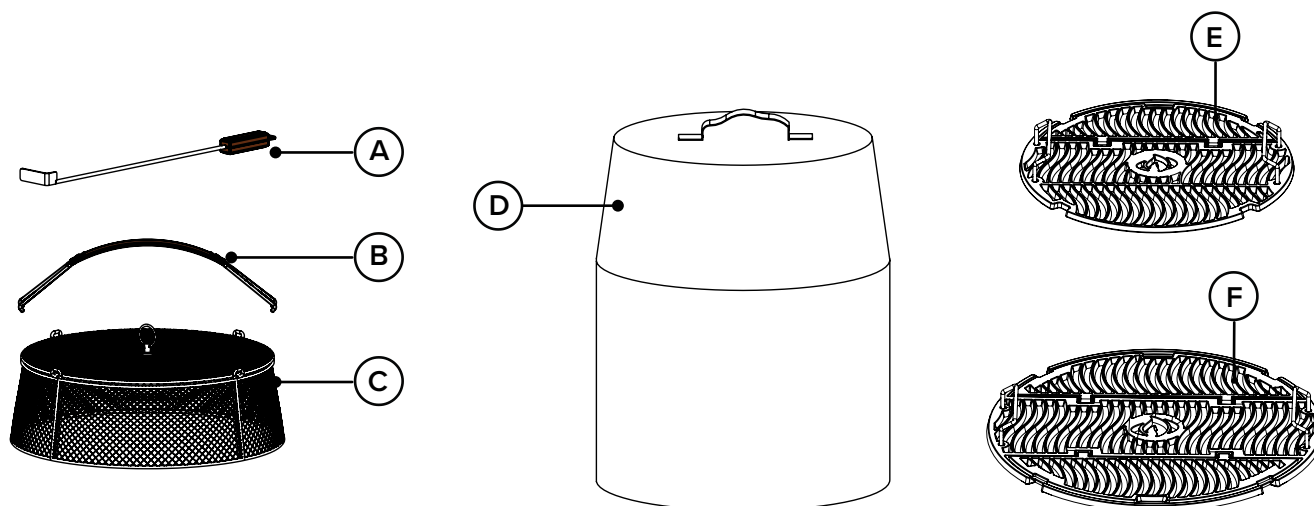
¡IMPORTANTE!

Por favor, consulte la sección de la guía de ensamblaje de este manual para obtener pasos detallados de ensamblaje.



Accesorios opcionales vendidos por separado		
	Pieza n.º	Descripción
1	W540-10005876	Anillo de fogón de 18"
	W540-10005877	Anillo de fogón de 22"
2	W710-10005878	Bandeja de cenizas de fogón de 18"
	W710-10005879	Bandeja de cenizas de fogón de 22"
3	W035-10005880	Base de fogón de 18"
	W035-10005881	Base de fogón de 22"

Accesorios opcionales vendidos juntos



Accesorios opcionales vendidos juntos			
Modelo		Referencia	Descripción
Fogón 18" NWFPM-ACC-INT	A	W700-10005870	Atizador
	B	W325-10009762	Asa de transporte de tela
	C	W565-10005883	Pantalla para chispas de 18"
	D	W200-10005874	Cubierta de 18"
Fogón 22" NWFPL-ACC-INT	A	W700-10005870	Atizador
	B	W325-10009762	Asa de transporte de tela
	C	W565-10005884	Pantalla para chispas de 22"
	D	W200-10005875	Cubierta de 22"
E		S83047	Parrillas de hierro fundido de 18"
F		S83018	Parrillas de hierro fundido de 22"

NAPOLEON® GARANTÍA DE PRODUCTO



PARA EL FOGÓN SIN HUMO NAPOLEON. Garantía Limitada de por Vida del Presidente de Napoleon

NAPOLEON garantiza que los componentes de su nuevo producto NAPOLEON estarán libres de defectos en materiales y mano de obra desde la fecha de compra por un período de:

Anillo del fogón	De por vida*
Pantalla para chispas	De por vida*
Bandeja de cenizas	De por vida*
Base	De por vida*
Cubierta	3 Año
Todas las demás piezas	De por vida*

*De por vida se refiere a un período de garantía de 25 años.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original, y sólo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para extensión bajo ninguna circunstancia ni por ninguno de nuestros representantes.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por un funcionamiento inadecuado, falta de mantenimiento, fuego provocado por grasa, exposición ambiental, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes: rayaduras, abolladuras, defectos de pintura, recubrimientos, corrosión o decoloración causadas por exposición al

calor o limpiadores abrasivos y químicos, así como astilladuras en piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación del fogón sin humo.

Si una pieza se deteriora hasta el punto de volverse inoperable (debido a oxidación o quemaduras) dentro del período de garantía, se entregará al cliente una pieza de reemplazo.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la autoridad bajo esta garantía (Garantía limitada de por vida del Presidente, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su entera discreción reembolsando al comprador original el precio mayorista de las piezas de garantía defectuosas correspondientes.

No obstante cualquier regulación bajo esta garantía (Garantía limitada de por vida del Presidente, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada

de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON bajo esta garantía está definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

Esta garantía define los deberes y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto al fogón sin humo NAPOLEON.

NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a ningún tercero a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento, corrientes descendentes, extinción de la llama por factores ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, derrames causados por condiciones ambientales como techos, edificios, árboles cercanos, colinas, montañas.

NAPOLEON no acepta responsabilidad por ningún daño al fogón sin humo causado por

agua, el clima, granizo, largos períodos de humedad, manejo brusco, productos químicos agresivos o agentes de limpieza.

La limpieza regular de la ceniza fina generada durante el funcionamiento del fogón sin humo es una parte necesaria del mantenimiento de su aparato de leña.

Las reclamaciones de garantía deberán ir acompañadas del justificante de compra o de una copia del mismo en la que conste el número de serie y modelo.

NAPOLEON se reserva el derecho de que el producto o cualquier parte del mismo sea inspeccionado por uno de sus representantes antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, horas de mano de obra o derechos de exportación.

RAUCHLOS FEUERSTELLE



Bedienungsanleitung

NWFPMTI-SS-INT | NWFPMTI-PHM-INT

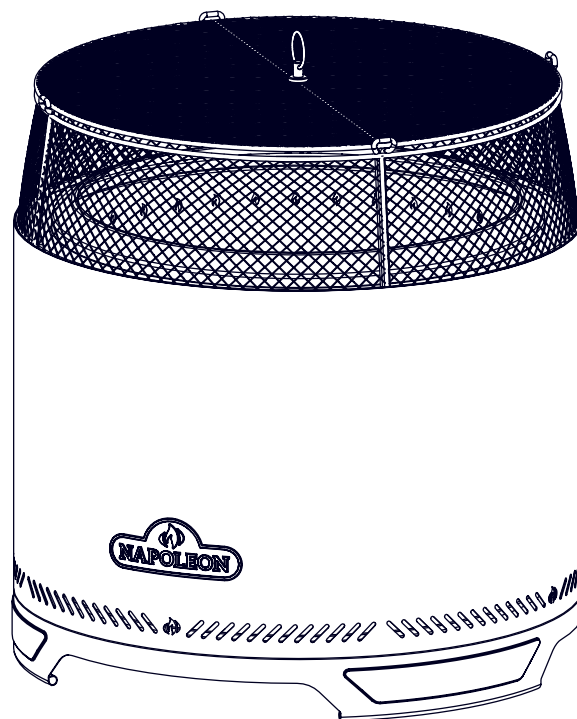
NWFPLTI-SS-INT | NWFPLTI-PHM-INT

EN

FR

ES

DE PG. 93



**NICHT IM INNENBEREICH VERWENDEN. NUR IM FREIEN IN EINEM
GUT BELÜFTETEN BEREICH VERWENDEN.**

Seriennummer anbringen



Scan for additional languages
Scannez pour d'autres langues
Escanee para más idiomas
Für weitere Sprachen scannen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON® RAUCHLOSEN FEUERSTELLE!

Sie haben Ihren Außenbereich gerade aufgewertet.

WIR MÖCHTEN, DASS IHR ERLEBNIS SOWOHL UNVERGESSLICH ALS AUCH SICHER IST



Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch, bevor Sie Ihre Feuerstelle benutzen, um Sachschäden, Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.



Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Karten von der Feuerstelle.

! GEFAHR! Weist auf eine Gefahr hin, die zu einem Brand, einer Explosion, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

! WARNUNG! Weist auf eine Gefahr hin, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

! VORSICHT! Heiße Oberfläche.

! Wichtige Informationen.



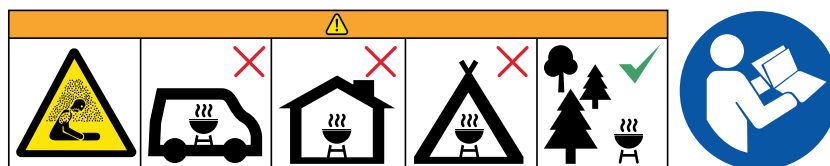
Schutzbrille tragen.



