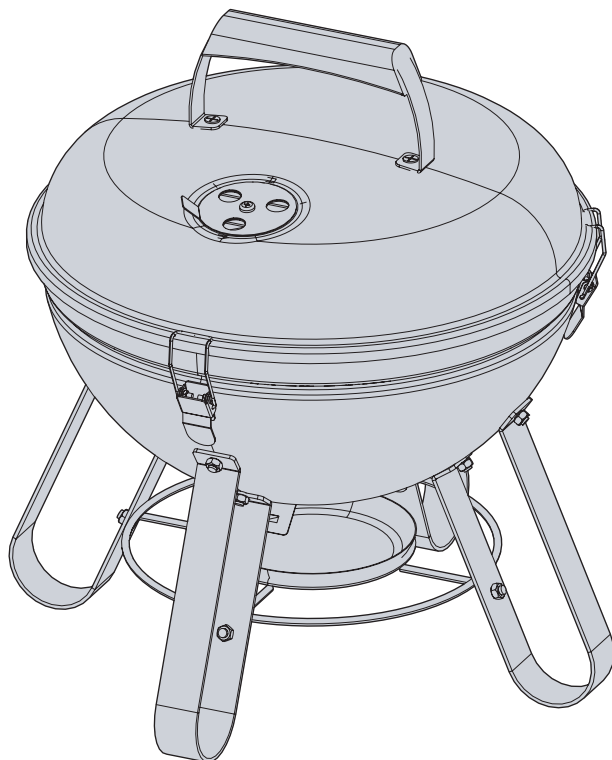
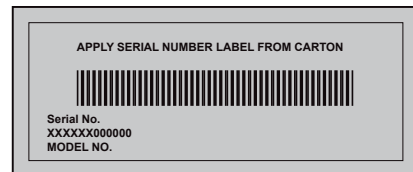


ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

THIS GRILL MUST ONLY BE USED OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



NK14K-LEG-3



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

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



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.



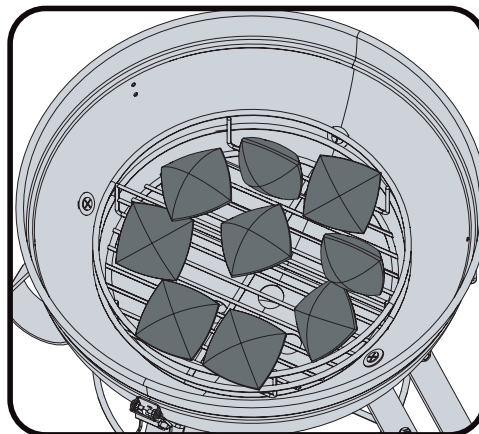
WARNING! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.

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.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying with EN 1860-3. 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 25ft (7.6m).
- **WARNING!** Keep children and pets away
- Do not use indoors
- Do not leave the grill unattended while in use.
- 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, 5ft (1.5m) to all sides. This clearance is also recommended near vinyl siding or panes of glass. The grill must not be used on combustible surfaces (wooden or composite decks or porches).
- At all times keep the ventilation openings of the enclosure free and clear from debris.
- 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.
- 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.
- While cooking or adjusting the vents, wear protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407).
- 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.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Lighting Instructions

DIRECT COOKING



Charcoal Usage

Grill Diameter	Cooking Method	Charcoal Recommended
14" (35.5 cm)	Direct Cooking	15

*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.

DIRECT COOKING METHOD

1. Fully open the vent on the lid and base. Remove the grill lid and remove the cooking grill.
2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
3. Use either the Napoleon Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on the charcoal grate. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit on the newspaper or lighter cubes.
4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and do not cook before the charcoal has a coating of ash (approximately 20 minutes).
5. Using tongs with long heat resistant handles, spread the coals to evenly cover the entire grate.



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.

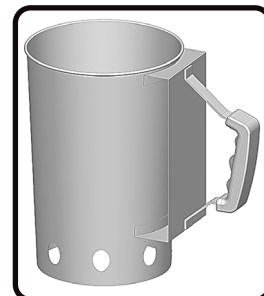


Charcoal Starter Safe Operating Practices

WARNING!

- 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 (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) 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.

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 (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate.
- 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	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. (2.54cm) thick	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	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	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	10-15 min.	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	1.5-2 hrs. turning often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	25-30 min.	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

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.

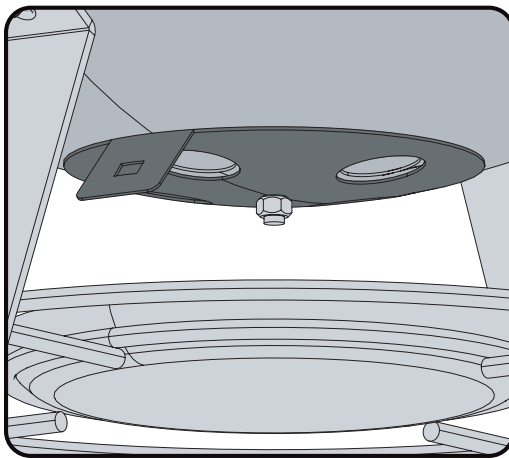
Grill Use: We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed ensures 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.

Adding Charcoal During Cooking: 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.

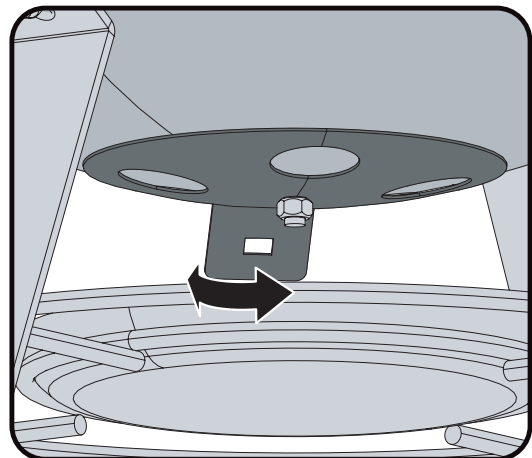


WARNING! Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Once charcoal is ignited no more fluid is required.

Operating The Vents: Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals. You can regulate the 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.



Vent Open



Vent Closed

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.

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 bowl and the insides of the lid. Scrape the inside of the bowl 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.	<p>Improper preheating.</p> <p>Not enough airflow.</p> <p>Low charcoal.</p> <p>Lid being opened to frequently.</p>	<p>Allow charcoal to burn until covered with a light grey ash. (usually 20-25min).</p> <p>Open Vents.</p> <p>Add more charcoal to the charcoal tray.</p> <p>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.</p>
Excessive flare-ups/uneven heat.	<p>Improper preheating.</p> <p>Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.</p>	<p>Preheat grill with lid closed for 20 - 25 mins and spread coals around evenly.</p> <p>Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.</p>
"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 is porcelain, 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.

Charcoal Grilling In Review

Lighting Your Grill

- Before cooking for the first time, we recommend burning on high for 30 minutes with the lid and base vents fully open. This will burn off any lubricants used in the manufacturing process.
- Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill.
- Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
- The grill can be used either with or without the center air deflector. The deflector will ensure more even temperatures and will slow the rate of burn in the center of the grill.
- Use the Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit.
- 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.
- 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.
- Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals. You can regulate the 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 and the lid vent 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 bowl 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).

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER

10 Years Napoleon Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

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

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

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

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

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

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor

does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation.

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

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

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

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

GUARANTOR:

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

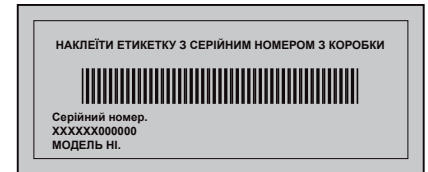
 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

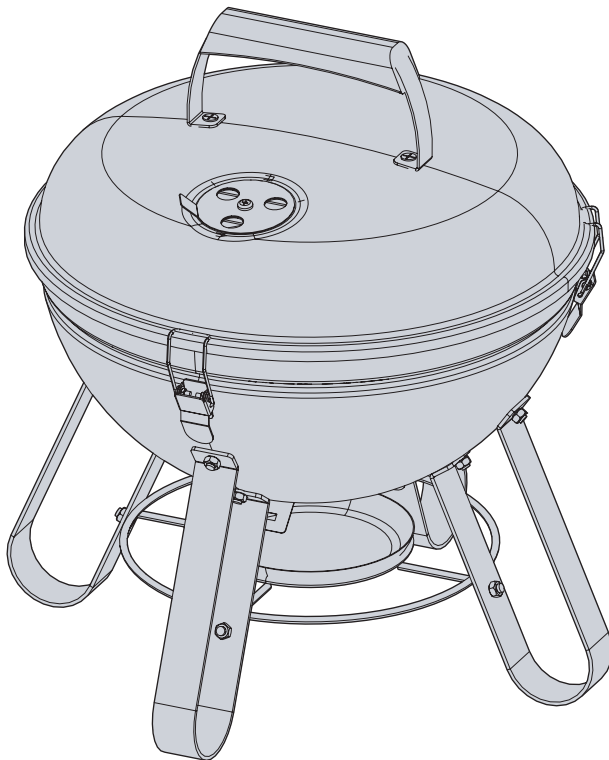
 de.info@napoleon.com

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ
ЦЕЙ ГРИЛЬ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ НА ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНІЙ МІСЦЕВОСТІ. ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕЙ ПОСІБНИК ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ВУГІЛЬНИЙ ГРИЛЬ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ



UA



NK14K-LEG-3



НЕБЕЗПЕЧНО

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



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

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

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



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.



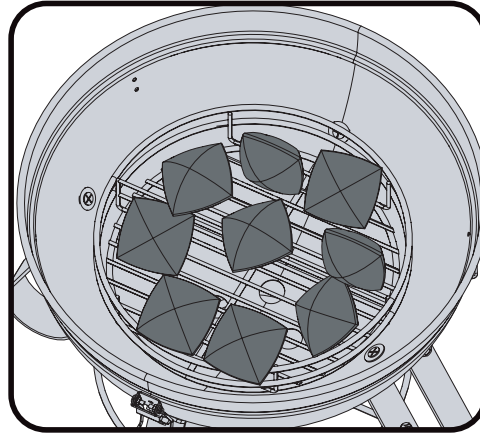
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Це барбекю стане дуже гарячим. Не рухайте його під час роботи.

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 нахилийтеся над грилем під час розпалювання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання або повторного розпалювання. Використовуйте тільки запальнички, що відповідають стандарту EN 1860-3. Перед тим, як підпалювати 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).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте подалі від дітей та домашніх тварин
- Не використовуйте в закритих приміщеннях
- Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- Цей гриль не можна встановлювати в або на рекреаційних 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 - 5 футів (1,5 м) з усіх боків. Така відстань також рекомендується біля вінілового сайдингу або скляних панелей. Гриль не можна використовувати на горючих поверхнях (дерев'яні або композитні палуби або веранди).
- Завжди тримайте вентиляційні отвори корпусу вільними та очищеними від сміття.
- Не використовуйте пристрій під будь-якою горючою конструкцією.
- Не використовуйте цей гриль під будь-якими верхніми конструкціями, такими як дахові покриття, навіси, тенти або козирки.
- Не розміщуйте у вітряних місцях. Сильний вітер негативно впливає на ефективність приготування їжі на грилі.
- Під час попереднього нагрівання кришка повинна бути закрита.
- 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.
- 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 відповідні інструменти для гриля з довгими, термостійкими ручками.
- Під час приготування їжі або регулювання вентиляційних отворів одягайте захисні рукавички (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407).
- Не видаляйте попіл з гриля, поки все вугілля повністю не прогорить і не згасне. Дайте достатньо часу для охолодження.
- Залишки вугілля та попіл 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.
- Не готуйте їжу до того, як паливо покриється попелом.

Інструкція розпалювання вугілля

ПРЯМЕ ПРИГОТУВАННЯ



UA

Використання деревного вугілля

Діаметр гриля	Спосіб приготування	Рекомендується вугілля
14» (35,5 см)	Пряме приготування	15

*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.



УВАГА! Відкрита кришка.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не нахиляйтеся над грилем під час підпалювання вугілля.

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

ПРЯМИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Повністю відкрийте вентиляційні отвори на кришці та основі. Зніміть кришку гриля та вийміть решітку.
2. Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.
3. Використовуйте або розпалювач вугілля Napoleon (не входить до комплекту), дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику, або покладіть кубики запальничок чи злегка зім'яту газету на решітку для розпалювання вугілля. Покладіть вугілля конусоподібною купою в центрі пристрою на газету або кубики запальничок.
4. Підпаліть газету або кубики від запальнички. Після повного розпалювання закрийте кришку і не готуйте, поки вугілля не покриється попелом (приблизно 20 хвилин).
5. Використовуючи щипці з довгими жароміцними ручками, розкладіть вугілля, щоб рівномірно покрити всю решітку.



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.

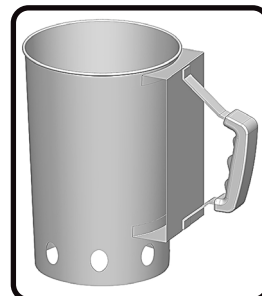


Правила безпечної експлуатації вугільного стартера

УВАГА!

- Тільки для використання на відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля, якщо він не розміщений на твердій, рівній решітці для вугілля, а решітка для вугілля не розміщена на твердій, рівній, негорючій поверхні.
- Не кладіть пристрій для розпалювання вугілля на горючу поверхню, доки він повністю не охолоне.
- Не використовуйте рідину для запальничок, бензин або самозапалювальне вугілля в пристрої для розпалювання вугілля.
- Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля тільки для розпалювання вугілля для вугільного гриля.
- Завжди носіть захисні рукавички (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407) під час роботи з пристроєм для розпалювання вугілля.
- Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від пристрою для розпалювання вугілля.
- Не використовуйте пристрій для розпалювання вугілля при сильному вітрі.
- Не залишайте пристрій для розпалювання вугілля без нагляду під час використання.
- 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.

Вугільний стартер



Використання пристрою для розпалювання вугілля

- Переверніть пристрій для розпалювання вугілля догори дном.
- Зімініть два повних аркуші газети і покладіть їх на дно вугільного стартера.
- Переверніть вугільний стартер правим боком догори і помістіть 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 покриється легким шаром сірого попелу, в захисних рукавичках (мінімальний клас термозахисту II, DIN EN 407) обережно висипте гаряче вугілля на решітку для вугілля.
- 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, які розпалені, 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.

UA

Схема гриля на деревному вугіллі

Їжа	Час приготування	Корисні поради
Стейк 1 дюйм (2,54 см) завтовшки	6-8 хв - середня просмажка	Вибираючи м'ясо для гриля, зверніть увагу на мрамуровий 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	6-8 хв - середня просмажка	Приготування гамбургерів на замовлення спрощується, якщо варіювати товщину котлет. Щоб додати м'ясу екзотичного смаку, спробуйте додати до вугілля тріску зі смаком гікорі.
Курячі шматочки	20-25 хв.	Суглоб, що з'єднує стегно і ногу з боку без шкіри, слід розрізати на 3/4 довжини, щоб м'ясо лежало на грилі рівніше. Це допоможе йому приготуватися швидше і рівномірніше. Щоб надати страві фірмового смаку, спробуйте додати до вугілля тріску зі смаком мескиту.
Свинячі відбивні	10-15 хв.	Перед приготуванням на грилі зріжте зайвий жир. Вибирайте товстіші відбивні для більш ніжного результату.
Запасні реберця	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	25-30 хв.	Перед приготуванням на грилі зріжте зайвий жир. Вибирайте дуже товсті відбивні для більш ніжного результату.
Хот-доги	4-6 хв.	Вибирайте сосиски більшого розміру. Перед приготуванням на грилі розріжте шкіру вздовж.

Інструкція з приготування

Початкове розпалення: При першому розпаленні гриль видає легкий запах. Це нормальний тимчасовий стан, спричинений «вигоранням» внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються в процесі виробництва, і більше не повторюється. Просто поставте гриль з розпаленим вугіллям приблизно на 30 хвилин з повністю відкритими вентиляційними отворами кришки та основи.

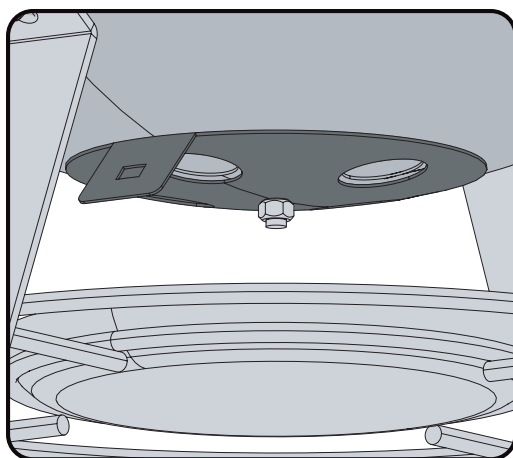
Використання гриля: Ми рекомендуємо попередньо розігріти гриль, потримавши його із закритою кришкою приблизно 20 хвилин. Вугілля готове, коли на ньому з'являється легкий наліт сірого попелу. Продукти, що готуються протягом короткого періоду часу (риба, овочі), можна готувати на грилі з відкритою кришкою. Приготування із закритою кришкою забезпечує вищу, більш рівномірну температуру, що скорочує час приготування і дозволяє приготувати їжу більш рівномірно. 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, видаліть жир або знизьте температуру. Якщо спалах стався, приберіть їжу подалі від полум'я; зменшіть вогонь (зменшіть вентиляційний отвір). Залиште кришку відкритою.

