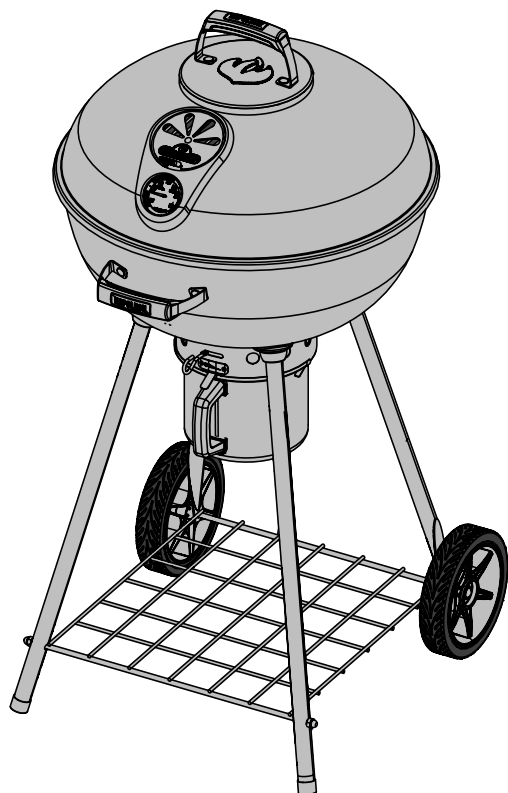
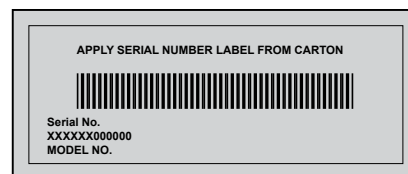


ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

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

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



NK22CK-L

EN

RU
PG.13

CZ
PG.25

SK
PG.37



PG.49



WARNING

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



DANGER

Burning charcoal gives off carbon monoxide. Do not burn charcoal inside homes, garages, tents, vehicles or any enclosed areas.



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

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

THANK YOU FOR CHOOSING NAPOLEON

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

We at Napoleon are dedicated to you, "our valued customer". It is our goal to provide you with the necessary tools for an unforgettable grilling experience. This manual is provided to assist you in assuring your new grill is assembled, installed, maintained and cared for properly. It is important to read and understand this entire manual before operating your new grill to ensure you fully understand all the safety precautions and features your grill has to offer. By carefully following these instructions, you will enjoy years of trouble-free grilling. If this product fails to meet your expectations, for any reason, please call our customer solutions department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) or visit our Website at www.napoleongrills.com.



Napoleon Charcoal Grill President's Limited Lifetime Warranty

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

Porcelain lid and bowl	Lifetime
Plastic handles	10 years
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years ^{plus5}
Rod cooking grids	2 years
Rod charcoal grates	2 years
All other parts	2 years

^{plus5} indicates a period of extended warranty coverage whereby the replacement part will be made available to the consumer for an additional 5 years at 50% of the current retail price.

Conditions and Limitations

NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty. Discoloration to plastic parts from chemical cleaners or UV exposure is not covered by this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON charcoal grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the charcoal grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.



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

Safe Operating Practices

- Read the entire instruction manual before operating the grill.
- Under no circumstance should this grill be modified.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light charcoal with lid closed.
- Do not lean over grill when lighting.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. Use ONLY charcoal starter fluid approved for lighting charcoal. Make sure that any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.
- Charcoal starter fluid should never be added to hot or even warm coals.
- After use and before lighting, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill, at least 25ft (7.6m).
- Keep children and pets away from hot grill, DO NOT allow children to climb inside cabinet.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Do not move grill when hot or operating.
- This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill must only be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any enclosed area.
- Maintain proper clearance to combustibles, 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.
- Do not use the side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- The grill should be on level ground at all times.
- Do not use water to control flare-ups or extinguish coals, as it may damage your grill's finish.
- To control flare-ups, slightly close the vents on your grill. To completely extinguish coals/fire, close all vents and lid completely.
- Use proper grilling tools with long, heat-resistant handles.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.
- Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.
- Remaining coal and ashes are to be removed from grill and stored in a non-combustible metal container. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing of.
- Keep electrical supply cords away from water or heated surfaces.
- **California Proposition 65:** The burning of charcoal creates by-products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with charcoal, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

Lighting Instructions

DIRECT COOKING



INDIRECT COOKING



Charcoal Usage

Grill Diameter	Cooking Method	Charcoal Recommended
22" (56cm)	Direct Cooking	50
22" (56cm)	InDirect Cooking	25 per side *(add 8 per side for each additional hour of cooking time)

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



WARNING! Open lid.

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

WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

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

DIRECT COOKING METHOD	INDIRECT COOKING METHOD
1. Fully open the vent on the lid and base. Remove the grill lid and remove the cooking grill	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.	2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
3. 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 either the Ultrachef 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 on the newspaper or lighter cubes.	3. Remove the center air deflector and place a drip pan. Place the optional charcoal baskets on either side of the drip pan. Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper in the charcoal baskets. Place the charcoal in the baskets onto the newspaper or lighter cubes.
4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes).	4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes).
5. Using tongs with long heat resistant handles, spread the coals to evenly cover the entire grate (including the center air deflector).	



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



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 when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Do not lean over the Charcoal Starter when lighting.
- Never use the Charcoal Starter for other than intended use. Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

Using the Charcoal Starter

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

Charcoal Cooking Guide

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

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

Charcoal Grilling Chart

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

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.

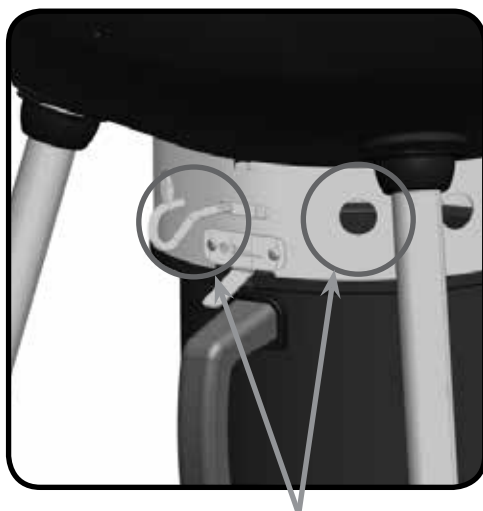
As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.

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. There are flaps on either side of the cooking grid that provide access to the charcoal grate.

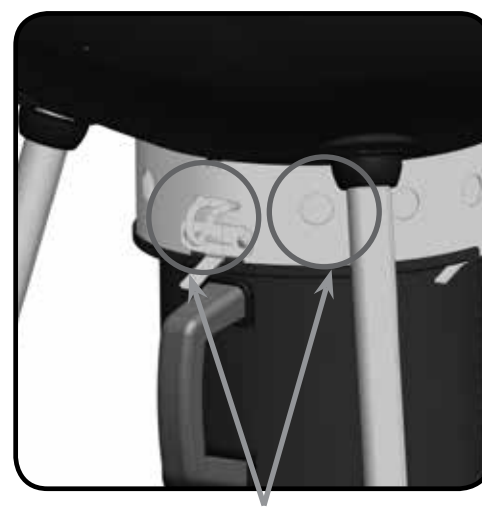


WARNING! Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Once charcoal is ignited no more fluid is required.

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

EN

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 either the Ultrachef 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 (direct cooking method) or the optional charcoal baskets (indirect method).
- Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes), arrange the charcoal using tongs with heat resistant handles according to the cooking method you are going to use.
- Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking. Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25ft (7.6m) away from the grill when operating.
- Additional smoke flavour can be achieved by adding smoker chips which are available in a variety of flavours through your Napoleon dealer.

Cooking With Your Grill

- We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash.
- As a general rule plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.
- Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal briquettes.
- 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)

Before contacting the Customer Solutions Department, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Solutions Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686, fax at 1-705-727-4282 or e-mail grills@napoleonproducts.com. To process a claim, we must be provided with the following information:

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 the Customer Solutions Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Solutions Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Solutions Representative.

Before contacting Customer Solutions Representative, please note that the following items are not covered by the warranty:

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

Notes

EN

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ДАННЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ
ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

OUTDOOR CHARCOAL GRILL

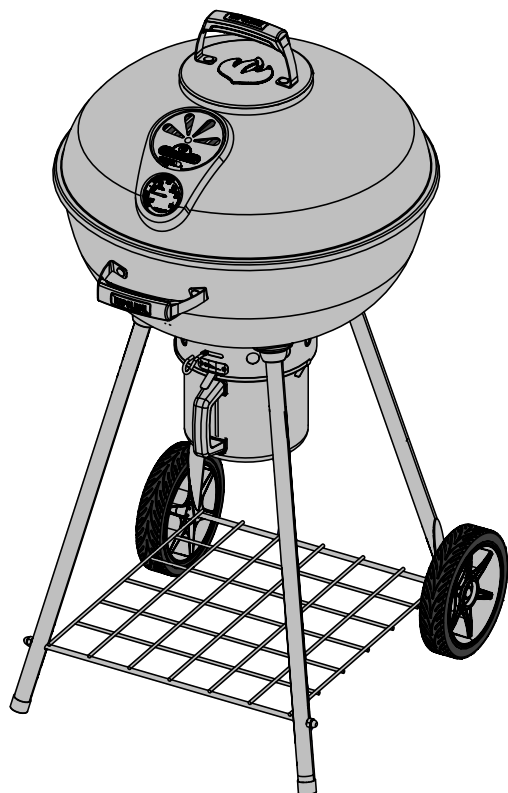


ПРЕДОСТАВЬТЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, РАСПОЛОЖЕННЫЕ
НА УПАКОВКЕ



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
XXXXXXXXXXXX
НОМЕР МОДЕЛИ

RU



НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ

NK22CK-L



ВНИМАНИЕ

Сначала прочитайте раздел
“РОЗЖИГ” данной инструкции,
затем приступайте к процедуре
розжига.



ОПАСНОСТЬ

В процессе горения древесного угля
вырабатывается углекислый газ. Не
разжигайте древесные угли дома, в
гараже, палатках, автомобиле или
другом замкнутом пространстве.



ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к тяжёлым травмам или смерти.

Napoleon Group of Companies

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8

Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ NAPOLEON!

Продукция NAPOLEON изготовлена из высококачественных компонентов и материалов и собрана квалифицированными сотрудниками, которые гордятся своей работой. Перед упаковкой и транспортировкой этот гриль был внимательно проверен квалифицированным техническим специалистом, чтобы Вы, наш клиент, получили товар высокого качества, которое Вы ожидаете от продукции NAPOLEON.

Работа сотрудников компании Napoleon полностью посвящена Вам – нашему самому ценному клиенту. Наша цель - предоставить Вам все необходимые инструменты для незабываемого использования гриля. Данное руководство предназначено для того, чтобы помочь Вам правильно собрать, установить, использовать и ухаживать за Вашим новым грилем. Вам следует полностью внимательно прочитать данное руководство перед использованием Вашего нового гриля, чтобы Вы были уверены, в том, что соблюдаете все меры предосторожности и знаете об особенностях Вашего гриля. Тщательное соблюдение этих инструкций гарантирует, что Вы будете наслаждаться бесперебойной работой гриля много лет. Если этот продукт по какой-либо причине не соответствует Вашим ожиданиям, пожалуйста, позвоните в наш отдел обслуживания клиентов по тел. 1-866-820-8686 с 9 утра до 17 вечера (североамериканское восточное время) или посетите наш сайт по адресу www.napoleongrills.com.

ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ NAPOLEON

Компания NAPOLEON гарантирует отсутствие дефектов материалов и качества Вашего нового угольного гриля NAPOLEON с даты приобретения и в течение указанного периода:

Детали из алюминиевого литья / топка из нержавеющей стали	Пожизненно
Крышка из нержавеющей стали	Пожизненно
Эмалированная крышка и сферическая основа	Пожизненно
Пластиковые ручки	10 лет
Эмалированные чугунные барбекю-решетки	5 лет ^{plus5}
Барбекю-решетки	2 года
Решетки/колосники для угля	2 года
Все остальные детали	2 года

Обозначение ^{plus5} указывает на расширение периода гарантийного покрытия, что означает, что в течение дополнительных 5 лет запчасти будут доступны потребителю по цене, составляющей 50% от текущей розничной стоимости.

Условия и ограничения

Компания NAPOLEON дает гарантию на свою продукцию в отношении производственных дефектов только первоначальному покупателю при условии, что покупка была совершена у авторизованного дилера NAPOLEON и подпадает под следующие условия и ограничения:

Данная заводская гарантия не подлежит передаче, а также не может быть ни при каких условиях продлена ни одним из наших представителей.

Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием, использованием гриля в коммерческих целях, недостатком технического обслуживания, горением жира, воздействием агрессивной среды, аварийными ситуациями, произведенными модификациями, грубым или халатным обращением, а установка деталей других производителей аннулирует данную гарантию. Данная гарантия не распространяется на выцветание пластиковых элементов, происходящее в результате воздействия ультрафиолетовых лучей или химических чистящих средств.

Данная ограниченная гарантия не распространяется на царапины, вмятины, покраску и финишное покрытие, коррозию или выцветание, возникших под воздействием тепла, абразивных и химических очистителей, а так же на сколы на частях с фарфоровой эмалировкой.

Если повреждение детали происходит в течение гарантийного срока в той степени, которая делает дальнейшее функционирование детали невозможным (сквозная коррозия/сквозное прогорание), то предоставляется запасная деталь. По окончании первого года в отношении данной Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon компания NAPOLEON по своему усмотрению может выполнить в полном объеме все обязательства по данной гарантии путем возмещения первоначальному покупателю, получившему данную гарантию, оптовой стоимости любой гарантийной детали/деталей с дефектом.

Компания NAPOLEON не будет нести ответственность за расходы по установке, работам или за любые другие расходы, связанные с повторной установкой гарантийной детали, а данная гарантия на такие расходы не распространяется.

Несмотря на любые положения, ответственность компании NAPOLEON в соответствии с Президентской Ограниченной Пожизненной Гарантией Napoleon определена выше, и ни при каких обстоятельствах не будет распространяться ни на какие возникающие прямые и/или косвенные расходы и/или убытки вследствие каких-либо повреждений.

Данная гарантия определяет обязательства и ответственность компании NAPOLEON в отношении продукции NAPOLEON, а все иные выраженные, предполагаемые или подразумеваемые гарантии по данному оборудованию, его компонентам или аксессуарам исключаются.

Компания NAPOLEON не берет на себя, а также не уполномочивает какую-либо третью сторону брать на себя от имени компании NAPOLEON любые другие обязательства в отношении условий и ограничений данной гарантии.