Schutzhandschuhe tragen.

! WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der EN 1860-3 entsprechen!

VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IN EINEM GESCHLOSSENEN UND/ODER BEWOHNBAREN RAUM, Z. B. HÄUSERN, ZELTEN, WOHNWAGEN, WOHNMOBILEN ODER BOOTEN. GEFAHR EINER TÖDLICHEN KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG.



! WARNUNG!
Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

! WARNUNG! Verwenden Sie die Feuerstelle stets gemäß allen geltenden lokalen, regionalen und staatlichen Vorschriften.

Hinweis für Verbraucher: Bewahren Sie diese Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

INHALT

Willkommen bei Napoleon!	96
Sicherheit zuerst	96
Alle Systemfunktionen	97
Luftstromsystem	98
Wie unser Luftstrom-Design Ihr Erlebnis verbessert	98
Montageanleitung	99
Betrieb	103
Anzünden Ihrer rauchfreien Feuerstelle	103
Verwendung von naturgeschnittenem Brennholz	103
Blockhütten-Methode	104
Tipi-Methode	105
Holzpellets	106
Das Feuer löschen	107
Optionales Grillen	108
Gusseisenrost	108
Grillen mit naturgeschnittenem Brennholz	108
Holzpellets	109
Wartung	111
Ascheentsorgung	111
Reinigung	111
Pflege der mattschwarzen Oberfläche	111
Gusseisen-Kochrost (optional)	112
Edelstahl in rauen Umgebungen	112
Fehlerbehebung	113
Naturgeschnittene Holzscheite	113
Pellets	114
Teilelisten	115
Optionale Zubehörteile separat erhältlich	115
Optionale Zubehörteile zusammen erhältlich	116
Garantie	117

Willkommen bei Napoleon!

Sicherheit zuerst

GEFAHR!

Feuer-, Explosions- & Kohlenmonoxidgefahren

- **NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH.**
Brennendes Holz erzeugt Kohlenmonoxid, das sich in geschlossenen Bereichen ansammeln und zu Erstickung führen kann.
- Lesen Sie vor der Verwendung alle Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweise. Unsachgemäßer Betrieb kann zum Tod, zu schweren Verletzungen oder zu Sachschäden führen.
- **VERWENDEN SIE** keinen Alkohol, keine Grillanzünderflüssigkeit, kein Benzin, Kerosin, Diesel oder andere brennbare Flüssigkeiten, um das Feuer zu entzünden oder neu zu entfachen.
- **LAGERN ODER VERWENDEN SIE** keine Flüssiggasflaschen, kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe, Flüssigkeiten oder Materialien in der Nähe der Feuerstelle.

WARNUNG!

Brand-, Feuer- & Betriebssicherheitsrisiken

- **NICHT** während des Gebrauchs berühren. Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht. Lassen Sie die Feuerstelle immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie anfassen.
- **NICHT** die Feuerstelle bewegen, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- Halten Sie mindestens 4,6 m (15 Fuß) Abstand zu Wänden, Bauwerken oder Gebäuden.
- Verwenden Sie die Feuerstelle stets gemäß allen geltenden lokalen, regionalen und staatlichen Vorschriften.
- **NICHT** auf brennbaren Oberflächen wie Holz, Verbunddielen, trockenem Gras, Laub oder Mulch platzieren.

WARNUNG!

Brand-, Feuer- & Betriebssicherheitsrisiken

- **LASSEN SIE** die Feuerstelle nicht unbeaufsichtigt, während sie brennt oder noch heiß ist, insbesondere in der Nähe von Kindern oder Haustieren.
- **BETREIBEN SIE** die Feuerstelle nicht unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Vordächern. Die Flammen können bis zu 0,9 m (3 Fuß) über das Gerät hinausreichen.
- **NICHT** unter tief hängenden Ästen verwenden.

WICHTIG!

Zusätzliche sichere Betriebspraktiken

- Nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.
- Stellen Sie die Feuerstelle auf einen sicheren, ebenen Untergrund.
- Halten Sie einen sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Gartenmöbeln, Sonnenschirmen und Decken.
- Führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn die Feuerstelle abgekühlt ist.
- Lassen Sie die Feuerstelle vollständig abkühlen, bevor Sie sie anfassen. Stellen Sie sicher, dass die Ascheschale nach dem Bewegen des Geräts korrekt positioniert ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Ascheschale vor der Verwendung eingesetzt ist.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen des Feuers, außer im Notfall; dies kann die Oberfläche der Feuerstelle beschädigen.
- Entfernen Sie Asche nur, wenn sie abgekühlt ist, und lagern Sie sie in einem Metallbehälter mit fest schließendem Deckel. Stellen Sie den Behälter auf eine nicht brennbare Oberfläche, entfernt von brennbaren Materialien, bis die Asche vollständig abgekühlt ist und keine Gefahr einer Wiederentzündung mehr besteht.

Alle Systemfunktionen

Edelstahl-Funkenschutz für zusätzliche Sicherheit. Als Zubehör verkauft.

Optionales, porzellanbeschichtetes Gusseisen-Grillrost. Als Zubehör verkauft.

Massive Edelstahl-konstruktion.

Verlängerte untere Lüftungsöffnungen für optimalen Luftstrom.

Erhöhter Edelstahlboden für verbesserten Luftstrom und bessere Wärmeverteilung.

Edelstahl-Oberring zur Reduzierung von Windstörungen.

Herausnehmbare Edelstahl-Ascheschale für einfache Reinigung.

Schürhaken aus Edelstahl mit Bambusgriff, als Wartungszubehör erhältlich.

Stabiler Tragegriff aus echtem Gewebe, befestigt mit Edelstahlstiften. Als Zubehör verkauft.

Robuste Abdeckung zum Schutz Ihrer rauchfreien Feuerstelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Als Zubehör verkauft.



WICHTIG!

Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Feuerstellen können von dem von Ihnen gekauften Modell abweichen **Vorgestelltes Modell: NWFPMTI-SS-INT**

Luftstromsystem

Wie unser Luftstrom-Design Ihr Erlebnis verbessert

Unsere Feuerstelle verwendet ein speziell entwickeltes Luftstromsystem, das die Flammenqualität verbessert und gleichzeitig Rauch reduziert (**Abb. 1**). Durch die Führung der Luft durch mehrere Kanäle im Inneren des Geräts erzeugt das System eine heißere, sauberere und effizientere Verbrennung. So bewegt sich der Luftstrom durch das Produkt:

1. **Lufteinlass (unten):** Kühle Luft strömt durch die unteren Öffnungen ein.
2. **Luftvorwärmung (Doppelwand):** Die Luft steigt durch den Doppelwand-Hohlraum nach oben und erwärmt sich dabei.
3. **Primärverbrennung (Brennkammer):** Frische Luft strömt auch unter die Brennkammer und versorgt das Feuer von unten für eine starke Primärflamme.

4. **Sekundärverbrennung (obere Öffnungen):** Vorgewärmte Luft wird durch die oberen Perforationen abgegeben und vermischt sich mit Rauch, um eine saubere Sekundärverbrennung zu erzeugen.
5. **Sauberere, heißere Flamme:** Dieser Prozess erzeugt hellere Flammen, mehr Hitze, schnellere Zündung und deutlich weniger Rauch.

