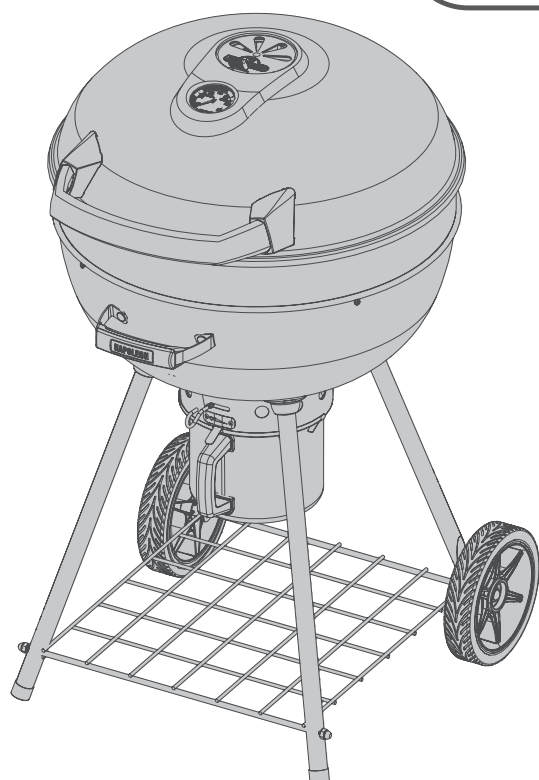
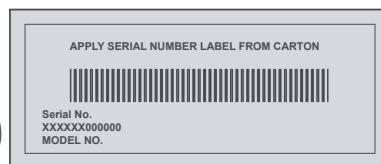


MONTÁŽ A ÚDRŽBA MANUÁL NA POUŽITÍ

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

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



PRO22K-LEG

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 grilovanie. 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 nesplní vaše očakávania, z akéhokoľvek dôvodu, prosím, kontaktujte vášho predajca, alebo navštívte naše webové stránky www.napoleongrills.sk



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 rukoväťe	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.

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 továrenskú záruka je neprenosná a nesmie byť rozšírená.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním, nedostatočnou údržbou, požiarom z mastnoty, zlým prostredím, nehodami, úpravami, zneužívaním alebo zanedbávaním a časťami inštalovanými od iných výrobcov, toto ruší záruku. Zmena farby plastových dielov z chemických čističiek 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 častí 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 neopravňuje 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 čističiami 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 reklamácií.

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 zapáľovaní.
- Nepoužívajte benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé tekutiny na zapálenie dreveného uhlia. Používajte iba drevené uhlie a štartovacie kvapalinu schválenú pre zapálenie uhlia. Uistite sa, že všetky kvapaliny, ktoré mohli pretiecť cez dno grilu sú odstránené pred zapálením uhlia.
- Štartér dreveného uhlia by nikdy nemali byť pridaný na horúce alebo dokonca teplé uhlíky.
- Po použití a pred zapálením, štartovacie kvapaliny dreveného uhlia by mali byť uzavreté a uložené v bezpečnej vzdialenosti od grilu, najmenej 25 stôp (7,6 m).
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu horúceho grilu, nedovoľte deťom šplhať vnútri skrine.
- Ak je gril v prevádzke nenechávajte ho bez dozoru.
- Nehýbte grilom za tepla alebo v prevádzke.
- Tento gril nesmie byť inštalovaný v alebo na rekreačných vozidlách alebo lodiach.
- Tento gril sa musí skladovať iba vonku na dobre vetranom mieste, nesmie byť používaný vo vnútri budovy, garáže, vo verande, altánku alebo iných uzavretých priestoroch.
- Udržujte správnu vzdialenosť od horľavín, 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 predhrievania uzavreté.
- Zásobník popola / tuku, musí byť zavedené pri použití grilu.
- Čistite zásobník popola / tuku pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu, to môže viesť k požiaru zvyšného tuku.
- Nepoužívajte bočné police pre uloženie zapáľovače, zápaliiek 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 uhlie / oheň, zatvorte všetky vetracie otvory a veko úplne.
- Používajte správne grilovacie nástroje s dlhými ušami, tepelne odolné
- Používajte grilovacie rukavice alebo horúce podložky k ochrane ruk 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 priechod grilu. Otvorte veko grilu a odstráňte mriežky varenie.	1. Úplne otvorte priechod 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 rovnomernejšiu 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 odkvapkávaciu panvicu. 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 iné samozapalovače do uhelného startera.
- Používajte iba štartér na drevené uhlie pre grily určené na drevené uhlie.
- Pri manipulácii s štartérom vždy používajte ochranné rukavice.
- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo štartér na drevené uhlie, za všetkých okolností.
- Nepoužívajte štartér na uhlie v silnom vetre.
- Nenechávajte štartér na drevené uhlie pri používaní bez dozoru.
- Nenakláňajte nad drevené uhlie pri zapálení štartéra.
- Nikdy nepoužívajte štartér na drevené uhlie, pre iné ako určené použitie. Nepoužívajte štartér k príprave jedla.
- Buďte mimoriadne opatrní pri nalievaní štartéra na žeravé uhlíky.



Použitie štartéra na drevené uhlie

- Otočte štartér hore nohami.
- Zmačkejte listy novín a napchajte je pod štartér na drevené uhlie.
- Otočte pravú stranu štartéra na drevené uhlie hore a umiestnite ho do stredu dreveného uhlia roštu.
- Pridajte zodpovedajúce množstvo dreveného uhlia, ale nie viac ako na vypnuté.
- Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného z 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 odkvapkávajú z potravín na drevenom uhlí, sa výpar a dym dá potravinám lahodná grilovanie chuť. Pointa je, že Napoleon grill na drevené uhlie vyrába spaľujúce teplo pre šťavnatejšie, chutnejšie steaky, hamburgery a iné mäso .. Pre doby varenia a tipy nájdete karte infračerveného grilovanie.

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

Tabuľka grilovanie na drevenom uhlie

Jedlo	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 masnota 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 grill. Mäso sa griluje rýchlejšie a rovnomernejšie. Ak chcete pridať chuť do vášho varenia, skúste pridať mesquite vonné drevené šupiny Napoleon do udiacej rúrky.
bravčové kotlety	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 zápech plynu. To je normálne dočasný stav spôsobený vypálením vnútorných náterových hmôt a mazív používaných vo výrobnom procese, a nebude sa opakovať

Použitie grilu: Odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom počas približne 20 minút. Uhlíky sú pripravené, keď majú slabú vrstvu sivého popola. Potraviny ktore sa varia krátku dobu (ryby, zelenina) Može hoci veko grilu Otvorené. Varenie s uzavretým sendvičom zaistí vyššími teplotami, ktore mozu Znížiť dobu varenia a maso bude rovnomernejším varené. Pri varení Veľmi chudobného maša, 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 potraviny, presunie preč z plameňa a znížte teplotu. Nechaj veko Otvorené.