Компания NAPOLEON не несет ответственность за: возникновение/затухание пламени, вызванные условиями окружающей среды, такими как сильный ветер или недостаточная вентиляция.

Компания NAPOLEON не несет ответственность за любые повреждения угольного гриля, причиной которых явились погода, град, небрежное обращение, повреждающие химические вещества или моющие средства.

При рассмотрении компанией NAPOLEON любых гарантийных претензий наряду с серийным номером и маркировкой модели необходимо предоставить чек на приобретенный товар или его копию. Без предъявления документов подтверждающих факт покупки у авторизованного дилера претензии по гарантийным случаям рассматриваться не будут.

Компания NAPOLEON оставляет за собой право своими силами или силами своих представителей производить предварительную проверку /осмотр поврежденного/дефектного гриля или любой его части перед принятием к рассмотрению предъявляемых претензий по гарантийным обязательствам.

Компания NAPOLEON не несет ответственности за любые транспортные расходы, оплату труда или экспортные пошлины.





ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям, данным в инструкции.

Меры предосторожности

- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- В устройство гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации гриля.
- Не разжигайте древесный уголь при закрытой крышке.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Не пользуйтесь бензином, алкоголем или другой легковоспламеняющейся жидкостью для древесных углей. Для розжига древесных углей подходит ТОЛЬКО жидкость для розжига древесных углей. Убедитесь, что любые жидкости, находящиеся в гриле, были удалены к моменту розжига древесного угля.
- Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или даже тёплые угли.
- До и после применения ёмкость, в которой хранится жидкость для розжига древесных углей, должна быть плотно закупорена и храниться на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от гриля.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи гриля, НЕ позволяйте детям забираться внутрь корпуса.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Данный газовый гриль не должен устанавливаться в или на жилых автофургонах и / или лодках.
- Гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте, запрещена эксплуатация внутри здания, гаража, под навесом или в любом другом замкнутом пространстве.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами 5 футов (1,5 м) со всех сторон. Сохраняйте дистанцию между грилем и виниловой обивкой или оконными рамами. Запрещено пользоваться грилем на легко воспламеняющихся поверхностях (деревянных или композитных настилах или террасах).
- Все вентиляционные отверстия гриля должны содержаться в чистоте.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо конструкцией, сделанной из воспламеняющихся материалов.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо крытой конструкцией типа крыши, навеса, козырька или навеса для автомобиля.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищён от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на кулинарных показателях гриля.
- Во время прогрева надлежит закрывать крышку.
- Зольник или поднос для жира должны быть на месте во время эксплуатации гриля.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и зольника во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира на гриле.
- Не храните зажигалки, спички и любые другие горючие материалы на боковых полках.
- Гриль должен всегда располагаться на ровной поверхности.
- Не пользуйтесь водой для тушения углей, так как это может повредить покрытие гриля.
- Для борьбы с выбросами пламени следует закрывать вентиляционные отверстия вашего гриля. Для тушения угля / огня полностью закройте вентиляционные отверстия и крышку.
- Пользуйтесь подходящими инструментами на длинных, жаростойких ручках.
- Во время эксплуатации установки обязательно использование прихваток / рукавиц.
- Не извлекайте зольник, пока весь уголь полностью не выгорел и не потух. Дайте грилю остыть.
- Оставшиеся угли и золу поместите в контейнер из огнеупорного металла. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.
- Держите кабели электропитания вдали от воды или нагретых поверхностей.
- Закон 65 штата Калифорния: В результате горения древесного угля выделяются вещества, некоторые из которых, согласно закону штата Калифорния, относятся к веществам, которые могут вызвать рак или опасность для репродуктивного здоровья. При приготовлении пищи на древесном угле всегда обеспечивайте надлежащую вентиляцию установки для устранения воздействия вредных веществ.

RU

Указания по розжигу

Прямое приготовление



Непрямой приготовления



Потребление древесного угля

Диаметр гриля	Способ приготовления пищи	Рекомендуемое количество древесного угля
22" (56 см)	Прямой способ приготовления	50
22" (56 см)	Непрямой способ приготовления	25 с каждой стороны *(добавьте еще по 8 с каждой стороны за каждый дополнительный час приготовления пищи)

*Рекомендации по потреблению древесного угля являются приблизительными, более длительное приготовление пищи требует большего количества древесных углей. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ! Открытая крышка.

ВНИМАНИЕ! Установите гриль вне помещения на твёрдой, ровной и невоспламеняющейся поверхности. Не пользуйтесь грилем на деревянных или других воспламеняющихся поверхностях.

ВНИМАНИЕ! Не наклоняйтесь над грилем при розжиге древесного угля.

ВНИМАНИЕ! Зольник должен находиться на месте во время розжига и во время эксплуатации.

ПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НЕПРЯМОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1. Полностью откройте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и опоре гриля. Снимите крышку и извлеките решётку для приготовления пищи.	1. Полностью откройте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке и опоре гриля. Снимите крышку и извлеките решётку для приготовления пищи.
2. Убедитесь, что зола была удалена из зольника, и он был возвращён на место.	2. Убедитесь, что зола была удалена из зольника, и он был возвращён на место.
3. Гриль можно использовать как с, так и без, центрального отражателя воздуха. Отражатель обеспечивает более равномерную температуру и замедляет скорость сгорания угля в центре гриля. Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям, расположенным в инструкции, либо поместите более легкие угли или скомканный кусок газеты на отражатель воздуха и рядом с ним. Поместите древесные угли в конусообразную кучку в центре установки на газете или на кубиках для розжига.	3. Снимите центральный отражатель воздуха и установите поддон. Поместите опциональные корзинки для древесного угля на поддон. Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям, расположенным в инструкции, либо поместите кубики для розжига или скомканный кусок газеты в корзинку для древесного угля. Поместите древесные угли в корзинку на газету или на кубики для розжига.
4. Разожгите газету или кубики для розжига. Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позволяйте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут).	4. Разожгите газету или кубики для розжига. Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позволяйте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут).
5. Равномерно распространите древесные угли по поверхности решётки жаростойкими щипцами на длинной рукояти (включая центральный отражатель воздуха).	



Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью во время прогрева. Когда угли разгорятся, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните ёмкость с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от работающего гриля.



Практика безопасной эксплуатации устройства для розжига древесных углей

ВНИМАНИЕ!

РОЗЖИГА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЕЙ



- Только для эксплуатации вне помещения.
- Используйте устройство для розжига древесных углей, только если оно установлено на решётке для углей, а гриль находится вне помещения на твёрдой, ровной и невоспламеняющейся поверхности.
- Ставьте устройство для розжига древесных углей на воспламеняющиеся поверхности только после его полного охлаждения.
- Не пользуйтесь жидкостью для розжига, бензином или самовоспламеняющимся древесным углём в устройстве для розжига древесных углей.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению.
- Всегда используйте защитные перчатки при работе с устройством для розжига древесных углей.
- Не допускайте нахождения детей и домашних животных вблизи устройства для розжига древесных углей.
- Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей при сильном ветре.
- Не оставляйте работающее устройство для розжига древесных углей без присмотра.
- Не наклоняйтесь над устройством для розжига древесных углей во время розжига.
- Пользуйтесь устройством для розжига древесных углей только по назначению. Не пользуйтесь устройством для розжига древесных углей для приготовления пищи.
- Высыпать горящие угли из устройства для розжига древесных углей нужно с особой осторожностью.

Эксплуатация устройства для розжига древесных углей

- Переверните устройство для розжига древесных углей вверх дном.
- Скомкайте два газетных листа и заполните ими днище устройства для розжига древесных углей.
- Переверните устройство для розжига древесных углей и поставьте его в центре решётки для углей.
- Засыпьте подходящее количество древесных углей, но не переполните устройство.
- Зажгите спичку и поднесите её к одному из вентиляционных отверстий, расположенных у днища для розжига газеты.
- Когда верхний слой угля покроется тонким слоем серой золы, аккуратно высыпьте горящие древесные угли на решётку для углей (прямой способ приготовления) или в корзинку для древесного угля (непрямой способ приготовления).
- Как только горящие угли оказались в гриле, равномерно распространите древесные угли по поверхности решётки жаростойкими щипцами на длинной рукоятке.

Руководство по приготовлению пищи на древесных углях.

Приготовление пищи на древесных углях – проверенный временем метод. Тлеющие брикеты испускают инфракрасное излучение на приготавливаемую пищу, практически не подсушивая её. Все соки или масла, стекающие с приготавливаемой пищи, падают на угли и мгновенно испаряются, придавая пище незабываемый аромат. Факт налицо - гриль на древесных углях Napoleon обеспечивает приготовление наиболее сочных, вкусных стейков, гамбургеров и других блюд. Информация, касающаяся советов и времени приготовления, расположена в таблице приготовления пищи на древесных углях.

Таблица приготовления пищи, приведенная ниже, дает только общие рекомендации. На время приготовления влияют такие факторы, как высота над уровнем моря, температура окружающего воздуха, скорость и направление ветра, желаемое состояние готовности пищи. Пользуйтесь термометром для проверки готовности пищи.

Таблица приготовления пищи на древесных углях

Блюдо	Прямой / непрямой жар	Время приготовления	Полезные рекомендации
Стейк толщина - 1 дюйм (2,54 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	При выборе мяса для гриля спрашивайте мраморное мясо с особым распределением жира. Жир применяется для смягчения мяса во время приготовления и помогает сохранять мясо сочным.
Гамбургер толщина - 1/2 дюйма (1,27 см)	Прямой жар	6-8 минут – средняя прожарка	Приготовление гамбургеров на заказ стало легче благодаря изменению толщины котлет. Для добавления мясу экзотического оттенка подбросьте опилок орешника на древесные угли.
Кусочки куриного мяса	Прямой жар примерно по 2 минуты с каждой стороны. Непрямой жар - оставшиеся 18 – 20 минут	20-25 минут	Нарезайте мясо с очищенной от кожи стороны на 3/4 от общего обхвата ноги, для более равномерного распределения мяса на гриле. Это позволяет готовить быстрее и более равномерно. Для добавления мясу фирменного вкуса подбросьте опилок мескита на древесные угли.
Свиная отбивная	Прямой жар	10-15 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Свинные ребрышки	Прямой жар - примерно на 5 минут Непрямой жар – оставшееся время	1,5 - 2 часа часто переворачивать	Выбирайте более мясистые и нежирные ребрышки. Жарьте на гриле, пока мясо не будет с легкостью отделяться от костей.
Отбивные из молодой баранины	Прямой жар	25 - 30 минут	Отрежьте лишний жир перед приготовлением. Чтобы мясо получилось более мягким, выбирайте куски потолще.
Хот-доги	Прямой жар	4 - 6 минут	Выбирайте сосиски больших размеров. Перед приготовлением очистите от кожуры.

Рекомендации по приготовлению пищи

Первоначальный розжиг: При включении гриля в первый раз, присутствует слабый запах. Это обычное, временное явление, вызванное выжиганием внутренней краски и смазочных веществ, использованных при производстве, которое не случится повторно. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут, открыв крышку и вентиляционные отверстия, расположенные на опоре.

Эксплуатация гриля: Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, оставив работающий гриль при закрытой крышке приблизительно на 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда их покрывает слой серой золы. Пищу, которая готовится быстро (рыба, овощи), можно жарить при открытой крышке. Готовка при закрытой крышке обеспечивает более высокую температуру в гриле, что уменьшает время готовки и позволяет прожаривать мясо более равномерно. Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов. Приготовление мяса с большим содержанием жира может привести к воспламенению стекающего жира. Чтобы этого избежать, отрежьте жир или уменьшите температуру. При воспламенении стекающего жира уберите приготавливаемую пищу с огня и уменьшите температуру (прикройте вентиляционные отверстия). Крышку держите открытой.

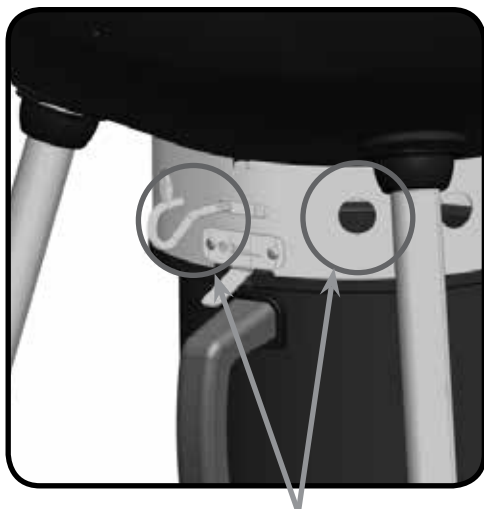
Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.

Добавление древесных углей во время приготовления пищи: Будьте осторожны во время добавления древесных углей во время приготовления пищи. При контакте свежего воздуха с углями может произойти выброс пламени. Отойдите на безопасное расстояние и воспользуйтесь жаростойкими щипцами на длинной рукоятки для добавления брикетов из древесного угля. С обеих сторон решётки для приготовления пищи расположены заслонки, предоставляющие доступ к решётке для древесного угля.



ВНИМАНИЕ! Не добавляйте жидкость для розжига древесных углей на горячие или тёплые угли. После того, как угли загорелись, жидкость для розжига древесных углей уже не нужна.

Эксплуатация вентиляционных отверстий: Убедитесь, что вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, пропускают в гриль воздух. Кислород увеличивает температуру горения углей. Можно регулировать уровень температуры гриля, открывая или закрывая вентиляционные отверстия. Полное закрытие вентиляционных отверстий поможет потушить угли. Не закрывайте вентиляционные отверстия полностью, за исключением случаев, когда вы пытаетесь снизить температуру или потушить пламя.



**Открытое
вентиляционное
отверстие**



**Закрытое
вентиляционное
отверстие**



Меры предосторожности после использования гриля

ВНИМАНИЕ! Для защиты себя и своей собственности внимательно прочитайте и выполняйте следующие меры предосторожности.

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаткой или ковшом для удаления оставшихся углей и золы. Поместите их в контейнер из огнеупорного металла и залейте водой. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.

RU

Инструкции по техническому обслуживанию/ чистке

Рекомендуем опорожнять зольник / поддон после каждого использования.



ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к демонтажу деталей убедитесь, что гриль остыл и все угли окончательно потушены.



ВНИМАНИЕ! При чистке гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.



ВНИМАНИЕ! При чистке деталей гриля не пользуйтесь установками для мытья под давлением.



ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов надлежит проводить работы по уходу за грилем только после того, как он полностью остыл. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Чистите гриль там, где чистящие средства не нанесут вреда настилу, газону или террасе. Не пользуйтесь моющими средствами для духовки для чистки любых деталей гриля. Не пользуйтесь самоочищающейся духовкой для чистки решёток для приготовления пищи или других деталей гриля. Соус для барбекю и соль обладают коррозионными свойствами, способствующими образованию ржавчины, поэтому следует регулярно проводить чистку деталей гриля.

Решётки и нагревательная подставка: Решётки и нагревательную подставку лучше всего чистить латунной проволочной щёткой во время подогрева гриля. Стальную проволочную щётку можно использовать для удаления наиболее трудных пятен.

Чистка гриля изнутри: Снимите решётки для приготовления пищи. Удалите остатки с боков котла и внутренней стороны крышки латунной проволочной щёткой. Для надлежащей чистки заслонки следует воспользоваться шпателем или скребком, затем удалить золу латунной проволочной щёткой. При желании можно вымыть внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть гриль водой и вытереть насухо.



ВНИМАНИЕ! Скопившийся жир представляет угрозу пожара. Регулярно чистите поддон во избежание скопления жира.

Зольник / поддон: Зола и капли жира проходят через зольник / поддон, расположенные под грилем, и скапливаются на древесном угле. Для проведения уборки отодвиньте поддон. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другим материалом, так как это может помешать свободному перемещению жира. Для надлежащей чистки поддона следует воспользоваться шпателем или скребком, затем удалить золу латунной проволочной щёткой. Вымойте зольник / поддон мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.

Чистка поверхности гриля: Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или стальную проволочную щётку для чистки керамических деталей или деталей из нержавеющей стали гриля Napoleon. Подобные методы уборки повреждают покрытие. Внешние поверхности гриля надлежит чистить тёплой мыльной водой, пока металл еще не окончательно остыл. Для чистки нержавеющей поверхностей пользуйтесь чистящим средством для нержавеющей стали или неабразивным чистящим средством. Всегда вытирайте поверхность по направлению зерен. Со временем детали из нержавеющей стали теряют окраску и приобретают золотой или коричневый оттенок. Потеря цвета не влияет на работоспособность гриля. Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие, закреплённое горячей сушкой, напоминает стекло, и от удара может расколоться. При необходимости, Napoleon производит ремонт керамического покрытия.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень температуры / пламени.	<p>Ненадлежащий прогрев</p> <p>Ненадлежащий обдув.</p> <p>Недостаточно древесного угля.</p> <p>Крышку открывают слишком часто.</p>	<p>Позвольте древесным углям гореть, пока их не будет покрывать слой серой золы. (примерно 20 – 25 минут).</p> <p>Откройте вентиляционные отверстия.</p> <p>Добавьте древесного угля на решётку для угля.</p> <p>Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это замедляет процесс приготовления пищи.</p>
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	<p>Ненадлежащий прогрев.</p> <p>Излишки жира и отложения золы на зольнике и поддоне.</p>	<p>Проведите прогрев гриля при закрытой крышке в течение 20 - 25 минут и равномерно распределите угли по поверхности решётки.</p> <p>Регулярно проводите чистку зольника и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по чистке.</p>
Внутри крышки или колпака отслаивается краска.	Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и колпака выполнено из керамики и не может отслоиться. Затвердевший жир принимает формы, похожие на куски отслаивающейся краски. Легко устраняется обычной чисткой. Смотрите указания по чистке.

Краткие сведения о приготовлении пищи на древесных углях

Розжиг вашего гриля

- Перед первым приготовлением пищи на гриле позвольте ему работать на протяжении 30 минут при открытой крышке и открытых вентиляционных отверстиях, расположенных на опоре. Это выжжет внутреннюю краску и смазочные вещества, использованные при производстве.
- Полностью открывайте вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, при каждом розжиге гриля.
- Убедитесь в том, что зола была удалена из зольника и зольник был возвращён на место.
- Гриль можно использовать как с, так и без, центрального отражателя воздуха. Отражатель обеспечивает более равномерную температуру и замедляет скорость сгорания угля в центре гриля.
- Используйте либо устройство для розжига древесных углей Ultrachef (не входит в комплект), следуя рекомендациям инструкции, либо поместите более легкие угли или скомканный кусок газеты на отражатель воздуха и рядом с ним. Поместите древесные угли в конусообразную кучку в центре установки (прямой способ приготовления) или в дополнительную корзинку для древесного угля (непрямой способ приготовления).
- Как только угли разгорелись, закройте гриль крышкой и позвольте древесным углям прогореть до образования тонкого слоя серой золы (примерно 20 минут), распространите древесные угли по поверхности решётки в соответствии с методом приготовления пищи.
- Жидкость для розжига можно использовать для розжига углей, но это не является лучшим способом. Может привести к образованию грязи и придать пище химический привкус, если жидкость не прогорит полностью во время прогрева. Как только угли разгорелись, добавлять жидкость для розжига не нужно. Храните ёмкость с жидкостью для розжига на расстоянии не менее 25 футов (7,6 м) от работающего гриля.
- Дополнительный аромат дымка приобретается при применении древесных щепок, которые в ассортименте предложит ваш дилер компании Napoleon.

Приготовление пищи на вашем гриле

- Мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, оставив работающий гриль при закрытой крышке приблизительно на 20 минут. Древесные угли готовы к приготовлению пищи, когда их покрывает слой серой золы.
- Как правило, 50 брикетов хватает на приготовление 2 фунтов (1 кг) пищи. Если приготовление пищи длится более 30 – 40 минут, следует добавить брикетов. Если погода холодная или ветреная, придётся добавить больше брикетов для достижения необходимой температуры приготовления пищи.
- Будьте осторожны во время добавления древесных углей во время приготовления пищи. При контакте свежего воздуха с углями может произойти выброс пламени. Отойдите на безопасное расстояние и воспользуйтесь жаростойкими щипцами на длинной рукоятки для добавления брикетов из древесного угля.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия, расположенные на крышке, пропускают воздух в гриль. Кислород увеличивает температуру горения углей. Можно регулировать уровень температуры гриля, открывая или закрывая вентиляционные отверстия.
- Готовьте при закрытой крышке. При каждом открытии крышки температура падает. Это увеличивает время приготовления пищи.
- Полное закрытие вентиляционных отверстий поможет потушить угли. Не закрывайте вентиляционные отверстия полностью, за исключением случаев, когда вы пытаетесь снизить температуру или потушить пламя.
- Смазывайте решетку для приготовления небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов.
- Пользуйтесь термощупом для проверки готовности пищи.

Чистка гриля

- Закройте крышку гриля и все вентиляционные отверстия для тушения огня.
- Перед перемещением гриля позвольте ему окончательно остыть.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Перед перемещением установки убедитесь, что угли и зола окончательно потушены.
- Воспользуйтесь лопаточкой или ковшом для удаления оставшихся углей и золы. Поместите их в контейнер из огнеупорного металла и залейте водой. Оставьте угли в контейнере на 24 часа, затем их можно утилизировать.
- Удалите нежелательные остатки латунной проволочной щёткой с боков котла и под крышкой.
- Вымойте внутреннюю поверхность гриля мягким моющим средством и водой. После следует ополоснуть детали водой и вытереть насухо.
- Обращаетесь с деталями с керамическим покрытием с особой осторожностью. Раскалённое керамическое покрытие достаточно хрупкое и от удара может расколоться. Поставщик гриля Napoleon производит ремонт керамических покрытий.

ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

(Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

Перед тем как связываться с отделом работы с клиентами, проверьте сайт Napoleon (расположенный по адресу www.napoleongrills.com) на предмет указаний по более интенсивной чистке, техническому обслуживанию, обнаружению и устранению неполадок и замены деталей. Напрямую свяжитесь с заводом для замены деталей и проведения работ по гарантии. Свяжитесь напрямую с дистрибьютером в вашей стране (перечень дистрибьютеров с контактами указан в руководстве пользователя поставляемом вместе с грилем) по вопросам гарантийных случаев и предоставлению запасных частей.

Данные детали в отдел по работе с клиентами высылаются оплаченной посылкой со следующей информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Номер детали и её описание.
3. краткое описание неисправности (например, 'деталь сломалась' не является таковым)
4. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).

В некоторых случаях представитель отдела работы с клиентами может попросить вернуть деталь на завод для проведения осмотра перед заменой детали. Данные детали высылаются с предварительной в отдел работы с клиентами со следующей приложенной информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Краткое описание неисправности (например, 'деталь сломалась' не является таковым)
3. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).
4. Номер разрешения на возврат – предоставляется представителем отдела работы с клиентом.

Перед тем, как связываться с отделом работы с клиентами, пожалуйста, примите к сведению, что на следующие расходы не распространяется гарантия.

- Издержки по перевозке, фрахтовой комиссии или экспортным сборам.
- Оплата работ по демонтажу и установке.
- Оплата звонков в техническую поддержку.
- Потеря окраски деталей из нержавеющей стали.
- Неисправность детали, связанная с чисткой и уходом, или использованием ненадлежащих чистящих средств (посудомоечных машин).

Notes

RU

MONTÁŽ POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Tento gril musí být používán pouze venku na dobře větraném místě
Uschovejte tento návod pro pozdější použití.

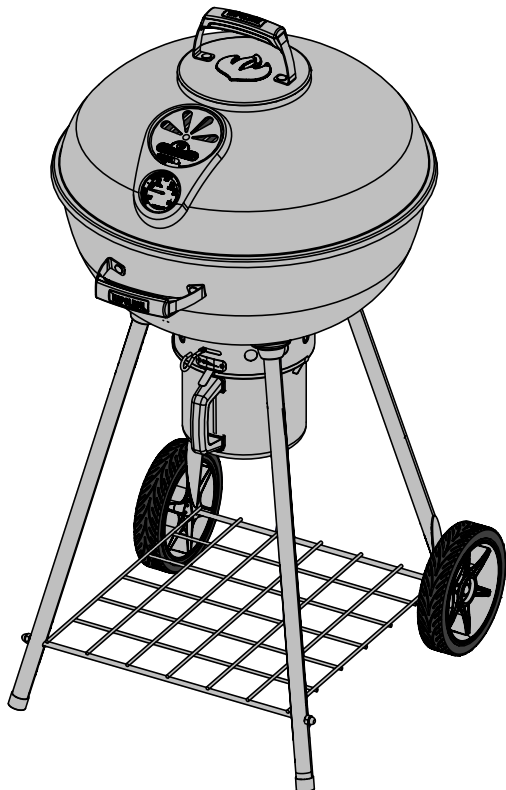
VENKOVNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu



Výrobní číslo:
XXXXXX000000
Model č.



NEVYHAZUJTE

NK22CK-L

CZ



VAROVÁNÍ

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



NEBEZPEČÍ

Spalování uhlí vydává oxid uhelnatý. Nepalte uhlí uvnitř domů, garáží, stanů, vozidel nebo jiných uzavřených prostor.



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

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZVOLILI PRODUKT NAPOLEON

Produkty NAPOLEON jsou navrženy z kvalitních dílů a materiálů a jsou sestavovány vyškolenými řemeslníky, kteří si na své práci velice zakládají. Tento gril byl před zabalením a přepravou důkladně zkontrolován kvalifikovaným technikem, abychom se ujistili, že Vy, náš zákazník, převezmete kvalitní produkt přesně podle Vašich představ.

Naším cílem je poskytnout Vám potřebné náčiní pro nezapomenutelné grilovací zážitky. Tento manuál Vám byl poskytnut, aby Vám napomáhal při sestavování, montáži a udržování grilu a také při správné péči o něj. Je důležité, abyste si celý manuál přečetli a porozuměli mu ještě před prvním použitím. Tak získáte přehled o bezpečnostních opatřeních a o vlastnostech, které Vám může gril poskytnout. Budete-li instrukce pečlivě dodržovat, zajistíte si tím roky bezproblémové obsluhy a grilování. Pokud však produkt z nějakého důvodu nespĺňuje Vaše očekávání, kontaktujte vašeho prodejce či některou pobočku firmy Napoleon, kterou naleznete na www.napoleongrilly.cz.

CZ



Omezená doživotní záruka grilu na dřevěné uhlí Napoleon President

NAPOLEON garantuje, že materiály a zpracování, užitá při výrobě Vašeho nového grilu, budou odolné vůči vadám následující dobu od jeho koupi:

Smaltované víko a mísa	doživotně
Plastová madla	10 let
Smaltované litinové grilovací rošty	5 let plus5
Drátěné rošty	2 roky
Drátěný uhelný rošt	2 roky
Všechny ostatní části	2 roky

plus5 značí časový úsek rozšířené záruky, díky které budou náhradní díly zákazníkovi k dispozici dalších pět let za 50 % z aktuální maloobchodní ceny.

Podmínky a omezení

NAPOLEON ručí za vady na svých produktech pouze svému původnímu kupci za předpokladu, že nákup byl proveden přes autorizovaného prodejce NAPOLEON a splňuje následující podmínky a omezení:

Tato záruka není přenositelná a nemůže být rozšířena nikým z našich zástupců.

Tato záruka nepokrývá poškození způsobená nesprávným zacházením, neudržováním grilu, vznícením tuku, nevhodným prostředím, nehodou, přestavbou grilu, hrubým zacházením nebo nedbalostí. Instalace dílů od jiného výrobce anulují záruku. Ztráta barvy plastových částí z důvodu používání chemických čističů nebo vystavení slunečnímu záření není kryta touto zárukou.

Tato záruka dále nepokrývá praskliny, promáčknutí, natírané povrchy, korozi nebo ztrátu barvy teplem, abrazivními nebo chemickými čističi, ani odlupování smaltovaných částí.

V případě poškození části bez stanovené délky záruky do takové míry, že gril nelze používat (prorezlé nebo prohořelé), bude výměna části provedena.

Po prvním roce se může dle uvážení a respektování této záruky NAPOLEON zprostit všech povinností v souladu s touto zárukou a některé poškozené díly v záruce pak hradí původní kupující.

NAPOLEON nenes odpovědnost za instalaci, pracovní sílu ani jiné náklady nebo výdaje, související s zpětnou montáží reklamovaných dílů. Takové náklady nejsou kryty touto zárukou.

Zaopatření obsažená v této omezené doživotní záruce jsou uvedena výše a NAPOLEON není za žádných okolností povinen rozšiřovat záruku na nahodilé nebo nepřímé škody.

Tato záruka definuje povinnosti a závazky společnosti NAPOLEON vzhledem ke grilu na dřevěné uhlí NAPOLEON a ostatní záruky vyjádřené nebo zahrnuté k tomuto produktu, jeho komponentům nebo vybavení se vyjmají.

