ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

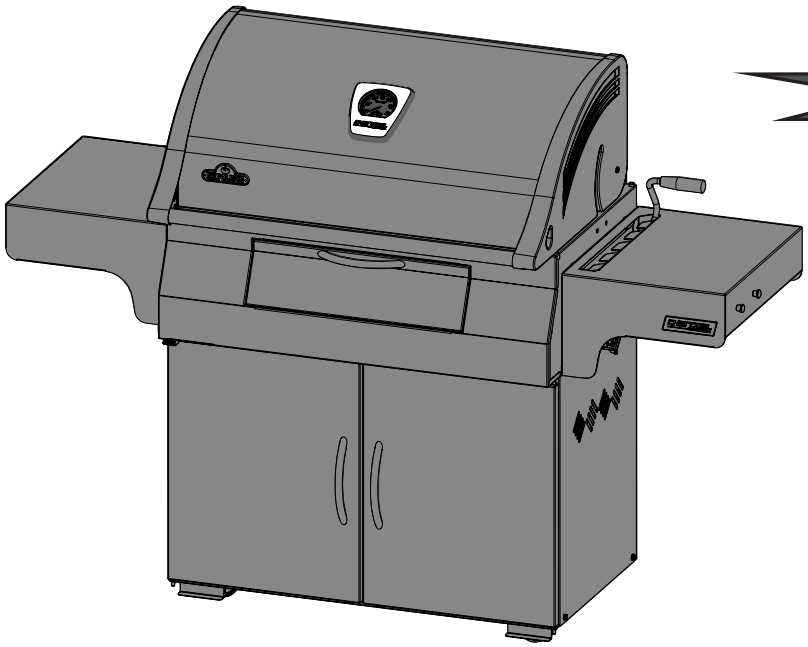
THIS GRILL MUST ONLY BE USED OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

OUTDOOR CHARCOAL GRILL

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.



DO NOT DISCARD

PRO605CSS

WARNING

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

DANGER

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats or other confined space. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

WARNING! Failure to follow these instructions exactly could result in a fire causing serious injury or death.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

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

EN

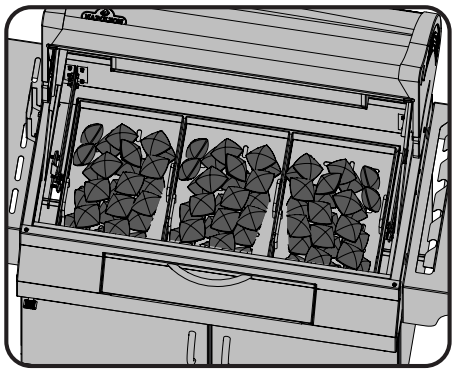
WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

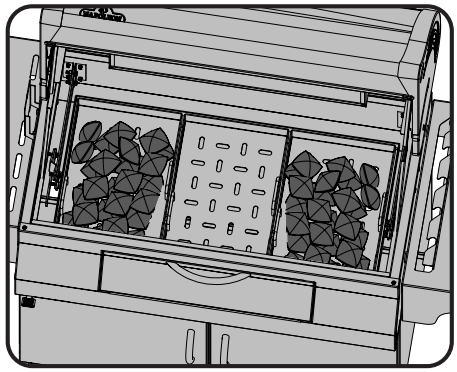
- Read the entire instruction manual before operating the grill.
- Under no circumstance should this grill be modified.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light charcoal with lid closed.
- Do not lean over grill when lighting.
- Prior to lighting rear chamber (burner) it must be in position on the brackets inside of the hood.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. Use ONLY charcoal starter fluid approved for lighting charcoal. Make sure that any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.
- Charcoal starter fluid should never be added to hot or even warm coals.
- After use and before lighting, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill, at least 25 feet (7.6m).
- Keep children and pets away from hot grill, DO NOT allow children to climb inside cabinet.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Do not move grill when hot or operating.
- This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill must only be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any enclosed area.
- Maintain proper clearance to combustibles 16” (410mm) to rear of unit 7” (180mm) to sides). This clearance is also recommended near vinyl siding or panes of glass.
- At all times keep the ventilation openings of the enclosure free and clear from debris.
- Do not place hands inside grill when adjusting charcoal tray. Keep hands and fingers away from the lifting mechanism at all times.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Do not operate this grill under any overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.
- The lid is to be closed during the preheat period.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Do not use the side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- The grill should be on level ground at all times.
- Do not use water to control flare-ups or extinguish coals, as it may damage your grill’s finish.
- To control flare-ups, slightly close the vents on your grill. To completely extinguish coals/fire, close all vents and lid completely.
- Use proper grilling tools with long, heat-resistant handles.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.
- Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.
- Remaining coal and ashes are to be removed from grill and stored in a non-combustible metal container. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing of.
- Keep electrical supply cords away from water or heated surfaces.
- Always use this grill in accordance with local codes.
- **California Proposition 65:** The burning of charcoal creates by-products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with charcoal, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

Lighting Instructions

DIRECT COOKING



INDIRECT COOKING



Charcoal Usage

Cooking Method	Charcoal Recommended
Direct Cooking	100
InDirect Cooking	50 per side *(add 16 per side for each additional hour of cooking time)

*Charcoal recommendations are approximate, longer cooking times require additional charcoal to be added. As well, colder, windy temperatures will require additional charcoal to reach ideal cooking temperatures.

WARNING! Open lid.

WARNING! Locate the grill outdoors on a solid, level, non-combustible surface. Never use grill on wooden or other surfaces that could burn.

WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

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

MAIN CHAMBER LIGHTING DIRECT COOKING METHOD	MAIN CHAMBER LIGHTING INDIRECT COOKING METHOD	REAR CHAMBER LIGHTING (ROTISSERIE BURNER)
1. Fully open the vent on the base. Open the grill lid and remove the cooking grids.	1. Fully open the vent on the base. Open the grill lid and remove the cooking grids.	1. Fully open the vent on the base.
2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.	2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.	2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
3. Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on the charcoal tray. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit on the newspaper or lighter cubes.	3. Place a drip pan in the center of the charcoal tray. Engage the charcoal dividers into the charcoal tray on either side of the drip pan. Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper in the area provided by the charcoal dividers. Place the charcoal in the divider area onto the newspaper or lighter cubes.	3. Place lighter cubes or lightly crumpled newspaper into the charcoal basket. Do not over fill. Remove the warming rack. Ensure basket is in position, hanging from hood brackets, prior to lighting.
4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes).	4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes).	4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes).
5. Using tongs with long heat resistant handles spread the coals to evenly cover the entire charcoal tray		5. Using tongs with long heat resistant handles, spread the coals out evenly.

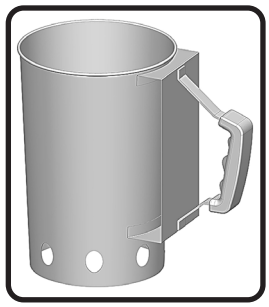
WARNING! DO NOT OPERATE THE REAR CHAMBER WITH MAIN CHAMBER OPERATING

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. 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.

Charcoal Starter Safe Operating Practices

WARNING!

CHARCOAL STARTER



- 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.
- Only use 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.
- Do not lean over the Charcoal Starter when lighting.
- Never use the Charcoal Starter for 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.

Using the Charcoal Starter

- Turn the Charcoal Starter upside down.
- Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
- Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the centre of the charcoal grate.
- Add appropriate amount of charcoal but do not over fill.
- Light a match, and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
- When the top layer of charcoal has a light coating of grey ash, wearing protective gloves carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate (direct cooking method) or place into the charcoal baskets (indirect method).
- Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.

Charcoal Cooking Guide

Charcoal is the traditional way of cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with 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. The bottom line is that 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 Chart.

The following grilling chart is meant to be a guideline only. Cooking times are affected by such factors as altitude, outside temperature, wind, and desired doneness, which will be reflected in your cooking time. Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

Charcoal Grilling Chart

Food	Direct/Indirect Heat	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. (2.54cm) thick	Direct heat	6-8 min.– Medium	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1/2 in (1.27cm) thick	Direct heat	6-8 min.– Medium	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips to the charcoal.
Chicken pieces	Direct heat approx 2 min. per side. Indirect heat for the remaining 18-20 min.	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavored woodchips to the charcoal.
Pork chops	Direct heat	10-15 min.	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	Direct heat for 5 min. Indirect heat to finish	1.5-2 hrs. turning often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	Direct heat	25-30 min.	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Direct heat	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

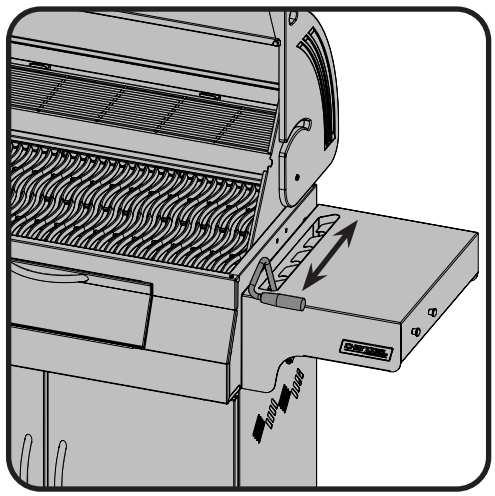
EN

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply burn the grill on high for approximately 30 minutes with the lid and base vents fully open.

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

Main Chamber Use: The charcoal tray has six positions in which it can operate. For optimal use, we recommend locking the charcoal tray in the uppermost position as close to the cooking grids as possible. Lowering the tray away from the food as desired, and closing the intake vents can reduce temperatures.



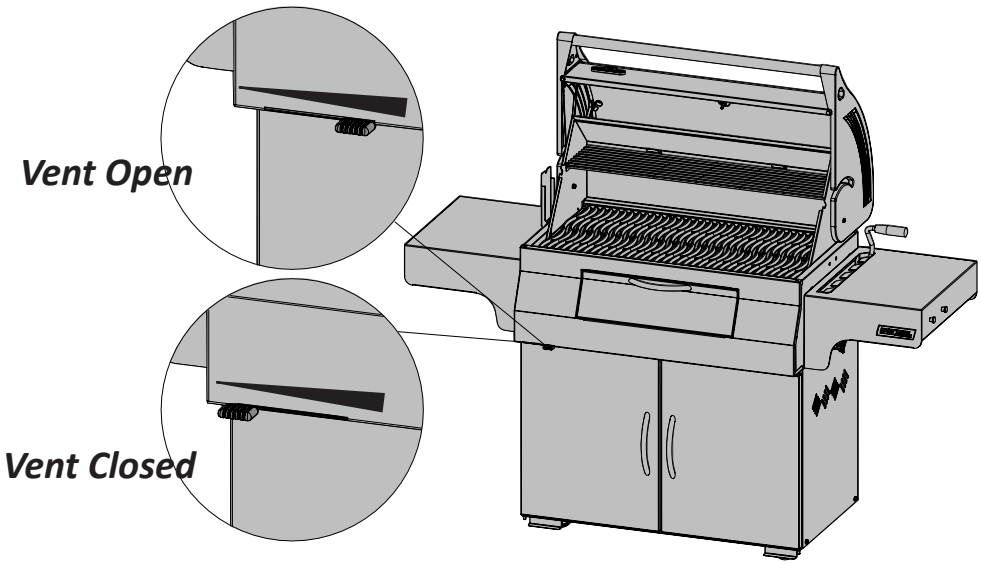
We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed ensures higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook the food more evenly. 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; reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open.

As a general rule, plan on using about 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 or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.

Adding Charcoal During Cooking: Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Carefully open door located on front of base. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal briquettes.

WARNING! Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Once charcoal is ignited no more fluid is required.

Operating The Vents: 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 grill's temperature by moving the vent slide to the right or left. 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.



Rear Chamber Use (Rotisserie Burner): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. Ensure rear chamber is installed on brackets located inside hood prior to lighting. The rear chamber is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to

balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3-pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. To add additional charcoal briquettes during cooking stand back a safe distance and use long heat-resistant handle cooking tongs.

WARNING! Only install rear chamber when using.

WARNING! Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals, once charcoal is ignited no more fluid is required.

After Use Safety

WARNING! To protect yourself and your property from damage, carefully follow these safety precautions.

- **Close the grill lid and all vents to extinguish fire.**
- **Always allow the grill to cool completely before handling.**
- **Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.**
- **Use a metal spatula or scoop to remove remaining coals and ashes from grill. Place them in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Leave in container an additional 24 hours before disposing.**

EN

Maintenance / Cleaning Instructions

It is recommended that the ashtray/drippan be emptied out after each use.






WARNING! Ensure the grill is cool and all coals are completely extinguished prior to removing any part from your grill.

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

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

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains.

Cleaning Inside The Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and the insides of the lid. Scrape the inside of the base with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Sweep all debris from inside the grill into the removable ash/drip pan. If desired you can wash the inside of the grill with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.



WARNING! Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan after each use to avoid grease buildup.

Ash/Drip Pan: Ashes, grease and excess drippings pass through to the ash/drip pan, located beneath the charcoal grill, and accumulate. To clean, slide the pan free of the grill. Never line the pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris brushed into a non-combustible metal container. Wash the ash/drip pan with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame.	Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light grey ash. (usually 20-25min).
	Not enough airflow.	Open Vents.
	Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
	Improper charcoal tray location.	Raise charcoal tray to highest position.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Improper preheating.	Preheat grill with lid closed for 20 - 25 mins.
	Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
	Improper charcoal tray location.	Lower charcoal tray to lowest position.
“Paint” appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is stainless steel, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

EN

Charcoal Grilling In Review

Lighting Your Grill

- Before cooking for the first time, we recommend burning on high for 30 minutes with the base vents fully open. This will burn off any lubricants used in the manufacturing process.
- Fully open the vent on the base each time you light your grill.
- Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
- Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method) or the optional charcoal baskets (indirect method).
- Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes), arrange the charcoal using tongs with heat resistant handles according to the cooking method you are going to use.
- 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. Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25ft (7.6m) away from the grill when operating.
- Additional smoke flavour can be achieved by adding smoker chips which are available in a variety of flavours through your Napoleon dealer.

Cooking With Your Grill

- We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash.
- As a general rule plan on using about 100 briquettes to cook 4 lb. (1kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.
- 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 additional charcoal briquettes.
- 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 grill's temperature by moving the vent slide to the right or left.
- Allow food to cook with the lid closed. Every time the lid is removed, the temperature drops. This leads to lower temperatures and longer cooking times.
- Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals. Do not completely close the air vents unless you are trying to cool down or extinguish a flame.
- The cooking grid can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

Grill Clean Up

- Close the grill lid and all vents to extinguish fire.
- Always allow the grill to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove remaining coals and ashes from grill. Place them in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Leave in container an additional 24 hours before disposing.
- Use a brass wire brush to clean loose debris from the base and the insides of the lid.
- Wash the inside of the grill with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased.

Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at **www.napoleon.com.**

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).

EN

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 Id: 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

+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

MONTÁŽ POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Tento gril musí být používán pouze venku na dobře větraném místě

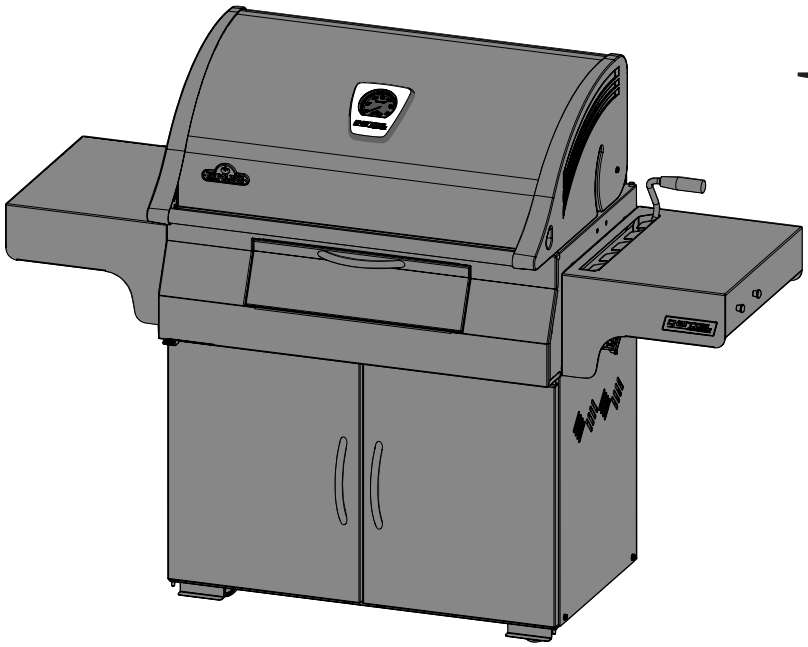
Uschovejte tento návod pro pozdější použití.

VENKOVNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

CZ

Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu

Výrobní číslo.
XXXXXX000000
Model č.



NEVYHAZUJTE

PRO605CSS

VAROVÁNÍ

Nesnažte se zažehnout tento spotřebič bez čtení "ZAPALOVACÍCH" instrukcí v tomto návodu.

NEBEZPEČÍ

Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým."

VAROVÁNÍ! Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vznik požáru, vážné zranění nebo smrt.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

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

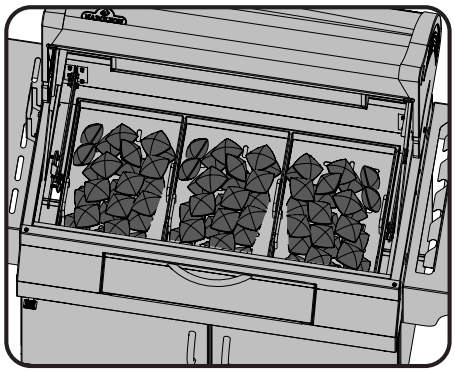
VAROVÁNÍ! Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, riziko úrazu nebo smrt. Přečtěte si a dodržujte všechna varování a pokyny uvedené v této příručce před operací s grilem.

Postupy bezpečného provozu

- Před používáním grilu si přečtěte celý manuál s instrukcemi.
- Za žádných okolností gril nepozměňujte.
- Při práci s grilem dbejte pokynů v instrukcích k zapalování grilu.
- Nezapalujte gril se zavřeným víkem.
- Při zapalování se nad gril nenaklánějte.
- Před zapálením grilu upevněte zadní komoru na držáky pod víkem.
- K podpalování nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné těkavé kapaliny. Používejte pouze tekutý podpalovač určený na dřevěné uhlí. Před zapalováním uhlí se ujistěte, že jakákoliv kapalina, která se při nalévání dostala mimo dno grilu, byla odstraněna.
- Nikdy nepřidávejte tekutý podpalovač do žhavého nebo ještě teplého uhlí.
- Po použití podpalovače a před zapálením grilu uchovávejte tekutý podpalovač uzavřený a v bezpečné vzdálenosti od grilu, minimálně 7,6 m.
- Udržujte děti a domácí mazlíčky v dostatečné vzdálenosti od grilu a neumožněte dětem přístup do skříňky grilu.
- Pokud gril používáte, nenechávejte ho bez dozoru.
- Nehýbejte s grilem, pokud je horký nebo je v provozu.
- Gril neumisťujte na nebo do rekreačních vozidel nebo lodí.
- Gril musí být skladován ve venkovních prostorách, na dobře větraném místě a nesmí být používán uvnitř budov, garáží, zastřešených verand, altánků nebo jiných uzavřených prostor.
- Udržujte gril v dostatečné vzdálenosti od hořlavin (410 mm od zadní části, 180 mm od bočních stran grilu). Tato vzdálenost je také doporučena v souvisloti s vinylovými materiály a skleněnými tabulkami.
- Dbejte na to, aby přívodní otvory vzdchu grilu nebyly zahrazené nebo ucpané.
- Při seřizování nádoby na dřevěné uhlí dávejte pozor na ruce. Po celou dobu držte ruce a prsty bezpečně od zdvihacího mechanismu.
- Nepracujte s grilem pod hořlavými kosntrukcemi.
- Nepracujte s grilem ani pod třešní krytinou, přístřeškem na auto, plátěným přístřeškem nebo pod střešním převisem.
- Nemisťujte gril do větrného prostředí. Vysoký vítr nepříznivě ovlivňuje výkonost grilu.
- Během předehřívání nechte víko grilu zavřené.
- Během používání grilu musí být správně připevněná nádoba na popel a odkapávání tuku.
- Čistěte nádobu na popel a odkapávání tuku pravidelně, abyste zamezili jejich hromadění, které může způsobit vznítění tuku.
- Nepoužívejte postranní poličky k odkládání podpalovače, sirek nebo jiných hořlavých materiálů.
- Gril musí stát po celou dobu na rovném povrchu.
- Nepoužívejte k hašení plamenů nebo k ochlazování uhlí vodu. Tento způsob by mohl poničit povrch grilu.
- Pro uhašení plamenů mírně přivřete přívody vzduchu. K úplnému uhašení ohně nebo uhlí zavřete přívody vzduchu úplně.
- Používejte vhodné grilovací náčiní s dlouhou žáruvzdornou rukojetí.
- Pro ochranu rukou při přípravě jídla nebo při manipulaci s přívody vzduchu používejte ochranné rukavice.
- Nevyjímejte nádobu na popel dokud nebude uhlí zcela vyhaslé. Nechte gril dostatečně vychladnout.
- Zbývající uhlí a popel odstraňte z grilu a uložte do nehořlavé kovové nádoby. V nádobě popel ponechte ještě dalších 24 hodin do další manipulace.
- Udržujte šňůru pro přívod elektřiny v dostatečné vzdálenosti od vody a vyhřívaných ploch.
- Vždy používejte gril v souladu s lokálními řády.

Zažehávací pokyny

Přímé vaření



Nepřímé vaření



Používání dřevěného uhlí

Metoda přípravy jídla	Doporučení k dřevěnému uhlí
Přímá příprava jídla	100
Nepřímá příprava jídla	50 po stranách *(každou hodinu grilování navíc přidejte 16 po stranách)

* Doporučení jsou přibližná. Delší doba grilování si vyžaduje více dřevěného uhlí. Zároveň chladnější a větrné počasí bude vyžadovat více uhlí k dosažení optimální grilovací teploty.

POZOR! Otevřete víko.

POZOR! Umístěte gril ve venkovních prostorách na pevném, rovném a nehořlavém podkladu. Nikdy nestavte gril na dřevěné nebo jiné podklady, které by mohly hořet.

POZOR! Při zapalování grillu se nad něj nenaklánějte.

POZOR! Nádoba na popel musí být při zapalování a po celou dobu používání grilu upevněna na svém místě.

HLAVNÍ KOMORA METODA PŘÍMÉ PŘÍPRAVY JÍDLA	HLAVNÍ KOMORA METODA NEPŘÍMÉ PŘÍPRAVY JÍDLA	ZADNÍ KOMORA (PLYNOVÝ HOŘÁK ROŽNĚ)
1. Zcela otevřete přívody vzduchu na grilu. Otevřete víko grilu a vyjměte grilovací rošty.	1. Zcela otevřete přívody vzduchu na grilu. Otevřete víko grilu a vyjměte grilovací rošty.	1. Zcela otevřete přívody vzduchu na grilu.
2. Ujistěte se, že nádoba na popel je vyčištěná od předešlého používání a upevněna zpět.	2. Ujistěte se, že nádoba na popel je vyčištěná od předešlého používání a upevněna zpět.	2. Ujistěte se, že nádoba na popel je vyčištěná od předešlého používání a upevněna zpět.
3. K zapálení grilu v koši na dřevěné uhlí používejte buď Ultrachef starter na uhlí (není součástí) podle instrukcí zahrnutých v manuálu, tuhý podpalovač nebo mírně zmačkané noviny. Umístěte dřevěné uhlí doprostřed ve tvaru kužele přímo na noviny nebo podpalovač.	3. Umístěte odkapávací nádobu do středu koše na dřevěn uhlí. V zásobníku na dřevěné uhlí zapojte přepážky na uhlí po obou stranách odkapávací nádoby. K zapalování v prostoru vymezeném přepážkami na uhlí použijte buď Ultrachef starter na uhlí (není součástí) podle instrukcí zahrnutých v manuálu, tuhý podpalovač nebo mírně zmačkané noviny. Umístěte uhlí mezi přepážky přímo na noviny nebo podpalovač.	3. Umístěte tuhý podpalovač nebo mírně zmačkané noviny do zásobníku na dřevěné uhlí. Nepřeplňujte jej. Vyjměte ohřevné mřížky. Před zapalováním se ujistěte, že zásobník je upevněn ve visící poloze z držáků na víku.
4. Zapalte noviny nebo tuhý podpalovač. Jakmile bude uhlí zapálené, nechte ho hořet dokud ho nebude pokrývat vrstva světle šedého popela (přibližně za 20 minut).	4. Zapalte noviny nebo tuhý podpalovač. Jakmile bude uhlí zapálené, nechte ho hořet dokud ho nebude pokrývat vrstva světle šedého popela (přibližně za 20 minut).	4. Zapalte noviny nebo tuhý podpalovač. Jakmile bude uhlí zapálené, nechte ho hořet dokud ho nebude pokrývat vrstva světle šedého popela (přibližně za 20 minut).
5. Prohrábněte uhlí pomocí grilovacího náčiní s dlouhou a žáruvzdornou rukojetí tak, aby bylo uhlí v nádobě rovnoměrně rozprostřené.		5. Prohrábněte uhlí pomocí grilovacího náčiní s dlouhou a žáruvzdornou rukojetí tak, aby bylo uhlí v nádobě rovnoměrně rozprostřené.

POZOR! Nepoužívejte zadní hořák současně s hlavními hořáky.

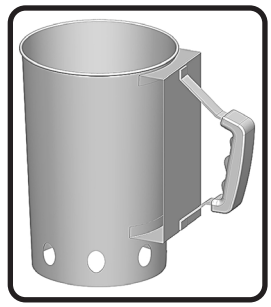
K zapalování grilu může být používán i tekutý podpalovač, ale nejedná se o příliš doporučovanou metodu. Může způsobit větší znečištění grilu a pokud se před začátkem přípravy jídla zcela nevypálí, pokrm může být mírně po podpalovači cítit. Jakmile již uhlí hoří, nikdy nepřidávejte další podpalovač. Podpalovač uchovávejte v minimální vzdálenosti 7,6 m od používaného grilu.

CZ

Bezpečné provozní postupy při používání starteru na uhlí

POZOR!

STARTER UHLÍ



- Pouze pro použití ve venkovních prostorách.
- Nepoužívejte starter na uhlí, pokud není upevněn na pevné, rovné mřížce na uhlí a pokud není gril postaven na pevném, rovném a nehořlavém podkladu.
- Nepokládejte starter na uhlí na žádný hořlavý povrch, dokud nebude zcela chladný.
- Nepoužívejte tekutý podpalovač, benzín nebo samozapalovací uhlí.
- Používejte starter na uhlí pouze k zapalování grilů na dřevěné uhlí.
- Při manipulaci se starterem na uhlí používejte vždy ochranné rukavice.
- Držte děti a domácí mazlíčky po celou dobu v dostatečné vzdálenosti od starter na uhlí.
- Nepoužívejte starter na uhlí za velmi větrného počasí.
- Nenechávejte starter na uhlí bez dozoru během jeho používání.
- Při zapalování se nad starter na uhlí nenaklánějte.
- Nikdy nepoužívejte starter na uhlí k jiným než určeným užitím. Nepoužívejte starter na uhlí k přípravě jídla. Dbejte zvláštní opatrnosti na padání horkého uhlí ze starter na uhlí.