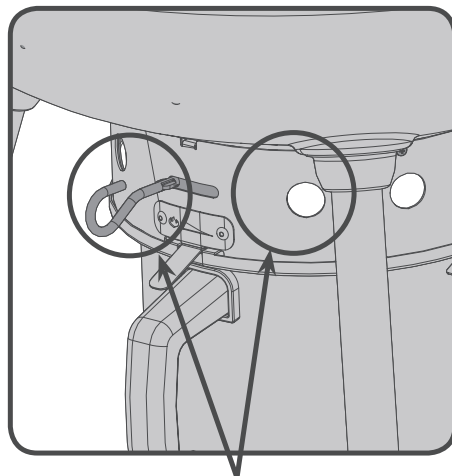
Ako všeobecné pravidlo, v pláne do používania asi 50 brieket budete variť 1 kg mäsa. . A na varenie na viac Ako 30 až 40 minút, musí byť ďalšie briekety pridané do ohňa. Pri nepriazni počasím je zima Alebo Veterná, bude potrebovať viac brieketami pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.

Pridanie dreveného uhlia počas varenia: pri pridávaní uhlie na gril budte 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.

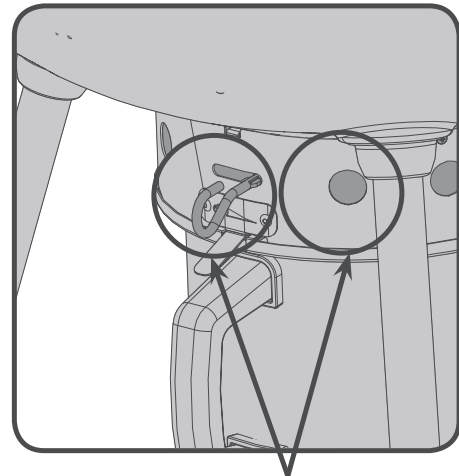


POZOR! Nikdy nepridávajte do horúcich či teplých uhlíkov štartovacie kvapalinu. Akonáhle je drevené uhlie zapálené nie je potrebné viac tekutín.

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 utliť 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. Vyhňte 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 škvŕnam.

Čistenie vnútra v plynovom grile: Odstráňte grilovací rošt. Použite mosadznú drôtenú kefu na čistenie nečistôt uvoľnené nečistoty z misky a vnútro veka. Oškrabte vriacej dosky špachtľou alebo škrabkou, a použite drôtenú kefu na odstránenie popola. Zmeňte 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 oškrabanú špachtľou alebo škrabkou. Umyte popolník / odkvapkávacu misku s jemným čistiacim prostriedkom vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou vytrite do sucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky ani drôtenku na jakovkoľvek maľovaný, porcelán alebo nerezový diel vášho grilu Napoleon. Ak tak urobíte, bude poškraný 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 hĺky rovnomerne rozmiestnite.</p> <p>Čistite zásobník popola / odkvapkávacia misku pravidelne. Nevykladajte panvicu s hliníkovou fóliou. Viď pokyny pre čistenie.</p>
"farba" sa odlupuje z vnútra veka	<p>nahromadenie tuku na vnútorných povrchoch.</p>	<p>To nie je závada. Povrchová úprava na veku a "kapučňu" je z nerezovej ocele. Odlupovanie je spôsobené kaleným tukom, ktorý schne, a bude sa odlupovať. Zabráňte tomu pravidelným čistením. viď čistenie</p>

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 drážkami.
- Tekutý štartér môže byť použitý na zapálenie uhlie, ale to nie je preferovaný spôsob. Môže zanechať chemickú chuť na jedle, jedlo sa môže spáliť. Akonáhle uhlie horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie 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 brikyety. 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 nehorľavej 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 reinstaláciu.
- 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



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



Začínáme

1. Odstraňte všechny kryty, vyjměte díly a gril z obalu. Zvedněte víko a odstraňte veškeré zabalené komponenty. Použijte seznam dílů, aby se zajistilo, že všechny potřebné díly jsou součástí dodávky.
2. Neničte balení, dokud gril není plně sestaven a nefunguje k vaší spokojenosti.
3. Sestavte gril, použijte kartonu či textilii k ochraně dílů před poškozením při montáži.
4. **Většina dílů z nerezové oceli je dodávána s ochrannou plastovou vrstvou, která musí být před použitím grilu odstraněna. Ochranný povlak je z některých částí odstraněn v průběhu výrobního procesu, a může zanechat zbytek, který může být vnímán jako škrábance nebo skvrny. Chcete-li odstranit tyto zbytky, použijte utěrku popř. čistič na nerez.**
5. Postupujte podle pokynů v pořadí, v jakém jsou stanoveny v tomto návodu.
6. K montáži jsou doporučeni dvě osoby a mají také společně zvednout hlavu grilu na sestavený koš.



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



POZOR! Pri 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 dodávateľa.

**x3**

N570-0097 (M3)

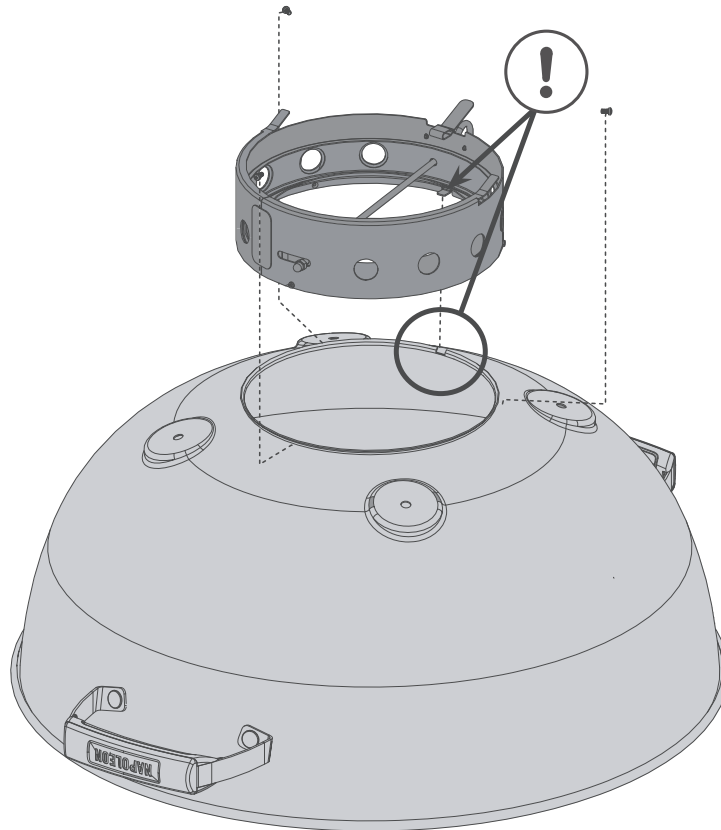


Ensure slot in the base engages the clip in the air vent as illustrated.

