



CHARCOAL GRILLS

Owner's Manual

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Grills illustrated in this manual may differ
from model purchased.

We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review

★★★★★ and register your grill.

Apply Serial Number

FR

19

NL

37

DE

55

ES

73

SE

91

DK

109

PT

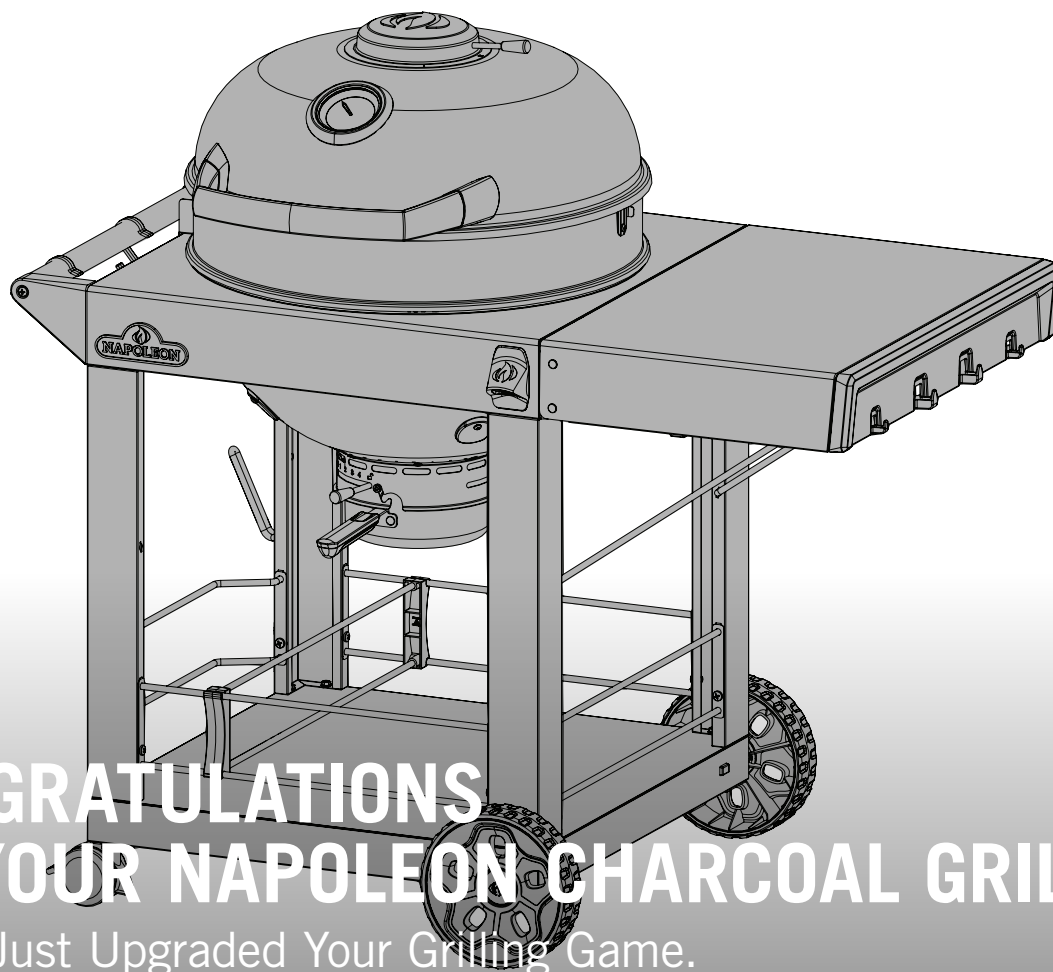
127

IT

145

FI

163



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON CHARCOAL GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your grill to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

- Burning charcoal gives off carbon monoxide.
- Do not burn charcoal or use the barbecue in a confined and/or habitable space such as houses, garages, tents, vehicles, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Extinguish any open flame.



WARNING!

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

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.



Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

Do not use spirit, alcohol, gasoline, petrol, or other highly volatile fluids to light or re-light charcoal. Use ONLY firelighters complying with EN 1860-3. Make sure any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is assembled correctly.

This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Do not modify this grill under any circumstances.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this charcoal grill.

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

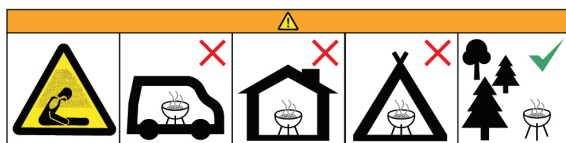
This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.



WARNING! Storage & Disuse

Store outdoors in a well-ventilated space away from children and pets.

After use, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill at least 25ft (7.6m).



CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	6
Additional Safe Operating Practices	
Charcoal Starter Safe Operating Practices	
Operation	7
Lighting your grill	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids	
Charcoal Grilling Guide	13
Cleaning Instructions	14
Maintenance Instructions	15
Troubleshooting	17
Warranty	18



1-866-820-8686
+31 345 588655



grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Full System Features

Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Air vents control the rate of burn for your choice of high intensity heat, slow roasting or smoking.

Large Iconic Cast Iron **WAVE™** cooking grids for those distinctive sear marks.

Three height adjustments for precise versatile cooking.

Stainless steel heat diffuser.

Solid stainless steel construction.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Easy Locking Casters to safely lock the grill in position.

Powder coated folding side shelf with integrated tool hooks.

Integrated Bottle Opener close to the grilling action.

Convenient Storage area with sliding divider.



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-CART-3



Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Ergonomic hinged lid for safe operation over the entire cooking surface.

Cast Iron hinged cooking grids with three height adjustments.

Stainless steel heat diffuser.

Adjustable cast aluminum hinge.

Rotisserie ready stainless ring with multi-position cooking grid heights.

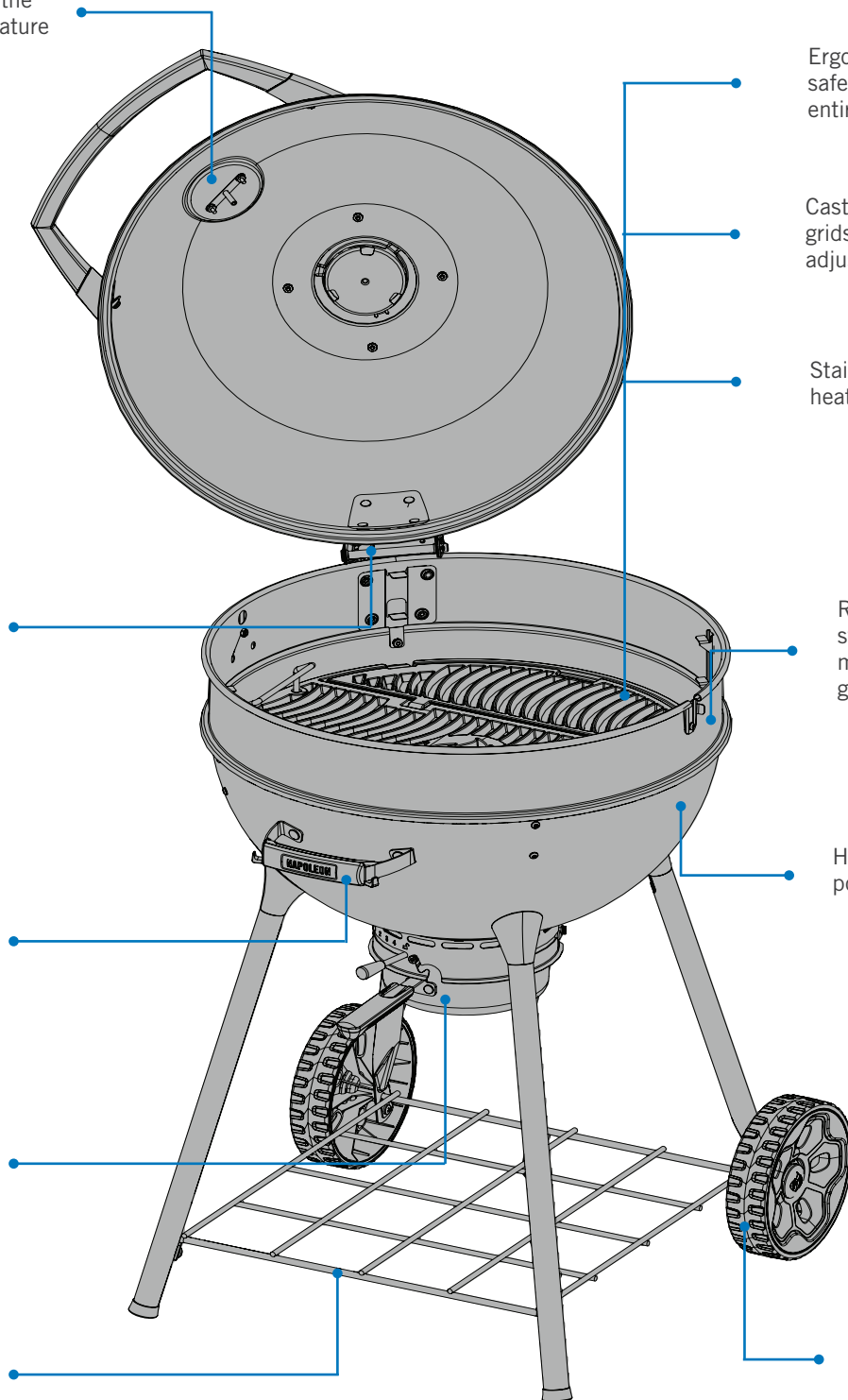
Sturdy Handle, doubles as a tool holder.

Heavy Gauge black porcelain lid and bowl.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Convenient heavy gauge storage shelf.

Sturdy Four Stainless steel legs with large wheels to navigate any terrain. 7" for 18" models 8" for 22" models



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: PRO22K-3

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- This grill must be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside building, garage, screened in porch, gazebo, or any enclosed area.
- DO NOT operate this grill under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs.
- The grill should be on a secure, level ground at all times.
- DO NOT light charcoal with lid closed.
- DO NOT lean over grill when lighting.
- Keep lid closed during the preheat period.
- DO NOT leave grill unattended while in use.
- Keep children and pets away from hot grill.
- DO NOT allow children to climb inside or on grill.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Always allow the grill to cool completely before handling.
- DO NOT use side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep all electrical cords away from water or heated surfaces.
- Keep ventilated openings of the enclosure free and clear from debris at all times.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up that may lead to grease fires.
- Remove coal and ashes from grill and store in a noncombustible metal container filled with water. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing.
- To prevent mold growth, leave the top and bottom air vents slightly open when storing for extended periods of time.
- DO NOT use water to control flare ups or extinguish coals. It may damage your grills finish.
- Slightly close the vents on your grill to control flare-ups. Close all vents and lid completely to extinguish coals/fire.
- Always maintain a minimum distance to combustible materials of 3' (0.914m) to rear and sides of grill.

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

- 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.
- We recommend the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills.
- Always wear protective gloves when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Never use the Charcoal Starter 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.

CAUTION! Charcoal starter fluid should never be added to hot or warm coals.

CAUTION! Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.

CAUTION! Do not move the grill when operating and hot.





Operation

LIGHTING YOUR GRILL

Is it the very first time? Perform a Burn-off

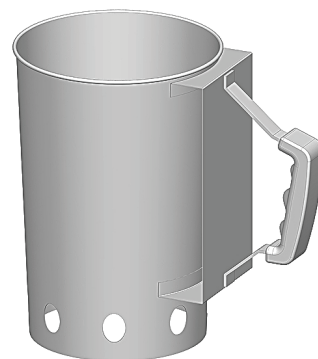
Add fuel to the grill and keep it red hot for 30 minutes with the lid and base vents fully open. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Use either the Charcoal Starter (not included) and follow the instructions included in the manual, OR place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector.

Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method), or the optional charcoal baskets (indirect method). **NOTE:** Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

How to use the Charcoal Starter

1. See “**Charcoal Starter Safe Operating Practices**” for best practices on how to use the Charcoal Starter in a safe manner.
2. Turn the Charcoal Starter upside down.
3. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
4. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the center of the charcoal grate.
5. Add appropriate amount of charcoal, but do not over fill.
6. Light a match and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
7. Put on protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407). When the top layer of charcoal has a light coating of gray ash, carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate (direct cooking method), or place into the charcoal baskets (indirect method).
8. Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.



WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! 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.



Operating Bottom Vent and Ash Bucket

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 coals burn rate by moving the vent handle to the right (Open) or left (Closed).

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 Ash bucket can be removed as needed during and after operation to dispose any charcoal deposits. See “Disposing of Charcoal and Ash” in the “Cleaning Instructions”.

GRILLING PRO TIP!



Use barbecue mitts, or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.

Operating the Chimney vents

The Chimney vent is used to control the internal temperature of the grill. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the grill when the lid is closed.

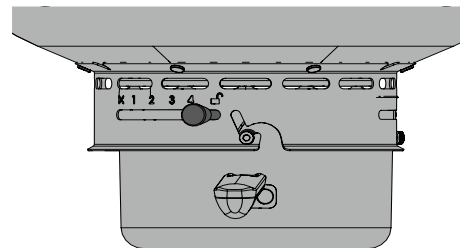
You can regulate the grill's temperature by moving the vent handle to the right (Closed) or left (Open).

GRILLING PRO TIP!

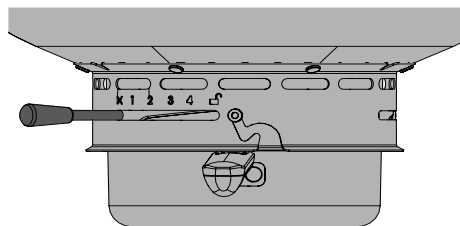


It's best to control temperature by using the different settings on the bottom vent. The top vent should be positioned either fully open or fully closed.

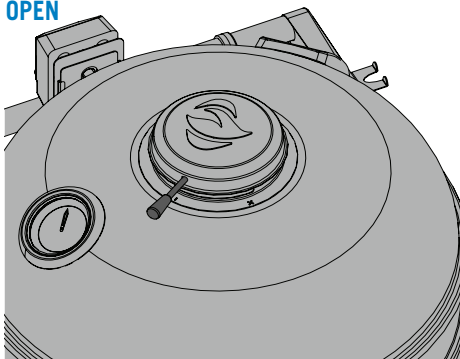
OPEN



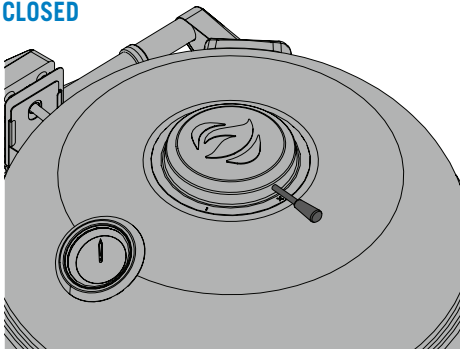
CLOSED



OPEN



CLOSED



WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your grill.

WARNING! Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.



GRILLING INSTRUCTIONS

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has 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. 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 Guide"**.

As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat, or 100 briquettes to cook 4 lb. (2kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures. Longer cooking times will require additional charcoal.

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 charcoal briquettes.

Additional smoke flavor can be achieved by adding smoker chips, which are available in a variety of flavors through your Napoleon dealer.

Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate.

Longer cooking times require additional charcoal.

Model	Cooking Method	Lump Charcoal Weight Recommendation	Br. Charcoal Recommendation (Maximum Pieces)	Additional Charcoal +1hour
PRO18K / NK18K	Direct Grilling	0.80 kg	40	8 per side
PRO22K / NK22K	Direct Grilling	0.98 kg	50	8 per side
	Indirect Grilling	0.49 kg	25 per side	8 per side

SAFETY FIRST



Never cover more than 75% of cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans).

DID YOU KNOW?



There are flaps on either side of the cooking grid that provide access to the glowing charcoal (if applicable).

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

WARNING! 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. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.

WARNING! 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 long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.



Using the Grill

- We recommend preheating the grill with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe doors located at the side of the appliance.
- 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 and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

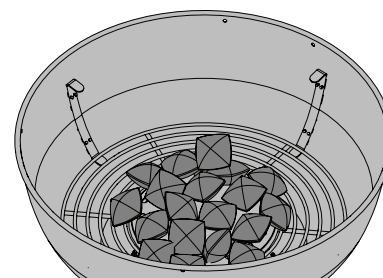
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference or placing the food in the indirect cooking zone of the grill to finish cooking

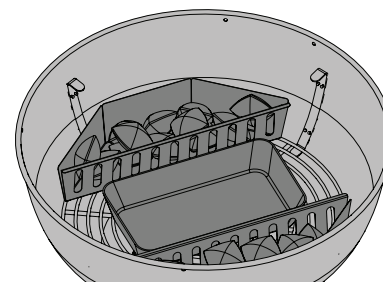


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place food on the cooking grid where there is no direct heat from underneath.

Grilling at a lower temperature and cooking for a longer duration without direct heat from underneath will result in more tender meats.



Adjusting Grid Height

Note: PRO22K and PRO18K only.

The height of the cooking grid can be adjusted to 3 different levels to accommodate cooking needs. This can be adjusted by lifting and turning the cooking grid clockwise or counter clockwise while using the handles.

The lowest level is best for searing (it's closest to the coals).

The middle for standard cooking.

The Highest level is best for slow cooking or keeping food warm by leaving the lid open.

CAUTION! Do not adjust the cooking grid while in operation or hot.

WARNING! Never place your hands inside the grill when adjusting the charcoal tray. Keep hands and fingers away from lifting mechanism at all times.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air.

WARNING! Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in grill.





HOW TO USE THE ROTISSERIE

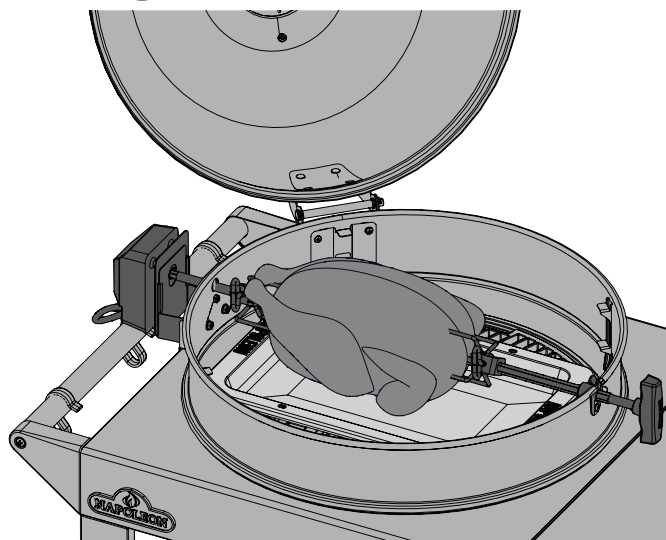
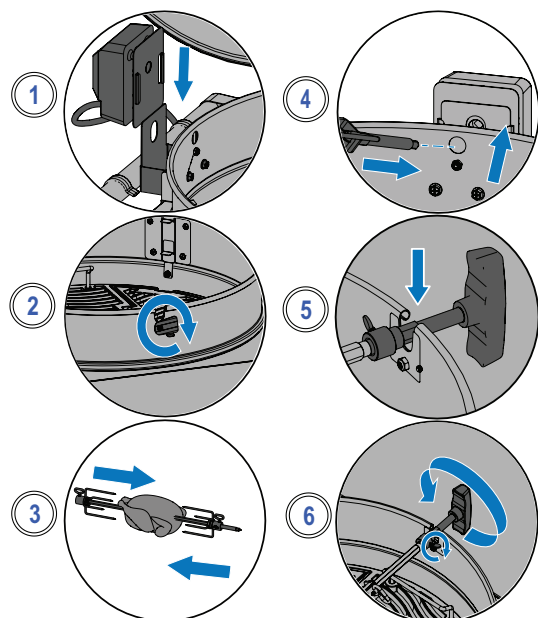
Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: PRO22K and PRO18K only.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place, then slide the counterweight onto the spit rod.
3. Carefully insert the pointed end of the spit rod through the opening of the bottom bowl and into the rotisserie motor. Set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down, therefore adjust the counterweight accordingly to balance the load. Tighten the counterweight with the arm facing up.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?



You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

☐ **Read Owner's Manual**

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ **Clean ash pan**

Always ensure you clean the ash pan prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ **Lighting charcoal**

Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill. Use the Charcoal Starter (not included), or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Do not lean over grill when lighting charcoal.

☐ **Preheat and clean grids**

Coat entire surface of grids with vegetable shortening NOT salted fats like butter or margarine. Preheat your grill to burn off excess residue. Clean grids with a brass wire brush. Refer to "Cleaning Instructions".

NOTE: Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant and require less seasoning and maintenance than cast iron grids.

☐ **Prep area**

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ **Don't peek and flip once**

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ **Leave space**

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ **Use a thermometer**

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sun Flower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS

This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



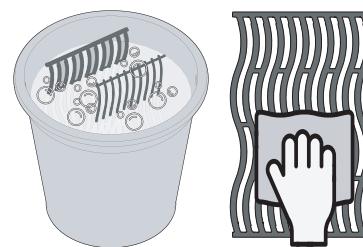
Charcoal Grilling Guide

FOOD	GRILLING METHOD	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Add hickory-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Chicken	Direct Heat - approx. 2 minutes per side	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly. Add mesquite-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
	Indirect Heat - for remaining 18-20 minutes		
 Pork Chops	Direct Heat	10-15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	Direct Heat - 5 minutes	1.5 - 2 hours turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
	Indirect Heat - to finish		
 Lamb Chops	Direct Heat	25 - 30 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Hot dogs	Direct Heat	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

First time use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

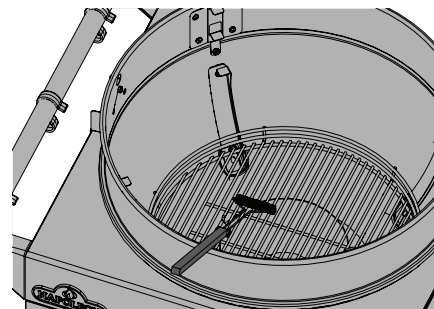


Cast Iron grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion See Grilling Tips – **How to Season Cast Iron Cooking Grids**.

Steel Grids

- Steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.



Inside of the grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape all enamel with a plastic putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Sweep debris from inside the grill into the ash pan.
5. Wash the inside of the grill with a mild detergent and water.
6. Rinse well with clear water and wipe dry.

Disposing of Charcoal and Ash

WARNING! Carefully follow these safety precautions to protect yourself and your property from damage.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove coals and ashes from grill.
- Place coal and ashes in a non-combustible metal container, and completely saturate with water for 24 hours before disposing.

WE WANT TO HELP!



Contact the Napoleon
Customer Solutions
Department for
recommended replacement
parts. +31 345 588655

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! Ensure grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean grill in area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

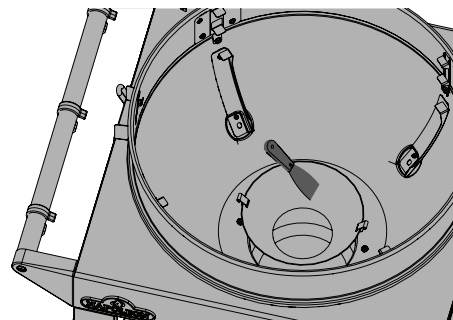


Maintenance Instructions

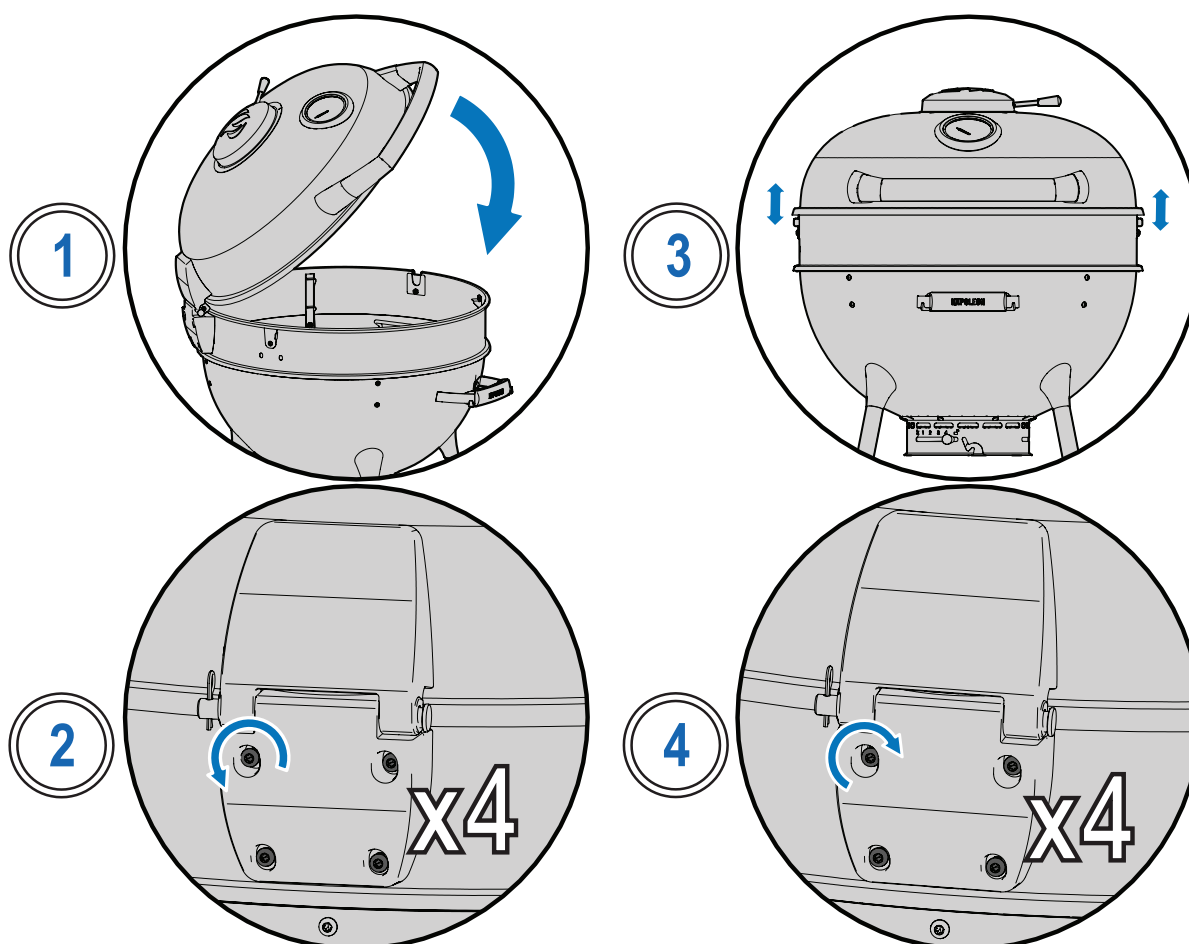
Ash pan

- Ashes, grease, and excess drippings collect in the ash pan located beneath the charcoal grill and accumulate. Slide the pan free of the grill to clean.
- Never line the inside of the grill with aluminum foil, sand or any other material. This can prevent grease from flowing properly.
- The ash pan should be scraped out with a plastic putty knife or scraper. Brush all debris into a non-combustible metal container.
- Wash the ash pan with mild detergent and water.
- Rinse well with clear water and wipe dry.

! **IMPORTANT!** It is recommended the ash pan be emptied out after each use once the grill cool.



Hinge adjustment



1. Close the lid.
2. Using the T25 Torx key provided, loosen the 4 Torx screws enough that the hinge can move up and down slightly.
3. Make sure the lid is sitting evenly on the stainless riser ring.
4. Retighten the screws using the T25 Torx key.

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

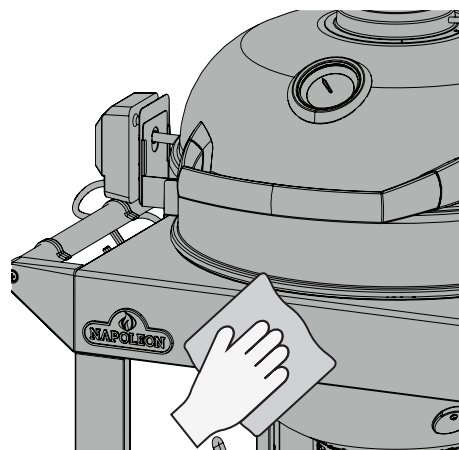
STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks.

Clean with warm soapy water.

Outside grill surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner or water. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish on any painted, porcelain, or stainless parts of your grill.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck. Touch up enamel is available at your Napoleon Grill dealer.
- Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! Do not use pressure washer or hose to clean any part of the grill.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.





Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

- Grill will not light.
- Low heat or low flame.

Possible causes	Solution
Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash. (Approximately 20 minutes).
Not enough airflow.	Open vents.
Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
Improper charcoal tray location.	Raise charcoal tray to highest position.
Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Maintenance Instructions."

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

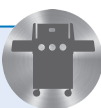
Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See "Maintenance Instructions" .

WE WANT TO HELP!



Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!



Register your grill! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

Napoleon President's 15 Year Limited Warranty



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

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

Aluminum castings / stainless steel base	15 years
Stainless steel lid	15 years
Porcelain enamel lid	15 years
Stainless steel cooking grids	15 years
Stainless steel tube burners	10 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Stainless steel sear plates	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Ceramic infrared burners (excluding screen)	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



www.napoleon.com



BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Manuel d'utilisation

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

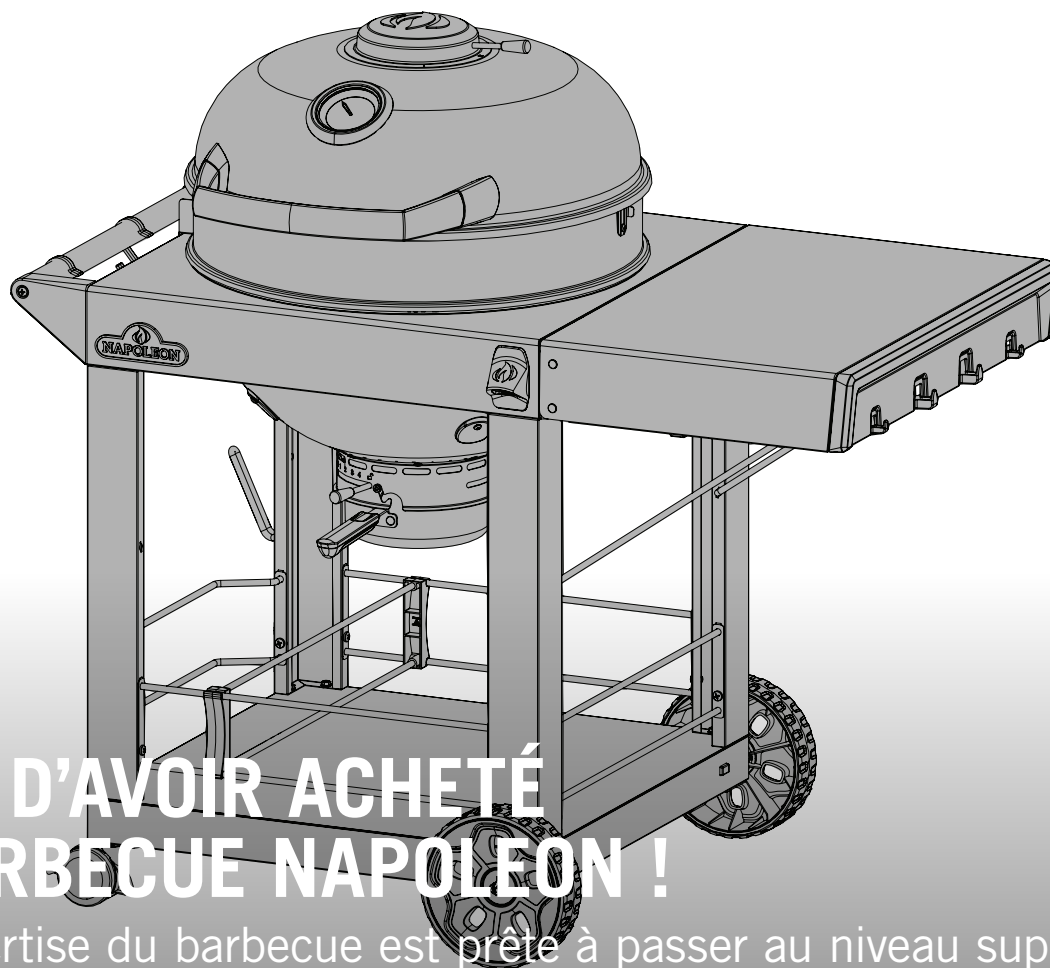
Les illustrations de barbecues présentées dans ce manuel
peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Nous sommes curieux de connaître votre avis !

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour laisser un avis

★★★★★ et enregistrer votre barbecue.

Appliquer le numéro de série



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN BARBECUE NAPOLEON !

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau supérieur.

NOUS SOUHAITONS VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SÉCURISÉE, QUI MARQUERA LES MÉMOIRES.

Suivre et respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel d'utilisation lors de l'utilisation du barbecue pour éviter tout dommage matériel, blessure voire décès.

Retirer tous les emballages, étiquettes, cartes et autocollants du barbecue avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

DANGER!

- La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone.
- 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.
- Éteindre toutes les flammes



AVERTISSEMENT!

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

Ne pas stocker ou utiliser du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations présentées dans ces instructions ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.



Prévenir les adultes et les enfants du danger de brûlure représenté par les surfaces très chaudes.
Tenir les enfants sous surveillance à proximité du barbecue.

INSTALLATEUR : Laisser ces instructions au propriétaire du barbecue pour une référence ultérieure.

UTILISATEUR : Conserver ces instructions pour une référence ultérieure.



Bienvenue chez Napoleon!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT! Informations Générales

N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatils pour allumer le charbon de bois. Utiliser UNIQUEMENT de l'allume-feu liquide approuvé pour le charbon de bois, conforme à la norme EN 1860-3. Avant d'allumer les briquettes, Avant d'allumer les briquettes, veillez à essuyer tout liquide ayant coulé de la base du barbecue.