Používání starter na uhlí

- Otočte starter na uhlí vrchní stranou dolů.
- Zmačkejte dva celé listy novin a namačkejte je do spodní části starter na uhlí.
- Otočte jej zpět horní stranou nahoru a umístěte ho do středu mřížky na uhlí.
- Přidejte přiměřené množství uhlí, ale nepřeplňte jej.
- K podpálení novin zapalte sirku a vložte do jednoho ze spodních přívodů vzduchu.
- Když vrchní vrstva uhlí bude pokryta světle šedou vrstvou popela, vezměte si ochranné rukavice a opatrně nasypejte horké uhlí na mřížku pro dřevěné uhlí (přímá příprava jídla) nebo do zásobníku na uhlí (nepřímá příprava jídla)
- Jakmile bude uhlí v grilu, prohrábněte ho grilovacím náčiním s dlouhou žáruvzdornou rukojetí tak, aby bylo rovnoměrně rozprostřené.

Průvodce grilováním na dřevěném uhlí

Grilování na dřevěném uhlí je tradiční způsob vaření, na který jsme všichni zvyklí. Žhnoucí brikety vyzařují infračervenou energii na pokrm, který se peče, a to s velmi malou účinností sušení. Jakékoliv šťávy nebo oleje, které utíkají z potravin a kapají dolů na uhlí a odpařují ho do kouře, dává pokrmu jeho lahodnou grilovanou chuť. Pointa je, že Napoleon grily na dřevěné uhlí vytváří žár pro šťavňatější hamburger, chutnější steaky, maso a další. Bližší informace o vaření a zajímavé tipy naleznete na našich webových stránkách.

Následující tabulka grilování má být pouze vodítkem. Časy vaření jsou ovlivněny takovými faktory, jako nadmořská výška, vnější teplota, vítr a požadovaný stupeň vaření, což se odrazí ve vašem vaření. Používejte teploměr na maso, aby potraviny byly přiměřeně vařené.

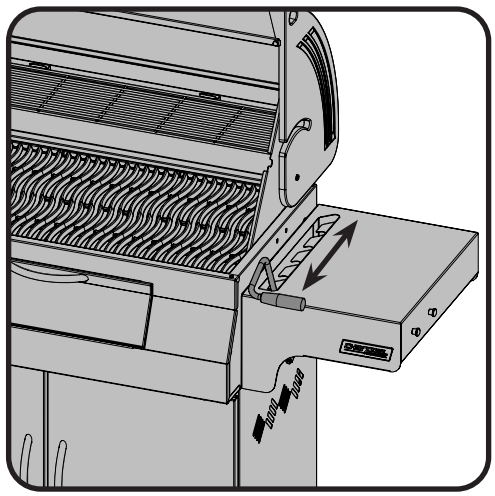
Grilovací schéma

Pokrm	Přímé/Nepřímé grilování	Doba vaření	Užitečné tipy
Steak tloušťka 2.54cm	přímé	6-8 min.– Medium	Při výběru masa pro grilování se ptejte na maso s mramorovým rozložením tuku. Tuk působí jako přírodní tenderizer a udržuje ho vlhké a šťavnaté.
Hamburger tloušťka 1.27cm	přímé	6-8 min.– Medium	Příprava hamburger je jednodušší změnu tloušťky. Chcete-li přidat exoticku chuť do masa, zkuste přidat dřevěné lupínky Ořechu na dřevěné uhlí.
Kuřecí kousky	Přímé cca. 2 min na stranu. Zbytek nepřímé až 18-20 minut.	20-25 min.	Kloub spojující stehna a nohu od boku bez kůže by měl být z ¾ nakrojený, aby se lépe maso položilo na plochu roštu. To pomůže vařit rychleji a rovnoměrněji. Chcete-li mít vlastní chuť, zkuste přidat dřevěné šupiny Mesquite na dřevěné uhlí.
Vepřové kotlety	přímé	10-15 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Vepřová žebírka	Přímé na 5 min. Nepřímé zbytek	1.5-2 hrs. turning often	Vyberte si žebra, které jsou štíhlé a masité. Grilujte dokud nejde maso lehce od kosti.
Jehněčí kotletky	Přímé	25-30 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Hot dogs	Přímé	4-6 min.	Zvolte větší velikost párků. Před grilováním rozřízněte podélně kůži.

Instrukce k vaření

Počáteční zapálení: když zapalujeme poprvé, gril vydává mírný zápach. To je normální dočasný stav způsobený "vypálením" vnitřních nátěrových hmot a maziv používaných ve výrobním procesu a nebude se znovu opakovat. Proto ponechte gril rozpálit na vysokou teplotu asi po dobu 30 minut s otevřeným víkem a zcela otevřenými průduchy.

VAROVÁNÍ! Při nastavování nádoby na dřevěné uhlí, nedávejte ruce dovnitř. Celou dobu udržujte ruce a prsty od zdvihacího mechanismu.

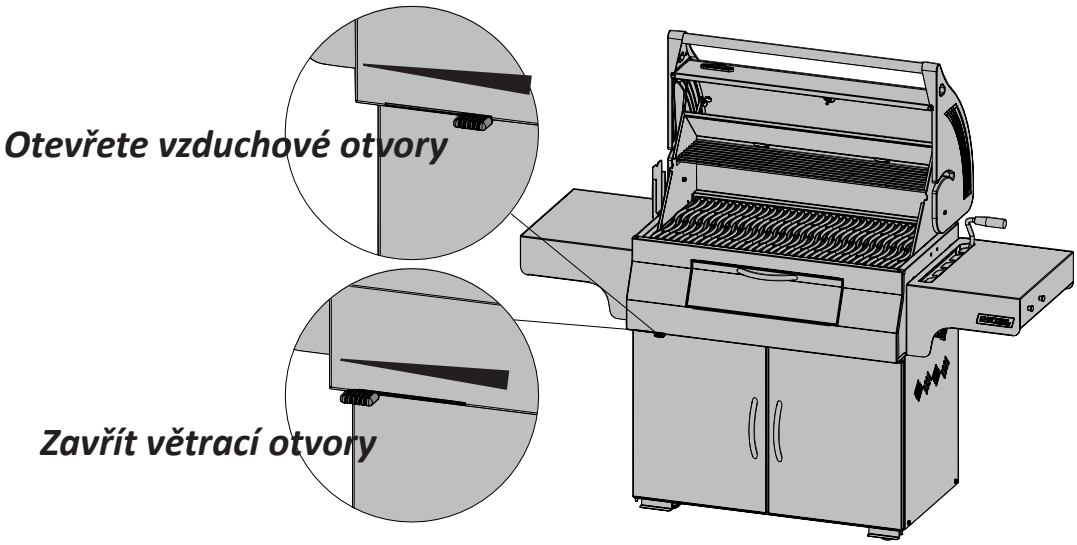


Používání hlavní komory: Nádoba na dřevěné uhlí má 6 pozic nastavení. Pro optimální použití doporučujeme upevnit koš na uhlí na nejvyšší pozici - tedy co nejblíže grilovacímu roštu jak je to jen možné. Nižší pozice koše vzdáleného od připravovaného jídla a uzavření přísunu vzduchu mohou snižovat teplotu.
Doporučujeme rozehřát gril s otevřeným víkem přibližně na 20 minut. Uhlí je připraveno, když ho pokrývá tenká vrstva světle šedého popela. Pokrmy, kterým postačí na přípravu krátký čas, mohou být grilovány s otevřeným víkem.
Grilování se zavřeným víkem zajišťuje vyšší a rovnoměrnější teplotu v grilu, což zkracuje dobu pečení. Při pečení velmi libového masa, jako například kuřecích prsou nebo libového vepřového, můžete před rozehřátím grilu potřít rošt olejem, aby se zabránilo přilepení masa. Příprava tučnějšího masa může vyvolat šlehání plamenů. Abyste tomu zabránili, tuk buď ořezejte tuk nebo snižte teplotu. Pokud by plameny byly přece jen vysoké, odložte maso stranou, snižte teplotu (přivřete vzduchové otvory). Nechte víko otevřené.
Obecně se na přípravu 2 kil masa užívá 100 briket dřevěného uhlí. Pokud již grilujete déle než 30 až 40 minut, brikety navíc musí být přidávány přímo do ohně. Při grilování za chladného či větrného počasí budete potřebovat vice briket, abyste dosáhli ideální teploty pro pečení.

Přidávání dřevěného uhlí během grilování: Při přidávání uhlí dbejte zvýšené opatrnosti. Když uhlí přijde do kontaktu s čerstvým vzduchem, plameny mohou vyšlehnout do výšky. Opatrně otevřete dvířka umístěná na čelní straně spodní části grilu. Udržujte bezpečný odstup a k přikládání užívejte prodloužené náčiní s žáruvzdornou rukojetí.

VAROVÁNÍ! Nikdy nepřidávejte tekutý podpalovač do horkého nebo teplého uhlí. Pokud bylo uhlí jednou rozžhavené, více podpalovače není třeba.

Ovládání vzduchových otvorů: Otvory na vně grilu se obvykle otevírají doleva, aby do grilu proudil vzduch. Vzduch zvyšuje teplotu hoření uhlí. Teplotu uvnitř grilu můžete regulovat pohybováním zástrčky doleva nebo doprava. Částečné nebo úplné uzavření vzduchových otvorů pomáhá snižovat teplotu uhlí. Pokud se nechystáte gril ochladit nebo uhasit plameny, vzduchové otvory nikdy zcela nezavírejte.



Používání zadní komory/ hořáku (pro grilovací rožeň): Nejdříve vyjměte grilovací rošt. Rošty mohou být vyndány také pokud zasahují do hořáku. Před zapálením grilu se ujistěte, že zadní komora je upevněna na držáku umístěném uvnitř víka. Zadní komora/hořák je navržena k používání spolu s grilovací sadou doplňků která je k dostání u Vašeho dodavatele grilů. Umístěte rožeň s pečícím se masem přes záchytky uvnitř grilu. Maso bude přirozeně viset těžší stranou dolů. Utáhněte rameno se závažím tak, aby rameno směřovalo nahoru. Pohybujte protizávažím směrem vně či dovnitř tak, aby bylo maso vyvážené, ve vhodné poloze pak utáhněte. Připevněte motor a můžete začít grilovat. Umístěte dospodu misku na odkapávání výpeku, který můžete použít na polévání masa nebo na lahodnou omáčku. Výpek může být přidáván podle potřeby. Pro lepší výsledky nechávejte víko zavřené. Vaše pečeně či drůbež tak budou svrchu krásně opečené a uvnitř zůstanou šťavnaté a křehké. Například kuře o přibližné váze 1,5 kg bude na rožni při mírné teplotě hotové přibližně za 1,5 hodiny. V případě přidávání briket dřevěného uhlí stůjte v bezpečné vzdálenosti a užívejte grilovací náčiní s žáruvzdornou rukojetí.

VAROVÁNÍ! Komoru montujte pouze pokud se jí chystáte využít.

VAROVÁNÍ! Nikdy nepřidávejte tekutý podpalovač do teplého či horkého uhlí, pokud bylo uhlí jednou rozžhavené, více podpalovače není třeba.

Bezpečnostní pokyny po použití

VAROVÁNÍ! Chcete-li chránit sebe a svůj majetek před poškozením, pečlivě dodržujte následující bezpečnostní opatření.

- **Zavřete víko grilu a všechny otvory pro uhašení ohně**
- **Vždy nechte gril vychladnout před další manipulací**
- **Nikdy nenechávejte uhlíky a popel na grilu bez dozoru. Ujistěte se, že uhlíky a popel je před ostraněním zcela uhašen.**
- **Použijte kovové špachtle nebo lopatky k odstranění zbývajícího uhlí a popelu z grilu. Umístěte ho do nehořlavé kovové nádoby a zalijte vodou. Nechte to odstát dalších 24 hodin před další likvidací.**

Údržba/návod na čištění

Doporučuje se, aby popelník byl vyprázdněn po každém použití.



VAROVÁNÍ! Ujistěte se, že gril je v pořádku a všechny uhlíky jsou kompletně uhašeny před odebráním jakékoliv části z vašeho grilu.

VAROVÁNÍ! Při čištění vašeho grilu vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle.

VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tlakovou myčku na čištění jakékoliv části grilu.

VAROVÁNÍ! Aby se zabránilo možnosti popálení, provádějte údržbu pouze tehdy, když je gril vychladnutý. Vyhněte se nechráněnému kontaktu s horkými povrchy. Vyčistěte mřížku v oblasti, kde čisticí roztoky nepoškodí paluby, trávníky, nebo terasy. Nepoužívejte čističe trouby k čištění jakékoli části tohoto grilu. Barbecue omáčka a sůl může být žíravá a může způsobit rychlé zhoršování prvků mřížky, pokud nebudou pravidelně čištěny.

Mřížky a oteplování Rack: Mřížka a desky se čistí nejlépe kartáčem s mosazným drátem po vypálení grilu . Ocelový kartáč je vhodný pro silné/odolné znečištění.

Čištění vnitřku grilu: Vyjměte grilovací rošty. K vyčištění nečistot z vnitřku víka použijte mosazný drátěný kartáč. Seškrábejte vnitřní části grilu stěrkou nebo škrabkou a k vymetení popela použijte opět mosazný drátěný kartáč. Smeťte nečistoty z vnitřku grilu do vyjímatelné nádoby na popel. Pokud budete chtít, můžete vnitřek grilu omýt šetrným čističem a vodou. Dobře opláchněte a otřete do sucha.



VAROVÁNÍ! Nahromaděný tuk je nebezpečný kvůli požáru. Vyčistěte odkapávací misku po každém použití, aby se zabránilo hromadění mastnoty.

Odkapávací miska na popel a tuk: Popel, mastnotu a zbytkový tuk se zachycuje v odkapávací misce. K čištění posuňte misku. Nikdy na misku s hliníkovou fólií nepoužívejte písek nebo jiný materiál, protože by to mohlo zabránit odtékání tuku. Miska by měla být vyškrábnuta stěrkou nebo škrabkou, a všechny nečistoty smeteny do nehořlavého kovové nádoby. Umyjte odkapávací plech jemným mycím prostředkem a vodou. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

Čištění vnějšího povrchu grilu: Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky ani drátěnku na jakémkoliv lakovaném, porcelánovém nebo nerezovém povrchu vašeho Grilu Napoleon. Pokud tak učiníte, poškrábete povrch grilu. Vnější grilovací plocha by měly být čištěna výhradně teplou mýdlovou vodou. K čištění nerezových ploch, použijte neabrazivní čistič. Vždy otírejte ve směru vláken. V průběhu používání mohou nerezové díly změnit po zahřátí barvy, obvykle do zlatého nebo hnědého odstínu. Toto zbarvení je normální a nemá to vliv na výkon a funkci grilu. Se smaltovými komponenty je nutno zacházet s opatrností. Originál čistící prostředky můžete zakoupit u Vašeho prodejce NAPOLEON.

Odstraňování problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Nízká teplota / malé plameny.	Nesprávné předehřátí.	Nechte uhlí hořet dokud nebude pokryté vrstvou světle šedého popela (obvykle po 20-25 minutách)
	Nedostatek proudícího vzduchu.	Otevřete vzduchové otvory.
	Málo dřevěného uhlí.	Přidejte více dřevěného uhlí do zásobníku.
	Víko bylo často otevírané.	Nechte při přípravě jídla víko zavřené. Při každém otevření se teplota v grilu snižuje a tím se prodlužuje doba vaření.
Nadměrné hoření (vzplanutí) / nerovnoměrně rozložené teplo.	Nesprávné předehřátí.	Předehřívejte gril se zavřeným víkem 20-25 minut a uhlí rovnoměrně rozprostřete.
	Nadměrné množství tuku a popela v popelníku.	Čistěte nádobu na popel pravidelně. Nevykládejte ji aluminiovou fólií. Nahlédněte do návodu k čištění.
“Nátěr” uvnitř víka vypadá jako by se loupal.	Tuk je nahromaděný a ulpívá na vnitřních plochách grilu.	Nejde o vadu. Závěrečná vrstva víka je porcelánová a neloupe se. Loupání je zapříčiněno ztvrdlým tukem, který zaschne a vypadá jako nátěr, ten se později odloupává. Tvorbě tukové vrstvy zabráníte pravidelným čištěním. Nahlédněte do návodu k čištění.

Grilování na dřevěném uhlí přehledně

Zapalování Vašeho grilu

- Před první přípravou jídla doporučujeme na 30 minut rozpálit gril na vysokou teplotu s otevřeným víkem a větracími otvory. Dojde tím k vypálení konzervačních látek, které byly užité při výrobě.
- Při každém zapalování grilu mějte otevřené vzduchové otvory na víku i na spodní části grilu.
- Ujistěte se, že nádoba na popel je čistá od předešlého užívání a uchycena zpět.
- K zapalování používejte Ultrachef Charcoal zapalovač (není součástí) podle instrukcí obsažených v manuálu. Umístěte dřevěné uhlí do hromádky ve tvaru kužele (pro případ přímé přípravy jídla) nebo libovolně do koše na dřevěné uhlí (v případě nepřímé přípravy jídla).
- Jakmile je gril zcela rozpálený, zavřete víko a nechte uhlí hořet, dokud ho nezačne pokrývat vrstva světle šedého popela (přibližně po 20 minutách), pak prohrábněte uhlí nářadím s žáruvzdornou rukojetí tak, jak bude vyhovovat Vaší metodě přípravy jídla.
- K podpalování dřevěného uhlí mohou být užívány i tekuté podpalovače, ale jde o méně doporučovanou metodu. Může způsobit větší znečištění grilu a pokud by se látka zcela nevypálila, pokrm by mohl látkou načichnout. Jakmile je gril rozpálen, nikdy už tekuté podpalovače dodatečně nepřidávejte. Láhev s tekutým podpalovačem uchovávejte minimálně 7,6 m od grilu během jeho používání.
- Dodatečné kouřové vůně (příchutě) může být dosaženo přidáním kouřových chipsů (lupínků), které jsou k dostání v různých příchuťových variacích u Vašeho dodavatele Napoleon.

Příprava jídla s Vaším grilem

- Doporučujeme rozehřát gril se zavřeným víkem přibližně na 20 minut. Uhlí je připraveno ke grilování, když se na něm objeví vrstvička světle šedého popela.
- Obecně platí, že na 1 kg masa se používá okolo 50 briket dřevěného uhlí. V případě potřeby přiložení po více než 30 až 40 minutách grilování musí být brikety přidávány do ohně. Pokud budete grilovat za chladného nebo větrného počasí, budete potřebovat více briket k dosažení optimální teploty.
- Při přikládání briket buďte opatrní. Když uhlí přijde do styku s čerstvým vzduchem, mohou plameny vyšlehnout do výšky. Stůjte tedy v bezpečné vzdálenosti a pro přikládání užívejte nejlépe dostatečně dlouhé grilovací náčiní s žáruvzdornou rukojetí.
- Vzduchové otvory na víku nechte otevřené pro proudění vzduchu do grilu. Vzduch zvýší teplotu hoření dřevěného uhlí. Teplotu grilu můžete regulovat posouváním zástrčky větracího otvoru doprava či doleva.
- Během přípravy jídla nechte víko grilu zavřené. Při každém odklopení víka se teplota v grilu snižuje a tím se doba přípravy jídla prodlužuje.
- Částečné či uplné přivírání vzduchových otvorů pomáhá snižovat teplotu uhlí. Nezavírejte tedy vzduchové otvory ve spodní části grilu ani na víku úplně, pokud nebudete mít v úmyslu gril ochladit nebo uhasit plameny.
- Aby se omezilo lepení masa k roštu, je možné ho před nahřátím potřít olejem.
- Používejte teploměr na měření vnitřní teploty masa, abyste zajistili jeho dostatečnou úpravu.

Čištění grilu

- Pro uhašení ohně zavřete víko grilu a všechny vzduchové otvory.
- Před manipulací nechte gril vždy zcela vychladnout.
- Nikdy nenechávejte uhlí a popel v grilu bez dozoru. Před vyjímáním uhlí a popela se ujistěte, že jsou zcela vyhaslé.
- K vyjmutí uhlí a popela použijte kovovou špachtli nebo lopatku. Uhlí a popel uložte do nehořlavé kovové nádoby a zalijte vodou. Nechte nádobu stát dalších 24 hodin před úplným odstraněním obsahu.
- K vyčištění mísy a vnířku víka od zbylých nečistot použijte mosazný drátěný kartáč.
- Vnitřek grilu umyjte šetrným přípravkem a vodou. Pak jej opláchněte čistou vodou a otřete do sucha.
- Porcelánové smaltované součásti musí být ošetřovány se zvláštní péčí. Vypálená smaltovaná úprava je jako sklo a snadno se poškrábe. Přípravky pro opravy a retušování jsou k dispozici u Vašeho dodavatele Napoleon.

Uchovejte svůj pokladní doklad o nákupu, abyste mohli potvrdit svou záruku.

Objednávání náhradních dílů

Informace o záruce

Model: _____

Datum nákupu: _____

Výrobní číslo: _____

(Záznam informací naleznete zde pro přehlednost)

V případě náhradních dílů a záručních nároků kontaktujte prodejce Napoleona, kde byl výrobek zakoupen.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, prohlédněte si webovou stránku Napoleon Grills pro rozsáhlejší čištění, údržbu, odstraňování problémů a pokyny pro náhradní díly na adrese www.napoleon.com.

Pro zpracování reklamace jsou požadovány následující informace:

1. Model a sériové číslo přístroje.
2. Objednací číslo a popis
3. Stručný popis problému
4. Doklad o koupi (fotokopie faktury).

V některých případech mohl Napoleon požádat o přezkoušení dílů vrácených do továrny před poskytnutím náhradních dílů.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, nezapomeňte, že následující položky nepokrývá záruka:

- Náklady na dopravu, zprostředkování nebo vývozní clo.
- Mzdové náklady na odstranění a reinstalaci.
- Náklady na služby a volání k diagnostice problem.
- Změna barvy korozivzdorné oceli.
- Selhání v důsledku nedostatečného čištění a údržby nebo používání nevhodných čisticích prostředků (čističe trouby).

CZ

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 díl 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 odštípnutí 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.

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.

SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

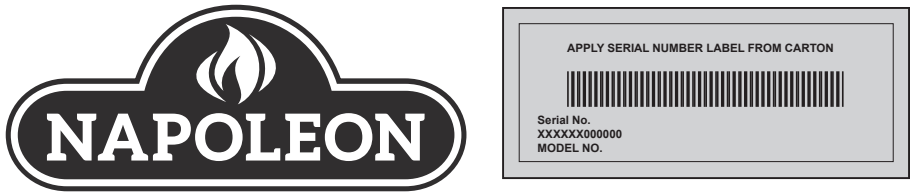
NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Nizozemsko
+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

MONTÁŽ A ÚDRŽBA MANUÁL NA POUŽITI

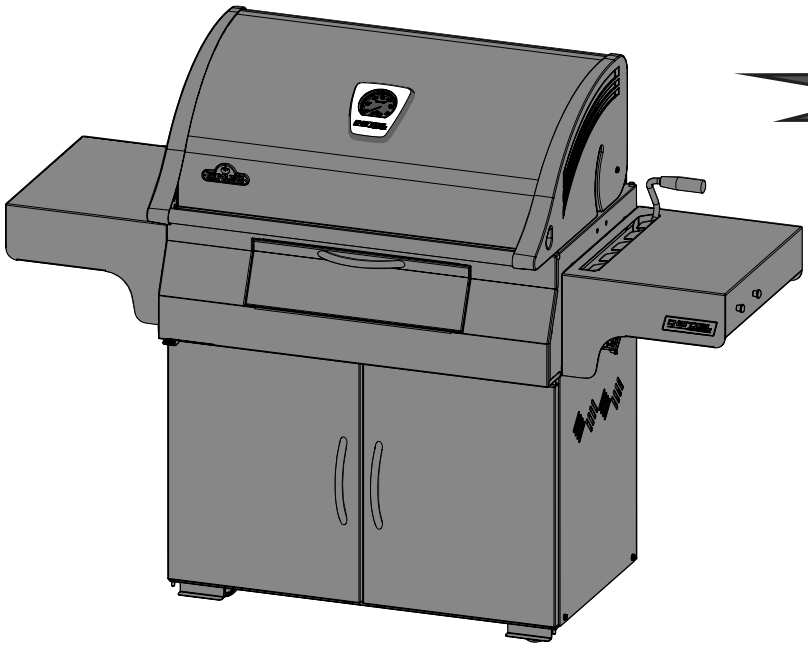
TENTO GRIL SA MUSÍ POUŽÍVAŤ VONKU NA DOBRE VETRANOM MIESTE

USCHOVAJTE TENTO NÁVOD PRE BUDÚCE POUŽITIE

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



SK



NEVYHAZUJTE

PRO605CSS

VAROVANIE

Nepokúšajte sa zapáliť toto zariadenie, bez toho aby ste si prečítali oddiel "Horenie" v tomto návode na obsluhu.

NEBEZPEČENSTVO

Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v domoch, stanoch, karavanoch, obytných prívesoch, lodiach alebo iných uzavretých priestoroch. Hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým so smrteľnými následkami.