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

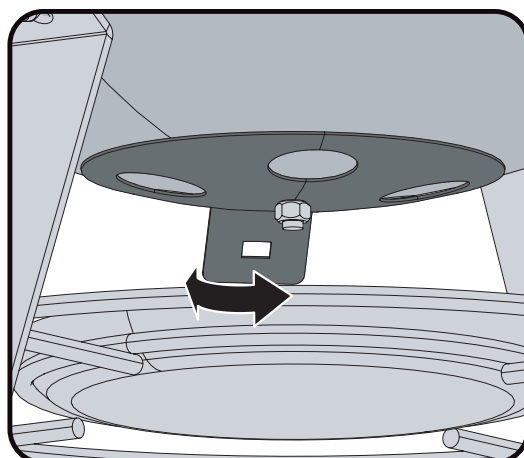


УВАГА! Ніколи не додавайте рідину для розпалювання вугілля до гарячого або теплого вугілля. Після того, як вугілля розгориться, рідина більше не потрібна.

Робота з вентиляційними отворами: Вентиляційні отвори кришки на критому грилі зазвичай залишають відкритими, щоб забезпечити доступ повітря всередину гриля. 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.



Вентиляційний отвір відкритий



Вентиляційний отвір закритий

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 спорожнити попільничку/піддон після кожного використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перш ніж знімати будь-яку деталь з гриля, переконайтеся, що гриль вистиг 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 мийочі 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 губку.

Чищення всередині гриля: Зніміть решітку. За допомогою латунної щітки очистіть чашу та внутрішню частину кришки від сміття. Вишкребіть внутрішню поверхню чаші шпателем або скребком, а потім 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 м'яким засобом і водою. Добре промийте чистою водою і витріть насухо.



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

Зольник/піддон для попелу: Попіл, жир і зайві краплі потрапляють у піддон для попелу/крапель, розташований під решіткою для вугілля, і накопичуються в ньому. Щоб очистити піддон, зніміть його з решітки. Ніколи не вистилайте піддон 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 м'яким 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 Napoleon. Це може призвести до подряпин на поверхні. 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 явище є нормальним і не впливає на роботу гриля. З компонентами з порцеляновою емаллю слід поводитися з особливою обережністю. Запечена емаль схожа на скло, і в разі удару вона може розколотися. Емаль для підфарбовування можна придбати у вашого дилера Napoleon Grill.

Усунення несправностей

РПроблема	Можливі причини	Рішення
Низький нагрів / слабе полум'я.	Неправильний попередній нагрів. Недостатній приплив повітря. Мало вугілля. Кришка занадто часто відкривається.	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. Дозвольте їжі готуватися із закритою кришкою. Щоразу, коли кришка знімається, температура знижується. Це призводить до зниження температури і збільшення часу приготування.
Надмірні спалахи/ нерівномірний нагрів.	Неправильний попередній нагрів. Надмірне накопичення жиру та попелу в піддоні для попелу/крапельниці.	озігривайте гриль із закритою кришкою протягом 20 - 25 хвилин і рівномірно розподіляйте вугілля. Регулярно очищайте піддон для попелу/крапель. Не вистилайте піддон алюмінієвою фольгою. Зверніться до інструкції з чищення.
"Здається, що «фарба» відшаровується всередині кришки або витяжки.	Накопичення жиру на внутрішніх поверхнях.	Це не є дефектом. Покриття кришки - порцелянове, воно не відшаровується. Лущення спричинене затверділим жиром, який висихає і перетворюється на схожі на фарбу шматочки, що відшаровуються. Регулярне чищення запобігає цьому. Дивіться інструкції з чищення.



Огляд гриля на вугіллі

Вмикання гриля

- Перед першим приготуванням ми рекомендуємо прогріти гриль на високій температурі протягом 30 хвилин з повністю відкритими вентиляційними отворами на кришці та основі. Це дозволить вигоріти мастильним матеріалам, використаним у процесі виробництва
- Повністю відкривайте вентиляційні отвори на кришці та основі кожного разу, коли ви запалюєте гриль.
- Переконайтеся, що зольник очищений від попелу після попереднього використання, а потім встановіть його на місце.
- Гриль можна використовувати як з центральним дефлектором, так і без нього. Дефлектор забезпечить більш рівномірну температуру і сповільнить швидкість горіння в центрі гриля.
- Використовуйте пристрій для розпалювання вугілля (не входить до комплекту), дотримуючись інструкцій, наведених у посібнику, або покладіть кубики запальнички чи злегка зім'яту газету на дефлектор та навколо нього. Помістіть вугілля в конусоподібну купу в центрі пристрою.
- Коли вугілля повністю розгориться, закрийте кришку і дайте йому прогоріти до світло-сірого попелу (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 копильну тріску, яку можна придбати у дилера Napoleon з різними смаками.

Готуємо 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.
- 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 кришки на критому грилі зазвичай залишають відкритими, щоб забезпечити доступ повітря всередину гриля. 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 повністю вентиляційні отвори і вентиляційний отвір кришки, 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 та всі вентиляційні отвори, щоб загасити вогонь.
- Завжди давайте грилю повністю охолонути перед тим, як працювати з ним.
- 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 чашу 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 порцелянової емалі слід поводитися з особливою обережністю. Запечена емаль схожа на скло, і в разі удару вона може сколотися. 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 <small>плюс 10</small>
Чавунні решітки з порцеляновим покриттям	5 років <small>плюс 10</small>
Хромовані решітки для гриля	3 роки <small>плюс 10</small>
Всі інші частини	2 роки

Plus Id: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 15 років.

Плюс 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Маріно, 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

MONTÁŽ POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Tento gril musí být používán pouze venku na dobře větraném místě

Uschovejte tento návod pro pozdější použití.

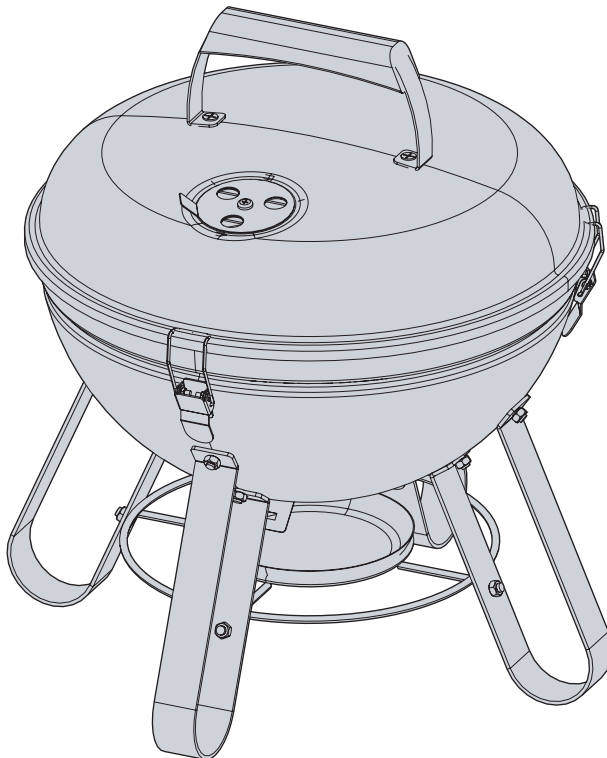
VENKOVNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu



Výrobní číslo.
XXXXXX000000
Model č.



NK14K-LEG-3



VAROVÁNÍ

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



NEBEZPEČÍ

Nepoužívat rozně 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 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.



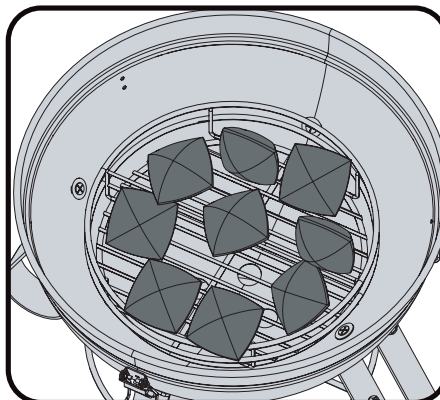
VAROVÁNÍ! Этот барбекю сильно нагревается. Не перемещайте его во время работы.

Bezpečnostní postupy:

- Přečtěte si celý návod před použitím grilu.
- Řiďte se pokyny pro zažehnutí grilu.
- Nezapalujte uhelný gril s uzavřeným víkem.
- Nenaklánějte se přes gril při zapalování či hoření.
- **VAROVÁNÍ!** For ignition or re-ignition Do not use alcohol or petrol! Používejte pouze zapalovače, které odpovídají normě EN 1860-3. Ujistěte se před zapálením grilu, že se v něm nenacházejí žádné tekuté látky.
- Tekutina pro lepší hoření uhlí nesmí být používána na horké ani teplé uhlí.
- Po a před zapálením musí být tekutina pro snadnější zapálení uhlí uložena na bezpečném místě mimo gril (minimálně 7.6m).
- Nepoužívejte vevnitř
- **VAROVÁNÍ!** Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- Nenechávejte gril v provozu bez dozoru.
- Tento gril nesmí být instalován v rekreačních vozidlech nebo lodích.
- Tento gril musí být skladován venku v dobře větraném prostoru a nesmí být použit unitř budovy, garáže, stíněné verandě, altánu nebo v jiných uzavřených prostorech.
- Udržujte správnou vzdálenost od hořlavín, ze všech stran 1,5 metru. Tato vzdálenost se doporučuje také v případě vinilových desek či skleněných tabulí. Gril se nesmí používat na hořlavých plochách (dřevěné nebo kombinované plošiny či verandy).
- Za všech okolností zachovat větrací otvory volné a i bez nečistot.
- Nepoužívejte zařízení pod hořlavou konstrukcí.
- Nepoužívejte zařízení pod nízkou stropní konstrukcí, přístřešky, markýzy nebo převisy.
- Neumísťujte do větrného prostředí. Silný vítr má nepříznivý vliv na výkon grilu.
- Víko grilu by mělo být při zahřívání grilu uzavřeno.
- Při používání grilu musí být instalován jak zásobník na popel tak na odkapávající tuk.
- Čistěte zásobník popela a tuku pravidelně, aby se zabránilo přeplnění, což by mohlo vest až k požáru.
- Gril by měl být za všech okolností na vodorovném povrchu.
- Nepoužívejte vodu k hašení uhlí či zchlazení grilu, mohlo by dojít k jeho poškození včetně povrchové úpravy.
- Chcete-li regulovat plameny, lehce zavírejte otvry na grilu. Chcete-li uhlí zcela uhasit, zavřete všechny větrací otvory a přiklopte víko.
- Při manipulaci s grilem či grilování používejte dlouhé tepluodolné rukavice.
- Používejte ochranné rukavice při varení alebo úprave vetracích otvorov (minimálna ochrana Trieda II, DIN EN 407).
- Nevjímejte popel z grilu, dokud nebude opět studené. Dodržte tedy dostatečný čas pro vychladnutí.
- Zbývající uhlí a popel musí být odstraněn z grilu a uložen v nehořlavé kovové nádobě. Zde by měl zůstat po dobu 24 hodin před další likvidací.
- Udržujte elektrické napájecí kabely od vody nebo horkých ploch.
- Spalování uhlí vytváří vedlejší produkty, z nich některé jsou škodlivé. Při vaření s dřevěným uhlím tedy vždy zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se minimalizovala koncentrace těchto látek.
- Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela”;

Zažehávací pokyny

Přímé vaření



Použití uhlí

Rozměr grilu	Metoda vaření	Doporučené množství uhlí
14" (35.5cm)	Přímá	15

*Doporučená množství uhlí jsou orientační, delší vaření vyžaduje další dřevěné uhlí, které se musí doplňovat. Stejně tak pokud bude chladněji či větrno, bude zapotřebí více uhlí pro dostažní ideální teploty vaření.



POZOR! Otevřete víko.

POZOR! Umístěte gril venku na pevném, rovném a nehořlavém podkladu. Nikdy nepoužívejte gril na dřevěných nebo jiných hořlavých plochách.

POZOR! Nenaklánějte gril pokud je žhavé uhlí.

POZOR! Popelník musí být během provozu nasazen a používán.

PŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ

- Otevřete plně větrací otvor na víku a v základně. Sejměte víko grilu a vyjměte grilovací rošt.
- Ujistěte se, že je popel a zásobník je vyčištěn a poté ho nainstalujte zpět.
- Pro start grilu doporučujeme použít startovací nádobu (není součástí) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky či zmačkané noviny na a kolem deflektoru vzduchu. Uhlí umístěte na hromádku ve tvaru kužele ve středu jednotky na tyto noviny či lihové kostky.
- Zapalte noviny nebo lihové kostky. Po úplném zapálení zavřete víko a nezačínajte s varením, kým drevené uhlie neobsahuje popol. (cca. 20 minut).
- Pomocí dlouhých žárudorných kleští rovnoměrně rozhrňte uhlí po celé ploše roštu.



Startovací kapalina může být použita k zapálení uhlí, ale není to preferovaný způsob. Může to ovlivnit vůni a chuť následného pokrmu. Jakmile uhlí hoří, nikdy nepřidávejte další startovací kapalinu. Takovou kapalinu uchovávejte alespoň 7,5 m od spuštěného grilu.

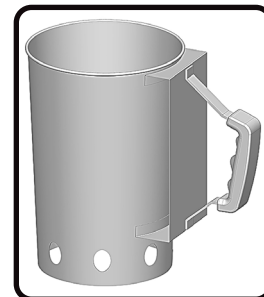


Bezpečnostní postup pro "starter" dřevěného uhlí

POZOR!

- Pouze pro venkovní použití.
- Nepoužívejte starter pokud není umístěn na rovném, pevném a nehořlavém podkladu. To same platí o samotném grilu.
- Neodkládejte použitý starter na hořlavé místo dokud není úplně studený.
- Nepoužívejte starter v silném větru.
- Nepoužívejte do starteru benzín do zapalovačů nebo vlastní žhavé uhlí.
- Používejte starter pouze k roztápní uhlí pro uhelný gril.
- Vždy používejte ochranné rukavice (minimální ochrana Třída II, DIN EN 407) při manipulaci se starterem.
- Vždy dávejte pozor na děti a zvířata během používání starteru.
- Nenechávejte starter v provozu bez dozoru.
- Nenaklánějte se při používání starteru nad něj.
- Nikdy nepoužívejte starter na jiné účely než rozpalování uhlí pro gril. Nepoužívejte ani k přípravě pokrmů.
- Buďte velmi opatrní při přesypávání rozpáleného uhlí do grilu.

"STARTER" DŘEVĚNÉHO UHLÍ



Použití starter dřevěného uhlí

- Otočte starter dnem vzhůru.
- Nacpěte dva zmačkané listy novinového papíru do jeho spodní části.
- Otočte ho do správné polohy a umístěte na střed roštu uhlí uvnitř grilu.
- Přidejte odpovídající množství uhlí a nepřepněte.
- Zapalte zápalku a vložte jí do jednoho ze spodních větracích otvorů a zapalte noviny.
- Jakmile se na vrchní vrstvě uhlí začne objevovat šedý popel, s pomocí ochranných rukavic (minimální ochrana Třída II, DIN EN 407) opatrně nasypete rožhavené uhlí na uhelný rošt.
- Jakmile je uhlí v grilu, rozhrňte ho rovnoměrně pomocí dlouhých tepelně odolných kleští.

Průvodce grilováním na dřevěném uhlí

Grilování na dřevěném uhlí je tradiční způsob vaření, na který jsme všichni zvyklí. Žhnuocí briкеты 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 šťavnatější 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	Doba vaření	Užitečné tipy
Steak tloušťka 2.54cm	6-8 min.– střední	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	6-8 min.– střední	Příprava hamburger je jednodušší změnu tloušťky. Chcete-li přidat exotickou chuť do masa, zkuste přidat dřevěné lupínky Ořechu na dřevěné uhlí.
Kuřecí kousky	20-25 min.	Kloub spojující stehna a nohu od boku bez kůže by měl být z ¼ 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	10-15 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Vepřová žebírka	1.5-2 hrs. časté otáčení	Vyberte si žebra, které jsou štíhlé a masité. Grilujte dokud nejde maso lehce od kosti.
Jehněčí kotletky	25-30 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Hot dogs	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.

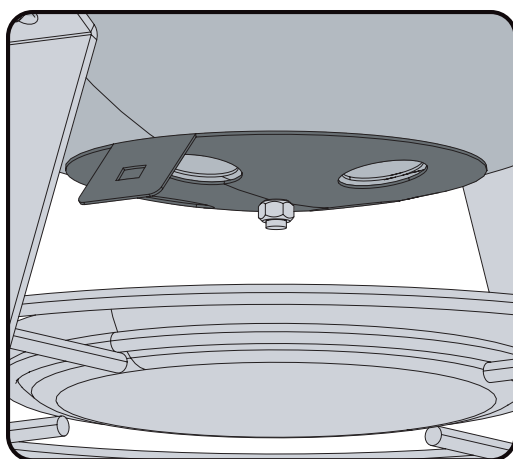
Použití grilu: doporučujeme předeheat gril s uzavřeným víkem po dobu 20 minut. Uhlí je připraveno, pokud je na něm tenká vrstva šedého popelu. Pokrm vařený po krátkou dobu (ryby, zelenina) mohou být připravovány bez víka. Vaření s uzavřeným víkem zajišťuje vyšší teploty, které sníží čas pečení vaří rovnoměrněji. Při přípravě velmi libového masa jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové, můžeme rošt naolejovat a tím snížit přilepení. Příprava masa s vysokým obsahem tuku může způsobit vzplanutí. Toto redukuje odstaněním tuku, snížením teploty nebo přesunutím masa na jiné místo grilu, popř. přivřít větrací otvory. Víko nechte otevřené.