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 otvori, ako je znázornené.





x4



x4



x4

570-0087 (1/4-20 X 7/8")

Z735-0006

N655-0129P



3/8"(10mm)

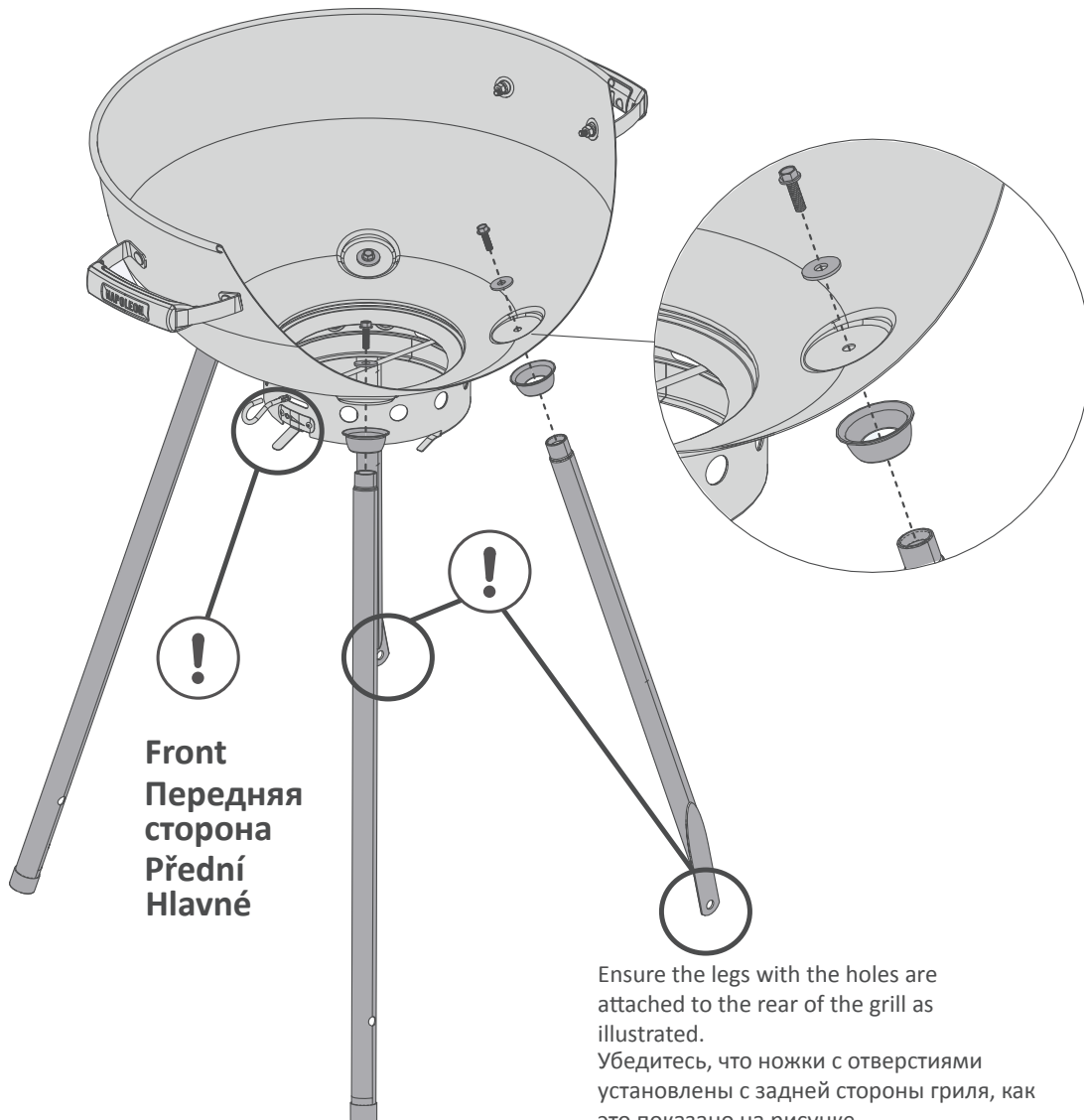


For ease of installation start all screws before tightening completely. Completely tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

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.

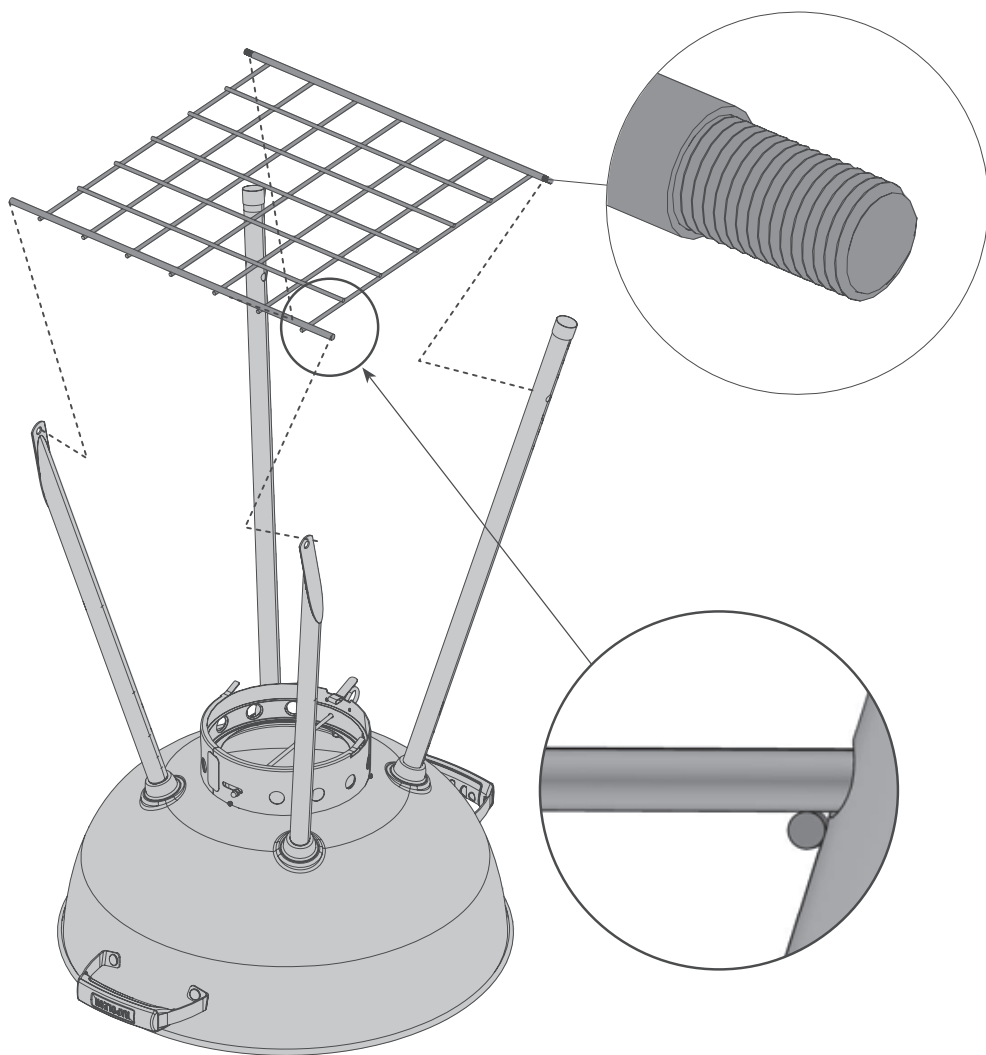


Insert the bottom shelf into the holes in the legs ensuring the crossbars on either end of the shelf are to the bottom as illustrated.

