

MONTÁŽ POUŽITIE A ÚDRŽBA

Tento gril musí byť používaný len vonku na dobre vetranom mieste
Uschovajte tento návod pre neskoršie použitie

VONKAJŠIJ GRIL NA DREVENÉ UHLIE

SK



Použite štítek se sériovým číslom z kartonu



Výrobní číslo.
XXXXXXXXXXXX
Model č.

Nevyhazujte

NK22CK-C



Nesnažte sa začať tento spotrebič bez čítania "ZAPAĽOVACÍCH" inštrukcií v tomto návodu



NEBEZPEČENSTVO

Spaľovanie uhlia vydáva oxid uhoľnatý. Nespaľujte uhlie vnútri domov, garáží, stanov, vozidiel alebo iných uzavretých priestorov.

Oznámenia na montáž: Zanechajte tento návod s grilom pre budúce použitie



0359-12

Z415-0010CE-CZ Mar 26/14

Napoleon Appliance Corp.,

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564

www.napoleongrills.com Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com

Ďakujeme, že ste si vybrali gril Napoleon

Produkty Napoleon sú navrhnuté s vynikajúcimi komponentmi a materiálmi, sú zostavené vyškolenými remeselníkmi, ktorí sú veľkou pýchou v ich práci. Horákové a ventilové zostavy sú testované na stanici kvalitnom testom. Tento gril bol dôkladne skontrolovaný kvalifikovanými technikmi pred balením a expedíciou, aby zákazník dostal kvalitný výrobok, ktorý očakáva od Napoleona.

Naším cieľom je Vám poskytnúť potrebné nástroje pre nezabudnuteľný grilovací zážitok. Táto príručka je poskytovaná ako pomoc pre váš nový gril ako je zostavený, inštalovaný, udržiavaný a ako sa o neho vhodne starať. Je dôležité si prečítať a pochopiť celú túto príručku pred začatím práce s novým grilom, aby boli plne pochopené všetky bezpečnostné pokyny a funkcie vášho grilu. Tým, že sa budete držať týchto pokynov, budete mať roky bezproblémové grilovanie. Ak tento výrobok nespĺňa Vaše očakávania, z akéhokoľvek dôvodu, prosím volajte naše oddelenie starostlivosti o zákazníkov na 1-866-820-8686 medzi 9:00 a 17:00 hodín alebo navštívte naše webové stránky na www.napoleongrills.com.

Napoleon plynový gril

NAPOLEON garantuje, že materiály a spracovanie, použité pri výrobe Vášho nového grilu, budú odolné voči chybám nasledujúce obdobie od jeho kúpy:

Smaltované veko a misa	doživotne
Plastová madla	10 rokov
Smaltované liatinové grilovacie rošty	5 rokov plus5
Drôtené rošty	2 roky
Drôtený uhoľný rošt	2 roky
Všetky ostatné časti	2 roky

plus5 značí časový úsek rozšírenej záruky, vďaka ktorej budú náhradné diely zákazníkovi k dispozícii ďalších päť rokov za 50% z aktuálnej maloobchodnej ceny

Podmienky a obmedzenia

"NAPOLEON sa zaručuje za svoje výrobky iba za predpokladu, že nákup bol uskutočnený prostredníctvom autorizovaného predajcu NAPOLEON a je predmetom nasledujúcich podmienok a obmedzení:"

Táto továrenská záruka je neprenosná a nesmie byť rozširovaná.

Plynový gril musí byť inštalovaný autorizovaným servisným technikom alebo dodávateľom. Inštalácia musí byť vykonaná v súlade s pokynmi na inštaláciu dodávané s produktom a všetky miestne, národné, stavebné a požiarne predpisy.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním, nedostatočnou údržbou, mazivami, požiarne, nepriaznivým prostredím, nehodou, úpravami, zanedbávaním a diely nainštalované od iných výrobcov majú za následok neplatnosť tejto záruky.

Táto obmedzená záruka sa ďalej nevzťahuje na žiadne škrabance, preliačiny, lak, korózie alebo blednutie farby teplom brúsnym a chemickými čistiacimi prostriedkami, ani na smaltovaných častiach, ani na komponenty použité v inštalácii plynového grilu.

V prvom roku sa záruka vzťahuje iba na výmenu overených častí, ktoré sú chybou materiálu alebo spracovania za predpokladu, že výrobok bol prevádzkovaný v súlade s návodom na obsluhu a za normálnych podmienok.

Po prvom roku, s ohľadom na záruku NAPOLEON President Limited Lifetime Warranty, je nutné vracať chybné diely.

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

Bez ohľadu na akékoľvek ustanovenia obsiahnuté v tejto záruke nesmie byť rozšírená na ďalšie náhodné, následné alebo nepriame škody.

Táto záruka vymedzuje povinnosti a zodpovednosť firmy NAPOLEON s ohľadom na typ grilu, iné záruky s ohľadom na tento výrobok, jeho časti a príslušenstvo sú vylúčené.

NAPOLEON neprijíma ani neopravňuje žiadnu tretiu stranu, aby preberala jeho mene iné záväzky s ohľadom na predaj tohto výrobku.

NAPOLEON nebude zodpovedný za: vypálenie, vplyvom prostredia ako je silný vietor alebo nedostatočným vetraním.

NAPOLEON nie je zodpovedný za škody na grile vplyvom počasia, krupobitie, hrubým zaobchádzaním, nevhodnými chemikáliami či čistiacimi prostriedkami.

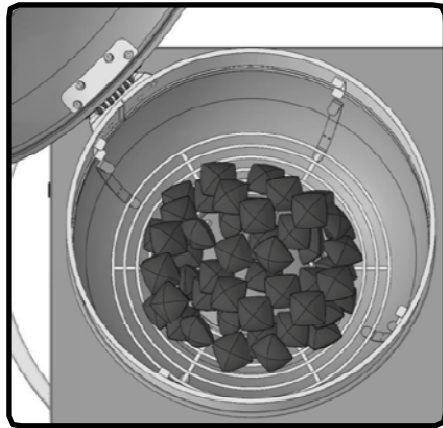
K uplatneniu záruky je potrebné mať doklad o kúpe spolu so sériovým číslom a typom modelu. NAPOLEON si vyhradzuje právo na kontrolu výrobku jeho zástupcom pred vykonaním reklamácie.

