

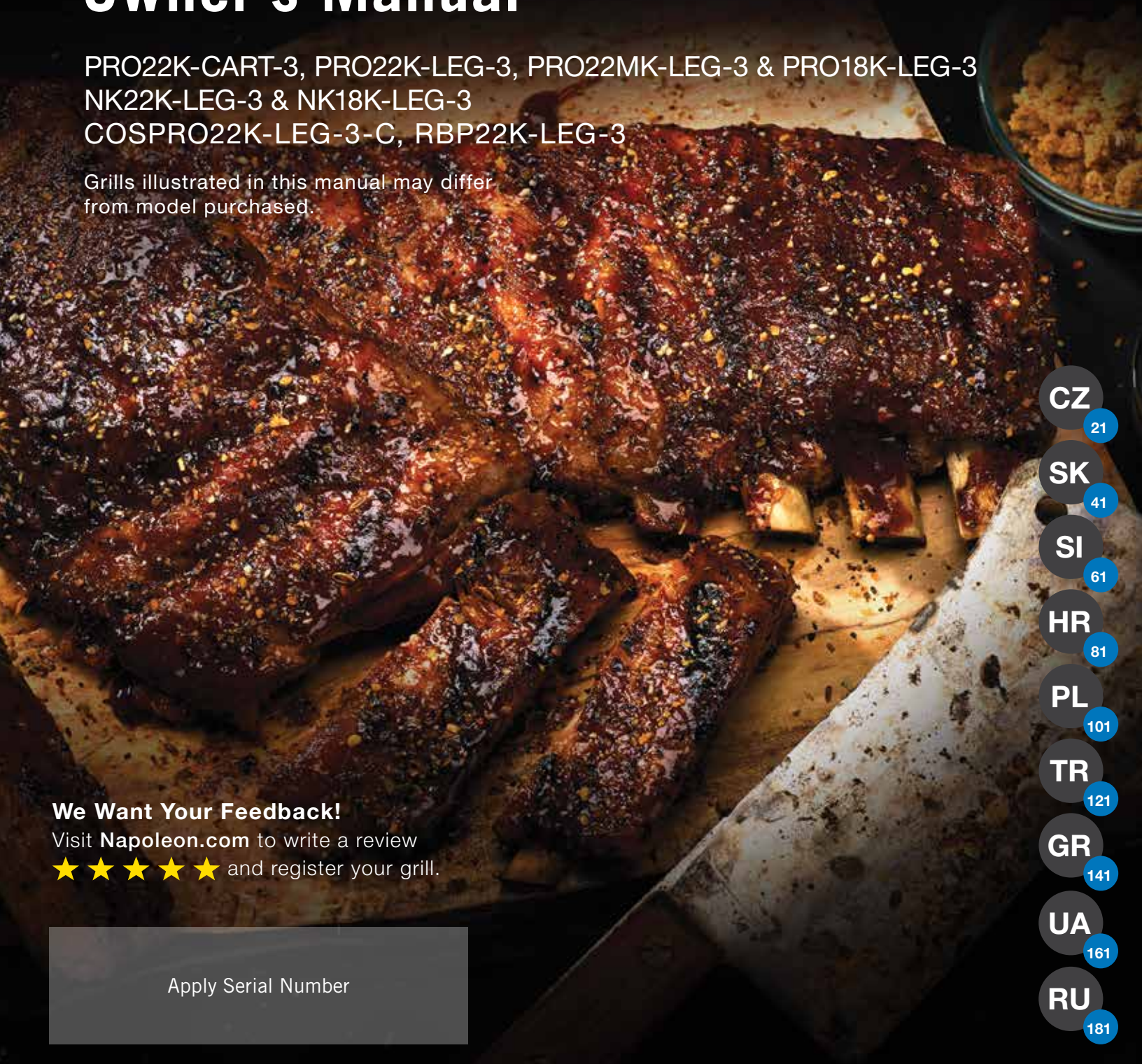


CHARCOAL GRILLS

Owner's Manual

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review
★★★★★ and register your grill.

Apply Serial Number

CZ 21

SK 41

SI 61

HR 81

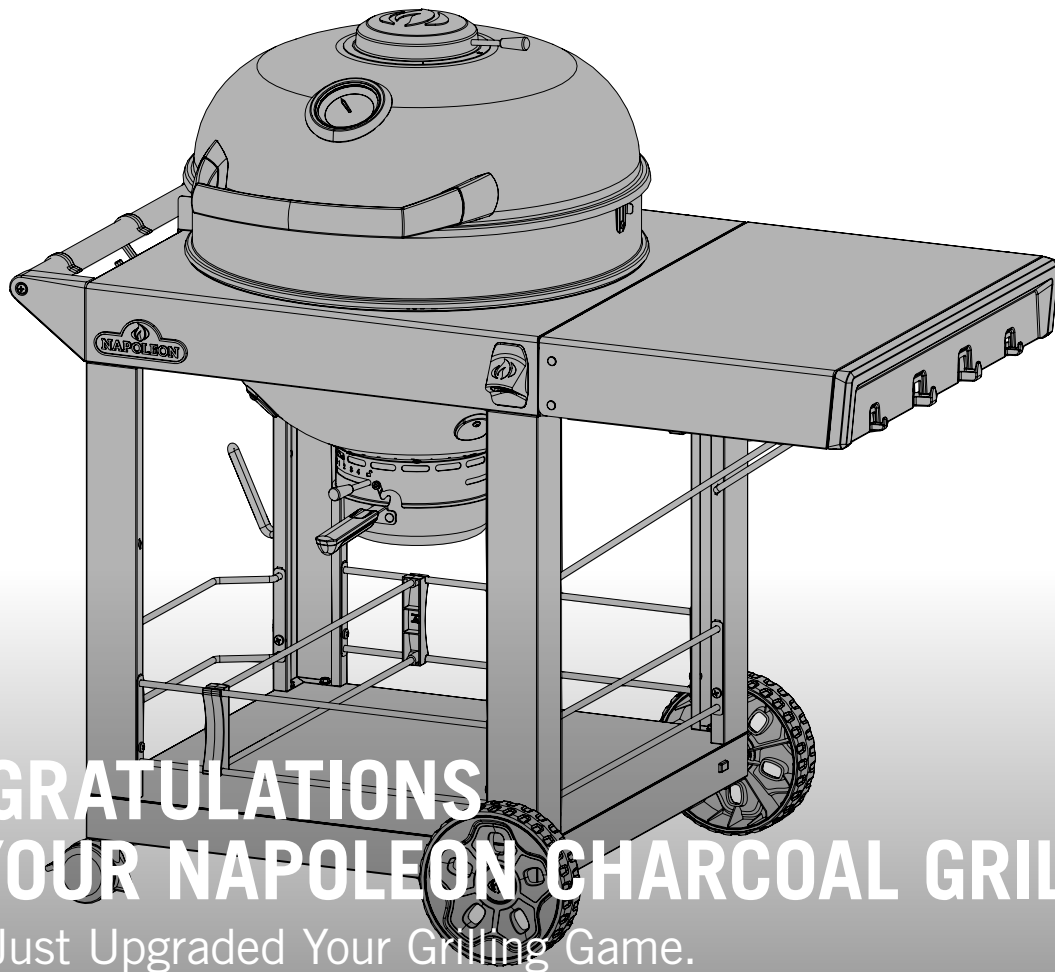
PL 101

TR 121

GR 141

UA 161

RU 181



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON CHARCOAL GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

- Burning charcoal gives off carbon monoxide.
- Do not burn charcoal or use the barbecue in a confined and/or habitable space such as houses, garages, tents, vehicles, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Extinguish any open flame.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

Do not use spirit, alcohol, gasoline, petrol, or other highly volatile fluids to light or re-light charcoal. Use ONLY firelighters complying with EN 1860-3. Make sure any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is assembled correctly.

This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Do not modify this grill under any circumstances.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this charcoal grill.

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.



WARNING! Storage & Disuse

Store outdoors in a well-ventilated space away from children and pets.

After use, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill at least 25ft (7.6m).



CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	6
Additional Safe Operating Practices	
Charcoal Starter Safe Operating Practices	
Operation	7
Lighting your grill	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids	
Charcoal Grilling Guide	13
Cleaning Instructions	14
Maintenance Instructions	15
Troubleshooting	17
Warranty	18



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Full System Features

Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking.

Solid stainless steel construction.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Easy Locking Casters to safely lock the grill in position.

Large Iconic Cast Iron **WAVE™** cooking grids for those distinctive sear marks.

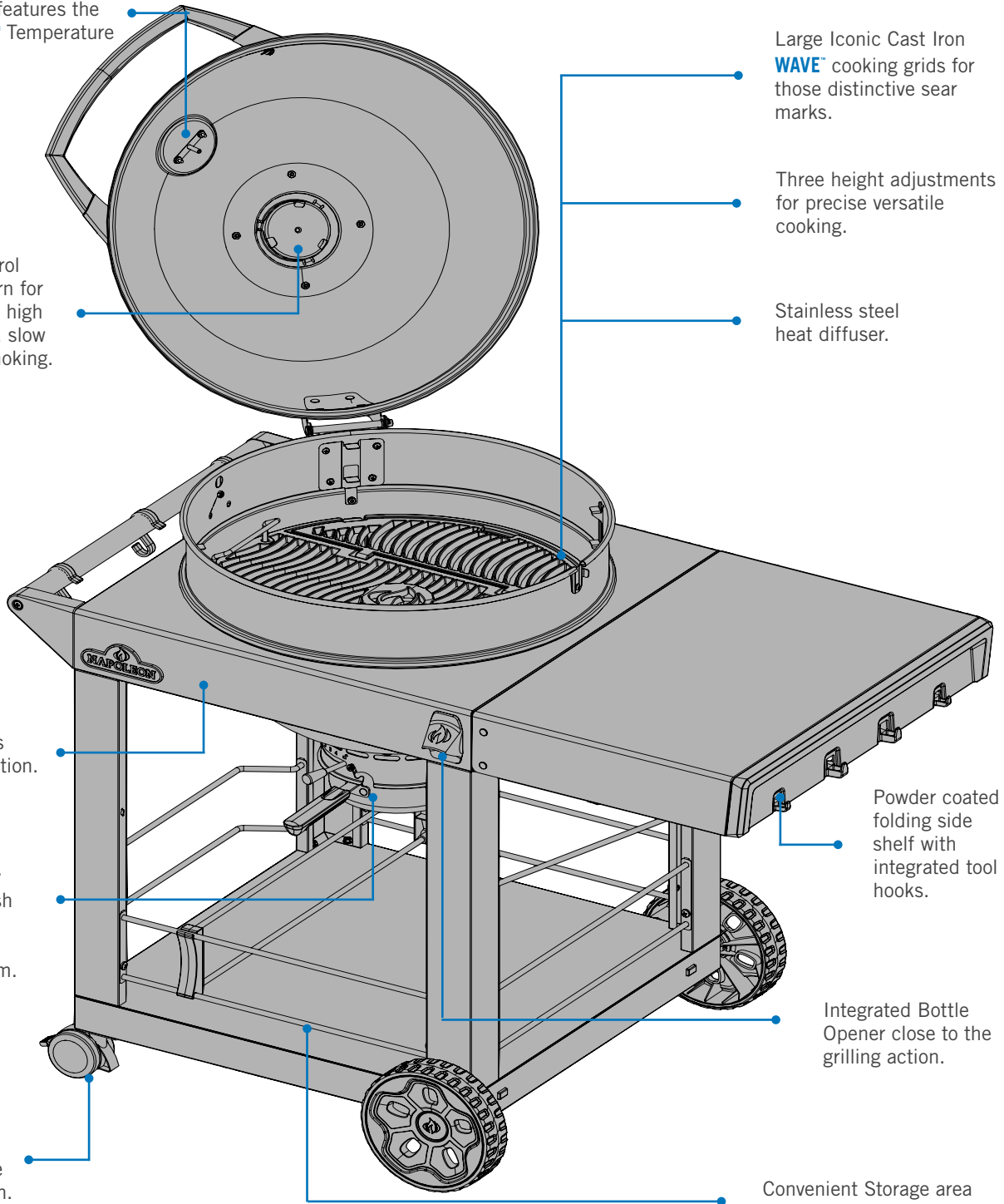
Three height adjustments for precise versatile cooking.

Stainless steel heat diffuser.

Powder coated folding side shelf with integrated tool hooks.

Integrated Bottle Opener close to the grilling action.

Convenient Storage area with sliding divider.



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-CART-3

Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Ergonomic hinged lid for safe operation over the entire cooking surface.

Cast Iron hinged cooking grids with three height adjustments.

Stainless steel heat diffuser.

Adjustable cast aluminum hinge.

Rotisserie ready stainless ring with multi-position cooking grid heights.

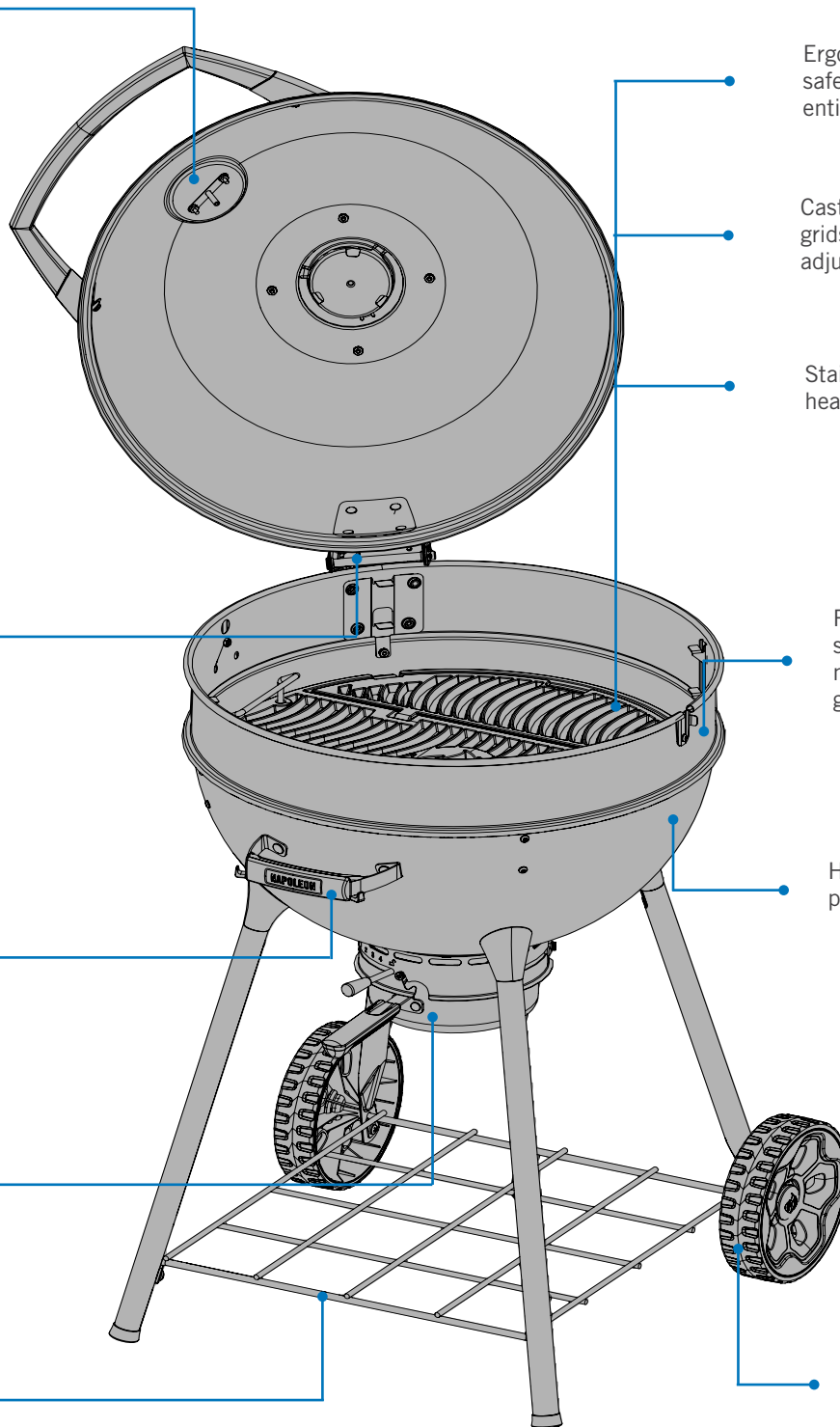
Sturdy Handle, doubles as a tool holder.

Heavy Gauge black porcelain lid and bowl.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Convenient heavy gauge storage shelf.

Sturdy Four Stainless steel legs with large wheels to navigate any terrain. 7" for 18" models 8" for 22" models



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-3

Getting Started



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



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



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- This grill must be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside building, garage, screened in porch, gazebo, or any enclosed area.
- DO NOT operate this grill under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs.
- The grill should be on a secure, level ground at all times.
- DO NOT light charcoal with lid closed.
- DO NOT lean over grill when lighting.
- Keep lid closed during the preheat period.
- DO NOT leave grill unattended while in use.
- Keep children and pets away from hot grill.
- DO NOT allow children to climb inside or on grill.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Always allow the grill to cool completely before handling.
- DO NOT use side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep all electrical cords away from water or heated surfaces.
- Keep ventilated openings of the enclosure free and clear from debris at all times.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up that may lead to grease fires.
- Remove coal and ashes from grill and store in a noncombustible metal container filled with water. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing.
- To prevent mold growth, leave the top and bottom air vents slightly open when storing for extended periods of time.
- DO NOT use water to control flare ups or extinguish coals. It may damage your grills finish.
- Slightly close the vents on your grill to control flare-ups. Close all vents and lid completely to extinguish coals/fire.
- Always maintain a minimum distance to combustible materials of 3' (0.914m) to rear and sides of grill.

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

- For outdoor use only.
- Do not use the Charcoal Starter unless it is placed on a firm, level charcoal grate, and the charcoal grill is on a firm, level, non-combustible surface.
- Do not place the Charcoal Starter on any combustible surface unless the Charcoal Starter is completely cool.
- Do not use lighter fluid, gasoline, or self lighting charcoal in the Charcoal Starter.
- We recommend the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills.
- Always wear protective gloves when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Never use the Charcoal Starter other than intended use.
- Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

CAUTION! Charcoal starter fluid should never be added to hot or warm coals.

CAUTION! Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.

CAUTION! Do not move the grill when operating and hot.



Operation

LIGHTING YOUR GRILL

Is it the very first time? Perform a Burn-off

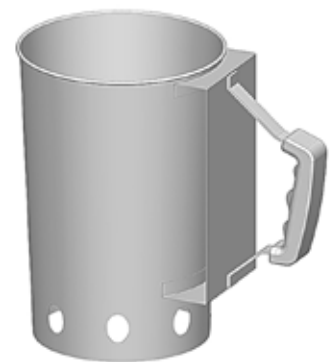
Add fuel to the grill and keep it red hot for 30 minutes with the lid and base vents fully open. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Use either the Charcoal Starter (not included) and follow the instructions included in the manual, OR place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector.

Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method), or the optional charcoal baskets (indirect method). **NOTE:** Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

How to use the Charcoal Starter

1. See “**Charcoal Starter Safe Operating Practices**” for best practices on how to use the Charcoal Starter in a safe manner.
2. Turn the Charcoal Starter upside down.
3. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
4. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the center of the charcoal grate.
5. Add appropriate amount of charcoal, but do not over fill.
6. Light a match and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
7. Put on protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407). When the top layer of charcoal has a light coating of gray ash, carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate (direct cooking method), or place into the charcoal baskets (indirect method).
8. Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.



WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.



Operating Bottom Vent and Ash Bucket

Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals.

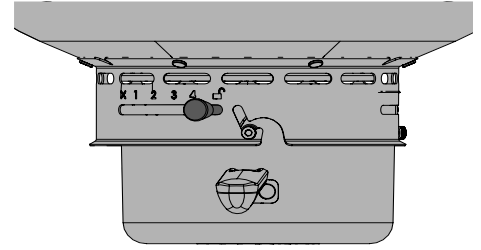
You can regulate the coals burn rate by moving the vent handle to the right (Open) or left (Closed).

Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals.

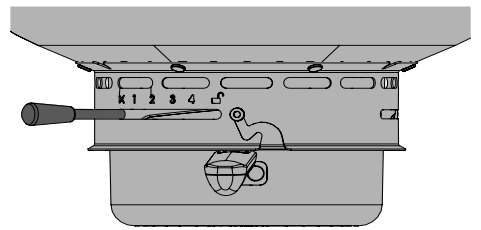
Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.

The Ash bucket can be removed as needed during and after operation to dispose any charcoal deposits. See “Disposing of Charcoal and Ash” in the “Cleaning Instructions”.

OPEN



CLOSED



GRILLING PRO TIP!



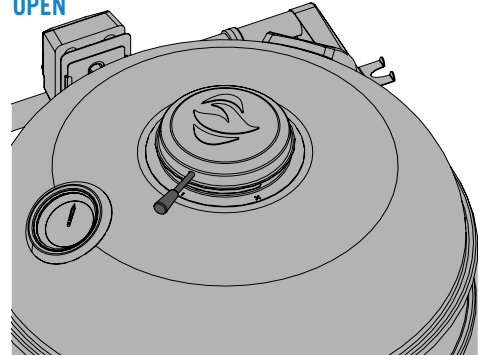
Use barbecue mitts, or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.

Operating the Chimney vents

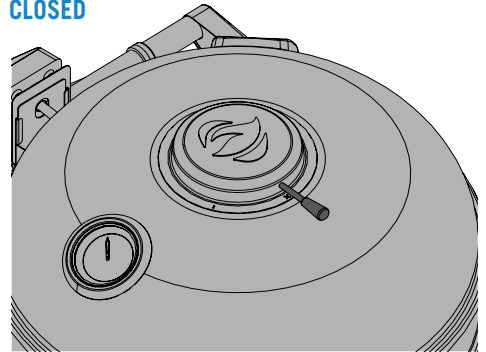
The Chimney vent is used to control the internal temperature of the grill. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the grill when the lid is closed.

You can regulate the grill’s temperature by moving the vent handle to the right (Closed) or left (Open).

OPEN



CLOSED



GRILLING PRO TIP!



It's best to control temperature by using the different settings on the bottom vent. The top vent should be positioned either fully open or fully closed.

GRILLING PRO TIP!



Apply vegetable oil for smooth vent operation.

WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your grill.

WARNING! Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.



GRILLING INSTRUCTIONS

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. Napoleon's charcoal grill produces searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers, and other meats. For cooking times and tips refer to the **"Charcoal Grilling Guide"**.

As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat, or 100 briquettes to cook 4 lb. (2kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures. Longer cooking times will require additional charcoal.

Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add charcoal briquettes.

Additional smoke flavor can be achieved by adding smoker chips, which are available in a variety of flavors through your Napoleon dealer.

SAFETY FIRST



Never cover more than 75% of cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans).

Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate. Longer cooking times require additional charcoal.

Model	Cooking Method	Lump Charcoal Weight Recommendation	Br. Charcoal Recommendation (Maximum Pieces)	Additional Charcoal +1hour
PRO18K / NK18K	Direct Grilling	0.80 kg	40	8 per side
PRO22 / NK22 PRO22MK	Direct Grilling	0.98 kg	50	8 per side
	Indirect Grilling	0.49 kg	25 per side	8 per side

DID YOU KNOW?



There are flaps on either side of the cooking grid that provide access to the glowing charcoal (if applicable).

WARNING! Ash pan must be in place during lighting and anytime during use.

WARNING! Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25 ft. (7.6m) away from the grill when operating. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.



Using the Grill

- We recommend preheating the grill with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe doors located at the side of the appliance.
- When cooking very lean meat such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat, or reduce temperatures to inhibit this.
- Should a flare-up occur, move food away from flames and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

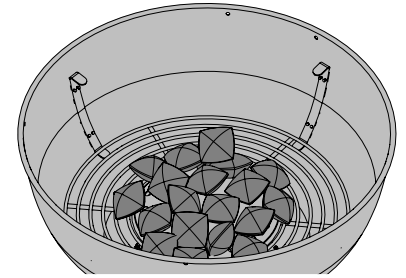
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference or placing the food in the indirect cooking zone of the grill to finish cooking

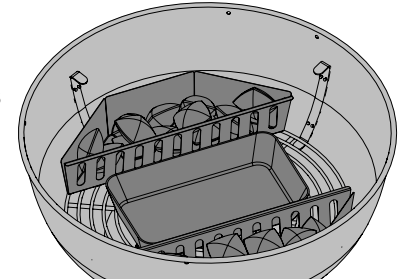


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place food on the cooking grid where there is no direct heat from underneath.

Grilling at a lower temperature and cooking for a longer duration without direct heat from underneath will result in more tender meats.



Adjusting Grid Height

Note: PRO22 and PRO18 only.

The height of the cooking grid can be adjusted to 3 different levels to accommodate cooking needs. This can be adjusted by lifting and turning the cooking grid clockwise or counter clockwise while using the handles.

The lowest level is best for searing (it's closest to the coals).

The middle for standard cooking.

The Highest level is best for slow cooking or keeping food warm by leaving the lid open.

CAUTION! Do not adjust the cooking grid while in operation or hot.

WARNING! Never place your hands inside the grill when adjusting the charcoal tray. Keep hands and fingers away from lifting mechanism at all times.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air.

WARNING! Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in grill.

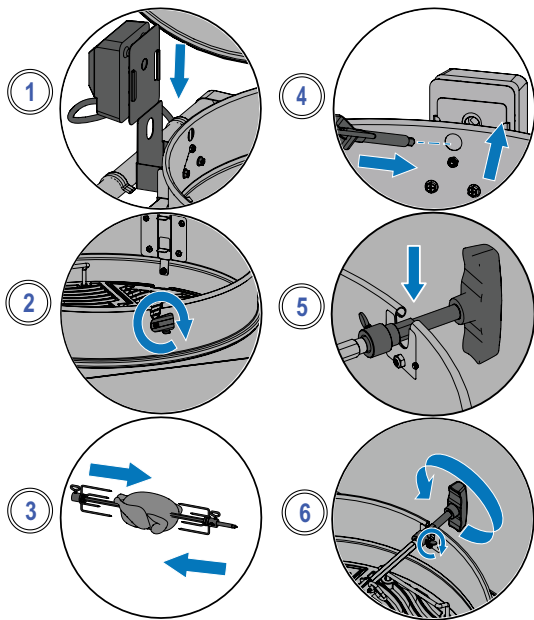


HOW TO USE THE ROTISSERIE

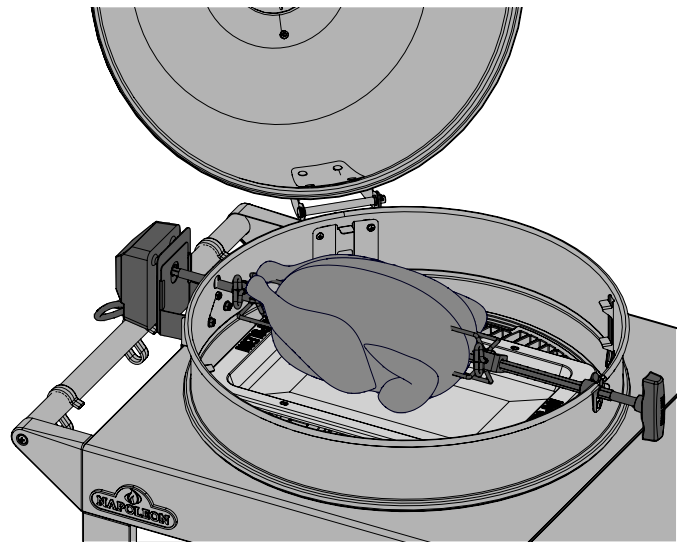
Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: PRO22 and PRO18 only.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place, then slide the counterweight onto the spit rod.
3. Carefully insert the pointed end of the spit rod through the opening of the bottom bowl and into the rotisserie motor. Set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down, therefore adjust the counterweight accordingly to balance the load. Tighten the counterweight with the arm facing up.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



! **!** **IMPORTANT!** Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

Clean ash pan

Always ensure you clean the ash pan prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

Lighting charcoal

Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill. Use the Charcoal Starter (not included), or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Do not lean over grill when lighting charcoal.

Preheat and clean grids

Coat entire surface of grids with vegetable shortening NOT salted fats like butter or margarine. Preheat your grill to burn off excess residue. Clean grids with a brass wire brush. Refer to "Cleaning Instructions".

NOTE: Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant and require less seasoning and maintenance than cast iron grids.

Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

Don't peek and flip once

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sun Flower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS








This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



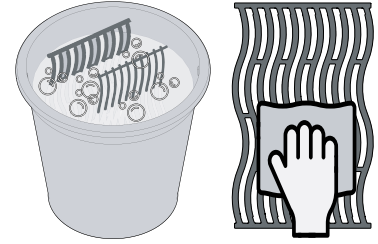
Charcoal Grilling Guide

FOOD	GRILLING METHOD	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Add hickory-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Chicken	Direct Heat - approx. 2 minutes per side	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly. Add mesquite-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
	Indirect Heat - for remaining 18-20 minutes		
 Pork Chops	Direct Heat	10-15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	Direct Heat - 5 minutes	1.5 - 2 hours turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
	Indirect Heat - to finish		
 Lamb Chops	Direct Heat	25 - 30 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Hot dogs	Direct Heat	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

First time use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

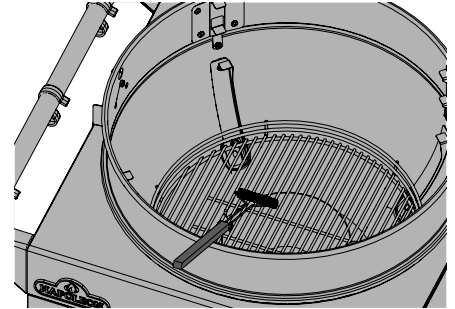


Cast Iron grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion See Grilling Tips – **How to Season Cast Iron Cooking Grids.**

Steel Grids

- Steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.



Inside of the grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape all enamel with a plastic putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Sweep debris from inside the grill into the ash pan.
5. Wash the inside of the grill with a mild detergent and water.
6. Rinse well with clear water and wipe dry.

Disposing of Charcoal and Ash

WARNING! Carefully follow these safety precautions to protect yourself and your property from damage.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove coals and ashes from grill.
- Place coal and ashes in a non-combustible metal container, and completely saturate with water for 24 hours before disposing.

WE WANT TO HELP!



Contact the Napoleon
Customer Solutions
Department for
recommended replacement
parts. +31 88 588 66 55

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

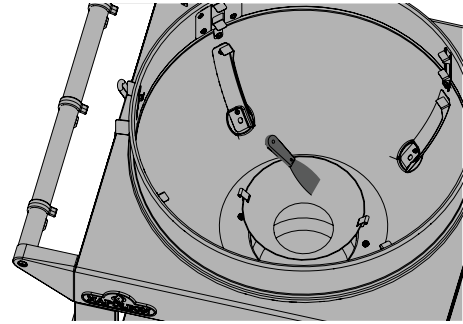
WARNING! Ensure grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean grill in area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.



Maintenance Instructions

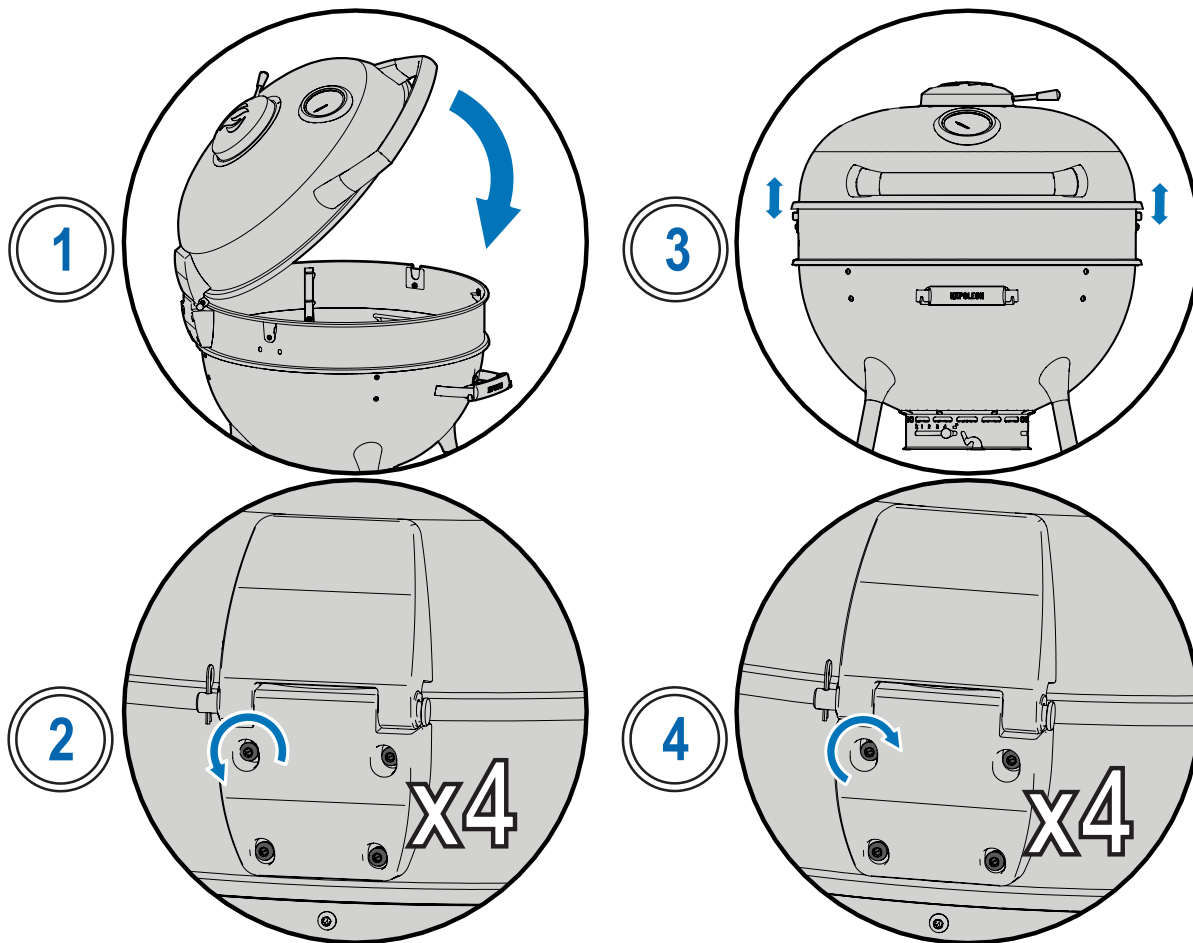
Ash pan

- Ashes, grease, and excess drippings collect in the ash pan located beneath the charcoal grill and accumulate. Slide the pan free of the grill to clean.
- Never line the inside of the grill with aluminum foil, sand or any other material. This can prevent grease from flowing properly.
- The ash pan should be scraped out with a plastic putty knife or scraper. Brush all debris into a non-combustible metal container.
- Wash the ash pan with mild detergent and water.
- Rinse well with clear water and wipe dry.



! **IMPORTANT!** It is recommended the ash pan be emptied out after each use once the grill cool.

Hinge adjustment



1. Close the lid.
2. Using the T25 Torx key provided, loosen the 4 Torx screws enough that the hinge can move up and down slightly.
3. Make sure the lid is sitting evenly on the stainless riser ring.
4. Retighten the screws using the T25 Torx key.

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

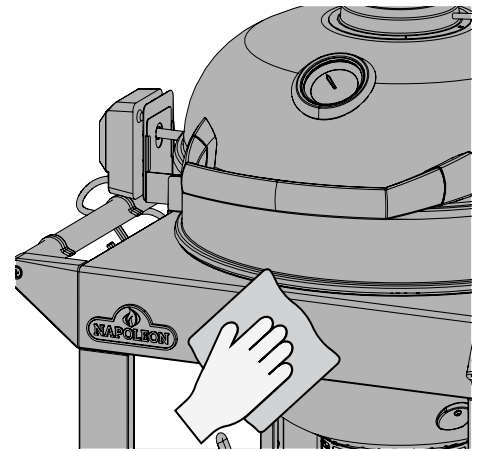
STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks.

Clean with warm soapy water.

Outside grill surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner or water. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish on any painted, porcelain, or stainless parts of your grill.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck. Touch up enamel is available at your Napoleon Grill dealer.
- Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! Do not use pressure washer or hose to clean any part of the grill.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

- Grill will not light.
- Low heat or low flame.

Possible causes	Solution
Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash. (Approximately 20 minutes).
Not enough airflow.	Open vents.
Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to “Maintenance Instructions.”

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See “Maintenance Instructions.”

WE WANT TO HELP!



Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!



Register your grill! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

NAPOLEON® PRODUCT WARRANTY



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER

10 Years Napoleon® Charcoal Grills and Smokers Limited 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:

Porcelain-enameled lid and bowl	10 years
Stainless steel cooking grids	10 years
Air control system	5 years ^{plus 10}
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years ^{plus 10}
Chromed grill grids	3 years ^{plus 10}
All other parts	2 years

Plus 1d: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for the lifetime* of the grill.

Plus 15: refers to an extended warranty period, during which we supply spare parts to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 15 years.

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

***Lifetime** refers to a warranty period of 30 years.

This warranty is valid in: the European Union, Switzerland, Andorra, San Marino, Norway, Iceland and Liechtenstein.

The customer's legal entitlements in the event of defects in accordance with WKRL - (EU) 2019/711) are not affected, restricted or altered by the present warranty. The exercise of statutory entitlements is to take place free of charge.

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.

The grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must take place in accordance with the installation instructions provided, as well as all local and national building and fire codes.

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. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this 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 grill. 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.

NAPOLEON® accepts no responsibility for any installation, labor hours or other costs or expenses associated with the reinstallation of a warranty part. Costs of this nature are not covered by the present warranty.

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® grill. 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, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

NAPOLEON® does not accept liability for any damage to the grill caused by the weather, hail, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

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 fulfilment of any warranty obligation.

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

GUARANTOR:

NAPOLEON® EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

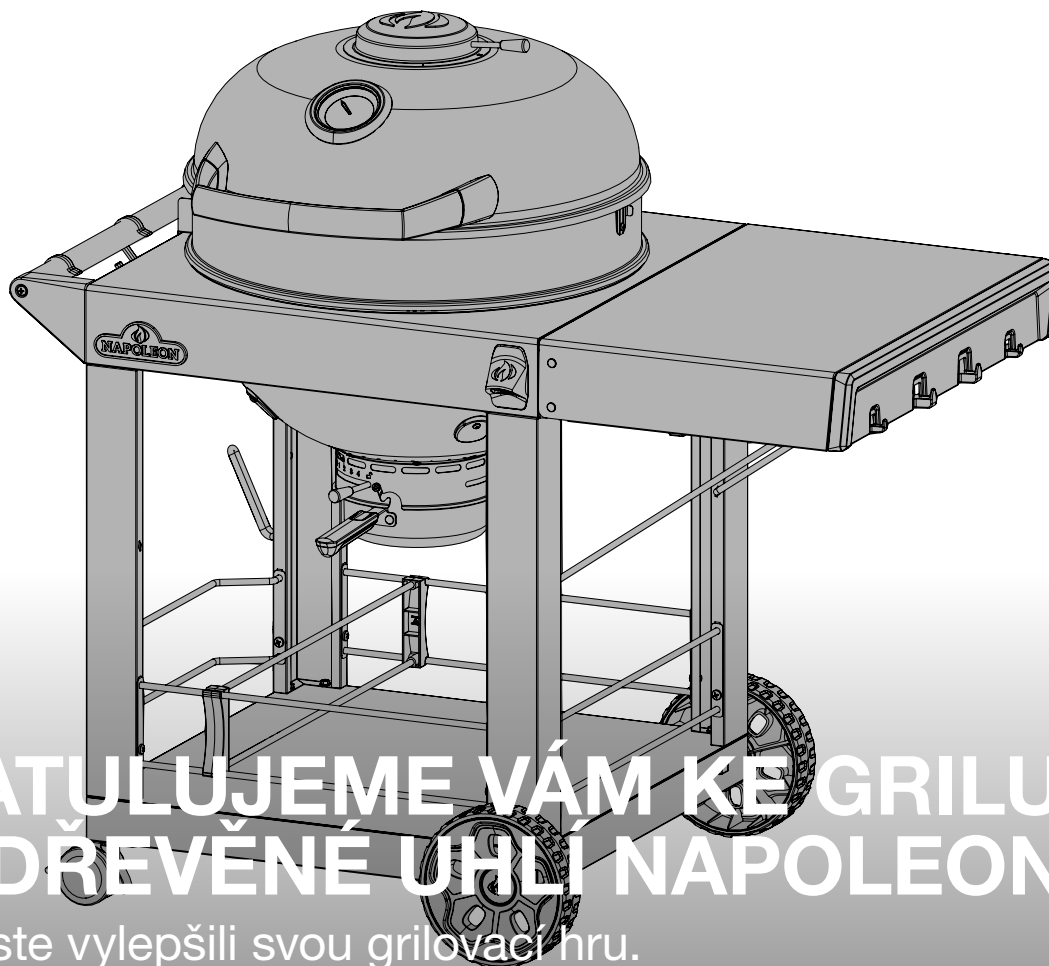
Návod k obsluze

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Grily vyobrazené v této příručce se mohou lišit od zakoupeného modelu.

Chceme vaši zpětnou vazbu!
Navštivte stránky Napoleon.com a
napište recenzi ★★★★★

Použit sériové číslo



GRATULUJEME VÁM KE GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ NAPOLEON!

Právě jste vylepšili svou grilovací hru.

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVÁNÍ BYLO NEZAPOMENUTELNÉ A BEZPEČNÉ.

Před použitím grilu si přečtěte tento návod k obsluze a řiďte se jím, abyste předešli škodám na majetku, zranění osob nebo smrti.

Před použitím odstraňte z grilu veškerý obalový materiál, propagační štítky a karty.

POUŽÍVAT VENKU V DOBRĚ VĚTRANÉM PROSTORU.

NEPRACUJÍ V, GARÁŽI NEBO JINÉM UZAVŘENÉM PROSTORU.

NEBEZPEČÍ!

- Při spalování dřevěného uhlí vzniká oxid uhelnatý.
- Nespalujte dřevěné uhlí a nepoužívejte gril v uzavřených anebo obytných prostorách, jako jsou domy, garáže, stany, vozidla, karavany, obytné vozy nebo lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.
- Uhasit otevřený oheň.



POZOR!

Nepokoušejte se zapálit tento spotřebič, aniž byste si přečetli část tohoto návodu "ZAPALOVÁNÍ".

V blízkosti tohoto ani jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny či páry.

Pokud nebudou přesně dodrženy informace uvedené v tomto návodu, může dojít k požáru nebo výbuchu, který může způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.



Upozorněte dospělé a děti na nebezpečí vysokých povrchových teplot. V blízkosti grilu dohlížejte na malé děti.

UPOZORNĚNÍ PRO TECHNIKA: Tento návod ponechte majiteli grilu pro budoucí použití.

UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBITELE: Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

Vítejte v Napoleon!

BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM



UPOZORNĚNÍ Obecné informace

K zapalování nebo opětovnému zapalování dřevěného uhlí nepoužívejte líh, alkohol, benzin, benzin ani jiné vysoce těkavé kapaliny. Používejte POUZE podpalovače splňující normu EN 1860-3. Před zapálením dřevěného uhlí se ujistěte, že jsou odstraněny všechny tekutiny, které vytekly spodkem grilu.



POZOR! Instalace a montáž

Gril sestavte přesně podle pokynů v montážním návodu. Pokud byl gril smontován v obchodě, zkontrolujte návod k montáži a ujistěte se, že je správně sestaven.

Tento gril nesmí být instalován v obytných vozidlech a/nebo na lodích.

V žádném případě tento gril neupravujte.



POZOR! Operace

Před použitím tohoto uhlí si přečtěte celý návod k obsluze grilu na dřevěné uhlí.

Přístroj NEPROVOZUJTE pod žádnou hořlavou konstrukcí.

Pečlivě dodržujte pokyny k osvětlení.

Nepoužívejte v interiéru.

Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.

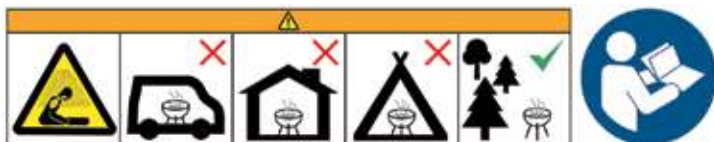
Tento gril se velmi rozpálí. Během provozu s ním nehýbejte.



POZOR! Skladování a nepoužívání

Skladujte venku na dobře větraném místě mimo dosah dětí a domácích zvířat.

Po použití je třeba zapalovací kapalinu uzavřít a uložit ji v bezpečné vzdálenosti od grilu, nejméně 7,6 m (25 stop).



OBSAH

Vítejte v Napoleonu!	23
Bezpečnost především	
Úplné funkce systému	24
Začínáme	26
Další bezpečné provozní postupy	
Bezpečný provoz podpalovače dřevěného uhlí	
Operace	27
Zapálení grilu	
Pokyny pro grilování	
Jak používat rožně	
Kontrolní seznam zážitků z grilování	
Jak ošetřovat litinové rošty na vaření	
Průvodce grilováním na dřevěném uhlí	33
Pokyny k čištění	34
Pokyny pro údržbu	35
Řešení problémů	37
Záruka	38



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Úplné funkce systému

Prostorově úsporné porcelánové víko **Lift Ease™** je vybaveno ukazatelem teploty **ACCU-PROBE™**.

Vzduchové otvory regulují rychlost hoření, takže si můžete vybrat mezi vysokou intenzitou ohřevu, pomalým opékáním nebo uzením.

Pevná konstrukce z nerezové oceli.

Vyjímatelný vysokokapacitní těžký ocelový lapač popela se systémem Superior Air Control.

Snadno aretovatelná kolečka pro bezpečné zajištění grilu v poloze.

Velká ikonická litina **WAVE™** pro výrazné stopy po opékání.

Tři výšková nastavení pro přesné všestranné vaření.

Difuzor tepla z nerezové oceli.

Práškově lakovaná skládací boční police s integrovanými háčky na nářadí.

Integrovaný otvůrka lahví v blízkosti grilu.

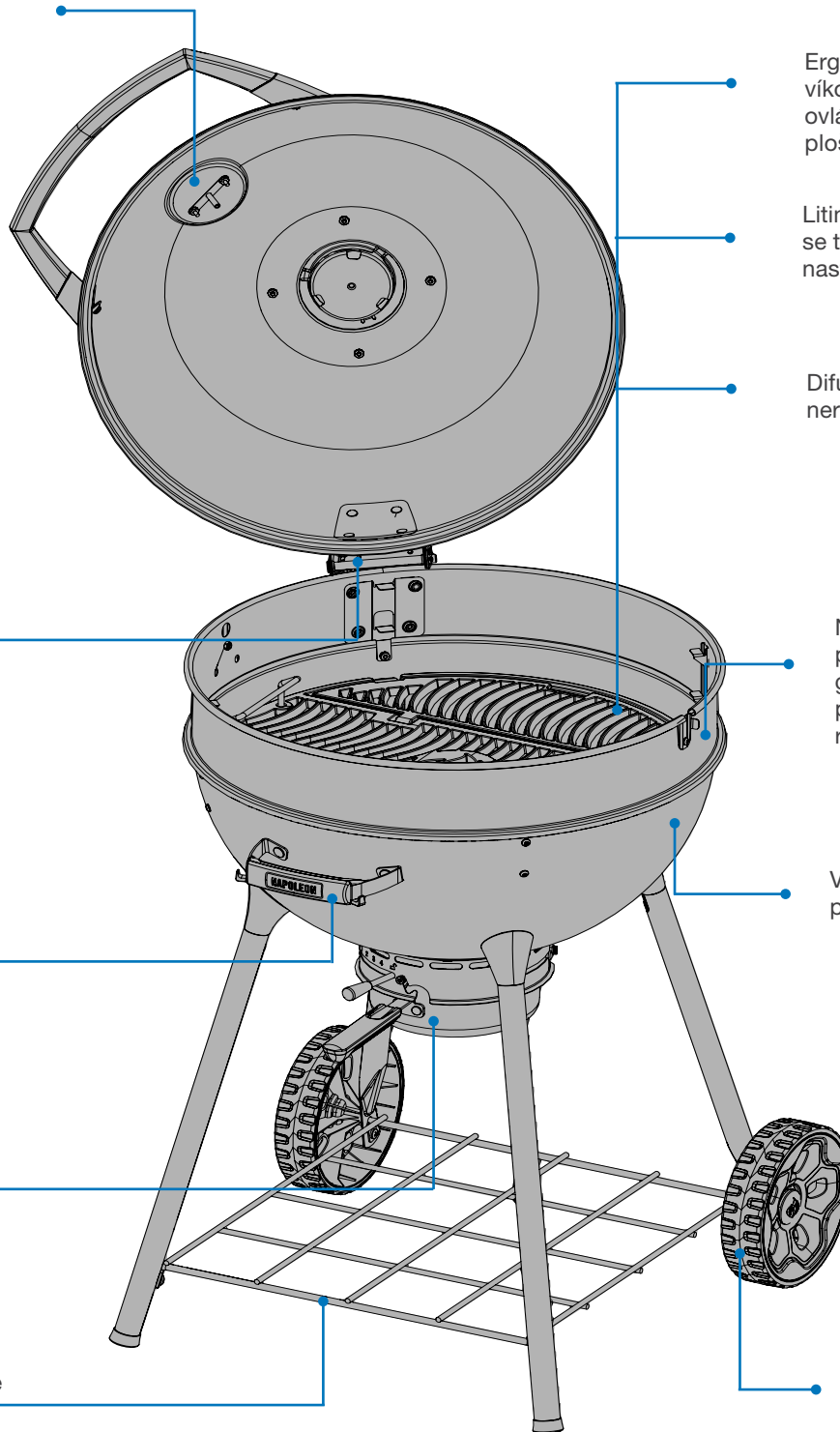
Pohodlný úložný prostor s posuvnou přepážkou.



Grily vyobrazené v tomto návodu k obsluze se mohou lišit od zakoupeného modelu.

Doporučený model: PRO22K-CART-3

Prostorově úsporné porcelánové víko **Lift Ease™** je vybaveno ukazatelem teploty **ACCU-PROBE™**.



Ergonomické výklopné víko pro bezpečné ovládání po celé varné ploše.

Litinné výklopné rošty se třemi možnostmi nastavení výšky.

Difuzor tepla z nerezové oceli.

Nastavitelný závěs z hliníkového odlitku.

Nerezový prstenec připravený na grilování s několika polohami výšky roštu.

Robustní rukojeť, která slouží jako držák na nářadí.

Víko a mísa z černého porcelánu Heavy Gauge.

Vyjímatelný vysokokapacitní těžký ocelový lapač popela se systémem Superior Air Control.

Pohodlná úložná police z těžkého materiálu.

Robustní čtyři nohy z nerezové oceli s velkými koly pro pohyb v jakémkoli terénu.

7" pro 18" modely
8" pro 22" modely



Grily vyobrazené v tomto návodu k obsluze se mohou lišit od zakoupeného modelu. Doporučený model: PRO22K-3

Začínáme



NEBEZPEČÍ / VAROVÁNÍ! Upozorňuje na nebezpečí, které by mohlo vést k požáru, výbuchu, smrti nebo vážnému zranění.



VAROVÁNÍ / UPOZORNĚNÍ! Upozorňuje na nebezpečí, které by mohlo vést k lehkému zranění nebo poškození majetku.



Používejte ochranné rukavice.



Používejte ochranné brýle.



POZOR! Horký povrch.



Důležité informace

DALŠÍ BEZPEČNÉ PROVOZNÍ POSTUPY

- Tento gril musí být skladován venku na dobře větraném místě a nesmí být používán v budově, garáži, zastřešené verandě, altánu nebo jakémkoli uzavřeném prostoru.
- Nepoužívejte tento gril pod žádnými nadzemními konstrukcemi, jako jsou střešní krytiny přístřešků, markýzy nebo převisy.
- Gril by měl vždy stát na bezpečném a rovném podkladu.
- Nezapalujte dřevěné uhlí se zavřeným víkem.
- Při zapalování se nenaklánějte nad gril.
- Během předeřívání nechte víko zavřené.
- Během používání nenechávejte gril bez dozoru.
- Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah horkého grilu.
- NEDOVOLTE dětem lézt dovnitř nebo na gril.
- Údržbu provádějte pouze tehdy, když je gril vychladlý.
- Před manipulací s grilem jej vždy nechte zcela vychladnout.
- Boční police nepoužívejte k ukládání zapalovačů, zápalek ani jiných hořavin.
- Všechny elektrické kabely udržujte mimo dosah vody nebo vyhřívaných povrchů.
- Udržujte větrané otvory skříně vždy volné a bez nečistot.
- Při používání grilu musí být zásobník na popel/tuk na svém místě.
- Pravidelně čistěte zásobník na popel/tuk, abyste zabránili jeho hromadění, které může vést k požáru.
- Vyjměte uhlí a popel z grilu a uložte je do nehořlavé kovové nádoby naplněné vodou. Před likvidací nechte v kovové nádobě 24 hodin.
- Abyste zabránili vzniku plísní, nechte při delším skladování mírně otevřené horní a spodní větrací otvory.
- Nepoužívejte vodu ke kontrole vzplanutí ani k hašení uhlíků. Mohlo by dojít k poškození povrchu grilu.
- Mírně zavřete větrací otvory na grilu, abyste omezili vzplanutí. Úplně zavřete všechny větrací otvory a víko, abyste uhasili uhlíky/požár.
- Vždy dodržujte minimální vzdálenost 3' (0,914 m) od hořlavých materiálů na zadní straně a po stranách grilu.

BEZPEČNÝ PROVOZ PODPALOVAČE DŘEVĚNÉHO UHLÍ

- Pouze pro venkovní použití.
- Nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí, pokud není umístěn na pevném a rovném roštu a gril na dřevěné uhlí není na pevném, rovném a nehořlavém povrchu.
- Nepokládejte podpalovač dřevěného uhlí na žádný hořlavý povrch, dokud podpalovač dřevěného uhlí zcela nevychladne.
- Do podpalovače dřevěného uhlí nepoužívejte tekutinu do zapalovačů, benzín ani samovznícení dřevěného uhlí.
- K zapálení dřevěného uhlí pro grily na dřevěné uhlí doporučujeme startér na dřevěné uhlí.
- Při manipulaci se startérem na dřevěné uhlí vždy používejte ochranné rukavice.
- Děti a domácí zvířata udržujte v neustálé blízkosti podpalovače dřevěného uhlí.
- Nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí při silném větru.
- Během používání nenechávejte podpalovač dřevěného uhlí bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí jinak, než je určeno.
- Nepoužívejte podpalovač dřevěného uhlí k přípravě pokrmů.
- Při vysypávání žhavých uhlíků z podpalovače dřevěného uhlí dbejte zvýšené opatrnosti.

POZOR! Do žhavých nebo teplých uhlíků by se nikdy neměla přidávat zapalovací kapalina na dřevěné uhlí.

POZOR! Neodstraňujte popel z grilu, dokud není veškeré dřevěné uhlí zcela vyhořelé a neuhaslé. Nechte je dostatečně dlouho vychladnout.

POZOR! Nepohybujte grilem, pokud je v provozu a horký.



Operace

ZAPÁLENÍ GRILU

Je to poprvé? Provedení vypálení

Do grilu vložte palivo a udržujte ho 30 minut rozpálený s plně otevřeným víkem a ventilačními otvory v podstavci. Je normální, že gril při prvním zapálení vydává zápach. Tento zápach je způsoben "vypálením" vnitřních nátěrů a maziv použitých při výrobě a již se neobjeví.

Použijte buď podpalovač dřevěného uhlí (není součástí dodávky) a postupujte podle pokynů uvedených v návodu, NEBO položte na deflektor vzduchu a kolem něj lehce zmačkané noviny.

Dřevěné uhlí umístěte na kuželovitou hromadu uprostřed zařízení (přímý způsob vaření) nebo do volitelných košů na dřevěné uhlí (nepřímý způsob vaření). **POZNÁMKA:** Nevařte dříve, než se na dřevěném uhlí vytvoří vrstva popela.

Jak používat startér na dřevěné uhlí

1. Viz "**Pravidla bezpečného provozu startéru na dřevěné uhlí**" kde jsou uvedeny osvědčené postupy pro bezpečné používání podpalovače dřevěného uhlí.
2. Otočte zapalovač dřevěného uhlí dnem vzhůru.
3. Zmačkejte dva plné listy novin a nactpěte je na dno podavače dřevěného uhlí.
4. Otočte podpalovač dřevěného uhlí pravou stranou nahoru a umístěte jej doprostřed roštu na dřevěné uhlí.
5. Přidejte přiměřené množství dřevěného uhlí, ale nepřepĺňte ho.
6. Zapalte sirku a vložte ji do jednoho z dolních větracích otvorů, aby se noviny zapálily.
7. Nasadte si ochranné rukavice (minimální tepelná ochrana třídy II, DIN EN 407). Jakmile se na horní vrstvě dřevěného uhlí vytvoří lehký povlak šedého popela, opatrně nasypete žhavé dřevěné uhlí na rošt (přímý způsob vaření) nebo ho vložte do košů na dřevěné uhlí (nepřímý způsob vaření).
8. Po vložení žhavého dřevěného uhlí do grilu jej rovnoměrně rozprostřete pomocí kleští s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.



POZOR! Při zapalování dřevěného uhlí se nenaklánějte nad gril.

POZOR! K zapálení dřevěného uhlí lze použít startovací kapalinu, ale není to preferovaná metoda. Může být špinavý a může zanechat na jídle chemickou příchut, pokud se před vařením zcela nespálí.



Provozní spodní větrací otvor a vědro na popel

Větrací otvory ve víku zakrytého grilu se obvykle nechávají otevřené, aby do grilu mohl proudit vzduch. Vzduch zvyšuje teplotu hoření uhlíků.

Rychlost hoření uhlí můžete regulovat posunutím rukojeti ventilace doprava (otevřeno) nebo doleva (zavřeno).

Částečné nebo úplné uzavření větracích otvorů pomůže ochladit uhlíky.

Pokud se nesnažíte ochladit nebo uhasit plamen, nezavírejte zcela větrací otvory a větrací otvor víka.

Vědro na popel lze podle potřeby vyjmout během provozu a po něm, abyste se zbavili případných usazenin dřevěného uhlí. Viz "Likvidace dřevěného uhlí a popela" v části "Pokyny k čištění".

PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Při vaření nebo nastavování ventilačních otvorů používejte grilovací rukavice nebo horké podložky na ochranu rukou.

Obsluha komínových průduchů

Komínový průduch slouží k regulaci vnitřní teploty grilu. Ten se obvykle nechává otevřený, aby mohl unikat kouř a doladit teplotu grilu při zavřeném víku.

Teplotu grilu můžete regulovat posunutím rukojeti ventilace doprava (zavřeno) nebo doleva (otevřeno).

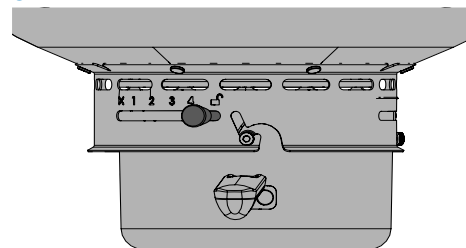
PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Teplotu nejlépe regulujete pomocí různých nastavení na spodním ventilačním otvoru. Horní ventilační otvor by měl být buď zcela otevřený, nebo zcela zavřený.

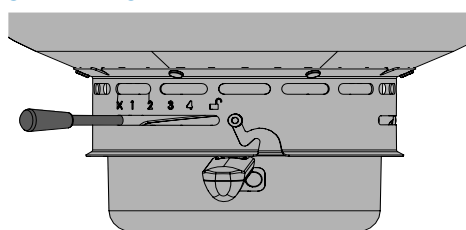
PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Pro hladký chod ventilace použijte rostlinný olej.

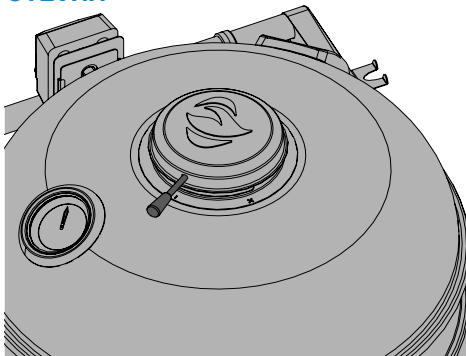
OTEVŘÍT



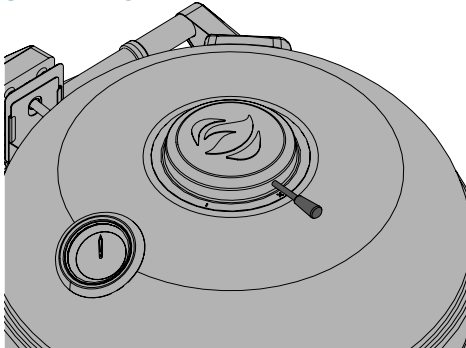
UZAVŘENO



OTEVŘÍT



UZAVŘENO



POZOR! Při používání podpalovače dřevěného uhlí pro gril vždy používejte ochranné rukavice.

POZOR! Neumisťujte je do větrných oblastí. Silný vítr má nepříznivý vliv na výkon grilu.



POKYNY PRO GRILOVÁNÍ

Grilování na dřevěném uhlí

Dřevěné uhlí je tradiční způsob vaření, který přináší báječnou chuť. Žhavé brikety vyzařují infračervenou energii do připravovaného pokrmu, která má velmi malý vysušující účinek. Šťávy a oleje, které z jídla uniknou, stékají na dřevěné uhlí a odpařují se v kouř, který dodává jídlu lahodnou grilovanou chuť. Gril na dřevěné uhlí Napoleon poskytuje prudký žár pro šťavnatější a chutnější steaky, hamburgery a další maso. Informace o době přípravy a tipy naleznete v příručce "Průvodce grilováním na dřevěném uhlí". Obecně platí, že na přípravu 2 liber (1 kg) masa použijte přibližně 50 briket nebo 100 briket na přípravu 4 liber (2 kg) masa. Pokud vaříte déle než 30 až 40 minut, je třeba do ohně přiložit další brikety. Za chladného počasí budete potřebovat více briket, abyste dosáhli ideální teploty pro vaření. Při delší době vaření je třeba přidat dřevěné uhlí. Při přidávání dřevěného uhlí do grilu buďte opatrní. Při kontaktu uhlíků s čerstvým vzduchem může dojít ke vzplanutí. Odstupte do bezpečné vzdálenosti a k přikládání briket použijte žáruvzdorné kleště s dlouhou rukojetí. Dodatečné kouřové chuti lze dosáhnout přidáním udicích třísek, které jsou k dispozici v různých příchutích u prodejce Napoleon.

BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ



Nikdy nezakrývejte více než 75 % varné plochy hlavního nebo bočního hořáku jakýmkoli pevným kovem (např. rošty nebo pánve).

Použití dřevěného uhlí

Doporučení pro dřevěné uhlí jsou přibližná.

Delší doba vaření vyžaduje další dřevěné uhlí.

Model	Metoda vaření	Doporučená hmotnost kusového dřevěného uhlí	Br. Doporučení pro dřevěné uhlí (MAXIMÁLNÍ POČETkusů)	Další dřevěné uhlí +1hodina
PRO18K / NK18K	Přímé grilování	0.80 kg	40	8 na každé straně
PRO22 / NK22 PRO22MK	Přímé grilování	0.98 kg	50	8 na každé straně
	Nepřímé grilování	0.49 kg	25 na stranu	8 na každé straně

VĚDĚLI JSTE, ŽE?



Na obou stranách roštu jsou klapky, které umožňují přístup k roštu na dřevěné uhlí (je-li k dispozici).

POZOR! Popelník musí být během zapalování a kdykoli během používání na místě.

POZOR! Po zapálení nikdy nepřilévajte do grilu další zapalovací kapalinu. Při provozu skladujte láhev ve vzdálenosti nejméně 25 stop (7,6 m) od grilu. Jakmile je dřevěné uhlí zapáleno, není již potřeba žádná další kapalina.

POZOR! Při přidávání dřevěného uhlí do grilu buďte opatrní. Při kontaktu uhlíků s čerstvým vzduchem může dojít ke vzplanutí. Odstupte z bezpečné vzdálenosti a k přikládání dalšího dřevěného uhlí použijte žáruvzdorné kleště s dlouhou rukojetí.



Používání grilu

- Doporučujeme předehtvat gril se zavřeným víkem přibližně 20 minut.
- Uhlíky jsou hotové, když mají lehký povlak šedého popela.
- Krátkodobě připravované potraviny, jako jsou ryby a zelenina, lze grilovat s otevřeným víkem.
- Vaření se zavřeným víkem zajistí vyšší a rovnoměrnější teplotu, která zkrátí dobu vaření a jídlo se uvaří rovnoměrněji. **POZNÁMKA:** Abyste při kontrole teploty potravin minimalizovali tepelné ztráty, používejte dvířka teplotní sondy umístěná na boku spotřebiče.
- Při přípravě velmi libového masa, jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové maso, lze rošty před předehtáním namazat olejem, aby se méně přichytávaly.
- Při pečení masa s vysokým obsahem tuku může dojít ke vzplanutí. Buď tuk zkraťte, nebo snižte teplotu, abyste tomu zabránili.
- Pokud dojde ke vzplanutí, odsuňte potraviny od plamenů a snižte teplotu (zmenšete ventilační otvor). Víko nechte otevřené, dokud se vzplanutí nezastaví.

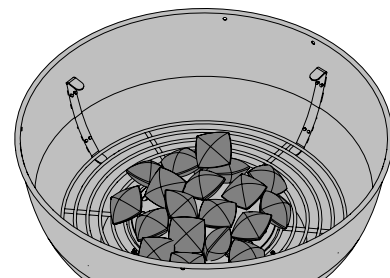
Přímé grilování

Tato metoda se často používá pro opékání nebo pro potraviny připravované jen krátkou dobu, jako jsou hamburgery, steaky, kuřecí maso nebo zelenina.

Pokrmu pokládejte na rošty přímo nad ohřev.

Maso nejprve opečte, aby se v něm zachytila šťáva a chuť.

Snižte teplotu grilu a dokončete přípravu podle svých představ.

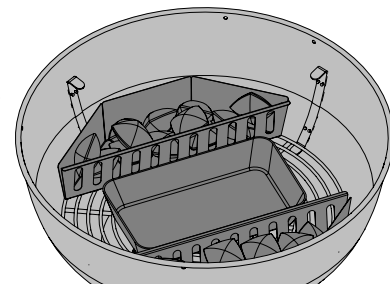


Nepřímé grilování

Při této metodě se používají nižší teploty a teplo cirkuluje kolem potravin, které se připravují pomalu a rovnoměrně. Tuto metodu používejte při přípravě větších kusů masa nebo potravin náchylných ke vzplanutí, jako je pečeně, kuře nebo krůta.

Pokrmu položte na mřížku, kde není plamen.

Grilování při nižší teplotě a pomalejší přípravě vede ke křehčímu masu.



Nastavení výšky mřížky

Poznámka: Pouze PRO22 a PRO18.

Výšku roštu lze nastavit do 3 různých úrovní podle potřeby vaření. To lze nastavit zvednutím a otočením roštu ve směru nebo proti směru hodinových ručiček za použití rukojetí.

Nejnižší úroveň je nejvhodnější pro opékání (je nejbližší uhlí).

Prostřední pro standardní vaření.

Nejvyšší stupeň je nejvhodnější pro pomalé vaření nebo udržování teploty pokrmů s otevřeným víkem.

! **POZOR!** Varnou mřížku neupravujte za provozu nebo za horka.



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Pomocí teploměru zkontrolujte vnitřní teplotu masa, abyste se ujistili, že je dokonale propečené.

POZOR! Při nastavování zásobníku na dřevěné uhlí nikdy nekládejte ruce dovnitř grilu. Ruce a prsty udržujte vždy mimo dosah zvedacího mechanismu.

POZOR! Při přidávání dřevěného uhlí do grilu buďte opatrní. Při kontaktu uhlíků s čerstvým vzduchem může dojít ke vzplanutí.