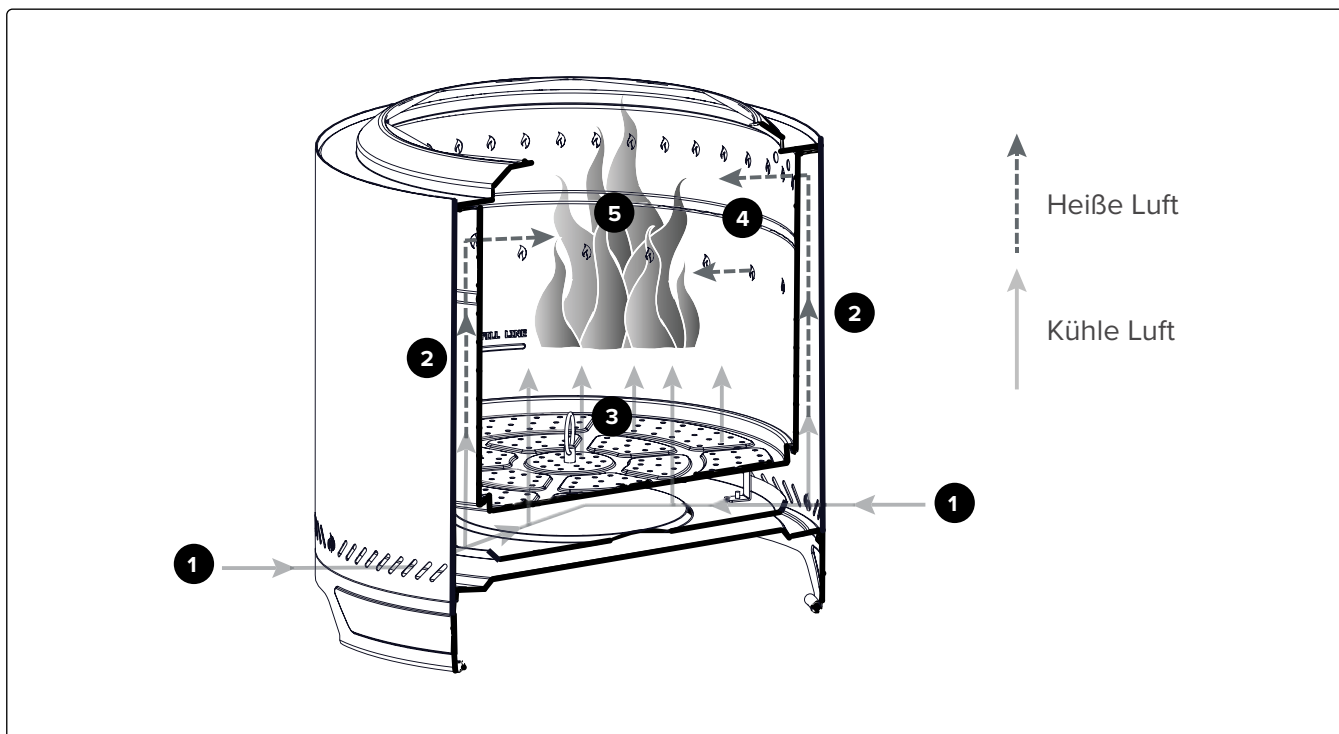
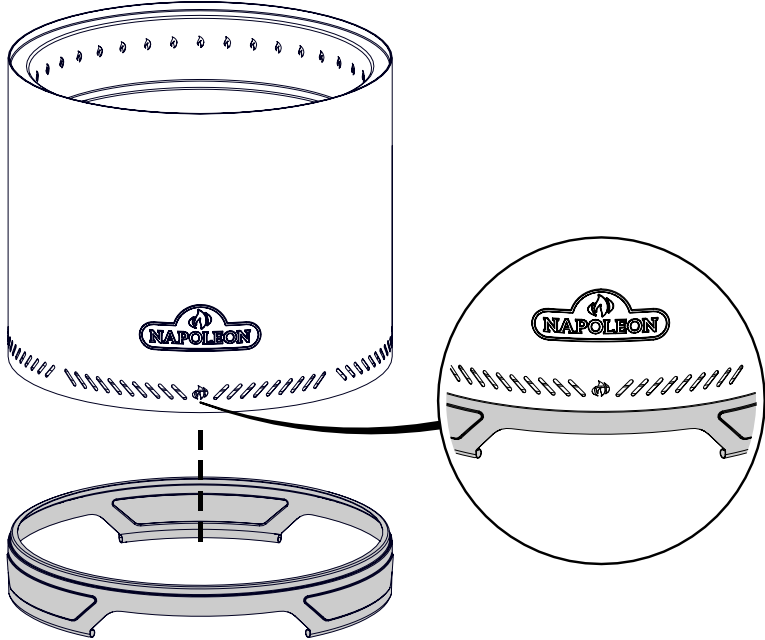