Prevádzkové bezpečnostné postupy

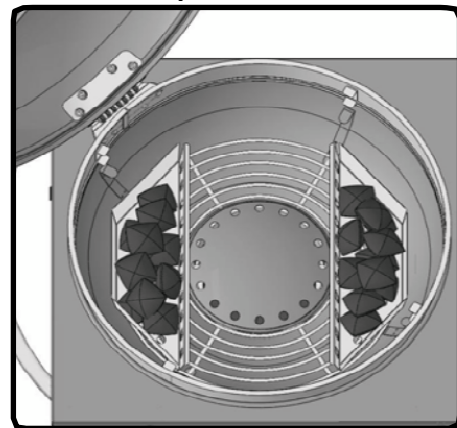
- Tento plynový gril sa musí zostaviť presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Ak bol gril zostavený v obchode, je nutné skontrolovať návod na montáž pre potvrdenie správneho zostavenie a vykonať požadované skúšky tesnosti pred použitím grilu.
- Prečítajte si celý návod pred použitím plynového grilu.
- Tento plynový gril sa smie používať iba vonku, alebo v dobre vetranom priestore a nesmie byť použitý vo vnútri budovy, garáže, verandy, altánok alebo iného uzavretého priestoru.
- Tento plynový gril nesmie byť inštalovaný vo vnútri alebo vo vozidle alebo člne.
- Neumiestňujte prístroj vo veternom prostredí. Silný vietor má nepriaznivý vplyv na výkon varenie plynového grilu.
- Nepoužívajte zariadenie pod hornú horľavou konštrukciou.
- Udržujte správnu vzdialenosť od horľavín, (410 mm zadná strana prístroja, 180 mm do strán). Ďalšia odstup je doporučený od vinylovej dosky alebo tabule skla.
- Vždy majte vetracie otvory na kryte fľaše voľné.
- Plyn musí byť vypnutý na propánové fľaši alebo na prívode plynu ventilom, ak plyn nepoužívate.
- Udržujte deti a domáce zvieratá od horúceho grilu a nepripustite deťom liezť do vnútr skrine.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučení ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Ak je miesto pre propánovú fľašu kryté, musí byť zabezpečené odvetranie v súlade s miestnymi predpismi a nesmie byť zablokovaný prístup k uzáveru plynu. Propánová fľaša nesmie byť uložená pod plynovým grilom.
- Nepokúšajte sa použiť fľašu, ktorá nie je vybavená schváleným typom pripojenia.
- Ak je propánová fľaša pripojená k zariadeniu, musí byť plynový gril a fľašu skladované vonku, alebo v dobre vetranom priestore.
- Plynový gril je nutné skladovať v interiéri. Spojenie medzi plynovou fľašou a plynovým grilom musia byť odpojené a fľašu odstránená a uložená vonku v dobre vetranom priestore, mimo dosahu detí. Odpojená fľaša nesmie byť skladovaná v budove, garáži alebo v inom uzavretom priestore. Pripojenie zemného plynu by pri uložení v interiéri malo uzavrieť a elektrické napájanie odpojené.
- Skontrolujte prívodnú hadicu plynu pred každým použitím. Ak existujú dôkazy o nadmernom opotrebenie hadice, musí byť vymenená pred použitím plynového grilu montážou náhradné hadice určenej výrobcom grilu.
- Skúšku tesnosti zariadenia vykonať pred prvým použitím, ročne, a pri akýchkoľvek demontáži v napojenia plynu.
- Riadte sa pokynmi pre zapálenie a prevádzku grilu.
- Horák musí byť vypnutý pred otvorením ventilu plynu.
- Veko musí byť uzavreté v priebehu predhrievania plynového grilu.
- Nenechávajte gril bez dozoru pri prevádzke.
- Nezapaľujte horáky s uzavretým vekom.
- Neprevádzkujte zadný horák s hlavnými horákmi prevádzky.
- Nehýbte s grilom, keď je horúci alebo v prevádzke.
- Uchovávajte elektrický prívodný kábel a hadicu prívodu plynu v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Uistite sa, že krycie dosky sú umiestnené správne podľa pokynov v inštalácii. Otvory musia byť smerom k prednej časti plynového grilu (ak je k dispozícii).
- Čistite mazivo zásobníka a krycie dosky pravidelne, aby sa zabránilo hromadeniu mazivá, čo by mohlo viesť k požiaru.
- Odstráňte hornú prihrievania rošt pred zapálením zadného horáka. Extrémne teplo by ho poškodilo.
- Skontrolujte, či infračervený horák a Venturiho trubice nie sú znečistené alebo zanesené (napr. Pavúk) v pravidelných intervaloch. Vyčistite rúrky úplne, ak narazíte na nejaké také prekážky.
- Nedovoľte, aby studená voda (dážď, postrekovače, hadice, atď.), Prišli do styku s keramickými horákmi. Veľký teplotný rozdiel môže spôsobiť popraskanie keramické dlaždice.
- Nepoužívajte na čistenie tlakovú vodu na žiadnu časť prístroja.
- Vonkajší gril na varenie musia byť pri napojení na plynové potrubie uzatváracím ventilom

Zažehávací pokyny

Priame varenie



Nepriame varenie



Použitie uhlia

Rozmer grilu	Metóda varenie	Odporúčané množstvo uhlia
22" (56cm)	Príma	50
22" (56cm)	Nepriamá	25 pre stranu *(a pridá sa 8 na každé strane pre každou ďalšiu hodinu varení)

* odporúčané množstvá uhlia sú orientačné, dlhšie varenie vyžaduje ďalšie drevené uhlie, ktoré sa musia dopĺňať. Rovnako ak bude chladnejšie alebo veterno, bude potrebné viac uhlia pre dostaniu ideálnej teploty varenia.



POZOR! Otvorte veko.

POZOR! Umiestnite gril vonku na pevnom, rovnom a nehorľavom podklade. Nikdy nepoužívajte gril na drevených alebo iných horľavých plochách.

POZOR! Nenakláňajte gril ak je žeravé uhlie.

POZOR! Popolník musíte mať počas prevádzky nasadený a používaný.

PRIAMA METÓDA GRILOVANIE	NEPRIAMA METÓDA GRILOVANIE
1. Otvorte plne vetrací otvor na veku a v základni. Zložte veko grilu a vyberte grilovací rošt.	1. Otvorte plne vetrací otvor na veku a v základni. Zložte veko grilu a vyberte grilovací rošt.
2. Uistite sa, že je popol a zásobník je vyčistený a potom ho nainštalujte späť.	2. Uistite sa, že je popol a zásobník je vyčistený a potom ho nainštalujte späť.
3. Gril môže byť použitý bez centrálneho deflektora vzduchu. Deflektor zabezpečuje rovnomernejšie teplotu a spomaľuje rýchlosť spálenie v stredu roštu. Pre štart grilu odporúčame použiť štartovacie nádobu (nie je súčasťou) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky či pokrčené noviny na a okolo deflektora vzduchu. Uhlie umiestnite na kôpku v tvare kužeľa v stredu jednotky na tieto noviny či liehové kocky.	3. Odstráňte centrálne deflektor a umiestnite odkvapkávaci vaničku. Inštalujte voliteľné košíky na uhlie na oboch stranách od odkvapovej vaničky. Pre štart grilu odporúčame použiť štartovacie nádobu (nie je súčasťou) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky či pokrčené noviny do košíkov na uhlie. Potom nasypťe do košíkov uhlie.
4. Zapáľte noviny alebo liehové kocky. po úplnom zapálenie zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nebude	4. Zapáľte noviny alebo liehové kocky. po úplnom zapálenie zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nebude pokryté svetlo šedým popolom (cca. 20 minút).
5. Pomocou dlhých žiaruvodných klieští rovnomerne rozhrňte uhlie po celej ploche roštu (vrátane stredu deflektora vzduchu).	



Štartovacie kvapalina môže byť použitá na zapálenie uhlie, ale nie je to preferovaný spôsob. Môže to ovplyvniť vôňu a chuť následného pokrmu. Akonáhle uhlie horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Takúto kapalinu uchovávajte aspoň 7,5 m od spusteného grilu

Bezpečnostní postup pro “štartér” dřevěného uhlí



POZOR!

- Len na vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte štartér pokiaľ nie je umiestnený na rovnom, pevnom a nehorľavom podklade. To isté platí o samotnom grilu.
- Neodkladajte použitý štartér na horľavé miesto kým nie je úplne studený.
- Nepoužívajte štartér v silnom vetre.
- Nepoužívajte do štartéru benzín do zapaľovačov alebo vlastné žeravé uhlie.
- Používajte štartér iba k roztápaniu uhlia pre uhoľný gril.
- Vždy používajte ochranné rukavice pri manipulácii so štartérom.
- Vždy dávajte pozor na deti a zvieratá počas používania štartéru.
- Nenechávajte štartér v prevádzke bez dozoru.
- Nenakláňajte sa pri používaní štartéru nad neho.
- Nikdy nepoužívajte štartér na iné účely než rozpaľovanie uhlia pre gril. Nepoužívajte ani k príprave pokrmov.
- Budte veľmi opatrní pri presypávaní rozpáleného uhlia do grilu.



Použitie štartér dreveného uhlia

- Otočte štartér hore dnom.
- napchať dva pokrčené listy novinového papiera do jeho spodnej časti.
- Otočte ho do správnej polohy a umiestnite na stred rošte uhlie vnútri grilu.
- Pridajte zodpovedajúce množstvo uhlia a nepreplňte.
- Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného zo spodných vetracích otvorov a zapáľte noviny.
- Ako náhle sa na vrchnej vrstve uhlie začne objavovať šedý popol, s pomocou ochranných rukavíc opatrne nasypete rozžhavené uhlia na uhoľný rošt (priama metóda pečenia), alebo namiesto do koša do bočných misiek na drevené uhlie (nepriama metóda).
- Ako náhle je uhlie v grile, rozhrňte ho rovnomerne pomocou dlhých tepelne odolných klieští.