Přidání dřevěného uhlí během vaření: buďte opatrní při přidávání uhlí na gril. Pokud uhlíky přijdou do styku s čerstvým vzduchem, pozor na vzplanutí. Odstupte na bezpečnou vzdálenost a pro přidání uhlí použijte nářadí s dlouhou rukojetí.

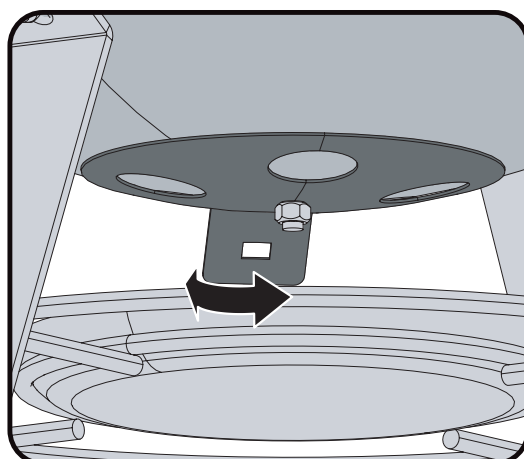


UPOZORNĚNÍ! Nikdy nepřidávejte na uhlí startovací tekutinu, pokud je teplé. Jakmile se uhlí zapálí, není už tekutina zapotřebí.

Používání větracích otvorů: otvory na krytém venkovním grilu jsou obvykle ponechány otevřené, aby mohl vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spalování a teplotu uhlí. Teplotu můžete regulovat posunutím větracích otvorů otočením vlevo či vpravo. Uzavření otvorů může částečně nebo úplně ochladit uhlí. Pokud chcete ochladit nebo uhasit plamen či uhlí, nezavírejte úplně všechny větrací ventily.



Otevřete vzduchové otvory



Zavřít větrací otvory

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 odstraněním zcela uhašen.
- Použijte kovové špachtle nebo lopatky k odstranění zbývajících 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, trávničky, 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: Mřížka se čistí nejlépe kartáčem s mosazným drátem po vypálení grilu. Ocelový kartáč je vhodný pro silné/odolné znečištění.

Čištění vnitřku grilu: Vyměňte mřížky vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čištění uvolněné nečistoty z misky a vnitřku víka. Můžete též použít škrabku, na odstranění popela použijte drátěný kartáč. Zameťte všechny nečistoty z vnitřku grilu do vyjímatelné odkapávací misky. V případě potřeby můžete vnitřek grilu umýt vodou s jemným mycím prostředkem. Poté důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete 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 smety 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 čisticí prostředky ani drátěnku na jakémkoliv lakovaném, porcelánovém nebo nerezovém povrchu vašeho Grilu Napoleon. Pokud tak učiníte, poškrábejte 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 čisticí prostředky můžete zakoupit u Vašeho prodejce NAPOLEON.

Odstraňování problémů

Problém	možné příčiny	Řešení
Nízká teplota / Nízká hořlavost.	<p>Nesprávné přehřátí.</p> <p>Nedostatek vzduchu.</p> <p>Málo uhlí.</p> <p>Víko se otevírá často.</p>	<p>Nechte uhlí spalovat až bude pokryté světle šedý prachem. (obvykle 20-25min).</p> <p>Otevřete větrací otvory.</p> <p>Přidat další dřevěné uhlí zásobníku.</p> <p>Pokaždé, když je víko odstraněno, teplota klesá. To vede k nižším teplotám a delší době vaření.</p>
Nadměrná hořlavost/ vysoká teplota	<p>Nesprávné přehřátí.</p> <p>Nadměrný tuk, který kape do popela /vybudovat odkapovou nádobu</p>	<p>Přehřejte gril s zavřeným víkem 20 - 25 min a následně rozhrňte rovnoměrně uhlí.</p> <p>Čistý popel / použijte odkapovou nádobu pravidelně. Nevkládejte misku s hliníkovou fólií. Viz pokyny čištění.</p>
Zdá se, že se něco loupe uvnitř víka.	Mastný nános na vnitřním povrchu.	Není to závada. Povrchová úprava na víku je porcelán. Loupání je způsobeno tvrzeným tukem, který zasychá do barvy a ve tvaru střepek se následně odlupuje. Zabráňte tomu pravidelným čištěním. Viz pokyny pro čištění.

Grilování

Zažehnutí grilu

- Před prvním grilováním, doporučujeme vypálit gril vysokou teplotou po dobu 30 minut s otevřeným víkem. To umožní spálit maziva používané ve výrobním procesu.
- Otevřete vždy víko grilu, když gril zapalujete.
- Ujistěte se, že je popelník čistý z předchozího použití a pak znovu nainstalujte.
- Gril může být použit buď bez deflektoru vzduchu nebo s našim deflektorem, který zajistí rovnoměrnější teploty a zpomalí rychlost spálení v centru roštu.
- Použijte starter na dřevěné uhlí (není součástí balení) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky nebo lehce zmačkané noviny na a kolem deflektoru vzduchu. Umístěte uhlí do tvaru kužele uprostřed grilu.
- Po úplném zažehnutí, zavřete víko a nechte uhlí spalovat, dokud není pokryto světle šedým popelem (přibližně 20 minut), dale zajistíme rozhrnutí uhlí pomocí kleští s tepelně odolnými úchyty podle metody vaření, kterou budete používat. Startovací kapalina může být použita k zapálení uhlí, ale není to preferovaná metoda.
- Pokrm může být znečištěn a může mít chemickou chuť, pokud se nevypálí před vařením. Pokud hoří, nepřidávejte další startovací kapalinu. Uchovávejte startovací tekutinu alespoň 7,5 metru od grilu, pokud je v provozu.
- Další kouřové aroma může být dosaženo přidáním vonných dřevěných šupin.

Vaření s Vaším grilem

- Doporučujeme předeřhřátí grilu s uzavřeným víkem po dobu cca 20 minut. Gril je připraven, pokud je na uhlí tenká vrstva šedého popela.
- Buďte opatrní při přidávání uhlí do grilu. Plameny mohou vzplanout, když uhlíky přijdou do styku s čerstvým vzduchem. Ustupte na bezpečnou vzdálenost a používejte dlouhou násadu a tepelně-odolné nářadí pro přidání dřevěných briket či uhlí.
- Otvory na víku jsou obvykle ponechány otevřené, aby mohl vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spalování a teplotu. Teplotu můžete regulovat otáčením víčka vlevo či vpravo.
- Když se jídlo vaří, nechte víko zavřené. Pokaždé, když je víko otevřeno, teplota klesá. Vede to nižším teplotám a delší dobu pečení..
- Úplné nebo částečné uzavření otvorů pomůže ochladit uhlí. Nezavírejte zcela větrací otvory pro ochlazení komory či uhašení ohně.
- Grilovací rošt lehce potřete olejem, který zabrání přilepování pokrmu.
- Používejte teploměr, aby byly pokrmy přiměřeně vařené.

Čištění Grilu

- Zavřete víko, všechny otvory grilu a uhasťte oheň.
- Vždy nechte gril před manipulací vychladnout.
- Nikdy nenechávejte uhlíky a popel na grilu bez dozoru. Ujistěte se, že uhlíky a popel jsou zcela uhašeny před odstraněním.
- Použijte kovové špachtle nebo lopatky k odstranění zbývajících uhlí a popelu z grilu. Umístěte ho do nehořlavé kovové nádoby a dokonale zalijte vodou. Nechte ho v tomto dalších 24 hodin před likvidací.
- Použijte mosazný drátěný kartáč pro vyčištění uvolněných nečistot z mísy a vnitřku víka.
- Umyjte vnitřek grilu vodou s jemným mycím prostředkem. Poté důkladně opáchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
- Smaltované části podléhají zvláštní péči. Pro čištění použijte speciální přípravek Napoleon, který zakoupíte přes vašeho prodejce 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. Objednávací 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).

ZÁRUKA NA PRODUKTY NAPOLEON



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

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

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

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

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

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

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 nepřenositelná 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

***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.

požárními předpisy.

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

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

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

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

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

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

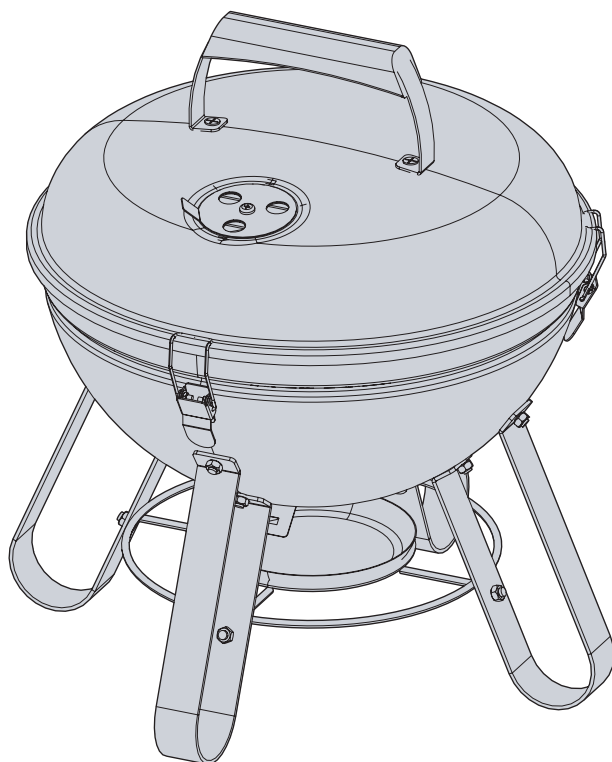
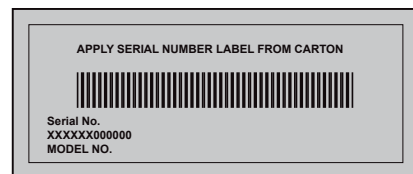
Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat výrobek nebo jeho část zkontrolovat některým ze svých zástupců.

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

MONTÁŽ A ÚDRŽBA MANUÁL NA POUŽITÍ

TENTO GRIL SA MUSÍ POUŽÍVAŤ VONKU NA DOBRE VETRANOM MIESTE
USCHOVAJTE TENTO NÁVOD PRE BUDÚCE POUŽITIE

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



NK14K-LEG-3

SK



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 prívosoch, 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 smrť.

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.



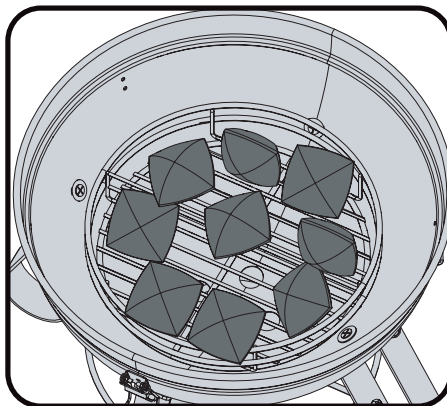
VAROVANIE! Tento gril bude veľmi horúci. Počas prevádzky s ním nehýbte.

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 grilu.
- Nepoužívajte drevené uhlie so zatvoreným vekom.
- Nenakláňajte sa nad gril pri zapáľovaní.
- **VAROVANIE!** Nepoužívajte lieh ani benzín na zapálenie alebo opätovné zapálenie. Používajte len podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3. 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).
- **VAROVANIE!** Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúceho grilu.
- Ak je gril v prevádzke nenechávajte ho bez dozoru.
- Nepoužívajte v interiéri.
- 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, 5 stôp (1,5 m) do všetkých strán. Táto vôľa sa tiež odporúča u vinylové dosky alebo tabule skla. Gril nesmie byť použitý na horľavých plochách (drevené alebo kompozitné palubách alebo veránd).
- Za všetkých okolností zachovať ventilačné otvory čisté.
- 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.
- Čistíte zásobník popola / tuku pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu, to môže viesť k požiaru zvyšného tuku.
- 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 grilovacie rukavice alebo horúce podložky k ochranei rúk pri varení alebo pri úprave vetracích otvorov.
- 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.
- Nevarte skôr, než sa palivo pokryje popolom.

Pokyny zapálenia

Priame varenie



Použitý uhelný gril

Priemer grilu	Odporúčaná metóda	na drevenom uhľí
14" (35.5cm)	Priame varenie	15

* 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 povrchoch, ktoré by mohli horieť.

VAROVANIE! Nenakláňajte sa nad gril pri zapáľovaní dreveného uhlia.

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

PRIAMA METÓDA VARENIE

- Úplne otvorte priechod grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.
- Uistite sa, že je popol vyčistite z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.
- Použite buď Napoleon Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov zahrnutých v manuáli, alebo umiestnite ľahší kocky či ľahko pokrčené noviny na alebo okolo vzduchového deflektora. Umiestnite uhlia v kužeľovitom tvare na stred jednotky na noviny alebo ľahšie kocky.
- Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).
- Pomocou klieští s ušami tepelne odolnými, ozmiestnite drevo rovnomerne na celý rošt.



Štartovacie kvapalina môže byť použitá na zapálenie uhlie, ale to nie je preferovaný spôsob. Môže to byť nepríjemné, štartér môže zanechať chemickú chuť na jedle, alebo sa jedlo úplne spáli. Akonáhle horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu na gril. Uchovávajte fľaštičku prinajmenšom 25 stôp (7,6 m) od grilu pri používaní.

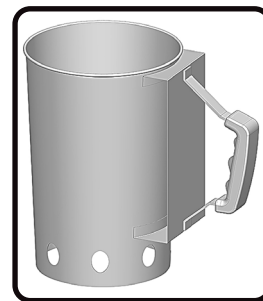


Štartér uhlie bezpečné prevádzkové postupy

POZOR!

- 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 alebo jiné samozapalovače do uhelného strartera.
- Používajte iba štartér na drevené uhlie pre grily určené na drevené uhlie.
- Pri manipulácii s 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.

ŠTARTÉR UHLIE



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 otvorov v spodnej časti pre zapálenie papiera.
- Keď má horná vrstva uhlia slabú vrstvu sivého popola, použite ochranné rukavice a opatrne rozprestrite uhlie na rošte.
- 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 odkvapávajú z potravín na drevenom uhlí, sa výpar a dym dá potravinám lahodná grilovanie chuť. Pointa je, že Napoleon grill 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	Čas varení	Užitočné návrhy
Steak 2.54cm tlstý	6-8 min.- stredná	Pri výbere mäso pre grilovanie, spýtajte sa na mramorovej rozloženie telesného tuku. Tuk pôsobí ako prírodná masť pri varení a udržuje jedlo vlhké a šťavnaté.
Hamburger 1.27cm tlstý	6-8 min.- stredná	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	20-25 min.	Spájaná stehná a nohy zo strany bez kože by mely byť naporciované na 3/4 aby sa lepe položilo mäso na grill. 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	10-15 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte extra silné kotlety pre lepší výsledky
Rebrá	1.5-2 hod. často otáčame	Vyberte si rebrá, ktoré sú chudá a mäsitá. Grilujte, kým sa mäso ľahko oddelí od kosti.
jahňacie kotlety	25-30 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte extra silné kotlety na ďalšie konanie.
Párok v rožku	4-6 min.	Zvoľte väčšiu veľkosť viedeňskych parkov. Rozrežte kožu pozdĺžne pred grilovaním.

Návod na pečenie

Počiatkové 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

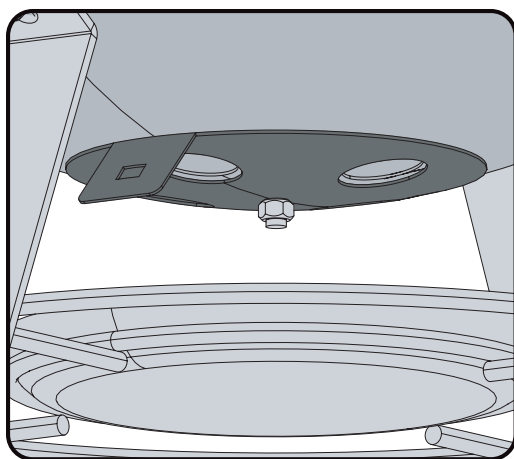
Použitie grilu: Odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom počas približne 20 minút. Uhlíky sú pripravené, keď majú slabú vrstvu sivého popola. Potraviny ktoré sa varia krátku dobu (ryby, zelenina) Može hoci veko grilu Otvorené. Varenie s uzavretým sendvičom zaistí vyššími teplotami, ktoré môžu znížiť dobu varenia a maso bude rovnomernejšie varené. Pri varení Veľmi chudobného mäsa, Ako je kuracie prsia Alebo chudobného bravčového mäsa mriežky možné naolejovať pred ohrevom pre Zníženie lepením. Varenie Masa s vysokým obsahom tuku môže vytvoriť „vzplanutia“. Buď obmedzte obsah tuku alebo znížte teplotu. V prípade, že dôjde k vzplanutiu potravy, presunie preč z plameňa a znížte teplotu. Nechaj veko Otvorené.