POZOR! Odstupte z bezpečné vzdálenosti a k přikládání dalšího dřevěného uhlí použijte žáruvzdorné kleště s dlouhou rukojetí.

POZOR! Nikdy nenechávejte uhlíky a popel v grilu bez dozoru.

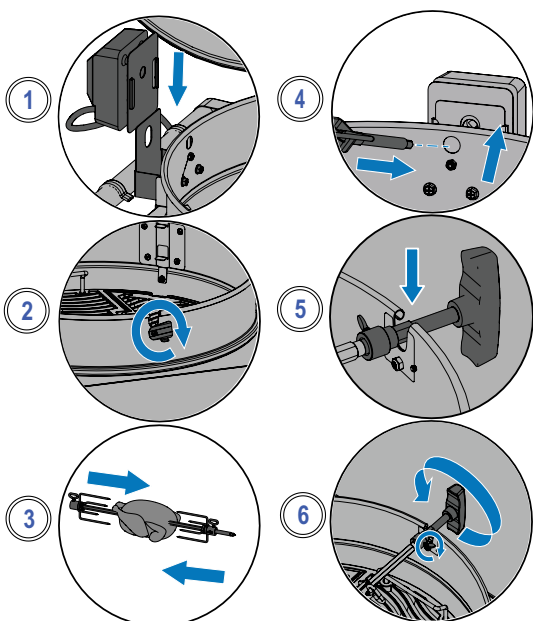


JAK POUŽÍVAT ROŽŇĚ

Sestavení sady rožně (je-li jím vybavena)

Poznámka: Pouze PRO22 a PRO18.

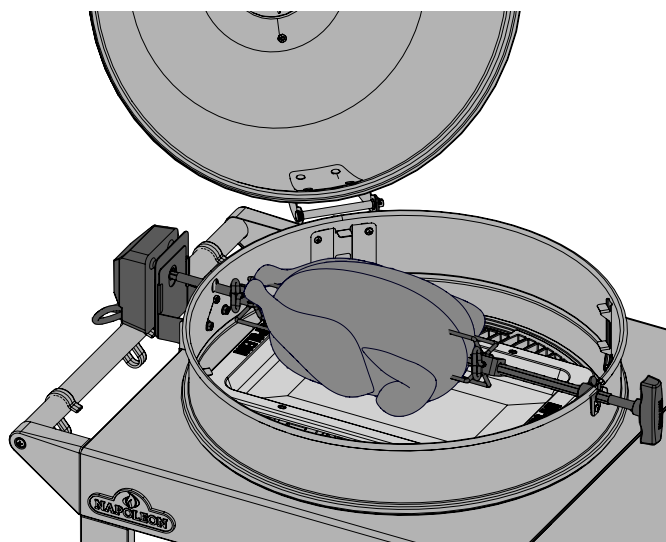
1. Pomocí montážních držáků nainstalujte motor rožně na boční stranu grilu. Po připevnění držáku ke grilu nasadte na držák motor rožně.
2. První vidlici rožně zasuňte těsně za střed rožně a utáhněte ji. Navlékněte maso na rožeň a zatlačte ho do vidlice. Druhou vidličku na rožni nasadte na opačný konec rožně a zatlačte ji do masa, dokud se nezajistí. Utáhněte vidlici na místě a poté nasadte protizávaží na tyč rožně.



3. Opatrně zasuňte špičatý konec rožně otvorem ve spodní míse do motoru rožně. Opačný konec položte napříč závěsů. Těžká strana masa bude přirozeně viset dolů, proto odpovídajícím způsobem nastavte protizávaží, aby se zátěž vyrovnala. Utáhněte protizávaží ramenem směrem nahoru.
4. Zasuňte dorazové pouzdro na páteřní tyč, dokud nepřechází přes vnitřní stranu kapoty. Tím se zajistí pohyb rožně do stran.
5. Utáhněte dorazové pouzdro a rukojeť plivací tyče. Pod maso umístěte kovovou misku, aby se zachytily kapky.



DŮLEŽITÉ! Při manipulaci se součástmi grilu vždy používejte rukavice.



Tipy k používání rožně:

- Pomocí teploměru zkontrolujte vnitřní teplotu masa.
- Pečeně a drůbež by měly na povrchu zhnědnout a uvnitř zůstat křehké.
- Z kapek připravte omáčku.
- Tříkilové kuře se peče přibližně 1,5 hodiny na střední až vysoké teplotě.
- Dbejte na kapacitu motoru rožně. Zařízení nikdy nepřetěžujte.
- Dbejte na to, abyste na rožni vždy nastavili rovnoměrné zatížení.

Jak uvařit více kuřat

1. Křídla přivažte k tělu kuřat nebo je napíchněte na špejli.
2. Nasadte vidlici na rožně na tyč rožně.
3. První kuře navlékněte na rožeň tak, aby bylo přidrženo vidlicí na rožni. Utahování.
4. Další 2 kuřata navlékněte na rožeň tak, aby všechna kuřata byla blízko u sebe.
5. Druhou vidličku na rožně nasadte na rožněnou tyč a tlačte do kuřete, dokud nejsou všechna 3 kuřata pevně přitisknutá k sobě. Utahování.

VĚDĚLI JSTE, ŽE?

Mřížky můžete odstranit, pokud překážejí při vaření větších kusů masa.

POZOR! Po dokončení vaření rozeberte součásti rožně, omyjte je teplou mýdlovou vodou a uložte v interiéru.

POZOR! Při manipulaci s horkými součástmi rožně používejte žáruvzdorné grilovací rukavice.



KONTROLNÍ SEZNAM ZÁŽITKŮ Z GRILOVÁNÍ

Při každém grilování se řiďte tímto seznamem

Přečtěte si návod k obsluze

Ujistěte se, že jste si přečetli návod k obsluze a všechny bezpečnostní pokyny.

Vyčistěte popelník

Před grilováním vždy vyčistěte popelník, abyste předešli požárům a vzplanutí.

Zapálení dřevěné uhlí

Při každém zapálení grilu zcela otevřete ventilační otvor na víku a základně. Použijte podpalovač dřevěného uhlí (není součástí dodávky) nebo položte na deflektor vzduchu a kolem něj lehce zmačkané noviny. Při zapalování dřevěného uhlí se nenaklánějte nad gril.

Přehřívání a čištění roštu

Celý povrch roštu potřete rostlinným zkráceným tukem, NE solenými tuky, jako je máslo nebo margarín. Přehřejte gril, abyste spálili přebytečné zbytky. Rošty čistěte mosazným drátěným kartáčem. Viz "Pokyny k čištění". **POZNÁMKA:** Nerezové rošty jsou trvanlivé a odolné proti korozi a vyžadují méně a údržby než litinové rošty.

Přípravná oblast

Ujistěte se, že máte v dosahu vše, co při grilování potřebujete, například náčiní, koření, omáčky a nádoby. Nenechávejte potraviny bez dozoru, jinak by se mohly spálit.

Nekoukejte a jednou převratte

Snažte se příliš neotvírat víko a nekoukat, jinak bude teplo unikat a změní se teplota a doba vaření. Jídlo, zejména steaky a kuřecí maso, obračejte pouze jednou.

Nechte prostor

Na grilu a mezi potravinami nechte trochu místa, abyste je mohli v případě potřeby přemístit.

Používejte teploměr

Pomocí teploměru se ujistěte, že je jídlo důkladně uvařené. U všech druhů masa, zejména drůbeže, dodržujte příslušné teplotní pokyny.



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Inspirujte se k tvorbě chutná jídla z recepty a grilování techniky na www.napoleon.com a Napoleonovy kuchařky.



PROFESIONÁLNÍ TIP NA GRILOVÁNÍ!

Gril vždy přehřejte, než se abyste spálili zbytky jídla a zabránili jeho přichycení k roštu.



NÁVRH OLEJE A TUKU!

- Hroznový olej
- Olej ze slunečnického květu
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Řepkový olej

Pokud není k dispozici, vyberte olej nebo tuk s vysokým bodem zakouření. Nepoužívejte solené tuky, jako je máslo nebo margarín.








JAK OŠETŘOVAT LITINOVÉ ROŠTY NA VAŘENÍ

Tento postup **MUSÍ** být proveden před prvním použitím a opakován každé 3-4 použití, aby mřížky vypadaly stále jako nové.

1. Vyjměte litinové rošty z grilu.
2. Mřížky myjte teplou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem. Rošty osušte a nechte zcela vyschnout.
3. Tuk/olej naneste rovnoměrně silikonovým štětcem na obě strany.
4. Přehřejte spotřebič na teplotu 176 °C - 204 °C.
5. Nasadte rošty a roztopte gril na 30 minut.
6. Na mřížky naneste druhou rovnoměrnou vrstvu tuku/oleje a vyhřívajte dalších 30 minut.
7. Rošty jsou nyní připravené. **POZNÁMKA:** Pokud se na litinových roštích vytvořila rez, odstraňte ji drátěnkou nebo mosazným kartáčem a proces opakujte.



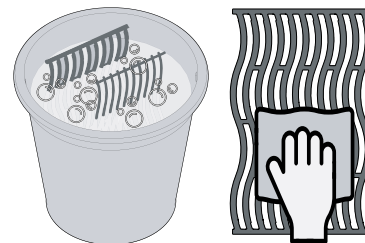
Průvodce grilováním na dřevěném uhlí

POTRAVINY	ZPŮSOB GRILOVÁNÍ	DOBA VAŘENÍ	NÁVRHY
 Steak tloušťka 1 palec (2,54 cm)	Přímý ohřev	Vzácné - 4 minuty	Žádejte mramorovaný tuk v řezu. Tuk je přirozeným změkčovadlem a udržuje maso šťavnaté.
		Střední - 6 minut	
		Dobrá práce - 8 minut	
 Hamburger tloušťka ½ palce (1,27 cm)	Přímý ohřev	Vzácné - 4 minuty	Všechny placičky mějte stejně silné, abyste dosáhli stejné doby pečení. Pro lepší chuť přidejte do dřevěného uhlí dřevěné štěpky s příchutí hickory.
		Střední - 6 minut	
		Dobrá práce - 8 minut	
 Kuře	Přímý ohřev - přibližně 2 minuty na každou stranu	20 - 25 minut	Kloub spojující stehno a kýtu rozříznete do ¼, aby maso leželo na hořáku rovně a rovnoměrně se propeklo. Pro lepší chuť přidejte do dřevěného uhlí štěpky s příchutí mesquite.
	Nepřímý ohřev - po dobu zbývajících 18-20 minut		
 Vepřové kotlety	Přímý ohřev	10-15 minut na každé straně	Pro křehčí maso vybírejte silnější kusy. Odstraňte přebytečný tuk.
 Náhradní žebra	Přímý ohřev - 5 minut	1.5 - 2 hodiny častého otáčení	Vybírejte libová masitá žebra. Grilujte, dokud se maso nebude snadno oddělovat od kosti.
	Nepřímý ohřev - k dokončení		
 Jehněčí kotlety	Přímý ohřev	25 - 30 minut na každé straně	Pro křehčí maso vybírejte silnější kusy. Odstraňte přebytečný tuk.
 Párky v rohlíku	Přímý ohřev	4 - 6 minut	Vyberte větší párky a před grilováním je podélně rozříznete.

Pokyny k čištění

První použití

1. Rošty myjte ručně vodou s jemným mýdlem na nádobí, abyste odstranili případné zbytky z výrobního procesu. NEUMÝVEJTE v myčce nádobí.
2. Litinu důkladně opláchněte horkou vodou a zcela osušte měkkým hadříkem, aby se do ní nedostala vlhkost.

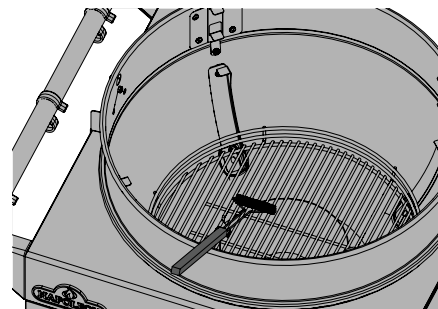


Litinové rošty

- Ošetřením roštů získáte ochrannou vrstvu, která zabrání korozi. Viz Tipy pro grilování - **Jak ošetřit litinové grilovací rošty.**

Ocelové mřížky

- Ocelové grilovací rošty lze čistit předehřátím grilu a odstraněním zbytků pomocí drátěného kartáče.
- Ocelové rošty se při pravidelném používání trvale zabarvují vlivem vysokých teplot při grilování.



Vnitřní strana grilu

1. Vyjměte rošty.
2. Pomocí mosazného drátěného kartáče očistěte boky a spodní část víka od uvolněných nečistot.
3. Oškrábejte veškerý smalt plastovou nebo dřevěnou škrabkou. K odstranění popela použijte drátěný kartáč.
4. Zbytky z vnitřku grilu vymetejte do popelníku.
5. Vnitřek grilu omyjte jemným čisticím prostředkem a vodou.
6. Dobře opláchněte čistou vodou a otřete do sucha.

Likvidace dřevěného uhlí a popela

POZOR! Pečlivě dodržujte tato bezpečnostní opatření, abyste ochránili sebe i svůj majetek před poškozením.

- Před odstraněním se ujistěte, že uhlíky a popel zcela vyhasly.
- Uhlíky a popel odstraňte z grilu kovovou špachtlí nebo lopatkou.
- Uhlí a popel uložte do nehořlavé kovové nádoby a před likvidací je na 24 hodin zcela nasýťte vodou.

**CHCEME
POMOCI!**



Kontakt na společnost
Napoleon Doporučené
náhradní díly získáte v
oddělení zákaznických
řešení. +31 88 588 66 55

POZOR! Při čištění grilu vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle.

POZOR! Nahromaděný tuk představuje nebezpečí požáru.

POZOR! Čištění by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril vychladlý, aby se zabránilo možnosti popálení.

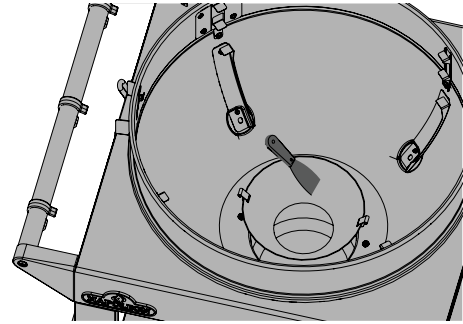
POZOR! Před čištěním se ujistěte, že je gril vychladlý. K čištění žádné části grilu nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. Grilovací rošty ani jiné části grilu nevkládejte do samočisticí trouby k čištění. Gril čistěte na místě, kde čisticí roztok nepoškodí paluby, travníky nebo terasy.



Pokyny pro údržbu

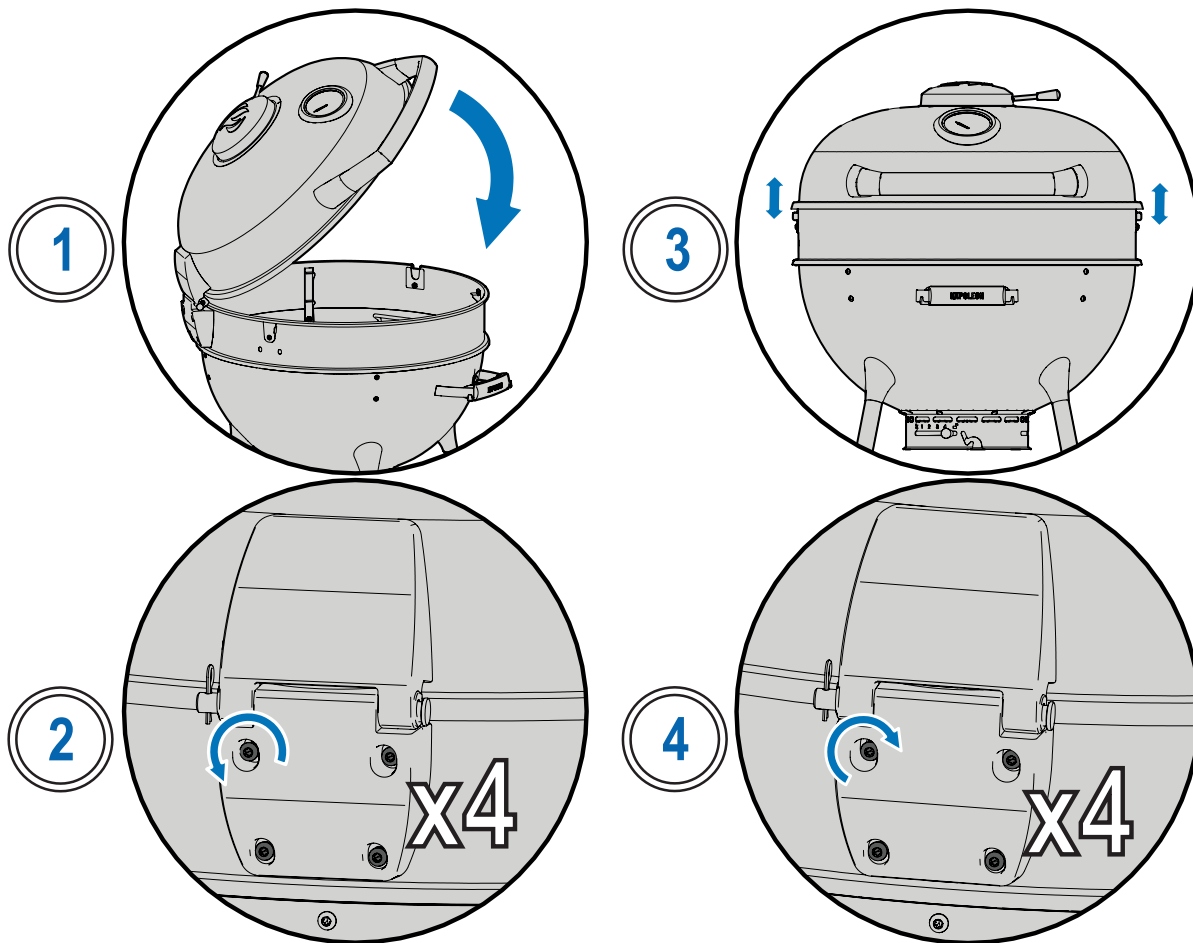
Pánev na popel

- Popel, tuk a přebytečné kapky se shromažďují v popelníku umístěném pod grilem na dřevěné uhlí a hromadí se. Pánev vyjměte z grilu a vyčistěte ji.
- Vnitřní stranu grilu nikdy nevystýlejte hliníkovou fólií, pískem nebo jiným materiálem. To může zabránit správnému proudění tuku.
- Popelník je třeba vyškrábat plastovým tmelem nebo škrabkou. Veškeré zbytky vymetejte kartáčem do nehořlavé kovové nádoby.
- Popelník umyjte jemným čisticím prostředkem a vodou.
- Dobře opláchněte čistou vodou a otřete do sucha.



! **DŮLEŽITÉ!** Po každém použití se doporučuje vysypat popelník, jakmile gril vychladne.

Nastavení závěsu



1. Zavřete víko.
2. Pomocí dodaného klíče T25 Torx povolte 4 šrouby Torx natolik, aby se závěs mohl mírně pohybovat nahoru a dolů.
3. Ujistěte se, že víko rovnoměrně sedí na nerezovém stoupacím kroužku.
4. Šrouby znovu utáhněte pomocí torkritu T25.

Hliníkové odlitky

Čistěte teplou mýdlovou vodou.

Hliník nerezaví, ale vysoké teploty a povětrnostní vlivy mohou na povrchu odlitků způsobit oxidaci, která vypadá jako bílé skvrny.

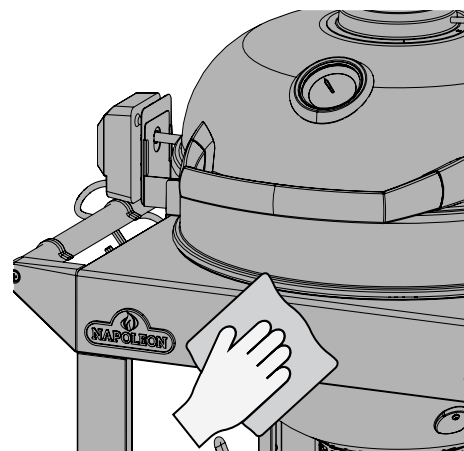
NEREZ V DRSNÉM PROSTŘEDÍ

Nerezová ocel oxiduje nebo se barví v přítomnosti chloridů a sulfidů, zejména v pobřežních oblastech, v teplých a vysoce vlhkých oblastech a v okolí bazénů a vířivek. Tyto skvrny vypadají jako rez, ale lze je snadno odstranit nebo jim zabránit. Nerezové a chromové povrchy myjte každé 3-4 týdny.

Čistěte teplou mýdlovou vodou.

Vnější povrch grilu

- Používejte pouze neabrazivní čisticí prostředek na nerezovou ocel nebo vodu. Abrazivní čisticí prostředky nebo ocelová vlna poškrábou povrchovou úpravu lakovaných, porcelánových nebo nerezových částí grilu.
- Vždy stírejte ve směru vláken.
- S porcelánově smaltovanými součástmi zacházejte opatrně.
- Povrchová úprava vypalovaným smaltem je podobná sklu a při úderu se odštipne. Lepší smalt je k dispozici u prodejce grilů Napoleon.
- Díly z nerezové oceli se při zahřívání zabarvují a získávají zlatavý nebo hnědý odstín. To je normální a nemá to vliv na výkon grilu.



BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ!

Vždy používejte
ochranné při údržbě
grilu ochranné rukavice
a ochranné brýle.

POZOR! K čištění žádné části grilu nepoužívejte tlakovou myčku ani hadici.

POZOR! Na lakované, porcelánové nebo nerezové části grilu nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ocelovou vlnu.

POZOR! Grilovací omáčka a sůl mohou být korozivní a způsobují rychlé poškození součástí grilu, pokud nejsou pravidelně čištěny.



Řešení problémů

Vzplanutí a nerovnoměrné teplo

- Gril se dostatečně nerozpálí.
- Nízká teplota nebo slabý plamen.

Možné příčiny	Řešení
Nesprávný předeheřev.	Dřevěné uhlí nechte hořet, dokud se nepokryje světle šedým popelem. (Přibližně 20 minut).
Nedostatečné proudění vzduchu.	Otevřené větrací otvory.
Nízké množství dřevěného uhlí.	Do zásobníku na dřevěné uhlí přidejte další dřevěné uhlí.
Nadměrné hromadění tuku a popela v popelníku/odkapávací misce.	Pravidelně čistěte popelník/odkapávací misku. Pánev nevystýlejte alobalem. Viz " Pokyny pro údržbu ".

Odlupující se barva

- Uvnitř víka se zřejmě odlupuje barva.

Možné příčiny	Řešení
Nánosy tuku na vnitřních plochách.	Nejedná se o závadu. Povrchová úprava víka a krytu je porcelánová, a neloupe se. Odlupování je způsobeno ztuhlým tukem, který zaschne na střípky barvy, které se odlupují. Pravidelné čištění tomu zabrání. Viz " Pokyny pro údržbu ".

CHCEME VÁM POMOCI!



Napoleon je tu, aby zajistil, že vaše grilování bude nezapomenutelné. Pokud potřebujete další pomoc, kontaktujte nás.

ZÁRUKA NA PRODUKTY NAPOLEON



PRO KOTLOVÉ GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ A UDÍRNY APOLLO® 10letá omezená záruka na grily na dřevěné uhlí a udírny Napoleon

Společnost NAPOLEON zaručuje, že komponenty vašeho nového výrobku NAPOLEON budou bez vad materiálu a zpracování od data zakoupení po dobu:

Smaltované víko a kotel	10 let
Mřížky z nerezové oceli.....	10 let
Systém regulace přívodu vzduchu	5 let ^{plus 10}
Smaltované litinové rošty	5 let ^{plus 10}
Chromované rošty	3 roky ^{plus 10}
Všechny ostatní díly	2 roky

plus celoživ. označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po celou dobu životnosti* grilu.

Plus 15 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 15 let.

Plus 10 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 10 let.

***Doživotní** znamená záruční dobu 30 let.

Tato záruka platí v: Evropské unii, Švýcarsku, Andoře, San Marinu, Norsku, Islandu a Lichtenštejnsku.

Touto zárukou nejsou nijak dotčeny, omezeny ani změněny zákonné nároky zákazníka v případě závad podle směrnice WKRL – (EU) 2019/711. Uplatnění zákonných nároků je bezplatné.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A OMEZENÍ

Společnost NAPOLEON ručí za bezvadnost svých výrobků výhradně původnímu kupujícímu, a to pouze v případě, že k nákupu došlo prostřednictvím oficiálního prodejce NAPOLEON. Platí následující podmínky a omezení:

Tato záruka výrobce je nepřenosná a nelze ji rozšířit za žádných okolností ani žádným z našich zástupců.

Gril musí být instalován licencovaným, autorizovaným servisním technikem nebo dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s dodaným návodem k instalaci a se všemi místními a národními stavebními a

požárními předpisy.

Tato omezená záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným provozem, nedostatečnou údržbou, vznícením tuku, působením prostředí, nehodami, úpravami, nepřiměřeným používáním nebo nedbalostí. Instalací náhradních dílů od jiných výrobců se ruší platnost této záruky.

Tato záruka se nevztahuje na změnu barvy plastových prvků v důsledku použití chemických čisticích prostředků nebo vystavení slunečnímu záření.

Tato záruka se rovněž nevztahuje na: na škrábance, promáčknutí, vady laku, nátěru, korozi nebo změnu barvy způsobené

působením tepla nebo abrazivních a chemických čisticích prostředků, jakož i na odštipnutí smaltu na smaltovaných dílech a na jakékoli součásti použité při instalaci gril.

Pokud se díl během záruční doby znehodnotí natolik, že přestane fungovat (z důvodu prorezavění nebo propálení), bude zákazníkovi poskytnut náhradní díl.

Po uplynutí prvního roku je společnost NAPOLEON v rámci této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) oprávněna se podle svého uvážení vzdát jakéhokoli záručního závazku tím, že původnímu kupujícímu vrátí peníze ve výši velkoobchodní ceny příslušných vadných záručních dílů.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za jakoukoli instalaci, sazbu za práci nebo jiné náklady či výdaje spojené s opětovnou instalací záručního dílu. Na náklady tohoto druhu se tato záruka nevztahuje.

Bez ohledu na jakákoli ustanovení této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) je odpovědnost společnosti NAPOLEON v rámci této záruky vymezena výše uvedeným a v žádném případě se nevztahuje na náhodné, následné nebo nepřímé škody.

SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nizozemsko
☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

Tato záruka definuje povinnosti a odpovědnost společnosti NAPOLEON v souvislosti s gril NAPOLEON.

Společnost NAPOLEON nepřebírá žádnou další odpovědnost v souvislosti s prodejem tohoto výrobku ani nepověřuje žádnou třetí stranu, aby jejím jménem převzala jakoukoli další odpovědnost.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za: přehřátí, zhasnutí plamene vlivem okolního prostředí, jako je silný vítr nebo nedostatečný přívod vzduchu.

Společnost NAPOLEON nenese odpovědnost za poškození gril způsobené povětrnostními vlivy, krupobitím, nešetrným zacházením, agresivními chemikáliemi nebo čisticími prostředky.

K reklamaci musí být přiložen doklad o koupi nebo jeho kopie s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat výrobek nebo jeho část zkontrolovat některým ze svých zástupců.

Společnost NAPOLEON nehradí náklady na dopravu, sazbu za práci ani vývozní cla.



GRILY NA DREVENÉ UHLIE

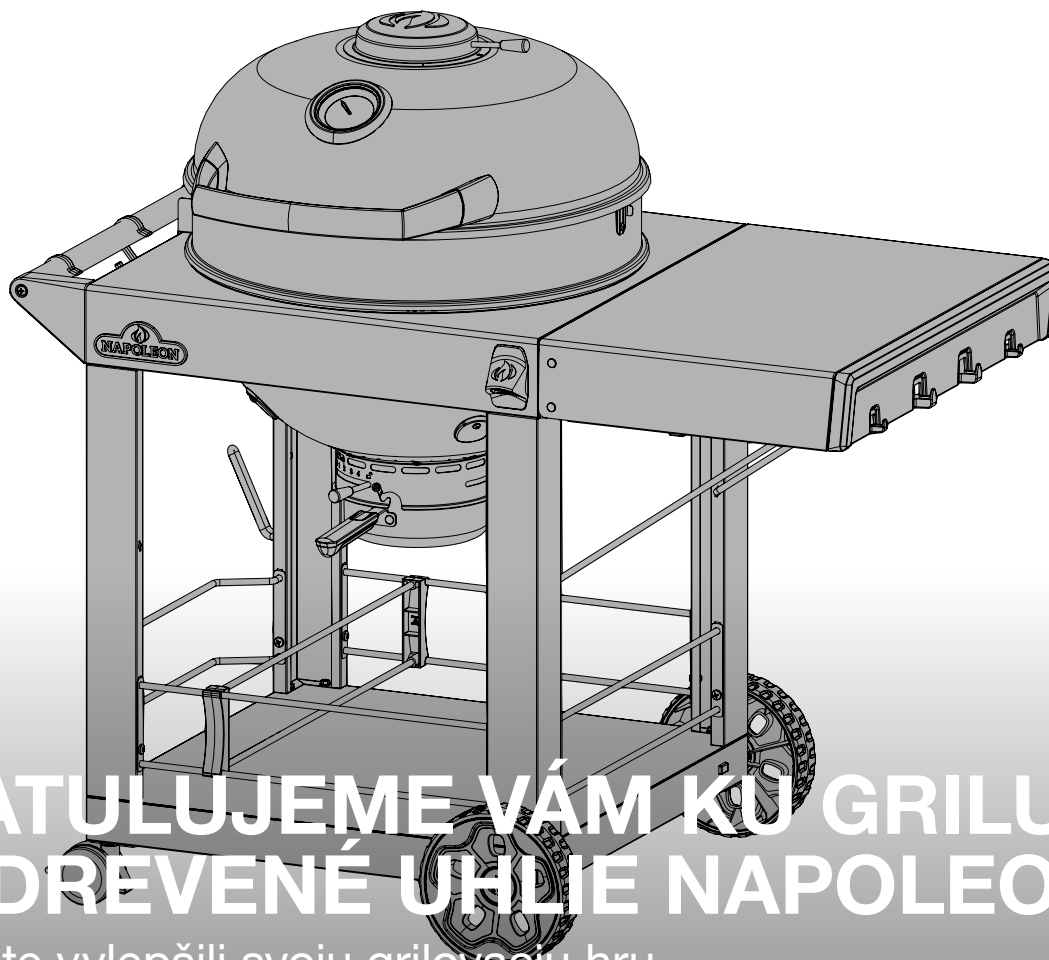
Príručka majiteľa

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Grily znázornené v tejto príručke sa môžu líšiť od zakúpeného modelu.

Chceme vašu spätnú väzbu!
Navštívte stránku Napoleon.com a
napíšte recenziu ★★★★★

Použiť sériové číslo



GRATULUJEME VÁM KU GRILU NA DREVENÉ UHLIE NAPOLEON!

Práve ste vylepšili svoju grilovaciu hru.

CHCEME, ABY VAŠE GRILOVANIE BOLO NEZABUDNUTELNÉ A BEZPEČNÉ.

Pred použitím grilu si prečítajte a dodržiavajte tento návod na obsluhu, aby ste zabránili poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.

Pred použitím odstráňte z grilu všetok obalový materiál, propagačné štítky a karty.

POUŽÍVAŤ VONKU V DOBRE VETRANOM PRIESTORE.

NEPRACUJÚ V V BUDOVE, GARÁŽI ALEBO INOM UZAVRETOM PRIESTORE.

NEBEZPEČENSTVO!

- Pri spaľovaní dreveného uhlia vzniká oxid uhoľnatý.
- Nespaľujte drevené uhlie ani nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, garáže, stany, vozidlá, karavany, obytné vozidlá alebo lode. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.
- Uhasiť akýkoľvek otvorený plameň.



VAROVANIE!

Nepokúšajte sa zapáliť tento spotrebič bez toho, aby ste si prečítali časť "ZAPÁLENIE" v tomto návode.

V blízkosti tohto ani iného spotrebiča neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny alebo výpary.

Ak sa informácie uvedené v týchto pokynoch nebudú presne dodržiavať, môže dôjsť k požiaru alebo výbuchu a k poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.



Upozornite dospelých a deti na nebezpečenstvo vysokých povrchových teplôt. V blízkosti grilu dohliadajte na malé deti.

UPOZORNENIE PRE INŠTALÁTORA: Tento návod nechajte majiteľovi grilu pre budúce použitie.

UPOZORNENIE PRE SPOTREBITEĽA: Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti.

Vitajte v Napoleone!

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE



UPOZORNENIE Všeobecné informácie

Na zapálenie alebo opätovné zapálenie dreveného uhlia nepoužívajte lieh, alkohol, benzín, benzín ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Používajte iba podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3. Pred zapálením dreveného uhlia sa uistite, že sú odstránené všetky tekutiny, ktoré vytekli cez dno grilu.



VAROVANIE! Inštalácia a montáž

Tento gril zostavte presne podľa pokynov uvedených v návode na montáž. Ak bol gril zmontovaný v obchode, prečítajte si návod na montáž, aby ste sa uistili, že je zmontovaný správne.

Tento gril sa nesmie inštalovať v rekreačných vozidlách a/alebo na lodiach.

Tento gril v žiadnom prípade neupravujte.



VAROVANIE! Operácia

Pred začatím prevádzky tohto uhlia si prečítajte celý návod na obsluhu grilu na drevené uhlie.

Zariadenie NEPOUŽÍVAJTE pod žiadnou horľavou konštrukciou.

Starostlivo dodržiavajte pokyny na osvetlenie.

Nepoužívajte v interiéri.

Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

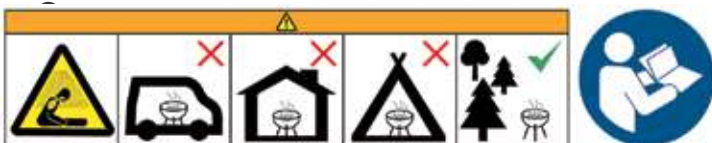
Tento gril bude veľmi horúci. Počas prevádzky s ním nehýbte.



VAROVANIE! Skladovanie a nepoužívanie

Skladujte vonku na dobre vetranom mieste mimo dosahu detí a domácich zvierat.

Po použití by sa mala štartovacia kvapalina na drevené uhlie uzavrieť a uskladniť v bezpečnej vzdialenosti od grilu, najmenej 25 stôp (7,6 m).



OBSAH

Vitajte v Napoleone!	43
Bezpečnosť na prvom mieste	
Úplné funkcie systému	44
Začíname	46
Ďalšie bezpečné prevádzkové postupy	
Bezpečné prevádzkové postupy pre štartér na drevené uhlie	
Operácia	47
Zapálenie grilu	
Pokyny na grilovanie	
Ako používať rotačný gril	
Kontrolný zoznam skúseností s grilovaním	
Ako ošetrovať liatinové mriežky na varenie	
Sprievodca grilovaním na drevenom uhlí	53
Pokyny na čistenie	54
Pokyny na údržbu	55
Riešenie problémov	57
Záruka	58



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Úplné funkcie systému

Priestorovo úsporné porcelánové veko **Lift Ease™** je vybavené ukazovateľom teploty **ACCU-PROBE™**.

Vzduchové otvory regulujú rýchlosť horenia, aby ste si mohli vybrať medzi vysokou intenzitou tepla, pomalým pečením alebo údením.

Pevná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele.

Odnímateľný vysokokapacitný ťažký ocelový zberač popola so systémom Superior Air Control System.

Kolieska s jednoduchou aretáciou na bezpečné zaistenie grilu v polohe.

Veľká ikonická liatina **WAVE™** pre výrazné stopy po opekaní.

Tri nastavenia výšky na presné všestranné varenie.

Difúzor tepla z nehrdzavejúcej ocele.

Sklopná bočná polica s práškovým náterom a integrovanými háčikmi na náradie.

Integrovaný otvárač fliaš v blízkosti grilovania.

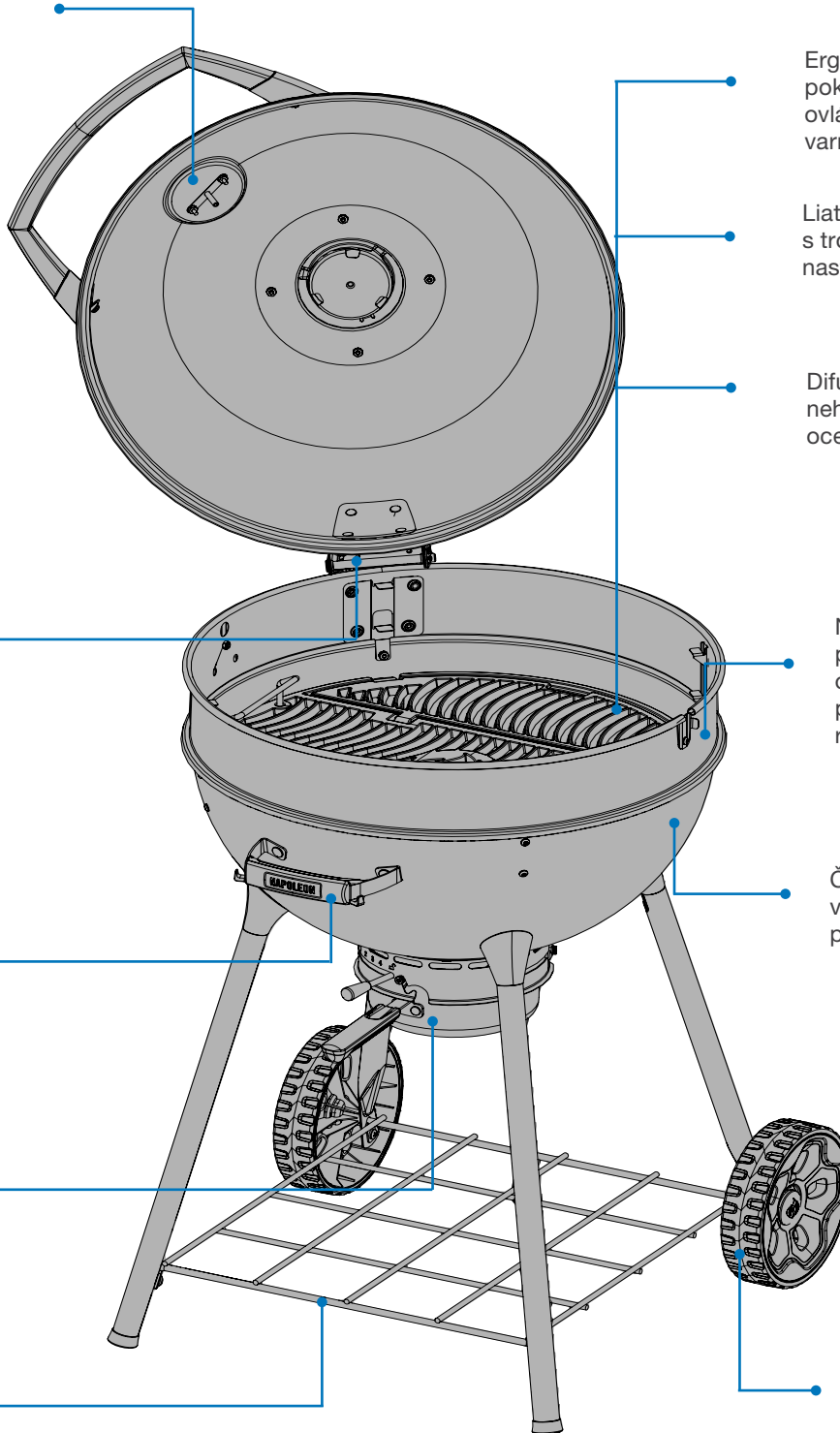
Pohodlný úložný priestor s posuvnou priehradkou.



Grily znázornené v tomto návode na obsluhu sa môžu líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Odpodporovaný model: PRO22K-CART-3

Priestorovo úsporné porcelánové veko **Lift Ease™** je vybavené ukazovateľom teploty **ACCU-PROBE™**.



Ergonomický výklopný poklop na bezpečné ovládanie po celej varnej ploche.

Liatinové výklopné rošty s tromi možnosťami nastavenia výšky.

Difúzor tepla z nehrdzavejúcej ocele.

Nastaviteľný záves z hliníkového odliatku.

Nerezový kruh pripravený na otáčanie s viacerými polohami výšky roštu.

Robustná rukoväť, ktorá slúži ako držiak na náradie.

Čierne porcelánové veko a misa z ťažkého porcelánu.

Odnímateľný vysokokapacitný ťažký oceľový zberač popola so systémom Superior Air Control System.

Pohodlná ťažká úložná policca.

Robustné štyri nohy z nehrdzavejúcej ocele s veľkými kolesami na pohyb v akomkoľvek teréne.

7" pre 18" modely
8" pre 22" modely



Grily znázornené v tomto návode na obsluhu sa môžu líšiť od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Odporúčaný model: PRO22K-3

Začíname



NEBEZPEČENSTVO / VAROVANIE!

Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré by mohlo spôsobiť požiar, výbuch, smrť alebo vážne telesné zranenie.



VÝSTRAHA / UPOZORNENIE ! Upozorňuje na nebezpečenstvo, ktoré by mohlo mať za následok ľahké fyzické zranenie alebo poškodenie majetku.



Používajte ochranné rukavice.



Noste ochranné okuliare.



POZOR! Horúci povrch.



Dôležité informácie

ĎALŠIE BEZPEČNÉ PREVÁDZKOVÉ POSTUPY

- Tento gril sa musí skladovať vonku na dobre vetranom mieste a nesmie sa používať v budove, garáži, na verande, v altánku alebo v akomkoľvek uzavretom priestore.
- Tento gril nepoužívajte pod žiadnymi hornými konštrukciami, ako sú strešné krytiny prístreškov, markízy alebo previsy.
- Gril by mal byť vždy na bezpečnom, rovnom podklade.
- Nezapaľujte drevené uhlie so zatvoreným vekom.
- Pri zapaľovaní sa nenakláňajte nad gril.
- Počas predhrievania nechajte veko zatvorené.
- Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúceho grilu.
- NEDOVOLTE deťom liezť dovnútra alebo na gril.
- Údržba by sa mala vykonávať len vtedy, keď je gril vychladnutý.
- Pred manipuláciou s grilom ho vždy nechajte úplne vychladnúť.
- Bočné police nepoužívajte na ukladanie zapaľovačov, zápaliek ani iných horľavých látok.
- Všetky elektrické káble uchovávajte mimo dosahu vody alebo vyhrievaných povrchov.
- Vetracie otvory krytu udržiavajte vždy voľné a čisté od nečistôt.
- Pri používaní grilu musí byť zásobník na popol/tuk na svojom mieste.
- Pravidelne čistite zásobník na popol/tuk, aby ste zabránili jeho hromadeniu, ktoré môže viesť k požiaru.
- Uhlie a popol z grilu odstráňte a uložte do nehorľavej kovovej nádoby naplnenej vodou. Pred likvidáciou nechajte v kovovej nádobe 24 hodín.
- Aby ste predišli vzniku plesní, pri dlhšom skladovaní nechajte horné a dolné vetracie otvory mierne otvorené.
- Nepoužívajte vodu na kontrolu vznietenia alebo hasenie uhlia. Môže poškodiť povrchovú úpravu grilov.
- Mierne zatvorte vetracie otvory na grile, aby ste obmedzili vznietenie. Úplne zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby ste uhasili uhlie/požiar.
- Vždy dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 3' (0,914 m) od horľavých materiálov na zadnej a bočných stranách grilu.

BEZPEČNÉ PREVÁDZKOVÉ POSTUPY PRE ŠTARTÉR NA DREVENÉ UHLIE

- Len na vonkajšie použitie.
- Štartér na drevené uhlie nepoužívajte, pokiaľ nie je umiestnený na pevnom, rovnom rošte na drevené uhlie a gril na drevené uhlie nie je na pevnom, rovnom, nehorľavom povrchu.
- Neumiestňujte podpaľovač na drevené uhlie na žiadny horľavý povrch, pokiaľ podpaľovač nie je úplne vychladnutý.
- V podpaľovači na drevené uhlie nepoužívajte zapaľovaciu kvapalinu, benzín ani samovznietiace drevené uhlie.
- Na zapálenie dreveného uhlia pre grily na drevené uhlie odporúčame štartér na drevené uhlie.
- Pri manipulácii so štartérom na drevené uhlie vždy používajte ochranné rukavice.
- Deti a domáce zvieratá držte vždy mimo dosahu podpaľovača dreveného uhlia.
- Štartér na drevené uhlie nepoužívajte pri silnom vetre.
- Počas používania nenechávajte podpaľovač dreveného uhlia bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte štartér na drevené uhlie na iné ako určené použitie.
- Nepoužívajte štartér na drevené uhlie na prípravu jedla.
- Pri vysypávaní horúcich uhlíkov zo štartéra na drevené uhlie postupujte veľmi opatrne.

POZOR! Do horúceho alebo teplého uhlia by sa nikdy nemala pridávať zapaľovacia kvapalina.

POZOR! Neodstraňujte popol z grilu, kým nie je všetko drevené uhlie úplne vyhorené a uhasené. Nechajte dostatok času na vychladnutie.

POZOR! Nepohybujte grilom, keď je v prevádzke a horúci.



Operácia

ZAPÁLENIE GRILU

Je to po prvýkrát? Vykonajte vypálenie

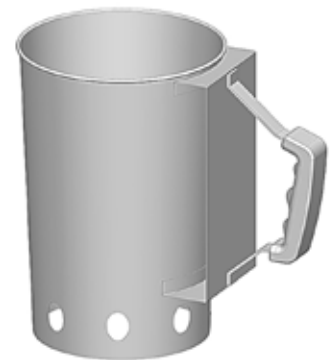
Pridajte palivo do grilu a udržiavajte ho rozpálený 30 minút s úplne otvoreným vekom a otvormi v spodnej časti. Je normálne, že gril pri prvom zapálení vydáva zápach. Tento zápach je spôsobený "vypálením" vnútorných farieb a mazív použitých vo výrobnom procese a už sa neobjaví.

Použite buď štartér na drevené uhlie (nie je súčasťou balenia) a postupujte podľa pokynov uvedených v návode, ALEBO položte kocky zapalovača alebo ľahko pokrčené noviny na a okolo vzduchového deflektora.

Umiestnite drevené uhlie do kužeľovitej kopy v strede zariadenia (priamy spôsob varenia) alebo do voliteľných košov na drevené uhlie (nepriamy spôsob). **POZNÁMKA:** Nevarte skôr, ako sa na drevenom uhli vytvorí vrstva popola.

Ako používať štartér na drevené uhlie

1. Pozri "**Bezpečné prevádzkové postupy pre štartér na drevené uhlie**" nájdete osvedčené postupy, ako používať štartér na drevené uhlie bezpečným spôsobom.
2. Otočte štartér na drevené uhlie hore dnom.
3. Zmačkajte dva plné listy novín a vložte ich na dno nádoby na drevené uhlie.
4. Otočte štartér na drevené uhlie pravou stranou nahor a umiestnite ho do stredu roštu na drevené uhlie.
5. Pridajte primerané množstvo dreveného uhlia, ale nepreplňte ho.
6. Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného z dolných vetracích otvorov, aby sa noviny zapálili.
7. Nasadte si ochranné rukavice (minimálna tepelná ochrana triedy II, DIN EN 407). Keď sa na vrchnej vrstve dreveného uhlia vytvorí ľahká vrstva sivého popola, opatrne vysypte horúce drevené uhlie na rošt (priamy spôsob varenia) alebo ho vložte do košov na drevené uhlie (nepriamy spôsob varenia).
8. Po vložení horúceho dreveného uhlia do grilu ho rovnomerne rozložte pomocou klieští s dlhými žiaruvzdornými rukoväťami.



VAROVANIE! Pri zapalovaní dreveného uhlia sa nenakláňajte nad gril.

VAROVANIE! Na zapálenie dreveného uhlia možno použiť zapalovaciu kvapalinu, ale nie je to uprednostňovaná metóda. Môže byť špinavý a môže zanechať chemickú príchuť na jedle, ak sa pred varením úplne nespáli.



Prevádzkový spodný vetrací otvor a vedro na popol

Ventilačné otvory veka na zakrytom grile sa zvyčajne nechávajú otvorené, aby do grilu prúdil vzduch. Vzduch zvyšuje teplotu horenia uhlia.

Rýchlosť horenia uhlíkov môžete regulovať posunutím rukoväte ventilátora doprava (otvorené) alebo doľava (zatvorené).

Čiastočné alebo úplné zatvorenie ventilačných otvorov pomôže ochladiť uhlie.

Ventilačné otvory a ventilačný otvor veka úplne nezatvárajte, pokiaľ sa nesnažíte ochladiť alebo uhasiť plameň.

Vedro na popol sa dá podľa potreby vybrať počas prevádzky a po nej, aby sa odstránili všetky usadeniny dreveného uhlia. Pozrite si časť "Likvidácia dreveného uhlia a popola" v časti "Návod na čistenie".



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Na ochranu rúk pri varení alebo nastavovaní otvorov používajte grilovacie rukavice alebo horúce podložky.

Ovládanie komínových prieduchov

Komínový prieduch slúži na reguláciu vnútornej teploty grilu. Ten sa zvyčajne necháva otvorený, aby mohol unikať dym a doladiť teplotu grilu, keď je veko zatvorené.

Teplotu grilu môžete regulovať posunutím rukoväte ventilácie doprava (zatvorené) alebo doľava (otvorené).



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

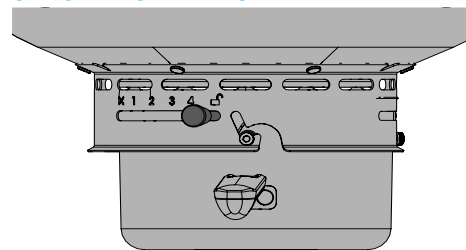
Najlepšie je regulovať teplotu pomocou rôznych nastavení na spodnom ventilačnom otvore. Horný ventilačný otvor by mal byť úplne otvorený alebo úplne zatvorený.



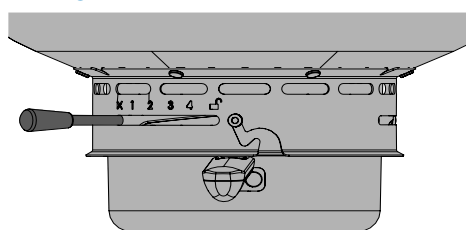
TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Na hladký chod ventilátora použite rastlinný olej.

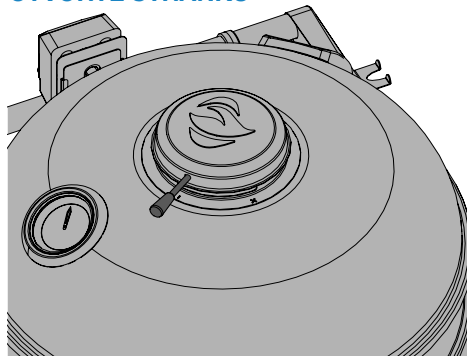
OTVORTE STRÁNKU



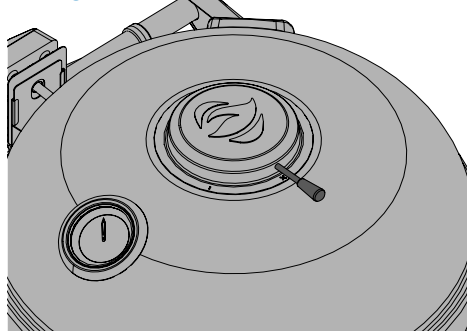
ZATVORENÉ



OTVORTE STRÁNKU



ZATVORENÉ



VAROVANIE! Pri používaní štartéra na drevené uhlie pre váš gril vždy používajte ochranné rukavice.

VAROVANIE! Neumiestňujte ich do veterných oblastí. Silný vietor nepriaznivo ovplyvňuje výkon grilu.



POKYNY NA GRILOVANIE

Grilovanie na drevenom uhlí

Varenie na drevenom uhlí je tradičný spôsob varenia, ktorý prináša úžasné chute. Žeravé brikety vyžarujú infračervenú energiu do pripravovaného pokrmu, ktorá má veľmi malý vysušujúci účinok. Šťavy alebo oleje, ktoré z jedla uniknú, kvapkajú na drevené uhlie a odparujú sa do dymu, ktorý dodáva jedlu lahodnú grilovanú chuť. Gril na drevené uhlie Napoleon vytvára prudký žár pre šťavnatejšie a chutnejšie steaky, hamburgery a iné druhy mäsa. Čas prípravy a tipy nájdete v **príručke "Grilovanie na drevenom uhlí"**. Vo všeobecnosti platí, že na prípravu 2 libier mäsa použijete približne 50 brikiet, na prípravu 4 libier mäsa 100 brikiet. Ak varíte dlhšie ako 30 až 40 minút, musíte do ohňa pridať ďalšie brikety. Keď je chladné počasie, budete potrebovať viac brikiet, aby ste dosiahli ideálnu teplotu varenia. Pri dlhšom varení je potrebné pridať drevené uhlie. Pri pridávaní dreveného uhlia do grilu buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď sa uhlie dostane do kontaktu s čerstvým vzduchom. Postavte sa do bezpečnej vzdialenosti a na prikladanie brikiet z dreveného uhlia použijte kliešte na varenie s dlhou rukoväťou odolné voči vysokým teplotám. Dodatočnú dymovú príchuť možno dosiahnuť pridaním údiacich štiepok, ktoré sú k dispozícii v rôznych príchuťach u vášho predajcu Napoleon.

BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Nikdy nezakrývajte viac ako 75 % varnej plochy hlavného alebo bočného horáka žiadnym pevným kovom (napr. roštom alebo panvicou).

Používanie dreveného uhlia

Odporúčania pre drevené uhlie sú približné.

Dlhší čas varenia si vyžaduje ďalšie drevené uhlie.

Model	Metóda varenia	Odporúčanie pre hmotnosť kusového dreveného uhlia	Br. Odporúčanie pre drevené uhlie (MAXIMÁLNEkusy)	Dodatočné drevené uhlie +1 hodina
PRO18K / NK18K	Priame grilovanie	0.80 kg	40	8 na každú stranu
PRO22 / NK22 PRO22MK	Priame grilovanie	0.98 kg	50	8 na každú stranu
	Nepriame grilovanie	0.49 kg	25 na stranu	8 na každú stranu

VEDELI STE, ŽE?

Na oboch stranách roštu sú klapky, ktoré umožňujú prístup k roštu na drevené uhlie (ak je to potrebné).

VAROVANIE! Popolník musí byť počas zapalovania a kedykoľvek počas používania na mieste.

VAROVANIE! Po zapálení nikdy nepridávajte do grilu ďalšiu štartovaciu kvapalinu. Počas prevádzky skladujte fľašu vo vzdialenosti najmenej 7,6 m od grilu. Po zapálení dreveného uhlia už nie je potrebná žiadna tekutina.

VAROVANIE! Pri pridávaní dreveného uhlia do grilu buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď sa uhlie dostane do kontaktu s čerstvým vzduchom. Postavte sa do bezpečnej vzdialenosti a na pridávanie ďalšieho dreveného uhlia použijte tepelne odolné kliešte s dlhou rukoväťou.

Používanie grilu

- Odporúčame predhrievať gril so zatvoreným vekom približne 20 minút.
- Uhlie je pripravené, keď má ľahký povlak sivého popola.
- Jedlá pripravované na krátky čas, ako sú ryby a zelenina, môžete grilovať s otvoreným vekom.
- Varenie so zatvoreným vekom zabezpečuje vyššiu a rovnomernejšiu teplotu, ktorá skraca čas varenia a jedlo sa uvarí rovnomernejšie. **POZNÁMKA:** Aby ste minimalizovali tepelné straty pri kontrole teploty potravín, použite dvierka teplotnej sondy umiestnené na boku spotrebiča.
- Pri pečení veľmi chudého mäsa, ako sú kuracie prsia alebo chudé bravčové mäso, môžete mriežky pred zahriatím naolejovať, aby sa menej pripaľovali.
- Varenie mäsa s vysokým obsahom tuku môže spôsobiť vzplanutie. Buď odstráňte tuk, alebo znížte teplotu, aby ste to potlačili.
- Ak dôjde k vznieteniu, odsuňte potraviny od plameňov a znížte teplotu (zmenšite otvor ventilátora). Poklop nechajte otvorený, kým sa nezastaví vzplanutie.

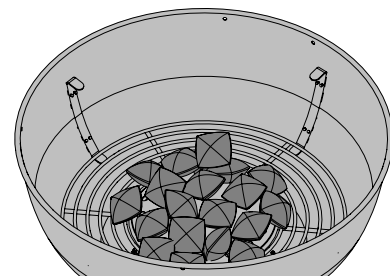
Priame grilovanie

Táto metóda sa často používa na opekanie alebo na potraviny pripravované len krátko, ako sú hamburgery, steaky, kuracie mäso alebo zelenina.

Pokrmu umiestnite na rošty priamo nad ohrev.

Mäso najprv opečte, aby sa v ňom zachytila šťava a chuť.

Znížte teplotu grilu, aby sa gril dokončil podľa vašich preferencií.

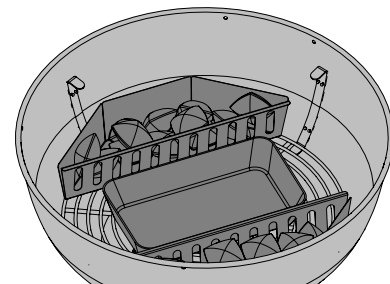


Nepriame grilovanie

Pri tejto metóde sa používajú nižšie teploty a teplo cirkuluje okolo potravín, ktoré sa varia pomaly a rovnomerne. Túto metódu používajte na prípravu väčších kusov mäsa alebo potravín náchylných na vzplanutie, ako je napríklad pečené mäso, kurča alebo morka.

Potraviny umiestnite na mriežku, kde nie je plameň.

Grilovanie pri nižšej teplote a pomalšom čase pečenia vedie k jemnejšiemu mäsu.



Nastavenie výšky mriežky

Poznámka: PRO22 a PRO18.

Výšku roštu možno nastaviť do 3 rôznych úrovní podľa potreby varenia. Tú možno nastaviť zdvihnutím a otočením varnej mriežky v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek pomocou rúkoviek.

Najnižšia úroveň je najlepšia na opekanie (je najbližšie k uhlíkom).

Stred pre štandardné varenie.

Najvyššia úroveň je najvhodnejšia na pomalé varenie alebo udržiavanie teplého jedla s otvoreným vekom.



POZOR! Varnú mriežku neupravujte počas prevádzky alebo za horúca.



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Vnútrnú teplotu mäsa kontrolujte teplomerom, aby ste sa uistili, že je dokonale prepečené.

VAROVANIE! Pri nastavovaní zásobníka na drevené uhlie nikdy nekladajte ruky do grilu. Ruky a prsty držte vždy mimo zdvíhacieho mechanizmu.

VAROVANIE! Pri pridávaní dreveného uhlia do grilu buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď sa uhlie dostane do kontaktu s čerstvým vzduchom.

VAROVANIE! Postavte sa do bezpečnej vzdialenosti a na pridávanie ďalšieho dreveného uhlia použite tepelne odolné kliešte s dlhou rukoväťou.

VAROVANIE! Nikdy nenechávajte uhlie a popol v grile bez dozoru.



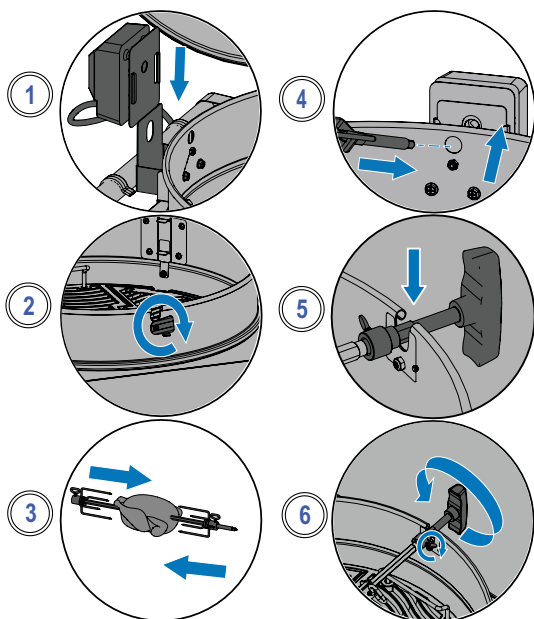
AKO POUŽÍVAŤ ROTAČNÝ GRIL

Zostavenie súpravy rotačného grilu (ak je ním vybavená)

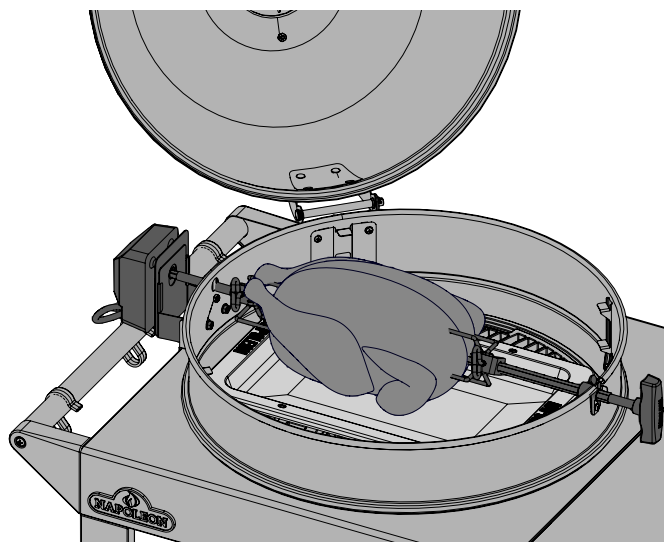
Poznámka: PRO22 a PRO18.

1. Nainštalujte motor otočného grilu na bočnú stranu grilu pomocou montážnej konzoly (konzol). Po pripnutí držiaka ku grilu nasuňte na držiak motor rotačného roštu.
2. Prvú otočnú vidlicu zasuňte tesne za stred rožnic a utiahnite ju na mieste. Mäso navlečte na rožeň a napichnite ho na vidličku. Druhú vidličku na rožeň nasadte na opačný koniec rožnic a zatlačte ju do mäsa, kým sa nezaistí. Uťahnite vidlicu na mieste a potom nasadte protizávažie na tyč roštu.

3. Opatrne zasuňte špicatý koniec rožnicej tyče cez otvor spodnej misy do motora rotačného roštu. Opačný koniec nastavte cez závesy. Ťažká strana mäsa bude prirodzene visieť nadol, preto primerane nastavte protizávažie, aby sa zaťaženie vyvážilo. Uťahnite protizávažie ramenom smerom nahor.
4. Posuňte dorazové puzdro na tiahlo, až kým sa nedostane za vnútornú stranu kapoty. Tým sa zabezpečí pohyb tyče ražňa zo strany na stranu.
5. Uťahnite dorazové puzdro a rukoväť vypúšťacej tyče. Pod mäso položte kovovú misku, aby sa zachytávali kvapky.



! **DÔLEŽITÉ!** Pri manipulácii s komponentmi grilu vždy používajte rukavice.



Tipy týkajúce sa používania rotačnej pece:

- Na kontrolu vnútornej teploty mäsa použite teplomer.
- Pečienky a hydina by mali byť zvonka hnedé a zvnútra mäkké.
- Kvapky použite na výpek a prípravu omáčky.
- Trojkilové kurča sa pečie približne 1,5 hodiny na strednom až vysokom stupni.
- Dávajte pozor na kapacitu motora rotačného grilu. Nikdy nepreťažujte svoje zariadenie.
- Dbajte na to, aby ste vždy nastavili rovnomerné zaťaženie rožnic.

Ako uvariť viac kurčiat

1. K telu kurčiat priviažte krídla alebo ich napichnite na špajdle.
2. Vidlicu na ražniči nasadte na tyč roštu.
3. Prvé kurča navlečte na tyč roštu, kým ho vidlica na rožni neudrží na mieste. Uťahnite.
4. Ďalšie 2 kurčatá navlečte na rožeň tak, aby boli všetky kurčatá blízko seba.
5. Druhú vidličku na ražniči nasadte na tyč a zatlačte do kurčaťa, kým nie sú všetky 3 kurčatá pevne stlačené. Uťahnite.

VEDELI STE, ŽE?

Mriežky môžete odstrániť, ak prekážajú pri varení väčších kusov mäsa.

VAROVANIE! Po skončení varenia rozoberte komponenty rotačného grilu, umyte ich teplou mydlovou vodou a uskladnite v interiéri.

VAROVANIE! Pri manipulácii s horúcimi súčastami roštu používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.



KONTROLNÝ ZOZNAM SKÚSENOSTÍ S GRILOVANÍM

Tento zoznam si pozrite vždy, keď grilujete

Prečítajte si návod na obsluhu

Uistite sa, že ste si prečítali návod na obsluhu a všetky bezpečnostné pokyny.

Čistý popolník

Pred grilovaním vždy vyčistite popolník, aby ste predišli požiarom a vznieteniu.

zapálenie drevené uhlie

Pri každom zapálení grilu úplne otvorte ventilačný otvor na veku a základni. Použite štartér na drevené uhlie (nie je súčasťou dodávky) alebo položte kocky zapalovača alebo ľahko pokrčené noviny na a okolo vzduchového deflektora. Pri zapalovaní dreveného uhlia sa nenakláňajte nad gril.

Predhrievanie a čistenie roštov

Celý povrch roštov potrite rastlinným skrútením, NIE solenými tukmi, ako je maslo alebo margarín. Rozpáľte gril, aby ste spálili prebytočné zvyšky. Mriežky čistite mosadznou drôtenou kefou. Pozrite si "**Pokyny na čistenie**". **POZNÁMKA:** Grilovacie rošty z nehrdzavejúcej ocele sú odolné a odolné voči korózii a vyžadujú si menej korenia a údržby ako liatinové rošty.

Prípravná oblasť

Uistite sa, že všetko, čo pri grilovaní potrebujete, ako napríklad náčinie, koreniny, omáčky a riad, máte na dosah. Nenechávajte jedlo bez dozoru, inak by sa mohlo spáliť.

Nekúkajte a otočte raz

Pokrievku sa snažte príliš neotvárať a nepozerať sa do nej, inak bude teplo unikať a ovplyvní teplotu a čas varenia. Jedlo, najmä steaky a kuracie mäso, obracajte len raz.

Nechajte priestor

Na grile a medzi potravinami nechajte trochu miesta, aby ste mali v prípade potreby priestor na premiestňovanie potravín.

Používajte teplomer

Pomocou teplomera sa uistite, že je jedlo dôkladne uvarené. Pri všetkých druhoch mäsa, najmä hydiny, dodržiavajte príslušné teplotné pokyny.



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Inšpirujte sa k tvorbe chutné jedlá z recepty a grilovanie techniky na www.napoleon.com a Napoleonove kuchárske knihy.



TIP PRE PROFESIONÁLOV V GRILOVANÍ!

Gril vždy predhrejte pred aby ste spálili zvyšky jedla a zabránili prilepeniu jedla na rošt.



NÁVRH OLEJA A TUKU!

- Hroznový olej
- Olej zo slnečných kvetov
- Sójový olej
- Extra panenský olivový olej
- Repkový olej

Ak nie je k dispozícii, vyberte olej alebo tuk s vysokým bodom zadymenia. Nepoužívajte solené tuky, ako je maslo alebo margarín.








AKO OŠETROVAŤ LIATINOVÉ MRIEŽKY NA VARENIE

Tento postup sa **MUSÍ** vykonať pred prvým použitím a opakovať každé 3-4 použitia, aby mriežky vyzerali stále ako nové.

1. Z grilu odstráňte liatinové rošty.
2. Mriežky umývajte teplou mydlovou vodou a mäkkou handričkou. Mriežky osušte a nechajte úplne vyschnúť.
3. Rovnomerne naneste tuk/olej pomocou silikónového štetca na obe strany.
4. Spotrebič predhrejte na teplotu 176 °C - 204 °C (350 °F - 400 °F).
5. Nasadte rošty a varte 30 minút.
6. Na rošty naneste druhú rovnomernú vrstvu tuku/oleja a varte ďalších 30 minút.
7. Mriežky sú teraz pripravené. **POZNÁMKA:** Ak sa na liatinových roštov vytvorila hrdza, odstráňte ju pomocou čistiaceho tampónu alebo mosadznej kefy a zopakujte proces ošetrovania.