VAROVANIE! Nedodržanie presných pokynov môže viesť k požiaru a spôsobiť vážne zranenie alebo smrťi.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

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

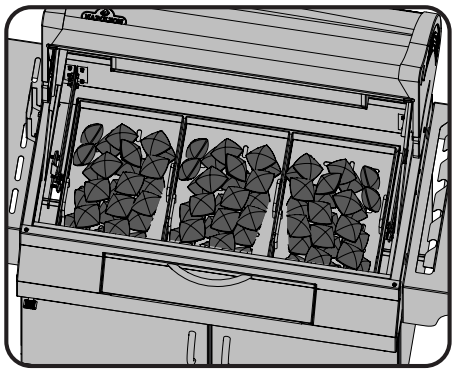
VAROVANIE! **Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu majetku, úrazu alebo smrti. Prečítajte si všetky upozornenia a dodržujte pokyny z tejto príručky pred prevádzkou grilu.**

Bezpečné prevádzkové postupy

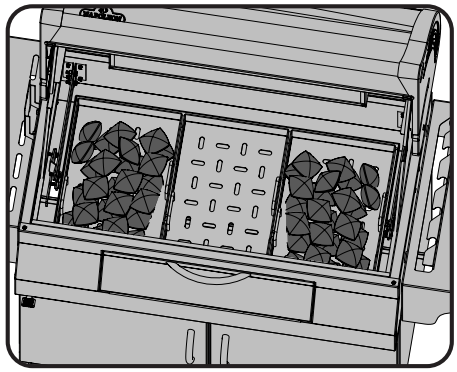
- Prečítajte si celý návod pred použitím grilu.
- Za žiadnych okolností by mala byť vykonaná zmenená tohto grilu.
- Postupujte pozorne podľa prevádzkového návodu pri prevádzke gril.
- Nepoužívajte drevené uhlie so zatvoreným vekom.
- Nenakláňajte sa nad gril pri zapaľovaní.
- Před zapálením zadního hořáku musí být v poloze na držiakov vnútornej strany víka.
- Nepoužívajte benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé tekutiny na zapálenie dreveného uhlia. Používajte iba drevené uhlie a štartovacie kvapalinu schválenú pre zapálenie uhlia. Uistite sa, že všetky kvapaliny, ktoré mohli pretiecť cez dno grilu sú odstránené pred zapálením uhlia.
- štartér dreveného uhlia by nikdy nemali byť pridaný na horúce alebo dokonca teplé uhlíky.
- Po použití a pred zapálením, štartovacie kvapaliny dreveného uhlia by mali byť uzavreté a uložené v bezpečnej vzdialenosti od grilu, najmenej 25 stôp (7,6 m).
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúceho grilu, nedovoľte deťom šplhať vnútri skrine.
- Ak je gril v prevádzke nenechávajte ho bez dozoru.
- Nehýbte grilom za tepla alebo v prevádzke.
- Tento gril nesmie byť inštalovaný v alebo na rekreačných vozidlách alebo lodiach.
- Tento gril sa musí skladovať iba vonku na dobre vetranom mieste, nesmie byť používaný vo vnútri budovy, garáže, vo verande, altánku alebo iných uzavretých priestoroch.
- Udržujte správnu vzdialenosť od horľavín 16 “(410 mm) na zadnej strane jednotky 7” (180 mm), do strán). Táto vôľa sa tiež odporúča u vinylové dosky alebo tabule skla.
- Za všetkých okolností zachovať ventilačné otvory čisté.
- Neklaďte ruky do grilu pri nastavovaní zásobníka uhlia. Udržujte ruky a prsty od zdvíhacieho mechanizmu za všetkých okolností.
- Nepoužívajte prístroj na žiadnych horľavých konštrukciách.
- Nepoužívajte tento gril pod ľubovoľnou stropnou konštrukciou, ako sú strešné krytiny, prístrešky, markízy a previsy.
- neumiestňujte do vetra. Silný vietor môže nepriaznivo ovplyvniť výkon varenie na grile.
- Veko musí byť počas doby predhrievanie uzavreté.
- Zásobník popola / tuku, musí byť zavedené pri použití grilu.
- Čistite zásobník popola / tuku pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu, to môže viesť k požiaru zvyšného tuku.
- Nepoužívajte bočné police pre uloženie zapaľovače, zápaliek alebo iné horľaviny.
- gril by mal byť na rovnom povrchu, za všetkých okolností.
- Nikdy nepoužívajte vodu na ovládanie vzplanutia alebo uhasenie uhlie, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrch grilu.
- Pre ovládanie flare-ups, ľahko zatvorte vetracie otvory na grile. Ak chcete úplne uhasiť uhlia / oheň, zatvorte všetky vetracie otvory a veko úplne.
- Používajte správne grilovacie nástroje s dlhými ušami, tepelne odolné.
- Používajte horúčave odolné rukavice k ochrane rúk pocas grilovania alebo rozoberanie grilu..
- Neodstraňujte popol z grilu, kým sa nie sú všetky drevená uhlie úplne vyhorená. Nechajte dostatok času na vychladnutie.
- Zostávajúce uhlie a popol musí byť odstránené z grilu a uložené v nehorľavé kovovej nádobe. Nechajte v kovovej nádobe ešte 24 hodín pred likvidáciou.
- Udržujte elektrickej napájacej šnúry mimo dosahu vody alebo horúcej plochy.
- Vždy používajte gril v súlade s miestnymi predpismi.

Pokyny zapálenia

PRIAME VARENIE



NEPRIAME VARENIE



Použitý uhelný gril

Priemer grilu	Odporúčaná metóda	na drevenom uhlí
22” (56cm)	Priame varenie	50
22” (56cm)	Nepriame varenie	25 na každej strane *(Pridať 8 ďalších na každú stranu za každú ďalšiu hodinu varenia)

* Odporúčanie množstvo dreveného uhlia je orientačné, dlhšia doba varenia vyžadujú ďalšie uhlie, ktoré sa dopĺňa. Rovnako tak, keď bude chladnejšie, veterné počasie vyžadujúce ďalšie drevené uhlie pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.

VAROVANIE! Otvorte veko.

VAROVANIE! Umiestnite gril vonku na pevný, úroveň, nehorľavý podklad. Nikdy nepoužívajte gril na drevených či iných povrchov, ktoré by mohli horieť.

VAROVANIE! Nenakláňajte sa nad gril pri zapaľovaní dreveného uhlia.

VAROVANIE! Popolník musí byť na svojom mieste počas zapálenia grilu a kedykoľvek v priebehu používania.

HLAVNÉ KOMORA ZAPÁLENIE PRIAMA METÓDA VARENIE	HLAVNÉ KOMORA ZAPÁLENIE NEPRIAMA METÓDA VARENIE	Zadné osvetlenie komory (Horák na Rotisserie)
1. Úplne otvorte priechod grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.	1. Úplne otvorte priechod grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.	1. Úplne otvorte priechod grilu.
2. Uistite sa, že je popol vyčistite z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.	2. Uistite sa, že je popol vyčistite z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.	2. Uistite sa, že je popol vyčistite z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.
3. Pomocou buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov v manuáli, alebo umiestnite ľahší kocky alebo ľahko pokrčené noviny na zásobník dreveného uhlia. Umiestnite uhlie na hromadu v tvare kužeľa v stredu jednotky na noviny alebo ľahšie kocky.	3. Pomocou buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov v manuáli, alebo umiestnite ľahší kocky alebo ľahko pokrčené noviny na zásobník dreveného uhlia. Umiestnite uhlie na hromadu v tvare kužeľa v stredu jednotky na noviny alebo ľahšie kocky	3. umiestnite ľahší kocky alebo ľahko pokrčené noviny na zásobník dreveného uhlia. Nepřeplňujte. Vyberte ohrievaci rošt. Uistite sa, kôš visí v polôh z držiakov, pred zapálením.
4. Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).	4. Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).	4. Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).
5. Pomocou klieští s ušami tepelne odolnými, drevom rovnomerne pokryte celý zásobník uhlia		5. Pomocou klieští s ušami tepelne odolnými, drevom rovnomerne.

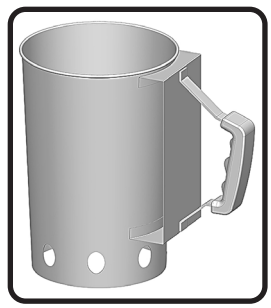
VAROVANIE! NEPOUŽÍVAJTE za prevádzky zadnú komoru s hlavnou komorou.

Možno použiť štartovacie kvapalinu na zapálenie uhlie, ale nie je to uprednostňovaná metóda. Môže to Nepriame zanechať chemickú chuť na jedle, pokiaľ nie je úplne kvapalina spálená pred varením. Akonáhle horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu na gril. Uchovávajte fľaštičku prinajmenšom 25 stôp (7,6 m) pri prevádzke od grilu.

Štartér uhlie bezpečné prevádzkové postupy

POZOR!

ŠTARTÉR UHLIE



- Len pre vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte štartér uhlie, pokiaľ gril nie je umiestnený na pevnom, rovnom, nehorľavom podklade.
- Nedávajte štartér na drevené uhlie na povrch ktorý je horľavý, ak štartér nie je úplne vychladnutý.
- Nepoužívajte benzín, nebo samovzněcující podpalovače.
- Používajte iba štartér na drevené uhlie.
- Pri manipulácii so štartérom vždy používajte ochranné rukavice.
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo štartér na drevené uhlie, za všetkých okolností.
- Nepoužívajte štartér na uhlie v silnom vetre.
- Nenechávajte štartér na drevené uhlie pri používaní bez dozoru.
- Nenakláňajte nad drevené uhlie pri zapálení štartéra.
- Nikdy nepoužívajte štartér na drevené uhlie, pre iné ako určené použitie. Nepoužívajte štartér k príprave jedla.
- Buďte mimoriadne opatrní pri nalievaní štartéra na žeravé uhlíky.

Použitie štartéra na drevené uhlie

- Otočte štartér hore nohami.
- Zmačkejte listy novín a napchajte je pod štartér na drevené uhlie.
- Otočte pravú stranu štartéra na drevené uhlie hore a umiestnite ho do stredu dreveného uhlia roštu.
- Pridajte zodpovedajúce množstvo dreveného uhlia, ale nie viac ako na vypnuté.
- Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného z vetracích otvorov dole a zapáľte papier.
- Keď má horná vrstva uhlia slabú vrstvu sivého popola, použite ochranné rukavice a opatrne rozprestrite uhlia na rošte (priama metóda varenia), alebo po stranách (nepriama metóda).
- Ako náhle je horúce uhlie umiestnené na grile, môžete ho rovnomerne rozhrnúť pomocou klieští s tepelne odolnou rukoväťou.

Príručka varenie s dreveným uhlím

varenie na drevenom uhlí je tradičný spôsob, aký všetci dobre poznáme. Žeravé brikety vyžarujú infračervenú energiu do potravín, s veľmi malým efektom vysušenie potravín. Akékoľvek šťavy Alebo oleja, ktoré odkvapkávajú z potravín na drevenom uhlí, sa výpar a dym dá potravinám lahodná grilovanie chuť. Pointa je, že Napoleon gril na drevené uhlie vyrába spaľujúce teplo pre šťavnatejšie, chutnejšie steaky, hamburgery a iné mäso .. Pre doby varenia a tipy nájdete karte infračerveného grilovanie.

Nasledujúca tabuľka grilovanie, má byť iba vodítkom. Časy varenia sú ovplyvnené faktormi ako nadmorská výška, vonkajšia teplota, vietor, a požadovanú chuť, to sa odrazí na vašej dobe varenia. Použite teplomer na mäso, aby ste si overili či sú potraviny dostatočne uvarené.

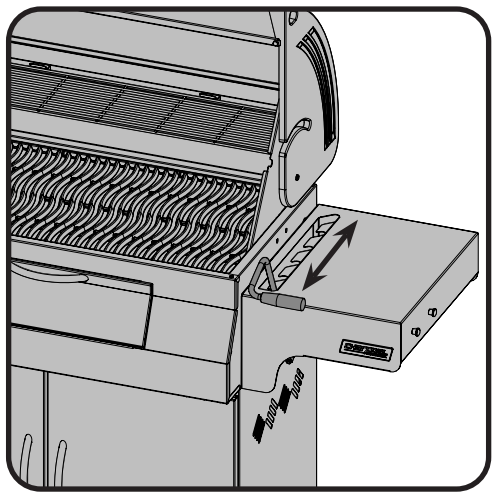
Tabuľka grilovanie na drevenom uhlie

Jedlo	Priame / Nepriame teplo	Čas varení	Užitočné návrhy
Steak 2.54cm tlstý	Priame teplo	6-8 min.- Medium	Pri výbere mäso pre grilovanie, spýtajte sa na mramorovej rozloženie telesného tuku. Tuk pôsobí ako prírodná mastnota pri varení a udržuje jedlo vlhké a šťavnaté.
Hamburger 1.27cm tlstý	Priame teplo	6-8 min.- Medium	Príprava hamburgerov na želanie je ľahšie zmenou hrúbky vašich fašírok. Ak chcete pridať exotickú chuť pre vaše mäso, skúste pridať hickory-biely orech drevené šupiny od Napoleon.
Kurací kúsky	Priame teplo asi 2 minúty na každej strane. Nepriame tepla zvyšných 18-20 min.	20-25 min.	Spájaná stehná a nohy zo strany bez kože by mely byť naporciované na 3/4 aby sa lepe položilo mäso na gril. Mäso sa griluje rýchlejšie a rovnomernejšie. Ak chcete pridať chuť do vášho varenia, skúste pridať mesquite vonné drevené šupiny Napoleon do udiacej rúrky.
bravčové kotlety	Priame teplo	10-15 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte extra silné kotlety pre lepší výsledky
Rebrá	Priame teplo 5 min. Nepriame teplo až do konca.	1.5-2 hod. často otáčame	Vyberte si rebrá, ktoré sú chudá a mäsitá. Grilujte, kým sa mäso ľahko oddelí od kosti.
jahňacie kotlety	Priame teplo	25-30 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte extra silné kotlety na ďalšie konanie.
Párok v rožku	Priame teplo	4-6 min.	Zvoľte väčšiu veľkosť viedeňských parkov. Rozrežte kožu pozdĺžne pred grilovaním.

Návod na pečenie

Počiatočné zapálenie: pri prvom zapálení, bude gril vydávať mierny zápech plynu. To je normálne dočasný stav spôsobený vypálením vnútorných náterových hmôt a mazív používaných vo výrobnom procese, a nebude sa opakovať

VAROVANIE! Nikdy nedávajte ruky do grilu pri úprave zásobníka uhlia. Ruky a prsty dejte pryč od zdvíhacího mechanizmu, za všetkých okolností.



Hlavná komora Použitie: uhlie zásobník má šesť polôh, v ktorom to môže fungovať. Pre optimálne využitie, doporučujeme zamykanie uhlie zásobník v najvyššej polohe čo najbližšie k varenie sietí ako je to možné. Zníženie zásobník od potravín podľa potreby, a zatváranie sacích otvorov môže znížiť teplotu.

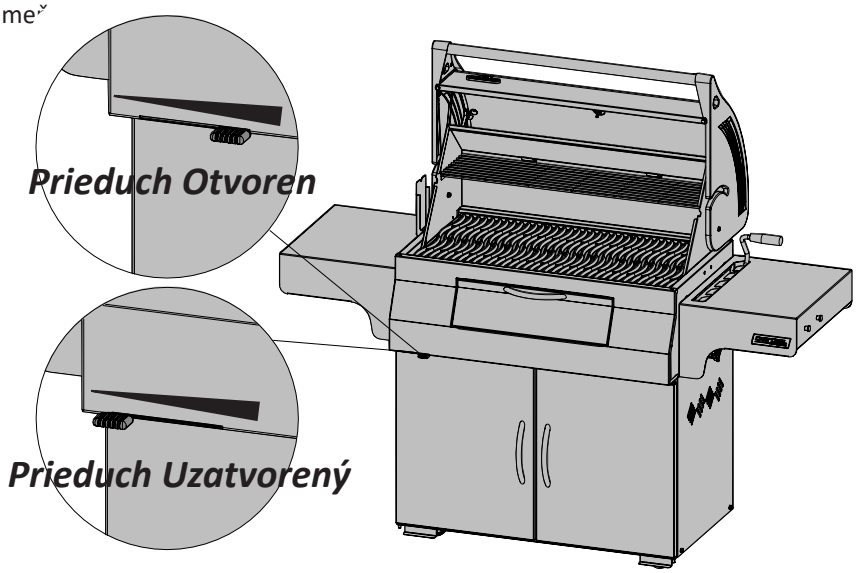
Odporúčame predhrievanie gril prevádzkovaním s uzavretým vekom počas približne 20 minút. Uhlíky sú pripravení, keď majú slabú vrstvu sivého popola. Potraviny varené na krátku dobu (ryby, zelenina) môže byť na grile s otvoreným vekom. Varenie s uzavretým vekom zaisťuje vyššiu, dokonca aj teploty, ktoré znížia čas varenia a variť jedlo rovnomernejšie. Pri varení veľmi chudé mäso, ako je kuracie prsia alebo chudého bravčového mäsa, mriežky možno naolejovať pred predhrievanie pre zníženie lepenie. Varenie mäsa s vysokým stupňom obsah tuku, môže vytvárať vzplanutí. Redukujte Množstvo Tuku Alebo znížte teplotu. V prípade, že vzplanutia dôjde, presuňte jedlo od plameňov; znížiť teplotu (zníženie vetrací otvor). Nechajte veko otvorené.

Ako všeobecné pravidlo, v pláne na použitie asi 100 brikiet variť 4 lb. (2 kg) mäsa. Ak varenie na viac ako 30 až 40 minút, musí byť ďalší brikety pridaný do ohňa. Pri nepriazni počasia je zima alebo veterno, budete potrebovať viac briketami pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.

Pridanie dreveného uhlia počas varenia: pri pridávaní uhlie na gril buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď uhlie prichádza do styku s čerstvým vzduchom. Opatrne otvorte dvere ktoré sa nachádza na prednej strane. Stojte v bezpečnej vzdialenosti a používajte kliešte s dlhou rukoväťou, tepelne odolné a pridajte ďalšie uhlie / brikety.

POZOR! Nikdy nepridávajte do horúcich či teplých uhlíkov štartovacie kvapalinu. Akonáhle je drevené uhlie zapálené nie je potrebné viac tekutín.

Prevádzkové ventilačné otvory: Ventilačné otvory zakrývacie, vonkajšieho grilu sú obvykle ponechané otvorené, aby vzduch mohol do grilu. Vzduch zvyšuje možnosť horenie uhlia. Teplotu grilu môžete regulovať pohybom otvorov doprava alebo doľava. Zavretie vetracích otvorov buď čiastočného alebo úplného pomôže ochladzovať uhlíky. Nezatvárajte úplne vetracie otvory a veko, ak sa snažíte utlmiť alebo uhasiť plame˘



Použitie zadneho horiaku (Rotisserie horák): Odstráňte otepľovací rošt pred použitím, extrémne teplo ho môže poškodiť. Grilovací rošty odstráňte v prípade, že zasahujú do grilovania. Zaistite, aby zadná komora bola inštalovaná na konzolách umiestnených vnútri kapucne pred zapálením. Zadná komora je určená na ich použitím v spojení s rotisérií, je k dispozícii u Predajca. Pozri montážne pokyny grilovacím súpravy. Horák je určený na ich použitím v spojení s rotisérií, je k dispozícii u Predajca. Pozri montážne pokyny grilovacím súpravy. Mäso bude prirodzene visieť ťažká stranou nadol. Utiahnite vyvažovacie rameno a váhu, aby rameno smerovalo hore. Posuňte protizávažie alebo vyberte vyváženie záťaže, a dotiahnite. . znovu nainštalujte motor a zahájte varenie. Umiestnite Kovová misku pod mäso pre odkvapkávaniu šťavy na lahodné omáčku. Polievacie zmes môže byť pridané podľa potreby. Udržujte zatvorené veko pre dosiahnutie najlepších výsledkov. Vaše pečienka a hydina bude dokonale hnedá na vonkajšej strane a Zostane šťavnatá. Napríklad 1,3kg kurčatá, sa na grile upečie za 1,5 hodiny. Udržujte počas varenia bezpečnú vzdialenosť, pre pridanie brikiet počas varenia používajte kliešte s dlhými tepelne odolnými rukoväťami varenie kliešte pridať ďalšie uhlie brikety.

VAROVANIE! Inštalujte zadnú komoru len pri použitie.

VAROVANIE! do horúceho či teplého uhlia nikdy nepridávajte štartovacie kvapalinu. Ako náhle je uhlie zapálené, nie je kvapalina vyžadovaná.

Bezpečnosť po použití

VAROVANIE! Ak chcete chrániť seba a svoj majetok pred poškodením, starostlivo dodržiavajte tieto bezpečnostné opatrenia.

- **Zatvorte veko grilu a všetky vetracie otvory pre utlmenie ohňa.**
- **Vždy nechajte gril úplne vychladnúť pred manipuláciou.**
- **Nikdy nenechávajte uhlia a popol z uhlia bez dozoru. Uistite sa, že sú uhlie a popol úplne uhasené pred odstránením.**
- **Použite kovovú špachtľu alebo naberačku pre odstránenie zostávajúceho uhlia a popola z grilu. Umiestnite do nehorľavé kovovej nádoby a polejte vodou. Nechajte v kontajneri ďalších 24 hodín pred likvidáciou.**

Pokyny pre údržbu / Čistenie

Odporúča sa, aby popolník / odkvapkávacia miska boli najprv vyčistené po každom použití.









VAROVANIE! Uistite sa, že gril je vychladnutý a všetko uhlie je úplne uhasené, pred vybratím akejkoľvek časti z vášho grilu.

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

VAROVANIE! Nepoužívajte tlakovú umývačku k čisteniu akejkoľvek časti grilu.

POZOR! Aby sa predišlo možnosti popálenia, by mala byť údržba vykonáva iba v prípade, keď je gril vychladnutý. Vyhnite sa nechránenému kontaktu s horúcimi povrchmi. . Čistite gril v oblasti, kde čistiace prostriedky nepoškodí palubu, trávnik, či terasu. Nepoužívajte čistič na rúry na čistenie akejkoľvek časti tohto plynového grilu. Nepoužívajte samočistiaci prostriedky na rošty alebo akékoľvek iné časti. Barbecue omáčka a soľ môže byť žieravá a spôsobí prudké zhoršenie častí na plynovom grile ak nie je pravidelne čistený.

Mriežky a grilovací rošt: mriežky a grilovací rošt je najlepšie čistiť mosadznou drôtenou kefou v priebehu pred vykurovacím obdobím. Oceľové drôty kefy môžete využiť proti odolným škvrnám.

Čistenie vnútra v plynovom grile: Odstráňte grilovací rošt. Použite mosadznú drôtenú kefu na čistenie nečistôt z odliatku strán a pod vekom. Oškrabte vriacej dosky špachtľou alebo škrabkou, a použite drôtenú kefu na odstránenie popola. Zmeťte všetky nečistoty z vnútra grilu plynu do odkvapkávacej misky. V prípade potreby môžete umyť vnútro grilu s jemným čistiacim prostriedkom a vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.



VAROVANIE! Nahromadený tuk zvyšuje nebezpečenstvo požiaru. Vyčistite odkvapkávaciu misku po každom použití, aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty. Vyčistite odkvapkávaciu misku po každom použití, aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty.

Popolník / odkvapkávacia miska: popol, tuk prebytočné kvapky odkapají robiť Popolník / odkvapkávacej misky, ktora sa nachádza pod grilom na drevené uhlie. Pre čistenie, vyberte panvicu / misku z grilu. Nikdy neobaľujte alebo neprekrývajte odkvapkávacia panvicu hliníkovou fóliou alebo iným materiálom, pretože to môže zabrániť správnemu prúdenie tuku. Panva by mala byť oškrabanú špachtľou alebo škrabkou. Umyte popolník / odkvapkávaciu misku s jemným čistiacim prostriedkom Vodou. Dôkladne opláchnite čistou vVodou vytrite do sucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky ani drôtenku na jakovýkoliv maľovaný, porcelánu alebo nerezový diel vášho grilu Napoleon. Ak tak urobíte, bude poškrabaný povrch grilu. Povrch grilu by sa mal čistiť teplou mydlovou vodou, zatiaľ čo je kov ešte na dotyk teplý. Na čistenie nerezových povrchov, použite čistič na nerezovej ocele alebo ne-abrazívne. Vždy ich utrite v smere vlákien / rýh. V priebehu doby, diely z nerezovej ocele zmení farby pri zahriatí, zvyčajne do zlatej či hnedej farby. Toto zafarbenie je normálne a nemá vplyv na výkon grilu. S komponenty z porcelánu / smaltu je potrebné zaobchádzať so starostlivosťou. Zapečený smalt je ako sklo a ak sa poškodí, bude sa lúpať či praskať.

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nízke teplo / Malý plameň.	Nesprávne predhriatie. Nedostatok vzduchu. Málo uhlie uhlie. Nesprávne umiestnenie zásobníka uhlia.	Povoľte horenia uhlia až bude pokryté svetlo šedým popolom. (obvykle 20-25min). Otvorte otvory. Pridajte ďalšie drevené uhlie do zásobníka. Zdvihnite zásobník uhlia do najvyššej polohy.
Príliš vzplanutie / nerovnomerné teplo..	Nesprávne predhriatie. V zásobníku je veľa tuku alebo popola. Nebo nesprávne umiestneny zásobník uhlia.	Predhrejte gril so zatvoreným vekom po dobu 20 - 25 minút Čistite zásobník popola / odkvapkávaciu misku pravidelne. Nevykladajte panvicu s hliníkovou fóliou. Viď pokyny pre čistenie. Dajte zásobník uhlia do najnižšej polohy.
“farba“ sa odlupuje z vnútra veka	nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.	To nie je závada. Povrchová úprava na veku a “kapucňu” je z nerezovej ocele. Odlupovanie je spôsobené kaleným tukom, ktorý schne, a bude sa odlupovať. Zabránite tomu pravidelným čistením. viď čistenie

Prehľad grilovanie na drevenom uhlí

Zapálenie grilu

- Pred prvým varením, doporučujeme vypáliť gril pri vysokej teplote po dobu 30 minút s vekom a otvory plne otvorenými. To spáli všetky mazadlá používaná vo výrobnom procese.
- Úplne otvorte ventil na veku a zatvorte zakaždým, keď zapálite gril.
- Uistite sa, že popol je vyčistený z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalovať.
- Použite buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov v manuáli, alebo umiestnite zľahka pokrčené noviny na a okolo deflektora. Umiestnite uhlie v tvare kužeľa do stredu jednotky (priama metóda varenia) alebo po stranách (nepriama metóda).
- Pre úplné rozhoreniu, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokryté svetlo šedým popolom (cca 20 minút), podľa chceného spôsobu varenia rozmiestnite uhlia pomocou klieští sa žiaruvzdornými držadlami.
- Tekutý štartér môže byť použitý na zapálenie uhlie, ale to nie je preferovaný spôsob. Môže zanechať chemickú chuť na jedle, jedlo sa môže spáliť. Akonáhle uhlie horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Pri prevádzke uchovávajte fľaštičku aspoň 7,6 m od grilu.
- Dymové arómy môže byť dosiahnutý pridaním drevených šupín, ktoré sú k dispozícii v rôznych arómach u vášho predajcu Napoleon.

Varenie s vaším grilom

- Odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom počas približne 20 minút. Uhlíky sú pripravené, keď majú slabú vrstvu sivého popola.
- Ako všeobecné pravidlo je použití asi 100 brikiet na 1kg mäsa. Ak varení přesáhne 30 až 40 minút, musí byť pridané ďalšie brikety. Pri nepriazni počasia v zime alebo veternom, budete potrebovať viac brikiet pre
- dosiahnutie ideálnej teploty varenia.
- Pri pridávaní dreveného uhlia na gril, buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď uhlie prichádzajú do styku s čerstvým vzduchom. Stojte v bezpečnej vzdialenosti a používajte kliešte s dlhou rukoväťou, tepelne odolné.
- Prieduchy veka na vonkajšom grile sú obvykle ponechané otvorené, aby vzduch mohol do grilu. Vzduch zvyšuje teplotu horenia. Môžete regulovať teplotu grilu pohybom prieduchu doprava alebo doľava.
- Nechajte jedlo variť s uzavretým vekom. Zakaždým, keď sa veko odstráni, teplota klesá. To vedie k nižším teplotám a dlhšej dobe varenia.
- Zatvorenie vetracích otvor, buď čiastočne alebo úplné, pomôže ochladzovať uhlíky. Nezatvárajte úplne vetracie otvory a vetracie veko, ak sa snažíte znížiť alebo uhasiť plameň.
- Grilovacie rošty môžete naolejovať pred predohrevom pre zníženie lepenie.
- Použite teplomer na mäso, pre zistenie či sú potraviny dostatočne uvarené.