Sprievodca grilovaním na drevenom uhlí

Grilovanie na drevenom uhlí je tradičný spôsob varenia, na ktorý sme všetci zvyknutí. Žeravé brikety vyžarujú infračervenú energiu na pokrm, ktorý sa pečie, a to s veľmi malou účinnosťou sušenia. Akékoľvek šťavy alebo oleja, ktoré utekajú z potravín a kvapkajú dole na uhlie a odparujú ho do dymu, dáva pokrmu jeho lahodnú grilovanú chuť. Pointa je, že Napoleon grily na drevené uhlie vytvára žiar pre šťavnatejšie hamburger, chutnejšie steaky, mäso a ďalšie. Bližšie informácie o varení a zaujímavé tipy nájdete na našich webových stránkach.

Nasledujúca tabuľka grilovanie má byť iba vodítkom. Časy varenia sú ovplyvnené takými faktormi, ako nadmorská výška, vonkajšia teplota, vietor a požadovaný stupeň varenia, čo sa odrazí vo vašom varení. Používajte teplomer na mäso, aby potraviny boli primerane varené..

Grilovací schéma

Pokrm	Priame / Nepriame grilovanie	Doba varenia	Užitočné tipy
steak hrúbka 2.54cm	príme	6-8 min.– Médium	Pri výbere mäsa pre grilovanie sa pýtajte na mäso s mramorovým rozložením tuku. Tuk pôsobí ako prírodné tenderizer a udržiava ho vlhké a šťavnaté.
Hamburger hrúbka 1.27cm	príme	6-8 min.– Medium	Príprava hamburger je jednoduchšie zmenou hrúbky. Ak chcete pridať exotickú chuť do mäsa, skúste pridať drevené lupienky Orecha na drevené uhlie.
Kuracie kúsky	Príme cca. 2 min na stranu. Zvyšok nepriame až 18-20 minút..	20-25 min.	Kĺb spájajúci stehná a nohu od boku bez kože by mal byť z ¼ nakrojený, aby sa lepšie mäso položilo na plochu roštu. To pomôže variť rýchlejšie a rovnomernejšie. Ak chcete mať vlastné chuť, skúste pridať drevené šupiny Mesquite na drevené uhlie.
Bravčové kotlety	príme	10-15 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte silnejší kotlety pre lepší výsledok.
Bravčové rebierka	Príme na 5 min. Nepriame zbytok	1.5-2 hrs. turning	Vyberte si rebrá, ktoré sú štíhle a mäsité. Grilujte kým nejde mäso ľahko od kosti..

Jahňacie kotletky	Príme	25-30 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte silnejší kotlety pre lepší výsledok.
Hot dogs	Príme	4-6 min.	Zvoľte väčšiu veľkosť párkov. Pred grilovaním rozrežte pozdĺžne kožu.

Inštrukcie na varenie

Počiatočné zapálenie: keď zapalujeme prvýkrát, gril vydáva mierny zápach. To je normálne dočasný stav spôsobený "vypálením" vnútorných náterových hmôt a mazív používaných vo výrobnom procese a nebude sa znovu opakovať. Preto ponechajte gril rozpáliť na vysokú teplotu asi po dobu 30 minút s otvoreným vekom a úplne otvorenými prieduchmi.

Použitie grilu: odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom po dobu 20 minút. Uhlie je pripravené, ak je na ňom tenká vrstva sivého popola. Pokrm varený po krátku dobu (ryby, zelenina) môžu byť pripravované bez veka. Varenie s uzavretým vekom zaisťuje vyššie teploty, ktoré znižia čas pečenia varí rovnomernejšie. Pri príprave veľmi chudého mäsa ako sú kuracie prsia alebo chudé bravčové, môžeme rošť naolejovať a tým znížiť prilepenie. Príprava mäsa s vysokým obsahom tuku môže spôsobiť vzplanutie. Toto redukuje odstanením tuku, znížením teploty alebo presunutím mäsa na iné miesto grile, popr. Privrieť vetracie otvory. Veko nechajte otvorené.

Ako všeobecné pravidlo platí že na 1 kg mäsa spotrebujete asi 50 brieket uhlia. Ak je varenie dlhšia ako 30 až 40 minút, bude potrebné pridávať nové briekety do ohniska. Ak je vonku zima alebo veterno, budete potrebovať viac brieket pre dosiahnutie ideálnej teploty pre varenie.

Pridanie dreveného uhlia počas varenia: buďte opatrní pri pridávaní uhlia na gril. Ak uhlíky prídu do styku s čerstvým vzduchom, pozor na vzplanutia. Odstúpte na bezpečnú vzdialenosť a pre pridanie uhlie použite náradie s dlhou rukoväťou. Na oboch stranách varného roštu sú otvory pre prístup k uhoľný roštu.

UPOZORNENIE! Nikdy nepridávajte na uhlie štartovacie tekutinu, pokiaľ je teplé. Ako náhle sa uhlie zapáli, nie je už tekutina potrebná.

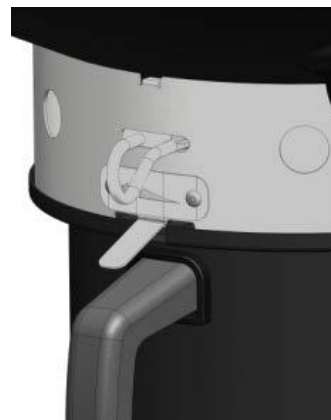
Používanie vetracích otvorov: otvory na krytom vonkajšom grile sú zvyčajne ponechané otvorené, aby mohol vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spaľovanie a teplotu uhlia. Teplotu môžete regulovať posunutím vetracích otvorov otočením vľavo či vpravo. Uzavretie otvorov môže čiastočne alebo úplne ochladiť uhlie. ak chcete ochladiť alebo uhasiť plameň či uhlie, nezatvárajte úplne všetky vetracie ventily.

Otvorení ventilů



x

Uzavření ventilů



Bezpečnostné pokyny po použití

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

- Zatvorte veko grilu a všetky otvory pre uhasenie ohňa
- Vždy nechajte gril vychladnúť pred ďalšou manipuláciou
- Nikdy nenechávajte uhlíky a popol na grile bez dozoru. Uistite sa, že uhlíky a popol je pred odstránením úplne uhasený.
- Použite kovové špachtle alebo lopatky na odstránenie zostávajúceho uhlia a popolu z grilu. Umiestnite ho do nehorľavé kovovej nádoby a zalejte vodou. Nechajte to odstáť ďalších 24 hodín pred ďalšou likvidáciou.

Údržba / návod na čistenie

Odporúča sa, aby popolník bol vyprázdnený po každom použití.

VAROVANIE! Uistite sa, že gril je v poriadku a všetky uhlíky sú kompletne uhasené pred odobratím akejkoľvek časti z vášho grilu.

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

VAROVANIE! Nepoužívajte tlakovú umývačku na čistenie akejkoľvek časti grilu.

VAROVANIE! Aby sa zabránilo možnosti popálenia, vykonávajte údržbu iba vtedy, keď je gril vychladnutý. Vyhnite sa nechránenému kontaktu s horúcimi povrchmi.

Vyčistite mriežku v oblasti, kde čistiace roztoky nepoškodí paluby, trávniky, alebo terasy. Nepoužívajte čističe rúry na čistenie akejkoľvek časti tohto grilu. Barbecue omáčka a soľ môže byť žieravá a môže spôsobiť rýchle zhoršovanie prvkov mriežky, ak nebudú pravidelne čistené.

Mriežky a otepľovanie Rack: Mriežka a dosky sa čistia najlepšie kefou s mosadzným drôtom po vypálení grilu. Oceľová kefa je vhodný pre silné / odolné znečistenie.

Čistenie vnitřku grilu: vyjměte mřížky vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čišění 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.

VAROVANIE! Nahromadený tuk je nebezpečný kvôli požiaru. Vyčistite odkvapkávacu misku po každom použití, aby sa zabránilo hromadeniu mastnoty.

