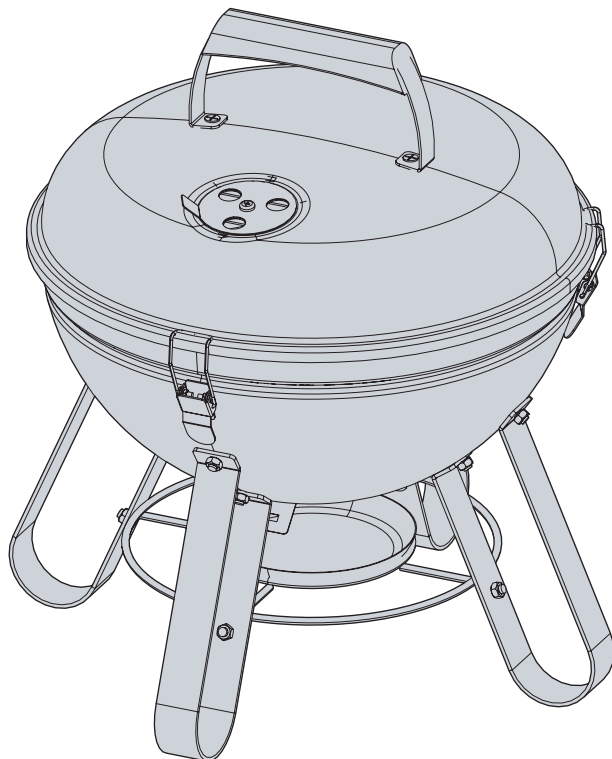
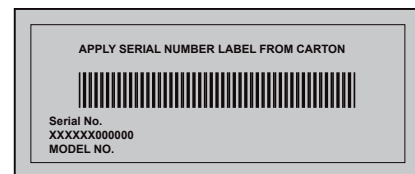


ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

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

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



NK14K-LEG-3



WARNING

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



DANGER

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



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

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

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



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



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

Safe Operating Practices

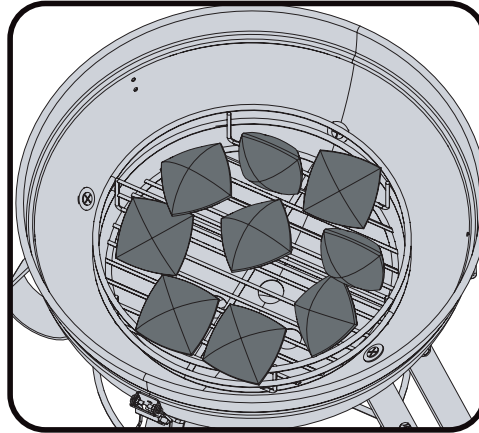
- Read the entire instruction manual before operating the grill.
- Under no circumstance should this grill be modified.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light charcoal with lid closed.
- Do not lean over grill when lighting.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying with EN 1860-3. Make sure that any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.
- Charcoal starter fluid should never be added to hot or even warm coals.
- After use and before lighting, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill, at least 25ft (7.6m).
- **WARNING!** Keep children and pets away
- Do not use indoors.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill must only be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any enclosed area.
- Maintain proper clearance to combustibles, 5ft (1.5m) to all sides. This clearance is also recommended near vinyl siding or panes of glass. The grill must not be used on combustible surfaces (wooden or composite decks or porches).
- At all times keep the ventilation openings of the enclosure free and clear from debris.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Do not operate this grill under any overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.
- The lid is to be closed during the preheat period.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- The grill should be on level ground at all times.
- Do not use water to control flare-ups or extinguish coals, as it may damage your grill's finish.
- To control flare-ups, slightly close the vents on your grill. To completely extinguish coals/fire, close all vents and lid completely.
- Use proper grilling tools with long, heat-resistant handles.
- While cooking or adjusting the vents, wear protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407).
- Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.
- Remaining coal and ashes are to be removed from grill and stored in a non-combustible metal container. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing of.
- Keep electrical supply cords away from water or heated surfaces.
- Do not cook until the fuel has a coating of ash.



WARNING! This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Lighting Instructions

DIRECT COOKING



Charcoal Usage

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

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



WARNING! Open lid.

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

WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

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

DIRECT COOKING METHOD

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



Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking. Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least, 25 ft (7.6m) away from the grill when operating.

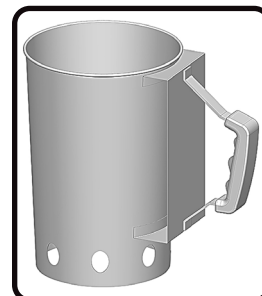


Charcoal Starter Safe Operating Practices

WARNING!

- For outdoor use only.
- Do not use the Charcoal Starter unless it is placed on a firm, level charcoal grate and the charcoal grill is on a firm, level, non-combustible surface.
- Do not place the Charcoal Starter on any combustible surface unless the Charcoal Starter is completely cool.
- Do not use lighter fluid, gasoline or self lighting charcoal in the Charcoal Starter.
- Only use the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills.
- Always wear protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Do not lean over the Charcoal Starter when lighting.
- Never use the Charcoal Starter for other than intended use. Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

Charcoal Starter



Using the Charcoal Starter

- Turn the Charcoal Starter upside down.
- Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
- Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the centre of the charcoal grate.
- Add appropriate amount of charcoal but do not over fill.
- Light a match, and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
- When the top layer of charcoal has a light coating of grey ash, wearing protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate.
- Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.

Charcoal Cooking Guide

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

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

Charcoal Grilling Chart

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

Cooking Instructions

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

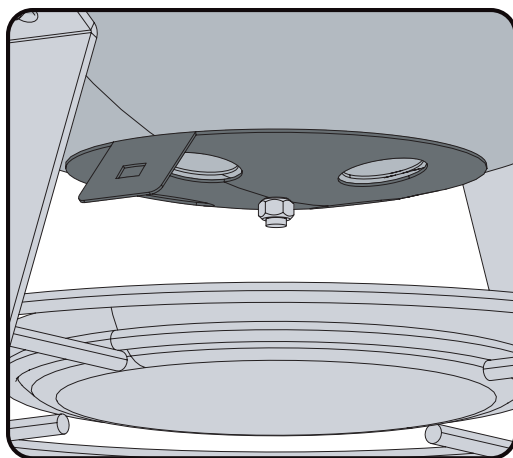
Grill Use: We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed ensures higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook the food more evenly. When cooking very lean meat, such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from flames; reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open.

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

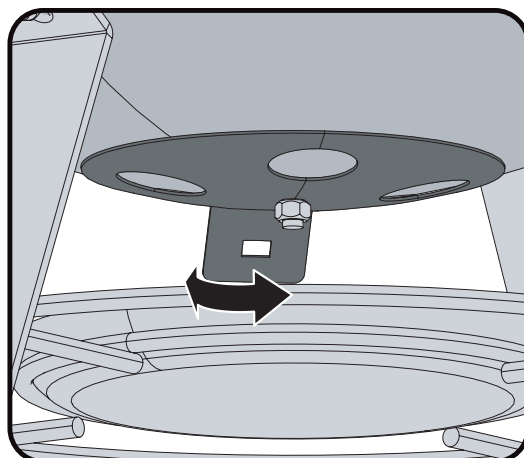


WARNING! Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Once charcoal is ignited no more fluid is required.

Operating The Vents: Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals. You can regulate the grill's temperature by moving the vent slide to the right or left. Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals. Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.



Vent Open



Vent Closed

After Use Safety



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

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

Maintenance / Cleaning Instructions

It is recommended that the ashtray/dripan 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: The grids are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains.

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



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

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

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

Troubleshooting

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

Charcoal Grilling In Review

Lighting Your Grill

- Before cooking for the first time, we recommend burning on high for 30 minutes with the lid and base vents fully open. This will burn off any lubricants used in the manufacturing process.
- Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill.
- Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
- The grill can be used either with or without the center air deflector. The deflector will ensure more even temperatures and will slow the rate of burn in the center of the grill.
- Use the Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit.
- Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes), arrange the charcoal using tongs with heat resistant handles according to the cooking method you are going to use.
- Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking. Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25ft (7.6m) away from the grill when operating.
- Additional smoke flavour can be achieved by adding smoker chips which are available in a variety of flavours through your Napoleon dealer.

Cooking With Your Grill

- We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash.
- Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal briquettes.
- Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals. You can regulate the grill's temperature by moving the vent slide to the right or left.
- Allow food to cook with the lid closed. Every time the lid is removed, the temperature drops. This leads to lower temperatures and longer cooking times.
- Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals. Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.
- The cooking grid can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

Grill Clean Up

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

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

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

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

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

To process a claim, the following information is required:

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

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

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

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

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER

10 Years Napoleon Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GUARANTOR:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

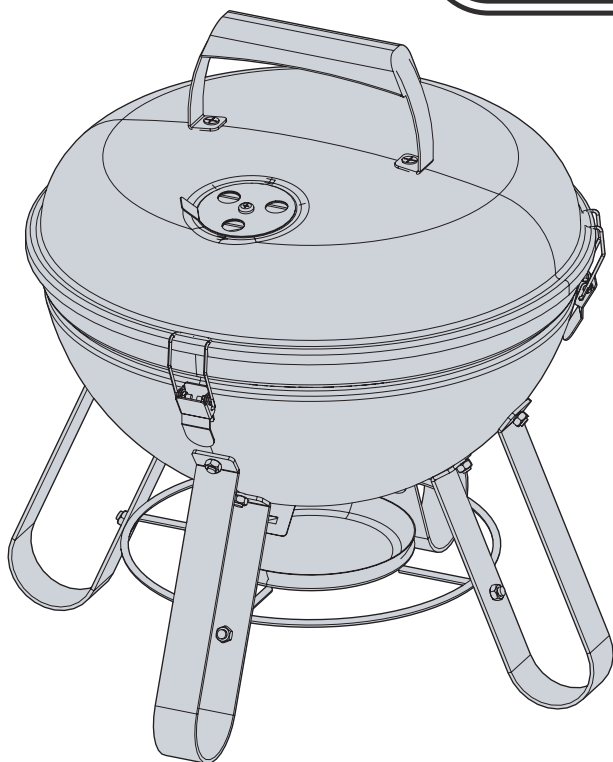
MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ
CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

GRIL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR



FR



NK14K-LEG-3



AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.



DANGER

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.

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

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



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le grill.



ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Pratiques sécuritaires d'utilisation

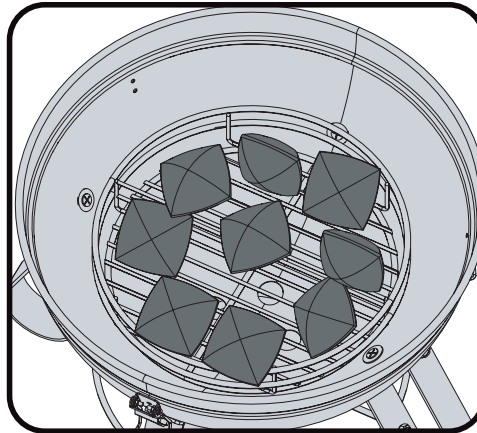
- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le grill.
- Ce grill ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le grill.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du grill lors de l'allumage.
- **ATTENTION!** N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de fluides comparables pour allumer ou rallumer. Utilisez seulement des cubes d'allumages (EN 1860-3).
- Avant d'allumer les briquettes, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du grill.
- N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.
- Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du grill, au moins 25 pieds (7.6m).
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- **ATTENTION!** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ce grill ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce grill doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec para moustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 5 pieds (1.5m) sur les côtés. Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée. Le grill ne doit pas être utilisé sur des surfaces combustibles (patios ou vérandas en bois ou en composite).
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Ne placez pas le grill sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas utiliser ce grill sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- N'installez pas le grill dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre grill.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du grill.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du grill.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- En tout temps, le grill doit être sur une surface de niveau.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre grill, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les portes d'alimentation en air du grill. Pour éteindre complètement les briquettes ou un feu, fermez entièrement toutes les portes d'alimentation en air et le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le réglage des événements, portez des gants de protection (protection thermique minimale de classe II, DIN EN407)
- N'enlevez pas les cendres du grill avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- Enlevez les briquettes et les cendres, entreposez-les dans un contenant en métal incombustible et laissez reposer 24 heures avant de les jeter.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- Utilisez toujours ce grill en conformité avec les codes locaux.
- Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme la suie, reconnue par l'État de la Californie comme cancérigène et le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de la Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'information: www.P65Warnings.ca.gov.

Instruction d'allumage

CUISSON DIRECTE



Utilisation des briquettes

Diamètre du grill	Méthode de cuisson	Briquettes recommandées
14" (35.5 cm)	Cuisson directe	15

* Les recommandations relatives aux briquettes sont approximatives. Un temps de cuisson plus long requiert plus de briquettes. En outre, les températures plus froides et la présence de vent feront en sorte qu'il faudra plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales.



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

AVERTISSEMENT! Installez le grill à l'extérieur sur une surface solide, à niveau et incombustible. N'utilisez jamais le grill sur une surface en bois ou toute autre surface combustible.

AVERTISSEMENT! Ne vous penchez pas au-dessus du grill lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT! Le récipient à cendres doit être en place lors de l'allumage et en tout temps durant l'utilisation.

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

- Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base. Retirez le couvercle du grill et enlevez la grille de cuisson.
- Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.
- Utilisez la cheminée d'allumage Napoleon (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Empilez les briquettes en forme de cône, dans le centre de l'unité, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.
- Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle. ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert de cendre (environ 20 minutes).
- Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes pour couvrir uniformément toute la grille.



De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.

FR

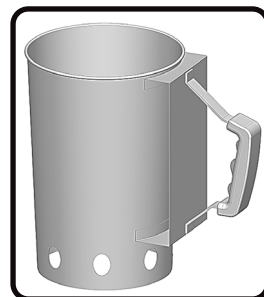


Consignes de sécurité lors de l'utilisation de la cheminée d'allumage

AVERTISSEMENT!

- Pour utilisation à l'extérieur seulement.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage à moins qu'elle soit placée sur une grille à niveau et que le gril soit placé sur une surface solide, à niveau et incombustible.
- Ne placez pas la cheminée d'allumage sur une surface combustible à moins que celle-ci soit complètement refroidie.
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence ni de briquettes auto-allumâtes dans la cheminée d'allumage.
- Utilisez uniquement la cheminée d'allumage pour allumer des briquettes pour les grils au charbon de bois.
- Portez toujours des gants protecteurs (protection thermique minimale de classe II, DIN EN 407) lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.
- En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de la cheminée d'allumage.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage lorsqu'il y a de grands vents.
- Ne laissez pas la cheminée d'allumage en marche sans surveillance.
- Ne vous penchez pas au-dessus de la cheminée d'allumage lors de l'allumage.
- N'utilisez jamais la cheminée d'allumage pour d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas la cheminée d'allumage pour cuire des aliments.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez les briquettes chaudes de la cheminée d'allumage.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE



Utilisation de la cheminée d'allumage

- Tournez la cheminée d'allumage à l'envers.
- Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la cheminée d'allumage.
- Remplacez la cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
- Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
- Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
- Lorsque la couche supérieure de charbon de bois a une légère couche de cendre grise, portez des gants de protection (protection thermique minimale Classe II, DIN EN 407) versez soigneusement le charbon de bois chaud uniformément sur la grille à charbon.
- Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.

Guide de Cuisson au Charbon de Bois

Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge avec laquelle nous sommes le plus familier. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus ou les huiles qui s'échappent des aliments tombent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée pour donner un délicieux goût grillé aux aliments. Le gril au charbon de bois de Napoléon® produit un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des viandes et des hamburgers plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson.

Le tableau suivant n'est qu'à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson sont influencés par des facteurs tels que l'altitude, la température extérieure, le vent et le degré de cuisson désiré. Pour saisir instantanément les aliments, le bac à charbon peut être installé à la position la plus élevée. Utilisez un thermomètre pour la viande pour vous assurer que les nourritures sont bien cuites.

Tableau de Cuisson au Charbon de Bois

Aliment	Temps de cuisson	Suggestions
Bifteck 1" (2.54 cm) d'épaisseur	6 à 8 min. à Cuisson directe chaleur moyenne	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Burger 1/2" (1.27 cm) d'épaisseur	6 à 8 min. à chaleur moyenne	Pour terminer la cuisson de vos burgers tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos galettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory aux briquettes.
Morceaux de poulet	20 à 25 min.	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite aux briquettes.
Côtelettes de porc	10 à 15 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes levées	1,5 à 2 heures, en tournant souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	25 à 30 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	4 à 6 min.	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Instructions d'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Il suffit de faire fonctionner le gril à température élevée pendant environ 30 minutes avec les portes d'alimentation en air de la base et du couvercle complètement ouvertes.

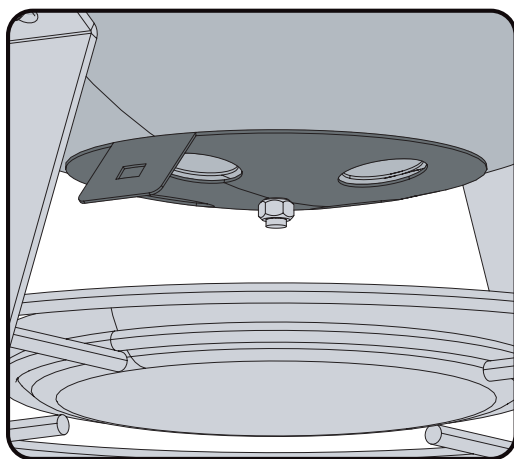
Utilisation Du Compartiment Principal: Le préchauffage du gril est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé. Les charbons de bois sont prêts lorsqu'ils sont légèrement couverts de cendre grise. Les aliments qui cuisent rapidement (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. La cuisson avec le couvercle fermé assurera des températures plus élevées et plus égales. Ceci réduira le temps de cuisson et les aliments seront cuits plus uniformément. Pour que les viandes très maigres, comme de la poitrine de poulet ou du porc maigre, collent moins lors de la cuisson, vous pouvez huiler les grilles avant de préchauffer le gril. La cuisson de viandes très grasses peut causer des poussées de flamme. Pour les éviter, enlevez une partie du gras ou réduisez la température. Si une poussée de flamme survient, éloignez les aliments des flammes, réduisez la chaleur (en réduisant l'ouverture des portes d'alimentation en air). Laissez le couvercle ouvert.

Ajout De Briquettes En Cours De Cuisson: Faites attention en ajoutant le charbon de bois au gril. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du gril et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

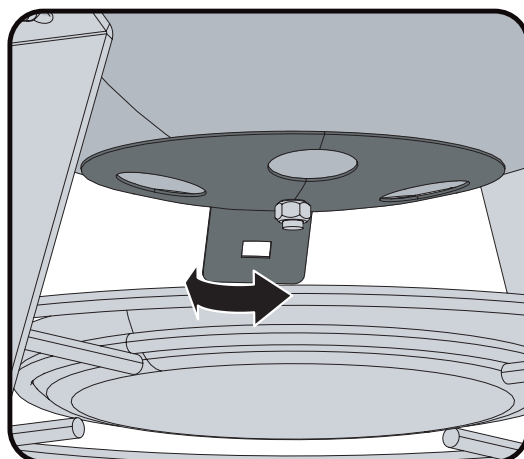


AVERTISSEMENT! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

Fonctionnement des portes d'alimentation en air : lorsque le couvercle du gril est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le gril. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du gril en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche. Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.



OUVERT VENT



FERMÉ VENT

Consignes De Sécurité Après L'utilisation



AVERTISSEMENT! Soyez prudent afin de vous protéger et d'éviter d'endommager la propriété.

- Fermez le couvercle et toutes les portes d'alimentation en air pour éteindre le feu.
- Laissez refroidir complètement le grill avant de le manipuler.
- Ne laissez pas sans surveillance un grill qui contient des charbons ou des cendres. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de les enlever.
- Enlevez les charbons restants et la cendre du grill. Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

FR

Instructions d'entretien et de nettoyage

Nous vous recommandons de vider le tiroir d'égouttement et à cendres après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT! Assurez vous que le grill est refroidi et que tous les charbons sont complètement éteints avant d'enlever tout composant du grill.



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre grill.



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer les composants du grill.



AVERTISSEMENT! L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le grill est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre grill dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de produit à nettoyer les fours pour nettoyer votre grill au charbon de bois. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou tout autre composant de votre grill au charbon de bois. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre grill au charbon de bois à moins de le nettoyer régulièrement.

Les Grilles De Cuisson: Les grilles de cuisson sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. La laine d'acier peut être utilisée pour les taches tenaces.

Nettoyage De L'intérieur Du Grill: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez l'intérieur de la cuve avec un couteau à mastic ou un grattoir, puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Nettoyez l'intérieur du grill avec une brosse en faisant tomber les débris dans le tiroir d'égouttement et à cendres amovible. Si désiré, vous pouvez nettoyer l'intérieur du grill avec un savon doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.



AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Le tiroir d'égouttement doit être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse.

Tiroir D'égouttement Et À Cendres: Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Les cendres, la graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement situé sous le grill et créent une accumulation. Le tiroir d'égouttement doit être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans un contenant métallique incombustible. Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.

Nettoyage de l'extérieur du grill : N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé étant cuit, il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant Napoléon. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du grill pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du grill.

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Faible chaleur / petite flamme.	Mauvais préchauffage.	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise.
	Circulation d'air insuffisante.	Ouvrez les portes d'alimentation en air.
	Quantité de briquettes insuffisantes.	Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.
	Le couvercle est ouvert trop souvent.	Faites cuire les aliments avec le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
Poussées de flamme excessives / chaleur inégale.	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes et étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.
	Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.	Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

Aperçu de la cuisson au charbon de bois

Allumage de votre gril

- Avant de procéder à la première cuisson, nous vous recommandons de faire fonctionner votre gril à température élevée pendant 30 minutes en gardant les portes d'alimentation en air de la base et du couvercle complètement ouvertes. Les lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication seront ainsi évaporés.
- Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base à chaque fois que vous allumez votre gril.
- Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.
- Le gril peut être utilisé avec ou sans le déflecteur d'air central. Le déflecteur assurera l'uniformité de la température et ralentira la vitesse de combustion au centre du gril.
- Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité.
- Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). Répartissez les briquettes à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur selon la méthode de cuisson que vous prévoyez utiliser.
- De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.
- Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

Cuisson sur votre gril

- Nous vous recommandons de préchauffer le gril en le faisant fonctionner avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes. Les briquettes sont prêtes quand elles sont recouvertes d'une légère couche de cendre grise.
- Soyez prudent lorsque vous ajoutez des briquettes dans le gril. Les flammes peuvent monter lorsque les charbons sont en contact avec l'air frais. Tenez-vous à une distance sécuritaire et utilisez une pince de cuisine à long manche résistante à la chaleur lors de l'ajout de briquettes.
- Lorsque le couvercle du gril est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le gril. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du gril en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche.
- Faites cuire la nourriture en gardant le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
- Fermer les portes d'alimentation en air, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.
- La grille de cuisson peut être huilée avant le préchauffage afin d'éviter que les aliments collent.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits adéquatement.

Nettoyage du gril

- Fermez le couvercle du gril et toutes les portes d'alimentation en air afin d'éteindre le feu.
- Laissez toujours refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez jamais les briquettes ni les cendres dans le gril sans surveillance. Assurez-vous que les briquettes et les cendres sont complètement éteintes avant de les enlever.
- Utilisez une spatule métallique ou une cuillère pour retirer les cendres et les charbons du gril. Placez-les dans un récipient en métal incombustible et imbitez-les dans l'eau. Laissez-les dans le récipient pendant 24 heures avant de les jeter.
- Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris de la cuve et à l'intérieur du couvercle.
- Lavez l'intérieur du gril avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Les composants en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé est semblables à du verre et peut s'ébrécher facilement. De la peinture-émail pour retouches est disponible chez votre détaillant Napoléon.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande de pièces de rechange

Information sur la garantie

MODÈLE : _____

DATE D'ACHAT : _____

NUMÉRO DE SÉRIE : _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Pour commander des pièces de rechange ou faire une réclamation sous garantie, communiquez avec le détaillant Napoléon où le produit a été acheté.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, consultez le site Web des grils Napoléon pour obtenir plus de renseignements sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et les pièces à www.napoleon.com

Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« cassé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, Napoléon peut vous demander de retourner la pièce à des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, veuillez noter que la garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- casse des pièces causée par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON



POUR LES BARBECUES KETTLE AU CHARBON DE BOIS ET LES FUMOIRS APOLLO®

Garantie limitée de 10 ans sur les barbecue au charbon de bois et les fumeurs Napoleon

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée	Garantie 10 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	Garantie 10 ans
Système de contrôle de l'air Garantie	5 ans plus 10 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée de porcelaine Garantie	5 ans plus 10 ans
Grilles chromées Garantie	3 ans plus 10 ans
Toutes les autres pièces	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années supplémentaires.

* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du barbecue doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit

répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments

suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du barbecue.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du barbecue NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au barbecue par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.

NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre

Pays-Bas

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

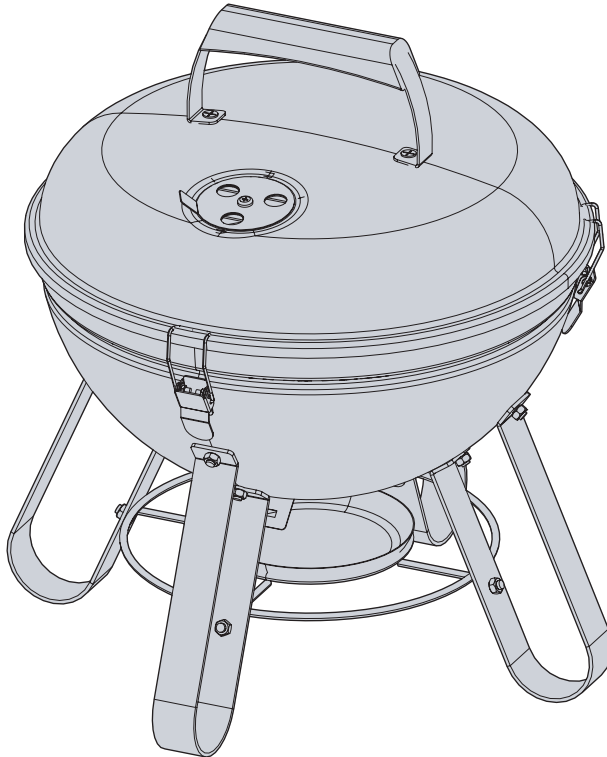
✉ de.info@napoleon.com

HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

DEZE GRILL ALLEEN BUITENSHUIS, IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKEN

BEWAAR DEZE HANDLEIDING ALS NASLAGWERK

HOUTSKOOLGRILL VOOR BUITENSHUIS



NK14K-LEG-3



WAARSCHUWING

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder de "AANSTEKEN" sectie van deze handleiding te lezen.



GEVAAR

*Brandend houtskool geeft koolmonoxide af.
Grill niet binnen in woningen, garages, tenten
voertuigen en andere afgesloten ruimten
ontsteken.*



WARNUNG! Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder Tod führen.

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



WAARSCHUWING! Het niet nauwkeurig volgen van deze instructies kan leiden tot door vuur veroorzaakt letsel en in het uiterste geval de dood.



WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik."

Veilige Werkwijzen

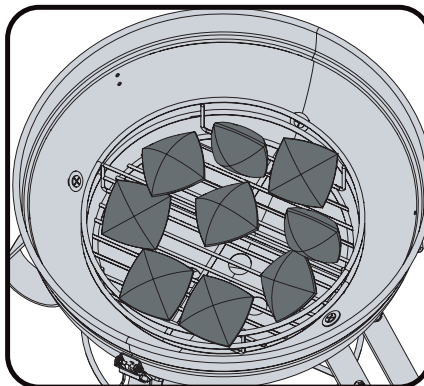
- Lees de volledige handleiding voordat u de grill gebruikt.
- Onder geen beding mag deze grill worden gemodificeerd.
- Volg de aansteekinstructies zorgvuldig bij het gebruik van de grill.
- Steek het houtskool niet aan wanneer de deksel gesloten is.
- Buig niet over grill bij het aansteken.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Gebruik ALLEEN aanmaakvloeistof die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool. Zorg ervoor dat voor het aansteken van de houtskool alle vloeistoffen die zijn afgevoerd via de onderkant van de grill zijn verwijderd.
- Aanmaakvloeistof voor houtskool mag nooit worden toegevoegd aan hete of zelfs warme kolen.
- Na gebruik en voor ontsteking moet de fles met aanmaakvloeistof voor houtskool afgesloten worden en opgeslagen worden op een veilige afstand van de grill, minstens 8 m.
- Niet binnenshuis gebruiken!"
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Laat de grill niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Deze grill mag niet worden geïnstalleerd in of op recreatieve voertuigen en/of boten.
- Deze grill mag alleen buiten in een goed geventileerde ruimte worden opgeslagen en mag niet worden gebruikt binnen een gebouw, garage, op een veranda met gaas, tuinhuisje of een gesloten ruimte.
- Houd gepaste afstand tot brandbare stoffen, 1,5 m rondom. Deze afstand is ook aanbevolen in de buurt van vinyl gevelbeplating of ruiten van glas. De grill mag niet worden gebruikt op brandbare oppervlakken (houten of composiet dekken of portieken).
- Houd de ventilatieopeningen van de behuizing vrij en vrij van vuil.
- Gebruik het apparaat niet onder een brandbare constructie.
- Gebruik deze grill niet onder boven bedekkingen zoals dakbedekkingen, stallingen, zonneschermen etc.
- Plaats de grill niet in een te winderige omgeving. Sterke wind heeft een negatieve invloed op de prestaties van de grill.
- De deksel moet gesloten worden tijdens het voorverwarmen.
- De as/vetopvangbak moet op zijn plek zijn wanneer de grill gebruikt wordt.
- Reinig de as/vetopvangbak regelmatig om vetopbouw te voorkomen. Anders kan er een vetbrand ontstaan.
- De grill moet te allen tijden op een vlakke ondergrond staan.
- Gebruik geen water om opflakkerende vlammen of kolen te blussen, dit kan de afwerking van uw grill beschadigen.
- Om oplaaiende vlammen te doven, sluit de openingen van uw grill een beetje. Om het vuur te doven, sluit alle ventilatiegaten en de deksel volledig.
- Gebruik het juiste gereedschap voor grillen met lange, hittebestendige handgrepen.
- Gebruik tijdens het grillen of lucht regelen beschermende handschoenen (minimale beschermings klasse II, DIN EN407)
- Verwijder de as van de grill niet totdat alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig uitgeblust is. Geef ruim de tijd om af te koelen.
- Resterende houtskool en as dienen te worden verwijderd van de grill en opgeslagen worden in een niet-brandbare metalen container. Zorg ervoor dat deze 24 uur in de metalen container blijven voordat deze worden verwijderd.
- Houd elektrische bedrading uit de buurt van water of hete oppervlakken.
- Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.



WAARSCHUWING: Dit product kan u blootstellen aan chemicaliën, zoals roet, waarvan de staat Californië zegt dat ze kanker kan veroorzaken, en koolmonoxide, waarvan de staat Californië zegt dat het geboorteafwijkingen kan veroorzaken. Ga voor meer informatie naar www.P65warnings.ca.gov.

Instructies voor het aansteken

DIRECT KOKEN



Gebruik van houtskool

Grill Diameter	Methode van koken	Houtskool Aanbevolen
14" (35.5 cm)	Direct koken	15

* Houtskoolaanbevelingen zijn bij benadering, bij langere grilltijden moet extra houtskool worden toegevoegd. Ook bij lagere temperaturen en winderige condities zal extra houtskool benodigd zijn, om de ideale temperatuur te bereiken.



WAARSCHUWING! Open deksel.

WAARSCHUWING! Plaats de grill buitenshuis op een stevig, vlak, niet-brandbaar oppervlak. Gebruik de grill nooit op houten of andere oppervlakken die kunnen branden.

WAARSCHUWING! Buig niet over grill bij het aansteken van houtskool.

WAARSCHUWING! Aslade moet op zijn plaats zijn gedurende het aansteken en op elk moment tijdens het gebruik.

DIRECTE KOOKMETHODE

1. Zet de ventilatieopening van de deksel en de basis volledig open. Verwijder de grilldeksel en verwijder het grillrooster
2. Zorg ervoor dat de asbak schoon en op zijn plaats is.
3. Gebruik ofwel de Napoleon Charcoal Starter (niet inbegrepen) volgens de instructies in de handleiding, of plaats aanmaakblokjes of een licht verkreukelde krant op en rond de luchtinlaatring. Plaats de houtskool in een kegelvormige stapel in het midden van het apparaat op de krant of aanmaakblokjes.
4. Steek de krant of aanmaakblokjes aan. Eenmaal volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden totdat het is bedekt met een licht grijze as (ongeveer 20 minuten).
5. Met gebruik van een tang met lange hittebestendige handgrepen, verspreid de kolen gelijkmatig over het gehele in het rooster.



Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar geniet niet de voorkeur. Het kan morsen, een chemische smaak achterlaten op het voedsel wanneer het middel niet geheel opbrandt voor gebruik. Eenmaal aangestoken, nooit meer aanmaakvloeistof toevoegen. Bewaar de fles tenminste 8 m uit de buurt van de grill tijdens gebruik..

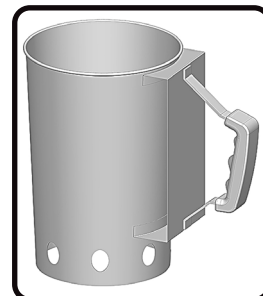
Veilig gebruik van de houtskoolstarter

WAARSCHUWING!



- Uitsluitend voor gebruik buitenshuis.
- Maak geen gebruik van de houtskoolstarter, tot de houtskool op een stevig, vlak houtskoolrooster kan worden gegoten, en de grill op een stevig, vlak en niet-brandbare ondergrond staat.
- Zet de houtskoolstarter niet op een brandbare ondergrond, voordat de houtskoolstarter volledig is afgekoeld.
- Maak geen gebruik van aansteekvloeistof, benzine of met aansteekvloeistof geïmpregneerde houtskool in de houtskoolstarter.
- Maak alleen gebruik van de houtskoolstarter om houtskool aan te steken voor barbecues.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van de houtskoolstarter.
- Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de houtskoolstarter.
- Geen gebruik maken van de houtskoolstarter bij hoge windsnelheden.
- Laat de houtskoolstarter niet onbeheerd achter wanneer in gebruik.
- Buig niet over de houtskoolstarter bij het aansteken van houtskool.
- Maak nooit gebruik van de houtskoolstarter voor een ander dan het beoogde gebruik. Gebruik de houtskoolstarter niet om voedsel te bereiden.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete kolen uit de houtskoolstarter.

HOUTSKOOL STARTER



Gebruik van de houtskoolstarter

- Zet de houtskoolstarter op zijn kop.
- Prop twee vellen krantenpapier op en stop deze in de onderkant van de houtskoolstarter.
- Draai de houtskoolstarter met goede kant naar boven en plaats deze in het midden van het houtskoolrooster.
- Voeg de gewenste hoeveelheid houtskool toe, maar niet meer dan past.
- Steek de kranten met een lucifer aan.
- Wanneer de bovenste laag houtskool een licht laagje grijze as heeft, giet u met beschermende handschoenen (minimaal thermische bescherming klasse II, DIN EN 407) de hete houtskool voorzichtig op het houtskoolrooster.
- Zodra de hete houtskool in de grill is geplaatst, verspreid de houtskool gelijkmatig met een tang met lange hittebestendige handgrepen.

Grillen met Houtskool

Houtskool is de traditionele manier van grillen die we allemaal kennen. De gloeiende houtskool straalt infrarode energie uit, dat het voedsel grilt -waarbij het nauwelijks uitdroogt.

Alle sappen en oliën die ontsnappen uit het voedsel, druipen op de houtskool en verdampen in de vorm van rook waardoor het voedsel zijn heerlijke gegrilde smaak krijgt. De houtskoolgrill van Napoleon zorgt door zijn verzengende hitte voor sappigere, lekkerdere steaks, hamburgers en andere vleeswaren. Voor kooktijden en tips: raadpleeg de tabel hieronder. Deze houtskoolgrilltabel is bedoeld als richtlijn. Grilltijden worden beïnvloed door factoren als hoogte, buitentemperatuur, wind en de gewenste gaarheid. Gebruik een vleesthermometer om er zeker van te zijn dat het eten gaar is.

Houtskoolgrilltabel

Gerecht	Grilltijd	Nuttige tips
Biefstuk 2,5 cm dik	6-8 min.- Medium	Wanneer u vlees koopt om te barbecueën, bestel dan gemarmerd vlees met fijne dooradering met vet. Dankzij het vet behoudt het vlees tijdens de bereiding zijn natuurlijke malsheid en blijft het vochtig en sappig.
Hamburger 1,25 cm dik	6-8 min.- Medium	Hamburgers bereiden op bestelling wordt makkelijker gemaakt door te variëren met de dikte van uw burgers. Om het vlees een exotische smaak te geven, kunt u hickoryhoutsnipers toevoegen aan de houtskool.
Stukken kip	20-25 minuten.	Het gewricht dat het dijbeen met het been van de ontvelde kant verbindt moet tot 3/4 worden ingesneden zodat het vlees platter op de barbecue komt te liggen. Zo kan het vlees sneller en gelijkmatiger garen. Om een bijzondere smaak aan uw eten toe te voegen, probeer dan eens mesquitehoutsnipers uit op de houtskool.
Karbonades	10-15 min.	Snijd het overtollige vet af alvorens te grillen. Kies dikkere karbonades voor malsere resultaten.
Spare ribs	1,5-2 uur draai vaak	Kies ribben die mager en vlezig zijn Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot komt.
Lamskoteletten	25-30 min.	Snijd het overtollige vet af alvorens te grillen. Kies dikkere koteletten voor malsere resultaten.
Hotdogs	4-6 min.	Kies voor grotere hotdogs. Snijd het vel in de lengte in voor het grillen.

Grillinstructies

De eerste keer aansteken: Wanneer de grill voor de eerste keer wordt aangestoken geeft deze een lichte geur af. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het “inbranden” van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie en dit zal zich niet herhalen. Laat de grill gewoon ongeveer 30 minuten branden met de ventilatieopeningen volledig open.

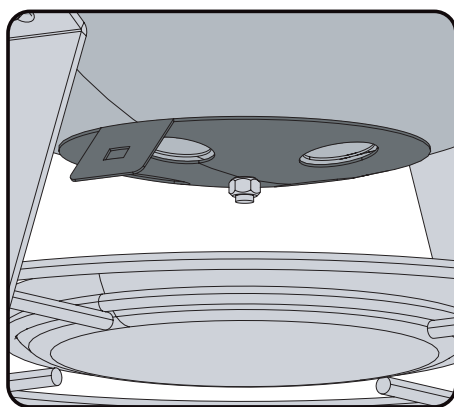
Gebruik van de grill: Wij raden aan de grill voor te verwarmen door deze te met gesloten deksel ongeveer 20 minuten te laten branden. De houtskool is klaar als er een dun laagje grijze as op ligt. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gegrild (vis, groenten) kan met de deksel open worden gegrild. Grillen met gesloten deksel zorgt voor hogere, gelijkmatiger verdeelde temperaturen die de benodigde grilltijd reduceren en het voedsel gelijkmatiger gaart. Bij het grillen van zeer mager vlees, zoals kipfilet of mager varkensvlees, kunnen de roosters worden geolied voor het voorverwarmen om plakken te verminderen. Het grillen van vlees met een hoog vetgehalte kan leiden tot oplaaiende vlammen. Trim het vet of te verlaag de temperatuur om dit tegen te gaan. Als vlammen versterkt optreden, verplaats het voedsel en verminder de hitte (sluit de ventilatieopening). Laat de deksel open.

Toevoegen van houtskool tijdens het grillen: Wees voorzichtig met het toevoegen van houtskool tijdens het grillen. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met frisse lucht. Neem een stap terug en gebruik op een veilige afstand een lange, hittebestendige tang om meer houtskoolbriketten toe te voegen.

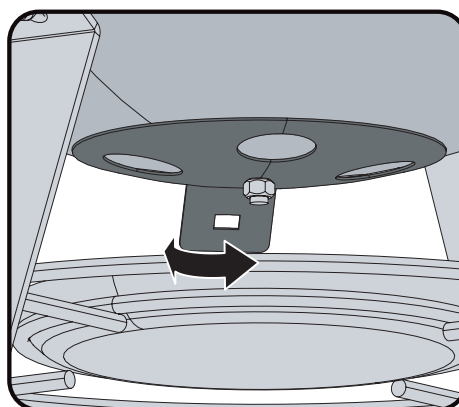


WAARSCHUWING! Aanmaakvloeistof voor houtskool mag nooit worden toegevoegd aan hete of warme kolen. Zodra de houtskool is ontstoken is er geen vloeistof meer nodig.

Bedienen van de Ventilatieopeningen: Ventilatieopeningen van de deksel op een overdekte grill zijn meestal open gelaten om lucht in de grill toe te laten. Lucht verhoogt de brandtemperatuur van de kolen. U kunt de temperatuur reguleren door de schuif naar rechts of links te bewegen. Het gedeeltelijk of volledig sluiten van de openingen zal helpen om de kolen af te koelen. Sluit de ventilatieopeningen niet, tenzij u probeert de grill af te koelen of voor een vlam te doven.



Open Ventilatie Openingen



Sluiten Ventilatie Openingen

Veiligheid na het grillen



WAARSCHUWING! Om uzelf en uw woning tegen schade te beschermen, volg deze veiligheidsmaatregelen nauwkeurig.

- Sluit de deksel van de grill en alle ventilatieopeningen om het vuur te doven.
- Laat de grill altijd volledig afkoelen voor met schoonmaken te beginnen.
- Laat kolen en as in de grill nooit brandend achter. Zorg ervoor, dat kolen en as volledig zijn gedoofd alvorens deze te verwijderen.
- Gebruik een metalen spatel of schep om de resterende kolen en as uit de grill te verwijderen. Vervoer ze in een niet-brandbare bak, blus met water. Laat het 24 u staan voor het bv. in een klike te doen.

Onderhoud - en reinigingsinstructies

Het is aanbevolen dat de asbak/vetpan wordt geleegd na elk gebruik.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de grill afgekoeld is en alle kolen volledig zijn gedoofd voor u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van uw grill.

WAARSCHUWING! Gebruik geen hogedrukreiniger om (een deel van) de grill schoon te maken.

WAARSCHUWING! Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen, mag onderhoud alleen worden uitgevoerd wanneer de grill is afgekoeld. Vermijd onbeschermd contact met hete delen. Maak de grill schoon op een plaats waar reinigingsmiddelen niet schadelijk zijn voor terras, gazon, of patio. Gebruik geen ovenreiniger. Maak geen gebruik van een zelfreinigende oven om grillroosters of andere onderdelen van de grill schoon te maken. Barbecuesaus en zout zijn corrosief en kunnen snelle slijtage van onderdelen veroorzaken als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Roosters: De roosters maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen, met behulp van een zachte messing borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken.

Reiniging van de binnenkant van de grill: Verwijder de roosters. Gebruik een messing draadborstel om los materiaal van de kom en de binnenkant van de deksel te geven. Schraap de binnenkant van de kom met een plamuurmes of schraper, en gebruik een draadborstel om as te verwijderen. Veeg al het materiaal van binnen de grill in de uitneembare as/lekbak. Indien gewenst, kunt u de binnenkant van de grill wassen met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel goed af met schoon water en wrijf droog.



WAARSCHUWING! Opgehoopt vet is een brandgevaar. Reinig de lekbak na elk gebruik om vetopbouw tegen te gaan.

As-/lekbak: As en vet gaan naar de as-/lekbak, hangend onder de grill, en hoopt zich daar op. Verwijder de bak voor het schoonmaken. Bekleed de pan nooit met aluminiumfolie, zand of andere stoffen, omdat dit de correcte opvang van vet verhindert. De pan kan uit worden geschrapt met een plamuurmes of schraper, en alle resten moeten in een niet-brandbare opvangbak geborsteld worden. Was de as-/lekbak met een mild wasmiddel en water. Spoel goed af met schoon water en wrijf droog.

Reiniging van de buitenkant van de grill: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden behandeld. Het email kan barsten als je er op slaat. Om het email te repareren kunt u evt. email-touch-up gebruiken. De buitenkant van de barbecue met lauw zeepsop schoonmaken. Reinig de roestvrijstalen delen met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt.

Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) bij gebruik. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de grill niet.

Oplossing van probleem

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage hitte/laag vuur.	Onjuiste voorverwarming. Niet genoeg luchtstroom. Weinig houtskool. De deksel wordt te vaak geopend.	Laat houtskool branden totdat het bedekt is met een licht grijze as. (Meestal 20-25min). Open ventilatieopeningen. Voeg meer houtskool toe. Grill grillgoed met de deksel dicht. Elke keer als de deksel wordt geopend, daalt de temperatuur. Dit leidt tot lagere temperaturen en langere kooktijden.
Overmatig oploeiende vlammen/ongelijke hitte.	Onjuiste voorverwarming. Te veel vet en as opgebouwd in de as/lekbak.	Verwarm de grill met gesloten deksel voor, 20 - 25 minuten en de verspreid de kolen gelijkmatig. Maak de as/lekbak regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Raadpleeg de reinigingsvoorschriften.
Verf lijkt af te bladderen van de binnenkant van de deksel of kap.	Opeenhoping van vet op oppervlaktes van de binnenkant.	Dit is geen defect. De finish van de deksel is geëmailleerd en zal niet afbladderen. Het afbladderen wordt veroorzaakt door opgedroogd vet, dat na verloop van tijd afbladdert. Regelmatig schoonmaken voorkomt dit. Zie reinigingsvoorschriften.

Houtskoolgrillen, Samenvatting

Aansteken van uw grill

- Vóór de eerste keer grillen, raden we aan de grill 30 minuten te laten branden, met de ventilatieopeningen van de deksel en de basis volledig open. Dit zal alle smeermiddelen, die worden gebruikt in het productieproces, verbranden.
- Open de ventilatieopening van de deksel en de basis volledig, iedere keer dat u uw grill aansteekt.
- Zorg ervoor dat de aslade schoon en op zijn plaats is.
- De grill kan zowel gebruikt worden met of zonder de luchtverdeler in het midden. De luchtverdeler zorgt voor gelijkmatigere temperaturen en zal de brandsnelheid in het midden van de grill reduceren.
- Gebruik de Charcoal Starter (niet inbegrepen) volgens de instructies in de handleiding, of plaats aanmaakblokjes of een licht verkreukelde krant plaats op en rond de luchtverdeler. Plaats de houtskool in een kegelvormige stapel in het midden van de grill.
- Eenmaal volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden totdat het met licht grijze as is bedekt (ongeveer 20 minuten), schik de houtskool met een tang met hittebestendige handvaten volgens de gekozen grillmethode.
- Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar het is niet de voorkeursmethode. Er kan een chemische smaak aan het eten zitten als niet het volledig verbrandt, voordat het eten gekookt wordt. Eenmaal aangestoken, voeg geen aanmaakvloeistof toe aan de grill. Bewaar de fles tenminste 8m van de grill tijdens gebruik.
- Extra rookaroma kan verkregen worden door het toevoegen van roker chips die beschikbaar zijn in vele smaken. Vraag uw Napoleon-dealer.

Koken met uw grill

- Wij raden aan om de grill voor te verwarmen door deze met gesloten deksel ongeveer 20 minuten te laten branden. De grill is klaar als de houtskool een dun laagje grijze as heeft.
- Wees voorzichtig met het toevoegen van houtskool. Vlammen kunnen oplaaien. Hou afstand en gebruik een lange, hittebestendige tang om meer houtskoolbriketten toe te voegen.
- Ventilatieopeningen van de deksel zijn meestal open om lucht toe te laten. Zuurstof verhoogt de temperatuur van de houtskool. U kunt de grilltemperatuur reguleren door de schuif naar rechts of links te bewegen.
- Laat het grillgoed koken met de deksel dicht. Elke keer als de deksel wordt geopend, daalt de temperatuur. Dit leidt tot langere kooktijden.
- Het gedeeltelijk of volledig sluiten van de openingen zal helpen om de kolen af te laten koelen. Sluit de ventilatieopeningen niet, tenzij u probeert om de grill af te koelen of om vlammen te doven.
- Het grillrooster kan voor het voorverwarmen worden ingeolied om kleven tegen te gaan.
- Gebruik een vleesthermometer om er zeker van te zijn dat het vlees gaar is.

Schoonmaken van de grill

- Sluit de deksel van de grill en alle ventilatieopeningen om het vuur te doven.
- Laat de grill altijd volledig afkoelen alvorens de binnenkant aan te raken.
- Laat kolen en as niet in de grill nooit brandend achter. Zorg ervoor, dat kolen en as volledig zijn gedoofd voor u deze verwijdt.
- Gebruik een metalen spatel of schep om de resterende kolen en as uit de grill te verwijderen. Doe ze in een niet-brandbare (metalen) houder en doof ze volledig met water. Laat ze 24 open liggen, alvorens ze in de vuilnisbak te gooien.
- Gebruik een messing borstel om los materiaal te verwijderen van de kom en de binnenkant van het deksel.
- Indien gewenst, kunt u de binnenkant van de grill wassen met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel goed af met schoon water en wrijf droog.
- Geëmailleerde onderdelen moeten met extra zorg worden behandeld. De email finish is glasachtig, en kan door een stoot of klap afbreken.