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

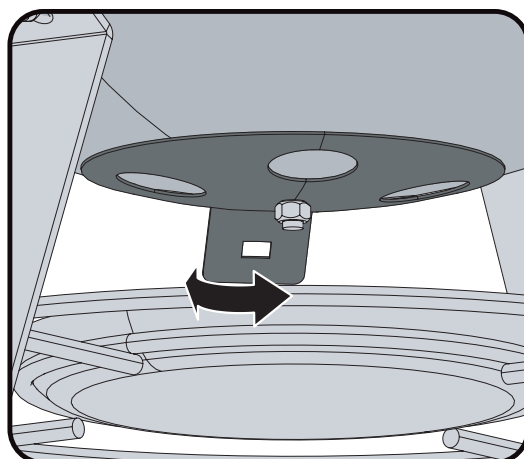


POZOR! Nikdy nepridávajte do horúcich či teplých uhlíkov štartovacie kvapaliny. Akonáhle je drevené uhlie zapálené nie je potrebné viac tekutín.

Prevádzkové ventilačné otvory: Veko otvorov na krytom vonkajšom grile sú obvykle ponechané otvorené, aby vzduch do mohol 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 plameň.



Prieduch Otvoren



Prieduch Uzatvorený

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 vykonávaná 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: mriežky je najlepšie čistiť mosadznou drôtenou kefou v priebehu pred vykurovacím obdobím. Ocelové drôty kefy môžete využiť proti odolným škvŕnam.

Čistenie vnútra v plynovom grile: Odstráňte grilovací rošt. Použite mosadznú drôtenú kefu na čistenie nečistôt uvoľnené nečistoty z misky a vnútro veka. 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 odkvapajú robí Popolník / odkvapkávacej misky, ktorá 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 správnejmu prúdeniu tuku. Panva by mala byť oškrabaná špachtľou alebo škrabkou. Umyte popolník / odkvapkávaciu misku s jemným čistiacim prostriedkom Vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou vytrite do sucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky ani drôtenku na jakovkoľvek maľovaný, porcelán 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
Nízkej teplo / Malý plameň.	Nesprávne predhriatie. Nedostatok vzduchu. Málo uhlie uhlie. veko je často otvárané	Povoľte horenia uhlia až bude pokryté svetlo šedým popolom. (obvykle 20-25min). Otvorte otvory. Pridajte ďalšie drevené uhlie do zásobníka. Nechajte jedlo variť s uzavretým vekom. Zakaždým, keď je veko zdvihnuté, teplota klesá. To vedie k nižšej teplote a dlhšej dobe varenia.
Príliš vzplanutia / nerovnomerné teplo..	Nesprávne predhriatie. V zásobníku je veľa tuku alebo popole	Predhrejte gril so zatvoreným vekom po dobu 20 - 25 minút a hličky rovnomerne rozmiestnite. Čistite zásobník popola / odkvapkávaciu misku pravidelne. Nevykladajte panvicu s hliníkovou fóliou. Vid' pokyny pre čistenie.
"farba" sa odlupuje z vnútra veka	nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.	To nie je závada. Povrchová úprava na veku a "kapučnu" je z nerezovej ocele. Odlupovanie je spôsobené kaleným tukom, ktorý schne, a bude sa odlupovať. Zabráňte tomu pravidelným čistením. vid' 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 používané 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.
- Gril môže byť používaný s naším vzduchovým deflektorom. Deflektor zaisťuje rovnomernejšie teploty a spomalí rýchlosť horenia v stredu grilu.
- Použite 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.
- Pre úplné rozhorenie, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokryté svetlo šedým popolom (cca 20 minút), podľa chceného spôsobu varenia rozmiestnite uhlie pomocou klieští sa žiaruvzdornými drážkami.
- 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 kvapaliny. 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.
- Pri pridávaní dreveného uhlie 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 úplne, 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 uhlie 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 smaltovými 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 reklamácie 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).

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

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

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

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

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

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

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

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

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

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

všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarnymi predpismi.

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

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

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj 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

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

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

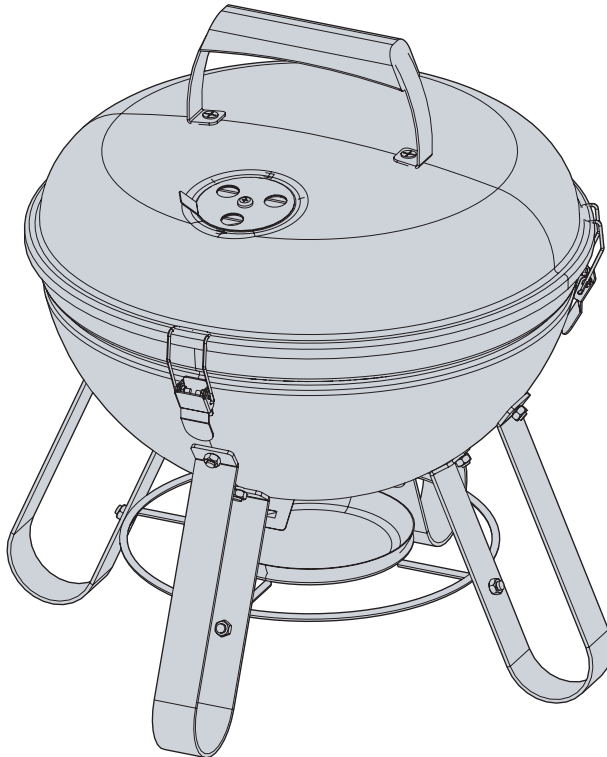
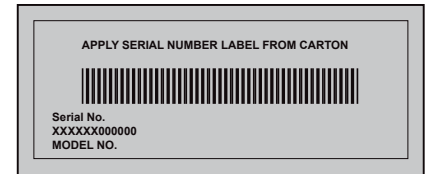
Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

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

PRIRUČNIK ZA UPORABU I ODRŽAVANJE ROŠTILJA

OVAJ ROŠTIJ MOR SE KORISTITI VANI U DOBRO PROZRAČENIM PROSTORIMA.

SAČUVAJTE OVAJ PRIRUČNIK ZA BUDUĆU UPORABU.

OUTDOOR CHARCOAL GRILL**NK14K-LEG-3**

HR

**UPOZORENJE**

Prije rukovanja uređajem pažljivo pročitajte upute za "PALJENJE ROŠTILJA" u ovom priručniku.

**OPASNOST**

Nemojte koristiti roštilj u zatvorenom i/ili stambenom prostoru, npr. kuće, šatore, kamp prikolice, motorne kuće, čamce ili druge zatvorene prostore. Smrtna opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.



UPOZORENJE! Ako ne slijedite upute, može doći do štete, ozljede ili smrti.

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



UPOZORENJE! Nepoštivanje ovih uputa može rezultirati oštećenjem imovine, osobnim ozljedama ili smrću. Prije rada s roštiljem pročitajte i slijedite sva upozorenja i upute u ovom priručniku.



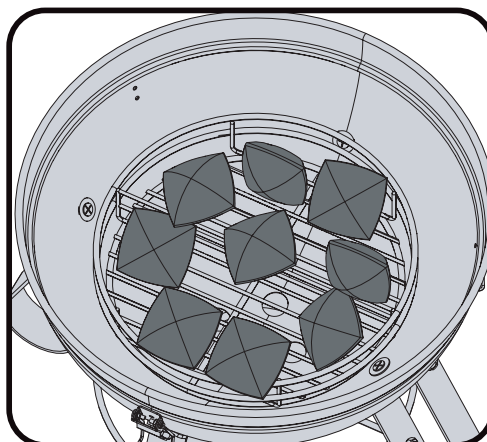
UPOZORENJE! Ako ne slijedite upute, može doći do štete, ozljede ili smrti. Pažljivo pročitajte i slijedite upute u priručniku prije upotrebe roštilja.

SIGURNO RUKOVANJE UREĐAJEM

- Pročitajte upute prije rukovanja uređajem.
- Roštilj ne smijete mijenjati.
- Slijedite upute za paljenje roštilja.
- Ugljen ne smijete zapaliti sa zatvorenim poklopcem.
- Ne naginjite se preko roštilja tijekom procesa paljenja.
- **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3.
- Tekućina za paljenje ugljena ne smije se dolijevati na topao ili vruć ugljen.
- Tekućinu za paljenje ugljena pohranjujte na sigurnoj udaljenosti od roštilja (najmanje 8 m)
- **UPOZORENJE!** Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!”
- Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima.
- Tijekom upotrebe ne ostavljajte roštilj bez nadzora.
- Roštilj se ne smije koristiti u rekreacijskih vozilima i brodovima.
- Roštilj pohranjujte vani. Ne smije se koristiti u zgradama, garažama, terasama, paviljonima ili bilo kojim drugim zatvorenim prostorima.
- Roštilj držite na sigurnoj udaljenosti od lako zapaljivih površina.
- Otvori za ventilaciju moraju uvijek biti otvoreni i čisti.
- Nemojte koristiti roštilj ispod lako zapaljivih materijala.
- Nemojte koristiti roštilj na vjetrovitim mjestima.
- Držite poklopac zatvorenim tijekom zagrijavanja roštilja.
- Pladanj za pepeo/masnoću mora biti namješten tijekom korištenja roštilja.
- Pladanj za pepeo/masnoću mora se redovito čistiti.
- Roštilj se uvijek mora nalaziti na tlu.
- Nemojte koristiti vodu za kontroliranje jačine plamena.
- Za kontroliranje jačine plamena regulirajte otvore na roštilju. Za potpuno gašenje roštilja zatvorite otvore i poklopac.
- Koristite odgovarajuću opremu za roštilj.
- Koristite zaštitne kuhinjske rukavice pri korištenju roštilja.
- Nemojte očistiti pepeo iz roštilja dok sav ugljen ne izgori. Ostavite roštilj da se ohladi.
- Pepeo se mora odstraniti iz roštilja i pohraniti u nezapaljivom metalnom kontejneru. Ostavite pepeo u kontejneru 24 sata prije odlaganja.
- Držite električne kablove podalje od vrućih površina.
- Gorenjem ugljena nastaju nusprodukti koji mogu biti kancerogeni. Pri upotrebi roštilja uvijek osigurajte pravilnu ventilaciju kako bi se minimaliziralo izlaganje kancerogenim tvarima.
- Nemojte kuhati prije nego što gorivo ima sloj pepela.

Upute za paljenje

IZRAVNO KUHANJE



Potrošnja ugljena

Promjer roštilja	Metoda pečenja	Preporučena količina ugljena
14" (35.5cm)	Direktno	15

*Procjena potrošnje je pridržljiva; za duže pečenje potrebno je dodavanje ugljena. Pečenje pri nižim temperaturama i u vjetrovitim uvjetima također zahtijeva dodavanje ugljena.



UPOZORENJE! Otvorite poklopac.

UPOZORENJE! Roštilj postavite vani, na čvrstoj i ravnoj površini. Nemojte koristiti roštilj na drvenim ili drugim lako zapaljivim površinama.

UPOZORENJE! Ne nagnjite se preko roštilja tijekom paljenja ugljena.

UPOZORENJE! Posuda za pepeo mora biti namještena tijekom korištenja roštilja.

DIREKTNO PEČENJE

1. Potpuno otvorite otvore na poklopcu i roštilju. Odstranite poklopac roštilja i rešetku.
2. Provjerite je li posuda za pepeo čista.
3. Postavite kocke za potpalu ili papir na i oko deflektora zraka. Postavite ugljen u stožastu hrpu u sredini roštilja na papir ili kocke.
4. Zapalite papir ili kocke za potpalu. Zatvorite poklopac i ostavite ugljen da gori dok nije pokriven svjetlo sivim pepelom (približno 20 minuta).
5. Hvataljkama rasporedite ugljen tako da pokrije cijelu površinu rešetaka.



Tekućinu za paljenje ugljena možete koristiti, iako to nije poželjno zbog nepraktičnosti i mogućeg okusa po kemikalijama na hrani u slučaju nepravilne upotrebe. Nikada ne podlijevajte upaljeni ugljen tekućinom. Bocu pohranjujte na udaljenosti od najmanje 8 m tijekom upotrebe roštilja.

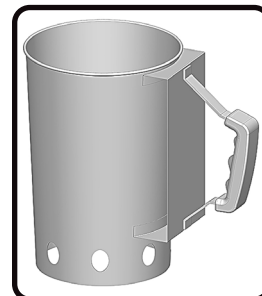


Upute za sigurno korištenje startera za potpalu ugljena

UPOZORENJE!

- Samo za vanjsku upotrebu.
- Roštilj mora biti postavljen na čvrstoj i ravnoj površini.
- Nemojte postavljati starter na lako zapaljive površine ako nije potpuno ohlađen.
- Zabranjeno korištenje tekućine za upaljače, benzina i samozapaljivog ugljena
- u starteru.
- Starter koristite samo za paljenje ugljena u roštilju.
- Uvijek koristite zaštitne rukavice pri rukovanju starterom.
- Djecu i kućne ljubimce držite na sigurnoj udaljenosti.
- Nemojte koristiti starter u vjetrovitim uvjetima.
- Nemojte ostavljati starter bez nadzora tijekom upotrebe.
- Nemojte se naginjati preko startera tijekom paljenja.
- Nemojte koristiti starter za pripremu hrane.
- Budite pažljivi pri stresanju vrućeg ugljena iz startera.

STARTER ZA UGLJEN



Korištenje startera za potpalu ugljena

- Okrenite starter naglavačke.
- Stavite dva zgužvana lista papira na dno startera.
- Okrenute desnu stranu startera prema gore i stavite ga na sredinurešetke za ugljen.
- Stavite željenu količinu ugljena u starter.
- Zapaljenu šibicu stavite u jedan od donjih otvora i zapalite papir.
- Kada se na gornjem sloju ugljena pojavi sloj sivog pepela, stresite vrući ugljen na rešetku. Budite pažljivi i koristite zaštitne rukavice.
- Hvataljkama ravnomjerno rasporedite ugljen.

Vodič za kuhanje z ogljem

Oglje se uporablja pri tradicionalnem načinu kuhanja, ki ga vsi poznamo. Žareči briketi oddajajo infrardečo energijo hrani, ki se kuha, z zelo majhnim učinkom sušenja. Vsi sokovi in olja, ki iztečejo iz hrane, kapljajo na oglje in izhlapevajo v dimu, ki daje hrani svoj slasten okus po žaru. Rezultat tega je, da Napoleonovi žari na oglje proizvajajo toploto peke za bolj sočne, okusnejše zrezke, hamburgerje in drugo meso. Za čase kuhanja in nasvete glejte Tabelo za pečenje na oglju.

Naslednja tabela za žar je mišljena le kot vodilo. Na čase kuhanja vplivajo dejavniki, kot so nadmorska višina, zunanja temperatura, veter in želena stopnja pečenja, kar se lahko odraža pri časih kuhanja. Uporabite termometer za meso, da zagotovite ustrezno kuhano hrano.

Tabela pečenja na ugljenu

Hrana	Vrijeme pečenja	Savjeti
Odrezak (debljina 2,5 cm)	6 – 8 min. – srednje	Odaberite meso sa više masnoće. Masnoća će meso omekšati tijekom pečenja i napraviti ga sočijijiw.
Pljeskavica (debljina 1,3 cm)	6 – 8 min. – srednje	Prilagodite debljinu pljeskavice za pripremu hamburgera prema svim okusima.
Komadići piletine	20 – 25 min	Prorežite $\frac{3}{4}$ zgloda između batka i zabatka i postavite meso na roštilj kako bi se brže i ravnomjernije ispeklo.
Svinjski odrezak	1.5 – (sata ;uz često okretanje)	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Rebarca	1.5 – (sata ;uz često okretanje)	Odaberite meso s manje masnoće. Pecite dok se meso ne počne s lakoćom odvajati od kosti.
Janjetina	25 – 30 min.	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Hrenovke	4- 6 min	Odaberite veće hrenovke i prerežite ih po duljini.

Upute za kuhanje

Prvo paljenje: Prilikom prvog paljenja pojavit će se neugodan miris. To je potpuno normalno stanje uzrokovano gorenjem boja i maziva korištenih u procesu proizvodnje i događa se samo pri prvom paljenju. Ostavite glavne grijače upaljene na najjačem plamenu pola sata. Poklopac i vrata potpuno otvorite.

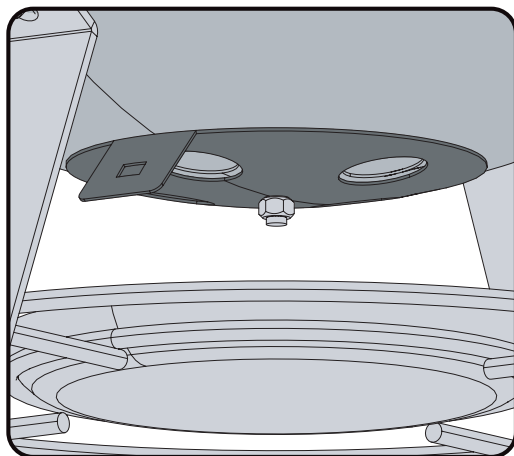
Korištenje roštilja: Preporučujemo grijanje roštilja sa zatvorenim poklopcem (približno 20 minuta). Ugljen je spreman kada se na njemu pojavi sloj sivog pepela. Hranu s kraćim vremenom pripreme (ribu, povrće) možete peći s otvorenim poklopcem. Pečenje sa zatvorenim poklopcem omogućuje postizanje većih i jednakomjernih temperatura. Pri pečenju mesa s malim udjelom masnoće (pilećih prsa ili krte svinjetine), rešetke možete namazati uljem kako meso ne bi prianjalo. Pečenje mesa s velikim udjelom masnoće može uzrokovati nekontrolirani plamen. Odstranite višak masnoće ili smanjite temperaturu pečenja. Ako dođe do pojave plamena, odmaknite hranu, smanjite toplinu (pritorite rešetke) i ostavite otvoren poklopac.