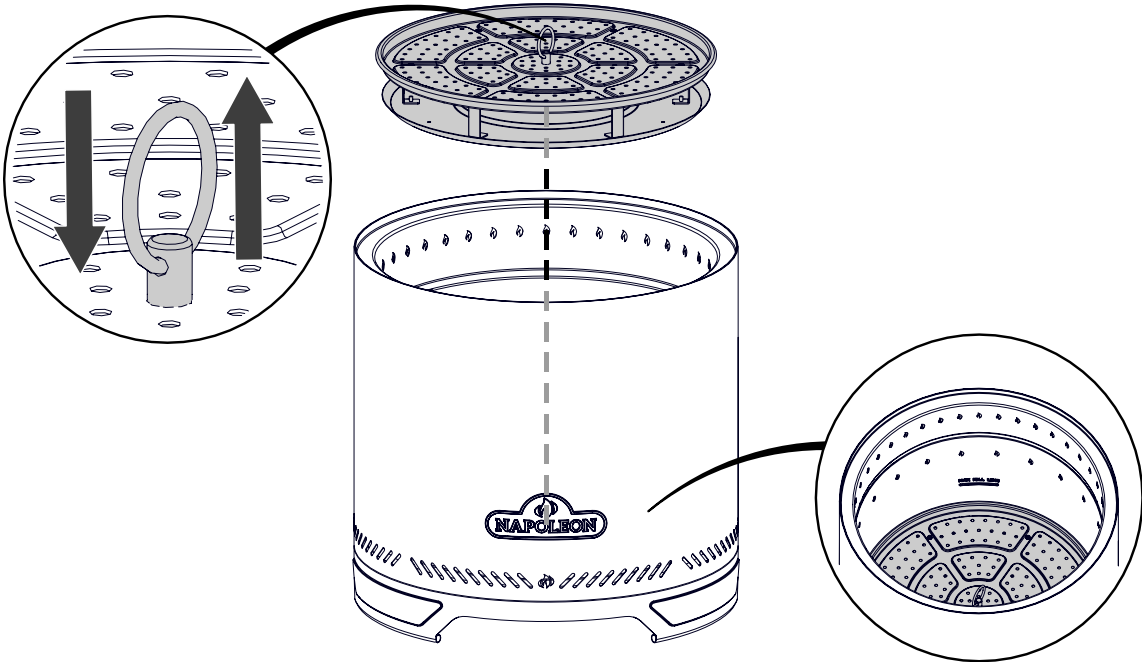
Abb. 1

Montageanleitung

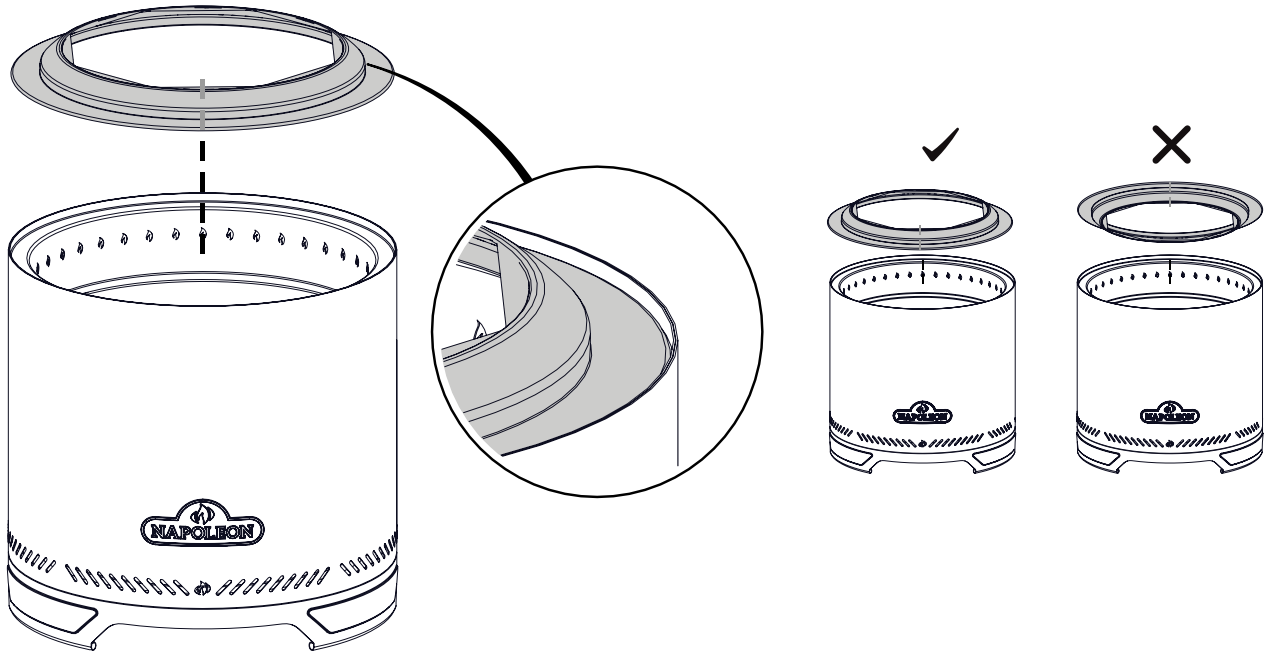
1



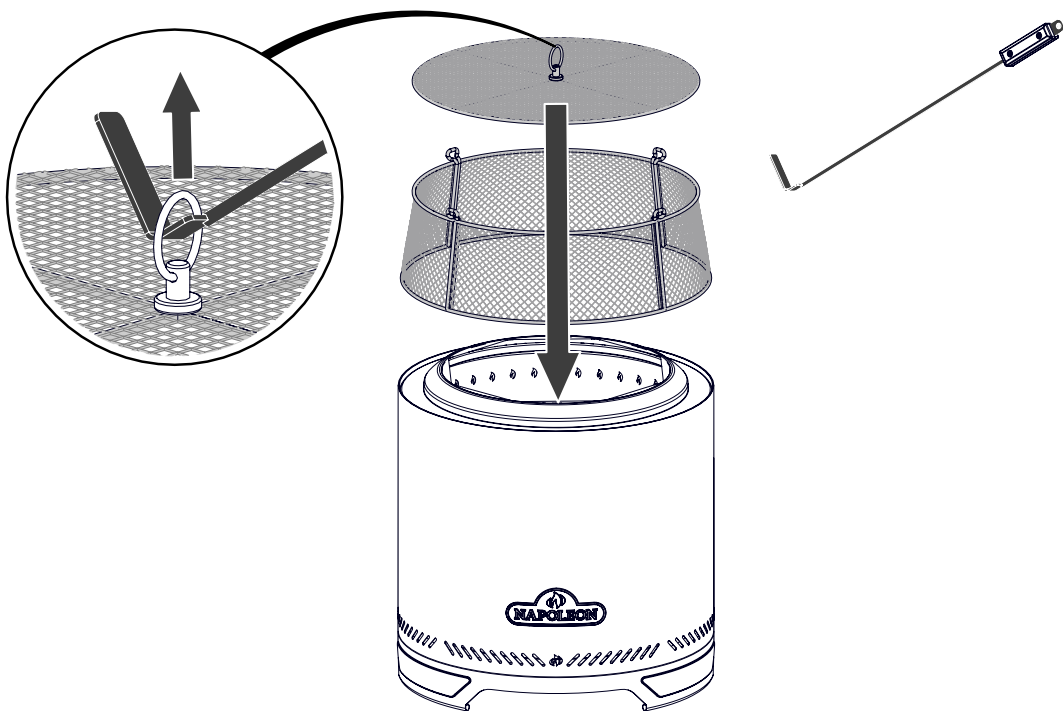
2



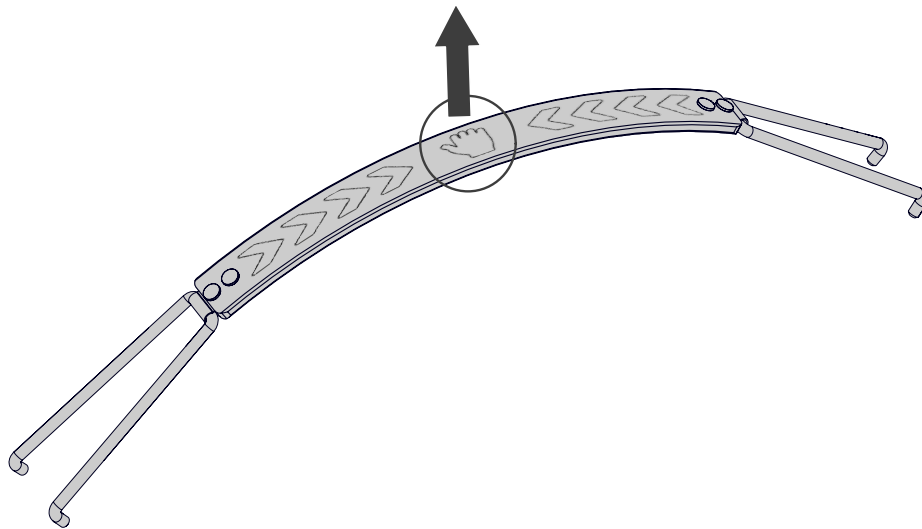
3



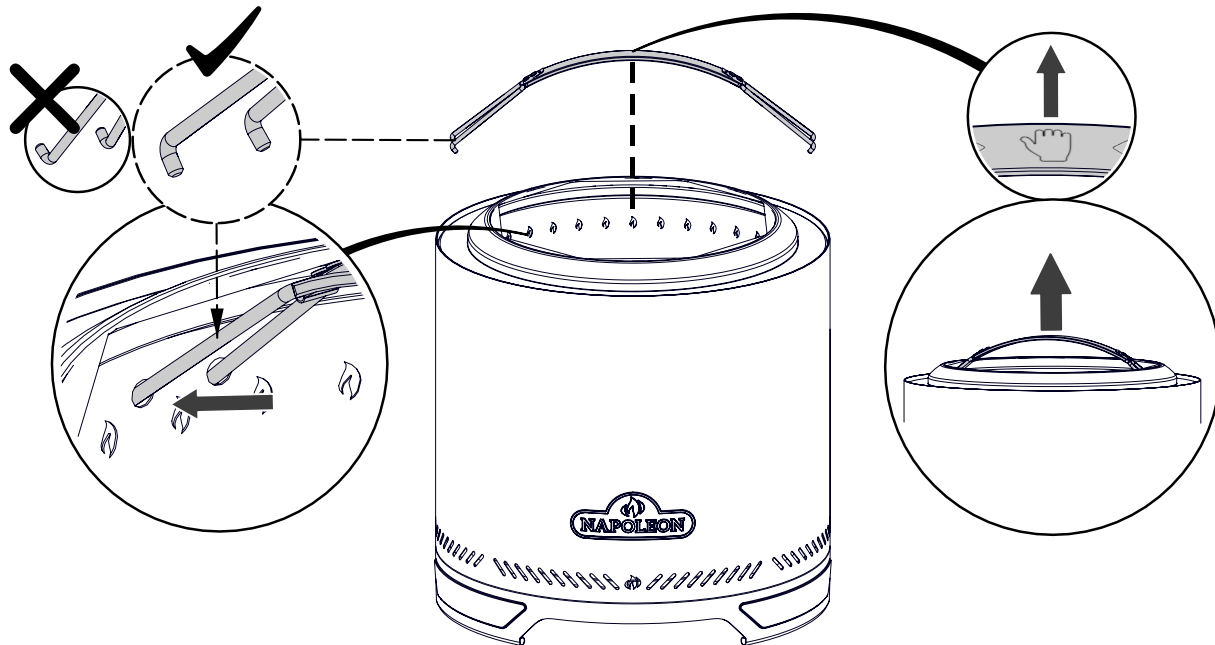
4



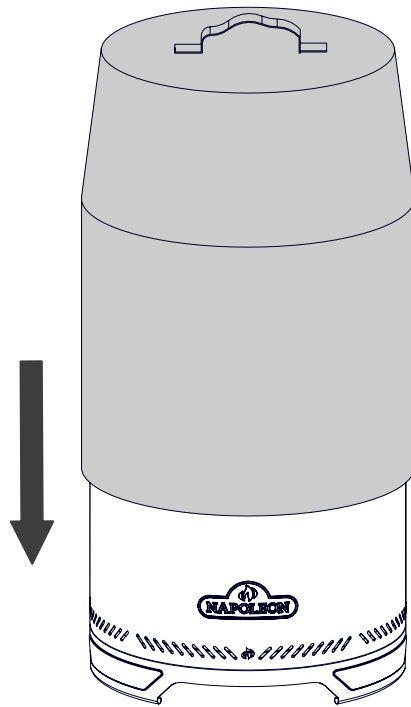
5



6



6



Betrieb

Anzünden Ihrer rauchfreien Feuerstelle

Erste Verwendung: Brennvorgang durchführen

Wenn Sie Ihre rauchfreie Feuerstelle zum ersten Mal anzünden, kann ein Geruch auftreten. Das ist normal. Der Geruch entsteht durch das Ausbrennen von während der Herstellung verwendeten internen Schmierstoffen und tritt nach der ersten Verwendung nicht mehr auf.



HINWEIS:

- Es ist normal, in den ersten Minuten nach dem Anzünden des Feuers Rauch zu sehen.

Verwendung von naturgeschnittenem Brennholz

Bereiten Sie Ihr Anzündmaterial vor

Wählen Sie Ihr Zundermaterial – Materialien, die schnell entzünden – wie zum Beispiel:

- Kleine, trockene Zweige, zerknülltes Zeitungspapier, dünne Kartonstreifen oder Anzündwürfel (**Abb. 2**).

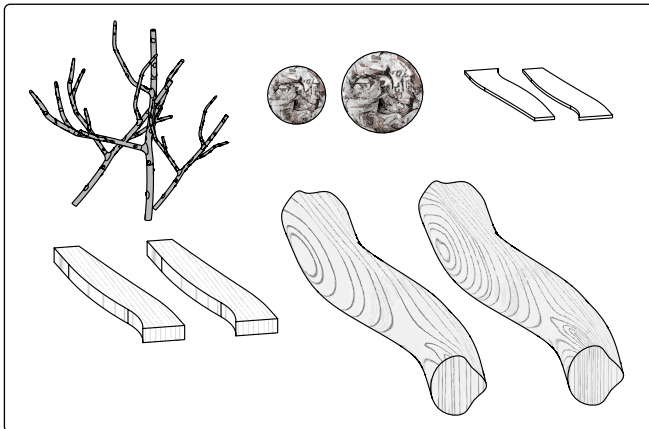


Abb. 2

Fügen Sie Anzündholz hinzu

Wählen Sie kleine, trockene Stücke von fein gespaltenem Weichholz, um das Feuer vom Zunder zum Hauptbrennstoff wachsen zu lassen.