BEWAAR UW AANKOOPBEWIJS VOOR EVENTUELE GARANTIEAANVRAGEN:

RESERVEONDERDELEN BESTELLEN BELANGRIJKE-INFORMATIE

MODEL: _____

AANKOOPDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Vul in om later makkelijk terug te kunnen vinden)

Voor reserveonderdelen kunt u contact opnemen met de Napoleon-dealer waar het product is gekocht. Bezoek de Napoleon Grills website voordat u met de dealer contact opneemt voor uitvoerige instructies m.b.t. schoonmaken, troubleshooten en onderhoud: www.napoleongrills.nl.

Om een garantieaanvraag in te dienen vragen we om de volgende informatie:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Artikelnummer en -beschrijving.
3. Een beknopte probleembeschrijving ('kapot' is niet toereikend).
4. Aankoopbewijs (kopie van de rekening).

In sommige gevallen kan Napoleon verzoeken de gereclameerde onderdelen terug te sturen voor inspectie, voordat reserveonderdelen geleverd worden.

NB: Voor u contact met uw dealer opneemt, het volgende is niet onder garantie gedekt:

- Verzendkosten, commissies, exportheffingen.
- Arbeidstijd en -kosten van de reparatie.
- Communicatiekosten t.b.v. de problemdiagnose.
- Verkleuring van roestvast staal.
- Defecten veroorzaakt door gebrekkige reiniging en/of gebrekkig onderhoud, of door verkeerd gebruik van reinigingsmiddelen (ovenreiniger en agressieve chemicaliën).

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON



VOOR HOUTSKOOLKOGELGRILLS EN DE APOLLO® SMOKER 10 jaar beperkte garantie op houtskoolgrills en smokers van Napoleon

NAPOLEON garandeert dat de onderdelen van uw nieuwe NAPOLEON-product geen materiaal- en productiefouten bevatten vanaf de aankoopdatum, voor een periode van:

Geëmailleerd deksel en bak	10 jaar
Roestvrijstalen grillroosters	10 jaar
Luchtcontrolesysteem	5 jaar plus 10
Gëmailleerde gietijzeren grillroosters	5 jaar plus 10
Verchroomde grillroosters	3 jaar plus 10
Alle andere onderdelen	2 jaar

plus levensduur heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor de volledige levensduur* van de grill.

Plus 15 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 15 jaar.

Plus 10 heeft betrekking op een verlengde garantietermijn, gedurende welke we aanvullende onderdelen leveren tegen 50% van de huidige verkoopprijs, voor nog eens 10 jaar.

***Volledige levensduur** betekent een garantietermijn van 30 jaar.

Deze garantie is geldig in de Europese Unie, Zwitserland, Andorra, San Marino, Noorwegen, IJsland en Liechtenstein.

In het geval van een gebrek worden de rechten van de klant volgens WKRL - (EU) 2019/711 niet aangetast, beperkt of gewijzigd door deze garantie. Gebruik maken van wettelijke rechten is kosteloos.

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

NAPOLEON garandeert dat zijn producten geen productiefouten bevatten, mits het product is gekocht via een erkende NAPOLEON-dealer. De onderstaande voorwaarden en beperkingen zijn van toepassing:

Deze gebruikersgarantie is niet overdraagbaar en mag onder geen beding door een van onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De grill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde

installatie-instructies, alsmede alle lokale en nationale bouw- en brandverordeningen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden, blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.

Deze garantie geldt ook niet voor: krassen, deuken, schade aan lak of deklaag, corrosie of verkleuring door blootstelling aan hitte of schurende en chemische reinigingsmiddelen, en schade aan geëmailleerde onderdelen en onderdelen die bij de installatie van de grill zijn gebruikt.

Als een onderdeel binnen de garantietermijn zodanig is beschadigd dat het niet meer gebruikt kan worden (als gevolg van roest of doorbranden), ontvangt de klant een vervangend onderdeel.

Na het eerste jaar is het NAPOLEON onder deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) toegestaan naar eigen goeddunken afstand te doen van een garantieverplichting door de oorspronkelijke koper de betreffende defecte garantieonderdelen terug te betalen tegen de op dat moment geldende verkoopprijs.

NAPOLEON is niet aansprakelijk voor de installatie-, arbeids- of andere kosten of uitgaven in verband met de plaatsing van een vervangend onderdeel. Dergelijke kosten worden niet gedekt door deze garantie.

Niettegenstaande de bepalingen in deze garantie (President's Limited Lifetime Warranty, Limited Lifetime Warranty van 15 jaar, Limited Lifetime Warranty van 10 jaar, Limited Lifetime Warranty van 3 jaar) wordt de aansprakelijkheid van NAPOLEON bepaald door het voorafgaande en dekt deze geen incidentele schade, gevolgschade of indirecte schade.

GARANTIEVERLENER:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

Deze garantie bepaalt de verplichtingen en aansprakelijkheid met betrekking tot de grill van NAPOLEON.

NAPOLEON aanvaardt geen verdere aansprakelijkheid inzake de verkoop van dit product en geeft derde partijen geen toestemming om deze aansprakelijkheid namens NAPOLEON op zich te nemen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor oververhitting en het doven van de vlam door omgevingsomstandigheden zoals sterke wind of onvoldoende ventilatie.

NAPOLEON aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan de grill die veroorzaakt is door het weer, hagel, onzorgvuldige omgang, bijtende chemische stoffen of reinigingsmiddelen.

Garantieclaims moeten worden vergezeld door een aankoopbewijs of een kopie daarvan, met daarop het serie- en modelnummer.

NAPOLEON behoudt zich het recht voor om het product of een onderdeel ervan door een vertegenwoordiger te laten controleren voordat aan een garantieverplichting wordt voldoen.

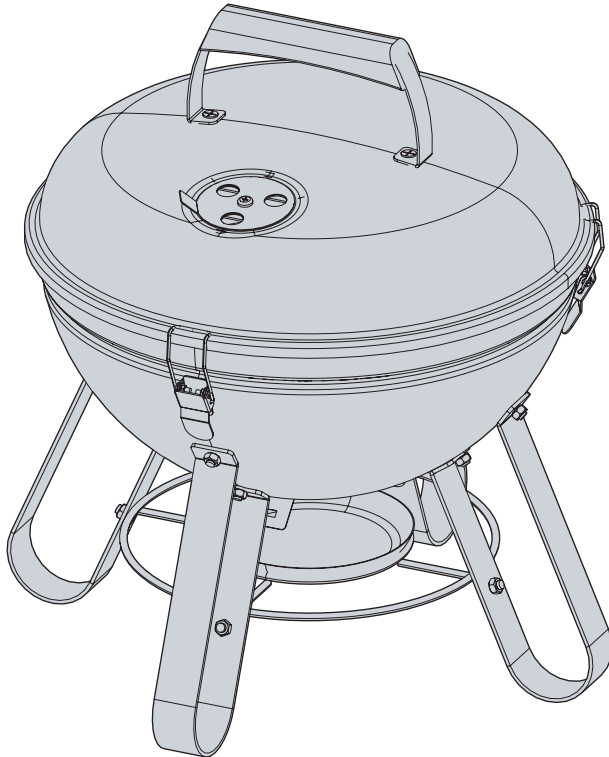
NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG; WARTUNG UND PFLEGE

DIESEN GRILL NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUR WEITEREN REFERENZ AUF

HOLZKOHLENGRILL FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH



NK14K-LEG-3

DE



ACHTUNG

*Erst den Abschnitt ‚Zündanleitung‘
lesen vor Sie den Grill zünden.*



GEFAHR

*Betreiben Sie den Grill nicht in geschlos-
senen und/oder bewohnbaren Räumen,
z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen,
Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebens-
gefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung*



WARNUNG! Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder Tod führen.

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



ACHTUNG! Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig und leisten Sie diesen Folge bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.



WARNHINWEIS: Der Grill kann sehr heiß werden. Der Grill darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

Warn- und Sicherheitshinweise

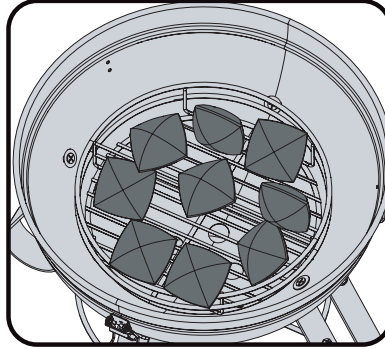
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Dieser Grill darf unter keinen Umständen baulich verändert oder modifiziert werden.
- Folgen Sie beim Betrieb des Grills sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.
- Kohle niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill.
- **WARNHINWEIS:** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Flüssige Grillanzünder, die sich in der Schale angesammelt haben, vor dem Zünden entfernen.
- Flüssiger Grillanzünder nicht auf heiße oder warme Kohle gießen.
- Den Zündflüssigkeitsbehälter nach Verwendung verschließen und während des Anzündens und Betriebs mindestens 8 m vom Grill entfernt aufbewahren.
- Nicht für den Innenbereich geeignet
- **WARNHINWEIS:** Kinder und Haustiere fernhalten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Dieser Grill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Den Grill nur im Freien an einem gut belüfteten Ort lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Wintergarten, Gartenpavillon oder anderen geschlossenen Bereichen/Räumen benutzen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (1,5 m an allen Seiten). Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird. Den Grill nicht auf einem brennbaren Untergrund (Balkone oder Terrassen aus Holz und/oder anderen brennbaren Baumaterialien) verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur betreiben.
- Den Grill nicht unter baulichen Strukturen, z. B. Dächer, überdachte Stellplätze, Markisen oder Dachvorsprüngen, aufstellen oder betreiben.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Grills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Während des Grillbetriebs muss der Asche-/Fett-Auffangbehälter eingesetzt sein.
- Asche- und Fett-Auffangbehälter regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Der Grill sollte stets auf einem ebenen Untergrund aufgestellt oder gelagert werden.
- Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.
- Flammen/Aufflammen können durch leichtes Schließen der Lüftungsschlitze am Grill kontrolliert werden. Zum vollständigen Löschen von brennender Kohle/Feuer, alle Lüftungsschlitze und Haube vollständig schließen.
- Geeignete langstielige, nicht brennbare Utensilien (z. B. Grillzange) verwenden.
- Verwenden Sie während des Grillens oder beim Regulieren der Luftzufuhr schützende Handschuhe (mindestens Sicherheitsklasse II, DIN EN407).
- Asche erst entfernen, wenn die Holzkohle vollständig abgebrannt und ausgekühlt ist. Den Grill lange Zeit abkühlen lassen.
- Verbliebene Kohle und Asche aus dem Grill entfernen und in einem nicht brennbaren Metallbehälter lagern. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.



WARNHINWEIS: Dieses Produkt kann Chemikalien, einschließlich Ruß, freisetzen von denen der Staat Californien sagt, dass diese Stoffe Krebs verursachen können und Kohlenmonoxid, von denen der Staat Californien sagt, dass es zu Geburtsfehlern kommen kann. Für weitere Informationen gehen Sie auf www.P65warnings.ca.gov ausreichende Be- und Entlüftung des Geräts sorgen, um den Kontakt mit diesen Substanzen zu minimieren.

Zündanleitung

DIREKTE GARMETHODE



Holzkohlenverwendung

Grilldurchmesser	Garmethode	Holzkohle empfohlen
14" (35.5 cm)	Direktes Garen	15

*Empfehlungen für Holzkohle sind nur Anhaltspunkte, längere Kochzeiten erfordern zusätzliche Kohle. Bei kaltem oder windigem Wetter ist mehr Holzkohle erforderlich, um optimale Kochtemperaturen zu erreichen.



WARNUNG! Haube ist offen.

WARNUNG! Den Grill im Freien auf einem festen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund aufstellen. Den Grill niemals auf einem Untergrund aus Holz oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

WARNUNG! Beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill lehnen.

WARNUNG! Der Aschenbehälter muss während des Anzündens und Betriebs des Grills eingesetzt sein.

DIREKTE GARMETHODE

1. Die Lüftungsschlitze in Haube und Grill vollständig öffnen. Grillhaube abnehmen und den Grillrost entfernen.
2. Sicherstellen, dass der Aschenbehälter leer ist und den sauberen Aschenbehälter wieder einsetzen.
3. Zum Anzünden entweder den Napoleon f Holzkohlengrillstarter (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillanzünder oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen. Die Holzkohle in der Grillmitte auf dem Zeitungspapier oder festen Grillstarter kegelförmig anhäufeln.
4. Zeitungspapier oder festen Grillanzünder anzünden. Wenn der Grillanzünder vollständig angezündet ist, Haube schließen und verwenden Sie den Grill nicht bevor die Holzkohle komplett glüht und eine Ascheschicht gebildet hat. (ca. 20 Minuten).
5. Die Holzkohle gleichmäßig auf dem gesamten Grillrost ausbreiten. Verwenden Sie hierzu eine Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen.



Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohlen. Flüssiger Grillanzünder kann schwierig in der Handhabung sein und kann zu einem chemischen Geschmack des Grillguts führen, wenn er vor der Speisenzubereitung nicht vollständig abgebrannt wird. Nach dem Anzünden niemals zusätzlichen flüssigen Grillanzünder auf den Grill gießen. Den Behälter mindestens 8 m vom Grill entfernt aufbewahren, wenn der Grill in Betrieb ist.

Zwei Seiten Zeitungspapier zerknüllen und in den Boden des Holzkohlengrillstarters stopfen.

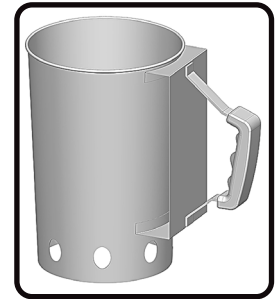
Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohlengrillstarter



WARNUNG!

- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Den Holzkohlengrillstarter nur auf einem festen, ebenen Grillrost verwenden und sicherstellen, dass der Grill auf einem festen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund steht.
- Den Holzkohlengrillstarter nicht auf einem brennbaren Untergrund platzieren, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Den Holzkohlengrillstarter nicht mit flüssigem Grillanzünder, Benzin oder selbstzündender Holzkohle verwenden.
- Den Holzkohlengrillstarter nur zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohlengrills verwenden.
- Beim Umgang mit Holzkohlengrillstarter stets Schutzhandschuhe tragen (mindestens Sicherheitsklasse II, DIN EN407).
- Kinder und Haustiere stets vom Holzkohlengrillstarter fernhalten.
- Den Holzkohlengrillstarter nicht bei starkem Wind verwenden.
- Den Holzkohlengrillstarter niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Holzkohlengrillstarter.
- Den Holzkohlengrillstarter nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Den Holzkohlengrillstarter nicht zur Speisenzubereitung verwenden.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie heiße Kohlen aus dem Holzkohlengrillstarter ausschütten.

HOLZKOHLENGRILLSTARTER



Verwenden des Holzkohlengrillstarters

- Den Holzkohlengrillstarter auf den Kopf stellen.
- Zwei ganze Seiten Zeitungspapier zerknüllen und in den Boden des Holzkohlengrillstarters stopfen.
- Den Holzkohlengrillstarter aufrecht stellen und in der Mitte des Holzkohlengrillrosts platzieren.
- Ausreichend Holzkohle einlegen aber nicht überfüllen.
- Streichholz anzünden und in einen der unteren Lüftungsschlitze einführen, um das Zeitungspapier zu entzünden.
- Wenn die oberste Holzkohleschicht leicht mit grauer Asche überzogen ist, Grillhandschuhe anziehen (mindestens Sicherheitsklasse II, DIN EN407) und vorsichtig die heiße Holzkohle auf den Holzkohlenrost (direkte Garmethode) oder legen Sie sie nur auf eine Seite der Teiler.
- Die Holzkohle nach dem Auflegen gleichmäßig auf dem Grill verteilen. Hierzu eine Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen verwenden.

Anweisungen zum Garen mit Holzkohle

Holzkohle ist die traditionelle Art des Garens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, das Grillgut wird hierbei kaum ausgetrocknet. Austretende Fleischsäfte oder Öle tropfen auf die Holzkohle und werden zu dem Rauch verdampft, der Grillgerichten den typischen, köstlichen Grillgeschmack verleiht. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Holzkohlengrills von Napoleon extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt sind für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten. Kochzeiten und Zubereitungstipps finden Sie in der Tabelle für das Holzkohlengrillen.

Die folgenden Grilltabellen sind nur Anhaltspunkte. Kochzeiten werden durch verschiedene Faktoren beeinflusst, z. B. Höhenlage, Aussentemperatur, Wind und gewünschte Garstufe, die sich auf die jeweilige Kochzeit auswirken können. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Speisen ausreichend gegart sind.

Tipps zum Holzkohlengrillen

Fleischsorte	Kochzeit	Tipps
Steak 2,5 cm dick	6-8 Minuten – halbdurch (medium)	Fragen Sie beim Fleischkauf nach gut marmoriertem Fleisch. Die Fettadern dienen bei der Zubereitung als natürliche Zartmacher und halten das Fleisch schön saftig.
Hamburger 1,25 cm dick	6-8 Minuten – halbdurch (medium)	Ändern Sie die Dicke des Hamburger-Bratlings und bereiten Sie die Hamburger nach dem persönlichen Geschmack Ihrer Gäste punktgenau zu. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein exotisches Aroma, indem Sie beim Grillen Hickory-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen.
Geflügel (zerteilt)	20-25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein von der hautlosen Seite zu 3/4 durch, damit das Fleisch flacher auf dem Grill liegt. Ganze Hühnerbeine grillen so schneller und gleichmäßiger. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein exotisches Aroma, indem Sie beim Grillen Mesquite-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen.
Schweinekoteletts	10-25 Minuten	Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie dickere Koteletts für zarteres Fleisch.
Spareribs	1,5-2 Stunden Häufig wenden	Wählen Sie Rippchen, die mager sind und viel Fleisch haben. Solange Grillen bis sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt.
Lammkoteletts	25-30 Minuten	Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie dickere Koteletts für zarteres Fleisch.
Hotdogs	4-6 Minuten	Verwenden Sie große Wiener-Wurstchen zur Zubereitung von Hotdogs und schneiden Sie die Haut vor dem Grillen längs ein.

Grillanleitung

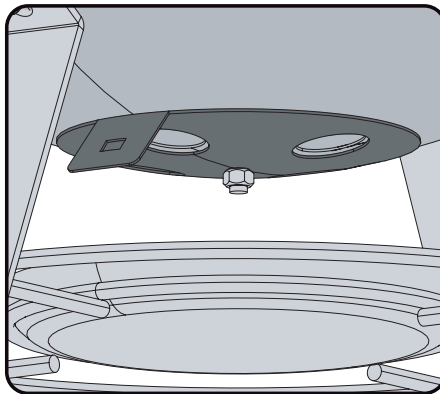
Erstmaliges Anzünden: Beim ersten Anzünden kommt es zu einer leichten Geruchsbildung. Dies ist ein normaler, vorübergehender Zustand, der durch das „Einbrennen“ der Lacke und Schmiermittel im Gerät hervorgerufen wird, die während des Herstellungsprozesses benötigt werden. Dieser Geruch tritt nach dem Einbrennvorgang nicht mehr auf. Den Grill bei offener Grillhaube und vollständig geöffneten Lüftungsschlitzen für ca. 30 Minuten auf hoher Stufe brennen lassen.

Verwenden des Grills: Der Grill sollte vor der Verwendung vorgewärmt werden. Hierzu bei geschlossener Grillhaube für ca. 20 Minuten betreiben. Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist. Gerichte, die nur kurze Kochzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offener Grillhaube gegrillt werden. Kochen bei geschlossener Haube ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Hierdurch können Kochzeiten reduziert werden und Grillgut wird gleichmäßiger gegart. Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden. Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleischsorten kann es zu Aufflammen kommen. Das Fett etwas abtrimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern. Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren (Lüftungsschlitze weiter schließen). Haube offen lassen.

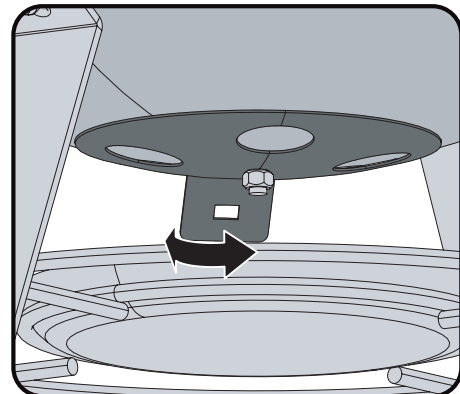
Hinzufügen von Holzkohle während des Grillvorgangs: Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohlen mit frischer Luft in Kontakt kommen. Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.

ACHTUNG! Niemals flüssigen Grillanzünder auf heißen oder warmen Kohlen verwenden. Sobald die Holzkohle gezündet ist, ist kein weiterer flüssiger Grillanzünder erforderlich.

Betrieb der Lüftungsschlitze: Wenn der Grill mit geschlossener Grillhaube betrieben wird, sollten die Lüftungsschlitze normalerweise vollständig geöffnet sein, um ausreichende Belüftung des Grills zu gewährleisten. Luftzufuhr erhöht die Brenntemperatur der Kohle. Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links oder rechts geregelt werden. Teilweises oder vollständiges Schließen der Lüftungsschlitze führt zum Abkühlen der Kohle. Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz in der Haube nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.



Öffnen Lüftungsschlitze



Lüftungsschlitze Geschlossen

Sicherheitshinweise nach der Verwendung

WARNUNG! Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise, um schwere Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

- Grillhaube und alle Lüftungsschlitze schließen, um das Feuer zu löschen.
- Den Grill vor dem Anfassen stets vollständig abkühlen lassen.
- Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen. Sicherstellen, dass Kohle und Asche vollständig ausgekühlt sind, bevor der Grill gereinigt wird.
- Kohle und Asche mit einem Metallspatel oder einer Metallschaufel aus dem Grill entfernen. Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter geben und vollständig mit Wasser übergießen. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.

Wartung, Pflege und Reinigung

Der Aschebehälter und die Fett-Auffangschale sollten nach jedem Gebrauch ausgeleert werden.



WARNUNG! Vor dem Entfernen oder Abnehmen jeglicher Teile vom Grill muss sichergestellt werden, dass der Grill und alle Kohlen vollständig abgekühlt sind.

WARNUNG! Beim Reinigen des Grills sollten stets Handschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

WARNUNG! Keinen Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät oder Teile des Grills zu reinigen.

WARNUNG! Wartungsmaßnahmen nicht am heißen Gerät durchführen, um Verbrennungen zu vermeiden. Ungeschützten Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden. Grill an einer Stelle reinigen, wo die Reinigungslösung nicht zur Beschädigung von Balkonen, Rasen oder Terrassen führen kann. Keinen Ofenreiniger für die Reinigung des Grills oder Teilen des Grills verwenden. Keinen selbstreinigenden Ofen verwenden, um Grillroste oder andere Teile des Grills zu reinigen. Barbecuesauce und Salz können korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Roste: Lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden.

Reinigen der Grillinnenseite: Grillroste entnehmen. Losen Schmutz am Grillaufsatz und an der Grillhaubeninnenseite mit einer Messingbürste entfernen. Grillinnenseite mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen und Asche mit einer Drahtbürste entfernen. Lose Asche und Schmutz von der Innenseite des Grills in den abnehmbaren Asche-/Fett-Auffangbehälter fegen. Nach Wunsch die Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



ACHTUNG! Fettansammlungen können zu Bränden führen. Auffangschale nach jedem Gebrauch reinigen, um übermäßige Fettansammlung zu vermeiden.

Aschenbehälter/Auffangschale: Asche, Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Aschenbehälter/die Auffangschale unterhalb des Holzkohlengrills und werden dort gesammelt. Zur einfacheren Reinigung die Auffangschale herausziehen. Die Auffangschale nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann. Auffangschale mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen, gelöstes Fett und Schmutz in einem nicht brennbaren Metallbehälter auffangen. Aschenbehälter/Auffangschale mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.

Reinigen der Aussenseite des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

DE

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / kleine Flamme.	Ungenügendes Vorheizen. Ungenügende Luftzufuhr. Zu wenig Holzkohle. Haube wird zu oft geöffnet.	Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist. (üblicherweise 20-25 Minuten) Lüftungsschlitze offen. Der Holzkohlenwanne mehr Holzkohle hinzufügen. Speisen bei geschlossener Grillhaube garen lassen. Bei jedem Abnehmen der Grillhaube sinkt die Temperatur. Dies führt zu niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten.
Übermäßiges Aufflammen/ ungleichmäßige Hitze.	Ungenügendes Vorheizen. Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche in Aschenbehälter und Auffangschale.	Grill bei geschlossener Haube 20-25 Minuten vorheizen und Kohle gleichmäßig verteilen. Aschenbehälter und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für das Reinigen des Grills.
Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe“ abblättert.	Fettansammlung auf den Innenseiten.	Dies ist kein Defekt. Die Hauben haben ein Porzellan-Finish, das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch hart gewordenen Fett hervorgerufen, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern können. Dies kann durch regelmäßiges Reinigen verhindert werden. Siehe Anweisungen für das Reinigen.