NAPOLEON také nepřebírá, ani neopravňuje žádnou třetí stranu k převzetí ostatních závazků v souvislosti s prodejem tohoto produktu.

NAPOLEON není zodpovědný za: přehřátí, uhasínání vlivem vnějších podmínek jako jsou silný vítr nebo neadekvátní větrání.

Všechny škody na grilu způsobené počasím, prudkým deštěm, hrubým zacházením, chemickými látkami nebo čističi nejsou odpovědností NAPOLEON.

Při vytvoření požadavku v souvislosti se zárukou bude NAPOLEON požadovat účet od nákupu nebo jeho kopii spolu se sériovým číslem a modelem grilu.

NAPOLEON si vyhrazuje právo na prozkoumání reklamovaného produktu nebo dílu pro pozitivní vyřízení požadavku.

NAPOLEON nenes odpovědnost za dopravní náklady, náklady na pracovní sílu ani za vývozní cla.



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.

Bezpečnostní postupy:

- Přečtěte si celý návod před použitím grilu.
- Řiďte se pokyny pro zažehnutí grilu.
- Nezapalujte uhelný gril s uzavřeným víkem.
- Nenaklánejte se přes gril při zapalování či hoření.
- Nepoužívejte benzín, alkohol či jiné vznětlivé látky pro zapalování uhlí. Použijte POUZE starter na uhlí určený pro rozpálení uhlí. 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).
- Dejte pozor na horký gril před dětmi a zvířaty, NEDOVOLTE dětem lést po a do skříně grilu.
- Nenechávejte gril v provozu bez dozoru.
- Nepohybuje s grilem, pokud je horký nebo v provozu.
- Tento gril nesmí být instalován v rekreačních vozidlech nebo lodích.
- Tento gril musí být skladován venku v dobře větraném prostoru a nesmí být použit uvnitř 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.
- Nepoužívejte boční police pro uložení zapalovače, zápalek nebo jiných hořlavín.
- 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 grilovací rukavice či podložky k ochraně rukou při grilování či nastavování grilu.
- Nevyjímejte popel z grilu, dokud nebude opět studený. 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.

Zažehávací pokyny

Přímé vaření



Nepřímé vaření



Použití uhlí

Rozměr grilu	Metoda vaření	poručené množství uhlí
22" (56cm)	Přímá	50
22" (56cm)	Nepřímá	25 pro stranu *(a přidá se 8 na každé straně pro každou další hodinu vaření)

*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	NEPŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ
1. Otevřete plně větrací otvor na víku a v základně. Sejměte víko grilu a vyjměte grilovací rošt.	1. Otevřete plně větrací otvor na víku a v základně. Sejměte víko grilu a vyjměte grilovací rošt.
2. Ujistěte se, že je popel a zásobník je vyčištěn a poté ho nainstalujte zpět.	2. Ujistěte se, že je popel a zásobník je vyčištěn a poté ho nainstalujte zpět.
3. Gril může být použit bez centrálního deflektoru vzduchu. Deflektor zajišťuje rovnoměrnější teplotu a zpomaluje rychlost spálení ve středu roštu. 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.	3. Odstraňte centrální deflektor a umístěte odkapávací vaničku. Instalujte volitelné košíky na uhlí na obou stranách od odkapové vaničky. Pro start grilu doporučujeme použít startovací nádobu (není součástí) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky či zmačkané noviny do košíků na uhlí. Potom nasypte do košíků uhlí.
4. Zapalte noviny nebo lihové kostky. Po úplném zapálení zavřete víko a nechte uhlí hořet, dokud nebude pokryto světle šedým popelem (cca. 20 minut).	4. Zapalte noviny nebo lihové kostky. Po úplném zapálení zavřete víko a nechte uhlí hořet, dokud nebude pokryto světle šedým popelem (cca. 20 minut).
5. Pomocí dlouhých žáruvzdorných kleští rovnoměrně rozhrňte uhlí po celé ploše roštu (včetně středu deflektoru vzduchu).	



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.

“STARTER” DŘEVĚNÉHO UHLÍ



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 při manipulaci se starterem.
- Vždy dávejte pozor na děti a zvířata během používání starteru.
- Nenechávejte starter v provozu bez dozoru.
- Nenaklánejte se při používání starteru nad něj.
- Nikdy nepoužívejte starter na jiné účely než rozpalování uhlí pro gril. Nepoužívejte ani k přípravě pokrmů.
- Budte velmi opatrní při přesypávání rozpáleného uhlí do grilu.



CZ

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 opatrně nasypete rožhavené uhlí na uhelný rošt (přímá metoda pečení), nebo místo do koše do bočních misek na dřevěné uhlí (nepřímá metoda).
- 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. Žhnoucí brikety vyzařují infračervenou energii na pokrm, který se peče, a to s velmi malou účinností sušení. Jakékoliv šťávy nebo oleje, které utíkají z potravin a kapají dolů na uhlí a odpařují ho do kouře, dává pokrmu jeho lahodnou grilovanou chuť. Pointa je, že Napoleon grily na dřevěné uhlí vytváří žár pro 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. Použijte teploměr na maso, aby potraviny byly přiměřeně vařené.

Grilovací schéma

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

Instrukce k vaření

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

Použití grilu: doporučujeme předeřhřát 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 sniží 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.

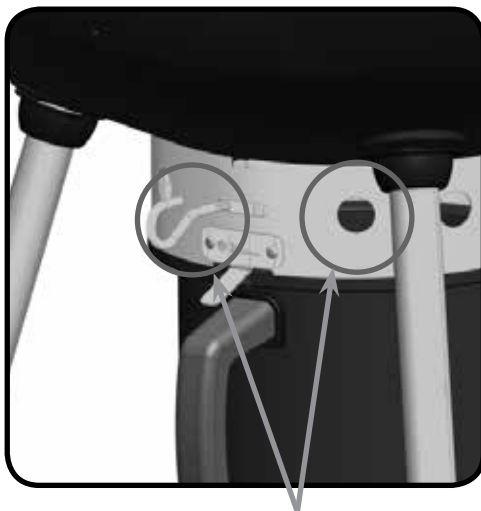
Jako obecné pravidlo platí že na 1 kg masa spotřebujete asi 50 briket uhlí. Je-li vaření delší než 30 až 40 minut, bude zapotřebí přidávat nové brikety do ohniště. Pokud je venku zima nebo větrno, budete potřebovat více briket pro dosažení ideální teploty pro vaření.

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. Na obou stranách varného roštu jsou otvory pro přístup k uhlénému roštu.

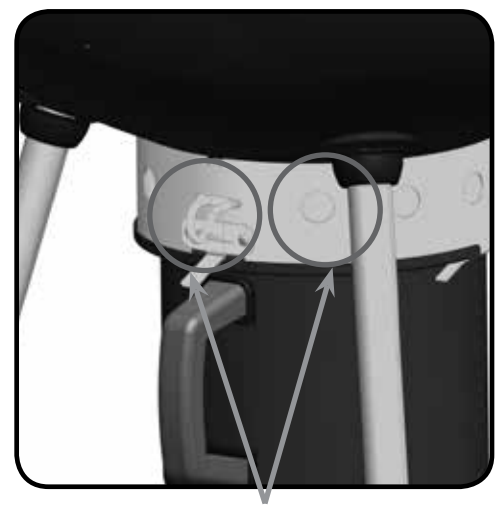


UPOZORNĚNÍ! Nikdy nepřidávejte na uhlí startovací tekutinu, pokud je teplé. Jakmile se uhlí zapálí, není už tekutina zapotřebí.

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.



CZ

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

Čištění vnitřku grilu: vyjměte mřížky vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čištění uvolněné nečistoty z mísy 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 smeteny do nehořlavého kovové nádoby. Umyjte odkapávací plech jemným mycím prostředkem a vodou. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

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

Odstraňování problémů

Problém	možné příčiny	Řešení
Nízká teplota / Nízká hořlavost.	Nesprávné přehřátí. Nedostatek vzduchu. Málo uhlí. Víko se otevírá často.	Nechte uhlí spalovat až bude pokryté světle šedý prachem. (obvykle 20-25min). Otevřete větrací otvory. Přidat další dřevěné uhlí zásobníku. Pokaždé, když je víko odstraněno, teplota klesá. To vede k nižším teplotám a delší době vaření.
Nadměrná hořlavost/ vysoká teplota	Nesprávné přehřátí. Nadměrný tuk, který kape do popela /vybudovat odkapovou nádobu	Přehřejte gril s zavřeným víkem 20 - 25 min a následně rozhrňte rovnoměrně uhlí. Čistý popel / použijte odkapovou nádobu pravidelně. Nevkládejte misku s hliníkovou fólií. Viz pokyny čištění.
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 střepů se následně odlupuje. Zabráňte tomu pravidelným čištěním. Viz pokyny pro čištění.

CZ

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 buď 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 (přímá metoda) nebo do bočních košíků (nepřímá metoda).
- Po úplném zažehnutí, zavřete víko a nechte uhlí spalovat, dokud není pokryto světle šedým popelem (přibližně 20 minut), dále 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 nevyválí 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 předeheat grilu s uzavřeným víkem po dobu cca 20 minut. Gril je připraven, pokud je na uhlí tenká vrstva šedého popela.
- Jako obecné lze počítat množství 50 briquet na 1 kg masa. Pokud budete grilovat více než 30 až 40 minut, musí být zajištěny další briкеты a přidány do ohně. Když je chladné počasí nebo fouká silný vítr, budete potřebovat více briquet pro dosažení ideální teploty vaření.
- 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 briquet 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.
- Použijte teploměr, aby byly pokrmy přiměřeně vařené.
- 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)

Než se obrátíte na vašeho prodejce, podívejte se na webové stránky Napoleon Grills, kde naleznete rozsáhlejší pokyny pro čištění, údržbu, odstraňování a náhradní díly - www.napoleongrills.cz . Pro náhradní díly a záruční reklamace se obraťte přímo na místního distributora / prodejce (viz seznam kontaktů na webu). Obráťte se na vašeho prodejce ve věcu náhradních dílů a záručních reklamací. Pro zpracování Vaší žádosti budeme potřebovat následující informace:

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

V některých případech reklamace může zástupce Napoleonu požádat o vrácení reklamovaného dílu do továrny na kontrolu před poskytnutím náhradních dílů.

- Než se obrátíte na vašeho prodejce Napoleon, prosím vezměte na vědomí, že na následující položky se nevztahuje záruka:
- náklady na dopravu, zprostředkování nebo vývozní clo, mzdové náklady na odstranění a instalaci,
- náklady na služby a volání k diagnostice problem, změna barvy korozivzdorné oceli,
- selhání v důsledku nedostatečného čištění a údržby nebo používání nevhodných čisticích prostředků (čističe trouby).

CZ

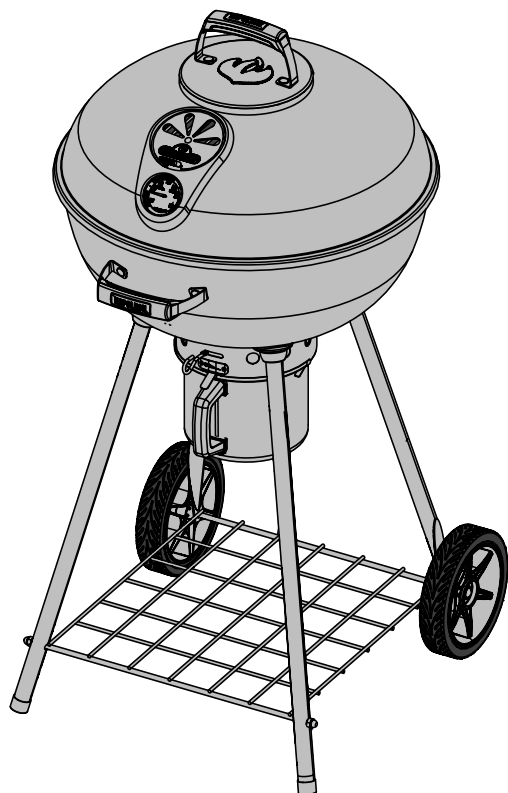
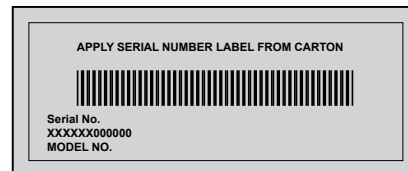
Notes

CZ

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



NK22CK-L

SK



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO

Spaľovania uhlia produkuje oxid uhoľnatý. Nepáľte uhlia v domácnostiach, garážach, stanoch, vozidlách alebo akýchkoľvek uzavretých priestoroch.



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

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282

www.napoleongrills.com

Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

Ďakujeme vám že ste si vybrali Napoleon

Výrobky NAPOLEON sú navrhnuté z kvalitných komponentov a materiálov, a sú zostavené vyškolenými remeselníkmi, ktorí sú pyšní na svoju prácu. Tento gril bol dôkladne skontrolovaný kvalifikovaným technikom pred zabalením a expedíciou, aby sme zaistili, že vy, zákazníci, dostanete kvalitný produkt, ktorý očakávate od Napoleona. My v Napoleon sa vám „naším zákazníkom“ venujeme“. Nasim cieľom je poskytnúť vám potrebné nástroje pre nezabudnuteľný zážitok grilovania. Táto príručka je vytvorená, aby vám pomohla pri kontrole, zostavenie vášho nového grilu i následnej údržbe.

Je dôležité si prečítať a pochopiť celý tento návod pred prevádzkou nového grilu = uistiť sa, že správne rozumiete pokynom a bezpečnostným nariadením. Pochopením týchto pokynov, budete mať roky bezproblémového grilovania. Ak tento výrobok nespĺní vaše očakávania, z akéhokoľvek dôvodu, prosím, kontaktujte vášho predajca, alebo navštívte naše webové stránky www.napoleongrills.sk



Napoleon gril na drevené uhlie Prezidentská obmedzená doživotná záruka

NAPOLEON zaručuje, že sú komponenty od dátumu zakúpenia vo vašom novom NAPOLEON produkte bez chýb materiálu a spracovania, pre nasledujúce obdobie:

Veko porcelánové a misa	Doživotná
Plastové rukoväte	10 roky
Porcelánové-smaltované liatinové rošty na varenie	5 roky ^{plus5}
Drôtené rošty	2 roky
Drôtený uhoľný rošt	2 roky
Všetky ostatné časti	2 roky

^{plus5} označuje obdobie pokrytie predĺženej záruky, pričom budú náhradné diely sprístupnené spotrebiteľovi na ďalších 5 rokov 50% z aktuálnej maloobchodnej ceny.