AVERTISSEMENT! Installation et Montage

Pour assembler ce barbecue, suivre scrupuleusement les instructions du guide de montage. Si le barbecue a déjà été monté en magasin, consulter, les instructions de montage pour vérifier que tout est correct.

Ce barbecue ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

Ce barbecue ne devra être modifié en aucun cas.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

Lire l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

Ne placez pas le barbecue sous une construction combustible non protégée.

Suivre soigneusement les instructions d'allumage.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

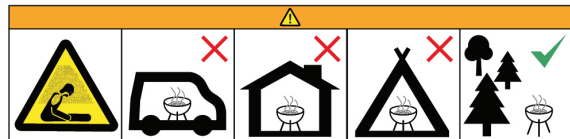
Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.

Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.



AVERTISSEMENT! Stockage

Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et



entreposé à une distance sécuritaire du barbecue, au moins 25 pieds (7.6m).

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon! 21

Consignes de sécurité

Fonctionnalités 22

Démarrage 24

Bonnes pratiques de sécurité
additionnelles

Pratiques d'utilisation sûres du démarreur
à charbon de bois

Utilisation 25

Allumez le barbecue

Instructions de cuisson

Comment utiliser la chambre arrière et la
rôtissoire

Les conditions d'une bonne expérience de
barbecue

Préparation des barbecues de cuisson
en fonte

Guide des barbecues au
charbon de bois 31

Instructions de Nettoyage 32

Instructions de Maintenance 33

Dépannage 35

Garantie 36



1-866-820-8686
+31 345 588655



grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Fonctionnalités

Peu encombrant, le couvercle en porcelaine **Lift Ease™** est doté de la jauge de température **ACCU-PROBE™**.

Les orifices d'aération contrôlent la vitesse de combustion pour vous permettre de choisir entre une chaleur intense, une torréfaction lente ou un fumage.

Construction solide en acier inoxydable.

Bac à cendres amovible en acier lourd de grande capacité avec système de contrôle de l'air supérieur.

Roulettes à verrouillage facile pour bloquer le barbecue en toute sécurité.

Grandes barbecueles de cuisson emblématiques en fonte **WAVE™** pour des marques de cuisson distinctives marks.

Trois réglages en hauteur pour une cuisson polyvalente et précise.

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Tablettes latérales pliantes enduites de poudre avec crochets à outils intégrés.

Ouvre-bouteille intégré pour servir à boire sans quitter le barbecue.

Espace de rangement pratique avec séparateur coulissant.



Les illustrations de barbecue présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté: PRO22K-CART-3

Peu encombrant, le couvercle en porcelaine **Lift Ease™** est doté de la jauge de température **ACCU-PROBE™**.

Couvercle ergonomique à charnière pour une utilisation sûre sur toute la surface de cuisson.

Barbecueles de cuisson en fonte à charnières, réglables en trois hauteurs.

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Charnière réglable en aluminium moulé.

Anneau en inox prêt pour la rôtisserie avec barbecueles de cuisson à plusieurs positions.

Poignée robuste, servant également de porte-outils.

Couvercle et bol en porcelaine noire de forte épaisseur.

Bac à cendres amovible en acier lourd de grande capacité avec système de contrôle de l'air supérieur.

Tablette de rangement de stockage pratique de gros calibre.

Robuste Quatre pieds en acier inoxydable avec de grandes roues pour naviguer sur tous les terrains.
7" pour les modèles 18"
8" pour les modèles 22"



Les illustrations de barbecue présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté: PRO22K-CART-3

Démarrage



DANGER / AVERTISSEMENT! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques d'incendie, d'explosion, de blessure grave voire de décès.



ATTENTION! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques de blessure légère ou de dégâts matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de protection.



ATTENTION! Surface chaude.



Informations importantes.

BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Ce barbecue 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 paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas utiliser ce barbecue sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- En tout temps, le barbecue doit être sur une surface de niveau.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.
- Ne pas laisser les enfants grimper à l'intérieur ou sur le barbecue.
- Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder à la maintenance.
- Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du barbecue.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- Retirer le charbon et les cendres du barbecue et les stocker dans un récipient métallique incombustible rempli d'eau. Laisser reposer dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de l'éliminer.
- Pour éviter la formation de moisissures, laissez les orifices d'aération supérieurs et inférieurs légèrement ouverts lors d'un stockage prolongé.
- Pour éviter d'endommager la finition de votre barbecue, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou pour éteindre les briquettes.
- Fermez légèrement les orifices de ventilation de votre barbecue pour contrôler les flammes. Fermez complètement tous les orifices de ventilation et le couvercle pour éteindre les charbons/le feu.
- PRO NK22K: Maintenez toujours une distance minimale de 3' (0,914 m) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du barbecue.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES

- Pour utilisation à l'extérieur seulement.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage à moins qu'elle soit placée sur une barbecue à niveau et que le barbecue 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-allumantes dans la cheminée d'allumage.
- Nous recommandons la cheminée d'allumage pour allumer des briquettes pour les barbecues au charbon de bois.
- Portez toujours des gants protecteurs 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.
- 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.

ATTENTION! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.

ATTENTION! N'enlevez pas les cendres du barbecue avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.

ATTENTION! Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.





Utilisation

ALLUMER LE BARBECUE

Est-ce la première fois? Effectuer un Burn-off

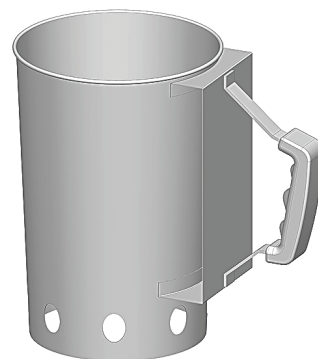
Ajoutez du combustible au barbecue et maintenez-le brûlant pendant 30 minutes avec le couvercle et les événements de la base complètement ouverts. Il est normal que le barbecue émette une odeur particulière au premier allumage. Cette odeur provient de la mise en chauffe initiale des peintures et lubrificateurs internes de l'appareil utilisés lors de la fabrication, et ne se reproduira pas.

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 (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte). **REMARQUE :** Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Comment utiliser la Cheminée d'allumage

1. Voir les "Cheminée d'allumage Pratiques d'utilisation sûres" pour les meilleures pratiques d'utilisation de la cheminée d'allumage en toute sécurité.
2. Tournez la Cheminée d'allumage à l'envers.
3. Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la Cheminée d'allumage.
4. Replacez la Cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la barbecue à charbon de bois.
5. Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
6. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
7. Mettre des gants de protection (protection thermique minimale de classe II, DIN EN 407). Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la barbecue à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
8. Une fois les briquettes chaudes placées sur la barbecue, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.



AVERTISSEMENT! Ne vous penchez pas sur le barbecue lorsque vous allumez le charbon de bois.

AVERTISSEMENT! 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.



Fonctionnement de l'évent de fond et du bac à cendres

Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le barbecue. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes.

Vous pouvez régler la vitesse de combustion des charbons en déplaçant la poignée d'aération vers la droite (ouverte) ou vers la gauche (fermée).

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.

Le seau à cendres peut être retiré si nécessaire pendant et après le fonctionnement de l'appareil pour éliminer les dépôts de charbon de bois. Voir "Élimination du charbon de bois et des cendres" dans les "Instructions de Nettoyage".

CONSEIL DE PRO!

Utilisez des gants pour le barbecue ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.

Fonctionnement des conduits de cheminée

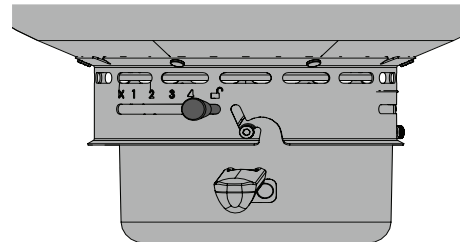
L'évent de cheminée est utilisé pour contrôler la température interne du barbecue. Il est généralement laissé ouvert pour permettre à la fumée de s'échapper et pour ajuster la température du barbecue lorsque le couvercle est fermé.

L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du barbecue en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite (ouverte) ou la gauche (fermée).

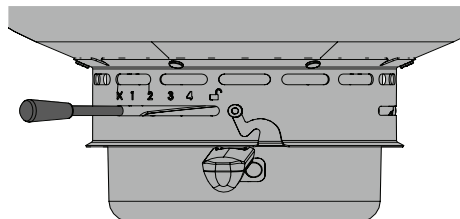
CONSEIL DE PRO!

Il est préférable de contrôler la température en utilisant les différents réglages de l'évent inférieur. L'évent supérieur doit être positionné soit complètement ouvert, soit complètement fermé.

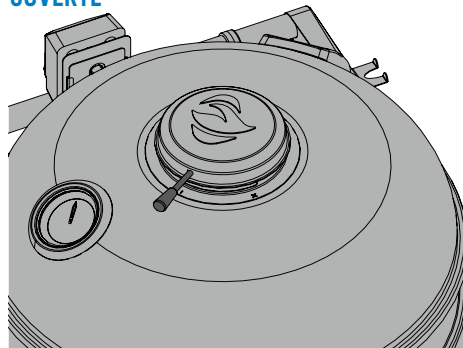
OUVERTE



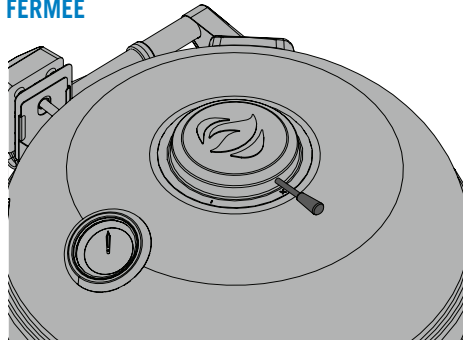
FERMÉE



OUVERTE



FERMÉE



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.

AVERTISSEMENT! N'installez pas le barbecue dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre barbecue.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

Griller 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 **"Guide des grillades au charbon de bois"**.

En règle générale, il faut prévoir environ 50 briquettes pour cuire 1 kg (2 lbs) de viande, ou 100 briquettes pour cuire 2 kg (4 lbs) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 à 40 minutes, il faut ajouter des briquettes au feu. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales. Les temps de cuisson plus longs nécessitent l'ajout de plus de charbon de bois.

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.

Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

Usage du charbon de bois

Les recommandations concernant le charbon de bois sont approximatives.

Les temps de cuisson plus longs nécessitent du charbon de bois supplémentaire.

Modèle	Méthode de Cuisson	Recommandation concernant le poids des briquettes	Recommandation concernant les briquettes (nombre maximal de pièces)	Briquettes supplémentaires +1 heure
PRO18K / NK18K	Cuisson Directe	0.80 kg	40	8 par côté
PRO22K / NK22K	Cuisson Directe	0.98 kg	50	8 par côté
	Cuisson Indirecte	0.49 kg	25 par côté	8 par côté

PROTECTION

Ne recouvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou d'un brûleur latéral avec du métal solide (par exemple, des plaques ou des casseroles).

INFO UTILE

Des rabats situés de part et d'autre de la barbecue de cuisson permettent d'accéder à la barbecue à charbon de bois (le cas échéant).

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

AVERTISSEMENT! Une fois le feu allumé, n'ajoutez jamais de liquide de démarrage supplémentaire au barbecue. Conservez la bouteille au moins 25 ft. (7.6m) loin du barbecue pendant son fonctionnement. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. 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 barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

Utilisation du gril

- 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.
REMARQUE : Pour minimiser les pertes de chaleur lors de la vérification de la température des aliments, utilisez les portes de la sonde de température situées sur le côté de l'appareil.
- 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 jusqu'à ce que la flambée soit maîtrisée.

CONSEIL DE PRO!

Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande et la cuire à la perfection.

Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments, ou pour une cuisson rapide (burgers, steaks, poulet ou légumes, par exemple)

Placer les aliments sur les grilles de cuisson, directement au-dessus de la source de chaleur.

Commencer par saisir la viande pour conserver son jus et sa saveur.

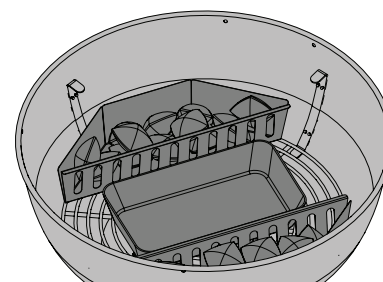
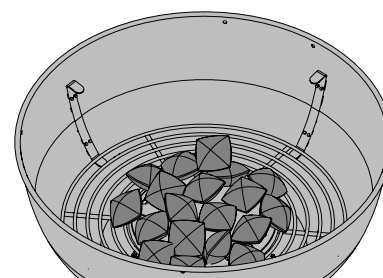
Diminuer la température du gril pour terminer la cuisson à votre goût.

Cuisson indirecte

Cette méthode cuit les aliments doucement et uniformément, à température moins élevée, grâce à la circulation de l'air chaud. Recourir à cette méthode pour cuire de gros morceaux de viande ou des aliments susceptibles de provoquer des flambées (les rôtis, le poulet et la dinde, par exemple).

Placez les aliments sur la grille de cuisson à un endroit où il n'y a pas de flamme.

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.



Réglage de la hauteur de la grille

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

La hauteur de la grille de cuisson peut être réglée sur 3 niveaux différents pour s'adapter aux besoins de la cuisine. Ce réglage s'effectue en soulevant et en tournant la grille de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse tout en utilisant les poignées.

Le niveau le plus bas est le meilleur pour saisir les aliments (il est le plus proche des braises).

La partie centrale est destinée à la cuisson standard.

Le niveau le plus élevé est celui qui convient le mieux à la cuisson lente ou au maintien au chaud des aliments en laissant le couvercle ouvert.

! ATTENTION ! Ne pas régler la barbecue de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.

AVERTISSEMENT! Ne placez jamais vos mains à l'intérieur du barbecue lorsque vous réglez le plateau à charbon de bois. Gardez toujours les mains et les doigts à l'écart du mécanisme de levage.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air.

AVERTISSEMENT! Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

AVERTISSEMENT! Ne laissez pas sans surveillance un barbecue qui contient des charbons ou des cendres.





UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE ET DE LA RÔTISSOIRE

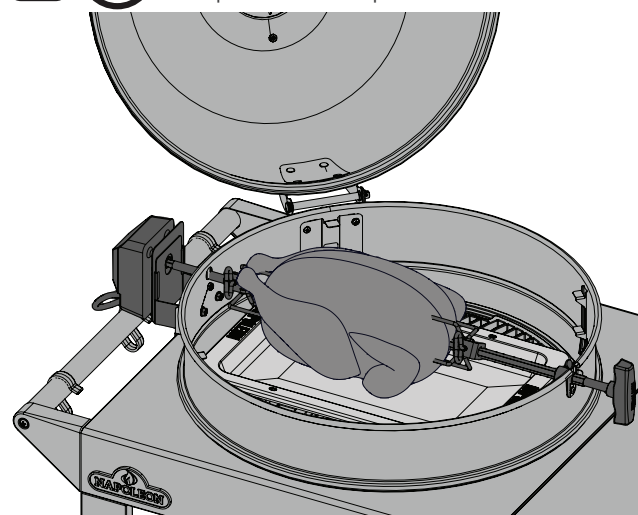
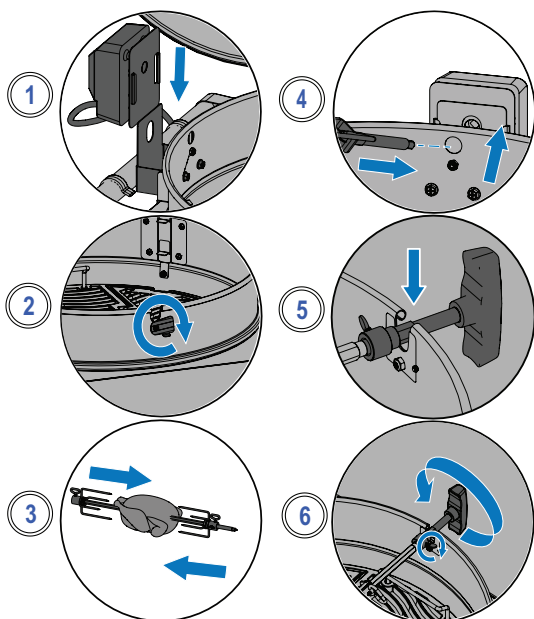
Assemblage de l'ensemble pour rôtissoire (si applicable)

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

1. Installer le moteur de la rôtissoire sur le côté du barbecue au moyen du/des support(s) de montage. Lorsque le support est fixé au barbecue, insérer le moteur de la rôtisserie dans le support.
2. Enfiler la première fourche sur la broche et la faire glisser un peu plus loin que la moitié de la tige, avant de la serrer pour la fixer. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche. Faire glisser la deuxième fourche depuis l'autre extrémité de la broche avant de l'embrocher sur la viande. Serrez la fourche en place, puis faites glisser le contrepoids sur la tige de crachat.
3. Insérer avec précaution l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture du bol inférieur et dans le moteur de la rôtissoire. Placez l'extrémité opposée en travers des cintres. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas, il faut donc ajuster le contrepoids en conséquence pour équilibrer la charge. Fixez le contrepoids avec le bras orienté vers le haut.
4. Faire glisser le manchon de verrouillage sur la tige de la broche jusqu'à dépasser le capot du barbecue. Ce manchon a pour effet d'empêcher le mouvement latéral de la tige de la broche.
5. Serrer le manchon de verrouillage et la poignée de la broche. Disposer un plat en métal sous la viande pour récolter le jus.



IMPORTANT! Toujours porter des gants pour manipuler des composants du barbecue.



Conseils d'utilisation de la rôtissoire:

- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendre à l'intérieur.
- Utiliser les jus pour arroser la viande et comme base de sauce.
- Un poulet de 1,4 kg devrait être cuit en une heure et demi environ à puissance moyenne ou élevée (« HIGH »).
- Garder à l'esprit la capacité du moteur. Ne jamais surcharger vos équipements.
- Vérifier que le poids de la viande est toujours réparti de façon uniforme sur la rôtissoire.

Cuire plusieurs poulets à la fois

1. Ficeler ou maintenir avec un pic les ailes contre le corps du poulet.
2. Enfiler une fourche à rôtir sur la tige de la broche.
3. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche pour le maintenir en place. Serrer pour verrouiller.
4. Enfiler deux autres poulets sur la broche de façon à rapprocher les volailles l'une de l'autre.
5. Enfiler la deuxième fourche à rôtir sur la broche, embrocher le poulet et le pousser jusqu'à ce que les trois volailles soient bien serrées l'une contre l'autre. Serrer pour verrouiller.

INFO UTILE



Vous pouvez retirer les barbecues de cuisson si elles vous empêchent de cuire les plus gros morceaux de viande.

AVERTISSEMENT! Après usage de la rôtissoire, démonter les composants, les nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède avant de les ranger à l'abri.

AVERTISSEMENT! Utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants encore chauds de la rôtissoire.



LES CONDITIONS D'UNE BONNE EXPÉRIENCE DE GRIL

Cette « to-do list » est votre référence pour ne rien oublier à chaque grillade

☐ Lire le manuel d'utilisation

Lire le manuel d'utilisation et l'intégralité des instructions et avertissements de sécurité.

☐ Nettoyer le cendrier

Veillez toujours à nettoyer le cendrier avant de faire des grillades pour éviter les incendies et les flambées.

☐ Allumage de charbon de bois

Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base à chaque fois que vous allumez votre gril. Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise), ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Ne vous penchez pas sur le gril lorsque vous allumez le charbon de bois.

☐ Préchauffer et nettoyer les grilles

Enduire toute la surface des grilles de shortening végétal PAS de graisses salées comme le beurre ou la margarine. Préchauffer votre gril pour brûler les résidus. Nettoyer les grilles avec une brosse à filaments en laiton. Voir « Instructions de nettoyage ».

REMARQUE : les grilles de cuisson en acier inoxydable ne rouillent pas et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ Préparer les ustensiles

Préparer et installer à portée de main tout le nécessaire pour vos grillades, depuis les ustensiles aux sauces, en passant par les épices et les plats. Ne pas laisser de la nourriture sans surveillance pour éviter qu'elle ne brûle.

☐ Résister à la curiosité

Résister à l'envie d'ouvrir le couvercle pour regarder les aliments trop souvent, car la chaleur s'échappe, la température diminue et la durée de cuisson est perturbée. Ne retourner les aliments qu'une fois, surtout le steak et le poulet.

☐ Laisser de la place

Ménager de l'espace entre les aliments et sur le gril, de façon à pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.

☐ Utiliser un thermomètre

Utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits correctement. Cuire tous les types de viande à la température recommandée, tout particulièrement la volaille.

CONSEIL DE PRO!



Trouvez l'inspiration pour préparer de délicieuses barbecuelades et parfaire votre technique sur www.napoleon.com et dans les livres de recettes Napoleon.

CONSEIL DE PRO!



Toujours préchauffer le barbecue avant de commencer à cuire les aliments, pour brûler les derniers résidus et éviter que les aliments n'adhèrent à la barbecue.

HUILES RECOMMANDÉES



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de Canola

Si ce n'est pas le cas, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

Cette procédure est **OBLIGATOIRE** avant la première utilisation, et doit être reproduite toutes les 3 ou 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état.

1. Retirer les grilles de cuisson en fonte du gril.
2. Nettoyer les grilles à l'eau savonneuse tiède au moyen d'un chiffon doux. Tamponner les grilles pour les essuyer, avant de les laisser sécher complètement.
3. Appliquer une couche uniforme de graisse ou d'huile sur les deux côtés.
4. Préchauffer l'appareil à 175 - 200 °C (350 - 400 °F).
5. Installer les grilles de cuisson et les chauffer pendant 30 minutes.
6. Badigeonner à nouveau les grilles de cuisson d'une couche uniforme de graisse ou d'huile et les chauffer pendant 30 minutes.
7. Les grilles ainsi graissées sont prêtes à utiliser.

Remarque : si des dépôts de rouille se sont formés sur les grilles en fonte, gratter la rouille au moyen d'un tampon à récurer ou d'une brosse à filaments en laiton avant de graisser les grilles.



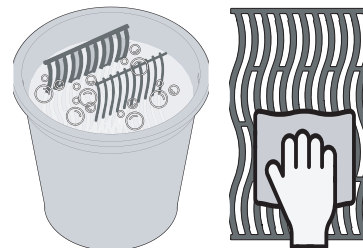
Guide des grillades au charbon de bois

ALIMENTS	GRILLING METHOD	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Bifteck Épaisseur 2.54 cm (1")	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes À point – 6 minutes Bien cuit – 8 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse..
 Burger 1.27 cm (½ pouce)	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes À point – 6 minutes Bien cuit – 8 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Ajoutez des copeaux de bois aromatisés au caryer aux briquettes pour plus de saveur.
 Poulet	Cuisson Directe - approx. 2 min. par côté Cuisson Indirecte - pour les 18 à 20 min. restantes.	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation qui relie la cuisse et la jambe aux trois quarts pour aplatir la viande sur le brûleur et réaliser une cuisson uniforme. Ajouter des copeaux de bois aromatisés au mesquite au charbon de bois pour plus de saveur.
 Côtes de porc	Cuisson Directe	10 - 15 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Côtes levées	Cuisson Directe - 5 minutes Cuisson Indirecte - pour terminer	1,5 - 2 heures, en tournant souvent	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
 Côtes d'agneau	Cuisson Directe	25 - 30 minutes each side	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Hot dogs	Cuisson Directe	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses de Francfort larges et fendre dans le sens de la longueur avant cuisson

Instructions de Nettoyage

Première utilisation

1. Nettoyer les grilles à la main avec de l'eau mélangée à du savon à vaisselle doux pour éliminer les résidus du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher soigneusement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre la fonte.

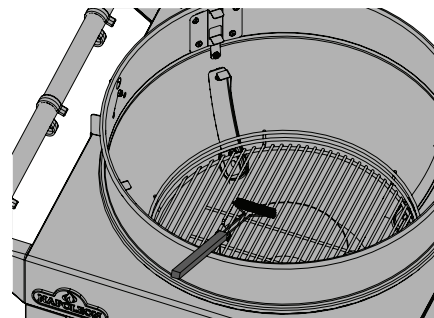


Grilles en fonte

- Graisser vos grilles pour ajouter une couche qui les protégera de la corrosion (voir section Conseils de cuisson – Préparation des grilles de cuisson en fonte).

Grilles en acier

- Nettoyer les grilles de cuisson en acier après préchauffage du gril, au moyen d'une brosse métallique qui permettra de gratter les résidus.
- Les grilles en acier perdront irréversiblement leur couleur au fil des utilisations, en raison des hautes températures de cuisson.



À l'intérieur du gril

1. Retirer les grilles de cuisson.
2. Utiliser une brosse à filaments en laiton pour nettoyer les résidus sur les côtés et sous le couvercle.
3. Gratter tout l'émail à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Utiliser une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Balayer les résidus tombés dans le gril pour les transférer dans le bac à cendres.
5. Lavez l'intérieur du gril avec un détergent doux et de l'eau.
6. Rincez à l'eau claire et essuyez.

Élimination du charbon de bois et des cendres

AVERTISSEMENT! Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes afin de vous protéger et de protéger vos biens contre les dommages.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Utiliser une spatule ou une pelle en métal pour retirer les braises et les cendres du gril.
- 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.

BESOIN D'AIDE ?



Contactez le service des solutions client de Napoleon pour trouver des pièces de rechange recommandées.
+31 345 588655

AVERTISSEMENT! Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage du barbecue.

AVERTISSEMENT! Les dépôts de graisse sont susceptibles de provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT! Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque de brûlure.

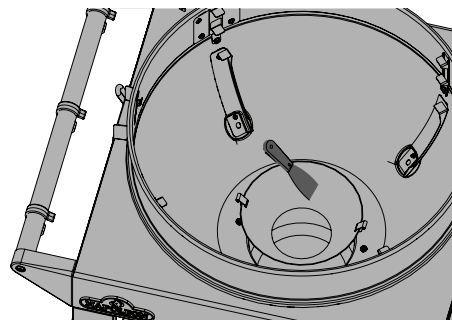
AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le barbecue est froid avant de le nettoyer. N'utiliser de nettoyant pour four sur aucun composant du barbecue. Ne pas nettoyer de barbecues de cuisson ni tout autre composant du barbecue dans un four auto-nettoyant. Nettoyer le barbecue dans un endroit où le produit de nettoyage ne risque pas d'abîmer une terrasse, une pelouse ou un patio.



Instructions de Maintenance

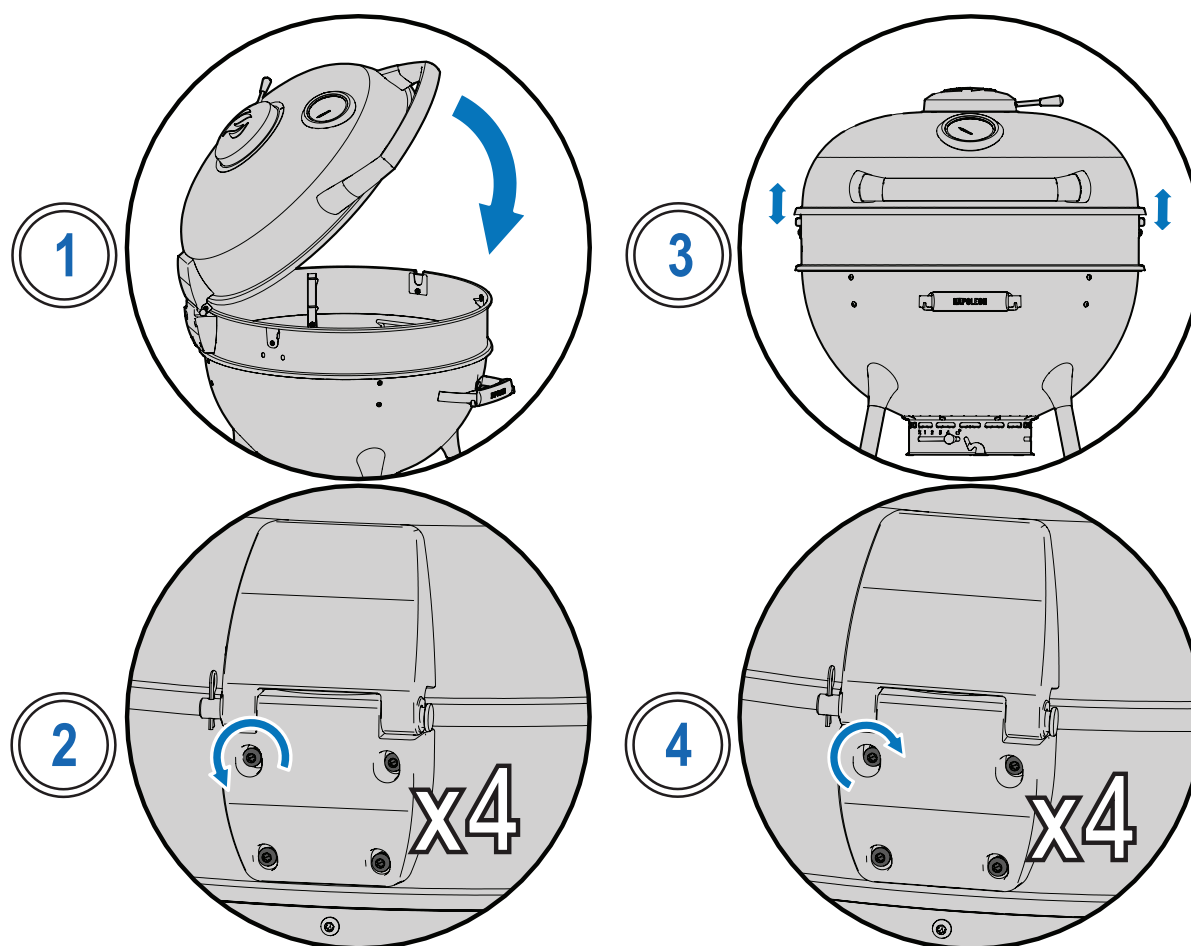
Bac à cendres

- Les cendres, la graisse et les gouttes excédentaires s'accumulent dans le cendrier situé sous le grill à charbon de bois et s'accumulent. Faites glisser le bac pour le dégager du grill et le nettoyer.
- Ne tapissez jamais l'intérieur du grill avec du papier d'aluminium, du sable ou tout autre matériau. Cela pourrait empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Le bac à cendres doit être nettoyé à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Brossez tous les débris dans un récipient métallique non combustible.
- 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.



! IMPORTANT! Il est recommandé de vider le cendrier après chaque utilisation, une fois le grill refroidi.

Réglage des charnières



1. Fermer le couvercle.
2. À l'aide de la clé Torx T25 fournie, desserrez les 4 vis Torx suffisamment pour que la charnière puisse se déplacer légèrement vers le haut et vers le bas.
3. Veillez à ce que le couvercle repose uniformément sur l'anneau en acier inoxydable.
4. Resserrer les vis à l'aide de la clé Torx T25.

Caissons en aluminium

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et une exposition aux éléments peuvent oxyder la surface des caissons, et la consteller de points décolorés.

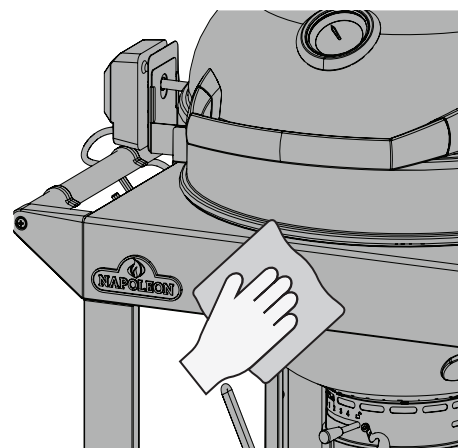
INOX ET ENVIRONNEMENT DIFFICILES

L'acier inoxydable risque de se tacher ou de s'oxyder au contact de composés chlorés ou soufrés, tout particulièrement dans les régions côtières, sous les climats chauds et très humides, ainsi qu'à proximité des piscines et des jacuzzis. Les tâches qui en résultent ressemblent à de la rouille, mais peuvent être aisément évitées ou nettoyées si nécessaire. Pour cela, nettoyer les surfaces chromées ou en acier inoxydable tout les 3 à 4 semaines.

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède

Surface extérieure du gril

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable ou de l'eau. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition des parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre gril, porcelaine ou en acier inoxydable de votre gril.
- Toujours procéder à des mouvements doux, dans le sens du grain.
- Manipuler les composants en porcelaine avec soin.
- La finition en émail cuit est comparable à du verre, et s'écaillera en cas de choc. L'émail de retouche est disponible chez votre revendeur Napoleon Grill.
- Les éléments en acier inoxydable se décoloreront de façon inexorable au fil des cycles de chauffe, et prendront une teinte dorée ou brunâtre. C'est une évolution normale, qui n'affecte en rien la performance du gril.



PROTECTION



Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant l'entretien du barbecue.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de tuyau d'arrosage pour nettoyer les parties du barbecue.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de laine de fer sur toute surface peinte, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue pour ne pas rayer la couche de finition.

AVERTISSEMENT! La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et risquent de détériorer rapidement les composants du barbecue, à moins de les nettoyer régulièrement.



Dépannage

Flambées de chaleur et chaleur inégale

- Le gril ne s'enflamme pas.
- Feu doux ou flamme faible.

Causes potentielles	Solution
Mauvais préchauffage	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise. (Environ 20 minutes).
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.
Mauvais emplacement du bac à charbon.	Relever le plateau à charbon de bois dans sa position la plus haute.
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 Maintenance .

Peinture écaillée

- La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.

Causes potentielles	Solution
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 .

BESOIN D'AIDE ?

Napoleon veut vous offrir une expérience agréable, avec des barbecuelades qui marqueront votre mémoire. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide.

INSCRIVEZ-VOUS VOTRE Barbecuel !

Enregistrez votre barbecue ! Consultez Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.