Übersicht zum Holzkohlengrillen

Anzünden des Grills

- Vor der ersten Verwendung den Grill bei offener Grillhaube und vollständig geöffneten Lüftungsschlitzen für ca. 30 Minuten auf hoher Stufe brennen lassen. Hierdurch werden alle Schmiermittel abgebrannt, die für den Herstellungsprozess benötigt werden.
- Die Lüftungsschlitze in Haube und Grill vollständig öffnen, wenn der Grill angezündet wird.
- Sicherstellen, dass der Aschenbehälter leer ist und den sauberen Aschenbehälter wieder einsetzen.
- Der Grill kann mit oder ohne den mittleren Luftabweiser verwendet werden. Der Luftabweiser sorgt für gleichmäßigere Temperaturen und reduziert die Brennrate in der Grillmitte.
- Zum Anzünden den Holzkohlengrillstarter (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillstarter oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen. Die Holzkohle in der Grillmitte.
- Nach dem vollständigen Anzünden Haube schließen und die Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist (ca. 20 Minuten). Dann je nach gewünschter Garmethode die Holzkohle mit einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen anordnen.
- Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohle. Flüssiger Grillanzünder kann schwierig in der Handhabung sein und kann zu einem chemischen Geschmack des Grillguts führen, wenn er vor der Speisenzubereitung nicht vollständig abgebrannt wird. Nach dem Anzünden niemals zusätzlichen flüssigen Grillanzünder auf den Grill gießen. Den Behälter mindestens 7,6 m vom Grill entfernt aufbewahren, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Zusätzliches Räucheraroma kann durch Hinzufügen von Räucherholzchips erreicht werden, welche in einer großen Auswahl an Aromen über Ihren Napoleon-Händler erhältlich sind.

Garen mit dem Grill

- Der Grill sollte vor der Verwendung vorgewärmt werden. Hierzu bei geschlossener Grillhaube für ca. 20 Minuten betreiben. Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist.
- Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohlen mit frischer Luft in Kontakt kommen. Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.
- Wenn der Grill mit geschlossener Grillhaube betrieben wird, sollten die Lüftungsschlitze normalerweise vollständig geöffnet sein, um ausreichende Belüftung des Grills zu gewährleisten. Luftzufuhr erhöht die Brenntemperatur der Kohle. Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links oder rechts geregelt werden.
- Speisen bei geschlossener Grillhaube garen lassen. Bei jedem Abnehmen der Grillhaube sinkt die Temperatur. Dies führt zu niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten.
- Teilweises oder vollständiges Schließen der Lüftungsschlitze führt zum Abkühlen der Kohle. Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz in der Haube nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.
- Den Grillrost vor dem Vorwärmen einfetten, um Anhaften zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Speisen ausreichend gegart sind.

Reinigen des Grills

- Grillhaube und alle Lüftungsschlitze schließen, um das Feuer zu löschen.
- Den Grill vor dem Anfassen stets vollständig abkühlen lassen.
- Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen. Sicherstellen, dass Kohle und Asche vollständig ausgekühlt sind, bevor der Grill gereinigt wird.
- Kohle und Asche mit einem Metallspatel oder einer Metallschaufel aus dem Grill entfernen. Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter geben und vollständig mit Wasser übergießen. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bis die Kohle und Asche im Müll entsorgt wird.
- Lösen Schmutz am Grillaufsatz und an der Grillhaubeninnenseite mit einer Messingbürste entfernen.
- Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.
- Porzellan-Email-Oberflächen müssen mit besonderer Sorgfalt behandelt werden. Das ofengebrannte Email-Finish ist wie Glas und kann bei Gewalteinwirkung abplatzen. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Gasgrill-Händler, um Materialien für die Ausbesserung von beschädigtem Email zu erhalten.

RECHNUNG/KASSENBon ALS KAUFBELEG FÜR GARANTIEANFRAGEN AUFBEWAHREN

ERSATZTEILBESTELLFORMULAR

GARANTIEINFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Speichern Sie diese Informationen hier als künftige Referenz)

Für Ersatzteile und Garantieanfragen, kontaktieren Sie Ihren Napoleonhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Vor Sie Ihren Händler kontaktieren, lesen Sie bitte die Napoleon Grills Website, um mehr über Reinigung, Wartung, Troubleshooting und Ersatzteilmontage zu erfahren:

<https://www.napoleon.com/de/de/willkommen>

Um eine Reklamation einzureichen, sind folgende Unterlagen erforderlich:

1. Typenbezeichnung und Seriennummer des Geräts.
2. Artikelnummer und -Bezeichnung.
3. Bündige Problembeschreibung („defekt“ reicht nicht aus).
4. Kaufbeleg (Rechnungskopie, Kopie des Kassenbons).

Napoleon behält sich das Recht vor, als Voraussetzung für Ersatzteile, den Rückversand reklamierter Teile zu beantragen.

Bitte beachten Sie, vor Sie Ihren Händler kontaktieren, dass folgende Items keine Garantiegründe darstellen:

- Versand-, Zoll- oder sonstige Gebühren.
- Montagearbeit und -Kosten.
- Kommunikationskosten, um eine (Fern-)Diagnose zu stellen.
- Edelstahlverfärbungen.
- Schäden verursacht durch mangelnde Reinigung und Wartung, oder die Anwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (Ofenreiniger oder abrasiver Chemikalien).

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON



FÜR DIE HOLZKOHLE-KUGELGRILL-SERIE UND APOLLO® SMOKER 10 Jahre eingeschränkte Garantie der Napoleon-Holzkohlegrills und Smoker

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass ab Kaufdatum an den Komponenten Ihres neuen NAPOLEON-Produkts weder Material- noch Verarbeitungsmängel für die folgende Dauer auftreten:

Porzellanisierte Haube und Schale	10 Jahre
Kochroste aus Edelstahl	10 Jahre
Luftkontrollsystem	5 Jahre ^{plus 10}
Porzellanisierte Grillroste aus Gusseisen	5 Jahre ^{plus 10}
Verchromte Grillroste	3 Jahre ^{plus 10}
Alle anderen Teile	2 Jahre

plus L.d. bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für die Lebensdauer* des Grills zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus15 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 15 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

plus10 bedeutet eine erweiterte Garantiefrist, wonach das Ersatzteil dem Käufer für zusätzliche 10 Jahre zu 50% des aktuellen Einzelhandelspreises zur Verfügung gestellt wird.

***Lebensdauer** bedeutet eine Garantiefrist von 30 Jahren.

Diese Garantie gilt für: die Europäische Union, die Schweiz, Andorra, San Marino, Norwegen, Island und Liechtenstein.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Rechte bei Mängeln gemäß §§ 437 ff. BGB sind von der vorliegenden Garantie nicht berührt und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt oder verändert. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

NAPOLEON garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen NAPOLEON-Vertragshändler erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Dabei gelten die folgenden Bedingungen und Beschränkungen:

Die vorliegende Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Grill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die

Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

Diese beschränkte Garantie umfasst keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, missbräuchliche Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht werden.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie.

Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Grills verwendet werden. Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nach dem ersten Jahr ist NAPOLEON gemäß der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) befugt, sich nach eigenem Ermessen von sämtlichen Garantieverpflichtungen zu entbinden, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines mangelhaften Garantieteils rückerstattet.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für Installations-, Arbeits- oder andere Kosten bzw. Ausgaben, die im Zusammenhang mit der Neuinstallation eines Garantieteils entstehen. Diese Kosten sind von der vorliegenden Garantie ausgenommen.

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre

eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

Die vorliegende Garantie definiert die Verpflichtung und Haftung von NAPOLEON im Hinblick auf den NAPOLEON-Grill. NAPOLEON übernimmt im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts keine weiteren Haftungen und befugt auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Haftungen zu übernehmen.

NAPOLEON übernimmt keine Verantwortung für: Überhitzung, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starke Winde oder inadäquate Belüftung.

Etwaige Schäden am Grill durch Wettereinflüsse, Hagel, grobe Behandlung, aggressive Chemikalien oder Reinigungsmittel liegen nicht in der Verantwortung von NAPOLEON.

Im Falle eines Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon unter Angabe der Serien- und Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich das Recht vor, vor Erfüllung der Garantiepflicht das Produkt oder ein Teil davon von einem ihrer Vertreter begutachten zu lassen.

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

GARANTIEGEBER:

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

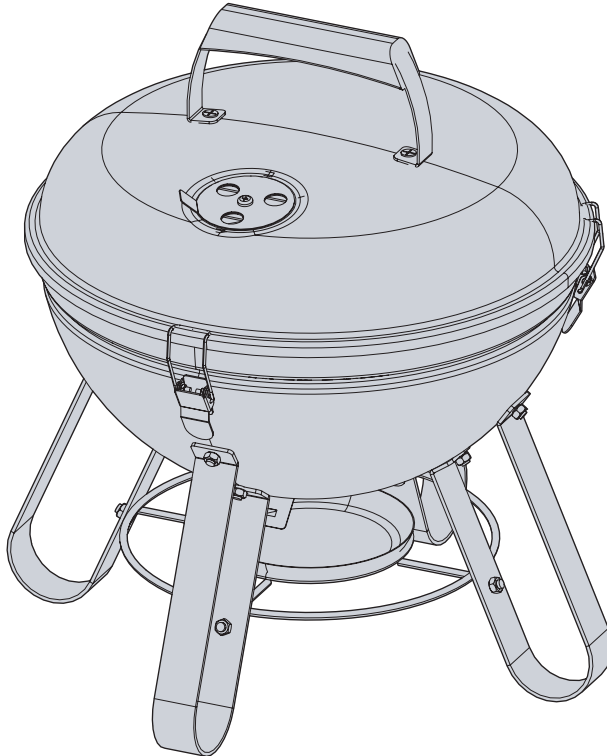
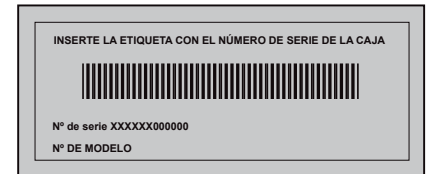
☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

MANUAL DE ENSAMBLE, USO Y CUIDADO
PARRILLA PARA USO EN EXTERIORES Y ESPACIOS BIEN VENTILADOS
CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

PARRILLA A CARBÓN PARA EXTERIORES



NK14K-LEG-3

ES



ADVERTENCIA

*Antes de encender el artefacto,
lea la sección de instrucciones de
"ENCENDIDO" de este manual.*



PELIGRO

*No use la barbacoa en un espacio cerrado
y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de
campaña, caravana, autocaravana,
embarcación. Peligro de envenenamiento
mortal por monóxido de carbono.*



ADVERTENCIA! Si no se cumplen estas instrucciones, se puede provocar un incendio, incluso lesiones

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

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



¡ADVERTENCIA! Si no sigue estas instrucciones, se producir daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones que se incluyen en este manual antes de utilizar la parrilla.



¡ADVERTENCIA! La barbacoa se vuelve muy caliente cuando está encendida. No debe moverse mientras se usa.

Procedimientos de seguridad durante el funcionamiento

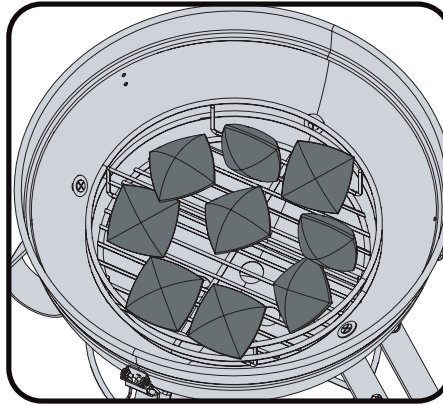
- Lea todas las instrucciones del manual antes de utilizar la parrilla.
- Nunca modifique esta parrilla.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido cuando utiliza la parrilla.
- No encienda el carbón con la tapa cerrada.
- No se incline sobre la parrilla cuando la encienda.
- **¡ADVERTENCIA!** No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3. Asegúrese de que no haya líquidos en la parte inferior de la parrilla antes de encender el carbón.
- No incorpore ninguna sustancia para encender el carbón mientras las brasas estén calientes o tibias.
- Después de utilizar y antes de encender la parrilla, tape y almacene las sustancias para encender el carbón a una distancia de, al menos, 7,6 m de la parrilla.
- No utilizar en locales cerrados.
- **¡ADVERTENCIA!** No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos.
- No descuide la parrilla mientras está en funcionamiento.
- No instale esta parrilla en un vehículo recreativo ni en botes.
- Utilice esta parrilla solo en exteriores, en ambientes ventilados. No utilice esta parrilla en edificios, garajes, galerías ni en ningún área cerrada.
- Mantenga los combustibles a una distancia adecuada de 1,5 m de todos los lados. Se recomienda mantener esta distancia de revestimiento de vinilo o de paneles de vidrio. No utilice esta parrilla sobre superficies combustibles (terrazas o galerías de madera o de materiales compuestos).
- Mantenga los orificios de ventilación del gabinete sin residuos.
- No utilice la unidad bajo ninguna construcción combustible.
- No utilice la unidad bajo ninguna construcción, como techos, garajes, toldos o aleros.
- No coloque la parrilla en lugares ventosos. Los vientos fuertes afectan el rendimiento de la parrilla.
- Mantenga la tapa abierta durante el precalentamiento.
- Mantenga en su lugar la bandeja para cenizas/grasa mientras utiliza la parrilla.
- Limpie la bandeja para cenizas/grasa periódicamente para evitar acumulaciones de grasa que pueden incendiarse.
- Mantenga la parrilla en terreno firme y llano todo el tiempo.
- No utilice agua para controlar llamaradas o apagar las brasas, ya que puede dañar el acabado de la parrilla.
- Para controlar llamaradas, cierre apenas los orificios de ventilación de la parrilla. Para apagar completamente las brasas o el fuego, cierre completamente todos los orificios de ventilación y la tapa.
- Utilice utensilios apropiados para asar, con mangos largos y resistentes al calor.
- Use guantes protectores para cocinar o ajustar las salidas de aire (Protección térmica mínima Case II, DIN EN 407).
- No retire las cenizas de la parrilla hasta que el carbón esté completamente apagado. Deje enfriar.
- Retire el carbón y las cenizas restantes de la parrilla y almacénelos en un recipiente metálico no combustible. Almacénelos en el recipiente metálico durante 24 horas antes de desecharlos.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico lejos del agua o superficies calientes.
- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible.



¡ADVERTENCIA! Este producto lo expone a químicos como el hollín y el monóxido de carbono, los cuales son conocidos en el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento respectivamente. Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov

Instrucciones de encendido

COCCIÓN DIRECTA



Uso de carbón.

Diámetro de la parrilla	Método de cocción	Cantidad de briquetas recomendada
14" (35.5 cm)	Cocción directa	15

*La cantidad de briquetas recomendada es aproximada. Se recomienda agregar briquetas para tiempos de cocción prolongados. En caso de clima más frío o más ventoso, se recomienda agregar más briquetas para lograr la temperatura de cocción ideal.



¡ADVERTENCIA! Abra la tapa.

¡ADVERTENCIA! Coloque la parrilla en un espacio exterior, sobre superficies firmes, llanas y no combustibles. Nunca utilice la parrilla sobre superficies de madera o inflamables.

¡ADVERTENCIA! No se incline sobre la parrilla cuando la encienda.

¡ADVERTENCIA! Mantenga la bandeja para cenizas en su lugar durante el encendido y mientras utiliza el artefacto.

ES

MÉTODO DE COCCIÓN DIRECTA

1. Abra completamente la ventilación de la tapa y de la base. Retire la tapa de la parrilla y la rejilla de cocción.
2. Asegúrese de que la bandeja para cenizas esté limpia y vuelva a instalarla.
3. Utilice el encendedor de carbón de la serie Napoleon (no incluido), como lo indican las instrucciones del manual, o coloque pastillas de encendido o papel de periódico alrededor y sobre el deflector de aire. Coloque el carbón en forma de pirámide en el centro de la unidad sobre el papel de periódico o las pastillas de encendido.
4. Encienda el papel de periódico o las pastillas de encendido. Una vez encendido el carbón, cierre la tapa y No comience a cocinar sino hasta que el carbón tenga una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos).
5. Utilice pinzas con mangos largos resistentes al calor para distribuir de forma uniforme las brasas por toda la rejilla.



Puede utilizar líquido combustible para encender el carbón, pero no recomendamos este método. El líquido de encendido es sucio y puede dejar un sabor químico en la comida si no se quema bien antes de cocinar. Una vez encendido el carbón, no agregue líquido combustible a la parrilla. Almacene el recipiente del líquido combustible a 7,6 m de la parrilla mientras esté en funcionamiento.

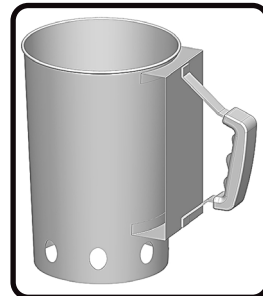


Procedimientos de seguridad durante el funcionamiento del encendedor de carbón

¡ADVERTENCIA!

- Solamente para uso en exteriores.
- Utilice el encendedor de carbón sobre una rejilla para carbón firme y nivelada, y en una parrilla sobre una superficie firme, llana y no combustible.
- No coloque el encendedor de carbón sobre superficies combustibles mientras esté caliente.
- No utilice líquido de encendido, gasolina ni carbón autoencendible en el encendedor de carbón.
- Utilice el encendedor de carbón solamente para encender carbón en parrilla a carbón.
- Siempre utilice guantes protectores (protección térmica mínima Case II, DIN EN 407) para manipular el encendedor de carbón.
- Mantenga a los niños y animales alejados del encendedor de carbón en todo momento.
- No utilice el encendedor de carbón en zonas muy ventosas.
- No descuide el encendedor de carbón cuando está en funcionamiento.
- No se incline sobre el encendedor de carbón cuando encienda el artefacto.
- Nunca utilice el encendedor de carbón para otro uso que no sea el indicado. No utilice el encendedor de carbón para preparar comidas.
- Tenga extrema precaución cuando retire las brasas calientes del encendedor de carbón.

EL ENCENDEDOR DE CARBÓN



Uso del encendedor de carbón

- Dé vuelta el encendedor de carbón.
- Coloque dos hojas de papel de periódico arrugadas en la parte inferior del encendedor de carbón.
- Dé vuelta el encendedor de carbón y colóquelo en el centro de la rejilla para carbón.
- Agregue una cantidad apropiada de carbón, pero no lo sobrecargue.
- Encienda un cerillo y colóquelo en uno de los orificios de ventilación de la parte inferior para encender el papel de periódico.
- Cuando la capa superior de carbón esté cubierta de cenizas, utilice guantes protectores (protección térmica mínima Case II, DIN EN 407) y, con cuidado, vierta las brasas calientes sobre la rejilla para carbón.
- Luego de colocar las brasas calientes en la parrilla, utilice pinzas con mangos largos y resistentes al calor para distribuir uniformemente el carbón.

Manual de cocina al carbón

El carbón es la forma tradicional de cocción que conocemos. Las briquetas emiten energía infrarroja a la comida que se está preparando, con poco efecto de secado. Los jugos y aceites que escapan de los alimentos gotean sobre el carbón y se evaporan para darle a la comida ese delicioso sabor de las brasas. Lo más importante es que la parrilla a carbón de Napoleon genera calor abrasador para la cocción de bistecs, hamburguesas y otras carnes más jugosas y sabrosas. Para conocer los tiempos de cocción y otras sugerencias, consulte el gráfico de cocción en parrilla a carbón.

El siguiente gráfico de cocción es solamente una guía. Los tiempos de cocción pueden alterarse a causa de la altitud, la temperatura exterior, el viento y el punto de cocción deseado que se reflejará en su tiempo de cocción. Utilice un termómetro para carnes para cocinar los alimentos de manera adecuada.

Gráfico de cocción en parrilla al carbón

Comida	Tiempo de cocción	Sugerencias útiles
Bistecs 2,5 cm de espesor	6-8 min.: medio	Cuando elija la carne para asar, pídala con vetas de grasa. La grasa actúa como un ablandador natural durante la cocción y mantiene la carne húmeda y jugosa.
Hamburguesas 1,5 cm de espesor	6-8 min.: medio	La preparación de hamburguesas se facilita si se varía su espesor. Para agregar un sabor exótico a la carne, incorpore trozos de madera de nogal americano al carbón.
Trozos de pollo	20-25 min.	Corte 3/4 partes de la articulación que une el muslo y la pata desde el lado sin piel para que la carne repose de manera plana sobre la parrilla. De este modo, la cocción será más rápida y uniforme. Para agregar un sabor característico a la comida, incorpore trozos de madera de mezquite al carbón.
Chuletas de cerdo	10-15 min.	Retire el excedente de grasa antes de asar. Elija chuletas más gruesas para obtener una carne más tierna.
Costillas	1,5-2 hs. Darlas vuelta con frecuencia.	Elija costillas magras y carnosas. Áselas hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero	25-30 min.	Retire el excedente de grasa antes de asar. Elija chuletas muy gruesas para obtener una carne más tierna.
Perros calientes	4-6 min.	Seleccione las salchichas más grandes. Corte la piel de forma longitudinal antes de asar.

Instrucciones para cocinar

Encendido inicial: cuando se enciende por primera vez, la parrilla emite un ligero olor. Este olor es normal y temporario causado por el “quemado” de las pinturas y los lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación. No ocurrirá la próxima vez que encienda la parrilla. Simplemente mantenga la parrilla a fuego alto (HI) durante aproximadamente 30 minutos, con los orificios de ventilación de la tapa y de la base abiertos completamente.

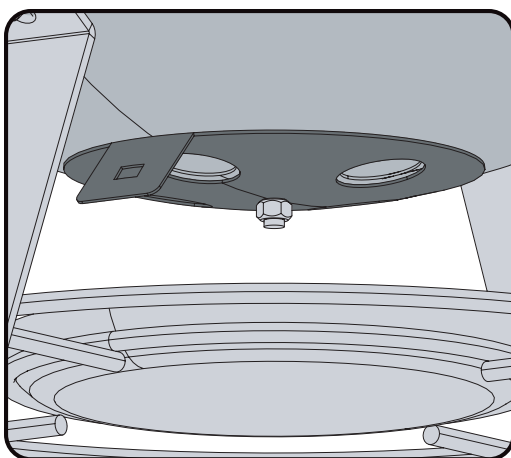
Uso de la parrilla: se recomienda precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos. Las brasas están listas cuando tienen una capa de cenizas. Las comidas que necesitan períodos cortos de cocción (pescado, vegetales) se pueden asar con la tapa abierta. La cocción con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que reducen el tiempo de cocción y permiten la cocción más uniforme de los alimentos. Al cocinar carnes muy magras, como pechugas de pollo o cerdo magro, lubrique con aceite las rejillas antes del precalentado para que la carne no se pegue. La cocción de carnes con un alto grado de contenido graso puede ocasionar llamaradas. Para evitarlo, quite la grasa o reduzca la temperatura. Si se producen llamaradas, aleje los alimentos de las llamas y reduzca la temperatura (cierre los orificios de ventilación). Deje la tapa abierta.

Agregar carbón durante la cocción: Tenga cuidado al agregar carbón en la parrilla. Cuando el carbón entra en contacto con aire fresco puede ocasionar llamaradas. Aléjese y utilice pinzas de cocina con mangos largos y resistentes al calor para agregar briquetas de carbón.

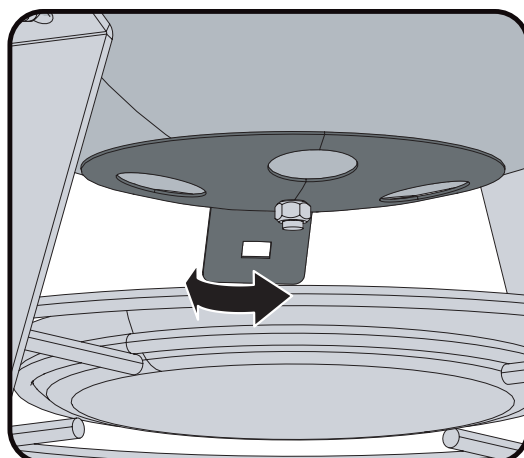


ADVERTENCIA! Nunca incorpore líquido combustible en las brasas calientes o tibias. No se necesitan más líquidos luego de encender el carbón.