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

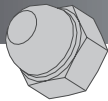
Vložte spodní polici do otvorů v nohách zajišťujících příčnice. Na jednom konci police jsou na spodní straně, jak je zobrazeno.

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)

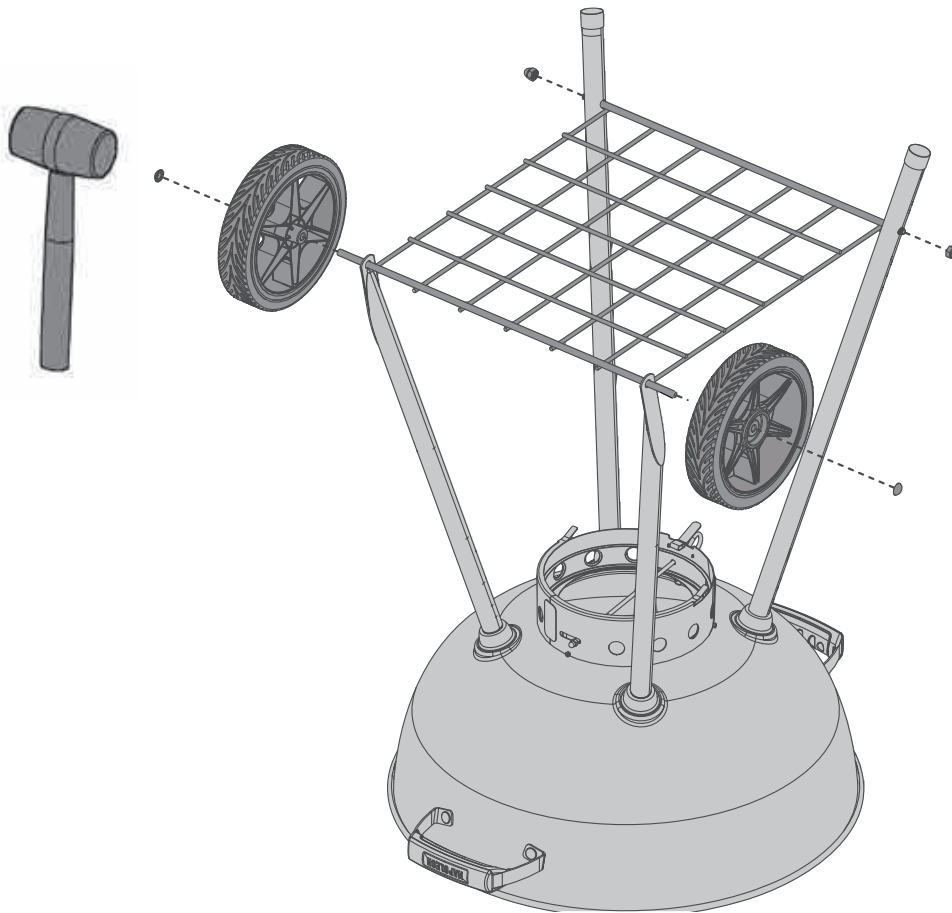


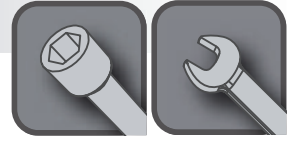
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.

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.

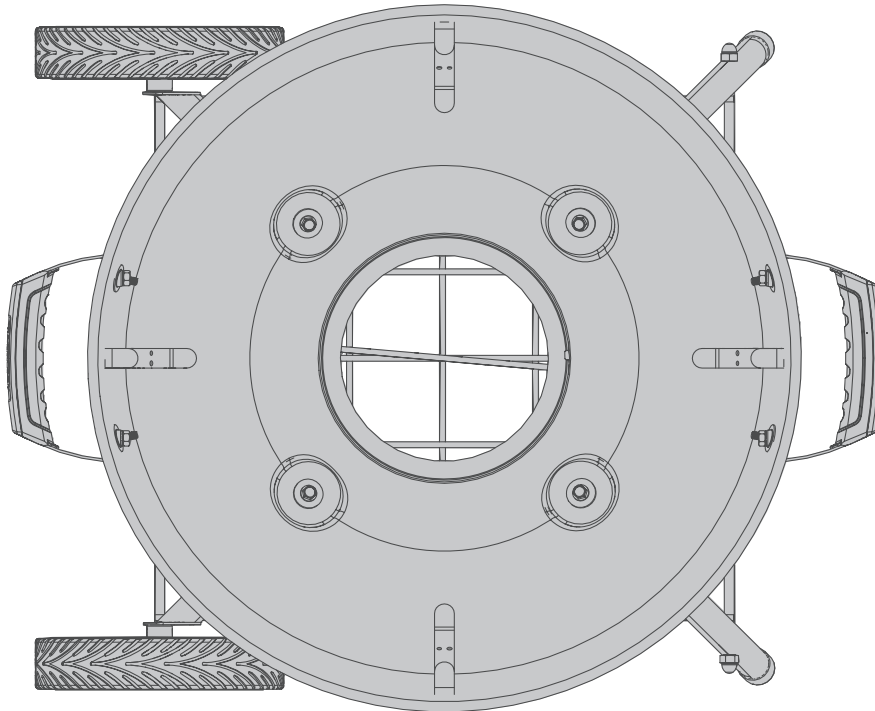




3/8" (10mm)