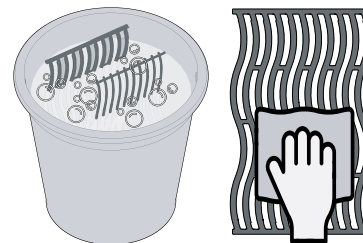
Spríevodca grilovaním na drevenom uhlí

POTRAVINY	METÓDA GRILOVANIA	ČAS VARENIA	NÁVRHY
 Steak hrúbka 1 palec (2,54 cm)	Priamy ohrev	Zriedkavé - 4 minúty	Žiadajte mramorovaný tuk v reze. Tuk je prirodzeným zmäkčovadlom a udržuje mäso šťavnaté.
		Stredná - 6 minút	
		Dobre vykonané - 8 minút	
 Hamburger hrúbka ½ palca (1,27 cm)	Priamy ohrev	Zriedkavé - 4 minúty	Všetky placky nech sú rovnako hrubé, aby sa varili rovnako dlho. Pre lepšiu chuť pridajte do dreveného uhlia štiepky s príchutou hikoríe.
		Stredná - 6 minút	
		Dobre vykonané - 8 minút	
 Kuracie mäso	Priamy ohrev - približne 2 minúty na každú stranu	20 - 25 minút	Kíb spájajúci stehno a stehno rozrežte do ¾, aby mäso ležalo na horáku a rovnomerne sa varilo. Pre lepšiu chuť pridajte do dreveného uhlia štiepky s príchutou mesquite.
	Nepriame teplo - zvyšných 18-20 minút		
 Bravčové kotlety	Priamy ohrev	10-15 minút na každej strane	Vyberte si hrubé kusy, aby ste získali jemnejšie mäso. Odstráňte prebytočný tuk.
 Náhradné rebrá	Priamy ohrev - 5 minút	1.5 - 2 hodiny častého otáčania	Vyberte si chudé mäsité rebrá. Grilujte, kým sa mäso nebude ľahko oddeľovať od kosti.
	Nepriamy ohrev - na dokončenie		
 Jahňacie kotlety	Priamy ohrev	25 - 30 minút na každej strane	Vyberte si hrubé kusy, aby ste získali jemnejšie mäso. Odstráňte prebytočný tuk.
 Párky v rožku	Priamy ohrev	4 - 6 minút	Vyberte väčšie párky a pred grilovaním ich pozdĺžne rozrežte.

Pokyny na čistenie

Prvé použitie

1. Rošty umývajte ručne vodou a jemným mydlom na riad, aby ste odstránili všetky zvyšky z výrobného procesu. NEUMÝVAJTE v umývačke riadu.
2. Dôkladne opláchnite horúcou vodou a úplne osušte mäkkou handričkou, aby ste zabránili prenikaniu vlhkosti do liatiny.

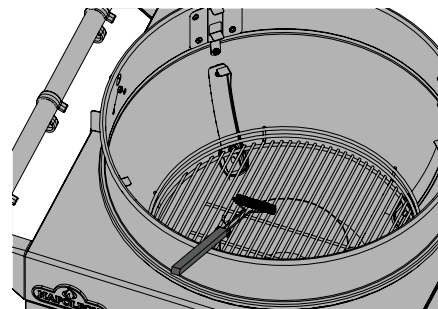


Liatinové mriežky

- Mriežky ošetríte ochrannou vrstvou, aby ste zabránili korózii. Pozri Tipy na grilovanie - **Ako ošetrovať liatinové grilovacie rošty.**

Oceľové mriežky

- Oceľové grilovacie rošty možno čistiť predhriatím grilu a použitím drôtovej kefy na odstránenie zvyškov.
- Oceľové mriežky sa pri pravidelnom používaní trvalo zafarbia z dôvodu vysokých teplôt pri grilovaní.



Vnútroštrana grilu

1. Odstráňte rošty na pečenie.
2. Pomocou mosadznej drôtovej kefy očistite uvoľnené nečistoty zo strán a spodnej časti veka.
3. Oškrabte všetok smalt pomocou plastovej alebo drevenej škrabky. Na odstránenie popola použite drôtenú kefu.
4. Zvyšky z vnútra grilu zmetajte do popolníka.
5. Vnútro grilu umyte jemným čistiacim prostriedkom a vodou.
6. Dobro opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.

Likvidácia dreveného uhlia a popola

VAROVANIE! Dôsledne dodržiavajte tieto bezpečnostné opatrenia, aby ste ochránili seba a svoj majetok pred poškodením.

- Mpred odstránením sa uistite, že uhlie a popol sú úplne vyhasnuté.
- Na odstránenie uhlia a popola z grilu použite kovovú špachtľu alebo naberačku.
- Uhlie a popol uložte do nehorľavej kovovej nádoby a pred likvidáciou ich na 24 hodín úplne nasýtite vodou.

**CHCEME
POMÔCŤ!**



Kontaktujte Napoleon
Oddelenie riešení pre
zákazníkov, ktoré vám
poskytne odporúčané
náhradné diely.
+31 88 588 66 55

VAROVANIE! Pri čistení grilu vždy používajte ochranné rukavice a ochranné okuliare.

VAROVANIE! Nahromadený tuk predstavuje nebezpečenstvo požiaru.

VAROVANIE! Čistenie by sa malo vykonávať len vtedy, keď je gril vychladnutý, aby sa zabránilo možnosti popálenia.

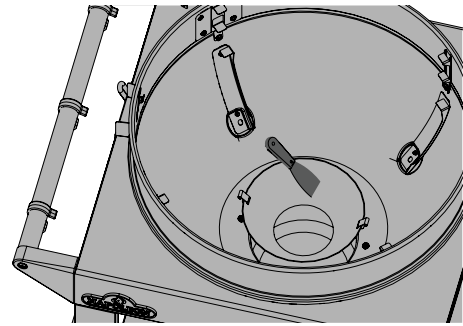
VAROVANIE! Pred čistením sa uistite, že je gril vychladnutý. Na čistenie žiadnej časti grilu nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Grilovacie rošty ani iné časti grilu nekladajte na čistenie do samočistiacej rúry. Gril čistite na mieste, kde čistiaci roztok nepoškodí paluby, trávniky alebo terasy.



Pokyny na údržbu

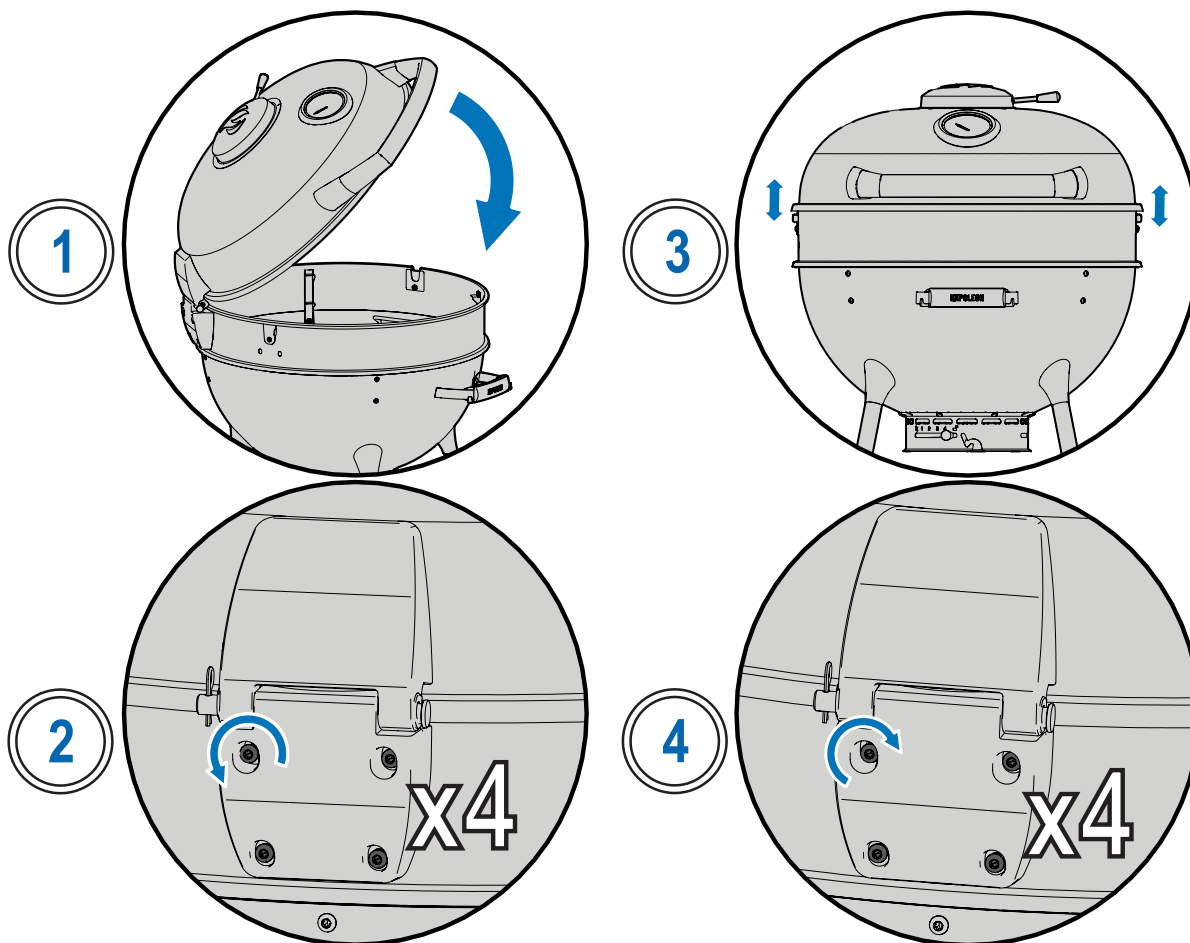
Panvica na popol

- Popol, tuk a prebytočné kvapky sa zhromažďujú v popolníku umiestnenom pod grilom na drevené uhlie a hromadia sa. Na čistenie vysunite panvicu z grilu.
- Vnútro grilu nikdy nevykladajte hliníkovou fóliou, pieskom ani iným materiálom. To môže zabrániť správne mu prúdeniu tuku.
- Popolník by sa mal vyškrabať plastovým tmelom alebo škrabkou. Všetky zvyšky vysypte do nehorľavej kovovej nádoby.
- Popolník umyte jemným čistiacim prostriedkom a vodou.
- Dobre opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.



! **DÔLEŽITÉ!** Odporúča sa, aby sa popolník po každom použití po vychladnutí grilu vyprázdnil.

Nastavenie závesu



1. Zatvorte veko.
2. Pomocou dodaného Torx kľúča T25 uvoľnite 4 Torx skrutky natoľko, aby sa záves mohol mierne pohybovať hore a dole.
3. Uistite sa, že veko rovnomerne sedí na nerezovom stúpačkovom krúžku.
4. Skrutky znovu utiahnite pomocou kľúča T25.

Hliníkové odliatky

Čistite teplou mydlovou vodou.

Hliník nehrdzavie, ale vysoké teploty a poveternostné vplyvy môžu spôsobiť oxidáciu na povrchu odliatkov, ktorá vyzerá ako biele škvrny.

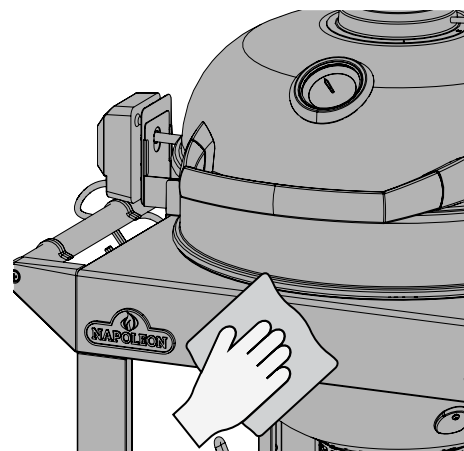
NEREZ V DRSNÝCH PROSTREDIACH

Nerezová oceľ oxiduje alebo sa farbí v prítomnosti chloridov a sulfidov, najmä v pobrežných oblastiach, v teplých a veľmi vlhkých oblastiach a v okolí bazénov a víriviek. Tieto škvrny vyzerajú ako hrdza, ale možno ich ľahko odstrániť alebo im predísť. Nerezové a chrómové povrchy umývajte každé 3-4 týždne.

Čistite teplou mydlovou vodou.

Vonkajší povrch grilu

- Používajte len neabrazívny čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ alebo vodu. Abrazívne čistiace prostriedky alebo oceľová vlna poškriabu povrchovú úpravu všetkých lakovaných, porcelánových alebo nerezových častí grilu.
- Vždy utierajte v smere vlákien.
- S porcelánovými smaltovanými komponentmi zaobchádzajte opatrne.
- Vypálený smaltový povrch je podobný sklu a pri údere sa odštípi. Lepiaci smalt je k dispozícii u vášho predajcu grilov Napoleon.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele sa pri zahrievaní sfarbia a získajú zlatistý alebo hnedý odtieň. Je to normálne a nemá to vplyv na výkon grilu.



BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE!

Vždy používajte
ochranné rukavice a
ochranné okuliare pri
údržbe grilu.

VAROVANIE! Na čistenie žiadnej časti grilu nepoužívajte tlakový čistič ani hadicu.

VAROVANIE! Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani oceľovú vlnu na žiadne lakované, porcelánové alebo nerezové časti grilu.

VAROVANIE! Grilovacia omáčka a soľ môžu byť korozívne a spôsobujú rýchle poškodenie komponentov grilu, ak sa pravidelne nečistia.



Riešenie problémov

Vzplanutia a nerovnomerné teplo

- Gril sa nezapáli.
- Nízka teplota alebo slabý plameň.

Možné príčiny	Riešenie
Nesprávne predhriatie.	Nechajte drevené uhlie horieť, kým sa nepokryje svetlosivým popolom. (Približne 20 minút).
Nedostatočný prietok vzduchu.	Otvorené vetracie otvory.
Nízke množstvo dreveného uhlia.	Do zásobníka na drevené uhlie pridajte ďalšie drevené uhlie.
Nadmerné hromadenie tuku a popola v popolníku/odkvapkávacej miske.	Pravidelne čistite popolník/odkvapkávaciu misku. Panvicu nevykladajte alobalom. Pozri " Pokyny na údržbu ".

Odlupovanie farby

- Zdá sa, že farba sa odlupuje vo vnútri veka alebo kapoty.

Možné príčiny	Riešenie
Nánosy mastnoty na vnútorných plochách.	To nie je chyba. Povrchová úprava veka a krytu je porcelánová, a nelúpe sa. Odlupovanie je spôsobené stvrdnutým tukom, ktorý zaschne na kúsky farby, ktoré sa odlupujú. Pravidelné čistenie zabrániť tomu. Pozri " Pokyny na údržbu ".

CHCEME POMÔCŤ!



Spoločnosť Napoleon je tu, aby sa postarala o nezabudnuteľný zážitok z grilovania. Ak potrebujete ďalšiu pomoc, kontaktujte nás.

ZÁRUKA NA PRODUKT NAPOLEON



PRE SÉRIU GRILOV NA DREVENÉ UHLIE A SMOKER APOLLO® 10-ročná obmedzená záruka na grily na drevené uhlie a smokery Napoleon

Spoločnosť NAPOLEON ručí za to, že komponenty vášho nového produktu NAPOLEON budú bez chýb materiálu a spracovania od dátumu zakúpenia počas obdobia:

Porcelánový smaltovaný poklop a misa	10 rokov
Varné mriežky z nehrdzavejúcej ocele	10 rokov
Systém riadenia vzduchu	5 rokov ^{plus 10}
Porcelánom smaltované liatinové mriežky na varenie	5 rokov ^{plus 10}
Chrómované grilovacie mriežky	3 roky ^{plus 10}
Všetky ostatné časti	2 roky

plus 10 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej kupujúcemu dodávame náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny počas celej životnosti* grilu.

Plus 15 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 15 rokov.

Plus 10 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradný diel za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 10 rokov.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

Spoločnosť NAPOLEON garantuje, že jeho produkty sú bez chýb, výhradne pôvodnému kupujúcemu, a to iba v prípade, ak sa nákup uskutočnil prostredníctvom oficiálneho predajcu NAPOLEON. Platia nasledujúce podmienky a obmedzenia:

Súčasná záruka výrobcu nie je za žiadnych okolností prenosná ani nie je možné predĺžiť ju žiadnym z našich zástupcov.

Gril musí nainštalovať licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu, ako aj so

***Životnosť** znamená záručnú dobu 30 rokov..

Táto záruka platí v: Európskej únii, Švajčiarsku, Andorre, San Maríne, Nórsku, na Islande a v Lichtenštajnsku.

Právne nároky zákazníka v prípade závad v súlade s WKRL – (EÚ) 2019/711) nie sú touto zárukou ovplyvnené, obmedzené ani pozmenené. Výkon zákonných nárokov sa má uskutočniť bezplatne.

všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarnymi predpismi.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou, nedostatočnou údržbou, požiarom mastnoty, vystavením vplyvu životného prostredia, nehodami, úpravami, zneužitím alebo zanedbaním. Inštalácia náhradných dielov od iných výrobcov ruší platnosť tejto záruky.

Na zmenu farby plastových prvkov v dôsledku použitia chemických čistiacich prostriedkov alebo vystavenia slnečnému žiareniu sa táto záruka nevzťahuje.

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj škrabance na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii grilu.

Ak sa diel v záručnej dobe poškodí natoľko, že sa stane nefunkčnou (v dôsledku hrdzavenia alebo prepálenia), zákazníkovi bude vydaný náhradný diel.

Po prvom roku má NAPOLEON v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) oprávnenie vzdať sa akejkoľvek záručnej povinnosti podľa vlastného uváženia vrátením peňazí pôvodnému kupujúcemu vo výške veľkoobchodnej ceny príslušných chybných záručných dielov.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za akúkoľvek inštaláciu, pracovný čas ani iné náklady alebo výdavky spojené s opätovnou inštaláciou záručného dielu. Náklady tohto druhu nie sú kryté súčasnou zárukou.

Bez ohľadu na akékoľvek predpisy v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) je zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON

RUČITEL:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com

v rámci tejto záruky definovaná vyššie a nevzťahuje sa v žiadnom prípade na žiadne náhodné, následné ani nepriame poškodenie.

Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v súvislosti s grilom NAPOLEON.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu ďalšiu zodpovednosť v súvislosti s predajom tohto produktu, ani neopravňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala akúkoľvek inú zodpovednosť v jeho mene.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu zodpovednosť za: prehriatie, uhasenie plameňa vplyvom prostredia, ako je silný vietor alebo nedostatočné vetranie.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá zodpovednosť za poškodenie udiarne vplyvom počasia, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, agresívnymi chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami.

K reklamácii je potrebné priložiť doklad o kúpe alebo jeho kópiu s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie náklady na dopravu, pracovný čas ani vývozné clá.



ŽARII NA OGLJE

Priročnik za uporabo

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Žari, prikazani v tem priročniku, se lahko razlikujejo od
kupljenega modela.

Želimo vaše povratne informacije!

Obiščite Napoleon.com, kjer lahko
napišete mnenje ★★★★★

Uporabi serijsko številko



ČESTITAM VAM ZA VAŠ NAPOLEON ŽAR NA OGLJE!

Pravkar ste nadgradili svojo igro za peko na žaru.

ŽELIMO, DA BI BILO VAŠE PEČENJE NA ŽARU NEPOZABNO IN VARNO.

Pred uporabo žara preberite in upoštevajte ta navodila za uporabo, da se izognete materialni škodi, telesnim poškodbam ali smrti.

Pred uporabo z žara odstranite ves embalažni material, promocijske nalepke in kartice.

UPORABLJAJTE NA PROSTEM V DOBRO PREZRAČEVANEM PROSTORU.

NE UPORABLJAJTE V STAVBI, GARAŽI ALI KATEREM KOLI DRUGEM ZAPRTEM PROSTORU, SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM.

NEVARNOST!

- Pri gorenju oglja se sprošča ogljikov monoksid.
- Ne kurite oglja in ne uporabljajte žara v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, garaže, šotori, vozila, prikolice, avtodomi ali čolni. Nevarnost zastрупitve z ogljikovim monoksidom s smrtnim izidom.
- Ugasnite vsak odprt plamen.



OPOZORILO!

Ne poskušajte prižgati te naprave, ne da bi prebrali poglavje "Prižiganje" v tem priročniku.

V bližini te ali katere koli druge naprave ne shranjujte ali uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin ali hlapov.

Če informacij v teh navodilih ne upoštevate natančno, lahko pride do požara ali eksplozije, ki lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali smrt.



Opozorite odrasle in otroke na nevarnost vročih površin. V bližini žara nadzorujte majhne otroke.

OPOZORILO MONTERJU: Ta navodila pustite lastniku žara za poznejšo uporabo.

OPOZORILO POTROŠNIKU: Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

Dobrodošli pri Napoleonu!

VARNOST NA PRVEM MESTU



OPOZORILO Splošne informacije

Za prižiganje ali ponovno prižiganje oglja ne uporabljajte žganja, alkohola, bencina ali drugih zelo hlapljivih tekočin. Uporabljajte SAMO vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3. Pred prižiganjem oglja se prepričajte, da ste odstranili vse tekočine, ki so odtekle skozi dno žara.



OPOZORILO! Namestitev in montaža

Žar sestavite točno po navodilih v priročniku za sestavljanje. Če je bil žar sestavljen v trgovini, preglejte navodila za sestavljanje in se prepričajte, da je pravilno sestavljen.

Tega žara ni dovoljeno namestiti v ali na rekreacijska vozila in/ali čolne.

V nobenem primeru ne spreminjajte tega žara.



OPOZORILO! Uporaba

Pred uporabo oglja preberite celoten uporabniški priročnik žara na oglje.

Naprave NE uporabljajte pod gorljivo konstrukcijo.

Natančno upoštevajte navodila za osvetlitev.

Samo za uporabo na prostem.

Otrokom in hišnim ljubljencem ne dovolite vstopa.

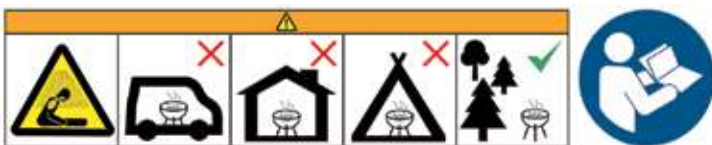
Žar bo zelo vroč. Med delovanjem ga ne premikajte.



OPOZORILO! Skladiščenje in neuporaba

Shranjujte na prostem v dobro prezračenem prostoru, stran od otrok in hišnih ljubljencov.

Po uporabi je treba tekočino za zažiganje oglja zapreti in jo shraniti na varni razdalji od žara, vsaj 25 čevljev (7,6 m).



VSEBINA

Dobrodošli pri Napoleonu!	83
Varnost na prvem mestu	
Funkcije celotnega sistema	84
Začetek	86
Dodatne prakse varnega delovanja	
Varno delovanje zažigalnikov za oglje	
Delovanje	87
Prižiganje žara	
Navodila za peko na žaru	
Kako uporabljati vrtljiv raženj	
Kontrolni seznam izkušenj pri peki na žaru	
Kako pripraviti litoželezne rešetke za peko	
Vodnik za peko na oglju	93
Navodila za čiščenje	94
Navodila za vzdrževanje	95
Odpravljanje težav	97
Garancija	98



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Funkcije celotnega sistema

porcelaniziran pokrov **Lift Ease™**, ki varčuje s prostorom, ima merilnik temperature **ACCU-PROBE™**

Zračne odprtine uravnajo hitrost gorenja, tako da lahko izberete intenzivno segrevanje, počasno pečenje ali dimljenje.

Trdna konstrukcija iz nerjavečega jekla.

Odstranljiv lovilec pepela iz težkega jekla visoke zmogljivosti z vrhunskim sistemom za nadzor zraka.

Koleščki z enostavno blokado za varno zaklepanje žara v položaju.

Poseben vzorec iz litega železa **WAVE™** rešetke za peko za značilne sledi pečenja.

Tri nastavitve višine za natančno vsestransko peko.

Toplotni difuzor iz nerjavečega jekla.

Prašno lakirana zložljiva stranska polica z vgrajenimi kljukami za pripomočke.

Vgrajen odpiralnik za steklenice, ki je v neposredni bližini pečenja na žaru.

Priročen prostor za shranjevanje z drsno pregrado.



Žari, prikazani v tem priročniku, se lahko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili. Prikazan model: PRO22K-CART-3

Porcelaniziran pokrov **Lift Ease™**, ki varčuje s prostorom, ima merilnik temperature **ACCU-PROBE™**

Ergonomski tečajni pokrov za varno uporabo na celotni kuhalni površini.

Litoželezne rešetke na tečajih s tremi nastavitvami višine.

Toplotni difuzor iz nerjavečega jekla.

Nastavljiv tečaj iz litega aluminija.

Nerjaveči obroč, pripravljen za peko v ražnju, z več položaji višine rešetke za peko.

Robusten ročaj, ki služi tudi kot držalo za pripomočke.

Pokrov in skleda iz črnega porcelana visoke kakovosti.

Odstranljiv lovilec pepela iz težkega jekla visoke zmogljivosti z vrhunskim sistemom za nadzor zraka.

Priročna polica za shranjevanje.

Robustne štiri noge iz nerjavečega jekla z velikimi kolesi za vožnjo po vsakem terenu.

7" za 18-palčne modele
8" za 22-palčne modele



Žari, prikazani v tem priročniku, se lahko razlikujejo od modela, ki ste ga kupili. Prikazan model: PRO22K-3

Začetek



NEVARNOST / OPOZORILO! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči požar, eksplozijo, smrt ali hude telesne poškodbe.



OPOZORILO / PREVIDNOST! Opozarja na nevarnost, ki lahko povzroči manjše telesne poškodbe ali materialno škodo.



Nosite zaščitne rokavice.



Nosite zaščitna očala.



POZOR! Vroča površina.



Pomembne informacije

DODATNE PRAKSE VARNEGA DELOVANJA

- Ta žar je treba hraniti na prostem na dobro prezračevanem prostoru in ga ne smete uporabljati v stavbi, garaži, na zastreni verandi, terasi ali katerem koli drugem zaprtem prostoru, samo za uporabo na prostem
- Žara ne uporabljajte pod nadzemnimi konstrukcijami, kot so strešne kritine, nadstreški, markize ali previsi.
- Žar mora vedno stati na varni in ravni podlagi.
- Ne prižigajte oglja z zaprtim pokrovom.
- Med prižiganjem se ne nagibajte nad žarom.
- Med segrevanjem naj bo pokrov zaprt.
- Žara med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Otrokom in hišnim ljubljencem preprečite dostop do vročega žara.
- Otrokom NE dovolite, da plezajo v notranjost ali na žar.
- Vzdrževanje lahko opravljate le, ko je žar hladen.
- Pred rokovanjem z žarom vedno počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Stranskih polic ne uporabljajte za shranjevanje vžigalic, vžigalnikov ali drugih vnetljivih snovi.
- Vse električne kable hranite stran od vode ali segretilih površin.
- Prezračevalne odprtine ohišja naj bodo vedno proste in brez odpadkov.
- Pri uporabi žara mora biti pladenj za pepel/maščobo na mestu.
- Redno čistite pladenj za pepel/maščobo, da preprečite nalaganje maščob, ki lahko povzročijo požar.
- Z žara odstranite oglje in pepel ter ga shranite v negorljivo kovinsko posodo, napolnjeno z vodo. Pred odstranjevanjem pustite v kovinski posodi 24 ur.
- Da bi preprečili nastanek plesni, pustite zgornje in spodnje prezračevalne odprtine rahlo odprte, če jih shranjujete dlje časa.
- Ne uporabljajte vode za nadzor plamenov ali gašenje oglja. To lahko poškoduje oblogo žara.
- Nekoliko zaprite prezračevalne odprtine na žaru, da preprečite vžiganje. Da ugasnete oglje/ogenj, popolnoma zaprite vse prezračevalne odprtine in pokrov.
- Vedno ohranite najmanjšo razdaljo 3' (0,914 m) do gorljivih materialov na zadnji in stranskih straneh žara.

VARNO DELOVANJE ZAŽIGALNIKOV ZA OGLJE

- Samo za zunanjo uporabo.
- Ne uporabljajte zažigalnika za oglje, razen če je postavljen na trdno in ravno rešetko za oglje, žar na oglje pa na trdni, ravni in negorljivi površini.
- Zažigalnika oglja ne postavljajte na vnetljivo površino, dokler ni popolnoma ohlajen.
- V zažigalniku za oglje ne uporabljajte vžigalne tekočine, bencina ali samovžigalnega oglja.
- Za prižiganje oglja za žar priporočamo zažigalnik za oglje.
- Pri rokovanju z zažigalnikom za oglje vedno nosite zaščitne rokavice.
- Otrokom in hišnim ljubljencem vedno preprečite dostop do zažigalnika oglja.
- Zažigalnika za oglje ne uporabljajte pri močnem vetru.
- Zažigalnika oglja med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Nikoli ne uporabljajte zažigalnika za oglje drugače, kot je predvideno.
- Zažigalnika za oglje ne uporabljajte za pripravo hrane.
- Pri izlivanju vročega oglja iz zažigalnika za oglje bodite zelo previdni.

POZOR! Začetne tekočine za oglje nikoli ne smete dodajati v vroče ali toplo oglje.

POZOR! Pepela z žara ne odstranjujte, dokler vso oglje popolnoma ne zgori in ugasne. Pustite dovolj časa, da se ohladi.

POZOR! Žara med delovanjem in vročino ne premikajte.



Delovanje

PRIŽIGANJE ŽARA

Prva uporaba? Izvedba izgorevanja

V žar dodajte gorivo in ga 30 minut segrevajte do rdeče barve, pri čemer so pokrov in spodnji zračniki popolnoma odprti. Normalno je, da žar ob prvem prižigu oddaja vonj. Ta vonj nastane zaradi izgorevanja notranjih barv in maziv, ki se uporabljajo v proizvodnem procesu, in se ne bo več pojavil.

Uporabite zažigalnik za oglje (ni priložen) in sledite navodilom iz priročnika ALI na in okoli zračnega deflektorja položite kocke vžigalnika ali rahlo zmečkan časopis.

Oglje položite v stožčasto obliko na sredino naprave (neposredni način kuhanja) ali v izbirne košare za oglje (posredni način peke). **OPOMBA:** Ne pecite, dokler se oglje ne prekrije s pepelom.

Kako uporabljati zažigalnik za oglje

1. Glej "**Varno obratovanje zažigalnikov na oglje**" za najboljše prakse o varni uporabi zažigalnika oglja.
2. Obrnite zažigalnik za oglje navzdol.
3. Zmečkajte dva polna lista časopisa in ju vstavite na dno zažigalnika za oglje.
4. Obrnite zažigalnik za oglje z desno stranjo navzgor in ga postavite na sredino rešetke za oglje.
5. Dodajte ustrezno količino oglja, vendar ga ne napolnite preveč.
6. Prižgite vžigalico in jo vstavite v eno od spodnjih zračnih odprtin, da se časopis vžge.
7. Nadenite si zaščitne rokavice (najmanjši razred toplotne zaščite II, DIN EN 407). Ko je zgornja plast oglja rahlo prekrita s sivim pepelom, vroče oglje previdno pretresite na rešetko za oglje (neposredni način peke) ali ga položite v košare za oglje (posredni način peke).
8. Ko je vroče oglje položeno v žar, ga enakomerno razporedite s kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi proti vročini.



OPOZORILO! Pri prižiganju oglja se ne nagibajte nad žar.

OPOZORILO! Za prižiganje oglja lahko uporabite tekočino za zažiganje, vendar to ni najprimernejši način. Lahko na hrani lahko pusti kemični okus, če se pred kuhanjem popolnoma ne zažge.



Delovanje spodnjega zračnika in posode za pepel

Odprtine na pokritem žaru običajno ostanejo odprte, da lahko v žar vstopa zrak. Zrak poveča temperaturo gorenja oglja.

Hitrost izgorevanja oglja lahko uravnate tako, da ročico za odzračevanje premaknete v desno (odprto) ali levo (zaprto).

Če delno ali popolnoma zaprete prezračevalne odprtine, se oglje ohladi.

Prezračevalnih odprtin in odprtine pokrova ne zapirajte popolnoma, razen če želite ohladiti ali pogasiti plamen.

Vedro za pepel lahko po potrebi odstranite med delovanjem in po njem, da odstranite morebitne usedline oglja. Glejte "Odstranjevanje oglja in pepela" v poglavju "Navodila za čiščenje".

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!



Za zaščito rok med peko ali nastavljanjem zračnikov uporabite rokavice za žar.

Upravljanje odprtin za dim

Odprtina za dim se uporablja za uravnavanje notranje temperature žara. Ta običajno ostane odprta, da se lahko sprosti dim in uravnava temperatura žara, ko je pokrov zaprt.

Temperaturo žara lahko uravnate tako, da ročico za prezračevanje premaknete v desno (zaprto) ali levo (odprto).

NASVET ZA PEKO NA ŽARU



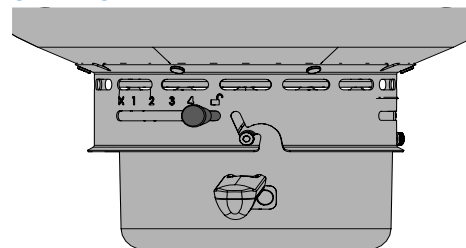
Temperaturo je najbolje uravnati z različnimi nastavitvami na spodnjem zračniku. Zgornji zračnik mora biti popolnoma odprt ali popolnoma zaprt.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU

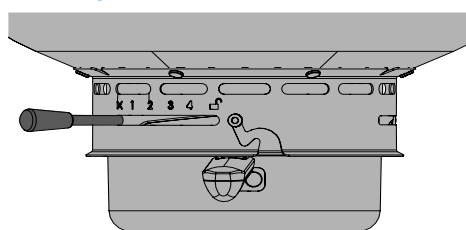


Za nemoteno delovanje prezračevalnika nanesite rastlinsko olje.

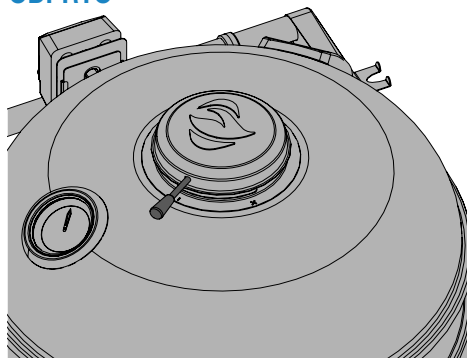
ODPRTO



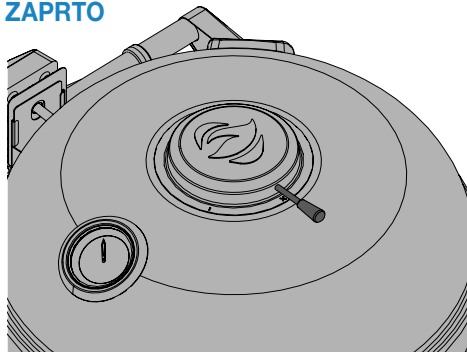
ZAPRTO



ODPRTO



ZAPRTO



OPOZORILO! Pri uporabi zažigalnika za oglje za žar vedno nosite zaščitne rokavice.

OPOZORILO! Ne uporabljajte v vetrovnih območjih. Močan veter negativno vpliva na zmogljivost žara.

OPOZORILO! Pepelnik mora biti med prižiganjem in preostalo uporabo na mestu.



NAVODILA ZA PEKO NA ŽARU

Peka z ogljem

Oglje je tradicionalni način peke, ki daje čudovite okuse. Žareči briketi oddajajo infrardečo energijo na kuhano hrano, ki ima zelo majhen učinek sušenja. Morebitni sokovi in olja, ki se izločijo iz hrane, kapljajo na oglje in izhlapijo v dim, ki daje hrani okus po žaru. Napoleonov žar na oglje proizvaja žarečo toploto za bolj sočne in okusne zrezke, hamburgerje in drugo meso. Za čas kuhanja in nasvete glejte "**Priročnik za peko na oglju**". Na splošno velja, da za pripravo 1 kg mesa uporabite približno 50 briketov, za pripravo 2 kg mesa pa 100 briketov. Če pečete več kot 30 do 40 minut, je treba na ogenj dodati dodatne brikete. Ob hladnem vremenu boste za doseganje idealne temperature kuhanja potrebovali več briketov. Pri daljšem kuhanju je potrebno dodatno oglje. Pri dodajanju oglja v žar bodite previdni. Ob stiku oglja s svežim zrakom lahko izbruhnejo plameni. Postavite se na varno razdaljo in s kuhinjskimi kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino, dodajte brikete iz oglja. Dodaten okus dima lahko dosežete z dodajanjem dimnih sekancev, ki so na voljo v različnih okusih pri vašem Napoleonovem prodajalcu.



VARNOST NA PRVEM MESTU

Nikoli ne prekrivajte več kot 75 % kuhalne površine glavnega ali stranskega gorilnika s trdno kovino (npr. polnimi ploščami ali ponvami).

Uporaba oglja

Priporočena količina oglja je približna.

Za daljše kuhanje je potrebno dodatno oglje.

Model	Metoda pečenja	Priporočilo o masi oglja	Br. Priporočeno oglje (NAJVEČkosov)	Dodatno oglje +1 ura
PRO18K / NK18K	Neposredno pečenje na žaru	0.80 kg	40	8 na stran
PRO22 / NK22	Neposredno pečenje na žaru	0.98 kg	50	8 na stran
PRO22MK	Posredno pečenje na žaru	0.49 kg	25 na stran	8 na stran

ALI STE VEDELI?



Na obeh straneh rešetke za kuhanje so lopute, ki omogočajo dostop do rešetke za oglje (če je to potrebno).

OPOZORILO! Ko je žar enkrat prižgan, vanj nikoli ne dodajajte dodatne zažigalne tekočine. Steklenico med delovanjem hranite vsaj 7,6 m stran od žara. Ko je oglje vžgano, tekočina ni več potrebna.

OPOZORILO! Pri dodajanju oglja v žar bodite previdni. Ob stiku oglja s svežim zrakom lahko izbruhnejo plameni. Umaknite se na varno razdaljo in s kuhinjskimi kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino, dodajte dodatno oglje.

OPOZORILO! Pri nastavljanju pladnja za oglje nikoli ne polagajte rok v notranjost žara. Roke in prste vedno držite stran od dviznega mehanizma.



Uporaba žara

- Priporočamo, da žar z zaprtim pokrovom segrevate približno 20 minut.
- Oglje je pripravljeno, ko je rahlo prekrito s sivim pepelom.
- Živila, ki se kuhajo kratek čas, kot so ribe in zelenjava, lahko pečete na žaru z odprtim pokrovom.
- Peka z zaprtim pokrovom zagotavlja višje in enakomernije temperature, ki skrajšajo čas kuhanja in poskrbijo za enakomernjšo pripravo hrane. **OPOMBA:** Da bi pri preverjanju temperature hrane čim bolj zmanjšali toplotne izgube, uporabite vratca temperaturne sonde, ki se nahajajo ob strani aparata.
- Pri peki zelo pustega mesa, kot so piščančje prsi ali pusto svinjsko meso, lahko rešetke pred segrevanjem namažete z oljem, da se manj prijemajo.
- Kuhanje mesa z visoko vsebnostjo maščob lahko povzroči vnetje. Odstranite maščobo ali pa znižajte temperaturo, da bi to preprečili.
- Če pride do izbruha ognja, umaknite hrano stran od plamena in zmanjšajte temperaturo (zmanjšajte odprtino za zračenje). Pokrov pustite odprt, dokler se plameni ne ustavijo.

Pravilna peka na žaru

Ta metoda se pogosto uporablja za peko hrane, ki se peče le kratek čas, kot so hamburgerji, zrezki, piščanec ali zelenjava.

Hrano položite na rešetke neposredno nad oglje.

Meso najprej prepražite, da se v njem zadržijo sokovi in okus.

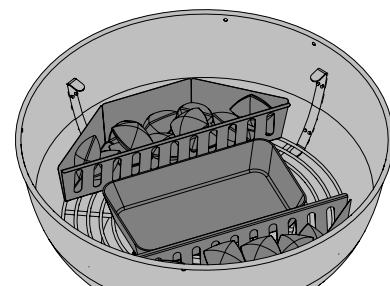
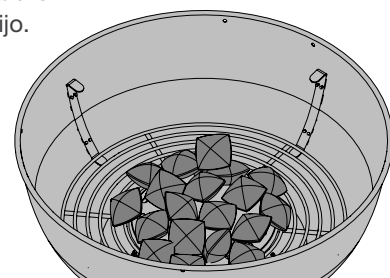
Znižajte temperaturo žara, da se peka konča po vaših željah.

Posredna peka na žaru

Pri tem načinu se uporabljajo nižje temperature in toplota kroži okoli hrane, ki se kuha počasi in enakomerno. To metodo uporabite za peko večjih kosov mesa ali hrane, ki je nagnjena k vnetju, kot so pečenka, piščanec ali puran.

Hrano postavite na rešetko, kjer ni plamena.

Pri peki na žaru pri nižji temperaturi in počasnejši peki je meso mehkejše.



Prilagajanje višine mreže

Opomba: Samo PRO22 in PRO18.

Višino rešetke za peko lahko nastavite na 3 različne ravni, da se prilagodite potrebam pri peki. To lahko prilagodite tako, da z ročaji dvignete in zavrtite rešetko v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca.

Najnižja raven je najboljša za peko (je najbližje oglju).

Sredina za standardno peko.

Najvišja stopnja je najboljša za počasno peko ali ohranjanje tople hrane z odprtim pokrovom.

! **POZOR!** Ne nastavlajte rešetke, ko je ta v delovanju ali vroča.



NASVET ZA PEKO NA ŽARU!

S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa in se prepričajte, da je meso popolnoma pečeno.

OPOZORILO! Pri dodajanju oglja v žar bodite previdni. Ob stiku oglja s svežim zrakom lahko izbruhnejo plameni.

OPOZORILO! Umaknite se na varno razdaljo in s kuhinjskimi kleščami z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino, dodajte dodatno oglje.

OPOZORILO! Nikoli ne puščajte oglja in pepela v žaru brez nadzora.

OPOZORILO! Po koncani peki razstavite sestavne dele vrtljivega ražnja, jih operite s toplo milnico in shranite v zaprtih prostorih.

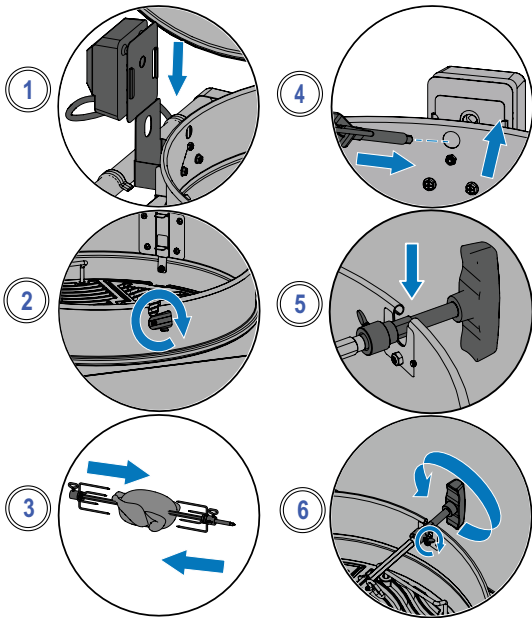


KAKO UPORABLJATI VRTLJIV RAŽENJ

Sestavljanje kompleta za vrtilček (če je opremljen)

Opomba: Samo PRO22 in PRO18.

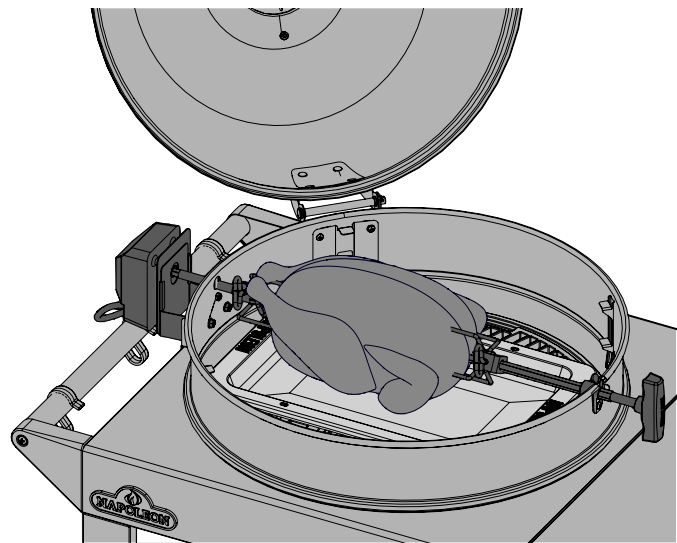
1. Motor vrtljivega žara namestite na stranski del žara s pomočjo montažnega(-ih) nosilca(-ov). Ko je nosilec pritrjen na žar, na nosilec namestite motor vrtljivega ražnja.
2. Prvo vilico za raženj potisnite tik za sredino palice za raženj in jo zategnite. Meso nataknite na palico ražnja in ga potisnite v vilice. Drugo vilico za raženj potisnite na nasprotni konec palice za raženj in jo potisnite v meso, dokler se ne pritrdi. Zategnite vilice na mestu, nato pa protiutež potisnite na palico za obračanje.



3. Previdno vstavite koničast konec palice za raženj skozi odprtino spodnje posode in v motor vrtljaka. Nasprotni konec postavite čez obešala. Težka stran mesa bo seveda visela navzdol, zato ustrezno prilagodite protiutež, da bo breme uravnoteženo. Zategnite protiutež z roko, obrnjeno navzgor.
4. Vstavite zaporno pušo na vijačno palico, dokler ne preseže notranji strani pokrova. S tem boste zavarovali premikanje palice za speljevanje od ene strani do druge.
5. Zategnite omejevalno pušo in ročico palice. Pod meso položite kovinsko posodo, da se kapljice zberejo.



POMEMBNO! Pri rokovanju s sestavnimi deli žara vedno nosite rokavice.



Nasveti za uporabo vrtljivega ražnja:

- S termometrom preverite notranjo temperaturo mesa.
- Pečenke in perutnina se morajo na zunanji strani rjavo zapeči, v notranjosti pa ostati mehke.
- Sokove hrane uporabite za prelivanje in pripravo omake.
- Trikilogramski piščanec potrebuje približno 1,5 ure na srednji do visoki temperaturi.
- Bodite pozorni na zmogljivost motorja ražnja. Nikoli ne preobremenite opreme.
- Poskrbite, da bo breme na vrtljivem pekaču vedno enakomerno uravnoteženo.

Kako skuhati več piščancev

1. Na trup piščancev privežite krila ali jih nabodite na nabodala.
2. Vilice za vrtljivke potisnite na palico za raženj.
3. Prvega piščanca nataknite na žerjavico, dokler ga vilice za raženj ne pritrdijo na mesto. Zategnite.
4. Naslednja dva piščanca nataknite na raženj, tako da so vsi piščanci tesno skupaj.
5. Drugo vrtljivo vilico potisnite na palico za raženj in jo potisnite v piščanca, dokler se vsi trije piščanci tesno ne stisnejo skupaj. Zategnite.

ALI STE VEDELI?



Mrežice za peko lahko odstranite, če ovirajo kuhanje večjih kosov mesa.

OPOZORILO! Pri ravnanju z vročimi sestavnimi deli vrtljivega ražnja uporabljajte rokavice za peko na žaru, ki so odporne na vročino.

OPOZORILO! Pri čiščenju žara vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.



KONTROLNI SEZNAM IZKUŠENJ PRI PEKI NA ŽARU

Ta seznam upoštevajte vsakič, ko pečete na žaru

Preberite navodila za uporabo

Prepričajte se, da ste prebrali navodila za uporabo in vsa varnostna navodila.

Očistite pepelnik

Pred peko na žaru vedno očistite pepelnik, da se izognete požarom in vžigom.

Priprava oglja

Vsakič, ko prižgete žar, popolnoma odprite zračnik na pokrovu in podstavku. Uporabite zaganjalnik za oglje (ni priložen) ali na in okoli zračnega deflektorja položite vžigalne kocke ali rahlo zmečkan časopis. Pri prižiganju oglja se ne nagibajte nad žar.

Predgrejte in očistite rešetke

Celotno površino rešetak premažite z rastlinskimi maščobami, NE s slanimi maščobami, kot sta maslo ali margarina. Segrejte žar, da se odvečni ostanki zažgejo. Mreže očistite z medeninasto žično krtačo. Oglejte si "**Navodila za čiščenje**". **OPOMBA:** Rešetke iz nerjavečega jekla so trpežne in odporne proti koroziji ter zahtevajo manj čiščenja in vzdrževanja kot litoželezne rešetke.

Pripravljalni prostor

Poskrbite, da boste imeli na doseg roke vse, kar potrebujete pri peki na žaru, kot so pribor, začimbe, omake in posode. Hrane ne puščajte brez nadzora, sicer se lahko zažge.

Ne kukajte in le enkrat obrnite

Poskusite, ne prevečkrat odpreti pokrova, sicer bo toplota uhajala ven in se bosta temperatura in čas kuhanja spremenila. Hrano obrnite le enkrat, zlasti zrezek in piščanca.

Pustite prostor

Na žaru in med jedmi pustite nekaj prostora, da lahko hrano po potrebi premikate.

Uporabite termometer

S termometrom preverite, ali je hrana temeljito pečena. Za vse vrste mesa, zlasti za perutnino, upoštevajte ustrezne temperaturne smernice.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!



Okusnih jedi iz receptov in tehnik za peko na žaru na www.napoleon.com in Napoleonove kuharske knjige.

NASVET ZA PEKO NA ŽARU!



Žar vedno segrejte, pred peko, da se ostanki hrane zažgejo in prepreči, da bi se hrana prilepila na rešetko.

PREDLOG ZA OLJE IN MAŠČOBO!



- Olje iz grozdnih pešk
- Olje sončnih cvetov
- Sojino olje
- Ekstra deviško oljčno olje
- Repično olje

Če ni na voljo, izberite olje ali maščobo, ki ima visoko točko dimljenja. Ne uporabljajte soljenih maščob, kot sta maslo ali margarina.








KAKO PRIPRAVITI LITOŽELEZNE REŠETKE ZA PEKO

Ta postopek je treba opraviti pred prvo uporabo in ga ponoviti vsake 3 do 4 uporabe, da ohranite nov videz rešetak.

1. Z žara odstranite litoželezne rešetke.
2. Rešetke operite s toplo milnico in mehko krpo. Rešetke posušite in pustite, da se popolnoma posušijo.
3. S silikonskim čopičem enakomerno nanesite maščobo/olje na obe strani.
4. Napravo segrejte na temperaturo 176 °C - 204 °C (350 °F - 400 °F).
5. Namestite rešetke za peko in pecite 30 minut.
6. Na rešetke nanesite drugi enakomeren sloj maščobe/olja in pecite še 30 minut.
7. Mreže so zdaj pripravljene. **OPOMBA:** Če se je na litoželeznih rešetkah pojavila rja, jo odstranite z blazinico za čiščenje ali medeninasto krtačo in ponovite postopek začinjanja.



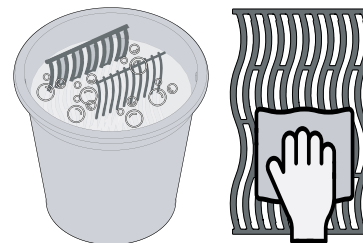
Vodnik za peko na oglju

HRANA	METODA PEKE NA ŽARU	ČAS KUHANJA	PREDLOGI
 Steak debelina 1 palec (2,54 cm)	Neposredna toplota	Rare - 4 minute	Vprašajte za kos z marmorirano maščobo. Maščoba je naravni mehčalec in ohranja meso sočno.
		Medium - 6 minut	
		Well done - 8 minut	
 Hamburger debelina ½ palca (1,27 cm)	Neposredna toplota	Rare - 4 minute	Za enak čas kuhanja naj bodo vsi kruhki enako debeli. Za dodaten okus dodajte lesne sekance z okusom hikorije na oglje.
		Medium - 6 minut	
		Well done - 8 minut	
 Piščanec	Neposredna toplota - približno 2 minuti na vsaki strani	20 - 25 minut	Stegno prerežite do ¾, da bo meso na gorilniku ležalo ravno in se enakomerno peklo. Za dodaten okus dodajte lesne sekance z okusom mesquita na oglje.
	Posredna toplota - preostalih 18-20 minut		
 Svinjski kotlet	Neposredna toplota	10-15 minut na vsaki strani	Izberite debele kose, da bo meso bolj mehko. Odstranite odvečno maščobo.
 Rebra	Neposredna toplota - 5 minut	1.5 - 2 uri pogostega obračanja	Izberite mesnata rebra. Na žaru pecite, dokler se meso zlahka ne odlepi od kosti.
	Posredna toplota - za zaključek		
 Jagnjeci kotleti	Neposredna toplota	25 - 30 minut na vsaki strani	Izberite debele kose, da bo meso bolj mehko. Odstranite odvečno maščobo.
 Hot dogi	Neposredna toplota	4 - 6 minut	Izberite večje klobasice in jih pred peko na žaru po dolžini prerežite.

Navodila za čiščenje

Prva uporaba

1. Mreže operite ročno z vodo in blagim detergentom za posodo, da odstranite morebitne ostanke iz proizvodnega procesa. NE pomivajte v pomivalnem stroju.
2. Temeljito sperite z vročo vodo in popolnoma osušite z mehko krpo, da preprečite vdor vlage v litino.

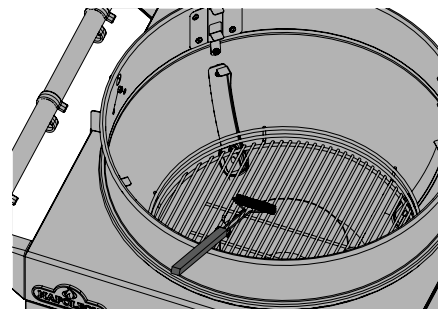


Mreže iz litega železa

- Zaščitite rešetke z zaščitnim premazom, da preprečite korozijo. Oglejte si nasvete za peko na žaru **Kako pripravite litoželezne rešetke za peko.**

Jeklene mreže

- Jeklene rešetke lahko očistite tako, da žar segrejete in z žično krtačo odstranite ostanke.
- Jeklene rešetke se pri redni uporabi zaradi visokih temperatur pri peki na žaru trajno razbarvajo.



Notranjost žara

1. Odstranite rešetke za peko.
2. Z medeninasto žično krtačo očistite odpadke s strani in pod pokrovom.
3. S plastičnim strgalom postrgajte ves emajl. Z žično krtačo odstranite pepel.
4. Ostanke iz notranjosti žara pometite v pepelnik.
5. Notranjost žara operite z blagim detergentom in vodo.
6. Dobro sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.

Odstranjevanje oglja in pepela

OPOZORILO! Skrbno upoštevajte te varnostne ukrepe, da zaščitite sebe in svojo lastnino pred poškodbami.

- Pred odstranjevanjem se prepričajte, da so oglje in pepel popolnoma ugasnjeni.
- S kovinsko lopatico ali zajemalko odstranite oglje in pepel z žara.
- Oglje in pepel dajte v nevnemljivo kovinsko posodo in ga pred odstranjevanjem 24 ur popolnoma prepojte z vodo.

ŽELIMO POMAGATI!

Stik z Napoleonom
Oddelek za rešitve za
stranke za priporočene
nadomestne dele.
+31 88 588 66 55

OPOZORILO! Nakopičena maščoba predstavlja nevarnost požara.

OPOZORILO! Čiščenje izvajajte šele, ko je žar hladen, da se izognete možnosti opeklin.

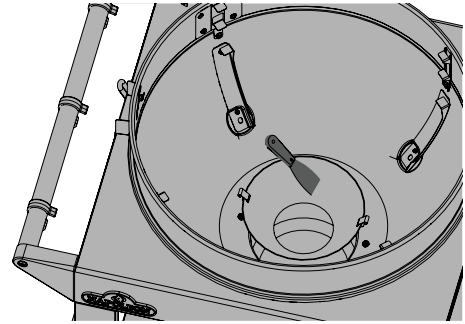
OPOZORILO! Pred čiščenjem se prepričajte, da je žar ohlajen. Za čiščenje kateregakoli dela žara ne uporabljajte čistila za pečice. Mrež ali drugih delov žara ne postavljajte v samočistilno pečico, da bi jih očistili. Žar očistite na mestu, kjer čistilna raztopina ne bo poškodovala krovov, trate ali terase.



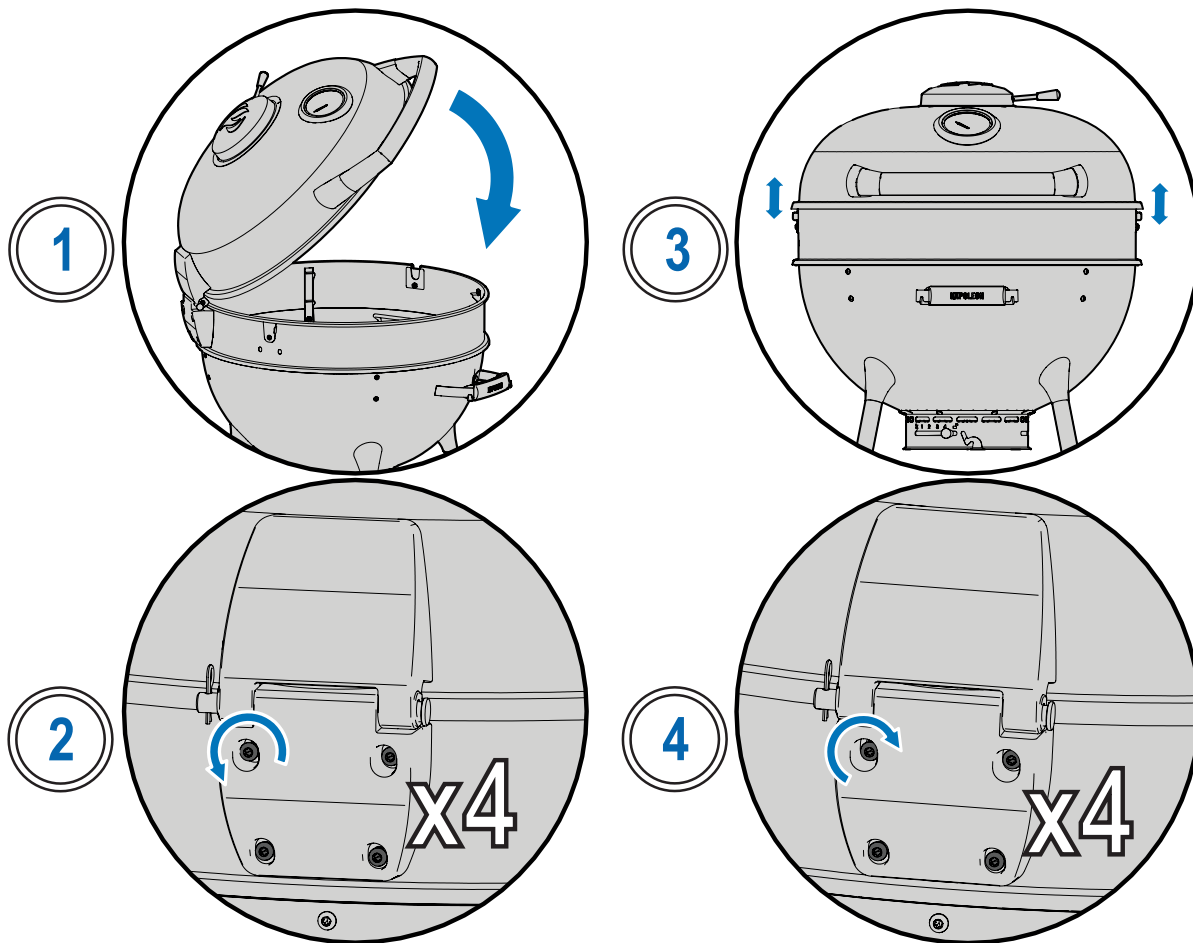
Navodila za vzdrževanje

Posoda za pepel

- Pepel, maščoba in odvečne kapljice se zbirajo v posodi za pepel, ki je pod žarom na oglje, in se kopičijo. Za čiščenje posodo odstranite z žara.
- Notranjosti žara nikoli ne oblagajte z aluminijasto folijo, peskom ali drugim materialom. To lahko prepreči pravilno pretakanje maščobe.
- Posodo za pepel je treba postrgati s plastičnim strgalom. Vse ostanke s krtačo odnesite v nevnetljivo kovinsko posodo.
- Posodo za pepel operite z blagim detergentom in vodo.
- Dobro sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.



! **POMEMBNO!** Priporočljivo je, da posodo za pepel izpraznite po vsaki uporabi, ko se žar ohladi.



1. Zaprite pokrov.
2. S priloženim ključem T25 Torx sprostite 4 vijake Torx toliko, da se tečaj lahko rahlo premakne navzgor in navzdol.
3. Prepričajte se, da je pokrov enakomerno nameščen na nerjavečem dvižnem obroču.
4. Vijake ponovno zategnite z vijačnim ključem T25.

Aluminijasti ulitki

Čistite s toplo milnico.

Aluminij ne rjavi, vendar lahko visoke temperature in vremenski vplivi povzročijo oksidacijo na površini ulitkov, ki je videti kot bele lise.

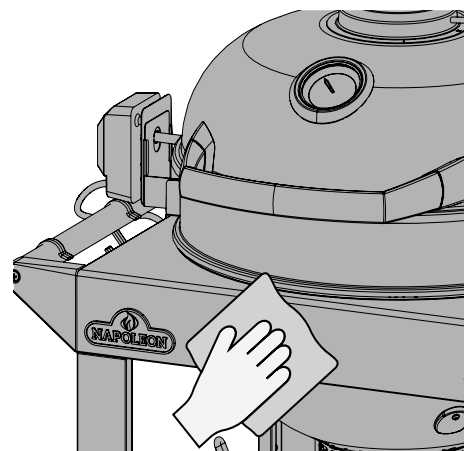
NERJAVEC V ZAHTEVNIH OKOLJIH

Nerjaveče jeklo oksidira ali se obarva v prisotnosti kloridov in sulfidov, zlasti na obalnih območjih, toplih in zelo vlažnih območjih ter v bližini bazenov in vročih kadi. Ti madeži so videti kot rja, vendar jih je mogoče preprosto odstraniti ali preprečiti. Nerjaveče in kromirane površine umivajte vsake 3-4 tedne.

Čistite s toplo milnico.

Zunanja površina žara

- Uporabljajte samo neabrazivno čistilo za nerjaveče jeklo ali vodo. Abrazivna čistila ali jeklena volna bodo opraskala površinski premaz na pobarvanih, porcelanskih ali nerjavečih delih vašega žara.
- Vedno brišite v smeri zrn.
- S sestavnimi deli iz porcelanskega emajla ravnajte previdno.
- Pečen emajliran zaključek je podoben steklu in se ob udarcu odlomi. Emajl za popraviljanje je na voljo pri vašem prodajalcu Napoleonovega žara.
- Deli iz nerjavečega jekla se pri segrevanju razbarvajo in postanejo zlate ali rjave barve. To je normalno in ne vpliva na delovanje žara.



VARNOST NA PRVEM MESTU!

Vedno nosite
zaščitne rokavice
in zaščitna očala,
ko opravljate
servisiranje žara.

OPOZORILO! Za čiščenje kateregakoli dela žara ne uporabljajte tlačnega čistilca ali cevi.

OPOZORILO! Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali jeklene volne na pobarvanih delih žara, porcelana ali nerjavečega jekla.

OPOZORILO! Omaka za žar in sol lahko povzročita korozijo in hitro staranje sestavnih delov žara, če jih ne čistite redno.



Odpravljanje težav

Izbruhi in neenakomerna toplota

- Žar se ne prižge.
- Nizka temperatura ali šibek plamen.

Možni vzroki	Rešitev
Neppravilno predgretje.	Oglje naj gori, dokler se ne prekrije s svetlo sivim pepelom. (približno 20 minut).
Premajhen pretok zraka.	Odprite prezračevalne odprtine.
Malo oglja.	V posodo za oglje dodajte še več oglja.
V posodi za pepel/maščobo se nabirata prekomerna količina maščobe in pepela.	Redno čistite pepelnik/kapnico. Posode ne obložite z aluminijasto folijo. Glej " Navodila za vzdrževanje ".

Lupljenje barve

- Zdi se, da se barva v pokrovu ali pokrovu lušči.

Možni vzroki	Rešitev
Nabiranje maščob na notranjih površinah.	To ni napaka. Površina pokrova in pokrova je iz porcelana, in se ne lušči. Lupljenje je posledica strjene maščobe, ki se posuši v barvi podobne delce, ki se odluščijo. Z rednim čiščenjem boste to preprečiti. Glej " Navodila za vzdrževanje ".

ŽELIMO POMAGATI!



Napoleon poskrbi, da bo vaša izkušnja pečenja na žaru nepozabna. Če potrebujete dodatno pomoč, se obrnite na nas.

GARANCIJA ZA IZDELKE NAPOLEON



ZA SERIJO KOTLA NA ŽARU NA OGLJE IN ŽAR ZA DIMLJENJE APOLLO® 10-letna omejena garancija za žare na oglje in žare za dimljenje Napoleon

Družba NAPOLEON jamči, da bodo komponente vašega novega izdelka NAPOLEON brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa za obdobje:

Porcelansko emajliran pokrov in posoda	10 let
Rešetke za kuhanje iz nerjavečega jekla	10 let
Sistem za nadzor zraka	5 let ^{plus 10}
S porcelanom prevlečene litoželezne kuhalne rešetke	5 let ^{plus 10}
Kromirane rešetke za žar	3 leta ^{plus 10}
Vsi drugi deli	2 leti

plus doživljenjsko se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za celotno življenjsko dobo* žara.

Plus 15 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 15-letno obdobje.

Plus 10 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 10-letno obdobje.

***Doživljenjsko** pomeni 30-letno garancijsko obdobje.

Ta garancija velja v: Evropski uniji, Švici, Andori, San Marinu, na Norveškem, v Islandiji in Lihtenštajnu.

Ta garancija ne vpliva na, ne omejuje in ne spreminja zakonskih pravic kupca v primeru napak v skladu z uredbo WKRL (EU) 2019/711. Uveljavljanje zakonsko določenih pravic je brezplačno.

GARANCIJSKI POGOJI IN OMEJITVE

Družba NAPOLEON jamči, da so njeni izdelki brez napak izključno prvotnemu kupcu in samo v primeru, da je bil izdelek kupljen pri uradnem prodajalcu družbe NAPOLEON. Veljajo naslednji pogoji in omejitve:

Ta proizvajalčeva garancija ni prenosljiva in se ne podaljša pod nobenim pogojem ali s strani katerega koli od naših zastopnikov.

Žar mora namestiti licenciran, pooblaščen serviser ali pogodbenik. Namestitev mora biti izvedena v skladu s priloženimi navodili za namestitev ter vsemi lokalnimi in nacionalnimi gradbenimi in požarnimi predpisi.

Ta omejena garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega delovanja, pomanjkanja vzdrževanja, požara maščobe, izpostavljenosti okolju, nesreč, sprememb, napačne rabe ali zanemarjanja.

Vgradnja nadomestnih delov drugih proizvajalcev razveljavi to garancijo. Ta garancija ne krije razbarvanja plastičnih elementov zaradi uporabe kemičnih čistilnih sredstev ali izpostavljenosti sončni svetlobi.

Ta garancija izključuje tudi vse od naslednjega: praske, vdolbine, napake na barvi, premazih, korozijo ali razbarvanje, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti toploti ali abrazivnim in kemičnim

čistilom, kot tudi odkruške na delih, prevlečenih s porcelanom, in vseh komponentah, uporabljenih pri namestitvi žara.