Napoleon President's 15 Year Limited Warranty



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

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

Aluminum castings / stainless steel base	15 years
Stainless steel lid	15 years
Porcelain enamel lid	15 years
Stainless steel cooking grids	15 years
Stainless steel tube burners	10 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Stainless steel sear plates	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Ceramic infrared burners (excluding screen)	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.





HOUTSKOOL BARBECUE

Gebruiksaanwijzing

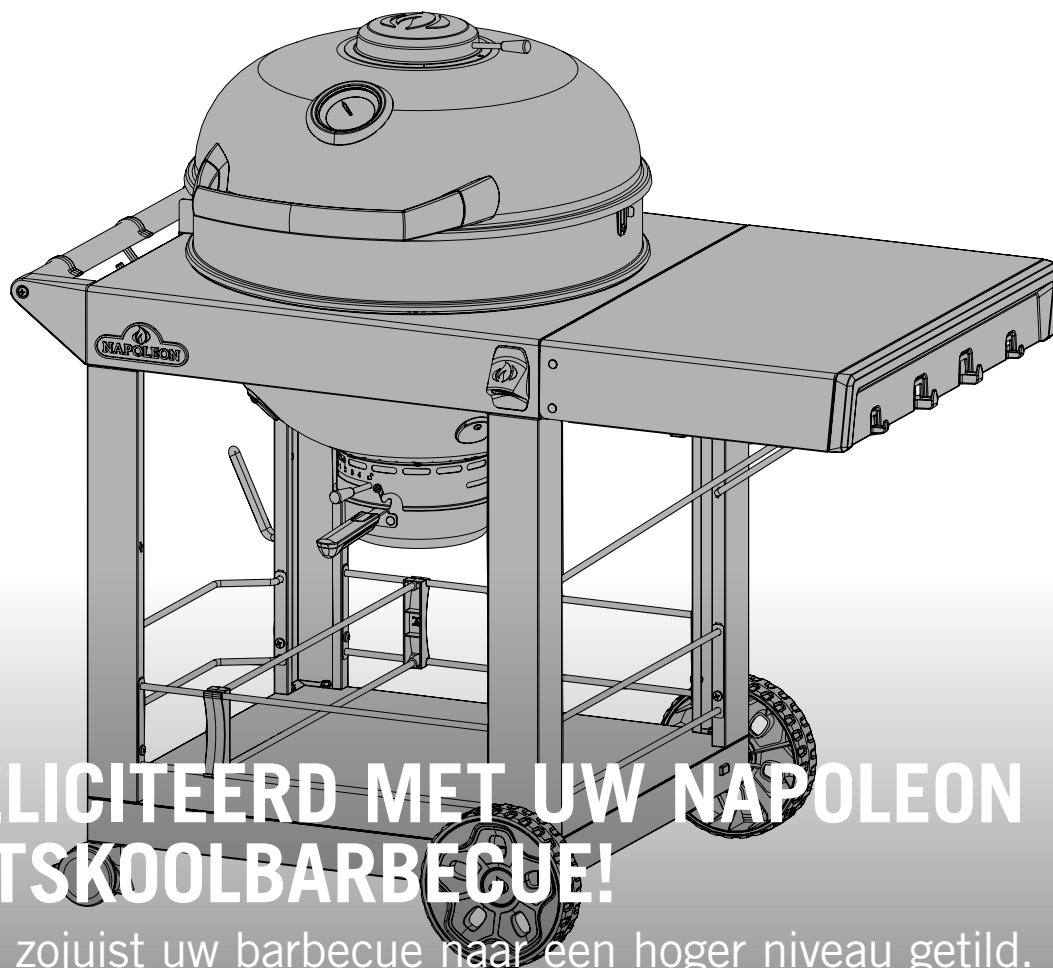
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-
LEG-3, NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

De in deze handleiding afgebeelde barbecues kunnen
afwijken van het gekochte model.

We willen uw feedback!

Ga naar [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) om een
beoordeling te schrijven ★★★★★

Serienummer toepassen



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON HOUTSKOOLBARBECUE!

U heeft zojuist uw barbecue naar een hoger niveau getild.

WIJ WILLEN DAT UW GRILLERVARING GEDENKWAARDIG EN VEILIG IS.

Lees en volg deze gebruiksaanwijzing voordat u uw grill gebruikt om materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en kaarten van het rooster voor gebruik.

GEBRUIK BUITENSHUIS IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

NIET GEBRUIKEN IN EEN GEBOUW, GARAGE OF ANDERE GESLOTEN RUIMTE.

GEVAAR!

- Bij het verbranden van houtskool komt koolmonoxide vrij.
- Verbrand geen houtskool en gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, garages, tenten, voertuigen, caravans, campers of boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.
- Doof open vuur.



WAARSCHUWING!

Probeer dit apparaat niet aan te steken zonder het hoofdstuk "AANSLUITING" van deze handleiding te lezen.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Als de informatie in deze instructies niet precies wordt opgevolgd, kan er brand of een explosie ontstaan met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.

Houd toezicht op jonge kinderen in de buurt van de barbecue.

OPMERKING AAN DE INSTALLATEUR: Laat deze instructies achter bij de eigenaar van de barbecue voor toekomstig gebruik.

OPMERKING AAN DE CONSUMENT: Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID EERST



WAARSCHUWING Algemene informatie

Gebruik geen spiritus, alcohol, benzine of andere zeer vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik ALLEEN aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3. Zorg ervoor dat alle vloeistoffen die via de bodem van de barbecue zijn weggelopen, worden verwijderd voordat u de houtskool aansteekt.



WAARSCHUWING! Installatie en montage

Monteer deze barbecue precies zoals aangegeven in de montagehandleiding. Als de barbecue in de winkel is gemonteerd, controleer dan de montage-instructies om er zeker van te zijn dat de barbecue correct is gemonteerd.

Deze barbecue mag niet worden geïnstalleerd in of op recreatievoertuigen en/of boten.

Wijzig deze barbecue in geen geval.



WAARSCHUWING! Operatie

Lees deze hele gebruiksaanwijzing voordat u deze houtskoolbarbecue gebruikt.

Gebruik de barbecue NIET onder een brandbare constructie.

Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.

Niet binnenshuis gebruiken.

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

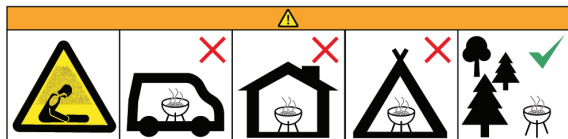
Deze barbecue zal zeer heet worden. Beweeg het niet tijdens het gebruik.



WAARSCHUWING! Opslag en onbruikbaarheid

Buiten bewaren in een goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen en huisdieren.

Na gebruik moet de aanmaakvloeistof voor houtskool worden afgesloten en op een veilige afstand van de barbecue worden bewaard, minstens 7,6 m (25ft).



INHOUD

Welkom bij Napoleon!	39
Veiligheid eerst	
Alle functies	40
Aan de slag	42
Aanvullende veiligheidsinstructies	
Veilige instructies voor houtskoolstarters	
Gebruiksaanwijzing	43
Uw barbecue aansteken	
Barbecue instructies	
Hoe de draaispit te gebruiken	
De checklist voor barbecueervaring	
Hoe behandel je gietijzeren roosters	
Houtskool Barbecue Roosters	49
Reinigingsinstructies	50
Onderhoudsinstructies	51
Problemen oplossen	53
Garantie	54



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Alle functies

Het ruimtebesparende, porseleinen **Lift Ease™** deksel is voorzien van de **ACCU-PROBE™** temperatuurmeter.

Luchtopeningen voor het controleren van de brandsnelheid en de intensiteit van de barbecue.

Stevige RVS constructie.

Verwijderbare, zware, stalen asopvangbak met hoge capaciteit en superieur luchtregelingssysteem.

Gemakkelijk vast te zetten wielen om de barbecue veilig in positie te houden.

Groot, iconische, gietijzeren **WAVE™** roosters voor de kenmerkende grillstrepen .

Drie hoogte-instellingen voor nauwkeurig en veelzijdig grillen.

RVS vortex systeem.

Zijplank met poedercoating en geïntegreerde gereedschapshaken.

Geïntegreerde flesopener.

Handige opbergruimte met schuifmechanisme.



De in deze gebruiksaanwijzing afgebeelde barbecues kunnen verschillen van het model dat u hebt gekocht.

Aanbevolen model: PRO22K-CART-3



Het ruimtebesparende, porseleinen **Lift Ease™** deksel is voorzien van de **ACCU-PROBE™** temperatuurmeter.

Ergonomisch scharnierend deksel voor een veilige bediening over het gehele kookoppervlak.

Gietijzeren, scharnierende roosters met drie hoogte-instellingen.

RVS vortex systeem.

Verstelbaar scharnier van gegoten aluminium.

RVS ring met houders voor de roosters en inkepingen voor het draaispit.

Stevig handvat, dient tevens als gereedschapshouder.

Zwart porseleinen deksel en basis.

Verwijderbare, zware, stalen asopvangbak met hoge capaciteit en superieur luchtregelingssysteem.

Handige opbergplank voor zwaar gebruik.

Vier stevige, RVS poten met grote wielen.

7" voor 18" modellen
8" voor 22" modellen



De in deze gebruiksaanwijzing afgebeelde barbecues kunnen verschillen van het model dat u hebt gekocht.

Aanbevolen model: PRO22K-3

Aan de slag



GEVAAR / WAARSCHUWING! Wijst op een gevaar dat brand, een explosie, de dood of ernstig lichamelijk letsel kan veroorzaken.



WAARSCHUWING / LET OP! Wijst op een gevaar dat kan leiden tot licht lichamelijk letsel of materiële schade.



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie

AANVULLENDE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Deze barbecue moet buiten worden opgeslagen in een goed geventileerde ruimte en mag niet worden gebruikt in een gebouw, garage, afgeschermd veranda, tuinhuisje of andere gesloten ruimte.
- Gebruik deze barbecue niet onder een bovengrondse constructie zoals dakbedekking carports, luifels of overstekken.
- De barbecue moet te allen tijde op een veilige, vlakke ondergrond staan.
- Steek geen houtskool aan met gesloten deksel.
- Leun niet over het rooster wanneer u het aansteekt.
- Houd het deksel gesloten tijdens de voorverwarmingsperiode.
- Laat de barbecue niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de hete barbecue.
- Laat kinderen NIET in of op de barbecue klimmen.
- Onderhoud mag alleen gebeuren als de barbecue afgekoeld is.
- Laat de barbecue altijd volledig afkoelen voordat u hem aanraakt.
- Gebruik geen zijplanken om aanstekers, lucifers of ander brandbaar materiaal op te bergen.
- Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van water of verwarmde oppervlakken.
- Houd geventileerde openingen van de behuizing altijd vrij van vuil.
- De as/vetbak moet op zijn plaats zitten als u de barbecue gebruikt.
- Reinig de as-/vetbak regelmatig om ophoping van vet te voorkomen, wat tot vetbrand kan leiden.
- Verwijder kolen en as van de barbecue en bewaar ze in een onbrandbare metalen bak gevuld met water. 24 uur in de metalen container laten alvorens het weg te gooien.
- Om schimmelvorming te voorkomen, laat u de bovenste en onderste luchtopeningen een beetje openstaan wanneer u het product langere tijd opbergt.
- Gebruik geen water om oplaaiende vlammen te bestrijden of kolen te doven. Het kan de afwerking van uw barbecue beschadigen.
- Sluit de ventilatieopeningen van uw barbecue lichtjes om oplaaiende vlammen onder controle te houden. Sluit alle ventilatieopeningen en het deksel volledig om de kolen/vuur te doven.
- Bewaar altijd een minimale afstand tot brandbare materialen van 1 m aan de achterkant en zijanten van de barbecue.

VEILIGE INSTRUCTIES VOOR HOUTSKOOLSTARTERS

- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik de houtskoolstarter alleen op een stevig, vlak houtskoolrooster en de barbecue op een stevig, vlak en onbrandbaar oppervlak.
- Plaats de houtskoolstarter niet op een brandbaar oppervlak tenzij de houtskoolstarter volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen aanstekervloeistof, benzine of zelfontbrandende houtskool in de houtskoolstarter.
- Wij bevelen de houtskoolstarter aan om houtskool aan te steken voor houtskoolbarbecues.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van de houtskoolstarter.
- Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de houtskoolstarter.
- Gebruik de houtskoolstarter niet bij harde wind.
- Laat de houtskoolstarter tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Gebruik de houtskoolstarter nooit anders dan bedoeld.
- Gebruik de houtskoolstarter niet om voedsel te bereiden.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u hete kolen uit de houtskoolstarter giet.

LET OP! Aan hete of warme kolen mag nooit houtskoolstartervloeistof worden toegevoegd.

LET OP! Verwijder geen as van de barbecues totdat alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig gedooft. Laat voldoende tijd om af te koelen.

LET OP! Verplaats de barbecues niet wanneer deze in werking is en heet is.



Gebruiksaanwijzing

UW BARBECUE AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Burn-off uitvoeren

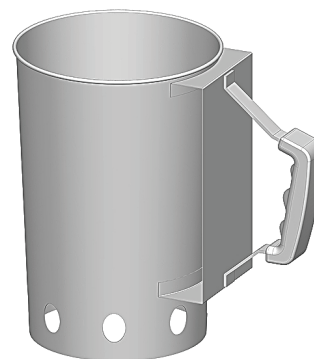
Doe brandstof in de barbecue en houd deze gedurende 30 minuten roodgloeiend met het deksel en de bodemventilatie volledig open. Het is normaal dat de barbecue een geur afgeeft de eerste keer dat hij wordt aangestoken. Deze geur wordt veroorzaakt door het "afbranden" van interne verf en smeermiddelen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt en zal niet meer voorkomen.

Gebruik ofwel de houtskoolstarter (niet meegeleverd) en volg de instructies in de handleiding, OF plaats aanmaakblokjes of licht verfrommelde kranten op en rond de luchtdeflector.

Plaats de houtskool in een kegelvormige stapel in het midden van het toestel (directe grillmethode), of in de optionele houtskoolmanden (indirecte methode). **LET OP:** Grill niet voordat de houtskool een laagje as heeft.

Hoe de houtskoolstarter te gebruiken

1. Zie "**Veilig gebruik van de houtskoolstarter**" voor correct en veilig gebruik van de houtskoolstarter.
2. Draai de houtskoolstarter ondersteboven.
3. Verkreukel twee volle vellen krantenpapier en stop ze in de bodem van de houtskoolstarter.
4. Draai de houtskoolstarter met de goede kant naar boven en plaats hem in het midden van het houtskoolrooster.
5. Voeg de juiste hoeveelheid houtskool toe, maar niet te veel.
6. Steek een lucifer aan en steek die in een van de onderste luchtopeningen om de krant te ontsteken.
7. Doe beschermende handschoenen aan (minimale thermische bescherming klasse II, DIN EN 407). Wanneer de bovenste laag houtskool een licht laagje grijze as heeft, giet u de hete houtskool voorzichtig op in de barbecue (directe grillmethode), of legt u deze in de houtskoolmanden (indirecte methode).
8. Zodra de hete houtskool in de barbecue is geplaatst, spreidt u de houtskool gelijkmatig uit met een tang met lange hittebestendige handvatten.



WAARSCHUWING! Leun niet over de barbecue wanneer u houtskool aansteekt.

WAARSCHUWING! Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar dit heeft niet de voorkeur. Het kan rommelig zijn en een chemische smaak achterlaten op het voedsel als het niet volledig wordt afgebrand voor het grillen.



Bediening bodemventilatie en asopvangbak

Dekselopeningen op een gesloten barbecue worden gewoonlijk opengelaten om lucht in de barbecue toe te laten. Lucht verhoogt de verbrandingstemperatuur van de kolen.

U kunt de verbrandingssnelheid van de kolen regelen door de ontluuchtingshendel naar rechts (Open) of links (Gesloten) te bewegen.

Door de ventilatieopeningen geheel of gedeeltelijk te sluiten kunnen de kolen afkoelen.

Sluit de luchtopeningen en de dekselopening niet volledig, tenzij u probeert af te koelen of een vlam te doven.

De asopvangbak kan indien nodig tijdens en na gebruik worden verwijderd om eventuele houtskoolaanslag te verwijderen. Zie "Houtskool en as verwijderen" in de "Reinigingsinstructies".

GRILLEN PRO TIP!

Gebruik barbecuehandschoenen om de handen te beschermen tijdens het grillen of het afstellen van de ventilatieopeningen.



Bediening van het bovenste beluchtingssysteem

Het bovenste beluchtingssysteem wordt gebruikt om de interne temperatuur van de barbecue te regelen. Deze wordt gewoonlijk opengelaten om de rook te laten ontsnappen en de temperatuur van de barbecue te regelen wanneer het deksel gesloten is.

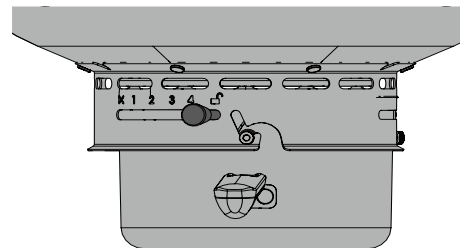
U kunt de temperatuur van de barbecue regelen door de ventilatiehendel naar rechts (gesloten) of links (open) te bewegen.

GRILLEN PRO TIP!

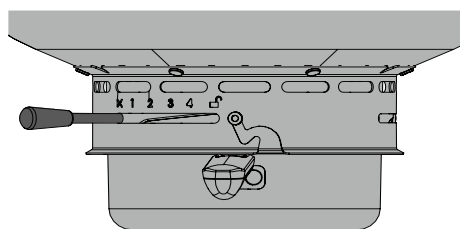
U kunt de temperatuur het beste regelen met de verschillende standen op het onderste ventiel. De bovenste ontluucher moet volledig open of volledig gesloten zijn.



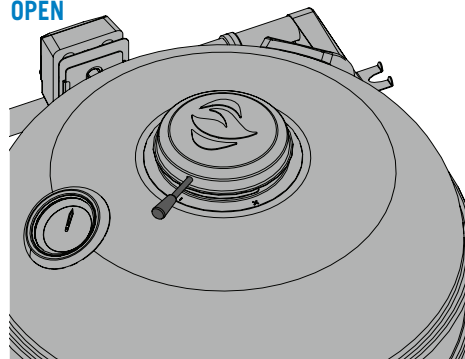
OPEN



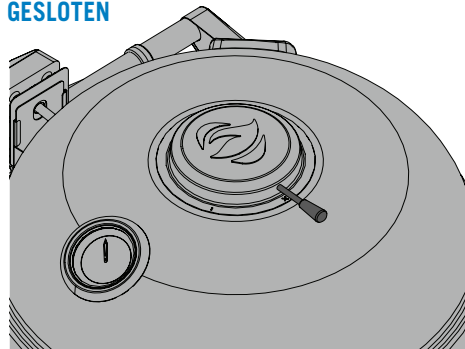
GESLOTEN



OPEN



GESLOTEN



WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u de houtskoolstarter voor uw barbecue gebruikt.

WAARSCHUWING! Niet plaatsen in een winderige omgeving. Harde wind heeft een negatieve invloed op de grillprestaties van de barbecue.



BARBECUE INSTRUCTIES

Grillen met houtskool

Houtskool is de traditionele manier van grillen die fantastische smaken oplevert. De gloeiende briketten geven infrarode energie af aan het voedsel dat wordt gegrilld, waardoor het nauwelijks uitdroogt. Alle sappen en oliën die uit het voedsel ontsnappen druppelen op de houtskool en verdampen tot rook, waardoor het voedsel zijn heerlijke gegrilde smaak krijgt. De houtskoolbarbecue van Napoleon produceert verschroeide hitte voor sappigere, lekkerdere steaks, hamburgers en ander vlees. Voor griltijden en tips raadpleegt u de **"Handleiding Houtskoolgrillen"**. Als algemene regel geldt: gebruik ongeveer 50 briketten om 1 kg vlees te bereiden, of 100 briketten om 2 kg vlees te bereiden. Als u langer dan 30 tot 40 minuten grill, moeten extra briketten aan het vuur worden toegevoegd. Bij koud weer heeft u meer briketten nodig om de ideale kooktemperatuur te bereiken. Voor langere griltijden is extra houtskool nodig. Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool aan de barbecue. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met verse lucht. Ga op een veilige afstand staan en gebruik een hittebestendige kooktang met lange steel om de houtskoolbriketten toe te voegen. Extra rooksmaak kan worden verkregen door rookchips toe te voegen, die in verschillende smaken verkrijgbaar zijn via uw Napoleon-dealer.

Houtskool gebruik

De aanbevelingen voor houtskool zijn bij benadering.

Voor langere griltijden is extra houtskool nodig.

Model	Kookmethode	Aanbeveling voor het gewicht van houtskool	Br. Aanbeveling voor houtskool (MAXIMUM Stuks)	Extra houtskool +1 uur
PRO18K / NK18K	Direct grillen	0.80 kg	40	8 per kant
PRO22K / NK22K	Direct grillen	0.98 kg	50	8 per kant
	Indirect grillen	0.49 kg	25 per kant	8 per kant

VEILIGHEID VOOROP

Bedek nooit meer dan 75% van een grilloppervlak van een hoofd- of zijbrander met massief metaal (bijv. bakplaten of pannen).

WIST JE DAT?

Aan weerszijden van het rooster zitten kleppen die toegang geven tot het houtskool (indien van toepassing).

WAARSCHUWING! De asopvangbak moet tijdens het aansteken en op elk moment tijdens het gebruik op zijn plaats staan.

WAARSCHUWING! Voeg nooit extra aanmaakvloestof toe aan de barbecue als deze eenmaal is aangestoken. Bewaar de fles op minstens 8 meter afstand van de barbecue wanneer deze in werking is. Zodra het houtskool is aangestoken, is er geen vloestof meer nodig.

WAARSCHUWING! Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool aan de barbecue. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met verse lucht. Ga op veilige afstand staan en gebruik een hittebestendige kooktang met lange steel om extra houtskool toe te voegen.

De barbecue gebruiken

- Wij adviseren de barbecue met gesloten deksel ongeveer 20 minuten voor te verwarmen.
- De kolen zijn klaar als ze een licht laagje grijs as hebben.
- Kort gekookt voedsel zoals vis en groenten kunnen worden gegrild met het deksel open.
- Grillen met gesloten deksel zorgt voor hogere en meer gelijkmatige temperaturen waardoor de grilltijd korter wordt en het voedsel gelijkmatiger gaart. **OPMERKING:** Om warmteverlies te minimaliseren bij het controleren van de voedseltemperatuur, gebruikt u de deuren van de temperatuursonde aan de zijkant van de rvs ring.
- Bij het bereiden van zeer mager vlees, zoals kipfilet of mager varkensvlees, kunnen de roosters vóór het voorverwarmen worden ingeolied om plakken te voorkomen.
- Het grillen van vlees met een hoog vetgehalte kan flare-ups veroorzaken. Snijd het vet weg, of verlaag de temperatuur om dit te voorkomen.
- Als er een steekvlam ontstaat, verwijder dan het voedsel van de vlammen en verminder de hitte (verminder de ventilatieopening). Laat het deksel open totdat het opklaaien onder controle is.

GRILLEN PRO TIP!

Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren, zodat het perfect gaar is.



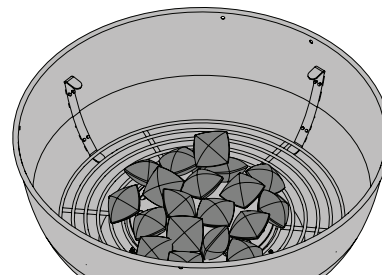
Direct grillen

Deze methode wordt vaak gebruikt voor het aanbraden, of voor voedsel dat slechts kort wordt gegrild, zoals hamburgers, steaks, kip of groenten.

Plaats het voedsel op de roosters direct boven het vuur.

Schroei het vlees eerst dicht om de sappen en de smaak te behouden.

Verlaag de grilltemperatuur om de bereiding naar wens te beëindigen.

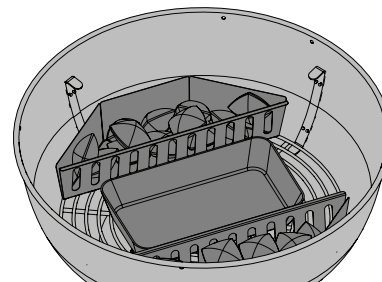


Indirect grillen

Deze methode gebruikt lagere temperaturen en circuleert de warmte rond het voedsel waardoor het langzaam en gelijkmatig gaar wordt. Gebruik deze methode om grotere stukken vlees te bereiden, of voedsel dat gevoelig is voor flare-ups, zoals gebraden, kip of kalkoen.

Plaats het voedsel op het rooster waar geen vlam is.

Grillen bij een lagere temperatuur en een langzamere bereidingstijd resulteert in malser vlees.



Roosterhoogte

Opmerking: Alleen PRO22K en PRO18K.

De hoogte van het rooster kan op 3 verschillende niveaus worden ingesteld om aan de grillbehoeften te voldoen. Dit kan worden aangepast door het grillrooster op te tillen en met de handgrepen met de klok mee of tegen de klok in te draaien.

Het laagste niveau is het beste om direct te grillen (dat is het dichtst bij de kolen).

Het midden voor standaard grillen.

Het hoogste niveau is het beste voor langzaam garen of het warmhouden van voedsel door het deksel open te laten.



LET OP! Stel het grillrooster niet af terwijl het in werking is of heet is.

WAARSCHUWING! Plaats uw handen nooit in de barbecue wanneer u de houtskoollade verstelt. Houd handen en vingers te allen tijde uit de buurt van het hefmechanisme.

WAARSCHUWING! Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool aan de barbecue. Vlammen kunnen opklaaien wanneer kolen in contact komen met verse lucht.

WAARSCHUWING! Ga op veilige afstand staan en gebruik een hittebestendige kooktang met lange steel om extra houtskool toe te voegen.

WAARSCHUWING! Laat kolen en as nooit onbeheerd achter in de barbecue.

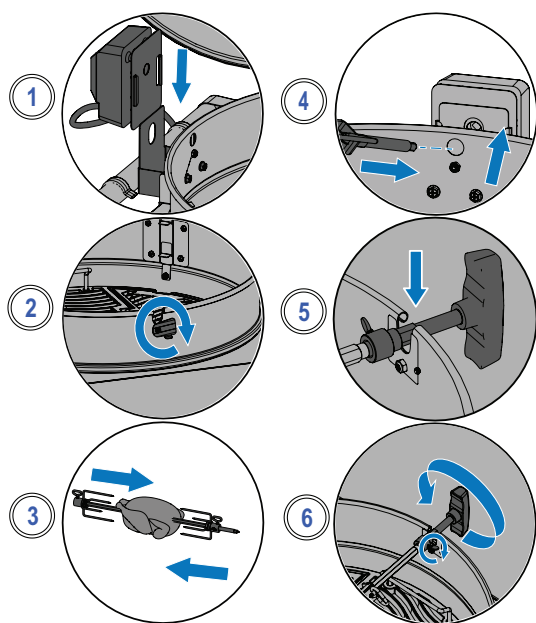


HOE HET DRAAISPIT TE GEBRUIKEN

Uw draaispit-kit monteren (indien aanwezig)

Opmerking: Alleen PRO22K en PRO18K.

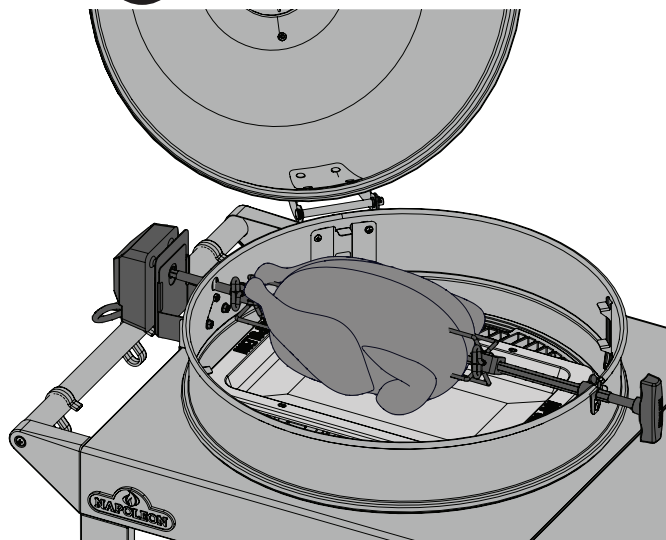
1. Installeer de draaispitmotor aan de zijkant van de barbecue met behulp van de montagebeugel(s). Zodra de beugel aan de barbecue is bevestigd, schuift u de draaispitmotor op de beugel.
2. Schuif de eerste draaispitvork net voorbij het midden van het spit en draai hem vast. Rijg het vlees aan het spit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede draaispitvork op het andere uiteinde van het spit en duw de vork in het vlees tot hij vastzit. Draai de vork vast en schuif het contragewicht op het spit.



3. Steek het spit voorzichtig door de opening van de onderste schaal en in de draaispitmotor. Leg de andere kant over de hangers. De zware kant van het vlees zal van nature naar beneden hangen, dus pas het contragewicht dienovereenkomstig aan om de lading in evenwicht te brengen. Draai het contragewicht vast met de arm naar boven.
4. Schuif de eindring op het spit tot hij voorbij de binnenkant van de kap is. Dit beveiligt de zijwaartse beweging van het spit.
5. Draai de eindring en de hendel van het draaispit vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om vocht op te vangen.



BELANGRIJK! Draag altijd handschoenen bij het hanteren van onderdelen van de grill.



Tips over het gebruik van het draaispit:

- Gebruik een thermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.
- Gebraad en gevogelte moeten aan de buitenkant bruin worden en van binnen mals blijven.
- Gebruik het vocht om te bedruipen en jus te maken.
- Een kip van 1,5 kilo heeft ongeveer 1 ½ uur nodig op medium tot hoge temperatuur.
- Let op de capaciteit van uw draaispitmotor. Overbelast uw apparatuur nooit.
- Zorg ervoor dat u altijd een evenwichtige lading op uw draaispit plaatst.

Hoe grill je meerdere kippen

1. Bind of spies de vleugels aan het lichaam van de kippen vast.
2. Schuif de draaispitvork op het spit.
3. Rijg de eerste kip aan het spit tot hij op zijn plaats wordt gehouden door de rotisseriespork.
4. Rijg de volgende 2 kippen aan het spit zodat alle kippen dicht bij elkaar zitten.
5. Schuif de tweede draaispitvork op de het spit en duw in de kip tot alle 3 de kippen strak tegen elkaar staan.

WIST JE DAT?



U kunt de roosters verwijderen als ze de bereiding van grotere stukken vlees in de weg staan.

WAARSCHUWING! Haal de onderdelen van het draaispit uit elkaar als u klaar bent met grillen, was ze met warm zeepwater en berg ze binnen op.

WAARSCHUWING! Gebruik hittebestendige barbecuehandschoenen bij het hanteren van de hete draaispit-onderdelen.



DE CHECKLIST VOOR BARBECUEVARING

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- ☐ Lees de gebruikershandleiding

Zorg ervoor dat u de gebruikershandleiding en alle veiligheidsvoorschriften hebt gelezen.

- ☐ Asopvangbak reinigen

Zorg er altijd voor dat u de asopvangbak schoonmaakt voordat u gaat grillen, om brand en vetbranden te voorkomen.

- ☐ Houtskool aansteken

Open de ventilatieopening op het deksel en de bodem volledig telkens wanneer u uw barbecue aansteekt. Gebruik de houtskoolstarter (niet meegeleverd), of leg aanmaakblokjes of licht verfrommeld krantenpapier op en rond de luchtdeflector. Leun niet over de barbecue wanneer u houtskool aansteekt.

- ☐ Voorverwarmen en reinigen van roosters

Bestrijk het hele oppervlak van de roosters met plantaardige olie en NIET met gezouten vet zoals boter of margarine. Verwarm je barbecue voor om overtollige resten te verbranden. Maak de roosters schoon met een grillborstel met messing borstelharen. Zie "Reinigingsinstructies". **OPMERKING:** RVS roosters zijn duurzaam en corrosiebestendig en vereisen minder kruiden en onderhoud dan gietijzeren roosters.

- ☐ Voorbereidingsruimte

Zorg ervoor dat alles wat u nodig hebt tijdens het grillen, zoals uw keukengerei, kruiden, sauzen en borden, binnen handbereik is. Laat uw eten niet onbeheerd achter, anders kan het aanbranden.

- ☐ Niet gluren en één keer omdraaien

Probeer het deksel niet te openen en te veel te gluren, anders ontsnapt er warmte en lopen de temperatuur en griltijden verkeerd. Draai je eten maar één keer om, vooral biefstuk en kip.

- ☐ Ruimte laten

Laat wat ruimte over op het rooster en tussen het voedsel, zodat u ruimte hebt om het voedsel te verplaatsen als dat nodig is.

- ☐ Gebruik een thermometer

Gebruik een thermometer om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is. Volg de juiste temperatuurrichtlijnen voor alle soorten vlees, vooral gevogelte.

GRILLEN PRO TIP!



Laat je inspireren om te creëren heerlijke maaltijden van de recepten en grillen technieken bij www.napoleon.com en Napoleon's grillboeken.

GRILLEN PRO TIP!



Verwarm de barbecue altijd voor om resten te verbranden en te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft plakken.

OLIE EN VET SUGGESTIE!



- Druivenpitolie
 - Zonnebloemolie
 - Sojaolie
 - Extra vergine olijfolie
 - Canola olie
- Indien niet beschikbaar, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

HOE BEHANDEL JE GIETIJZEREN ROOSTERS

Deze procedure **MOET** worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik en elke 3-4 keer worden herhaald om de roosters er nieuw uit te laten zien.