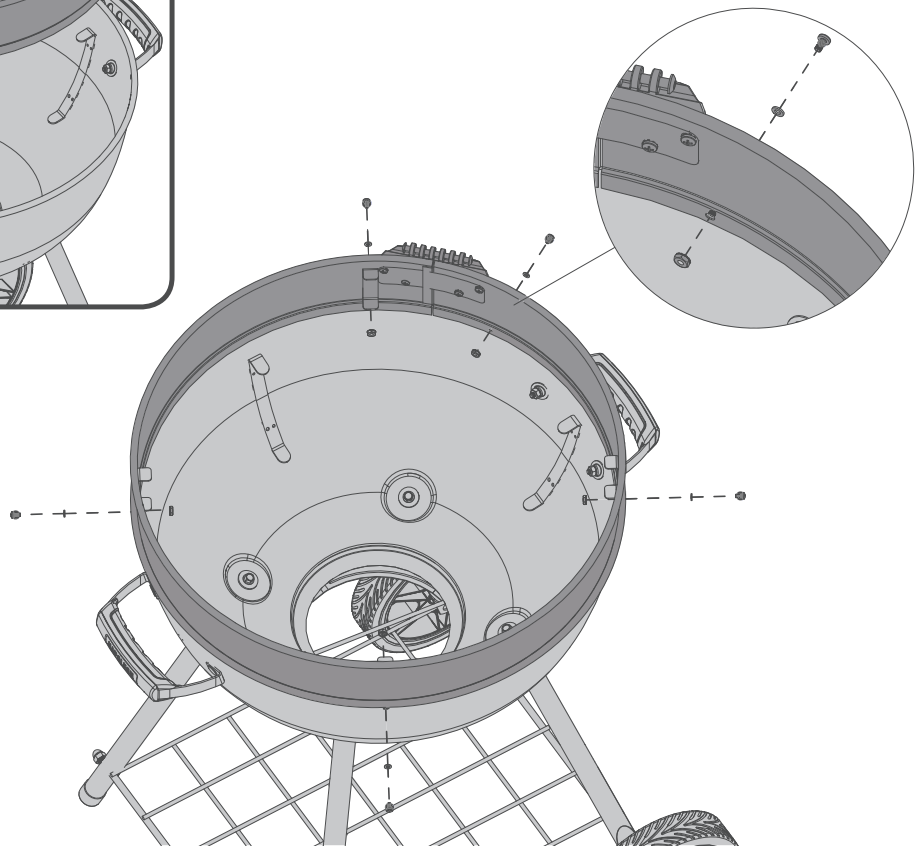
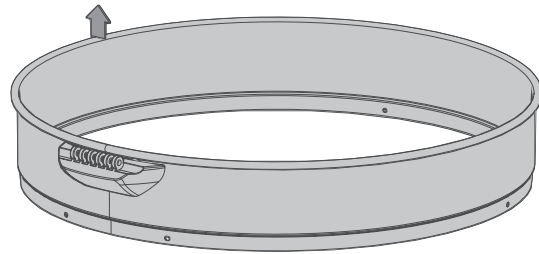
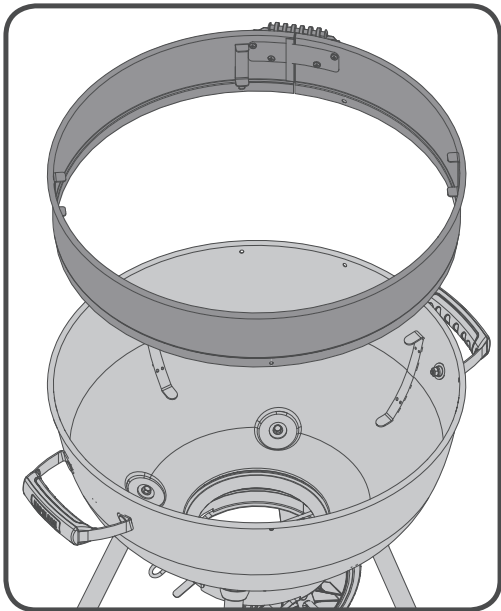
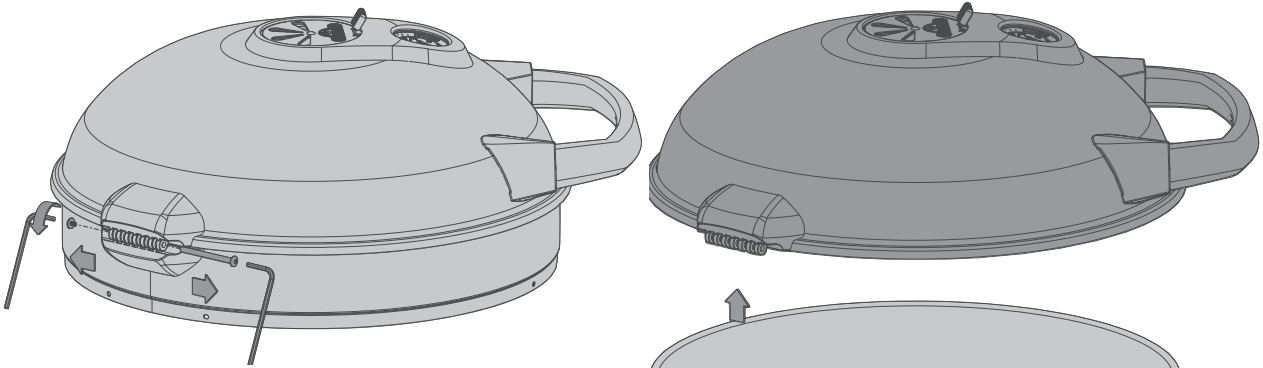
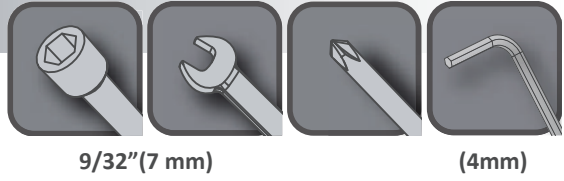