Čistenie grilu

- Zatvorte veko grilu a všetky vetracie otvory vyhasnutie.
- Vždy nechajte gril úplne vychladnúť než s ním budete manipulovať.
- Nikdy nenechávajte uhlia a popol bez dozoru. Pred odstránením sa uistite, že je uhlie a popol úplne uhasený,.
- Použite kovovú špachtľu alebo naberte zostávajúcich uhlie a popol z grilu. Umiestnite zvyšky do nehorľavé kovovej nádoby a polejte vodou. Nechajte v kontajneri ďalších 24 hodín pred likvidáciou.
- Použite mosadzný drôtenú kefu na čistenie nečistôt z misky a vnútra veka.
- Vnútro grilu čistite s jemným čistiacim prostriedkom a vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.
- S porcelánovými a smaltovým komponenty zaobchádzajte opatrne. Olúpaný lak od uhlíkov alebo hobliniek možné vymeniť. Komponenty sú k dispozícii u predajcu grilov Napoleon.

Uschovajte účtenku ako doklad o nákupe na overenie vašej ZÁRUKY.

Objednávanie náhradných dielov

Informácie o záruke

MODEL: _____

DÁTUM NÁKUPU: _____

SÉRIOVÉ ČÍSLO: _____

(Záznam informácií pre ľahkú orientáciu)

Pri náhradných dieloch a záručných reklamáciách kontaktujte predajca Napoleonu, kde bol výrobok zakúpený.

Pred kontaktovaním predajca Napoleonov si pozrite webovú lokalitu Napoleon Grills pre rozsiahlejšie čistenie, údržbu, odstraňovanie porúch a pokyny k dielom na adrese www.napoleon.com.

Pre spracovanie reklamacie sú potrebné nasledujúce informácie:

1. Model a výrobné číslo prístroja.
2. Katalógové číslo a popis.
3. Stručný opis problému („zlomený“ nie je dostatočná).
4. Fotodokumentaci
5. Doklad o nákupe (fotokópie faktúry).

V niektorých prípadoch by Napoleon mohol požiadať, aby boli náhradné diely vrátené do závodu na kontrolu pred tým, než budú poskytnuté náhradné diely.

Pred kontaktovaním predajca Napoleon si prosím všimnite, že záručné podmienky sa nevzťahujú na nasledujúce položky:

- Náklady na dopravu, sprostredkovanie alebo vývozného cla.
- Náklady na pracovnú silu na odstránenie a reinštaláciu.
- Náklady na službu volania a diagnostika problému.
- Zafarbenie dielov z nerezovej ocele.
- Zlyhanie časti kvôli nedostatku údržby, alebo použitie nevhodných čistiacich prostriedkov (istiaci rúru).

SK

ZARUKA 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 ld 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.

***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.

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 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 triesky na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii gril.

Ak sa súčasť 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 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 neoprávňuje 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 grilu 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.

RUČITEĽ:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ

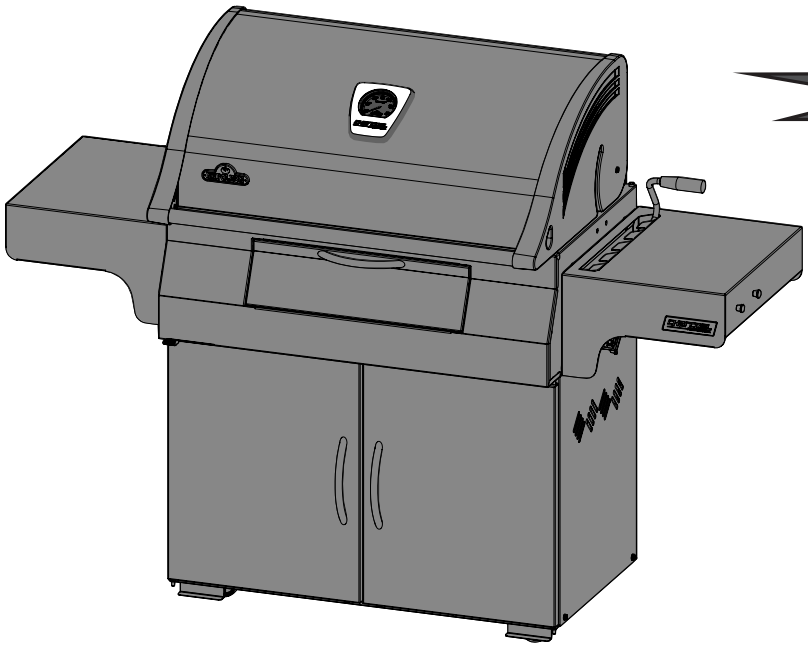
ЦЕЙ ГРИЛЬ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ У ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ. ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕЙ ПОСІБНИК ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ВУГІЛЬНИЙ ГРИЛЬ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ

NAPOLEON

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.



НЕ ВИКИДАТИ

PRO605CSS

UA

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не намагайтеся вмикати цей прилад, не прочитавши розділ «ВМИКАННЯ» цього посібника.

НЕБЕЗПЕЧНО!

Не використовуйте барбекю в обмеженому та/або придатному для проживання просторі, наприклад, у будинках, наметах, автофургонах, будинках на колесах, човнах або інших обмежених приміщеннях. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним результатом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Невиконання цих інструкцій може призвести до пожежі, яка спричинить серйозні травми або смерть.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

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

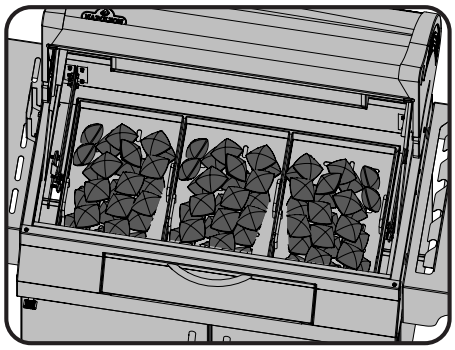
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження майна, травм або смерті. Перед початком експлуатації гриля прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій, наведених у цьому посібнику.**

Правила безпечної експлуатації

- Перед початком експлуатації гриля прочитайте всю інструкцію з експлуатації.
- За жодних обставин не можна вносити зміни в конструкцію гриля.
- Уважно дотримуйтесь інструкцій щодо освітлення при експлуатації гриля.
- Не підпалюйте вугілля при закритій кришці.
- Не нахиляйтеся над грилем під час розпалювання.
- Перед запалюванням задньої камери (пальника) вона повинна бути встановлена на кронштейнах всередині кожуха.
- Не використовуйте бензин, спирт або інші легкозаймисті рідини для розпалювання вугілля. Використовуйте ЛИШЕ рідину для розпалювання вугілля, дозволену для розпалювання вугілля. Перед розпалюванням вугілля переконайтеся, що всі рідини, які витекли через дно гриля, видалені.
- Рідину для розпалювання вугілля ніколи не слід додавати до гарячого або навіть теплого вугілля.
- Після використання і перед розпалюванням рідину для розпалювання вугілля слід закрити кришкою і зберігати на безпечній відстані від гриля, щонайменше 25 футів (7,6 м).
- Тримайте дітей і домашніх тварин подалі від гарячого гриля, НЕ дозволяйте дітям залазити всередину шафи.
- Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- Не пересувайте гриль, коли він гарячий або працює.
- Цей гриль не можна встановлювати в або на розважальних транспортних засобах та / або човнах.
- Цей гриль можна зберігати лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні і не можна використовувати всередині будівлі, гаража, на веранді, в альтанці або в будь-якому закритому приміщенні.
- Дотримуйтесь належної відстані до горючих матеріалів (16« (410 мм) до задньої частини пристрою та 7» (180 мм) до бокових стінок). Така відстань також рекомендується біля вінілового сайдингу або скла.
- Завжди тримайте вентиляційні отвори корпусу вільними та очищеними від сміття.
- Не кладіть руки всередину гриля під час регулювання лотка для вугілля. Завжди тримайте руки та пальці подалі від підйомного механізму.
- Не використовуйте пристрій під будь-якими горючими конструкціями.
- Не використовуйте цей гриль під будь-якими верхніми конструкціями, такими як дахові покриття, навіси, тенти або козирки.
- Не встановлюйте у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі на грилі.
- Кришка повинна бути закрита під час попереднього нагрівання.
- 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.
- Не використовуйте бічні полиці для зберігання запальничок, сірників або будь-яких інших горючих речовин.
- Гриль завжди повинен стояти на рівній поверхні.
  Не використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля, оскільки це може пошкодити покриття гриля.
- Щоб контролювати спалахи, злегка закрийте вентиляційні отвори на грилі. Щоб повністю загасити вугілля/пожежу, повністю закрийте всі вентиляційні отвори та кришку.
- Використовуйте належні інструменти для гриля з довгими термостійкими ручками.
- Використовуйте рукавиці для барбекю або гарячі накладки, щоб захистити руки під час готування або регулювання вентиляційних отворів.
- Не видаляйте попіл з гриля, поки все вугілля повністю не прогорить і не згасне. Дайте достатньо часу для охолодження.
- Вугілля та попіл, що залишилися, слід видалити з гриля і зберігати в негорючому металевому контейнері. Перед утилізацією витримати в металевому контейнері 24 години.
- Тримайте шнури електроживлення подалі від води або нагрітих поверхонь.
- Завжди використовуйте цей гриль відповідно до місцевих норм.
- **Каліфорнійська пропозиція 65:** При спалюванні деревного вугілля утворюються побічні продукти, деякі з яких внесені до списку речовин, які, як відомо, можуть спричинити рак або завдати шкоди репродуктивній системі. Під час приготування їжі на деревному вугіллі завжди забезпечуйте належну вентиляцію приладу, щоб звести до мінімуму вплив таких речовин.

Інструкція з освітлення

ПРЯМЕ ПРИГОТУВАННЯ



НЕПРЯМЕ ПРИГОТУВАННЯ



Використання деревного вугілля

Спосіб приготування	Рекомендується використовувати деревне вугілля
Пряме приготування їжі	100
Безпосереднє приготування	50 за сторону *(додайте 16 за кожну сторону за кожну додаткову годину приготування)

*Рекомендації щодо кількості вугілля є приблизними, для більш тривалого приготування потрібно додавати більше вугілля. Крім того, для досягнення ідеальної температури приготування їжі в холодну, вітряну погоду знадобиться додаткове вугілля.

UA

УВАГА! Відкрита кришка.

УВАГА! Розташовуйте гриль на відкритому повітрі на твердій, рівній, негорючій поверхні. Ніколи не використовуйте гриль на дерев'яних або інших поверхнях, які можуть загорітися.

УВАГА! Не нахиляйтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

УВАГА! Попільничка повинна бути на місці під час розпалювання і в будь-який час під час використання.

ОСВІТЛЕННЯ ОСНОВНОЇ КАМЕРИ ПРЯМИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ	ОСВІТЛЕННЯ ОСНОВНОЇ КАМЕРИ НЕПРЯМИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ	ОСВІТЛЕННЯ ЗАДНЬОЇ КАМЕРИ (ПАЛЬНИК ДЛЯ ГРИЛЯ)
1. Повністю відкрийте вентиляційний отвір на основі. Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки.	1. FПовністю відкрийте вентиляційний отвір на основі.Відкрийте кришку гриля та зніміть решітки.	1. Повністю відкрийте вентиляційний отвір на основі.
2. Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.	2. Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.	2. Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.
3. Використовуйте або пристрій для розпалювання вугілля Ultrachef (не входить до комплекту), дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику, або покладіть на лоток для вугілля кубики запальничок чи злегка зім'яту газету. Покладіть вугілля конусоподібною купою в центрі пристрою на газету або кубики запальничок.	3. Помістіть піддон для стікання води в центр піддону для вугілля. Встановіть роздільники для вугілля в лоток для вугілля з обох боків від піддону. Використовуйте або пристрій для розпалювання вугілля Ultrachef (не входить до комплекту), дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику, або покладіть кубики запальнички чи злегка зім'яту газету в зону, передбачену роздільниками для вугілля. Помістіть вугілля в зону роздільників на газету або кубики запальнички.	3. Покладіть кубики запальничок або злегка зім'яту газету в кошик для вугілля. Не переповнюйте його. Зніміть решітку для підігріву. Переконайтеся, що кошик знаходиться на своєму місці і висить на кронштейнах витяжки перед тим, як запалювати.
4. Підпаліть газету або кубики від запальнички. Після повного розпалювання закрийте кришку і залиште вугілля горіти до тих пір, поки воно не покриється світло-сірим попелом (приблизно 20 хвилин).	4. Підпаліть газету або кубики від запальнички. Після повного розпалювання закрийте кришку і залиште вугілля горіти до тих пір, поки воно не покриється світло-сірим попелом (приблизно 20 хвилин).	4. Підпаліть газету або кубики від запальнички. Після повного розпалювання закрийте кришку і залиште вугілля горіти до тих пір, поки воно не покриється світло-сірим попелом (приблизно 20 хвилин).
5. За допомогою щипців з довгими жароміцними ручками розкладіть вугілля, щоб рівномірно покрити весь лоток для вугілля.		5. Щипцями з довгими жароміцними ручками рівномірно розподіліть вугілля.

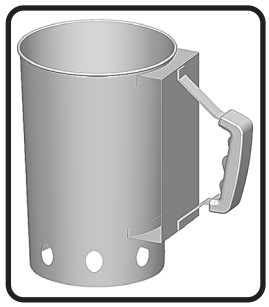
УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАДНЮ КАМЕРУ ПРИ ПРАЦЮЮЧІЙ ОСНОВНІЙ КАМЕРІ

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. Після розпалювання ніколи не додавайте в гриль додаткову рідину для розпалювання. Зберігайте пляшку на відстані щонайменше 25 футів (7,6 м) від гриля під час роботи.

Правила безпечної експлуатації вугільного розпалювача

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

ВУГІЛЬНИЙ СТАРТЕР



- Тільки для використання на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля, якщо він не
- встановлений на твердій, рівній решітці для вугілля, а решітка для
- вугілля не встановлена 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.
- Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля тільки для розпалювання вугілля для вугільного гриля.
- Завжди носіть захисні рукавички під час роботи з пристроєм для розпалювання вугілля.
- Тримайте дітей і 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.
- Не нахиляйтеся над вугільним розпалювачем під час розпалювання.
- 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.

Використання пристрою для розпалювання вугілля

- Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори дном.
- Зімніть два повних аркуші газети і покладіть їх на дно вугільного стартера.
- Переверніть вугільний стартер правим боком догори і покладіть його в центр вугільної решітки.
- Додайте відповідну кількість вугілля, але не переповнюйте.
- Запаліть сірник і вставте його в один з нижніх вентиляційних отворів, щоб запалити газету.
- Коли верхній шар вугілля вкриється легким шаром сірого попелу, в захисних рукавичках обережно висипте гаряче вугілля на решітку (прямий спосіб приготування) або покладіть його в кошики для вугілля (непрямий спосіб).
- Після того, як гаряче вугілля буде розміщене на решітці, рівномірно розподіліть його за допомогою щипців з довгими жароміцними ручками.

Посібник з приготування їжі на вугіллі

Вугілля - це традиційний спосіб приготування їжі, з яким ми всі добре знайомі. Брикети, що світяться, випромінюють інфрачервону енергію на їжу, що готується, з дуже незначним ефектом сушіння. Будь-які соки або олії, що виділяються з їжі, капають на вугілля і випаровуються в дим, надаючи стравам смачного смаку гриля. У підсумку, вугільний гриль Наполеон виробляє пекучий жар для приготування соковитих, смачних стейків, гамбургерів та інших м'ясних страв. Час приготування та поради дивіться в таблиці приготування на вугіллі.

Наведена нижче таблиця приготування на грилі є лише орієнтовною. На час приготування впливають такі фактори, як висота над рівнем моря, зовнішня температура, вітер і бажаний ступінь готовності, що буде відображено у вашому часі приготування. Використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що їжа приготувалася належним чином.

Схема гриля на деревному вугіллі

Їжа	Пряме/непряме нагрівання	Час приготування	Корисні поради
Стейк 1 дюйм (2,54 см) завтовшки	Прямий нагрів	6-8 хв - середній	Вибираючи м'ясо для гриля, зверніть увагу на мармуровий розподіл жиру. Жир діє як природний пом'якшувач під час приготування і зберігає м'ясо вологим і соковитим.
Гамбургер 1/2 дюйма (1,27 см) завтовшки	Пряме нагрівання	6-8 хв - середній	Приготування гамбургерів на замовлення полегшується, якщо варіювати товщину котлет. Щоб додати м'ясу екзотичного смаку, спробуйте додати до вугілля тріску зі смаком гікорі.
Курячі шматочки	Пряме нагрівання приблизно 2 хв. на кожну сторону. Непряме нагрівання протягом решти 18-20 хв.	20-25 хв.	Суглоб, що з'єднує стегно і ногу з боку без шкіри, слід розрізати на 3/4, щоб м'ясо лежало на решітці рівніше. Це допоможе йому приготуватися швидше і рівномірніше. Щоб надати страві фірмового смаку, спробуйте додати до вугілля тріску зі смаком мескиту.
Свинячі відбивні	Пряме нагрівання	10-15 хв.	Перед приготуванням на грилі зріжте зайвий жир. Вибирайте товстіші відбивні для більш ніжного результату.
Запасні реберця	Прямий нагрів протягом 5 хв. Непряме нагрівання для завершення	1,5-2 год. часто перевертаючи	Реберця обирайте нежирні та м'ясисті. Смажте на грилі, поки м'ясо легко не відірветься від кістки.
Відбивні з баранини	Пряме нагрівання	25-30 хв.	Перед приготуванням на грилі видаліть зайвий жир. Вибирайте дуже товсті відбивні для більш ніжного результату.
Хот-доги	Пряме нагрівання	4-6 хв.	Вибирайте сосиски більшого розміру. Перед приготуванням на грилі розріжте шкіру вздовж.

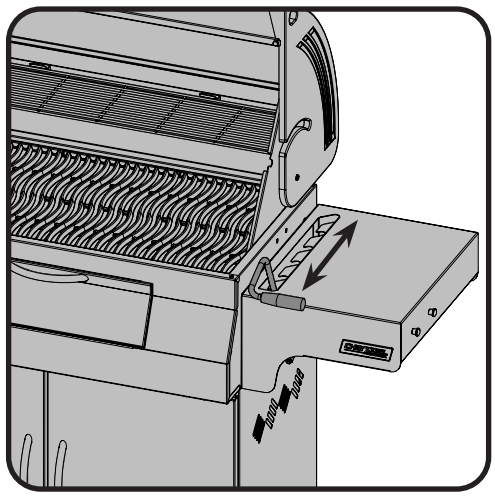
UA

Інструкція з приготування

Початкове освітлення: При першому вмиканні гриль видає легкий запах. Це нормальний тимчасовий стан, спричинений «вигорянням» внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються в процесі виробництва, і більше не повторюється. Просто залиште гриль на високому вогні приблизно на 30 хвилин з повністю відкритими вентиляційними отворами кришки та основи.

УВАГА! Ніколи не кладіть руки всередину гриля під час регулювання лотка для вугілля. Завжди тримайте руки та пальці подалі від підйомного механізму.

Використання основної камери: Лоток для вугілля має шість положень, в яких він може працювати. Для оптимального використання ми рекомендуємо фіксувати лоток для вугілля у верхньому положенні якомога ближче до решіток. Опустивши лоток подалі від їжі за бажанням і закривши впускні вентиляційні отвори, можна знизити температуру.



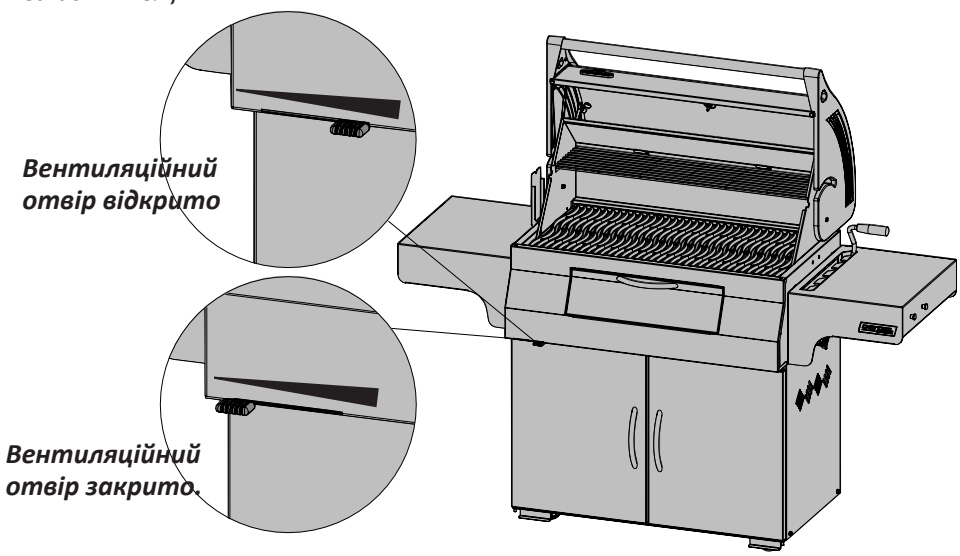
Ми рекомендуємо попередньо розігріти гриль, попрацювавши на ньому із закритою кришкою приблизно 20 хвилин. Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий наліт сірого попелу. Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу (риба, овочі), можна готувати на грилі з відкритою кришкою. Приготування із закритою кришкою забезпечує вищу, рівномірнішу температуру, що скорочує час приготування і рівномірніше прожарює їжу. При приготуванні дуже нежирного м'яса, наприклад, курячої грудки або нежирної свинини, решітку можна змастити олією перед розігріванням, щоб зменшити прилипання. Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, обріжте жир або знизьте температуру. Якщо спалах стався, приберіть їжу подалі від полум'я; зменшіть вогонь (зменшіть вентиляційний отвір). Залиште кришку відкритою.

Як правило, плануйте використовувати близько 100 брикетів для приготування 4 фунтів (2 кг) м'яса. Якщо приготування триває більше 30-40 хвилин, у вогонь необхідно додати додаткові брикети. Коли погода холодна або вітряна, вам знадобиться більше брикетів, щоб досягти ідеальної температури приготування.

Додавання вугілля під час готування: Будьте обережні, додаючи вугілля в гриль. При контакті вугілля зі свіжим повітрям може спалахнути полум'я. Обережно відкрийте дверцята, розташовані на передній частині основи. Відійдіть на безпечну відстань і використовуйте жароміцні кухонні щипці з довгою ручкою, щоб додати додаткові брикети вугілля.

УВАГА! Ніколи не додавайте рідину для розпалювання вугілля до гарячого або теплого вугілля. Після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.

Робота з вентиляційними отворами: Вентиляційні отвори на критому грилі зазвичай залишають відкритими для доступу повітря. Повітря підвищує температуру горіння вугілля. Ви можете регулювати температуру гриля, пересуваючи заслінку вентиляційних отворів вправо або вліво. Часткове або повне закриття вентиляційних отворів допоможе охолодити вугілля. Не закривайте повністю вентиляційні отвори і вентиляційний отвір кришки, якщо ви не намагаєтеся охолодити або загасити полум'я.



Використання задньої камери (конфорка для гриля): Перед використанням зніміть решітку для нагрівання. Також слід зняти решітки, якщо вони заважають роботі шампура. Перед увімкненням переконайтеся, що задня камера встановлена на кронштейнах, розташованих всередині витяжки. Задня камера призначена для використання разом з набором шампурів, який можна придбати у вашого дилера. Дивіться інструкцію зі збирання набору шампурів. Щоб використовувати противагу, зніміть мотор шампура з гриля. Помістіть шампур з м'ясом, що готується, на вішалки всередині гриля. М'ясо буде природним чином висіти важкою стороною вниз. Затягніть противагу і важок так, щоб важок був спрямований догори. Посуньте противагу всередину або назовні, щоб збалансувати навантаження, і затягніть її на місці. Знову встановіть двигун і починайте готувати. Підставте тарілку, щоб збирати стікаючу рідину для панірування і, звичайно ж, смачної підливи. За потреби можна додати рідину для запікання. Для досягнення найкращих результатів тримайте кришку закритою. Печеня та птиця ідеально підрум'яняться зовні і залишаться вологими та ніжними всередині. Наприклад, 3-кілограмова курка на рожні буде готова приблизно за 1,5 години на середньому або високому рівні. Щоб додати додаткові брикети вугілля під час готування, відійдіть на безпечну відстань і використовуйте щипці з довгими жароміцними ручками.

УВАГА! Під час використання встановлюйте тільки задню камеру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не додавайте рідину для розпалювання вугілля на гаряче або тепле вугілля, після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.

Безпека після використання

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Щоб захистити себе і своє майно від пошкоджень, ретельно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

- **Закрийте кришку гриля та всі вентиляційні отвори, щоб загасити вогонь.**
- **Завжди дайте грилю повністю охолонути перед використанням.**
- **Ніколи не залишайте вугілля та попіл у грилі без нагляду. Переконайтеся, що вугілля та попіл повністю згасли, перш ніж виймати їх.**
- **Використовуйте металеву лопатку або совок, щоб видалити залишки вугілля та попелу з гриля. Помістіть їх у негорючий металевий контейнер і повністю залийте водою. Залиште в контейнері ще на 24 години перед утилізацією.**

Інструкції з технічного обслуговування / чищення

Рекомендується спорожняти попільничку/піддон після кожного використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Перш ніж знімати будь-яку деталь з гриля, переконайтеся, що гриль остиг і все вугілля повністю погасло.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Завжди одягайте захисні рукавички та захисні окуляри під час чищення гриля.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Не використовуйте мийку під тиском для очищення будь-якої частини гриля.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! **Щоб уникнути можливості опіків, технічне обслуговування слід проводити тільки тоді, коли гриль холодний. Уникайте незахищеного контакту з гарячими поверхнями. Чистіть гриль у місці, де миючі засоби не зашкодять палубі, газону або внутрішньому дворику. Не використовуйте засіб для чищення духовки для чищення будь-якої частини гриля. Не використовуйте самоочищувальну духовку для чищення решіток або будь-яких інших частин гриля. Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке руйнування компонентів гриля, якщо їх не чистити регулярно.**

Решітки та решітка для підігріву: решітки та решітку для підігріву найкраще чистити латунною щіткою під час попереднього нагрівання. Для стійких плям можна використовувати сталеву вату.

Чищення всередині гриля: Зніміть решітки для приготування їжі. За допомогою латунної щітки очистіть вільне сміття з боків виливки та внутрішньої частини кришки. Зішкребіть внутрішню частину основи шпателем або скребком і видаліть попіл за допомогою дротяної щітки. Змітайте все сміття зсередини гриля у знімний піддон для попелу/крапель. За бажанням ви можете вимити внутрішню частину гриля м'яким миючим засобом і водою. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.



УВАГА! **Накопичення жиру є пожежонебезпечним. Очищайте піддон після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру.**

Піддон для попелу/крапель: Попіл, жир і зайві краплі потрапляють у піддон для попелу/крапель, розташований під решіткою для вугілля, і накопичуються там. Щоб очистити піддон, зніміть його з решітки. Ніколи не вистилайте сковороду алюмінієвою фольгою, піском або будь-яким іншим матеріалом, оскільки це може перешкоджати належному стіканню жиру. Сковороду слід вишкребти шпателем або скребком, а все сміття зішкребти щіткою в негорючий металевий контейнер. Вимийте піддон для попелу/крапельниці м'яким миючим засобом і водою. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.