1. Verwijder de gietijzeren roosters van de barbecue.
2. Was de roosters met warm zeepwater en een zachte doek. Dep droog en laat de roosters volledig drogen.
3. Breng het vet/de olie gelijkmatig aan met een siliconenkwest aan beide zijden.
4. Verwarm het apparaat voor op 176°C - 204°C.
5. Plaats de roosters en laat ze 30 minuten warm worden.
6. Breng een tweede gelijkmatige laag vet/olie aan op de roosters en laat nog 30 minuten warm worden.
7. Roosters zijn nu behandeld. **OPMERKING:** Als zich roest heeft gevormd op de gietijzeren roosters, verwijdert u de roest met een schuursponsje of een messing borstel en herhaalt u het behandelen.



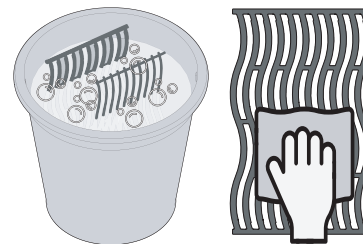
Houtskool grillen gids

VOEDSEL	GRILLMETHODE	GRILLTIJD	SUGGESTIES
 Steak 2,5 cm dik	Directe warmte	Rare - 4 minuten	Vraag naar doorregen vet in de snede. Vet is een natuurlijke smaakmaker en houdt vlees sappig.
		Medium - 6 minuten	
		Well done - 8 minuten	
 Hamburger 1,3 cm dik	Directe warmte	Rare - 4 minuten	Houd de burgers allemaal even dik voor gelijke grilltijden. Voeg houtsnippers met hickory-smaak toe aan de houtskool voor extra smaak.
		Medium - 6 minuten	
		Well done - 8 minuten	
 Kip	Directe warmte - ongeveer 2 minuten per kant	20 - 25 minuten	Snijd de verbinding tussen dij en been voor $\frac{3}{4}$ door, zodat het vlees plat op de brander ligt en gelijkmatig gaart. Voeg houtsnippers met mesquietsmaak toe aan de houtskool voor extra smaak.
	Indirecte warmte - voor de resterende 18-20 minuten		
 Karbonades	Directe warmte	10-15 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 Spare Ribs	Directe warmte - 5 minuten	1.5 - 2 uur vaak draaien	Kies magere, vlezige ribbetjes. Grill tot het vlees gemakkelijk tot het de juiste temperatuur bereikt.
	Indirecte warmte - om te eindigen		
 Lamskoteletjes	Directe warmte	25 - 30 minuten per kant	Kies dikke stukken voor malser vlees. Verwijder overtollig vet.
 Hotdogs	Directe warmte	4 - 6 minuten	Kies grotere worstjes en snijd ze voor het grillen in de lengte door.

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

1. Was de roosters met de hand met water en milde afwasmiddel om alle resten van het fabricageproces te verwijderen. NIET in de vaatwasser wassen.
2. Spoel grondig af met heet water en droog volledig af met een zachte doek om te voorkomen dat er vocht in het gietijzer komt.

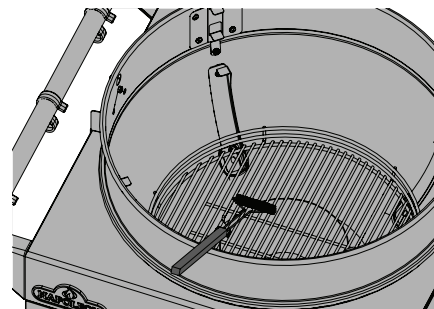


Gietijzeren roosters

- Behandel uw roosters voor een beschermende laag aan te brengen om corrosie te voorkomen. Zie griltips Griltips - **Hoe gietijzeren roosters te behandelen.**

RVS roosters

- RVS roosters kunnen worden schoongemaakt door de grill voor te verwarmen en met een staalborstel resten te verwijderen.
- RVS roosters zullen bij regelmatig gebruik blijvend verkleuren door de hoge temperaturen bij het grillen.



Binnenkant van de barbecue

1. Verwijder de roosters.
2. Gebruik een borstel met messing borstelharen om los vuil van de zijanten en onder het deksel te verwijderen.
3. Schraap alle aangekoekte resten los met een plastic plamuurmes of schraper. Gebruik een staalborstel om de as te verwijderen.
4. Veeg het vuil van de binnenkant van het rooster in de asopvangbak.
5. Was de binnenkant van de barbecue met een mild schoonmaakmiddel en water.
6. Goed afspoelen met helder water en droogwrijven.

Verwijdering van houtskool en as

WAARSCHUWING! Volg zorgvuldig deze veiligheidsmaatregelen om uzelf en uw eigendommen te beschermen tegen schade.

- Zorg ervoor dat kolen en as volledig gedoofd zijn voordat u ze verwijdert.
- Gebruik een metalen spatel of schep om kolen en as van de barbecue te verwijderen.
- Doe kolen en as in een onbrandbare metalen container en bewaar deze 24 uur lang volledig met water alvorens ze weg te gooien.

WE WILLEN HELPEN!



Neem contact op met de afdeling Customer Solutions Department voor aanbevolen vervangende onderdelen.
+31 345 588655

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

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.

WAARSCHUWING! Schoonmaken mag alleen als de barbecue afgekoeld is, om verbranding te voorkomen.

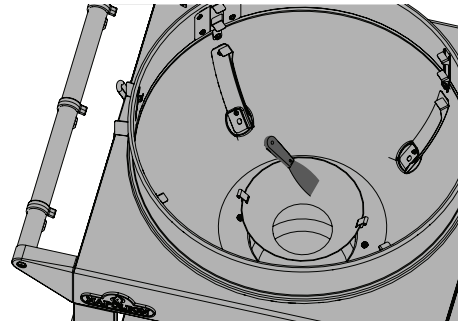
WAARSCHUWING! Zorg dat de barbecue is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt. Gebruik geen ovenreiniger om de barbecue te reinigen. Leg de grillroosters of andere delen van de barbecue niet in een zelfreinigende oven om te reinigen. Reinig de barbecue op een plaats waar de reinigungsoplossing geen schade toebrengt aan dekken, gazons of patio's.



Onderhoudsinstructies

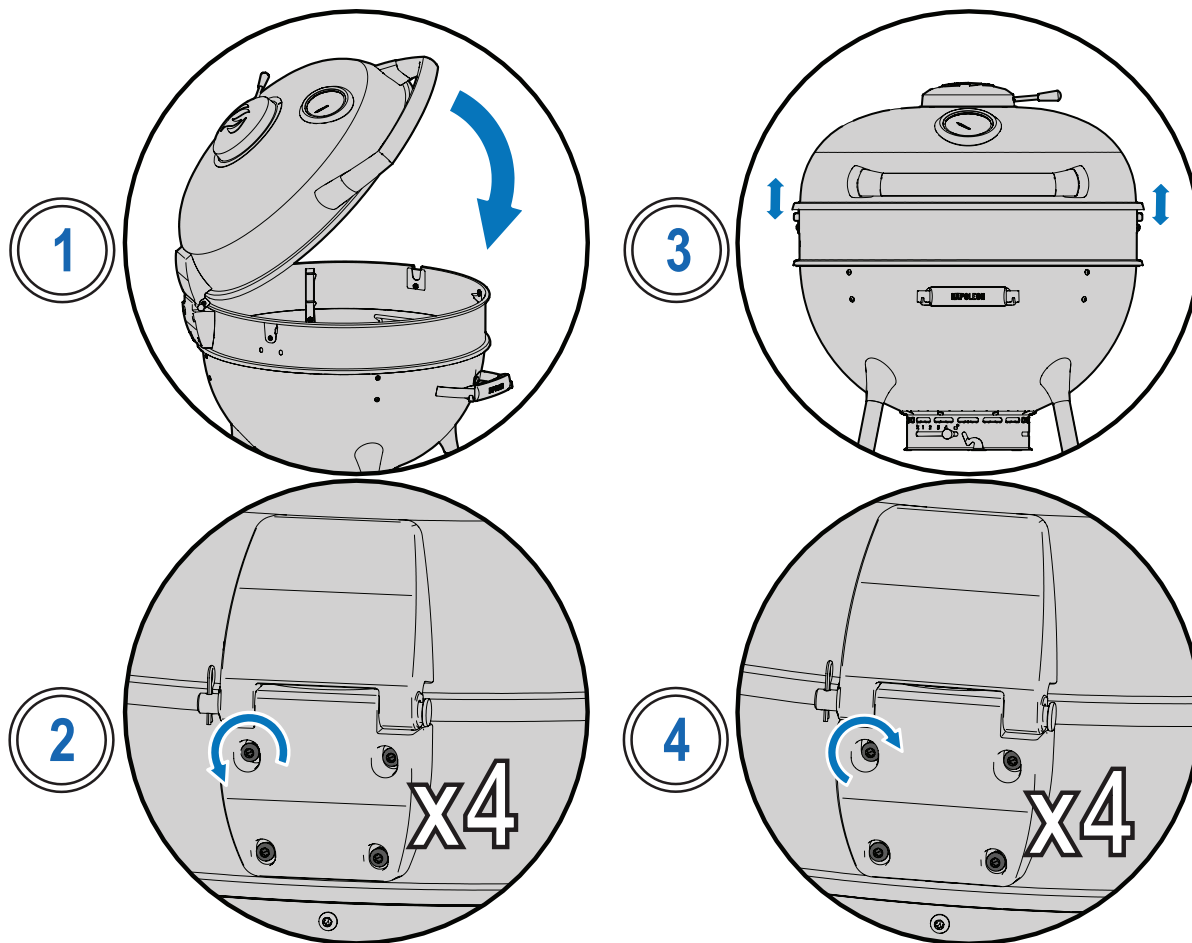
Aslade

- As, vet en overtollige voedingsresten verzamelen zich in de asopvangbak onder de houtskoolbarbecue en hopen zich op. Schuif de pan van de barbecue om schoon te maken.
- Bekleed de binnenkant van de grill nooit met aluminiumfolie, zand of ander materiaal. Hierdoor kan het vet niet goed wegstromen.
- Schraap de asopvangbak uit met een plastic plamuurmes of schraper. Borstel al het afval in een onbrandbare metalen bak.
- Was de asopvangbak met een mild schoonmaakmiddel en water.
- Goed afspoelen met helder water en droogwrijven.



! **BELANGRIJK!** Het wordt aanbevolen de asopvangbak na elk gebruik te legen zodra de barbecue is afgekoeld.

Scharnier aanpassing



1. Sluit het deksel.
2. Draai met de bijgeleverde T25 Torx sleutel de 4 Torx schroeven zo los dat het scharnier iets op en neer kan bewegen.
3. Zorg ervoor dat het deksel gelijkmatig op de RVS stijgring zit.
4. Draai de schroeven weer vast met de T25 Torx sleutel.

Giet-aluminium delen

Schoonmaken met warm zeepwater.

Aluminium roest niet, maar hoge temperaturen en verwerking kunnen op het oppervlak van de gietstukken oxidatie veroorzaken die eruitziet als witte vlekken.

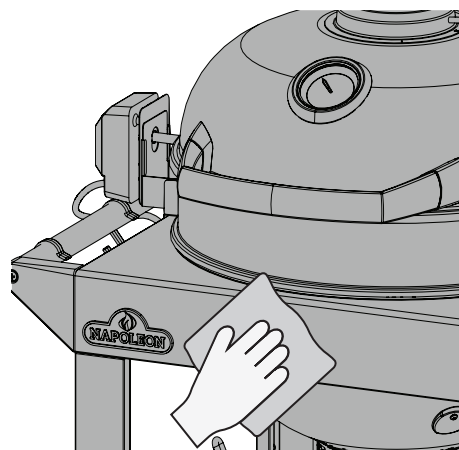
RVS IN RUWE OMGEVINGEN

RVS oxideert of vlekt in aanwezigheid van chloriden en sulfiden, vooral in kustgebieden, warme en zeer vochtige gebieden en rond zwembaden en hot tubs. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen gemakkelijk worden verwijderd of voorkomen. Was RVS en chromen oppervlakken om de 3-4 weken.

Schoonmaken met warm zeepwater.

Buitenkant grilloppervlak

- Gebruik alleen een niet-schurend reinigingsmiddel voor RVS of water. Schurende schoonmaakmiddelen of staalwol zullen de afwerking van geverfde, porseleinen of RVS onderdelen van uw barbecue bekrassen.
- Veeg altijd in de richting van de nerf.
- Behandel de geëmailleerde porseleinen onderdelen voorzichtig.
- De geëmailleerde-afwerking is glasachtig en kan barsten als het ergens tegenaan botst. Retoucheerlak is verkrijgbaar bij uw Napoleon Premium BBQs dealer.
- RVS onderdelen verkleuren na verloop van tijd bij verhitting en krijgen een gouden of bruine tint. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de barbecue.



VEILIGHEID VOOROP!



Draag altijd beschermende handschoenen en een veiligheidsbril wanneer u onderhoud pleegt aan uw barbecue.

WAARSCHUWING! Gebruik geen hogedrukreiniger of slang om enig deel van de barbecue te reinigen.

WAARSCHUWING! Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol op geverfde, porseleinen of RVS onderdelen van uw barbecue.

WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en zullen de onderdelen van het rooster snel aantasten, tenzij ze regelmatig worden schoongemaakt.





Problemen oplossen

Vlammen en ongelijke hitte

- De barbecue gaat niet aan.
- Laag vuur of lage vlam.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Onjuiste voorverwarming.	Laat de houtskool branden tot hij bedekt is met een lichtgrijze as. (Ongeveer 20 minuten).
Niet genoeg luchtstroom.	Open ventilatieopeningen.
Te weinig warmte.	Voeg meer houtskool toe aan de houtskoollade.
Verkeerde plaats van de houtskoollade.	Zet de houtskoollade in de hoogste stand.
Te veel vet en as in de asopvangbak.	Maak de asopvangbak regelmatig schoon. Bekleed de pan niet met aluminiumfolie. Zie " Onderhoudsinstructies ."

Afbladderende verf

- De verf lijkt af te bladderen aan de binnenkant van het deksel of de kap.

Mogelijke oorzaken	Oplossing
Vetafzetting aan de binnenkant.	Dit is geen gebrek. De afwerking van het deksel en de kap is van porselein, en zal niet schillen. De peeling wordt veroorzaakt door verhard vet, dat droogt op in verfachtige scherven, die afbladderen. Regelmatig schoonmaken zal voorkomen. Zie " Onderhoudsinstructies ".

WE WILLEN HELPEN!



Napoleon is er om uw grillervaring onvergetelijk te maken. Neem contact met ons op als u extra hulp nodig heeft.

15 jaar beperkte Napoleon President's Garantie



NAPOLEON producten worden gemaakt van onderdelen en materialen van hoge kwaliteit en worden gemonteerd door goed opgeleide vakmensen die erg trots zijn op hun werk. De brander en kleppencombinatie zijn getest op lekken en op gebruik in een kwaliteits teststation. Deze grill is voor het inpakken en verzenden grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerd technicus om te garanderen dat u als klant het kwaliteitsproduct ontvangt dat u van NAPOLEON mag verwachten.

NAPOLEON garandeert dat componenten van uw nieuwe NAPOLEON-product volledig vrij zullen zijn van gebreken inzake materialen en vakmanschap vanaf de aankoopdatum voor de onderstaande periode:

Aluminium gietvormen / RVS.....	15 jaar
RVS deksel.....	15 jaar
Porseleinen gebrandverfde deksel.....	15 jaar
RVS braadroosters	15 jaar
RVS buisbranders	10 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
RVS schroeiplates	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Keramische infrarode branders (zonder scherm).....	5 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar
Alle overige onderdelen	2 jaar

Voorwaarden en beperkingen

Deze Beperkte Garantie geeft een garantieperiode voor ieder product dat bij een geautoriseerde NAPOLEON-dealer is gekocht zoals gespecificeerd in de eerder genoemde tabel en geeft de oorspronkelijke koper recht op de gespecificeerde dekking met betrekking tot ieder component dat binnen de garantie vervangen is, hetzij door NAPOLEON, hetzij door een geautoriseerde NAPOLEON-dealer, om een component te vervangen van een dergelijk product dat kapot gegaan is tijdens normaal huishoudelijk gebruik als een gevolg van een productiefout.

De "50% korting" genoemd in de tabel betekent dat het component beschikbaar is voor de koper voor 50% van de reguliere verkoopprijs van het component in de aangegeven periode. Deze Beperkte Garantie dekt geen accessoires of merchandise.

Ter verduidelijking: "normaal huishoudelijk gebruik van een product" betekent dat het product: geïnstalleerd is door een bevoegde monteur, in overeenstemming met de installatie-instructies die bij het product zijn inbegrepen en met de lokale bouw- en brandverordeningen; goed onderhouden is; en is niet gebruikt als gemeenschapsvoorziening of in een commerciële toepassing.

Daarnaast betekent "storing" niet: oververhitting, uitvallen vanwege omgevingsomstandigheden, zoals sterke wind of inadequate ventilatie, krassen, deuken, corrosie, slijtage van verf en platen, verkleuring door hitte, schurende of chemische schoonmaakmiddelen of blootstelling aan UV, afsplinteren van porseleinen, gebrandverfde onderdelen, of schade veroorzaakt door foutief gebruik, ongeval, hagel, brandend vet, gebrekkig onderhoud, blootstelling aan bijtende middelen zoals zout of chloor, aanpassingen, misbruik, verwaarlozing, of het installeren van onderdelen van andere fabrikanten.

Mochten onderdelen dermate verslechteren dat ze niet meer functioneren (doorgeroest of doorgebrand) binnen het tijdsbestek van de garantiedekking, dan zal een vervangend onderdeel geleverd worden.

Het vervangende onderdeel is de volledige verantwoordelijkheid van NAPOLEON zoals gedefinieerd in deze Beperkte Garantie; in geen geval is NAPOLEON aansprakelijk voor installatiekosten, arbeidskosten-, of enige andere kosten of uitgaven die voortvloeien uit de herinstallatie van een garantie-item, voor enig incidentele, resulterende of indirecte schade of voor eventuele transportkosten, arbeidskosten of exporttarieven.

Deze Beperkte Garantie bestaat naast mogelijke rechten voortvloeiend uit lokale wetgeving. Daarnaast verplicht deze Beperkte Garantie NAPOLEON niet tot het in voorraad houden van reserve-onderdelen. NAPOLEON kan, naar eigen goeddunken en gebaseerd op de verkrijgbaarheid van onderdelen, volledig aan haar verplichtingen voldoen door de klant een evenredig krediet te verlenen voor een nieuw product. Na het eerste jaar kan NAPOLEON, met het oog op deze Beperkte Garantie, naar eigen goeddunken alle door deze garantie opgelegde verplichtingen volledig nakomen door de originele koper de groothandelsprijs van alle defecte onderdelen met een geldige garantie terug te betalen.

Wanneer u een beroep doet op de garantie van NAPOLEON, heeft u de verkoopfactuur of een kopie daarvan nodig, samen met een serienummer en het modelnummer. NAPOLEON behoudt het recht om een vertegenwoordiger ieder product of onderdeel te laten inspecteren alvorens een garantieclaim te honoreren. U moet contact opnemen met de klantenservice van NAPOLEON of een geautoriseerde NAPOLEON-dealer om de voordelen van de garantiedekking te verkrijgen.



www.napoleon.com



HOLZKOHLE GRILLEN

Benutzerhandbuch

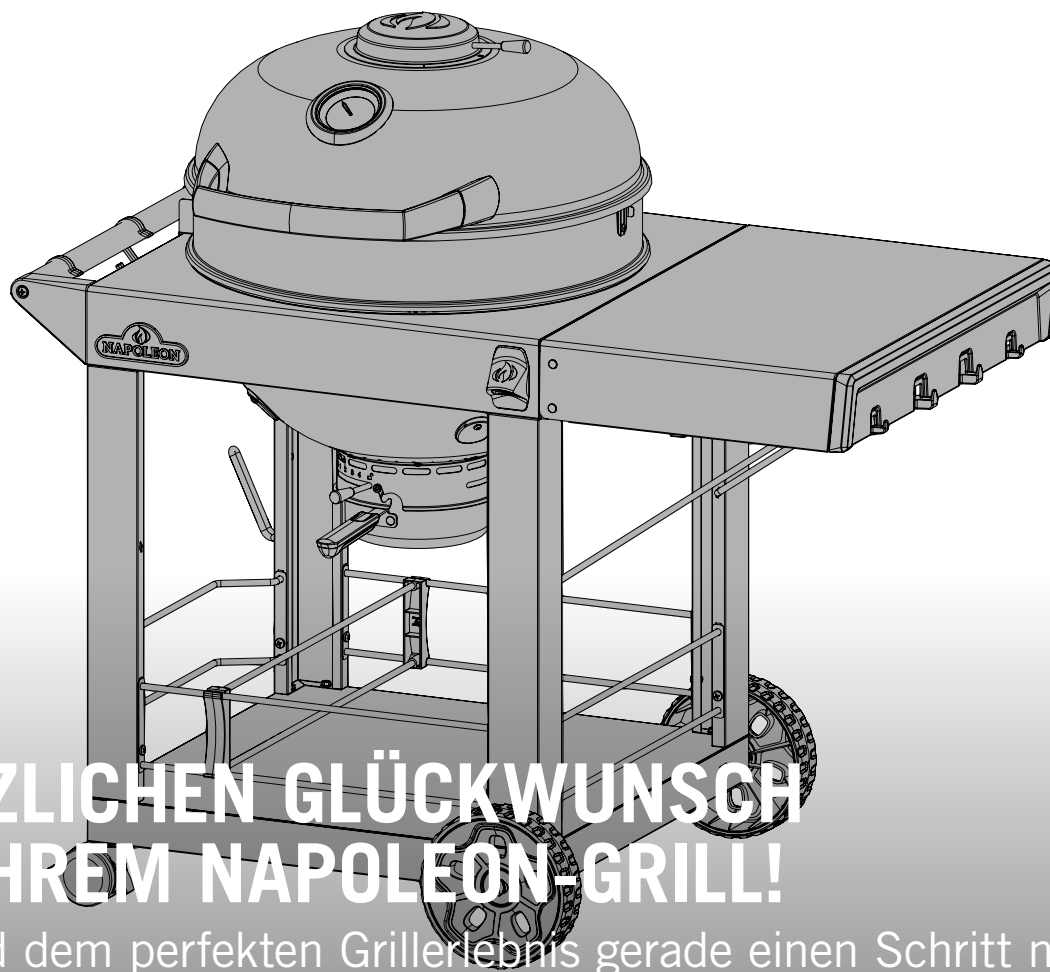
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom
erworbenen Modell abweichen

Sagen Sie uns Ihre Meinung!

Beuschen Sie [Napoleon.com](https://www.napoleon.com), um eine
Rezension zu schreiben ★★★★★

Seriennummer einfügen



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-GRILL!

Sie sind dem perfekten Grillerlebnis gerade einen Schritt näher

**BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH, BEVOR SIE DEN GRILL BENUTZEN,
UM SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER TÖDLICHE UNFÄLLE ZU VERMEIDEN.**

Wir möchten, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich und sicher wird.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Karten vom Grill.

NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

**BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINEM GEBÄUDE,
EINER GARAGE ODER EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN BEREICH.**

GEFAHR!

- Bei der Verbrennung von Holzkohle wird Kohlenmonoxid freigesetzt.
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.
- Löschen Sie offenes Feuer.



ACHTUNG!

Erst den Abschnitt ‚Zündanleitung‘ lesen bevor Sie den Grill zünden.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Stoffe, Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Wenn die Informationen in dieser Anleitung nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, und Sach-, Personenschäden oder den Tod verursachen.



Weisen Sie Erwachsene und Kinder auf die Gefahren heißer Oberflächen hin. Lassen Sie kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills.

HINWEIS FÜR INSTALLATEURE: Überlassen Sie diese Anleitung dem Besitzer des Grills zum späteren Gebrauch.
HINWEIS FÜR VERBRAUCHER: Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Gebrauch auf.



Willkommen bei Napoleon!

SICHER IST SICHER

ACHTUNG! Allgemeine Informationen

Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden von Holzkohle keinen Spiritus, Alkohol, Benzin oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten. Verwenden Sie NUR Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Vergewissern Sie sich, dass alle Flüssigkeiten, die durch den Boden des Grills ausgelaufen sind, entfernt werden, bevor Sie die Holzkohle anzünden.

ACHTUNG! Aufbau und Montage

Bauen Sie diesen Grill genau nach den Anweisungen der Montageanleitung auf. Wenn der Grill im Geschäft zusammengebaut wurde, überprüfen Sie die Montageanleitung, um sicherzustellen, dass der Aufbau korrekt erfolgt ist.

Dieser Grill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Umbauten am Grill vor.



ACHTUNG! Betrieb

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Grills vollständig durch.

Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur betreiben.

Befolgen Sie sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.

Nicht in Innenräumen verwenden.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

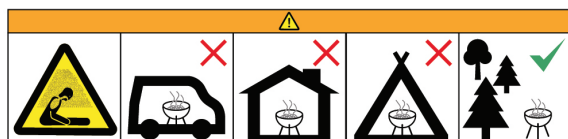
Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.



ACHTUNG! Lagerung und Nichtgebrauch

Im Freien an einem gut belüfteten Ort fern von Kindern und Haustieren aufbewahren.

Den Zündflüssigkeitsbehälter nach Verwendung verschließen und während des Anzündens und Betriebs mindestens 7.6 m vom Grill entfernt aufbewahren.



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

INHALT

Willkommen bei Napoleon!	57
Sicher ist sicher	
Vorbereitung	60
Weitere Hinweise für einen sicheren Betrieb	
Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohlengrillstarter	
Betrieb	61
Zünden des Grills	
Grillanleitung	
Verwendung von Drehspieß	
Die Grillerlebnis-Checkliste	
Grillroste aus Gusseisen einbrennen	
Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle	67
Reinigungsanleitung	68
Wartungsanleitung	69
Fehlerbehebung	71
Garantie	72

Vollständige Systemfunktionen

Der platzsparende Porzellan-emaillierte **LIFT EASE™**-Deckel aus Porzellan ist mit dem **ACCU-PROBE™**-Temperaturmessgerät ausgestattet.

Die Belüftungsöffnungen steuern die Verbrennungsgeschwindigkeit, so dass Sie zwischen intensiver Hitze, langsamem Braten oder Räuchern wählen können.

Solide Konstruktion aus rostfreiem Stahl.

Herausnehmbarer Aschebehälter aus schwerem Stahl mit hohem Fassungsvermögen und überragendem Luftleitsystem.

Leicht zu arretierende Rollen, um den Grill sicher in Position zu halten.

Großes, ikonisches Gusseisen **WAVE™** Kochroste für die unverwechselbaren Anbratspuren.

Drei Höheneinstellungen für präzises, vielseitiges Kochen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Pulverbeschichtetes klappbares Seitenregal mit integrierten Werkzeughaken

Integrierter Flaschenöffner in der Nähe des Grillvorgangs.

Praktischer Stauraum mit verschiebbarer Trennwand.



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.
Dargestelltes Modell: PRO22K-CART-3

Der platzsparende Porzellan-emailierte **LIFT EASE™**-Deckel aus Porzellan ist mit dem **ACCU-PROBE™**-Temperaturmessgerät ausgestattet.

Ergonomischer Scharnierdeckel für eine sichere Bedienung über die gesamte Kochfläche.

Gusseiserne klappbare Grilloste mit drei Höheneinstellungen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Verstellbares Scharnier aus Aluminiumguss.

Rotisserie-geeigneter Edelstahlring mit mehrstufigen Bratrosthöhen.

Stabiler Handgriff, der auch als Werkzeughalter dient.

Deckel und Schüssel aus schwerem schwarzem Porzellan-Emaille.

Herausnehmbarer Aschebehälter aus schwerem Stahl mit hohem Fassungsvermögen und überragendem Luftleitsystem.

Bequeme Ablagefläche.

Robuste vier Edelstahlbeine mit großen Rädern für jedes Terrain.
7" für 18"-Modelle
8" für 22"-Modelle



Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen.
Dargestelltes Modell: PRO22K-CART-3

Vorbereitung



GEFAHR/ACHTUNG! Weist auf Gefahren hin, die zu Bränden, Explosionen, zum Tod oder zu schweren Körperverletzungen führen können.



ACHTUNG/VORSICHT! Weist auf Gefahren hin, die zu leichten Körperverletzungen oder Sachschäden führen können.



Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Tragen Sie eine Schutzbrille.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen.

WEITERE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

- 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.
- Den Grill nicht unter baulichen Strukturen, z. B. Dächer, überdachte Stellplätze, Markisen oder Dachvorsprüngen, aufstellen oder betreiben.
- Der Grill sollte stets auf einem ebenen Untergrund aufgestellt oder gelagert werden.
- Kohle niemals bei geschlossenem Deckel zünden.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill.
- Deckel während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten.
- Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Führen Sie Wartungen nur am abgekühlten Grill durch.
- Den Grill vor dem Anfassen stets vollständig abkühlen lassen.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Während des Grillbetriebs muss der Asche-/Fett-Auffangbehälter eingesetzt sein.
- Asche- und Fett-Auffangbehälter regelmäßig reinigen, um Fettsammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- 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.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollten Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze leicht geöffnet lassen, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern.
- Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.
- Schließen Sie die Lüftungsschlitze Ihres Grills leicht, um das Aufflammen zu verhindern. Schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel vollständig, um die Kohle/das Feuer zu löschen.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 0,914 m (3') zu brennbaren Materialien an der Rückseite und den Seiten des Grills ein.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HOLZKOHLENGRILLSTARTER

- 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.
- Wir empfehlen den Charcoal Starter zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohlegrills.
- Beim Umgang mit Holzkohlengrillstarter stets Schutzhandschuhe tragen.
- Kinder und Haustiere stets vom Holzkohlengrillstarter fernhalten.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nicht bei starkem Wind verwenden.
- Den Holzkohle-Anzündkamin niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Holzkohle-Anzündkamin nicht zur Speisenzubereitung verwenden.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie heiße Kohlen aus dem Holzkohle-Anzündkamin ausschütten.

VORSICHT! Niemals flüssigen Grillanzünder auf heißen oder warmen Kohlen verwenden.

VORSICHT! Asche erst entfernen, wenn die Holzkohle vollständig abgebrannt und ausgekühlt ist. Den Grill lange Zeit abkühlen lassen.

VORSICHT! Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.





Betrieb

ZÜNDEN DES GRILLS

Benutzen Sie den Grill zum ersten Mal? Brennen Sie Rückstände ab

Füllen Sie Brennstoff in den Grill und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei vollständig geöffnetem Deckel und Bodenbelüftung glühen. Es ist normal, dass der Grill beim ersten Zünden einen Geruch abgibt. Dieser Geruch wird durch das „Abbrennen“ von Farben und Schmiermitteln, die bei der Herstellung verwendet werden, verursacht und tritt später nicht mehr auf.

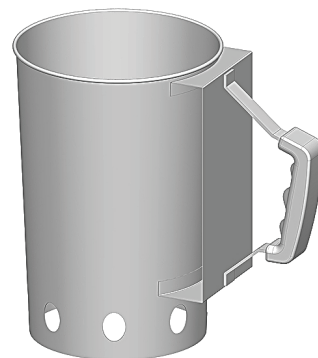
Zum Anzünden entweder den Holzkohle-Anzündkamin (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillanzünder oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen.

Legen Sie die Holzkohle in einem kegelförmigen Haufen in der Mitte des Geräts (direkte Kochmethode) oder die optionalen Holzkohlekörbe (indirekte Methode).

HINWEIS: Legen Sie noch kein Grillgut auf, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht hat.

So verwenden Sie den Holzkohlengrillstarter

1. Siehe „**Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohle-Anzündkamin**“ für bewährte Verfahren zur sicheren Verwendung des Holzkohle-Anzündkamins.
2. Den Holzkohle-Anzündkamin auf den Kopf stellen.
3. Zwei ganze Seiten Zeitungspapier zerknüllen und in den Boden des Holzkohle-Anzündkamins stopfen.
4. Den Holzkohle-Anzündkamin aufrecht stellen und in der Mitte des Holzkohlengrillrosts platzieren.
5. Ausreichend Holzkohle einlegen aber nicht überfüllen.
6. Streichholz anzünden und in einen der unteren Lüftungsschlitze einführen, um das Zeitungspapier zu entzünden.
7. Ziehen Sie Grillhandschuhe an (mindestens Wärmeschutzklasse II, DIN EN 407). Wenn die oberste Holzkohlenschicht leicht mit grauer Asche überzogen ist, vorsichtig die heiße Holzkohle auf den Holzkohlenrost (direkte Garmethode) oder in die Holzkohlenwannen (indirekte Garmethode) schütten.
8. Die Holzkohle nach dem Auflegen gleichmäßig auf dem Grill verteilen. Hierzu eine Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen verwenden.



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

WARNUNG! Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohle oder Grillbriketts. 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.



Bedienung der unteren Entlüftung und des Aschekübels

Wenn der Grill mit geschlossenem Deckel 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 (geschlossen) oder rechts (öffnen) geregelt werden.

Teilweises oder vollständiges Schließen der Lüftungsschlitze führt zum Abkühlen der Kohle.

Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz am Deckel nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.

Der Aschebehälter kann bei Bedarf während und nach dem Betrieb herausgenommen werden, um eventuelle Holzkohleablagerungen zu entsorgen. Siehe „Entsorgen von Holzkohle und Asche“ in den „Reinigungsanleitung“.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Beim Grillen oder Regulieren der Lüftungsschlitze stets Grillhandschuhe oder hitze- und feuerbeständige Topflappen verwenden.

Bedienung der Schornsteinabzüge

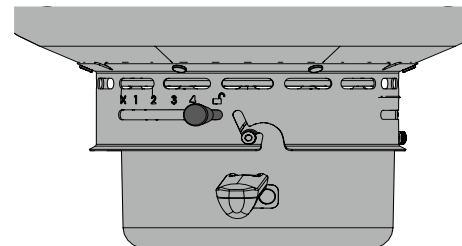
Die Belüftungsöffnung am Deckel wird zur Regelung der Innentemperatur des Grills verwendet. Er wird normalerweise offen gelassen, damit der Rauch entweichen kann und die Temperatur des Grills bei geschlossenem Deckel fein abgestimmt wird.

Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links (öffnen) oder rechts (geschlossen) geregelt werden.

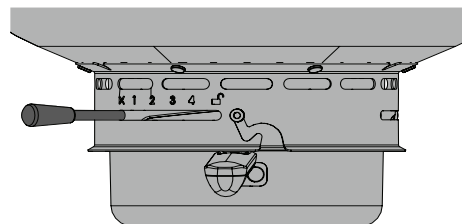
TIPP FÜR GRILLPROFIS

Am besten regeln Sie die Temperatur mit den verschiedenen Einstellungen an der unteren Lüftung. Die obere Lüftungsöffnung sollte entweder ganz geöffnet oder ganz geschlossen sein.

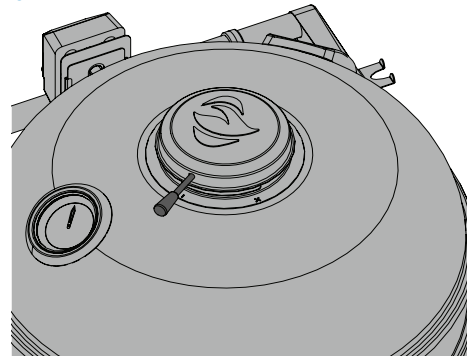
ÖFFNEN



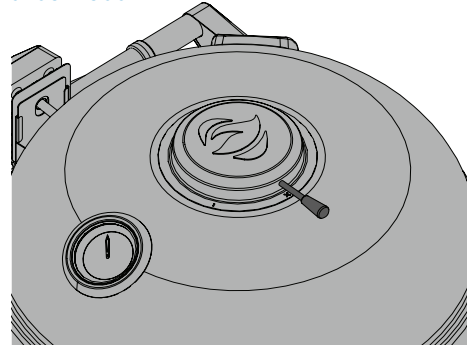
GESCHLOSSEN



ÖFFNEN



GESCHLOSSEN



WARNUNG! Beim Umgang mit dem Holzkohle-Anzündkamin stets Schutzhandschuhe tragen.

WARNUNG! Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Grilleistung des Grills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.



GRILLANLEITUNG

Grillen mit Holzkohle

Holzkohle/Grillbriketts sind 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 Rauch verdampft, der Grillgerichten den typischen, köstlichen Grillgeschmack verleiht. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Holzkohlegrills von Napoleon extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt sind für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten. Grillzeiten und Zubereitungstipps finden Sie in der „Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle“.

In der Regel sollten Sie etwa 50 Briketts für 1 kg (2 lb.) Fleisch oder 100 Briketts für 2 kg (4 lb.) Fleisch verwenden. Bei einer Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten müssen zusätzliche Briketts in das Feuer gegeben werden. Bei kaltem Wetter benötigen Sie mehr Briketts, um die ideale Gartemperatur zu erreichen. Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

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

Zusätzliches Räucheraroma kann durch Hinzufügen von Räucherholzchips erreicht werden, welche in einer großen Auswahl an Aromen über Ihren Napoleon-Händler erhältlich sind.

Modell	Kochmethode	Briketts Gewichtsempfehlung	Brikett-Empfehlung (maximale Stückzahl)	Zusätzliche Briketts +1Stunde
PRO18K / NK18K	Direktes Grillen	0.80 kg	40	8 pro Seite
PRO22K / NK22K	Direktes Grillen	0.98 kg	50	8 pro Seite
	Indirektes Grillen	0.49 kg	25 pro Seite	8 pro Seite

SICHER IST SICHER!



Bedecken Sie niemals mehr als 75 % der Grillflächen mit festem Metall (z. B. Blechen oder Pfannen)

WUSSTEN SIE DAS?



Der Grillrost ist beidseitig mit klappbaren Einsätzen ausgestattet, um Zugang zu ermöglichen (falls zutreffend).

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

WARNUNG! 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. Sobald die Holzkohle gezündet ist, ist kein weiterer flüssiger Grillanzünder erforderlich.

WARNUNG! 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.



Verwendung von Holzkohle

Die Empfehlungen für Holzkohle sind Richtwerte.

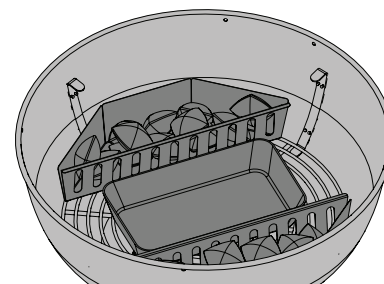
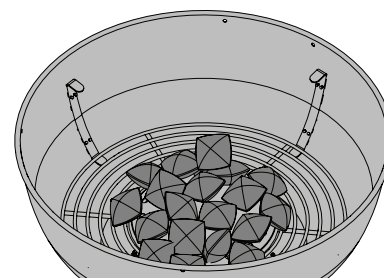
Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Verwendung des Grills

- Der Grill sollte vor der Verwendung vorgeheizt werden. Hierzu bei geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten betreiben.
- Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist.
- Gerichte, die nur kurze Grillzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Hierdurch können Grillzeiten reduziert werden und Grillgut wird gleichmäßiger gegart.
HINWEIS: Um den Wärmeverlust bei der Überprüfung der Temperatur der Speisen zu minimieren, verwenden Sie die Temperaturfühler an der Seite des Geräts.
- 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). Lassen Sie den Deckel offen, bis das Aufflammen unter Kontrolle ist.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

Überprüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur von Fleisch, um ein perfektes Garergebnis zu erzielen.



Direktes Grillen

Diese Methode wird oft zum scharf anbraten oder für Lebensmittel, die schnell zubereitet sind, wie Hamburger, Steak, Hähnchen oder Gemüse verwendet.

Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost direkt über der Hitze.

Braten Sie Fleisch zunächst scharf an, damit Saft und Aroma nicht verloren gehen.

Reduzieren Sie danach die Grilltemperatur, um die gewünschte Garstufe zu erreichen.

Indirektes Grillen

Bei dieser Methode kommen geringere Temperaturen zum Einsatz und die Hitze zirkuliert um das Grillgut, um sie langsam und gleichmäßig zu garen. Nutzen Sie diese Methode für die Zubereitung größerer Fleischstücke oder von Lebensmitteln, die häufig Aufflammen verursachen, wie Braten, Hähnchen oder Truthahn.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost, wo keine Flamme, bzw. indirekte Hitze ist.

Grillen mit niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit führt zu zarterem Fleisch.

Einstellen der Grillrosthöhe

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

Die Höhe des Grillrosts kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden, um den Grillanforderungen gerecht zu werden. Dies geschieht durch Anheben und Drehen des Grillrostes im oder gegen den Uhrzeigersinn, während Sie die Griffe benutzen.

Die unterste Stufe eignet sich am besten zum Anbraten (sie liegt am nächsten zur Kohle).

Der mittlere Bereich ist für das normale Grillen vorgesehen.

Die höchste Stufe eignet sich am besten zum langsamen Garen oder Warmhalten von Speisen bei geöffnetem Deckel.



VORSICHT! Verstellen Sie den Grillrost nicht, wenn er in Betrieb oder heiß ist.

WARNUNG! Halten Sie Ihre Hände niemals in den Grill, wenn Sie den Holzkohlebehälter einstellen. Halten Sie Hände und Finger stets vom Hebemechanismus fern.

WARNUNG! Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohle mit frischer Luft in Kontakt kommen.

WARNUNG! Unter Einhaltung eines Sicherheitsabstands vom Grill zusätzliche Holzkohle mithilfe einer Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen auflegen.

WARNUNG! Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen.



VERWENDUNG MIT DREHSPIESS

Montage des Drehspieß-Kits (falls ausgestattet)

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

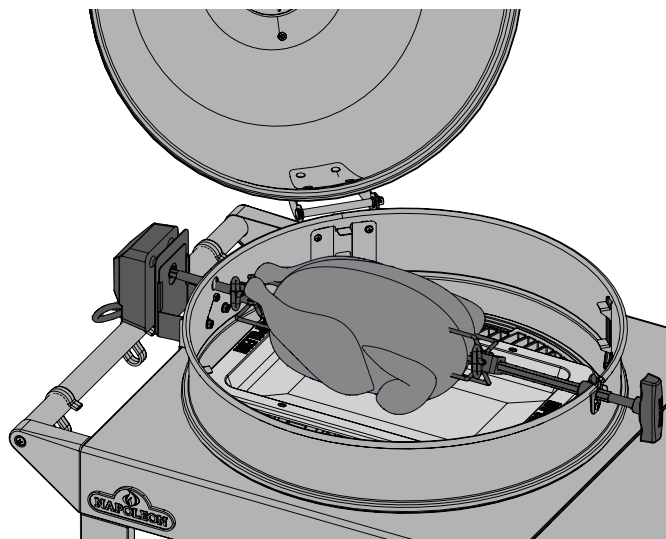
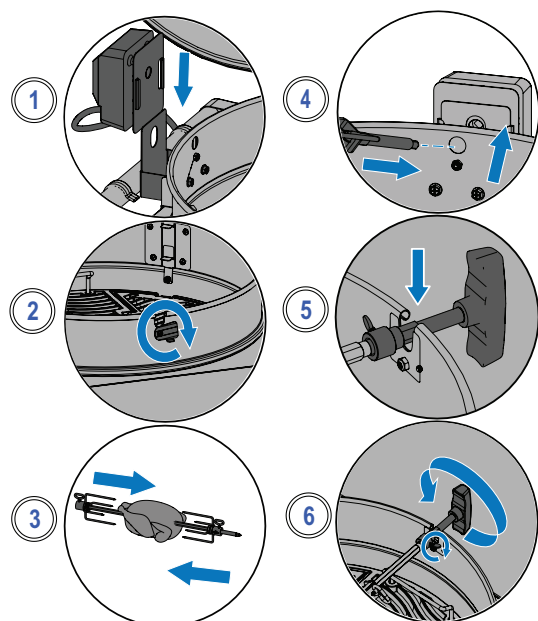
1. Befestigen Sie den Drehspießmotor mit Hilfe der Montagehalterung(en) an der Seite des Grills. Nachdem die Halterung am Grill angebracht wurde, schieben Sie den Drehspießmotor darauf.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel etwas über die Mitte des Spießstabs und befestigen Sie sie dort. Stecken Sie das Fleisch auf die Spießstange und schieben Sie es auf die Gabel. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Spießstabs und drücken Sie sie fest ins Fleisch. Befestigen Sie die Drehspießgabel.
3. Führen Sie das spitze Ende der Spießstange vorsichtig in den Drehspießmotor ein und führen Sie das

gegenüberliegende Ende über die Aufhänger. Die schwere Seite des Fleisches wird natürlich nach unten hängen, stellen Sie daher das Gegengewicht entsprechend ein, um die Last auszugleichen. Ziehen Sie das Gegengewicht so an, dass der Arm nach oben zeigt.

4. Schieben Sie den Stoppring über den Spießstab, bis er das Innere der Haube überschreitet. Dadurch kann sich der Spießstab sicher hin- und herbewegen.
5. Befestigen Sie Stoppring und Spießstabgriff. Platzieren Sie eine Aluchale unter dem Fleisch, um herabtropfendes Fett aufzufangen.



WICHTIG! Tragen Sie beim Umgang mit Teilen des Grills immer Handschuhe.



Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

- Prüfen Sie mit einem Thermometer die Innentemperatur des Fleisches.
- Braten und Geflügel sollten außen braun und innen zart sein.
- Verwenden Sie herabgetropftes Fett zum Begießen und für Saucen.
- Ein Hähnchen von drei Pfund benötigt etwa 1 ½ Stunden bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Beachten Sie die Kapazität Ihres Drehspießmotors. Überlasten Sie ihn nicht.
- Achten Sie darauf, den Grillspieß immer gleichmäßig zu belasten.

So grillen Sie mehrere Hähnchen

1. Binden oder stecken Sie die Flügel am Hähnchenkörper fest.
2. Schieben Sie die Drehspießgabel auf den Spießstab.
3. Spießen Sie das erste Hähnchen so mit dem Spießstab auf, dass es durch die Drehspießgabel gehalten wird. Festziehen.
4. Spießen Sie die nächsten beiden Hähnchen auf dem Spießstab auf und schieben Sie alle eng zusammen.
5. Schieben Sie die zweite Drehspießgabel auf den Spießstab und drücken Sie damit alle Hähnchen eng zusammen. Festziehen.

WUSSTEN SIE DAS?



Sie können die Grillroste entfernen, wenn sie beim Garen größerer Fleischstücke stören.

WARNUNG! Nehmen Sie die Drehspießkomponenten nach dem Grillen auseinander, reinigen Sie sie in warmem Seifenwasser und lagern Sie sie im Haus.

WARNUNG! Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um heiße Drehspießkomponenten anzufassen.



DIE GRILLERLEBNIS-CHECKLISTE

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

☐ Benutzerhandbuch lesen

Stellen Sie sicher, dass Sie das Benutzerhandbuch und alle Sicherheitshinweise gelesen haben.

☐ Aschebehälter reinigen

Achten Sie darauf, dass Sie den Aschebehälter vor dem Grillen reinigen, um Brände und Aufflammen zu vermeiden.

☐ Anzünden von Holzkohle

Öffnen Sie die Lüftungsschlitze an Deckel und Boden jedes Mal vollständig, wenn Sie den Grill anfeuern. Verwenden Sie den Holzkohle-Anzündkamin (nicht im Lieferumfang enthalten), oder legen Sie Anzündwürfel oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser. Beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill lehnen.

☐ Vorheizen und Grillroste reinigen

Bestreichen Sie die gesamte Oberfläche der Grillroste mit Pflanzenfett, NICHT mit gesalzenen Fetten wie Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill vor, um überschüssige Rückstände abzubrennen. Reinigen Sie die Roste mit einer Messingdrahtbürste. Siehe „Reinigungsanleitung“.

HINWEIS: Grillroste aus Edelstahl sind korrosionsbeständig und erfordern weniger Pflege als gusseiserne Roste.

☐ Bereich vorbereiten

Stellen Sie sicher, dass sich alles, was Sie zum Grillen benötigen, z. B. Ihre Utensilien, Gewürze, Soßen und Gerichte, in Reichweite befindet. Lassen Sie Ihr Grillgut niemals unbewacht, da es anbrennen könnte.

☐ Nicht nachsehen und nur einmal wenden

Versuchen Sie, nicht zu häufig den Deckel zu öffnen und nachzusehen, da sonst Hitze entweicht, was Temperatur und Garzeiten beeinträchtigt. Wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal, das gilt insbesondere für Steak und Hühnchen.

☐ Abstand lassen

Lassen Sie auf dem Grill Abstand zwischen dem Grillgut, damit sie es bei Bedarf bewegen können.

☐ Thermometer verwenden

Überprüfen Sie mit einem Thermometer, dass Ihr Essen gar ist. Beachten Sie Temperaturrichtlinien für verschiedene Arten von Fleisch, insbesondere Geflügel.

TIPP FÜR GRILLPROFIS



Holen Sie sich Inspiration für köstliche Gerichte mit den Rezepten und Grilltechniken auf www.napoleon.com und in den Napoleon-Kochbüchern.

TIPP FÜR GRILLPROFIS



Heizen Sie den Grill immer vor, um Rückstände abzubrennen und zu verhindern, dass Lebensmittel am Rost anhaften.

EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE



- Traubenkernöl
- Sonnenblumenöl
- Sojaöl
- Natives Olivenöl extra
- Rapsöl

Sollte keines dieser Öle zur Verfügung stehen, wählen Sie ein Öl oder Fett mit hohem Rauchpunkt aus. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine.

GRILLROSTE AUS GUSSEISEN EINBRENNEN

Dieser Vorgang MUSS vor der ersten Benutzung durchgeführt und bei jeder 3. bis 4. Benutzung wiederholt werden, damit der Zustand der Grillroste erhalten bleibt.

1. Entfernen Sie gusseiserne Roste vom Grill.
2. Reinigen Sie die Roste in warmem Seifenwasser mit einem weichen Lappen. Trocknen Sie sie ab und lassen Sie sie komplett trocknen.
3. Tragen Sie mit einem Silikonpinsel auf beiden Seiten Fett/Öl auf.
4. Heizen Sie das Gerät auf 176 °C -204 °C vor.
5. Legen Sie die Grillroste auf und erhitzen Sie sie für 30 Minuten.
6. Tragen Sie eine zweite Schicht Fett/Öl auf den Grillrosten auf und erhitzen Sie sie erneut für 30 Minuten.
7. Die Grillroste sind jetzt eingebrannt.

HINWEIS: Wenn sich auf den gusseisernen Grillrosten Rost gebildet hat, entfernen Sie diesen mit einem Scheuerschwamm oder einer Messingbürste und wiederholen Sie den Einbrennvorgang.



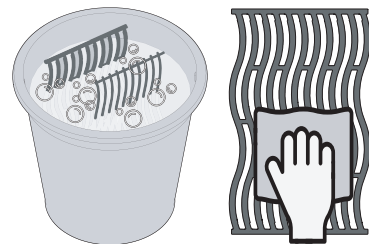
Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle

ESSEN	METHODE GRILLEN	ZUBEREITUNGSDAUER	EMPFEHLUNGEN
 Steak 2,5 cm dick	Direkte Hitze	Blutig – 4 Minuten	Fragen Sie nach durchwachsenen Stücken. Fett ist ein natürlicher Zartmacher und sorgt für saftiges Fleisch.
		Medium – 6 Minuten	
		Gut durch – 8 Minuten	
 Hamburger 1,3 cm dick	Direkte Hitze	Blutig – 4 Minuten	Achten Sie bei den Patties auf eine gleiche Höhe, damit sie gleichzeitig fertig sind. Geben Sie Hickory-Holzspäne auf die Holzkohle, um den Geschmack zu verstärken.
		Medium – 6 Minuten	
		Gut durch – 8 Minuten	
 Hähnchen	Direkte Hitze - 2 Minuten pro Seite	20 – 25 Minuten	Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein zu $\frac{3}{4}$ durch, damit das Fleisch flach auf dem Brenner liegt und gleichmäßig gart. Fügen Sie Holzspäne mit Mesquite-Aroma auf der Holzkohle für zusätzlichen Geschmack.
	Indirekte Hitze - für die restlichen 18-20 Minuten		
 Schweinekoteletts	Direkte Hitze	10-15 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Spare Ribs	Direkte Hitze - 5 Minuten	1.5 - 2 Stunden Häufig wenden	Kaufen Sie magere, fleischige Rippchen. Grillen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt.
	Indirekte Hitze - um Fleisch fertigzugaren		
 Lammkoteletts	Direkte Hitze	25 - 30 Minuten pro Seite	Dickere Stücke ergeben zarteres Fleisch. Schneiden Sie überschüssiges Fett ab.
 Hot dogs	Direkte Hitze	4 – 6 Minuten	Nehmen Sie größere Würstchen und schlitzen Sie sie vor dem Grillen der Länge nach auf

Reinigungsanleitung

Erstmalige Nutzung

1. Spülen Sie die Grillroste von Hand mit mildem Spülmittel, um Herstellungsrückstände zu entfernen. NICHT in der Spülmaschine reinigen.
2. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen, damit keine Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringen kann.

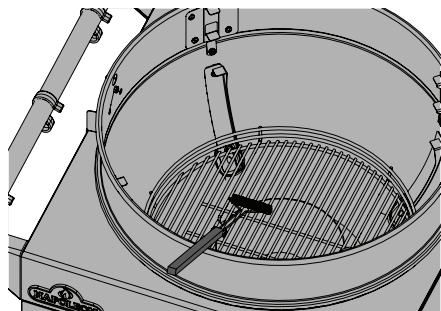


Gussgrillroste

- Brennen Sie Ihre Grillroste ein, damit sie eine Schutzschicht gegen Korrosion erhalten. Siehe Grilltipps – Einbrennen von Grillrosten aus Edelstahl und Gusseisen.

Grillroste aus Stahl

- Grillroste aus Stahl lassen sich reinigen, indem der Grill vorgeheizt und der Rost mit einer Drahtbürste von Rückständen befreit wird.
- Grillroste aus Stahl verfärben sich bei regelmäßigem Gebrauch aufgrund der hohen Temperaturen beim Grillen dauerhaft.



Innenseite des Grills

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste, um losen Schmutz von den Seiten und unter dem Deckel zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Emaille mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Asche zu entfernen.
4. Kehren Sie die Abfälle aus dem Inneren des Grills in die Aschelade.
5. Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen.
6. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.

Entsorgen von Holzkohle und Asche

WARNUNG! Befolgen Sie diese Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig, um sich und Ihr Eigentum vor Schäden zu schützen.

- Vergewissern Sie sich, dass Kohle und Asche vollständig gelöscht sind, bevor Sie sie entfernen.
- Verwenden Sie einen Metallspatel oder eine Schaufel, um Kohlen und Asche vom Grill zu 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.

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



Wenden Sie sich
an den Napoleon-
Kundendienst, um
Ersatzteilempfehlungen zu
erhalten. +31 345-588655.

WARNUNG! Tragen Sie beim Reinigen des Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

WARNUNG! Fettansammlungen können zu Bränden führen.

WARNUNG! Die Reinigung sollte erst erfolgen, wenn der Grill abgekühlt ist, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

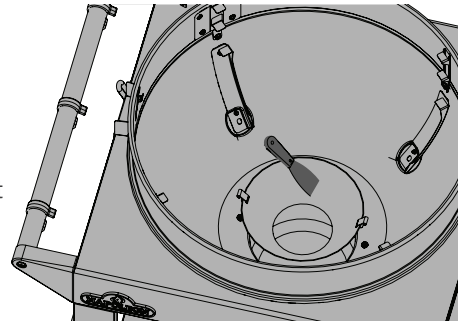
WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist. Keinen Ofenreiniger für die Reinigung des Grills oder Teilen des Grills verwenden. Keinen selbstreinigenden Ofen verwenden, um Grillroste oder andere Teile des Grills zu reinigen. Grill an einer Stelle reinigen, wo die Reinigungslösung nicht zur Beschädigung von Balkonen, Rasen oder Terrassen führen kann.



Wartungsanleitung

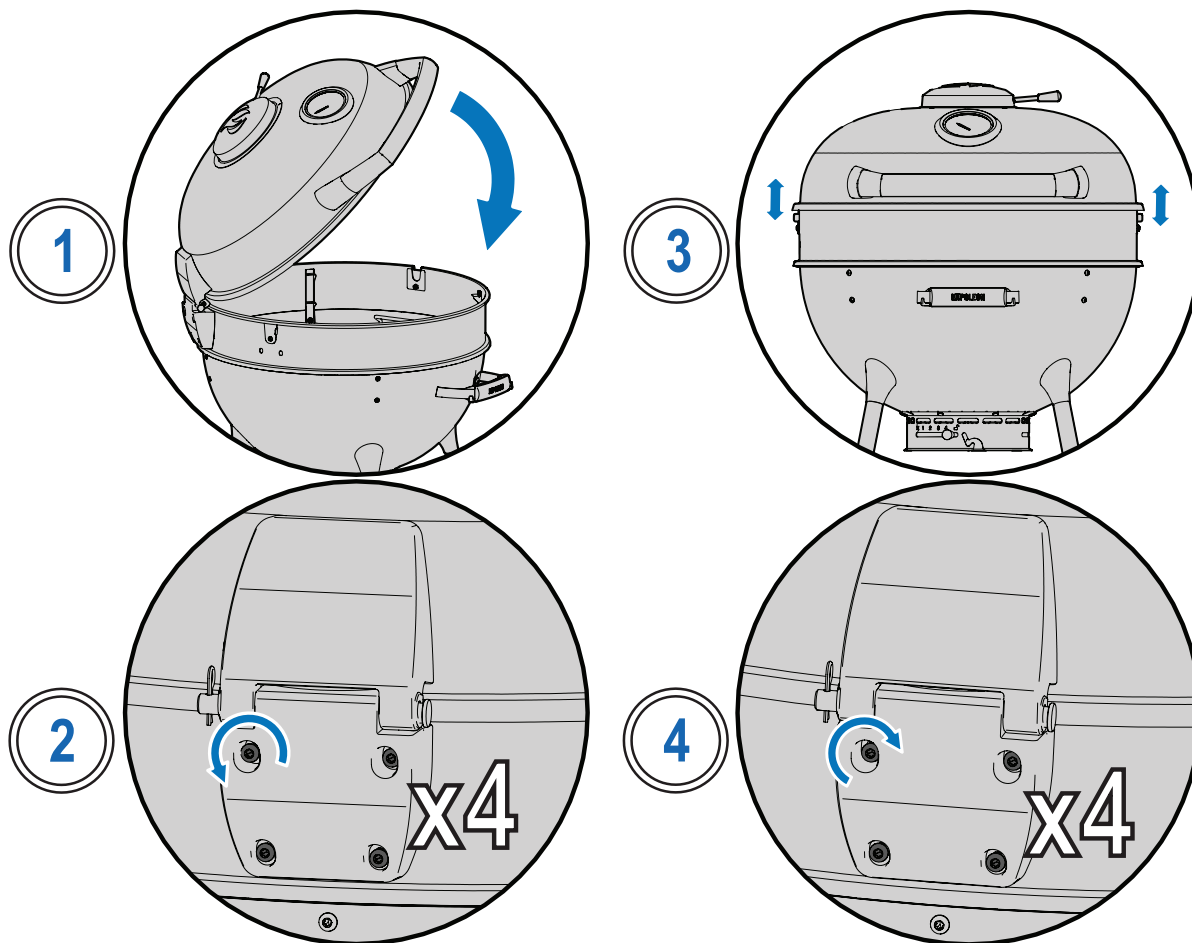
Aschebehälter

- 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.
- Der Aschebehälter sollte mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber ausgekratzt werden. Bürsten Sie alle Rückstände in einen nicht brennbaren Metallbehälter.
- Aschenbehälter/Auffangschale mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen.
- Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



! **IMPORTANT!** Der Aschebehälter und die Fettauffangschale sollten nach jedem Gebrauch geleert werden, wenn der Grill abgekühlt ist.

Einstellung der Scharniere



1. Schließen Sie den Deckel.
2. Lösen Sie die 4 Torx-Schrauben mit dem mitgelieferten T25-Torx-Schlüssel so weit, dass sich das Scharnier leicht nach oben und unten bewegen kann.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel gleichmäßig auf dem Edelstahl-Setzring sitzt.
4. Ziehen Sie die Schrauben mit dem Torx-Schlüssel T25 wieder an.

Aluminiumgussteile

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

Aluminium rostet nicht, aber hohe Temperaturen und Witterungseinflüsse können zu Oxidation der Oberfläche von Gussteilen führen, was wie weiße Flecken aussieht.

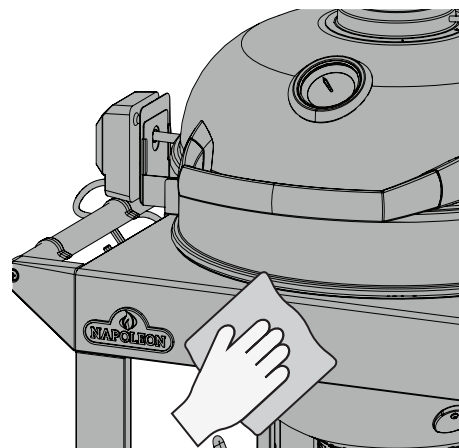
EDELSTAHL IN BESONDEREN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN

Rostfreier Stahl oxidiert oder verfärbt sich unter Einfluss von Chloriden und Sulfiden, insbesondere in Küstenregionen, in warmen und sehr feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Pools und Whirlpools. Die entstehenden Flecken sehen aus wie Rost, lassen sich aber leicht entfernen bzw. verhindern. Reinigen Sie Edelstahl- und Chromoberflächen alle drei bis vier Wochen. Verwenden Sie für die Reinigung warme Seifenlauge.

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

Äußere Grillflächen

- Verwenden Sie nur einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger oder Wasser. Scheuermittel Reiniger oder Stahlwolle zerkratzen die Oberfläche von lackierten, Porzellan-emailierten oder oder rostfreien Teilen Ihres Grills.
- Wischen Sie immer in Richtung der Maserung.
- Gehen Sie mit Porzellan-emailierten Teilen besonders vorsichtig um.
- Die Einbrennlackierung ist glasartig und kann bei Stößen zerspringen. Wenden Sie sich an Ihren Napoleon-Gasgrill-Händler, um Materialien für die Ausbesserung von beschädigtem Email zu erhalten.
- Edelstahlteile verfärben sich mit der Zeit, wenn sie erhitzt werden, und nehmen einen goldenen oder bräunlichen Farbton an. Dies ist normal und hat keine Auswirkung auf die Leistung des Grills.



SICHER IST SICHER!



Tragen Sie bei der Wartung des Grills immer Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

WARNUNG! Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Schläuche, um Teile des Grills zu reinigen.

WARNUNG! Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle auf lackierten, Porzellan- oder Edelstahlteilen Ihres Grills, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führt.

WARNUNG! Grillsauce und Salz können korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.





Fehlerbehebung

Aufflammen und ungleichmäßige Hitze

- Der Grill wird nicht entzündet.
- Niedrige Hitze oder kleine Flamme.

Mögliche Ursachen	Lösung
Ungenügendes Vorheizen.	Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist. (üblicherweise 20 Minuten)
Ungenügende Luftzufuhr.	Lüftungsschlitze öffnen.
Zu wenig Holzkohle.	Der Holzkohlenwanne mehr Holzkohle hinzufügen.
Ungeeignete Position des Holzkohlebehälters.	Heben Sie die Kohlenschale in die höchste Position.
Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche in Aschenbehälter und Auffangschale.	Aschenbehälter und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe „Reinigungsanleitung“.

Abblätternde Farbe

- Die Farbe in Deckel oder Haube scheint abzublättern.

Mögliche Ursachen	Lösung
Fettablagerungen an Innenflächen.	Hier handelt es sich nicht um einen Defekt. Die Oberfläche von Deckel bzw. Haube besteht aus Porzellan oder Edelstahl und kann nicht abblättern. Das, was abblättert, ist verhärtetes Fett, das flockenartig trocknet und herabfällt. Dies lässt sich durch regelmäßige Reinigung vermeiden. Siehe „Reinigungsanleitung“.

WIR SIND FÜR SIE DA!



Napoleon kümmert sich darum, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich wird. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Hilfe benötigen.

Napoleon Presidents 15 Jahre beschränkte Garantie



NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Sie werden von gelernten Handwerkern, denen ihre Arbeit mit großem Stolz erfüllt, montiert. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leakagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

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

Aluminium Gussteile / Edelstahl Grillkammer	15 Jahre
Edelstahl Deckel	15 Jahre
Porzellan-Emaillierter Deckel	15 Jahre
Edelstahl Grillroste	15 Jahre
Edelstahl Hauptrohrbrenner	10 Jahre 100%, der nächsten 5 Jahre 50%
Edelstahl Flammenschutzsätze	5 Jahre 100%, der nächsten 10 Jahre 50%
Porzellan-beschichtete Grillroste	5 Jahre 100%, der nächsten 10 Jahre 50%
Keramik-Infrarotbrenner (ex. Gitter)	5 Jahre 100%, der nächsten 10 Jahre 50%
Sonstige Teile	2 Jahre 100%

*Bedingungen und Beschränkungen

Diese beschränkte Garantie bewirkt eine wie zuvor in der Aufstellung aufgeführte Garantiefrist für jedes bei einem autorisierten NAPOLEON Händler erworbene Produkt und berechtigt den ursprünglichen Käufer, entsprechend den geltenden Bestimmungen hinsichtlich des Komponentenaustauschs innerhalb der Garantiefrist, zu den entweder durch NAPOLEON oder einen autorisierten NAPOLEON Händler zu erbringenden Garantieleistungen. Diese beziehen sich auf den Austausch einer Komponente eines solchen Produkts, das im normalen Privatgebrauch infolge eines Herstellungsfehlers ausfiel. „Abzüglich 50 %“, wie in der Aufstellung genannt, bedeutet, dass die Komponente dem Käufer für den angegebenen Zeitraum mit 50 % Rabatt auf den regulären Verkaufspreis der Komponente angeboten wird. Diese beschränkte Garantie umfasst weder Zubehör noch Extrateile.

Um Missverständnissen vorzubeugen, „normaler Privatgebrauch“ eines Produkts bedeutet, dass das Produkt durch einen lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer in Übereinstimmung mit der dem Produkt beigelegten Installationsanleitung sowie allen lokalen und nationalen Bauverordnungen und Feuerschutzbestimmungen installiert wurde, dass es ordnungsgemäß gepflegt wurde und dass es nicht als Gemeinschaftsvorrichtung oder gewerblich genutzt wurde.

„Ausfallen“ beinhaltet nicht: übermäßige Hitzeerzeugung; Erlöschen der Flammen infolge von Umgebungsbedingungen wie starkem Wind oder unzureichender Luftzirkulation; Kratzer; Beulen; Rostbildung; Abnutzung von aufgetragenen Lackierungen und Plattierungen; durch Hitzeeinwirkung, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder UV-Bestrahlung verursachte Verfärbung; Beschädigung porzellan-emaillierter Teile oder Schäden, die verursacht wurden durch unsachgemäße Nutzung, Unfall, Hagel, Fettbrand, mangelnde Pflege, widrige Umgebungseinflüsse wie Salz oder Chlor, Umbau, Nachlässigkeit oder installierte

Teile von anderen Herstellern. Sollten sich während der gewährten Garantiefrist Teile so sehr abnutzen, dass die Nutzung nicht mehr möglich ist (durchgerostet oder -gebrannt), werden die entsprechenden Ersatzteile bereitgestellt.