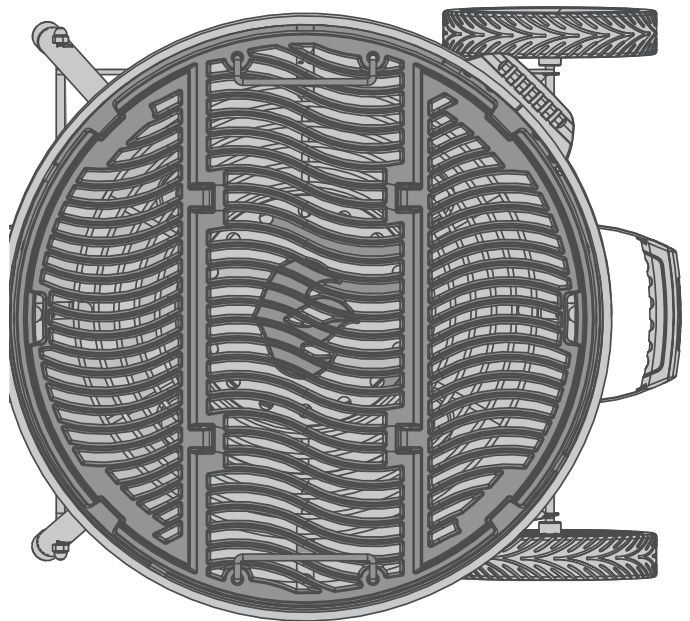
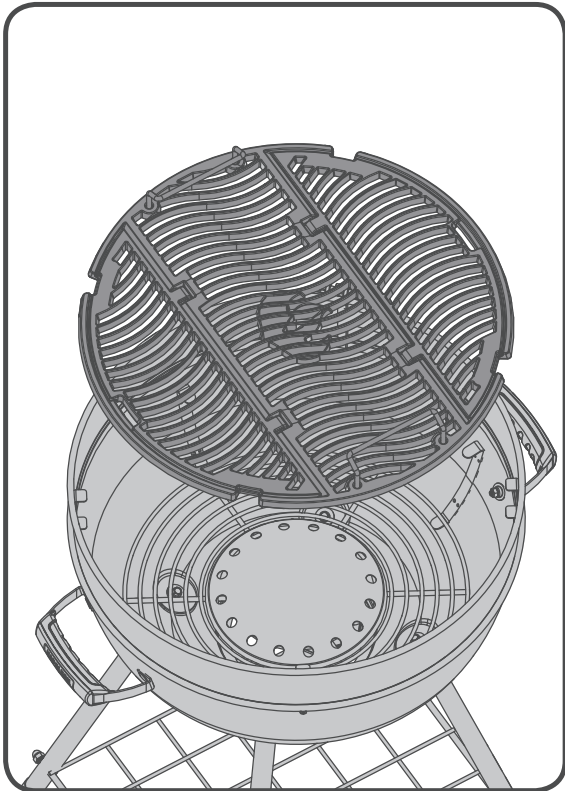
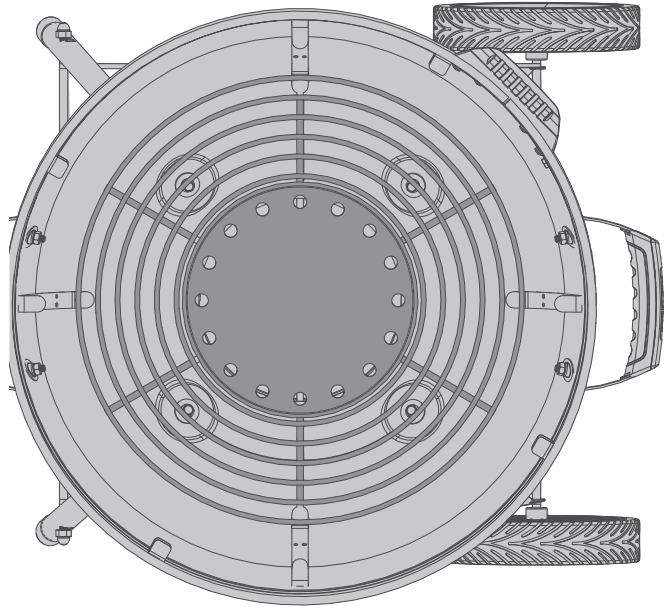
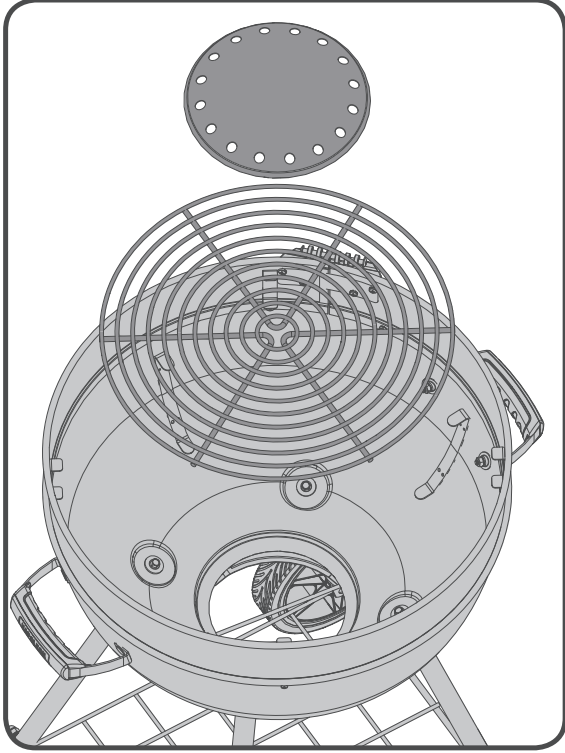
Completely tighten screws, securing legs to base.
 Окончательно затяните винты, закрепляя ножки на опоре.
 Zcela utáhněte šrouby zajišťující nohy k základně.
 Úplne utiahnite skrutky, zaistite nohy základne.



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

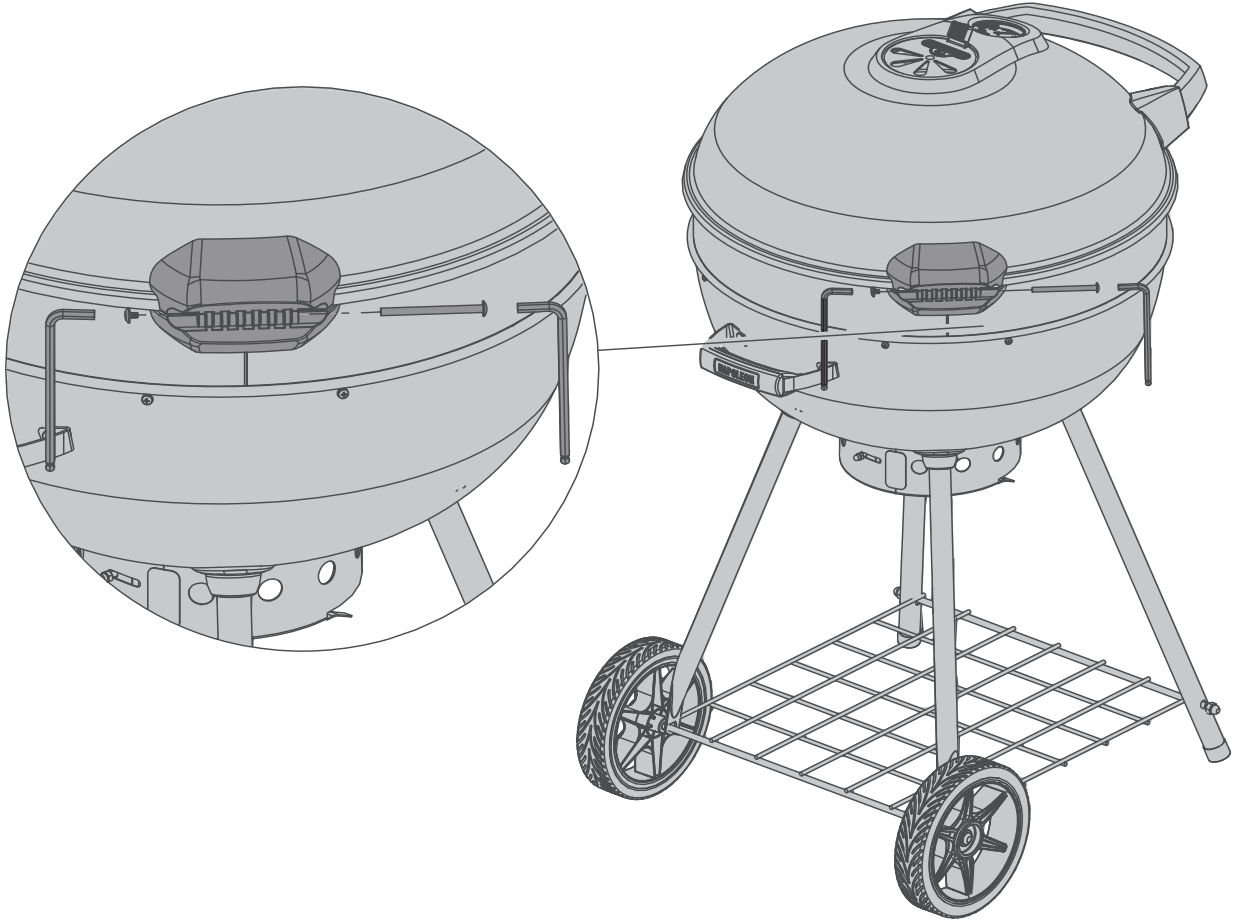
 **x5**  **x5**  **x5**
N570-0093 (M4 x 8mm) N450-0032 (M4) Z735-0008 (8 mm)