Verwenden Sie geeignetes Brennholz

Für die beste Leistung:

- Verbrennen Sie nur trockenes, abgelagertes Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt unter 20%. Dies sorgt für eine höhere Wärmeabgabe und reduziert die Bildung von Ruß und Krebsot.
- Verbrennen Sie kein Treibholz aus dem Meer. Salz im Holz kann korrosive Nebenprodukte erzeugen, die die Feuerstelle beschädigen können. Wir empfehlen Holzstücke mit weniger als 10 cm Durchmesser. (102 mm) Durchmesser und nicht länger als 40 cm. (0.4 m).

Berücksichtigen Sie während des gesamten Feueraufbaus stets den Luftstrom, um eine effiziente Verbrennung zu gewährleisten.



HINWEIS:

- Vermeiden Sie es, den Grill oder das Zubehör auf harten, scheuernden Oberflächen abzulegen, um Kratzer auf der Oberfläche zu verhindern.



GEFAHR!

- Halten Sie Kleidung, Haare und Ihr Gesicht beim Anzünden oder Betreuen der Feuerstelle von den Flammen fern.

Blockhütten-Methode

Bauen Sie die Basis auf

Legen Sie zwei Holzscheite in voller Größe gegenüberliegend auf den Boden der rauchfreien Feuerstelle (**Abb. 3**).

Fügen Sie die erste Schicht Anzündholz hinzu.

Lege zwei Stück Anzündholz senkrecht zu den Basis-Holzscheiten, um ein Quadrat zu bilden. Fülle die Mitte dieses Quadrats mit deinem gewählten Zunder (**Abb. 3**).

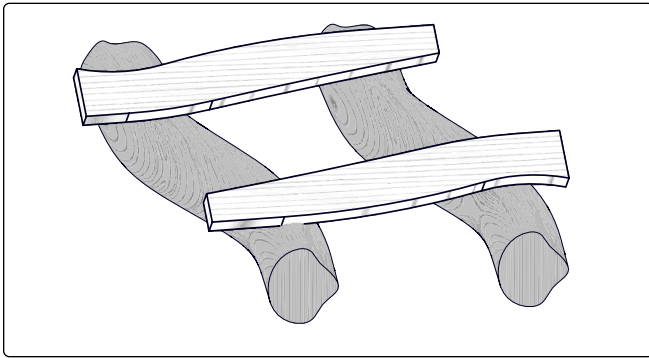


Abb. 3

Staple weiter.

Wiederhole das gleiche Kreuzmuster mit weiteren Stücken Anzündholz und baue das Ganze nach und nach nach oben auf.

- Fülle die Mitte weiterhin mit Zunder, wenn du Zeitungspapier oder Karton verwendest.
- Wenn du Anzündwürfel verwendest, platziere einen in der Mitte, bevor du mit dem Stapeln beginnst; du musst die gesamte Struktur nicht damit füllen. Wenn du dich dem oberen Rand der Feuerstelle näherst, verjünge die Struktur leicht nach innen, um die Luftzirkulation zu fördern (**Abb. 4**).

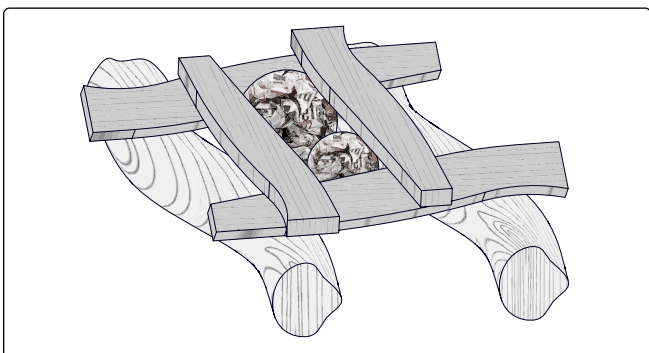


Abb. 4

Zünde das Feuer an.

Verwende ein langes Streichholz oder ein Grillanzünder, um den Zunder oder das Anzündholz am Boden der Struktur zu entzünden.

Verwende keine normalen Streichhölzer, da sie schwer zu handhaben sind, wenn du in die Feuerstelle greifst.

Füge vorsichtig weiteres Holz hinzu.

Sobald das Feuer gleichmäßig brennt, füge Holz hinzu, ohne die Blockhausstruktur zu stören.

- Beginne mit kleineren Stücken.
- Füge nach und nach größere Holzscheite hinzu, während das Feuer wächst.
- Lege neue Stücke unten ins Feuer, damit es sich gleichmäßig in der Feuerstelle ausbreitet.

Tipi-Methode

Lege den Zunder hinein

Lege ein Bündel Zunder in die Mitte der Feuerstelle.

Baue die Tipi-Struktur

Lehne mehrere Stücke Anzündholz (dünn gespaltenes Weichholz) über dem Zunder gegeneinander, um eine Tipi-Form zu bilden. Achte darauf, Lücken für die Luftzirkulation zu lassen und den Zunder leicht entzünden zu können (**Abb. 5**).

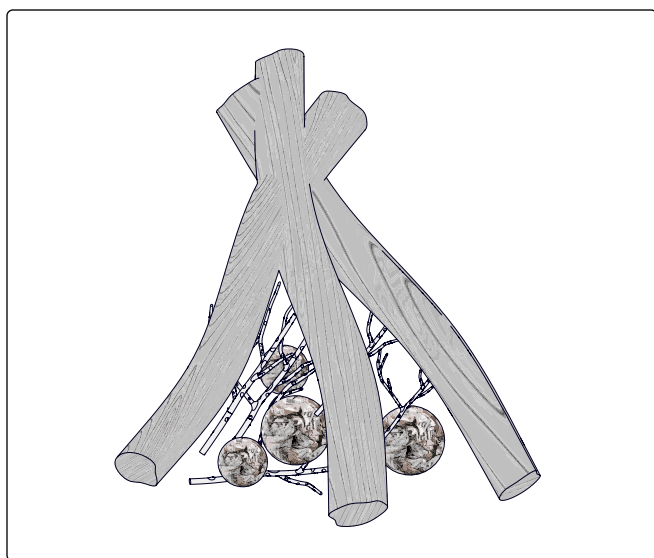


Abb. 5

Füge weitere Schichten hinzu

Lege etwas größere Stücke Anzündholz über das Tipi und lasse weiterhin Öffnungen, damit Luft an die Basis des Feuers gelangen kann.

Zünde das Feuer an

Verwende ein langes Streichholz oder ein Grillanzünder, um den Zunder oder das untere Anzündholz im Tipi zu entzünden. **Verwende keine normalen Streichhölzer**, da sie schwer zu handhaben sind, wenn du in die rauchfreie Feuerstelle greifst.

Holz zum Tipi hinzufügen

Sobald das Feuer gleichmäßig brennt, beginne damit, Holz zur Tipi-Struktur hinzuzufügen.

- Beginne mit kleineren Holzstücken.
- Füge nach und nach größere Stücke hinzu, während das Feuer wächst.
- Lege das Holz am Boden der Feuerstelle, damit sich die Flammen gleichmäßig ausbreiten.



HINWEIS:

- Für die beste rauchfreie Leistung stelle sicher, dass das Holz nicht über den oberen Ring der Feuerstelle hinausragt.



WARNUNG!

- Betreibe deine Feuerstelle immer in Übereinstimmung mit allen geltenden lokalen, regionalen, staatlichen und nationalen Vorschriften.
- Verändere oder modifiziere die Feuerstelle in keiner Weise.
- Tragen Sie stets Schutzhandschuhe, wenn Sie Holz oder Pellets in die Feuerstelle geben.

Holzpellets

Füge die Pellets hinzu.

Schütte Holzpellets direkt in die rauchfreie Feuerstelle und verteile sie gleichmäßig. Einige Marken bieten Pellet-Packs an, die als Ganzes in die Feuerstelle gelegt werden können.

! WICHTIG!