Dodavanje ugljena tijekom pečenja: Pažljivo dodajte ugljen u roštilj. Može doći do plamena pri doticaju ugljena i svježeg zraka. Postavite se na sigurnu udaljenost i koristite duge toplinski otporne hvataljke za dodavanje dodatnog ugljena..

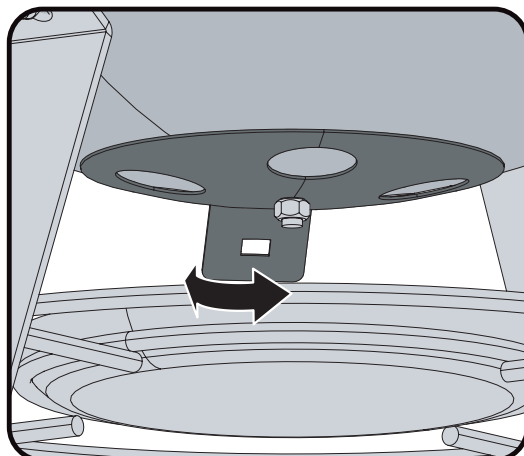


UPOZORENJE! Vrući ugljen nikada nemojte podlijevati tekućinom za paljenje ugljena.

Upotreba otvora: otvori na pokrivenom roštilju obično moraju biti otvoreni kako bi zrak mogao ući u roštilj. Zrak povećava temperaturu gorenja ugljena. Temperaturu roštilja možete regulirati zatvaranjem i otvaranjem otvora (pomicanjem poklopca u lijevo i u desno). Djelomično ili potpuno zatvaranje otvora pomaže pri hlađenju ugljena. Nemojte potpuno zatvoriti otvore, osim ako želite ugasisi plamen.



Ventil otvoreni



Ventil zatvoreno

SIGURNO RUKOVANJE ROŠTILJEM NAKON KORIŠTENJA



UPOZORENJE! Slijedite upute za sigurno rukovanje i zaštitite sebe i svoju imovinu.

- Zatvorite poklopac i sve otvore kako biste ugasisi vatru.
- Ostavite roštilj da se potpuno ohladi.
- Nemojte ostavljati ugljen i pepeo u roštilju. Ugljen i pepeo moraju biti potpuno ugašeni prije čišćenja roštilja.
- Metalnom strugalicom odstranite preostali ugljen i pepeo iz roštilja. Stavite ih u metalni kontejner i prelijte vodom. Prije odlaganja ostavite u kontejneru dodatnih 24 sata.

Upute za čišćenje i održavanje

Nakon svake upotrebe očistite pepeo i posudu za kapanje.



UPOZORENJE! Roštilj mora biti hladan, a sav ugljen potpuno ugašen prije odstranjivanja dijelova.

UPOZORENJE! Uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice i naočale pri čišćenju roštilja.

UPOZORENJE! Ne koristiti visokotlačnog uređaja za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja.

UPOZORENJE! Izbegnite mogućnost opekotina i čistite roštilj samo kad je hladan. Izbjegavajte kontakt sa vrućim površinama. Roštilj čistite u prostoriji gdje sredstva za čišćenje neće uzrokovati štetu. Nemojte koristiti pećnicu sa sistemom za samočišćenje. Barbecue umak i sol mogu uzrokovati štetu ako roštilj nije redovito očišćen i održavan.

Rešetke: Rešetke je najbolje čistiti mesing žičanom četkom tijekom procesa zagrijavanja. Za tvrdokorne mrlje možete upotrijebiti čeličnu vunu.

Čišćenje unutrašnjosti roštilja: Odstranite rešetke. Mesing žičanom četkom očistite ostatke sa strane i s poklopca. Ostružite ploče strugalicom, a pepeo očistite žičanom četkom. Očistite komadiće ostataka iz unutrašnjosti roštilja u posudu za kapanje. Ako želite, možete oprati unutrašnjost roštilja s blagim deterdžentom i vodom. Temeljito isprati vodom i krpom osušiti.



UPOZORENJE! Nakupljena masnoća može uzrokovati požar. Očistite posudu za kapanje nakon svakog korištenja, kako biste izbjegnuli nakupljanje masnoće

Posuda za pepeo: pepeo i masnoća padaju na posudu za pepeo koja se nalazi ispod ugljena. Odstranite posudu kako biste ju mogli očistiti. Posudu nemojte oblagati aluminijskom folijom ili drugim materijalima. Posudu očistite strugalicom, a ostatke odložite u nezapaljivi metalni kontejner. Operite posudu blagim deterdžentom i vodom. Temeljito isperite i osušite krpom.

Čišćenje vanjske površine roštilja: Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili čeličnu vunu na obojenu dijelovima, dijelovima od porculana i dijelovima od nehrđajućeg čelika. Njihovo korištenje oštetit će završni sloj na površinama. Površinu roštilja čistite toplom vodom i sapunom dok je roštilj još topao na dodir. Za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika upotrijebite poseban deterdžent za čišćenje čelika. Dijelovi od nehrđajućeg čelika će s vremenom izgubiti boju zbog visokih temperatura i postati zlatne ili smeđe boje. Gubitak boje je normalan i ne utječe na rad roštilja. Emajlirane dijelove treba pažljivo čistiti. Emajlirani dio za pečenje je sličan površini stakla i lako će se odlomiti pri udarcu. Gladilni emajl dostupan je kod trgovca Napoleon roštilja.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Preniska temperatura.	<p>Neppravilno zagrijavanje.</p> <p>Nedovoljan protok zraka.</p> <p>Premala količina ugljena. Učestalo otvaranje poklopca.</p>	<p>Ugljen u roštilju mora gorjeti 20-25 minuta s pokrivenim poklopcem.</p> <p>Otvorite otvore. Dodajte ugljen.</p> <p>Ne otvarajte poklopac.</p>
Prejaki plamen/ neravnomjerno raspoređena toplina.	<p>Neppravilno zagrijavanje.</p> <p>Nakupljena masnoća i pepeo.</p>	<p>Ugljen u roštilju mora gorjeti 20-25 minuta s pokrivenim poklopcem.</p> <p>Redovito čistite posudu za pepeo i masnoću.</p>
Guljenje »boje« s unutrašnjosti roštilja.	Nakupljena masnoća.	Ovo nije kvar. Završni sloj je porculan i neće se oguliti. »Guljenje« je prouzročeno stvrdnutom masnoćom. Redovitim čišćenjem spriječit ćete ovu pojavu. Pročitajte upute za čišćenje.

Pregled rada s roštiljem na ugljen

Paljenje roštilja

- Prije prvog kuhanja ostavite roštilj, da se zagrije 30 minuta s otvorenim poklopcem i bazom za provetranje. Tako će izgorijeti boje i maziva korištena u procesu proizvodnje.
- Potpuno otvorite otvor na poklopcu i bazi na svaki put kada zapalite roštilj.
- Poskrbite, da je posoda za pepel očišćena od prejšnje uporabe in ponovno namešćena. Provjerite je li spremnik pepela čist od prethodnog korištenja i ponovno namješten.
- Roštilj se može koristiti bilo sa ili bez deflektora. Deflektor osigurava stabilne temperature i usporava brzinu gorenja u sredini roštilja.
- Upotrebite starter za podpalu ugljena (nije uključen) prema uputama, ili pa postavite kocke za paljenje ili lagano zgužvani list na i oko zraka deflektor Postavite ugljen u obliku stožca na sredini jedinice.
- Kada je roštilj u potpunosti upaljen, zatvorite poklopac i neka ugljen izgori dok nije svijetlo sive boje (oko 20 minuta), te rasporedite ugljen pomoću kliješta s ručkama otpornim na toplinu, ovisno o načinu kuhanja koji ćete koristiti.
- Tekućina za paljenje može se koristiti za paljenje ugljena, ali to nije najbolja metoda. Može sve zaprljati i ostaviti kemijski okus hrane ako prije kuhanja, u potpunosti ne izgori. Kad gori nikada nemojte dodavati dodatnu tekućinu za paljenje. Držite bocu najmanje 25 ft (7,6m) od roštilja tijekom upotrebe.
- Dodatni okus dima je mogoće doseći z dodavanjem kadilnih lističev, ki so na voljo v različnih okusih pri vašem prodajalcu Napoleon žarov. Dodatni okus dima može se postići dodavanjem čipova za dimljenje, koji su dostupni u različitim okusima kod distributera Napoleon roštilja.

Kuhanje s roštiljem

- Preporučujemo grijanje roštilja sa zatvorenim poklopcem približno 20minuta.Ugljen je spreman kad se na njemu pojavi sloj sivog pepela.
- Pažljivo dodajte ugljen u roštilj. Može doći do plamena pri doticaju ugljena i svježeg zraka. Postavite se na sigurno udaljenost i koristite hvataljke ručkama otpornim na toplinu za dodavanje ugljena.
- Otvori na pokrivenom roštilju obično moraju biti otvoreni kako bi zrak mogao ući u roštilj. Zrak povećava temperaturu gorenja ugljena. Temperaturu roštilja možete regulirati zatvaranjem i otvaranjem otvora ;pomicanjem poklopcu u lijevo i u desno.
- Pustite da se hrana kuhana s zatvorenim poklopcem. Svaki put kad otvorite poklopac, temperatura pada. Rezultat je niža temperatura i duže vrijeme kuhanja.
- Djelomično ili potpuno zatvaranje otvora pomaže pri hlađenju ugljena. Nemojte potpuno zatvoriti otvore, osi mako želite ugasiti plamen.
- Kuhalno rešetko lahko pred predgrevanjem naoljimo za zmanjšanje lepljenja. Rešetka se može prije grijanja podmazati uljem radi smanjenja prijanjanja.
- Koristite termometar za meso kako bi se osiguralo da hrana bude dovoljno kuhana.

Čišćenje roštilja

- Zatvorite poklopac i sve otvore kako biste ugasili vatru.
- Ostavite roštilj da se potpuno ohladi prije rukovanja
- Nemojte ostavljati ugljen i pepeo u roštilju. Ugljen i pepeo moraju biti potpuno ugašeni prije čišćenja roštilja.
- Metalnom strugalicom odstranite preostali ugljen i pepeo iz roštilja. Stavite ih u metalni kontejner i prelijte vodom. Prije odlaganja ostavite u kontejneru dodatnih 24 sata.
- Mesing žičanom četkom očistite prašine u posudi i unutrašnjost poklopcu.
- Unutrašnjost roštilja možete oprati blagim deterdžentom i vodom. Temeljito isperite i osušite krpom.
- Emajlirane komponente treba pažljivo čistiti. Emajlirani dio za pečenje je sličan površini stakla i lako će se odlomiti pri udarcu. Emajl za zaglađivanje emajl je dostupan kod prodavača Napoleon roštilja.

SPREMITI SVOJ RAČUN KAO DOKAZ O KUPNJI ZA JAMSTVENI SERVIS.

Naručivanje rezervnih dijelova

INFORMACIJE O JAMSTVU

MODEL: _____

DATUM KUPNJE: _____

SERIJSKI BROJ: _____

(Evidencija o informacijama za lakše pretraživanje)

Za zamjenu dijelova i uvažavanje jamstva, kontaktirajte prodavača Napoleon produkta, gdje je bila obavljena kupnja.

Prije nego pozovete servis, provjerite Napoleon Web stranica za detaljnije čišćenje, održavanje, otklanjanje poteškoća i upute za zamjenu rezervnih dijelova u www.napoleon.com.

Za obrada zahtjeva treba priložiti sljedeće podatke:

1. Model i serijski broj jedinice
2. Broj rezervnog dijela in opis.
3. Detaljan opis problema ('razbijen nije dovoljno').
4. Dokaz o kupnji (fotokopija računa).

U nekim slučajevima, Napoleon zahtijeva da se dijelovi vratie u tvornicu na pregled. Prije potrebno osigurati rezervne dijelove.

Prije nego što se obratite na prodavača Napoelon proizvoda treba znati, da sljedeće stavke nisu pokrivena jamstvom.

- Troškovi transporta, posredovanje ili izvozne carine.
- Troškovi rada za uklanjanje i ponovnu montažu.
- Troškovi usluga za dijagnosticiranje problema.
- Promjena boje dijelova od nehrđajućeg čelika.
- Šteta na djelovima zbog nedostatka čišćenja i održavanja ili upotrebe nepravilnih detergenta (detergenti za pećnice) čišćenje.

JAMSTVO N PROIZVOD PROIZVOĐAČA NAPOLEON



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

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

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

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

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

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

*Cjeloživotno jamstvo i vijek trajanja roštilja

odnose se na razdoblje jamstva u trajanju od 30 godina.

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

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

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

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

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

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

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

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

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

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

JAMAC:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Nizozemska

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

PRIROČNIK ZA SESTAVO IN VZDRŽEVANJE ŽARA.
TA ŽAR SE UPORABLJA ZUNA JV DOBRO PREZRAČEVANIH PROSTORIH.
SHRANITE NAVODILA ZA POZNEJŠO UPORABO.

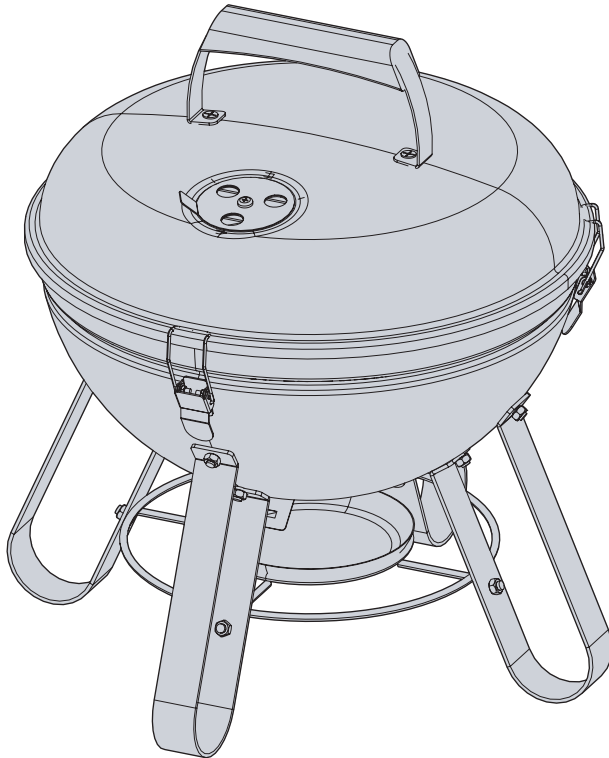
OUTDOOR CHARCOAL GRILL



SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN



Seriennr.
 XXXXX000000
 Model-Nr.



NE ZAVRZITE

NK14K-LEG-3



OPOZORILO

Ne poskušajte prižgati te naprave, ne da bi prebrali dela "NAVODIL ZA PRIŽIGANJE" v tem priročniku.



NEVARNOST

Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. v hišah, šotorih, prikolicah, avtodomih, čolnih ali drugih zaprtih prostorih. Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom s smrtnim izidom.



OPOZORILO! Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodbe lastnine, telesne poškodbe ali smrt.

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



OPOZORILO! Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodbe lastnine, telesne poškodbe ali smrt. Pred uporabo plinskega žara preberite in upoštevajte vsa opozorila in navodila v tem priročniku.



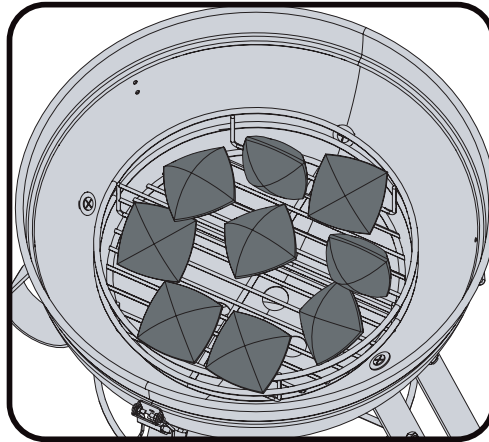
OPOZORILO! Ne premikajte žara ko je vroč ali ko deluje.