Funcionamiento de los orificios de ventilación: deje abiertos los orificios de ventilación de la tapa de la parrilla cubierta para permitir que el aire ingrese en la parrilla. El aire aumenta la combustión de las brasas. Mueva las aberturas de los orificios de ventilación hacia la derecha o izquierda para regular la temperatura de la parrilla. Cierre completa o parcialmente los orificios de ventilación para enfriar las brasas. No cierre completamente los orificios de ventilación, tampoco los de la tapa, a menos que quiera reducir o apagar una llama.



De ventilación abierta



De ventilación cerrado

Seguridad luego del uso



ADVERTENCIA! Siga detenidamente estas instrucciones de seguridad para protegerse usted y a su propiedad de los daños.

- Cierre la tapa de la parrilla y todos los orificios de ventilación para apagar el fuego.
- Deje enfriar la parrilla completamente antes de manipularla.
- Nunca descuide las brasas y cenizas de la parrilla. Asegúrese de que las brasas y cenizas se apaguen completamente antes de retirarlas de la parrilla.
- Utilice una espátula o pala de metal para retirar las brasas y cenizas de la parrilla. Colóquelas en un recipiente metálico no combustible y moje completamente con agua. Déjelas en el recipiente durante 24 horas antes de desecharlas.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

Se recomienda vaciar la bandeja para cenizas/de goteo luego de cada uso.



ADVERTENCIA! Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría, y las brasas, apagadas antes de retirar cualquier parte de la parrilla.

ADVERTENCIA! Siempre utilice guantes y lentes protectores para limpiar la parrilla.

ADVERTENCIA! No utilice agua a presión para limpiar la parrilla.

ADVERTENCIA! Para evitar quemaduras, se debe realizar el mantenimiento cuando la parrilla esté fría. Evite el contacto, sin protección, con superficies calientes. Limpie la parrilla en un lugar donde los líquidos de limpieza no dañen terrazas, patios o el césped. No utilice limpiador para hornos para limpiar ninguna pieza de la parrilla. No utilice un horno con autolimpieza para limpiar las rejillas de cocción ni ninguna otra pieza de la parrilla. La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla, a menos que se limpie con regularidad.

Rejillas: el mejor método de limpieza de las rejillas es utilizar un cepillo con dientes de bronce durante el período de precalentamiento. El estropajo de aluminio se puede utilizar para limpiar manchas persistentes.

Limpieza del interior de la parrilla: Retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo con dientes de bronce para limpiar los restos sueltos en el tazón y en el interior de la tapa. Raspe el interior del tazón con una espátula o raspador, y utilice un cepillo con dientes de bronce para quitar la ceniza. Retire todos los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja desmontable para cenizas/de goteo. Limpie el interior de la parrilla con un detergente suave y agua. Enjuague bien con agua limpia y seque.



ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un peligro de incendio. Limpie la bandeja de goteo después de cada uso para evitar que la grasa se acumule.

Bandeja para cenizas/de goteo: las cenizas y las gotas sobrantes o de grasa quedan en la bandeja para cenizas/de goteo ubicada debajo de la parrilla a carbón, y se acumulan. Para limpiar, deslice la bandeja hasta retirarla completamente de la parrilla. Nunca cubra la bandeja con papel de aluminio, arena ni ningún otro material, ya que esto podría evitar la circulación correcta de la grasa. Raspe la bandeja con una espátula o raspador, y arroje los residuos en un recipiente metálico no combustible. Limpie la bandeja para cenizas/de goteo con detergente suave y agua. Enjuague bien con agua limpia y seque.

Limpieza de la superficie exterior de la parrilla: no utilice limpiadores abrasivos ni estropajo en piezas pintadas, de porcelana o acero inoxidable de la parrilla Napoleon. De lo contrario, rayará el acabado de la unidad. Limpie las superficies exteriores de la parrilla con agua templada y jabón mientras el metal está aún caliente al tacto. Para limpiar superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador de acero inoxidable o no abrasivo. Aplique siempre el limpiador en la dirección del grano. Con el tiempo, las piezas de acero inoxidable se decoloren con el calor, adquiriendo normalmente un tono dorado o marrón. Esta decoloración es normal y no afecta al rendimiento de la parrilla. Los componentes esmaltados de porcelana se deben tratar con especial cuidado. El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio, por lo que se picará si sufre un golpe. Puede solicitar esmalte para retoques a su proveedor de la parrilla Napoleon.

Solución de problemas

Problema	Causas posibles	Solución
Fuego / Llama bajos.	Pre calentamiento inadecuado. Corriente de aire insuficiente. Poca cantidad de carbón. Apertura frecuente de la tapa.	Permita que el carbón se queme hasta que quede cubierto de cenizas. (generalmente, 20-25 min) Abra los orificios de ventilación. Agregue más carbón a la bandeja para carbón. Deje que los alimentos se cocinen con la tapa cerrada. Cada vez que retira la tapa, la temperatura desciende. En estos casos, se necesita un tiempo de cocción más prolongado.
Llamaradas excesivas / fuego irregular.	Pre calentamiento inadecuado. Acumulamiento excesivo de grasa y cenizas en la bandeja para cenizas/de goteo.	Pre caliente la parrilla con la tapa cerrada durante 20-25 min y distribuya las brasas de manera uniforme. Limpie la bandeja para cenizas/de goteo regularmente. Nunca cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
La "pintura" parece pelarse en el interior de la tapa o campana.	Acumulación de grasa en las superficies internas.	No es un defecto. El acabado de la tapa es de porcelana y no se descascara. El resquebrajamiento se produce a causa de la grasa endurecida que se seca en forma de fragmentos con aspecto de pintura que se descascara. Para evitar este problema, realice la limpieza regularmente. Consulte las instrucciones de limpieza.

Resumen de la cocción en parrilla a carbón.

Encendido de la parrilla

- Antes de cocinar por primera vez, se recomienda mantener la parrilla a fuego alto (HI) durante 30 minutos, con los orificios de ventilación de la tapa y de la base abiertos completamente. De esta manera, se quemará cualquier lubricante utilizado en el proceso de fabricación.
- Cada vez que encienda la parrilla, abra completamente los orificios de ventilación de la tapa y de la base.
- Asegúrese de que la bandeja para cenizas esté limpia y vuelva a instalarla.
- Puede utilizar la parrilla con o sin el deflector de aire central. El deflector asegura una temperatura constante y disminuye la velocidad de combustión.
- Utilice el encendedor de carbón (no incluido), como lo indican las instrucciones del manual, o coloque pastillas de encendido o papel de periódico alrededor y sobre el deflector de aire. Coloque el carbón en forma de pirámide en el centro de la unidad.
- Una vez encendida la unidad, cierre la tapa y permita que el carbón se queme hasta que quede cubierto de cenizas (aproximadamente 20 minutos), y distribuya el carbón con pinzas con mangos resistentes al calor de acuerdo al método de cocción que realice.
- Puede utilizar líquido combustible para encender el carbón, pero no recomendamos este método. El líquido de encendido es sucio y puede dejar un sabor químico en la comida si no se quema bien antes de cocinar. Una vez encendido el carbón, no agregue líquido combustible a la parrilla. Almacene el recipiente del líquido combustible a 7,6 m de la parrilla en funcionamiento.
- Se puede lograr un sabor ahumado si se agregan trozos de madera de distintos sabores suministrados por el distribuidor de Napoleon.

Cocción en la parrilla

- Se recomienda precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos. Las brasas están listas cuando tienen una capa de cenizas.
- Tenga cuidado al agregar carbón en la parrilla. Cuando el carbón entra en contacto con aire fresco puede ocasionar llamaradas. Aléjese y utilice pinzas de cocina con mangos largos y resistentes al calor para agregar briquetas de carbón.
- Deje abiertos los orificios de ventilación de la tapa de la parrilla cubierta para permitir que el aire ingrese en la parrilla. El aire aumenta la combustión de las brasas. Mueva las aberturas de los orificios de ventilación hacia la derecha o izquierda para regular la temperatura de la parrilla.
- Deje que los alimentos se cocinen con la tapa cerrada. Cada vez que retira la tapa, la temperatura desciende. En estos casos, se necesita un tiempo de cocción más prolongado.
- Cierre completa o parcialmente los orificios de ventilación para enfriar las brasas. No cierre completamente los orificios de ventilación, tampoco los de la tapa, a menos que quiera reducir o apagar una llama.
- Lubrique con aceite las rejillas antes del precalentado para que los alimentos no se peguen.
- Utilice un termómetro para carnes para cocinar los alimentos de manera adecuada.

Limpieza de la parrilla

- Cierre la tapa de la parrilla y todos los orificios de ventilación para apagar el fuego.
- Deje enfriar la parrilla completamente antes de manipularla.
- Nunca descuide las brasas y cenizas de la parrilla. Asegúrese de que las brasas y cenizas se apaguen completamente antes de retirarlas de la parrilla.
- Utilice una espátula o pala de metal para retirar las brasas y cenizas de la parrilla. Colóquelas en un recipiente metálico no combustible y moje completamente con agua. Déjelas en el recipiente durante 24 horas antes de desecharlas.
- Utilice un cepillo con dientes de bronce para limpiar los restos sueltos en el tazón y en el interior de la tapa.
- Limpie el interior de la parrilla con un detergente suave y agua. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- Utilice con extremo cuidado los componentes esmaltados de porcelana. El acabado esmaltado al horno es similar al vidrio y se descascara si se golpea. Solicite el esmalte para retoques a su distribuidor de la parrilla Napoleon.

CONSERVE SU FACTURA COMO PRUEBA DE COMPRA PARA VALIDAR SU GARANTÍA.

Solicitud para cambio de piezas

Información de la garantía

MODELO: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

(Registre la información aquí para poder recurrir a ella fácilmente cuando lo necesite)

Contacte a su distribuidor local directamente (consulte la lista de distribuidores adjunta a su asador) para solicitar un cambio de cualquier pieza o consultar garantías.

Antes de ponerse en contacto con el departamento de soluciones al cliente, consulte el sitio Web de Napoleon para obtener instrucciones más detalladas sobre limpieza, mantenimiento, solución de problemas y recambio de piezas: www.napoleon.com

Para procesar una reclamación, necesitamos que nos proporcione la siguiente información:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Número y descripción de la pieza.
3. Descripción precisa del problema ("roto" no es suficiente).
4. Prueba de compra (fotocopia de la factura).

En determinados casos, el representante de atención al cliente podrá solicitar que las piezas sean devueltas a la fábrica para su inspección antes de proporcionar las piezas de recambio.

Antes contactar a Aervicio al Cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los siguientes costos:

- Costos de transporte, rotura o impuestos de exportación.
- Costos de mano de obra para extracción y reinstalación.
- Costos de llamadas de servicio para diagnosticar problemas.
- Decoloración de las piezas de acero inoxidable.
- Fallo de las piezas por falta de limpieza y mantenimiento, o uso no adecuado de limpiadores (limpiador de hornos).

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



PARA LA SERIE DE PARRILLAS BARBACOA A CARBÓN Y ACCESORIO DE AHUMADO APOLLO®

10 años de garantía Napoleon limitada para parrillas a carbón y accesorios de ahumado

NAPOLEON garantiza que los componentes de su producto NAPOLEON nuevo no tendrán defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de compra, durante un período de:

Tapa y recipiente esmaltados de porcelana	10 años
Parrillas de cocción de acero inoxidable	10 años
Sistema de control de aire	5 años ^{más 10}
Rejillas para cocinar de hierro fundido esmaltado porcelánico	5 años ^{más 10}
Rejillas cromadas para parrilla	3 años ^{más 10}
El resto de piezas	2 años

Más 10 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

Más 15 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 15 años adicionales.

Más 10 se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante 10 años adicionales.

***Vida útil** se refiere a un período de garantía de 30 años.

Esta garantía es válida en: Unión Europea, Suiza, Andorra, San Marino, Noruega, Islandia y Liechtenstein.

Los derechos legales del cliente en caso de defectos de acuerdo con WKRL - (UE) 2019/711 no se ven afectados, restringidos o modificados por la presente garantía. El ejercicio de los derechos legales se realizará de forma gratuita.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente al comprador original y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni viable para ser extendida bajo ninguna circunstancia ni por cualquiera de nuestros representantes.

La parrilla debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La

instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, la falta de mantenimiento, el fuego por grasa que arde, la exposición ambiental, los accidentes, las modificaciones, el abuso o la negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía. La decoloración de los elementos plásticos debido

a la aplicación de agentes químicos de limpieza o la exposición a la luz solar no está cubierta por esta garantía.

Esta garantía también excluye cualquiera de los siguientes desperfectos: arañazos, abolladuras, defectos de pintura, revestimientos, corrosión o decoloración causada por la exposición al calor o a limpiadores abrasivos y químicos, así como astillas en las piezas recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la parrilla.

Si una pieza se deteriora hasta el punto de quedar inoperativa (debido a la oxidación o al quemado) dentro del período de garantía, el cliente recibirá una pieza de repuesto.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la potestad en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años) de renunciar a cualquier obligación de garantía a su libre discreción reembolsando al comprador original la suma del precio al por mayor de las piezas en garantía defectuosas correspondientes.

NAPOLEON no acepta ninguna responsabilidad por la instalación, las horas de trabajo u otros costes o gastos asociados con la reinstalación de una pieza en garantía. Los costes de esta naturaleza no están cubiertos por la presente garantía.

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por

lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla a NAPOLEON.

NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no asume ninguna responsabilidad por: sobrecalentamiento, extinción de la llama por factores ambientales como fuertes vientos o ventilación inadecuada.

NAPOLEON no se hace responsable de los daños causados a la parrilla por el clima, el granizo, el manejo brusco, los productos químicos agresivos o los productos de limpieza.

Las reclamaciones en período de garantía deben ir acompañadas del justificante de compra o una copia del mismo que indique el número de serie y el modelo.

NAPOLEON se reserva el derecho de que uno de sus representantes inspeccione el producto o cualquier parte del mismo antes del cumplimiento de cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON no se hace cargo de los gastos de envío, las horas de trabajo ni los derechos de exportación.

GARANTE:

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland

Países Bajos

☎ +31 345 588 655

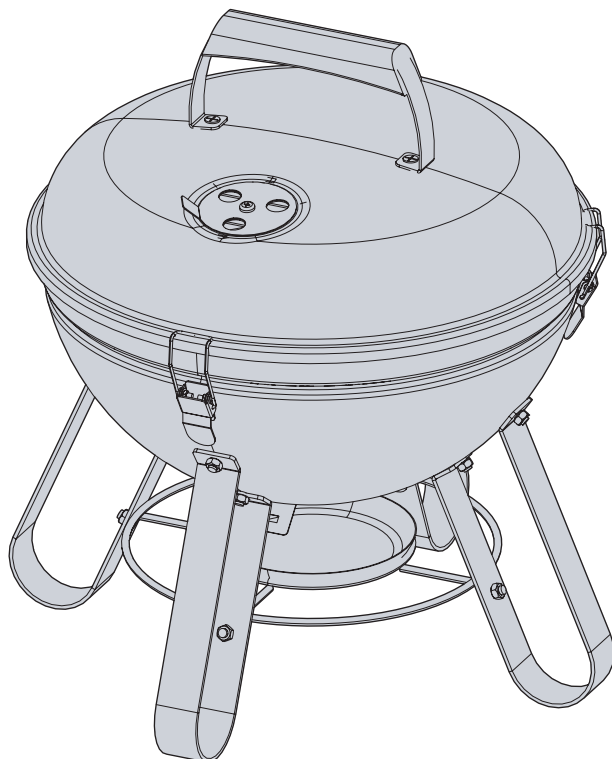
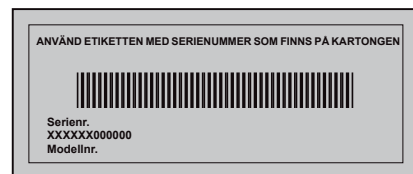
📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

DENNA GRILL FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME
BEHÅLL DENNA ANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK

KOLGRILL FÖR UTOMHUSBRUK



NK14K-LEG-3

SE



VARNING

Läs noggrant igenom hela anvisningen innan ni börjar använda grillen.



FARA

Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar eller andra trånga utrymmen. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.



VARNING! Följs inte denna instruktion exakt kan brand uppstå vilket kan orsaka allvarlig skada.

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



WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

WARNING! Denna grill blir väldigt varm. Flytta ej när den är i bruk.

För din säkerhet

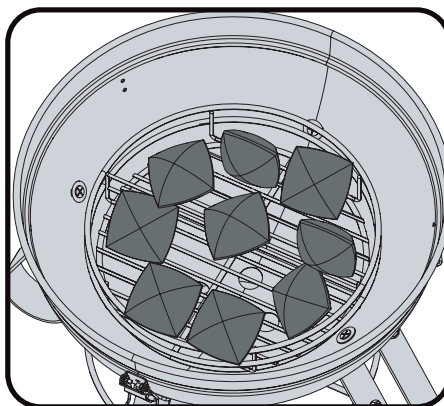
- Läs hela bruksanvisningen innan du använder grillen.
- Under inga omständigheter får denna grill modifieras.
- Följ instruktionerna noga om upptändning innan du börjar använda grillen.
- Antänd inte grillkolen med locket stängt.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända. Använd endast tändmedel som uppfyller standarden EN 1860-3. Se till att ingen överbliven vätska ligger kvar i botten av grillen när du tänder.
- Tändvätska får aldrig sprutas på i efterhand på heta eller ens varma kol.
- Förvara aldrig tändvätska i närheten av grillen, se till att du har ett ordentligt säkerhets-avstånd (min 7,5 m).
- Använd ej inomhus.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur borta.
- Lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och / eller båtar.
- Denna grill får endast förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas inne i en byggnad, garage, inbyggd altan, lusthus eller annat slutet utrymme.
- Håll rätt avstånd till brännbara material, 1,5 m åt alla sidor. Detta avstånd gäller också platsbeklädnad eller glasrutor. Grillen får inte användas på brännbart underlag (trä eller kompositdäck eller verandor).
- Håll alltid ventilationsöppningar i kåpan fria från skräp.
- Använd inte grillen under några utskjutande tak som taktäckningar, carportar, markiser eller annat överhäng av brännbart material.
- Placera inte grillen på en plats utsatt för vind. Kraftig vind kan påverka tillagningens prestanda negativt.
- Locket ska vara stängt under uppvärmning.
- Ask- droppbehållare måste finnas på plats när du använder grillen.
- Rengör ask/droppbehållaren regelbundet, en fettpåbyggnad kan leda till att fett tar eld.
- Grillen ska stå på plan mark hela tiden.
- Använd inte vatten för att kontrollera uppflammande lågor eller för att släcka kol, eftersom det kan skada finishen på din grill.
- För att kontrollera uppflammande lågor, skjut till ventilerna på din grill. För att helt släcka grill kolen / brand, stäng alla ventiler och locket helt.
- Använd rätt grillverktyg med långa, värmetåliga handtag.
- Under matlagning eller vid justering av ventilerna, använd skyddshandskar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407).
- Ta inte bort askan från grillen innan allt kol är helt utbränd och helt släckt. Ge grillen gott om tid att svalna.
- Återstående kol och aska skall avlägsnas från grillen och förvaras i en obrännbar behållare av metall. Släng inte innehållet förrän tidigast ett dygn efter användning.
- Håll elsladdar borta från vatten eller heta ytor.
- Tillaga inte förrän bränslet har fått en beläggning av aska.



WARNING! Denna produkt kan utsöndra kemikalier som t.ex. sotpartiklar, som enligt delstaten Kalifornien kan orsaka cancer, och kolmonoxin som enligt delstaten Kalifornien kan orsaka fosterskador eller annan reproduktiv skada. För ytterligare information besök www.p65warnings.ca.gov.

Instruktioner för tändning

DIREKT TILLAGNING



Åtgång grillbriketter

Grillens diameter	Tillagningsmetod	Rekommenderad brikettmängd
14" (35.5 cm)	Direkt tillagning	15

* Rekommenderade antal briketter är ungefärliga, en längre tillagningstid kräver fler briketter. Likaså krävs fler briketter vid kallare och blåsigare väderlek för att uppnå en ideal tillagnings temperatur.



WARNING! Öppna locket

WARNING! Placera grillen utomhus på en stabil, jämn och obrännbar yta. Använd aldrig grillen på en träyta eller annan yta som kan börja brinna.

WARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder den.

WARNING! Askbehållaren måste vara på plats vid upptändning och under användning.

SE

DIREKT TILLAGNINGSMETOD

1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.
2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.
3. Använd antingen en Napoleon skorstenständare (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklade tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av grillen på tidningspappret eller upptändningskuddarna.
4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och börja inte tillaga förrän kolet har fått en yta av grå aska. (ca 20 minuter).
5. Använd verktyg med långa värmeståliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela gallret.



Tändvätska kan användas för att tända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten som inte helt bränns bort före tillagning. Om du använt tändvätska, spruta aldrig på mer efter tändning. Förvara flaskan minst 7,5 m från grillen vid användning.

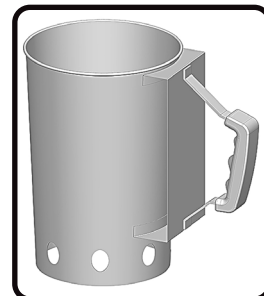
Säkerhetsanvisning för grillkolständare



VARNING!

- För användning utomhus.
- Använd inte grillkolständare om det inte placeras på ett fast, plant kolgaller och kolgrillen på ett fast, plant, icke brännbart underlag.
- Placera inte grillkolständaren på en brännbar yta om den inte är helt kall.
- Använd aldrig tändvätska, bensin eller annan antändlig vätska i grillkolständaren.
- Använd endast grillkolständare för att tända grillkol i din kolgrill.
- Använd alltid grillvantar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407) vid hantering av grillkolständaren.
- Håll barn och husdjur borta från grillkolständaren hela tiden.
- Använd inte grillkolständaren i hård vind.
- Lämna inte grillkolständaren obevakad under användning.
- Luta dig inte över grillkolständaren vid upptändning.
- Använd aldrig grillkolständaren för annat än avsett ändamål. Använd inte grillkolständaren för att tillaga mat.
- Var mycket försiktig när du håller glödande kol ur grillkolständaren.

GRILLKOLSTÄNDAREN



Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dem i botten av grillkolständaren.
- Vänd grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i ett av de nedre luftintagen för att tända tidningen.
- När översta lagret av kol har en ljus beläggning av grå aska är kolen färdiga att hälla över på grillkolsgallret, använd grillvantar (min. värmeskydd Class II, DIN EN 407). Håll försiktigt de glödande kolen direkt på gallret.
- Sprid ut de glödande kolen jämnt med hjälp av en tång med långt, värmetåligt handtag.

Tillagnings guide för grillning

Att grilla med träkol är det traditionella sättet vi känner till. De glödande kolen avger infraröd energi till maten som tillagas med mycket liten uttorkning. All olja eller köttssaft som droppar från maten hamnar på kolen och förångas i rök som ger maten den läckra grillade smaken. Napoleons kolgrill ger värme som tillsluter köttet för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. Tillagningstider och tips finns i diagrammet nedan. Följande grillnings diagram är tänkt att endast vara en riktlinje. Matlagnings tider påverkas av faktorer såsom höjd,

utetemperatur, vind, och hur du vill ha din mat tillagad, vilket kommer att återspeglas i din matlagnings tid. Använd en stektermometer i köttet för att säkerställa att maten är färdig.

Diagram för kolgrillning

Mat	Tillagningstid	Andvändbara tips
Biff 2,5 cm tjock	6-8 min. – Medium	När du väljer kött för grillning, fråga efter marmorat kött. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under matlagning och håller den fuktig och saftig.
Hamburgare Ca 1,5 cm tjock	6-8 min. – Medium	Hur man vill ha sin hamburgare underlättas genom att variera tjockleken på dina biffar. För att lägga till en exotisk smak på ditt kött, testa hickory rökspån på grillkolen.
Kycklingdelar	20-25 min.	Skär gärna upp tjockare partier och vik ut köttet. Detta hjälper till att laga maten snabbare och jämnare. För att lägga till en egen smak till din matlagning, prova att lägga till Mesquite rökspån på grillkolen.
Fläskkotlett	10-15 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för saftigare och rikare smak.
Revben	1,5 – 2 timmar, vänd ofta	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet lossnar lätt från benen.
Lammkotletter	25-30 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för saftigare och rikare smak.
Varm korv	4-6 min.	Välj helst tjockare wienerkorv. Snitta skinnet längs med innan grillning.

Instruktioner för tillagning

Första upptändning: Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och färgresten som används i tillverkningsprocessen bränns av. Bränn ur grillen i ca 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.