- Fülle die Feuerstelle nicht über die Maximal-Fülllinie hinaus, die im Inneren der Einheit eingraviert ist (**Abb. 6**)

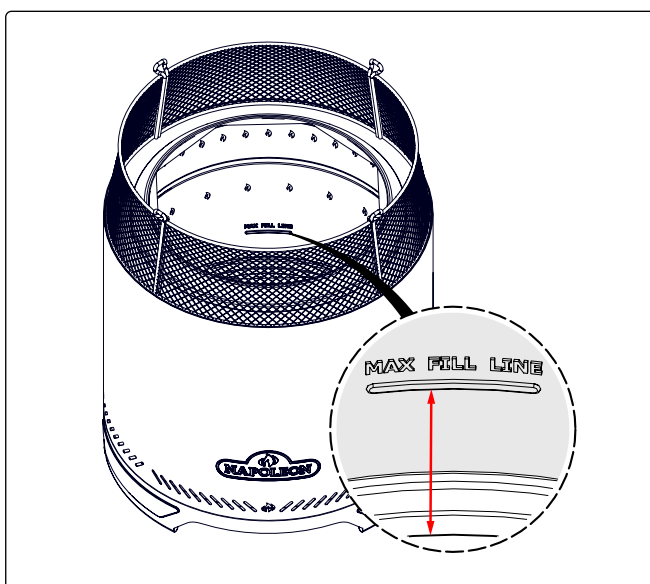


Abb. 6

Zünde die Pellets an.

Verwende ein langes Streichholz oder ein Grillanzünder, um die Pellets zu entzünden.

Verwende keine normalen Streichhölzer, da sie schwer zu benutzen sind, wenn du in die Feuerstelle greifst.

Lass das Feuer sich entwickeln.

Die Flammen werden die Feuerstelle in etwa 5 Minuten ausfüllen. Wenn du ein Pellet-Pack verwendest, werden die Pellets beim Abbrennen des Packs von selbst herausfallen – ein Umrühren ist nicht nötig.

Füge bei Bedarf mehr Brennstoff hinzu.

Nach etwa 30 Minuten oder wenn das Feuer schwächer wird, füge ein weiteres Pellet-Pack oder zusätzliches Brennholz hinzu.



HINWEIS:

- Ungefähre Pellet-Mengen für 1 Stunde Brenndauer:
 - » 18"-Modell: 12,1 lbs (5,5 kg)
 - » 22"-Modell: 19,8 lbs (9 kg)



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe beim Hinzufügen von Holzscheiten oder Pellets zur Feuerstelle hinzufügen.



RICHTIGE LAGERUNG

Lagere Holzpellets an einem trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit. Kontakt mit Feuchtigkeit kann dazu führen, dass die Pellets rauchen und die Brennqualität beeinträchtigt wird.

Das Feuer löschen

Lassen Sie das Feuer vollständig ausbrennen

Die sicherste und sauberste Methode ist es, das Feuer auf natürliche Weise ausbrennen zu lassen. Dies erzeugt weniger Rauch und weniger Schmutz. **Lassen Sie die Feuerstelle nicht unbeaufsichtigt** bis das Feuer vollständig erloschen ist.

Im Notfall

Wenn Sie das Feuer schnell löschen müssen, können Sie einen Gartenschlauch verwenden. Befolgen Sie diese Richtlinien:

- Halten Sie beim Sprühen mindestens 1,5 m (5 Fuß) Abstand, um Dampf, Rauch oder Schmutz zu vermeiden.
- Sprühen Sie die Kohlen etwa 5 Minuten lang kontinuierlich, oder bis keine Flammen mehr vorhanden sind und Dampf/Rauch aufgehört hat.
- Verwenden Sie einen Schürhaken, um die Kohlen umzurühren und sicherzustellen, dass keine heißen Stellen verbleiben. Sprühen Sie bei Bedarf weiter

- Wenn kein Schlauch verfügbar ist, kann ein Eimer Wasser verwendet werden, allerdings entsteht dadurch mehr Dampf und Rauch.
- Wasser, das mit Holzasche vermischt ist, erzeugt eine alkalische Lösung, die Edelstahloberflächen beeinträchtigen kann. Nach dem Abkühlen entleeren Sie die Ascheschale und trocknen Sie die Feuerstelle gründlich, um Rost vorzubeugen.



HINWEIS:

- Sand oder ein Trockenlöschmittel, das für Holzbrände geeignet ist, kann im Notfall ebenfalls verwendet werden. Diese können jedoch die Feuerstelle beschädigen und sollten **nur im absoluten Notfall verwendet werden**.



WARNUNG!

- Entfernen Sie keine Asche aus der Feuerstelle, bevor das Feuer vollständig erloschen ist. Lassen Sie allen Komponenten ausreichend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie sie anfassen.
- Bewegen Sie die Feuerstelle nicht, während sie in Betrieb ist oder heiß ist.
- Beugen Sie sich nicht über die Feuerstelle, während Sie sie anzünden oder während sie in Betrieb ist.
- Atmen Sie keinen Rauch vom Feuer ein. Vermeiden Sie, dass Rauch mit Ihren Augen in Kontakt kommt.



SICHERHEIT ZUERST!

Lassen Sie Ihr Feuer niemals unbeaufsichtigt. Wenn Sie sich entfernen müssen, stellen Sie immer sicher, dass der Funkenschutz sicher angebracht ist, und vergewissern Sie sich, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe der Feuerstelle befinden, die Feuer fangen oder beschädigt werden könnten.

Optionales Grillen

Gusseisenrost

Ein optionaler Gusseisen-Grillrost ist für Ihre Napoleon rauchfreie Feuerstelle erhältlich, sodass Sie eine Vielzahl von Speisen direkt über einem Holzfeuer zubereiten können. Holzrauch kann den Geschmack vieler Speisen verbessern, darunter Hamburger, Würstchen, Gemüse und Steak. Achten Sie auf die Holzart, die Sie verwenden, da nicht jedes Holz zum Kochen geeignet ist.

Für den passenden Grillrost für Ihre Feuerstelle wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Händler. Siehe die **Liste der optionalen Zubehörteile** für Details.



HINWEIS:

- Der Grillrost sitzt direkt auf dem Funkenschutz und ersetzt den Funkenschutzdeckel (**Abb. 7**).



Abb. 7

Grillen mit naturgeschnittenem Brennholz

Ihr Feuer ist zum Grillen bereit, sobald es hauptsächlich aus heißen Kohlen mit einigen trockenen, abgelagerten Holzscheiten besteht. Für beste Ergebnisse zünden Sie das Feuer **mindestens eine Stunde** vor dem geplanten Grillen an, damit die Flammen herunterbrennen und die Kohlen die richtige Grilltemperatur erreichen.

Verwenden Sie abgelagertes Holz

- Verwenden Sie Holz, das richtig getrocknet und gelagert wurde und einen Feuchtigkeitsgehalt von **20 % oder weniger aufweist**
- Nasses oder frisches Holz kann übermäßigen Rauch erzeugen, der **für das Grillen ungeeignet ist**.

Über Glut grillen

- Grillen Sie über glühender Glut, nicht über offenen Flammen, da diese das Essen verbrennen können.
- Fügen Sie bei Bedarf gelegentlich Holzscheite hinzu, um eine gleichmäßige Hitze zu erhalten und zu verhindern, dass das Feuer ausgeht.



VORSICHT!

- Wenn während des Grillens zusätzliche Holzscheite benötigt werden, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um den Grillrost zu entfernen, wenn er heiß ist.



SICHERHEIT ZUERST!

Vermeiden Sie das Grillen von fetthaltigen Lebensmitteln (wie Speck), da diese plötzliche Stichflammen verursachen und zu Verbrennungen führen können.

Holzpellets

Lebensmitteltaugliche Holzpellets sind ebenfalls zum Grillen geeignet. Pellets brennen über längere Zeit und bieten eine kontrolliertere Hitze als Brennholz.

Bevor Sie beginnen:

- Verwenden Sie **lebensmitteltaugliche BBQ-Pellets** oder Pellets ohne Füllstoffe und Zusatzstoffe.
- Geben Sie dem Feuer Zeit, herunterzubrennen, damit die Flammen Ihr Essen nicht versengen.
- Fügen Sie die Pellets **langsam** hinzu, da zu viele auf einmal das Feuer ersticken können.
- Verwenden Sie einen Schürhaken, um die Pellets für ein **gleichmäßiges Abbrennen zu verteilen**.
- Füllen Sie die Feuerstelle nicht über die im Inneren des Geräts eingravierte **Maximal-Fülllinie** hinaus.



GEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Hinzufügen von Holz oder Pellets. Die Flammen können bis zu 0,9 m (3 Fuß) über die Oberkante der Feuerstelle hinausragen.



SICHERHEIT ZUERST!

Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie das Grillrost anfassen.



GRILLEN PROFI-TIPP!

Das Kochen über einem Holzfeuer bietet **weniger gleichmäßige Hitze** als das Kochen auf einem Gasgrill, daher müssen Sie Ihr Essen genauer überwachen.

Grillen

- Sobald sich der Brennstoff zu einem gleichmäßigen Bett aus heißen Glutresten heruntergebrannt hat, ist das Feuer bereit zum Kochen.
- Für eine bessere Kontrolle können Sie einen Teil der Glut auf eine Seite der Feuerstelle schieben, um eine Zone mit indirekter Hitze zu schaffen (**Abb. 8**).