Odkvapkávacia miska na popol a tuk: Popol, mastnotu a zvyškový tuk sa zachytáva v odkvapkávacej miske. K čisteniu posuňte misku. Nikdy na misku s hliníkovou fóliou nepoužívajte piesok alebo iný materiál, pretože by to mohlo zabrániť odtekanie tuku. Miska by mala byť vyškrábnuta stierkou alebo škrabkou, a všetky nečistoty zmetené do nehorľavého kovovej nádoby. Umyte odkvapkávaci plech jemným čistiacim prostriedkom a vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite dosucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenku na akomkoľvek lakovanom, porcelánovom alebo nerezovom povrchu vášho Grilu Napoleon. Ak tak urobíte, poškriabete povrch grilu. Vonkajšie grilovacia plocha by mali byť čistené výhradne teplou mydlovou vodou. Na čistenie nerezových plôch, použite neabrazívny čistič. Vždy utierajte v smere vlákien. V priebehu používania môžu

nerezové diely zmeniť po zahriatí farby, zvyčajne do zlatého alebo hnedého odtieňa. Toto sfarbenie je normálne a nemá to vplyv na výkon a funkciu grilu. Sa smaltovým komponenty je potrebné zaobchádzať s opatrnosťou. Originál čistiace prostriedky môžete zakúpiť u Vášho predajcu NAPOLEON.

Odstraňovanie problémov

Problem	Možné príčiny	Riešenie
Nízka teplota / Nízke horľavosť.	Nesprávne predhriatie. Nedostatok vzduchu. Málo uhlia. Veko sa otvára často.	Nechajte uhlia spaľovať až bude pokryté svetle šedý prachom. (zvyčajne 20-25min). Otvorte vetracie otvory. Pridať ďalšie drevené uhlie zásobníka. Zakaždým, keď je veko odstránené, teplota klesá. To vedie k nižším teplotám a dlhšej dobe varenie.
Nadmerná horľavosť / vysoká teplota.	Nesprávne predhriatie. Nadmerné hromadenie tuku v nádobe na jeho odkvapkávanie	Predhrejte gril s zatvoreným vekom 20 - 25 min a následne rozhrňte rovnomerne uhlia. Čistý popol / používajte odkvapovú nádobu pravidelne. Nevkladajte misku s hliníkovou fóliou. Viz. pokyny čistenie.
Zdá sa, že sa niečo lúpe vnútri veka.	Jedná sa o nahromadený tuk, ktorý lipne na vnútorných plochách grile.	Nejde o vadu. Lúpanie je zapríčinené stvrdnutým tukom, ktorý zaschne a vyzerá ako náter, ten sa neskôr lúpe. Tvorbe tukovej vrstvy zabránite pravidelným čistením. Nahliadnite do návodu na čistenie.

Grilovanie

Zapálenie grilu

- Pred prvým grilovaním, odporúčame vypáliť gril vysokou teplotou po dobu 30 minút s otvoreným vekom. To umožní spáliť mazivá používané vo výrobnom procese.
- Otvorte vždy veko grilu, keď gril zapalujete.
- Uistite sa, že je popolník čistý z predchádzajúceho použitia a potom znova nainštalujte.
- Gril môže byť použitý buď bez deflektora vzduchu alebo s našim deflektorom, ktorý zabezpečí rovnomernejšie teploty a spomalí rýchlosť spálenie v centre rošte.
- Použite buď starter na drevené uhlie (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky alebo ľahko pokrčené noviny na a okolo deflektora vzduchu.
- Umiestnite uhlia do tvaru kužela uprostred grilu (priama metóda) alebo do bočných košíkov (nepriama metóda).
- Po úplnom zapálenie, zatvorte veko a nechajte uhlie spaľovať, kým nie je pokryté svetlo šedým popolom (približne 20 minút), ďalej zaistíme rozhrnutú uhlia pomocou klieští s tepelne odolnými

úchytky podľa metódy varenia, ktorú budete používať. Štartovacie kvapalina môže byť použitá na zapálenie uhlie, ale nie je to preferovaná metóda.

- Pokrm môže byť znečistený a môže mať chemicky chuť, ak sa nevyypálí pred varením. Ak horí, nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Uchovávajte štartovacie tekutinu aspoň 7,5 metra od grilu, pokiaľ je v prevádzke.
- Ďalšie dymovú arómu môže byť dosiahnuté pridaním vonných drevených šupín.

Varenie s Vaším grilom

- Odporúčame predhriatie grilu s uzavretým vekom po dobu cca 20 minút. Gril je pripravený, ak je na uhlie tenká vrstva sivého popola.
- Ako všeobecné možno počítať množstvo 50 briek na 1 kg mäsa. Ak budete grilovať viac ako 30 až 40 minút, musí byť zabezpečené ďalšie brieky a pridané do ohňa. Keď je chladné počasie alebo fúka silný vietor, budete potrebovať viac briek pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.
- Buďte opatrní pri pridávaní uhlia do grilu. Plamene môžu vzplanúť, keď uhlíky prídu do styku s čerstvým vzduchom. Ustúpte na bezpečnú vzdialenosť a používajte dlhú násadu a tepelne-odolné náradie pre pridanie drevených briek či uhlia.
- Otvory na veku sú zvyčajne ponechané otvorené, aby mohol vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spaľovanie a teplotu. Teplotu môžete regulovať otáčaním viečka vľavo či vpravo.
- Keď sa jedlo varí, nechajte veko zatvorené. Zakaždým, keď je veko otvorené, teplota klesá. Vedie to nižším teplotám a dlhšiu dobu pečenia ..
- Úplné alebo čiastočné uzavretie otvorov pomôže ochladiť uhlia. Nezatvárajte úplne vetracie otvory pre ochladenie komory či uhasenie ohňa.
- Grilovací rošt zľahka potrite olejom, ktorý zabráni prilepovanie pokrmu.
- Používajte teplomer, aby boli pokrmy primerane varené.
- Zatvorte veko, všetky otvory grilu a uhaste oheň.
- Vždy nechajte gril pred manipuláciou vychladnúť.
- Nikdy nenechávajte uhlíky a popol na grile bez dozoru. Uistite sa, že uhlíky a popol sú úplne uhasené pred odstránením.
- Použite kovové špachtle alebo lopatky k odstráneniu zostávajúceho uhlia a popolu z grilu. Umiestnite ho do nehorľavé kovové nádoby a dokonale zalejte vodou. Nechajte ho v tomto ďalších 24 hodín pred likvidáciou.
- Použite mosadzný drôtenú kefu pre vyčistenie uvoľnených nečistôt z misy a vnútra veka.
- Umyte vnútro grilu vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Potom dôkladne opáchnete čistú vodou a vytrite do sucha.
- Smaltované časti podliehajú osobitnú starostlivosť. Pre čistenie použite špeciálny prípravok Napoleon, ktorý zakúpite cez vášho predajcu Napoleon.

Uchovajte svoj pokladničný doklad o nákupe, aby ste mohli potvrdiť svoju záruku.

Objednávanie náhradných dielov

Informácie o záruke

MODEL: _____

DATUM NÁKUPU: _____

VÝROBNÍ ČÍSLO: _____

(Záznam informácií nájdete tu pre prehľadnosť)