Če se del v garancijskem obdobju pokvari do te mere, da postane nedelujoč (zaradi rjavenja ali pregoretja), prejme kupec nadomestni del.

Po prvem letu ima družba NAPOLEON pravico, da se v skladu s to garancijo (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) po svoji prosti presoji odpove kakršni koli garancijski obveznosti tako, da prvotnemu kupcu povrne znesek v višini veleprodajne cene ustreznih pokvarjenih garancijskih delov.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli namestitev, delovne ure ali druge stroške ali izdatke, povezane s ponovno namestitvijo garancijskega dela. Tovrstnih stroškov ta garancija ne krije.

Ne glede na vse predpise v okviru te garancije (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) je odgovornost družbe NAPOLEON v okviru te garancije opredeljena, kot je navedeno zgoraj, in v nobenem primeru ne zajema nobenih naključnih, posledičnih ali posrednih škod.

Ta garancija opredeljuje dolžnosti in odgovornost družbe NAPOLEON v zvezi s žarom družbe NAPOLEON.

DAJALEC GARANCIJE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nizozemska
☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene nadaljnje odgovornosti v zvezi s prodajo tega izdelka in ne pooblašča nobene tretje osebe, da v imenu družbe prevzame kakršno koli drugo odgovornost.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za: pregrevanje, gašenje plamena zaradi okoljskih dejavnikov, kot so močan veter ali neustrezno prezračevanje.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo na žaru, ki jo povzroči vreme, toča, grobo ravnanje, agresivne kemikalije ali čistilna sredstva.

Garancijskim zahtevkom mora biti priloženo dokazilo o nakupu ali njegova kopija z navedbo serijske številke in številke modela.

Družba NAPOLEON si pridržuje pravico, da izdelek ali kateri koli njegov del pregleda eden od njenih zastopnikov pred izpolnitvijo kakršne koli garancijske obveznosti.

Družba NAPOLEON ne krije stroškov pošiljanja, delovnih ur ali izvoznih dajatev.



ROŠTILJI NA UGLJEN

Upute za uporabu

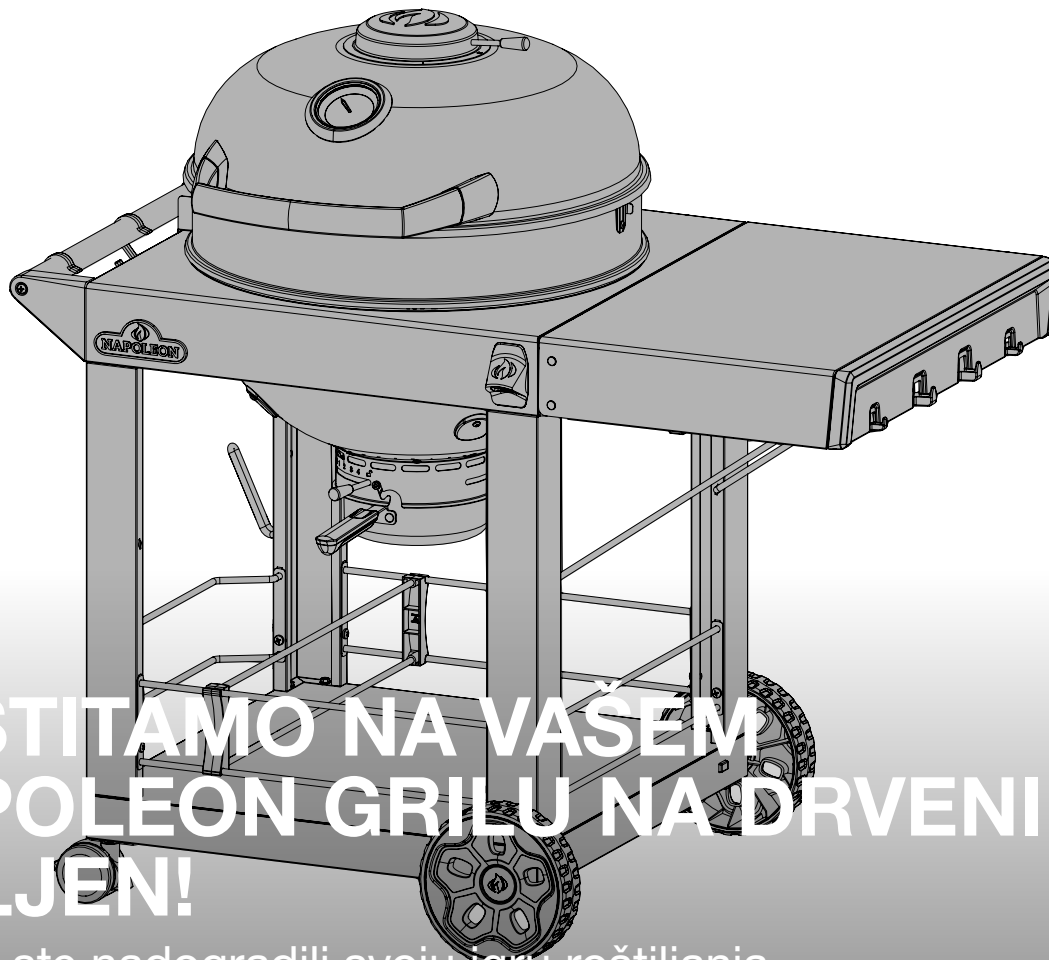
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Roštilji prikazani u ovom priručniku mogu se razlikovati od kupljenog modela.

Želimo vaše povratne informacije!

Posjetite Napoleon.com da biste napisali recenziju ★★★★★

Primijeni serijski broj



ČESTITAMO NA VAŠEM NAPOLEON GRIJU NA DRVENI UGLJEN!

Upravo ste nadogradili svoju igru roštiljanja.

ŽELIMO DA VAŠE ISKUSTVO ROŠTILJANJA BUDE NEZABORAVNO I SIGURNO.

Pročitajte i slijedite ovaj korisnički priručnik prije korištenja vašeg roštilja kako biste izbjegli oštećenje imovine, osobne ozljede ili smrt.

Uklonite sav materijal za pakiranje, reklamne naljepnice i kartice s roštilja prije uporabe.

KORISTITE NA OTVORENOM U DOBRO PROVJETRENOM PROSTORU.

NEMOJTE RADITI U ZGRADI, GARAŽI ILI DRUGOM ZATVORENOM PROSTORU.

OPASNOST!

- Izgaranje drvenog ugljena oslobađa ugljični monoksid.
- Nemojte paliti ugljen ili koristiti roštilj u ograničenom ili stambenom prostoru kao što su kuće, garaže, šatori, vozila, karavani, motorne kuće ili čamci. Smrtna opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
- Ugasite svaki otvoreni plamen.



UPOZORENJE!

Ne pokušavajte upaliti ovaj uređaj prije nego pročitate odjeljak s uputama za "OSVJETLJENJE" u ovom priručniku.

Nemojte skladištiti niti koristiti benzin ili druge zapaljive tekućine ili pare u blizini ovog ili bilo kojeg drugog uređaja.

Ako se informacije u ovim uputama ne slijede točno, može doći do požara ili eksplozije i uzrokovati materijalnu štetu, tjelesne ozljede ili smrt.



Upozorite odrasle i djecu na opasnost od vrućih površinskih temperatura. Nadzirite malu djecu u blizini roštilja.

OBAVIJEST ZA INSTALATERA: Ostavite ove upute vlasniku roštilja za buduće potrebe.

OBAVIJEST ZA POTROŠAČE: Čuvajte ove upute za buduću upotrebu.

Dobrodošli kod Napoleon!

SIGURNOST NA PRVOM MJESTU



UPOZORENJE Opće informacije

Nemojte koristiti špirit, alkohol, benzin, ili druge vrlo hlapljive tekućine za paljenje ili ponovno paljenje drvenog ugljena. Koristite SAMO zapaljivače koji su u skladu s EN 1860-3. Prije paljenja ugljena provjerite jesu li tekućine koje su iscurile kroz dno roštilja uklonjene.



UPOZORENJE! Instalacija i montaža

Sastavite ovaj roštilj točno prema uputama u Vodiču za sastavljanje. Ako je roštilj sastavljen u trgovini, pregledajte upute za sastavljanje kako biste bili sigurni da je pravilno sastavljen.

Ovaj roštilj se ne smije postavljati u ili na rekreacijska vozila i/ili čamce.

Ni pod kojim okolnostima nemojte mijenjati ovaj roštilj.

UPOZORENJE! Operacija



Pročitajte cijeli ovaj korisnički priručnik prije nego počnete koristiti ovaj roštilj na drveni ugljen.

NEMOJTE raditi s jedinicom ispod zapaljive konstrukcije.

Pažljivo slijedite upute za rasvjetu.

Samo za vanjsku upotrebu.

Držite djecu i kućne ljubimce podalje.

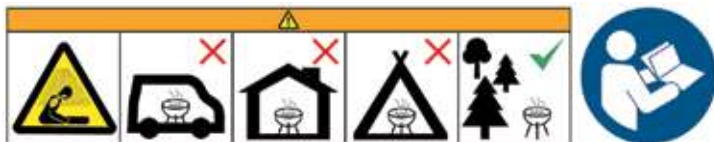
Ovaj će roštilj postati vrlo vruć. Nemojte ga pomicati tijekom rada.



UPOZORENJE! Skladištenje i neuporaba

Čuvati na otvorenom u dobro prozračenom prostoru daleko od djece i kućnih ljubimaca.

Nakon upotrebe, tekućinu za pokretanje drvenog ugljena treba zatvoriti i pohraniti na sigurnoj udaljenosti od roštilja najmanje 25 stopa (7,6 m).



SADRŽAJ

Dobrodošli kod Napoleon!	83
Sigurnost na prvom mjestu	
Potpune značajke sustava	84
Početak rada	86
Dodatne sigurne radne prakse	
Sigurne radne prakse za starter na ugljen	
Korištenje	87
Paljenje vašeg roštilja	
Upute za roštiljanje	
Kako koristiti ražanj	
Kontrolni popis za iskustvo roštiljanja	
Kako koristiti rešetke za kuhanje od lijevanog željeza	
Vodič za roštiljanje na drveni ugljen	93
Upute za čišćenje	94
Upute za održavanje	95
Rješavanje problema	97
Jamstvo	98



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Potpune značajke sustava

Porculanski poklopac **Lift Ease™** koji štedi prostor i ima **ACCU-PROBE™** mjerac temperature.

Otvori za zrak kontroliraju brzinu gorenja za vaš izbor visokog intenziteta topline, sporog pečenja ili dimljenja.

Čvrsta konstrukcija od nehrđajućeg čelika.

Odvojivi teški čelični hvatač pepela velikog kapaciteta sa vrhunskim sustavom kontrole zraka.

Kotačići s lakim zaključavanjem za sigurno zaključavanje roštilja na mjestu.

Legendarne rešetke **WAVE™** iz lijevanog željeza.

Tri podešavanja visine za precizno svestrano kuhanje.

Difuzor topline od nehrđajućeg čelika.

Sklopiva prašno bojana polica s integriranim kukama za pomagala.

Integrirani otvarač za boce blizu radnje pečenja.

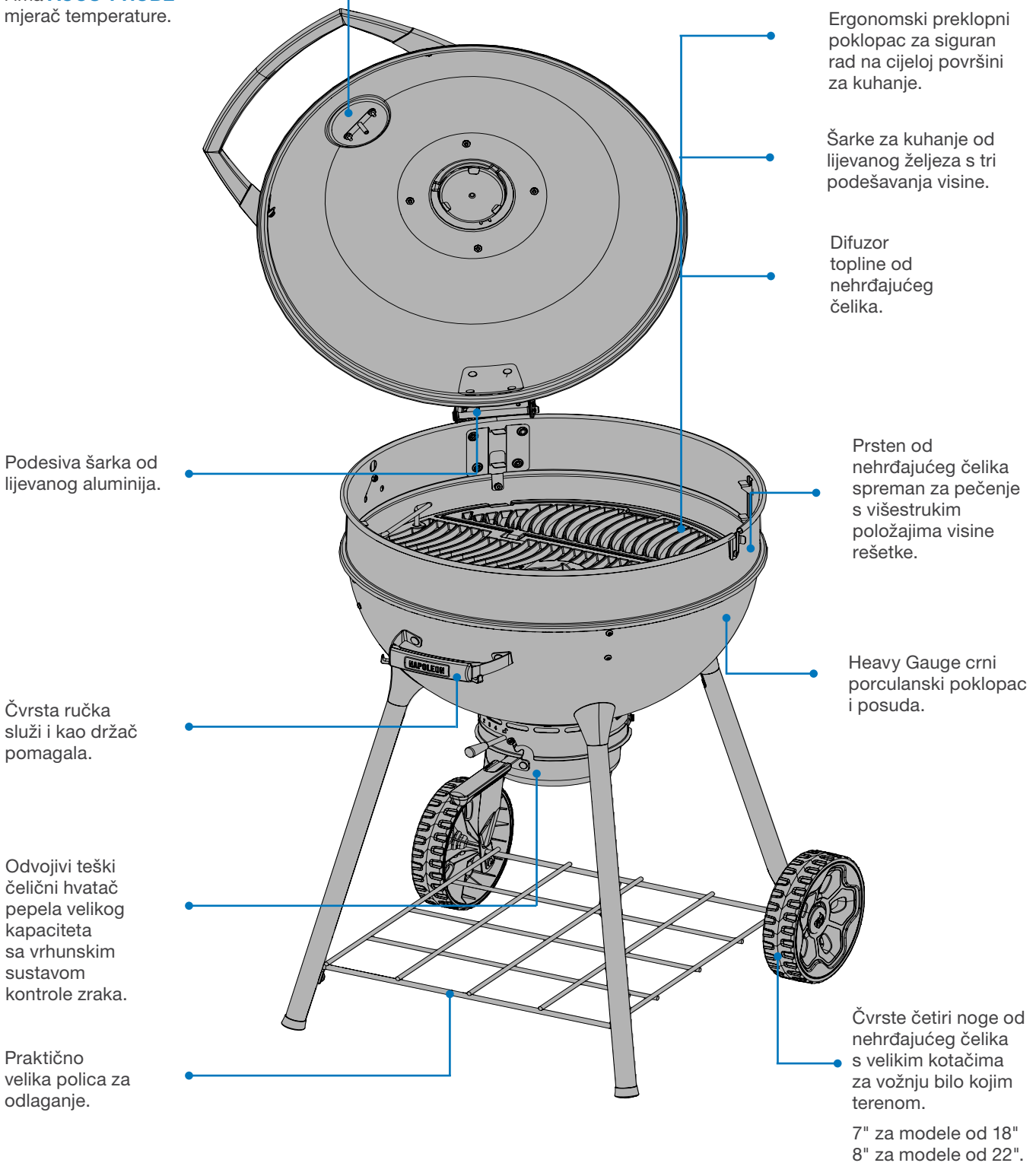
Praktičan prostor za pohranu s kliznom pregradom.



Roštilji prikazani u ovom korisničkom priručniku mogu se razlikovati od modela koji ste kupili.

Istaknuti model: PRO22K-CART-3

Porculanski poklopac **Lift Ease™** koji štedi prostor i ima **ACCU-PROBE™** mjerac temperature.



Ergonomski preklopni poklopac za siguran rad na cijeloj površini za kuhanje.

Šarke za kuhanje od lijevanog željeza s tri podešavanja visine.

Difuzor topline od nehrđajućeg čelika.

Prsten od nehrđajućeg čelika spreman za pečenje s višestrukim položajima visine rešetke.

Heavy Gauge crni porculanski poklopac i posuda.

Čvrste četiri noge od nehrđajućeg čelika s velikim kotačima za vožnju bilo kojim terenom.

7" za modele od 18"
8" za modele od 22".

Podesiva šarka od lijevanog aluminija.

Čvrsta ručka služi i kao držač pomagala.

Odvojivi teški čelični hvatač pepela velikog kapaciteta sa vrhunskim sustavom kontrole zraka.

Praktično velika polica za odlaganje.



Roštilji prikazani u ovom korisničkom priručniku mogu se razlikovati od modela koji ste kupili.

Istaknuti model: PRO22K-3

Početak rada



OPASNOST / UPOZORENJE! Obavještava o opasnosti koja bi mogla rezultirati požarom, eksplozijom, smrću ili ozbiljnom tjelesnom ozljedom.



UPOZORENJE / OPREZ! Obavještava o opasnosti koja bi mogla dovesti do manjih fizičkih ozljeda ili materijalne štete.



Nosite zaštitne rukavice.



Nosite zaštitne naočale.



OPREZ! Vruća površina.



Važna informacija

DODATNE SIGURNE RADNE PRAKSE

- Ovaj roštilj mora biti pohranjen na otvorenom u dobro prozračenom prostoru i ne smije se koristiti unutar zgrade, garaže, zaklonjen na trijemu, sjenici ili bilo kojem zatvorenom prostoru. Samo za vanjsku upotrebu!
- Nemojte koristiti ovaj roštilj ispod nadzemnih konstrukcija poput krovnih nadstrešnica, nadstrešnica ili nadstrešnica.
- Roštilj bi cijelo vrijeme trebao biti na sigurnom, ravnom terenu.
- Ne palite ugljen sa zatvorenim poklopcem.
- Nemojte se naginjati nad roštilj dok palite.
- Držite poklopac zatvorenim tijekom razdoblja predgrijavanja.
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora dok je u upotrebi.
- Držite djecu i kućne ljubimce dalje od vrućeg roštilja.
- NE dopustite djeci da se penju unutra ili na roštilj.
- Održavanje treba provoditi samo kada je roštilj ohlađen.
- Prije rukovanja roštiljem uvijek ostavite da se potpuno ohladi.
- Nemojte koristiti bočne police za odlaganje upaljača, šibica ili bilo kojih drugih zapaljivih tvari.
- Sve električne kablove držite dalje od vode ili zagrijanih površina.
- Ventilirane otvore na kućištu uvijek držite slobodnima i čistima od otpadaka.
- Posuda za pepeo/mast mora biti na mjestu kada koristite roštilj.
- Redovito čistite posudu za pepeo/mast kako biste izbjegli naslage koje mogu dovesti do požara masnoće.
- Uklonite ugljen i pepeo s roštilja i pohranite u nezapaljivu metalnu posudu napunjenu vodom. Ostavite da odstoji u metalnom spremniku 24 sata prije odlaganja.
- Kako biste spriječili pojavu plijesni, ostavite gornje i donje otvore za zrak malo otvorene kada ga skladištite na duže vrijeme.
- Nemojte koristiti vodu za kontrolu plamena ili gašenje ugljena. To može oštetiti završni sloj vašeg roštilja.
- Lagano zatvorite ventilacijske otvore na roštilju kako biste kontrolirali plamenove. Potpuno zatvorite sve ventilacijske otvore i poklopac kako biste ugasili ugljen/vatru.
- Uvijek održavajte minimalnu udaljenost od zapaljivih materijala od 3' (0,914 m) sa stražnje i bočne strane roštilja.

SIGURNE RADNE PRAKSE ZA STARTER NA UGLJEN

- Samo za vanjsku upotrebu.
- Nemojte koristiti Charcoal Starter osim ako nije postavljen na čvrstu, ravnu rešetku za ugljen, a roštilj na ugljen nije na čvrstoj, ravnoj nezapaljivoj površini.
- Ne stavljajte Charcoal Starter na bilo koju zapaljivu površinu osim ako je Charcoal Starter potpuno hladan.
- Nemojte koristiti tekućinu za upaljače, benzin ili samozapaljivi ugljen u Charcoal Starteru.
- Preporučujemo Charcoal Starter za paljenje drvenog ugljena za roštilje na drveni ugljen.
- Uvijek nosite zaštitne rukavice kada rukujete Charcoal Starterom.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od Charcoal Startera cijelo vrijeme.
- Nemojte koristiti Charcoal Starter pri jakom vjetru.
- Ne ostavljajte Charcoal Starter bez nadzora dok je u upotrebi.
- Nikada nemojte koristiti Charcoal Starter osim za predviđenu upotrebu.
- Nemojte koristiti Charcoal Starter za pripremu hrane.
- Budite iznimno oprezni kada izljevate vrući ugljen iz Charcoal Startera.

OPREZ! Tekućina za pokretanje drvenog ugljena nikada se ne smije dodavati vrućem ili toplom ugljenu.

OPREZ! Ne uklanjajte pepeo s roštilja dok sav drveni ugljen potpuno ne izgori i ugasi se. Ostavite dovoljno vremena da se ohladi.

OPREZ! Nemojte pomicati roštilj dok radi i vruć je.



Korištenje

PALJENJE VAŠEG ROŠTILJA

Je li to prvi put? Izvršite Burn-off

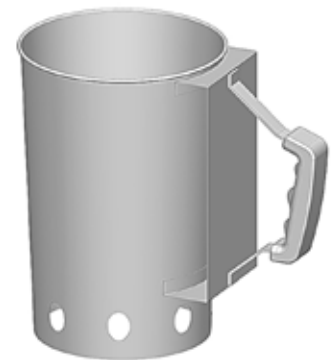
Dodajte gorivo u roštilj i držite ga vrućim 30 minuta s potpuno otvorenim poklopcem i ventilacijskim otvorima na dnu. Normalno je da roštilj ispušta miris kada se prvi put pali. Ovaj miris je uzrokovan "izgaranjem" unutarnjih boja i maziva korištenih u procesu proizvodnje i neće se više pojaviti.

Koristite ili Charcoal Starter (nije uključen) i slijedite upute uključene u priručnik, ILI Stavite kocke za paljenje ili lagano zgužvane novine na i oko usmjerivača zraka.

Drveni ugljen stavite u stožastu hrpu u središte jedinice (izravna metoda kuhanja) ili u dodatne košare za ugljen (indirektna metoda). **BILJEŠKA:** Nemojte kuhati prije nego što drveni ugljen ima sloj pepela.

Kako koristiti Charcoal Starter

1. Vidjeti "**Sigurne radne prakse za starter na ugljen**" za najbolju praksu o tome kako koristiti Charcoal Starter na siguran način.
2. Okrenite Charcoal Starter naopako.
3. Zgužvajate dva puna lista novina i stavite ih na dno Charcoal Startera.
4. Okrenite Charcoal Starter desnom stranom prema gore i stavite ga u sredinu rešetke za ugljen.
5. Dodajte odgovarajuću količinu drvenog ugljena, ali nemojte prepuniti.
6. Zapalite šibicu i umetnite je u jedan od donjih otvora za zrak kako biste zapalili novine.
7. Stavite zaštitne rukavice (minimalna toplinska zaštita Klasa II, DIN EN 407). Kada gornji sloj drvenog ugljena ima lagani sloj sivog pepela, pažljivo izlijte vrući ugljen na rešetku za ugljen (izravna metoda kuhanja) ili stavite u košare za ugljen (indirektna metoda).
8. Nakon što stavite vrući ugljen u roštilj, ravnomjerno rasporedite ugljen pomoću hvataljki s dugim drškama otpornim na toplinu.



UPOZORENJE! Nemojte se nagnjati nad roštilj kada palite ugljen.

UPOZORENJE! Tekućina za pokretanje može se koristiti za paljenje drvenog ugljena, ali to nije poželjna metoda. Može biti neuredan i može ostaviti kemijski okus na hrani ako u potpunosti ne izgori prije kuhanja.



Upravljanje donjim ventilacijskim otvorom i kantom za pepeo

Ventilacijski otvori na poklopcu na pokrivenom roštilju obično se ostavljaju otvorenima kako bi zrak mogao ući u roštilj. Zrak povećava temperaturu gorenja ugljena.

Brzinu izgaranja ugljena možete regulirati pomicanjem ručke ventila udesno (Otvoreno) ili lijevo (Zatvoreno).

Zatvaranje ventilacijskih otvora djelomično ili potpuno pomoći će ohladiti ugljen.

Nemojte potpuno zatvoriti ventilacijske otvore i ventilacijski otvor na poklopcu osim ako ne pokušavate ohladiti ili ugaziti plamen.

Posuda za pepeo može se ukloniti po potrebi tijekom i nakon rada kako bi se uklonile sve naslage drvenog ugljena. Pogledajte “Odlaganje drvenog ugljena i pepela” u “Uputama za čišćenje”.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Koristite rukavice za roštilj ili vruće jastučiće za zaštitu ruku tijekom kuhanja ili podešavanja ventilacijskih otvora.

Rukovanje otvorima dimnjaka

Otvor za dimnjak služi za kontrolu unutarnje temperature roštilja. Ovo se obično ostavi otvoreno kako bi dim izlazio i kako bi se fino podesila temperatura roštilja kada je poklopac zatvoren.

Temperaturu roštilja možete regulirati pomicanjem ručke za ventilaciju udesno (Zatvoreno) ili lijevo (Otvoreno).



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

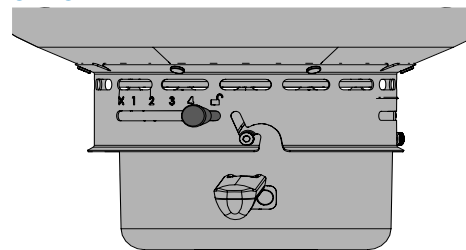
Najbolje je temperaturu kontrolirati korištenjem različitih postavki na donjem ventilacijskom otvoru. Gornji ventilacijski otvor trebao bi biti potpuno otvoren ili potpuno zatvoren.



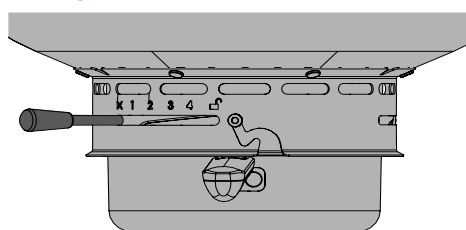
PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Vigyen fel növényi olajat a szellőzőnyílás zökkenőmentes működéséhez.

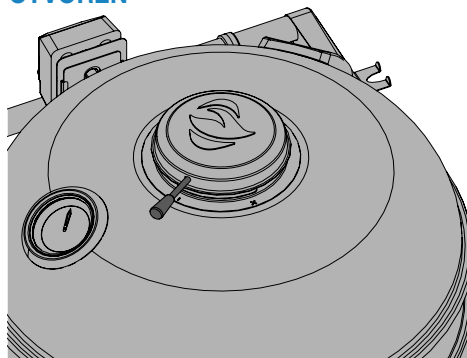
OTVOREN



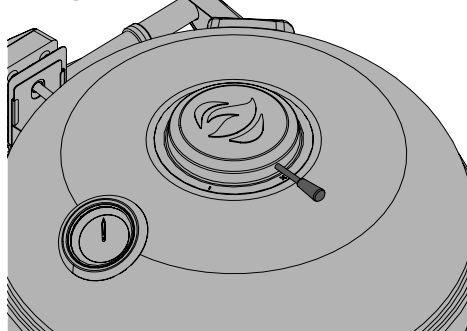
ZATVOREN



OTVOREN



ZATVOREN



UPOZORENJE! Uvijek nosite zaštitne rukavice kada koristite Charcoal Starter za svoj roštilj.

UPOZORENJE! Nemojte locirati u vjetrovitim uvjetima. Jaki vjetrovi nepovoljno utječu na učinkovitost pečenja na roštilju.



UPUTE ZA ROŠTILJANJE

Roštiljanje s drvenim ugljenom

Drveni ugljen je tradicionalni način kuhanja koji daje nevjerojatne okuse. Užareni briketi emitiraju infracrvenu energiju hrani koja se kuha, što ima vrlo mali učinak sušenja. Svi sokovi ili ulja koji iscure iz hrane kapaju na drveni ugljen i isparavaju u dim dajući hrani izvrstan okus pečenja na žaru. Napoleonov roštilj na ugljen proizvodi žarku toplinu za sočnije, ukusnije odreske, hamburgere i drugo meso. Za vrijeme kuhanja i savjete pogledajte “**Vodič za roštiljanje na ugljen**”. Kao opće pravilo, planirajte korištenje oko 50 briketa za kuhanje 2 lb. (1 kg) mesa ili 100 briketa za kuhanje 4 lb. (2 kg) mesa. Ako kuhate dulje od 30 do 40 minuta, na vatru je potrebno dodati dodatne brikete. Kad je vrijeme hladno, trebat će vam više briketa kako biste postigli idealne temperature kuhanja. Duže vrijeme kuhanja zahtijeva dodatni ugljen. Budite oprezni pri dodavanju drvenog ugljena na roštilj. Plamen može buknući kada ugljen dođe u dodir sa svježim zrakom. Odmaknite se na sigurnu udaljenost i koristite hvataljku za kuhanje otpornu na toplinu s dugom drškom da dodate brikete drvenog ugljena. Dodatni okus dima može se postići dodavanjem čipsa za dimljenje, koji je dostupan u raznim okusima kod vašeg Napoleon distributera.



SIGURNOST NA PRVOM MJESTU

Nikada ne prekrivajte više od 75% bilo koje površine glavnog ili bočnog plamenika bilo kojim čvrstim metalom (npr. rešetke ili tave).

Upotreba drvenog ugljena

Preporuke za ugljen su približne.

Dulje vrijeme kuhanja zahtijeva dodatni ugljen.

Model	Metoda kuhanja	Preporuka za težinu drvenog ugljena	Br. Preporuka drvenog ugljena (NAJVIŠE komada)	Dodatni ugljen +1 sat
PRO18K / NK18K	Izravno roštiljanje	0.80 kg	40	8 po strani
PRO22 / NK22 PRO22MK	Izravno roštiljanje	0.98 kg	50	8 po strani
	Indirektno roštiljanje	0.49 kg	25 po strani	8 po strani

DALI SI ZNAO?



Na obje strane rešetke za kuhanje nalaze se preklopci koji omogućuju pristup rešetki za ugljen (ako postoji).

UPOZORENJE! Posuda za pepeo mora biti na mjestu tijekom paljenja i bilo kada tijekom upotrebe.

UPOZORENJE! Jednom kada se upali, nikada ne dodajte dodatnu tekućinu za starter u roštilj. Držite bocu najmanje 25 stopa (7,6 m) od roštilja dok radi. Nakon što se ugljen zapali, više nije potrebna tekućina.

UPOZORENJE! Budite oprezni pri dodavanju drvenog ugljena na roštilj. Plamen može buknući kada ugljen dođe u dodir sa svježim zrakom. Odmaknite se na sigurnu udaljenost i koristite hvataljke za kuhanje s dugom drškom otporne na toplinu da dodate još drvenog ugljena.



Korištenje roštilja

- Preporučamo prethodno zagrijavanje roštilja sa zatvorenim poklopcem otprilike 20 minuta.
- Ugljen je spreman kada ima lagani sloj sivog pepela.
- Hrana koja se kuha kratko vrijeme, poput ribe i povrća, može se peći na roštilju s otvorenim poklopcem.
- Kuhanje sa zatvorenim poklopcem osigurava više i ujednačenije temperature koje će skratiti vrijeme kuhanja i ravnomjernije kuhati hranu. **NAPOMENA:** Kako biste smanjili gubitak topline pri provjeravanju temperature hrane, koristite vratašca temperaturne sonde koja se nalaze na bočnoj strani uređaja.
- Kod pečenja vrlo nemasnog mesa kao što su pileća prsa ili nemasna svinjetina, rešetke se mogu nauljiti prije zagrijavanja kako bi se smanjilo lijepljenje.
- Kuhanje mesa s visokim udjelom masti može izazvati upale. Ili odrežite masnoću ili smanjite temperaturu da to spriječite.
- Ako dođe do plamena, maknite hranu od plamena i smanjite toplinu (smanjite otvor za ventilaciju). Ostavite poklopac otvorenim dok se plamen ne zaustavi.

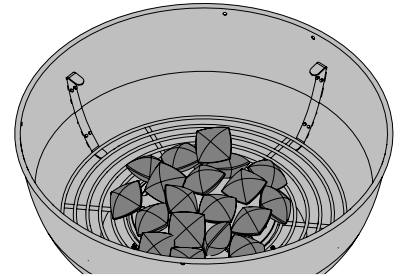
Direktno roštiljanje

Ova metoda se često koristi za pečenje ili hranu koja se kuha samo kratko vrijeme, kao što su hamburgeri, odresci, piletina ili povrće.

Stavite hranu na rešetke za kuhanje izravno na vatru.

Prvo popržite meso kako biste uhvatili sok i okus.

Smanjite temperaturu roštilja kako biste dovršili kuhanje po želji.

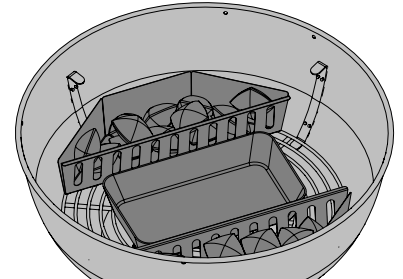


Indirektno roštiljanje

Ova metoda koristi niže temperature i cirkulira toplinu oko hrane kuhajući je polako i ravnomjerno. Koristite ovu metodu za kuhanje većih komada mesa ili hrane sklone zapaljivanju poput pečenja, piletine ili puretine.

Stavite hranu na rešetku za pečenje gdje nema plamena.

Pečenje na roštilju na nižoj temperaturi i sporije vrijeme kuhanja rezultira mekšim mesom.



Podešavanje visine mreže

Bilješka: Samo PRO22 i PRO18.

Visina rešetke za kuhanje može se prilagoditi na 3 različite razine kako bi se prilagodila potrebama kuhanja. To se može podesiti podizanjem i okretanjem rešetke za kuhanje u smjeru kazaljke na satu ili suprotnom smjeru dok koristite ručke.

Najniža razina najbolja je za prženje (najbliža je ugljenu).

Sredina za standardno kuhanje.

Najviša razina je najbolja za sporo kuhanje ili održavanje hrane toplom ostavljajući otvoreni poklopac.

! **OPREZ!** Nemojte podešavati rešetku dok je u radu ili je vruća.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa kako biste bili sigurni da je savršeno pečeno.

UPOZORENJE! Nikada ne stavljajte ruke unutar roštilja kada podešavate posudu za ugljen. Držite ruke i prste podalje od mehanizma za podizanje cijelo vrijeme.

UPOZORENJE! Budite oprezni pri dodavanju drvenog ugljena na roštilj. Plamen može buknući kada ugljen dođe u dodir sa svježim zrakom.

UPOZORENJE! Odmaknite se na sigurnu udaljenost i koristite hvataljke za kuhanje s dugom drškom otporne na toplinu da dodate još drvenog ugljena.

UPOZORENJE! Nikada ne ostavljajte ugljen i pepeo bez nadzora u roštilju.

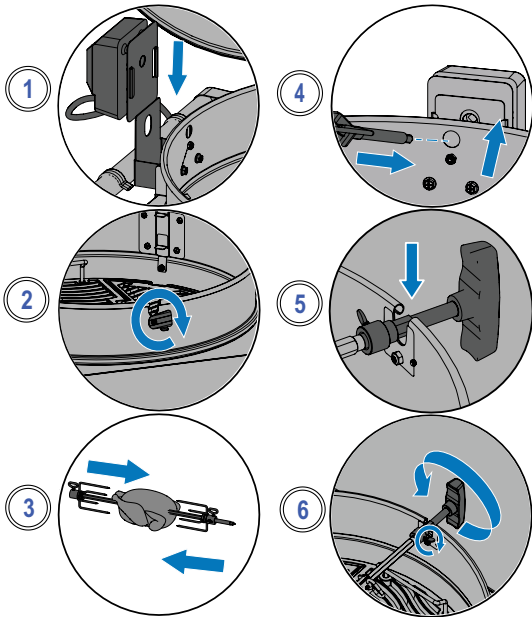


KAKO KORISTITI RAŽANJ

Sastavljanje kompleta za roštilj (ako je u opremi)

Bilješka: Samo PRO22 i PRO18.

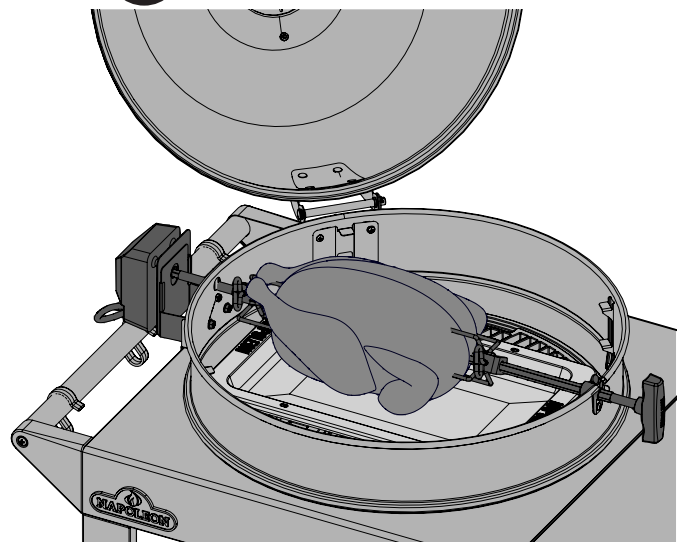
1. Ugradite motor ražnja na stranu roštilja pomoću montažnog nosača. Nakon što ste nosač pričvrstili na roštilj, gurnite motor pečenja na nosač.
2. Gurnite prvu vilicu za pečenje tik iza sredine šipke za ražnju i zategnite je na mjesto. Nataknite meso na šipku za ražnju i gurnite meso u vilicu. Gurnite drugu vilicu za pečenje na suprotni kraj štapa za ražnju i gurnite vilicu u meso dok se ne učvrsti. Zategnite vilicu na mjesto, zatim gurnite protuuteg na šipku za pljuvanje.



3. Pažljivo umetnite šiljati kraj šipke za ražnju kroz otvor donje zdjele i u motor ražnja. Postavite suprotni kraj preko vješalica. Teža strana mesa će prirodno visjeti prema dolje, stoga prilagodite protuuteg kako biste uravnotežili teret. Zategnite protuuteg s rukom okrenutom prema gore.
4. Gurnite zaustavnu čahuru na šipku za pljuvanje dok ne prođe unutarnju stranu nape. Ovo će osigurati bočno pomicanje šipke za ražnju.
5. Zategnite graničnu čahuru i ručku šipke za pljuvanje. Ispod mesa stavite metalnu posudu za skupljanje masnoća.



VAŽNO! Uvijek nosite rukavice kada rukujete dijelovima roštilja.



Savjeti o korištenju ražanj:

- Pomoću termometra provjerite unutarnju temperaturu mesa.
- Pečenje i perad trebaju biti smeđi izvana i ostati mekani iznutra.
- Upotrijebite kapljice za podlijevanje i pripremu umaka.
- Piletini od 3 funte potrebno je otprilike 1 i pol sat na srednjoj do visokoj temperaturi.
- Vodite računa o kapacitetu motora vašeg roštilja. Nikada nemojte preopteretiti svoju opremu.
- Pazite da uvijek postavite ravnomjerno izbalansirano opterećenje na vašem roštilju.

Kako kuhati više pilića

1. Zavežite ili nabodite krilca na tijelo pilića.
2. Gurnite vilicu za pečenje na šipku za ražnju.
3. Prvo pile navucite na šipku za ražanj dok ga vilica za pečenje ne drži na mjestu. Zategnite.
4. Navucite sljedeća 2 pileta na ražnju tako da svi pilići budu blizu jedno drugom.
5. Gurnite drugu vilicu za pečenje na ražnju i gurnite je u piletinu dok se sva 3 pileta čvrsto ne stisnu. Zategnite.

DALI SI ZNAO?



Možete ukloniti rešetke za pečenje ako ometaju pečenje većih komada mesa.

UPOZORENJE! Rastavite dijelove roštilja kada završite s kuhanjem, operite toplom vodom i sapunicom i pohranite u zatvorenom prostoru.

UPOZORENJE! Koristite rukavice za roštiljanje otporne na toplinu kada rukujete vrućim komponentama roštilja.



KONTROLNI POPIS ZA ISKUSTVO ROŠTILJANJA

Pogledajte ovaj popis svaki put kada roštiljate

Pročitajte korisnički priručnik

Svakako pročitajte korisnički priručnik i sve sigurnosne upute.

Čista posuda za pepeo

Prije pečenja na roštilju uvijek očistite posudu za pepeo kako biste izbjegli požare i plamenove.

Paljenje ugljena

Potpuno otvorite otvor na poklopcu i postolju svaki put kada palite roštilj. Upotrijebite Charcoal Starter (nije uključen) ili stavite lakše kocke ili lagano zgužvane novine na i oko usmjerivača zraka. Nemojte se nagnjati nad roštilj kada palite ugljen.

Zagrijte i očistite rešetke

Premažite cijelu površinu rešetki biljnim mastima NE slanim masnoćama poput maslaca ili margarina. Prethodno zagrijte roštilj kako biste sagorjeli višak ostataka. Očistite rešetke četkom od mesingane žice. Pogledajte "Upute za čišćenje". **NAPOMENA:** Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika su izdržljive i otporne na koroziju te zahtijevaju manje pripremanja i održavanja od rešetki od lijevanog željeza.

Pripremano područje

Pobrinite se da sve što vam je potrebno tijekom pečenja na roštilju, kao što su pribor, začini, umaci i jela, bude na dohvata ruke. Ne ostavljajte hranu bez nadzora jer bi mogla zagorjeti.

Nemojte jednom zaviriti i okrenuti

Pokušajte ne otvarati poklopac i previše viriti, inače će toplina izaći i smanjiti temperaturu i vrijeme kuhanja. Okrenite hranu samo jednom, osobito odrezak i piletinu.

Ostavite prostor

Ostavite malo prostora na roštilju i između hrane, tako da imate mjesta za pomicanje hrane ako je potrebno.

Koristite termometar

Koristite termometar kako biste bili sigurni da je hrana dobro kuhana. Pridržavajte se smjernica o odgovarajućim temperaturama za sve vrste mesa, osobito za perad.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Inspirirajte se za stvaranje ukusna jela iz recepti i roštiljanje tehnike kod www.napoleon.com i Napoleonove kuharice.



PROFESIONALNI SAVJET ZA GRILANJE!

Uvijek prethodno zagrijte roštilj ponovno kuhajte kako biste sagorjeli ostatke i spriječili lijepljenje hrane za rešetku.



PRIJEDLOG ULJA I MASTI!

- Ulje sjemenki grožđa
- Suncokretovo ulje
- Sojino ulje
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Canola ulje

Ako nije dostupno, odaberite ulje ili mast s visokom točkom dimljenja. Nemojte koristiti slane masnoće poput maslaca ili margarina.

KAKO KORISTITI REŠETKE ZA KUHANJE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Ovaj se postupak MORA provesti prije prve uporabe i ponoviti svaka 3-4 korištenja kako bi rešetke izgledale kao nove.

1. Uklonite rešetke od lijevanog željeza s roštilja.
2. Operite rešetke toplom vodom i sapunicom i mekom krpom. Osušite tapkanjem i ostavite rešetke da se potpuno osuše.
3. Silikonskom četkom ravnomjerno nanesite mast/ulje s obje strane.
4. Zagrijte uređaj na 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Stavite rešetke za kuhanje i kuhajte 30 minuta.
6. Nanesite drugi ravnomjerni sloj masti/ulja na rešetke za pečenje i nastavite kuhati još 30 minuta.
7. Rešetke su sada pripremljene. **NAPOMENA:** Ako se hrđa stvorila na rešetkama od lijevanog željeza, uklonite hrđu spužvicom za ribanje ili mesinganom četkom i ponovite postupak začinjavanja.



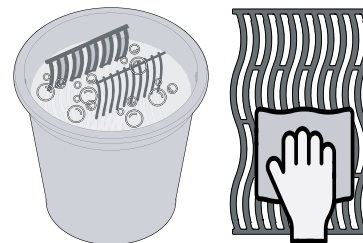
Vodič za roštiljanje na drveni ugljen

HRANA	METODA ROŠTILJANJA	VRIJEME ZA KUHANJE	PRIJEDLOZI
 Odrezak debljine 1 inča (2,54 cm).	Izravna toplina	Sirovo iznutra – 4 minute	Zatražite mramoriranu mast u komadu. Mast je prirodni omekšivač i održava meso sočnim.
		Srednje – 6 minuta	
		Dobro pečeno – 8 minuta	
 Hamburger ½ inča (1,27 cm) debljine	Izravna toplina	Sirovo iznutra – 4 minute	Neka sve pljeskavice budu iste debljine za jednako vrijeme kuhanja. Dodajte drvene iverice s okusom hikorija u ugljen za dodatni okus.
		Srednje – 6 minuta	
		Dobro pečeno – 8 minuta	
 Piletina	Izravna toplina - cca. 2 minute po strani	20 – 25 minuta	Zarežite spoj koji spaja but i but na ¾ kako bi meso ležalo ravno na plameniku i ravnomjerno se ispeklo. Dodajte drvene iverice s okusom mesquita u ugljen za dodatni okus.
	Neizravna toplina - preostalih 18-20 minuta		
 Svinjski odresci	Izravna toplina	10-15 minuta sa svake strane	Odaberite deblje komade za mekše meso. Odrežite višak masnoće.
 Rezervna rebra	Izravna toplina - 5 minuta	1,5 - 2 sata često okrećući	Birajte nemasna mesna rebarca. Pecite na roštilju dok se meso lako ne odvoji od kosti.
	Neizravna toplina - do kraja		
 Janjeći kotleti	Izravna toplina	25-30 minuta sa svake strane	Odaberite deblje komade za mekše meso. Odrežite višak masnoće.
 Hrenovke	Izravna toplina	4 – 6 minuta	Odaberite veće lopatice i uzdužno ih zarežite prije pečenja.

Upute za čišćenje

Prvo korištenje

1. Operite rešetke ručno vodom i blagim deterdžentom za suđe kako biste uklonili sve ostatke iz proizvodnog procesa. NE perite u perilici posuđa.
2. Temeljito isperite vrućom vodom i potpuno osušite mekom krpom kako biste spriječili ulazak vlage u lijevano željezo.

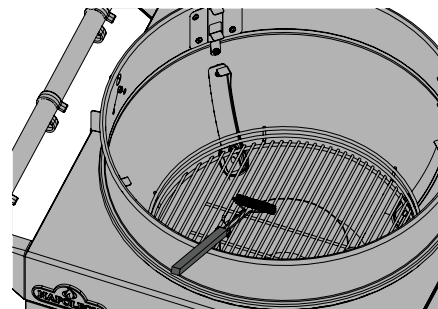


Rešetke od lijevanog željeza

- Pripremite svoje rešetke kako biste dodali zaštitni premaz kako biste spriječili koroziju Pogledajte Savjete za roštiljanje – **Kako pripremiti rešetke od lijevanog željeza za kuhanje.**

Čelične rešetke

- Čelične rešetke za kuhanje mogu se očistiti prethodnim zagrijavanjem roštilja i žičanom četkom za uklanjanje ostataka.
- Čelične rešetke trajno će promijeniti boju zbog redovite uporabe zbog visokih temperatura tijekom pečenja.



Unutrašnjost roštilja

1. Uklonite rešetke za pečenje.
2. Upotrijebite mjedenu žičanu četku da očistite ostatke sa strana i ispod poklopca.
3. Ostružite svu caklinu plastičnim nožem ili strugalicom. Koristite žičanu četku za uklanjanje pepela.
4. Počistite ostatke iz unutrašnjosti roštilja u posudu za pepeo.
5. Operite unutrašnjost roštilja blagim deterdžentom i vodom.
6. Dobro isperite čistom vodom i obrišite.

Odlaganje drvenog ugljena i pepela

UPOZORENJE! Pažljivo slijedite ove sigurnosne mjere kako biste zaštitili sebe i svoju imovinu od oštećenja.

- Provjerite jesu li ugljen i pepeo potpuno ugašeni prije uklanjanja.
- Koristite metalnu lopaticu ili lopaticu za uklanjanje ugljena i pepela s roštilja.
- Ugalj i pepeo stavite u nezapaljivu metalnu posudu i potpuno natopite vodom 24 sata prije odlaganja.

**ŽELIMO
POMOĆI!**



Kontaktirajte Napoleona
Odjel za korisnička
rješenja za preporučene
zamjenske dijelove.
+31 88 588 66 55

UPOZORENJE! Prilikom čišćenja roštilja uvijek nosite zaštitne rukavice i zaštitne naočale.

UPOZORENJE! Nakupljena mast je opasnost od požara.

UPOZORENJE! Čišćenje treba provoditi samo kada je roštilj ohlađen kako biste izbjegli mogućnost opekline.

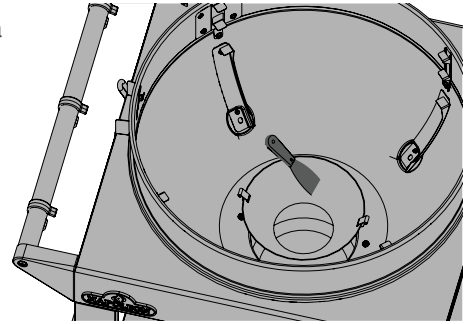
UPOZORENJE! Provjerite je li roštilj hladan prije čišćenja. Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja. Ne stavljajte rešetke za kuhanje ili bilo koje druge dijelove roštilja u pećnicu koja se sama čisti radi čišćenja. Očistite roštilj na području gdje otopina za čišćenje neće oštetiti palube, travnjake ili terase.



Upute za održavanje

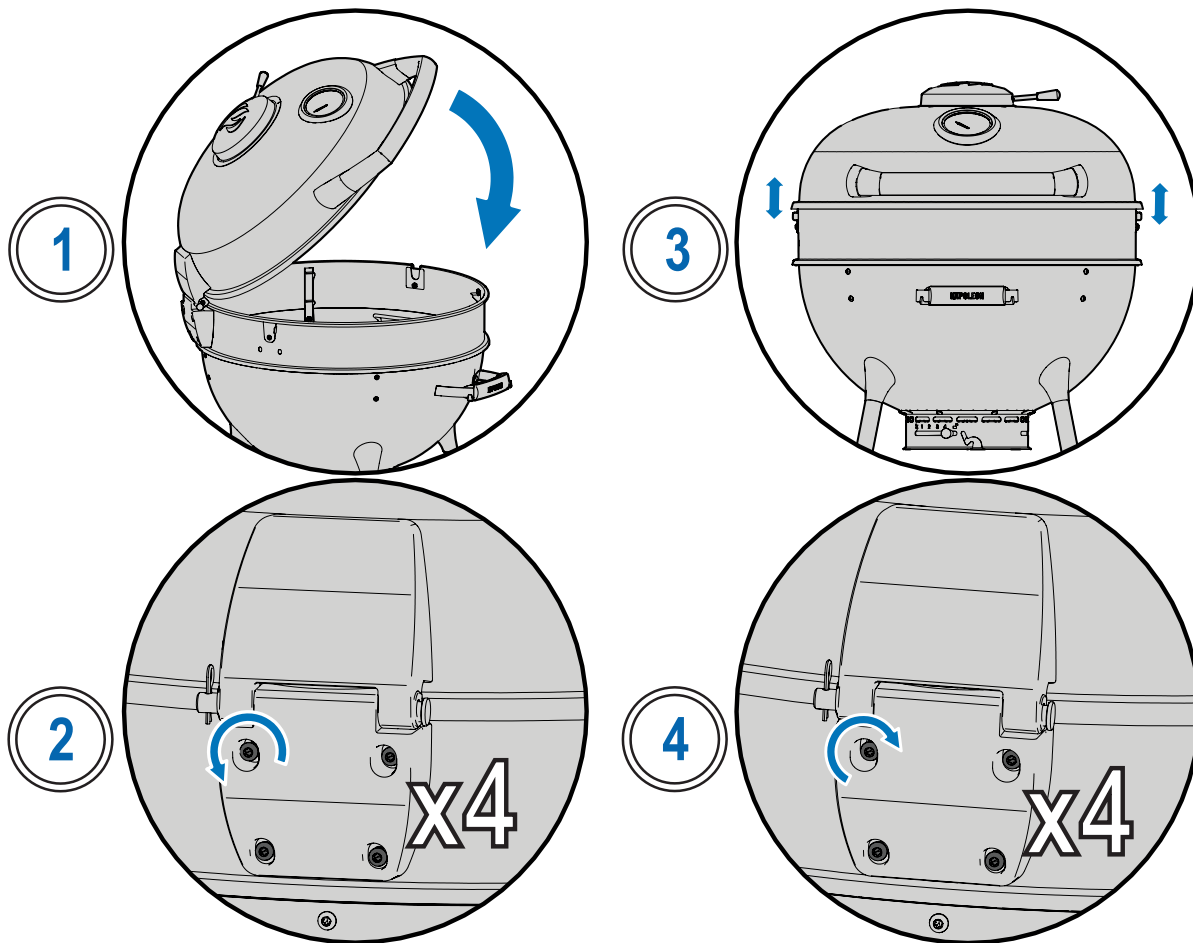
Posuda za pepeo

- Pepeo, masnoća i višak kapljica skupljaju se u posudi za pepeo ispod roštilja na drveni ugljen gdje se i nakupljaju. Za čišćenje izvucite tavu iz rešetke.
- Nikada nemojte oblagati unutrašnjost roštilja aluminijskom folijom, pijeskom ili bilo kojim drugim materijalom. To može spriječiti pravilan protok masti.
- Posudu za pepeo treba sastrugati plastičnim nožem ili strugalicom. Očistite sav otpad u nezapaljivu metalnu posudu.
- Operite posudu za pepeo blagim deterdžentom i vodom.
- Dobro isperite čistom vodom i obrišite.



! **VAŽNO!** Preporučuje se da se posuda za pepeo isprazni nakon svake upotrebe nakon što se roštilj ohladi.

Podšavanje šarki



1. Zatvorite poklopac.
2. Koristeći priloženi Torx ključ T25, otpustite 4 Torx vijka dovoljno da se šarka može lagano pomicati gore-dolje.
3. Uvjerite se da poklopac ravnomjerno sjedi na prstenu za dizanje od nehrđajućeg čelika.
4. Ponovno pritegnite vijke pomoću tork ključa T25.

Aluminijski odljevci

Očistite toplom vodom i sapunicom.

Aluminij ne hrđa, ali visoke temperature i vremenski uvjeti mogu uzrokovati oksidaciju na površini odljevaka koja izgleda poput bijelih mrlja.

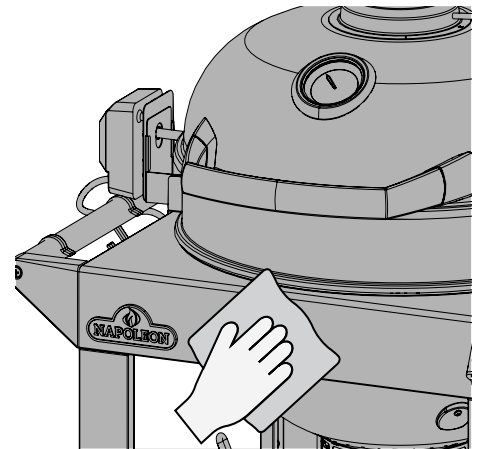
NEHRĐAJUĆI U TEŠKIM UVJETIMA

Nehrđajući čelik oksidira ili ostavlja mrlje u prisutnosti klorida i sulfida, osobito u obalnim regijama, toplim i vrlo vlažnim područjima te oko bazena i vrućih kada. Ove mrlje izgledaju poput hrđe, ali se mogu lako ukloniti ili spriječiti. Operite nehrđajuće i kromirane površine svaka 3-4 tjedna.

Očistite toplom vodom i sapunicom.

Vanjska površina roštilja

- Koristite samo neabrazivno sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika ili vodu. Abrazivna sredstva za čišćenje ili čelična vuna izgrebat će završni sloj na svim obojenim, porculanskim ili nehrđajućim dijelovima vašeg roštilja.
- Uvijek brišite u smjeru zrna.
- Pažljivo rukujte komponentama porculanskog emajla.
- Zapečena emajlirana završna obrada je poput stakla i puknut će se ako se udari. Dotjerani emajl dostupan je kod vašeg Napoleon Grill prodavača.
- Dijelovi od nehrđajućeg čelika se tijekom vremena zagrijavaju i poprimaju zlatnu ili smeđu nijansu. To je normalno i neće utjecati na rad roštilja.



SIGURNOST NA PRVOM MJESTU!

Uvijek nosite zaštitnu opremu rukavice i zaštitne naočale prilikom servisiranja vašeg roštilja.

UPOZORENJE! Nemojte koristiti visokotlačni perać ili crijevo za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja.

UPOZORENJE! Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili čeličnu vunu na obojenim, porculanskim ili nehrđajućim dijelovima vašeg roštilja.

UPOZORENJE! Umak za roštilj i sol mogu biti korozivni i uzrokovat će brzo propadanje komponenti roštilja ako se ne čiste redovito.



Rješavanje problema

Zapaljenja i neujednačena toplina

- Roštilj se ne pali.
- Niska temperatura ili slab plamen.

Moguci uzroci	Riješenje
Neppravilno predgrijavanje.	Ostavite ugljen da gori dok ga ne prekrije svijetlosivi pepeo. (Otprilike 20 minuta).
Nema dovoljno protoka zraka.	Otvoreni ventilacijski otvori.
Niska količina drvenog ugljena.	Dodajte još ugljena u posudu za ugljen.
Prekomjerno nakupljanje masnoće i pepela u posudi za pepeo/kapanje.	Redovito čistite posudu za pepeo/kapanje. Nemojte oblagati posudu aluminijskom folijom. Odnosi se na “Upute za održavanje.”

Guljenje boje

- Čini se da se boja ljušti unutar poklopca ili haube.

Moguci uzroci	Riješenje
Nakupljanje masnoće na unutarnjim površinama.	Ovo nije nedostatak. Završna obrada na poklopcu i poklopcu je porculan, i neće se oguliti. Ljuštenje je uzrokovano stvrdnutom masnoćom koja suši se u krhotine nalik boji, koje se ljušte. Redovito čišćenje će spriječiti ovo. Vidjeti “Upute za održavanje.”

ŽELIMO POMOĆ!



Napoleon je tu kako bi vaše iskustvo pečenja na roštilju bilo nezaboravno. Kontaktirajte nas ako trebate dodatnu pomoć.

JAMSTVO N PROIZVOD PROIZVOĐAČA NAPOLEON



ZA SERIJU OKRUGLIH ROŠTILJA NA UGLJEN I PUŠNICU APOLLO® 10-godišnje ograničeno jamstvo na roštilje i pušnice na ugljen Napoleon

NAPOLEON jamči da će dijelovi vašeg novog proizvođača NAPOLEON ostati bez nedostataka u materijalima i izradi od datuma kupnje u razdoblju od:

Poklopac i posuda s porculanskim premazom	10 godina
Rešetke za kuhanje od nehrđajućeg čelika	10 godina
Sustav za reguliranje dovoda zraka	5 godina ^{plus 1}
Rešetke za pečenje od lijevanog željeza s porculanskim premazom	5 godina ^{plus 10}
Kromirane rešetke roštilja	3 godine ^{plus 10}
Svi drugi dijelovi	2 godine

Plus v.t. odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom vijeka trajanja* roštilja.

Plus 15 odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 15 godina.

Plus 10 odnosi se na produženi jamstveni rok, tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 10 godina.

*Cjeloživotno jamstvo i vijek trajanja roštilja

odnose se na razdoblje jamstva u trajanju od 30 godina.

Ovo jamstvo vrijedi u: Europskoj uniji, Švicarskoj, Andori, San Marinu, Norveškoj, Islandu i Lihtenštajnu.

Ovo jamstvo ne utječe, ne ograničava i ne mijenja prava kupca u slučaju nedostataka u skladu s Direktivom (EU) 2019/771. Zakonska prava ostvaruju se besplatno.

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

NAPOLEON jamči isključivo izvornom kupcu da su njegovi proizvodi bez nedostataka i samo ako se kupnja obavila preko ovlaštenog zastupnika proizvođača NAPOLEON. Primjenjuju se sljedeći uvjeti i ograničenja:

Ovo jamstvo proizvođača ne može se ni pod kojim okolnostima prenositi ili produljivati niti to mogu učiniti naši predstavnici.

Roštilj mora postaviti licencirani, ovlašteni serviser ili izvođač. Instalacija se mora obaviti u skladu s priloženim uputama za

montažu, kao i svim lokalnim i nacionalnim građevinskim i protupožarnim propisima.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu nepravilnim rukovanjem, neodržavanjem, zapaljenim uljem, izloženošću vanjskim utjecajima, nesrećama, preinakama, zlouporabom ili zanemarivanjem. Ugradnja rezervnih dijelova drugih proizvođača poništava ovo jamstvo. Promjena boje plastičnih dijelova zbog primjene kemijskih sredstava za čišćenje ili izlaganja sunčevoj svjetlosti nije obuhvaćena ovim jamstvom.

Ovo jamstvo također isključuje sljedeće: ogrebotine, udubljenja, nedostatke boje, premaze, koroziju ili promjenu boje uzrokovane izlaganjem toplini ili abrazivnim i kemijskim sredstvima za čišćenje, kao i oštećenja na dijelovima s porculanskim premazom i svim dijelovima korištenima pri instalaciji roštilja.

Ako se dio pokvari do točke u kojoj postane neispravan (zbog hrđe ili izgaranja) unutar jamstvenog roka, kupcu se izdaje zamjenski dio.

Prema ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), nakon prve godine NAPOLEON ima ovlast odreći se, prema vlastitom nahođenju, bilo koje obveze jamstva povratom vrijednosti odgovarajućeg neispravnog dijela pokrivenog jamstvom izvornom kupcu po veleprodajnoj cijeni.

NAPOLEON ne prihvaća nikakvu odgovornost za ugradnju, utrošeno vrijeme ili druge troškove ili izdatke povezane s ponovnom ugradnjom dijela pokrivenog jamstvom. Troškovi ove prirode nisu pokriveni ovim jamstvom.

Neovisno o odredbama u ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), odgovornost proizvođača NAPOLEON prema ovom jamstvu definirana je prethodno navedenim i ni u kojem slučaju

ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

Ovim jamstvom definiraju se dužnosti i odgovornost proizvođača NAPOLEON u odnosu na roštilj NAPOLEON.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu dodatnu odgovornost u vezi s prodajom ovog proizvoda niti ovlašćuje bilo koju treću stranu da preuzme bilo kakvu drugu odgovornost u njegovo ime.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu odgovornost za: pregrijavanje, gašenje plamena zbog okolišnih čimbenika kao što su jak vjetar ili neodgovarajuća ventilacija.

NAPOLEON ne prihvaća odgovornost za bilo kakvu štetu na roštilju uzrokovanu vremenskim prilikama, tučom, grubim rukovanjem, agresivnim kemikalijama ili sredstvima za čišćenje.

Jamstveni zahtjevi moraju biti popraćeni dokazom o kupnji ili njegovom preslikom s navođenjem serijskog broja i broja modela.

NAPOLEON zadržava pravo da njegov predstavnik pregleda proizvod ili bilo koji njegov dio prije ispunjenja bilo koje jamstvene obveze.

NAPOLEON ne snosi troškove dostave, utrošenog vremena ili izvozne carine.

JAMAC:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemska

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com



GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

Instrukcja obsługi

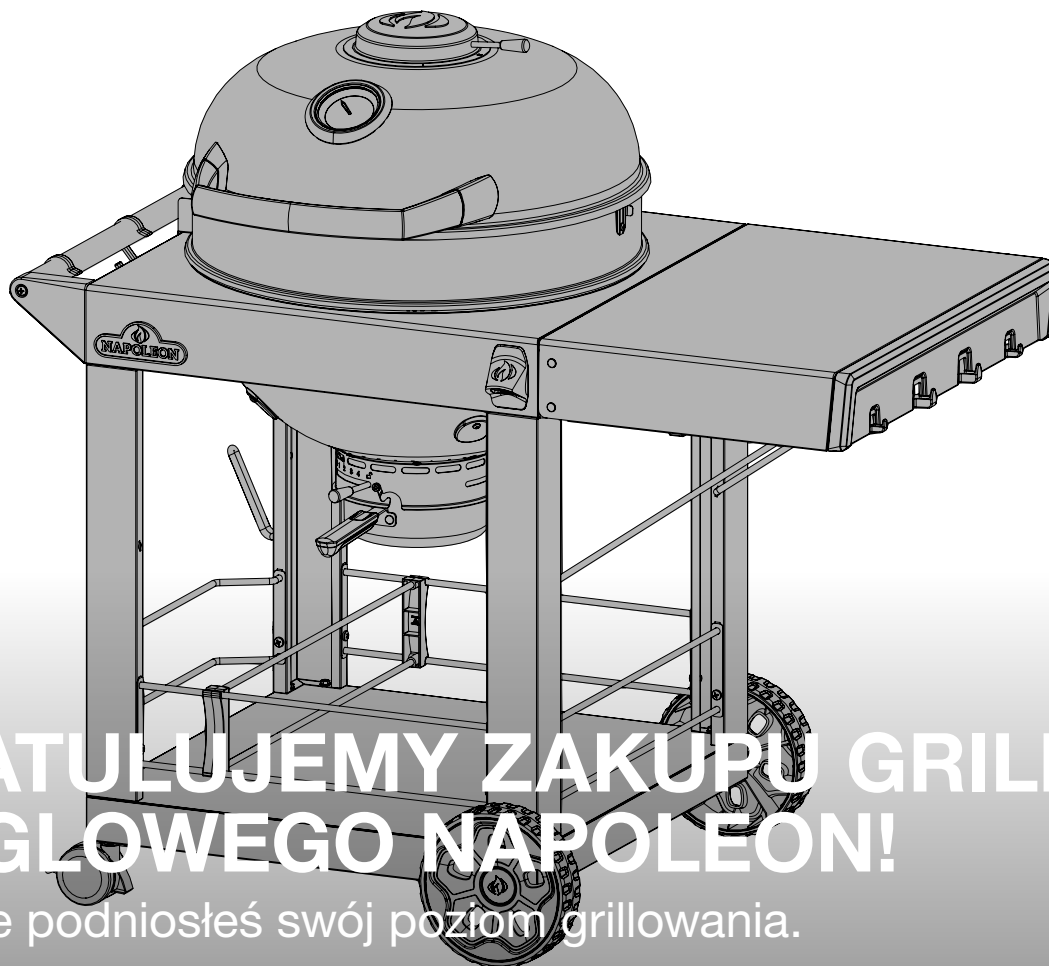
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Grille przedstawione w niniejszej instrukcji mogą różnić się od zakupionego modelu.

Chcemy poznać Twoją opinię!

Odwiedź stronę www.napoleon.com, aby napisać recenzję ★★★★★

Zastosuj numer seryjny



GRATULUJEMY ZAKUPU GRILLA WĘGLOWEGO NAPOLEON!

Właśnie podniosłeś swój poziom grillowania.

CHCEMY, ABY GRILLOWANIE BYŁO NIEZAPOMNIANE I BEZPIECZNE.

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.

Przed użyciem należy usunąć z grilla wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i karty.

UŻYWAĆ NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU.

NIE UŻYWAJ W BUDYNKU, GARAŻU LUB INNYM ZAMKNIĘTYM OBSZARZE.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Spalanie węgla drzewnego wydziela tlenek węgla.
- Nie wolno spalać węgla drzewnego ani używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, takich jak domy, garaże, namioty, pojazdy, przyczepy kempingowe, kampery lub łódzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.
- Zgasić otwarty płomień.



OSTRZEŻENIE!

Nie próbuj zapalać tego urządzenia bez przeczytania sekcji "OŚWIETLANIE" w niniejszej instrukcji.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.



Ostrzeżenie dorosłych i dzieci o zagrożeniach związanych z wysokimi temperaturami powierzchni. Nadzorować małe dzieci w pobliżu grilla.

UWAGA DLA INSTALATORA: Niniejszą instrukcję należy pozostawić właścicielowi grilla do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.

Witamy w Napoleon!

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM



OSTRZEŻENIE Informacje ogólne

Do rozpalania lub ponownego rozpalania węgla drzewnego nie należy używać spirytusu, alkoholu, benzyny ani innych płynów o wysokiej lotności. Należy używać WYŁĄCZNIE podpałek zgodnych z normą EN 1860-3. Przed rozpaleniem węgla drzewnego upewnij się, że wszelkie płyny, które wyciekły przez dno grilla, zostały usunięte.



OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

Zmontuj grill dokładnie tak, jak opisano w instrukcji montażu. Jeśli grill został zmontowany w sklepie, zapoznaj się z instrukcją montażu, aby upewnić się, że został prawidłowo zmontowany.