SK

Podmienky a obmedzenia

NAPOLEON záruka pre prvého kupujúceho sa vzťahuje na produkty zakúpené od autorizovaného predajcu. NAPOLEON predmetom týchto podmienok a obmedzení:

Táto záruka nie je prenositeľná a nemôže byť rozšírená nikým z našich zástupcov. Táto továrnska záruka je neprenosná a nesmie byť rozšírená.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním, nedostatočnou údržbou, požiarom z masnoty, zlým prostredím, nehodami, úpravami, zneužívaním alebo zanedbávaním a časťami inštalovanými od iných výrobcov, toto ruší záruku. Zmena farby plastových dielov z chemických čistiacich prostriedkov alebo UV žiarením nie je krytá touto zárukou.

Táto obmedzená záruka sa ďalej nevzťahuje na poškrabanie, preliačiny, lakované povrchy, koróziu alebo odfarbovanie teplom, brúsne a chemické čistiace prostriedky, ani ryhy na smaltovaných častiach.

Ak by zhoršenie dielov došlo k stupňu nedodržania (skorodované skrz alebo spálenej) v dobe trvania záruky, bude za predpokladu výmenou časti náhradným dielom.

Po prvom roku sa môže podľa uváženia a rešpektovanie tejto záruky NAPOLEON oslobodiť všetkých povinností v súlade s touto zárukou a niektoré poškodené diely v záruke potom hradí pôvodnej kupujúci.

NAPOLEON nebude zodpovedný za inštaláciu, prácu alebo akékoľvek iné náklady alebo výdavky spojené s re-inštaláciou istého dielu, a tieto výdavky nie sú kryté touto zárukou.

Bez ohľadu na akékoľvek ustanovenie obsiahnuté v zodpovednosti tejto prezidentskej obmedzenej doživotnej záruke Napoleon, je presne definovaná dĺžka záruky dielov, nesmie sa rozširovať na následné alebo nepriame škody. Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť Napoleon s ohľadom na NAPOLEON gril s dreveným uhlím a akýchkoľvek ďalších záruk, vyjadrených alebo predpokladaných v súvislosti s týmto produktom, jeho súčasťou alebo príslušenstvom sú vylúčené.

NAPOLEON ani neprijíma, ani neoprávňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala jeho mene iné záväzky, pokiaľ ide o predaj tohto výrobku.

NAPOLEON nebude zodpovedný za: prehriatie, uhasínání vplyvom vonkajších podmienok ako sú silný vietor alebo neadekvátne vetranie.

Prípadné škody na grile na drevené uhlie z dôvodu poškodenia počasím, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, škodlivými chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami Napoleon neberie zodpovednosť.

Faktúra alebo kópia faktúry bude nutná spoločne s poradovým číslom a číslom modelu doložiť, inak nie je žiadny nárok na záruku od Napoleonovi.

NAPOLEON si vyhradzuje právo na to, aby jej zástupca vykonal kontrolu každého produktu alebo súčasti pred reklamáciou.

NAPOLEON nenesie zodpovednosť za akékoľvek prepravné náklady, náklady na pracovnú silu, alebo vývozného cla.



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

Bezpečné prevádzkové postupy

- Prečítajte si celý návod pred použitím grilu.
- Za žiadnych okolností by mala byť vykonaná zmenená tohto grilu.
- Postupujte pozorne podľa prevádzkového návodu pri prevádzke grilu.
- Nepoužívajte drevené uhlie so zatvoreným vekom.
- Nenakláňajte sa nad gril pri zapaľovaní.
- Nepoužívajte benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé tekutiny na zapálenie dreveného uhlia. Používajte iba drevené uhlie a štartovacie kvapalinu schválenú pre zapálenie uhlia. Uistite sa, že všetky kvapaliny, ktoré mohli pretiecť cez dno grilu sú odstránené pred zapálením uhlia.
- štartér dreveného uhlia by nikdy nemali byť pridaný na horúce alebo dokonca teplé uhličky.
- Po použití a pred zapálením, štartovacie kvapaliny dreveného uhlia by mali byť uzavreté a uložené v bezpečnej vzdialenosti od grilu, najmenej 25 stôp (7,6 m).
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúceho grilu, nedovoľte deťom šplhať vnútri skrine.
- Ak je gril v prevádzke nenechávajte ho bez dozoru.
- Nehýbte grilom za tepla alebo v prevádzke.
- Tento gril nesmie byť inštalovaný v alebo na rekreačných vozidlách alebo lodiach.
- Tento gril sa musí skladovať iba vonku na dobre vetranom mieste, nesmie byť používaný vo vnútri budovy, garáže, vo verande, altánku alebo iných uzavretých priestoroch.
- Udržujte správnu vzdialenosť od horľavín, 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.
- Čistite zásobník popola / tuku pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu, to môže viesť k požiaru zvýšného tuku.
- Nepoužívajte bočné police pre uloženie zapaľovače, zápaliek alebo iné horľaviny.
- gril by mal byť na rovnom povrchu, za všetkých okolností.
- Nikdy nepoužívajte vodu na ovládanie vzplanutia alebo uhasenie uhlie, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrch grilu.
- Pre ovládanie flare-ups, ľahko zatvorte vetracie otvory na grile. Ak chcete úplne uhasiť uhlia / oheň, zatvorte všetky vetracie otvory a veko úplne.
- Používajte správne grilovacie nástroje s dlhými ušami, tepelne odolné
- Používajte 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.

Pokyny zapálenia

PRIAME VARENIE



NEPRIAME VARENIE



Použitý uhelný gril

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

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



VAROVANIE! Otvorte veko.

VAROVANIE! Umiestnite gril vonku na pevný, úroveň, nehorľavý podklad. Nikdy nepoužívajte gril na drevených či iných 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	NEPRIAMA METÓDA VARENIE
1. Úplne otvorte priedoch grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.	1. Úplne otvorte priedoch grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.
2. Uistite sa, že je popol vyčistený z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.	2. Uistite sa, že je popol vyčistený z predchádzajúceho použitia a potom znovu nainštalujte.
3. Mriežka môže byť použitá buď s alebo bez stredného vzduchového deflektora. Deflektor zaisťuje rovnomernejšie teplotu a spomalí rýchlosť horenia v stredu grilu. Použite buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov zahrnutých v manuáli, alebo umiestnite ľahšie kocky či ľahko pokrčené noviny na alebo okolo vzduchového deflektora. Umiestnite uhlie v kužeľovitom tvare na stred jednotky na noviny alebo ľahšie kocky.	3. Odstráňte vzduchový deflektor a umiestnite odkvapkávacia panvica. Umiestnite voliteľne uhlie na oboch stranách odkvapkávacej misky. Použite buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov zahrnutých v manuáli, alebo umiestnite ľahšie kocky či ľahko pokrčené noviny na alebo okolo vzduchového deflektora. Umiestnite uhlie v kužeľovitom tvare na stred jednotky na noviny alebo ľahšie kocky.
4. Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).	4. Zapáľte noviny alebo ľahšie kocky. Akonáhle sa rozhorí, zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nie je pokrytá svetlo šedým popolom (približne 20 minút).
5. Pomocou klieští s ušami tepelne odolnými, rozmiestnite drevo rovnomerne na celý rošt (vrátane stredného vzduchového deflektora).	



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 š 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.
- Budte mimoriadne opatrní pri nalievaní štartéra na žeravé uhlíky.



SK

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 uhlia na rošte (priama metóda varenia), alebo po stranách (nepriama metóda).
- Ako náhle je horúce uhlie umiestnené na grile, môžete ho rovnomerne rozhrnúť pomocou klieští s tepelne odolnou rukoväťou.

Príručka varenie s dreveným uhlím

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

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

Tabuľka grilovanie na drevenom uhlie

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

Návod grilovanie

Počiatkové zapálenie: pri prvom zapálení, bude gril vydávať mierny zápach 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 mozu znížiť dobu varenia a maso bude rovnomernejším 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 moze vytvoriť „vzplanutia“. Buď obmedzte obsah tuku alebo znížte teplotu. V prípade, že dôjde k vzplanutí potravy, presunie preč z plameňa a znížte teplotu. Nechaj veko Otvorené.

Ako všeobecné pravidlo, v pláne do používania asi 50 briekiet budete variť 1 kg mäsa. . A na varenie na viac Ako 30 až 40 minút, musí byť ďalšie briekety pridané do ohňa. Pri nepriazni počasím je zima Alebo Veterná, bude potrebovať viac brieketami pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.

Pridanie dreveného uhlia počas varenia: pri pridávaní uhlie na gril buďte opatrní. Plamene môžu vzplanúť, keď uhlie prichádza do styku s čerstvým vzduchom. Stojte v bezpečnej vzdialenosti a používajte kliešte s dlhou rukoväťou, tepelne odolné a pridajte ďalšie uhlie / briekety. Tam sú klapky na oboch stranách varnej mriežky, ktoré poskytujú prístup k roštu na drevené uhlie.



POZOR! Nikdy nepridávajte do horúcich či teplých uhlíkov štartovacie kvapalinu. 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 a grilovací rošt: mriežky a grilovací rošt je najlepšie čistiť mosadznou drôtenou kefou v priebehu pred vykurovacím obdobím. Oceľové drôty kefy môžete využiť proti odolným škvrám.

Čistenie vnútra v plynovom grile: Odstráňte grilovací rošt. Použite mosadznú drôtenú kefu na čistenie nečistôt uvoľnené nečistoty z misky a vnútra veka. Oškrabte viacej 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 odkvapkávacu misku po každom použití, aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty. Vyčistite odkvapkávacu misku po každom použití, aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty.

Popolník / odkvapkávacia miska: popol, tuk prebytočné kvapky odkapajú robiť 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 / odkvapkávacu misku s jemným čistiacim prostriedkom Vodou. Dôkladne opláchnite čistou vVodou vytrite do sucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky ani drôtenku na jakovkoľiv maľovaný, porcelánu alebo nerezový diel vášho grilu Napoleon. Ak tak urobíte, bude poškrabaný povrch grilu. Povrch grilu by sa mal čistiť teplou mydlovou vodou, zatiaľ čo je kov ešte na dotyk teplý. Na čistenie nerezových povrchov, použite čistič na nerezovej ocele alebo ne-abrazívne. Vždy ich utrite v smere vlákien / rýh. V priebehu doby, diely z nerezovej ocele zmení farbu 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.	<p>Nesprávne predhriatie.</p> <p>Nedostatok vzduchu.</p> <p>Málo uhlie uhlie.</p> <p>veko je často otvárané</p>	<p>Povoľte horenia uhlia až bude pokryté svetlo šedým popolom. (obvykle 20-25min).</p> <p>Otvorte otvory.</p> <p>Pridajte ďalšie drevené uhlie do zásobníka.</p> <p>Nechajte jedlo variť s uzavretým vekom. Zakaždým, keď je veko zdvihnuté, teplota klesá. To vedie k nižšej teplote a dlhšej dobe varenia.</p>
Príliš vzplanutia / nerovnomerné teplo..	<p>Nesprávne predhriatie.</p> <p>V zásobníku je veľa tuku alebo popole</p>	<p>Predhrejte gril so zatvoreným vekom po dobu 20 - 25 minút a hličky rovnomerne rozmiestnite.</p> <p>Čistite zásobník popola / odkvapkávaciu misku pravidelne. Nevykladajte panvicu s hliníkovou fóliou. Viď pokyny pre čistenie.</p>
“farba“ sa odlupuje z vnútra veka	nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.	To nie je závada. Povrchová úprava na veku a “kapučňu” je z nerezovej ocele. Odlupovanie je spôsobené kalným tukom, ktorý schne, a bude sa odlupovať. Zabráňte tomu pravidelným čistením. viď čistenie

Prehľad grilovanie na drevenom uhľí

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 buď Ultrachef Charcoal Starter (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov v manuáli, alebo umiestnite zľahka pokrčené noviny na a okolo deflektora. Umiestnite uhlie v tvare kužeľa do stredu jednotky (priama metóda varenia) alebo po stranách (nepriama metóda).
- Pre úplné 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 držadlami.
- Tekutý štartér môže byť použitý na zapálenie uhlie, ale to nie je preferovaný spôsob. Môže zanechať chemickú chuť na jedle, jedlo sa môže spáliť. Akonáhle uhlie horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Pri prevádzke uchovávajte fľaštičku aspoň 7,6 m od grilu.
- Dymové arómy môže byť dosiahnutý pridaním drevených šupín, ktoré sú k dispozícii v rôznych arómach u vášho predajcu Napoleon.

Varenie s vaším grilom

- Odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom počas približne 20 minút. Uhlíky sú pripravené, keď majú slabú vrstvu sivého popola.
- Ako všeobecné pravidlo je použitie asi 50 brikiet na 1kg mäsa. Ak varenie presáhne 30 až 40 minút, musí byť pridané ďalšie briкеты. Pri nepriazni počasia v zime alebo veternom, budete potrebovať viac brikiet pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.
- 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 úplné, pomôže ochladzovať uhlíky. Nezatvárajte úplne vetracie otvory a vetracie veko, ak sa snažíte znížiť alebo uhasiť plameň.
- Grilovacie rošty môžete naolejovať pred predohrevom pre zníženie lepenie.
- Použite teplomer na mäso, pre zistenie či sú potraviny dostatočne uvarené.

Čistenie grilu

- Zatvorte veko grilu a všetky vetracie otvory vyhasnutie.
- Vždy nechajte gril úplne vychladnúť než s ním budete manipulovať.
- Nikdy nenechávajte uhlie a popol bez dozoru. Pred odstránením sa uistite, že je uhlie a popol úplne uhasený.
- Použite kovovú špachtľu alebo naberte zostávajúce 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)

Než sa obrátite na oddelenie zákazníckych riešení, skontrolujte Napoleon webové stránky pre rozsiahlejšie informácie -čistenie, údržbu, odstraňovanie problémov a náhradné diely na www.napoleongrills.sk. Obráťte sa na svojho miestneho distribútora priamo (pozri zoznam kontaktov distribútorov grilov) pre náhradné diely a záručnej reklamácie.

Ak chcete spracovať reklamáciu, musíme mať k dispozícii 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 riešenie by mohol zástupca požiadať o kontrolu v továrni pred poskytnutím náhradných dielov. Tieto diely musia byť odoslané zpet dovozci.

Než sa obrátite na riešenie pre zákazníkov, prosím, zoberte na vedomie, že na tieto položky sa nevzťahuje záruka:

- 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).