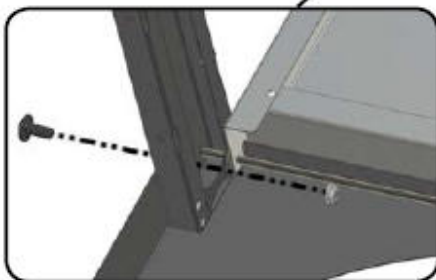
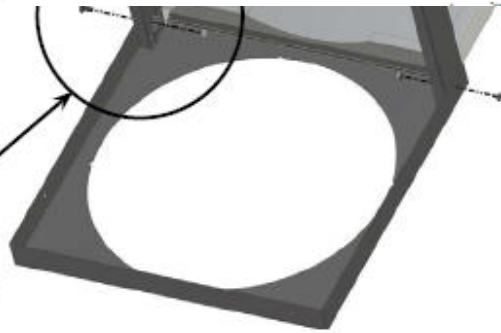
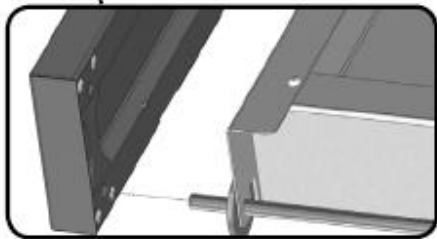
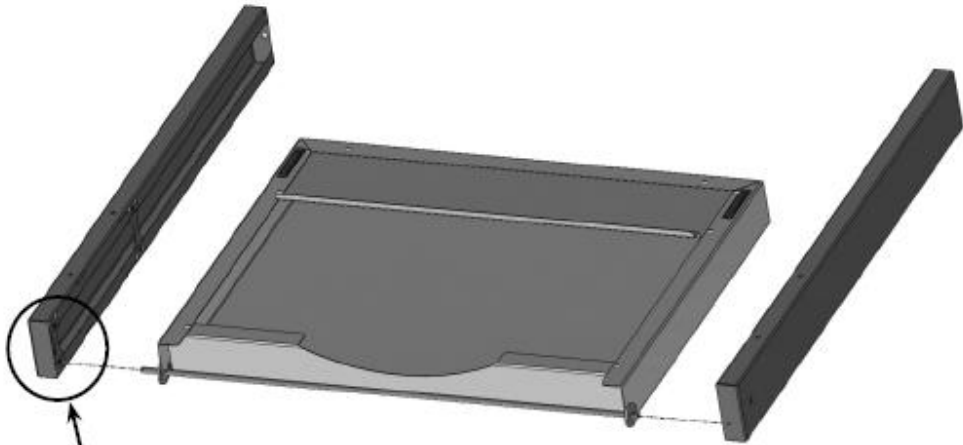
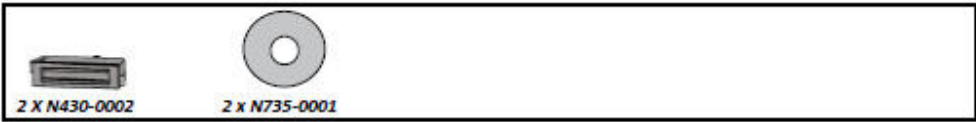
Skôr ako sa obrátite na vášho predajcu, poďívajte sa na webové stránky Napoleon Grills, kde náležite rozsiahlejšie pokyny pre čistenie, údržbu, odstraňovanie a náhradné diely - www.napoleongrills.cz. Obráťte sa na vášho predajcu vo veci náhradných dielov a záručných reklamácií. Pre spracovanie Vašej žiadosti budeme potrebovať nasledujúce informácie:

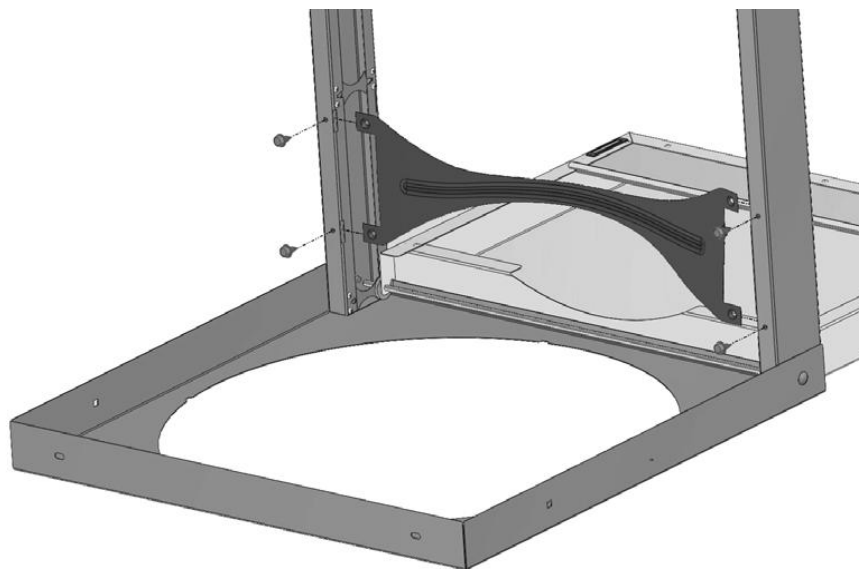
1. Model a sériové číslo prístroja.
2. Objednávacie číslo a popis
3. Stručný opis problému
4. Doklad o kúpe (fotokópia faktúry).

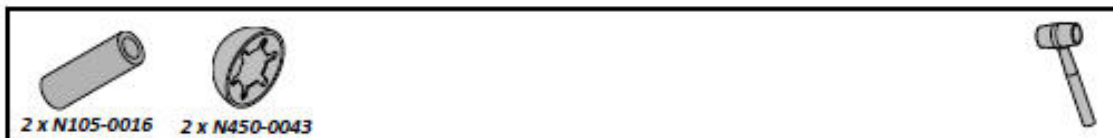
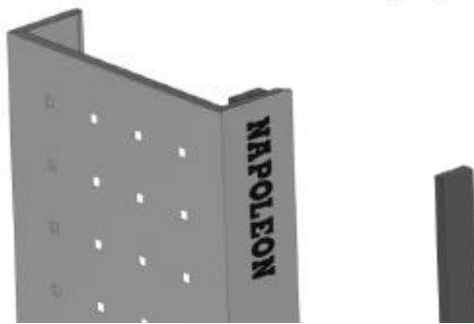
V niektorých prípadoch reklamácie môže zástupcu Napoleonovi požiadať o vrátenie reklamovaného dielu do továrne na kontrolu pred poskytnutím náhradných dielov.

Než sa obrátite na vášho predajcu Napoleon, prosím vezmite na vedomie, že na tieto položky sa nevzťahuje záruka:

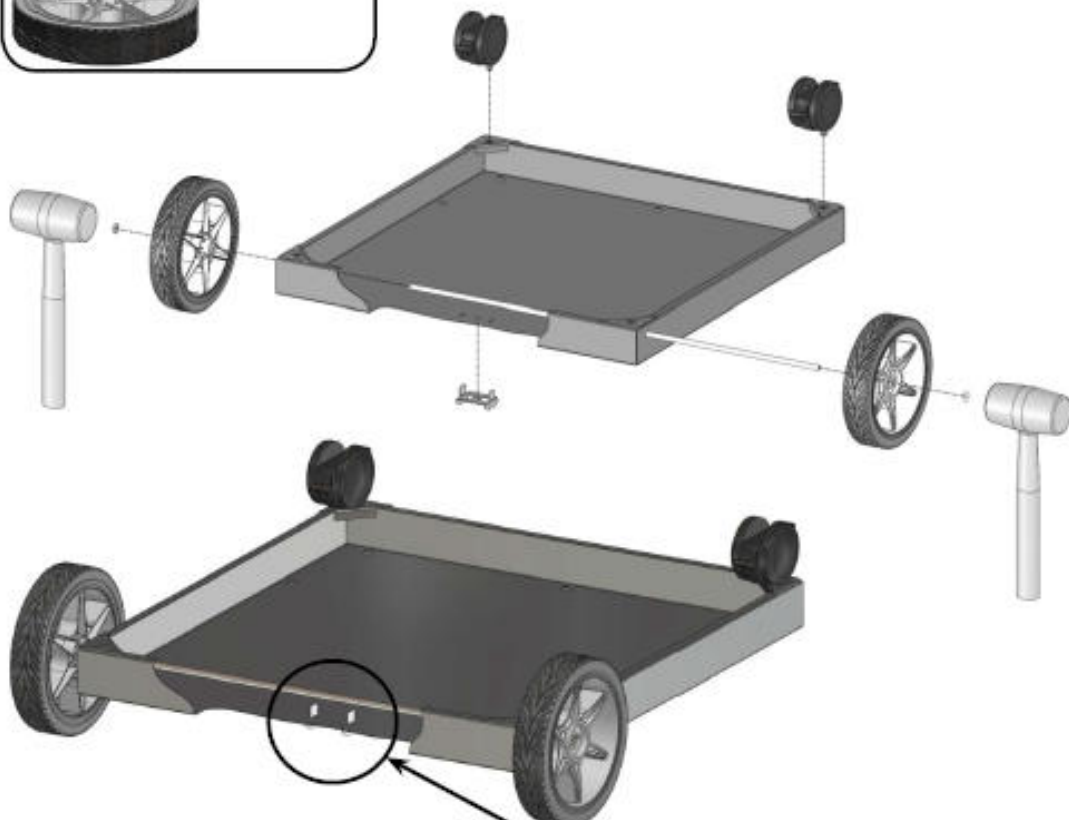
náklady na dopravu, sprostredkovanie alebo vývozné clo, mzdové náklady na odstránenie a reinštaláciu, náklady na služby a volanie k diagnostike problém, zmena farby nehrdzavejúcej ocele, zlyhanie v dôsledku nedostatočného čistenia a údržby alebo používanie nevhodných čistiacich prostriedkov (čistič rúry).