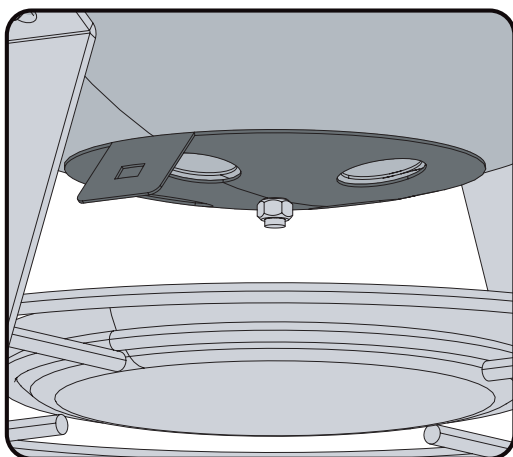
Grill användning: Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den eldas med locket stängt i ca 20 min. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska. Mat som tillagas under kortare period (fisk, grönsaker) kan grillas med locket öppet. Matlagning med locket stängt garanterar högre, jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstid och laga maten jämnare. Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallret oljas innan förvärmning för att minska risken att maten fastnar. Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor. Tag antingen bort onödigt fett eller minska temperaturen för att förhindra detta. Om en uppflammande låga inträffar, flytta bort maten från lågorna, minska värmen (skjut till ventilen). Lämna locket öppet.

Påfyllning av kol under tillagningen: Var försiktig när du fyller på kol i grillen. Lågor kan blossa upp när kolen kommer i kontakt med frisk luft. Stå på ett säkert avstånd och använd en långskaftad värmebeständig tång att lägga till ytterligare kol/briketter.

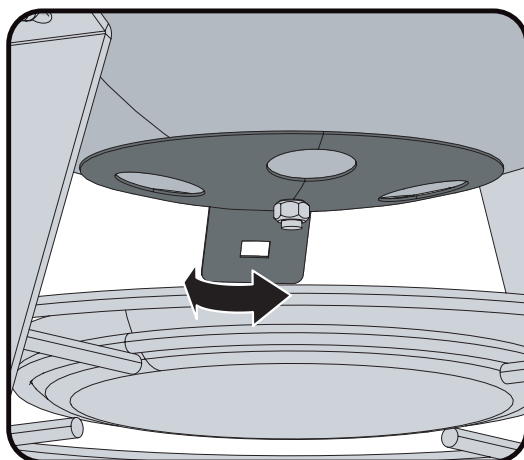


WARNING! Tillsätt aldrig mer tändvätska till het eller varm kolbädd. När kolen väl är tänd behövs ingen mer tändvätska.

Hantering av ventiler: Ventilen i locket på en täckt grill är normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft höjer förbränningstemperaturen på kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom att skjuta den nedre ventilen vid askbehållaren i sidled till höger eller vänster. Stängs denna igen helt eller delvis kyla kolen ner. Stäng inte den nedre ventilen och ventilen i locket helt om du inte avser att kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.



Ventilen öppen



Ventilen stängd

Säkerhet efter användning



WARNING! Skydda dig själv och din omgivning från skada genom att noggrant följa dessa säkerhetsföreskrifter.

- Sätt på locket och stäng alla ventiler för att släcka en brand.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metallskopa eller asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Lägg askan i en metallbehållare och täck med vatten. Låt det stå i ytterligare 24 timmar innan det hälls ut.

Instruktioner för underhåll / rengöring



Vi rekommenderar att ask- droppbehållaren töms efter varje användning.

WARNING! Se till att grillen är kall och allt kol slocknat innan du hanterar den.

WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör grillen.

WARNING! Använd inte högtryckstvätt när du rengör grillen det kan skada den.

WARNING! För att undvika risk för brännskador bör underhåll ske endast när grillen är sval. Undvik oskyddad kontakt med heta ytor. Rengör grillen i ett område där rengöringsmedel inte kommer att skada altandäck, gräsmattor, eller uteplatser. Använd inte rengöringsmedel för ugn till att rengöra någon del av denna grill. Barbecuesås och salt kan vara frätande och orsakar snabb försämring av grillens komponenter om de inte rengörs regelbundet.

Grillgaller: Dessa detaljer rengörs bäst med en mässingsborste under det att grillen värms upp. Stålull kan användas för envisa fläckar.

Rengöring av insidan på grillen: Ta bort grillgallret. Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från bottendelen och insidan av locket. Skrapa insidan av skålen med en spatel eller skrapa och använd en stålborste för att ta bort aska. Sopa allt skräp från insidan av grillen ner i ask- droppbehållaren. Om du vill kan du tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.



WARNING! Fettavlagringar är en brandrisk. Rengör därför ask- droppbehållaren efter varje användning för att undvika att fett byggs upp.

Ask- droppbehållaren: Aska, fett och överflödigt dropp hamnar i ask- droppbehållaren, som finns undergrillen. Ta loss den från grillen för att rengöra. Täck aldrig denna med aluminiumfolie, sand eller annat material, eftersom detta kan hindra fett från att rinna ordentligt. Pannan ska skrapas ut med en spatel eller skrapa, och allt skräp borstas ner i en icke brännbar metallbehållare. Tvätta ask- droppbehållaren med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

Rengöring av yttre grillyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grillytor ska rengöras med varmt tvålsvatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Låg värme / Låga flammor	Dålig förvärmning Otillräckligt med luft För lite kol Locket har öppnats för mycket	Tillåt kolen/briketterna att brinna tills de är täckta av tunn grå aska, (ca 20-25 min.) Öppna ventilerna Fyll på kol/briketter Tillåt maten att tillagas med locket stängt. Varje gång som locket tas bort sjunker temperaturen i grillen. Detta leder till längre tillagningstid.
Ständigt uppflammande lågor/ojämn värme	Dålig förvärmning Fett har byggts upp i askbehållaren	Förvärm grillen med locket stängt i 20-25 min. och sprid sen ut kolen jämnt. Rengör askbehållaren regelbundet. Täck inte insidan av askbehållaren med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Det ser ut som om "färg" släpper från insidan av grillen	Fett har byggts upp på insidans yta.	Detta är ingen defekt. Ytan på grillen är av emalj och släpper inte. Detta beror på fett som härdat och sedan släpper i "flak". Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktioner för rengöring.

Sammanfattning av grillning med kol

Upptändning av grillen

- Innan du använder grillen första gången rekommenderar vi att du bränner av den i 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna alla ventiler helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten kommer att ge jämnare temperatur och fördelar värmen från mitten av grillen.
- Använd i grillkolständer (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklad tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av enheten.
- När kolen är antända, stäng locket och låt kolen bränna tills den är täckt av en ljusgrå aska (ca 20 minuter), ordna kolen med hjälp av tång med värmetåligt handtag enligt den tillagningsmetod ni ska använda.
- Tändvätska kan användas för att antända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten om vätskan inte helt bränns bort före tillagning. När väl kolen är tända får ni aldrig hälla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5m) från grillen vid användning.
- Ytterligare röksmak kan uppnås genom att tillsätta träspån som finns i en mängd olika smaker hos din Napoleon återförsäljare.

Matlagning med din grill

- Vi rekommenderar grillen förvärms med locket stängt i cirka 20 minuter. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska.
- Var försiktig när ni fyller på kol på grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ er på ett säkert avstånd och använd en långskaftad tång till att lägga till ytterligare grillkol/ briketter.
- Ventilen på locket ska oftast vara öppen vid tillagning i en täckt grill. Luft ökar förbränningstemperaturen i kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget på den nedre ventilen åt höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket tas bort, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilerna antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stängs ventilerna helt släcks elden. Stäng inte ventilerna helt om ni inte vill kyla ner grillen eller släcka uppflammande lågor.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en stektermometer för att kontrollera att maten är färdig.

Rengöring

- Lägg på locket och stäng till alla ventiler för att släcka elden.
- Låt alltid grillen svalna helt innan ni hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metall skopa eller en asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Placera det i en icke brännbar metallbehållare och täck med vatten. Låt stå i minst ett dygn.
- Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från skålen och insidan av locket.
- Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.
- Emailjerade detaljer måste hanteras med extra omsorg. Den pålagda emailjen är känslig (likt glas) för slag och stötar.

BEHÅLL DITT KVITTO SOM ETT BEVIS AV INKÖPET FÖR ATT BEKRÄFTA DIN GARANTI.

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

För reservdelar och reklimationsärenden, kontakta ditt inköpsställe.

Innan du kontaktar ditt inköpsställe, besök Napoleons webbplats för mer utförliga instruktioner om rengöring, underhåll, felsökning och byte av delar på www.napoleon.com.

För att behandla ett reklimationsärende behöver vi följande information:

1. Enhetens modell och serienummer.
2. Artikelnummer samt beskrivning.
3. En kortfattad beskrivning av problemet ("trasig" räcker inte).
4. Inköpsbevis (kopia på fakturan eller kvitto).

I vissa fall kan Napoleon begära att delarna returneras för kontroll innan ersättningsdelar tillhandahålls.

Innan ni återoppar garantin var medvetna om att följande inte omfattas:

- Kostnad för frakt, arvode eller exporttullar.
- Arbetskostnad för borttagande och ommontering.
- Kostnader för servicesamtal för att diagnostisera problem.
- Felfärgning av delar i rostfritt stål.
- Felaktigheter orsakade av bristande rengöring och underhåll eller användning av olämpliga rengöringsmedel (ugnsrengöring).

NAPOLEON PRODUKTGARANTI



FÖR SERIEN GRYTGRILLAR MED KOLBEHÅLLARE OCH APOLLO® -RÖKAR

10 års begränsad garanti för Napoleon kolgrillar och rökar

NAPOLEON garanterar att komponenterna i din nya NAPOLEON-produkt kommer att vara fria från defekter i material och tillverkning från inköpsdatum under en period av:

Porslinsemaljerat lock och bunke	10 år
Grillgaller i rostfritt stål	10 år
Luftkontrollsystem	5 år plus 10
Porslinsemaljerade matlagningsgaller i gjutjärn	5 år plus 10
Kromade grillgaller	3 år plus 10
Alla övriga delar	2 år

plus livstid avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset under grillens livstid*.

plus 15 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 15 år.

plus 10 avser en förlängd garantiperiod, under vilken vi levererar reservdelar till köparen till 50 % av det aktuella försäljningspriset för ytterligare 10 år.

***Livstid** avser en garantiperiod på 30 år.

Denna garanti gäller i: Europeiska unionen, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island och Liechtenstein.

Kundens lagliga rättigheter vid defekter i enlighet med WKRL - (EU) 2019/711 påverkas, begränsas eller ändras inte av den föreliggande garantin. Utövändet av lagstadgade rättigheter ska ske kostnadsfritt.

GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

NAPOLEON garanterar att dess produkter är fria från defekter uteslutande till den ursprungliga köparen och endast under förutsättning att köpet ägde rum genom en officiell NAPOLEON-återförsäljare. Följande villkor och begränsningar gäller:

Den nuvarande tillverkargarantin kan inte överföras eller förlängas under några som helst omständigheter eller av någon av våra representanter. Installationen av grillen måste utföras av en licensierad och auktoriserad servicetekniker eller underleverantör.

Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter. Denna begränsade garanti täcker inte skador

orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand, miljöexponering, olyckor, modifiering, missbruk eller försummelse. Installation av reservdelar från andra tillverkare upphäver den nuvarande garantin. Missfärgning av plastelement på grund av användning av kemiska rengöringsmedel eller exponering för solljus omfattas inte av denna garanti.

Denna garanti utesluter också något av följande: repor, bucklor, färgdefekter, beläggningar, korrosion eller missfärgning orsakade av exponering för värme eller slipande och kemiska rengöringsmedel, samt spån på porslinsbelagda delar och alla komponenter som används vid installationen av grillen.

Om en del försämras så mycket inom garantiperioden att den inte går att använda (på grund av rost eller genombränning) kommer kunden att få en ersättningsdel.

Efter det första året har NAPOLEON behörighet enligt denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti) att efter eget gottfinnande avstå från garantiåtaganden genom att återbetala den ursprungliga köparen till värdet av grossistpriset för de aktuella och defekta garantidelarna.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella installationer, arbetstidskostnader eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av en garantidel. Kostnader av detta slag täcks inte av den nuvarande garantin.

Oavsett eventuella bestämmelser under denna garanti (Presidents begränsade livstidsgaranti, 15 års begränsad garanti, 10 års begränsad garanti, 3 års begränsad garanti), definieras NAPOLEONs ansvar under denna garanti av det föregående och täcker inte några tillfälliga, följdriktiga eller indirekta skador i vilket fall som helst.

Denna garanti definierar skyldigheter och ansvar för NAPOLEON med avseende på NAPOLEON grill.

NAPOLEON tar inget ytterligare ansvar i samband med försäljningen av denna produkt och tillåter inte heller att någon tredje part tar på sig något annat ansvar å dess vägnar.

NAPOLEON tar inget ansvar för: överhettning, släckning av låga på grund av miljöfaktorer såsom hård vind eller otillräcklig ventilation.

NAPOLEON tar inget ansvar för eventuella skador på grillen orsakade av väder, hagel, vårdslös hantering, aggressiva kemikalier eller rengöringsmedel.

Garantianspråk måste åtföljas av inköpskvittot eller en kopia av detta med angivande av serie- och modellnummer.

NAPOLEON förbehåller sig rätten att få produkten eller någon del därav inspekterad av en av dess representanter innan något garantiåtagande fullgörs.

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

GARANT:

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

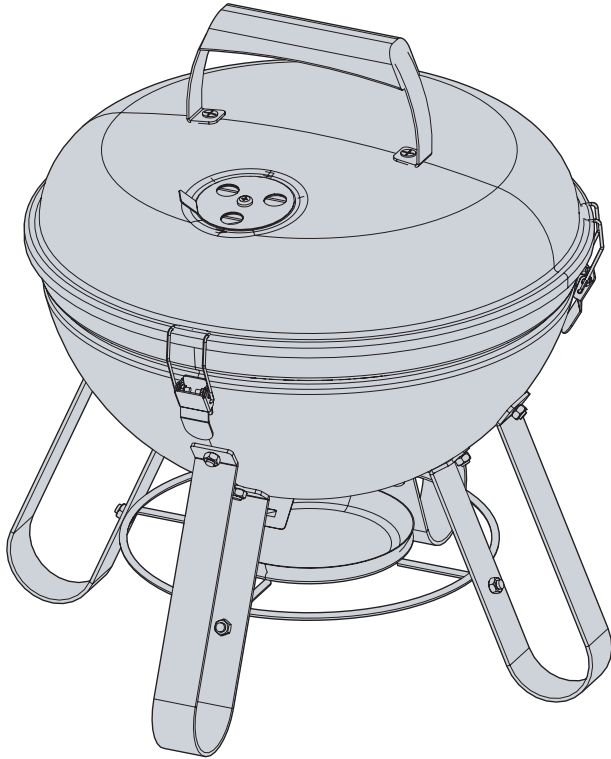
☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

KASAUS-, KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET

TÄTÄ GRILLIÄ TULEE KÄYTTÄÄ VAIN ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA
SÄILYTÄ TÄTÄ OHJETTA TULEVAA TARVETTA VARTEN

ULKONA KÄYTETTÄVÄ HIILIGRILLI**SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE****NK14K-LEG-3****VAROITUS**

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän oppaan "SYTYTYS" -osaa.

**VAARA**

Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten taloissa, teltoissa, asuntoautoissa, matkailuautoissa, veneissä tai muissa suljetuissa tiloissa. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara, hengenvaara.



VAROITUS! Jos et noudata näitä ohjeita tarkasti, se saattaa johtaa tulipaloon, aiheuttaen vakavia vammoja tai kuoleman.

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

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



VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Lue ja noudata kaikkia tämän oppaan varoituksia ja ohjeita ennen grillin käyttöä.

VAROITUS! Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä sitä käytön aikana.

Turvalliset käyttökäytännöt

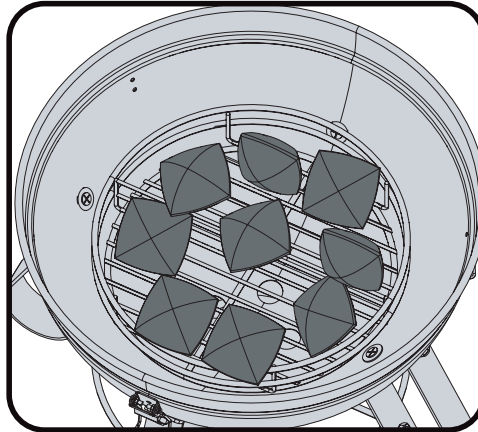
- Lue koko käyttöohje ennen grillin käyttöä.
- Älä missään olosuhteissa muokkaa tätä grilliä.
- Noudata sytytysohjeita tarkasti grilliä käyttäessäsi.
- Älä sytytä hiiliä kannen ollessa suljettu.
- Älä nojaa yli grillin sytyttäessä.
- **VAROITUS!** Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen alkoholia tai bensiiniä. Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytyttimiä. Varmista, että grillin pohjan läpi valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.
- Hiilien sytytysnesteitä ei saa lisätä kuumiin tai edes lämpimiin hiiliin.
- Käytön jälkeen ja ennen sytyttämistä hiilien sytytysneste on suljettava ja säilytettävä turvallisella etäisyydellä grillistä, vähintään 7,6 metriä.
- **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit loitolla.
- Älä käytä sisätiloissa.
- Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- Tätä grilliä ei saa asentaa tai käyttää asuntoautoissa, veneissä tai vastaavissa ajoneuvoissa.
- Tämä grilli on säilytettävä vain ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, verannalla, katetussa kuistissa, huvimajassa tai missään suljetussa tilassa.
- Säilytä asianmukainen etäisyys syttyvistä materiaaleista, 1,5 metriä kaikkiin suuntiin. Tämä etäisyys suositellaan myös lähelle vinyyli- tai lasipaneeleja. Grilliä ei saa käyttää syttyvillä pinnoilla (puiset tai komposiittiset terassit tai kuistit).
- Pidä ilmanvaihtaukut aina vapaana roskista.
- Älä käytä laitetta syttyvän rakenteen alla.
- Älä käytä tätä grilliä minkään syttyvän rakenteen alla, kuten kattopäällysteiden, autotallien, katosten tai ulokkeiden alla.
- **ÄLÄ SIJOITA PAIKKOIHIN.** Voimakas tuuli vaikuttaa haitallisesti grillin ruoanlaittotehokkuuteen.
- Kansi on pidettävä suljettuna esilämmitysjakson aikana.
- Rasva-/tuhkakaukalo on oltava paikallaan grillin käytön aikana.
- Puhdista tuhka-/rasvakaukalo säännöllisesti estääksesi kerrostumien muodostumisen, mikä voi johtaa rasvapaloihin.
- Grillin tulee olla tasaisella alustalla koko ajan.
- Älä käytä vettä liekkien tukahduttamiseen tai hiilien sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa grillisi materiaaleja. Liekkien hallitsemiseksi sulje grillin venttiileitä hieman. Sammuta hiilet/tuli kokonaan sulkemalla kaikki venttiilit ja kansi täysin.
- Käytä asianmukaisia grillaustyökaluja, joissa on pitkät lämpöä kestävät kahvat.
- Ruokaa laittaessasi tai venttiilien säätäessäsi käytä suojahanskoja (vähintään lämpösuoja-alue II, DIN EN 407).
- Älä poista tuhkaa grillistä, ennen kuin kaikki hiilet ovat täysin palaneet ja sammuneet. Varaa riittävästi aikaa jäähtymiseen.
- Jäljelle jääneet hiilet ja tuhkat on poistettava grillistä ja säilytettävä palamattomassa metallisessa astiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Pitäkää sähköjohto erossa vedestä tai kuumista pinnoista.
- Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaineella on tuhkanpäällyste.



VAROITUS! Tämä tuote voi altistaa sinut kemikaaleille, kuten noelle, jotka ovat Kalifornian osavaltion tiedossa syöpää aiheuttaviksi, ja kemikaaleille, kuten häkä, jotka tiedetään Kalifornian osavaltion mukaan aiheuttavan syntymävikoja tai muita lisääntymishaittoja. Lisätietoja saat osoitteesta www.P65Warnings.ca.gov.

Sytytysohjeet

SUORA GRILLAUS



Hiilen kulutus

Grillin halkaisija	Kypsennystapa	Suositeltava hiilen määrä
35,5 cm	Suora grillaus	15

*Hiilisuositukset ovat likimääräisiä; pidemmät kypsennysajat vaativat hiilen lisäämistä. Lisäksi kylmät ja tuuliset olosuhteet voivat edellyttää ylimääräistä hiiltä ideaalisten kypsennysten saavuttamiseksi.



VAROITUS! Avaa kansi.

VAROITUS! Sijoita grilli ulos kiinteälle, tasaiselle, palamattomalle alustalle. Älä koskaan käytä grilliä puu- tai muilla pinnoilla, jotka voivat palaa.

VAROITUS! Älä nojaa yli grillin sytyttäessä.

VAROITUS! Tuhka-astian on oltava paikallaan sytytyksen aikana ja aina käytön aikana.

SUORAN GRILLAAMISEN MENETELMÄ

1. Avaa täysin kansi- ja pohjaventtiili. Poista grillin kansi ja grillausritilä.
2. Varmista, että tuhka-astia on puhdistettu edellisen käytön jälkeen ja asenna se takaisin paikalleen.
3. Käytä joko Napoleon-hiilisytytintä (ei sisälly) noudattaen mukana toimitettuja ohjeita tai aseta sytytyskuutiot tai kevyesti rutattu sanomalehti hiiliritilälle. Aseta hiilet kartiomaiseen kasaan laitteen keskelle sanomalehden tai sytytyskuutioiden päälle.
4. Sytytä sanomalehti tai sytytyskuutiot. Kun ne ovat täysin syttyneet, sulje kansi ja älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin hiilien pinnalla on tuhakerros. (noin 20 minuuttia).
5. Käyttäen pitkiä lämpöä kestäviä kahvoja sisältäviä pihtejä, levitä hiilet tasaisesti koko ritilän päälle.



Sytytysnestettä voidaan käyttää hiilien sytyttämiseen, mutta se ei ole suositeltu menetelmä. Sen käyttäminen voi olla sotkuista ja saattaa jättää kemiallisen maun ruokaan, jos se ei ole täysin palanut ennen ruoanlaiton aloitusta. Kun hiilet ovat syttyneet, älä koskaan lisää sytytysnestettä grilliin. Säilytä pullo vähintään 7,6 m päässä grillistä käytön aikana.

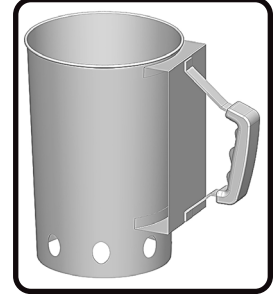


Piippusytyttimen turvallinen käyttö

VAROITUS!

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä piippusytytintä, ellei se ole asetettu vakaalle, tasaiselle hiiliritilälle ja hiiligrilli on vakaalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta piippusytytintä millekään palavalle pinnalle, ellei piippusytytin ole täysin viilentynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsestään syttyviä hiiliä piippusytyttimessä.
- Käytä piippusytytintä ainoastaan hiilien sytyttämiseen hiiligrilleissä.
- Käytä aina suojahanskoja (vähintään lämpösuojaluokka II, DIN EN 407) käsitellessäsi piippusytytintä.
- Pitäkää lapset ja lemmikit poissa piippusytyttimen läheisyydestä koko ajan.
- Älä käytä piippusytytintä kovassa tuulessa.
- Älä jätä piippusytytintä valvomatta käytön aikana.
- Älä nojaa piippusytyttimen yli sytyttäessä.
- Älä koskaan käytä piippusytytintä muuhun tarkoitukseen kuin on tarkoitettu. Älä käytä piippusytytintä ruoan valmistamiseen.
- Käytä erityistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä piippusytyttimestä grilliin.

Piippusytytin



Piippusytyttimen käyttö

- Käänä piippusytytin ylösalaisin.
- Rutista kaksi palaa sanomalehteä ja työnnä ne piippusytyttimen pohjaan.
- Käänä piippusytytin oikein päin ja aseta se hiiliritilän keskelle.
- Lisää sopiva määrä hiiliä, mutta älä ylitä.
- Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alimman ilmanvaihtoaukon alapuolelle sytyttääksesi sanomalehden.
- Kun ylin hiilikerros on saanut kevyen tuhkapäällysteen, käytä suojahanskoja (vähintään lämpösuojaluokka II, DIN EN 407) ja kaada varovasti kuumat hiilet hiiliritilälle.
- Kun kuumat hiilet on asetettu grilliin, levitä ne tasaisesti käyttäen pitkiä lämpöä kestäviä pihtejä.