Priporočila za varno uporabo

- Pred uporabo žara preberite celotna navodila za uporabo.
- V nobenem primeru se žara ne sme spreminjati.
- Pri obratovanju žara upoštevajte natančno navodila glede prižiganja.
- Ne prižigajte oglja z zaprtim pokrovom.
- Ne naslanjajte se na goreči žar.
- **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte žganja ali bencina. Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3. Prepričajte se, da so vse tekočine, ki so iztekle skozi dno žara, odstranjene pred prižiganjem oglja.
- Tekočine za vžig oglja ni potrebno dodati vroči ali topli žerjavici.
- Po uporabi in pred vžigom mora biti tekočina za vžig oglja pokrita in shranjena v varni oddaljenosti od žara, najmanj 25 ft (7,6m).
- **OPOZORILO!** Otroci in živali ne smejo biti blizu vročega žara.
- Žar ne puščajte brez nadzora, medtem ko deluje.
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih.
- Žar ne sme biti nameščen v ali na avtodomih in/ali čolnih.
- Žar je potrebno hraniti le na prostem, v dobro prezračevanem prostoru in se ne sme uporabljati v stavbi, garaži, zimskem vrtu ali kateremkoli drugem zaprtim območju.
- Zagotovite ustrezen odmik od vnetljivih snovi, 5ft (1.5m), z vseh strani. Ta razdalja je priporočljiva ob vinilni strani ali steklenih površinah. Žar se ne sme uporabljati na vnetljivih površinah (lesenih ali sestavljivih podih ali verandah).
- Odprtine za zračenje morajo biti vedno neovirane in očiščene.
- Naprave ne uporabljajte pod gorljivimi konstrukcijami.
- Ne uporabljajte žara pod katero koli strešno konstrukcijo, kot so strešne kritine, nadstreški, platnene strehe in previsi.
- Ne postavljajte žara v vetrovnih pogojih. Močan veter negativno vpliva na kakovost kuhanja žara.
- V obdobju predgretja je potrebno pokrov zapreti.
- Predal za pepel/mast mora biti na mestu, ko žar deluje.
- Redno očistite mastne sledi in plošče, da se prepreči kopičenje, kar lahko privede do požara zaradi masti.
- Žar mora biti v vsakem trenutku na ravni podlagi.
- Ne uporabljajte vode za nadzor izbruha plamena ali gašenje žerjavice, saj lahko poškodujete površino žara.
- Za nadzor izbruha plamena nekoliko zaprite zračnike žara. Da bi v celoti pogasiti žerjavico/požar, zaprite vse zračnike in celoten pokrov.
- Uporabite ustrezna žar orodja z dolgimi, toplotno odpornimi ročaji.
- Uporabite rokavice za žar ali vroče posode za zaščito rok, medtem ko kuhate ali prilagajate zračnike.
- Ne odstranite pepela iz žara, dokler vse oglje popolnoma ne izgori in v celoti ugasne. Pustite dovolj časa, da se ohladi.
- Preostali premog in pepel je treba odstraniti iz žara in shraniti v posodi iz negorljivih kovin ter pustiti v kovinski posodi 24 ur pred odlaganjem.
- Poskrbite, da so električni napajalni kablji oddaljeni od vode ali ogrevanih površin.
- Ne kuhajte, dokler se gorivo ne prekrije s pepelom.

Navodila za vžig

Neposredno kuhanje



Uporaba oglja

Premer žara	Metoda kuhanja	Priporočeno oglje
14" (35.5cm)	Neposredno kuhanje	15

*Priporočila glede oglja so približna, daljši časi kuhanja zahtevajo dodatno dodajanje oglja. Tudi hladnejši, vetrovni pogoji zahtevajo dodatno oglje, da bi dosegli idealne temperature kuhanja.



OPOZORILO! Odprite pokrov.

OPOZORILO! Postavite žar na prostem na trdni, ravni, negorljivi podlagi. Nikoli ne uporabljajte žara na lesenih ali drugih gorljivih površinah.

OPOZORILO! Ne naslanjajte se na žar, ko izgoreva oglje.

OPOZORILO! Ponev za pepel mora biti nameščena med prižiganjem in vedno med uporabo žara.

METODA NEPOSREDNEGA KUHANJA

1. Popolnoma odprite zračnik pokrova in osnove. Odstranite pokrov žara in kuhlalno rešetko.
2. Poskrbite, da je posoda za pepel očiščena od prejšnje uporabe in jo ponovno namestite.
3. Uporabite Napoleon kamin za prižiganje briketov (ni vključen) po priloženih navodilih v priloženi priročniku, ali postavite vžigalne kocke ali rahlo zmečkan časopis na in okoli zračnega deflektorja. Postavite oglje v obliki stožca na sredini enote na časopisu ali na vžigalnih kockah.
4. Prižgite časopis ali vžigalne kocke. Ko oglje gori v celoti, zaprite pokrov in dovolite oglju, da gori, dokler ga ne prekriva svetlo siv pepel (približno 20 minut).
5. S pomočjo klešč z dolgimi, toplotno odpornimi ročaji, razširite oglje, da enakomerno pokriva celotno rešetko.



Zagonsko tekočino lahko uporabimo za vžig oglja, vendar to ni najprimernejša metoda. Lahko postane umazano in pusti kemični okus na hrani, če pred kuhanjem popolnoma ne izgori. Ko gori nikoli ne dodajamo dodatno zagonsko tekočino na žar. Shranjujte steklenico vsaj 25 ft (7,6m) od žara pri delovanju.

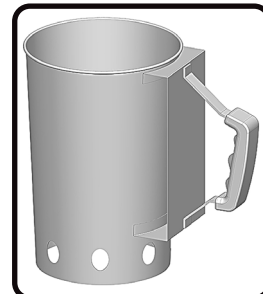
Navodila za varno delovanje kamina za prižiganje briketov:

OPOZORILO!



- Samo za zunanjo uporabo.
- Kamin za prižiganje briketov uporabljajte samo v primeru, če ta stoji na trdni, ravni rešetki za oglje in če žar na oglje stoji na trdni, ravni in negorljivi površini.
- Ne postavljajte kamina za prižiganje briketov na kateri koli gorljivo površino, razen če je kamin za prižiganje briketov popolnoma hladen.
- Ne uporabljajte tekočine za vžigalnike, bencin ali samovžigalno oglje v kaminu za prižiganje briketov.
- Kamin za prižiganje briketov uporabljajte samo za vžig oglja za žar na oglje.
- Pri delu s kaminom za prižiganje briketov vedno nosite zaščitne rokavice.
- Otroci in živali ne smejo biti nikoli blizu kamina za prižiganje briketov.
- Ne uporabljajte kamina za prižiganje briketov, če pihajo močni vetrovi.
- Kamina za prižiganje briketov ne puščajte brez nadzora, medtem ko deluje.
- Med vžiganjem se ne naslanjajte na kamin za prižiganje briketov.
- Kamina za prižiganje briketov nikoli ne uporabljajte drugače, kakor je namenjen.
- Ne uporabljajte ga za pripravo hrane.
- Bodite izredno previdni, ko posipate vroče oglje s pomočjo kamina za prižiganje briketov.

ZAGON OGLJA



Uporaba kamina za prižiganje briketov

- Obrnite kamin za prižiganje briketov navzdol
- Zmečkajte dva cela lista časopisa in ju natlačite v spodnji del kamina za prižiganje briketov.
- Obrnite kamin za prižiganje briketov navzgor in ga položite v sredino rešetke za oglje.
- Dodajte ustrezno količino oglja, vendar ne prenapolnite.
- Prižgite vžigalico in jo vstavite v enega od spodnjih zračnikov, da se bo vžgal časopis.
- Ko ima vrhnja plast oglja tanko plast sivega pepela, z nošenjem zaščitnih rokavic previdno pretresite vroče oglje na rešetko za oglje.
- Ko je vroče oglje postavljeno v žar, ga enakomerno razširite s pomočjo klešč z dolgimi, toplotno odpornimi ročaji.

Vodič za kuhanje na ugljenu

Pečenje na ugljenu je tradicionalni način priprave hrane. Usijani ugljen emitira infracrveno zračenje i priprema hranu bez efekta sušenja. Sokovi i masnoća koji s hrane kapaju na ugljen isparavaju u obliku dima i daju hrani slastan okus. Napoleonovi roštilji na ugljen idealni su za pripremu sočnih i ukusnih odrezaka, pljeskavica i ostalih vrsta mesa. Za savjete pri pečenju pogledajte tablicu.

Tablica služi kao naputak pri pripremi hrane. Vrijeme pečenja ponekad treba prilagoditi, ovisno o temperaturi, vjetru, željenom okusu... Koristite termometar za meso kako biste provjerili je li hrana primjereno pripremljena.

Tabela za pečenje na uglju

Hrana	Čas kuhanja	Koristni predlozi
Zrezek 1 in. (2.54cm) debel	6-8 min.–srednje	Pri izbiri mesa za žar izaberite meso z većjim deležem maščobe. Mast deluje kot naravni mehčalec med kuhanjem in meso ohranja vlažno in sočno.
Hamburger 1/2 in (1.27cm) debel	6-8 min.–srednje	Priprava hamburgerjev po naročilu je olajšana s spreminjanjem debeline pleskavice. Če želite dodati eksotični okus vašemu mesu, poskusite dodati sekance ameriškega oreha Napoleon žaru za dimljenje sekancev.
Kosi piščanca	20-25 min.	Povezava stegna in noge s strani brez kože naj bo narezana ¼ poti skozi meso za bolj položno lego mesa na žaru. To omogoča hitrejše in enakomernejše kuhanje. Da bi dodali poseben okus vaši kuhi, dodajte sekance meskita vašemu Napoleon žaru za dimljenje sekancev.
Svinjski kotlet	10-15 min.	Odrežite odvečno mast pred peko na žaru. Izberite debelejše kotlete za bolj mehko meso.
Svinjska rebra	1.5-2 uri, večkrat obrnite	Izberite vitka in mesnata rebra. Pecite meso, dokler ne odstopi zlahka od kosti. Izberite vitka in mesnata rebra.
Jagnječje zarebrnice	25-30 min.	Odrežite odvečno mast pred peko na žaru. Izberite debelejše kotlete za bolj mehko meso.
Hrenovke	4-6 min.	Izberite večjo velikost Weiner. Prerežite kožo po dolžini pred peko.

Navodila za kuhanje

Začetni vžig: ko ga prvič prižgemo plinski žar oddaja rahel vonj. To je normalno, začasno stanje, ki je posledica "zapeke" notranjih barv in maziv, ki se uporabljajo v proizvodnem procesu in se ne ponovi več. Preprosto zaženite glavne gorilnike na visok položaj za približno pol ure. Pokrov in vrata na široko odprite

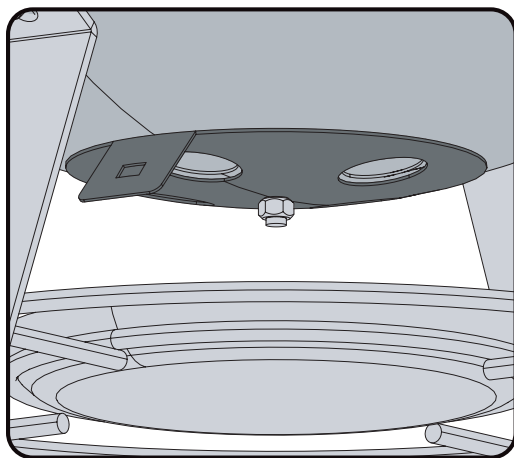
Uporaba žara: pri pečenju hrane priporočamo predgrevanje žara s pokritim pokrovom, pokrov naj bo zaprt za približno 20 minut. Oglje je pripravljeno, ko ima tanko plast sivega pepela. Hrana, kuhana v krajšem času (ribe, zelenjava), se lahko peče na žaru z odprtim pokrovom. Kuhanje z zaprtim pokrovom zagotavlja višje, bolj enakomerne temperature, ki lahko zmanjšajo čas kuhanja in lahko skuhamo meso bolj enakomerno. Pri kuhanju zelo pustega mesa, kot so piščančje prsi ali pusto svinjsko meso, lahko rešetke naoljimo pred predgrevanjem za zmanjšanje lepljenja. Kuhanje mesa z visoko stopnjo vsebnosti maščob lahko ustvari večji plamen. Da se to prepreči je dobro bodisi obrezati maščobo ali zmanjšati temperature. Če vseeno pride do večjega plamena, premaknite hrano proč od ognja in zmanjšajte toploto (zmanjšajte odprtost zračnika). Pokrov pustite odprt.

Dodajanje oglja med kuhanjem: bodite previdni pri dodajanju oglja na žar. Lahko pride do pojava plamenov, ko pride oglje v stik s svežim zrakom. Umaknite se na varno razdaljo in uporabljajte klešče za kuhanje na dolgih ročajih, odpornih na vročino, za dodajanje briketov iz oglja.

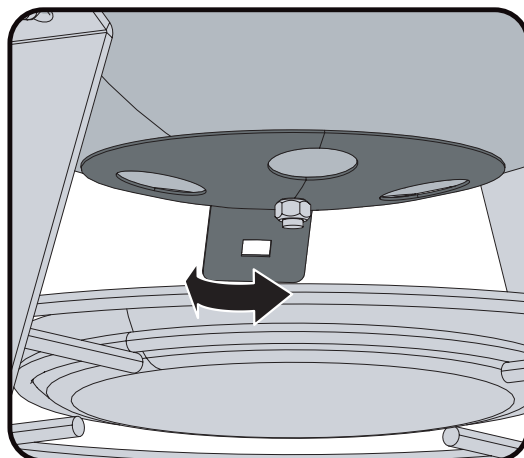


OPOZORILO! Nikoli ne dodajajte tekočine za vžig oglja vroči ali topli žerjavici. Ko je oglje vžgano, tekočina več ni potrebna

Obratovanje zračnikov: pokrov zračnikov na pokritem žaru običajno ostane odprt, da ima zrak dostop do žara. Zrak povečuje temperaturo gorenja žerjavice. Uravnavanje temperature žara je možno s premikanjem odzračevalnih drsnikov v desno ali levo. Zapiranje zračnikov, bodisi delno ali v celoti, bo pomagalo, da se oglje ohladi. Ne zaprite popolnoma zračnikov in pokrova zračnikov, razen če ne želite ohladiti ali pogasiti plamena.



Odprt



Zaprt

Varnost po uporabi:



OPOZORILO! Da bi zaščitili sebe in svoje premoženje pred poškodbami, skrbno upoštevajte naslednje varnostne ukrepe.

- Zaprite pokrov za žar in vse odprtine za pogasitev ognja.
- Vedno omogočite žaru, da se popolnoma ohladi, preden ga prekladate.
- Nikoli ne pustite žerjavico in pepel na žaru brez nadzora. Poskrbite, da žerjavico in pepel popolnoma ugasnete, preden ju odstranite.
- Uporabite kovinsko lopatico ali zajemalko za odstranitev preostankov žerjavice in pepela iz žara. Postavite jih v posodo iz negorljivih kovin in popolnoma nevtralizirajte z vodo. Pustite jih v posodi še dodatnih 24 ur pred njihovim odlaganjem.

Vzdrževanje/ Navodila za čiščenje

Priporočljivo je, da se pepelnik / ponev izprazni po vsaki uporabi.



OPOZORILO! Zagotovite, da je žar hladen in da je oglje popolnoma ugasnjeno pred odstranitvijo katerega koli dela žara.

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

OPOZORILO! Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika za čiščenje katerega koli dela žara.

OPOZORILO! V izogib možnosti nastanka opeklin je pomembno, da se vzdrževanje lahko opravi le, ko je žar hladen. Izogibajte se nezaščitenega stika z vročimi površinami. Žar čistite na območju, kjer čistilna sredstva ne bodo poškodovala pokrovov, trat ali teras. Ne uporabljajte čistila za pečice za čiščenje katerega koli dela tega žara. Ne uporabljajte samočistilne pečice za čiščenje kuhalne rešetke ali drugih delov žara. Žar omaka in sol sta lahko jedka in lahko povzročita hitro poslabšanje delov žara, če jih redno ne čistimo.

Rešetke: rešetke je najbolje čistiti z medeninasto žično krtačo v obdobju predogrevanja. Za trdovratne madeže lahko uporabite jekleno volno.

Notranje čiščenje plinskega žara: odstranite kuhalne rešetke. Z medeninasto žično krtačo očistite prašne delce s strani in pod pokrovom. Postrgajte plošče za pečenje s pipcem ali strgalom in uporabite žično krtačo za odstranjevanje pepela. Počistite vse smeti iz notranjosti iz žara v ponev. Po želji lahko umijete notranjost žara z blagim detergentom in vodo. Dobro sperite z vodo in obrišite do suhega.



OPOZORILO! Nabrana mast lahko povzroči požar. Ponev očistite po vsaki uporabi, da se izognete nabiranju masti.

Pepelnik / ponev: pepel, maščobe in presežne kapljice potujejo na pepelni / ponev, ki se nahaja pod žarom na oglje, kjer se kopiči. Za čiščenje povlecite ponev iz žara. Nikoli ne postavite ponve ob aluminijasto folijo, pesek ali drug material, saj to lahko prepreči masti da pravilno teče. Pekač mora biti postrgan s pipcem ali strgalom in vse smeti morajo biti sčiščene v posodo iz negorljivih kovin. Operite notranjost žara z blagim detergentom in vodo. Dobro sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.

Čiščenje zunanje površine žara: ne uporabljajte agresivnih čistil ali jeklene volne na katerih koli pobarvanih, porcelanastih ali nerjavečih delih Napoleon žara. S tem lahko poškodujete površinski sloj. Zunanje površine žara čistite s toplo milnico, ko je kovina še topla na dotik. Za čiščenje nerjavečih površin uporabite čistilo za nerjaveče jeklo ali neabrazivno čistilo. Brišite vedno v smeri zrn. S časoma se deli iz nerjavečega jekla pri segrevanju razbarvajo, običajno na zlato ali rjavo barvo. Ta sprememba barve je normalna in ne vpliva na delovanje žara. S porcelansko emajliranimi deli je potrebno ravnati še posebej skrbno. Zapečen emajl na površini izgleda kot steklo in se odkruši, če ga udarimo. Gladilni emajl je na voljo pri vašem prodajalcu Napoleon žarov.