NAPOLEON ist gemäß dieser beschränkten Garantie einzig für die Ersatzkomponente verantwortlich. Unter keinen Umständen wird NAPOLEON Verantwortung übernehmen für Installation, Arbeitskräfte oder jegliche andere Kosten im Zusammenhang mit der Installation eines im Garantiefumfang enthaltenen neuen Teils; für Neben-, Folge- oder indirekte Schäden oder für Fracht, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

Diese beschränkte Garantie gilt in Ergänzung zu jeglichen Rechten, die Ihnen laut den örtlichen Gesetzen zustehen. Folglich erlegt diese beschränkte Garantie NAPOLEON keine Verpflichtung dahingehend auf, Einzelteile vorrätig zu halten. Auf der Grundlage der Einzelteilverfügbarkeit kann sich NAPOLEON nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen entbinden, indem dem entsprechenden Kunden eine anteilige Gutschrift beim Kauf eines neuen Produkts gewährt wird. Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON in Bezug auf diese beschränkte Garantie nach eigenem Ermessen von allen Verpflichtungen hinsichtlich dieser Garantie vollständig entbinden, indem dem ursprünglichen und ein Garantieanspruch zustehenden Käufer der Großhandelspreis eines jeden im Garantiefumfang enthaltenen aber defekten Einzelteils erstattet wird.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen bei NAPOLEON sind der Kaufvertrag oder eine Kopie dessen sowie die Serien- und Modellnummer erforderlich.

NAPOLEON ist das Recht vorbehalten, durch einen damit beauftragten Vertreter jedes Produkt oder Teil prüfen zu lassen, bevor einem Garantieanspruch stattgegeben wird. Sie müssen sich an den NAPOLEON Kundendienst oder einen autorisierten NAPOLEON Händler wenden, um von der angebotenen Garantie profitieren zu können.



www.napoleon.com



PARRILLAS DE CARBÓN

Manual de usuario

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 Y
PRO18K-LEG-3, NK22K-LEG-3 Y NK18K-LEG-3

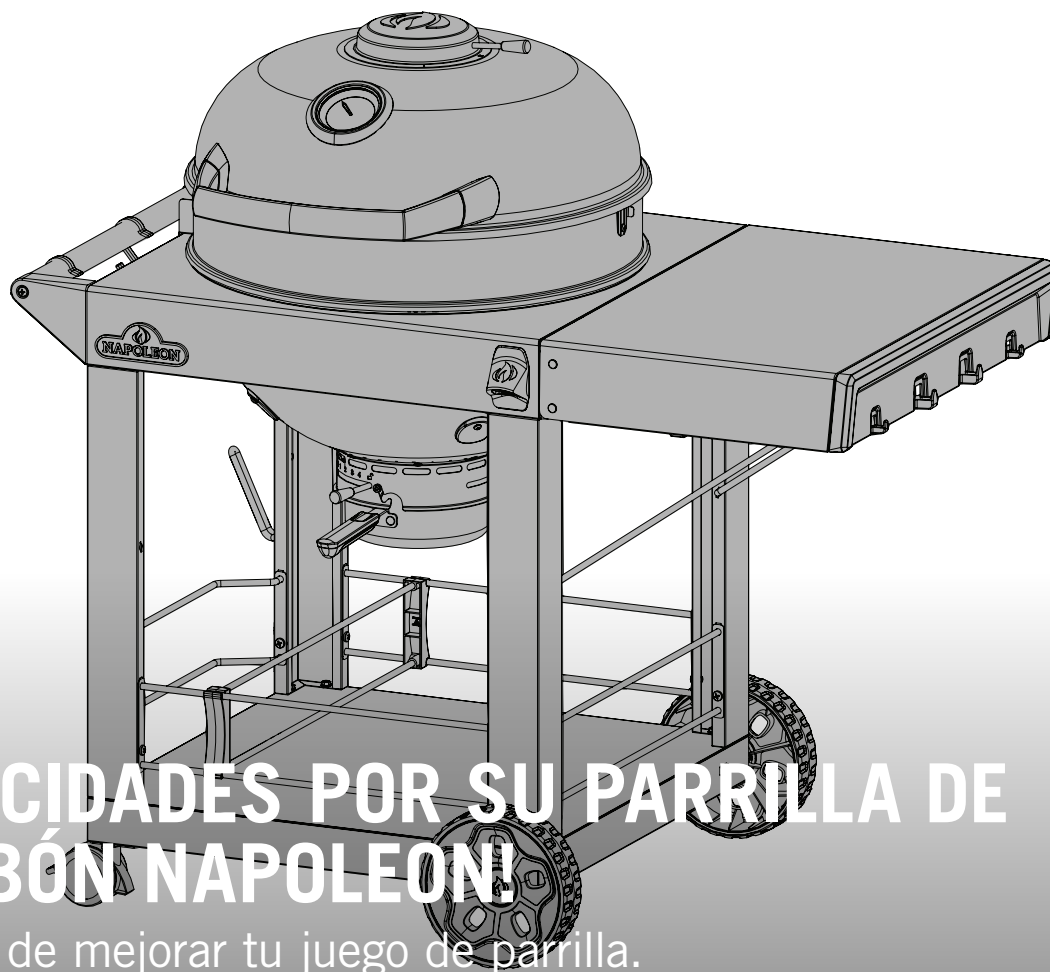
Las parrillas ilustradas en este manual pueden
diferir del modelo adquirido.

¡Queremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña

★★★★★ y registrar su parrilla.

Aplicar número de serie



¡FELICIDADES POR SU PARRILLA DE CARBÓN NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilla.

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA CON LA PARRILLA SEA MEMORABLE Y SEGURA.

Por favor lea y siga este manual de usuario antes de usar su parrilla para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas de la parrilla antes de usarla.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRO RECINTO CERRADO.

¡PELIGRO!

- La combustión del carbón emite monóxido de carbono.
- No queme carbón ni utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable como casas, garajes, tiendas de campaña, vehículos, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
- Apague cualquier llama abierta.



ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones "ENCENDIDO" de este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerta a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies.
Supervise a los niños pequeños cerca de la parrilla.

AVISO AL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para referencia futura.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.



¡Bienvenido a Napoleón!

LA SEGURIDAD ANTE TODO



ADVERTENCIA Información general

No utilice alcohol, gasolina u otros líquidos muy volátiles para encender o volver a encender el carbón. Utilice SÓLO encendedores que cumplan la norma EN 1860-3. Antes de encender el carbón, asegúrese de haber eliminado todos los líquidos que se hayan escurrido por la parte inferior de la parrilla.



¡AVISO! Instalación y montaje

Monte esta parrilla exactamente como se indica en la guía de montaje. Si la parrilla fue ensamblada en la tienda, revise las instrucciones de ensamblaje para asegurarse de que fueron realizadas correctamente.

Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos de recreo y/o embarcaciones.

No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia.



¡AVISO! Operación

Lea todo el manual de usuario antes de operar esta parrilla de carbón.

NO opere la unidad en ninguna área de construcción con materiales combustibles.

Siga atentamente las instrucciones de iluminación.

No utilizar en interiores.

Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos.

Esta parrilla se calentará mucho. No la mueva durante el funcionamiento.



¡AVISO! Almacenamiento y desuso

Almacenar al aire libre en un espacio bien ventilado y alejado de niños y animales domésticos.

Después de su uso, el líquido de arranque de carbón debe taparse y guardarse a una distancia segura de la parrilla, al menos 7,6 m (25 pies).



CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón! 75

La seguridad ante todo

Características completas del sistema 76

Cómo empezar 78

Prácticas operativas seguras adicionales

Prácticas de funcionamiento seguro para encender el carbón

Operación 79

Encender la parrilla

Instrucciones para asar

Cómo utilizar el asador

Lista de comprobación de la experiencia de asar a la parrilla

Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido

Guía de la parrilla de carbón 85

Instrucciones de limpieza 86

Instrucciones de mantenimiento 87

Solución de problemas 89

Garantía 90



1-866-820-8686
+31 345 588655



grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Características completas del sistema

La tapa **Lift Ease™** de porcelana ahorra espacio y cuenta con el medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

Los orificios de ventilación controlan la velocidad de combustión para que pueda elegir entre calor de alta intensidad, asado lento o ahumado.

Sólida construcción de acero inoxidable.

Recogedor de cenizas hecho de acero, con opción extraíble, de gran capacidad y con sistema superior de control de aire.

Ruedas de bloqueo fácil para fijar con seguridad la parrilla en su posición.

Grandes y emblemáticas parrillas de cocción de hierro fundido con rejillas de cocción **WAVE™** para obtener esas marcas distintivas de sellado.

Tres ajustes de altura para una cocción versátil y precisa.

Difusor de calor de acero inoxidable.

Estante lateral plegable y ganchos para herramientas integrados recubiertos con pintura en polvo.

Abrebotellas integrado cerca de la zona de parrilla.

Práctica zona de almacenamiento con separador deslizante.



Las parrillas ilustradas en este manual de usuario pueden diferir del modelo que usted adquirió.

Modelo destacado: PRO22K-CART-3

La tapa **Lift Ease™** de porcelana ahorra espacio y cuenta con el medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

Tapa abatible ergonómica para un manejo seguro en toda la superficie de cocción.

Rejillas de cocción abatibles de hierro fundido con tres ajustes de altura.

Difusor de calor de acero inoxidable.

Bisagra ajustable de aluminio fundido.

Anillo inoxidable listo para asar con rejillas de cocción de varias posiciones de altura.

Mango robusto, sirve también de portaherramientas.

Tapa y cuenco de porcelana negra de gran espesor.

Recogedor de cenizas extraíble de acero de gran capacidad con sistema superior de control de aire.

Práctico estante de almacenamiento de grueso calibre.

Cuatro patas de acero inoxidable, resistentes y con grandes ruedas para moverse en cualquier tipo de terreno.

7" para modelos de 18"
8" para modelos de 22"



Las parrillas ilustradas en este manual de usuario pueden diferir del modelo que usted adquirió.

Modelo destacado: PRO22K-3

Cómo empezar



PELIGRO / ¡AVISO! Advierte de un peligro que puede provocar un incendio, una explosión, la muerte o lesiones físicas graves.



ADVERTENCIA / ¡PRECAUCIÓN! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡ATENCIÓN! Superficie caliente.



Información importante

PRÁCTICAS OPERATIVAS SEGURAS ADICIONALES

- Esta parrilla debe almacenarse al aire libre en un área bien ventilada y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, porche, pérgola o cualquier área cerrada.
- No utilice esta parrilla bajo ningún tipo de construcción elevada, como cubiertas de tejados, cocheras, toldos o aleros.
- La parrilla debe estar sobre un suelo seguro y nivelado en todo momento.
- No encienda el carbón con la tapa cerrada.
- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
- Mantenga la tapa cerrada durante el periodo de precalentamiento.
- No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de la parrilla caliente.
- No permita que los niños se suban al interior o a la parrilla.
- El mantenimiento sólo debe realizarse cuando la parrilla esté fría.
- Deje siempre que la parrilla se enfríe completamente antes de manipularla.
- No utilice los estantes laterales para guardar encendedores, cerillas o cualquier otro combustible.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados del agua o de superficies calientes.
- Mantenga las aberturas ventiladas de la caja libres y limpias de residuos en todo momento.
- El cenicero/engrasador debe estar colocado cuando se utilice el grill.
- Limpie el depósito de cenizas/grasa con regularidad para evitar acumulaciones que puedan provocar incendios provocados por la grasa.
- Retire el carbón y las cenizas de la parrilla y guárdelos en un recipiente metálico incombustible lleno de agua. Dejar reposar en recipiente metálico 24 horas antes de desechar.
- Para evitar la formación de moho, deje las rejillas de ventilación superior e inferior ligeramente abiertas cuando almacene el producto durante periodos prolongados.
- No utilice agua para controlar las llamaradas o apagar las brasas. Puede dañar el acabado de su parrilla.
- Cierre ligeramente las rejillas de ventilación de su parrilla para controlar las llamaradas. Cierre completamente todas las rejillas de ventilación y la tapa para extinguir las brasas/el fuego.
- Mantenga siempre una distancia mínima a materiales combustibles de 0,914 m (3') a la parte trasera y a los lados de la parrilla.

PRÁCTICAS DE FUNCIONAMIENTO SEGURO PARA ENCENDER EL CARBÓN

- Sólo para uso exterior.
- No encienda el carbón a menos que esté colocado sobre una rejilla de carbón firme y nivelada, y la parrilla de carbón esté sobre una superficie firme, nivelada y no combustible.
- No encienda el carbón sobre ninguna superficie combustible a menos que esté completamente fría.
- No utilice líquido para encendedores, gasolina ni carbón autoencendido para encender el carbón.
- Recomendamos el uso del iniciador de carbón para encender el carbón en estas parrillas.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule el iniciador de carbón.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del iniciador de carbón en todo momento.
- No utilice el iniciador de carbón con vientos fuertes.
- No deje el iniciador de carbón desatendido mientras esté en uso.
- No utilice nunca el iniciador de carbón para un uso distinto del previsto.
- No utilice el iniciador de carbón para preparar alimentos.
- Extreme las precauciones al verter carbón caliente fuera del iniciador de carbón.

¡ATENCIÓN! El líquido vegetal para encender el carbón nunca debe añadirse a carbones calientes o templados.

¡ATENCIÓN! No retire las cenizas de la parrilla hasta que todo el carbón esté completamente quemado y apagado. Deje que se enfríe.

¡ATENCIÓN! No mueva la parrilla cuando esté en funcionamiento y caliente.





Operación

ENCENDER LA PARRILLA

¿Es la primera vez? Realizar un Burn-off

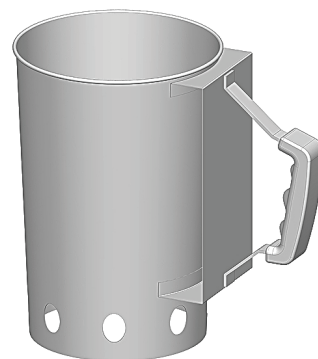
Añada combustible a la parrilla y manténgala al rojo vivo durante 30 minutos con la tapa y las rejillas de ventilación de la base completamente abiertas. Es normal que la parrilla desprenda olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe a la "quemadura" de las pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse.

Utilice el iniciador de carbón (no incluido) y siga las instrucciones incluidas en el manual, o coloque cubitos de mechero o papel de periódico ligeramente arrugado sobre y alrededor del deflector de aire.

Coloque el carbón en una pila en forma de cono en el centro de la unidad (método de cocción directa), o las cestas de carbón opcionales (método indirecto). **NOTA:** No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

Cómo utilizar el iniciador de carbón vegetal

1. Ver "**Prácticas de funcionamiento seguro del iniciador de carbón**" para conocer las mejores prácticas sobre cómo utilizar el iniciador de carbón de forma segura.
2. Dé la vuelta al iniciador de carbón.
3. Arruge dos hojas enteras de periódico e insértelas en el fondo de la carbonera.
4. Gire el iniciador de carbón hacia arriba y colóquelo en el centro de la parrilla de carbón.
5. Añada la cantidad adecuada de carbón, pero no llene demasiado.
6. Encienda una cerilla e introdúzcala en uno de los orificios de ventilación inferiores para encender el periódico.
7. Use guantes protectores (protección térmica mínima clase II, DIN EN 407). Cuando la capa superior de carbón tenga una ligera capa de ceniza gris, vierta con cuidado el carbón caliente sobre la parrilla de carbón (método de cocción directa), o colóquelo en las cestas de carbón (método indirecto).
8. Una vez colocado el carbón caliente en la parrilla, distribúyalo uniformemente con unas pinzas de mango largo y resistente al calor.



¡AVISO! No se incline sobre la parrilla cuando encienda el carbón.

¡AVISO! Se puede utilizar líquido de arranque para encender el carbón, pero no es el método preferido. Puede ensuciar las superficies y dejar un sabor químico en los alimentos si no se consume completamente antes de cocinarlos.



Ventilación inferior operativa y cubo de cenizas

Las rejillas de ventilación de las parrillas cubiertas suelen dejarse abiertas para permitir la entrada de aire. El aire aumenta la temperatura de combustión de las brasas.

Puede regular la velocidad de combustión del carbón moviendo la palanca de ventilación hacia la derecha (Abierto) o hacia la izquierda (Cerrado).

Cerrar las rejillas de ventilación parcial o totalmente ayudará a enfriar las brasas.

No cierre completamente los orificios de ventilación ni el orificio de ventilación de la tapa a menos que esté intentando enfriar o apagar una llama.

El cubo de cenizas puede retirarse cuando sea necesario durante y después del funcionamiento para eliminar los depósitos de carbón. Ver **"Eliminación del carbón vegetal y las cenizas"** en las **"Instrucciones de limpieza"**.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Utilice manoplas de barbacoa o almohadillas calientes para proteger las manos mientras cocina o ajusta las rejillas de ventilación.

Funcionamiento de los respiraderos de la chimenea

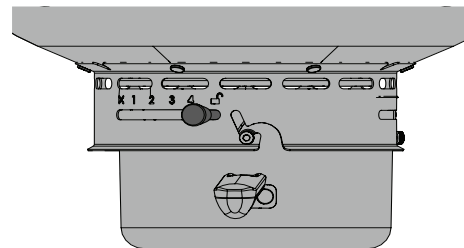
La ventilación de la chimenea se utiliza para controlar la temperatura interna de la parrilla. Suele dejarse abierta para que salga el humo y ajustar la temperatura de la parrilla cuando la tapa está cerrada.

Puede regular la temperatura de la parrilla moviendo la palanca de ventilación hacia la derecha (Cerrado) o hacia la izquierda (Abierto).

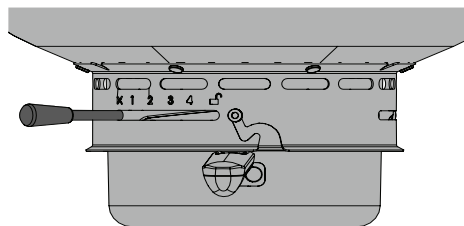
¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Lo mejor es controlar la temperatura utilizando los diferentes ajustes de la rejilla de ventilación inferior. La rejilla de ventilación superior debe estar completamente abierta o cerrada.

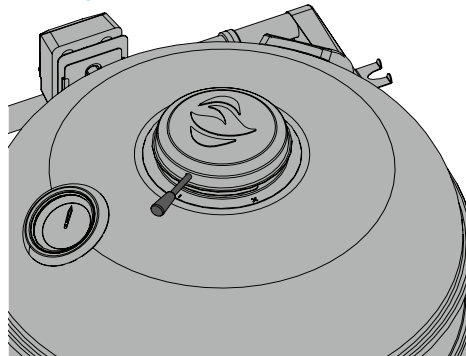
ABIERTO



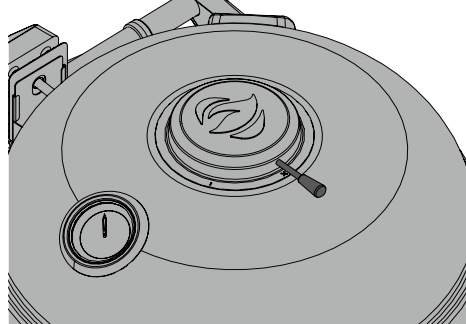
CERRADO



ABIERTO



CERRADO



¡AVISO! Lleve siempre guantes protectores cuando utilice el iniciador de carbón para su parrilla.

¡AVISO! No colocar en lugares ventosos. Los vientos fuertes afectan negativamente al rendimiento de cocción de la parrilla.



INSTRUCCIONES PARA ASAR

Asar a la parrilla con carbón vegetal

El carbón es la forma tradicional de cocinar que produce sabores fabulosos. Las briquetas incandescentes emiten energía infrarroja a los alimentos que se están cocinando, lo que tiene muy poco efecto desecante. Los jugos o aceites que se escapan de los alimentos gotean sobre el carbón y se vaporizan en humo, dando a los alimentos su delicioso sabor a la parrilla. La parrilla de carbón Napoleón produce un calor abrasador para conseguir filetes, hamburguesas y otras carnes más jugosas y sabrosas. Para conocer los tiempos y consejos de cocción, consulte la **"Guía para asar a la parrilla de carbón"**. Como regla general, utilice unas 50 briquetas para cocinar 1 kg (2 lb) de carne, o 100 briquetas para cocinar 2 kg (4 lb) de carne. Si se cocina durante más de 30 ó 40 minutos, deben añadirse más briquetas al fuego. Cuando haga frío, necesitará más briquetas para alcanzar las temperaturas de cocción ideales. Los tiempos de cocción más largos requerirán carbón adicional. Tenga cuidado al añadir carbón a la parrilla. Las llamas pueden estallar cuando las brasas entran en contacto con el aire fresco. Apártese a una distancia segura y utilice una pinza de cocina de mango largo resistente al calor para añadir las briquetas de carbón. Se puede conseguir un sabor ahumado adicional añadiendo virutas de ahumado, que están disponibles en una variedad de sabores a través de su distribuidor Napoleón.

Uso del carbón vegetal

Las recomendaciones de carbón vegetal son aproximadas.

Los tiempos de cocción más largos requieren más carbón.

Modelo	Método de cocción	Recomendación de peso del carbón vegetal en trozos	Br. Recomendación de carbón vegetal (MÁXIMO DE piezas)	Carbón vegetal adicional +1hora
PRO18K / NK18K	Asado directo	0.80 kg	40	8 por lado
PRO22K / NK22K	Asado directo	0.98 kg	50	8 por lado
	Asado indirecto	0.49 kg	25 por lado	8 por lado

SEGURIDAD ANTE TODO

Nunca cubra más del 75% de la superficie de cocción de cualquier quemador principal o lateral con cualquier metal sólido (por ejemplo, planchas o sartenes).

¿LO SABÍAS?

A ambos lados de la rejilla de cocción hay unas solapas que dan acceso a la parrilla de carbón (si procede).

¡AVISO! El cenicero debe estar en su sitio durante el encendido y en cualquier momento durante su uso.

¡AVISO! Una vez encendida, no añada nunca más líquido de arranque a la parrilla. Guarde la botella a una distancia mínima de 7,6 m de la parrilla cuando esté en funcionamiento. Una vez encendido el carbón, no se necesita más líquido.

¡AVISO! Tenga cuidado al añadir carbón a la parrilla. Las llamas pueden estallar cuando las brasas entran en contacto con el aire fresco. Aléjese a una distancia prudencial y utilice pinzas de cocina de mango largo y resistentes al calor para añadir más carbón.

Uso del grill

- Recomendamos precalentar el grill con la tapa cerrada durante unos 20 minutos.
- El carbón estará listo cuando tenga una ligera capa de ceniza gris.
- Los alimentos cocinados durante periodos cortos, como el pescado y las verduras, pueden asarse con la tapa abierta.
- Cocinar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y uniformes que reducirán el tiempo de cocción y cocinarán los alimentos de manera más uniforme. **NOTA:** Para minimizar la pérdida de calor al comprobar la temperatura de los alimentos, utilice las puertas de la sonda de temperatura situadas en la parte lateral del aparato.
- Cuando cocine carne muy magra, como pechuga de pollo o carne magra de cerdo, puede untar las rejillas con aceite antes de precalentar para evitar que se pegue.
- Cocinar la carne con un alto contenido en grasa puede provocar brotes. Recorte la grasa o reduzca la temperatura para evitarlo.
- Si se produce una llamarada, aleje los alimentos de las llamas y reduzca el calor (reduzca la abertura de ventilación). Deje la tapa abierta hasta que se controle el brote.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.

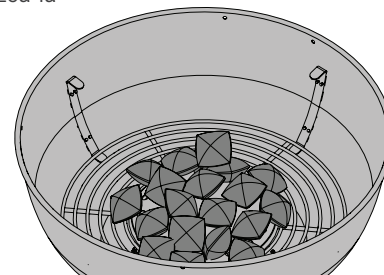
Asado directo

Este método se utiliza a menudo para chamuscar o cocinar alimentos durante poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos en las rejillas de cocción directamente sobre el fuego.

Sofría la carne primero para atrapar los jugos y el sabor.

Baje la temperatura del grill para terminar la cocción a su gusto.

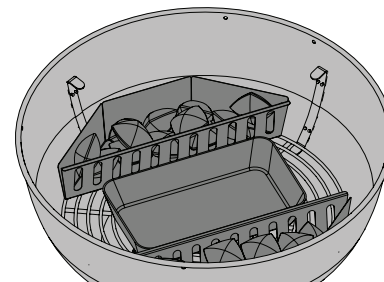


Asado indirecto

Este método utiliza temperaturas más bajas y hace circular el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lenta y uniformemente. Utilice este método para cocinar cortes de carne más grandes, o alimentos propensos a las llamaradas como el asado, el pollo o el pavo.

Coloque los alimentos en la rejilla de cocción donde no haya llamas.

Si se asa a una temperatura más baja y se cocina más despacio, la carne queda más tierna.



Ajuste de la altura de la rejilla

Nota: Sólo PRO22K y PRO18K.

La altura de la rejilla de cocción puede ajustarse a 3 niveles diferentes para adaptarse a las necesidades de cocción. Se puede ajustar levantando y girando la rejilla de cocción en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario mientras se utilizan las asas.

El nivel más bajo es el mejor para asar (está más cerca de las brasas).

El medio para una cocción estándar.

El nivel más alto es el mejor para la cocción lenta o para mantener la comida caliente dejando la tapa abierta.

¡CUIDADO! No ajuste la rejilla de cocción mientras esté en funcionamiento o caliente.

¡AVISO! No coloque nunca las manos en el interior de la parrilla cuando ajuste la bandeja de carbón. Mantenga las manos y los dedos alejados del mecanismo de elevación en todo momento.

¡AVISO! Tenga cuidado al añadir carbón a la parrilla. Las llamas pueden estallar cuando las brasas entran en contacto con el aire fresco.

¡AVISO! Apártese a una distancia prudencial y utilice pinzas de cocina de mango largo y resistentes al calor para añadir más carbón.

¡AVISO! Nunca deje brasas y cenizas sin vigilancia en la parrilla.

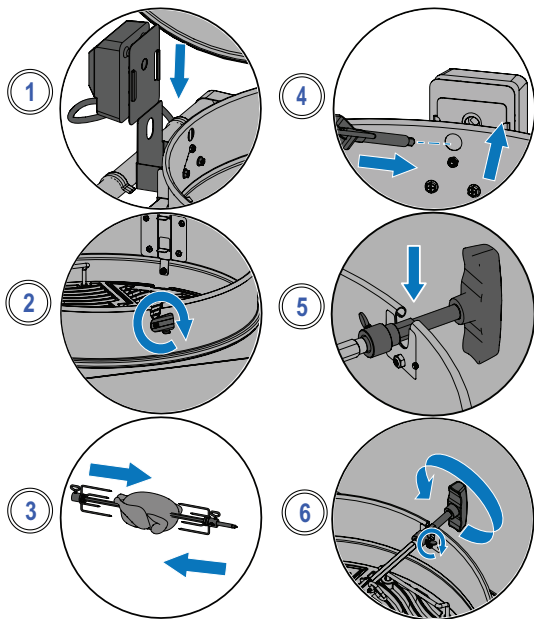


CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

Montaje del kit del asador (si está equipado)

Nota: Sólo PRO22K y PRO18K.

1. Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando el/los soporte(s) de montaje. Una vez fijado el soporte a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
2. Deslice la primera horquilla del asador justo por el centro de la varilla del asador y apriétela en su sitio. Ensarte la carne en la varilla del espetón y empuje la carne hacia el tenedor. Deslice la segunda horquilla del asador en el extremo opuesto de la varilla del asador e introduzca la horquilla en la carne hasta que quede bien sujeta. Apriete la horquilla en su sitio y, a continuación, deslice el contrapeso sobre la varilla de asta.



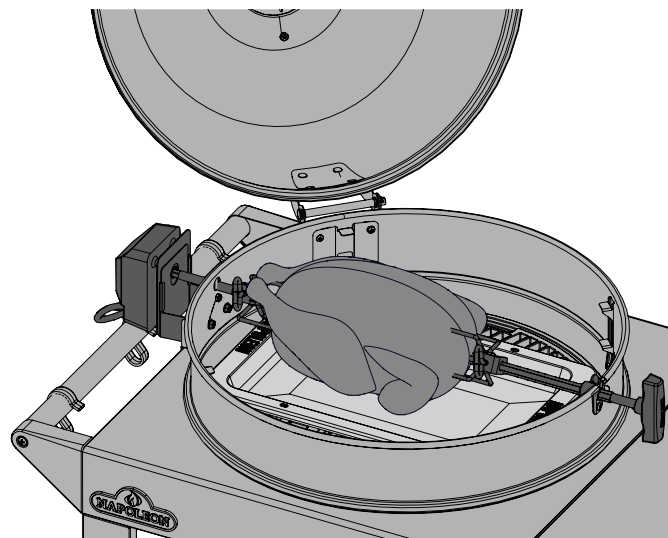
Consejos sobre el uso del asador:

- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y quedar tiernos por dentro.
- Utilice los jugos de cocción para rociar y hacer salsas.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 ½ horas a fuego medio a alto.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor de su asador. Nunca sobrecargue su equipo.
- Asegúrese de colocar siempre una carga equilibrada en el asador.

3. Introduzca con cuidado el extremo puntiagudo de la varilla del asador a través de la abertura del recipiente inferior y en el motor del asador. Coloque el extremo opuesto a través de las perchas. El lado pesado de la carne colgará naturalmente hacia abajo, por lo tanto, ajuste el contrapeso en consecuencia para equilibrar la carga. Apriete el contrapeso con el brazo hacia arriba.
4. Deslice el casquillo de tope sobre la varilla de asta hasta que sobrepase el interior del capó. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla.
5. Apriete el casquillo de tope y el mango de la varilla de escupir. Coloque un plato de metal debajo de la carne para recoger los goteos.



IMPORTANTE: Utilice siempre guantes para manipular los componentes del grill.



Cómo cocinar varios pollos

1. Atar o ensartar las alas en el cuerpo de los pollos.
2. Deslice la horquilla del asador en la varilla del asador.
3. Enrosque el primer pollo en la varilla del asador hasta que quede sujeto por la horquilla del asador. Luego, apriete.
4. Ensarte los 2 pollos siguientes en la varilla para que todos estén juntos.
5. Deslice el segundo tenedor para asar en la varilla del asador y presione hasta que los 3 pollos queden bien apretados.

¿SABÍAS QUE...?



Puede retirar las rejillas de cocción si interfieren con la cocción de cortes de carne más grandes.

¡AVISO! Desmonte los componentes del asador cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en un lugar cerrado.

¡AVISO! Utilice guantes resistentes al calor para manipular los componentes calientes del asador.



LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE ASAR A LA PARRILLA

Consulta esta lista cada vez que cocines a la parrilla

☐ Lea el manual de usuario

Asegúrese de haber leído el manual de usuario y todas las instrucciones de seguridad.

☐ Limpiar el recipiente de la ceniza

Limpie siempre el cenicero antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

☐ Iluminación carbón vegetal

Abra completamente la rejilla de ventilación de la tapa y la base cada vez que encienda la parrilla. Utilice el iniciador de carbón (no incluido), o coloque cubitos de mechero o papel de periódico ligeramente arrugado sobre y alrededor del deflector de aire. No se incline sobre la parrilla cuando encienda el carbón.

☐ Precalienta y limpia las rejillas

Cubra toda la superficie de las rejillas con manteca vegetal NO con grasas saladas como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla para quemar el exceso de residuos. Limpie las rejillas con un cepillo de alambre de latón. Consulte "Instrucciones de limpieza".
NOTA: Las rejillas de cocción de acero inoxidable son duraderas y resistentes a la corrosión y requieren menos condimento y mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

☐ Área de preparación

Asegúrese de que todo lo que necesita para asar, como utensilios, condimentos, salsas y platos, esté a su alcance. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.

☐ No espíes y voltea los alimentos una sola vez

Procura no abrir la tapa y mirar demasiado, o el calor se escapará y desajustará la temperatura y los tiempos de cocción. Dale la vuelta a la comida sólo una vez, especialmente al filete y al pollo.

☐ Dejar espacio

Deje algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para poder moverlos si es necesario.

☐ Utilizar un termómetro

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Siga las directrices sobre temperaturas adecuadas para todos los tipos de carne, especialmente la de ave.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Para crear deliciosas comidas y consultar técnicas de asado, inspírate en las recetas que podrás encontrar en www.napoleon.com o en los libros de cocina Napoleón.

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Precaliente siempre la parrilla antes de cocinar, para quemar los restos y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.

¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de girasol
- Aceite de pepitas de uva
- Aceite de soja
- Aceite de oliva extra virgen
- Aceite de canola

Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.

CÓMO SAZONAR LAS PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

Este procedimiento **DEBE** realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las rejillas como nuevas.

1. Retire las rejillas de hierro fundido de la parrilla.
2. Lavar las rejillas con agua tibia jabonosa y un paño suave. Seque con palmaditas y deje que las rejillas se sequen por completo.
3. Aplique la grasa/aceite uniformemente con un pincel de silicona por ambos lados.
4. Precaliente el aparato a 176°C - 204°C (350°F - 400°F).
5. Instale las rejillas de cocción y cocine durante 30 minutos.
6. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite en las rejillas de cocción y siga cocinando durante 30 minutos más.
7. Las rejillas ya están curadas. **NOTA:** Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con un estropajo o un cepillo de latón y repita el proceso de curado.



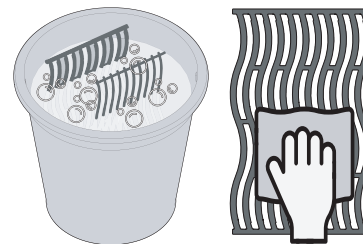
Guía de la parrilla de carbón

ALIMENTACIÓN	MÉTODO DE ASADO	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Bistec 2,54 cm de grosor	Calor directo	Sellado / A la inglesa - 4 minutos	Pida grasa entreverada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
		Término Medio - 6 minutos	
		Bien cocido - 8 minutos	
 Hamburguesa ½ pulgada (1,27 cm) de grosor	Calor directo	Sellado / A la inglesa - 4 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Añada astillas de nogal al carbón para darle más sabor.
		Término Medio - 6 minutos	
		Bien cocido - 8 minutos	
 Pollo	Calor directo - aprox. 2 minutos por lado	20 - 25 minutos	Corta ¾ de la articulación que une el muslo y la pierna para que la carne quede plana en el quemador y se cocine uniformemente. Añada astillas de mezquite al carbón para darle más sabor.
	Calor indirecto - durante los 18-20 minutos restantes		
 Chuletas de cerdo	Calor directo	10-15 minutos cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quite el exceso de grasa.
 Costillas	Calor directo - 5 minutos	1.5 - 2 horas girando a menudo	Elija costillas de carne magra. Ase hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
	Calor indirecto - para terminar		
 Chuletas de cordero	Calor directo	25 - 30 minutos cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quite el exceso de grasa.
 Perros calientes	Calor directo	4 - 6 minutos	Seleccione las salchichas más grandes y haga una incisión longitudinal antes de asar a la parrilla.