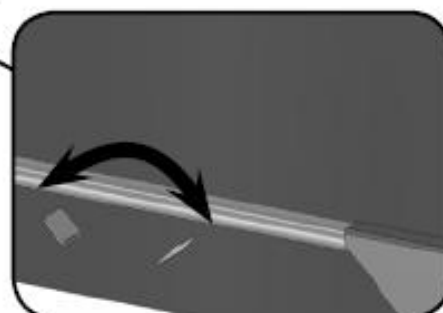


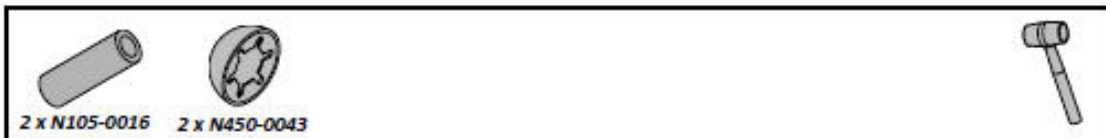


if necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.
 При необходимости ось крышки могут быть использованы с резиновым молотком.
 V případě potřeby lze poklici vyrazit gumovou paličkou.

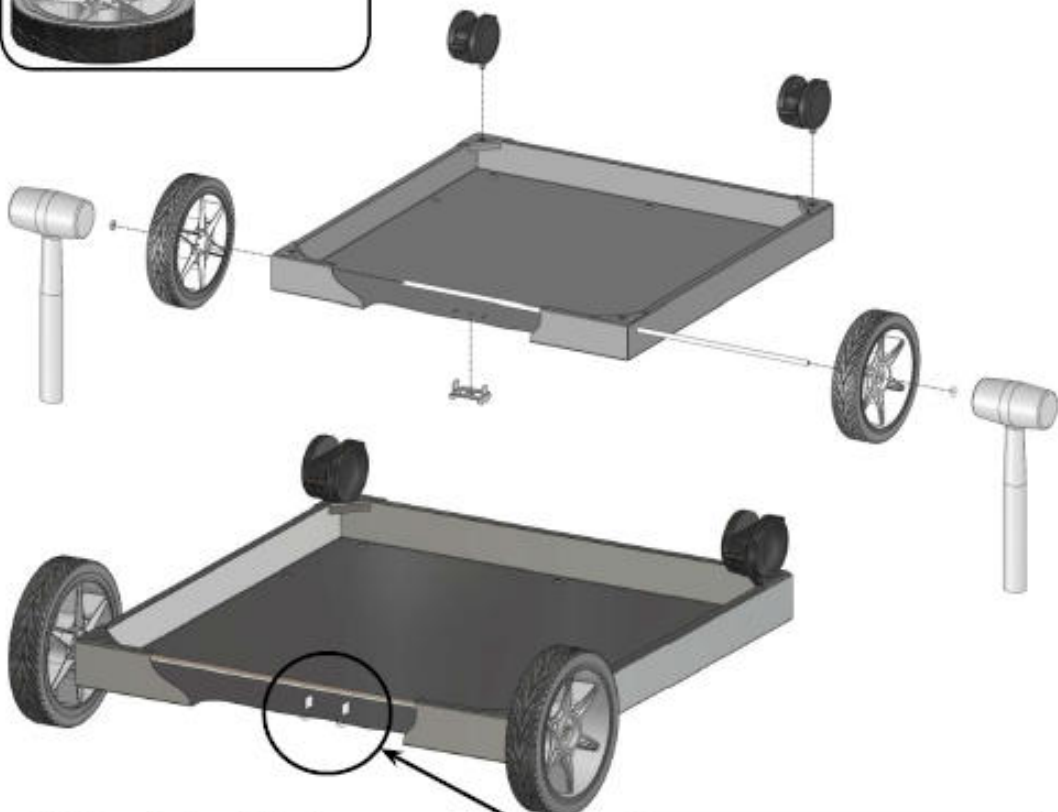


Fold tabs to lock in place.
 Загибайте полки до фиксации.
 Sklopte záložky až zapadne na místo

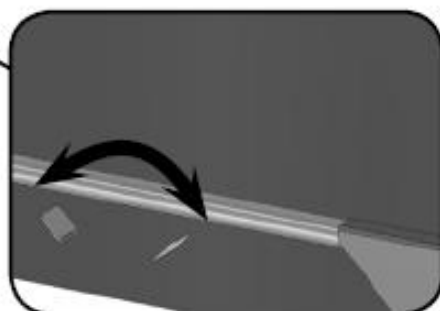




If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.
 При необходимости ось крышки могут быть использованы с резиновым молотком.
 V případě potřeby lze poklici vyrazit gumovou paličkou.



Fold tabs to lock in place.
 Загибайте полки до фиксации.
 Sklopte záložky až zapadne na místo