Odpravljanje težav

Težava	Možni vzroki	Rešitev
Majhna toplota / nizek plamen.	<p>Neustr.predgrevanje</p> <p>Premajhen dotok zr.</p> <p>Nizek nivo oglja.</p> <p>Pokrov je bil prevečkrat odprt.</p>	<p>Počakajte, da oglje izgori, dokler ni prekrit s svetlo sivim pepelom (običajno 20-25min).</p> <p>Odprite zračnike.</p> <p>Dodajte več oglja na pladenj z ogljem.</p> <p>Počakajte, da se hrana skuha z zaprtim pokrovom. Pri vsakem odpiranju pokrova se temperatura zniža. Posledica so temperature in daljši časi kuhanja.</p>
Izbruhi plamenov/ neenaka toplota.	<p>Neppravilno predgrevanje.</p> <p>Odvečna mast in pepel v pepelniku/ponvi.</p>	<p>Predgrevajte žar z zaprtim pokrovom 20 – 25 min in enakomerno razporedite oglje.</p> <p>Redno čistite pepelnik/ponev. Ponve ne postavite ob aluminijasto folijo. Glejte navodila za čiščenje.</p>
Izgleda, kot da se lušči barva v notranjosti pokrova.	Nastanek masti na notranjih površinah.	To ni napaka. Površina pokrova je narejena iz porcelana, ki se ne lušči. Luščenje povzroča strjena maščoba, ki se posuši na barvi podobne delce, ki odstopajo. Pojav se lahko prepreči z rednim čiščenjem. Glejte navodila za čiščenje.

Pregled dela z žarom na oglje

Prižiganje žara

- Pred prvim kuhanjem priporočamo gorenje na visoki stopnji za 30 minut s popolnoma odprtim pokrovom in zračniki osnove. Tako bodo izgorela vsa maziva, ki se uporabljajo v proizvodnem procesu.
- Popolnoma odprite zračnik na pokrovu in osnovi vsakič, ko prižgete žar.
- Poskrbite, da je posoda za pepel očiščena od prejšnje uporabe in ponovno nameščena.
- Žar se lahko uporablja bodisi z ali brez sredinskega zračnega deflektorja. Deflektor zagotavlja bolj stabilne temperature in upočasnijo stopnjo gorenja v središču žara.
- Uporabite kamin za prižiganje briketov (ni vključen) po priloženih navodilih v priročniku, ali pa postavite vžigalne kocke ali rahlo zmečkan časopis na in okoli zračnega deflektorja. Postavite oglje v obliki stožca na sredini enote.
- Ko je žar popolnoma prižgan, zaprite pokrov in pustite, da oglje izgori, dokler ni pokrito s svetlo sivim pepelom (približno 20 minut) in razporedite oglje s pomočjo klešč s toplotno odpornimi ročaji, glede na metodo kuhanja, ki jo boste uporabili.
- Zagonsko tekočino lahko uporabimo za vžig oglja, vendar to ni najprimernejša metoda. Lahko postane umazano in pusti kemični okus na hrani, če pred kuhanjem popolnoma ne izgori. Ko gori nikoli ne dodajamo dodatno zagonsko tekočino na žar. Shranjujte steklenico vsaj 25 ft (7,6m) od žara med uporabo.
- Dodatni okus dima je mogoče doseči z dodajanjem kadilnih lističev, ki so na voljo v različnih okusih pri vašem prodajalcu Napoleon žarov.

Kuhanje z žarom

- Priporočamo predgrevanje žara s pokritim pokrovom, pokrov naj bo zaprt za približno 20 minut. Oglje je pripravljeno, ko ima tanko plast sivega pepela.
- Bodite previdni pri dodajanju oglja na žar. Lahko pride do pojava plamenov, ko oglje pride v stik s svežim zrakom. Umaknite se na varno razdaljo in uporabljajte klešče za kuhanje na dolgih ročajih, odpornih na vročino, za dodajanje briketov iz oglja.
- Pokrov zračnikov na pokritem žaru običajno ostane odprt, da ima zrak dostop do žara. Zrak povečuje temperaturo gorenja žerjavice. Uravnavanje temperature žara je možno s premikanjem odzračevalnih drsnikov v desno ali levo.
- Počakajte, da se hrana skuha z zaprtim pokrovom. Pri vsakem odpiranju pokrova se temperatura zniža. Posledica so nižje temperature in daljši časi kuhanja.
- Zapiranje zračnikov, bodisi delno ali v celoti, bo pomagalo, da se oglje ohladi. Ne zaprite popolnoma zračnikov in pokrova zračnikov, razen če ne želite ohladiti ali pogasiti plamena.
- Kuhalno rešetko lahko pred predgrevanjem naoljimo za zmanjšanje lepljenja.
- Uporabite termometer za meso za zagotovitev, da je hrana dovolj skuhana.

Čiščenje žara

- Zaprite pokrov za žar in vse odprtine za pogasitev ognja.
- Vedno omogočite žaru, da se popolnoma ohladi, preden ga prekladate.
- Nikoli ne pustite žerjavico in pepel na žaru brez nadzora. Poskrbite, da žerjavica in pepel popolnoma ugasnete, preden ju odstranite.
- Uporabite kovinsko lopatico ali zajemalko za odstranitev preostankov žerjavice in pepela iz žara. Postavite jih v posodo iz negorljivih kovin in popolnoma nevtralizirajte z vodo. Pustite jih v posodi še dodatnih 24 ur pred njihovim odlaganjem.
- Z medeninasto žično krtačo očistite prašne delce v skledi in v notranjosti pokrova.
- Operite notranjost žara z blagim detergentom in vodo. Dobro sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- S porcelansko emajliranimi deli je potrebno ravnati še posebej skrbno. Zapečen emajl na površini izgleda kot steklo in se odkruši, če ga udarimo. Gladilni emajl je na voljo pri vašem prodajalcu Napoleon žarov.

Shranite račun kot dokazilo o nakupu, za uveljavitev garancije.

Naročilo nadomestnih delov

Informacije o garanciji

MODEL: _____

DATUM NAKUPA: _____

SERIJSKA ŠTEVILKA: _____

(Evidenca informacij za lažje iskanje)

Za zamenjavo rezervnih delov in uveljavljane garancije, kontaktirajte prodajalca, pri katerem ste opravili nakup Napoleonovega izdelka.

Preden se obrnete na servis, preverite na Napoleon spletni strani za bolj intenzivno čiščenje, vzdrževanje, odpravljanje napak in navodila zamenjave nadomestnih delov v www.napoleon.com.

Za obdelavo zahtevka, mora biti opremljeno z naslednjimi podatki:

1. Model in serijska številka enote.
2. Številka nadomestnega dela in opis.
3. Natančen opis težave(,zlomljeno ni dovolj')
4. Potrdilo o nakupu (fotokopija računa).

V nekaterih primerih lahko predstavnik podjetja Napoleon zahteva, da se deli vrnejo v tovarno na pregled preden zagotovijo nadomestne dele.

- Preden se obrnete na predstavnika podjetja Napoleon, vedite, da sledeči elementi niso zajeti v garancijo.
- Stroški transporta, posredniške ali izvozne dajatve.
- Stroški dela za odstranjevanje in ponovno montažo.
- Stroški storitev diagnosticiranja težav.
- Sprememba barve delov iz nerjavečega jekla.
- Poškodba delov zaradi pomanjkanja čiščenja in vzdrževanja, ali uporabe neprimernih čistil (čistila za pečice).

GARANCIJA ZA IZDELKE NAPOLEON



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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANCIJSKI POGOJI IN OMEJITVE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DAJALEC GARANCIJE:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



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).



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 должна 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).



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 dodávána s ochrannou plastovou vrstvou, která musí být před použitím grilu odstraněna. Ochranný povlak je z některých částí 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 také 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 rozbalovaní a montáži doporučujeme používať ochranné rukavice a ochranné okuliare. Napriek tomu vynakladáme všetko úsilie na to, aby bol 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 dodávateľa.



POZOR! Preporučujemo upotrebu radnih rukavica i zaštitnih naočala tijekom raspakiranja i sastavljanja roštilja. Unatoč jednostavnom i sigurnom procesu sastavljanja roštilja, tvornički proizvedeni čelični dijelovi mogu biti oštri i prouzročiti ozljede ako se njima pravilno ne rukuje.



Uvod

1. Izvadite dijelove iz kartonske kutije. Dignite poklopac i odstranite komponente koje se nalaze u roštilju. Provjerite jesu li svi dijelovi koji se nalaze na spisku uključeni u paketu.
2. Embalažu možete baciti tek kada ste sastavili roštilj i uvjerali se da pravilno radi.
3. Sastavite roštilj na mjestu gdje ćete ga upotrebljavati. Tijekom sastavljanja položite sve dijelove na karton ili ručnik kako ih ne bi oštetili ili izgubili.
4. **Većina dijelova od nehrđajućeg čelika je pakirana u zaštitnom sloju plastike koji treba odstraniti prije upotrebe.**
5. Slijedite upute u priručniku.
6. Dvoje ljudi je potrebno kako bi dignuli gornji dio roštilja na sastavljeno postolje



Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi sklapanja ili rada s roštiljem ili ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju, nazovite distributera za vaše područje između 8.00 i 16.00 sati.



POZOR! Med raspakiranjem in montažo priporočamo nošenje delovnih rokavic in zaščitnih očal za zaščito. Čeprav se trudimo po svojih najboljših močeh, da bi bil proces sestavljanja brezhiben in varen, kot je mogoče, je značilnost proizvedenih jeklenih delov, da so lahko njihovi robovi in vogali ostri in lahko povzročijo ureznine ob nepravilnem ravnanju.



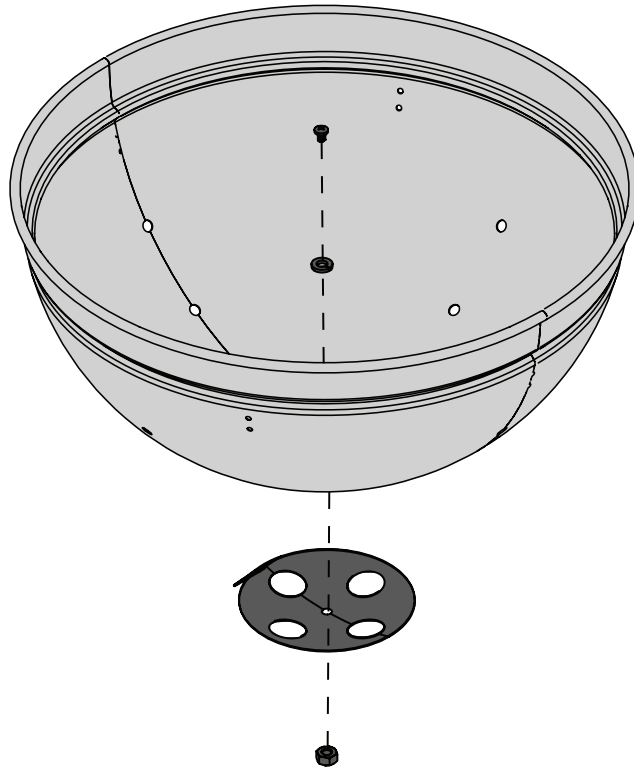
Kako začeti

1. Odstranite vse kartonske plošče, napravo in pokrov žara iz kartona. Dvignite pokrov in odstranite vse dele, ki so pakirani v notranjosti. S pomočjo seznama delov preverite, če so uključeni vsi potrebni deli.
2. Ne uničite embalaže, dokler žar ni v celoti sestavljen in zadovoljivo deluje.
3. Sastavite žar tam, kjer ga boste uporabljali, položite na tla karton ali brisačo, za zaščito delov pred izgubo ali poškodbami med sestavljanjem.
4. **Većina delov iz nerjavećega jekla je opremljena z zaštitno plastično prevleko, ki jo je potrebno odstraniti pred uporabo žara.**
5. Upoštevajte vsa navodila v vrstnem redu, kot so določena v tem priručniku.
6. Dve osebi morata dvigniti pokrov žara na montiran voziček.

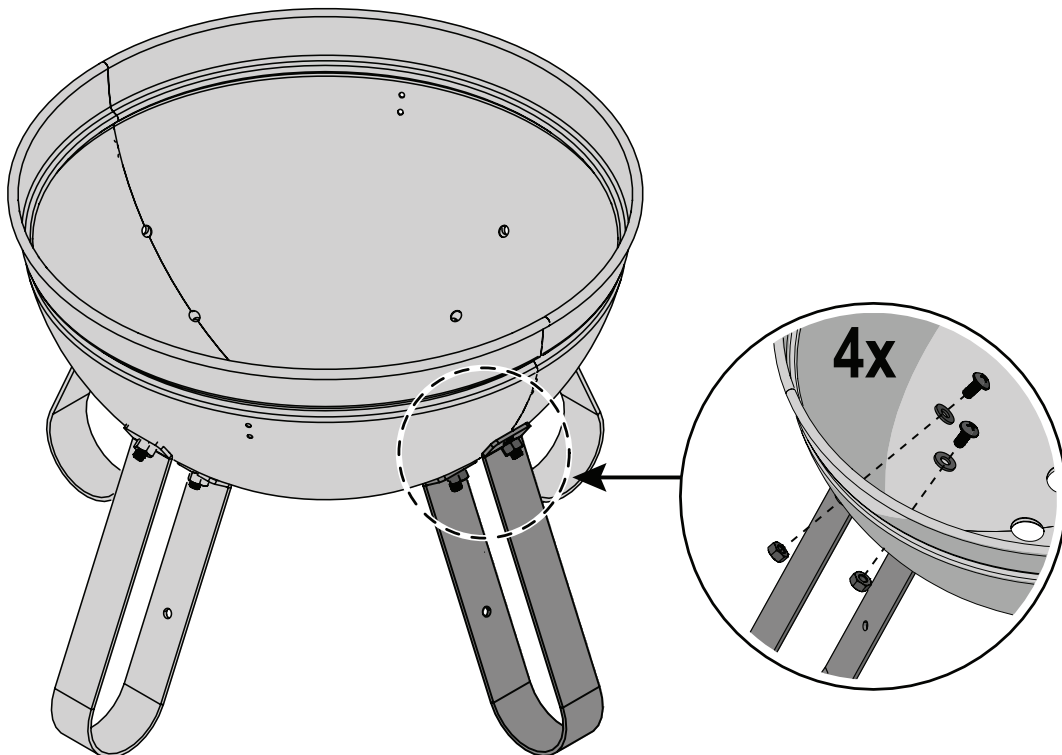


Če imate kakršna koli vprašanja glede sestavljanja ali dela z žarom, oz. če so deli poškodovani ali manjkajo, vas prosimo, da pokličete distributerja za vaše područje med 8.00 in 16.00 uro.

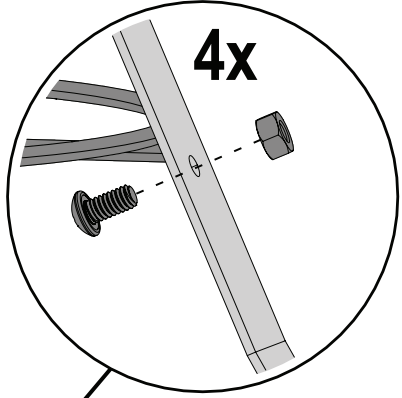
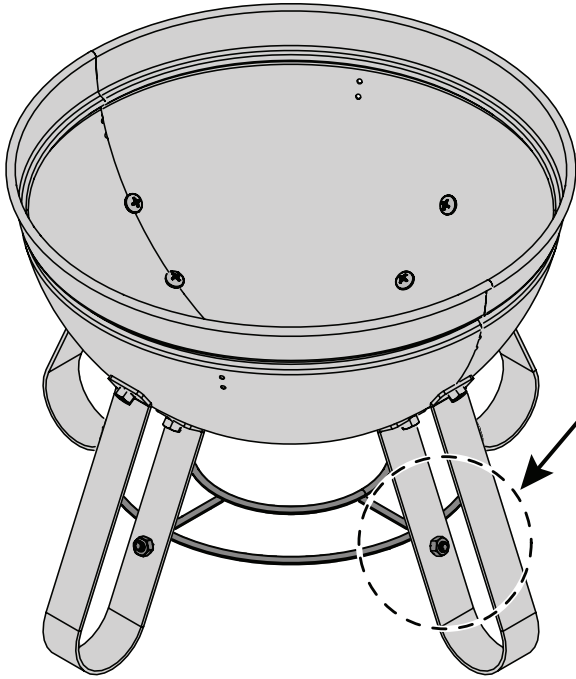
1