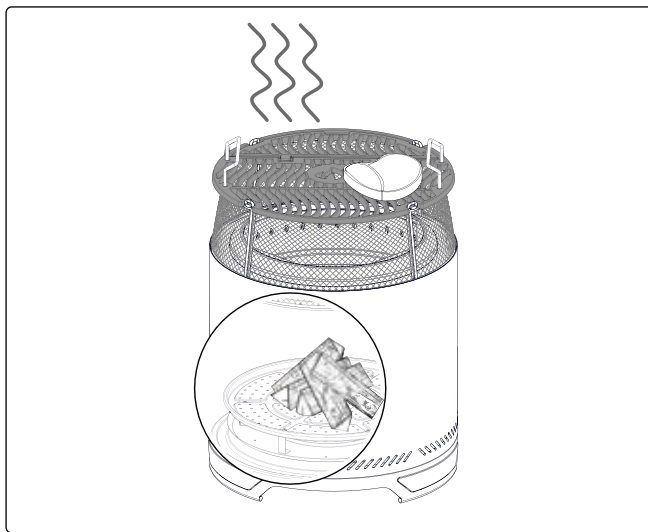


Abb. 8

Nachlegen von Brennstoff während des Grillens

Wenn während des Grillens zusätzliche Hitze erforderlich ist:

1. Geben Sie kleine Mengen des gewählten Brennstoffs auf die vorhandene Glut.
2. Verwenden Sie bei Bedarf ein langes Streichholz oder ein Feuerzeug zum Anzünden.
3. Tragen Sie beim Arbeiten in der Nähe offener Flammen stets hitzebeständige Handschuhe.
4. Lassen Sie das neu hinzugefügte Material vollständig herunterbrennen, bis es glühende Glut bildet, bevor Sie Lebensmittel über der Hitze platzieren.

- Platzieren Sie den Napoleon-Gusseisen-Grillrost auf der rauchfreien Feuerstelle.
- Ölen Sie den Grillrost leicht ein, um ein Anhaften der Speisen zu reduzieren
- Halten Sie einen sicheren Abstand ein und verwenden Sie beim Nachlegen von Brennstoff hitzebeständige Zangen mit langem Griff.
- Füllen Sie die Feuerstelle nicht über die im Inneren des Geräts eingravierte Max-Fülllinie (Max Fill Line) hinaus.



WARNUNG!

- Lassen Sie die Feuerstelle niemals unbeaufsichtigt, bis alle Flammen vollständig erloschen sind.
- Legen Sie die Stoffabdeckung erst auf die Feuerstelle, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Glutreste vollständig erloschen und abgekühlt sind, bevor Sie die Asche entsorgen.
- Betreiben Sie den Grill vor der ersten Verwendung mindestens 30 Minuten lang bei hoher Hitze. Beginnen Sie erst mit dem Garen, wenn der Brennstoff heruntergebrannt ist und ein stabiles Glutbett entstanden ist.
- Verwenden Sie die Feuerstelle nicht bei windigen Bedingungen.



GRILLEN PROFI-TIPP!

Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen, da das Kochen über offenem Feuer viele Variablen beinhaltet, die den Gargrad beeinflussen können.

Wartung

Ascheentsorgung

Warten Sie, bis die Feuerstelle vollständig abgekühlt ist, und leeren Sie dann die Ascheschale in einen Metallbehälter mit fest schließendem Deckel. Stellen Sie den verschlossenen Behälter vor der Entsorgung mindestens 12 Stunden lang auf eine nicht brennbare Oberfläche.



WICHTIG!

- Leeren Sie die Ascheschale nach jedem Gebrauch, sobald die Feuerstelle vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhröffnungen frei von Asche und Ablagerungen sind.

Reinigung

- Waschen Sie die Ascheschale mit mildem Reinigungsmittel und Wasser. Gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Reinigen Sie Edelstahloberflächen mit Wasser oder einem nicht-abrasiven Edelstahlreiniger. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche verkratzen.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung des Edelstahls.
- Edelstahlteile können sich mit der Zeit beim Erhitzen gold- oder braunfarben verfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung nicht.



WARNUNG!

- Die Feuerstelle sollte nach jedem Gebrauch gereinigt und überprüft werden.
- Tragen Sie beim Reinigen Ihrer Feuerstelle Schutzhandschuhe und Schutzbrille.
- Reinigen Sie die Feuerstelle nur, wenn sie vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Pflege der mattschwarzen Oberfläche

- Reinigen Sie mit mildem Spülmittel, das in Wasser verdünnt wurde, unter Verwendung eines weichen Tuchs oder eines nicht-abrasiven Schwamms. Stellen Sie sicher, dass das Tuch oder der Schwamm frei von Schmutzpartikeln ist, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie nach der Reinigung gründlich ab; zurückbleibender Reiniger auf der Oberfläche kann Streifen oder Rückstände verursachen.
- Trocknen Sie vollständig mit einem Mikrofasertuch, Fensterleder oder weichem Handtuch.



HINWEIS:

- Glasreiniger oder Allzweckreiniger können ebenfalls verwendet werden.



WUSSTEN SIE SCHON?

Die Reinigung mit gereinigtem Wasser (destilliert oder deionisiert) hilft, Wasserflecken zu minimieren.

Gusseisen-Kochrost (optional)

Erstgebrauch

1. Waschen Sie das Gitter von Hand mit mildem Spülmittel und Wasser, um Produktionsrückstände zu entfernen. Nicht in die Spülmaschine geben **(Abb. 9)**.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und vollständig mit einem weichen Tuch trocknen, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringt **(Abb. 9)**.

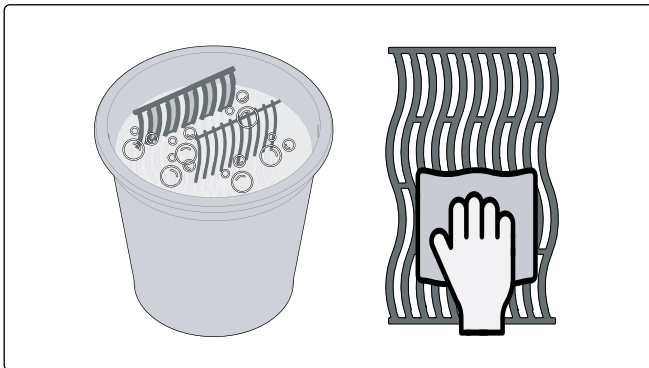


Abb. 9

Edelstahl in rauen Umgebungen

Edelstahl kann oxidieren oder Flecken bekommen, wenn er Chloriden oder Sulfiden ausgesetzt ist, insbesondere in:

- Küstenregionen
- Warmen oder sehr feuchten Klimazonen
- Bereichen in der Nähe von Pools oder Whirlpools

Diese Flecken können wie Rost aussehen, lassen sich aber durch regelmäßige Pflege entfernen und verhindern. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle 3–4 Wochen mit warmem, seifigem Wasser.

Fehlerbehebung

Naturgeschnittene Holzscheite

- Das Feuer lässt sich nicht entzünden
- Das Feuer glimmt nach dem Anzünden
- Das Feuer ist nicht rauchfrei.

Mögliche Ursachen	Lösung
Nicht genügend Luftstrom	Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen, um den Luftstrom wiederherzustellen
Zu wenig Anzündholz oder feuchtes Anzündholz	Fügen Sie mehr trockenes Anzündholz an der Basis der Feuerstelle hinzu
Nasse Holzscheite	Ersetzen Sie durch trockenes, gut abgelagertes Holz
Zu starker Wind	Stellen Sie die Feuerstelle an einen weniger windigen Ort
Holzscheite oberhalb der zweischichtigen Brennzone gestapelt	Verwenden Sie weniger Holzscheite, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu gewährleisten
Luftschale verschmutzt oder verstopft	Reinigen Sie die Luftschale, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom sicherzustellen
Luftöffnungen durch Asche oder Ablagerungen blockiert	Entfernen Sie Asche und Ablagerungen, damit die Luftöffnungen frei und ungehindert sind



WIR WOLLEN HELFEN!