Hiiligrillin käyttöopas

Hiili on perinteinen tapa kokata, joka on meille kaikille tuttu. Hehkuva hiili lähettää infrapunasäteilyä ruokaan, jota valmistetaan, aiheuttamatta juurikaan kuivumisvaikutusta. Kaikki ruoasta valuvat mehut tai öljyt tippuvat hiilille ja haihtuvat savuksi, antaen ruoalle herkullisen grillatun maun. Oleellista on, että Napoleonin hiiligrilli tuottaa paahtavaa lämpöä mehevempiä ja maukkaampia pihvejä, hampurilaisia ja muita liharuokia varten. Katso kypsennysajat ja vinkit hiiligrillauskaaviosta.

Seuraava grillauskaavio on tarkoitettu vain suuntaa antavaksi ohjeeksi. Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät, kuten korkeus, ulkolämpötila, tuuli ja haluttu kypsennysaste, mikä näkyy kypsennysajassasi. Käytä lihalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoat ovat kunnolla kypsiä.

Hiiligrillauskaavio

Ruoka	Kypsennysaika	Hyödyllisiä vinkkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	6-8 min.– Medium	Valitse grillattavaksi marmoroitunutta lihaa. Rasva toimii luonnollisena murehduttajana kypsennyksen aikana ja pitää sen mehevänä ja mehukkaana.
Hampurilainen 1,27 cm paksu	6-8 min.– Medium	Hampurilaisten valmistaminen tilauksesta helpottuu vaihtelevan paksuisilla pihveillä. Lisää makua lihaan kokeilemalla lisätä hickory-makuksia puulastuja hiilien joukkoon.
Kanapalat	20-25 min.	Reisi ja koipi yhdistävä nivel nahattomasta puolesta tulisi viiltää 3/4 matkasta läpi, jotta liha asettuu tasaisemmin grillille. Tämä auttaa sen kypsymistä nopeammin ja tasaisemmin. Lisää tunnusomainen maku ruoanlaittoosi kokeilemalla lisätä mesquite-makuksia puulastuja hiilien joukkoon.
Possun kyljykset	10-15 min.	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen grillausta. Valitse paksummat kyljykset mehevempien tulosten saavuttamiseksi.
Sivulliset ribsit	1,5-2 tuntia kääntäen usein	Valitse kapeita ja lihaisia ribsejä. Grilla, kunnes liha irtaantuu helposti luusta.
Lampaan kyljykset	25-30 min.	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä mehevempien tulosten saavuttamiseksi.
Hot dog	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Tee viilto makkaraan pituussuunnassa ennen grillausta.

Ensimmäisen käyttökerran ohjeet

Ensimmäinen sytytys: Kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa tulla lievää hajua. Tämä on normaali tilapäinen ilmiö, joka johtuu valmistusprosessissa käytetyistä sisäisistä maaleista ja voiteluaineista. Tämä ei toistu enää. Polta grilli yksinkertaisesti korkeimmalla asetuksella noin 30 minuutin ajan, kansi- ja pohjaventtiilien ollessa täysin auki.

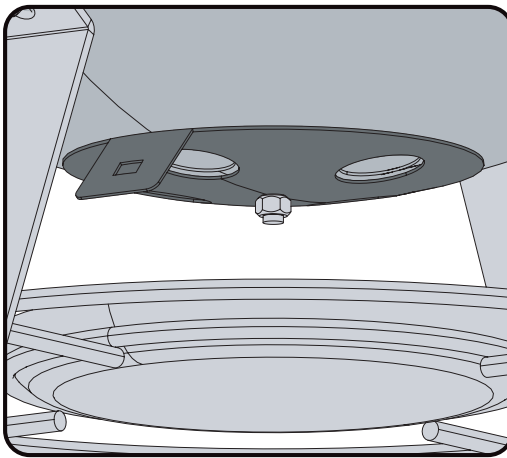
Grillin käyttö: Suosittelemme grillin esilämmittämistä kannen ollessa suljettuna noin 20 minuutin ajan. Hiilet ovat valmiita, kun niiden pinnalla on kevyt tuhkapäällyste. Lyhyempää kypsennysaikaa vaativat ruoat (kala, vihannekset) voidaan grillata kannen ollessa avoinna. Kannen ollessa suljettuna ruoanlaitto varmistaa korkeammat, tasaisemmat lämpötilat, jotka lyhentävät kypsennysaikaa jolloin ruoka kypsentyi tasaisemmin. Kun kypsennetään hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kanan rintaa tai vähärasvaista possua, rutilät voidaan voidella ennen esilämmitystä tarttumisen estämiseksi. Liian rasvaista lihaa kypsennettäessä saattaa syttyä liekkejä. Joko leikkaa rasva pois tai alenna lämpötilaa liekkien estämiseksi. Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä; vähennä lämpöä (vähennä venttiilien avaamista). Jätä kansi auki.

Hiilen lisääminen ruoanlaiton aikana: Ole varovainen lisätessäsi hiiltä grilliin. Liekit saattavat leimahtaa, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Seiso turvallisen etäisyyden päässä ja käytä pitkävärtisiä lämpöä kestäviä ruoanlaiton pihtejä lisätäksesi lisää hiilipaloja.

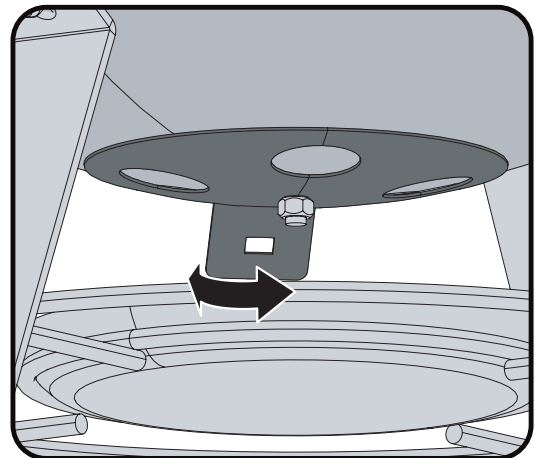


VAROITUS! Älä koskaan lisää sytytysnestettä kuumille tai lämpimille hiilille. Kun hiili on syttynyt, lisää nestettä ei tarvita enää.

Venttiilien käyttö: Kannen venttiilit peitettyssä grillissä jätetään yleensä auki, jotta ilma pääsee grilliin. Ilma lisää hiilien palamislämpötilaa. Voit säädellä grillin lämpötilaa siirtämällä venttiilin liukusäädintä oikealle tai vasemmalle. Venttiilien sulkeminen osittain tai kokonaan auttaa jäähdyttämään hiiliä. Älä sulje ilmanvaihtoaukkoja ja kansi-venttiiliä kokonaan, ellei yritä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.



Venttiili auki



Venttiili suljettu

Käytön jälkeinen turvallisuus



VAROITUS! Suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoilta, noudata näitä turvallisuustoimenpiteitä tarkasti.

- Sulje grillin kansi ja kaikki venttiilit sammuttaaksesi tulen.
- Anna grillin jäähtyä täysin ennen käsittelyä.
- Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa grilliin valvomatta. Varmista, että hiilet ja tuhka ovat täysin sammuneet ennen poistamista.
- Käytä metallista lastaa tai lapiota poistaaksesi jäljellä olevat hiilet ja tuhkat grillista. Aseta ne palamattomaan metallisäiliöön ja kastele ne täysin vedellä. Jätä metalliseen lämpöä kestäväan vielä 24 tunniksi ennen hävittämistä.

Huolto- / Puhdistusohjeet

Suositellaan, että rasva-/tuhka-astia tyhjennetään jokaisen käytön jälkeen.



VAROITUS! Varmista, että grilli on viileä ja kaikki hiilet ovat täysin sammuneet ennen kuin poistat minkään osan grillistä.

VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja turvalaseja puhdistaessasi grilliä.

VAROITUS! Älä käytä painepesuria grillin minkään osan puhdistamiseen.

VAROITUS! Palovammojen mahdollisuuden välttämiseksi huolto tulisi tehdä vain, kun grilli on viileä. Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusaineet eivät vahingoita laitureita, nurmikkoa tai patiota. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään grillin osan puhdistamiseen. Älä käytä itsepuhdistavaa uunia puhdistamaan grillausritilöitä tai muita grillin osia. Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä ja aiheuttavat nopeaa grillikomponenttien rappeutumista, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.

Ritilät: Ritilöitä on parasta puhdistaa messinkiharjaisella puhdistusharjalla esilämmityksen aikana. Teräsvillaa voidaan käyttää pinttyneiden tahrojen poistamiseen.

Grillin sisäpuhdistus: Poista grillausritilät. Käytä messinkilankaharjaa irtojen roskien puhdistamiseen kulhosta ja kannen sisäpuolelta. Raaputa kulhon sisäpuolta palettiveitsellä tai lastalla ja käytä lankaharjaa tuhkan poistamiseen. Harjaa kaikki roskat grillin sisäpuolelta irrotettavaan tuhka-/rasvakaukaloon. Halutessasi voit pestä grillin sisäpuolen miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.



VAROITUS! Kertynyt rasva on tulipaloriski. Puhdista rasvankerääjä jokaisen käytön jälkeen estääksesi rasvan kertymistä.

Tuhka-/Rasvakaukalo: Tuhka, rasva ja ylimääräiset tippuvat kulkeutuvat tuhka-/rasvakaukalo, joka sijaitsee hiiligrillin alla, ja kertyvät sinne. Puhdista irrottamalla kaukalo grillistä. Älä koskaan vuoraa kaukaloa alumiinifoliolla, hiekalla tai millään muulla materiaalilla, koska se voi estää rasvan virtaamisen kunnolla. Kaukalo on raavittava puukolla tai lastalla, ja kaikki roskat on harjattava palamattomaan metallisäiliöön. Pese tuhka-/rasvakaukalo miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Grillin ulkopinnan puhdistus: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa minkään maalatun, posliini- tai ruostumattoman teräksen osan puhdistamiseen Napoleon Grillissäsi. Tämä voi naarmuttaa pintaa. Ulkopinnat tulisi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, kun metalli on vielä lämmin kosketukseen. Ruostumattomat pinnat voi puhdistaa ruostumattoman teräksen puhdistusaineella tai ei-hankaavalla puhdistusaineella. Pyyhi aina teräksen suuntaan. Ajan myötä ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat voivat värjäytyä kuumennettaessa, yleensä kullan tai ruskean sävyyn. Tämä värjäytyminen on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn. Posliinipäällysteisiä osia on käsiteltävä erityisellä huolella. Emaloitu posliini on lasimainen ja voi haljeta iskusta. Korjausposliinia on saatavilla Napoleon Grillien jälleenmyyjältäsi.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Matala lämpö / Matala liekki.	Virheellinen esilämmitys. Liian vähän ilmavirtaa. Vähän hiiltä. Kantta avataan liian usein.	Anna hiilien palaa, kunnes ne peittyvät kevyellä harmaalla tuhalla (yleensä 20-25 min). Avaa tuuletusaukot. Lisää hiiltä hiilialustaan. Anna ruoan kypsyä kannen ollessa suljettu. Joka kerta kantta avattaessa lämpötila laskee, mikä johtaa alhaisempiin lämpötiloihin ja pidempiin kypsennysaikoihin.
Liialliset liekit / Epätasainen lämpö.	Virheellinen esilämmitys. Liiallinen rasvan ja tuhkan kertyminen tuhka-/rasvakaukaloon.	Esilämmitä grilli kannen ollessa suljettu 20-25 minuuttia ja levitä hiilet tasaisesti. Puhdista tuhka-/rasvakaukalo säännöllisesti. Älä vuoraa kaukaloa alumiinifolialla. Katso puhdistusohjeet.
Maali näyttää irtoavan kannen tai kuvun sisäpuolelta.	Rasvan kertyminen sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kannen viimeistely on posliiniemalointi, eikä se kuoriudu. Kuorinta johtuu kovettuneesta rasvasta, joka kuivuu maalimaisiksi sirpaleiksi, jotka irtoavat. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso puhdistusohjeet.

Ohjeita hiiligrillaukseen

Grillin sytytys

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme polttamaan grilliä korkealla lämmöllä 30 minuutin ajan kannen ja pohjatuuletuksen ollessa täysin avoinna. Tämä poistaa valmistusprosessissa käytetyt voiteluaineet.
- Avaa grillin kannen ja pohjan venttiilit jokaisella kerralla, kun sytytät grillisi.
- Varmista, että tuhka-astia on puhdistettu edellisestä käytöstä ja asenna se takaisin paikalleen.
- Grilliä voi käyttää joko ilman tai ilman keskustan ilmanohjainta. Ohjain varmistaa tasaisemman lämpötilan ja hidastaa grillin keskiosan palamista.
- Käytä hiilien piippusytytintä (ei sisälly) noudattaen mukana toimitettuja ohjeita tai laita sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä ilmanohjaimen päälle ja ympärille. Aseta hiilet kartion muotoiseksi kasaan yksikön keskelle.
- Kun hiilet ovat täysin syttyneet, sulje kansi ja anna hiilien palaa, kunnes ne peittyvät kevyellä harmaalla tuhalla (noin 20 minuuttia), järjestä hiilet tangoilla, joissa on lämmönkestävät kahvat, valmistustavan mukaan.
- Sytytysnesteellä voidaan sytyttää hiilet, mutta se ei ole suositeltu menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää kemiallisen maun ruokaan, ellei se pala kokonaan ennen ruoanlaittoa. Kun hiilet ovat syttyneet, älä lisää sytytysnestettä grilliin. Säilytä pullo vähintään 7,6 m päässä grillistä käytön aikana.
- Lisäsavuaromin voi saavuttaa lisäämällä savustuspaloja, jotka ovat saatavilla eri makuisina Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

Ruoanlaitto grillilläsi

- Suosittelemme grillin esilämmitystä käyttämällä sitä kannen ollessa suljettuna noin 20 minuuttia. Hiilet ovat valmiita, kun niiden päällä on kevyt harmaa tuhakerros.
- Ole varovainen lisätessäsi hiiltä grilliin. Liekit voivat leimahtaa, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Seiso turvallisella etäisyydellä ja käytä pitkäkahvaista lämmönkestävää ruoanlaittovälinettä lisätäksesi hiiliä grilliin.
- Kannen ollessa grillin päällä venttiilit jätetään yleensä auki antamaan ilmaa grilliin. Ilma lisää hiilien palamislämpötilaa. Voit säätää grillin lämpötilaa liikuttamalla venttiilin liukusäädintä oikealle tai vasemmalle.
- Anna ruoan kypsyä kannen ollessa suljettuna. Joka kerta, kun kansi poistetaan, lämpötila laskee. Tämä johtaa alhaisempiin lämpötiloihin ja pidempiin kypsennysaikoihin.
- Sulkemalla venttiileitä osittain tai kokonaan voit auttaa jäähtymään hiiliä. Älä sulje ilmanvaihtoventtiileitä ja kantta kokonaan, ellei yritetä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.
- Grillausritilää voidaan öljytä ennen esilämmitystä tarttumisen vähentämiseksi.
- Käytä lihalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on asianmukaisesti kypsennetty.

Grillin puhdistus

- Sulje grillin kansi ja kaikki ilmaventtiilit sammuttaaksesi tuli.
- Anna grillin jäähtyä täysin ennen käsittelyä. Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa grilliin valvomatta. Varmista, että hiilet ja tuhka ovat täysin sammuneet ennen poistamista.
- Käytä metallista lastaa tai kauhaa poistaaksesi jäljellä olevat hiilet ja tuhka grillistä. Aseta ne palamattomaan metallisäiliöön ja kastele ne kokonaan vedellä. Jätä säiliöön vielä 24 tunniksi ennen hävittämistä.
- Käytä messinkilankaharjaa irtoavan lian puhdistamiseen kulhosta ja kannen sisäpuolelta. Pese grillin sisäosa miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja kuivaa pyyhkeellä.
- Posliiniemaliosia on käsiteltävä erityisen varovasti. Emaloitu on lasimainen ja voi lohjeta iskusta. Korjauslasite on saatavilla Napoleon Grillien -jälleenmyyjältäsi.

PIDÄ TALLESSA OSTOKUITTI JOTA VASTAAN TAKUU ON VOIMASSA.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

MALLI: _____

OSTOPÄIVÄ: _____

SARJANUMERO: _____

(Lisää tiedot yllä olevaan taulukkoon mahdollista tulevaa tarvetta varten).

Ota yhteyttä Napoleon jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen varaosa- ja takuuasioissa.

Ennen yhteydenottoa, katso Napoleonin verkkosivustolta www.napoleon.com laajat ylläpito-, huolto-, ja puhdistusohjeet, ongelmatilanteiden ratkaisut, sekä osien vaihtamisen ohjeistus.

Varaosa tilattaessa tarvitsemme seuraavat tiedot:

1. Malli- ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka selostus vian laadusta ("rikki" ei ole riittävä selostus)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi Napoleon voi pyytää palauttamaan viallisen osan, jotta vian laatu voidaan tarkistaa.

Ennen kuin otat yhteyden Napoleon jälleenmyyjään huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

- Kuljetusmaksut eivätkä tullit.
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset.
- Puhelinkulut.
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset.
- Osan toimimattomuus joka johtuu puutteellisesta puhdistuksesta ja ylläpidosta, sekä väärän puhdistusaineen käytöstä (kuten uuninpuhdistusaine tai muut vahvat kemikaalit)

NAPOLEONIN TUOTETAKUU



HIILIGRILLISARJAT JA APOLLO® -SAVUSTIN

Napoleon-hiiligrillien ja -savustimien 10 vuoden rajoitettu takuu

NAPOLEON takaa, että uuden NAPOLEON-tuotteesi osat eivät ole viallisia materiaaliensa tai laatunsa osalta ostopäivästä alkaen seuraavan ajanjakson ajan:

Posliiniemaloitu kupu ja kulho	10 vuotta
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät	10 vuotta
Ilmanvaihtojärjestelmä	5 vuotta ^{plus 10}
Posliiniemaloituidut valurautaiset ruoanvalmistusritilät	5 vuotta ^{plus 10}
Kromatut grilliritilät	3 vuotta ^{plus 10}
Muut osat	2 vuotta

plus elinikäinen viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta grillin eliniän* ajan.

Plus 15 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 15 ylimääräisen vuoden ajan.

Plus 10 viittaa pidennettyyn takuukauteen, jonka aikana tarjoamme ostajalle varaosia 50 % alennuksella nykyisestä jälleenmyyntihinnasta 10 ylimääräisen vuoden ajan.

***Elinikäinen** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

Tämä takuu on voimassa Euroopan unionissa, Sveitsissä, Andorrassa, San Marinossa, Norjassa, Islannissa ja Liechtensteinissa.

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavara-kauppaa koskevan 2019/771 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takaa, etteivät sen tuotteet ole viallisia, vain alkuperäiselle ostajalle ja vain, mikäli tuote on ostettu viralliselta NAPOLEON-jälleenmyyjältä. Seuraavia ehtoja ja rajoituksia sovelletaan:

Nykyinen valmistajan takuu ei ole siirrettävissä, eikä yksikään edustajamme voi pidentää sitä missään olosuhteissa.

Grillin saa asentaa vain lisensoitu ja valtuutettu huoltoteknikko tai alihankkija. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä, kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommot, maalipinnan viat, pinttymät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai

värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja grillin asennukseen käytetyt välineet. Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostumisen tai puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukkuhinnan.

NAPOLEON ei korvaa asennus-, työvoima- tai muita kustannuksia, jotka liittyvät takuuosan asennukseen. Nykyinen takuu ei kata tällaisia kustannuksia.

Tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) säännöksistä huolimatta NAPOLEONIN tämän takuun mukaiset vastuut määräytyvät edeltävän mukaan, eikä takuu kata minkäänlaisia oheisvahinkoja tai välillisiä tai epäsuoria vahinkoja.

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-grillien suhteen. NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ole vastuussa seuraavista: ylikuumeneminen tai liekin sammuminen ympäristötekijöiden, kuten kovan tuulen tai riittämättömän ilmanvaihdon, vuoksi.

NAPOLEON ei ole vastuussa sään, rakeiden, kovakouraisen käsittelyn, voimakkaiden kemikaalien tai puhdistusaineiden aiheuttamista kaasugrillien vahingoista.

Ostotodistus tai sen kopio, josta selviää sarja- ja mallinumero, tulee esittää takuuvaatimusten yhteydessä.

NAPOLEON varaa oikeuden tarkistaa tuotteen tai minkä tahansa sen osan edustajansa kautta ennen takuuvaatimusten täyttämistä.

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



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



Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.



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



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.



Pour commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d'utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve du gril et la placer sur le chariot assemblé.



Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre Centre Solution Client au 1 866 820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).



WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.



Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.



4. **De meeste roestvrij stalen onderdelen worden geleverd met een beschermende folie welke verwijderd moet worden tijdens montage. Bij sommige onderdelen is deze folie reeds tijdens het productie proces verwijderd, het kan zijn dat er hierbij lijmresten achtergebleven zijn, welke op krassen of beschadigingen kunnen lijken. Deze lijmresten kunt u verwijderen door het roestvrij staal in de borstelrichting op te wrijven, eventueel kunt u hierbij ook gebruikt maken van aceton.**
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.



Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. **Die meisten Edelstahl-Komponenten sind mit einer Plastik-Schutzfolie überzogen, die vor dem ersten Gebrauch des Grills entfernt werden muss. An manchen Stellen wurde die Schutzfolie bereits während des Produktionsprozesses entfernt und kann Rückstände hinterlassen haben, die wie Fehler oder Kratzer im Material aussehen. Um diese Rückstände zu entfernen, wischen Sie einfach mit sanftem Druck in Richtung der Maserung des Materials.**
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.





PRECAUCIÓN! Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.



4. La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la barbacoa, o si está dañada o falta piezas, por favor, contacte con el Departamento de Atención al cliente en el +1 866-820-8686 (Canadá) entre las 9 y las 17h (horario de Canadá) o diríjase a su distribuidor más cercano.



VAR FÖRSIKTIG! Under uppäckning och montering rekommenderar vi att du använder arbetshandskar och säkerhetsglasögon som skydd. Även om vi anstränger oss för att göra monteringen så problemfri och säker som möjligt, kännetecknas den av färdiga ståldelar som kan ha skarpa kanter och hörn som kan orsaka skärskador om de inte hanteras på rätt sätt.

Komma igång

1. Avlägsna alla paneler, hårdvara och grillhuvud från kartongen. Lyft på locket och ta bort eventuella delar som finns paketerade inuti. Använd detaljlistan för att säkerställa att alla nödvändiga delar medföljer.
2. Fördör inte förpackningen förrän gasolgrillen har monterats i sin helhet och fungerar till din belåtenhet.
3. Montera grillen där den ska användas. Lägg ner kartong eller en handduk för att förhindra att delar försvinner eller skadas under monteringen.
4. De flesta delarna av rostfritt stål levereras med en skyddsplast som måste tas bort innan du använder grillen. Den skyddande plasten har i vissa fall tagits bort vid tillverkningsprocessen och kan då ha lämnat efter sig en rest som kan uppfattas som repor eller skador. För att ta bort denna rest, torka kraftfullt av delen i samma riktning som stålet blivit borstat.
5. Följ alla instruktioner i den ordning som de visas i denna handbok.
6. Två personer krävs för att lyfta på grillhuvudet på den monterade grillvagnen.



Om du har några frågor om grillens montering eller drift, eller om det fanns några skadade eller saknade delar, ring vår kundtjänstavdelning på 1-866-820-8686 kl. 9.00-17.00 (EST).



VAROITUS! Purkamisen ja kokoamisen aikana suosittelemme käyttämään työkalusineitä ja suojalaseja turvallisuutesi vuoksi. Vaikka teemme kaikkemme tehdä kokoamisprosessin ongelmattomaksi ja turvalliseksi, on ominaista valmistetuille teräsosille, että reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja aiheuttaa leikkauksia, jos niitä käsitellään väärin.