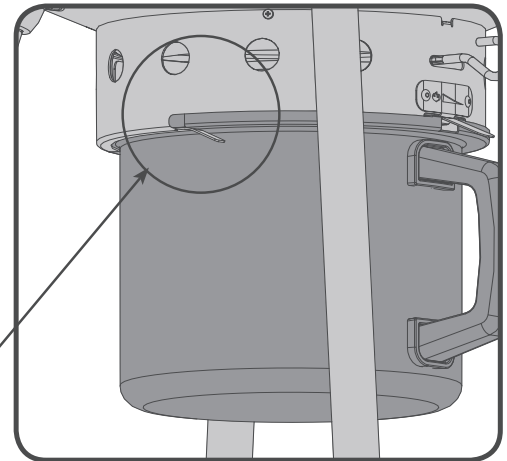
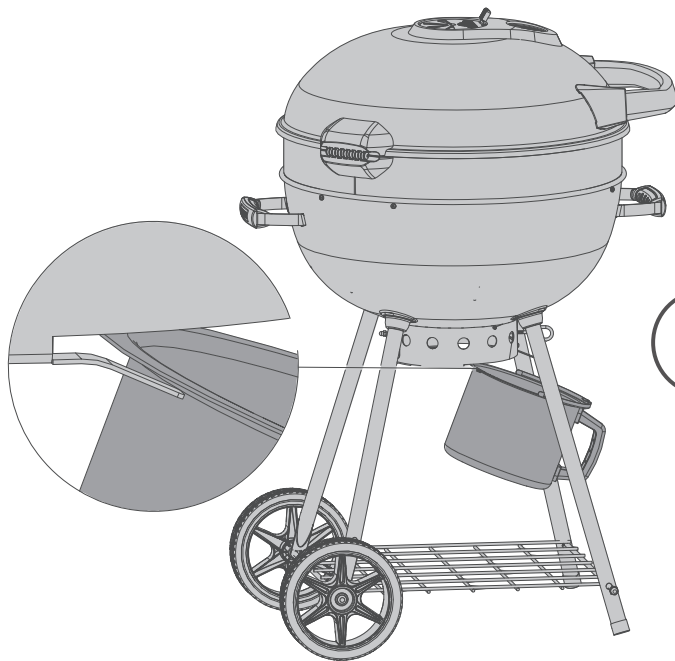






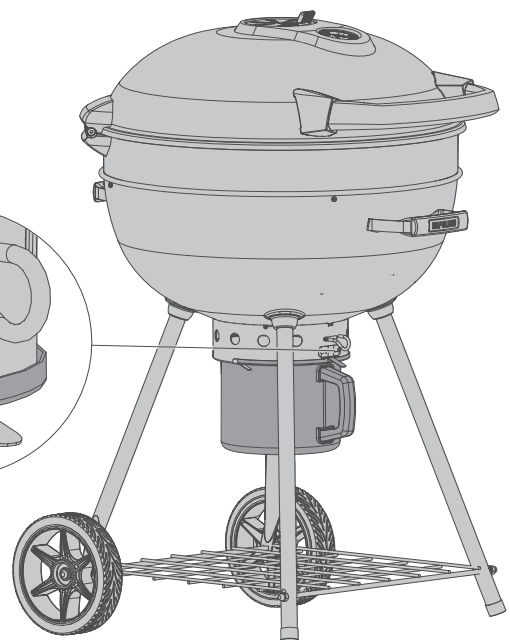
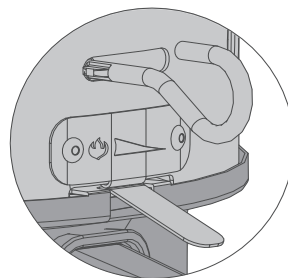
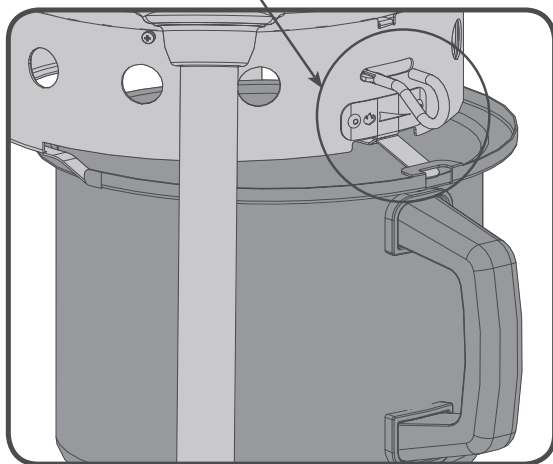
(4mm)





Ensure ash/drip pan engages in base as illustrated.
 Убедитесь, что поддон / зольник установлен на опоре надлежащим образом.
 Ujistěte se, že odkapová miska je na svém místě, jak je znázorněno.
 Zaistite, aby popolnik / odkvapkávacia miska bola umiestnená, ako je znázornené.