Tego grilla nie wolno instalować w pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.

Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować tego grilla.

OSTRZEŻENIE! Działanie



Przed uruchomieniem grilla węglowego należy przeczytać całą instrukcję obsługi grilla.

NIE używaj urządzenia pod jakimikolwiek palnymi konstrukcjami.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących oświetlenia.

Nie używać w pomieszczeniach.

Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.

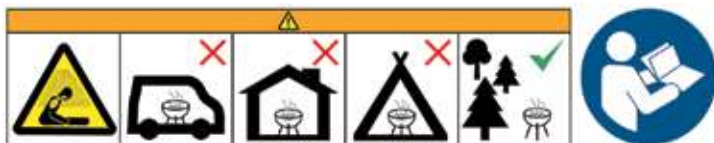
Grill będzie bardzo gorący. Nie ruszaj go podczas pracy.



OSTRZEŻENIE! Przechowywanie i nieużywanie

Przechowywać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt.

Po użyciu płyn do rozpalania węgla drzewnego powinien być zamknięty i przechowywany w bezpiecznej odległości od grilla, co najmniej 25 stóp (7,6 m).



SPIS TREŚCI

Witamy w Napoleon!	103
Bezpieczeństwo przede wszystkim	
Pełne funkcje systemu	104
Pierwsze kroki	106
Dodatkowe praktyki bezpiecznej obsługi	
Zasady bezpiecznej obsługi rozrusznika na węgiel drzewny	
Działanie	107
Rozpalanie grilla	
Instrukcje dotyczące grillowania	
Jak korzystać z rożna	
Lista kontrolna doświadczeń związanych z grillowaniem	
Jak sezonować ruszty żeliwne	
Przewodnik po grillowaniu na węglu drzewnym	113
Instrukcje czyszczenia	114
Instrukcje konserwacji	115
Rozwiązywanie problemów	117
Gwarancja	118



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Pełne funkcje systemu

Oszczędzająca miejsce, porcelanowa pokrywa **Lift Ease™** posiada wskaźnik temperatury **ACCU-PROBE™**.

Otworki wentylacyjne kontrolują szybkość spalania, umożliwiając wybór wysokiej intensywności ciepła, powolnego pieczenia lub wędzenia.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej.

Wymowany stalowy kosz na popiół o dużej pojemności z systemem Superior Air Control.

Łatwo blokowane kółka do bezpiecznego unieruchomienia grilla.

Duży żeliwny ruszt **WAVE™** zapewniający charakterystyczne ślady grillowania.

Trzy regulacje wysokości dla precyzyjnego i wszechstronnego gotowania.

Dyfuzor ciepła ze stali nierdzewnej.

Malowana proszkowo składana półka boczna ze zintegrowanymi haczykami na narzędzia.

Zintegrowany otwieracz do butelek w pobliżu grilla.

Wygodny schowek z przesuwaną przegrodą.



Grille przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi mogą różnić się od zakupionego modelu.

Wyróżniony model: PRO22K-CART-3

Oszczędzająca miejsce, porcelanowa pokrywa **Lift Ease™** posiada wskaźnik temperatury **ACCU-PROBE™**.

Ergonomiczna pokrywa na zawiasach zapewnia bezpieczną obsługę na całej powierzchni gotowania.

Żeliwne ruszty z trzema regulacjami wysokości.

Dyfuzor ciepła ze stali nierdzewnej.

Regulowany zawias z odlewu aluminiowego.

Pierścień ze stali nierdzewnej przystosowany do różna z wielopozycyjną wysokością rusztu.

Wytrzymała rękojeść, pełniąca funkcję uchwytu na narzędzia.

Pokrywa i miska z czarnej porcelany Heavy Gauge.

Wyjmowany stalowy kosz na popiół o dużej pojemności z systemem Superior Air Control.

Wygodna półka do przechowywania o dużej grubości.

Wytrzymałe cztery nogi ze stali nierdzewnej z dużymi kołami do poruszania się w każdym terenie.

7" dla modeli 18"
8" dla modeli 22"



Grille przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi mogą różnić się od zakupionego modelu.

Wyróżniony model: PRO22K-3

Pierwsze kroki



NIEBEZPIECZEŃSTWO / OSTRZEŻENIE!

Informuje o zagrożeniu, które może spowodować pożar, wybuch, śmierć lub poważne obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE / **UWAGA!** Informuje o zagrożeniu, które może skutkować niewielkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.



Nosić rękawice ochronne.



Nosić okulary ochronne.



UWAGA! Gorąca powierzchnia.



Ważne informacje

DODATKOWE PRAKTYKI BEZPIECZNEJ OBSŁUGI

- Ten grill musi być przechowywany na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie może być używany w budynku, garażu, na werandzie, w altanie ani w żadnym innym zamkniętym miejscu.
- Nie używaj tego grilla pod żadnymi konstrukcjami napowietrznymi, takimi jak pokrycia dachowe, wiaty, markizy lub nawisy.
- Grill powinien zawsze znajdować się na bezpiecznym, równym podłożu.
- Nie rozpalać węgla drzewnego przy zamkniętej pokrywie.
- Nie pochylać się nad grillem podczas rozpalania.
- Podczas podgrzewania pokrywa powinna być zamknięta.
- Nie pozostawiać grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od gorącego grilla.
- **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom na wspinanie się wewnątrz lub na grillu.
- Konserwacja powinna być wykonywana tylko wtedy, gdy grill jest zimny.
- Zawsze pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed przystąpieniem do jego obsługi.
- Nie używaj bocznych półek do przechowywania zapalniczek, zapalek lub innych materiałów łatwopalnych.
- Wszystkie przewody elektryczne należy trzymać z dala od wody lub rozgrzanych powierzchni.
- Otwory wentylacyjne obudowy powinny być zawsze wolne od zanieczyszczeń.
- Podczas korzystania z grilla tacka na popiół/odtłuszczacz musi znajdować się na swoim miejscu.
- Regularnie czyść tacę na popiół/smar, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, co może prowadzić do pożarów.
- Usunąć węgiel i popiół z grilla i przechowywać w niepalnym metalowym pojemniku wypełnionym wodą. Pozostawić w metalowym pojemniku na 24 godziny przed utylizacją.
- Aby zapobiec rozwojowi pleśni, należy pozostawić górne i dolne otwory wentylacyjne lekko otwarte podczas przechowywania przez dłuższy czas.
- Nie używaj wody do kontrolowania płomieni lub gaszenia węgla. Może to spowodować uszkodzenie wykończenia grilla.
- Lekko zamknij otwory wentylacyjne na grillu, aby kontrolować płomienie. Całkowicie zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę, aby ugasić węgiel/ogień.
- Zawsze należy zachować minimalną odległość 3' (0,914 m) od materiałów palnych z tyłu i po bokach grilla.

ZASADY BEZPIECZNEJ OBSŁUGI ROZRUSZNIKA NA WĘGIEL DRZEWNY

- Tylko do użytku na zewnątrz.
- Nie należy używać przystawki na węgiel drzewny, jeśli nie jest ona umieszczona na stabilnym, równym ruszcie na węgiel drzewny, a grill na węgiel drzewny nie znajduje się na stabilnej, równej, niepalnej powierzchni.
- Nie należy umieszczać rozpałki na węgiel drzewny na żadnej łatwopalnej powierzchni, chyba że rozpałka jest całkowicie zimna.
- Nie używaj płynu do zapalniczek, benzyny ani samozapalającego się węgla drzewnego w urządzeniu Charcoal Starter.
- Do rozpalania węgla drzewnego w grillach na węgiel drzewny zalecamy przystawkę Charcoal Starter.
- Podczas obsługi rozrusznika węglowego należy zawsze nosić rękawice ochronne.
- Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od przystawki na węgiel drzewny.
- Nie należy używać rozrusznika na węgiel drzewny przy silnym wietrze.
- Nie pozostawiać rozrusznika na węgiel drzewny bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj przystawki na węgiel drzewny niezgodnie z jej przeznaczeniem.
- Nie używaj przystawki na węgiel drzewny do przygotowywania żywności.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas wysypywania rozżarzonych węgla z przystawki na węgiel drzewny.

UWAGA! Płyn do rozpalania węgla drzewnego nigdy nie powinien być dodawany do rozżarzonych lub ciepłych węgla.

UWAGA! Nie usuwaj popiołu z grilla, dopóki cały węgiel drzewny nie zostanie całkowicie wypalony i całkowicie wygaszony. Pozostawić do ostygnięcia.

UWAGA! Nie przesuwaj grilla, gdy jest on włączony i gorący.



Działanie

ROZPALANIE GRILLA

Czy to pierwszy raz? Wykonywanie wypalania

Dodaj paliwo do grilla i utrzymuj go w wysokiej temperaturze przez 30 minut przy całkowicie otwartej pokrywie i dolnych otworach wentylacyjnych. To normalne, że grill wydziela nieprzyjemny zapach przy pierwszym rozpaleniu. Zapach ten jest spowodowany "wypaleniem" wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie pojawi się ponownie.

Użyj przystawki do węgla drzewnego (brak w zestawie) i postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku lub umieść kostki zapalniczki lub lekko zmiętą gazetę na deflektorze powietrza i wokół niego.

Umieść węgiel drzewny w stosie w kształcie stożka na środku urządzenia (metoda gotowania bezpośredniego) lub w opcjonalnych koszach na węgiel drzewny (metoda pośrednia). **UWAGA:** Nie gotować, zanim węgiel drzewny nie pokryje się popiołem.

Jak używać startera z węglem drzewnym

1. Patrz "**Zasady bezpiecznej obsługi rozrusznika na węgiel drzewny**" aby zapoznać się z najlepszymi praktykami dotyczącymi bezpiecznego korzystania z przystawki na węgiel drzewny.
2. Odwróć przystawkę na węgiel drzewny do góry nogami.
3. Zgnieć dwa pełne arkusze gazet i umieść je na dnie startera węglowego.
4. Obróć przystawkę na węgiel drzewny prawą stroną do góry i umieść ją na środku rusztu na węgiel drzewny.
5. Dodaj odpowiednią ilość węgla drzewnego, ale nie przepelniaj.
6. Zapal zapałkę i włóż ją do jednego z dolnych otworów wentylacyjnych, aby zapalić gazetę.
7. Załóż rękawice ochronne (minimalna ochrona termiczna klasy II, DIN EN 407). Gdy górna warstwa węgla drzewnego pokryje się lekką warstwą szarego popiołu, ostrożnie wsyp rozżarzony węgiel drzewny na ruszt (metoda bezpośredniego gotowania) lub umieść go w koszach na węgiel drzewny (metoda pośrednia).
8. Gdy rozżarzony węgiel drzewny zostanie umieszczony w grillu, rozłóż go równomiernie za pomocą szczypiec z długimi, żaroodpornymi uchwytyami.



OSTRZEŻENIE! Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania węgla drzewnego.

OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia węgla drzewnego można użyć płynu startowego, ale nie jest to preferowana metoda. Może być brudny i pozostawiać chemiczny posmak na żywności, jeśli nie zostanie całkowicie spalony przed gotowaniem.



Działający dolny otwór wentylacyjny i pojemnik na popiół

Otworki wentylacyjne na pokrywie grilla są zwykle otwarte, aby umożliwić dopływ powietrza do grilla. Powietrze zwiększa temperaturę spalania węgla.

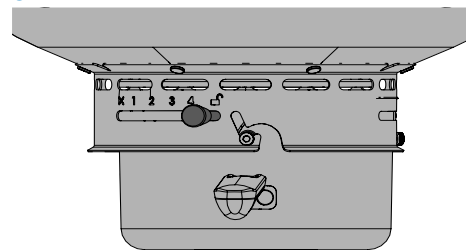
Szybkość spalania węgla można regulować, przesuwając uchwyt odpowietrznika w prawo (otwarty) lub w lewo (zamknięty).

Częściowe lub całkowite zamknięcie otworów wentylacyjnych pomoże schłodzić węgiel.

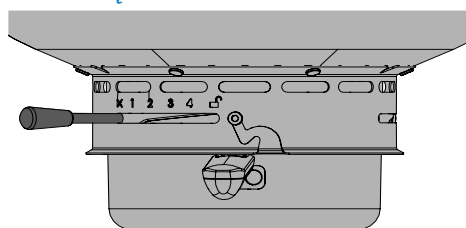
Nie zamykaj całkowicie otworów wentylacyjnych i pokrywy, chyba że próbujesz schłodzić lub zgasić płomień.

Wiadro na popiół można wyjąć w razie potrzeby w trakcie i po zakończeniu pracy, aby usunąć wszelkie osady węgla drzewnego. Patrz "**Usuwanie węgla drzewnego i popiołu**" w "**Instrukcji czyszczenia**".

OTWARTY



ZAMKNIĘTE



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

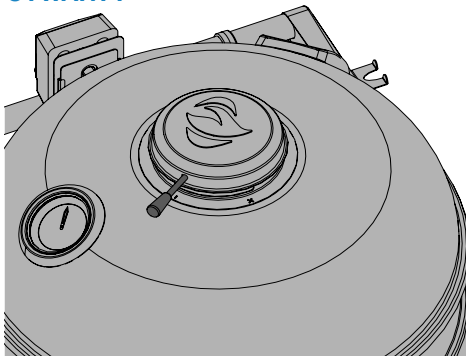
Używaj rękawic do grillowania lub gorących podkładek, aby chronić ręce podczas gotowania lub regulacji otworów wentylacyjnych.

Obsługa otworów wentylacyjnych komina

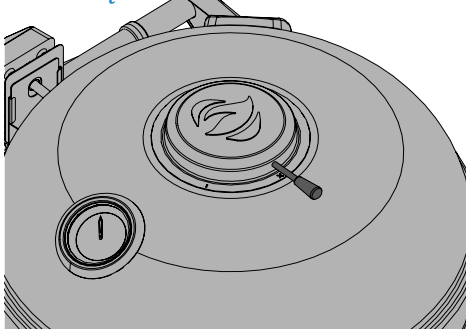
Odpowietrznik komina służy do kontrolowania wewnętrznej temperatury grilla. Zwykle pozostawia się ją otwartą, aby umożliwić wydostawanie się dymu i dostroić temperaturę grilla, gdy pokrywa jest zamknięta.

Temperaturę grilla można regulować, przesuwając uchwyt odpowietrznika w prawo (zamknięty) lub w lewo (otwarty).

OTWARTY



ZAMKNIĘTE



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Najlepiej jest kontrolować temperaturę za pomocą różnych ustawień na dolnym otworze wentylacyjnym. Górny otwór wentylacyjny powinien być całkowicie otwarty lub całkowicie zamknięty.

PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zastosuj olej roślinny, aby zapewnić płynne działanie odpowietrznika.

OSTRZEŻENIE! Podczas korzystania z rozpałki do grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne.

OSTRZEŻENIE! Nie umieszczaj w wietrznych miejscach. Silny wiatr negatywnie wpływa na wydajność gotowania na grillu.



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Grillowanie na węglu drzewnym

Węgiel drzewny to tradycyjny sposób gotowania, który zapewnia wspaniałe smaki. Żarzące się brykiety emitują energię podczerwoną do gotowanej żywności, co ma bardzo niewielki wpływ na suszenie. Wszelkie soki lub oleje, które wydostają się z żywności, kapią na węgiel drzewny i odparowują, nadając potrawom pyszny grillowany smak. Grill węglowy Napoleon wytwarza ciepło, które zapewnia bardziej soczyste, smaczniejsze steki, hamburgery i inne mięsa. Czasy gotowania i wskazówki można znaleźć w "**Przewodniku grillowania na węglu drzewnym**". Zasadniczo należy zaplanować użycie około 50 brykietów do przyrządzenia 2 funtów (1 kg) mięsa lub 100 brykietów do przyrządzenia 4 funtów (2 kg) mięsa. Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30-40 minut, do ognia należy dodać dodatkowe brykiety. Gdy jest zimno, potrzeba więcej brykietów, aby osiągnąć idealną temperaturę gotowania. Dłuższy czas gotowania będzie wymagał dodatkowego węgla drzewnego. Należy zachować ostrożność podczas dodawania węgla drzewnego do grilla. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgle wejdą w kontakt ze świeżym powietrzem. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj żaroodpornych szczypiec z długim uchwytem, aby dodać brykiety węgla drzewnego. Dodatkowy smak dymu można uzyskać poprzez dodanie wiórów wędzarniczych, które są dostępne w różnych smakach u dealera Napoleon.

Użycie węgla drzewnego

Zalecenia dotyczące węgla drzewnego są przybliżone.

Dłuższy czas gotowania wymaga dodatkowego węgla drzewnego.

Model	Metoda gotowania	Zalecana waga węgla drzewnego	Br. Zalecenia dotyczące węgla drzewnego (MAKSYMALNAliczba sztuk)	Dodatkowy węgiel drzewny +1 godzina
PRO18K / NK18K	Grillowanie bezpośrednie	0.80 kg	40	8 na stronę
PRO22 / NK22	Grillowanie bezpośrednie	0.98 kg	50	8 na stronę
PRO22MK	Grillowanie pośrednie	0.49 kg	25 na stronę	8 na stronę

BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM

Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni palnika głównego lub bocznego jakimkolwiek metalem (np. rusztami lub patelniami).

CZY WIESZ, ŻE?

Po obu stronach rusztu znajdują się klapki, które zapewniają dostęp do rusztu na węgiel drzewny (jeśli dotyczy).

OSTRZEŻENIE! Popielnica musi znajdować się na swoim miejscu podczas rozpalania i w dowolnym momencie użytkowania.

OSTRZEŻENIE! Po rozpaleniu nigdy nie dodawaj dodatkowego płynu do rozpalania grilla. Butlę należy przechowywać w odległości co najmniej 25 stóp (7,6 m) od grilla podczas pracy. Po rozpaleniu węgla drzewnego nie jest już potrzebny żaden płyn.

OSTRZEŻENIE! Należy zachować ostrożność podczas dodawania węgla drzewnego do grilla. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgle wejdą w kontakt ze świeżym powietrzem. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj długich, żaroodpornych szczypiec do gotowania, aby dodać węgiel drzewny.

Korzystanie z grilla

- Zalecamy podgrzewanie grilla przy zamkniętej pokrywie przez około 20 minut.
- Węgle są gotowe, gdy pokryją się lekką warstwą szarego popiołu.
- Żywność gotowana przez krótki czas, taka jak ryby i warzywa, może być grillowana z otwartą pokrywą.
- Gotowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższą i bardziej równomierną temperaturę, która skraca czas gotowania i gotuje jedzenie bardziej równomiernie. **UWAGA** : Aby zminimalizować straty ciepła podczas sprawdzania temperatury żywności, należy użyć drzwiczek sondy temperatury znajdujących się z boku urządzenia.
- Podczas gotowania bardzo chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub chuda wieprzowina, ruszty można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie.
- Gotowanie mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu może spowodować pojawienie się płomieni. Przytnij tłuszcz, aby temu zapobiec.
- Jeśli dojdzie do zapłonu, należy odsunąć żywność od płomieni i zmniejszyć ciepło (zmniejszyć otwór wentylacyjny). Pozostawić pokrywę otwartą do momentu opanowania płomienia.

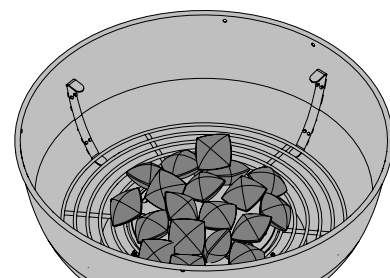
Dgrillowanie bezpośrednie

Metoda ta jest często stosowana do smażenia lub potraw gotowanych tylko przez krótki czas, takich jak hamburgery, steki, kurczak lub warzywa.

Umieść żywność na rusztach bezpośrednio nad ogniem.

Podsmaż najpierw mięso, aby uwięzić w nim soki i smak.

Obniżyć temperaturę grilla, aby zakończyć pieczenie zgodnie z własnymi preferencjami.

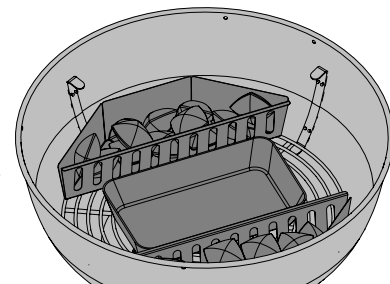


Grillowanie pośrednie

Metoda ta wykorzystuje niższe temperatury i rozprowadza ciepło wokół potrawy, gotując ją powoli i równomiernie. Używaj tej metody do gotowania większych kawałków mięsa lub potraw podatnych na przypalenia, takich jak pieczeń, kurczak lub indyk.

Umieść żywność na ruszcie, gdzie nie ma płomienia.

Grillowanie w niższej temperaturze i wolniejszy czas gotowania skutkuje bardziej delikatnymi mięsami.



Regulacja wysokości rusztu

Uwaga: Tylko PRO22 i PRO18.

Wysokość rusztu do gotowania można regulować na 3 różnych poziomach, aby dostosować ją do potrzeb gotowania. Można to regulować, podnosząc i obracając ruszt w prawo lub w lewo za pomocą uchwytów.

Najniższy poziom jest najlepszy do smażenia (znajduje się najbliżej węgla).

Środek do standardowego gotowania.

Najwyższy poziom jest najlepszy do powolnego gotowania lub utrzymywania ciepła potraw przy otwartej pokrywie.

! UWAGA! Nie regulować rusztu podczas pracy lub gdy jest on gorący.

**PROFESJONALNA
WSKAZÓWKA
DOTYCZĄCA
GRILLOWANIA!**

Użyj termometru do sprawdzenia wewnętrznej temperatury mięsa, aby upewnić się, że jest idealnie ugotowane.



OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wkładaj rąk do wnętrza grilla podczas regulacji tacy na węgiel drzewny. Przez cały czas trzymać ręce i palce z dala od mechanizmu podnoszącego.

OSTRZEŻENIE! Należy zachować ostrożność podczas dodawania węgla drzewnego do grilla. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgle wejdą w kontakt ze świeżym powietrzem.

OSTRZEŻENIE! Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj długich, żaroodpornych szczypiec do gotowania, aby dodać węgiel drzewny.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie zostawiaj węgla i popiołu w grillu bez nadzoru.

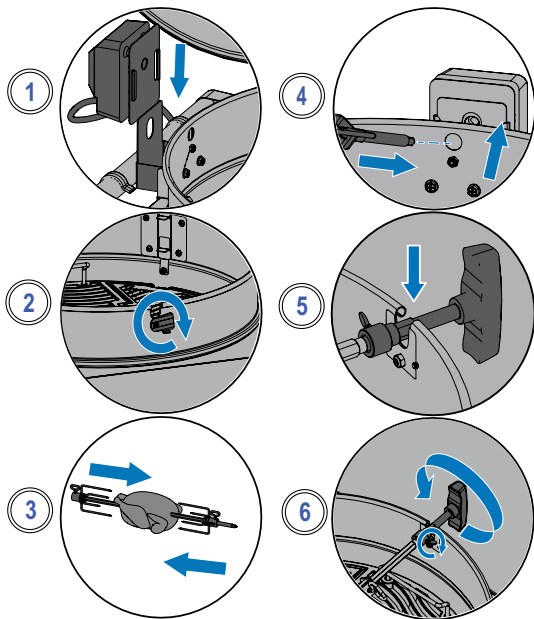


JAK KORZYSTAĆ Z ROŻNA

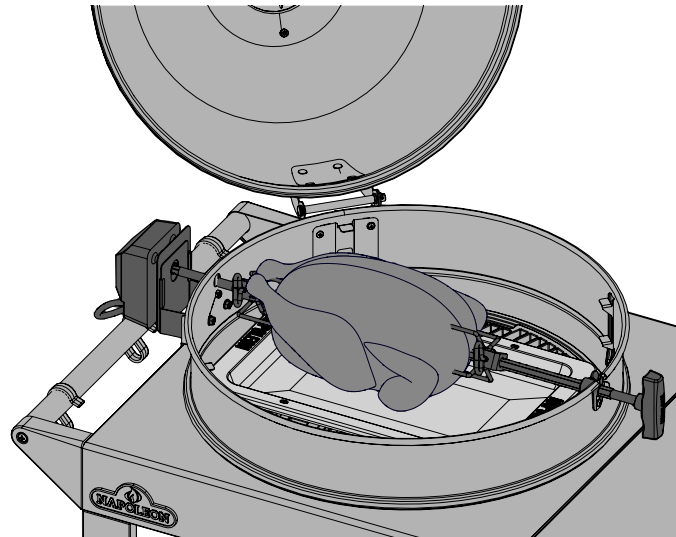
Montaż zestawu rożna (jeśli jest na wyposażeniu)

Uwaga: Tylko PRO22 i PRO18.

1. Zamontuj silnik rożna z boku grilla za pomocą uchwytów montażowych. Po przymocowaniu wspornika do grilla, wsuń silnik rożna na wspornik.
2. Wsuń pierwszy widelec rożna tuż za środek pręta rożna i dokręć go. Nałóż mięso na rożen i wepchnij je do widelca. Wsuń drugi widelec do rożna na przeciwległy koniec pręta rożna i wepchnij widelec w mięso, aż będzie dobrze zamocowany. Dokręć widelec, a następnie wsuń przeciwwagę na pręt rożna.
3. Ostrożnie włóż zaostriżony koniec rożna przez otwór w dolnej misie do silnika rożna. Ustaw przeciwległy koniec w poprzek wieszaków. Ciężka strona mięsa będzie naturalnie zwiisać w dół, dlatego należy odpowiednio wyregulować przeciwwagę, aby zrównoważyć obciążenie. Dokręć przeciwwagę z ramieniem skierowanym do góry.
4. Wsuń tuleję oporową na pręt spustowy, aż znajdzie się poza wewnętrzną częścią pokrywy. Zabezpieczy to ruch pręta spluwaczki na boki.
5. Dokręć tuleję oporową i uchwyt drążka spluwaczki. Umieść metalowe naczynie pod mięsem, aby zebrać kapiący tłuszcz.



WAŻNE! Podczas obsługi elementów grilla należy zawsze nosić rękawice.



Wskazówki dotyczące korzystania z rożna:

- Użyj termometru, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Pieczeń i drób powinny zrumienić się na zewnątrz i pozostać delikatne w środku.
- Użyć skroplin do podsmażenia i przygotowania sosu.
- Kurczak o wadze 1,5 kg potrzebuje około 1,5 godziny na średnim lub wysokim ogniu.
- Należy pamiętać o wydajności silnika rożna. Nigdy nie przeciążaj sprzętu.
- Pamiętaj, aby zawsze ustawiać równomiernie wyważony ładunek na rożnie.

Jak ugotować wiele kurczaków

1. Przywiąż skrzydełka do korpusu kurczaka.
2. Wsuń widelec do rożna na pręt rożna.
3. Nałóż pierwszego kurczaka na rożen, aż zostanie przytrzymany przez widelec rożna. Dokręć.
4. Nałóż kolejne 2 kurczaki na rożen, tak aby wszystkie kurczaki były blisko siebie.
5. Wsuń drugi widelec do rożna na pręt rożna i wciśnij w kurczaka, aż wszystkie 3 kurczaki zostaną mocno ściśnięte. Dokręć.

CZY WIESZ, ŻE?

Ruszty można zdemontować, jeśli przeszkadzają one w gotowaniu większych kawałków mięsa.

OSTRZEŻENIE! Po zakończeniu gotowania należy zdemontować elementy rożna, umyć je ciepłą wodą z mydłem i przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu.

OSTRZEŻENIE! Podczas obsługi gorących elementów rożna należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



LISTA KONTROLNA DOŚWIADCZEŃ ZWIĄZANYCH Z GRILLOWANIEM

Lista ta jest przydatna przy każdym grillowaniu

Przeczytaj instrukcję obsługi

Upewnij się, że zapoznałeś się z instrukcją obsługi i wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa.

Czysty popielnik

Zawsze upewnij się, że wyczyściłeś popielnik przed grillowaniem, aby uniknąć pożarów i płomieni.

Oświetlenie Rozpalanie

Przed każdym rozpaleniem grilla należy całkowicie otworzyć otwory wentylacyjne na pokrywie i podstawie. Użyj przystawki do węgla drzewnego (brak w zestawie) lub umieść kostki zapalniczki lub lekko zmiętą gazetę na deflektorze powietrza i wokół niego. Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania węgla drzewnego.

Rozgrzewanie i czyszczenie rusztów

Posmaruj całą powierzchnię rusztów skrobłą roślinną, a NIE solonymi tłuszczami, takimi jak masło lub margaryna. Rozgrzej grill, aby wypalić nadmiar pozostałości. Wyczyść kratki za pomocą mosiężnej szczotki drucianej. Patrz "**Instrukcja czyszczenia**". **UWAGA:** Ruszty ze stali nierdzewnej są trwałe i odporne na korozję oraz wymagają mniej sezonowania i konserwacji niż ruszty żeliwne.

Obszar przygotowania

Upewnij się, że wszystko, czego potrzebujesz podczas grillowania, takie jak przybory kuchenne, przyprawy, sosy i naczynia, jest w zasięgu ręki. Nie zostawiaj jedzenia bez nadzoru, bo może się przypalić.

Nie zerkaj i odwróć raz

Staraj się nie otwierać pokrywy i nie zaglądać zbyt często, w przeciwnym razie ciepło ucieknie, a temperatura i czas gotowania ulegną zmianie. Odwracaj jedzenie tylko raz, zwłaszcza steki i kurczaki.

Pozostawić miejsce

Pozostaw trochę miejsca na grillu i między potrawami, aby w razie potrzeby można było je przesuwac.

Użyj termometru

Użyj termometru, aby upewnić się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane. Należy przestrzegać odpowiednich temperatur dla wszystkich rodzajów mięsa, zwłaszcza drobiu.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zainspiruj się do tworzenia pysznych posiłków z przepisami i grillowanymi technikami na www.napoleon.com oraz Książki kucharskie Napoleon.



PROFESJONALNA WSKAZÓWKA DOTYCZĄCA GRILLOWANIA!

Zawsze rozgrzewaj grill przedgotowaniem, aby wypalić resztki jedzenia i zapobiec przywieraniu potraw do rusztu.



SUGESTIA DOTYCZĄCA OLEJU I TŁUSZCZU!

- Olej z pestek winogron
- Olejek z kwiatów słonecznika
- Olej sojowy
- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Olej rzepakowy

Jeśli nie jest dostępny, wybierz olej lub tłuszcz o wysokim punkcie dymienia. Nie używaj solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna.








JAK SEZONOWAĆ RUSZTY ŻELIWNE

Procedura ta **MUSI** być wykonana przed pierwszym użyciem i powtarzana co 3-4 użycia, aby siatki wyglądały jak nowe.

1. Zdejmij żeliwne ruszty z grilla.
2. Umyć kratki ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką. Osuszyć i pozostawić siatki do całkowitego wyschnięcia.
3. Nałóż tłuszcz/olej równomiernie za pomocą silikonowej szczotki po obu stronach.
4. Rozgrzej urządzenie do temperatury 350-400°F (176-204°C).
5. Zamontować ruszty do gotowania i gotować przez 30 minut.
6. Nałożyć drugą równomierną warstwę tłuszczu/oleju na ruszty i gotować jeszcze przez 30 minut.
7. Siatki są teraz sezonowane. **UWAGA:** Jeśli na żeliwnych rusztach pojawiła się rdza, usuń ją za pomocą zmywaka lub mosiężnej szczotki i powtórz proces sezonowania.



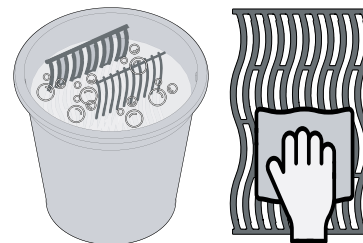
Przewodnik po grillowaniu na węglu drzewnym

ŻYWNOŚĆ	METODA GRILLOWANIA	CZAS GOTOWANIA	PROPOZYCJE
 Stek 1 cal (2,54 cm) grubości	Bezpośrednie ciepło	Rare - 4 minuty Medium - 6 minut Well Done - 8 minut	Wybierz marmurkowy, z przerostami tłuszczowymi kawałek mięsa. Tłuszcz jest naturalnym środkiem zmiękczającym i utrzymuje soczystość mięsa.
 Hamburger ½ cala (1,27 cm) grubości	Bezpośrednie ciepło	Rare - 4 minuty Medium - 6 minut Well Done - 8 minut	Burgery powinny być tej samej grubości, aby zapewnić równy czas gotowania. Dodaj wióry drzewne o smaku hikory do węgla drzewnego, aby uzyskać dodatkowy smak.
 Kurczak	Bezpośrednie ciepło - ok. 2 minuty na stronę Pośrednie ogrzewanie - przez pozostałe 18-20 minut	20 - 25 minut	Przeciąć staw łączący udo i nogę na ¼ długości, aby mięso leżało płasko na palniku i równomiernie się gotowało. Dodaj wióry drzewne o smaku mesquite do węgla drzewnego, aby uzyskać dodatkowy smak.
 Kotlety wieprzowe	Bezpośrednie ciepło	10-15 minut z każdej strony	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 Żeberka	Bezpośrednie ciepło - 5 minut Ogrzewanie pośrednie - do końca	1.5 - 2 godziny częstego obracania	Wybierz chude, mięsiste żeberka. Grillować, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości.
 Kotlety jagnięce	Bezpośrednie ciepło	25 - 30 minut na każdą stronę	Wybieraj grube kawałki, aby uzyskać delikatniejsze mięso. Odetnij nadmiar tłuszczu.
 Hot dogi	Bezpośrednie ciepło	4 - 6 minut	Wybrać większe parówki i naciąć wzdłuż przed grillowaniem.

Instrukcje czyszczenia

Pierwsze użycie

1. Umyj kratki ręcznie wodą i łagodnym płynem do naczyń, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym. NIE myć w zmywarce.
2. Dokładnie spłukać gorącą wodą i całkowicie osuszyć miękką ściereczką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci do żeliwa.

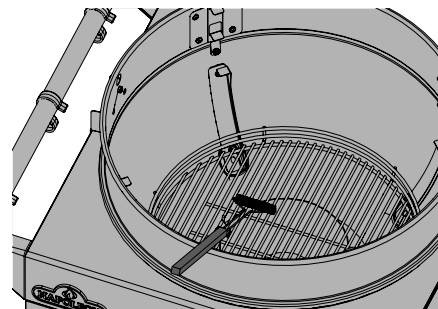


Ruszty żeliwne

- Przyprawianie rusztów w celu dodania powłoki ochronnej zapobiegającej korozji - patrz Porady dotyczące grillowania **Jak sezonować żeliwne ruszty do gotowania**.

Ruszty stalowe

- Stalowe ruszty do gotowania można czyścić poprzez wstępne podgrzanie grilla i użycie szczotki drucianej do usunięcia pozostałości.
- Stalowe ruszty trwale odbarwiają się podczas regularnego użytkowania z powodu wysokich temperatur podczas grillowania.



Wnętrze grilla

1. Zdejmij ruszty do gotowania.
2. Za pomocą mosiężnej szczotki drucianej oczyść boki i spód pokrywy z luźnych zanieczyszczeń.
3. Zeskrob całą emalię za pomocą plastikowej szpachli lub skrobaka. Użyj szczotki drucianej, aby usunąć popiół.
4. Zmieść zanieczyszczenia z wnętrza grilla do popielnika.
5. Umyj wnętrze grilla łagodnym detergentem i wodą.
6. Dobrze spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Usuwanie węgla drzewnego i popiołu

OSTRZEŻENIE! Należy dokładnie przestrzegać poniższych środków ostrożności, aby chronić siebie i swoje mienie przed uszkodzeniem.

- Przed wyjęciem upewnij się, że węgiel i popiół są całkowicie wygaszone.
- Użyj metalowej szpatułki lub łyżki, aby usunąć węgiel i popiół z grilla.
- Umieścić węgiel i popiół w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasączyć wodą na 24 godziny przed utylizacją.

**CHCEMY
POMÓC!**



Skontaktuj się z działem
Napoleon Customer
Solutions w celu
uzyskania zalecanych
części zamiennych.
+31 88 588 66 55

OSTRZEŻENIE! Podczas czyszczenia grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

OSTRZEŻENIE! Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe.

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy grill jest chłodny, aby uniknąć możliwości poparzenia.

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem upewnij się, że grill jest zimny. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla. Nie wkładaj rusztów ani innych części grilla do samoczyszczącego się piekarnika w celu wyczyszczenia. Czyść grill w miejscu, w którym roztwór czyszczący nie uszkodzi tarasów, trawników lub patio.

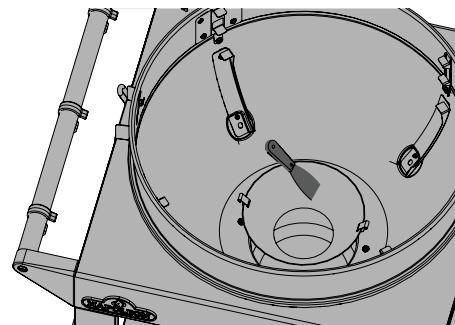


Instrukcje konserwacji

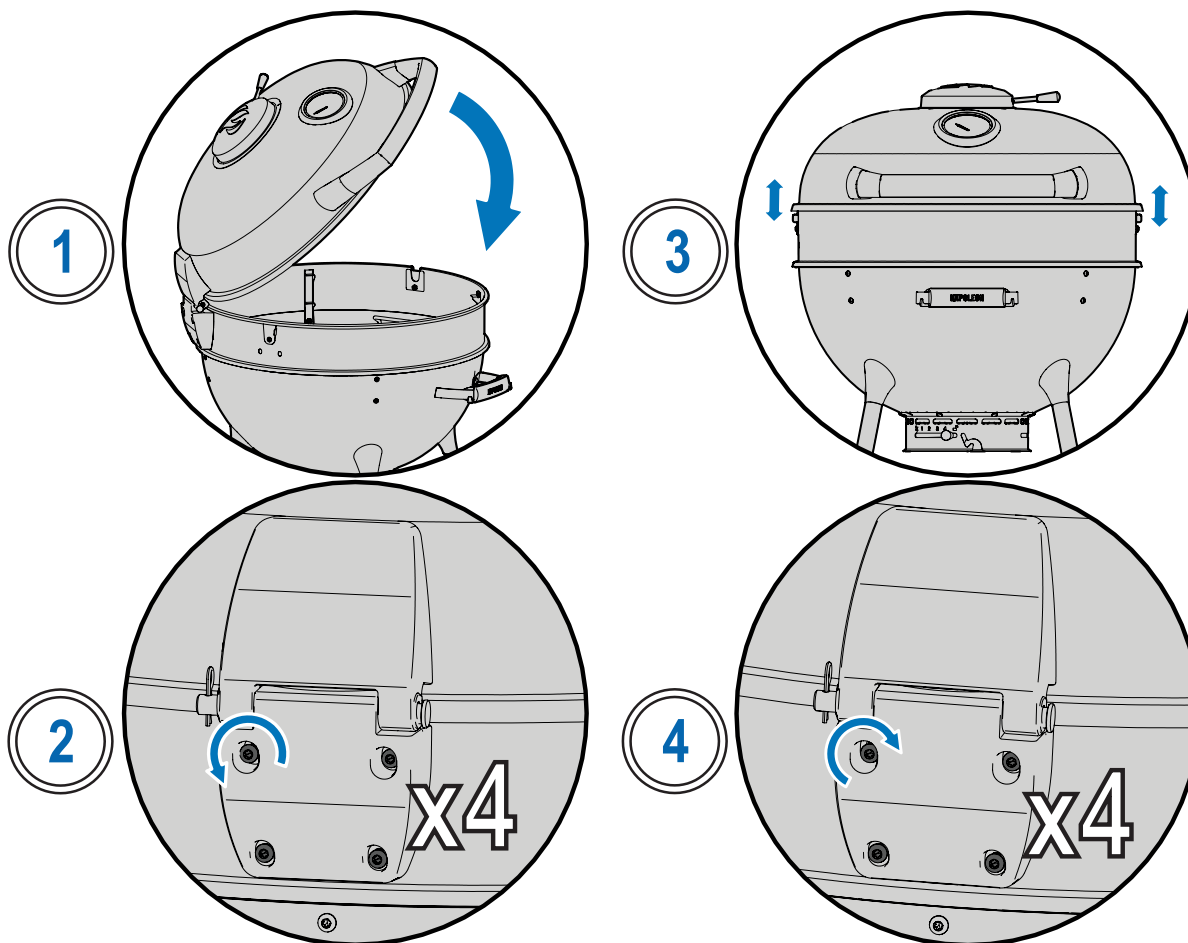
Patelnia popielata

- W popielniku znajdującym się pod grillem węglowym gromadzi się popiół, tłuszcz i nadmiar kapiących resztek. Zsuń patelnię z grilla, aby ją wyczyścić.
- Nigdy nie wykładaj wnętrza grilla folią aluminiową, piaskiem ani żadnym innym materiałem. Może to uniemożliwić prawidłowy przepływ smaru.
- Popielnik należy usunąć za pomocą plastikowej szpachli lub skrobaka. Wszystkie zanieczyszczenia należy wyrzucić do niepalnego metalowego pojemnika.
- Umyć popielnik łagodnym detergentem i wodą.
- Dobrze spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

! **WAŻNE!** Zaleca się opróżnianie popielnika po każdym użyciu, gdy grill ostygnie.



Regulacja zawiasów



1. Zamknij pokrywę.
2. Za pomocą dostarczonego klucza Torx T25 poluzuj 4 śruby Torx na tyle, aby zawias mógł się lekko poruszać w górę i w dół.
3. Upewnij się, że pokrywa jest równomiernie osadzona na nierdzewnym pierścieniu pionowym.
4. Dokręć śruby za pomocą klucza dynamometrycznego T25.

Odlewy aluminiowe

Czyścić ciepłą wodą z mydłem.

Aluminium nie rdzewieje, ale wysokie temperatury i warunki atmosferyczne mogą powodować utlenianie na powierzchni odlewów, które wygląda jak białe plamy.

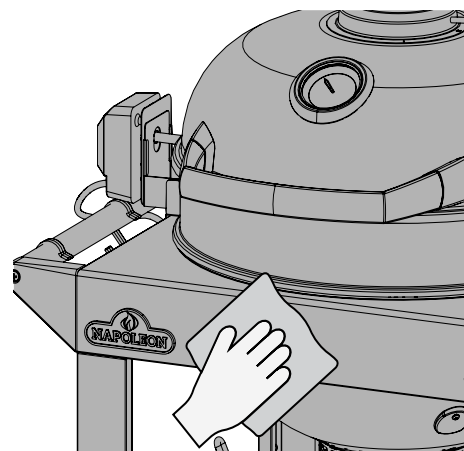
NIERDZEWNÓŚĆ W TRUDNYCH WARUNKACH

Stal nierdzewna utlenia się lub plami w obecności chlorków i siarczków, szczególnie w regionach przybrzeżnych, ciepłych i bardzo wilgotnych obszarach oraz wokół basenów i wani z hydromasażem. Plamy te wyglądają jak rdza, ale można je łatwo usunąć lub im zapobiec. Powierzchnie nierdzewne i chromowane należy myć co 3-4 tygodnie.

Czyścić ciepłą wodą z mydłem.

Zewnętrzna powierzchnia grilla

- Używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących do stali nierdzewnej lub wody. Ścierne środki czyszczące lub wełna stalowa porysują wykończenie malowanych, porcelanowych lub nierdzewnych części grilla.
- Zawsze wycieraj zgodnie z kierunkiem włókien.
- Należy ostrożnie obchodzić się z elementami z emalii porcelanowej.
- Wykończenie z wypalanej emalii przypomina szkło i odpryskuje w przypadku uderzenia. Emalia uzupełniająca jest dostępna u dealera Napoleon Grill.
- Części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu i przybierają złoty lub brązowy odcień. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na wydajność grilla.



BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM!

Podczas serwisowania rękawice i okulary ochronne podczas serwisowania grilla.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj myjki ciśnieniowej ani węża do czyszczenia jakiegokolwiek części grilla.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub wykonanych ze stali nierdzewnej częściach grilla.

OSTRZEŻENIE! Sos barbecue i sól mogą powodować korozję i szybkie niszczenie elementów grilla, o ile nie będą regularnie czyszczone.



Rozwiązywanie problemów

Rozbłyśki i nierównomierne ciepło

- Grill nie zapala się.
- Niskie ciepło lub niski płomień.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nieprawidłowe podgrzewanie.	Pozostawić węgiel do wypalenia, aż pokryje się jasnoszarym popiołem. (Okolo 20 minut).
Niewystarczający przepływ powietrza.	Otwarte otwory wentylacyjne.
Niski poziom węgla drzewnego.	Dodaj więcej węgla drzewnego do tacy na węgiel drzewny.
Nadmierne gromadzenie się tłuszczu i popiołu w popielniku/ tacce ociekowej.	Regularnie czyść popielnik/ tacę ociekową. Nie wykładaj patelni folią aluminiową. Patrz " Instrukcje konserwacji ".

Łuszcząca się farba

- Farba wydaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub maski.

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nagromadzenie smaru na powierzchniach wewnętrznych.	To nie jest wada. Wykończenie pokrywy i kaptura jest porcelanowe, i nie będzie się łuszczyć. Łuszczenie jest spowodowane stwardniałym smarem, który Czyść grilla regularnie aby temu zapobiec. Patrz „Instrukcje konserwacji”. zapobiec temu. Patrz " Instrukcje konserwacji ".

CHCEMY POMÓC!



Napoleon jest tutaj, aby zapewnić niezapomniane wrażenia z grillowania. Skontaktuj się z nami, jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy.

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



W PRZYPADKU SERII GRILLÓW WĘGLOWYCH I WĘDZAREK APOLLO® 10-letnia ograniczona gwarancja na grille węglowe i wędzarki marki Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Pokrywa i miska z powłoką porcelanową	10 lat
Ruszty do gotowania ze stali nierdzewnej	10 lat
System kontroli powietrza	5 lat ^{plus 10}
Ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową	5 lat ^{plus 10}
Chromowane ruszty grillowe	3 lata ^{plus 10}
Wszystkie pozostałe części	2 lata

Dożywotnia plus odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres używalności* grilla.

Plus 15 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

Plus 10 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

***Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

Niniejsza gwarancja jest ważna w: Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika

serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane

zastosowaniem chemicznych środków czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdatna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznogodziny lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej

gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robociznogodzin ani ceł eksportowych.

GWARANT:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com



KÖMÜRLÜ IZGARALAR

Kullanıcı El Kitabı

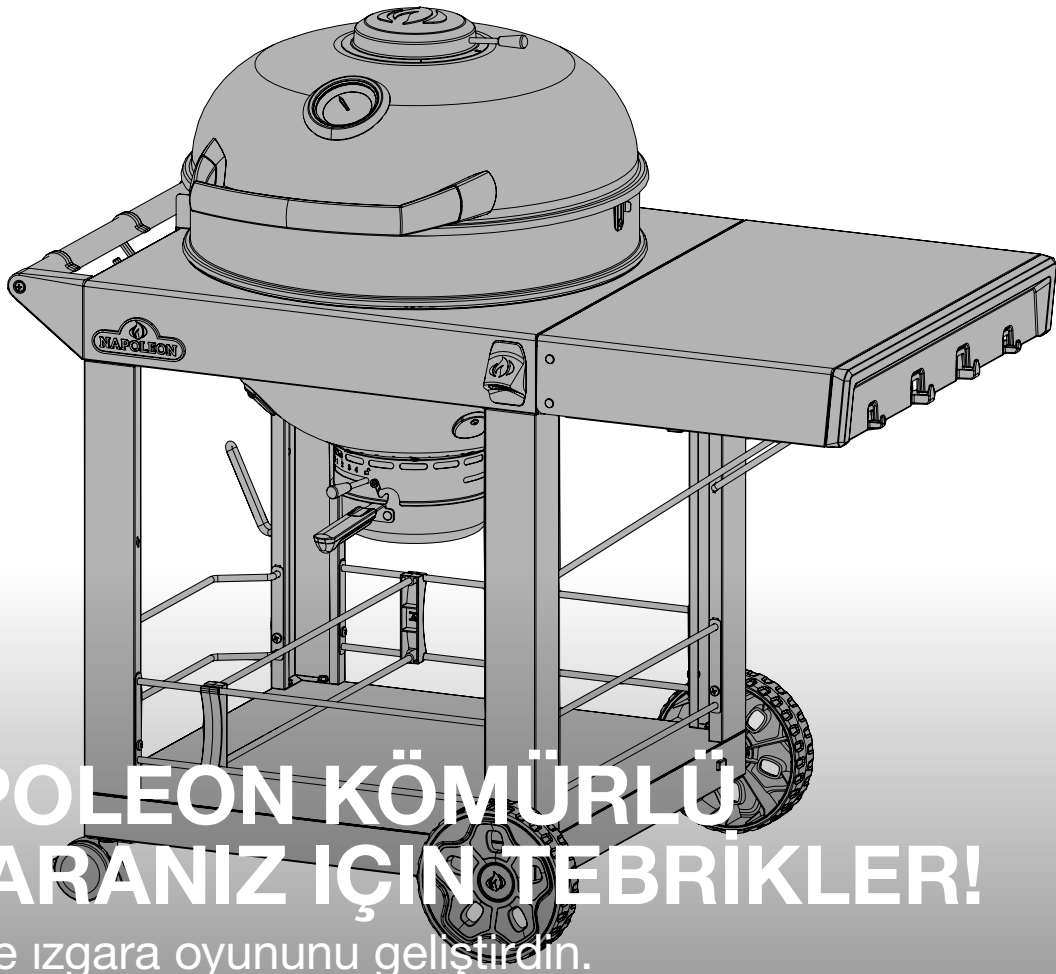
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Bu kılavuzda gösterilen ızgaralar satın alınan modelden farklı olabilir.

Geri Bildiriminizi İstiyoruz!

Bir inceleme yazmak için www.napoleon.com
adresini ziyaret edin ★★★★★

Seri Numarasını Uygula



NAPOLEON KÖMÜRLÜ IZGARANIZ İÇİN TEBRİKLER!

Az önce ızgara oyununu geliştirdin.

IZGARA DENEYİMİNİZİN UNUTULMAZ VE GÜVENLİ OLMASINI İSTİYORUZ.

Maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümden kaçınmak için ızgaranızı kullanmadan önce lütfen bu Kullanım Kılavuzunu okuyun ve uygulayın.

Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve kartlarını ızgaradan çıkarın.

İYİ HAVALANDIRILMIŞ BİR ALANDA AÇIK HAVADA KULLANIN.

BİR BINA, GARAJ VEYA BAŞKA BİR KAPALI ALANDA KULLANMAYIN.

TEHLİKE!

- Kömür yakmak karbon monoksit açığa çıkarır.
- Evler, garajlar, çadırlar, araçlar, karavanlar, motorlu evler veya tekneler gibi kapalı ve/veya yaşanabilir alanlarda mangal kömürü yakmayın veya barbeküyü kullanmayın. Karbon monoksit zehirlenmesinden ölüm tehlikesi.
- Açık alevleri söndürün.



UYARI!

Bu kılavuzun "AYDINLATMA" talimatları bölümünü okumadan bu cihazı yakmaya çalışmayın.

Bu veya başka bir cihazın yakınında benzin veya diğer yanıcı sıvılar veya buharlar depolamayın veya kullanmayın.

Bu talimatlardaki bilgilere tam olarak uyulmazsa, bir yangın veya patlama meydana gelebilir ve maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilir.



Yetişkinleri ve çocukları sıcak yüzey sıcaklıklarının tehlikeleri konusunda uyarın. Küçük çocukları ızgaranın yakınında gözetim altında tutun.

MONTAJCININ DİKKATİNE: Bu talimatları ileride başvurmak üzere ızgara sahibine bırakın.

TÜKETİCİYE UYARI: Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Napoleon'a hoş geldiniz!

ÖNCE GÜVENLİK



UYARI Genel Bilgiler

Kömürü ilk kez yakmak veya yeniden yakmak için ispiroto, alkol, benzin veya diğer yüksek derecede uçucu sıvılar kullanmayın. SADECE EN 1860-3 ile uyumlu ateş yakıcılar kullanın. Kömürü yakmadan önce izgaranın altından akan sıvıların temizlendiğinden emin olun.



UYARI! Kurulum ve Montaj

Bu izgarayı tam olarak Montaj Kılavuzunda belirtildiği gibi monte edin. Izgara mağazada monte edilmişse, doğru şekilde monte edildiğinden emin olmak için montaj talimatlarını inceleyin.

Bu izgara, karavanların ve/veya teknelerin içine veya üzerine monte edilmemelidir.

Bu izgarada hiçbir şekilde değişiklik yapmayın.

UYARI! Operasyon



Bu kömürlü izgarayı çalıştırmadan önce bu Kullanım Kılavuzunun tamamını okuyun izgara.

Üniteyi herhangi bir yanıcı yapı altında ÇALIŞTIRMAYIN.

Aydınlatma talimatlarını dikkatle izleyin.

İç mekanlarda kullanmayın.

Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

Bu barbekü çok sıcak olacak. Çalışma sırasında hareket ettirmeyin.



UYARI! Depolama ve Kullanım Dışı Bırakma

Açık havada, iyi havalandırılan bir yerde, çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzakta saklayın.

Kullanımdan sonra, kömür yakma sıvısı kapatılmalı ve izgaradan en az 25 ft (7,6 m) uzakta güvenli bir mesafede saklanmalıdır.



İÇİNDEKİLER

Napoleon'a hoş geldiniz!	123
Önce Güvenlik	
Tam Sistem Özellikleri	124
Başlarken	126
İlave Güvenli Çalışma Uygulamaları	
Kömür tutuşurma bacası güvenli Çalışma Uygulamaları	
Operasyon	127
Izgaranızı yakmak	
Izgara Talimatları	
Rotisserie (ÇEVİRME) nasıl	
Izgara DeneYİMİ Kontrol Listesi	
Dökme demir pişirme izgaraları nasıl terbiye edilir	
Kömürde Izgara Rehberi	133
Temizlik Talimatları	134
Bakım Talimatları	135
Sorun Giderme	137
Garanti	138



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Tam Sistem Özellikleri

Yer tasarrufu sağlayan porselen **Lift Ease™** kapak **ACCU-PROBE™** Sıcaklık Göstergesine sahiptir.

Hava delikleri, yüksek yoğunluklu ısı, yavaş kızartma veya tütüleme seçiminiz için yanma hızını kontrol eder.

Sağlam paslanmaz çelik konstrüksiyon.

Üstün Hava Kontrol Sistemi ile Çıkarılabilir Yüksek Kapasiteli ağır çelik kül tutucu.

Izgarayı güvenli bir şekilde yerine kilitlemek için Kolay Kilitlenen Tekerlekler.

Büyük İkonik Dökme Demir **WAVE™** belirgin kızartma izleri için pişirme ızgaraları.

Hassas ve çok yönlü pişirme için üç yükseklik ayarı.

Paslanmaz çelik ısı difüzörü.

Entegre alet kancalarına sahip toz boya kaplı katlanır yan raf.

Izgara işlemine yakın entegre şişe açacağı.

Kayar bölmeli kullanışlı depolama alanı.



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen ızgaralar satın aldığınız modelden farklı olabilir.

Öne çıkan model: PRO22K-CART-3

Yer tasarrufu sağlayan porselen **Lift Ease™** kapak **ACCU-PROBE™** Sıcaklık Göstergesine sahiptir.

Tüm pişirme yüzeyi üzerinde güvenli kullanım için ergonomik menteşeli kapak.

Üç yükseklik ayarlı dökme demir menteşeli pişirme ızgaraları.

Paslanmaz çelik ısı difüzörü.

Ayarlanabilir alüminyum döküm menteşe.

Çok konumlu pişirme ızgarası yüksekliklerine sahip çevirme aksesuarına hazır paslanmaz halka.

Sağlam Sap, alet tutucu olarak da kullanılabilir.

Ağır Kalibreli siyah porselen kapak ve kase.

Üstün Hava Kontrol Sistemi ile Çıkarılabilir Yüksek Kapasiteli ağır çelik kül tutucu.

Kullanışlı ağır kaibreli saklama rafı.

Sağlam Dört Paslanmaz çelik ayak, her türlü arazide gezinmek için büyük tekerlekler.

18" modeller için 7"
22" modeller için 8"



Bu Kullanım Kılavuzunda gösterilen ızgaralar satın aldığınız modelden farklı olabilir. Öne çıkan model: PRO22K-3

Başlarken



TEHLİKE / UYARI! Yangın, patlama, ölüm veya ciddi fiziksel yaralanma ile sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



UYARI / DİKKAT! Hafif fiziksel yaralanma veya maddi hasarla sonuçlanabilecek bir tehlikeyi bildirir.



Koruyucu eldiven giyin.



Güvenlik gözlükleri takın.



DİKKAT! Sıcak yüzey.



Önemli bilgiler

İLAVE GÜVENLİ ÇALIŞMA UYGULAMALARI

- Bu ızgara açık havada iyi havalandırılan bir alanda saklanmalı ve bina, garaj, perdeli sundurma, çardak veya herhangi bir kapalı alanda kullanılmamalıdır.
- Bu ızgarayı çatı kaplamaları, tenteler veya çıkıntılar gibi herhangi bir üst yapı altında çalıştırmayın.
- Izgara her zaman güvenli ve düz bir zemin üzerinde olmalıdır.
- Kapak kapalıyken kömürü yakmayın.
- Yakarken ızgaranın üzerine eğilmeyin.
- Ön ısıtma süresi boyunca kapağı kapalı tutun.
- Kullanım sırasında ızgarayı gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukları ve evcil hayvanları sıcak ızgaradan uzak tutun.
- Çocukların ızgaranın içine veya üzerine tırmanmasına izin VERMEYİN.
- Bakım sadece ızgara soğukken yapılmalıdır.
- Kullanmadan önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin.
- Çakmak, kibrit veya diğer yanıcı maddeleri saklamak için yan rafları kullanmayın.
- Tüm elektrik kablolarını sudan veya ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun.
- Muhafazanın havalandırılan açıklıklarını her zaman pislikten arındırılmış ve temiz tutun.
- Izgarayı kullanırken kül/yağ tepsisi yerinde olmalıdır.
- Yağ yangınlarına yol açabilecek birikmeleri önlemek için kül/yağ tepsisini düzenli olarak temizleyin.
- Kömür ve külleri ızgaradan çıkarın ve suyla dolu yanmaz metal bir kaptaki saklayın. Atmadan önce 24 saat metal kaptaki kalmasına izin verin.
- Küf oluşumunu önlemek için, uzun süre saklarken üst ve alt havalandırma deliklerini hafifçe açık bırakın.
- Alevlenmeleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su kullanmayın. Izgaralarınızın kaplamasına zarar verebilir.
- Alevlenmeleri kontrol etmek için ızgaranızdaki havalandırma deliklerini hafifçe kapatın. Kömürleri/ateşi söndürmek için tüm havalandırma deliklerini ve kapağı tamamen kapatın.
- Yanıcı maddelere her zaman ızgaranın arkasından ve yanlarından en az 3' (0,914 m) mesafe bırakın.

KÖMÜR TUTUŞTURMA BACASI GÜVENLİ ÇALIŞMA UYGULAMALARI

- Sadece dış mekan kullanımı içindir.
- Kömür Tutuşturma Bacası sağlam, düz bir kömür ızgarası üzerine yerleştirilmedikçe ve kömür ızgarası sağlam, düz, yanmaz bir yüzey üzerinde olmadıkça kullanmayın.
- Mangal Kömürü Tutuşturma bacası tamamen soğumadan yanıcı bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Kömür Başlatıcıda çakmak gazı, benzin veya kendiliğinden yanan odun kömürü kullanmayın.
- Kömürlü ızgaralarda kömürü yakmak için Kömür Tutuşturma bacası öneririz.
- Kömür tutuşturma bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.
- Çocukları ve evcil hayvanları her zaman Kömür Tutuşturma bacasından uzak tutun.
- Kömür Tutuşturma Bacasını şiddetli rüzgarlarda kullanmayın.
- Kullanım sırasında Kömür Tutuşturma Bacasını gözetimsiz bırakmayın.
- Kömür Tutuşturma Bacasını asla kullanım amacı dışında kullanmayın.
- Kömür Tutuşturma Bacasını yemek hazırlamak için kullanmayın.
- Sıcak kömürleri Kömür Tutuşturma Bacasından dökerken çok dikkatli olun.

DİKKAT! Kömür Tutuşturma sıvısı asla sıcak veya ılık kömürlere eklenmemelidir.

DİKKAT! Tüm kömür tamamen yanana ve tamamen sönene kadar külleri ızgaradan çıkarmayın. Soğuması için bolca zaman tanıyın.

DİKKAT! Çalışırken ve sıcakken ızgarayı hareket ettirmeyin.



Operasyon

IZGARANIZI YAKMAK

Bu ilk sefer mi? Yanma İşlemi Gerçekleştirin

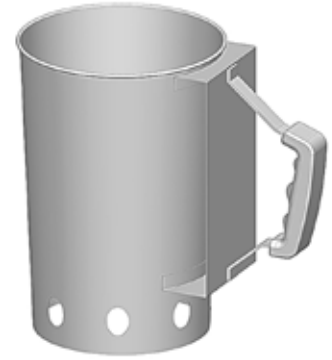
Izgaraya yakıt ekleyin, kapak ve taban havalandırmaları tamamen açık olarak 30 dakika boyunca kırmızı sıcakta tutun. Izgaranın ilk kez yakıldığında koku yayması normaldir. Bu koku, üretim sürecinde kullanılan iç boyaların ve yağlayıcıların "yanmasından" kaynaklanır ve bir daha oluşmaz.

Kömür Tutuşturma bacası (dahil değildir) kullanın ve kılavuzda yer alan talimatları izleyin VEYA hava deflektörünün üzerine ve etrafına tutuşturma küpleri veya hafifçe buruşturulmuş gazete kağıdı yerleştirin.

Kömürü ünitenin ortasındaki koni şeklindeki yığına (doğrudan pişirme yöntemi) veya isteğe bağlı kömür sepetlerine (dolaylı yöntem) yerleştirin. **NOT:** Kömürün üzeri külle kaplanmadan pişirme yapmayın.

Kömür Tutuşturma Bacası nasıl kullanılır

1. Bkz "**Kömür Tutuşturma Bacası Güvenli Çalışma Uygulamaları**" kömür Tutuşturma bacasının güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin en iyi uygulamalar için.
2. Kömür Tutuşturma Bacasını ters çevirin.
3. İki tam gazete yaprağını buruşturun ve bacanın altına doldurun.
4. Kömür Tutuşturma bacasını sağ tarafı yukarı gelecek şekilde çevirin ve kömür izgarasının ortasına yerleştirin.
5. Uygun miktarda kömür ekleyin, ancak fazla doldurmayın.
6. Bir kibrit çakın ve gazeteyi tutuşturmak için alt hava deliklerinden birine sokun.
7. Koruyucu eldiven giyin (minimum termal koruma Sınıf II, DIN EN 407). Kömürün üst tabakası hafif bir gri kül tabakasına sahip olduğunda, sıcak kömürü dikkatlice kömür izgarasına dökün (doğrudan pişirme yöntemi) veya kömür sepetlerine yerleştirin (dolaylı yöntem).
8. Sıcak kömür izgaraya yerleştirildikten sonra, ısıya dayanıklı uzun saplı maşa kullanarak kömürü eşit şekilde yayın.



UYARI! Kömürü yakarken izgaranın üzerine eğilmeyin.

UYARI! Mangal kömürünü yakmak için tutuşturma sıvısı kullanılabilir, ancak bu tercih edilen bir yöntem değildir. Dağınık olabilir ve pişirmeden önce tamamen yakılmazsa yiyecekte kimyasal bir tat bırakabilir.



Alt Havalandırma ve Kül Kovasının Çalıştırılması

Kapalı bir ızgaranın kapak delikleri genellikle ızgaraya hava girmesini sağlamak için açık bırakılır. Hava, kömürlerin yanma sıcaklığını artırır.

Havalandırma kolunu sağa (Açık) veya sola (Kapalı) hareket ettirerek kömürlerin yanma hızını düzenleyebilirsiniz.

Havalandırma deliklerinin kısmen ya da tamamen kapatılması kömürlerin soğumasına yardımcı olacaktır.

Bir alevi soğutmaya veya söndürmeye çalışmadığınız sürece hava deliklerini ve kapak havalandırmasını tamamen kapatmayın.

Kül kovası, kömür birikintilerini atmak için çalışma sırasında ve sonrasında gerektiğinde çıkarılabilir. "**Temizlik Talimatları**" bölümündeki "**Kömür ve Külün Atılması**" başlığına bakın.



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Yemek pişirirken veya havalandırma deliklerini ayarlarken ellerinizi korumak için barbekü eldivenleri veya sıcak pedler kullanın.

Baca deliklerinin çalıştırılması

Baca havalandırması ızgaranın iç sıcaklığını kontrol etmek için kullanılır. Bu genellikle dumanın çıkması ve kapak kapalıyken ızgaranın sıcaklığını ayarlamak için açık bırakılır.

Havalandırma kolunu sağa (Kapalı) veya sola (Açık) hareket ettirerek ızgaranın sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

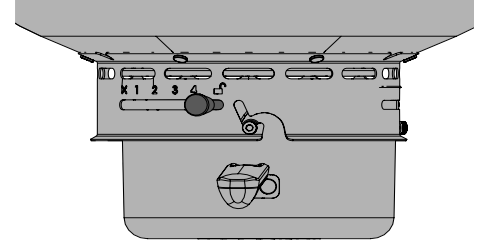
Alt havalandırmadaki farklı ayarları kullanarak sıcaklığı kontrol etmek en iyisidir. Üst havalandırma ya tamamen açık ya da tamamen kapalı olarak konumlandırılmalıdır.



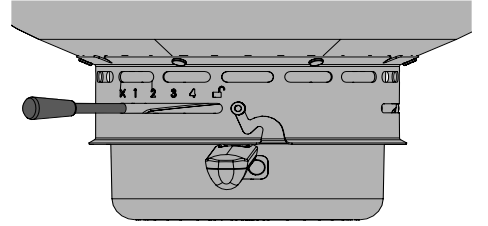
IZGARA PRO İPUCU!

Havalandırmanın düzgün çalışması için bitkisel yağ uygulayın.

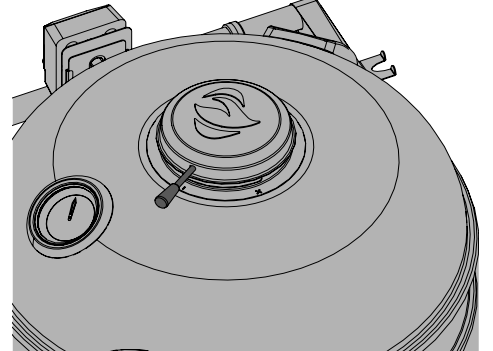
AÇIK



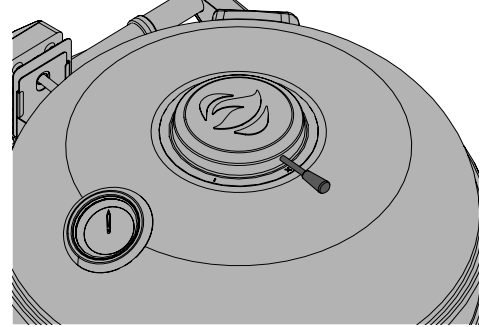
KAPALI



AÇIK



KAPALI



UYARI! Izgaranız için Kömür Tutuşturma Bacası kullanırken daima koruyucu eldiven giyin.

UYARI! Rüzgarlı ortamlarda konumlandırmayın. Şiddetli rüzgarlar ızgaranın pişirme performansını olumsuz etkiler.