Очищення зовнішньої поверхні гриля: Не використовуйте абразивні чистячі засоби або сталеву вату для фарбованих, порцелянових або нержавіючих деталей вашого гриля Наполеон. Це може подряпати покриття. Зовнішні поверхні гриля слід чистити теплою мильною водою, поки метал ще теплий на дотик. Для чищення нержавіючих поверхонь використовуйте засіб для нержавіючої сталі або неабразивний очищувач. Завжди протирайте у напрямку волокон. З часом при нагріванні деталі з нержавіючої сталі знебарвлюються, зазвичай до золотистого або коричневого відтінку. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу гриля. З компонентами з порцеляновою емаллю слід поводитися з особливою обережністю. Запечена емаль схожа на скло і при ударі може розколотися. Емаль для підфарбовування можна придбати у вашого дилера Napoleon Grill.

Усунення несправностей

Проблема	Можливі причини	Рішення
Низький нагрів / слабке полум'я.	Неправильний попередній нагрів. Недостатній приплив повітря. Мало вугілля. Неправильне розташування лотка для вугілля.	Залиште вугілля горіти до тих пір, поки воно не покриється світло-сірим попелом. (зазвичай 20-25 хв). Відкрийте вентиляційні отвори. Додайте більше вугілля в лоток для вугілля. Підніміть лоток для вугілля у найвище положення.
Надмірні спалахи / нерівномірний нагрів.	Неправильний попередній нагрів. Надмірне накопичення жиру та попелу в піддоні для попелу/крапельниці. Неправильне розташування піддону для вугілля.	Розігрійте гриль із закритою кришкою протягом 20 - 25 хвилин. Регулярно очищайте піддон для попелу/крапель. Не вистилайте піддон алюмінієвою фольгою. Зверніться до інструкцій з чищення. Опустіть лоток для вугілля в найнижче положення.
Здається, що «фарба» відшаровується всередині кришки або витяжки.	Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки та витяжки виготовлено з нержавіючої сталі і не відшаровується. Відшарування спричинене затверділим жиром, який висихає і перетворюється на схожі на фарбу осколки, що відшаровуються. Регулярне чищення запобігає цьому. Див. інструкції з чищення.

Огляд гриля на вугіллі

Розпалювання гриля

- Перед першим приготуванням ми рекомендуємо прогріти гриль на високій температурі протягом 30 хвилин з повністю відкритими вентиляційними отворами. Це дозволить вигоріти мастильним матеріалам, використаним у процесі виробництва.
- Повністю відкривайте вентиляційні отвори на основі кожного разу, коли ви запалюєте гриль.
- Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.
- Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля Ultrachef (не входить до комплекту), дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику. Покладіть вугілля в конусоподібну купу в центрі пристрою (прямий спосіб приготування) або в додаткові кошики для вугілля (непрямий спосіб).
- Після повного розпалювання закрийте кришку і залиште вугілля горіти до тих пір, поки воно не покриється світло-сірим попелом (приблизно 20 хвилин), розкладіть вугілля щипцями з жароміцними ручками відповідно до методу приготування їжі, який ви збираєтеся використовувати.
- 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. 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.
- Додаткового аромату диму можна досягти, додавши коптильну тріску, яку можна придбати у дилера Napoleon з різними смаками.

UA

Приготування страв на грилі

- Ми рекомендуємо попередньо розігріти гриль із закритою кришкою протягом приблизно 20 хвилин. Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий шар сірого попелу.
- Як правило, плануйте використовувати близько 100 брикетів для приготування 4 фунтів (1 кг) м'яса. Якщо приготування триває більше 30-40 хвилин, у вогонь необхідно додати додаткові брикети. Коли погода холодна або вітряна, вам знадобиться більше брикетів, щоб досягти ідеальної температури приготування.
- 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, щоб додати додаткові брикети вугілля.
- Вентиляційні отвори на критому грилі зазвичай залишають відкритими, щоб забезпечити доступ повітря. Повітря підвищує температуру горіння вугілля. Ви можете регулювати температуру гриля, пересуваючи заслінку вентиляційних отворів вправо або вліво.
- Дозвольте їжі готуватися із закритою кришкою. Щоразу, коли кришка знімається, температура знижується. Це призводить до зниження температури і збільшення часу приготування.
- Часткове або повне закриття вентиляційних отворів допоможе охолодити вугілля. Не закривайте вентиляційні отвори повністю, якщо ви не намагаєтеся охолодити або загасити полум'я.
- Перед розігріванням решітку можна змастити олією, щоб зменшити прилипання.
- Використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що їжа приготувалася належним чином.

Очищення гриля

- Закрийте кришку гриля і всі вентиляційні отвори, щоб загасити вогонь.
- Завжди давайте грилю повністю охолонути перед використанням.
- Ніколи не залишайте вугілля та попіл у грилі без нагляду. Переконайтеся, що вугілля та попіл повністю згасли, перш ніж виймати їх.
- Використовуйте металеву лопатку або совок, щоб видалити залишки вугілля та попелу з гриля. Помістіть їх у негорючий металевий контейнер і повністю залийте водою. Залиште в контейнері ще на 24 години перед утилізацією.
- За допомогою латунної щітки очистіть основу та внутрішню частину кришки від сміття.
- Вимийте внутрішню частину гриля м'яким миючим засобом і водою. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.
- З компонентами з порцеляновою емаллю слід поводитися з особливою обережністю. Запечена емаль схожа на скло і при ударі може розколотися. Емаль для підфарбовування можна придбати у вашого дилера Napoleon Grill.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЧЕК ЯК ДОКАЗ ПОКУПКИ, ЩОБ ПІДТВЕРДИТИ СВОЮ ГАРАНТІЮ.

Замовлення запасних частин

Інформація про гарантію

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИДБАННЯ: _____

СЕРІЙНИЙ НОМЕР: _____

(Запишіть інформацію тут для зручності)

З питань заміни деталей та гарантійних претензій звертайтеся до дилера Napoleon, у якого було придбано виріб. Перш ніж звертатися до дилера, ознайомтеся з більш детальними інструкціями з чищення, обслуговування, усунення несправностей та заміни деталей на веб-сайті Napoleon Grills за адресою **www.napoleon.com.**

Для обробки претензії необхідна наступна інформація:

1. Модель та серійний номер пристрою.
2. Номер та опис деталі.
3. Короткий опис проблеми (слова «зламався» недостатньо).
4. Підтвердження покупки (фотокопія рахунку-фактури).

У деяких випадках компанія Napoleon може вимагати повернення деталей на завод для перевірки перед тим, як надати заміну.

Перш ніж звертатися до дилера Napoleon, зверніть увагу, що гарантія не поширюється на наступні пункти

- Витрати на транспортування, брокерські послуги або експортні мита.
- Витрати на робочу силу для демонтажу та перевстановлення.
- Витрати на виклик сервісної служби для діагностики проблем.
- Зміна кольору деталей з нержавіючої сталі.
- Поломка деталей через недостатнє чищення та обслуговування або використання неналежних засобів для чищення (засіб для чищення духовок або інші агресивні хімічні речовини).

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 плюс 10
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років плюс 10
Хромовані решітки для гриля	3 роки плюс 10
Всі інші частини	2 роки

Plus Id: позначає 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

+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

UA

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

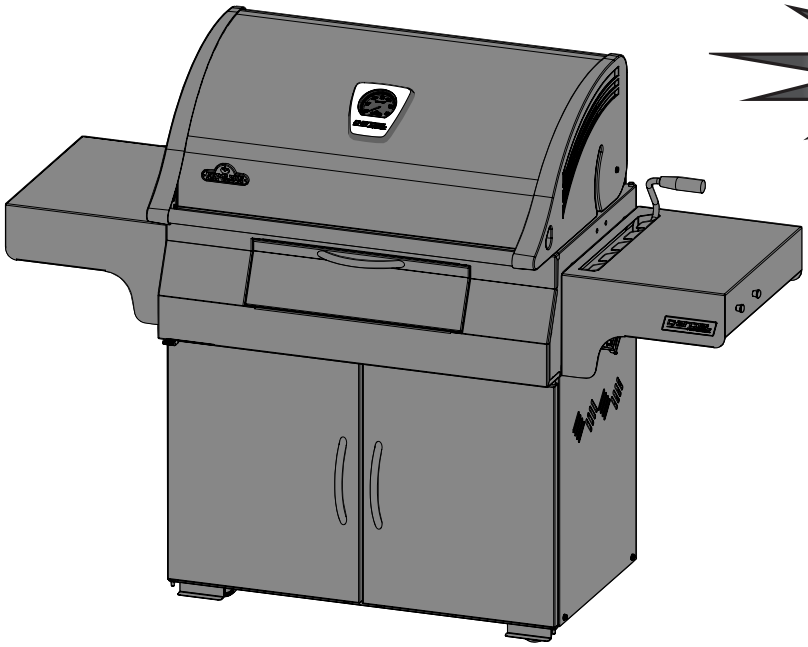
JEGO GRILL MOŻE BYĆ UŻYWANY WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ W DOBRZE WENTYLOWANYM PRZESTRZENI

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

ZEWNĘTRZNY GRILL WĘGLOWY

PODAJ NUMER SERYJNY Z KARTONU

Nr seryjny
XXXXXX000000
Nr modelu.



NIE WYRZUCAJ

PRO605CSS

PL

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie próbuj zapalić tego urządzenia bez przeczytania instrukcji „ZAPALANIA” w tym podręczniku.

OSTRZEŻENIE

Nie używaj grilla w zamkniętej i / lub nadającej się do zamieszkania przestrzeni, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, samochody kempingowe, łodzie lub inne ograniczone miejsca. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

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

UWAGA! Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu, obrażeń ciała lub śmierci. Przeczytaj i zastosuj się do wszystkich uwag i instrukcji w tym podręczniku zanim uruchomisz grill.

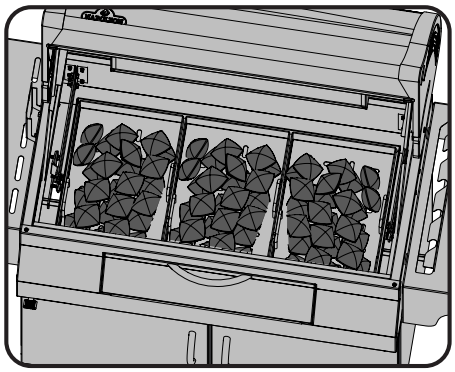
Instrukcje bezpiecznego użytkowania

- Przed użyciem grilla należy przeczytać całą instrukcję obsługi.
- Pod żadnym pozorem nie należy modyfikować tego grilla.Podczas korzystania z grilla należy ściśle przestrzegać instrukcji zapalania.
- Nie zapalaj węgla drzewnego przy zamkniętej pokrywie
- Nie wychylaj się nad grillem podczas rozpalania
- Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania. Używaj tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3. Upewnij się, że wszelkie płyny, które spłynęły przez spód grilla, zostały usunięte przed zapaleniem węgla drzewnego.
- Płynu do rozpalania węgla drzewnego nie należy nigdy dodawać do gorących lub nawet ciepłych węgli.
- Po użyciu i przed rozpaleniem, płyn do rozpalania węgla drzewnego należy zamknąć i przechowywać w bezpiecznej odległości od grilla, co najmniej 7,6 m (25 stóp).
- OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala
- Nie używać w pomieszczeniach
- Nie pozostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Tego grilla nie wolno instalować w pojazdach rekreacyjnych i / lub łodziach ani na nich.
- Niniejszy grill gazowy należy stosować wyłącznie na zewnątrz budynku, w dobrze wentylowanym miejscu – zabrania się stosowania grilla w budynku, garażu, na obudowanym ganku, w altanie czy w jakiejkolwiek innej przestrzeni zamkniętej.
- Zachowaj odpowiedni odstęp od materiałów palnych 16” (410 mm) z tyłu jednostki 7” (180 mm) na boki). Odstęp ten jest również zalecany w pobliżu sidingu winylowego lub tafli szklanych.Otwory wentylacyjne obudowy powinny być zawsze wolne i wolne od zanieczyszczeń.
- Nie stosować urządzenia pod łatwopalną konstrukcją.
- Nie używaj tego grilla pod jakąkolwiek konstrukcją nad głową, taką jak pokrycia dachowe, wiaty samochodowe, markizy i okapy.
- Nie stawiać urządzenia w miejscu wystawionym na działanie wiatru. Silny wiatr źle wpływa na wydajność grilla gazowego.
- Pokrywę należy zamknąć na czas nagrzewania.
- Podczas korzystania z grilla tacka na popiół / tłuszcz musi być założona.
- Regularnie czyść tackę na popiół / tłuszcz, aby uniknąć gromadzenia się, co może prowadzić do pożaru tłuszczu.
- Nie używaj dolnej półki do przechowywania zapalniczek, zapałek lub innych materiałów palnych.
- Grill powinien zawsze znajdować się na równym podłożu.
- Nie używaj wody do kontrolowania wybuchów lub gaszenia węgli, ponieważ może to uszkodzić wykończenie grilla.
- Aby kontrolować zaostrzenia, lekko zamknij otwory wentylacyjne grilla. Aby całkowicie ugasić węgiel / ogień, całkowicie zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę.
- Używaj odpowiednich narzędzi do grillowania z długimi, żaroodpornymi uchwytami.
- Podczas gotowania lub regulacji otworów wentylacyjnych nosić rękawice ochronne (minimalna ochrona termiczna klasa II, DIN EN 407).
- Nie usuwaj popiołu z grilla, dopóki cały węgiel drzewny nie zostanie całkowicie wypalony i całkowicie zgaszony. Poczekaj, aż ostygnie.
- Pozostały węgiel i popiół należy usunąć z grilla i przechowywać w niepalnym metalowym pojemniku. Pozostawić w metalowym pojemniku na 24 godziny przed wyrzuceniem.
- Trzymaj przewody zasilające z dala od wody lub gorących powierzchni.
- Zawsze używaj tego grilla zgodnie z lokalnymi przepisami.
- **Propozycja stanu Kalifornia 65**: Spalanie węgla drzewnego tworzy produkty uboczne, z których niektóre znajdują się na liście jako substancje znane w stanie Kalifornia jako substancje powodujące raka lub szkodliwe dla reprodukcji. Podczas gotowania na węglu drzewnym należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia, aby zminimalizować narażenie na takie substancje.

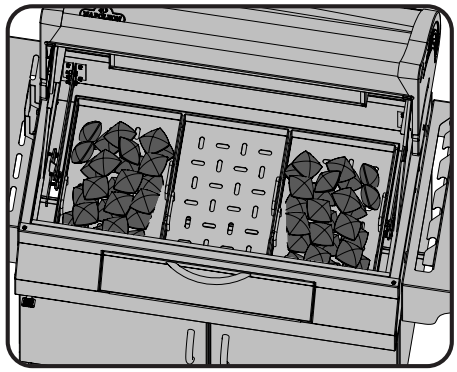
PL

Instrukcje zapalania

GOTOWANIE BEZPOŚREDNIE



GOTOWANIE POŚREDNIE



Wykorzystanie węgla drzewnego

METODA GOTOWANIA	ZALECANY WĘGIEL
Gotowanie bezpośrednie	100
Gotowanie pośrednie	50 na stronę * (dodać 16 z każdej strony na każdą dodatkową godzinę gotowania)

* Zalecenia dotyczące węgla drzewnego są przybliżone, dłuższy czas gotowania wymaga dodania dodatkowego węgla drzewnego. Ponadto, chłodniejsze i wietrzne temperatury będą wymagały dodatkowego węgla drzewnego, aby osiągnąć idealne temperatury gotowania.

OSTRZEŻENIE! **Otwórz pokrywę.**

OSTRZEŻENIE! **Umieść grill na zewnątrz na stabilnej, równej, niepalnej powierzchni. Nigdy nie używaj grilla na drewnianych lub innych powierzchniach, które mogą się spalić.**

OSTRZEŻENIE! **Nie wychylaj się nad grillem podczas rozpalania węgla drzewnego.**

OSTRZEŻENIE! **Popielnik musi być na miejscu podczas rozpalania i przez cały czas użytkowania.**

PL

METODA BEZPOŚREDNIEGO GOTOWANIA Z OŚWIETLENIEM KOMORY GŁÓWNEJ	OŚWIETLENIE GŁÓWNEJ KOMORY METODA GOTOWANIA POŚREDNIEGO	OŚWIETLENIE TYLNEJ KOMORY (PALNIK ROTISSERIE)
1. Całkowicie otwórz odpowietrznik na pokrywie i podstawie. Zdejmij pokrywę grilla i wyjmij grill	1. Całkowicie otwórz odpowietrznik w podstawie. Otwórz pokrywę grilla i wyjmij kratki do gotowania.	1. Całkowicie otwórz odpowietrznik w podstawie.
2. Upewnij się, że popielnik został wyczyszczony po poprzednim użyciu, a następnie zainstaluj ponownie.	2. Upewnij się, że popielnik został wyczyszczony po poprzednim użyciu, a następnie zainstaluj ponownie.	2. Upewnij się, że popielnik został wyczyszczony po poprzednim użyciu, a następnie zainstaluj ponownie.
3. Użyj rozrusznika na węgiel drzewny Napoleon (brak w zestawie) zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji lub umieść lżejsze kostki lub lekko zmiętą gazetę na i wokół owiewki. Umieść węgiel w stosie w kształcie stożka pośrodku urządzenia na gazecie lub lżejszych kostkach.	3. Umieść miskę ociekową na środku tacy na węgiel. Włóż separatory węgla do tacy na węgiel po obu stronach tacki ociekowej. Użyj startera na węgiel Ultrachef (brak w zestawie) zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji lub umieść lżejsze kostki lub lekko zmiętą gazetę w miejscu wyznaczonym przez separatory na węgiel. Umieść węgiel w obszarze rozdzielacza na gazecie lub lżejszych kostkach.	3. Włożyć lżejsze kostki lub lekko zmiętą gazetę do koszyka na węgiel. Nie przepełniaj. Wyjmij ruszt do podgrzewania. Przed zapaleniem upewnić się, że kosz jest na miejscu, zwisający ze wsporników okapu.
4. Zapal gazetę lub lżejsze kostki. Po całkowitym rozpaleniu zamknij pokrywę i nie gotuj, zanim węgiel nie pokryje się popiołem (około 20 minut).	4. Zapal gazetę lub lżejsze kostki. Po całkowitym rozpaleniu zamknij pokrywę i pozwól węglowi spalić się, aż pokryje się jasnoszarym popiołem (około 20 minut).	4. Zapal gazetę lub lżejsze kostki. Po całkowitym rozpaleniu zamknij pokrywę i pozwól węglowi spalić się, aż pokryje się jasnoszarym popiołem (około 20 minut).
5. Szczypcami z długimi, żaroodpornymi uchwytami rozłożyć węgiel równomiernie na całej powierzchni rusztu.		5. Za pomocą szczypiec z długimi, żaroodpornymi uchwytami równomiernie rozłożyć węgiel.

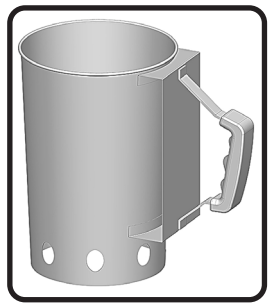
WOSTRZEŻENIE! **NIE WŁĄCZAĆ TYLNEJ KOMORY PRZY PRACY GŁÓWNEJ KOMORY**

Do rozpalenia węgla drzewnego można użyć płynu do rozpalania, ale nie jest to metoda preferowana. Może powodować bałagan i pozostawić chemiczny posmak na potrawie, jeśli nie zostanie całkowicie spalony przed gotowaniem. Po zapaleniu nigdy nie dodawać do grilla dodatkowego płynu startowego. Podczas pracy butelkę należy przechowywać w odległości co najmniej 7,6 m (25 stóp) od grilla.

Zasady bezpiecznej obsługi rozrusznika na węgiel drzewny

OSTRZEŻENIE!

Rozrusznik na węgiel drzewny



- Tylko do użytku na zewnątrz.
- Nie używaj rozrusznika na węgiel drzewny, jeśli nie jest umieszczony na twardym, równym ruszcie i grill na twardej, równej i niepalnej powierzchni.
- Nie umieszczaj rozrusznika na węgiel drzewny na żadnej łatwopalnej powierzchni, chyba że rozrusznik na węgiel nie jest całkowicie zimny.
- Nie używaj płynu do zapalniczek, benzyny ani węgla drzewnego do samozapalania w rozruszniku na węgiel drzewny..
- Używaj rozrusznika na węgiel drzewny wyłącznie do rozpalania węgla drzewnego do grilla na węgiel drzewny.
- Podczas obsługi rozrusznika węglowego należy zawsze nosić rękawice ochronne (minimalna ochrona termiczna klasy II, DIN EN 407).
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od rozrusznika na węgiel drzewny przez cały czas.
- Nie używaj rozrusznika na węgiel drzewny przy silnym wietrze.
- Nie pozostawiaj rozrusznika na węgiel bez nadzoru podczas używania.
- Podczas zapalania nie pochylaj się nad rozrusznikiem na węgiel drzewny.
- Nigdy nie używaj rozrusznika na węgiel niezgodnie z przeznaczeniem.
- Nie używaj rozrusznika na węgiel do przygotowywania posiłków.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysypywania rozżarzonych węgli z rozrusznika na węgiel drzewny.

PL

Korzystanie z rozrusznika na węgiel drzewny

- Odwróć rozrusznik do góry nogami.
- Zgnieć dwa pełne arkusze gazety i włóż je na spód rozrusznika na węgiel.
- Obróć rozrusznik do węgla drzewnego prawą stroną do góry i umieść go na środku rusztu na węgiel.
- Dodaj odpowiednią ilość węgla drzewnego, ale nie przepełniaj.
- Zapal zapałkę i włóż do jednego z dolnych otworów wentylacyjnych, aby zapalić gazetę.
- Light a match, and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
- Gdy górna warstwa węgla drzewnego ma jasną powłokę z szarego popiołu, należy założyć rękawice ochronne (minimalna ochrona termiczna klasa II, DIN EN 407) ostrożnie wlać gorący węgiel na ruszt (metoda bezpośredniego gotowania) lub włożyć do koszy na węgiel (pośrednio). metoda).
- Po umieszczeniu gorącego węgla w grillu, równomiernie rozprowadź go za pomocą szczypiec z długimi, żaroodpornymi uchwytami.

Przewodnik gotowania na węglu drzewnym

Węgiel drzewny to tradycyjny sposób gotowania, który wszyscy znamy. Brykiety żarowe emitują energię podczerwoną do gotowanej żywności, z bardzo niewielkim efektem suszenia. Wszelkie soki lub oleje, które wydostają się z jedzenia, kapią na węgiel i odparowują, nadając potrawie pyszny grillowany smak. Najważniejsze jest to, że grill węglowy Napoleona wytwarza palące ciepło do bardziej soczystych i smaczniejszych steków, hamburgerów i innych mięs. Aby zapoznać się z czasem gotowania i wskazówkami, zobacz tabelę grillowania na węgiel drzewny.

Poniższa tabela grillowania ma jedynie charakter orientacyjny. Na czas pieczenia mają wpływ takie czynniki, jak wysokość nad poziomem morza, temperatura zewnętrzna, wiatr i żądany stopień zarumienienia, który wpływa na czas pieczenia. Użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że potrawy są odpowiednio ugotowane.

Tabela grillowania węgla drzewnego

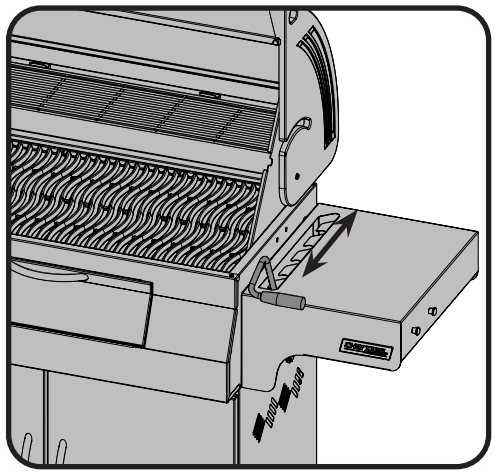
Jedzenie	Ciepło Bezpośrednie / Pośrednie	Czas gotowania	Przydatne sugestie
Stek 1 in. (2.54cm) gruby	Ciepło Bezpośrednie	6-8 min.– Średni	Wybierając mięso do grillowania, poproś o rozkład tłuszczu marmurkowego. Tłuszcz działa jak naturalny środek zmiękczający podczas gotowania i utrzymuje go w wilgoci
Hamburger 1/2 in (1.27cm) gruby	Ciepło Bezpośrednie	6-8 min.– Średni	Robienie burgerów na zamówienie jest łatwiejsze dzięki zróżnicowaniu grubości placków. Aby nadać mięsu egzotyczny smak, spróbuj dodać aromatyzowany zrębków.
Kawałki kurczaka	Ogrzewanie bezpośrednie ok. 2 min. na stronę. Pośrednie ogrzewanie przez pozostałe 18-20 min.	20-25 min.	Przyciąć łączniki ud i nóg po stronie pozbawionej skóry na 3/4 długości, aby mięso leżało płasko na grillu. Dzięki temu gotuje szybciej i bardziej równomiernie. Aby uzyskać charakterystyczny smak potraw, spróbuj dodać do węgla drzewnego chipsy Mesquite.
Kotlety Wieprzowe	Ciepło Bezpośrednie	10-15 min.	Przed grillowaniem odetnij nadmiar tłuszczu. Wybierz grubsze kotlety, aby uzyskać bardziej delikatne rezultaty.
Żeberka	Direct heat for 5 min. Indirect heat to finish	1.5-2 godz. często się obracając	Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj, aż mięso łatwo oderwie się od kości.
Kotlety jagnięce	Ciepło Bezpośrednie	25-30 min.	Przed grillowaniem odetnij nadmiar tłuszczu. Wybierz bardzo grube kotlety, aby uzyskać delikatniejsze rezultaty.
Hot dogi	Ciepło Bezpośrednie	4-6 min.	Wybierz parówki o większym rozmiarze. Przed grillowaniem rozetnij skórkę wzdłuż.

PL

Instrukcje Gotowania

Rozpalanie początkowe: Po pierwszym włączeniu grill wydziela lekki zapach. Jest to normalny stan przejściowy spowodowany „wypaleniem” wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie występuje ponownie. Po prostu spal grill na wysokim poziomie przez około 30 minut przy całkowicie otwartej pokrywie i podstawie.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wkładaj rąk do grilla podczas regulacji tacy na węgiel. Trzymaj ręce i palce z dala od mechanizmu podnoszącego.



Zastosowanie w komorze głównej: Taca na węgiel ma sześć pozycji, w których może pracować. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie, zalecamy zablokowanie tacy na węgiel w najwyższym położeniu, jak najbliżej rusztu. Obniżenie tacy z dala od żywności zgodnie z życzeniem i zamknięcie wlotów może obniżyć temperaturę.