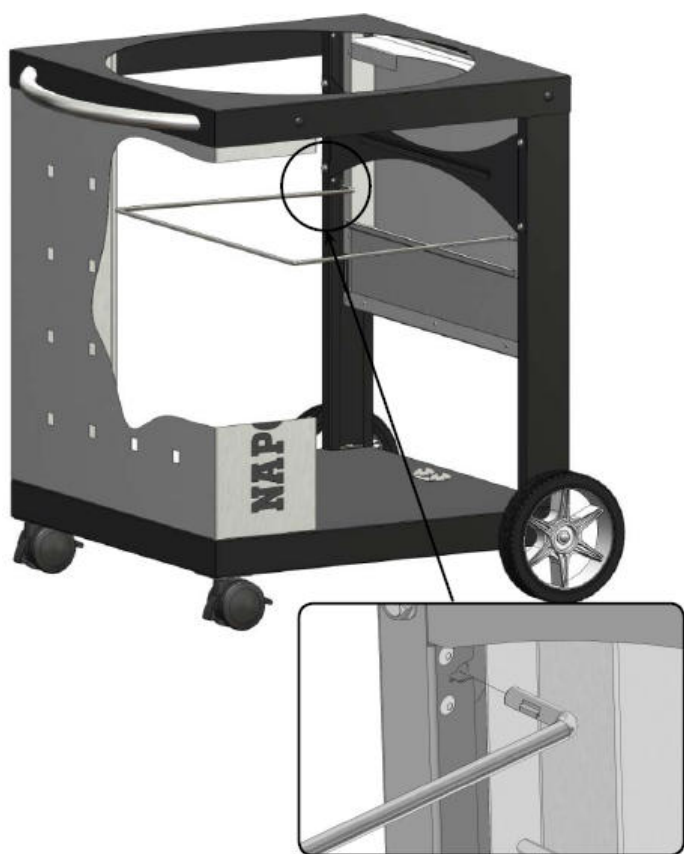


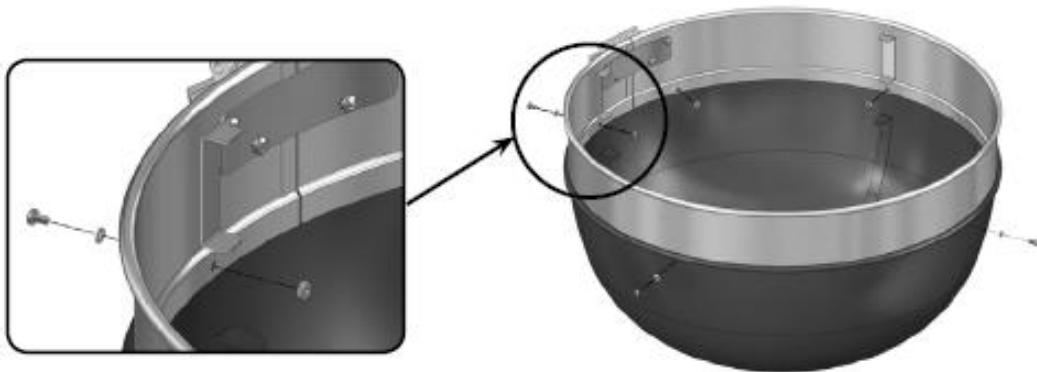
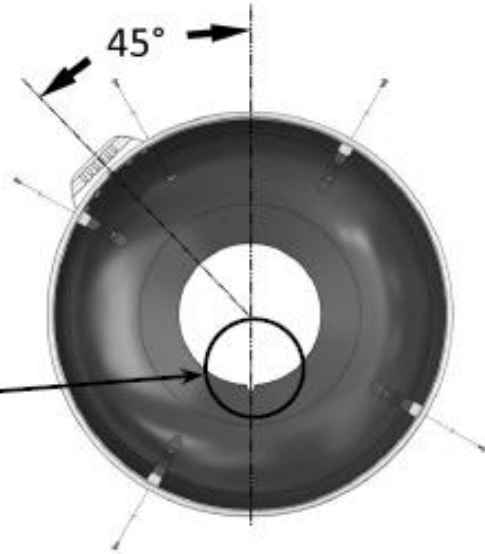
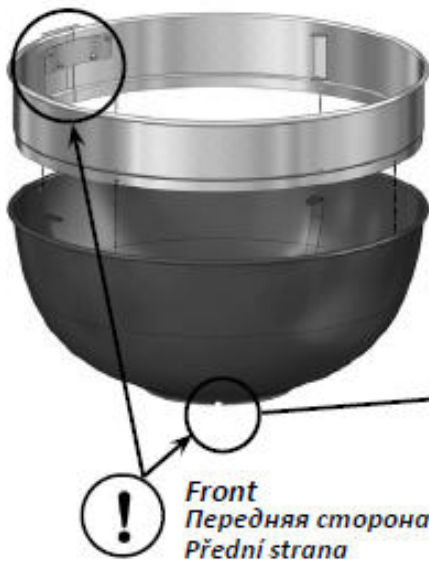
7 x N570-0080 (#14 x 1/2")



3/8" (10mm)









3 X 570-0097 (M3)



Remove
Демонтаж
Odstranit

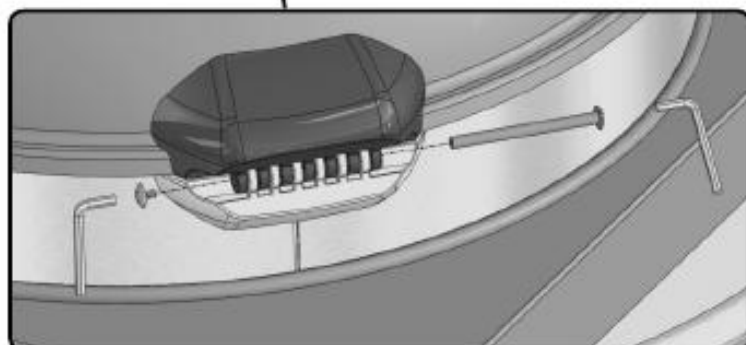
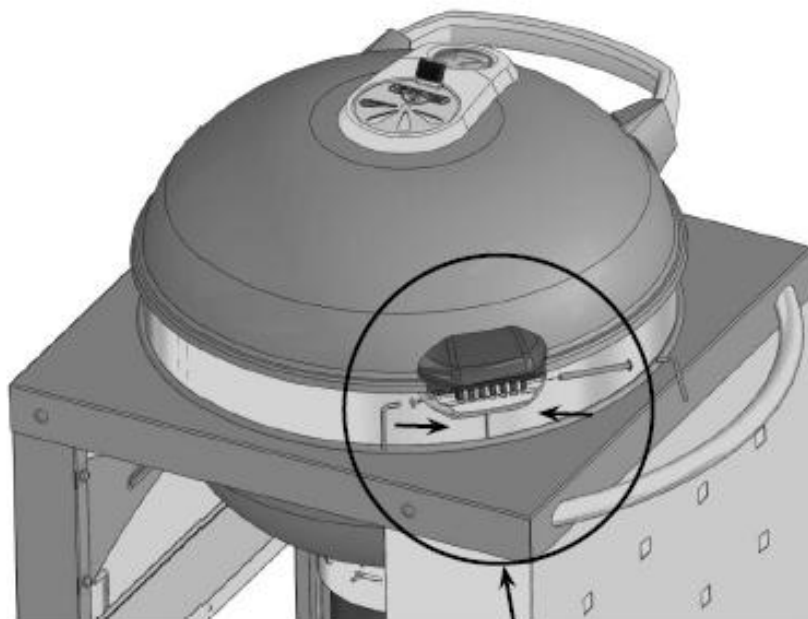


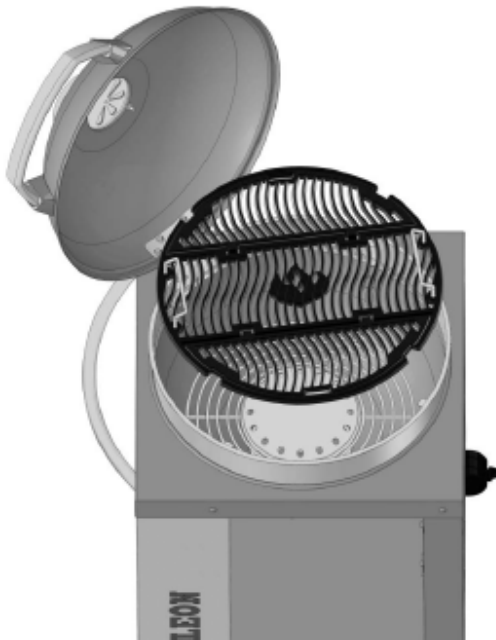
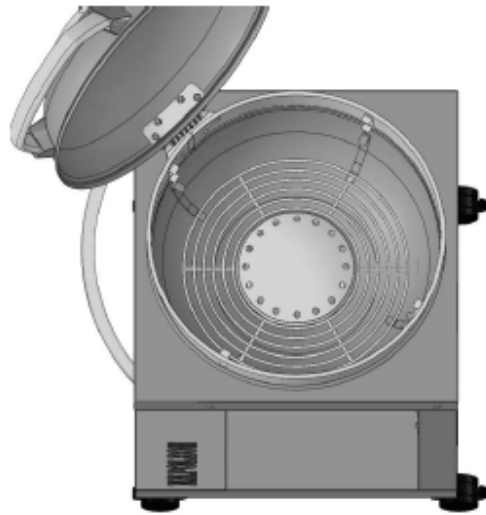
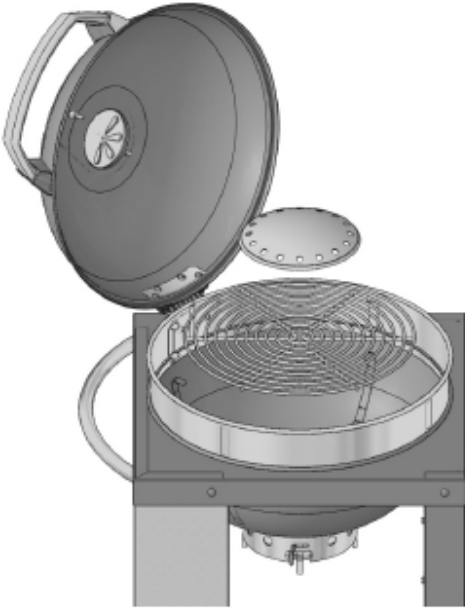
Ensure slot in the base engages the clip in the air vent as illustrated.