IZGARA TALIMATLARI

Mangal Kömürü ile Izgara

Kömür, muhteşem lezzetler üreten geleneksel pişirme yöntemidir. Parlayan briketler, pişirilen yiyeceğe kızılötesi enerji yayar ve bu da çok az kurutucu etkiye sahiptir. Yiyeceklerden kaçan suları veya yağlar kömürün üzerine damlar ve dumana dönüşerek yiyeceğe lezzetli ızgara tadını verir. Napoleon'un kömürlü ızgarası daha sulu, daha lezzetli biftekler, hamburgerler ve diğer etler için yakıcı ısı üretir. Pişirme süreleri ve ipuçları için "**Kömürde Izgara Rehberi**"ne bakın. Genel bir kural olarak, 2 lb. (1 kg) et pişirmek için yaklaşık 50 briket veya 4 lb. (2 kg) et pişirmek için 100 briket kullanmayı planlayın. Eğer 30 ila 40 dakikadan daha uzun süre pişirilecekse ateşe ilave briketler eklenmelidir. Hava soğuk olduğunda ideal pişirme sıcaklıklarına ulaşmak için daha fazla briket ihtiyacınız olacaktır. Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirecektir. Izgaraya odun kömürü eklerken dikkatli olun. Kömürler temiz hava ile temas ettiğinde alevler yükselir. Güvenli bir mesafede durun ve kömür briketlerini eklemek için uzun saplı ısıya dayanıklı bir pişirme maşası kullanın. Napoleon bayiniz aracılığıyla çeşitli aromalarda temin edilebilen tütsüleme talaşları eklenerek ilave duman aroması elde edilebilir.



ÖNCE GÜVENLİK

Ana veya yan brülör pişirme yüzeyinin %75'inden fazlasını asla katı metalle (örn. ızgaralar veya tavalar) kaplamayın.

Kömür Kullanımı

Kömür önerileri yaklaşık değerlerdir.

Daha uzun pişirme süreleri ilave kömür gerektirir.

Model	Pişirme Yöntemi	Parça Kömür Ağırlık Önerisi	Br. Kömür Önerisi (MAKSIMUMAdet)	İlave Kömür +1saat
PRO18K / NK18K	Direk Pişirme	0.80 kg	40	taraf başına 8
PRO22 / NK22 PRO22MK	Direk Pişirme	0.98 kg	50	taraf başına 8
	Direk Pişirme	0.49 kg	taraf başına 25	taraf başına 8



BİLİYOR MUYDUNUZ?

Pişirme ızgarasının her iki yanında kömür ızgarasına (varsa) erişim sağlayan kanatlar vardır.

UYARI! Kül haznesi kömür yakma sırasında ve kullanım sırasında her zaman yerinde olmalıdır.

UYARI! Bir kez yandıktan sonra, ızgaraya asla ilave tutuşturma sıvısı eklemeyin. Çalışırken şişeyi ızgaradan en az 25 ft. (7,6 m) uzakta saklayın. Kömür ateşlendikten sonra daha fazla sıvı gerekmez.

UYARI! Izgaraya odun kömürü eklerken dikkatli olun. Kömürler temiz hava ile temas ettiğinde alevler yükselir. Güvenli bir mesafede durun ve ilave kömür eklemek için uzun saplı, ısıya dayanıklı pişirme maşası kullanın.



Izgaranın Kullanımı

- Izgaranın kapağı kapalıyken yaklaşık 20 dakika ön ısıtma yapmanızı öneririz.
- Kömürler hafif bir gri kül tabakasına sahip olduklarında hazırdır.
- Balık ve sebze gibi kısa süreli pişirilen yiyecekler kapak açıkken ızgara yapılabilir.
- Kapak kapalıyken pişirme, daha yüksek ve daha eşit sıcaklıklar sağlayarak pişirme süresini kısaltır ve yiyecekleri daha eşit şekilde pişirir. **NOT:** Yiyecek sıcaklığını kontrol ederken ısı kaybını en aza indirmek için, cihazın yan tarafında bulunan sıcaklık probu kapaklarını kullanın.
- Tavuk göğsü veya yağsız domuz eti gibi çok yağsız etleri pişirirken, yapışmayı azaltmak için ızgaralar ön ısıtmadan önce yağlanabilir.
- Etin yüksek oranda yağ ile pişirilmesi alevlenmelere yol açabilir. Bunu engellemek için ya yağı kesin ya da sıcaklığı düşürün.
- Bir alevlenme meydana gelirse, yiyecekleri alevlerden uzaklaştırın ve ısıyı azaltın (havalandırma açıklığını azaltın). Alevlenme kontrol altına alınana kadar kapağı açık bırakın.

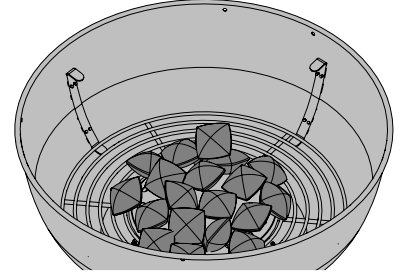
Direk Pişirme

Bu yöntem genellikle kızartma veya hamburger, biftek, tavuk veya sebze gibi sadece kısa bir süre pişirilen yiyecekler için kullanılır.

Yiyecekleri pişirme ızgaralarının üzerine doğrudan ateşin üzerine yerleştirin.

Suyunu ve lezzetini içine hapsedmek için önce eti mühürleyin.

Tercihinize göre pişirmeyi bitirmek için ızgara sıcaklığını düşürün.

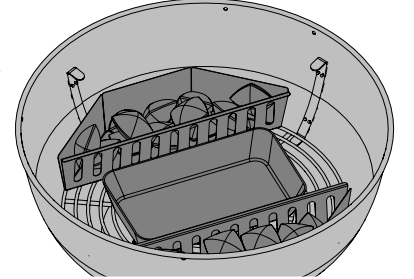


Dolaylı Pişirme

Bu yöntemde daha düşük sıcaklıklar kullanılır ve ısı yiyeceğin etrafında dolaştırılarak yavaş ve eşit bir şekilde pişirilir. Bu yöntemi daha büyük et parçalarını, rosto, tavuk veya hindi gibi alevlenmeye eğilimli yiyecekleri pişirmek için kullanın.

Yiyecekleri pişirme ızgarasının üzerine alev olmayan bir yere yerleştirin.

Daha düşük sıcaklıkta ve daha yavaş pişirme süresinde ızgara yapmak etlerin daha yumuşak olmasını sağlar.



Izgara Yüksekliğini Ayarlama

Not: Yalnızca PRO22 ve PRO18.

Pişirme ızgarasının yüksekliği, pişirme ihtiyaçlarını karşılamak için 3 farklı seviyeye ayarlanabilir. Bu, tutamakları kullanırken pişirme ızgarasını kaldırıp saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirerek ayarlanabilir.

En alt seviye kızartma için en iyisidir (kömürlere en yakın olanıdır).

Standart pişirme için orta kısım.

En Yüksek seviye, yavaş pişirme veya kapağı açık bırakarak yiyecekleri sıcak tutmak için en iyisidir.

! **DİKKAT!** Pişirme ızgarasını çalışırken veya sıcakken ayarlamayın.



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Mükemmel piştiğinden emin olmak için etin iç sıcaklığını kontrol etmek üzere bir termometre kullanın.

UYARI! Kömür tepsisini ayarlarken asla ellerinizi ızgaranın içine sokmayın. Ellerinizi ve parmaklarınızı her zaman kaldırma mekanizmasından uzak tutun.

UYARI! Izgaraya odun kömürü eklerken dikkatli olun. Kömürler temiz hava ile temas ettiğinde alevler yükselir.

UYARI! Güvenli bir mesafede durun ve ilave kömür eklemek için uzun saplı, ısıya dayanıklı pişirme maşası kullanın.

UYARI! Kömürleri ve külleri asla ızgarada gözetimsiz bırakmayın.

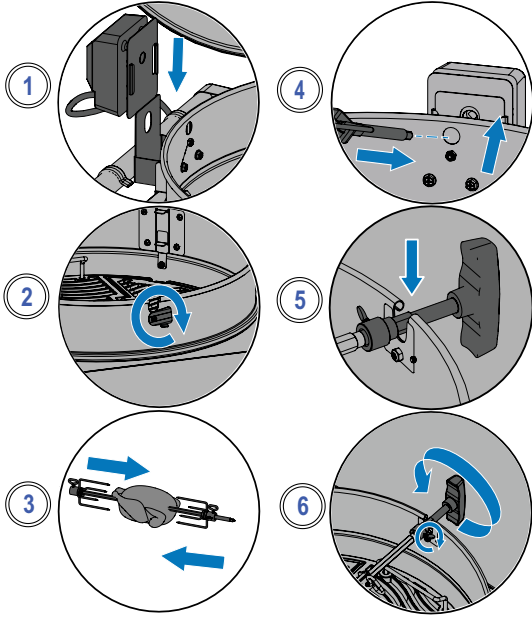


ROTISSERIE (ÇEVİRME) NASIL

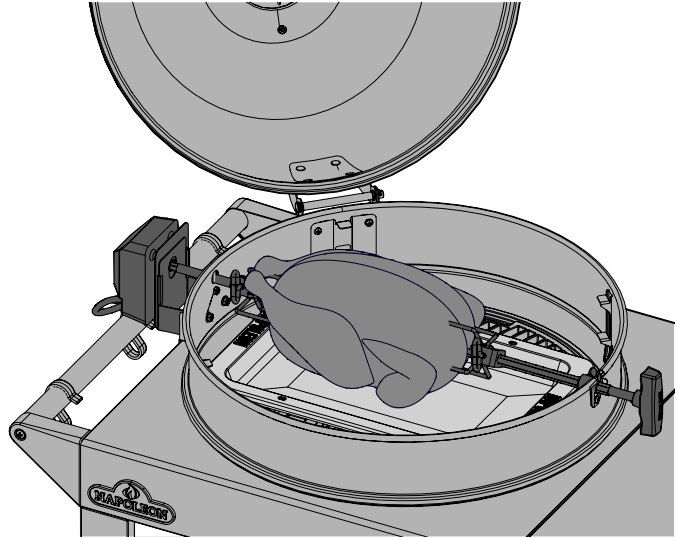
Rotisserie Kiti'nin Montajı (varsa)

Not: Yalnızca PRO22 ve PRO18.

1. Rotisserie motorunu montaj braket(ler)ini kullanarak ızgaranın yan tarafına takın. Braket ızgaraya sabitlendikten sonra, çevirme motorunu braketin üzerine kaydırın.
2. İlk piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun tam ortasından geçirin ve yerine sıkın. Eti şiş çubuğuna geçirin ve eti çatala doğru itin. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun diğer ucuna kaydırın ve çatalı sabitlenene kadar etin içine doğru itin. Çatalı yerine sıkın, ardından karşı ağırlığı ana çubuğunun üzerine kaydırın.
3. Şiş çubuğunun sivri ucunu dikkatlice alt haznenin açıklığından geçirin ve döner motorun içine yerleştirin. Karşı ucu askıların karşısına yerleştirin. Etin ağır tarafı doğal olarak aşağı sarkacaktır, bu nedenle yükü dengelemek için karşı ağırlığı buna göre ayarlayın. Karşı ağırlığı kol yukarı bakacak şekilde sıkın.
4. Durdurma burcunu, kaputun iç kısmını geçene kadar ana çubuğunun üzerine kaydırın. Bu, ana çubuğunun bir yandan diğer yana hareketini güvence altına alacaktır.
5. Durdurma burcunu ve ana çubuğu kolunu sıkın. Damlayan suları toplamak için etin altına metal bir tabak yerleştirin.



ÖNEMLİ! Izgaranın parçalarını tutarken daima eldiven giyin.



Rotisserie kullanımı hakkında ipuçları:

- Etin iç sıcaklığını kontrol etmek için bir termometre kullanın.
- Kızartmaların ve kümes hayvanlarının dışı kahverengileşmeli ve içi yumuşak kalmalıdır.
- Damlayan suyu yağlamak ve sos yapmak için kullanın.
- 3 kiloluk bir tavuk orta ila yüksek sıcaklıkta yaklaşık 1 ½ saat sürer.
- Çevirme motorunuzun kapasitesine dikkat edin. Ekipmanınızı asla aşırı yüklemeyin.
- Piliç çevirme makinelerinizde her zaman dengeli bir yük ayarladığınızdan emin olun.

Birden fazla tavuk nasıl pişirilir

1. Kanatları tavukların gövdesine bağlayın veya şişleyin.
2. Piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın.
3. İlk tavuğu, piliç çevirme çatalı tarafından yerinde tutulana kadar şiş çubuğuna geçirin. Sıkın.
4. Sonraki 2. tavuğu şiş çubuğuna geçirin, böylece tüm tavuklar birbirine yakın olur.
5. İkinci piliç çevirme çatalını şiş çubuğunun üzerine kaydırın ve 3. tavuk da birbirine sıkıca yapışana kadar tavuğun içine itin. Sıkın.

BİLİYOR MUYDUNUZ?

Daha büyük et parçalarının pişirilmesine engel oluyorsa pişirme ızgaralarını çıkarabilirsiniz.

UYARI! Pişirme işlemi bittiğinde çevirme parçalarını sökün, ılık sabunlu suyla yıkayın ve kapalı alanda saklayın.

UYARI! Sıcak rotisserie bileşenlerini tutarken ısıya dayanıklı ızgara eldivenleri kullanın.



IZGARA DENEYİMİ KONTROL LİSTESİ

Her ızgara yaptığınızda bu listeye başvurun

Kullanım Kılavuzunu Okuyun

Kullanım kılavuzunu ve tüm güvenlik talimatlarını okuduğunuzdan emin olun.

Temiz kül haznesi

Yangınları ve alevlenmeleri önlemek için ızgara yapmadan önce kül haznesini temizlediğinizden emin olun.

Yakma kömürü

Izgaranızı her yaptığınızda kapaktaki ve tabandaki havalandırmayı tamamen açın. Kömür Tutuşturma Bacası (dahil değildir) kullanın veya hava deflektörünün üzerine ve etrafına tutuşturma küpleri veya hafifçe buruşturulmuş gazete kağıdı yerleştirin. Kömürü yakarken ızgaranın üzerine eğilmeyin.

Izgaraları önceden ısıtın ve temizleyin

Izgaraların tüm yüzeyini tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlarla DEĞİL bitkisel kısaltma ile kaplayın. Fazla kalıntıları yakmak için ızgaranızı önceden ısıtın. Izgaraları pirinç tel fırça ile temizleyin. "**Temizleme Talimatları**" bölümüne bakın. **NOT:** Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları dayanıklı ve korozyona dirençlidir ve dökme demir ızgaralara göre daha az bakım gerektirir.

Hazırlık alanı

Izgara yaparken ihtiyacınız olan mutfak eşyaları, baharatlar, soslar ve tabaklar gibi her şeyin elinizin altında olduğundan emin olun. Yiyeceklerinizi gözetimsiz bırakmayın, yoksa yanabilir.

Göz atmayın ve bir kez çevirin

Kapağı açıp çok fazla bakmamaya çalışın, aksi takdirde ısı kaçır ve sıcaklık ve pişirme süreleriniz değişir. Yemeğinizi sadece bir kez çevirin, (özellikle biftek ve tavuk).

Boşluk bırakın

Izgara üzerinde ve yiyecekler arasında biraz boşluk bırakın, böylece gerektiğinde yiyecekleri hareket ettirmek için yeriniz olur.

Termometre kullanın

Yiyeceklerin iyice piştiğinden emin olmak için bir termometre kullanın. Başta kümes hayvanları olmak üzere tüm et türleri için uygun sıcaklık yönergelerini izleyin.



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Yaratmak için ilham alın: lezzetli yemekler, yemek tarifleri ve ızgara teknikleri www.napoleon.com adresinde ve Napoleon'un yemek kitaplarında



PROFESYONEL IZGARA İPUCU!

Kalan artıkları yakmak ve yiyeceklerin ızgaraya yapışmasını önlemek için pişirirken ızgarayı her zaman önceden ısıtın.



SIVI YAĞ VE KATY YAĞ ÖNERİSİ!

- Üzüm Çekirdeği Yağı
- Güneş Çiçeği Yağı
- Soya Yağı
- Sızma Zeytinyağı
- Kanola Yağı

Mevcut değilse, yüksek dumanlanma noktasına sahip bir yağ veya katı yağ seçin. Tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlar kullanmayın.








DÖKME DEMİR PIŞİRME IZGARALARI NASIL TERBİYE EDİLİR

Bu işlem ilk kullanımdan önce yapılmalı ve ızgaraların yeni görünmesini sağlamak için her 3-4 kullanımda bir tekrarlanmalıdır.

1. Dökme demir ızgaraları ızgaradan çıkarın.
2. Izgaraları ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle yıkayın. Kurulayın ve ızgaraların tamamen kurummasını bekleyin.
3. Silikon bir fırça kullanarak her iki tarafa da eşit miktarda yağ sürün.
4. Cihazı önceden 350°F - 400°F (176°C - 204°C) dereceye ısıtın.
5. Pişirme ızgaralarını takın ve 30 dakika pişirin.
6. Pişirme ızgaralarına ikinci bir kat yağ sürün ve 30 dakika daha pişirmeye devam edin.
7. Izgaralar artık terbiye edilmiştir. **NOT:** Dökme demir ızgaralarda pas oluşmuşsa, pası bulaşık teli veya pirinç fırça ile temizleyin ve terbiye işlemini tekrarlayın.



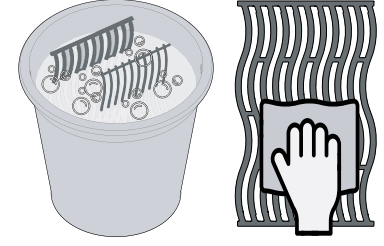
Kömürde Izgara Rehberi

YEMEK	IZGARA YÖNTEMİ	PIŞIRME SÜRESİ	ÖNERİLER
 Biftek 1 inç (2,54 cm) kalınlığında	Doğrudan Isı	Az pişmiş - 4 dakika Orta - 6 dakika Aferin - 8 dakika	Kesimde mermerleşmiş yağ isteyin. Yağ doğal bir yumuşatıcıdır ve eti sulu tutar.
 Hamburger ½ inç (1,27 cm) kalınlığında	Doğrudan Isı	Az pişmiş - 4 dakika Orta - 6 dakika Aferin - 8 dakika	Eşit pişirme süreleri için köftelerin hepsini aynı kalınlıkta tutun. Ekstra lezzet için odun kömürüne ceviz aromalı talaş ekleyin.
 Tavuk	Doğrudan Isı - her bir taraf için yaklaşık 2 dakika Dolaylı Isı - kalan 18-20 dakika için	20 - 25 dakika	Etin ocak üzerinde düz durması ve eşit şekilde pişmesi için but ve bacağı birleştiren eklemi ¾ oranında dilimleyin. Ekstra lezzet için mangal kömürüne mesquite aromalı odun talaşları ekleyin.
 Domuz Pirzolası	Doğrudan Isı	her iki taraf için 10-15 dakika	Daha yumuşak et için kalın kesimleri seçin. Fazla yağı kesin.
 Yedek Kaburga	Doğrudan Isı - 5 dakika Dolaylı Isı - bitirmek için	1.5 - 2 saat sık sık dönerek	Yağsız etli pirzola seçin. Et kemikten kolayca ayrılana kadar izgara yapın.
 Kuzu Pirzola	Doğrudan Isı	her iki taraf için 25 - 30 dakika	Daha yumuşak et için kalın kesimleri seçin. Fazla yağı kesin.
 Sosisli sandviçler	Doğrudan Isı	4 - 6 dakika	Büyük sosisleri seçin ve izgaradan önce uzunlamasına kesin.

Temizlik Talimatları

İlk kez kullanım

1. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için ızgaraları su ve yumuşak bulaşık sabunu ile elde yıkayın. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN.
2. Sıcak suyla iyice durulayın ve dökme demire nem girmesini önlemek için yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.

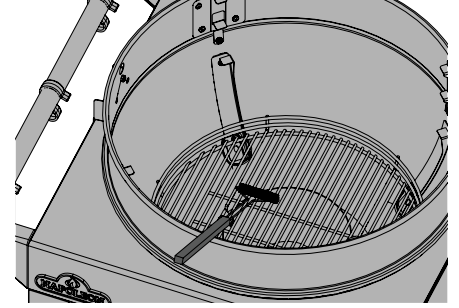


Dökme Demir ızgaralar

- Korozyonu önlemek amacıyla koruyucu bir kaplama eklemek için ızgaralarınızı terbiye edin. Izgara İpuçları bölümüne bakın - **Dökme Demir Pişirme Izgaraları Nasıl Terbiye Edilir?**

Çelik Izgaralar

- Çelik pişirme ızgaraları, ızgara önceden ısıtılarak ve kalıntıları gidermek için bir tel fırça kullanılarak temizlenebilir.
- Çelik ızgaralar, ızgara yaparken yüksek sıcaklıklar nedeniyle düzenli kullanımda kalıcı olarak renk değiştirecektir.



Izgaranın içi

1. Pişirme ızgaralarını çıkarın.
2. Yanlardan ve kapağın altından gevşek kalıntıları temizlemek için pirinç bir tel fırça kullanın.
3. Tüm emayeyi plastik bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazıyın. Külü temizlemek için tel fırça kullanın.
4. Izgaranın içindeki kalıntıları kül tablasına süpürün.
5. Izgaranın içini yumuşak bir deterjan ve suyla yıkayın.
6. Temiz su ile iyice durulayın ve silerek kurulayın.

Kömür ve Külün Atılması

UYARI! Kendinizi ve malınızı hasardan korumak için bu güvenlik önlemlerini dikkatle uygulayın.

- Çıkarmadan önce kömürlerin ve küllerin tamamen söndüğünden emin olun.
- Kömürleri ve külleri ızgaradan çıkarmak için metal bir spatula veya kepçe kullanın.
- Kömür ve külleri yanıcı olmayan metal bir kaba koyun ve atmadan önce 24 saat boyunca suyla tamamen doyurun.

**YARDIM
ETMEK
İSTİYORUZ!**



Napoleon ile iletişime geçin Önerilen yedek parçalar için Müşteri Çözümleri Departmanına başvurun.
+31 88 588 66 55

UYARI! Izgaranızı temizlerken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük kullanın.

UYARI! Biriken yağ yangın tehlikesi oluşturur.

UYARI! Yanma olasılığını önlemek için temizlik yalnızca ızgara soğukken yapılmalıdır.

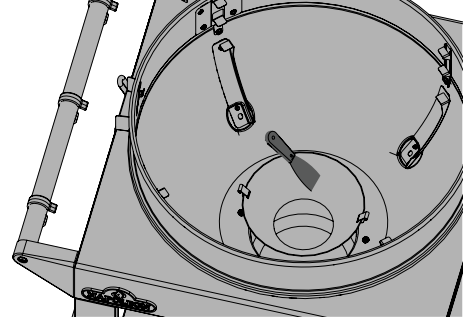
UYARI! Temizlemeden önce ızgaranın soğuduğundan emin olun. Izgaranın herhangi bir parçasını temizlemek için fırın temizleyicisi kullanmayın. Pişirme ızgaralarını veya ızgaranın diğer parçalarını temizlemek için kendi kendini temizleyen bir fırına koymayın. Izgarayı, temizlik solüsyonunun güvertelere, çimlere veya verandalara zarar vermeyeceği bir alanda temizleyin.



Bakım Talimatları

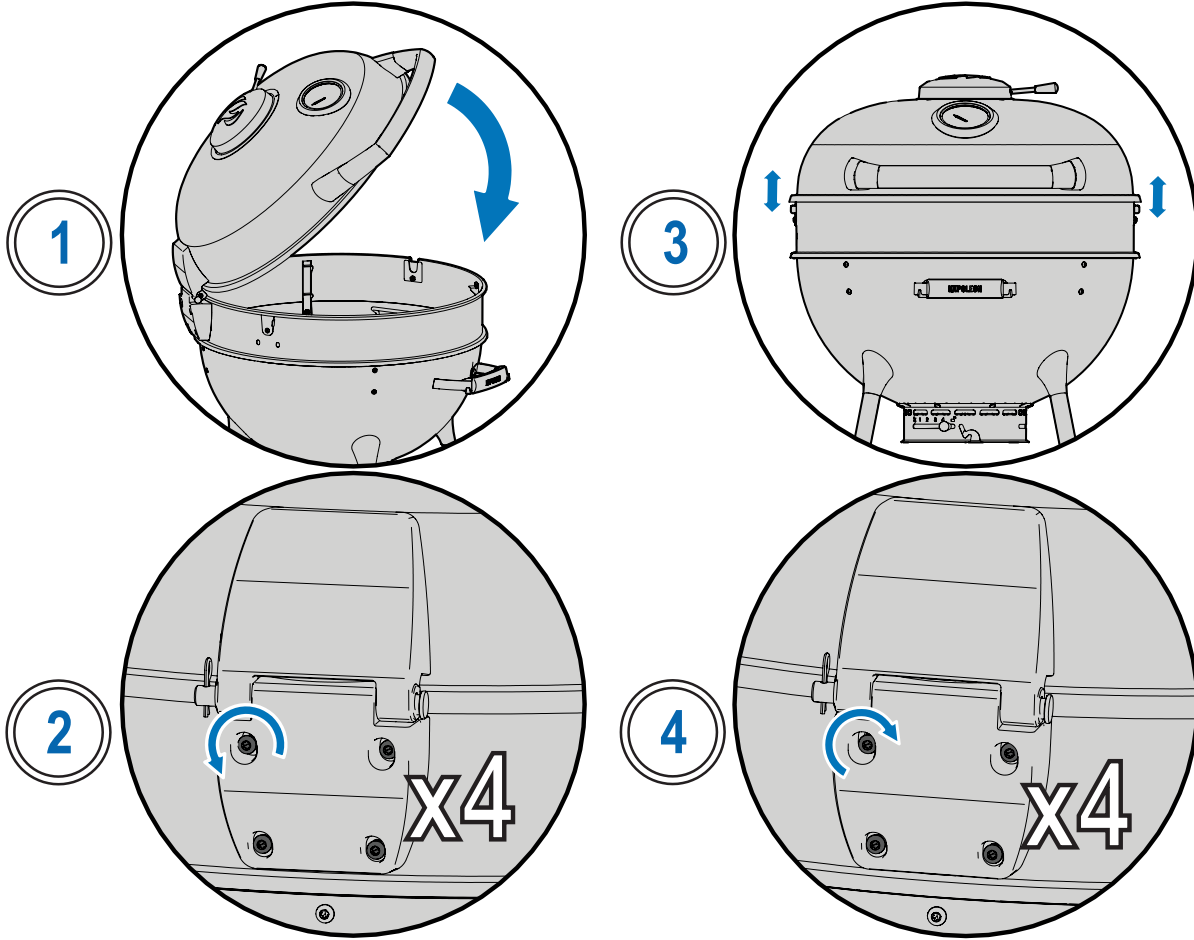
Kül haznesi

- Küller, yağ ve fazla damlalar kömür ızgarasının altında bulunan kül haznesinde toplanır ve birikir. Temizlemek için hazneyi ızgaradan kaydırarak çıkarın.
- ızgaranın içini asla alüminyum folyo, kum veya başka bir malzeme ile kaplamayın. Bu, gresin düzgün bir şekilde akmasını engelleyebilir.
- Kül tablası plastik bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazınmalıdır. Tüm kalıntıları yanmaz metal bir kaba fırçalayın.
- Kül tablasını yumuşak deterjan ve suyla yıkayın.
- Temiz su ile iyice durulayın ve silerek kurulayın.



! **ÖNEMLİ!** Kül haznesinin her kullanımdan sonra ızgara soğuduktan sonra boşaltılması tavsiye edilir.

Menteşe ayarı



1. Kapağı kapatın.
2. Sağlanan T25 Torx anahtarını kullanarak, 4 Torx vidasını menteşenin hafifçe yukarı ve aşağı hareket edebileceği kadar gevşetin.
3. Kapağın paslanmaz yükseltici halka üzerine eşit şekilde oturduğundan emin olun.
4. T25 tork anahtarını kullanarak vidaları tekrar sıkın.

Alüminyum Dökümler

Ilık sabunlu su ile temizleyin.

Alüminyum paslanmaz, ancak yüksek sıcaklıklar ve hava koşulları dökümlerin yüzeyinde beyaz lekeler gibi görünen oksitlenmeye neden olabilir.

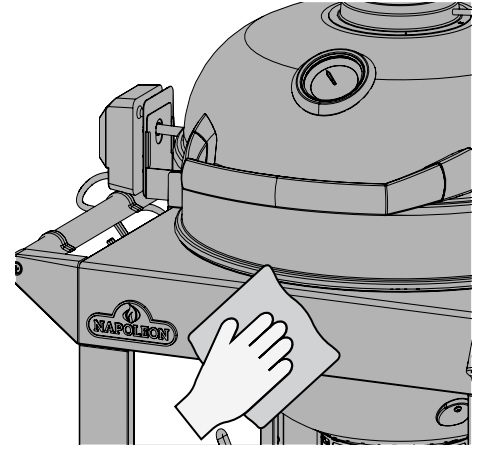
ZORLU ORTAMLARDA PASLANMAZ

Paslanmaz çelik, özellikle kıyı bölgelerinde, sıcak ve yüksek nemli alanlarda ve havuz ve jakuzilerin çevresinde klorür ve sülfürlerin varlığında oksitlenir veya lekelenir. Bu lekeler pas gibi görünür, ancak kolayca çıkarılabilir veya önlenir. Paslanmaz ve krom yüzeyleri 3-4 haftada bir yıkayın.

Ilık sabunlu su ile temizleyin.

Dış ızgara yüzeyi

- Sadece paslanmaz çelik aşındırıcı olmayan bir temizleyici veya su kullanın. Aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yün ızgaranızın boyalı, porselen veya paslanmaz parçalarının yüzeyini çizecektir.
- Her zaman damar yönünde silin.
- Porselen emaye parçaları dikkatli kullanın.
- Fırınlanmış emaye kaplama cam gibidir ve vurulduğunda kırılır. Rötüş emayesi Napoleon Grill bayinizden temin edilebilir.
- Paslanmaz çelik parçalar ısıtıldığında zamanla renk değiştirir ve altın veya kahverengi bir renk alır. Bu normaldir ve ızgaranın performansını etkilemez.



ÖNCE GÜVENLİK!

Daima koruyucu giyiniz. Izgaranızın bakımını yaparken eldiven ve koruyucu gözlük kullanın.

UYARI! Izgaranın herhangi bir parçasını temizlemek için basınçlı yıkama makinesi veya hortum kullanmayın.

UYARI! Izgaranızın boyalı, porselen veya paslanmaz çelik parçaları üzerinde aşındırıcı temizleyiciler veya çelik yünü kullanmayın.

UYARI! Barbekü sosu ve tuz aşındırıcı olabilir ve düzenli olarak temizlenmediği takdirde ızgara bileşenlerinin hızla bozulmasına neden olur.



Sorun Giderme

Alevlenmeler ve Eşit Olmayan Isı

- Izgara yanmıyor.
- Düşük ısı veya düşük alev.

Olası nedenler	Çözüm
Yanlış ön ısıtma.	Kömürün açık gri bir külle kaplanana kadar yanmasına izin verin. (Yaklaşık 20 dakika).
Yeterli hava akımı yok.	Havalandırma deliklerini açın.
Düşük kömür.	Kömür tepsisine daha fazla kömür ekleyin.
Kül/damlama tavaasında aşırı yağ ve kül birikmesi.	Kül/damlama kabını düzenli olarak temizleyin. Tepsiyi alüminyum folyo ile kaplamayın. Bakınız " Bakım Talimatları ."

Soyulan boya

- Kapak veya kaputun içinde boya soyuluyor gibi görünüyor.

Olası nedenler	Çözüm
İç yüzeylerde yağ birikmesi.	Bu bir kusur değildir. Kapak ve davlumbaz üzerindeki kaplama porselendir, ve soyulmayacaktır. Soyulmaya sertleşmiş gres yağı neden olur kuruyarak boya benzeri parçalara dönüşür ve bunlar pul pul dökülür. Düzenli temizlikle bunu engelleyin. Bkz " Bakım Talimatları ".

YARDIM ETMEK İSTİYORUZ!



Napoleon, ızgara deneyiminizin unutulmaz olmasını sağlamak için burada. Ek yardıma ihtiyacınız varsa bizimle iletişime geçin.

NAPOLEON ÜRÜN GARANTİSİ



KÖMÜRLÜ KETTLE GRİLL SERİSİ VE APOLLO® SMOKER İÇİN Napoleon Kömürlü Mangallar ve Smokerlar için 10 Yıl Sınırlı Garanti

NAPOLEON, yeni NAPOLEON ürününüzün bileşenlerinin satın alma tarihinden itibaren bir süre için malzeme ve işçilik hatalarından arınmış olacağını garanti eder:

Porselen emaye kapak ve hazne:	10 yıl
Paslanmaz çelik pişirme ızgaraları:	10 yıl
Hava kontrol sistemi:	5 yıl ^{artı 10}
Porselen emaye dökme demir pişirme ızgaraları:	5 yıl ^{artı 10}
Krom kaplı ızgara ızgaraları:	3 yıl ^{artı 10}
Diğer tüm parçalar:	2 yıl

Plus LD: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ızgaranın ömrü boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 15: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 15 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

Plus 10: Uzatılmış garanti süresini ifade eder; bu süre boyunca, ekstra 10 yıl boyunca alıcıya yedek parçaları mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden sağlarız.

***Ömür boyu,** 30 yıl garanti süresini ifade eder.

Bu garanti, Avrupa Birliği, İsviçre, Andorra, San Marino, Norveç, İzlanda ve Lihtenştayn'da geçerlidir.

Müşterinin yasal hakları, mevcut garanti tarafından etkilenmez, kısıtlanmaz veya değiştirilmez. Yasal hakların kullanımı ücretsiz olarak gerçekleştirilir.

GARANTİ KOŞULLARI VE SINIRLAMALAR:

NAPOLEON, ürünlerinin kusursuz olduğunu, yalnızca orijinal alıcıya ve alışverişin resmi bir NAPOLEON bayisinden yapıldığı durumlarda garanti etmektedir. Aşağıdaki koşullar ve kısıtlamalar geçerlidir:

Mevcut üretici garantisi, herhangi bir durumda veya herhangi bir temsilcimiz tarafından herhangi bir şekilde transfer edilemez veya uzatılamaz.

Izgarası, lisanslı, yetkili bir servis teknisyeni veya yüklenici tarafından kurulmalıdır. Kurulum, sağlanan kurulum talimatlarına ve tüm yerel ve ulusal bina ve yangın yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Bu sınırlı garanti, yanlış işletme, yetersiz bakım, yağ yangını, çevresel maruziyet, kazalar, değişiklik, kötüye kullanım veya ihmal nedeniyle oluşan hasarı kapsamaz. Diğer üreticilerin yedek parçalarının montajı, mevcut garantiyi geçersiz kılar. Kimyasal temizlik maddelerinin uygulanmasından veya güneş ışığına maruz kalmanın plastik elemanların renk değiştirmesi, bu garanti kapsamında değildir.

Bu garanti ayrıca aşağıdakileri de kapsamaz: Çizikler, çentikler, boya kusurları, kaplamalar, ısıya veya aşındırıcı ve kimyasal temizleyicilere maruz kalmanın neden olduğu korozyon veya renk değişimi, porselen kaplı parçalarda çipler ve ızgarasının kurulumunda kullanılan herhangi

bir bileşenler. Bir parça garanti süresi içinde paslanma veya delinme nedeniyle işlevsiz hale gelirse, müşteriye bir yedek parça verilir.

İlk yılın ardından, NAPOLEON bu garanti (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti) kapsamında herhangi bir garanti yükümlülüğünü istediği takdirde serbestçe iptal etme yetkisine sahiptir ve ilgili hatalı garanti parçalarının toptan fiyatını geri ödeyerek orijinal alıcıya geri ödeme yapabilir.

NAPOLEON, garanti parçasının yeniden kurulumuyla ilişkilendirilen herhangi bir kurulum, iş saatleri veya diğer maliyet veya masraflardan sorumlu değildir. Bu tür maliyetler mevcut garanti kapsamında bulunmamaktadır.

Bu garantiye göre (Başkanın Sınırlı Ömürlü Garanti, 15 Yıl Sınırlı Garanti, 10 Yıl Sınırlı Garanti, 3 Yıl Sınırlı Garanti), NAPOLEON'un sorumluluğu yukarıdakiler tarafından tanımlanmış olup, herhangi bir durumda herhangi bir tesadüfi, sonuçsal veya dolaylı hasarı kapsamaz.

Bu garanti, NAPOLEON ızgarası ile ilgili NAPOLEON'un görevlerini ve sorumluluklarını tanımlar. NAPOLEON, bu ürünün satışı ile ilgili başka bir sorumluluğu kabul etmez ve

üçüncü bir tarafın adına başka bir sorumluluğu devretmez.

NAPOLEON, aşırı ısınma, güçlü rüzgarlar veya yetersiz havalandırma gibi çevresel faktörler tarafından alevin söndürülmesinden sorumlu değildir.

NAPOLEON, hava koşulları, dolu, sert muamele, agresif kimyasallar veya temizlik maddeleri tarafından ızgarasına verilen herhangi bir hasardan sorumlu değildir.

Garanti talepleri, satın alma kanıtı veya seri ve model numarasını belirten bir kopya ile birlikte yapılmalıdır.

NAPOLEON, herhangi bir garanti yükümlülüğünün yerine getirilmesinden önce ürünün veya herhangi bir parçasının bir temsilcisi tarafından incelenmesi hakkını saklı tutar.

NAPOLEON, nakliye maliyetlerinden, iş saatlerinden veya ihracat vergilerinden sorumlu değildir.

GARANTÖR:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com



ΣΧΑΡΕΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

Εγχειρίδιο χρήσης

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Οι σχάρες που απεικονίζονται στο παρόν εγχειρίδιο
ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε.

Θέλουμε τα σχόλιά σας!
Επισκεφθείτε το www.napoleon.com για να
γράψετε μια κριτική ★★★★★

Εφαρμογή σειριακού αριθμού



ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ ΝΑΡΟΛΕΟΝ! Μόλις αναβαθμίσατε το παιχνίδι σας στο γκριλ.

ΘΕΛΟΥΜΕ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΞΕΧΑΣΤΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ.

Διαβάστε και ακολουθήστε το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για να αποφύγετε υλικές ζημιές, τραυματισμούς ή θάνατο.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και τις κάρτες από τη σχάρα πριν από τη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΕ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΧΩΡΟ.

ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΕ ΚΤΙΡΙΟ, ΓΚΑΡΑΖ Η ΟΠΟΙΟΝΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΩΡΟ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Η καύση ξυλάνθρακα εκλύει μονοξείδιο του άνθρακα.
- Μην καίτε κάρβουνα και μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο ή/και κατοικησιμο χώρο, όπως σπίτια, γκαράζ, σκηνές, οχήματα, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα ή σκάφη. Κίνδυνος θανατηφόρου δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Σβήστε οποιαδήποτε ανοιχτή φλόγα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην προσπαθήσετε να ανάψετε αυτή τη συσκευή χωρίς να διαβάσετε την ενότητα οδηγιών "ΦΩΤΙΣΜΟΣ" του παρόντος εγχειριδίου.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

Εάν δεν τηρηθούν επακριβώς οι πληροφορίες αυτών των οδηγιών, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη και να προκληθούν υλικές ζημιές, τραυματισμοί ή θάνατος.



Ειδοποιήστε ενήλικες και παιδιά για τον κίνδυνο από τις υψηλές θερμοκρασίες των επιφανειών. Επιβλέπετε τα μικρά παιδιά κοντά στη σχάρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΙΑΣΤΗ: Αφήστε τις παρούσες οδηγίες στον ιδιοκτήτη της ψησταριάς για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Καλώς ήρθατε στο Ναπολέοντα!

Πρώτα η ασφάλεια



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Γενικές πληροφορίες

Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, οινόπνευμα, βενζίνη, βενζίνη ή άλλα ιδιαίτερα πτητικά υγρά για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε κάρβουνα. Χρησιμοποιείτε ΜΟΝΟ αναπτήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υγρά που έχουν στραγγίξει από τον πυθμένα της σχάρας έχουν απομακρυνθεί πριν ανάψετε τα κάρβουνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εγκατάσταση & συναρμολόγηση

Συναρμολογήστε αυτή τη σχάρα ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού συναρμολόγησης. Εάν η σχάρα συναρμολογήθηκε στο κατάστημα, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για να βεβαιωθείτε ότι συναρμολογήθηκε σωστά.

Αυτή η σχάρα δεν πρέπει να εγκατασταθεί μέσα ή πάνω σε οχήματα αναψυχής ή/και σκάφη.

Μην τροποποιείτε αυτή τη σχάρα σε καμία περίπτωση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Επιχείρηση

Διαβάστε ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το κάρβουνο ψησταριάς.

ΜΗΝ λειτουργείτε τη μονάδα κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.

Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες φωτισμού.

Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.

Αυτό το μπάρμπεκιου θα ζεσταθεί πολύ. Μην το μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποθήκευση & αχρηστία

Αποθηκεύστε το σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.

Μετά τη χρήση, το υγρό εκκίνησης κάρβουνου πρέπει να σφραγιστεί και να αποθηκευτεί σε ασφαλή απόσταση από τη σχάρα, τουλάχιστον 7,6 μέτρα (25 πόδια).



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καλώς ήρθατε στο Ναπολέοντα!	143
Πρώτα η ασφάλεια	
Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος	144
Ξεκινώντας	146
Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας	
Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου	
Επιχείρηση	147
Φωτισμός της ψησταριάς σας	
Οδηγίες ψησίματος στη σχάρα	
Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά	
Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα	
Πώς να ωριμάσετε τις σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο	
Οδηγός ψησίματος στα κάρβουνα	153
Οδηγίες καθαρισμού	154
Οδηγίες συντήρησης	155
Αντιμετώπιση προβλημάτων	157
Εγγύηση	158



+31 (0) 88 588 66 55



eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Πλήρη χαρακτηριστικά του συστήματος

Το πορσελάνινο καπάκι Lift Ease™ εξοικονομεί χώρο και διαθέτει το μετρητή θερμοκρασίας ACCU-PROBE™.

Οι αεραγωγοί ελέγχουν το ρυθμό καύσης για την επιλογή σας υψηλής έντασης θερμότητας, αργού ψησίματος ή καπνίσματος.

Στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα.

Αφαιρούμενος συλλέκτης στάχτης από βαρύ ατσάλι υψηλής χωρητικότητας με Superior Air Control System.

Εύκολα ασφαλιζόμενοι τροχίσκοι για ασφαλές κλείδωμα της σχάρας στη θέση της.

Μεγάλο εικονικό χυτοσίδηρο WAVE σχάρες μαγειρέματος για αυτά τα διακριτικά σημάδια ψησίματος.

Τρεις ρυθμίσεις ύψους για ακριβές και ευέλικτο μαγείρεμα.

Διαχύτης θερμότητας από ανοξείδωτο ατσάλι.

Πτυσσόμενο πλευρικό ράφι με ενσωματωμένα άγκιστρα εργαλείων.

Ενσωματωμένο ανοιχτήρι μπουκαλιών κοντά στη δράση του ψησίματος.

Βολική περιοχή αποθήκευσης με συρόμενο διαχωριστικό.



Οι ψησταριές που απεικονίζονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: PRO22K-CART-3

Το πορσελάνινο καπάκι **Lift Ease™** εξοικονομεί χώρο και διαθέτει το μετρητή θερμοκρασίας **ACCU-PROBE™**.

Εργονομικό αρθρωτό καπάκι για ασφαλή λειτουργία σε ολόκληρη την επιφάνεια μαγειρέματος.

Ράβδους μαγειρέματος από χυτοσίδηρο με τρεις ρυθμίσεις ύψους.

Διαχύτης θερμότητας από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ρυθμιζόμενες μεντεσές από χυτό αλουμίνιο.

Ανοξείδωτος δακτύλιος έτοιμος για ψησταριά με σχάρα μαγειρέματος πολλαπλών θέσεων.

Στιβαρή λαβή, διπλασιάζεται ως υποδοχή εργαλείων.

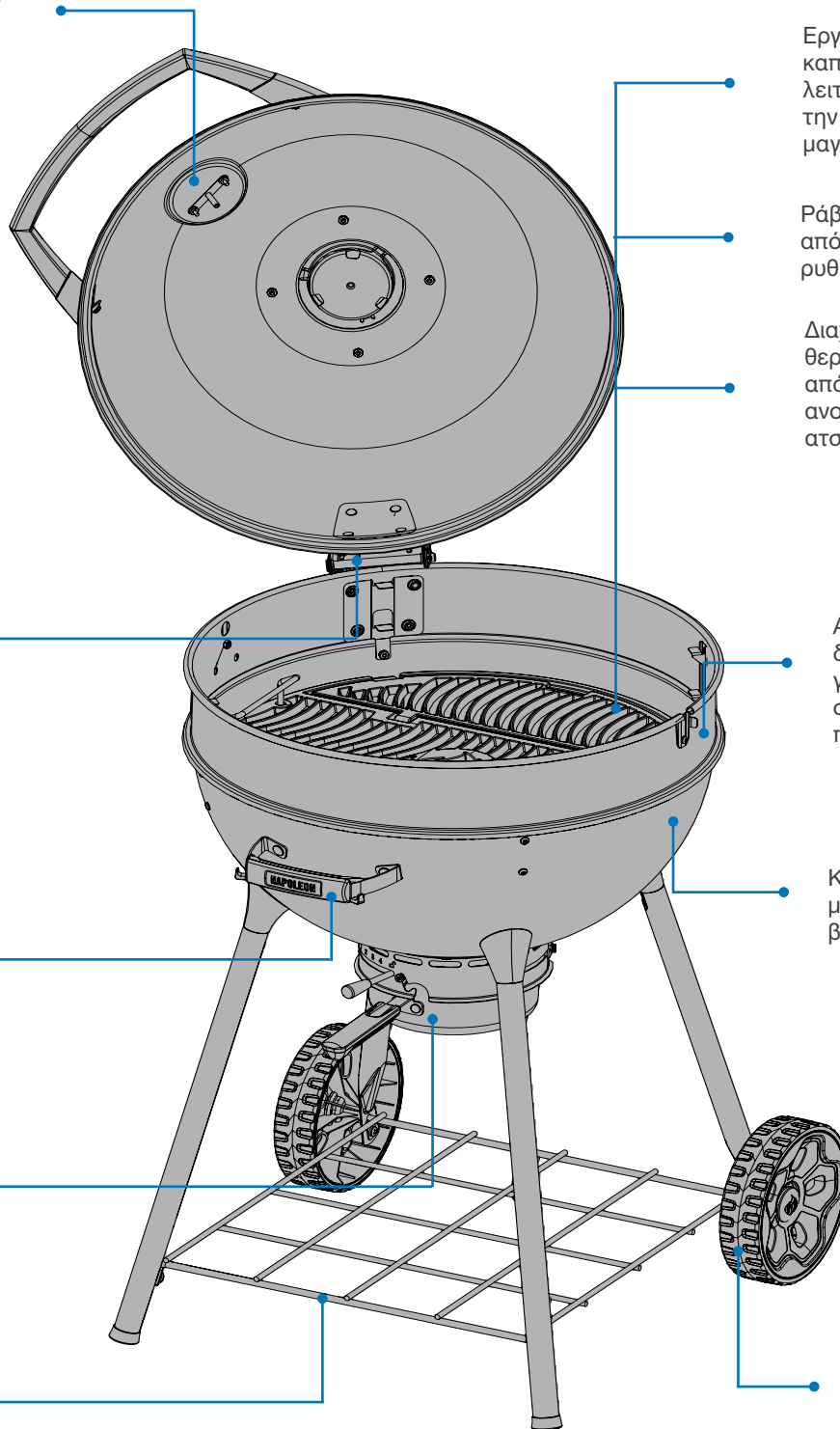
Καπάκι και μπολ από μαύρη πορσελάνη βαρέως τύπου.

Αφαιρούμενος συλλέκτης στάχτης από βαρύ ατσάλι υψηλής χωρητικότητας με Superior Air Control System.

Στιβαρά Τέσσερα πόδια από ανοξείδωτο ατσάλι με μεγάλους τροχούς για πλοήγηση σε οποιοδήποτε έδαφος.

Βολικό ράφι αποθήκευσης βαρέως τύπου.

7" για μοντέλα 18"
8" για μοντέλα 22"



Οι ψησταριές που απεικονίζονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να διαφέρουν από το μοντέλο που αγοράσατε. Προτεινόμενο μοντέλο: PRO22K-3

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ενημερώνει για κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, έκρηξη, θάνατο ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΡΟΣΟΧΗ! Ενημερώνει για έναν κίνδυνο που μπορεί να οδηγήσει σε μικρό σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.



Φορέστε προστατευτικά γάντια.



Φοράτε γυαλιά ασφαλείας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζεστή επιφάνεια.



Σημαντικές πληροφορίες

Πρόσθετες πρακτικές ασφαλούς λειτουργίας

- Αυτή η ψησταριά πρέπει να φυλάσσεται σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενο χώρο και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέσα σε κτίριο, γκαράζ, βεράντα, κιόσκι ή σε οποιονδήποτε κλειστό χώρο.
- Μην λειτουργείτε αυτή τη σχάρα κάτω από οποιοδήποτε υπερκείμενες κατασκευές, όπως καλύμματα οροφής, στέγαστρα, τέντες ή προεξοχές.
- Η σχάρα πρέπει να βρίσκεται πάντα σε ασφαλές, επίπεδο έδαφος.
- Μην ανάβετε τα κάρβουνα με κλειστό καπάκι.
- Μην σκύβετε πάνω από τη σχάρα κατά το άναμμα.
- Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια της περιόδου προθέρμανσης.
- Μην αφήνετε τη σχάρα χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την καυτή σχάρα.
- ΜΗΝ επιτρέπετε στα παιδιά να σκαρφαλώνουν μέσα ή πάνω στη σχάρα.
- Η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι κρύα.
- Αφήνετε πάντα τη σχάρα να κρυώσει εντελώς πριν τη χειριστείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε τα πλαϊνά ράφια για την αποθήκευση αναπτήρων, σπέρτων ή άλλων εύφλεκτων υλικών.
- Κρατήστε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια μακριά από νερό ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρείτε τα αεριζόμενα ανοίγματα του περιβλήματος ελεύθερα και καθαρά από σκουπίδια ανά πάσα στιγμή.
- Ο δίσκος στάχτης/λιπών πρέπει να είναι στη θέση του όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα.
- Καθαρίζετε τακτικά το δοχείο στάχτης/λίπους για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά από λίπος.
- Αφαιρέστε τα κάρβουνα και τις στάχτες από τη σχάρα και αποθηκεύστε τα σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο γεμάτο με νερό. Αφήστε το να παραμείνει σε μεταλλικό δοχείο 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Για να αποφύγετε την ανάπτυξη μούχλας, αφήστε τους επάνω και κάτω αεραγωγούς ελαφρώς ανοιχτούς όταν αποθηκεύετε για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για τον έλεγχο των αναζωπυρώσεων ή την κατάσβεση των κάρβουνων. Μπορεί να καταστρέψει το φινιρίσμα της σχάρας σας.
- Κλείστε ελαφρά τους αεραγωγούς της ψησταριάς σας για να ελέγξετε τις αναφλέξεις. Κλείστε εντελώς όλους τους αεραγωγούς και το καπάκι για να σβήσετε τα κάρβουνα/τη φωτιά.
- Διατηρείτε πάντα ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά 3' (0,914m) στο πίσω μέρος και στις πλευρές της σχάρας.

Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου

- Μόνο για εξωτερική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνων, εκτός εάν έχει τοποθετηθεί σε σταθερή, επίπεδη σχάρα κάρβουνων και η ψησταριά κάρβουνων βρίσκεται σε σταθερή, επίπεδη, άκαυστη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τον εκκινητή κάρβουνων σε οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια, εκτός εάν ο εκκινητής κάρβουνων είναι εντελώς κρύος.
- Μην χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα, βενζίνη ή αυτοαναφλεγόμενο κάρβουνο στον εκκινητή κάρβουνου.
- Συνιστούμε το Charcoal Starter για να ανάψετε κάρβουνα για ψησταριές με κάρβουνα.
- Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε τον εκκινητή κάρβουνου.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τον εκκινητή κάρβουνου ανά πάσα στιγμή.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου σε ισχυρούς ανέμους.
- Μην αφήνετε τον εκκινητή κάρβουνου χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου εκτός της προβλεπόμενης χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για την προετοιμασία φαγητού.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αδειάζετε καυτά κάρβουνα από τον εκκινητή κάρβουνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το υγρό εκκίνησης κάρβουνου δεν πρέπει ποτέ να προστίθεται σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην απομακρύνετε τις στάχτες από τη σχάρα μέχρι να καούν εντελώς όλα τα κάρβουνα και να σβήσουν πλήρως. Αφήστε αρκετό χρόνο να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην μετακινείτε τη σχάρα όταν λειτουργεί και είναι ζεστή.



Επιχείρηση

Φωτισμός της ψησταριάς σας

Είναι η πρώτη φορά? Εκτέλεση Burn-off

Προσθέστε καύσιμα στη σχάρα και κρατήστε την καυτή για 30 λεπτά με το καπάκι και τους αεραγωγούς της βάσης εντελώς ανοιχτούς. Είναι φυσιολογικό η ψησταριά να αναδίδει μια οσμή την πρώτη φορά που ανάβει. Αυτή η οσμή προκαλείται από το "κάψιμο" των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά.

Χρησιμοποιήστε είτε τον εκκινητή κάρβουνου (δεν περιλαμβάνεται) και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο, Ή τοποθετήστε κύβους αναπτήρα ή ελαφρά τσαλακωμένα εφημερίδα πάνω και γύρω από τον εκτροπέα αέρα.

Τοποθετήστε τα κάρβουνα σε ένα σωρό σε σχήμα κώνου στο κέντρο της μονάδας (άμεση μέθοδος μαγειρέματος) ή στα προαιρετικά καλάθια κάρβουνου (έμμεση μέθοδος).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην μαγειρεύετε πριν τα κάρβουνα αποκτήσουν ένα στρώμα στάχτης.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Charcoal Starter

1. Βλέπε "Ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας της μίζας κάρβουνου" για βέλτιστες πρακτικές σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης του εκκινητή κάρβουνου.
2. Αναποδογυρίστε τον εκκινητή κάρβουνου ανάποδα.
3. Τσαλακώστε δύο ολόκληρα φύλλα εφημερίδας και γεμίστε τα στον πυθμένα του κάρβουνου.
4. Γυρίστε την εκκινητή κάρβουνων με τη δεξιά πλευρά προς τα πάνω και τοποθετήστε την στο κέντρο της σχάρας κάρβουνων.
5. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα κάρβουνου, αλλά μην το παραγεμίσετε.
6. Ανάψτε ένα σπύρτο και βάλτε το σε έναν από τους κάτω αεραγωγούς για να αναφλεγεί η εφημερίδα.
7. Φορέστε προστατευτικά γάντια (ελάχιστη κατηγορία θερμικής προστασίας II, DIN EN 407). Όταν το ανώτερο στρώμα των κάρβουνων έχει μια ελαφριά στρώση γκρίζας στάχτης, ρίξτε προσεκτικά τα καυτά κάρβουνα πάνω στη σχάρα των κάρβουνων (άμεση μέθοδος μαγειρέματος) ή τοποθετήστε τα στα καλάθια για τα κάρβουνα (έμμεση μέθοδος).
8. Μόλις τοποθετήσετε τα καυτά κάρβουνα στη σχάρα, απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας λαβίδες με μακριές ανθεκτικές στη θερμότητα λαβές.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην σκύβετε πάνω από τη σχάρα όταν ανάβετε κάρβουνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το υγρό εκκίνησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το άναμμα του κάρβουνου, αλλά δεν είναι η προτιμώμενη μέθοδος. Μπορεί να είναι βρώμικο και να αφήσει μια χημική γεύση στο φαγητό, αν δεν καεί εντελώς πριν από το μαγείρεμα.



Αεραγωγός λειτουργίας στο κάτω μέρος και κάδος στάχτης

Οι αεραγωγοί του καπακιού σε μια σκεπαστή σχάρα συνήθως παραμένουν ανοιχτοί για να επιτρέπεται η είσοδος αέρα στη σχάρα. Ο αέρας αυξάνει τη θερμοκρασία καύσης των κάρβουνων.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρυθμό καύσης των κάρβουνων μετακινώντας τη λαβή εξαερισμού προς τα δεξιά (Ανοιχτό) ή προς τα αριστερά (Κλειστό).

Το μερικό ή πλήρες κλείσιμο των αεραγωγών θα βοηθήσει να κρυώσουν τα κάρβουνα.

Μην κλείνετε τελείως τους αεραγωγούς και τον αεραγωγό του καπακιού, εκτός εάν προσπαθείτε να ψύξετε ή να σβήσετε μια φλόγα.

Ο κάδος στάχτης μπορεί να αφαιρεθεί ανάλογα με τις ανάγκες κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία για να απορρίπτονται τυχόν εναποθέσεις ξυλάνθρακα. Βλέπε "Απόρριψη του κάρβουνου και της στάχτης" στις "Οδηγίες καθαρισμού".



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Χρησιμοποιήστε γάντια μπάμπεκίου ή ζεστά μαξιλάρια για να προστατεύσετε τα χέρια σας κατά το μαγείρεμα ή τη ρύθμιση των αεραγωγών.

Λειτουργία των αεραγωγών της καμινάδας

Ο εξαερισμός καμινάδας χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της εσωτερικής θερμοκρασίας της σχάρας. Συνήθως αφήνεται ανοιχτό για να διαφεύγει ο καπνός και να ρυθμίζεται η θερμοκρασία της σχάρας όταν το καπάκι είναι κλειστό.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της ψησταριάς μετακινώντας τη λαβή εξαερισμού προς τα δεξιά (Κλειστή) ή προς τα αριστερά (Ανοιχτή).



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

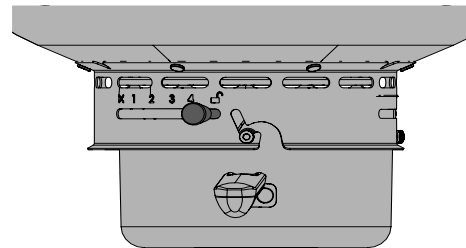
Είναι καλύτερο να ελέγχετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τις διάφορες ρυθμίσεις στον κάτω εξαεριστήρα. Ο επάνω εξαερισμός πρέπει να είναι είτε πλήρως ανοικτός είτε πλήρως κλειστός.



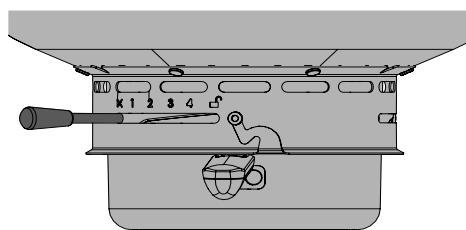
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Εφαρμόστε φυτικό λάδι για ομαλή λειτουργία του εξαερισμού.

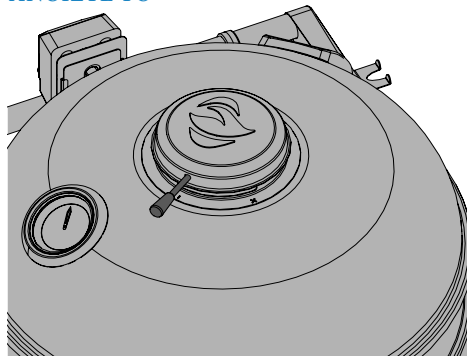
ΑΝΟΙΕΤΕ ΤΟ



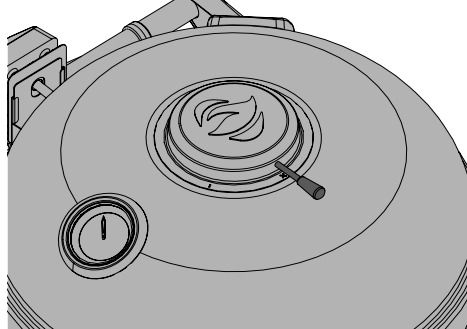
ΚΛΕΙΣΤΟ



ΑΝΟΙΕΤΕ ΤΟ



ΚΛΕΙΣΤΟ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χρησιμοποιείτε τον εκκινητή κάρβουνου για τη σχάρα σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε σε περιοχές με αέρα. Οι ισχυροί άνεμοι επηρεάζουν αρνητικά την απόδοση ψησίματος της σχάρας.



Οδηγίες ψήσιματος στη σχάρα

Ψήσιμο στη σχάρα με κάρβουνο

Τα κάρβουνα είναι ο παραδοσιακός τρόπος μαγειρέματος που παράγει υπέροχες γεύσεις. Οι πυρακτωμένες μπρικέτες εκπέμπουν υπέρυθρη ενέργεια στο φαγητό που μαγειρεύεται, η οποία έχει πολύ μικρή επίδραση στην ξήρανση. Οι χυμοί ή τα έλαια που διαφεύγουν από το φαγητό στάζουν στα κάρβουνα και εξατμίζονται σε καπνό, δίνοντας στο φαγητό την υπέροχη γεύση του ψητού. Η ψησταριά με κάρβουνα της Napoleon παράγει θερμότητα που καίει για πιο ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες, χάμπουργκερ και άλλα κρέατα. Για χρόνους μαγειρέματος και συμβουλές ανατρέξτε στον "Οδηγό ψήσιματος στα κάρβουνα". Κατά γενικό κανόνα, προγραμματίστε να χρησιμοποιήσετε περίπου 50 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 2 λίβρες (1 κιλό) κρέατος ή 100 μπρικέτες για να μαγειρέψετε 4 λίβρες (2 κιλά) κρέατος. Εάν το μαγείρεμα διαρκεί περισσότερο από 30 έως 40 λεπτά, πρέπει να προστεθούν επιπλέον μπρικέτες στη φωτιά. Όταν ο καιρός είναι κρύος, θα χρειαστείτε περισσότερες μπρικέτες για να επιτύχετε τις ιδανικές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνο. Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κάρβουνα στη σχάρα. Οι φλόγες μπορεί να αναζωπυρωθούν όταν τα κάρβουνα έρθουν σε επαφή με καθαρό αέρα. Σταθείτε σε απόσταση ασφαλείας και χρησιμοποιήστε μια μακρυχέρης λαβίδα μαγειρέματος ανθεκτική στη θερμότητα για να προσθέσετε τις μπρικέτες κάρβουνου. Πρόσθετη γεύση καπνού μπορεί να επιτευχθεί με την προσθήκη τσιπς καπνιστή, τα οποία διατίθενται σε ποικιλία γεύσεων από τον αντιπρόσωπο της Napoleon.

ΠΡΩΤΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ



Ποτέ μην καλύπτετε περισσότερο από το 75% οποιασδήποτε επιφάνειας μαγειρέματος κύριου ή πλευρικού καυστήρα με συμπαγές μέταλλο (π.χ. σχάρες ή τηγάνια).

Χρήση ξυλάνθρακα

Οι συστάσεις για το κάρβουνο είναι κατά προσέγγιση.

Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος απαιτούν επιπλέον κάρβουνο.

Μοντέλο	Μέθοδος μαγειρέματος	Σύσταση βάρους ξυλάνθρακα	Βρ. Σύσταση κάρβουνου(ΜΕΓΙΣΤΟ ΑΡΙΘΜΟ τεμαχίων)	Πρόσθετο κάρβουνο +1 ώρα
PRO18K / NK18K	Άμεσο ψήσιμο στη σχάρα	0.80 kg	40	8 ανά πλευρά
PRO22 / NK22	Άμεσο ψήσιμο στη σχάρα	0.98 kg	50	8 ανά πλευρά
PRO22MK	Έμμεσο ψήσιμο στη σχάρα	0.49 kg	25 ανά πλευρά	8 ανά πλευρά

ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?



Υπάρχουν πτερόγια σε κάθε πλευρά της σχάρας μαγειρέματος που παρέχουν πρόσβαση στη σχάρα κάρβουνου (εάν υπάρχει).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το δοχείο στάχτης πρέπει να είναι στη θέση του κατά τη διάρκεια της φωτιάς και οποτεδήποτε κατά τη διάρκεια της χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αφού ανάψετε, μην προσθέσετε ποτέ επιπλέον υγρό εκκίνησης στη σχάρα. Αποθηκεύστε τη φιάλη σε απόσταση τουλάχιστον 7,6 m (25 ft.) μακριά από τη σχάρα κατά τη λειτουργία της. Μόλις αναφλεγούν τα κάρβουνα, δεν απαιτείται άλλο υγρό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κάρβουνα στη σχάρα. Οι φλόγες μπορεί να αναζωπυρωθούν όταν τα κάρβουνα έρθουν σε επαφή με καθαρό αέρα. Απομακρυνθείτε σε ασφαλή απόσταση και χρησιμοποιήστε μακρόστενη, ανθεκτική στη θερμότητα λαβίδα μαγειρέματος για να προσθέσετε επιπλέον κάρβουνο.



Χρήση της ψησταριάς

- Συνιστούμε να προθερμαίνετε τη σχάρα με κλειστό καπάκι για περίπου 20 λεπτά.
- Τα κάρβουνα είναι έτοιμα όταν έχουν ένα ελαφρύ στρώμα γκριζας στάχτης.
- Τρόφιμα που μαγειρεύονται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως ψάρια και λαχανικά, μπορούν να ψηθούν στη σχάρα με ανοιχτό καπάκι.
- Το μαγείρεμα με κλειστό καπάκι εξασφαλίζει υψηλότερες και πιο ομοιόμορφες θερμοκρασίες που μειώνουν το χρόνο μαγειρέματος και μαγειρεύουν το φαγητό πιο ομοιόμορφα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Για να ελαχιστοποιήσετε την απώλεια θερμότητας κατά τον έλεγχο της θερμοκρασίας των τροφίμων, χρησιμοποιήστε τις πόρτες του αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκονται στο πλάι της συσκευής.
- Όταν μαγειρεύετε πολύ άπαχο κρέας, όπως στήθος κοτόπουλου ή άπαχο χοιρινό κρέας, οι σχάρες μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί η προσκόλληση.
- Το μαγείρεμα κρέατος με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να προκαλέσει αναζωπύρωση. Είτε κόψτε το λίπος, είτε μειώστε τις θερμοκρασίες για να το παρεμποδίσετε.
- Σε περίπτωση ανάφλεξης, απομακρύνετε το φαγητό από τις φλόγες και μειώστε τη θερμότητα (μειώστε το άνοιγμα του εξαερισμού). Αφήστε το καπάκι ανοιχτό μέχρι να ελεγχθεί η ανάφλεξη.

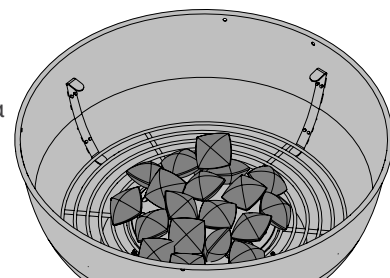
Δαπευθείας ψήσιμο στη σχάρα

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται συχνά για το ψήσιμο ή για φαγητό που μαγειρεύεται για μικρό χρονικό διάστημα, όπως χάμπουργκερ, μπριζόλες, κοτόπουλο ή λαχανικά.

Τοποθετήστε το φαγητό στις σχάρες μαγειρέματος απευθείας πάνω από τη φωτιά.

Σοτάρετε πρώτα το κρέας για να παγιδεύσετε τους χυμούς και τη γεύση του.

Χαμηλώστε τη θερμοκρασία της σχάρας για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

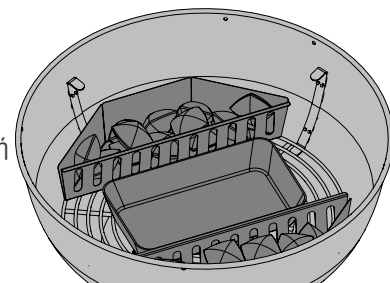


Έμμεσο ψήσιμο στη σχάρα

Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες και κυκλοφορεί θερμότητα γύρω από το φαγητό μαγειρεύοντάς το αργά και ομοιόμορφα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη μέθοδο για να μαγειρέψετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος ή τρόφιμα που είναι επιρρεπή σε εξάρσεις, όπως ψητό, κοτόπουλο ή γαλοπούλα.

Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μαγειρέματος όπου δεν υπάρχει φλόγα.

Το ψήσιμο στη σχάρα σε χαμηλότερη θερμοκρασία και με βραδύτερο χρόνο ψησίματος έχει ως αποτέλεσμα πιο τρυφερά κρέατα.



Ρύθμιση ύψους πλέγματος

Σημείωση: PRO22 και PRO18 μόνο.

Το ύψος της σχάρας μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε 3 διαφορετικά επίπεδα για να προσαρμόζεται στις ανάγκες μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να ρυθμιστεί ανυψώνοντας και περιστρέφοντας τη σχάρα μαγειρέματος δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας τις λαβές.

Το χαμηλότερο επίπεδο είναι καλύτερο για το ψήσιμο (είναι πιο κοντά στα κάρβουνα).

Η μεσαία για το κανονικό μαγείρεμα.

Το υψηλότερο επίπεδο είναι καλύτερο για αργό μαγείρεμα ή για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό αφήνοντας το καπάκι ανοιχτό.

! ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ρυθμίζετε τη σχάρα μαγειρέματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ζεστή.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί τέλεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια σας μέσα στη σχάρα όταν ρυθμίζετε το δίσκο για τα κάρβουνα. Κρατήστε τα χέρια και τα δάχτυλα μακριά από τον μηχανισμό ανύψωσης ανά πάσα στιγμή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κάρβουνα στη σχάρα. Οι φλόγες μπορεί να αναζωπυρωθούν όταν τα κάρβουνα έρθουν σε επαφή με καθαρό αέρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Απομακρυνθείτε σε ασφαλή απόσταση και χρησιμοποιήστε μακρόστενη, ανθεκτική στη θερμότητα λαβίδα μαγειρέματος για να προσθέσετε επιπλέον κάρβουνο.

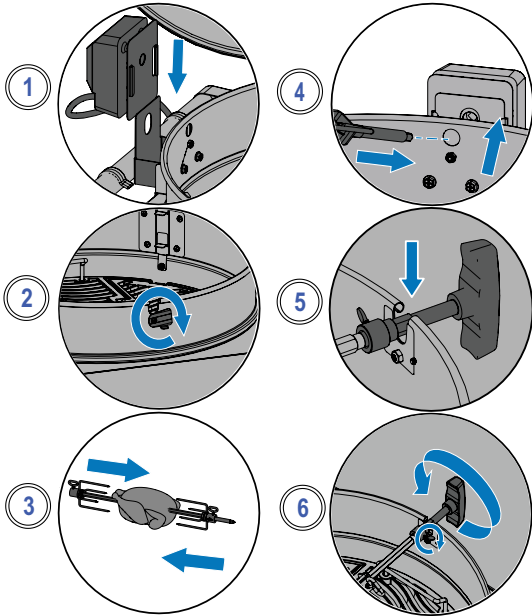
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ποτέ μην αφήνετε κάρβουνα και στάχτες χωρίς επίβλεψη στη σχάρα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη Ψησταριά

Συναρμολόγηση του κιτ ψησταριάς (εάν υπάρχει)

Σημείωση: PRO22 και PRO18 μόνο.

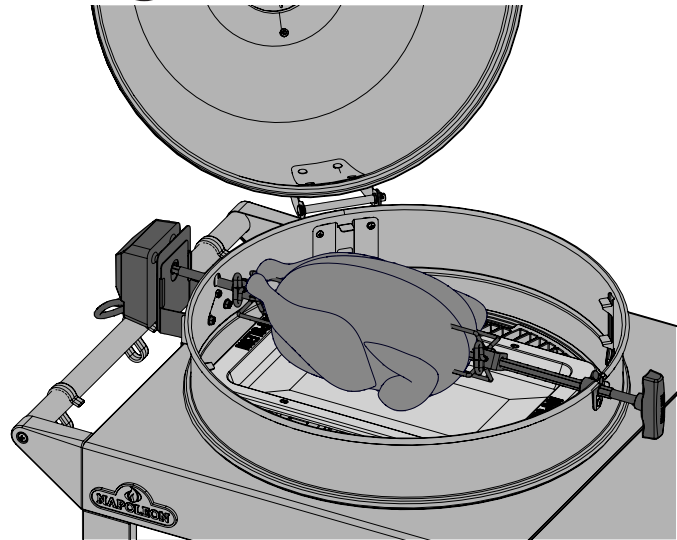
1. Εγκαταστήστε το μοτέρ περιστροφικής σχάρας στο πλάι της σχάρας χρησιμοποιώντας το(τα) στήριγμα(τα) τοποθέτησης. Αφού στερεωθεί το στήριγμα στη σχάρα, σύρετε το μοτέρ της ψησταριάς πάνω στο στήριγμα.
2. Σύρετε το πρώτο πιρούνι της ψησταριάς λίγο μετά τη μέση της ράβδου σούβλας και σφίξτε το στη θέση του. Τοποθετήστε το κρέας στη ράβδο της σούβλας και σπρώξτε το κρέας στο πιρούνι. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος στο αντίθετο άκρο της ράβδου σούβλας και σπρώξτε το πιρούνι μέσα στο κρέας μέχρι να ασφαλίσει. Σφίξτε το πιρούνι στη θέση του και, στη συνέχεια, σύρετε το αντίβαρο πάνω στη ράβδο σούβλας.



3. Εισάγετε προσεκτικά το αιχμηρό άκρο της ράβδου σούβλας μέσα από το άνοιγμα της κάτω λεκάνης και μέσα στο μοτέρ της περιστροφικής σχάρας. Τοποθετήστε το αντίθετο άκρο απέναντι από τις κρεμάστρες. Η βαριά πλευρά του κρέατος θα κρέμεται φυσικά προς τα κάτω, επομένως ρυθμίστε το αντίβαρο ανάλογα για να εξισορροπήσετε το φορτίο. Σφίξτε το αντίβαρο με τον βραχίονα στραμμένο προς τα πάνω.
4. Σύρετε τον δακτύλιο του στοπ πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να περάσει από το εσωτερικό του καπό. Αυτό θα διασφαλίσει την κίνηση της ράβδου σούβλας από τη μία πλευρά στην άλλη.
5. Σφίξτε το δακτύλιο του δακτυλίου στοπ και τη λαβή της ράβδου σούβλας. Τοποθετήστε ένα μεταλλικό πιάτο κάτω από το κρέας για να μαζέψετε τα περιττώματα.



ΗΜΑΝΤΙΚΟ! Φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα της σχάρας.



Συμβουλές σχετικά με τη χρήση της Ψησταριάς:

- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Τα ψητά και τα πουλερικά πρέπει να ροδίζουν εξωτερικά και να παραμένουν τρυφερά εσωτερικά.
- Χρησιμοποιήστε τα υπολείμματα για να τα περιχύσετε και να φτιάξετε σάλτσα.
- Ένα κοτόπουλο 3 κιλών χρειάζεται περίπου 1 ½ ώρα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία.
- Προσέξτε τη χωρητικότητα του μοτέρ της ψησταριάς σας. Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό σας.
- Φροντίστε να τοποθετείτε πάντα ένα ομοιόμορφα ισορροπημένο φορτίο στη σχάρα σας.

Πώς να μαγειρέψετε πολλαπλά κοτόπουλα

1. Δέστε ή καρφώστε τις φτερούγες στο σώμα των κοτόπουλων.
2. Τοποθετήστε το πιρούνι της ψησταριάς πάνω στη ράβδο της σούβλας.
3. Περάστε το πρώτο κοτόπουλο πάνω στη ράβδο σούβλας μέχρι να συγκρατηθεί από το πιρούνι της ψησταριάς. Σφίξτε.
4. Βάλτε τα επόμενα 2 κοτόπουλα στη σούβλα, έτσι ώστε όλα τα κοτόπουλα να είναι κοντά το ένα στο άλλο.
5. Τοποθετήστε το δεύτερο πιρούνι ψησίματος πάνω στη ράβδο σούβλας και σπρώξτε το μέσα στο κοτόπουλο μέχρι να συμπιεστούν σφιχτά και τα 3 κοτόπουλα. Σφίξτε.



ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ?

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες μαγειρέματος, εάν εμποδίζουν το μαγείρεμα μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της ψησταριάς όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο και αποθηκεύστε τα σε εσωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε τα καυτά εξαρτήματα της ψησταριάς.



Ο κατάλογος ελέγχου της εμπειρίας ψησίματος στη σχάρα

Ανατρέξτε σε αυτόν τον κατάλογο κάθε φορά που ψήνετε

- Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

- Καθαρίστε το δοχείο στάχτης

Καθαρίζετε πάντα το δοχείο στάχτης πριν από το ψήσιμο στο γκριλ για να αποφύγετε πυρκαγιές και αναζωπυρώσεις.

- Φωτισμός ξυλάνθρακα

Ανοίξτε πλήρως τον εξαερισμό στο καπάκι και τη βάση κάθε φορά που ανάβετε τη σχάρα σας. Χρησιμοποιήστε τον εκκινητή κάρβουνου (δεν περιλαμβάνεται) ή τοποθετήστε κύβους αναπτήρα ή ελαφρά τσαλακωμένη εφημερίδα πάνω και γύρω από τον εκτροπέα αέρα. Μην σκύβετε πάνω από τη σχάρα όταν ανάβετε κάρβουνα.

- Προθερμάνετε και καθαρίστε τα πλέγματα

Επικαλύψτε ολόκληρη την επιφάνεια των σχαρών με φυτικό λιπαντικό ΟΧΙ αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη. Προθερμάνετε τη σχάρα σας για να κάψετε τα περιττά υπολείμματα. Καθαρίστε τα πλέγματα με ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα. Ανατρέξτε στις "Οδηγίες καθαρισμού". ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ανθεκτικές και ανθεκτικές στη διάβρωση και απαιτούν λιγότερο καρύκευμα και συντήρηση από τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

- Περιοχή προετοιμασίας

Βεβαιωθείτε ότι όλα όσα χρειάζεστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος, όπως τα σκεύη, τα καρυκεύματα, οι σάλτσες και τα πιάτα, βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής. Μην αφήνετε το φαγητό σας χωρίς επίβλεψη, γιατί μπορεί να καεί.

- Μην κρυφοκοιτάζετε και γυρίστε μια φορά

Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι και να μην κρυφοκοιτάζετε πολύ, διαφορετικά η θερμότητα θα διαφύγει και θα ανατρέψει τη θερμοκρασία και τους χρόνους μαγειρέματος. Γυρίστε το φαγητό σας μόνο μία φορά, ειδικά τη μπριζόλα και το κοτόπουλο.

- Αφήστε χώρο

Αφήστε λίγο χώρο στη σχάρα και ανάμεσα στα φαγητά, ώστε να έχετε χώρο για να μετακινήσετε τα φαγητά αν χρειαστεί.

- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο

Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά. Ακολουθήστε τις κατάλληλες οδηγίες θερμοκρασίας για όλα τα είδη κρέατος, ιδίως για τα πουλερικά.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Εμπνευστείτε να δημιουργήσετε νόστιμα γεύματα από το συνταγές και ψήσιμο στη σχάρα τεχνικές σε www.napoleon.com και Τα βιβλία μαγειρικής του Ναπολέοντα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ!

Πάντα να προθερμαίνετε τη σχάρα πριν το μαγείρεμα για να καούν τα υπολείμματα και να μην κολλήσουν τα τρόφιμα στη σχάρα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΛΙΠΟΣ!

- Λάδι σταφυλιού
- Λάδι λουλουδιών ήλιου
- Λάδι σόγιας
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Λάδι Canola

Εάν δεν υπάρχει, επιλέξτε ένα λάδι ή λίπος με υψηλό σημείο καπνού. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη.

Πώς να ωριμάσετε τις σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο

Αυτή η διαδικασία ΠΡΕΠΕΙ να γίνεται πριν από την πρώτη χρήση και να επαναλαμβάνεται κάθε 3-4 χρήσεις για να διατηρούνται τα πλέγματα σε νέα κατάσταση.

1. Αφαιρέστε τις σχάρες από χυτοσίδηρο από τη σχάρα.
2. Πλύνετε τα πλέγματα με ζεστό σαπουνό νερό και μαλακό πανί. Σκουπίστε και αφήστε τα πλέγματα να στεγνώσουν εντελώς.
3. Απλώστε το λίπος/έλαιο ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας ένα πινέλο σιλικόνης και στις δύο πλευρές.
4. Προθερμάνετε τη συσκευή στους 176°C - 204°C (350°F - 400°F).
5. Τοποθετήστε τις σχάρες μαγειρέματος και ψήστε για 30 λεπτά.
6. Απλώστε μια δεύτερη ομοιόμορφη στρώση λίπους/λαδιού στις σχάρες ψησίματος και συνεχίστε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμη.
7. Τα πλέγματα είναι πλέον ωριμασμένα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχει σχηματιστεί σκουριά στις σχάρες από χυτοσίδηρο, αφαιρέστε τη σκουριά με μαξιλάρι καθαρισμού ή ορειχάλκινη βούρτσα και επαναλάβετε τη διαδικασία καρυκεύματος.

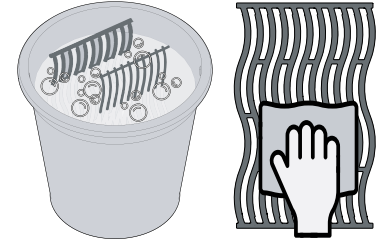
Οδηγός ψησίματος στα κάρβουνα

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
 Μπριζόλα πάχος 1 ίντσα (2,54 cm)	Άμεση θερμότητα	Σπάνια - 4 λεπτά	Ζητήστε μαρμαρωμένο λίπος στο κομμάτι. Το λίπος είναι ένα φυσικό μαλακτικό και διατηρεί το κρέας ζουμερό.
		Μέτρια - 6 λεπτά	
		Μπράβο - 8 λεπτά	
 Χάμπουργκερ πάχος ½ ίντσας (1,27 cm)	Άμεση θερμότητα	Σπάνια - 4 λεπτά	Κρατήστε τις πίτες στο ίδιο πάχος για ίσους χρόνους ψησίματος. Προσθέστε ξυλοτεμαχίδια με γεύση hickory στα κάρβουνα για επιπλέον γεύση.
		Μέτρια - 6 λεπτά	
		Μπράβο - 8 λεπτά	
 Κοτόπουλο	Άμεση θέρμανση - περίπου 2 λεπτά ανά πλευρά	20 - 25 λεπτά	Κόψτε την άρθρωση που συνδέει το μπούτι με το μπούτι κατά τα ¾, ώστε το κρέας να είναι επίπεδο στον καυστήρα και να ψηθεί ομοιόμορφα. Προσθέστε στα κάρβουνα ξυλοτεμαχίδια με άρωμα μεσκίτη για επιπλέον γεύση.
	Έμμεση θερμότητα - για τα υπόλοιπα 18-20 λεπτά		
 Χοιρινές μπριζόλες	Άμεση θερμότητα	10-15 λεπτά από κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Κόψτε το περιττό λίπος.
 Παϊδάκια	Άμεση θέρμανση - 5 λεπτά	1.5 - 2 ώρες γυρίζοντας συχνά	Επιλέξτε παϊδάκια με άπαχο κρέας. Ψήνετε στο γκριλ μέχρι το κρέας να ξεκολλάει εύκολα από το κόκαλο.
	Έμμεση θερμότητα - για το τέλος		
 Αρνίσια παϊδάκια	Άμεση θερμότητα	25 - 30 λεπτά από κάθε πλευρά	Επιλέξτε χοντρά κομμάτια για πιο τρυφερό κρέας. Κόψτε το περιττό λίπος.
 Χοτ ντογκ	Άμεση θερμότητα	4 - 6 λεπτά	Επιλέξτε μεγαλύτερα λουκάνικα και κόψτε τα κατά μήκος πριν τα ψήσετε στη σχάρα.

Οδηγίες καθαρισμού

Πρώτη φορά χρήση

1. Πλύνετε τις σχάρες στο χέρι με νερό και ήπιο σαπούνι πιάτων για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής. ΜΗΝ πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
2. Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί για να μην εισέλθει υγρασία στο χυτοσίδηρο.

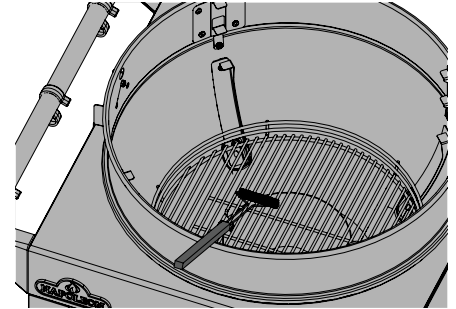


Πλέγματα από χυτοσίδηρο

- Αλατοπιπερώνετε τις σχάρες σας για να προσθέσετε μια προστατευτική επιστρώση για να αποφύγετε τη διάβρωση. Βλέπε Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ - Πώς να ωριμάσετε τις σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο.

Χαλύβδινα πλέγματα

- Οι ασάλινες σχάρες μαγειρέματος μπορούν να καθαριστούν με προθέρμανση της σχάρας και χρήση συρμάτινης βούρτσας για την αφαίρεση των υπολειμμάτων.
- Οι ασάλινες σχάρες θα αποχρωματιστούν μόνιμα από την τακτική χρήση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο στο γκριλ.



Εσωτερικό της σχάρας

1. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος.
2. Χρησιμοποιήστε μια ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα για να καθαρίσετε τα χαλαρά υπολείμματα από τις πλευρές και κάτω από το καπάκι.
3. Ξύστε όλο το σμάλτο με ένα πλαστικό μαχαίρι ή ξύστρα. Χρησιμοποιήστε μια συρμάτινη βούρτσα για να αφαιρέσετε τη στάχτη.
4. Σκουπίστε τα υπολείμματα από το εσωτερικό της σχάρας στο δοχείο στάχτης.
5. Πλύνετε το εσωτερικό της σχάρας με ήπιο απορρυπαντικό και νερό.
6. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε.

Απόρριψη του ξυλάνθρακα και της τέφρας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις προφυλάξεις ασφαλείας για να προστατέψετε τον εαυτό σας και την περιουσία σας από ζημιές.

- Μβεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα και οι στάχτες έχουν σβήσει εντελώς πριν την απομάκρυνση.
- Χρησιμοποιήστε μια μεταλλική σπάτουλα ή σέσουλα για να αφαιρέσετε τα κάρβουνα και τις στάχτες από τη σχάρα.
- Τοποθετήστε το κάρβουνο και τις στάχτες σε άκαυστο μεταλλικό δοχείο και διαποτίστε τα πλήρως με νερό για 24 ώρες πριν τα πετάξετε.

ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!

Επικοινωνήστε με το Napoleon
Τμήμα Λύσεων Πελατών για τα
συνιστώμενα ανταλλακτικά.
+31 88 588 66 55

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν καθαρίζετε τη σχάρα σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το συσσωρευμένο λίπος αποτελεί κίνδυνο πυρκαγιάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι κρύα για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων.

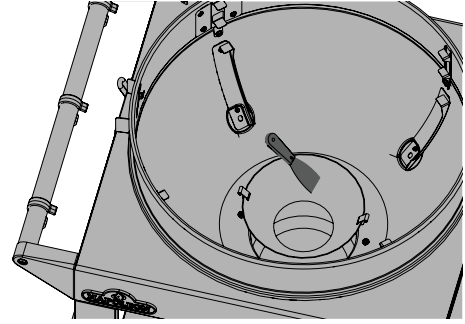
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας. Μην βάζετε τις σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη της σχάρας σε φούρνο αυτοκαθαρισμού για να καθαριστούν. Καθαρίστε τη σχάρα σε χώρο όπου το διάλυμα καθαρισμού δεν θα βλάψει τα καταστρώματα, το γκαζόν ή τις βεράντες.



Οδηγίες συντήρησης

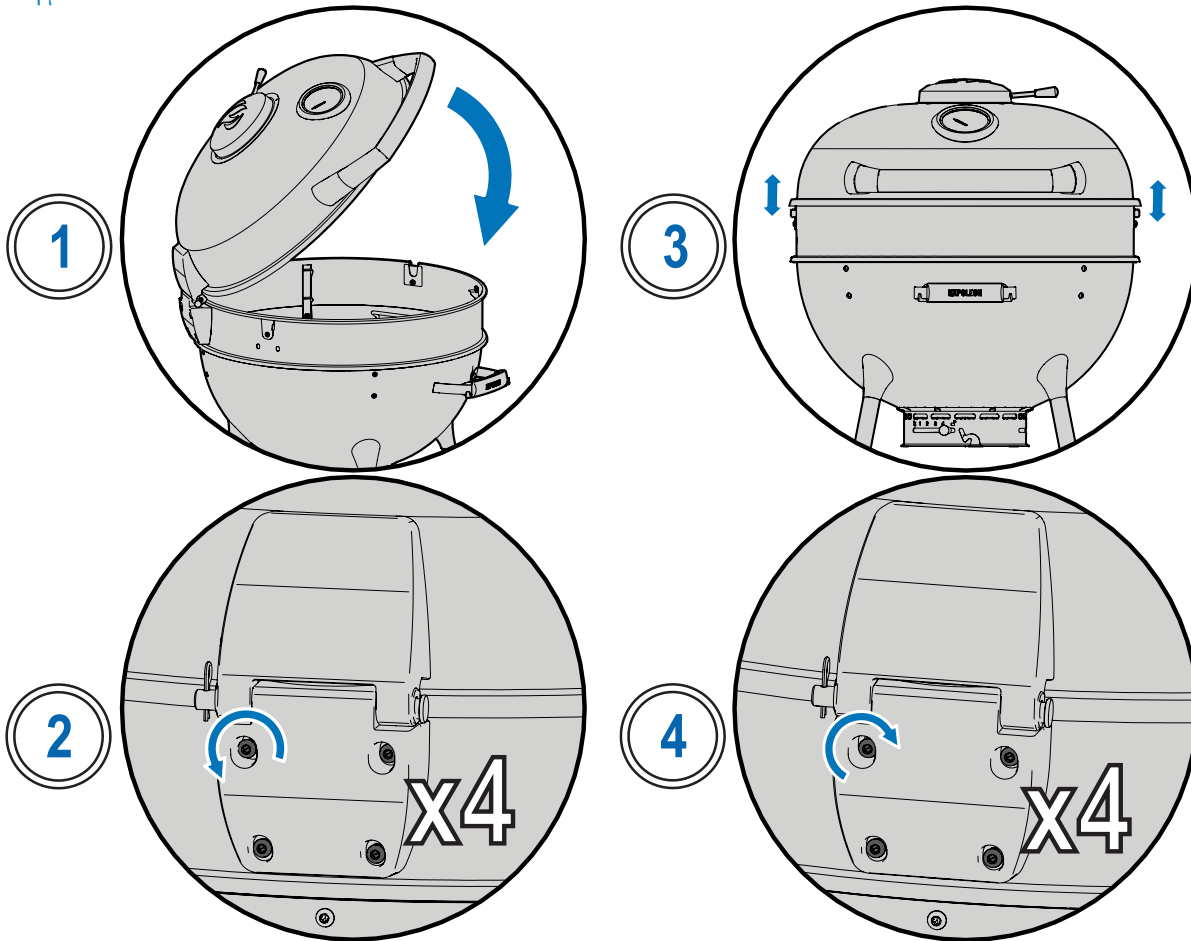
Στάχτη

- Οι στάχτες, τα λίπη και τα περιττά υπολείμματα συλλέγονται στο δοχείο στάχτης που βρίσκεται κάτω από τη σχάρα με κάρβουνα και συσσωρεύονται. Βγάλτε το ταψί από τη σχάρα για να το καθαρίσετε.
- Ποτέ μην επενδύετε το εσωτερικό της σχάρας με αλουμινόχαρτο, άμμο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό. Αυτό μπορεί να εμποδίσει τη σωστή ροή του λίπους.
- Το τηγάνι στάχτης πρέπει να ξύνεται με ένα πλαστικό μαχαίρι στόκου ή ξύστρα. Βουρτσίστε όλα τα υπολείμματα σε ένα άκαυστο μεταλλικό δοχείο.
- Πλύνετε το δοχείο στάχτης με ήπιο απορρυπαντικό και νερό.
- Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε.



! ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο στάχτης μετά από κάθε χρήση μόλις κρυώσει η σχάρα.

Ρύθμιση μεντεσέδων



1. Κλείστε το καπάκι.
2. Χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο κλειδί Torx T25, χαλαρώστε τις 4 βίδες Torx τόσο ώστε ο μεντεσές να μπορεί να κινηθεί ελαφρώς προς τα πάνω και προς τα κάτω.
3. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι κάθετα ομοιόμορφα στον ανοξειδωτο δακτύλιο ανύψωσης.
4. Σφίξτε ξανά τις βίδες χρησιμοποιώντας το κλειδί T25.

Χύτευση αλουμινίου

Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

Το αλουμίνιο δεν σκουριάζει, αλλά οι υψηλές θερμοκρασίες και οι καιρικές συνθήκες μπορούν να προκαλέσουν οξείδωση στην επιφάνεια των χυτών που μοιάζει με λευκές κηλίδες.

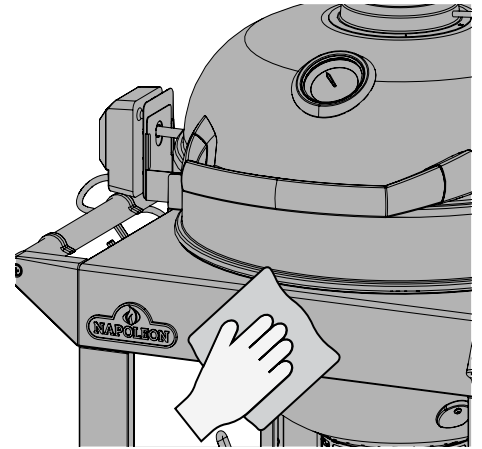
Ανοξειδωτο σε σκληρά περιβάλλοντα

Ο ανοξειδωτος χάλυβας οξειδώνεται ή λεκιάζει παρουσία χλωριόντων και σουλφιδίων, ιδίως σε παράκτιες περιοχές, θερμές και πολύ υγρές περιοχές και γύρω από πισίνες και υδρομασάζ. Αυτοί οι λεκέδες μοιάζουν με σκουριά, αλλά μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν ή να προληφθούν. Πλένετε τις ανοξειδωτες και χρωμιωμένες επιφάνειες κάθε 3-4 εβδομάδες.

Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο.

Εξωτερική επιφάνεια σχάρας

- Χρησιμοποιήστε μόνο ένα μη λειαντικό καθαριστικό από ανοξειδωτο χάλυβα ή νερό. Τα λειαντικά καθαριστικά ή το χαλύβδινο μαλλί θα χαράξουν το φινιρίσμα σε όλα τα βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξειδωτα μέρη της ψησταριάς σας.
- Σκουπίζετε πάντα προς την κατεύθυνση του κόκκου.
- Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα από σμάλτο πορσελάνης με προσοχή.
- Το φινιρίσμα από ψημένο σμάλτο μοιάζει με γυαλί και θα σπάσει αν χτυπηθεί. Το σμάλτο είναι διαθέσιμο στον αντιπρόσωπο της Napoleon Grill.
- Τα μέρη από ανοξειδωτο χάλυβα αποχρωματίζονται με την πάροδο του χρόνου όταν θερμαίνονται και παίρνουν μια χρυσή ή καφέ απόχρωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση της σχάρας.



Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΩΤΑ!



Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν συντηρείτε τη σχάρα σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πίεσης ή λάστιχο για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή χαλύβδινο μαλλί σε βαμμένα, πορσελάνινα ή ανοξειδωτα μέρη της ψησταριάς σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της σχάρας αν δεν καθαρίζονται τακτικά.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αναζωπυρώσεις και ανομοιόμορφη θερμότητα

- Η σχάρα δεν ανάβει.
- Χαμηλή φωτιά ή χαμηλή φλόγα.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Ακατάλληλη προθέρμανση.	Αφήστε τα κάρβουνα να καούν μέχρι να καλυφθούν από μια ανοιχτή γκριζα στάχτη. (Περίπου 20 λεπτά).
Δεν υπάρχει αρκετή ροή αέρα.	Ανοιχτοί αεραγωγοί.
Χαμηλά κάρβουνα.	Προσθέστε περισσότερα κάρβουνα στο δίσκο με τα κάρβουνα.
Υπερβολική συσσώρευση λίπους και στάχτης στο δοχείο στάχτης/σταγονόμετρου.	Καθαρίζετε τακτικά το δοχείο στάχτης/σταγόνας. Μην στρώνετε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανατρέξτε στο "Οδηγίες συντήρησης"

Ξεφλουδισμένο χρώμα

- Η βαφή φαίνεται να ξεφλουδίζει στο εσωτερικό του καπακιού ή του καπό.

Πιθανές αιτίες	Λύση
Συσσώρευση λίπους στις εσωτερικές επιφάνειες.	Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα. Το φινίρισμα του καπακιού και του απορροφητήρα είναι από πορσελάνη, και δεν ξεφλουδίζει. Το ξεφλούδισμα προκαλείται από σκληρυμένο γράσο, το οποίο στεγνώνει σε θραύσματα που μοιάζουν με μπογιά και ξεφλουδίζουν. Ο τακτικός καθαρισμός θα να το αποτρέψετε αυτό. Βλέπε "Οδηγίες συντήρησης".

ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΟΥΜΕ!



Η Napoleon είναι εδώ για να διασφαλίσει ότι η εμπειρία σας στο ψήσιμο θα είναι αξέχαστη. Επικοινωνήστε μαζί μας εάν χρειάζεστε πρόσθετη βοήθεια.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAPOLEON



ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ KETTLE ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΑ APOLLO®

Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών για ψησταριές με κάρβουνα και καπνιστήρια Napoleon

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAPOLEON θα είναι απαλλαγμένα από ελαττώματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Καπάκι και κάδος με επισμάλτωση πορσελάνης	10 έτη
Ανοξείδωτες σχάρες μαγειρέματος	10 έτη
Σύστημα ελέγχου αέρα	5 έτη ^{και 10}
Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος με επισμάλτωση πορσελάνης	5 έτη ^{και 10}
Επιχρωμιωμένες σχάρες ψησταριάς	3 έτη ^{και 10}
Όλα τα λοιπά μέρη	2 έτη

Η ένδειξη **plus Id** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής* της ψησταριάς.

Η ένδειξη **και 15** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 15 έτη.

Η ένδειξη **και 10** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 10 έτη.

Η ένδειξη ***εφ' όρου ζωής** αναφέρεται σε μια περίοδο εγγύησης 30 ετών.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Αγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λιχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711) δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAPOLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAPOLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί:

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί από εγκεκριμένο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή συνεργάτη σέρβις. Η εγκατάσταση πρέπει να

πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση. Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση εξαιρεί επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: γρατσουνιές, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και ξεφλουδίσματα σε εξαρτήματα με σμάλτο πορσελάνης και τυχόν εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση της ψησταριάς.

Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια, επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.,

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει

της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχαίες, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση ορίζει τις υποχρεώσεις και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με την ψησταριά NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για υπερθέρμανση, σβήσιμο της φλόγας από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως ισχυρούς ανέμους ή ανεπαρκή εξαερισμό.

Η NAPOLEON δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά στην ψησταριά που προκαλείται από καιρικές συνθήκες, χαλάζι, απρόσεκτο χειρισμό, ισχυρά χημικά ή καθαριστικά.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.

ΕΓΓΥΗΤΗΣ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands

+31 (0) 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com



ГРИЛІ НА ДЕРЕВНОМУ ВУГІЛЛІ

Посібник користувача

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Грилі, проілюстровані в цьому посібнику, можуть
відрізнятися від придбаної моделі.

Нам потрібні ваші відгуки!

Відвідайте сайт www.napoleon.com,
щоб написати відгук ★★★★★
та зареєструвати свій гриль.

Введіть серійний номер



ВІТАЄМО З ПРИДБАННЯМ ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ NAPOLEON!

Ви щойно вдосконалили свою гру на грилі.

МИ ХОЧЕМО, ЩОБ ВАШ ДОСВІД ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ БУВ НЕЗАБУТНІМ І БЕЗПЕЧНИМ.

Будь ласка, прочитайте і дотримуйтесь цього посібника користувача перед використанням гриля, щоб уникнути пошкодження майна, травм або смерті.

Перед використанням видаліть з гриля всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та картки.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ В ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В БУДІВЛІ, ГАРАЖІ АБО БУДЬ-ЯКОМУ ІНШОМУ ЗАКРИТОМУ ПРИМІЩЕННІ.

НЕБЕЗПЕКА!

- При спалюванні вугілля виділяється чадний газ.
- Не спалюйте вугілля та не використовуйте гриль у закритих та/або придатних для проживання приміщеннях, таких як будинки, гаражі, намети, транспортні засоби, каравани, будинки на колесах або човни. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.
- Погасіть будь-яке відкрите полум'я.



УВАГА!

Не намагайтеся запалити цей прилад, не прочитавши розділ "ЗАПАЛЮВАННЯ" цього посібника.

Не зберігайте та не використовуйте бензин або інші легкозаймисті рідини чи пари поблизу цього або будь-якого іншого приладу.

Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі або вибуху, що спричинить матеріальні збитки, травми або смерть.



Попередьте дорослих і дітей про небезпеку високої температури поверхні. Наглядайте за маленькими дітьми поблизу гриля.

УВАГА УСТАНОВНИКУ: Залиште цю інструкцію у власника гриля для подальшого використання.

УВАГА СПОЖИВАЧЕВІ: Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

Ласкаво просимо до Наполеона!

БЕЗПЕКА ПОНАД УСЕ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ Загальна інформація

Не використовуйте спирт, алкоголь, бензин, газ або інші леткі рідини для розпалювання або повторного розпалювання вугілля. Використовуйте **ЛИШЕ** запальнички, що відповідають стандарту EN 1860-3. Перед тим, як підпалювати вугілля, переконайтеся, що всі рідини, які просочилися через дно гриля, видалені.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Встановлення та збірка

Зберіть цей гриль точно відповідно до інструкцій, наведених у Посібнику зі збирання. Якщо гриль був зібраний в магазині, перегляньте інструкцію зі збирання, щоб переконатися, що він зібраний правильно.

Цей гриль не можна встановлювати в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах.

За жодних обставин не модифікуйте цей гриль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Операція



Перед експлуатацією цього вугільного гриля прочитайте цей посібник користувача повністю.

НЕ використовуйте пристрій під будь-якою горючою конструкцією.

Уважно дотримуйтесь інструкцій щодо освітлення.

Не використовуйте в приміщенні.

Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.

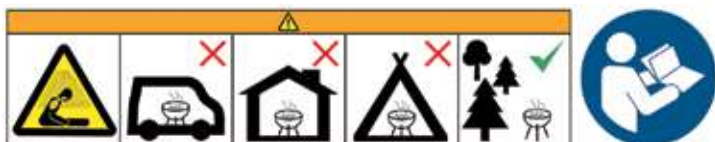
Це барбекю стане дуже гарячим. Не рухайте його під час роботи.



УВАГА! Зберігання та утилізація

Зберігайте на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні, подалі від дітей та домашніх тварин.

Після використання рідину для розпалювання вугілля слід закрити кришкою і зберігати на безпечній відстані від гриля принаймні 25 футів (7,6 м).



ЗМІСТ

Ласкаво просимо до Наполеона!	163
Безпека понад усе	
Повна характеристика системи	164
Початок роботи	166
Додаткові правила безпечної експлуатації	
Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля	
Операція	167
Розпалювання гриля	
Інструкції з приготування на грилі	
Як користуватися шампуром	
Контрольний список досвіду приготування на грилі	
Як доглядати за чавунними решітками	
Посібник з приготування їжі на вугіллі	173
Інструкції з чищення	174
Інструкції з догляду	175
Усунення несправностей	177
Гарантія	178



+31 (0) 88 588 66 55

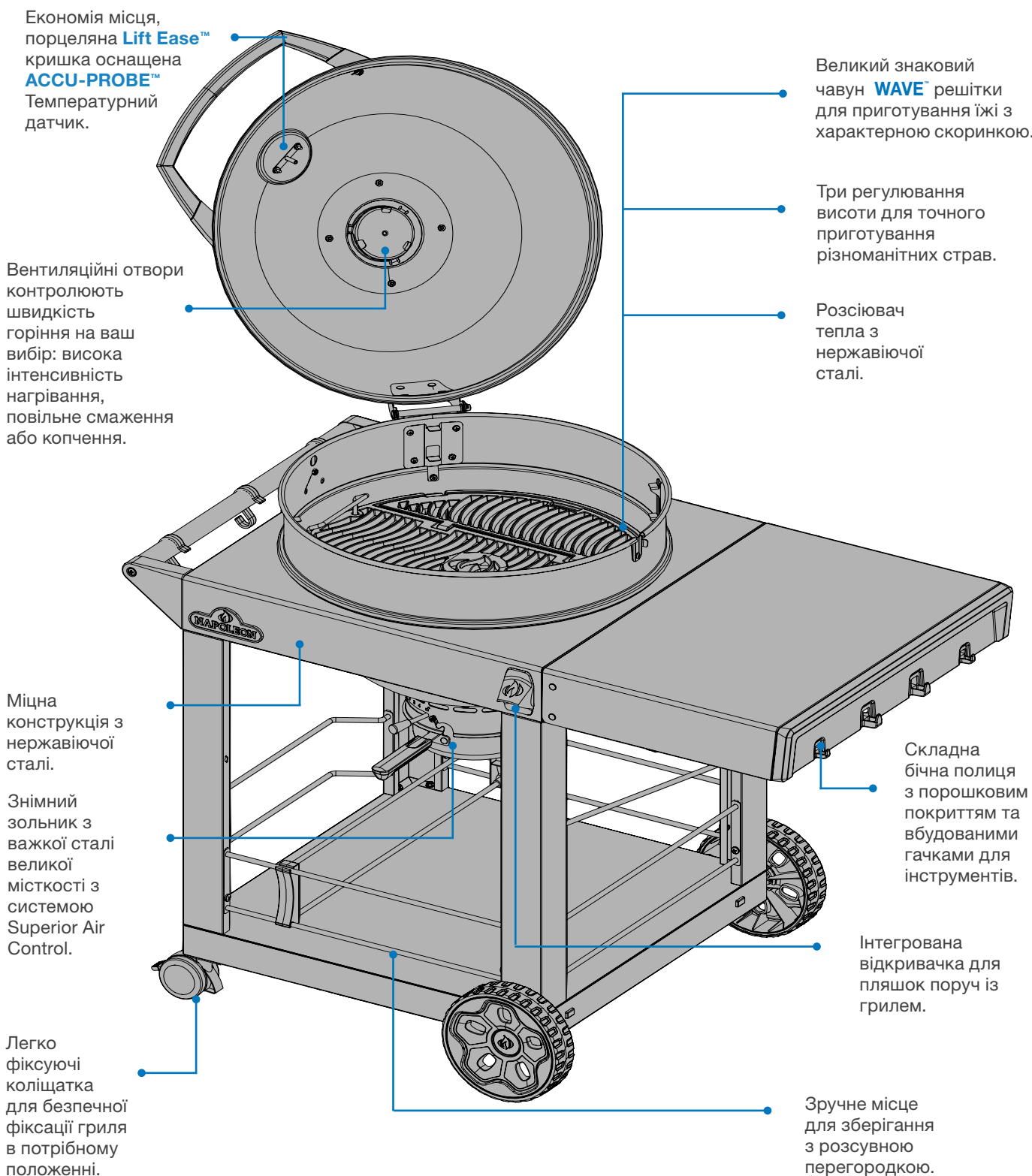


eu.info@napoleon.com



www.napoleon.com

Повна характеристика системи



Грилі, проілюстровані в цьому посібнику користувача, можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали.
Представлена модель: PRO22K-CART-3

Економія місця, порцеляна **Lift Ease™** кришка оснащена **ACCU-PROBE™** Температурний датчик.

Ергономічна відкидна кришка для безпечної роботи на всій варильній поверхні.

Чавунні відкидні решітки з трьома регулюваннями висоти.

Розсіювач тепла з нержавіючої сталі.

Регульований литий алюмінієвий шарнір.

Нержавіюче кільце для гриля з багатопозиційним регулюванням висоти решітки.

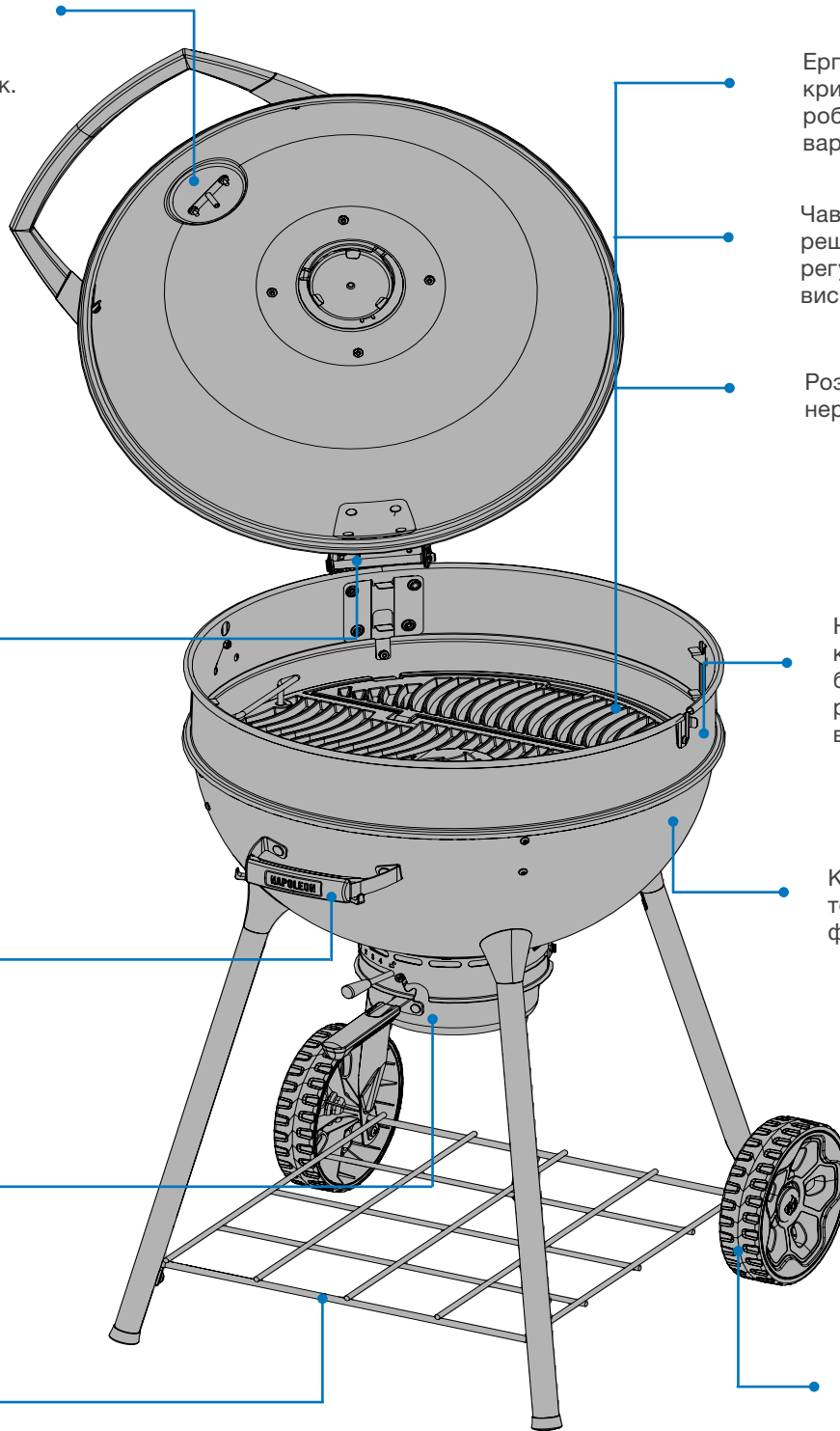
Міцна ручка, що подвоюється як тримач для інструментів.

Кришка та чаша з товстого чорного фарфору.

Знімний зольник з важкої сталі великої місткості з системою Superior Air Control.

Зручна полиця для зберігання інструментів великого калібру.

Міцні чотири ніжки з нержавіючої сталі з великими колесами для переміщення по будь-якій місцевості. 7" для 18" моделей 8" для 22" моделей



Грилі, проілюстровані в цьому посібнику користувача, можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали. Популярна модель: PRO22K-3

Початок роботи



НЕБЕЗПЕКА / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попереджає про небезпеку, яка може призвести до пожежі, вибуху, смерті або серйозних фізичних травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ОБЕРЕЖНІСТЬ!

Попереджає про небезпеку, яка може призвести до легких тілесних ушкоджень або пошкодження майна.



Носіть захисні рукавички.



Одягайте захисні окуляри.



УВАГА! Гаряча поверхня.



Важлива інформація

Додаткові правила безпечної експлуатації

- Цей гриль повинен зберігатися на відкритому повітрі в добре провітрюваному місці і не повинен використовуватися всередині будівлі, гаража, на веранді, в альтанці або в будь-якому закритому приміщенні.
- НЕ використовуйте цей гриль під будь-якими верхніми конструкціями, такими як навіси для автомобілів, тенти або козирки.
- Гриль завжди повинен стояти на безпечній, рівній поверхні.
- НЕ підпалюйте вугілля при закритій кришці.
- НЕ нахиляйтеся над грилем під час розпалювання.
- Тримайте кришку закритою під час попереднього нагрівання.
- Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від гарячого гриля.
- НЕ дозволяйте дітям залазити всередину або на гриль.
- Обслуговування слід проводити лише тоді, коли гриль охолоне.
- Завжди дайте грилю повністю охолонути перед тим, як виконувати роботи.
- НЕ використовуйте бічні полиці для зберігання запальничок, сірників або будь-яких інших горючих речовин.
- Тримайте всі електричні шнури подалі від води або нагрітих поверхонь.
- Тримайте вентиляційні отвори корпусу завжди вільними та чистими від сміття.
- Під час використання гриля піддон для попелу/жиру повинен бути на місці.
- Регулярно очищайте піддон для попелу/жиру, щоб уникнути його накопичення, яке може призвести до загоряння жиру.
- Видаліть вугілля і попіл з гриля і зберігайте в негорючому металевому контейнері, наповненому водою. Перед утилізацією витримати в металевому контейнері 24 години.
- Щоб запобігти утворенню цвілі, при тривалому зберіганні залишайте верхній і нижній вентиляційні отвори злегка відкритими.
- НЕ використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля. Це може пошкодити покриття вашого гриля.
- Злегка закрийте вентиляційні отвори на грилі, щоб контролювати спалахи. Повністю закрийте всі вентиляційні отвори та кришку, щоб загасити вугілля/пожежу.
- Завжди дотримуйтесь мінімальної відстані до горючих матеріалів - 3 фути (0,914 м) ззаду та з боків гриля.

Правила безпечної експлуатації рідини для розпалювання вугілля

- Тільки для використання на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля, якщо він не розміщений на твердій, рівній решітці для вугілля, а решітка для вугілля не розміщена на твердій, рівній, негорючій поверхні.
- Не кладіть пристрій для розпалювання вугілля на горючу поверхню, доки він повністю не охолоне.
- Не використовуйте рідину для запальничок, бензин або самозапалювальне вугілля в пристрої для розпалювання вугілля.
- Ми рекомендуємо використовувати пристрій для розпалювання вугілля для вугільних грилів.
- Завжди носіть захисні рукавички під час роботи з пристроєм для розпалювання вугілля.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від пристрою для розпалювання вугілля.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля при сильному вітрі.
- Не залишайте пристрій для розпалювання вугілля без нагляду під час використання.
- Ніколи не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля не за призначенням.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля для приготування їжі.
- Будьте особливо обережні, висипаючи гаряче вугілля з пристрою для розпалювання вугілля.

УВАГА! Рідину для розпалювання вугілля ніколи не слід додавати до гарячого або теплого вугілля.

УВАГА! Не видаляйте попіл з гриля, доки все вугілля повністю не прогорить і не згасне. Дайте достатньо часу для охолодження.

УВАГА! Не пересувайте гарячий гриль під час роботи.



Операція

Розпалювання гриля

Це перший раз? Виконайте розпалювання

Додайте паливо в гриль і тримайте його розпеченим протягом 30 хвилин з повністю відкритими кришкою і вентиляційними отворами основи. Це нормально, якщо під час першого включення гриль виділятиме запах. Цей запах спричинений "вигорянням" внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються у процесі виробництва, і більше не повториться.

Використовуйте або вугільний розпалювач (не входить до комплекту) і дотримуйтесь інструкцій, наведених у посібнику, АБО покладіть кубики запальнички або злегка зім'яту газету на дефлектор повітря та навколо нього.

Помістіть вугілля в конусоподібну купу в центрі пристрою (прямий спосіб приготування) або в додаткові кошики для вугілля (непрямий спосіб). **ПРИМІТКА:** Не готуйте до того, як вугілля вкриється попелом.

Як користуватися пристроєм для розпалювання вугілля

1. Див "Правила безпечної експлуатації вугільного розпалювача" де описані найкращі практики безпечного використання пристрою для розпалювання деревного вугілля.
2. Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори дном.
3. Зімніть два повних аркуші газети і покладіть їх на дно вугільного стартера.
4. Переверніть вугільний стартер правою стороною догори і помістіть його в центр вугільної решітки.
5. Додайте відповідну кількість вугілля, але не переповнюйте.
6. Запаліть сірник і вставте його в один з нижніх вентиляційних отворів, щоб запалити газету.
7. Одягніть захисні рукавички (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407). Коли верхній шар вугілля вкриється легким шаром сірого попелу, обережно висипте гаряче вугілля на решітку (прямий спосіб приготування) або покладіть його в кошики для вугілля (непрямий спосіб).
8. Після того, як гаряче вугілля буде розміщене на решітці, рівномірно розподіліть його за допомогою щипців з довгими жароміцними ручками.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не нахилийтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Для розпалювання вугілля можна використовувати рідину для розпалювання, але це не найкращий спосіб. Вона може бути брудною і може залишити хімічний присмак на їжі, якщо не повністю вигоріти перед приготуванням.



Експлуатація нижнього вентиляційного отвору та відра для попелу

Вентиляційні отвори кришки на критому грилі зазвичай залишають відкритими, щоб забезпечити доступ повітря всередину гриля. Повітря підвищує температуру горіння вугілля.

Ви можете регулювати швидкість горіння вугілля, пересуваючи ручку вентиляційних отворів вправо (відкрито) або вліво (закрито).

Часткове або повне закриття вентиляційних отворів допоможе охолодити вугілля.

Не закривайте повністю вентиляційні отвори і вентиляційний отвір кришки, якщо ви не намагаєтесь охолодити або загасити полум'я.

Відро для попелу можна виймати за потреби під час і після роботи, щоб видалити відкладення вугілля. Див. розділ "Видалення вугілля та попелу" в "Інструкції з чищення".

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!



Використовуйте рукавиці для барбекю або гарячі подушечки, щоб захистити руки під час приготування їжі або регулювання вентиляційних отворів.

Експлуатація вентиляційних отворів димоходу

Вентиляційний отвір димоходу використовується для контролю внутрішньої температури гриля. Зазвичай його залишають відкритим, щоб виходив дим і можна було точно налаштувати температуру гриля при закритій кришці.

Ви можете регулювати температуру гриля, пересуваючи ручку вентиляційного отвору вправо (закрито) або вліво (відкрито).

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!



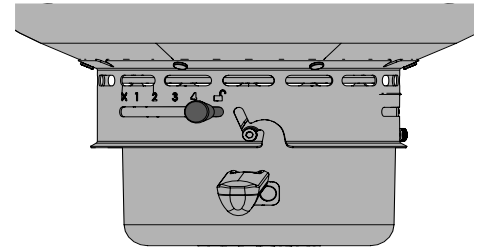
Найкраще контролювати температуру за допомогою різних налаштувань на нижньому вентиляційному отворі. Верхній вентиляційний отвір повинен бути або повністю відкритий, або повністю закритий.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

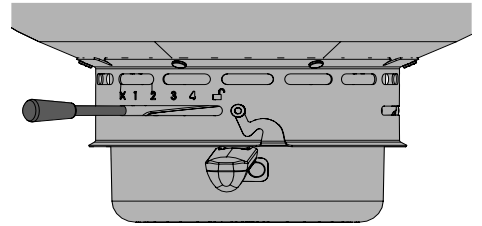


Нанесіть рослинну олію для безперервної роботи вентиляційних отворів.

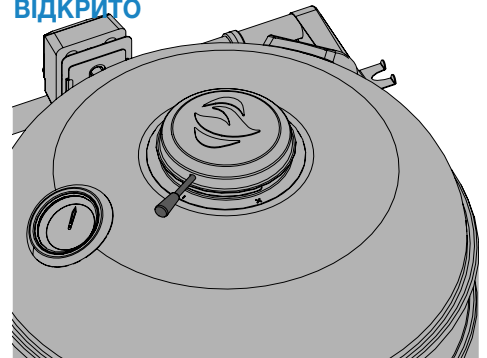
ВІДКРИТО



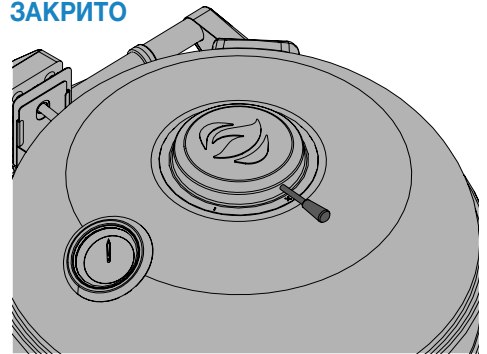
ЗАКРИТО



ВІДКРИТО



ЗАКРИТО



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди носіть захисні рукавички під час використання розпалювача вугілля для гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не розташовуйте гриль у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі на грилі.



ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Смаження на вугіллі

Деревне вугілля - це традиційний спосіб приготування їжі, який забезпечує казковий аромат. Брикети, що світяться, випромінюють інфрачервону енергію на їжу, що готується, яка має дуже незначний ефект сушіння. Соки та олії, що виділяються з їжі, стікають на вугілля і випаровуються в дим, надаючи стравам вишуканого смаку гриля. Гриль Наполеон на вугіллі виробляє пекучий жар для більш соковитих, смачних стейків, гамбургерів та іншого м'яса. Час приготування та поради див. у "Посібнику з приготування страв на вугіллі" на сторінці 173.

Як правило, плануйте використовувати приблизно 50 брикетів для приготування 2 фунтів (1 кг) м'яса або 100 брикетів для приготування 4 фунтів (2 кг) м'яса. Якщо приготування триває більше 30-40 хвилин, у вогонь необхідно додати додаткові брикети.

У холодну погоду вам знадобиться більше брикетів, щоб досягти ідеальної температури приготування. При тривалому приготуванні знадобиться додаткове деревне вугілля. Будьте обережні, додаючи вугілля в гриль. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я. Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні кухонні щипці з довгою ручкою для додавання вугільних брикетів. Додаткового аромату диму можна досягти, додавши копильну тріску, яку можна придбати у дилера Napoleon з різноманітними смаками.

Використання деревного вугілля

Рекомендації щодо використання вугілля є приблизними.

Для більш тривалого часу приготування потрібно більше вугілля.

Модель	Спосіб приготування	Рекомендації щодо ваги кускового вугілля	Бр. Рекомендації ЩОДО вугілля (максимальна кількість шматків)	Додаткове вугілля +1 година
PRO18K / NK18K	Прямий гриль	0.80 kg	40	8 на кожную сторону
PRO22 / NK22 PRO22MK	Пряме смаження на грилі	0.98 kg	50	8 на кожную сторону
	PRO22MK	0.49 kg	25 з кожного боку	8 на кожную сторону

БЕЗПЕКА ПОНАД УСЕ



Ніколи не накривайте більше 75% варильної поверхні твердими металевими предметами (наприклад, сковорідками або каструлями).

ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ?



З обох боків решітки є заслінки, які забезпечують доступ до вугілля, що тліє (за наявності).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Піддон для попелу повинен бути на місці під час запалювання і в будь-який час під час використання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після розпалювання ніколи не додавайте в гриль додаткову рідину для розпалювання. Зберігайте пляшку на відстані не менше 25 футів (7,6 м) від гриля під час роботи. Після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Будьте обережні, додаючи вугілля в гриль. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я. Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні щипці з довгими ручками для додавання вугілля.



Використання гриля

- Ми рекомендуємо попередньо розігріти гриль із закритою кришкою протягом приблизно 20 хвилин.
- Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий наліт сірого попелу.
- Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу, такі як риба та овочі, можна готувати на грилі з відкритою кришкою.
- Приготування їжі із закритою кришкою забезпечує більш високу і рівномірну температуру, що скорочує час приготування і робить їжу більш рівномірною. **ПРИМІТКА:** Щоб мінімізувати втрати тепла під час перевірки температури страви, використовуйте дверцята термощупа, розташовані збоку приладу.
- Якщо ви готуєте дуже нежирне м'ясо, наприклад, курячу грудку або нежирну свинину, решітку можна змастити олією перед розігріванням, щоб зменшити пригорання.
- Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, або обріжте жир, або зменшіть температуру.
- Якщо спалах стався, відсуньте їжу подалі від полум'я і зменшіть вогонь (зменшіть вентиляційний отвір). Залиште кришку відкритою, доки не вдасться контролювати процес горіння.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!

Використовуйте термометр для перевірки внутрішньої температури м'яса, щоб переконатися, що воно ідеально приготоване.

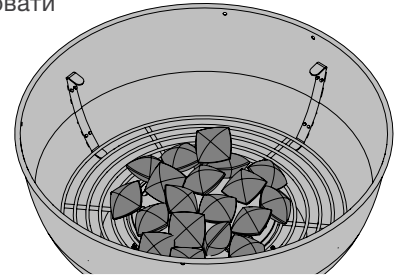
Дяряме смаження на грилі

Цей метод часто використовується для підсмажування або для страв, які готуються недовго, таких як гамбургери, стейки, курка або овочі.

Покладіть їжу на решітку безпосередньо над вогнем.

Спочатку обсмажте м'ясо, щоб воно ввібрало в себе соки та аромат.

Зменшіть температуру гриля, щоб закінчити приготування відповідно до ваших уподобань, або помістіть їжу в зону непрямого приготування гриля, щоб закінчити приготування

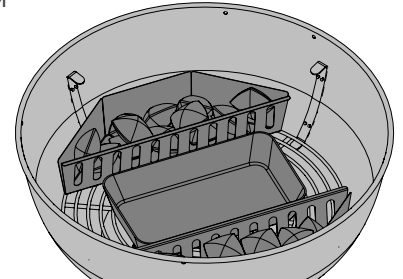


Непрямий гриль

Цей метод використовує нижчі температури і циркулює тепло навколо їжі, готуючи її повільно і рівномірно. Використовуйте цей метод для приготування великих шматків м'яса або продуктів, схильних до спалахів, таких як печеня, курка або індичка.

Покладіть їжу на решітку так, щоб знизу не було прямого нагрівання.

Смаження на грилі за нижчої температури та триваліше приготування без прямого нагрівання знизу дасть змогу отримати більш ніжне м'ясо.



Регулювання висоти решітки

Примітка: Тільки для PRO22 та PRO18.

Висоту решітки можна відрегулювати на 3 різних рівнях відповідно до потреб приготування їжі. Це можна зробити, піднявши та повернувши решітку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки за допомогою ручок.

Найнижчий рівень найкраще підходить для смаження (він знаходиться найближче до вугілля).

Середній - для стандартного приготування.

Найвищий рівень найкраще підходить для повільного готування або підтримання їжі в теплі, якщо залишити кришку відкритою.

! **УВАГА!** Не регулюйте решітку під час роботи або в гарячому стані.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не кладіть руки всередину гриля, коли регулюєте лоток для вугілля. Завжди тримайте руки та пальці подалі від підйомного механізму.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Будьте обережні, додаючи вугілля в гриль. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні щипці з довгими ручками для додавання вугілля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не залишайте вугілля та попіл у грилі без нагляду.

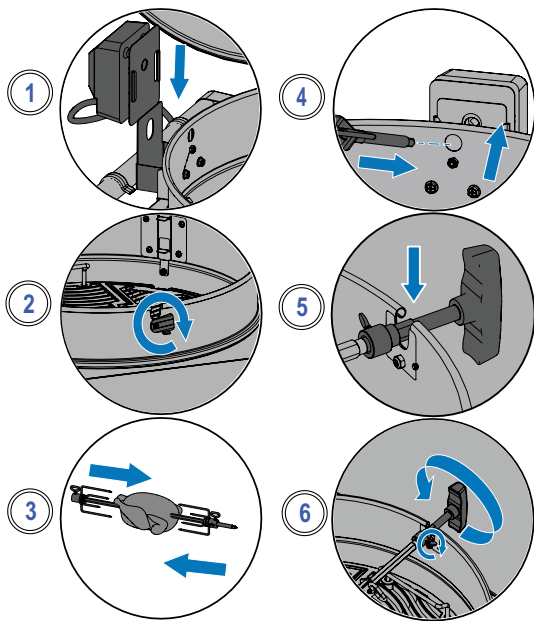


Як користуватися шампуром

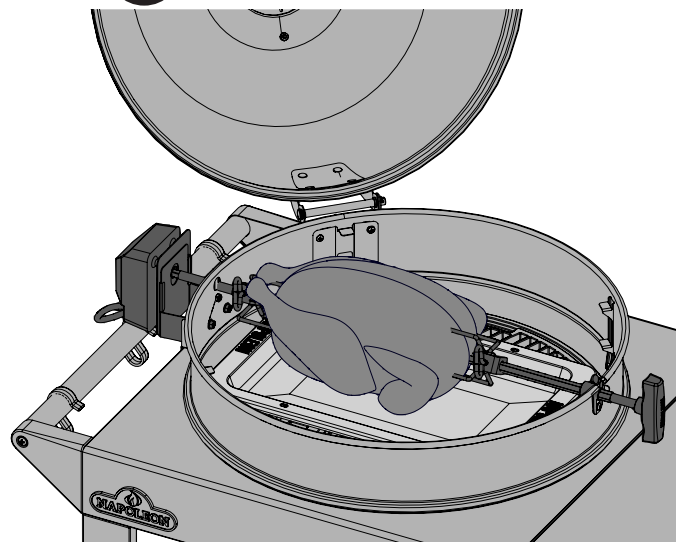
Збирання комплекту шампура (якщо він є)

Примітка: Тільки для PRO22 та PRO18.

1. Встановіть двигун шампура збоку гриля за допомогою монтажного кронштейна (кронштейнів). Після того, як кронштейн буде закріплений на решітці, встановіть двигун шампура на кронштейн.
2. Просуньте першу вилку шампура трохи далі середини вертела і закріпіть її на місці. Нанизати м'ясо на шампур і проштовхнути м'ясо на виделку. Надягніть другу вилку шампура на протилежний кінець вертела і просуньте її в м'ясо до упору. Затягніть виделку на місці, а потім надіньте противагу на стрижень вертела.
3. Обережно вставте загострений кінець вертела через отвір нижньої чаші в двигун шампура. Встановіть протилежний кінець через вішалки. Важкий бік м'яса, природно, буде звисати вниз, тому відрегулюйте противагу відповідним чином, щоб збалансувати навантаження. Затягніть противагу рукою, спрямованою вгору.
4. Насуньте обмежувальну втулку на шампур так, щоб вона опинилася за внутрішньою стороною кожуха. Це забезпечить безпеку руху вертела з боку в бік.
5. Затягніть упорну втулку та ручку вертела. Підкладіть під м'ясо металеву тарілку, щоб збирати стікаючу рідину.



ВАЖЛИВО! Завжди надягайте рукавички при роботі з компонентами



Поради щодо використання гриля:

- Використовуйте термометр, щоб перевірити внутрішню температуру м'яса.
- Печення та птиця повинні підрум'янитися ззовні та залишатися ніжними всередині.
- Використовуйте краплі для панірування та приготування підливи.
- Курка вагою 3 кілограми готується приблизно 1,5 години на середньому або високому рівні.
- Пам'ятайте про потужність двигуна вашого шампура. Ніколи не перевантажуйте обладнання.
- Завжди встановлюйте рівномірне збалансоване навантаження на шампур.

Як приготувати кілька курчат

1. Прив'яжіть або приколійте крила до тулуба курчат.
2. Вставте вилку шампура на вертел.
3. Нанизайте першу курку на шампур, доки вона не закріпиться на вилці. Затягнути.
4. Нанизати наступних 2 курчат на шампур так, щоб всі курчата були близько один до одного.
5. Надягніть другу вилку шампура на вертел і просуньте її в курку, поки всі 3 курки не будуть щільно притиснуті одна до одної. Затягнути.

**ЧИ
ЗНАЄТЕ
ВИ?**

Ви можете зняти решітки, якщо вони заважають готувати великі шматки м'яса.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після закінчення готування розберіть компоненти гриля, вимийте їх теплою мильною водою і зберігайте в приміщенні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте термостійкі рукавички для гриля, коли працюєте з гарячими компонентами гриля.



КОНТРОЛЬНИЙ СПИСОК ДОСВІДУ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Звертайтеся до цього списку щоразу, коли готуєте на грилі

Прочитайте посібник користувача

Переконайтеся, що ви прочитали посібник користувача та всі інструкції з безпеки.

Чистий зольник

Завжди очищайте зольник перед приготуванням на грилі, щоб уникнути пожеж і спалахів.

Розпалювання вугілля

Повністю відкривайте вентиляційні отвори на кришці та підставці кожного разу, коли розпалюєте гриль. Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту) або покладіть кубики запальнички чи злегка зім'яту газету на дефлектор та навколо нього. Не нахиляйтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

Розігрівання та очищення решіток

Покрийте всю поверхню решітки рослинною олією, а не солоними жирами, такими як вершкове масло або маргарин. Розігрійте гриль, щоб спалити зайві залишки жиру. Очистіть решітку за допомогою латунної щітки. Зверніться до "Інструкцій з очищення".. **ПРИМІТКА:** Решітки з нержавіючої сталі довговічні, стійкі до корозії та потребують менше приправ і догляду, ніж чавунні решітки.

Зона підготовки

Переконайтеся, що все необхідне для приготування їжі на грилі, наприклад, посуд, приправи, соуси та посуд, знаходиться в межах вашої досяжності. Не залишайте їжу без нагляду, інакше вона може підгоріти.

Не підглядайте і не перевертайте зайвий раз

Намагайтеся не відкривати кришку і не заглядати занадто часто, інакше тепло витече і змінить температуру і час приготування. Перевертайте їжу лише один раз, особливо стейк і курку.

Залишайте місце

Залишайте трохи місця на решітці та між стравами, щоб у вас було місце для переміщення страв, якщо вам це потрібно.

Використовуйте термометр

Використовуйте термометр, щоб переконатися, що їжа добре приготована. Дотримуйтесь відповідних рекомендацій щодо температури для всіх видів м'яса, особливо птиці.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!



Надихайтесь на створення смачних страв з рецепти та техніки приготування на грилі на сайті www.napoleon.com та Кулінарних книг Наполеона.

ПОРАДА ПРОФЕСІОНАЛА!



Завжди попередньо розігрівайте гриль перед тим, як спалити залишки їжі та запобігти прилипанню їжі до решітки.

ПОРАДИ ЩОДО ОЛІЇ ТА ЖИРІВ!



- Виноградна олія
 - Олія соняшника
 - Соева олія
 - Оливкова олія першого віджиму
 - Рапсова олія
- Якщо немає такої можливості, обирайте олію або жир з високою температурою димлення. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин.








Як доглядати за чавунними решітками

Цю процедуру **ОБОВ'ЯЗКОВО** потрібно виконати перед першим використанням і повторювати кожні 3-4 використання, щоб решітки виглядали як нові.

1. Зніміть чавунні решітки з гриля.
2. Вимийте решітки теплою мильною водою і м'якою тканиною. Витріть насухо і дайте решітці повністю висохнути.
3. Рівномірно нанесіть жир/олію силіконовим пензликом з обох боків.
4. Розігрійте прилад до 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Встановіть решітки та готуйте 30 хвилин.
6. Нанесіть другий рівномірний шар жиру/олії на решітки і продовжуйте готувати ще 30 хвилин.
7. Тепер решітка готова. **ПРИМІТКА:** Якщо на чавунних решітках утворилася іржа, видаліть її за допомогою губки для чищення або латунної щітки і повторіть процес приправлення.