Zalecamy wstępne podgrzanie grilla, uruchamiając go przy zamkniętej pokrywie przez około 20 minut. Węgle są gotowe, gdy mają jasną warstwę szarego popiołu. Żywność gotowaną przez krótki czas (ryby, warzywa) można grillować przy otwartej pokrywie. Gotowanie z zamkniętą pokrywą zapewnia wyższe, bardziej równomierne temperatury, które skracają czas gotowania i bardziej równomiernie gotują potrawy. Podczas gotowania bardzo chudego mięsa, takiego jak pierś kurczaka lub chuda wieprzowina, kratki można naoliwić przed podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie. Gotowanie mięsa o dużej zawartości tłuszczu może powodować zaostrzenia. Albo przytnij tłuszcz, albo zmniejsz temperaturę, aby temu zapobiec. W przypadku zaostrzenia należy odsunąć żywność od płomieni; zmniejszyć ciepło (zmniejszyć otwór wentylacyjny). Pozostaw pokrywę otwartą.

Generalnie należy zaplanować użycie około 100 brykietów do ugotowania 4 funtów (2 kg) mięsa. Jeśli gotujesz dłużej niż 30 do 40 minut, do ognia należy dodać dodatkowe brykiety. Gdy pogoda jest zimna lub wietrzna, będziesz potrzebować więcej brykietów, aby osiągnąć idealną temperaturę gotowania.

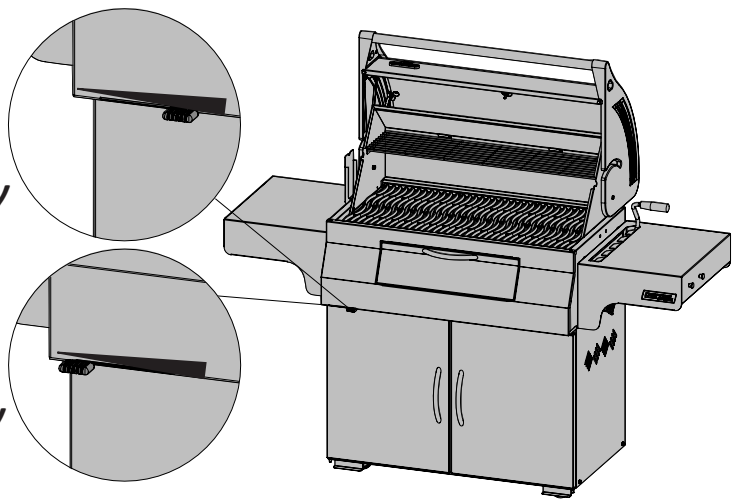
Dodawanie węgla drzewnego podczas gotowania: Zachowaj ostrożność podczas dodawania węgla drzewnego do grilla. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgiel wejdzie w kontakt ze świeżym powietrzem. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj żaroodpornych szczypiec do gotowania z długimi uchwytami, aby dodać dodatkowe brykiety z węgla drzewnego.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie dodawaj płynu do rozpalania węgla drzewnego do gorących lub ciepłych węgli. Po zapaleniu węgla drzewnego płyn nie jest już potrzebny.

Obsługa otworów wentylacyjnych: Otwory w pokrywie na kratce są zwykle pozostawione otwarte, aby umożliwić dopływ powietrza do grilla. Powietrze podnosi temperaturę spalania węgli. Możesz regulować temperaturę grilla, przesuwając suwak wentylacyjny w prawo lub w lewo. Częściowe lub całkowite zamknięcie otworów wentylacyjnych pomoże ostudzić węgle. Nie zamykaj całkowicie otworów wentylacyjnych ani otworu w pokrywie, chyba że próbujesz ostudzić lub ugasić płomień.

Otwór wentylacyjny

Otwór wentylacyjny zamknięty



PL

Użycie komory tylnej (palnik rożna): Przed użyciem wyjąć ruszt do podgrzewania. Kratki do gotowania należy również usunąć, jeśli przeszkadzają w działaniu rożna. Przed zapaleniem upewnij się, że tylna komora jest zamontowana na wspornikach znajdujących się wewnątrz okapu. Tylna komora jest przeznaczona do użytku w połączeniu z zestawem do rożna dostępnym u sprzedawcy. Zobacz instrukcję montażu zestawu rożna. Aby użyć przeciwwagi, wyjmij silnik rożna z grilla. Rożen z gotowanym mięsem umieść na wieszakach wewnątrz grilla. Mięso w naturalny sposób zwisa ciężką stroną do dołu.

Dokręcić ramię przeciwwagi i obciążnik tak, aby ramię było skierowane do góry. Wsuń lub wysuń przeciwwagę, aby zrównoważyć ładunek, a następnie zamocuj. Ponownie zainstaluj silnik i rozpocznij gotowanie. Pod spód umieść naczynie, aby zebrać skropliny do polewania i naturalnie pysznego sosu. W razie potrzeby można dodać płyn do fastrygowania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrywę należy pozostawić zamkniętą. Twoja pieczeń i drób będą idealnie zarumienione na zewnątrz, a wewnątrz pozostaną wilgotne i delikatne. Na przykład 3-funtowy kurczak na rożnie będzie upieczony w ciągu około 1,5 godziny na średnim lub wysokim poziomie. Aby dodać dodatkowe brykiety z węgla drzewnego podczas gotowania, odsuń się na bezpieczną odległość i użyj długich, żaroodpornych szczypiec do gotowania.

OSTRZEŻENIE! Używaj tylnego przedziału tylko wtedy, gdy jest używany

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie dodawaj płynu do rozpalania węgla drzewnego do gorących lub ciepłych węgli, po zapaleniu węgla drzewnego nie jest już potrzebne więcej płynu.

Bezpieczeństwo po użyciu

OSTRZEŻENIE! Aby zabezpieczyć siebie i swoje mienie przed uszkodzeniem, dokładnie przestrzegaj poniższych środków ostrożności.

- **Zamknij pokrywę grilla i wszystkie otwory wentylacyjne, aby ugasić ogień.**
- **Zawsze pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed użyciem.**
- **Nigdy nie zostawiaj węgli i popiołu na grillu bez nadzoru. Upewnij się, że węgiel i popiół zostały całkowicie zgaszone przed usunięciem.**
- **Użyj metalowej łopatki lub miarki, aby usunąć pozostałe węgle i popiół z grilla. Umieść je w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasącz wodą. Pozostaw w pojemniku dodatkowe 24 godziny przed wyrzuceniem.**

PL

Instrukcja Konserwacji/Czyszczenia

Zaleca się opróżnienie popielniczki / ociekacza po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że grill jest zimny i wszystkie węgle są całkowicie zgaszone przed wyjęciem jakichkolwiek części z grilla.

UWAGA! Podczas czyszczenia grilla zawsze noś rękawice i okulary ochronne.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia żadnej części grilla.

UWAGA! Aby uniknąć poparzeń, konserwację należy wykonywać tylko wtedy, gdy grill jest zimny. Unikaj niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone. Wyczyść grill w miejscu, w którym środki czyszczące nie uszkodzą tarasów, trawników lub patio. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia żadnej części tego grilla. Nie używaj środka do samooczyszczania piekarnika do czyszczenia kratek do gotowania lub innych części grilla gazowego. Sos do grillowania i sól mogą szybko korodować i zepsuć, chyba że regularnie je czyścisz.

Kratki i ruszt do podgrzewania: Kratki i ruszt do podgrzewania najlepiej czyścić mosiężną szczotką drucianą w okresie wstępnego podgrzewania. W przypadku uporczywych plam można użyć wełny stalowej.

Czyszczenie wnętrza grilla: Usuń kratki do gotowania. Użyj mosiężnej szczotki drucianej, aby usunąć luźne zanieczyszczenia z miski i wnętrza pokrywy. Zeskrob wnętrze miski szpachlą lub skrobaczką i usuń popiół szczotką drucianą. Wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza grilla zmieść do wyjmowanej tacy na popiół / ociekacz. W razie potrzeby wnętrze grilla można umyć łagodnym detergentem i wodą. Dobrze spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.



OSTRZEŻENIE! Nagromadzony smar stanowi zagrożenie pożarowe. Wyczyść tackę ociekową po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu.

Czyszczenie wnętrza grilla: Usuń kratki do gotowania. Użyj mosiężnej szczotki drucianej, aby usunąć luźne zanieczyszczenia z miski i wnętrza pokrywy. Zeskrob wnętrze miski szpachlą lub skrobaczką i usuń popiół szczotką drucianą. Wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza grilla zmieść do wyjmowanej tacy na popiół / ociekacz. W razie potrzeby wnętrze grilla można umyć łagodnym detergentem i wodą. Dobrze spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej na malowanych, porcelanowych lub ze stali nierdzewnej części grilla Napoleon. Spowoduje to zarysowanie wykończenia. Zewnętrzne powierzchnie grilla należy czyścić ciepłą wodą z mydłem, gdy metal jest jeszcze ciepły w dotyku. Do czyszczenia powierzchni nierdzewnych użyj środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub nieściernego środka czyszczącego. Wycieraj zawsze w kierunku słojów. Z biegiem czasu części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu, zwykle do złotego lub brązowego odcienia. To odbarwienie jest normalne i nie wpływa na działanie grilla. Z elementami z emalii porcelanowej należy obchodzić się z większą ostrożnością. Wypalone emaliowane wykończenie jest podobne do szkła i odpryskuje przy uderzeniu. Emalia do zaprawek jest dostępna u sprzedawcy Napoleon Grill.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Niskie ciepło / Niski płomień.	Niewłaściwe podgrzewanie.	Pozostaw węgiel drzewny do wypalenia, aż pokryje się jasnoszarym popiołem. (zwykle 20-25 min).
	Za mały przepływ powietrza.	Otwarte otwory wentylacyjne.
	Niski węgiel drzewny.	Dodaj więcej węgla drzewnego do tacy na węgiel.
	Zbyt częste otwieranie pokrywy.	Gotować potrawy z zamkniętą pokrywą. Po każdym zdjęciu pokrywy temperatura spada. Prowadzi to do niższych temperatur i dłuższego czasu gotowania.
Nadmierne zaognienia / nierówne ciepło.	Niewłaściwe podgrzewanie.	Rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą przez 20-25 minut i równomiernie rozprowadź węgle.
	W popielniku / ociekaczu gromadzi się nadmierna ilość tłuszczu i popiołu.	Regularnie czyść popiół / ociekacz. Nie wykładaj patelni folią aluminiową. Zapoznaj się z instrukcją czyszczenia.
“Farba” zdaje się łuszczyć wewnątrz pokrywy lub kaptura.	Tłuszcz gromadzi się na wewnętrznych powierzchniach..	To nie jest defekt. Wykończenie wnętrza to stal nierdzewna, która nie odchodzi. Łuszczenie jest spowodowane przez nagromadzony osad, który wysycha i tak jak farba odpada kawałkami. Zapobiega temu regularne czyszczenie. Przeczytaj instrukcję czyszczenia.

Przegląd grillowania węgla drzewnego

Rozpalanie grilla

- Przed pierwszym gotowaniem zalecamy gotowanie w wysokiej temperaturze przez 30 minut z całkowicie otwartą pokrywą i podstawą. Spowoduje to wypalenie wszelkich smarów używanych w procesie produkcyjnym.
- Całkowicie otwórz otwór wentylacyjny na pokrywie i podstawie za każdym razem, gdy rozpalisz grilla.
- Upewnij się, że popielnik został wyczyszczony po poprzednim użyciu, a następnie zainstaluj go ponownie.
- Grill może być używany z owiewką środkową lub bez niej. Ten deflektor zapewni bardziej równomierną temperaturę i spowolni tempo spalania w środku grilla.
- Użyj startera Ultrachef (brak w zestawie) zgodnie z instrukcją lub umieść lżejsze kostki lub lekko pogniecioną gazetę na owiewce i wokół niej. Umieść węgiel drzewny w stożkowym stosie na środku urządzenia (metoda bezpośredniego gotowania) lub opcjonalne kosze na węgiel (metoda pośrednia).
- Po całkowitym rozpaleniu zamknij pokrywę i pozwól węglowi spalić się, aż pokryje się jasnoszarym popiołem (około 20 minut), ułóż węgiel za pomocą szczypiec z odpornymi na ciepło uchwytami zgodnie z metodą gotowania, którą zamierzasz używać.
- Płyn rozruchowy może być użyty do rozpalenia węgla drzewnego, ale nie jest to preferowana metoda. Może stworzyć bałagan i pozostawić chemiczny posmak w żywności, jeśli nie zostanie całkowicie spalony przed gotowaniem. Nigdy nie dodawaj dodatkowego płynu startowego do grilla, gdy jest zapalony. Podczas używania trzymaj butelkę w odległości co najmniej 25 stóp (7,6 m) od grilla.
- Dodatkowy smak dymu można osiągnąć, dodając chipsy dla palaczy, które są dostępne w różnych smakach u sprzedawcy Napoleona.

Gotowanie z grillem

- Zalecamy wstępne podgrzanie grilla, uruchamiając go przy zamkniętej pokrywie przez około 20 minut. Węgle są gotowe, gdy mają jasną warstwę szarego popiołu.
- Generalną zasadą jest użycie około 50 brykietów do ugotowania 2 funtów (1 kg) mięsa. Jeśli gotujesz dłużej niż 30 do 40 minut, do ognia należy dodać dodatkowe brykiety. Gdy pogoda jest zimna lub wietrzna, będziesz potrzebować więcej brykietów, aby osiągnąć idealną temperaturę gotowania.
- Uważaj podczas dodawania węgla drzewnego do grilla. Płomienie mogą wybuchnąć, gdy węgiel wejdzie w kontakt ze świeżym powietrzem. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj żaroodpornych szczypiec do gotowania z długimi uchwytami, aby dodać dodatkowe brykiety z węgla drzewnego.
- Otwory w pokrywie grilla są zwykle otwarte, aby umożliwić dostanie się powietrza do grilla. Powietrze podnosi temperaturę spalania węgli. Możesz dostosować temperaturę grilla, przesuwając suwak wentylacji w prawo lub w lewo.
- Gotuj jedzenie z zamkniętą pokrywą. Po każdym zdjęciu wieczka temperatura spada. Prowadzi to do niższych temperatur i dłuższego czasu gotowania.
- Częściowe lub całkowite zamknięcie otworów wentylacyjnych pomoże schłodzić węgle. Nie zamykaj całkowicie otworów wentylacyjnych i odpowietrznika na pokrywie, chyba że próbujesz ostudzić lub ugasić płomień.
- Ruszt do gotowania można naoliwić przed podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie.
- Użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że potrawy są odpowiednio ugotowane.

Czyszczenie grilla

- Zamknij pokrywę grilla i wszystkie otwory wentylacyjne, aby ugasić ogień.
- Przed użyciem zawsze pozwól grillowi całkowicie ostygnąć.
- Nigdy nie zostawiaj węgli i popiołu na grillu bez nadzoru. Upewnij się, że węgiel i popiół zostały całkowicie zgaszone przed usunięciem.
- Użyj metalowej łopatki lub miarki, aby usunąć pozostałe węgle i popiół z grilla. Umieść je w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie namocz wodą. Pozostawić w pojemniku dodatkowe 24 godziny przed wyrzuceniem.
- Użyj mosiężnej szczotki drucianej, aby usunąć luźne zanieczyszczenia z miski i wnętrza pokrywy.
- Umyj wnętrze grilla łagodnym detergentem i wodą. Dobrze spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Z porcelanowymi częściami emaliowanymi należy obchodzić się z większą ostrożnością. Wypalane wykończenie emalii jest podobne do szkła i łamane przy uderzeniu. Emalia do zaprawek jest dostępna u sprzedawcy Napoleon Grill.

ZACHOWAJ PARAGON JAKO DOWÓD ZAKUPU, ABY POTWIERDZIĆ GWARANCJĘ.

Zamawianie Części Zamiennych

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Skontaktuj się bezpośrednio z lokalnym dystrybutorem (odwołaj się do listy dystrybutorów dostarczonej razem z grillem) w celu zamówienia części zamiennych lub złożenia reklamacji.

Przed skontaktowaniem się sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleon.com.

Aby rozpatrzeć roszczenie gwarancyjne musimy otrzymać następujące informacje:

1. Model i numer seryjny urządzenia.
2. Numer części i opis.
3. Zwięzły opis problemu (‘zepsuty’ nie wystarczy)
4. Dowód zakupu (kserokopia rachunku).

W niektórych przypadkach przedstawiciel obsługi klienta może poprosić o zwrot części w celu inspekcji przed dostarczeniem części zamiennych.

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta, proszę zauważyć, że następujące elementy nie są objęte gwarancją:

- Koszty transportu, prowizje i cła wywozowe.
- Koszty pracy dotyczące usunięcia lub ponownej instalacji.
- Koszty połączeń serwisowych w celu zdiagnozowania problemów.
- Przebarwienia części stali nierdzewnej.
- Awaria części wynikająca z braku czyszczenia lub konserwacji, lub używania nieodpowiednich środków czyszczących (środków do czyszczenia piekarnika).

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEONID



W PRZYPADKU SERII GRILLÓW KOCIOŁKOWYCH NA WĘGIEL DRZEWNY 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

PL

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, roboczogodziny 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 jakiejkolwiek 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, roboczogodzin ani ceł eksportowych.

GWARANT:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland
Netherlands
+31 345 588 655
+31 345 588 655
de.info@napoleon.com

PL



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



Getting Started

1. **Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.**
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.



4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Solutions Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).



POZOR! Při vybalování a montáži vám doporučujeme nosit pracovní rukavice a ochranné brýle pro vaši ochranu. Ačkoli jsme věnovali veškeré úsilí tomu, aby proces montáže byl bezpečný, tak je možné, že ocelové části, jako jsou rohy a hrany mohou být ostré a způsobit řezné rány při nesprávné manipulaci.



Začínáme

1. **Odstraňte všechny kryty, vyjměte díly a gril z obalu. Zvedněte víko a odstraňte veškeré zabalené komponenty. Použijte seznam dílů, aby se zajistilo, že všechny potřebné díly jsou součástí dodávky.**
2. Neničte balení, dokud gril není plně sestaven a nefunguje k vaší spokojenosti.
3. Sestavte gril, použijte kartonu či textilii k ochraně dílů před poškozením při montáži.



4. **Většina dílů z nerezové oceli je dodávaná s ochrannou plastovou vrstvou, která musí být před použitím grilu odstraněna. Ochranný povlak je z některé části odstraněn v průběhu výrobního procesu, a může zanechat zbytek, který může být vnímán jako škrábance nebo skvrny. Chcete-li odstranit tyto zbytky, použijte utěrku popř. čistič na nerez.**
5. Postupujte podle pokynů v pořadí, v jakém jsou stanoveny v tomto návodu.
6. K montáži jsou doporučeni dvě osoby a mají take společně zvednout hlavu grilu na sestavený koš.

Máte-li jakékoli dotazy týkající se sestavení nebo provozu grilu, nebo pokud jsou některé části poškozené nebo chybí, prosím kontaktujte vašeho prodejce Napoleon.



POZOR! Pri rozbaľovaní a montáži doporučujeme používať ochranné rukavice a ochranné okuliare. Napriek tomu vynakladáme všetko úsilie na to, aby byl proces montáže čo možno najmenej problematický a čo najviac bezpečný. Pre vyrobené oceľové súčasti je charakteristické, že hrany a rohy môžu byť ostré a nesprávnym zaobchádzaním s nimi môže prísť k poraneniu.



Začíname

1. **Rozbaľte všetky časti, hardware a gril z obalu. Zdvihnite veko a odstráňte všetky zabalené súčasti. Pomocou zoznamu dielov, skontrolujte či sú všetky nevyhnutné súčasti súčasťou balenia.**
2. Neničte obal, kým gril nie je kompletne zostavený alebo kým pracuje správne.
3. Zostavte gril, na mieste používania, podložte kartónom alebo uterákom pre ochranu častí pred stratou alebo poškodením počas montáže súčastí.



4. **Väčšina dielov z nerezovej ocele sú dodávané s ochrannou plastovou vrstvou / fóliou, ktorá musí byť odstránená pred použitím grilu. Ochranný povlak bol z niektorých častí odstránený počas výrobného procesu, a môže zanechať zvyšok, ktorý môže byť vnímaný ako škrabance alebo škvrna. Pre odstránenie zvyškov, energicky utrite z nerezovej ocele v rovnakom smere, ako sú ryhy.**
5. Postupujte podľa všetkých pokynov v poradí, v akom sú stanovené v tomto návode.
6. V dvoch ľuďoch zdvihnite „hlavu“ grilu na zostavený vozík.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky grile, alebo v prípade, že sú časti poškodené alebo chýba, prosím volajte dodavateli.





ОСТОРОЖНО! Во время удаления упаковки и сборки рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Хотя во время производства для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля были приняты все меры для устранения острых граней, тем не менее, надлежит обращаться с деталями очень аккуратно во избежание травм.

Начало работы

1. **Уберите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.**
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введён в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.
4. **Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются покрытыми защитной пластиковой пленкой, которая должны быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка демонтируется в процессе производства, и, возможно, могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь в том же направлении, что и зернистость стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.

Если у вас возникли какие либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля. или если некоторые детали отсутствуют или повреждены. пожалуйста свяжитесь с отделом работы с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9 до 17 (североамериканское восточное время).



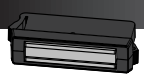


UWAGA! Podczas rozpakowywania i montażu zalecamy stosowanie rękawic roboczych i okularów ochronnych. Pomimo, iż dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był łatwy i bezpieczny, charakterystyczne dla produkowanych części stalowych jest to, że krawędzie i narożniki mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia w przypadku niewłaściwego manipulowania nimi.

Pierwsze kroki

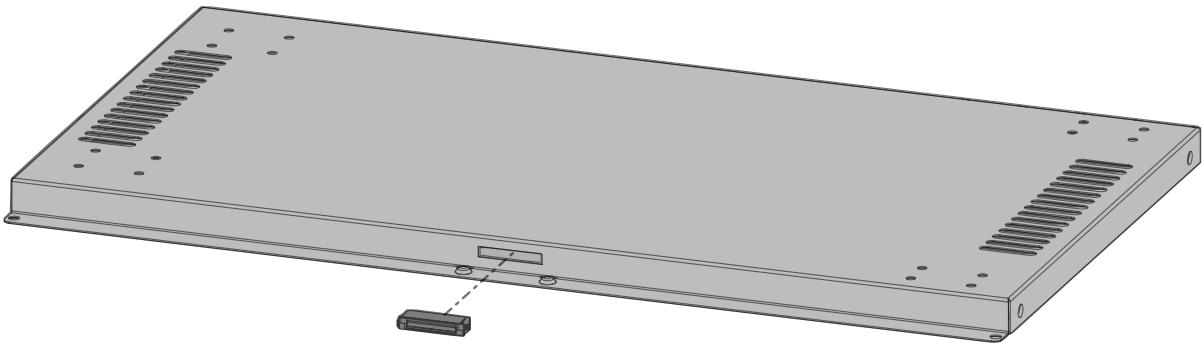
1. **Wyjmij wszystkie panele wózka, osprzęt i głowicę grilla z kartonu. Podnieś pokrywę i wyjmij wszystkie elementy zapakowane w środku. Skorzystaj z listy części, aby upewnić się, że uwzględniono wszystkie niezbędne części.**
2. Nie niszcz opakowania, dopóki grill nie zostanie w pełni zmontowany i nie będzie działał w sposób zadowalający.
3. Zamontuj grill w miejscu, w którym ma być używany, połóż karton lub ręcznik, aby zabezpieczyć części przed zgubieniem lub uszkodzeniem podczas montażu.
4. **Większość części ze stali nierdzewnej jest dostarczana z ochronną powłoką z tworzywa sztucznego, którą należy usunąć przed użyciem grilla. Powłoka ochronna została usunięta z niektórych części podczas procesu produkcyjnego i mogła pozostawić pozostałości, które mogą być postrzegane jako zadrapania lub skazy. Aby usunąć pozostałości, energicznie wytrzyj stal nierdzewną w tym samym kierunku co ziarno.**
5. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami w kolejności, w jakiej są podane w niniejszej instrukcji.
6. Do podniesienia głowicy grilla na zmontowany wózek potrzebne są dwie osoby.