Notes

SK



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 должны быть удалена перед первым использованием гриля. С некоторых частей гриля защитная пленка демонтируется в процессе производства, и, возможно, могла оставить следы (в виде полос), которые могут восприниматься как царапины или пятна грязи. Чтобы удалить остатки следов клея, энергично протрите нержавеющую сталь в том же направлении, что и зернистость стали.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.



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



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 některé části odstraněn v průběhu výrobního procesu, a může zanechat zbytek, který může být vnímán jako škrábance nebo skvrny. Chcete-li odstranit tyto zbytky, použijte utěrku popř. čistič na nerez.**
5. Postupujte podle pokynů v pořadí, v jakém jsou stanoveny v tomto návodu.
6. K montáži jsou doporučeni dvě osoby a mají 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 rozbaľovaní a montáži odporúčame nosiť pracovné rukavice a ochranné okuliare pre vašu ochranu. Aj keď sme vynaložili všetko úsilie, aby montážny proces nebol problémový a bol bezpečný. Diely sú vyrobené z ocele, hrany a rohy môžu byť ostré, môžete si spôsobiť zranenie pri nesprávnej manipulácii!

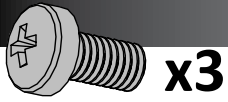


Začíname

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 dodavateľa.

**x3**

N570-0097 (M3)

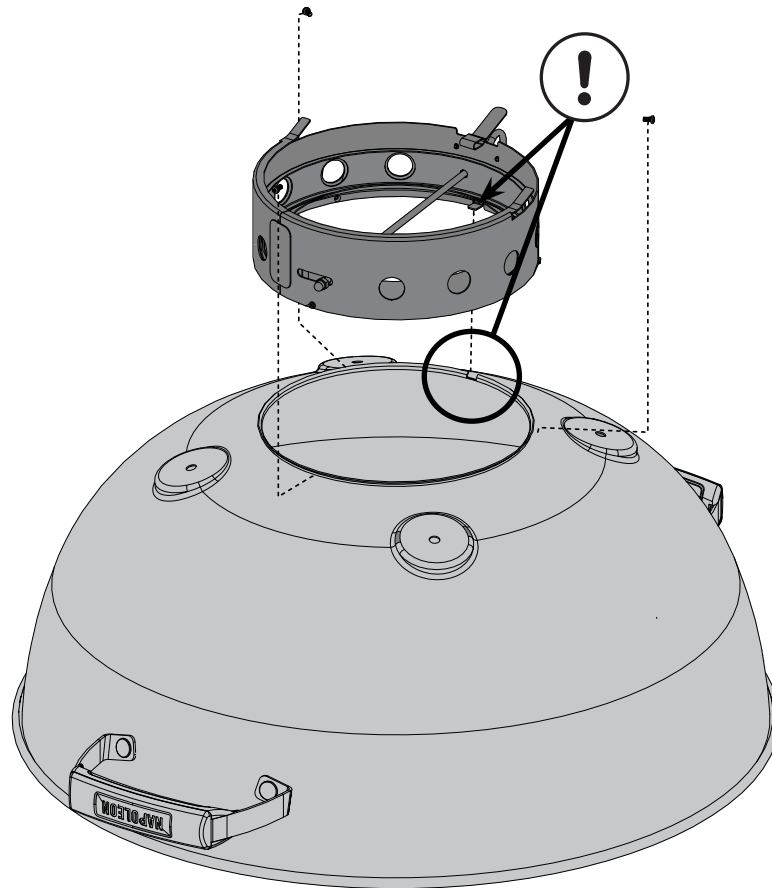


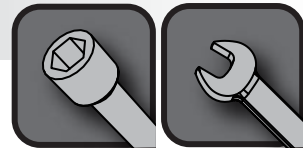
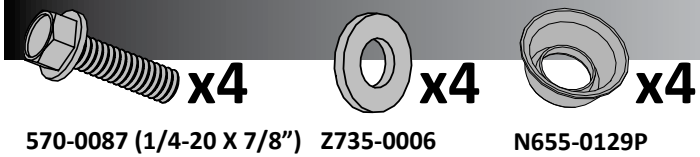
Ensure slot in the base engages the clip in the air vent as illustrated.

Убедитесь, что разъем в опоре соприкасается с зажимом, расположенным в вентиляционном отверстии, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že slot se v základně zapojuje do vzduchového ventilu podle obrázku.

Zaistite, aby drážka boľa zachytená klipom vo vetracím otvore, ako je znázornené.





3/8" (10mm)

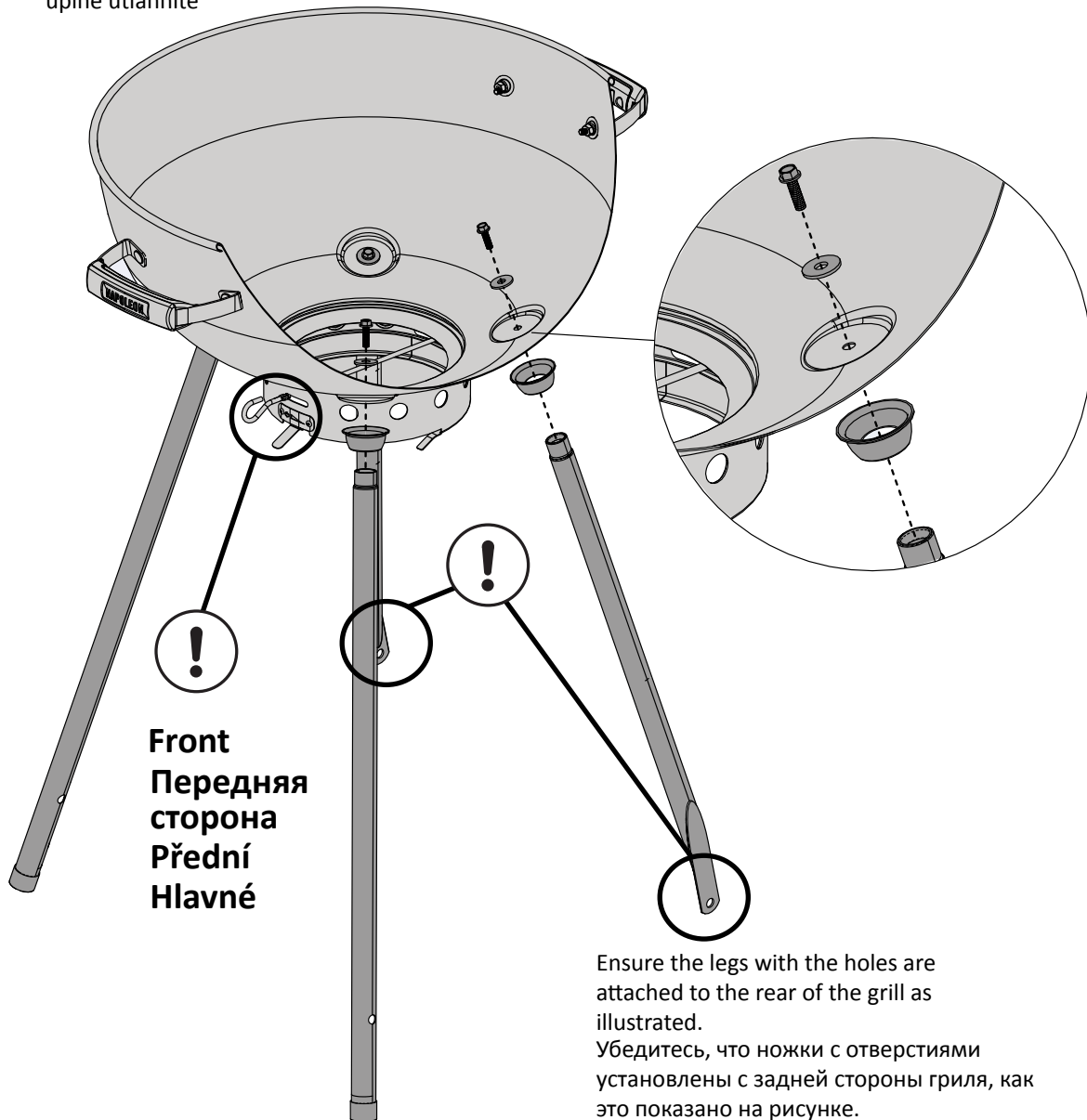


For ease of installation start all screws before tightening completely. Completely tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

Для простоты установки сначала вверните все винты перед окончательной затяжкой. Окончательно затяните винты после того, как нижняя полка и колёса были установлены.

Pro snadnou instalaci našroubujte lehce všechny šrouby. Následně je zcela utáhněte a hlavně spodní polici s kolečky.

Pre jednoduchú inštaláciu čiastočne zatočte všetky skrutky. Po pripojení spodnej police a kolesá, skrutky úplne utiahnite



Front
Передняя
сторона
Přední
Hlavné

Ensure the legs with the holes are attached to the rear of the grill as illustrated.

Убедитесь, что ножки с отверстиями установлены с задней стороны гриля, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že nohy s otvory jsou připevněné k zadní části roštu, jak je zobrazeno.

Uistite sa, že nohy s otvormi sú pripojené k zadnej časti roštu, ako je znázornené.

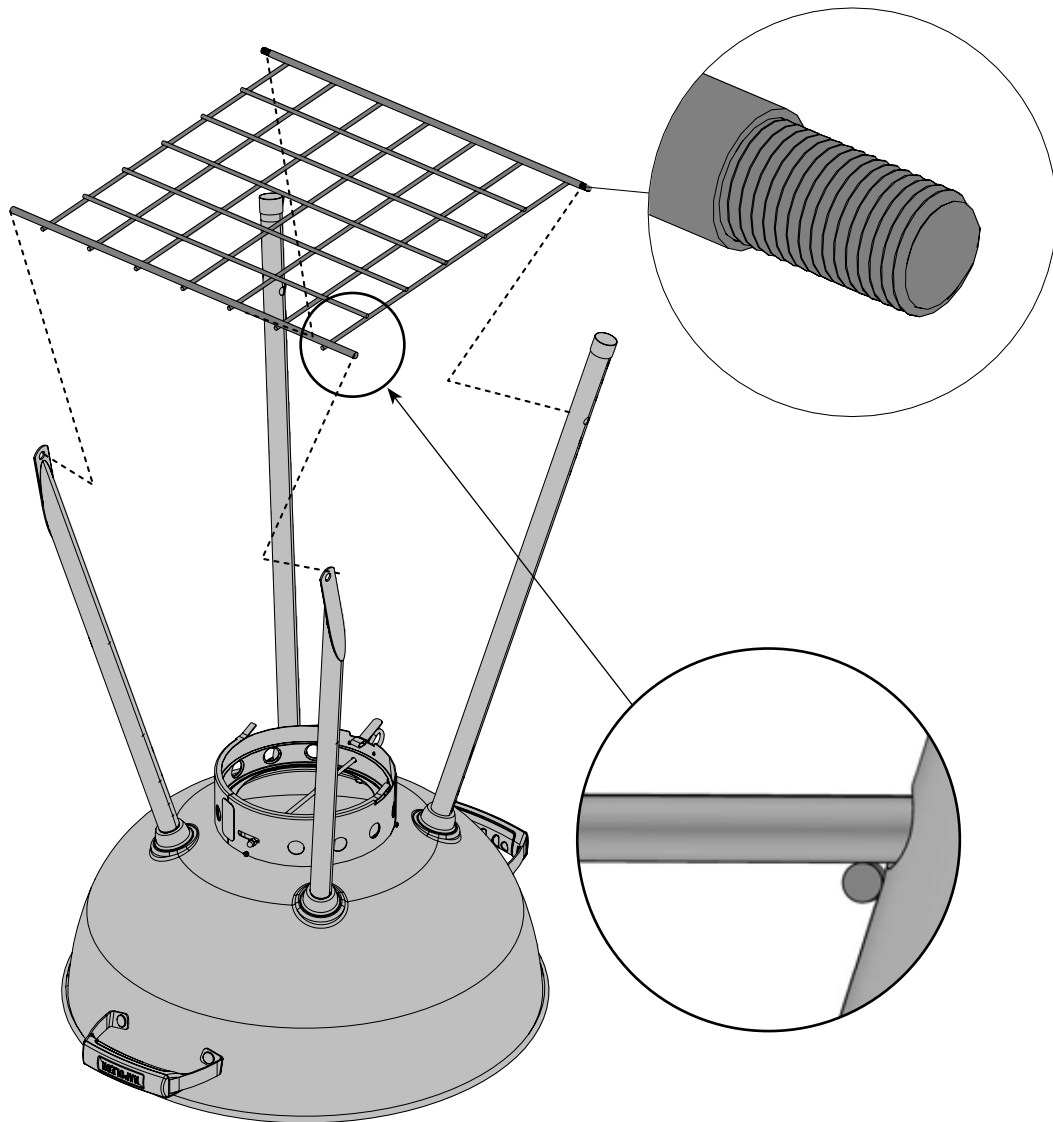


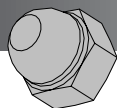
Insert the bottom shelf into the holes in the legs ensuring the crossbars on either end of the shelf are to the bottom as illustrated.

Поместите нижнюю полку в отверстия, расположенные в ножках, убедитесь, что перекладины с обеих сторон полки находятся внизу, как это показано на рисунке.

Vložte spodní polici do otvorů v nohách zajišťujících příčnice. Na jednom konci police jsou na spodní straně, jak je zobrazeno.

Vložte dolnej police do otvorov v nohách zaisťujúcich priečniky na oboch koncoch police, sú umiestnené na spodnej strane, ako je znázornené.