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave las rejillas a mano con agua y jabón suave para vajillas para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Enjuáguelo bien con agua caliente y séquelo completamente con un paño suave para evitar que penetre humedad en la fundición.

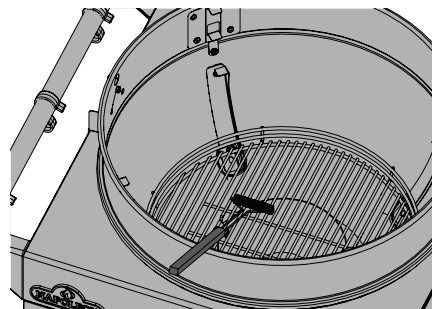


Rejillas de hierro fundido

- Sazone sus rejillas para añadir una capa protectora que evite la corrosión Ver Consejos para asar a la parrilla - **Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido.**

Rejillas de acero

- Las parrillas de acero pueden limpiarse precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar los residuos.
- Las rejillas de acero se decoloran permanentemente con el uso regular debido a las altas temperaturas que se alcanzan al asar.



Interior de la parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Utilice un cepillo de alambre de latón para limpiar los residuos sueltos de los laterales y de debajo de la tapa.
3. Raspe todo el esmalte con una espátula de plástico o un rascador. Utilice un cepillo de alambre para eliminar la ceniza.
4. Barre los residuos del interior de la parrilla y deposítelos en el cajón de las cenizas.
5. Lave el interior de la parrilla con un detergente suave y agua.
6. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Eliminación del carbón vegetal y las cenizas

¡AVISO! Siga cuidadosamente estas precauciones de seguridad para protegerse a sí mismo y a su propiedad de posibles daños.

- Asegúrese de que las brasas y las cenizas estén completamente apagadas antes de retirarlas.
- Utilice una espátula metálica o una pala para retirar las brasas y las cenizas de la parrilla.
- Coloque el carbón y las cenizas en un recipiente metálico incombustible y cúbralo completamente con agua durante 24 horas antes de desecharlo.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente para obtener las piezas de repuesto recomendadas.
+31 345 588655

¡AVISO! Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando limpie la parrilla.

¡AVISO! La grasa acumulada es un peligro de incendio.

¡AVISO! La limpieza sólo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.

¡AVISO! Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiarla. No utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte de la parrilla. No coloque las rejillas de cocción ni ninguna otra parte de la parrilla en un horno con función de autolimpieza. Limpie la parrilla en una zona donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.

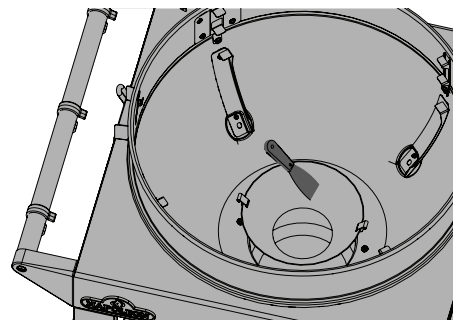


Instrucciones de mantenimiento

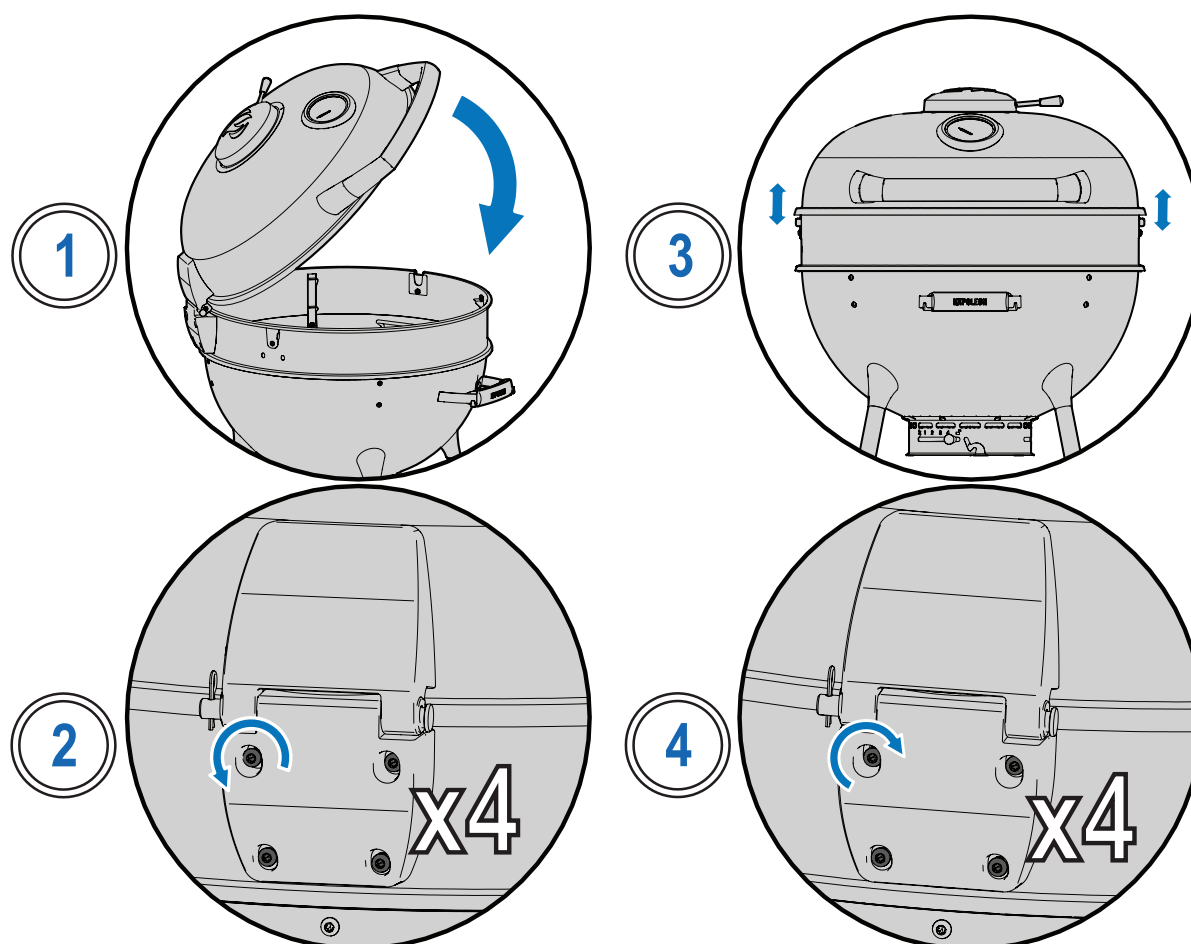
Cacerola de ceniza

- Las cenizas, la grasa y el exceso de goteo se acumulan en el cenicero situado debajo de la parrilla de carbón. Deslice la sartén fuera de la parrilla para limpiarla.
- Nunca forre el interior de la parrilla con papel de aluminio, arena o cualquier otro material. Esto puede impedir que la grasa fluya correctamente.
- El cenicero debe rasparse con una espátula de plástico o un rascador. Cepille todos los restos y dépositos en un recipiente metálico incombustible.
- Lave el cenicero con detergente suave y agua.
- Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

! ¡IMPORTANTE! Se recomienda vaciar el cenicero después de cada uso una vez que la parrilla se enfríe.



Ajuste de las bisagras



1. Cierre la tapa.
2. Con la llave dinamométrica T25 suministrada, afloje los 4 tornillos dinamométricos lo suficiente para que la bisagra pueda moverse ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
3. Asegúrese de que la tapa se asiente uniformemente sobre el anillo elevador inoxidable.
4. Vuelva a apretar los tornillos con la llave dinamométrica T25.

Fundición de aluminio

Limpiar con agua tibia y jabón.

El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden provocar una oxidación en la superficie de las piezas fundidas que parecen manchas blancas.

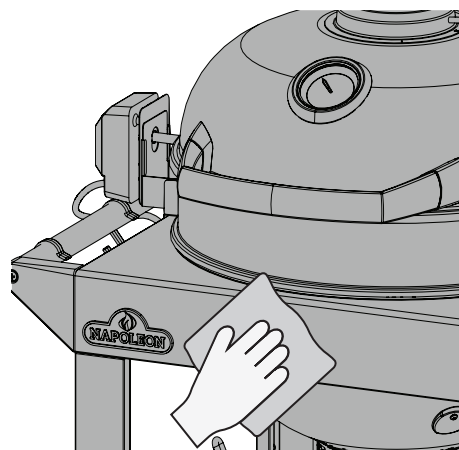
INOXIDABLE EN ENTORNOS DIFÍCILES

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, zonas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero pueden eliminarse o prevenirse fácilmente. Lave las superficies inoxidables y cromadas cada 3-4 semanas.

Limpe con agua tibia y jabón.

Superficie exterior de la parrilla

- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo para acero inoxidable o agua. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado de las piezas pintadas, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla.
- Limpie siempre en el sentido de la veta.
- Manipule con cuidado los componentes de porcelana esmaltada.
- El acabado de esmalte al horno es similar al vidrio y se astilla si se golpea. El esmalte de retoque está disponible en su distribuidor Napoleon Grill.
- Las piezas de acero inoxidable se decoloran con el tiempo al calentarse y adquieren un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará al rendimiento de la parrilla.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!



Utilice siempre guantes y gafas de seguridad cuando realice el mantenimiento de su parrilla.

¡AVISO! No utilice limpiadores a presión ni mangueras para limpiar ninguna parte de la parrilla.

¡AVISO! No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero en ninguna pieza pintada, de porcelana o de acero inoxidable de su parrilla.

¡AVISO! La salsa de barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.



Solución de problemas

Llamaradas y calor desigual

- La parrilla no se enciende.
- A baja temperatura o llama baja.

Posibles causas	Solución
Precalentamiento inadecuado.	Deje que el carbón arda hasta que se cubra con una ceniza de color gris claro. (20 minutos aproximadamente).
No hay suficiente flujo de aire.	Rejillas de ventilación abiertas.
Poco carbón.	Añada más carbón a la bandeja.
Ubicación incorrecta de la bandeja de carbón.	Suba la bandeja de carbón a la posición más alta.
Acumulación excesiva de grasa y cenizas en la bandeja de cenizas/goteo.	Limpie regularmente el depósito de cenizas. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte "Instrucciones de mantenimiento"

Pintura descascarillada

- La pintura parece estar desconchada en el interior de la tapa o el capó.

Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana y no se pelará. La descamación se debe a la grasa endurecida, que se seca en fragmentos de pintura que se desprenden. Una limpieza regular ayudará a prevenirlo. Consulte "Instrucciones de mantenimiento".

¡QUEREMOS AYUDAR!



Napoleón está aquí para garantizar que su experiencia a la parrilla sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.

REGISTRE SU PARRILLA



¡Registre su parrilla! Visite Napoleon.com o su guía de usuario para obtener instrucciones sobre las piezas de repuesto.

15 años de garantía limitada de Napoleon President



Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Tanto el ensamblaje del quemador como el de la válvula son sometidos a pruebas de filtraciones y exposición al fuego. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarle que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.

NAPOLEON garantiza que las piezas de su nuevo producto NAPOLEON no tienen defectos de material ni de fabricación y cuentan con una garantía por el periodo indicado a continuación, a partir la fecha de la compra:

Piezas fundidas de aluminio/base de acero inoxidable ...	15 años
Tapa de acero inoxidable	15 años
Tapa de esmalte de porcelana	15 años
Rejillas de acero inoxidable para cocinar	15 años
Quemadores tubulares de acero inoxidable	10 años de cobertura integral, más 50% de descuento hasta el año 15
Planchas para dorar de acero inoxidable	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento hasta el año 15
Rejillas de hierro fundido porcelanizado para cocinar	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento hasta el año 15
Quemadores infrarrojos de cerámica (excluida pantalla)	5 años de cobertura integral, más 50% de descuento hasta el año 15
Todas las demás piezas	2 años

* Condiciones y restricciones

Esta Garantía Limitada cubre un periodo de garantía, según lo especificado en la tabla antes mencionada, para cualquier producto adquirido mediante un distribuidor autorizado de NAPOLEON y le da derecho al comprador original, en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. El "descuento del 50%" indicado en la tabla significa que la pieza está disponible para el comprador con un 50% de descuento con relación al precio minorista normal de la misma para el periodo indicado. Esta Garantía Limitada no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor seguridad, el "uso privado normal" de un producto se refiere a que el producto ha sido instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación que vienen con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido el mantenimiento adecuado y no ha sido usado como un servicio comunitario ni para fines comerciales.

De igual manera, "falla" no incluye sobrecalentamiento ni reventones causados por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, despostillado de piezas porcelanizadas o daños causados por el mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el

equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas) dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía Limitada, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación.

Esta Garantía Limitada es proporcionada adicionalmente a cualquier derecho que le otorgue la legislación local. En consecuencia, la presente Garantía Limitada no le impone la obligación a NAPOLEON de conservar piezas en stock. Sobre la base de la disponibilidad de piezas, NAPOLEON, según su criterio, se podrá eximir de su responsabilidad proporcionando al cliente un crédito proporcional para un nuevo producto. En el marco de la presente Garantía Limitada, NAPOLEON, después del primer año y según su criterio, se podrá eximir de todas las obligaciones relativas a esta garantía reembolsando al comprador original poseedor de la garantía el precio al por mayor de cualquier pieza o piezas comprendida(s) en la garantía pero defectuosa(s).

Se pedirá la factura de la compra o una copia de la misma, así como el número de serie y el número de modelo al momento de hacer cualquier reclamo de garantía a Napoleon. NAPOLEON se reserva el derecho de enviar a un representante para inspeccionar cualquier producto o pieza antes de cumplir con cualquier reclamo de garantía. Usted deberá comunicarse con el Servicio al Cliente de NAPOLEON o con un distribuidor autorizado para obtener el beneficio de la cobertura de garantía.



www.napoleon.com



KOLGRILLAR

Manual

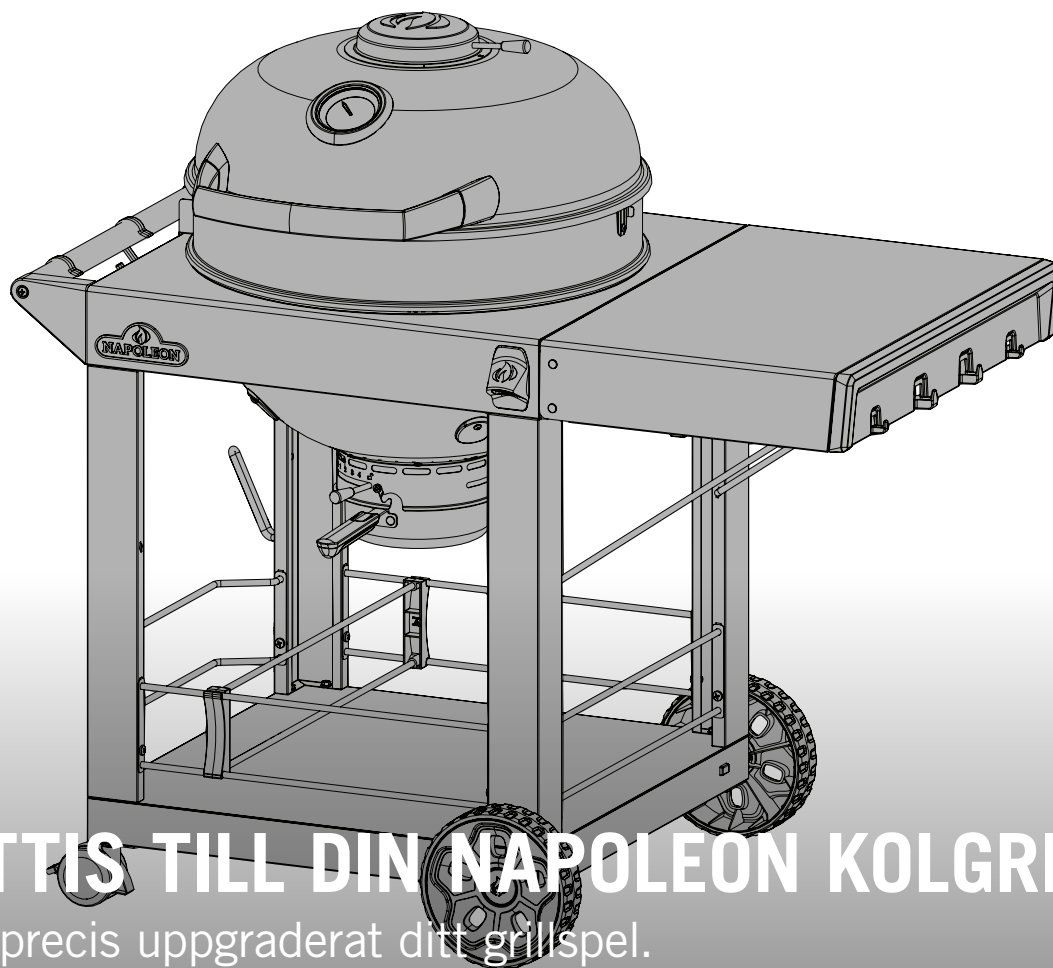
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen.

Vi vill ha din feedback!

Besök [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) för att skriva
en recension ★★★★★

Klistra din serienummers-etikett här!



GRATTIS TILL DIN NAPOLEON KOLGRILL!

Du har precis uppgraderat ditt grillspel.

VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA BLI MINNESVÄRD OCH SÄKER.

Läs och följ denna bruksanvisning innan du använder din grill för att undvika skador på egendom, personskador eller dödsfall.

Ta bort allt förpackningsmaterial, tiketter från grillen före användning.

ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME.

ANVÄND INTE I EN BYGGNAD, GARAGE ELLER NÅGOT ANNAT SLUTET OMRÅDE.

FARA!

- Brinnande träkol avger kolmonoxid.
- Bränn inte kol eller använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme som hus, garage, tält, fordon, husvagnar, husbilar eller båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.
- Släck eventuell öppen låga.



VARNING!

Försök inte tända denna apparat utan att läsa avsnittet "UPPSTAR" i denna bruksanvisning.

Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

Om informationen i dessa instruktioner inte följs exakt, kan en brand eller explosion resultera och orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.



Varna vuxna och barn om risken med heta ytemperaturer. Övervaka små barn nära grillen.

MEDDELANDE TILL INSTALLATÖREN: Lämna dessa instruktioner till grillägaren för framtida referens.

MEDDELANDE TILL KONSUMENTEN: Spara dessa instruktioner för framtida referens.



Välkommen till Napoleon!

SÄKERHETEN FÖRST



VARNING! Allmän information

Använd inte sprit, alkohol, bensin, bensin eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända eller tända kol. Använd **ENDAST** tändare som uppfyller EN 1860-3. Se till att eventuella vätskor som rinner ut genom grillens botten tas bort innan du tänder kolen.



VARNING! Installation & Montering

Montera denna grill exakt enligt anvisningarna i monteringsguiden. Om grillen har monterats i butik, läs igenom monteringsanvisningen för att säkerställa att den är korrekt monterad.

Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

Modifiera inte denna grill under några omständigheter.



VARNING! Drift

Läs hela den här bruksanvisningen innan du använder denna kol grill.

ANVÄND INTE enheten under någon brännbar konstruktion.

Följ tändinstruktionerna noggrant.

Använd inte inomhus.

Håll barn och husdjur borta.

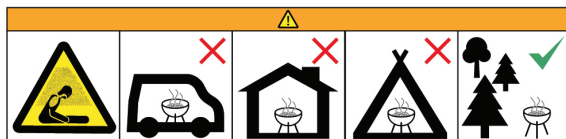
Denna grill kommer att bli väldigt varm. Flytta den inte under drift.



VARNING! Förvaring och kassering

Förvara utomhus i ett välventilerat utrymme borta från barn och husdjur.

Efter användning ska tändvätskan förslutas och förvaras på ett säkert avstånd från grillen minst 7,6 m (25 fot).



INNEHÅLL

Välkommen till Napoleon!	93
Säkerheten först	
Fullständiga systemfunktioner	94
Komma igång	96
Ytterligare metoder för säker drift	
Charcoal Starter Säker driftpraxis	
Drift	97
Tänd din grill	
Grillinstruktioner	
Hur man använder Rotisserieset	
Checklista för grillupplevelse	
Hur man oljar in gjutjärnsgaller	
Kolgrillningsguide	103
Rengöringsinstruktioner	104
Underhållsinstruktioner	105
Felsökning	107
Garanti	108



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Fullständiga systemfunktioner

Platsbesparande **Lift Ease™**-lock i porslin med **ACCU-PROBE™**-temperaturmätare.

Luftventiler styr förbränningshastigheten för ditt val av högintensiv värme, långsam tillagning eller rökning.

Solid konstruktion i rostfritt stål.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde

Låsbara hjul för att säkert låsa grillen på plats.

Stort ikoniskt gjutjärnsgaller **WAVE™** för att skapa distinkta brännmärken.

Tre höjdjusteringar för mångsidig matlagning.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Pulverlackerad hopfällbar sidohylla med integrerade verktygskrokar.

Integrerad flasköppnare nära grillningen.

Bekvämt förvaringsutrymme med skjutbar avdelare.



Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen. Utvald modell: PRO22K-CART-3



Platsbesparande **Lift Ease™**-lock i porslin med **ACCU-PROBE™**-temperaturmätare.

Ergonomiskt gångjärnslock för säker användning över hela tillagningsytan.

Gjutjärnsgaller med gångjärn och justering i tre höjdlägen.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Justerbart gångjärn i gjuten aluminium.

Rostfri ring med grillgallret i flera lägen.

Robust handtag, fungerar även som verktygshållare.

Heavy Gauge svart porslinslock och skål.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde.

Rejält förvaringsgaller.

Fyra stabila ben i rostfritt stål med stora hjul för att navigera i vilken terräng som helst.

17,5 cm för 18" modeller
20 cm för 22" modeller



Grillarna som illustreras i denna bruksanvisning kan skilja sig från den köpta modellen. Utvald modell: PRO22K-3

Komma igång



FARA / VARNING! Meddelar om en fara som kan resultera i brand, explosion, dödsfall eller allvarliga fysiska skador.



VARNING / FÖRSIKTIGHET! Meddelar om en fara som kan resultera i mindre fysisk skada eller egendomsskada.



Använd skyddshandskar.



Använd skyddsglasögon.



VARNING! Varm yta.



Viktig information

YTTERLIGARE METODER FÖR SÄKER DRIFT

- Denna grill måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas i byggnader, garage, avskärmade i veranda, lusthus eller något slutet område.
- Använd inte denna grill under någon överhängande konstruktion som takbeläggningar, carportar, markiser eller överhäng.
- Grillen ska alltid stå på en säker, jämn mark.
- Tänd inte kol med stängt lock.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- Håll locket stängt under förvärmningsperioden.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Håll barn och husdjur borta från heta grillar.
- LÅT INTE barn klättra inuti eller på grillen.
- Underhåll bör endast utföras när grillen är sval.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Använd inte sidohyllor för att förvara tändare, tändstickor eller annat brännbart material.
- Håll alla elektriska sladdar borta från vatten eller uppvärmda ytor.
- Håll alltid höljets ventilerade öppningar fria från skräp.
- Ask-/fettlådan ska sitta på plats när grillen används.
- Rengör ask-/fettlådan regelbundet för att undvika ansamlingar som kan leda till fettbränder.
- Ta bort kol och aska från grillen och förvara i en obrännbar metallbehållare fylld med vatten. Låt stå kvar i metallbehållare 24 timmar innan kassering.
- För att förhindra mögeltillväxt, låt de övre och nedre luftventilerna vara lätt öppna vid förvaring under längre tid.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kol. Det kan skada din grillfinish.
- Stäng ventilerna på grillen något för att kontrollera upplammningar. Stäng alla ventiler och lock helt för att släcka kol/eld.
- Håll alltid ett minsta avstånd till brännbart material på 3' (0,914 m) till baksidan och sidorna av grillen.

CHARCOAL STARTER SÄKER DRIFTPRAXIS

- Endast för utomhusbruk.
- Använd inte kolstartaren om den inte är placerad på ett stadigt, plant kolgaller och kolgrillen står på en fast, jämn, obrännbar yta.
- Placera inte kolstartaren på någon brännbar yta om inte kolstartaren är helt kall.
- Använd inte tändvätska, bensin eller självtändande kol i Charcoal Starter.
- Vi rekommenderar Charcoal Starter för att tända kol till kolgrillar.
- Bär alltid skyddshandskar när du hanterar Charcoal Starter.
- Håll barn och husdjur borta från Charcoal Starter hela tiden.
- Använd inte Charcoal Starter i hård vind.
- Lämna inte Charcoal Starter utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig Charcoal Starter på annat sätt än avsett.
- Använd inte Charcoal Starter för att laga mat.
- Var extremt försiktig när du håller heta kol ur kolstartaren.

VARNING! Tändvätska ska aldrig tillsättas till heta eller varma kol.

VARNING! Ta inte bort aska från grillen förrän allt kol är helt utbränt och helt släckt. Låt grillen svalna.

VARNING! Flytta inte grillen när den är igång och varm.





Drift

TÄND DIN GRILL

Är det första gången? Utför en Burn-off

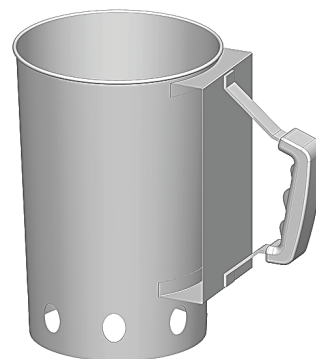
Fyll på bränsle till grillen och håll den glödhet i 30 minuter med locket och bottenventilerna helt öppna. Det är normalt att grillen avger en lukt första gången den tänds. Denna lukt orsakas av "avbränning" av interna färger och smörjmedel som används i tillverkningsprocessen och kommer inte att inträffa igen.

Använd antingen Charcoal Starter (ingår ej) och följ instruktionerna i manualen, ELLER placera tändare kuber eller lätt skrynkligt tidningspapper på och runt luftriiktaren.

Lägg kolet i en konformad hög i mitten av enheten (direkt tillagningsmetod), eller de valfria kolkorgarna (indirekt metod). **NOTERA:** Laga inte mat innan kolet har en beläggning av aska.

Hur man använder Charcoal Starter

1. Ser "**Charcoal Starter Säker driftpraxis**" för bästa praxis för hur man använder Charcoal Starter på ett säkert sätt.
2. Vänd kolstartaren upp och ner.
3. Skrynkla två hela ark tidningspapper och stoppa in dem i botten av kolstartaren.
4. Vänd kolstartaren med höger sida upp och placera den i mitten av kolgallret.
5. Tillsätt lämplig mängd kol, men fyll inte på för mycket.
6. Tänd en tändsticka och sätt in i ett av de nedre lufthålen för att tända tidningen.
7. Sätt på skyddshandskar (lägsta termiskt skydd Klass II, DIN EN 407). När det översta kolskiktet har en lätt beläggning av grå aska, håll försiktigt det heta kolet på kolgallret (direkt tillagningsmetod), eller lägg i kolkorgarna (indirekt metod).
8. När det varma kolet har placerats i grillen, sprid ut kolet jämnt med hjälp av en tång med långa värmebeständiga handtag.



VARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder.

VARNING! Tändvätska kan användas för att tända kolet, men det är inte den föredragna metoden. Det kan vara rörigt och kan lämna en kemisk smak på maten om den inte bränns av helt före tillagning.



Manövrerande bottenventil och askhink

Lockventiler på en täckt grill lämnas vanligtvis öppna för att släppa in luft i grillen. Luft ökar kolens förbränningstemperatur.

Du kan reglera kolförbränningshastigheten genom att flytta ventilationshandtaget åt höger (öppen) eller vänster (stängd).

Att stänga ventilerna antingen delvis eller helt hjälper till att kyla ner kolen.

Stäng inte luftventilerna och lockets ventil helt om du inte försöker kyla ner eller släcka en låga.

Askhinken kan tas bort vid behov under och efter drift för att avlägsna eventuella kolavlagringar. Se "**Kassera kol och aska**" i "**Rengöringsinstruktioner**".

GRILLPROFFSTIPS!

Använd grillvantar eller grytunderlägg för att skydda händerna när du lagar mat eller justerar ventilerna.

Manövrering av skorstensventilerna

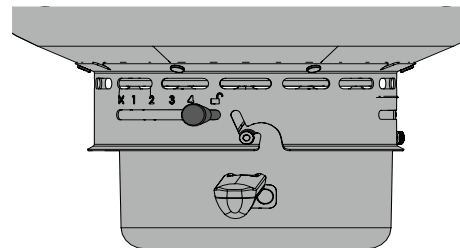
Skorstensventilen används för att kontrollera grillens inre temperatur. Denna lämnas vanligtvis öppen för att rök ska kunna komma ut och finjustera temperaturen på grillen när locket är stängt.

Du kan reglera kolförbränningshastigheten genom att flytta ventilationshandtaget åt höger (öppen) eller vänster (stängd).

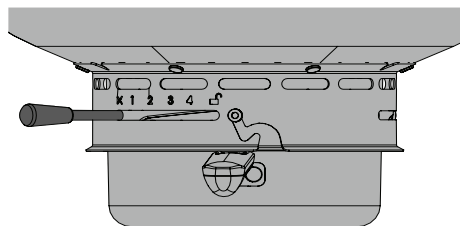
GRILLPROFFSTIPS!

Det är bäst att kontrollera temperaturen genom att använda de olika inställningarna på bottenventilen. Den övre ventilen ska vara antingen helt öppen eller helt stängd.

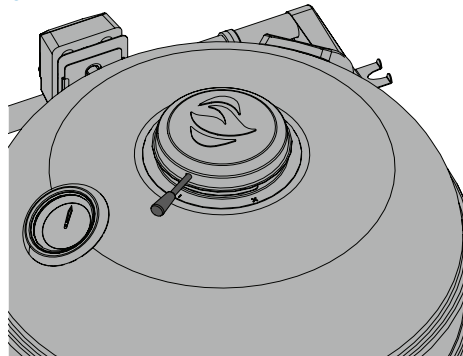
ÖPPEN



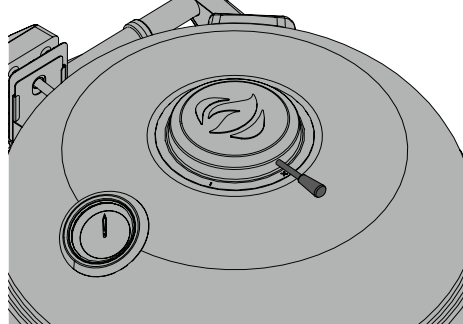
STÄNGD



ÖPPEN



STÄNGD



WARNING! Bär alltid skyddshandskar när du använder Charcoal Starter för din grill.

WARNING! Placera inte i blåsiga miljöer. Starka vindar påverkar grillens tillagningsprestanda negativt.



GRILLINSTRUKTIONER

Grillning med kol

Träkol är det traditionella sättet att laga mat som ger fantastiska smaker. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas, vilket har mycket liten torkeffekt. Alla juicer eller oljor som läcker ut från maten droppar ner på kolet och förångas till rök och ger maten dess utsökta grillade smak. Napoleons kolgrill producerar brännande värme för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips se **"Kolgrillningsguiden"**. Som en allmän regel, planera att använda cirka 50 briketter för att tillaga 2 lb. (1 kg) kött, eller 100 briketter för att tillaga 4 lb. (2 kg) kött. Om du lagar mat i mer än 30 till 40 minuter måste ytterligare briketter läggas till elden. När vädret är kallt behöver du fler briketter för att nå idealiska tillagningstemperaturer. Längre tillagningstider kräver ytterligare kol. Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Stå tillbaka ett säkert avstånd och använd långskaftade, värmebeständiga grilltång för att lägga till ytterligare träkol. Ytterligare röksmak kan uppnås genom att lägga till rökchips, som finns tillgängliga i en mängd olika smaker genom din Napoleon-återförsäljare.

Användning av träkol

Träkolsrekommendationer är ungefärliga.

Längre tillagningstider kräver ytterligare kol.

Använda grillen

- Vi rekommenderar att du förvärmer grillen med locket stängt i cirka 20 minuter.
- Kolen är klara när de har en lätt beläggning av grå aska.

Modell	Matlagningsmetod	Rekommendation för vikt av klump kol	Br. Träkolsrekommendation (MAXIMALTantal stycken)	Ytterligare kol +1 timme
PRO18K / NK18K	Direkt grillning	0.80 kg	40	8 per sida
PRO22K / NK22K	Direkt grillning	0.98 kg	50	8 per sida
	Direkt grillning	0.49 kg	25 per sida	8 per sida

SÄKERHETEN FÖRST

Täck aldrig mer än 75 % av någon huvud- eller sidobrännare matlagningsyta med solid metall (t.ex. stekhällar eller stekpannor).

VISSTE DU?

Det finns flikar på vardera sidan av grillgallret som ger tillgång till kolgallret (om tillämpligt).

WARNING! Askfat måste vara på plats under tändning och när som helst under användning.

WARNING! När den har tänts, tillsätt aldrig mer tändvätska till grillen. Förvara flaskan minst 7,6 m (25 fot) från grillen när den används. När träkol har antänts behövs ingen mer vätska.