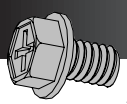
Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi grilla, lub jeśli są uszkodzone lub brakujące części, zadzwoń do naszego działu rozwiązań dla klientów pod numer 1-866-820-8686 między 9:00 a 17:00 (czasu wschodniego).



x1

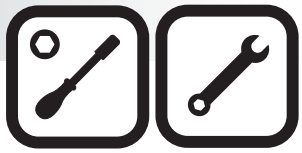
N430-0002



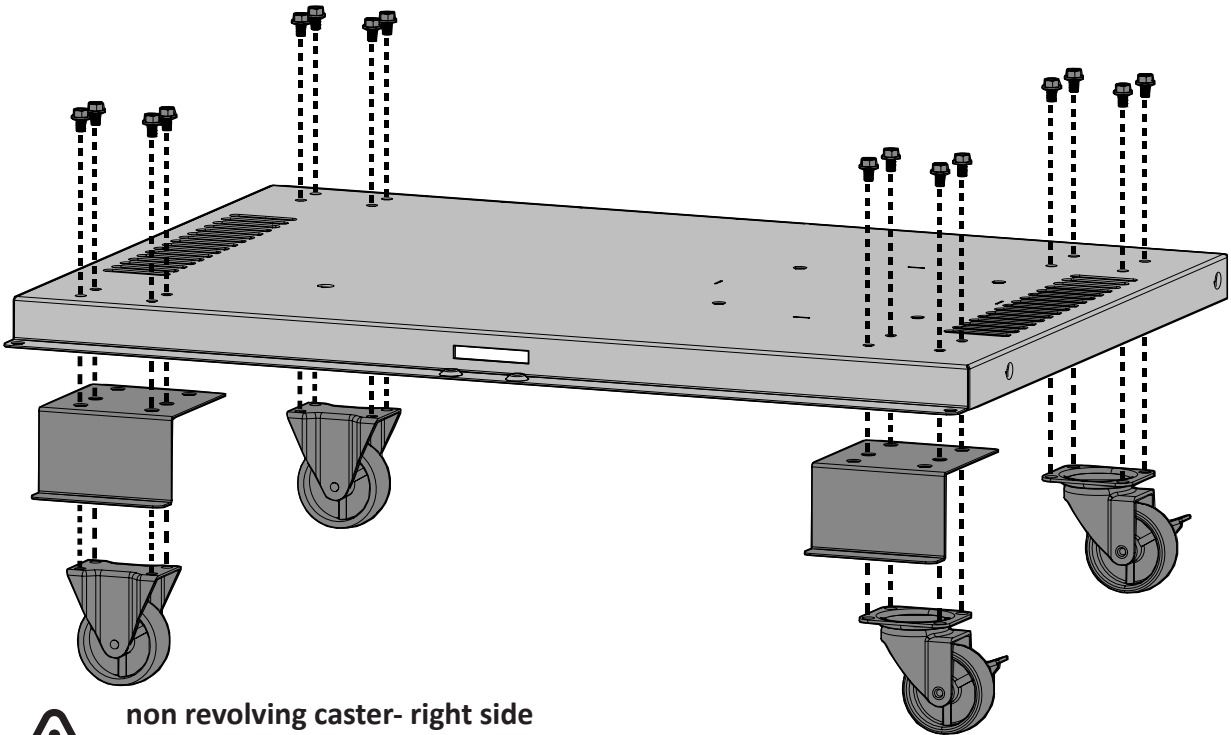


x16

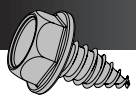
N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)



3/8”(10mm)

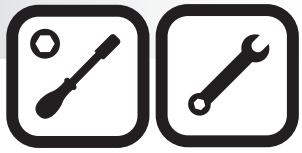


non revolving caster- right side
bez otočné kolečko- na pravé straně
neotáčavé koliesko - ľavá strana
невозобновляемой заклинатель- правая сторона
kółka nieobrotowe - prawa strona

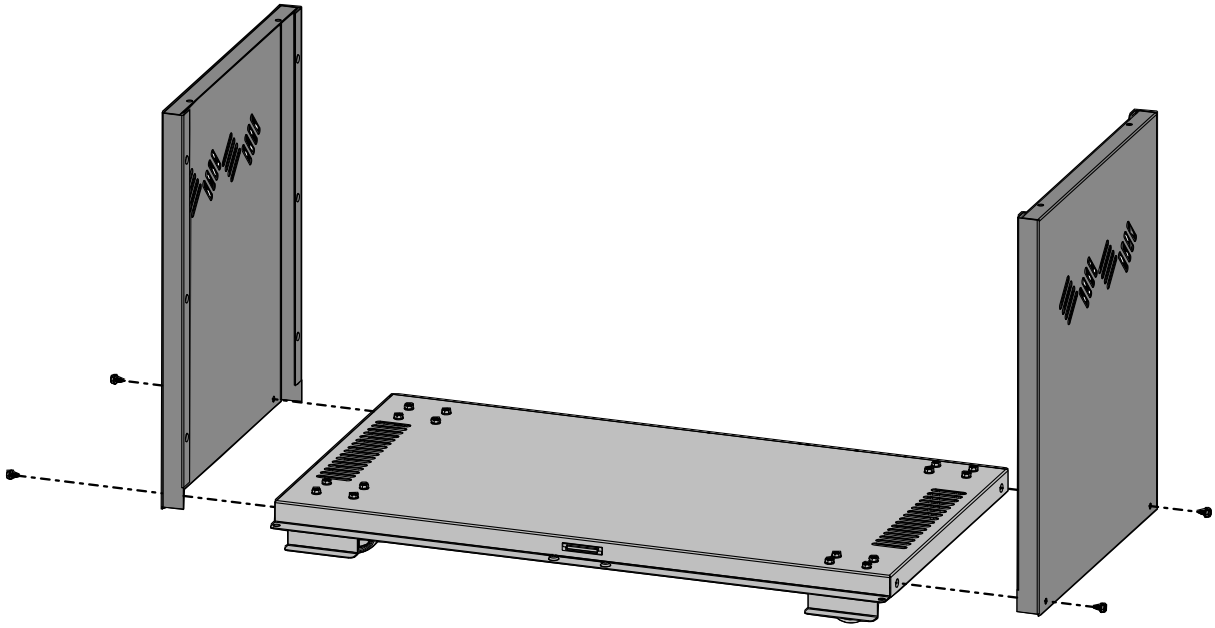


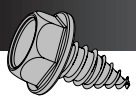
x4

N570-0080 (#14 x 1/2”)



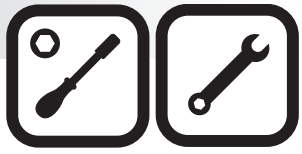
3/8”(10mm)



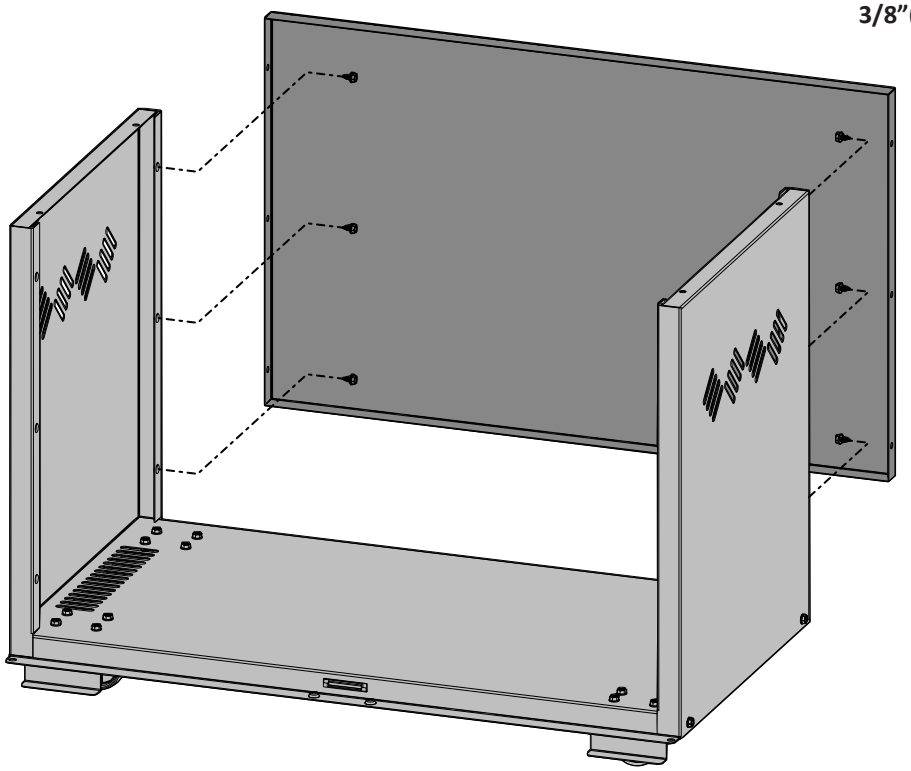


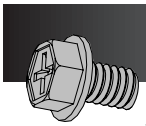
x6

N570-0080 (#14 x 1/2”)



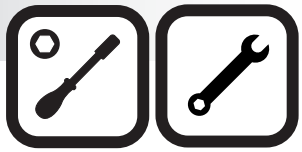
3/8”(10mm)





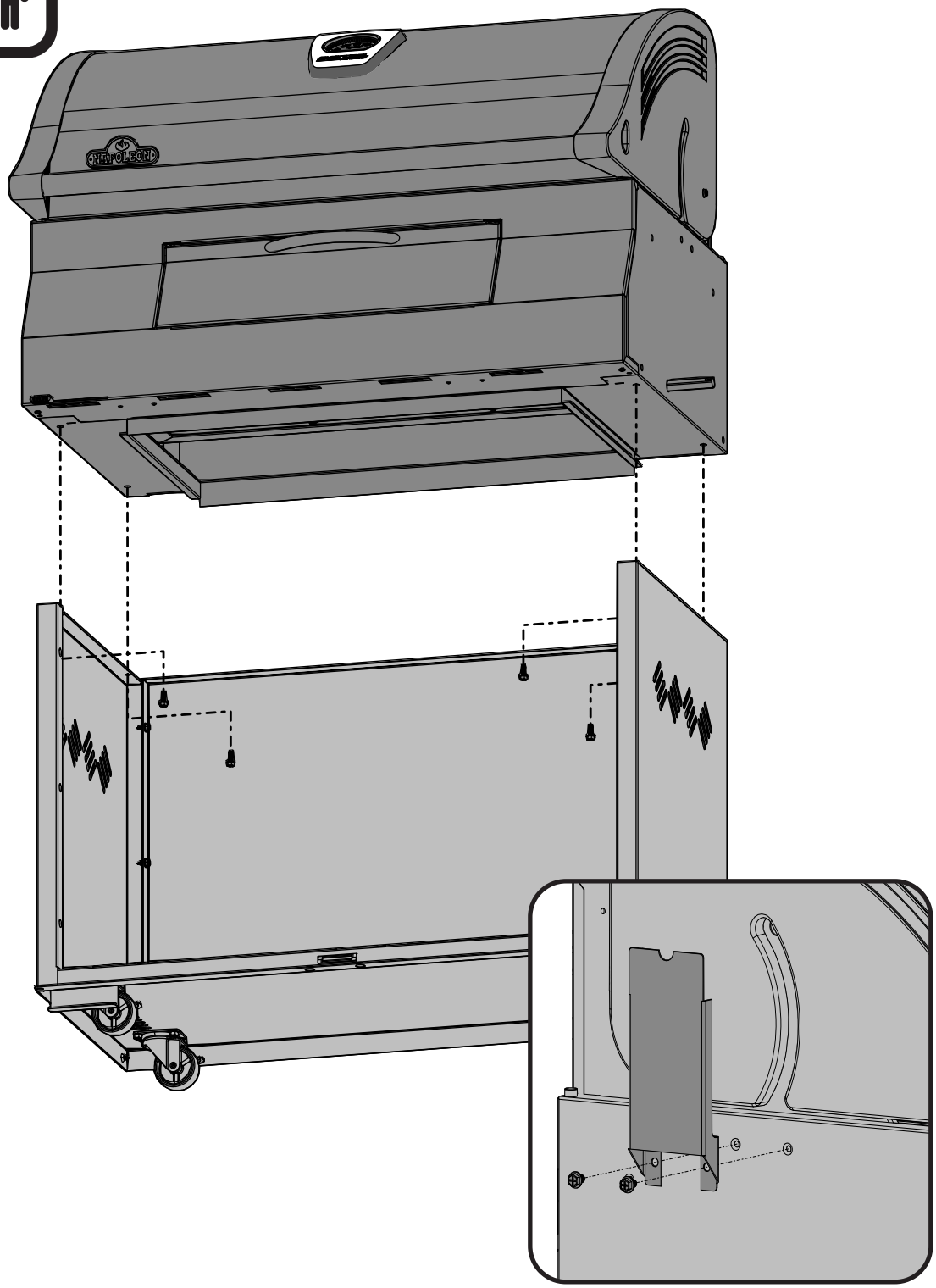
x6

N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)



3/8”(10mm)







x4

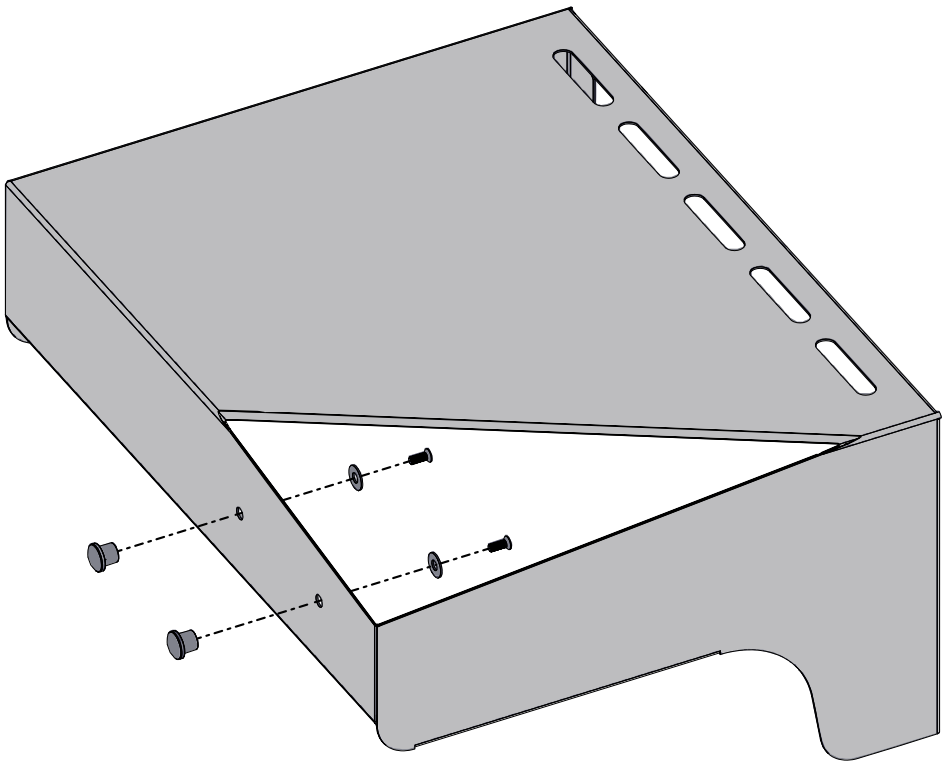
N570-0088 (10-24 X 1/2”)

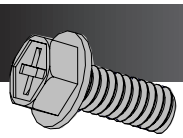


x4

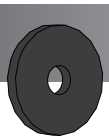
N735-0007 (1/4”)





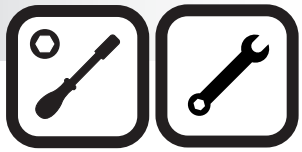


x8

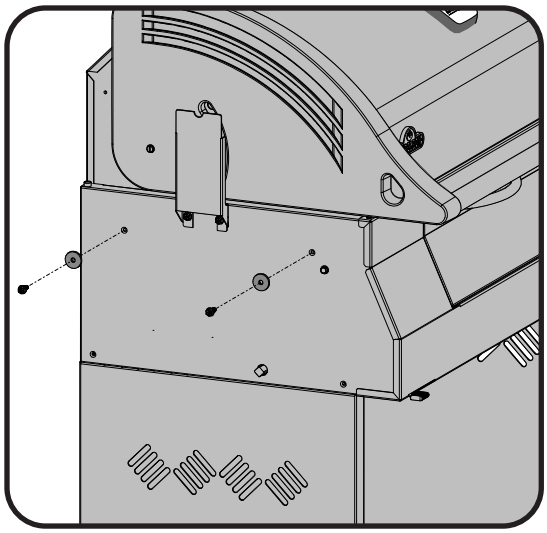


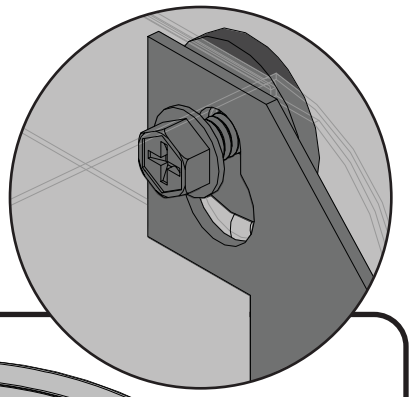
x8

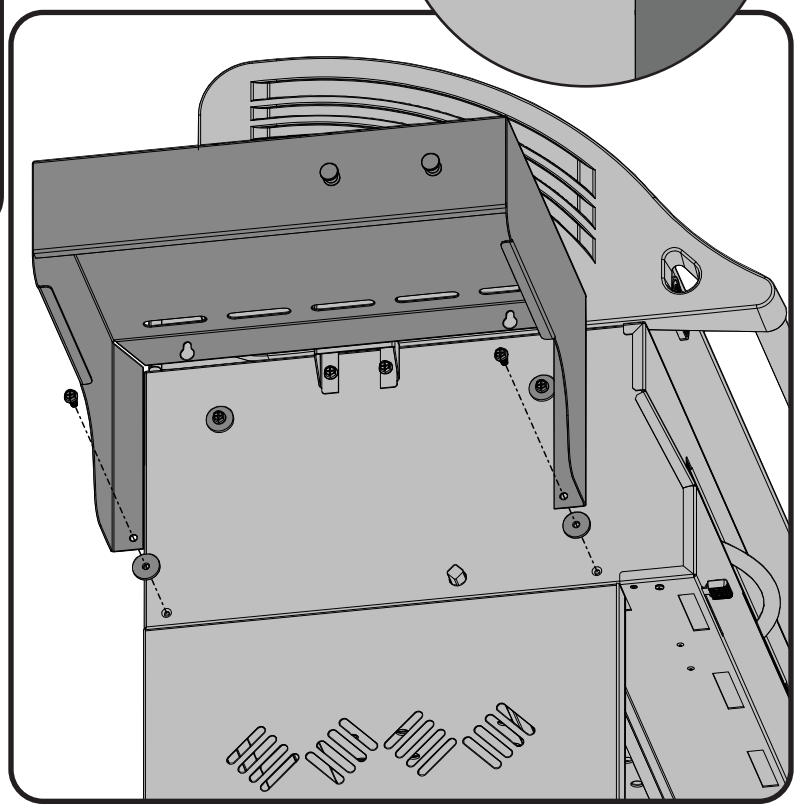
N570-0082 (1/4-20 X 5/8”) N735-0001

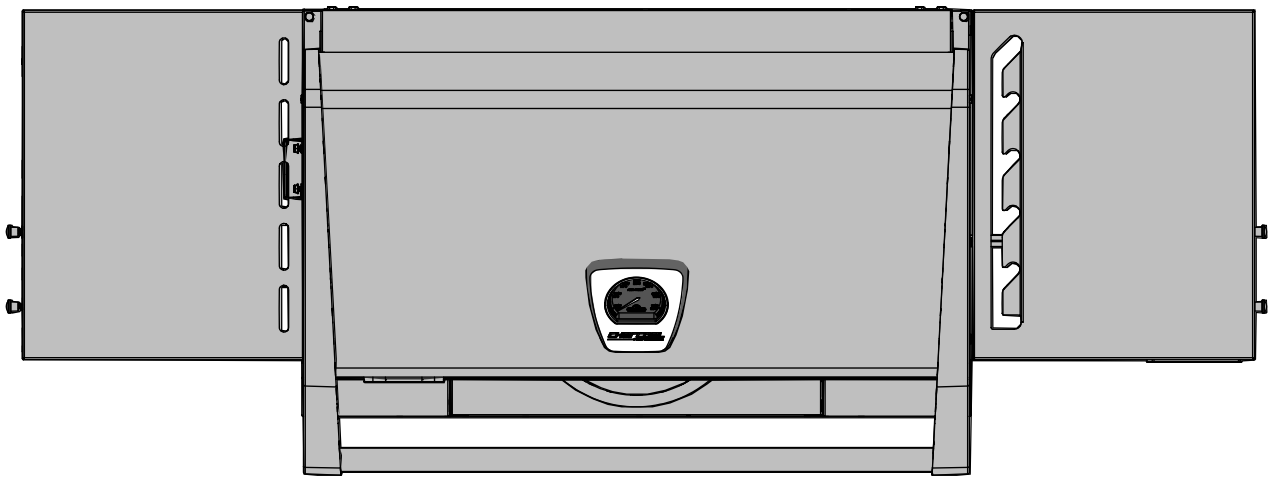


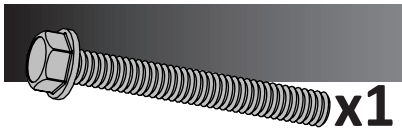
3/8”(10mm)





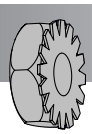






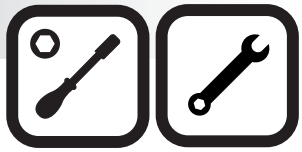
x1

N570-0084 (1/4-20 X 2”)

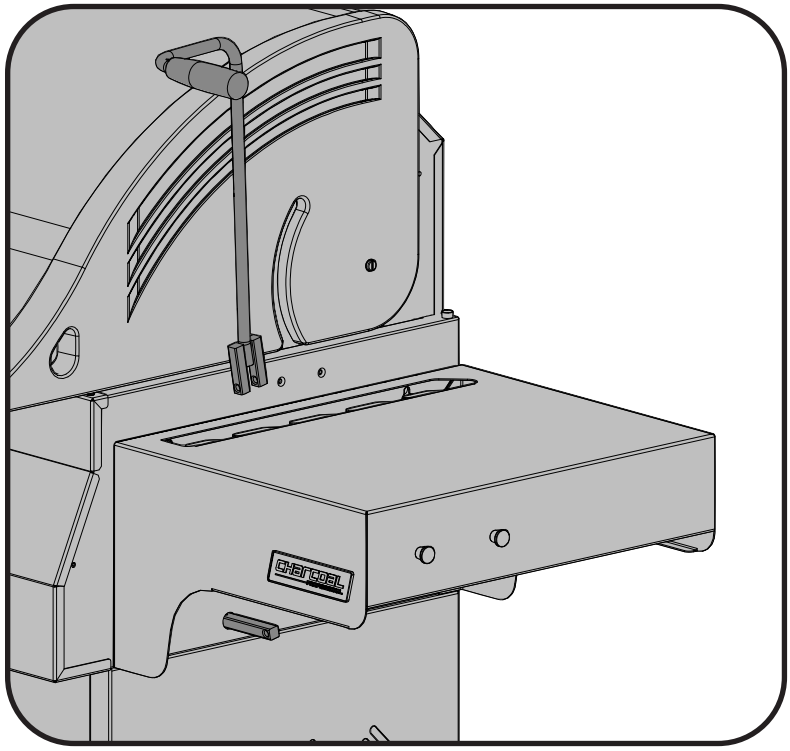


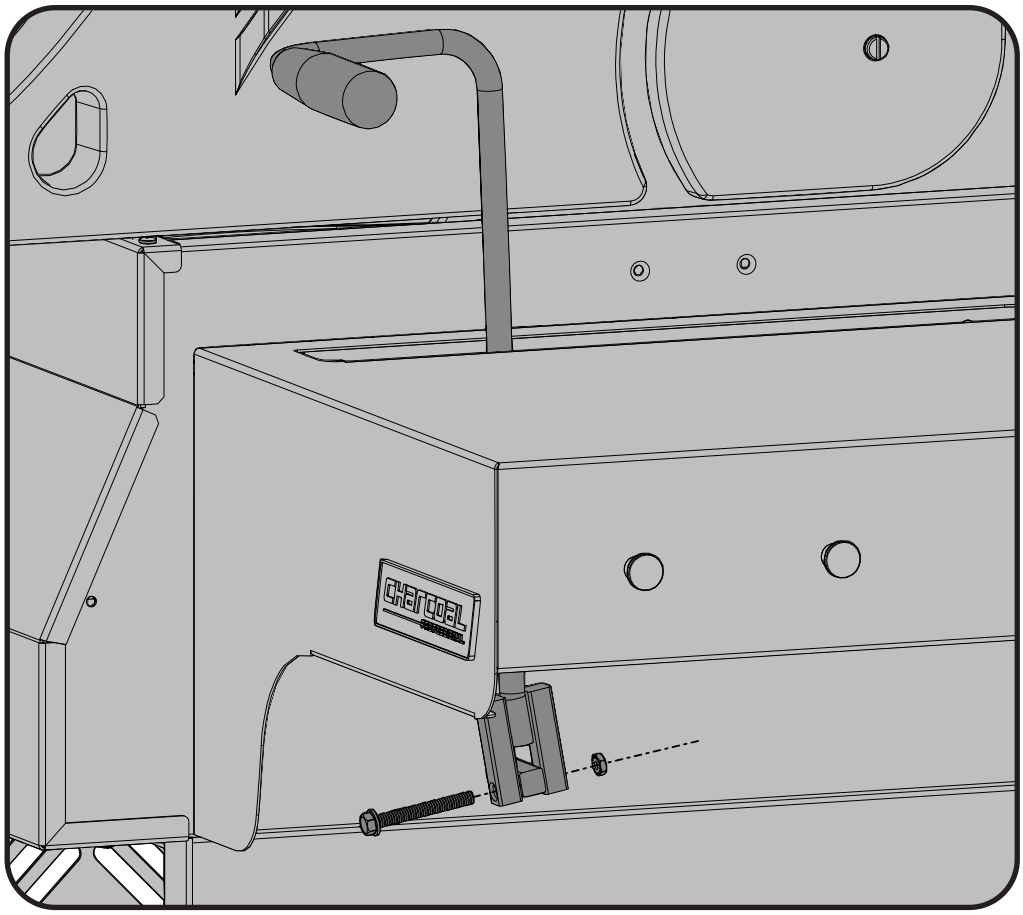
x1

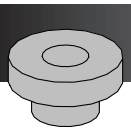
W450-0032 (1/4-20)



3/8”(10mm)
7/16”(11mm)

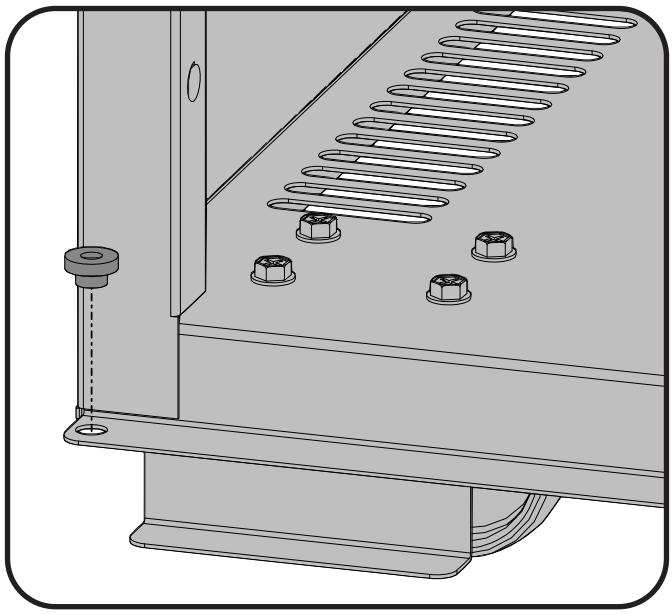


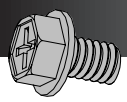




x2

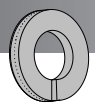
N105-0011





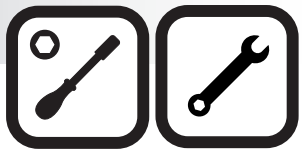
x4

N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)