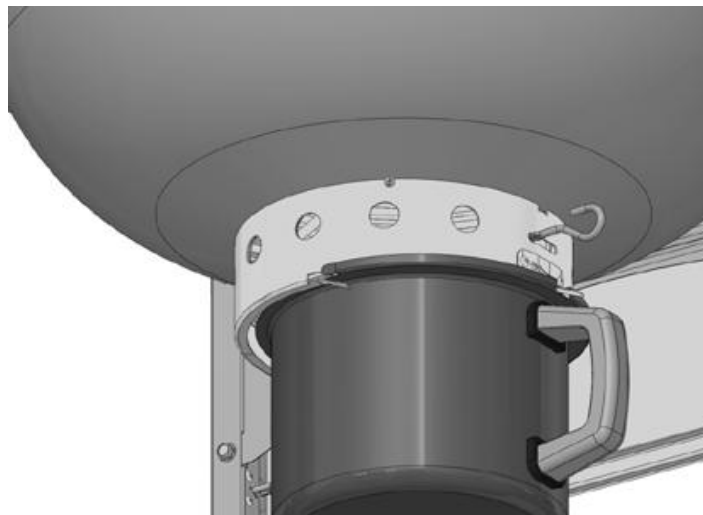
Убедитесь, что разъем в опоре соприкасается с зажимом, расположенным в вентиляционном отверстии, как это показано на рисунке.



(4mm)





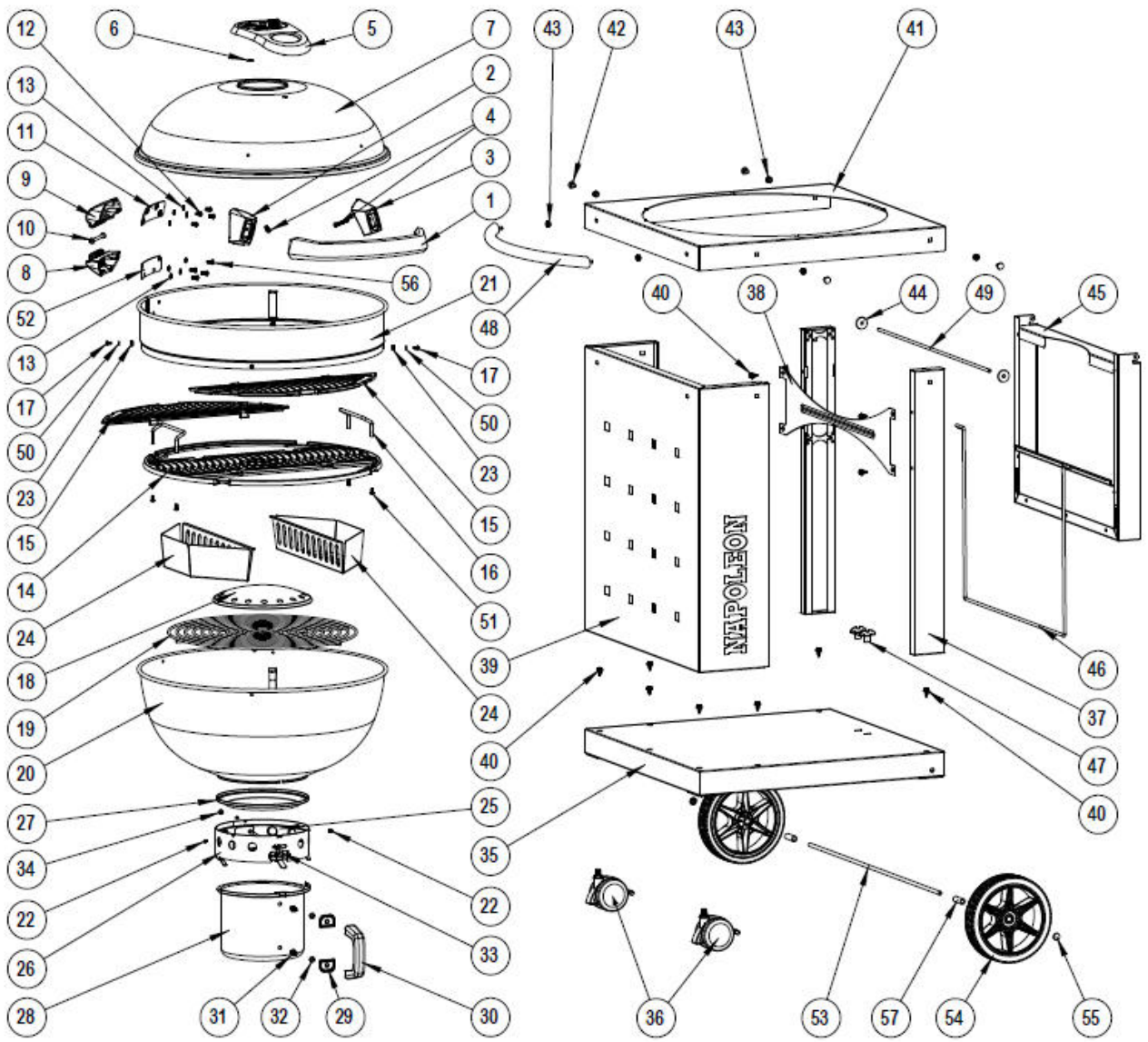


Part List

Item	Part #	Description	x
1	N325-0073	lid handle	x
2	N655-0141	support lid handle left	x
3	N655-0142	support lid handle right	x
4	Z570-0029	screw 10-24 x 35mm stn stl pan head	x
5	N685-0011	temperature gauge	x
6	W450-0005	logo spring clips	x
7	N335-0057K	lid	x
8	N080-0270	hinge lower	x
9	N080-0271	hinge upper	x

10	N570-0098	screw, hinge	x
11	N655-0143	stiffener plate hinge	x
12	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
13	N735-0010	lockwasher	x
14	N305-0080-BK2FL	cooking grid main	x
15	N305-0081-BK2FL	cooking grid side	x
16	N325-0076	handle cooking grid	x
17	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
18	N500-0043	reflector plate	x
19	N305-0077	charcoal grate	x
20	N010-0674K	base	x
21	N010-0692	middle ring assembly base	x
22	N570-0097	M3 screw	x
23	N450-0032	nut M4	x
24	N590-0207	basket charcoal	x
25	N010-0734	air support inner	x
26	N010-0735	air support outer	x
27	N215-0010	ash deflector	x
28	N710-0075-BK1HG	drip pan - ash collector	x
29	N655-0132	support ash pan handle	x
30	N325-0071	ash pan handle	x
31	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
32	N735-0003	washer, lock 1/4"	x
33	N325-0070	wire handle	x
34	N450-0036	nut M5	x
35	N010-0691P	bottom shelf assembly	x
36	Z130-0002	caster	x
37	N010-0689P	post assembly	x
38	N655-0138P	stiffener cart support	x
39	N475-0288	front cart panel	x
40	N570-0080	screw #14 x 1/2"	x
41	N500-0046P	base retainer plate	x
42	Z570-0030	carriage bolt 1/4-20 x 5/8"	x
43	N450-0027	nut 1/4" - 20	x
44	N735-0001	insulated washer	x
45	N010-0690	shelf assembly front cart	x
46	N160-0021	wire clip shelf assembly	x
47	N080-0279	bracket wire support shelf	x
48	N325-0075	handle cart assembly	x
49	N555-0037	pivot rod shelf	x
50	Z735-0008	washer	x
51	Z570-0032	screw M4 x 10mm	x
52	N655-0155	stiffener plate hinge	x

Item	Part #	Description	x
53	N015-0006	axle	x
54	N745-0007	wheel	x
55	N450-0043	axle cap	x
56	Z570-0029	screw 10-24 x 35 mm	x
57	N105-0016	bushing wheel	x
	55110	tool hook bracket	x
	63911	vinyl cover	x
	68911	vinyl cover - CE	x





OBJEDNÁVKOVÝ FORMULÁŘ PŘÍSLUŠENSTVÍ & NÁHRADNÍ DÍLY
PIŠTE ČITELNĚ

JMÉNO: _____

ADRESA : _____

TEL : _____

FAX : _____

EMAIL: _____

PODPIS: _____

MNOŽSTVÍ	ČÍSLO ZBOŽÍ	POPIS

DOPRAVA DLE DOHODY

OBJEDNÁVKU ZAŠLETE VAŠEMU PRODEJCI NAPOLEON