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

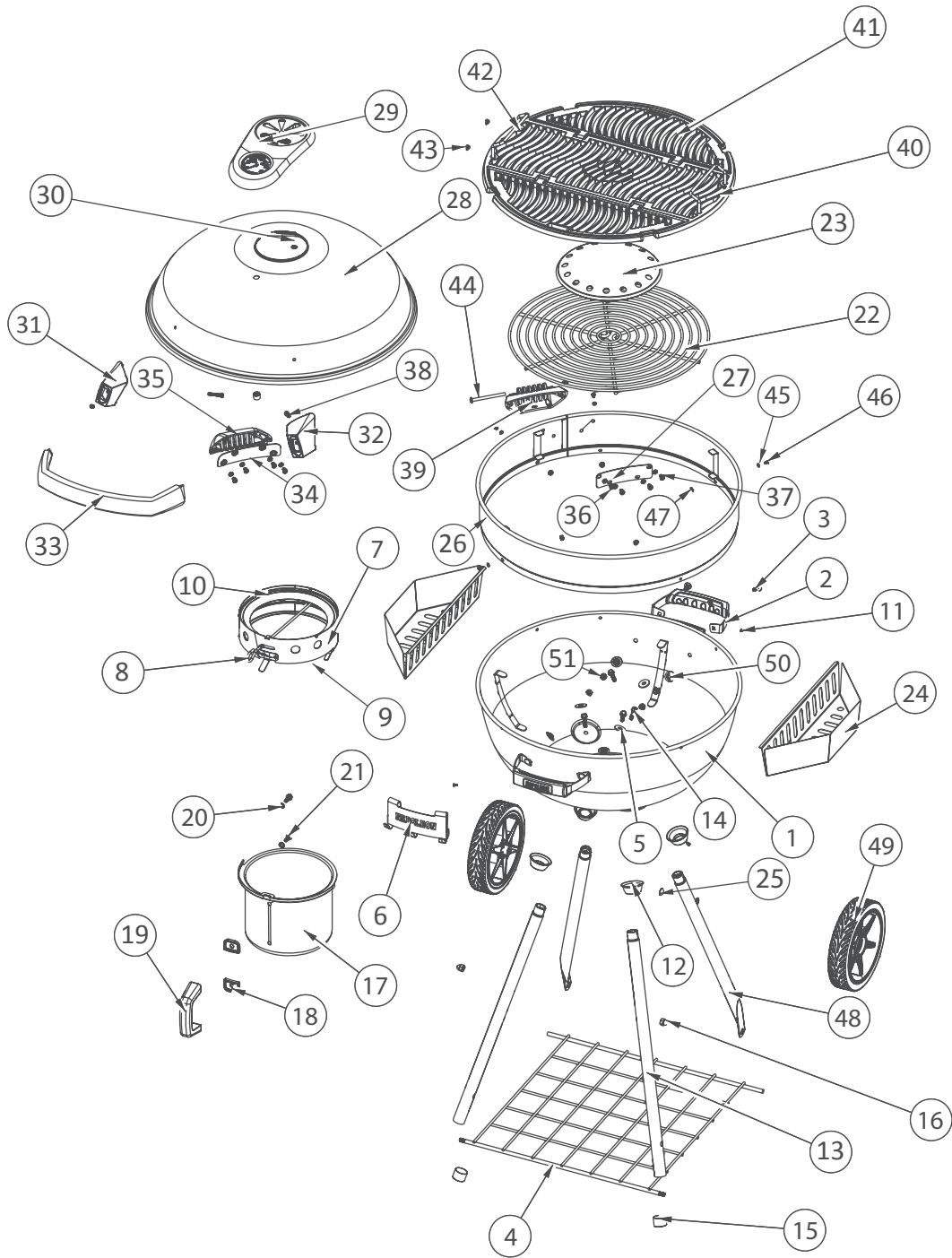
Item	Part #	Description	
1	N010-0769-BK2GL	base / base	x
2	N010-0865	handle base / de couvercle - base	x
3	N570-0115	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
4	N590-0234-BK1SG	wire bottom shelf / tablette grillagée inférieure	x
5	Z735-0006	flat washer / rondelle plate	x
6	55100	tool hook bracket / crochet à ustensiles	ac
7	N010-0735	air support outer / appui aérien extérieure	x
8	N325-0070	handle / poignée	x
	N450-0036	acorn nut M5 / écrou borgne M5	x
9	N010-0846	air vent assembly / assemblée du vent air	x
10	N215-0010	ash deflector / déflecteur de cendres	x
11	N570-0097	M3 screw / vis M3	x
12	N655-0129P	support leg / support de patte	x
13	N075-0089	leg front / patte avant	x
14	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8"	x
15	N120-0015	cap leg / embout pour patte	x
16	N450-0035	acorn nut M8 / écrou borgne M8	x
17	N710-0075-BK1HG	drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement	x
18	N655-0132	support ash pan handle / support pour poignée du récipient à cendres	x
19	N325-0071	ash pan handle / poignée du récipient à cendres	x
20	N735-0003	washer, lock 1/4" / rondelle de blocage 1/4"	x
21	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
22	N305-0077	charcoal grate / grille à charbon de bois	x
23	N500-0043	reflector plate / déflecteur d'air	x
24	67400	basket charcoal / panier à briquettes	ac
25	N450-0043	axle cap / essieu	x
26	N010-0692	middle ring assembly base / anneau de base assemblée	x
27	N655-0155	stiffener plate hinge / plaque de charnière	x
28	N335-0057K	lid / couvercle	x
29	N685-0011	temperature gauge / jauge de température	x
30	W450-0005	logo spring clips / pinces à ressort du logo	x
31	N655-0141	support lid handle left / support de la poignée du couvercle gauche	x
32	N655-0142	support lid handle right / support de la poignée du couvercle droit	x
	N450-0030	M6 locking nut / écrou de blocage M6	x
33	N325-0073	lid handle / poignée de couvercle	x
34	N655-0143	stiffener plate hinge / plaque de charnière	x
35	N080-0271	hinge upper / charnière supérieure	x
	Z570-0033	screw 10-24 x 12 mm / 10-24 x 12mm vis	x
36	N735-0010	lockwasher / rondelle à ressort	x
37	N570-0042	screw 10-24 x 3/8" / vis 10-24 x 3/8"	x
38	Z570-0029	screw 10-24 x 35 mm / vis 10-24 x 35 mm	x
39	N080-0270	hinge lower / charnière inférieure	x
40	N305-0080-BK2FL	cooking grid main / grille de cuisson principe	x
41	N305-0081-BK2FL	cooking grid side / grille de cuisson lateral	x
42	N325-0076	handle cooking grid / grille de cuisson poignée	x
43	Z570-0032	M4 screw / vis M4	x
44	N570-0098	screw, hinge / vis charnière	x
45	Z735-0008	washer / rondelle	x
46	N570-0093	screw M4 x 8mm / vis M4 x 8mm	x

Parts List

Item	Part #	Description	
47	N450-0032	nut M4 / M4 écrou	x
48	N075-0087	leg wheel / patte arrière avec roue	x
49	Z745-0001	wheel / roue	x
50	Z735-0007	M6 washer / rondelle M6	x
51	N450-0025	nut M6 / écrou M6	x
	68910	vinyl cover / housse en vinyle	ac

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

Parts Diagram



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.



N415-0351E