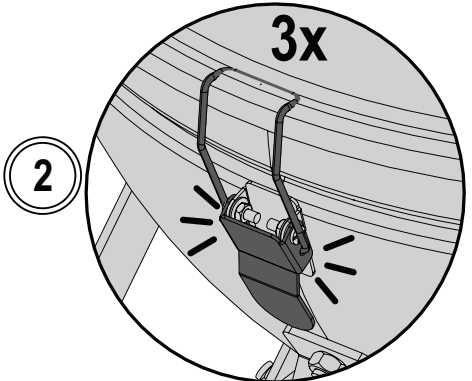
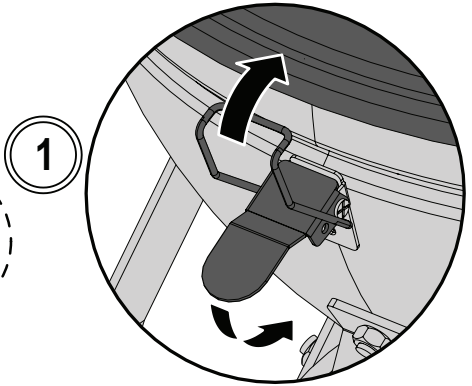
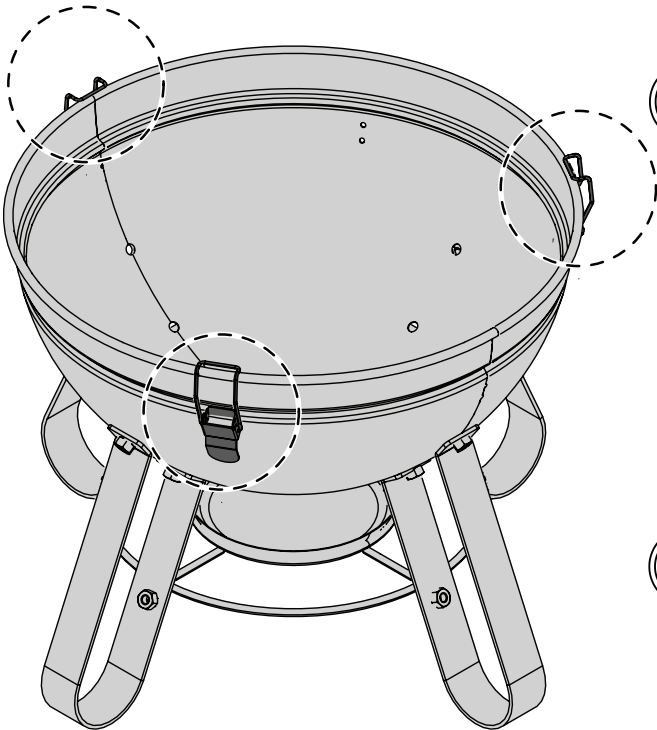
2

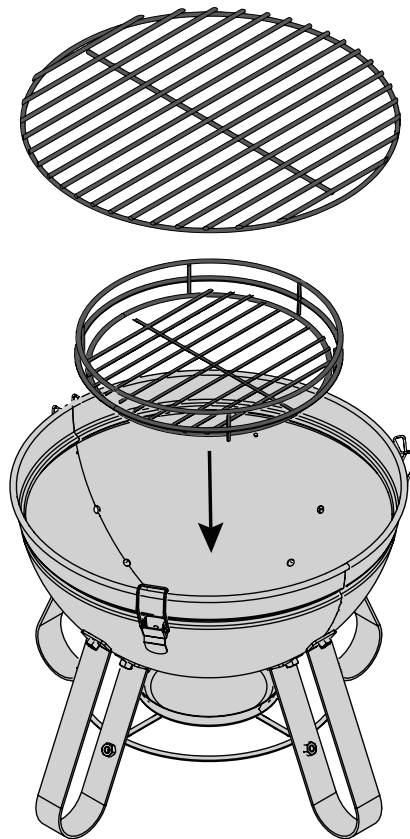
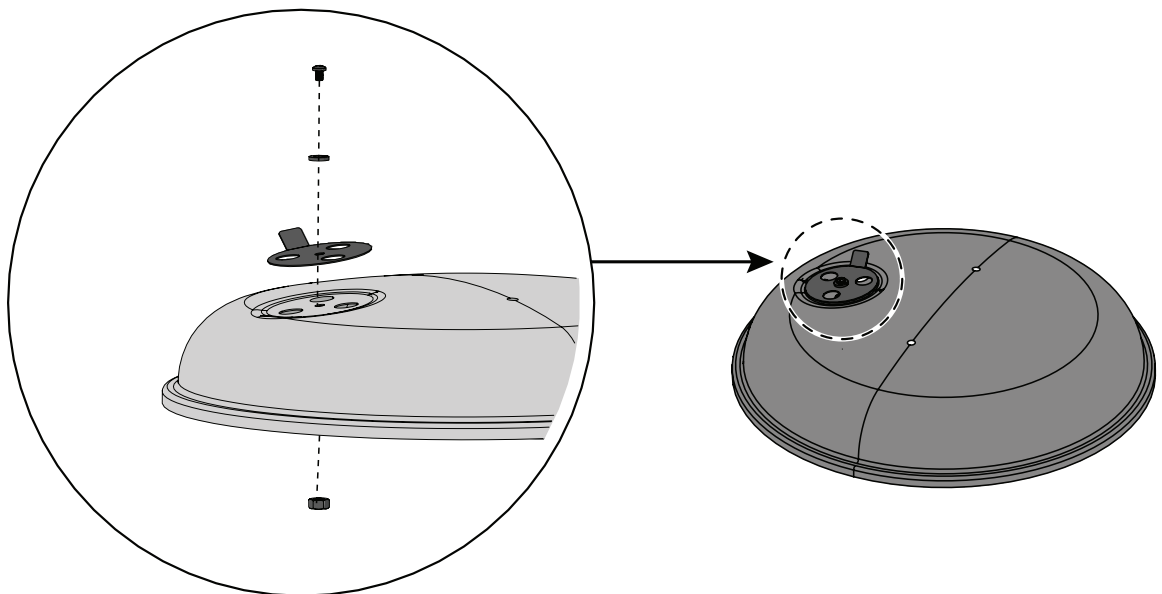


3

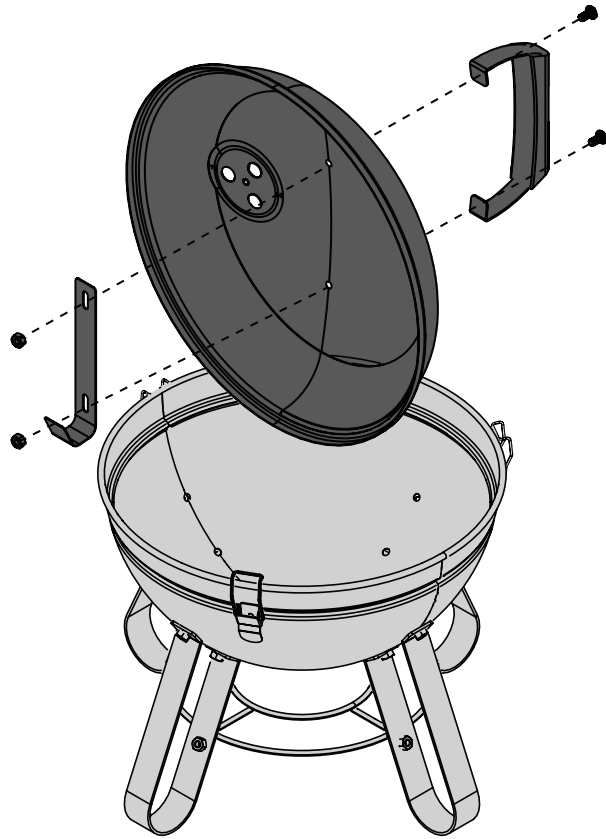


4

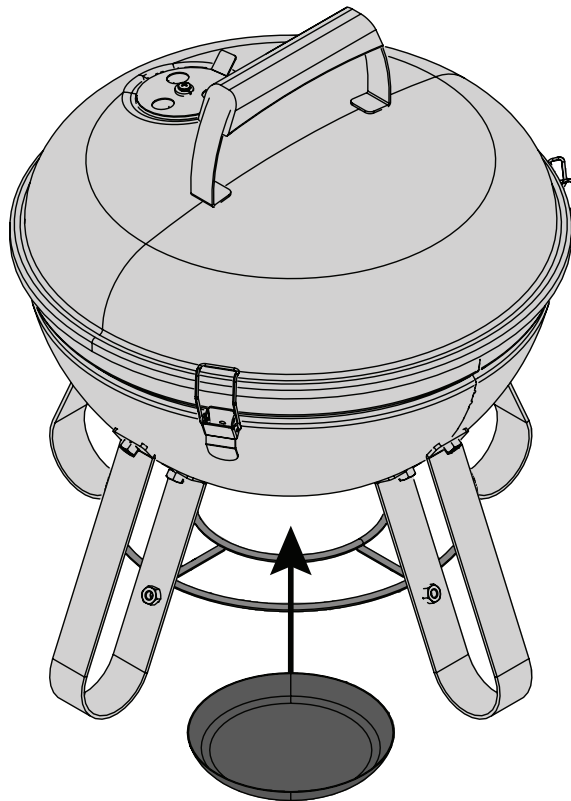


5**6**

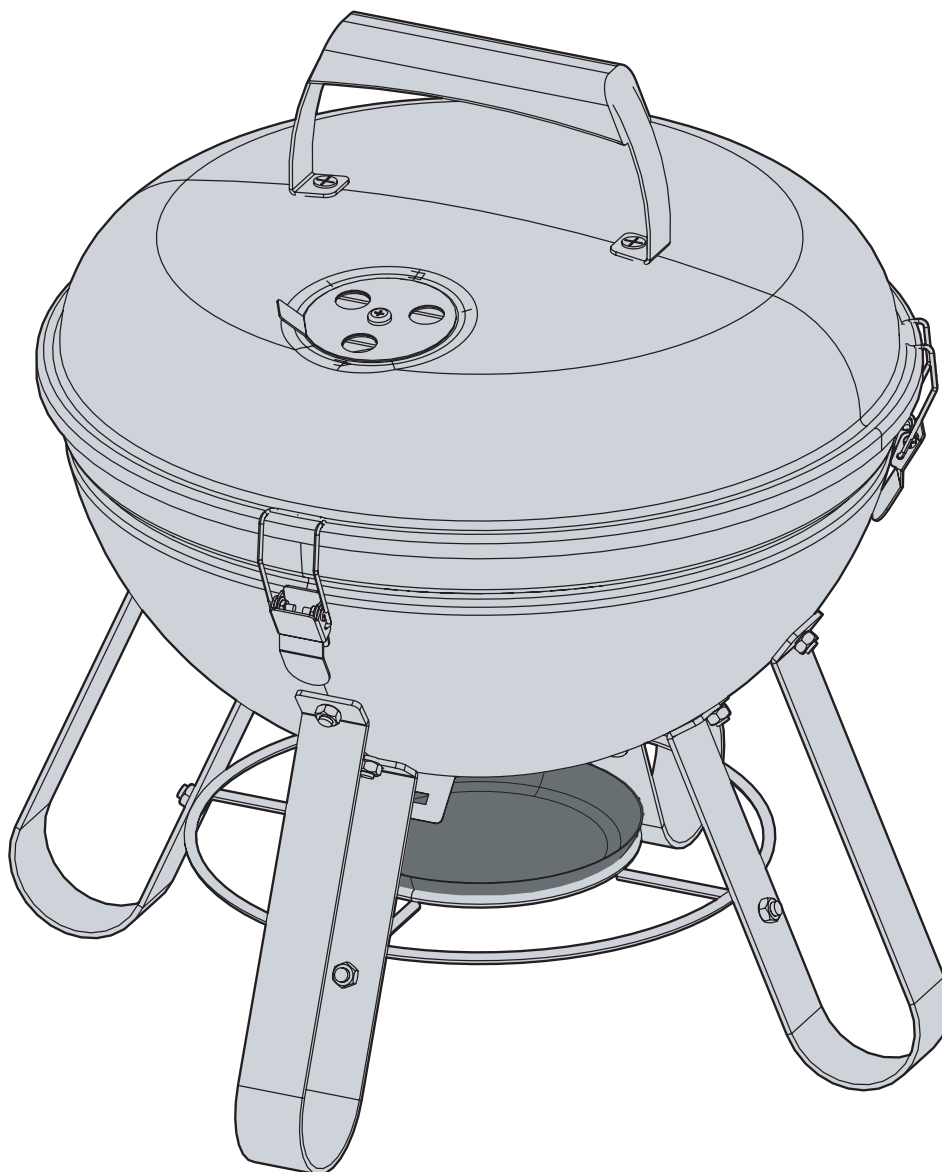
7



8



9



Ensure ash pan engages in base as illustrated.

Убедитесь, что поддон / зольник установлен на опоре надлежащим образом.

Ujistěte se, že odkapová miska je na svém místě, jak je znázorněno.

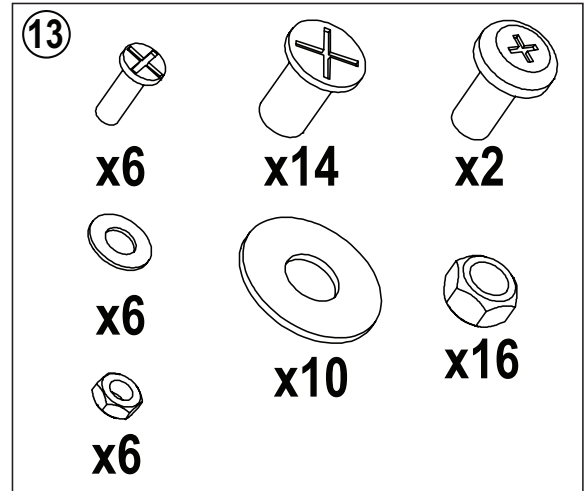
Zaistite, aby popolnik / odkvapkávacia miska bola umiestnená, ako je znázornené.

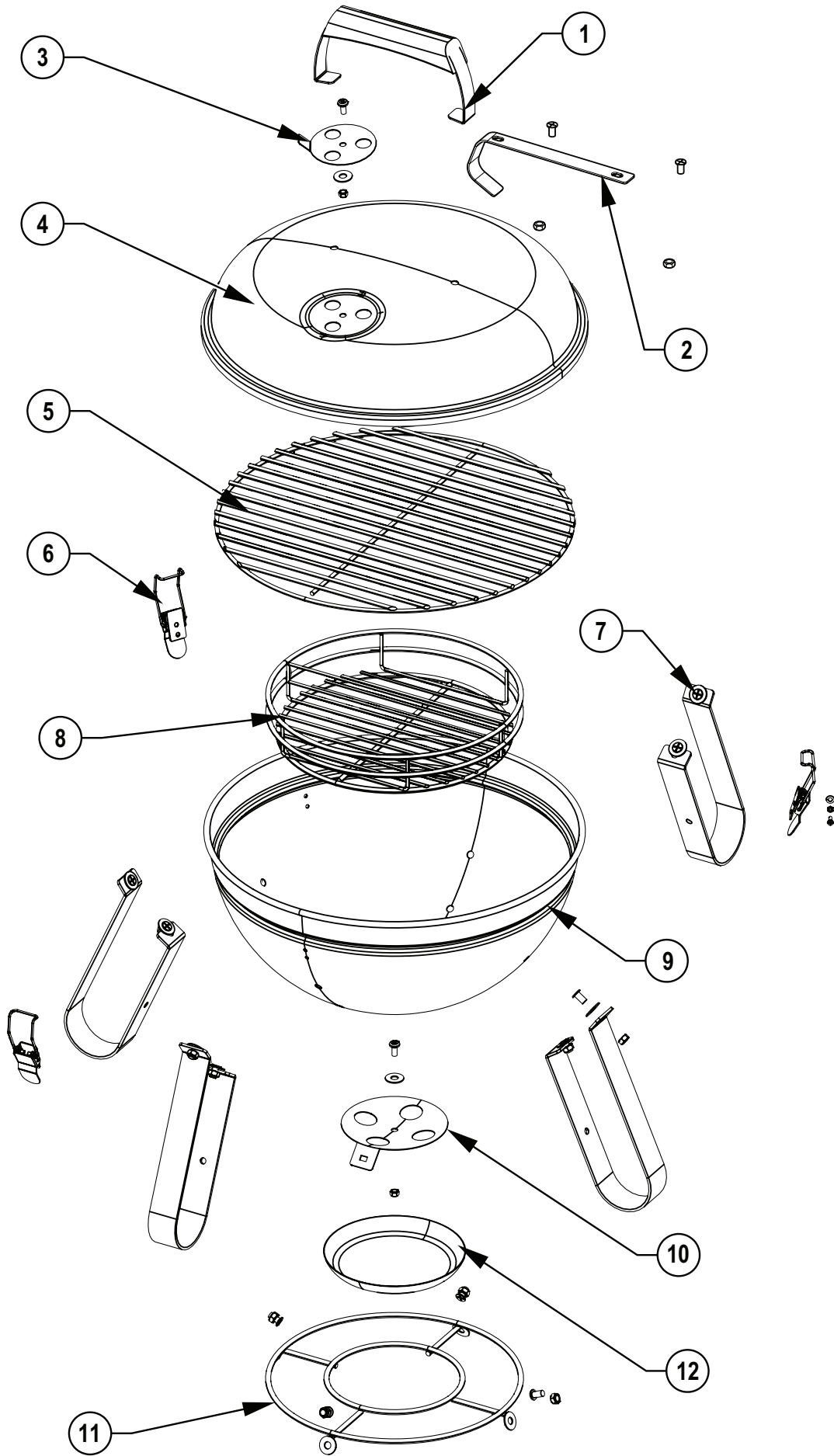
Osigurajte da je posuda za kapanje instalirana kao što je prikazano na slici.

Zagotovite da je ponev za odcejanje nameščena kot na sliki.

Parts List / Список деталей / Seznam dílů / Zoznam položiek / Popis dijelova / Seznam delov

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





Notes

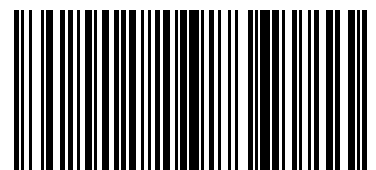




Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Les produits de Napoléon sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et (ou) étrangers ou par des brevets en instance.

www.napoleon.com



N415-0666E