**x2****x2**

N450-0043 (8mm)

N450-0035 (M8)



1/2" (13mm)

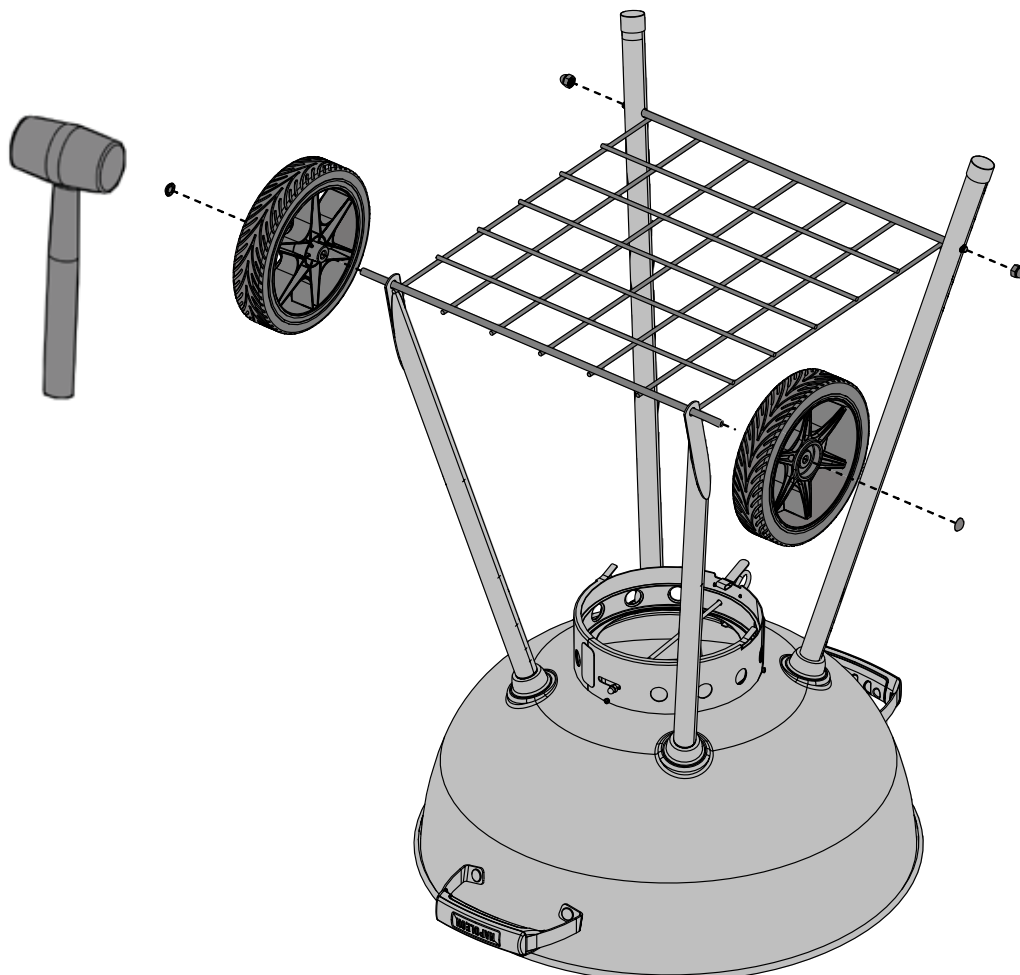


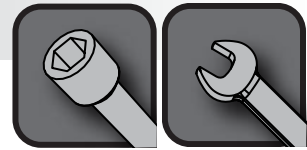
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.

При необходимости ось крышки могут быть использованы с резиновым молотком.

V případě potřeby lze poklici vyrazit gumovou paličkou.

V prípade potreby môžete využiť pre montáž čiapky nápravy gumovú paličku.

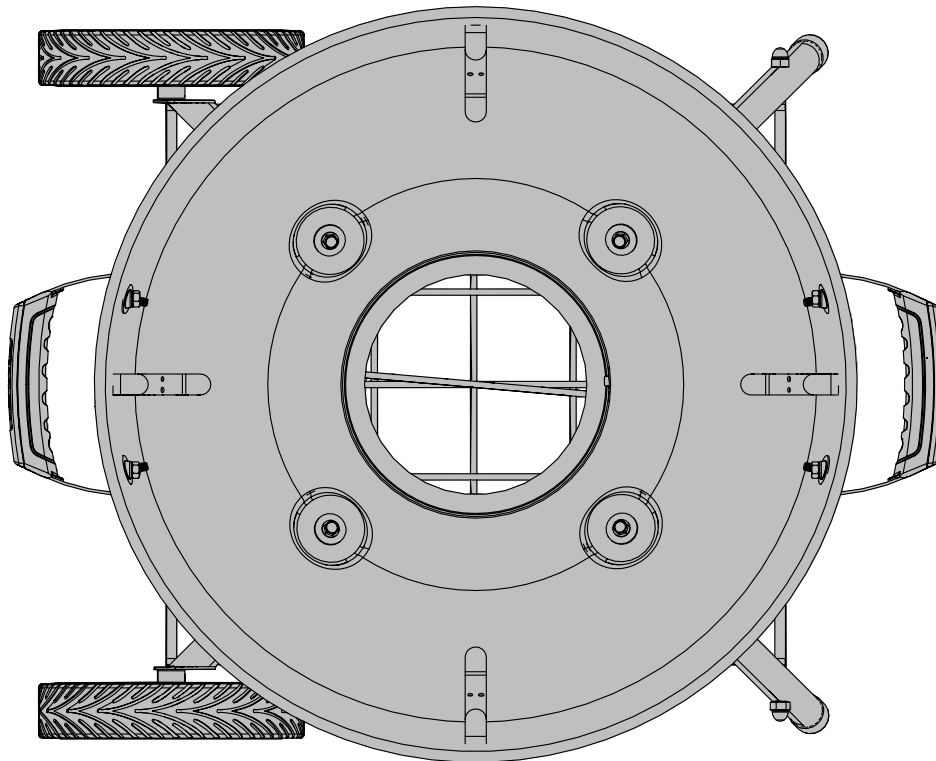




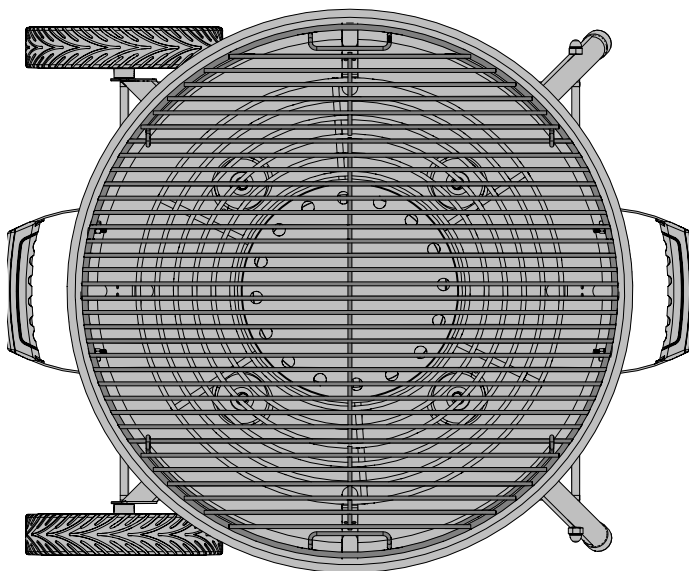
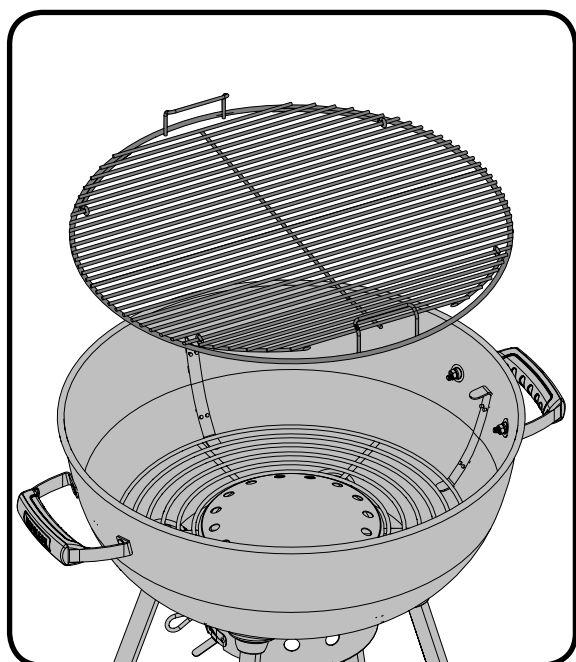
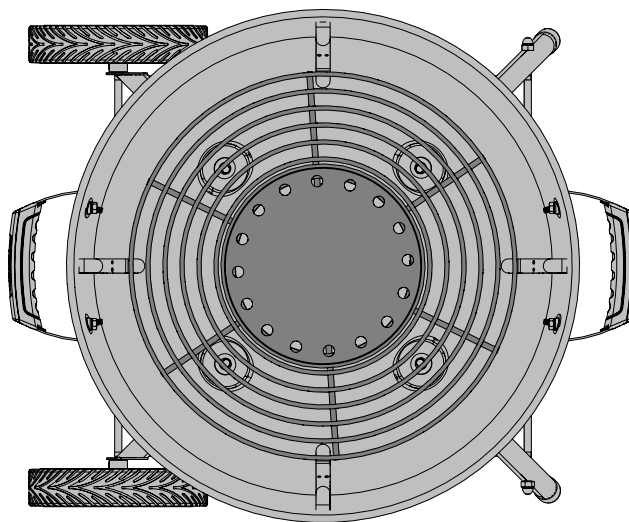
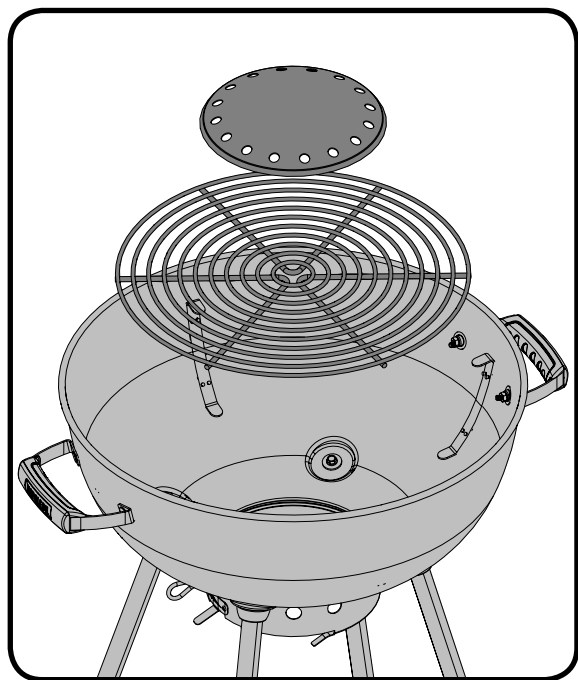
3/8" (10mm)

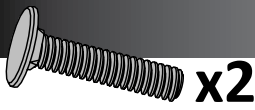


Completely tighten screws, securing legs to base.
 Окончательно затяните винты, закрепляя ножки на опоре.
 Zcela utáhněte šrouby zajišťující nohy k základně.
 Úplne utiahnite skrutky, zaistite nohy základne.

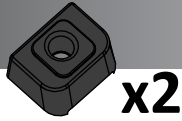


WARNING! Do not over tighten leg screws.
ВНИМАНИЕ! Не перетягивайте винты ножек.
VAROVÁNÍ! Neutahujte šrouby nohou.
VAROVANIE! Neutahujte skrutky nôh.

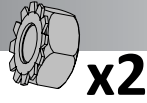




N570-0114 (1/4"-20)