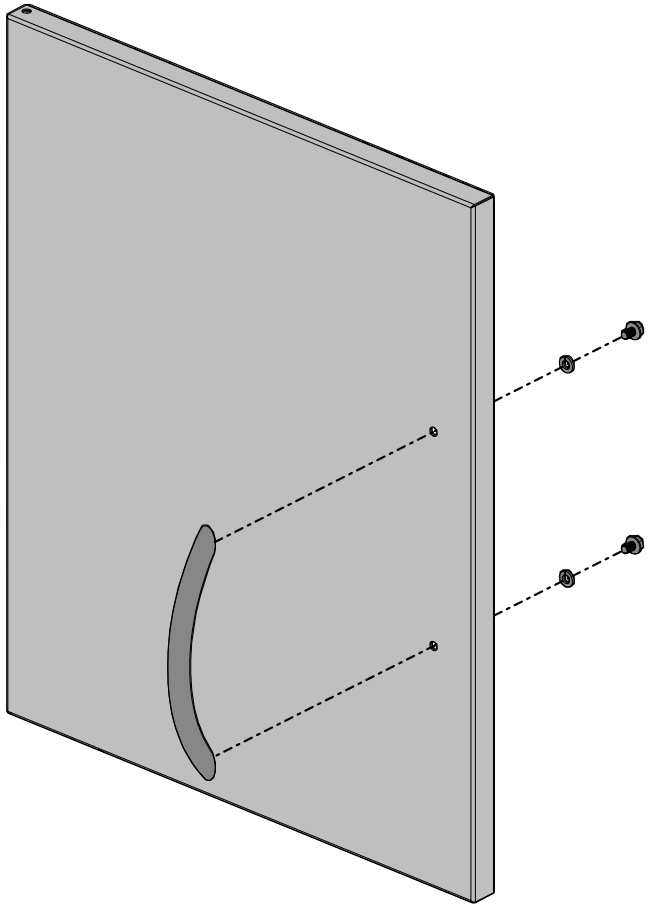


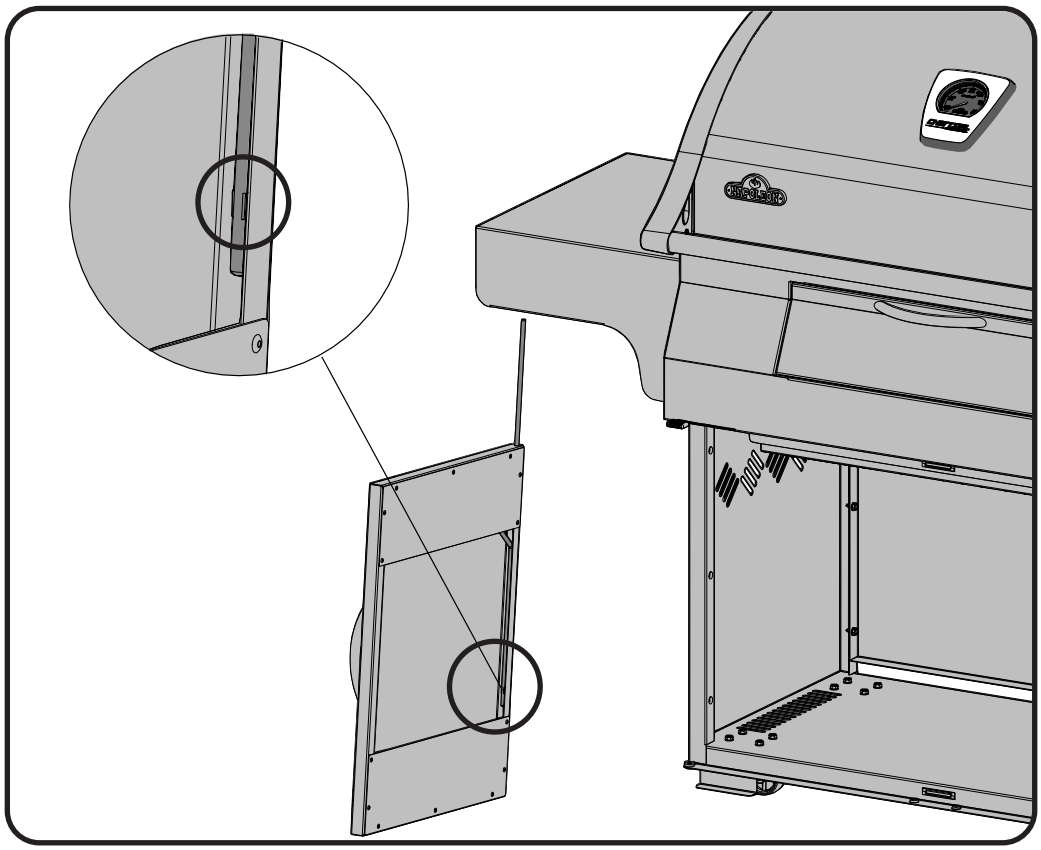
x4

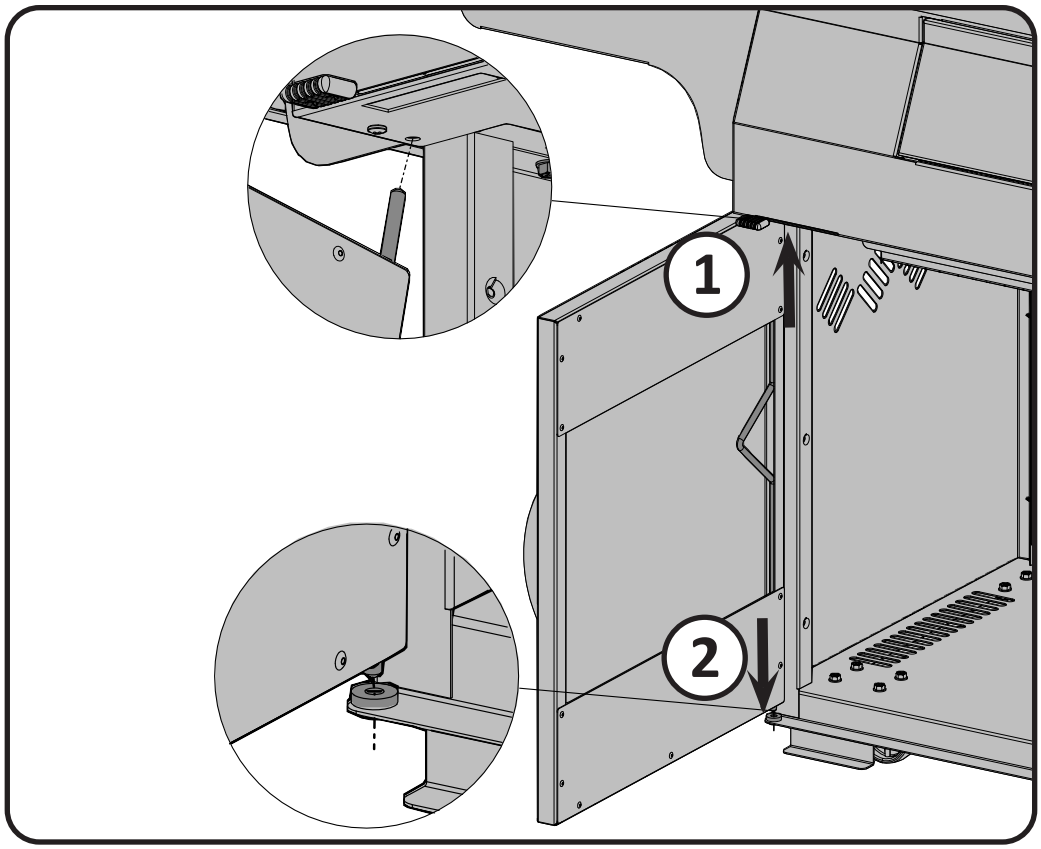
N735-0003 (1/4”)

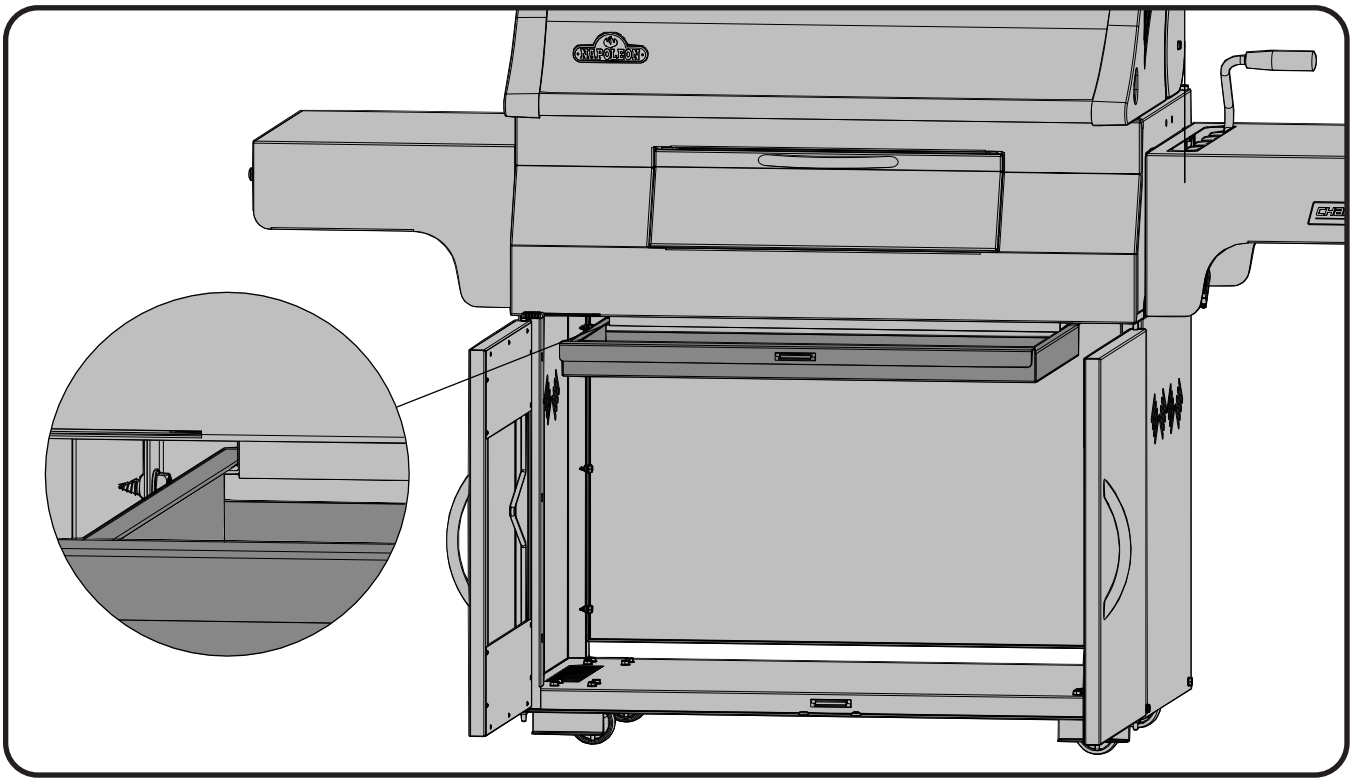


3/8”(10mm)

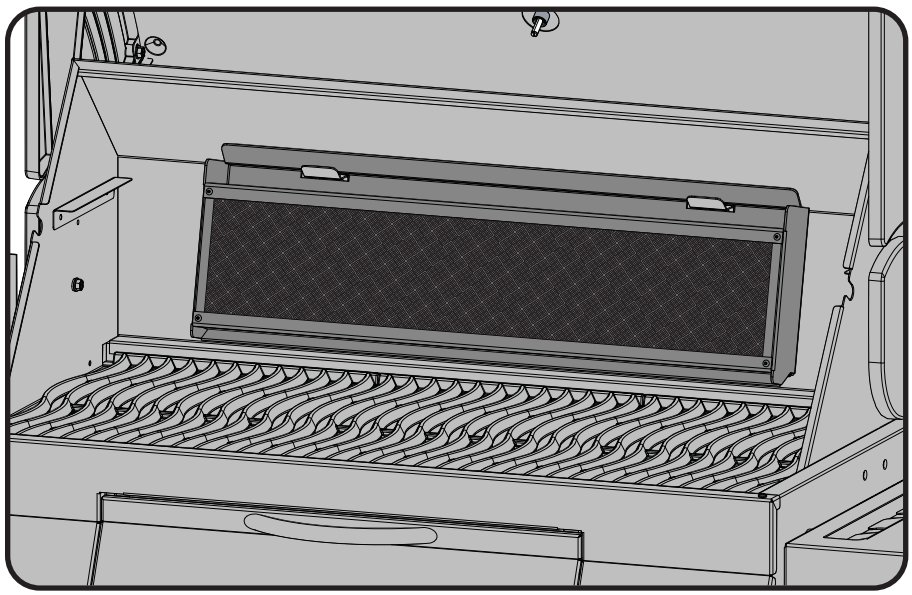


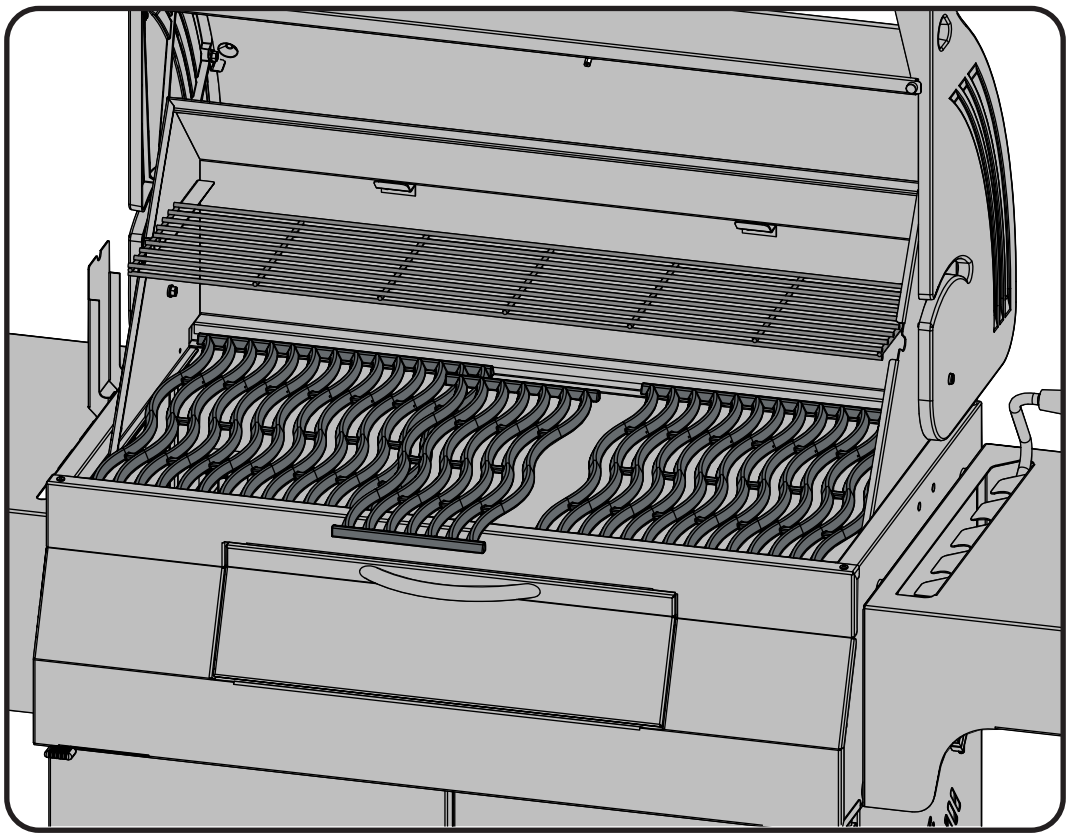



1
2



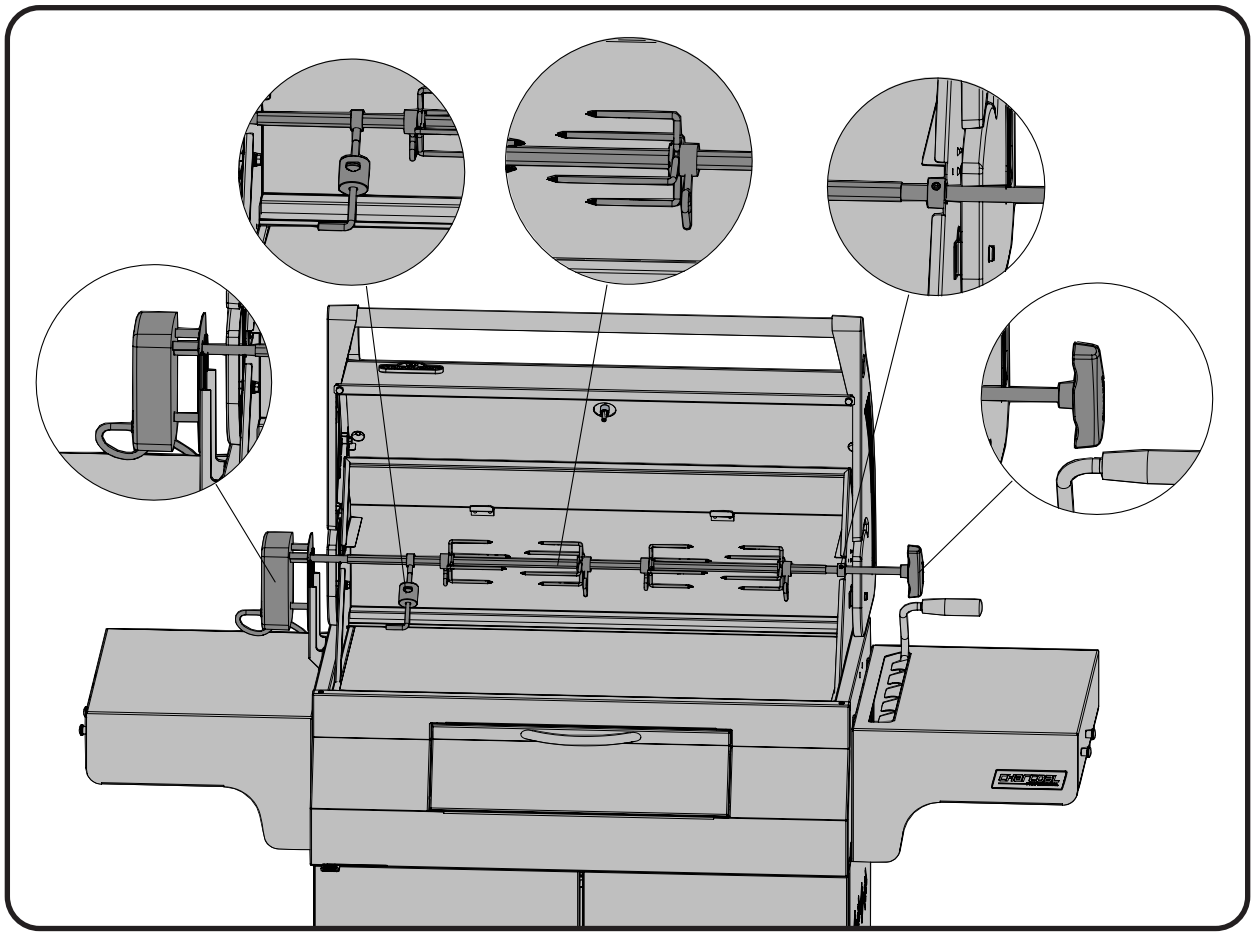
WARNING! **Only Install rear chamber when using.**
VAROVÁNÍ! **Montujte zadní komoru hořáku pouze v případě, že se jí chystáte použít.**
VAROVANIE! **Inštalácia zadnej komory iba pri použití.**
ВНИМАНИЕ! **Только Установите заднюю камеру при использовании.**
OSTRZEŻENIE! **Podczas używania montuj tylko tylną komorę.**





Rotisserie Kit Installation (optional)
Návod a montáž grilovací sady (volitelné)
Montážny návod pre set ražňa (rotisserie) (volitelné)
Инструкция по сборке набора вертелов (опциональная)
Instalacja zestawu rożna (opcjonalnie)

Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.
Ujistěte se, že průchodka je pevně dotažena na vnitřní straně kapoty odlitku.
Zaistite, aby zastavené púzdro boľo utiahnuté na vnútornej strane odliatku kapoty.
Убедитесь, что удерживающая втулка надлежащим образом зафиксирована.
Upewnij się, że tuleja oporowa jest dokręcona po wewnętrznej stronie odlewu maski.



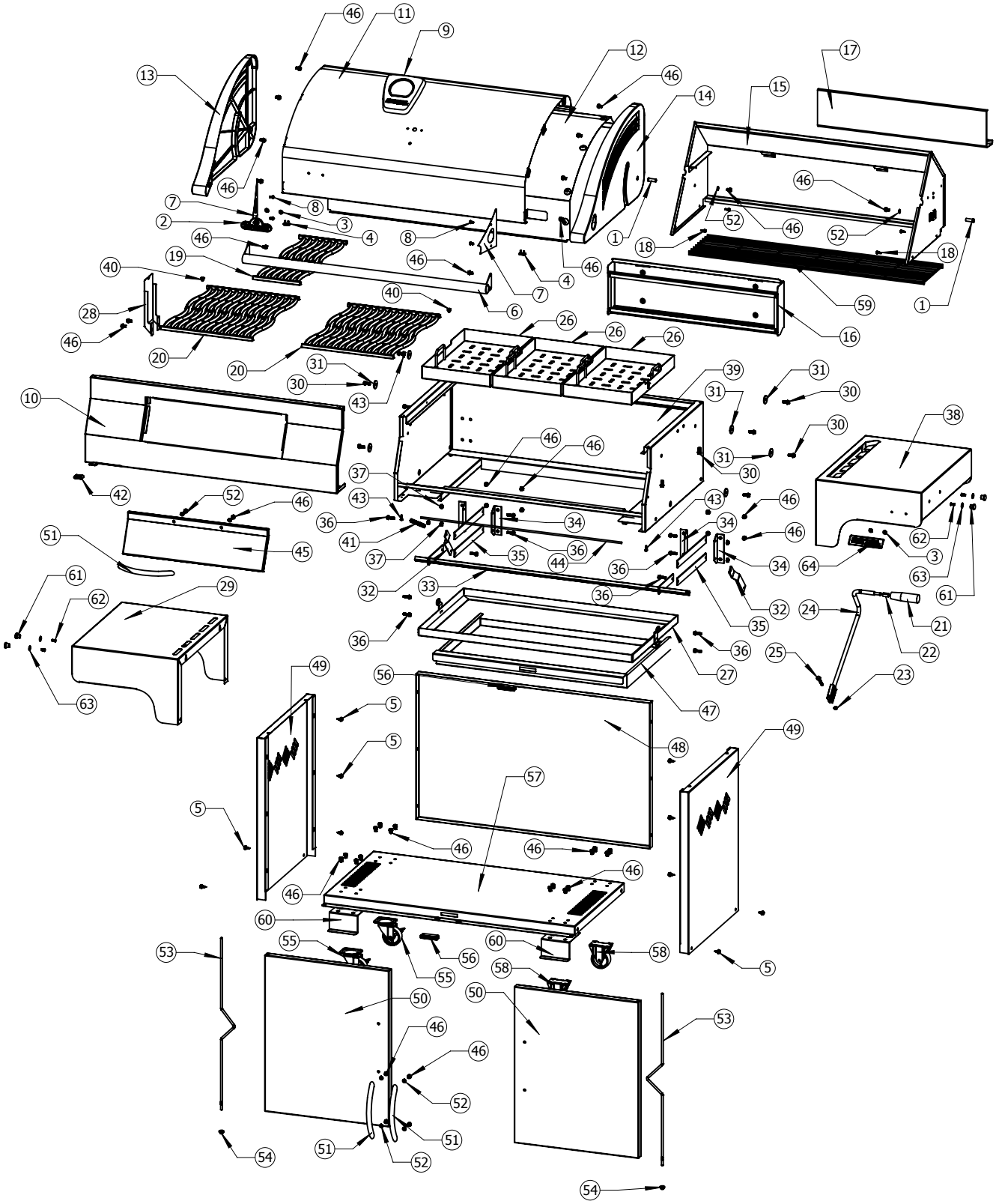
Parts List

Item	Part #	Description	605
1	N570-0015	lid pivot screw / vis pivot du couvercle	x
2	N385-0308-SER	NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON	x
3	W450-0005	logo spring clips / attaches à ressort pour logo	x
4	N510-0013	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
5	N570-0080	#14 x 1/2 zinc plated screw / vis #14 x 1/2	x
6	N010-0738	lid handle / poignée de couvercle	x
7	N080-0287-GY1HT	lid casting cover / couverture poignée du couvercle	x
8	N570-0042	10-24 x 3/8” screw / vis 10-24 x 3/8”	x
9	N685-0014	temperature gauge / Jauge de température	x
10	N010-0562	base front panel assembly / assemblage du panneau avant de la base	x
11	N335-0044L-M04	stainless steel lid insert / appliqué pour couvercle en acier inoxydable	x
12	N585-0081	heat shield lid / protecteur de chaleur du couvercle	x
13	N135-0042-GY1HT	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
14	N135-0043-GY1HT	right side lid casting / moulage droit du couvercle	x
15	N010-0553	hood assembly / hotte	x
16	N010-0550P	rear burner assembly / assemblage du brûleur arrière	x
17	N565-0005	screen, rear burner / plaque de protection du brûleur arrière	x
18	N570-0008	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
19	N305-0091	sm cooking grid - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
20	N305-0063	cooking grids - cast iron / grilles de cuisson - fonte	x
21	N325-0054	handle outer charcoal tray lever / poignée du levier externe du bac à charbon de bois	x
22	N540-0004	snap ring / anneau élastique	x
23	W450-0032	locking nut 1/4-20 / Écrou de blocage 1/4-20	x
24	N010-0555	handle assembly charcoal tray lever / assemblage du levier externe du bac à charbon de bois	x
25	N570-0084	1/4-20 x 2" screw / vis 1/4-20 x 2"	x
26	N010-0918-BK1HT	charcoal tray assembly / assemblage du bac à charbon de bois	x
27	N010-0551P	charcoal tray frame assembly / assemblage du cadre du bac à charbon de bois	x
28	N475-0301-M06	rotisserie mount / support de rôtissoire	x
29	N590-0166	stainless steel side shelf - left / tablette latérale en acier inoxydable - gauche	x
30	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
31	N735-0001	insulated washer / rondelle isolée	x
32	N080-0241P	bracket offset / support de décalage	x
33	N010-0552P	lever assembly / assemblage du levier interne	x
34	N080-0219	bracket rear arm / support du bras de levage	x
35	N655-0103P	support arm / bras de levage	x
36	N570-0085	M6 X 20mm screw / vis M6 X 20mm	x
37	N450-0030	locking nut M6 / M6 écrou	x
38	N590-0167	stainless steel side shelf - right / tablette latérale en acier inoxydable - droite	x
39	N010-0549	base assembly / assemblage de la base	x
40	Z510-0003	black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire)	x
41	N630-0004	spring / ressort	x
42	N500-0042B	vent handle / ventalation poignée	x
43	N570-0013	#8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2"	x
44	N555-0034	pivot rod charcoal access door / tige de pivot de la porte d’accès	x
45	N010-0554	charcoal access door assembly / porte d’accès au bac à charbon	x
46	N570-0073	1/4-20 X 3/8" screw / vis 1/4-20 X 3/8"	x
47	N710-0057P	ash tray/drip pan / tiroir d’égouttement et à cendres	x

Parts List

Item	Part #	Description	605
48	N475-0214P	rear cart panel / panneau arrière du cabinet	x
49	N475-0213P	left and right cart panel / panneaux gauche et droit du cabinet	x
50	N010-0548	cart door assembly / porte du cabinet	x
51	N325-0049	door handle / poignée de porte	x
52	N735-0003	1/4" lockwasher / Écrou de blocage 1/4-20	x
53	N555-0018	door pivot rod / tige de pivot de la porte	x
54	N105-0011	door bushings / bagues de porte	x
55	N130-0012	revolving casters / roulette pivotante	x
56	N430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
57	N590-0165P	bottom shelf / tablette inférieure	x
58	N130-0013	non revolving caster / roulette non pivotante	x
59	N520-0024	warming rack / grille de réchaud	x
60	N080-0212P	stability bracket / support de stabilisation	x
61	Z430-0001	tool hook side shelves / crochet d'outil tablette latérale	x
62	N570-0088	10-24 x 1/2" screw / vis 10-24 x 1/2"	x
63	N735-0007	1/4" washer / rondelle de 1/4"	x
64	N385-0244-SER	charcoal logo / de charbon logo	x
	69331	rotisserie kits NA / ensemble de rôtissoire NA	ac
	69332	rotisserie kits CE / ensemble de rôtissoire CE	ac
	69333	rotisserie kits UK / ensemble de rôtissoire UK	ac
	68605	cover / housse	ac
	56018	stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable	ac
	56040	cast iron griddle / plaque de fonte	ac
	S82004	premium caster	ac

x - standard ac - accessory
x - standard ac - příslušenství
x - standard ac - prídavný
x - стандарт ac - аксессуар
x - standard ac - akcesorium

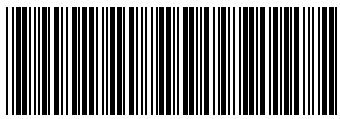


Notes

Notes



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



N415-0279E