Für empfohlene Ersatzteile wenden Sie sich bitte an die Napoleon Kundenservice-Abteilung:
+31 (0) 88 588 66 55

Pellets

- Das Feuer lässt sich nicht entzünden
- Das Feuer glimmt nach dem Anzünden
- Feuer ist nicht rauchfrei

Mögliche Ursachen	Lösung
Nicht genügend Luftstrom	Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu gewährleisten
Nasse oder defekte Anzündwürfel	Ersetzen Sie die Anzündwürfel
Nicht genügend Pellets	Fügen Sie mehr Pellets hinzu, aber überschreiten Sie nicht die maximale Fülllinie
Starker Wind	Stellen Sie die Feuerstelle an einen weniger windigen Ort
Pellets Feuchtigkeit ausgesetzt	Entsorgen Sie nasse Pellets; verwenden Sie nur trockene Pellets
Pellets zerbröseln oder werden zu Sägemehl	Lagern Sie Pellets in einem trockenen Bereich und verwenden Sie nach Möglichkeit luftdichte Behälter
Schlechte Zündung oder unvollständiges Verbrennen	Leeren Sie den Behälter und füllen Sie ihn mit trockenen Pellets auf
Pellets über die maximale Fülllinie hinaus eingefüllt	Verwenden Sie weniger Pellets, um das Ersticken des Feuers zu verhindern

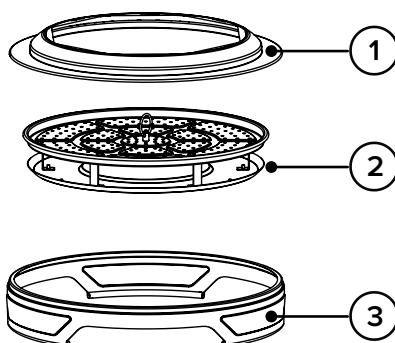
Teilelisten

Optionale Zubehörteile separat erhältlich



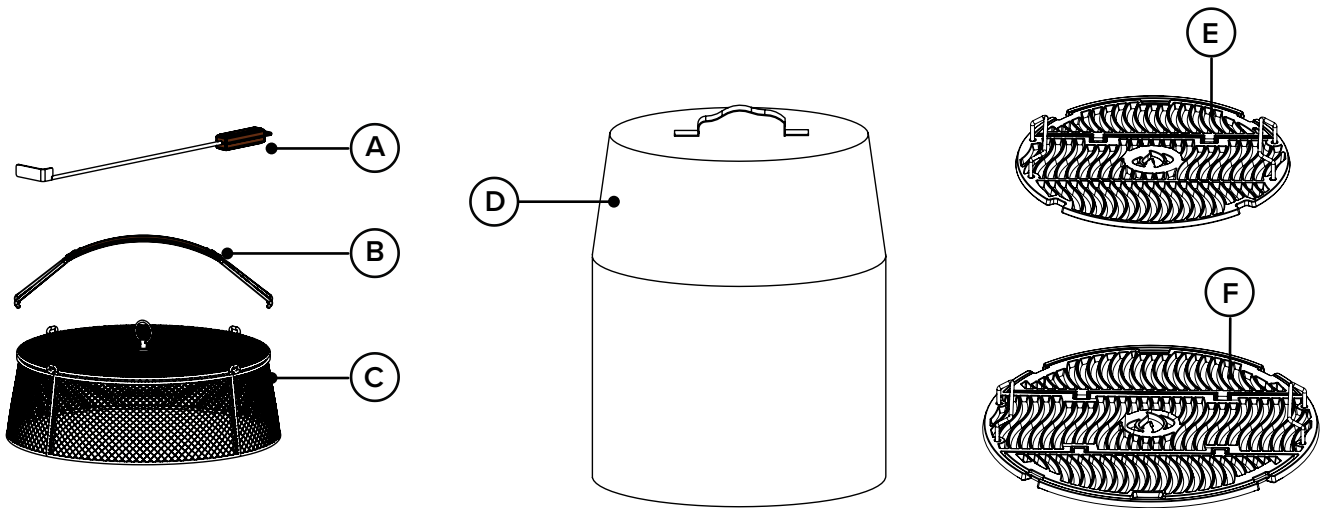
WICHTIG!

Bitte konsultieren Sie den Abschnitt der Montageanleitung in diesem Handbuch für detaillierte Montageschritte.



Optionale Zubehörteile separat erhältlich		
	Teilenummer	Beschreibung
1	W540-10005876	18" Feuerstellenring
	W540-10005877	22" Feuerstellenring
2	W710-10005878	18" Feuerstellen-Aschepfanne
	W710-10005879	22" Feuerstellen-Aschepfanne
3	W035-10005880	18" Feuerstellen-Basis
	W035-10005881	22" Feuerstellen-Basis

Optionale Zubehörteile zusammen erhältlich



Optionale Zubehörteile zusammen erhältlich			
Modell		Teilenummer	Beschreibung
Feuerstelle 18" NWFPM-ACC-INT	A	W700-10005870	Schürhaken
	B	W325-10009762	Tragegriff aus Stoff
	C	W565-10005883	18" Funkenschutz
	D	W200-10005874	18" Abdeckung
Feuerstelle 22" NWFPL-ACC-INT	A	W700-10005870	Schürhaken
	B	W325-10009762	Tragegriff aus Stoff
	C	W565-10005884	22" Funkenschutz
	D	W200-10005875	22" Abdeckung
E		S83047	Gusseisen 18" Roste
F		S83018	Gusseisen 22" Roste

NAPOLEON® PRODUKTGARANTIE



FÜR DIE NAPOLEON RAUCHFREIE FEUERSCHALE. Napoleon Präsidenten-Garantie mit begrenzter Lebensdauer

NAPOLEON garantiert, dass die Komponenten Ihres neuen NAPOLEON Produkts ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von:

Feuerschalenring	Lebensdauer*
Funkenschutz	Lebensdauer*
Aschebehälter	Lebensdauer*
Basis	Lebensdauer*
Abdeckung	3 Jahr
Alle anderen Teile	Lebensdauer*

***Lebensdauer** bezieht sich auf einen Garantiezeitraum von 25 Jahren.

GARANTIEBEDINGUNGEN UND EINSCHRÄNKUNGEN

NAPOLEON garantiert die Fehlerfreiheit seiner Produkte ausschließlich dem Erstkäufer und nur, sofern der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Händler erfolgte. Es gelten die folgenden Bedingungen und Einschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist unter keinen Umständen oder durch einen unserer Vertreter übertragbar oder verlängerbar.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Betrieb, mangelnde Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller führt zum Erlöschen der vorliegenden Garantie

Diese Garantie schließt außerdem Folgendes aus: Kratzer, Dellen, Lackfehler, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder abrasive und chemische Reinigungsmittel sowie Abplatzungen an porzellanbeschichteten Teilen und alle

Komponenten, die beim Einbau der rauchfreien Feuerschale verwendet werden.

Wenn ein Teil innerhalb des Garantiezeitraums so stark verschleißt, dass es unbrauchbar wird (z. B. durch Durchrosten oder Durchbrennen), erhält der Kunde ein Ersatzteil.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON im Rahmen dieser Garantie (Präsidenten-Garantie mit begrenzter Lebensdauer, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) berechtigt, jegliche Garantieverpflichtung nach eigenem Ermessen durch Rückerstattung des Großhandelspreises der betreffenden defekten Garantieteile an den Erstkäufer zu erfüllen.

Ungeachtet aller Regelungen dieser Garantie (Präsidenten-Garantie mit begrenzter Lebensdauer, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) ist die Haftung von NAPOLEON durch die vorstehenden

Bestimmungen definiert und deckt in keinem Fall beiläufige, Folge- oder indirekte Schäden ab.

Diese Garantie definiert die Pflichten und Haftung von NAPOLEON in Bezug auf die NAPOLEON rauchfreie Feuerschale.

NAPOLEON übernimmt keine weitere Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts und ermächtigt keine dritte Partei, im Namen von NAPOLEON eine andere Haftung zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Fallwinde, Erlöschen der Flamme durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder unzureichende Belüftung, Verschütten durch Umweltbedingungen wie Dächer, Gebäude, nahegelegene Bäume, Hügel, Berge.

NAPOLEON übernimmt keine Haftung für Schäden an der rauchfreien Feuerschale, die durch Wasser, Witterung, Hagel, längere

Feuchtigkeit, unsachgemäße Handhabung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel verursacht wurden.

Die regelmäßige Reinigung der beim Betrieb der rauchfreien Feuerschale entstehenden feinen Asche ist ein notwendiger Bestandteil der Wartung Ihres Holzgeräts.

Garantieansprüche müssen durch den Kaufbeleg oder eine Kopie davon mit Angabe der Serien- und Modellnummer belegt werden.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, das Produkt oder Teile davon vor Erfüllung einer Garantieverpflichtung durch einen seiner Vertreter prüfen zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Versandkosten, Arbeitsstunden oder Ausfuhrzölle.

5 YEARS IAMS



50 Years of Home
Comfort Solutions.
50 ans de solutions de
confort à domicile.
50 años de soluciones de
confort para el hogar.
50 Jahre Lösungen für
Wohnkomfort.



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

Les produits de NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/u otros países.

NAPOLEON® -Produkte sind durch ein oder mehrere US-amerikanische und kanadische und/oder ausländische Patente oder angemeldete Patente geschützt.



Address | Adresse
Dirección | Adresse

Wolf Steel Ltd.®

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



Phone | Téléphone
Teléfono | Telefon

Europe | Europa

+31 (0) 88 588 66 55

Online | En ligne
En línea | Online

✉ eu.info@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com