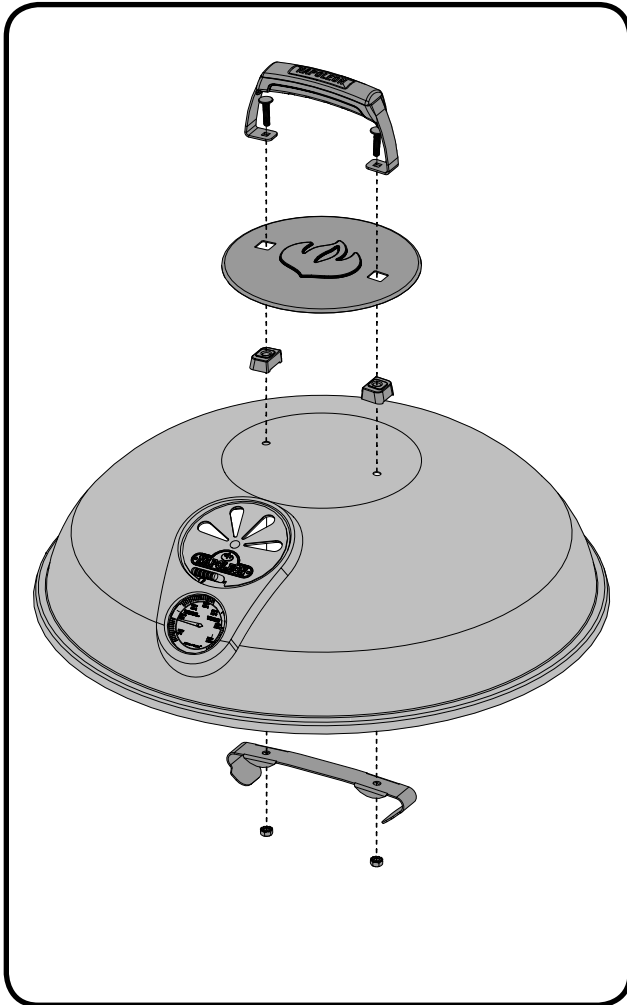
N655-0188



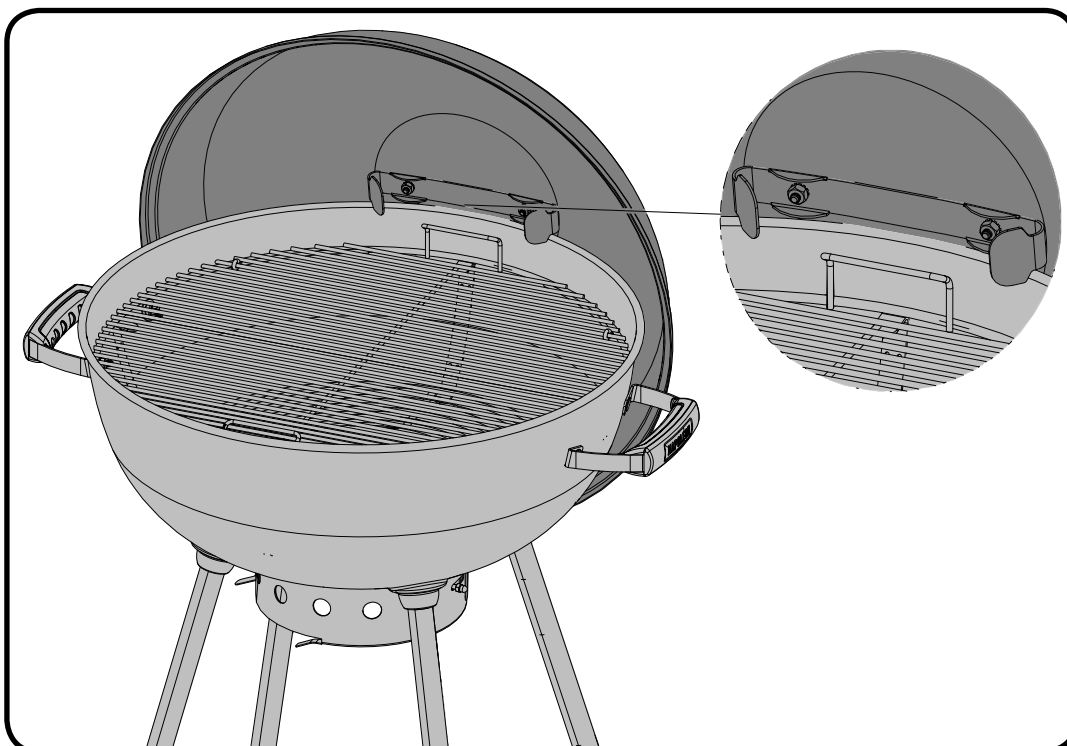
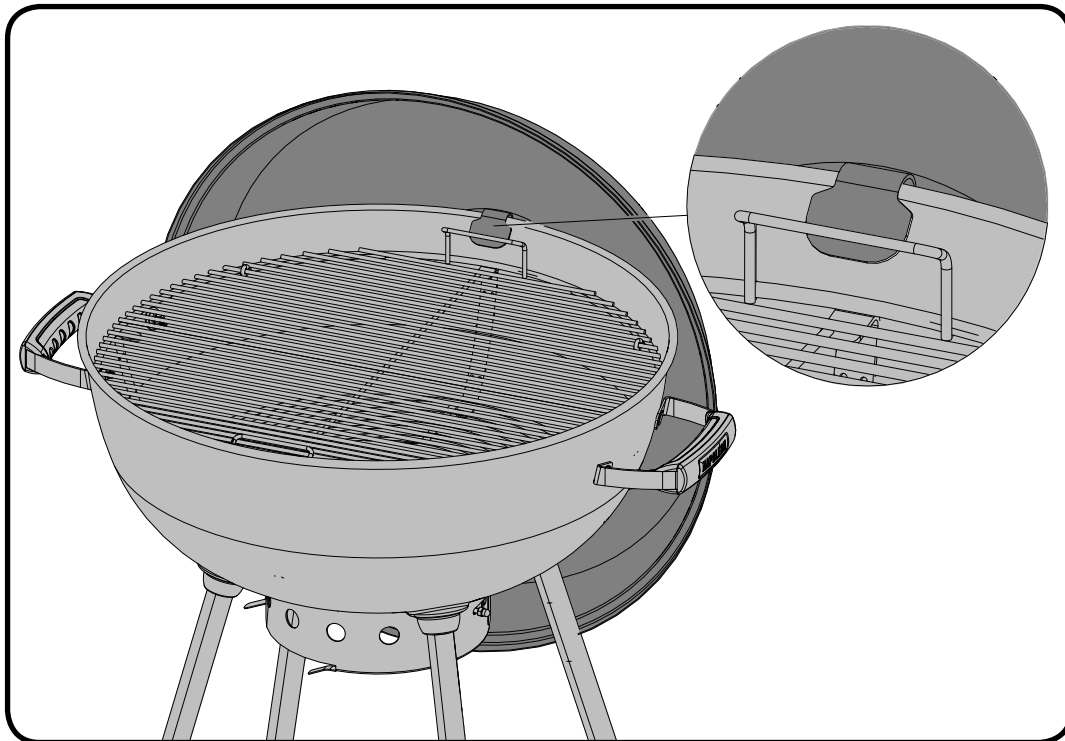
N450-0025 (1/4"-20)



3/8" (10mm)



The lid on your grill can be hung on the base by using one of the two methods illustrated below.
Крышку гриля можно повесить над опорой, используя один из описанных ниже методов.
Víko na grilu může být zavěšeno na základně pomocí jedné z těchto dvou variant, jak je uvedeno níže.
Vieko na grile môže byť zavesené na základni tela s pomocou jednej z dvoch nasledujúcich metód ilustrovaných nižšie.

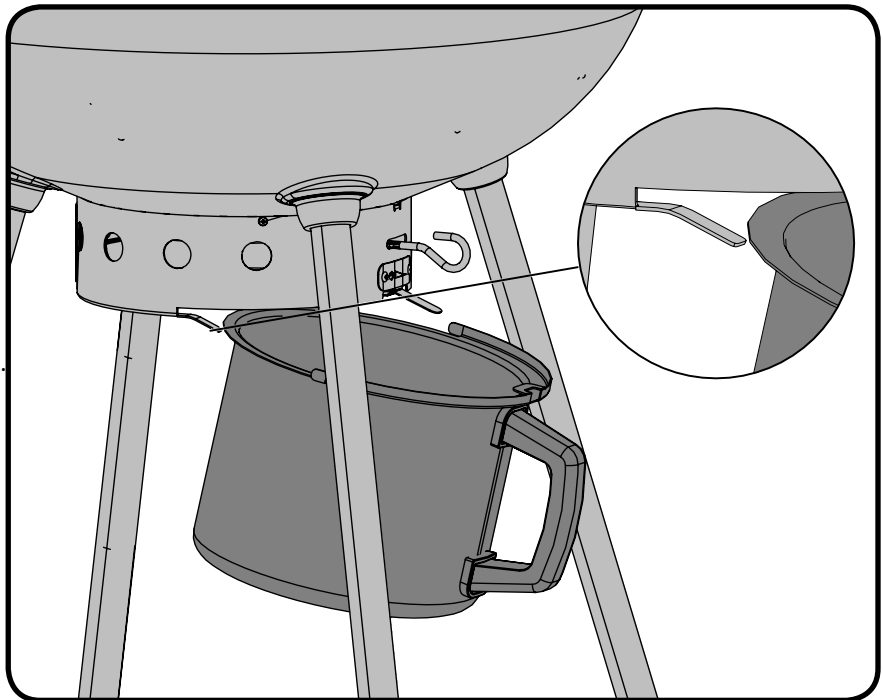




Ensure ash/drip pan engages in base as illustrated.

Убедитесь, что поддон / зольник установлен на опоре надлежащим образом. Уjistěte se, že odkapová miska je na svém místě, jak je znázorněno.

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

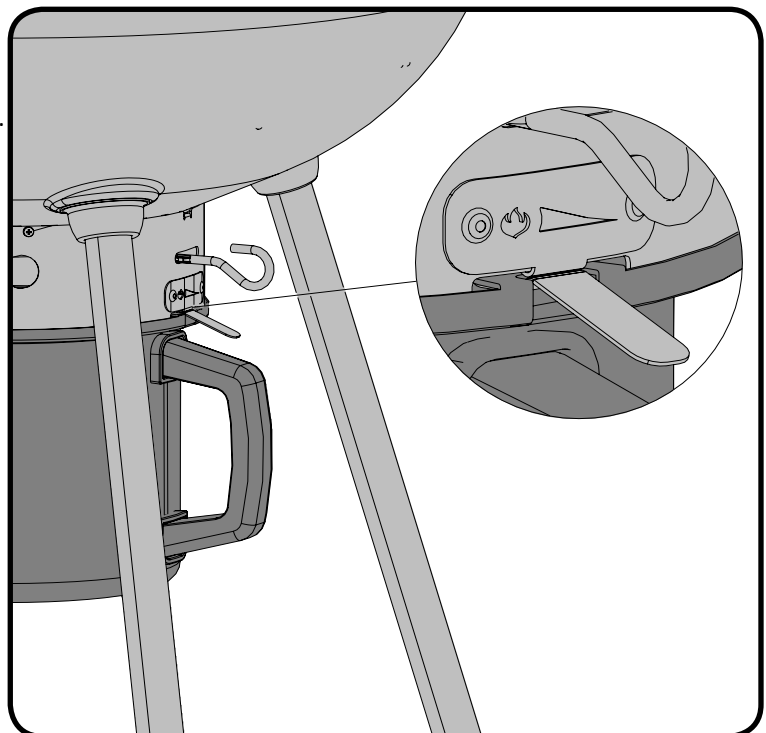


Ensure slot in drip pan engages clip in base as illustrated.

Убедитесь, что поддон установлен на опоре так, как это показано на рисунке.

Ujistěte se, že slot odkapové misky je v základně, jak je znázorněno.

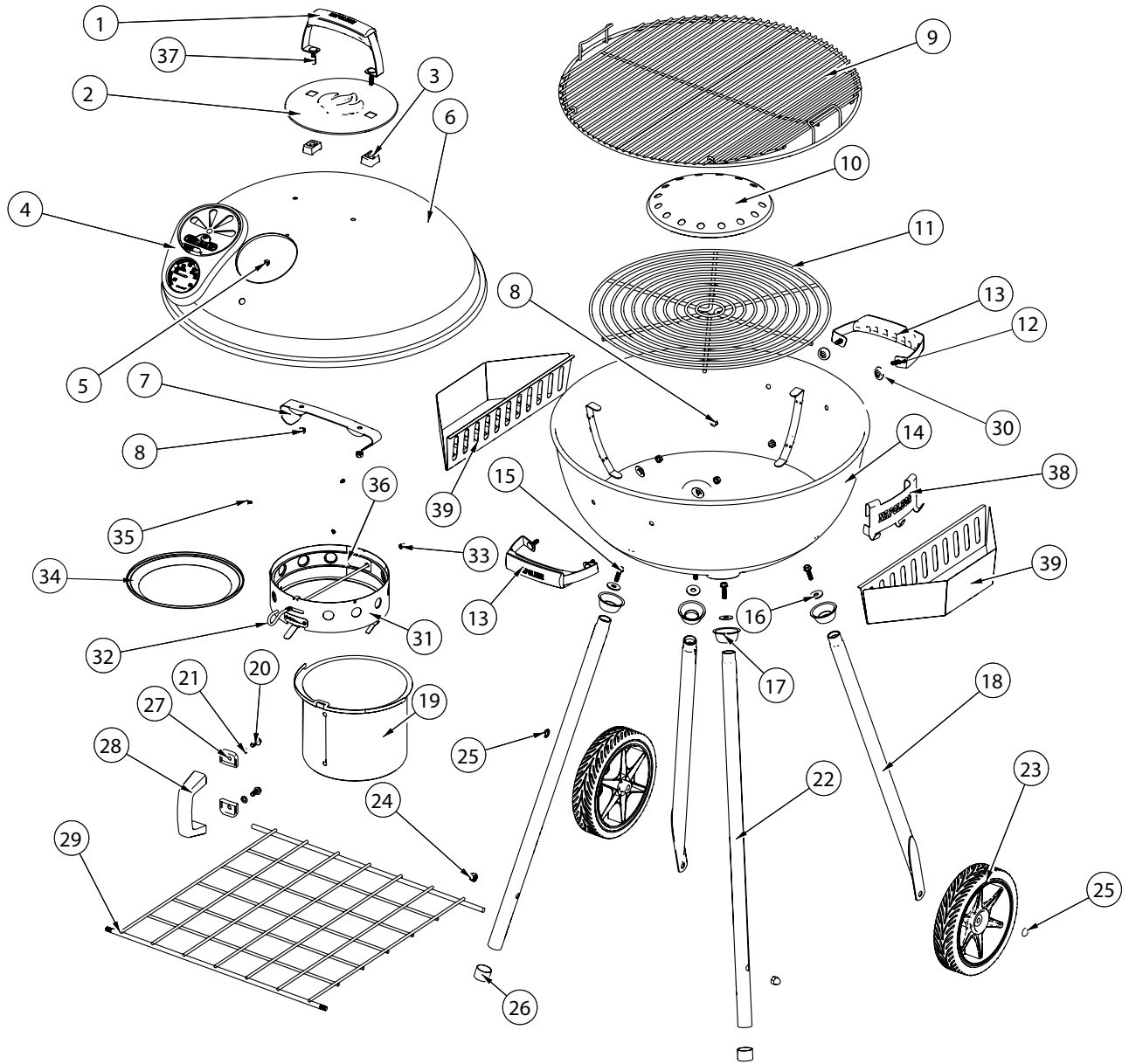
Zaistite, aby drážka v odkvapkávacej miske bola zapojená, ako je znázornené.



Parts List

Item	Part #	Description	
1	N010-0864	lid - handle / poignée de couvercle	x
2	N585-0105	heat shield lid handle / écran thermique de la poignée du couvercle	x
3	N655-0188	support lid handle / support de la poignée du couvercle	x
4	N685-0010	temperature gauge / jauge de température	x
5	W450-0005	logo spring clips / pinces à ressort du logo	x
6	N335-0056K	lid / couvercle	x
7	N080-0262	lid hanging bracket / support de couvercle	x
8	N450-0025	nut M6 / écrou M6	x
9	N305-0078	cooking grid / grille de cuisson	x
10	N500-0043	reflector plate / déflecteur d'air	x
11	N305-0077	charcoal grate / grille à charbon de bois	x
12	N570-0115	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
13	N010-0865	base handle / poignée de la base	x
14	N010-0673K	base / base	x
15	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8"	x
16	Z735-0007	flat washer / rondelle plate	x
17	N655-0129P	support leg / support de patte	x
18	N075-0087L	leg wheel / patte arrière avec roue	x
19	N710-0075-BK1HG	drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement	x
20	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
21	N735-0003	washer, lock 1/4" / rondelle de blocage 1/4"	x
22	N075-0086L-1	leg front / patte avant	x
23	Z745-0001	wheel / roue	x
24	N450-0035	acorn nut M8 / écrou borgne M8	x
25	N450-0043	axle cap / essieu	x
26	N120-0015	cap leg / embout pour patte	x
27	N655-0132	support ash pan handle / support pour poignée du récipient à cendres	x
28	N325-0071	ash pan handle / poignée du récipient à cendres	x
29	N590-0234-BK1SG	wire bottom shelf / tablette grillagée inférieure	x
30	Z735-0007	washer M6 / rondelle de blocage M6	x
	N010-0846	air vent assembly / assemblée du vent air	x
31	N010-0735	outer air support / appui aérien extérieure	x
32	N325-0070	handle / poignée	x
33	N450-0036	nut M5 / écrou M5	x
34	N215-0010	ash deflector / déflecteur de cendres	x
35	N570-0097	M3 screw / vis M3	x
36	N010-0734	inner air support / appui aérien intérieure	x
37	N570-0114	1/4-20 x 1-1/8" screw / vis 1/4-20 x 1-1/8"	x
38	55100	tool hook bracket / crochet à ustensiles	ac
39	N590-0207	basket charcoal / panier à briquettes	ac
	68910	vinyl cover / housse en vinyle	ac

x - standard x - стандарт
ac - accessory ac - принадлежность



Notes

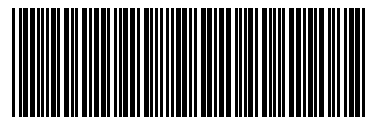


Notes





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 notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.



N415-0350E