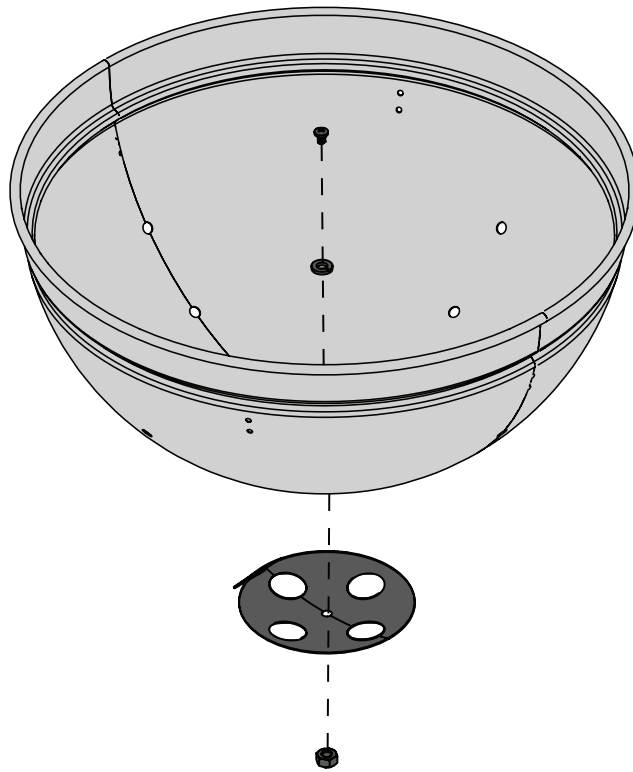
Aloitus

1. Poista kaikki vaunun paneelit, tarvikkeet ja grillin pääosa pakkauksesta. Nosta kantta ja poista sisäpuolella olevat komponentit. Käytä osaluetteloa varmistaaksesi, että kaikki tarvittavat osat sisältyvät toimitukseen.
2. Älä hävitä pakkausta ennen kuin grilli on täysin koottu ja toimii oikein.
3. Kokoaa grilli paikassa, missä sitä käytetään. Aseta pahvi tai pyyhe suojaamaan osia, etteivät ne katoa tai vaurioidu kokoamisen aikana..
4. **Useimmat ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat valmistetut osat toimitetaan suojaavalla muovikalvolla, joka on poistettava ennen grillin käyttöä. Suojakalvo on poistettu joistakin osista valmistusprosessin aikana, ja se saattaa jättää jäämiä, jotka voivat näyttää naarmuilta tai virheiltä. Poista jäämät pyyhkäisemällä ruostumaton teräs sen syiden mukaisesti.**
5. Seuraa kaikkia ohjeita tässä käsikirjassa annetussa järjestyksessä.
6. Kaksi henkilöä tarvitaan nostaakseen grilliosa koottuun vaunuun.

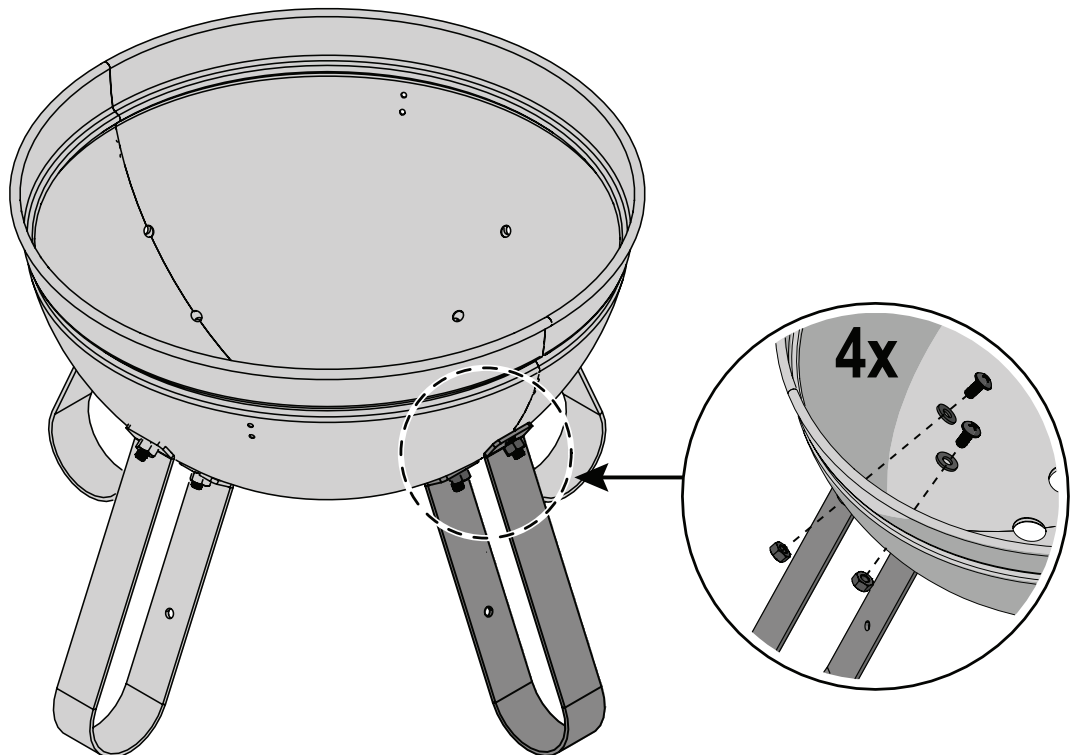
Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai grillin käytöstä tai jos osia puuttuu tai ne ovat vaurioituneet, ota yhteyttä asiakaspalveluumme numeroon 1-866-820-8686 klo 9.00-17.00 (itäinen aika).



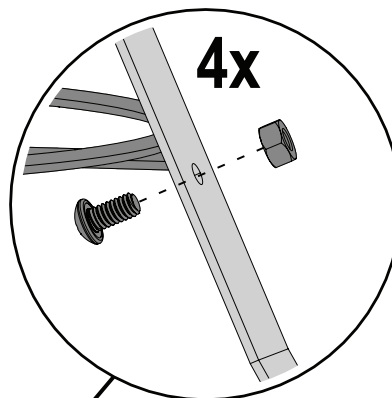
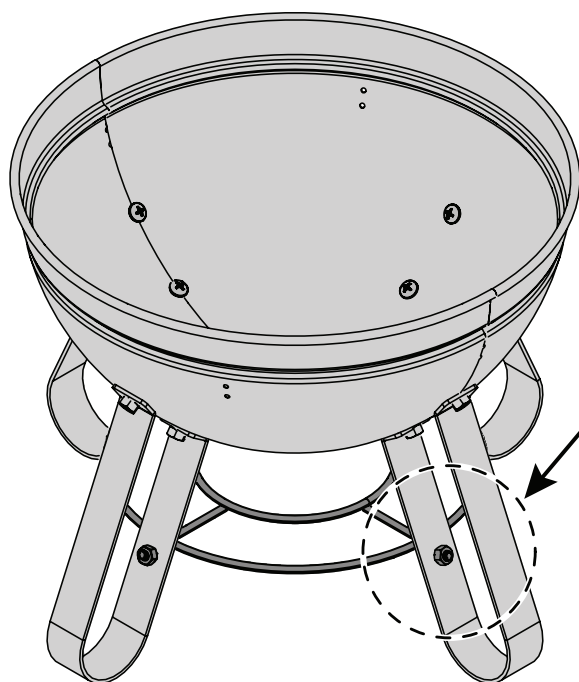
1



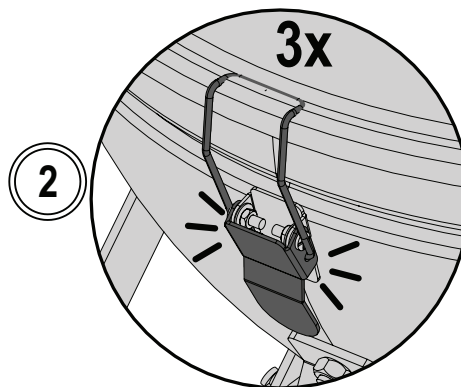
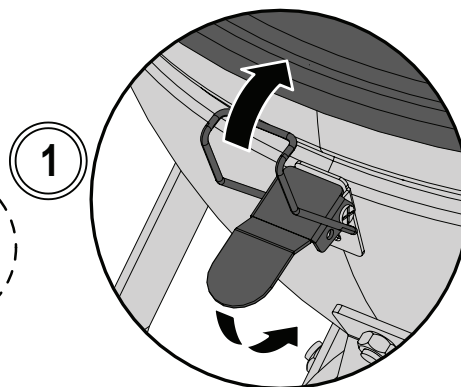
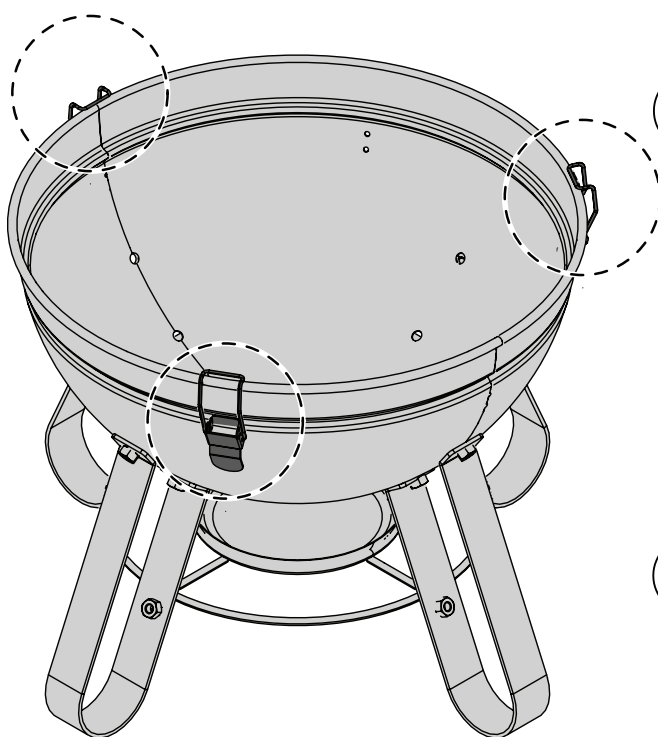
2



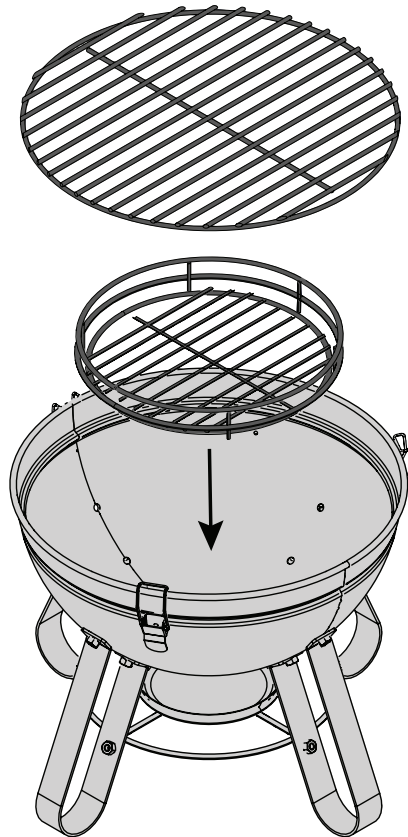
3



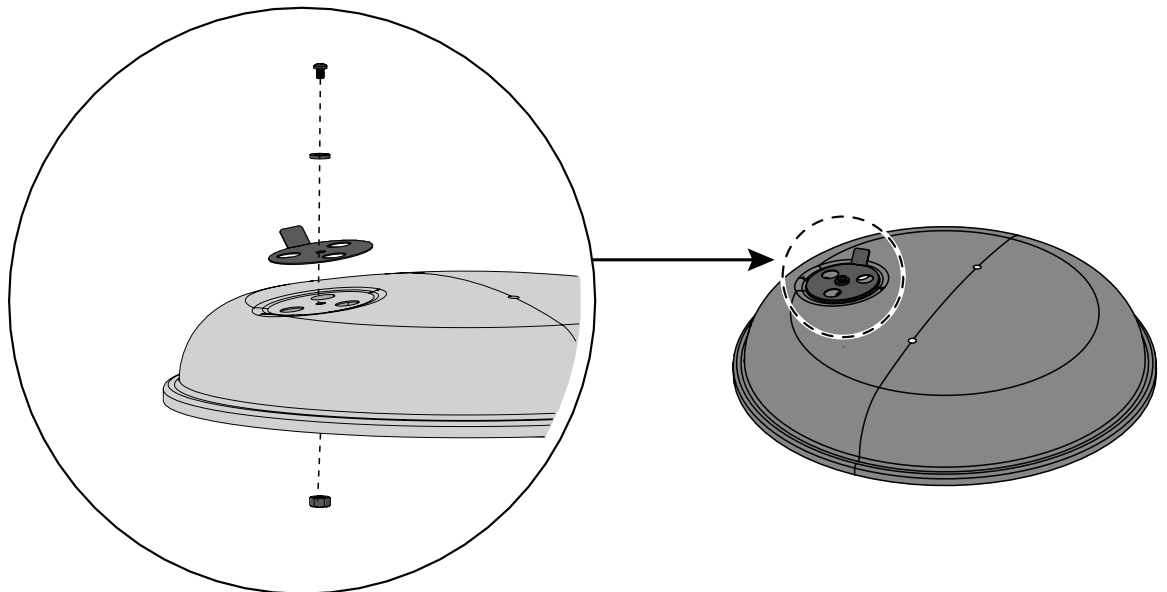
4



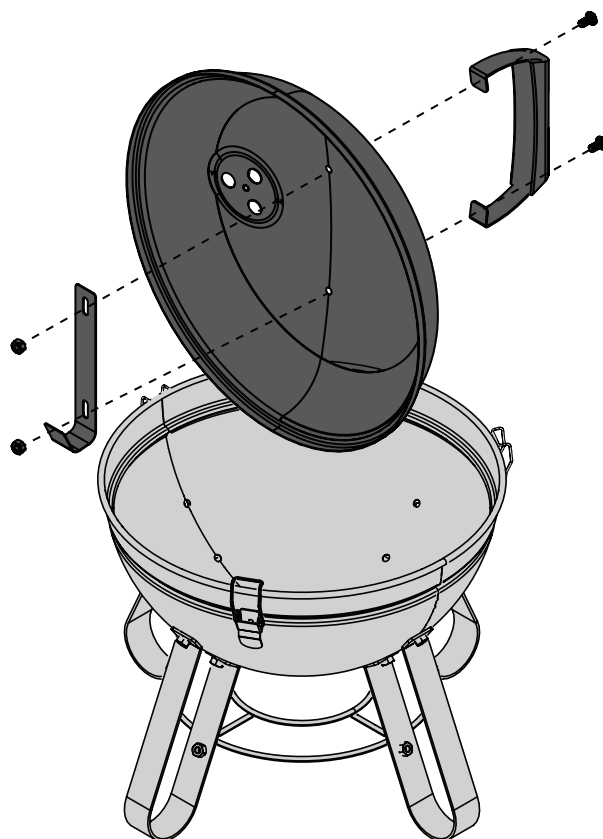
5



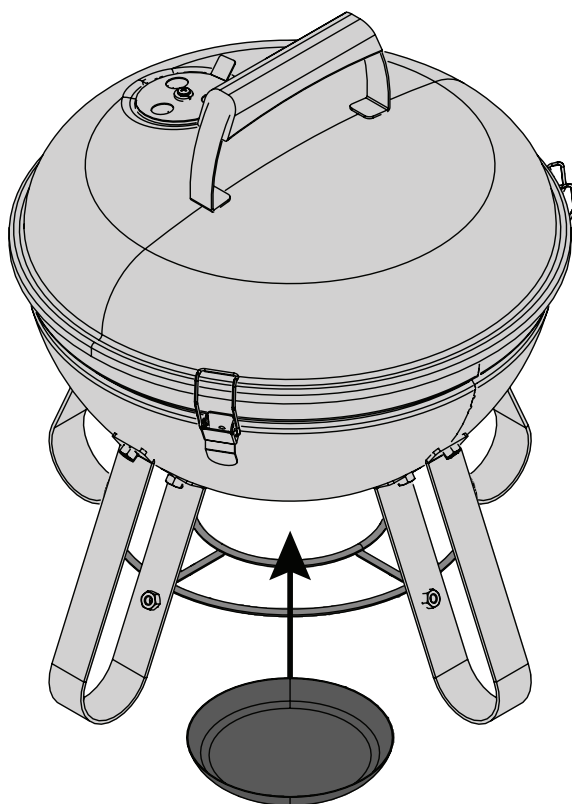
6



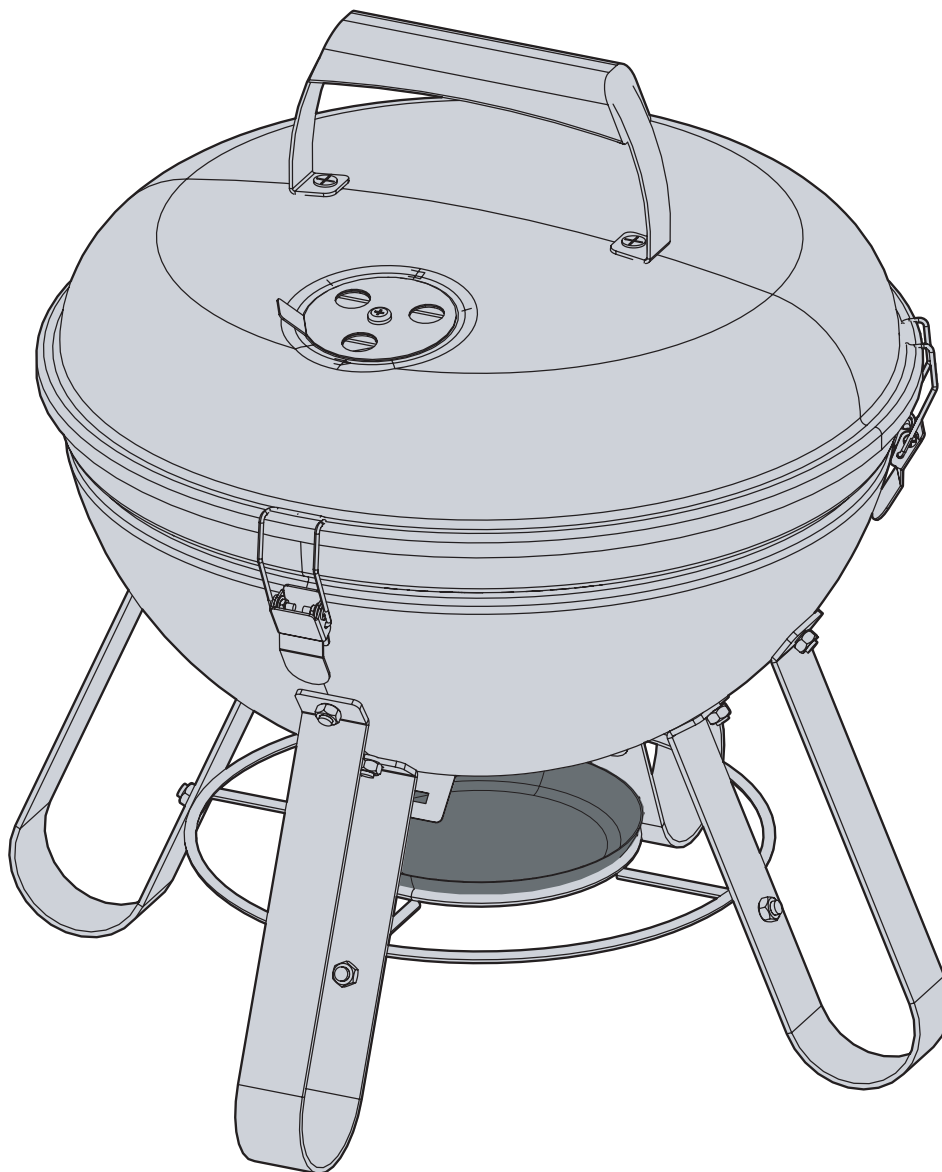
7



8



9



Ensure ash pan engages in base as illustrated.

Assurez-vous que le récipient à cendres est fixé à la base, comme illustré.

Bevestig de aspan zoals afgebeeld.

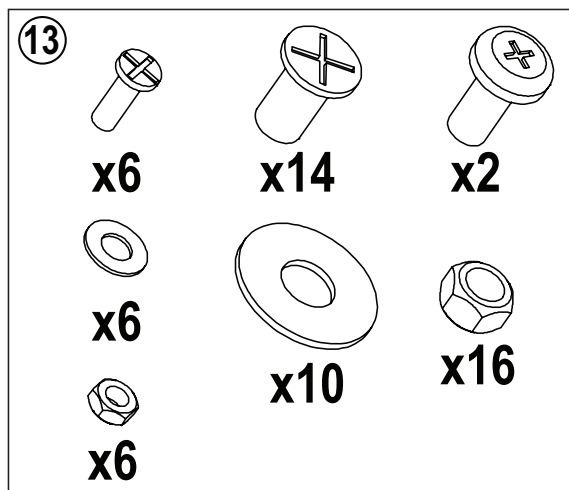
Aschpfanne mit Korpus verbinden wie abgebildet.

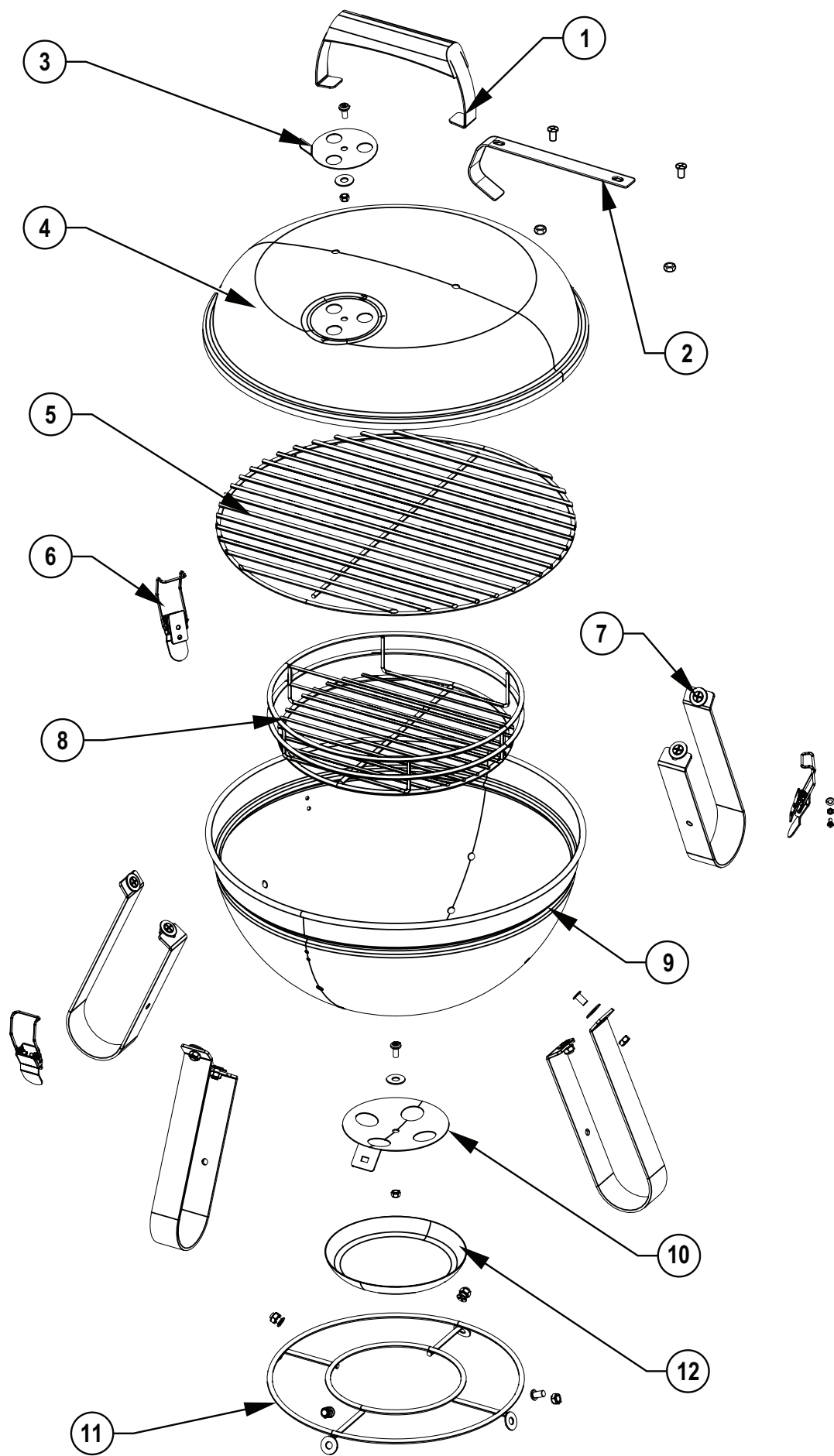
Asegúrese de que el *recipiente* de cenizas encaje en la base como se ve en la imagen.

Säkerställ att askhållaren passar enligt bilden.

Varmista, että tuhka-astia lukittuu pohjaan kuvan osoittamalla tavalla.

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



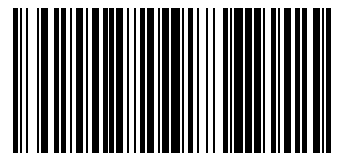




Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

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

www.napoleon.com



N415-0666W