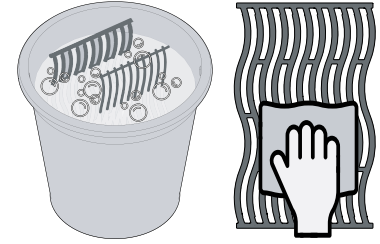
Посібник з приготування їжі на вугіллі

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ПОРАДИ
 Стейк товщиною 1 дюйм (2,54 см)	Прямий нагрів	Не дуже добре - 4 хвилини	Попросіть мрамурове сало в розрізі. Жир - це природний барвник і зберігає м'ясо соковитим.
		Середній - 6 хвилин	
		Добре прожарений - 8 хвилин	
 Гамбургер товщиною ½ дюйма (1,27 см)	Прямий нагрів	Не дуже добре - 4 хвилини	Тримайте котлети однакової товщини для однакового часу приготування. Додайте до вугілля деревну тріску зі смаком гікорі для додаткового аромату.
		Середній - 6 хвилин	
		Добре прожарений - 8 хвилин	
 Курка	Пряме нагрівання - приблизно 2 хвилини на кожну сторону	20 - 25 хвилин	Розріжте місце з'єднання стегна і голітки на $\frac{3}{4}$, щоб м'ясо лежало рівно на конфорці і готувалося рівномірно. Додайте до вугілля деревну тріску зі смаком мескиту для додаткового аромату.
	Непрямий нагрів - протягом решти 18-20 хвилин		
 Свинячі відбивні	Прямий нагрів	10-15 хвилин з кожного боку	Вибирайте товсті відруби для більш ніжного м'яса. Обріжте зайвий жир.
 Запасні реберця	Пряме нагрівання - 5 хвилин	1.5 - 2 години, часто перевертаючи	Обирайте нежирні м'ясисті реберця. Смажте на грилі, поки м'ясо не буде легко відриватися від кістки.
	Непрямий нагрів - для завершення		
 Відбивні з баранини	Прямий нагрів	25 - 30 хвилин з кожного боку	Вибирайте товсті відруби для більш ніжного м'яса. Обріжте зайвий жир.
 Хот-доги	Прямий нагрів	4 - 6 хвилин	Виберіть більші сосиски та розріжте їх уздовж перед смаженням на грилі.

Інструкції з чищення

Перше використання

1. Вимийте решітки вручну водою з м'яким господарським милом, щоб видалити залишки виробничого процесу. НЕ мити в посудомийній машині.
2. Ретельно промийте гарячою водою і повністю висушіть м'якою тканиною, щоб запобігти потраплянню вологи всередину чавуну.

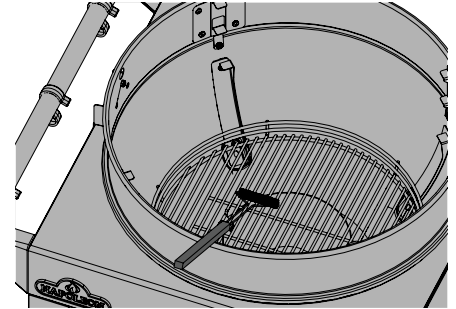


Чавунні решітки

- Нанесіть на решітки захисне покриття для запобігання корозії див. Поради щодо приготування на грилі - **Як доглядати за чавунними решітками.**

Сталеві решітки

- Сталеві решітки можна чистити, попередньо розігрівши гриль і видаливши залишки жиру за допомогою дротяної щітки.
- Сталеві решітки постійно знебарвлюються від регулярного використання через високі температури під час приготування їжі на грилі.



Внутрішня частина гриля

1. Зніміть решітки для приготування їжі.
2. За допомогою латунної щітки видаліть залишки їжі з боків і під кришкою.
3. Зішкребіть всю емаль пластиковим шпателем або скребком. Видаліть попіл за допомогою дротяної щітки.
4. Змітайте сміття зсередини гриля в зольник.
5. Вимийте внутрішню частину гриля м'яким миючим засобом і водою.
6. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.

Утилізація вугілля та попелу

УВАГА! Ретельно дотримуйтесь цих заходів безпеки, щоб захистити себе та своє майно від пошкоджень.

- Мпереконайтеся, що вугілля та попіл повністю погасли перед видаленням.
- Для видалення вугілля та попелу з гриля використовуйте металеву лопатку або совок.
- Помістіть вугілля та попіл у негорючий металевий контейнер і повністю залийте водою на 24 години перед утилізацією.

**МИ
ХОЧЕМО
ДОПОМОГТИ!**

Зверніться до відділу обслуговування клієнтів Napoleon За рекомендованими запасними частинами.
+31 88 588 66 55

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час чищення гриля завжди одягайте захисні рукавички та окуляри.

УВАГА! Накопичений жир є пожежонебезпечним.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, чистити гриль слід тільки тоді, коли він охолоне.

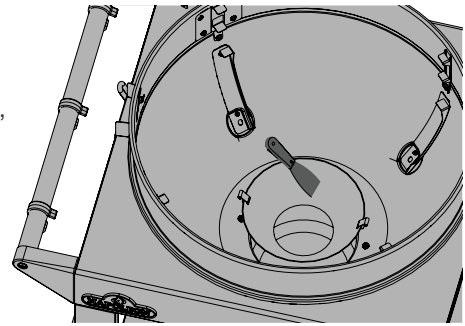
УВАГА! Перед чищенням переконайтеся, що гриль охолонув. Не використовуйте засіб для чищення духовки для чищення будь-якої частини гриля. Не кладіть решітки для приготування їжі або будь-які інші частини гриля в самоочищувальну духовку для чищення. Чистіть гриль у місці, де розчин для чищення не зашкодить палубі, газону або внутрішньому дворику.



Інструкції з догляду

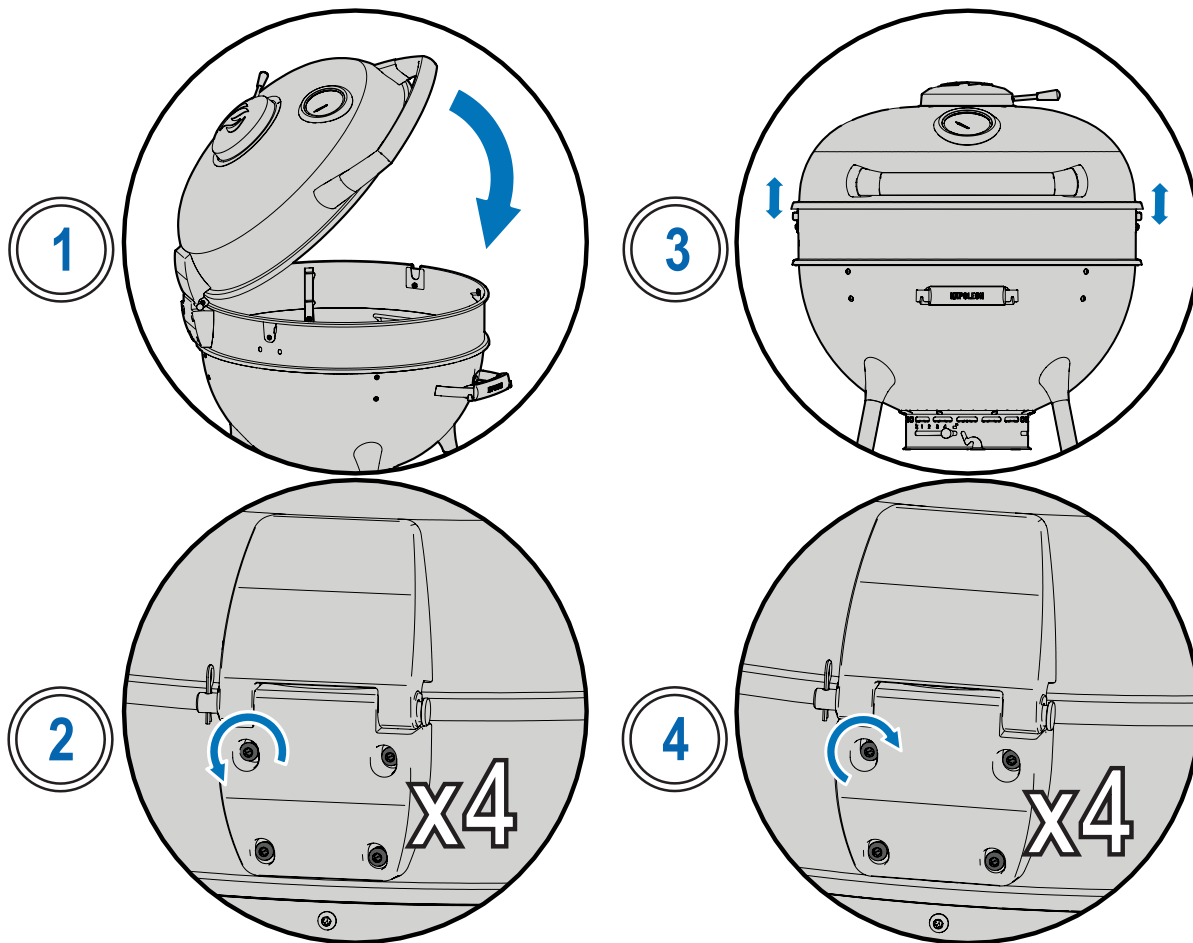
Піддон для попелу

- Попіл, жир і зайві краплі збираються в зольнику, розташованому під вугільною решіткою, і накопичуються. Зніміть піддон з решітки, щоб очистити його.
- Ніколи не вистилайте внутрішню поверхню гриля алюмінієвою фольгою, піском або будь-яким іншим матеріалом. Це може перешкоджати належному стіканню жиру.
- Зольник слід вишкребти пластиковим шпателем або скребком. Вичистіть все сміття щіткою в негорючий металевий контейнер.
- Вимийте зольник м'яким м'яким засобом і водою.
- Добре промийте чистою водою і витріть насухо.



! **ВАЖЛИВО!** Рекомендується спорожнити піддон для попелу після кожного використання, коли гриль охолоне.

Регулювання шарнірів



1. Закрийте кришку.
2. За допомогою ключа T25 Torx, що додається, ослабте 4 гвинти Torx настільки, щоб шарнір міг злегка рухатися вгору і вниз.
3. Переконайтеся, що кришка рівномірно сидить на нержавіючому кільці.
4. Затягніть гвинти за допомогою ключа T25 Torx.

Алюмінієве лиття

Очистіть теплою мильною водою.

Алюміній не іржавіє, але високі температури та атмосферні впливи можуть спричинити окислення на поверхні виливків, які виглядають як білі плями.

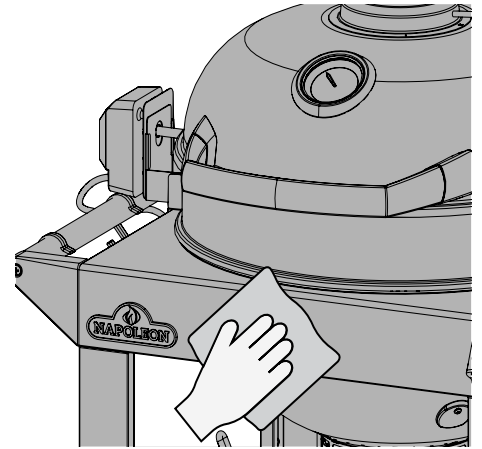
НЕРЖАВІЮЧА В СУВОРИХ УМОВАХ

Нержавіюча сталь окислюється або забарвлюється в присутності хлоридів і сульфідів, особливо в прибережних регіонах, теплих і вологих місцях, а також навколо басейнів і гідромасажних ванн. Ці плями виглядають як іржа, але їх можна легко видалити або запобігти появі. Мийте нержавіючі та хромовані поверхні кожні 3-4 тижні.

Мийте теплою мильною водою.

Зовнішня поверхня гриля

- Використовуйте тільки неабразивний очищувач для нержавіючої сталі або воду. Абразивні миючі засоби або сталева вата подряпають покриття фарбованих, порцелянових або нержавіючих частин гриля.
- Завжди протирайте у напрямку волокон.
- Обережно поводьтеся з компонентами з порцелянової емалі.
- Запечена емаль схожа на скло і в разі удару може розколотися. Підфарбувати емаль можна у вашого дилера Napoleon Grill.
- Деталі з нержавіючої сталі з часом знебарвлюються при нагріванні і набувають золотистого або коричневого відтінку. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу гриля.



БЕЗПЕКА НАСАМПЕРЕД!

Завжди носіть захисні рукавички та захисні окуляри під час обслуговування гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте мийку під тиском або шланг для очищення будь-якої частини гриля.

УВАГА! Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву вату на пофарбованих, порцелянових або виготовлених з нержавіючої сталі частинах гриля.

УВАГА! Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке погіршення стану компонентів гриля, якщо їх не чистити регулярно.



Усунення несправностей

Спалахи та нерівномірне нагрівання

- Гриль не запалюється.
- Низький нагрів або слабе полум'я.

Можливі причини	Рішення
Неправильний попередній нагрів.	Дайте вугіллю прогоріти, поки воно не покриється світло-сірим попелом. (Приблизно 20 хвилин).
Недостатній потік повітря.	Відкриті вентиляційні отвори.
Мало вугілля.	Додайте більше вугілля в лоток для вугілля.
Надмірне накопичення жиру та попелу в піддоні для попелу/крапельниці.	Регулярно очищайте піддон для попелу/крапель. Не застеляйте піддон алюмінієвою фольгою. Зверніться до "Інструкції з технічного обслуговування"

Облуплення фарби

- Здається, що фарба відшаровується всередині кришки або витяжки.

Можливі причини	Рішення
Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки та витяжки - порцелянове, і воно не відшаровується. Відшарування спричинене затверділим жиром, який висихає, утворюючи схожі на фарбу шматочки, які потім відшаровуються. Регулярне чищення запобігти цьому. Див "Інструкції з технічного обслуговування" .

МИ ХОЧЕМО ДОПОМОГТИ!

Napoleon тут для того, щоб ваш досвід приготування на грилі запам'ятався надовго. Зверніться до нас, якщо вам потрібна додаткова допомога.

ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВІЙ ГРИЛЬ!

Зареєструйте свій гриль! Перейдіть на Napoleon.com або до Посібника зі збирання, щоб отримати інструкції щодо запасних частин.

ГАРАНТІЯ НА ПРОДУКЦІЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРІЇ ВУГІЛЬНИХ ЧАЙНИКІВ-ГРИЛІВ ТА КОПТИЛЕНЬ APOLLO® 10 років обмеженої гарантії на вугільні грилі та коптильні Napoleon

NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:

Порцелянова емальована кришка та чаша	10 років
Решітки з нержавіючої сталі.....	10 років
Система регулювання подачі повітря	5 років <small>плюс 10</small>
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років <small>плюс 10</small>
Хромовані решітки для гриля	3 роки <small>плюс 10</small>
Всі інші частини	2 роки

Plus Id: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 15 років.

Плюс 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права замовника в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711). Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не може бути передана або продовжена за жодних обставин і жодним з наших представників.

Гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним техніком або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також

усіх місцевих і національних будівельних і протипожежних норм.

Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням жиру, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалістю.

Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або

впливу сонячних променів.

Ця гарантія також не поширюється на наступні випадки: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, що використовуються при встановленні гриль.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться до такої міри, що стане непридатною до експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде видана заміна деталі.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних зобов'язань на власний розсуд, повернувши первинному покупцеві кошти в розмірі оптової ціни відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на встановлення, робочі години або інші витрати, пов'язані з перевстановленням гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії NAPOLEON за цією гарантією

визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо гриль NAPOLEON.

Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за: Перегрів, згасання полум'я під впливом факторів навколишнього середовища, таких як сильний вітер або недостатня вентиляція.

NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження гриль, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або засобами для чищення. До гарантійних претензій необхідно додати документ про покупку або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

Компанія NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, оплату робочого часу або експортні мита.

ГАРАНТ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

☎ +31 (0) 88 588 66 55

✉ eu.info@napoleon.com



ГРИЛИ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

Руководство пользователя

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3, PRO22MK-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C, RBP22K-LEG-3

Грили, изображенные в данном руководстве, могут отличаться от приобретенной модели.

Нам нужны ваши отзывы!

Посетите Napoleon.com ,

чтобы написать отзыв ★★★★★

Приклейте этикетку с
серийным номером на это место



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИБРЕТЕНИЕМ УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ NAPOLEON!

Это большой шаг вперед в приготовлении на гриле.

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ВАШ ОПЫТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ БЫЛ НЕЗАБЫВАЕМОМ И БЕЗОПАСНЫМ.

Во избежание повреждения имущества, травм или смерти прочтите и соблюдайте данное руководство пользователя перед использованием гриля.

Перед использованием гриля удалите все упаковочные материалы, рекламные этикетки и карточки.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ЗДАНИИ, ГАРАЖЕ ИЛИ ЛЮБОМ ДРУГОМ ЗАКРЫТОМ ПОМЕЩЕНИИ.

ОПАСНО!

- При горении древесного угля выделяется угарный газ.
- Не сжигайте уголь и не используйте в закрытых и/или пригодных для жилья помещениях, таких как дом, гараж, палатка, автомобиль, автофургон, дом на колесах или лодка. Опасность смертельного отравления угарным газом.
- Погасите любое открытое горение.



ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь зажечь гриль, не ознакомившись с инструкциями раздела "РОЗЖИГ" данного руководства.

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости и его пары в непосредственной близости от этого или любого другого подобного оборудования.

Несоблюдение правил приведенных в этой инструкции, может привести к пожару или взрыву, материальному ущербу, травмам и смерти.



Предупредите взрослых и детей об опасности горячих поверхностей.
Не оставляйте без присмотра маленьких детей вблизи гриля.

ВНИМАНИЕ УСТАНОВЩИКУ: Оставьте эту инструкцию у владельца гриля для дальнейшего использования.
ВНИМАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЮ: Сохраните данную инструкцию у себя для дальнейшего использования.

Добро пожаловать в Наполеон!

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО



ВНИМАНИЕ Общая информация

Не используйте спирт, алкоголь, бензин или другие высоколетучие жидкости для розжига древесного угля. Используйте ТОЛЬКО устройства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3. Убедитесь, что все жидкости, которые стекали сквозь дно гриля, удалены, прежде чем разжигать уголь.



ВНИМАНИЕ! Установка и сборка

Соберите этот гриль в точном соответствии с инструкциями в Руководстве по сборке. Если гриль был собран в магазине, изучите инструкции по сборке, чтобы убедиться, что он собран правильно.

Этот гриль нельзя устанавливать в или на транспортных средствах и/или лодках.

Ни в коем случае не модифицируйте этот гриль.

ВНИМАНИЕ! Работа с грилем



Перед началом эксплуатации этого угольного гриля прочтите руководство пользователя полностью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатировать устройство под горючими конструкциями.

Внимательно следуйте инструкциям по розжигу.

Не используйте в закрытых помещениях.

Не подпускайте к грилю детей и домашних животных.

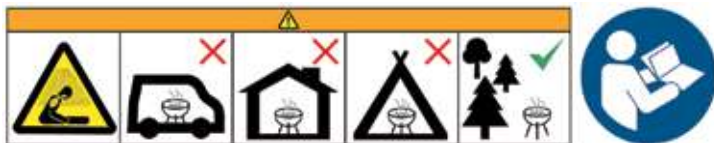
Гриль становится очень горячим. Не перемещайте его во время работы.



ВНИМАНИЕ! Хранение

Хранить на открытом воздухе в хорошо проветриваемом помещении вдали от детей и домашних животных.

После использования жидкость для розжига угля следует закрыть и хранить на безопасном расстоянии от гриля не менее 7,6 м.



СОДЕРЖАНИЕ

Добро пожаловать в Наполеон!	23
Безопасность превыше всего	
Основные особенности конструкции	24
Начало работы	26
Дополнительные правила безопасной эксплуатации.	
Правила безопасной эксплуатации стартера (устройства для розжига угля).	
Работа с грилем	27
Розжиг гриля.	
Инструкции по приготовлению на гриле.	
Как использовать вертел.	
Список самых важных моментов в работе с грилем	
Как прокалить чугунные решетки для приготовления пищи	
Руководство по приготовлению на древесном угле	33
Инструкции по очистке	
Инструкции по	34
Инструкции по техническому	
	35
Устранение неполадок	37
Гарантия	38



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Оновные особенности конструкции

Компактная, фарфоровая крышка **Lift Ease™** оснащена датчиком температуры **ACCU-PROBE™**.

Вентиляционные отверстия для регулировки скорости горения-для интенсивного нагрева, медленного обжаривания или копчения.

Прочная конструкция из нержавеющей стали.

Съемный зольник большой емкости из прочной стали с превосходной системой контроля подачи воздуха.

Ролики EasyLocking Casters с блокираторами для надежной фиксации гриля в нужном положении.

Большая культовая чугунная решетка **WAVE™** решетки для приготовления пищи для получения характерных следов прожарки.

Три уровня регулировки высоты решетки для приготовления.

Рассеиватель тепла из нержавеющей стали.

Откидная боковая полка с порошковым окрасом и встроенными крючками для инструментов.

Встроенная открывалка для бутылок всегда под рукой.

Удобная полка выдвигной перегородкой.



Грили, изображенные в данном руководстве пользователя, могут отличаться от приобретенной вами модели. Характерная модель: PRO22K-CART-3

Компактная, фарфоровая крышка **Lift Ease™** оснащена датчиком температуры **ACCU-PROBE™**.

Эргономичная откидная крышка для безопасной работы на всей варочной поверхности.

Чугунные навесные решетки для приготовления пищи с тремя возможными положениями высоты.

Рассеиватель тепла из нержавеющей стали.

Кольцо из нержавеющей стали для приготовления на вертеле с многопозиционной высотой решетки.

Массивная черная фарфоровая крышка и очаг.

Регулируемая литая алюминиевая петля.

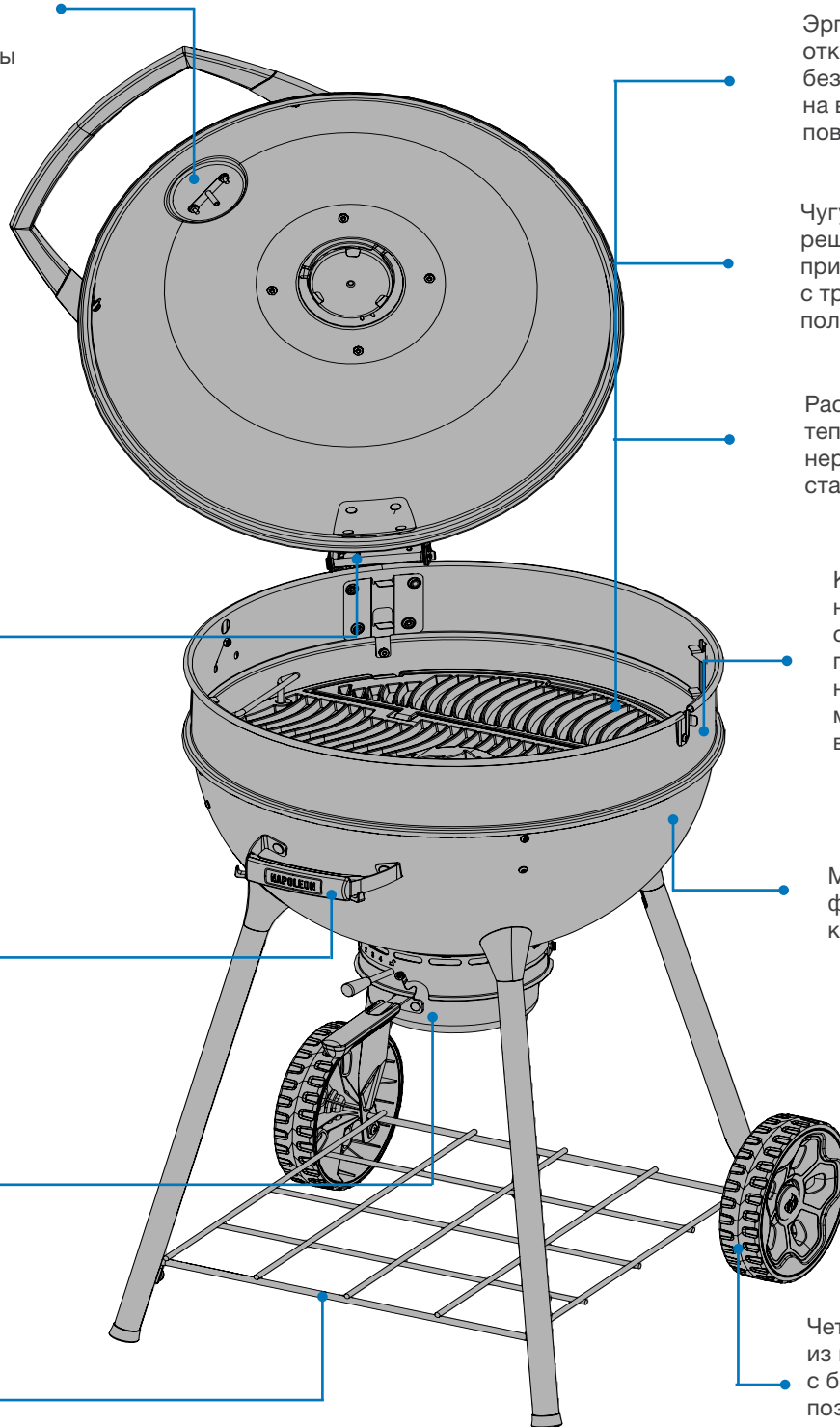
Прочная ручка, служит в качестве держателя для инструментов.

Съемный зольник большой емкости из прочной стали с превосходной системой контроля доступа воздуха.

Удобная прочная полка для хранения аксессуаров.

Четыре прочные ножки из нержавеющей стали с большими колесами позволяют передвигать гриль по любой поверхности.

7" для моделей 18"
8" для моделей 22"



Грили, изображенные в данном руководстве пользователя, могут отличаться от приобретенной вами модели. Характерная модель: PRO22K-3

Начало работы



ОПАСНО / ВНИМАНИЕ! Предупреждает об опасности, которая может привести к пожару, взрыву, смерти или серьезным физическим травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ / ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Предупреждает об опасности, которая может привести к легким физическим травмам или повреждению имущества.



Надевайте защитные перчатки.



Носите защитные очки.



ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность.



Важная информация

Дополнительные правила безопасной эксплуатации гриля

- Этот гриль должен храниться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте и не должен использоваться в здании, гараже, на крыльце, в беседке или в любом закрытом помещении.
- Не используйте этот гриль под любыми подвесными конструкциями, такими как крыши, навесы, тенты или козырьки.
- Гриль должен всегда находиться на надежной, ровной площадке.
- Не разжигайте уголь с закрытой крышкой.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Во время разогрева гриля держите крышку закрытой.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Не подпускайте детей и домашних животных к горячему грилю.
- НЕ позволяйте детям забираться внутрь или на гриль.
- Обслуживание следует проводить только тогда, когда гриль остыл.
- Всегда давайте грилю полностью остыть, еред транспортировкой.
- Не используйте боковые полки для хранения зажигалок, спичек или любых других горючих материалов.
- Держите все электрические кабели подальше от воды и нагретых поверхностей.
- Вентиляционные отверстия корпуса всегда должны быть свободны и очищены от мусора.
- При использовании гриля поддон для сбора золы/жира должен находиться на рабочем месте.
- Регулярно очищайте поддон для сбора золы/жира, чтобы избежать скоплений, которые могут привести к возгоранию жира.
- Удалите уголь и пепел из гриля и храните в негорючей металлической емкости, наполненной водой. Перед утилизацией их необходимо выдержать в металлическом контейнере 24 часа.
- Для предотвращения образования плесени при длительном хранении оставляйте верхние и нижние вентиляционные отверстия слегка открытыми.
- Не используйте воду для борьбы со вспышками или тушения углей. Это может повредить финишное покрытие гриля.
- Прикройте вентиляционные отверстия гриля чтобы уменьшить горение. Полностью закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы погасить очаг.
- Всегда соблюдайте минимальное расстояние до горючих материалов в 0,914 м сзади и по бокам гриля.

Правила безопасной эксплуатации стартера (устройства для розжига угля)

- Только для наружного применения.
- Используйте стартер для розжига только если он установлен на прочную, горизонтально расположенную решетку, а угольный гриль находится на прочной, ровной, негорючей поверхности.
- Не ставьте устройство для розжига на любую горючую поверхность, пока оно полностью не остынет.
- Не используйте жидкость для зажигалок, бензин или самовоспламеняющийся древесный уголь в устройстве для розжига древесного угля.
- Для розжигания древесного угля для угольных грилей рекомендуется использовать устройство для розжига.
- При работе с устройством для розжига всегда надевайте защитные перчатки.
- Никогда не подпускайте детей и домашних животных к устройству для розжига.
- Не используйте стартер для древесного угля при сильном ветре.
- Не оставляйте стартер без присмотра во время использования.
- Никогда не используйте стартер для древесного угля не по назначению.
- Не используйте устройство для розжига для древесного угля для приготовления пищи.
- Будьте предельно осторожны при высыпании горячих углей из устройства для розжига.

ВНИМАНИЕ! Жидкость для розжига древесного угля никогда не следует добавлять в горячие или теплые угли.

ВНИМАНИЕ! Не удаляйте золу из гриля, пока весь уголь полностью не прогорит и не погаснет. Дайте достаточно времени для охлаждения.

ВНИМАНИЕ! Не перемещайте гриль во время работы и в горячем состоянии.



Работа с грилем

Розжиг гриля

Прокаливание при самом первом розжиге

Разожгите уголь в гриле и поддерживайте его раскаленным докрасна в течение 30 минут с полностью открыв крышку и вентиляционные отверстия в основании гриля. Это нормально, что гриль выделяет запахи при первом включении. Это вызвано “выгоранием” красок и смазочных материалов, использованных в процессе производства, и больше этот запахи не появятся.

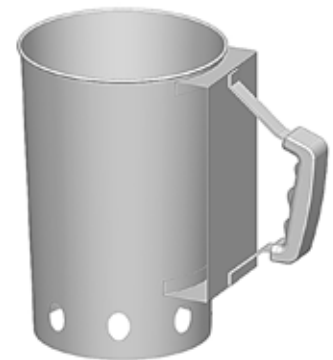
Используйте либо устройство для розжига древесного угля (не входит в комплект) и следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, либо положите кубики для розжига или слегка скомканную бумагу на дефлектор и вокруг него.

Разместите угли в центре гриля (прямой метод приготовления) или в дополнительные контейнеры для угля (непрямой метод).

ПРИМЕЧАНИЕ: Не готовьте пищу, пока угли не покроются пеплом.

Как пользоваться стартером (устройством для розжига) древесного угля

1. Смотрите раздел "**Правила безопасной эксплуатации устройства для розжига древесного угля**" для ознакомления с передовым опытом безопасной работы с устройством.
2. Переверните стартер вверх дном.
3. Скомкайте два целых листа бумаги и положите их в дно стартера для древесного угля.
4. Поверните стартер правильной стороной вверх и поместите его в центр решетки для угля.
5. Добавьте соответствующее количество древесного угля, но не слишком много.
6. Зажгите спичку и просуньте ее в одно из вентиляционных отверстий внизу, чтобы поджечь бумагу.
7. Наденьте защитные перчатки (минимальный класс тепловозщиты II, DIN EN 407). Когда на хвлях появится легкий налет серого пепла, осторожно высыпьте горячий уголь на решетку для угля (прямой способ приготовления) или поместите его в корзины для угля (непрямой способ).
8. После того как горячий уголь помещен в гриль, равномерно распределите его с помощью щипцов с длинными жаропрочными ручками.



ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем при розжиге угля.

ВНИМАНИЕ! Для розжига можно использовать жидкость для розжига, но это не самый предпочтительный способ. Он может добавить химический привкус пище если не полностью выгорит перед началом приготовления.



Назначение зольника и вентиляционных отверстий в нем

Вентиляционные отверстия на крышке гриля обычно оставляют открытыми, чтобы в гриль поступал воздух. Воздух повышает температуру горения углей.

Скорость горения углей можно регулировать, перемещая ручку регулировки вентиляции зольника вправо (открыто) или влево (закрыто).

Частичное или полное закрытие вентиляционных отверстий поможет охладить угли.

Не закрывайте полностью вентиляционные отверстия и вентиляционное отверстие на крышке, если вы не пытаетесь охладить или погасить пламя.

В любой момент при необходимости зольник может быть извлечен для удаления остатков угля и золы. См. раздел "Утилизация древесного угля и золы" в "Инструкции по очистке".



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

Используйте рукавицы для барбекю или прихватки для защиты рук во время приготовления пищи или для регулировки вентиляционных отверстий.

Регулировка вентиляционных отверстий на крышке

Дымоходное отверстие используется для контроля внутренней температуры гриля. Обычно его оставляют открытым, чтобы дым выходил наружу или используют чтобы регулировать температуру гриля при закрытой крышке.

Вы можете регулировать температуру гриля, перемещая ручку вентиляционного отверстия вправо (закрыто) или влево (открыто).



СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

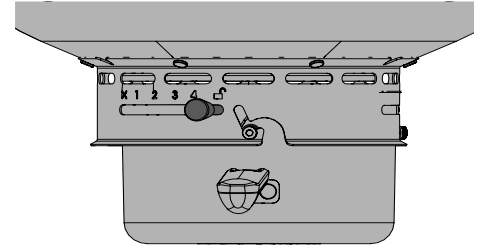
Лучше всего контролировать температуру с помощью различных настроек на нижнем вентиляционном отверстии. Верхнее вентиляционное отверстие должно быть расположено либо полностью открытым, либо полностью закрытым.



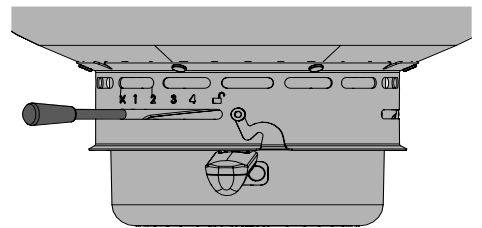
СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

Нанесите растительное масло для плавной работы вентилятора.

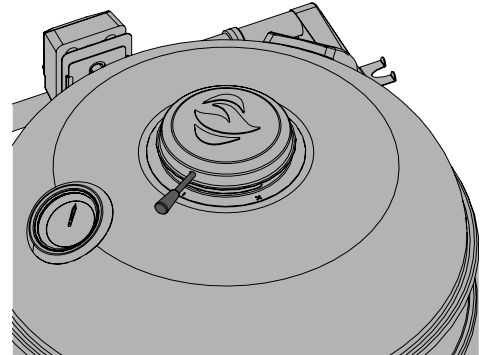
ОТКРЫТО



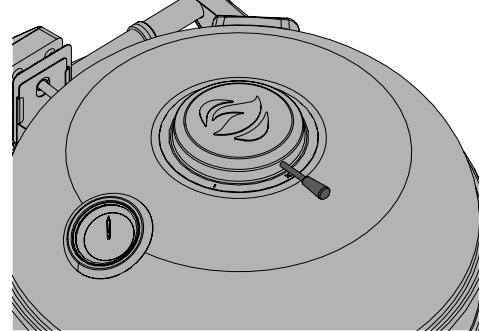
ЗАКРЫТО



ОТКРЫТЬ



ЗАКРЫТО



ВНИМАНИЕ! Всегда надевайте защитные перчатки при использовании стартера для древесного угля для вашего гриля.

ВНИМАНИЕ! Не размещайте гриль в ветреных местах. Сильный ветер отрицательно влияет на качество приготовления пищи на гриле.



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Гриль на древесных углях

Древесный уголь традиционно используется для приготовления пищи, что придает ей потрясающий вкус. Раскаленные брикеты испускают инфракрасное излучение, которое оказывает очень легкое подсушивающее действие. Все соки и масла, выделяющиеся из пищи, стекают на угли и испаряются в дым, придавая пище восхитительный вкус гриля. Угольный гриль Napoleon производит жар для получения еще более сочных и вкусных стейков, гамбургеров и других видов мяса. Время приготовления и советы см. в "Руководстве по приготовлению на древесном угле".

Как правило, для приготовления 1 кг мяса понадобится около 50 брикетов, а для приготовления 2 кг мяса - 100 брикетов. При работе более 30-40 минут потребуются дополнительные брикеты. В холодную погоду вам потребуются больше брикетов для достижения идеальной температуры приготовления пищи. Для более длительного приготовления потребуются дополнительный древесный уголь. Соблюдайте осторожность добавляя уголь в гриль. При контакте углей со свежим воздухом пламя может вспыхнуть. Держитесь на безопасном расстоянии и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинной ручкой для этой процедуры. Дополнительного аромата дыма с различными вкусами можно добиться, добавив щепу для копчения, которую можно приобрести у дилера Napoleon.

Расход древесного угля

Рекомендации по количеству древесного угля являются приблизительными.

Более длительное время приготовления потребует большего объема угля.

Модель гриля	Способ приготовления	Рекомендации по весу кускового древесного угля	Вр. Рекомендации по использованию древесного угля (МАКСИМАЛЬНОЕ количество кусков)	Дополнительный древесный уголь +1 час
PRO18K / NK18K	Прямой	0.80 kg	40	по 8 с обеих сторон
PRO22 / NK22 PRO22МК	Прямой	0.98 kg	50	по 8 с обеих сторон
	Косвенный	0.49 kg	25шт. с обеих сторон	по 8 с обеих сторон

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

Никогда не закрывайте более 75% варочной поверхности основной или боковой конфорки какими либо металлическими аксессуарами (например, решетками или сковородками).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

С двух сторон решетки для приготовления пищи имеются откидные части, обеспечивающие доступ к решетке для углей(при необходимости).

ВНИМАНИЕ! ольник должен быть на месте во время розжига и в любое время во время использования гриля.

ВНИМАНИЕ! После розжига никогда не добавляйте в гриль дополнительную жидкость для розжига. Во время работы с грилем храните бутылку на расстоянии не менее 7,6 м. от гриля. Как только уголь разгорится, жидкость больше не требуется.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность добавляя уголь в гриль. При контакте углей со свежим воздухом пламя может вспыхнуть. Держитесь на безопасном расстоянии и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинной ручкой для этой процедуры.

Использование гриля

- Мы рекомендуем предварительно разогревать гриль с закрытой крышкой в течение примерно 20 минут.
- Угли готовы, когда на них появляется легкий налет серого пепла.
- Продукты, приготавливаемые в течение короткого времени, такие как рыба и овощи, можно готовить на гриле с открытой крышкой.
- Приготовление пищи с закрытой крышкой обеспечивает более высокую и равномерную температуру, что сокращает время приготовления и обеспечивает более равномерное приготовление пищи. **ПРИМЕЧАНИЕ:** чтобы минимизировать потери тепла при контроле температуры пищи, пользуйтесь лючком для температурного щупа, расположенным сбоку.
- При приготовлении очень постного мяса, например, куриной грудки или нежирной свинины, решетки можно смазать маслом перед предварительным нагревом, чтобы уменьшить прилипание.
- Приготовление мяса с высоким содержанием жира может привести к возникновению вспышек. Необходимо либо обрезать жир, либо снизить температуру для подавления этого процесса.
- При возникновении вспышек уберите пищу подальше от пламени и уменьшите нагрев (уменьшите вентиляционное отверстие для доступа воздуха). Оставьте крышку открытой, пока проблема со вспышками не устранилась.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса, чтобы убедиться, что оно приготовлено идеально.

Прямой грилинг

Этот метод часто используется для быстрой поджарки (иссушивания) или приготовления пищи в течение короткого времени, например, гамбургеров, стейков, курицы или овощей.

Поместите продукты на решетку прямо над жаром..

Сначала обжарьте мясо, чтобы сохранить соки и аромат.

Уменьшите температуру гриля, чтобы закончить приготовление в соответствии с вашими предпочтениями.

Косвенный грилинг

При этом методе используются более низкие температуры, а тепло циркулирует вокруг продуктов, готовя их медленно и равномерно. Используйте этот метод для приготовления больших кусков мяса или продуктов, склонных к вспышкам, таких как жаркое, курица или индейка.

Поместите продукты на решетку, где снизу нет пламени.

Грилинг при более низкой температуре и большем времени приготовления позволяет получить более нежное мясо.

Регулировка высоты решетки

Примечание: Только PRO22 и PRO18.

Высоту решетки можно регулировать на 3 различных уровнях в зависимости от потребностей приготовления пищи. Это можно сделать приподняв и повернув решетку за ручки по часовой или против часовой стрелке .

Самый нижний уровень лучше всего подходит для жарки (он ближе всего к углям).

Средний для стандартного приготовления пищи.

Самый высокий уровень лучше всего подходит для медленного приготовления или поддержания пищи в подогретом состоянии, при этом крышку нужно оставить открытой.

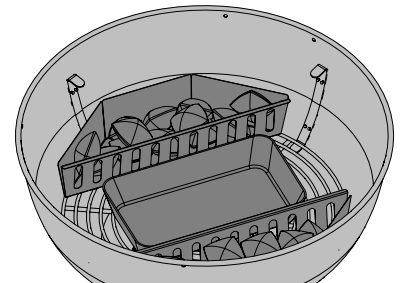
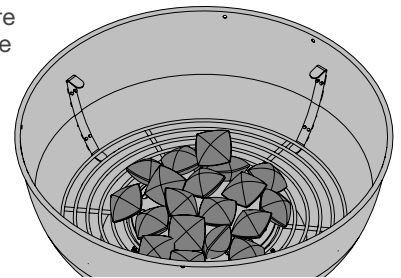
! **ВНИМАНИЕ!** Не регулируйте высоту решетки во время работы гриля и до тех пор пока он не остыл.

ВНИМАНИЕ! Никогда не кладите руки внутрь гриля при установке контейнера для угля. Постоянно держите руки и пальцы подальше от механизма трехуровневой установки решетки.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при добавлении древесного угля в гриль. Пламя может разгореться при контакте углей со свежим воздухом.

ВНИМАНИЕ! Отойдите на безопасное расстояние и используйте жаропрочные кулинарные щипцы с длинными ручками, чтобы добавить дополнительную порцию угля.

ВНИМАНИЕ! Никогда не оставляйте угли и пепел в гриле без присмотра.

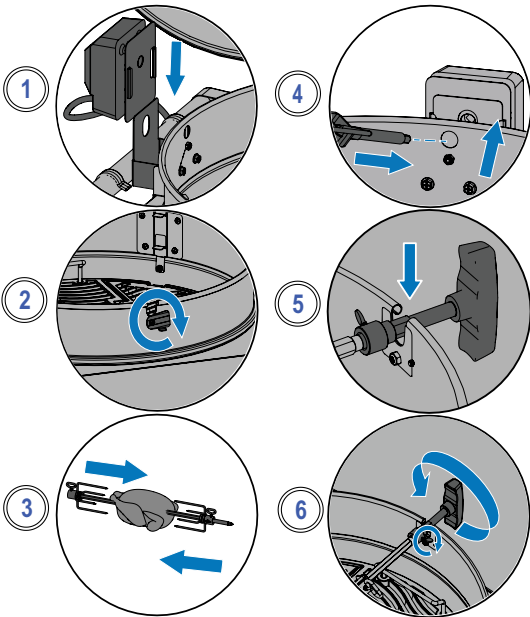


КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ

Сборка комплекта вертела (при наличии)

Примечание: Только PRO22 и PRO18.

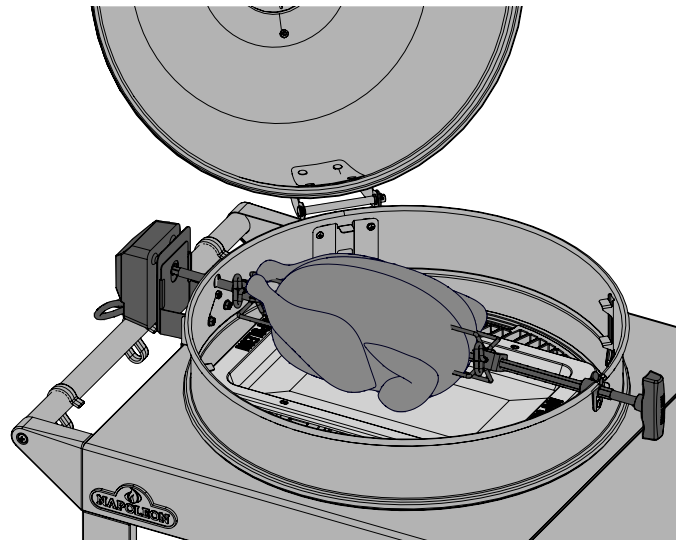
1. Установите двигатель вертела на боковой стороне гриля, используя монтажный кронштейн. После того как кронштейн будет закреплен на гриле, установите мотор вертела на кронштейн.
2. Надвиньте первую вилку вертела чуть дальше середины стержня вертела и затяните ее на месте. Наденьте мясо на стержень вертела и надавите им на вилку. Наденьте вторую вилку для вертела на противоположный конец стержня вертела и вдавите вилку в мясо до упора. Затяните вилку на месте, затем наденьте противовес на стержень вертела.



3. Осторожно вставьте заостренный конец стержня вертела через отверстие нижней чаши и в мотор вертела. Установите противоположный конец в подвес напротив. Тяжелая сторона мяса будет естественно свисать вниз, поэтому отрегулируйте противовес соответствующим образом, чтобы сбалансировать нагрузку. Затяните противовес так, чтобы шток противовеса был направлен вверх.
4. Наденьте стопорную втулку на стержень вертела, пока она не окажется внутри кожуха. Это предотвратит движение стержня вертела из стороны в сторону.
5. Затяните стопорную втулку и накрутите рукоятку на стержень вертела. Поставьте под мясо металлический поддон для сбора капель.



ВАЖНО! При работе с компонентами гриля всегда надевайте перчатки.



Советы по использованию вертела:

- Используйте термометр для проверки внутренней температуры мяса.
- Жаркое и мясо птицы должны подрумяниться снаружи и остаться нежными внутри.
- Используйте капли для заправки и приготовления соуса.
- Для 3-фунтовой курицы требуется примерно 1,5 часа на среднем и высоком уровне решетки.
- Учитывайте мощность двигателя вашей вертела. Никогда не перегружайте оборудование.
- Обязательно устанавливайте на вертел равномерно сбалансированную нагрузку.

Как приготовить несколько цыплят

1. Привяжите или закрепите шпажками крылья к туловищу цыплят.
2. Наденьте вилку для вертела на стержень вертела.
3. Насадите первого цыпленка на вертел, пока его не будет удерживать вилка вертела. Затяните крепеж вилки.
4. Насадите следующих 2х цыплят на вертел так, чтобы все цыплята находились близко друг к другу.
5. Наденьте вторую вилку для вертела на стержень вертела и надавливайте на курицу, пока все 3 курицы не будут плотно прижаты друг к другу. Затяните крепеж вилки.

ЗНАЕТЕ ВЫ?



Решетки можно снять, если они мешают приготовлению больших кусков мяса.

ВНИМАНИЕ! Разберите вертел по окончании приготовления, вымойте теплой мыльной водой и храните в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ! При работе с горячими деталями вертела используйте термостойкие перчатки для гриля.



СПИСОК САМЫХ ВАЖНЫХ МОМЕНТОВ В РАБОТЕ С ГРИЛЕМ

Обращайтесь к этому списку каждый раз, когда готовите на гриле

Прочитайте руководство пользователя

Обязательно прочитайте руководство пользователя и все инструкции по технике безопасности.

Очистите зольник

Во избежание пожаров и возгораний всегда очищайте зольник перед розжигом гриля.

Розжиг угля

Полностью откройте вентиляционное отверстие на крышке и в основании каждый раз, когда разжигаете гриль. Используйте стартер (устройство для розжига) для древесного угля (не входит в комплект) или положите кубики для розжига или слегка скомканную газету на дефлектор и вокруг него. Не наклоняйтесь над грилем при розжиге угля.

Разогрев и очистка решеток

Смажьте всю поверхность решеток растительным маслом, НЕ солеными жирами, такими как сливочное масло или маргарин. Разогрейте гриль, чтобы сжечь лишние остатки. Очистите решетки с помощью проволочной щетки из латуни. См. раздел "Инструкции по очистке". **ПРИМЕЧАНИЕ:** Решетки для приготовления пищи из нержавеющей стали долговечны и устойчивы к коррозии и требуют меньше ухода, чем чугунные решетки.

Зона приготовления пищи

Убедитесь, что все необходимое для приготовления на гриле, например, посуда, приправы, соусы и блюда, находится под рукой. Не оставляйте еду без присмотра, иначе она может подгореть.

Не заглядывайте под крышку без необходимости

Старайтесь не открывать крышку и не заглядывать слишком часто, иначе тепло будет уходить и менять температуру и время приготовления. Переворачивайте продукты только один раз, особенно стейки и курицу.

Оставляйте свободное место на решетке

Оставьте немного места на решетке гриля и между блюдами, чтобы было куда передвигать продукты, если потребуется.

Пользуйтесь термометром

Используйте термометр, чтобы убедиться в том, что пища тщательно приготовлена. Соблюдайте соответствующие температурные режимы для всех видов мяса, особенно для птицы.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

Вдохновляйтесь на создание вкусных блюд из рецептов и методов грилинга на сайте www.napoleon.com или в разделе "Поварская книга" Наполеон.

СОВЕТ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГРИЛЯ!

Всегда предварительно разогревайте гриль чтобы сжечь остатки пищи и предотвратить ее прилипание к решетке.

СОВЕТЫ ПО МАСЛАМ И ЖИРАМ!

Используйте:

- Виноградное масло
- Масло сподсолнечника
- Соевое масло
- Оливковое масло первого отжима
- Масло канолы

Если такой возможности нет, выберите масло или жир с высокой температурой дымления. Не используйте соленые жиры, такие как сливочное масло или маргарин.

КАК ПРОКАЛИТЬ ЧУГУННЫЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ








Эта процедура **ДОЛЖНА** быть выполнена перед первым использованием и повторяться каждые 3-4 использования, чтобы решетки выглядели новыми.

1. Снимите чугунные решетки с гриля.
2. Помойте решетки теплой мыльной водой и мягкой тканью. Высушите решетки и дайте им полностью высохнуть.
3. Равномерно нанесите жир/масло с помощью силиконовой кисти с обеих сторон.
4. Разогрейте гриль до 350-400°F (176°C - 204°C).
5. Установите решетки на 30 минут.
6. Нанесите второй равномерный слой жира/масла на решетки и продолжайте прокалывать еще 30 минут.
7. Решетки теперь готовы к работе.

ПРИМЕЧАНИЕ: если на чугунных решетках образовалась ржавчина, удалите ее с помощью чистящей губки или латунной щетки и повторите процесс прокалывания.



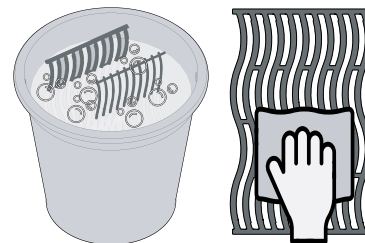
Руководство по приготовлению на древесном угле

ПРОДУКТ	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 Стейк толщиной 2,5см	Прямой нагрев	Сырой - 4 минуты	Старайтесь, чтобы в нарезке был мраморный жир. Жир является естественным смягчающим средством и сохраняет мясо сочным.
		Средний - 6 минут	
		Прожареный- 8 минут	
 Гамбургер толщиной 27 см	Прямой нагрев	Сырой - 4 минуты	Для одинакового времени приготовления следите за тем, чтобы все котлеты были одинаковой толщины. Для дополнительного аромата добавьте в уголь щепу со вкусом Гикори.
		Средний - 6 минут	
		Прожареный- 8 минут	
 Курица	Прямой нагрев - примерно 2 минуты с каждой стороны	20 - 25 минут	Подрежьте сустав, соединяющий бедро и ногу на $\frac{3}{4}$, чтобы мясо лежало ровно на конфорке и равномерно готовилось. Для дополнительного аромата добавьте в уголь щепу со вкусом мескита.
	Косвенный нагрев - в течение оставшихся 18-20 минут		
 Свинные отбивные	Прямой нагрев	10-15 минут с каждой стороны	Выбирайте более толстые куски где более нежное мяса. Обрежьте лишний жир.
 Ребрышки	Прямой нагрев - 5 минут	1.5 - 2 часа, часто переворачивая	Выбирайте постные мясистые ребрышки. Готовьте на гриле, пока мясо не будет легко отделяться от кости.
	Косвенный нагрев - для завершения		
 Бараньи отбивные	Прямой нагрев	25 - 30 минут с каждой стороны	Выбирайте толстые куски для более нежного мяса. Обрежьте лишний жир.
 Хот-доги	Прямой нагрев	4 - 6 минут	Выберите более крупные сосиски и разрежьте их вдоль перед приготовлением на гриле.

Инструкции по очистке

Первое использование

1. Помойте решетки вручную водой с мягким мылом для посуды, чтобы удалить все остатки после их изготовления. НЕ мойте в посудомоечной машине.
2. Тщательно промойте горячей водой и насухо вытрите мягкой тканью, чтобы влага не осталась на чугуне.

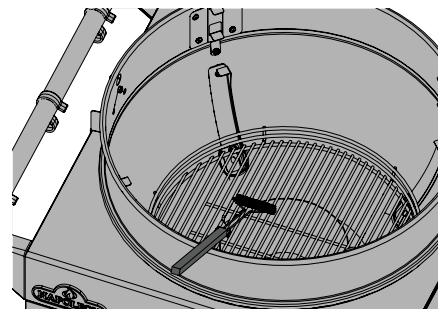


Чугунные решетки

- Прокалите ваши решетки, это добавит защитное покрытие на их поверхность для предотвращения коррозии. См. советы по приготовлению на гриле **«Как прокалить чугунные решетки для приготовления пищи»**.

Стальные решетки

- Стальные решетки можно очистить, предварительно разогрев гриль и удалив остатки проволочной щеткой.
- Стальные решетки изменяют цвет от регулярного использования из-за высоких температур при приготовлении на гриле. Это нормально.



Внутренняя часть гриля

1. Снимите решетки для приготовления.
2. Используйте проволочную щетку из латуни, чтобы очистить боковые поверхности и под крышкой от мусора.
3. Соскоблите весь налет пластиковым шпателем или скребком. Используйте проволочную щетку для удаления золы.
4. Сметите мусор изнутри гриля в зольник.
5. Вымойте внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой.
6. Хорошо промойте чистой водой и вытрите насухо.

Утилизация древесного угля и золы

ВНИМАНИЕ! Тщательно соблюдайте эти меры предосторожности, чтобы защитить себя и свое имущество от повреждений.

- Перед утилизацией остатков глей и пепла убедитесь, что они полностью потухли.
- С помощью металлической лопатки или совка удалите угли и пепел из очага гриля.
- Поместите угли и пепел в негорючий металлический контейнер и полностью залейте водой на 24 часа перед тем как утилизировать их.

**МЫ
ХОТИМ
ПОМОЧЬ!**



Обращайтесь в отдел по работе с клиентами компании Napoleon для рекомендаций по запчастям
+31 345 588655

ВНИМАНИЕ! При чистке гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир представляет собой опасность возгорания.

ВНИМАНИЕ! Чистку следует проводить только тогда, когда гриль остыл, чтобы избежать возможность ожогов.

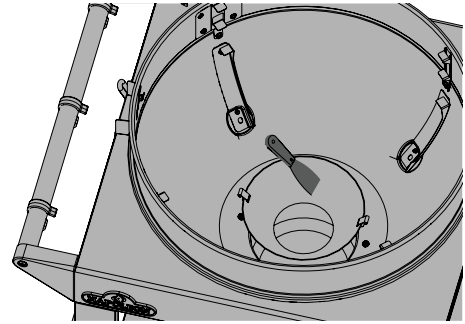
ВНИМАНИЕ! Перед чисткой убедитесь, что гриль остыл. Не используйте чистящее средство для духовки для очистки каких либо частей гриля. Не помещайте решетки или любые другие части гриля в самоочищающуюся духовку для очистки. Чистите гриль в местах, где моющий раствор не повредит помост, газон или внутренний двор.



Инструкция по уходу за грилем

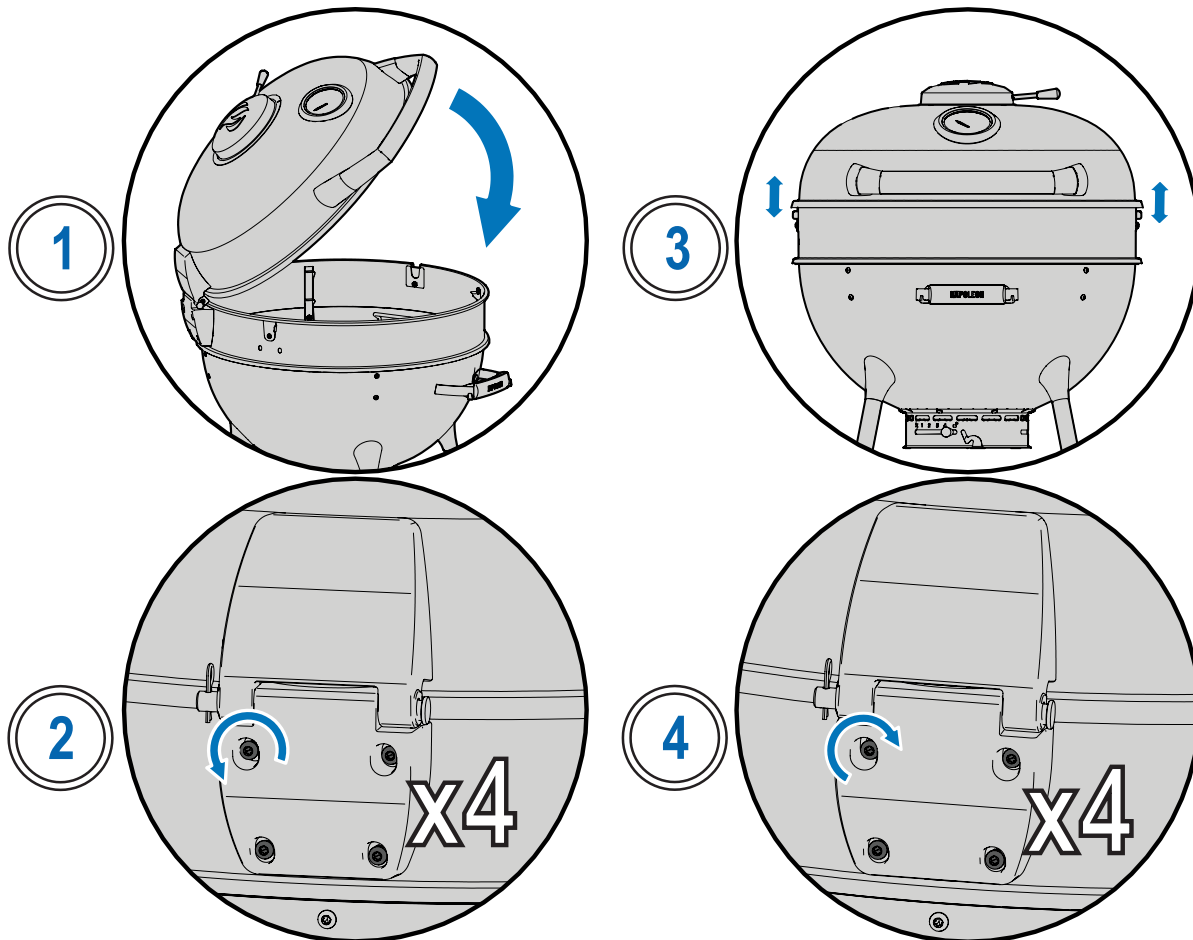
Зольник

- Зола, жир и капли соков и жиров собираются в зольнике, расположенном под угольным грилем, и накапливаются там. Снимите противень с гриля, чтобы очистить его.
- Никогда не выстилайте внутреннюю поверхность гриля алюминиевой фольгой, песком или любым другим материалом. Это может препятствовать нормальному стеканию жира.
- Зольник следует выскрести пластиковым шпателем или скребком. Сметите весь мусор в негорючий металлический контейнер.
- Вымойте зольник мягким моющим средством и водой.
- Хорошо промойте чистой водой и вытрите насухо.



! **ВАЖНО!** Рекомендуется опустошать зольник после каждого использования, как только гриль остынет.

Регулировка петель



1. Закройте крышку.
2. Используя входящий в комплект ключ T25 Torx, ослабьте 4 винта Torx так, чтобы петля могла слегка двигаться вверх и вниз.
3. Убедитесь, что крышка на кольце из нержавеющей стали сидит ровно.
4. Затяните винты с помощью торцевого ключа T25.

Детали из алюминиевого сплава

Очищайте теплой мыльной водой.

Алюминий не ржавеет, но высокие температуры и атмосферные воздействия могут вызвать окисление на поверхности сплава, которое выглядит как белые пятна.

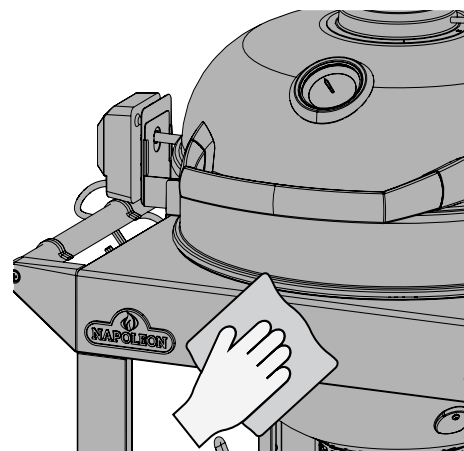
Нержавеющая сталь в жестких условиях эксплуатации

Нержавеющая сталь окисляется или окрашивается в среде хлоридов и сульфидов, особенно в прибрежных регионах, теплых и высоко влажных районах, а также вокруг бассейнов и горячих ванн. Эти пятна похожи на ржавчину, но их можно легко удалить или предотвратить. Мойте нержавеющие стали и хромированные поверхности каждые 3-4 недели.

Мойте теплой мыльной водой.

Наружная поверхность гриля

- Используйте только неабразивное чистящее средство для нержавеющей стали или воду. Абразивные чистящие средства или стальная губка поцарапают покрытие окрашенных, фарфоровых деталей или деталей из нержавеющей стали
- Всегда протирайте в направлении зерна.
- Осторожно обращайтесь с фарфоровыми эмалированными компонентами.
- Внешняя эмалевая отделка напоминает стекло и при ударе откалывается. Эмаль для подкрашивания можно приобрести у дилера Napoleon.
- Детали из нержавеющей стали со временем обесцвечиваются при нагревании и приобретают золотистый или коричневый оттенок. Это нормально и не влияет на работу гриля.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

Всегда надевайте защитные перчатки и защитные очки при обслуживании гриля.

ВНИМАНИЕ! Не используйте мойку под давлением или шланг для очистки каких-либо деталей гриля.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства или стальную губку на окрашенных, фарфоровых или деталях из нержавеющей стали вашего гриля.

ВНИМАНИЕ! Соус для барбекю и соль могут вызывать коррозию и приведут к быстрому износу компонентов гриля, если их не мыть регулярно.



Устранение неполадок

Вспышки и неравномерное нагревание

- Гриль не загорается.
- Мало жара или слабое пламя.

Возможные причины	Решение
Неправильный предварительный нагрев.	Дайте углю прогореть, пока он не покроется светло-серым пеплом. (Приблизительно 20 минут).
Недостаточный приток воздуха.	Откройте вентиляционные отверстия..
Мало угля.	Добавьте угля.
Чрезмерное скопление жира и золы в зольнике/жироборнике.	Регулярно очищайте зольник/жироборник. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой. См. раздел “Инструкция по уходу за грилем” .

Отслоение краски

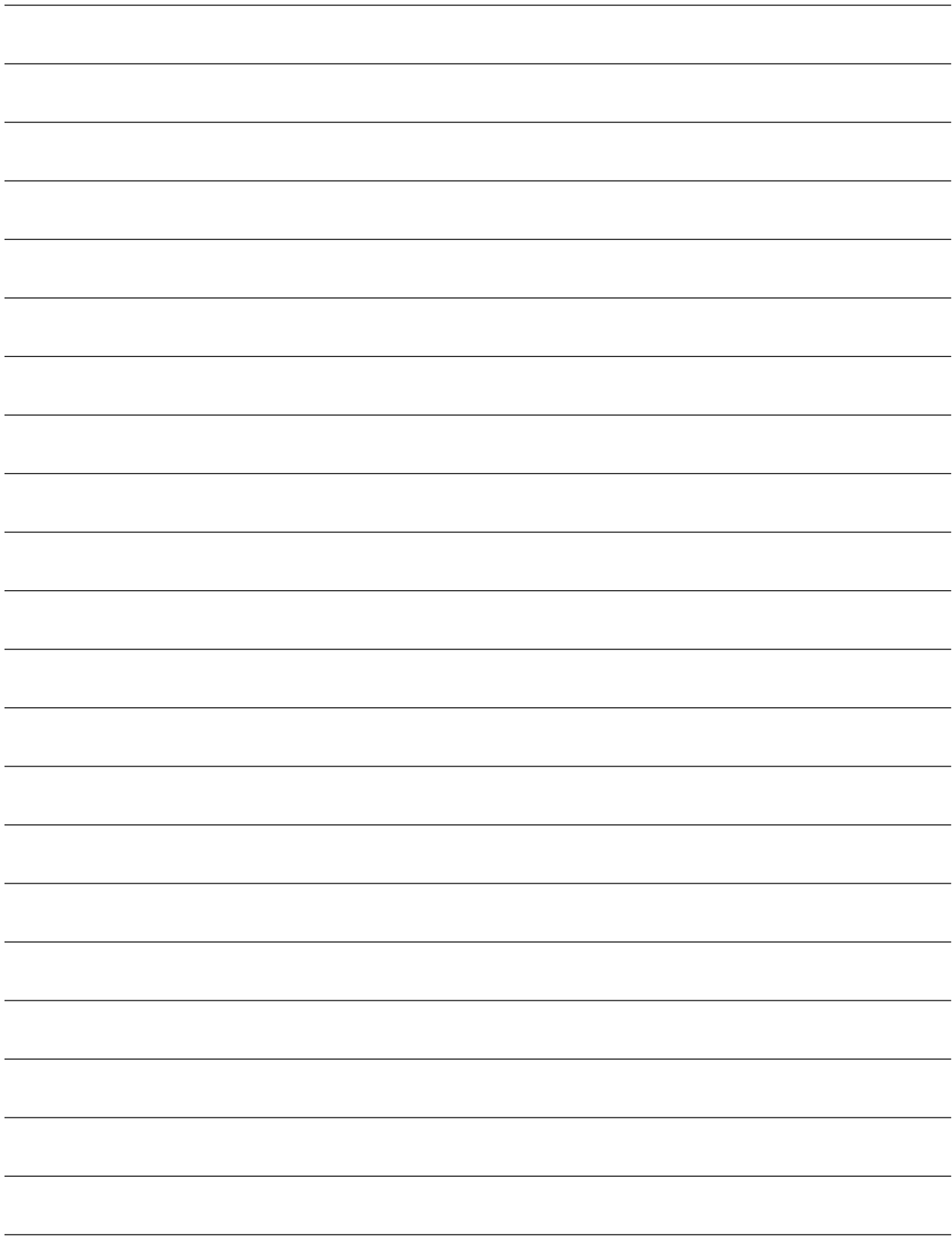
- Краска отслаивается внутри крышки или очага.

Возможные причины	Решение
Скопление жира на внутренних поверхностях гриля.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и очага фарфоровое, и не может отслаиваеся. Отслаивается затвердевший жир, который засыхает и превращается в кусочки, похожие на краску, они и отслаиваются. Регулярная очистка позволит предотвратить этот процесс. См. раздел м “Инструкция по уходу за грилем” .

МЫ ХОТИМ ВАМ ПОМОЧЬ!



Компания Napoleon заботится о том, чтобы ваш опыт приготовления на гриле был незабываемым. Свяжитесь с нами, если вам нужна дополнительная помощь.





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