WARNING! Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Håll dig på säkert avstånd och använd en värmetålig grilltång med långt skaft för att fylla på ytterligare kol.

- Mat som tillagas under korta perioder som fisk och grönsaker kan grillas med öppet lock.
- Matlagning med locket stängt säkerställer högre och jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstiden och tillaga maten mer enhetligt. **OBS:** För att minimera värmeförlusten när du kontrollerar matens temperatur, använd temperatursondens luckor som finns på sidan av apparaten.
- När du tillagar mycket magert kött som kycklingbröst eller magert fläsk, kan gallren oljas innan förvärmning för att minska fastsättningen.
- Tillagning av kött med hög fetthalt kan skapa uppblossningar. Antingen klipp av fettet eller sänk temperaturen för att förhindra detta.
- Om ett bloss inträffar, flytta bort maten från lågorna och minska värmen (minska ventilationsöppningen). Låt locket vara öppet tills uppförlammningen är kontrollerad.

Indirekt grillning

Denna metod används ofta för att steka eller bara laga mat under en kort tid som hamburgare, biffar, kyckling eller grönsaker.

Lägg maten på grillgallren direkt över värmen.

Bryn köttet först för att fånga in juice och smak.

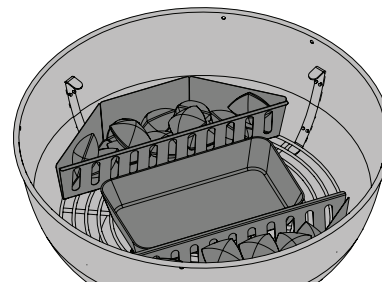
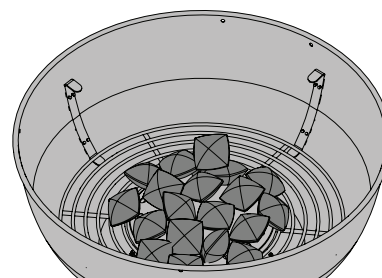
Sänk grilltemperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

Direkt grillning

Denna metod använder lägre temperaturer och cirkulerar värmen runt maten som tillagar den långsamt och jämnt. Använd den här metoden för att tillaga större köttbitar eller mat som är benägen att blossa upp som stek, kyckling eller kalkon.

Lägg maten på grillgallret där det inte finns någon låga.

Grillning vid lägre temperatur och långsammare tillagningstid ger mörare kött.



Justera rutnätets höjd

Notera: Endast PRO22K och PRO18K.

Höjden på grillgallret kan justeras till 3 olika nivåer för att tillgodose matlagingsbehov. Detta kan justeras genom att lyfta och vrida grillgallret medurs eller moturs medan du håller i handtagen.

Den lägsta nivån är bäst för bränning (den är närmast kolen).

Mitten för standardmatlagning.

Den högsta nivån är bäst för långsam tillagning eller för att hålla maten varm genom att lämna locket öppet.

! WARNING! Justera inte grillgallret när den är i drift eller när den är varm.

GRILLPROFFSTIPS!

Använd en termometer för att kontrollera köttets innertemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.



WARNING! Placera aldrig händerna inuti grillen när du justerar kolbrickan. Håll alltid händer och fingrar borta från lyftmekanismen.

WARNING! Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft.

WARNING! Stå tillbaka ett säkert avstånd och använd långskaftade, värmebeständig grilltång för att lägga till ytterligare träkol.

WARNING! Lämna aldrig kol och aska utan tillsyn i grillen.

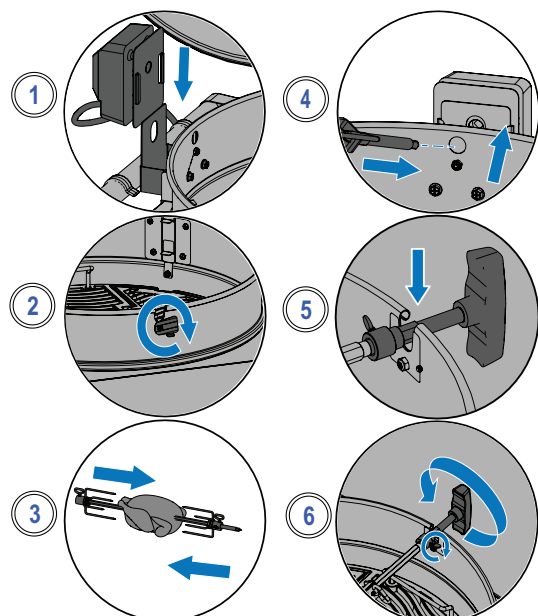


HUR MAN ANVÄNDER ROTISSERIET

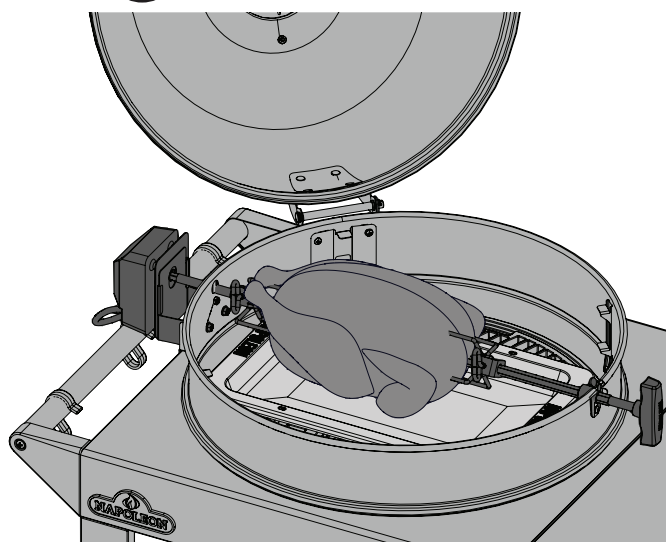
Montering av din spettkit (om sådan finns)

Notera: Endast PRO22K och PRO18K.

1. Montera rotisseriesmotorn på sidan av grillen med hjälp av monteringsfästet. När fästet har fästs på grillen, skjut in spettmotorn på fästet.
2. Skjut den första spettgaffeln precis förbi mitten av spettstången och dra åt på plats. Trä upp köttet på spettstången och tryck in köttet i gaffeln. Skjut den andra spettgaffeln på motsatta änden av spettstången och tryck in gaffeln i köttet tills den sitter fast. Dra åt gaffeln på plats och skjut sedan motvikten på spettstången.
3. För försiktigt in den spetsiga änden av spettstången genom öppningen på bottenkålen och in i rotisseries motorn. Sätt den motsatta änden över galgarna. Den tunga sidan av köttet kommer naturligt att hänga ner, därför justera motvikten för att balansera belastningen. Dra åt motvikten med armen uppåt.
4. Skjut stoppbussningen på spettstången tills den är förbi insidan av huven. Detta kommer att säkra rörelsen från sida till sida av spettstången.
5. Dra åt stoppbussningen och spettstångshandtaget. Placera en metallform under köttet för att samla upp droppen.



VIKTIGT! Bär alltid handskar när du hanterar komponenter i grillen.



Tips om hur du använder Rotisserieset:

- Använd en termometer för att kontrollera köttets innetemperatur för att säkerställa att det är perfekt tillagat.
- Stek och fågel ska få färg på utsidan och hålla sig möra på insidan.
- Använd skyn för att tillaga en god sås.
- En 1,4kgs kyckling tar cirka 1 ½ timme på medium till hög.
- Var uppmärksam på din rotisseriesmotorkapacitet. Överbelasta aldrig din utrustning.
- Se till att alltid ställa in en jämnt balanserad belastning på ditt grillspett.

Hur man lagar flera kycklingar

1. Knyt eller spett vingar på kycklingkroppen.
2. Skjut rotisseriesgaffeln på spettstången.
3. Trä den första kycklingen på spettstången tills den hålls på plats av spettgaffeln. Spänna.
4. Trä upp nästa 2 kycklingar på spettstången så att alla kycklingar ligger nära varandra.
5. Skjut den andra rotisseriesgaffeln på spettstången och tryck in i kycklingen tills alla 3 kycklingarna är tätt sammanpressade. Spänna.

VISSTE DU?

Du kan ta bort grillgallren om de stör tillagningen av större köttbitar.

WARNING! Ta isär rotisseriesetets komponenter när tillagningen är klar, tvätta med varmt tvålsvatten och förvara inomhus.

WARNING! Använd värmebeständiga grillhandskar när du hanterar de varma rotisseriesetkomponenterna.



CHECKLISTA FÖR GRILLUPPLEVELSE

Se denna lista varje gång du grillar

☐ Ägarmanual

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

☐ Rengör asklådan

Se alltid till att du rengör asklådan innan du grillar för att undvika bränder och uppflammande lågor.

☐ Tänd kol

Öppna ventilen på locket och basen helt varje gång du tänder grillen. Använd antingen Charcoal Starter (ingår ej) och följ instruktionerna i manualen, ELLER placera tändkuber eller lätt skrynkligt tidningspapper på och runt luftriktaren. Luta dig inte över grillen när du tänder.

☐ Förvärm och rengör galler

Belägg hela ytan av galler med vegetabiliskt matfett, INTE saltade fetter som smör eller margarin. Förvärm din grill för att bränna bort överflödiga rester. Rengör galler med en stålborste av mässing. Rengöringsinstruktioner. **OBS:** Matlagningsgaller i rostfritt stål är hållbara och korrosionsbeständiga och kräver mindre underhåll än gjutjärnsgaller.

☐ Förberedelser

Se till att allt du behöver när du grillar som redskap, kryddor, såser och rätter finns inom räckhåll. Lämna inte maten utan tillsyn, annars kan den brännas.

☐ Kika och vänd inte direkt

Försök att inte öppna locket och kika för mycket, annars kommer värmen att släppas ut och försämma din temperatur och tillagningstider. Vänd din mat bara en gång, särskilt biff och kyckling.

☐ Lämna utrymme

Lämna lite utrymme på grillen och mellan maten, så att du har utrymme att flytta runt maten om du behöver.

☐ Använd en termometer

Använd en termometer för att säkerställa att maten tillagas ordentligt. Följ lämpliga temperaturriktlinjer för alla typer av kött, särskilt fågel.

GRILLPROFFSTIPS!



Bli inspirerad att skapa läckra måltider från recept och grillningstekniker vid www.napoleon.com och Napoleons kokböcker.

GRILLPROFFSTIPS!



Förvärm alltid grillen innan tillagning för att bränna bort rester och förhindra att mat fastnar på gallret.

OLJA OCH FETT FÖRSLAG!



- Druvkarneolja
- Solrosolja
- Sojabönsolja
- Extra virgin olivolja
- Rapsolja

Om det inte finns tillgängligt, välj en olja eller fett som har en hög rökpunkt. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin.

HUR MAN OLJAR IN GJUTJÄRNSGALLER

Denna procedur **MÅSTE** göras före första användningen och upprepas var 3-4 användning för att hålla rutorna nya.

1. Ta bort gjutjärnsgaller från grillen.
2. Tvätta galler med varmt tvålatten och en mjuk trasa. Torka av och låt gallren torka helt.
3. Applicera fett/olja jämnt med en silikonborste på båda sidor.
4. Förvärm apparaten till 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Placera grillgallret på sin plats och låt brännas av i 30 minuter.
6. Applicera ett andra jämnt lager fett/olja på galler och fortsätt att brännas av i 30 minuter till.
7. Gallrena är nu behandlade. **OBS:** Om rost har bildats på gjutjärnsgallerna, ta bort rosten med skursvamp eller mässingsborste och upprepa kryddningsprocessen.



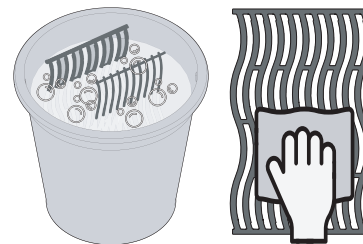
Kolgrillningsguide

MAT	GRILLNINGSMETOD	TILLAGNINGSTID	FÖRSLAG
 Biff 1 tum (2,54 cm) tjock	Direkt värme	Rare – 4 minuter	Be om marmorerat fett i snitt. Fett är ett naturligt mörmedel och håller köttet saftigt.
		Medium – 6 minuter	
		Well done – 8 minuter	
 Hamburgare ½ tum (1,27 cm) tjock	Direkt värme	Rare – 4 minuter	Håll biffarna i samma tjocklek för lika tillagningstider. Tillsätt träflis med hickorysmak till kolet för extra smak.
		Medium – 6 minuter	
		Well done – 8 minuter	
 Kyckling	Direkt värme cirka. 2 minuter per sida	20 – 25 minuter	Skiva skarven som förbinder lår och ben $\frac{3}{4}$ igenom så att köttet ligger platt på brännaren och tillagas jämnt. Tillsätt träflis med hickorysmak till kolet för extra smak.
	Indirekt värme - i återstående 18-20 minuter		
 Fläskkotletter	Direkt värme	10-15 minuter på varje sida	Välj tjocka snitt för mörare kött. Klipp bort överflödigt fett.
 Revbensspjäll	Direkt värme 5 minuter	1,5 - 2 timmar vändning ofta	Välj magra köttiga revben. Grilla tills köttet lätt lossnar från benet.
	Indirekt värme - till slut		
 Lammkotletter	Direkt värme	25 - 30 minuter på varje sida	Välj tjocka snitt för mörare kött. Klipp bort överflödigt fett.
 Varmkorv	Direkt värme	4-6 minuter	Välj större korvar och skär på längden innan du grillar.

Rengöringsinstruktioner

Användning för första gången

1. Tvätta galler för hand med vatten och mild diskmedel för att ta bort eventuella rester från tillverkningsprocessen. Tvätta INTE i diskmaskin.
2. Skölj noga med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa för att förhindra att fukt kommer in i gjutjärnet.

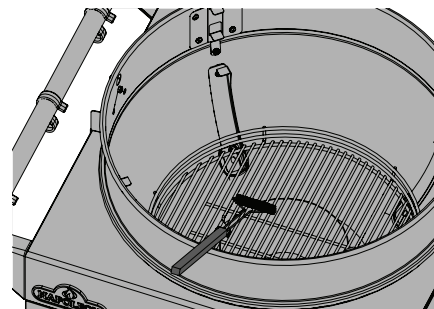


Gjutjärnsgaller

- Olja in dina galler för att lägga till en skyddande beläggning för att förhindra korrosion. Se Grilltips – **Hur man oljar in gjutjärnsgaller.**

Stålgaller

- Matlagningsgaller i stål kan rengöras genom att förvärma grillen och använda en stålborste för att ta bort rester.
- Stålgaller missfärgas permanent vid vanlig användning på grund av höga temperaturer vid grillning.



Inuti grillen

1. Ta bort grillgallren.
2. Använd en stålborste för att rengöra löst skräp från sidorna och under locket.
3. Skrapa all emalj med en plastspackel eller skrapa. Använd en stålborste för att ta bort askan.
4. Sopa skräp från grillens insida i asklådan.
5. Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten.
6. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

Kassering av träkol och aska

WARNING! Följ noggrant dessa säkerhetsföreskrifter för att skydda dig själv och din egendom från skador.

- Se till att kol och aska är helt släckta innan de tas bort.
- Använd en metallspatel eller skopa för att ta bort kol och aska från grillen.
- Placera kol och aska i en obrännbar metallbehållare och mätta helt med vatten i 24 timmar innan kassering.

VI VILL HJÄLP!



Kontakta Napoleon
Customer Solutions
Department för
rekommenderade
reservdelar.
+31 345 588655

WARNING! Bär alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör din grill.

WARNING! Ansamlat fett är en brandrisk.

WARNING! Rengöring bör endast göras när grillen är sval för att undvika risken för brännskador.

WARNING! Se till att grillen är sval innan rengöring. Använd inte ugnsgöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Placera inte galler eller andra delar av grillen i en självrengörande ugn för att rengöra. Rengör grillen i ett område där rengöringslösningen inte skadar däck, gräsmattor eller uteplatser.

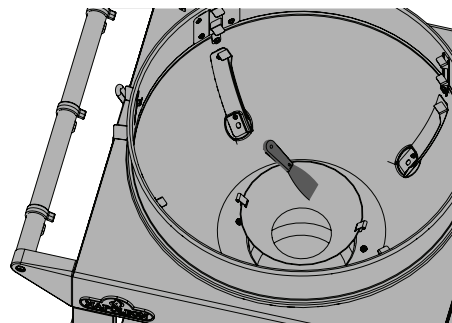


Underhållsinstruktioner

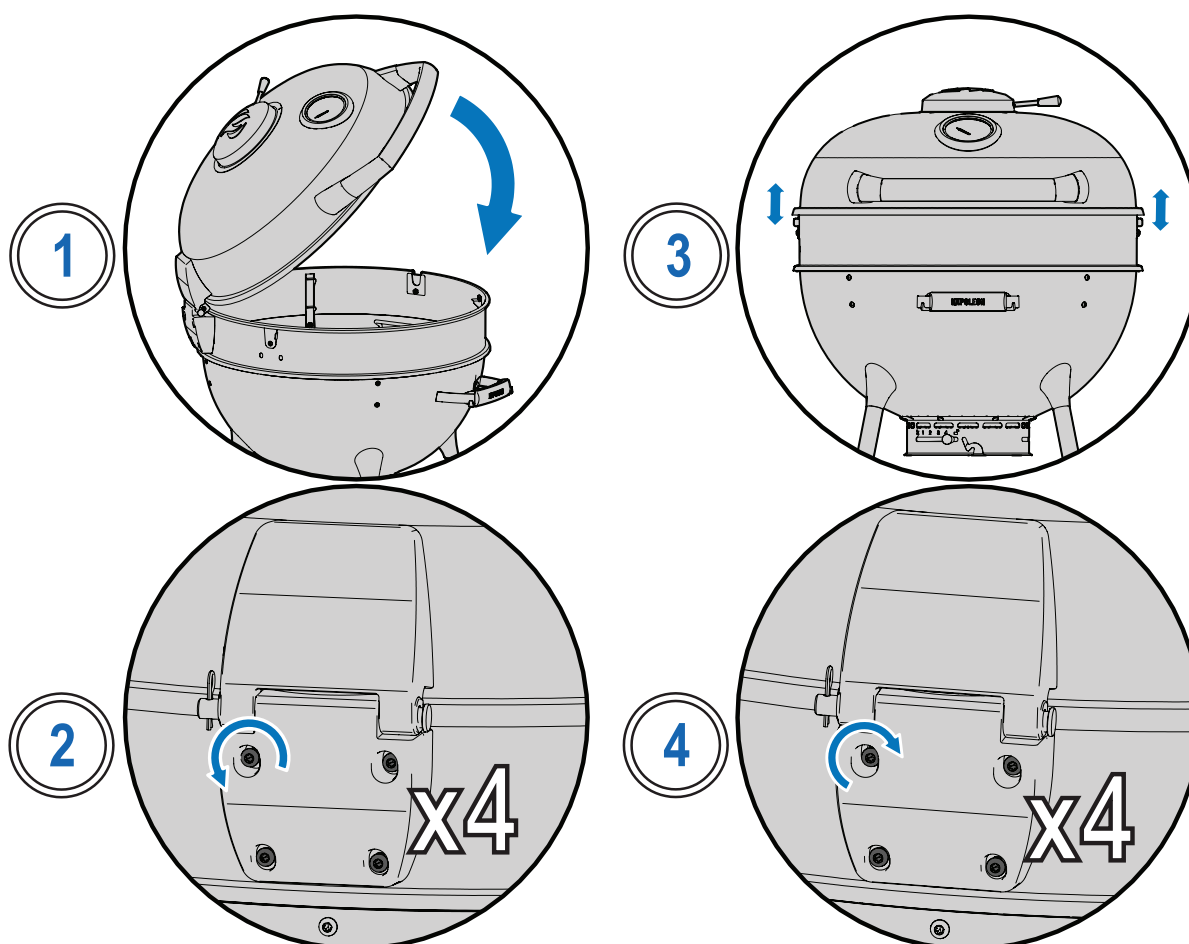
Askpanna

- Aska, fett och överflödigt dropp samlas i asklådan under kolgrillen och ackumuleras. Skjut kastrullen fri från grillen för att rengöra.
- Fodra aldrig insidan av grillen med aluminiumfolie, sand eller något annat material. Detta kan förhindra att fett rinner ordentligt.
- Skrapa ur askfatet med en plastkniv eller skrapa. Borsta upp allt skräp i en icke brännbar metallbehållare.
- Tvätta asklådan med mildt rengöringsmedel och vatten.
- Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

! **VIKTIGT!** Det rekommenderas att asklådan töms efter varje användning när grillen har svalnat.



Gångjärnsjustering



1. Stäng locket.
2. Använd den medföljande T25 Torx-nyckeln och lossa de 4 Torx-skruvarna så mycket att gångjärnet kan röra sig något upp och ner.
3. Se till att locket sitter jämnt på den rostfria stigringen.
4. Dra åt skruvarna igen med T25-Torxnyckeln.

Aluminiumgjutgods

Rengör med varmt tvålatten.

Aluminium rostar inte, men höga temperaturer och väderpåverkan kan orsaka oxidation på ytan av gjutgodset som ser ut som vita fläckar.

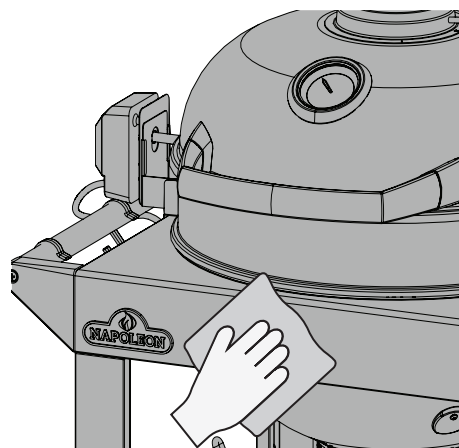
ROSTFRITT I TUFFA MILJÖER

Rostfritt stål oxiderar eller får flygröst i närvaro av klorider och sulfider, särskilt i kustområden, varma och mycket fuktiga områden och runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar ser ut som grav rost, men de kan lätt tas bort eller förhindras. Tvätta rostfria och kromade ytor var 3-4 vecka.

Rengör med varmt tvålatten.

Utvändig grillyta

- Använd endast ett icke-slipande rengöringsmedel av rostfritt stål eller vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.
- Torka alltid i riktning längs med ådring.
- Hantera porslinsemaljkomponenter varsamt.
- Emaljen är glasliknande och kommer att flisas om den skadas. Bättringsfärg finns hos din Napoleon grill återförsäljare för bättring av en uppkommen skada.
- Delar av rostfritt stål missfärgas övertid när de värms upp och får en gyllene eller brun nyans. Detta är normalt och påverkar inte grillens prestanda.



SÄKERHETEN FÖRST



Bär alltid skyddshandskar
och skyddsglasögon när du
rengör din grill.

WARNING! Använd inte högtryckstvätt eller slang för att rengöra någon del av grillen.

WARNING! Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.

WARNING! Grillsås och salt kan vara frätande och kommer att orsaka snabb försämring av grillkomponenterna om de inte rengörs regelbundet.





Felsökning

Blossar och ojämn värme

- Grillen tänds inte.
- Låg värme eller låg låga.

Möjliga orsaker	Lösning
Felaktig förvärmning.	Låt kolet brinna tills det täcks med en ljusgrå ask. (Cirka 20 minuter).
Inte tillräckligt med luftflöde.	Öppna ventilerna.
För lite kol.	Lägg till mer kol i kolbrickan.
Felaktig placering av kolbrickan.	Höj kolbrickan till högsta läget.
Överflödigt fett och aska byggs upp i aska/dropppannan.	Rengör ask-/dropppanna regelbundet. Klä inte pannan med aluminiumfolie. Hänvisa till " Underhållsinstruktioner ."

Flagnande färg

- Färgen verkar flagna på insidan av locket eller huven.

Möjliga orsaker	Lösning
Fettansamlingar på insidans ytor.	Detta är inte en defekt. Locket och huven är av porslin, och kommer inte att skala. Avskalningen orsakas av härdat fett, som torkar till färgliknande skärvor som flagnar av. Regelbunden rengöring kommer att förhindra detta. Se " Underhållsinstruktioner ".

VI VILL HJÄLP!



Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.



15 års begränsad garanti för gasolgrillen Napoleon President



NAPOLEON-produkter är konstruerade med förstklassiga komponenter och material och är monterade av utbildade hantverkare med stor yrkesskicklighet och noggrannhet. Brännare och ventiler är läcktestade och proveldade vid en provstation för kvalitet. Denna grill har noggrant inspekterats av en kvalificerad tekniker innan paketering och frakt för att säkerställa att du som kund får den kvalitetsprodukt du förväntar dig av NAPOLEON.

NAPOLEON's begränsade 15-årsgaranti gäller under följande perioder:

Gjutna delar av aluminium.....	15 år
Grillbalja - rostfritt stål.....	15 år
Lock - rostfritt.....	15 år
Lock - porslinsmaljerat.....	15 år
Grillgaller - rostfria.....	15 år
Brännarrör - rostfria.....	10 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Droppskydd - rostfria.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Grillgaller - porslinsmaljerat gjutjärn.....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Brännare - infraröd, keramisk (exkl. skyddsnät).....	5 år, plus "50 % rabatt" t.o.m. år 15
Övriga delar.....	2 år

*Villkor och begränsningar

NAPOLEON garanterar dess produkter mot fabrikationsfel enligt ovanstående tabell förutsatt att inköpet gjordes hos en auktoriserad NAPOLEON-återförsäljare samt att produkten använts för normal privat användning. Denna garanti kan inte på något sätt överlåtas utan gäller endast för den ursprungliga köparen.

"50 % rabatt" i ovanstående tabell innebär att köparen erbjuds att, efter utgången garantitid, köpa reservdelar med 50 % rabatt på gällande pris.

Med "Normal privat användning" menas att produkten har installerats enligt medföljande manual, installationen uppfyller gällande lokala och nationella föreskrifter, underhållits enligt medföljande manual och inte använts för kommersiellt syfte.

Inbyggnads- samt naturgasgrillar som ska kopplas till fast anslutning måste installeras av en licensierad, auktoriserad servicetekniker eller installatör. Installationen ska utföras i enlighet med de anvisningar som medföljer produkten samt lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna garanti täcker inte skador som orsakats av överhettning eller att lågan slocknar p.g.a. t.ex. miljöfaktorer som stark vind eller otillräcklig ventilation, repor, bucklor, ytrost, missfärgning av lackerade eller målade delar, missfärgning orsakad av värme, slipmedel, rengöringsmedel eller UV-exponering, flisning på delar av porslinsmaljerat gjutjärn. Garantin gäller inte heller skador som orsakats av felaktig användning, olyckshändelse, hagelskurar, fettbränder,

bristande underhåll, miljöer med höga halter av klor eller salt, modifieringar, missbruk eller försummelse. Även att använda delar från andra tillverkare upphäver garantin. Om delar inom garantitiden blir så pass defekta att de inte längre uppfyller sin funktion, kommer en reservdel att tillhandahållas.

NAPOLEON's garantiåtagande omfattar endast att tillhandahålla en utbytesdel och omfattar inte ersättning för eventuella kostnader för installation, arbete eller andra kostnader eller utgifter i samband med ominstallation av garanterad del. Man ansvarar inte heller för eventuella transportkostnader eller tullavgifter.

Denna garanti är ett komplement till gällande lokala lager och föreskrifter. Följaktligen innebär inte denna garanti att NAPOLEON har någon skyldighet att lagervaror. Baserat på tillgång av reservdelar, kan NAPOLEON besluta att istället för utbytesdel tillhandahålla en ny produkt till rabatterat pris. Efter det första året, kan NAPOLEON trots gällande garantier, välja att istället för att tillhandahålla reservdelar ge återförsäljaren en återbetalning på det belopp som motsvarar hans inköpspris för den defekta delen.

Kvitto eller kopia på köpet ska uppvisas tillsammans med bild på typskylt med serienummer och bild på defekt del när det görs anspråk på garantin. NAPOLEON förbehåller sig rätten att låta en representant inspektera den defekta produkten eller delen innan eventuell åtgärd genomförs. Vid anspråk på garantin ska köparen först vända sig till inköpsstället av produkten och i andra hand till generalagenten i det land som grillen är köpt.



www.napoleon.com





KULGRILL

Brugervejledning

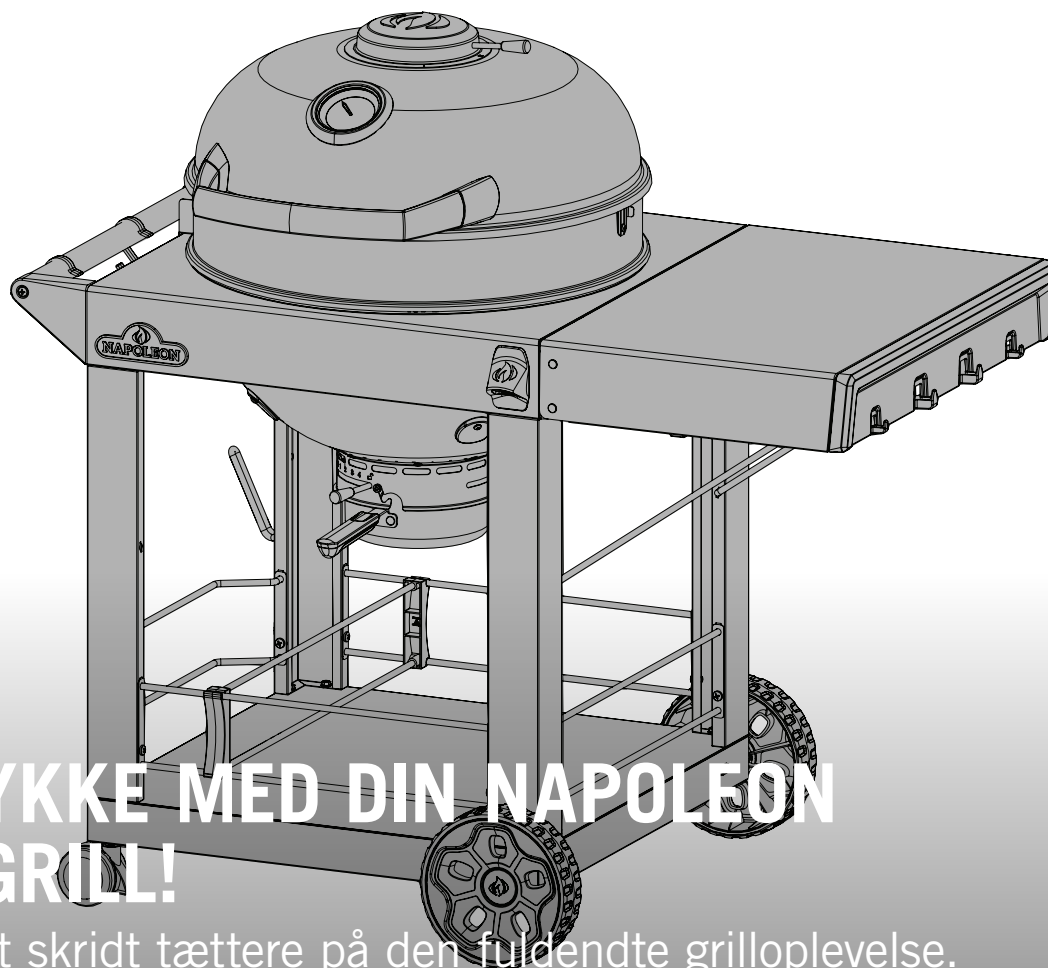
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Grillene, der er illustreret i denne vejledning, kan afvige fra den købte model.

Vi ønsker din feedback!

Besøg [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) for at skrive
en anmeldelse ★★★★★

Anvend serienummer



TILLYKKE MED DIN NAPOLEON KULGRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse.

VI ØNSKER, AT DIN GRILL-OPLEVELSE SKAL VÆRE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.

Læs og følg denne brugsanvisning, før du bruger grillen, for at undgå materielle skader, personskade eller dødsfald.

Fjern alt emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra grillen før brug.

ANVENDES UDENDØRS I ET VELVENTILERET OMRÅDE.

BETJEN IKKE I EN BYGNING, EN GARAGE ELLER ET ANDET LUKKET OMRÅDE.

FARE!

- Afbrænding af kul afgiver kulmonoxid.
- Du må ikke brænde kul eller bruge grillen i et lukket og/eller beboeligt rum som f.eks. huse, garager, telte, køretøjer, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.
- Sluk enhver åben ild.



ADVARSEL!

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDNING" i denne vejledning.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller et andet apparat.

Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion og forårsage materielle skader, personskade eller død.



Advar voksne og børn om faren ved varme overfladetemperaturer. Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

HENVISNING TIL INSTALLATØREN: Efterlad denne vejledning hos grillens ejer til senere brug.

HENVISNING TIL FORBRUGEREN: Opbevar denne vejledning til senere brug.



Velkommen til Napoleon!

SIKKERHED FØRST



ADVARSEL Generelle oplysninger

Brug ikke sprit, alkohol, benzin, eller andre meget flygtige væsker til at tænde eller genantænde kul. Brug KUN optændingsbrændere, der opfylder EN 1860-3. Sørg for, at eventuelle væsker, der er løbet ud gennem bunden af grillen, er fjernet, inden du tænder for kullet.



ADVARSEL! Installation og montering

Saml grillen nøjagtigt som angivet i monteringsvejledningen. Hvis grillen er blevet samlet i butikken, skal du gennemgå monteringsvejledningen for at sikre, at den er samlet korrekt.

Denne grill må ikke installeres i eller på køretøjer og/eller både.

Du må under ingen omstændigheder foretage ændringer på denne grill.



ADVARSEL! Operation

Læs hele denne brugsanvisning, før du betjener denne kulgrill.

Brug IKKE enheden under en brændbar konstruktion.

Følg belysningsvejledningen nøje.

Må ikke anvendes indendørs.

Hold børn og kæledyr væk.

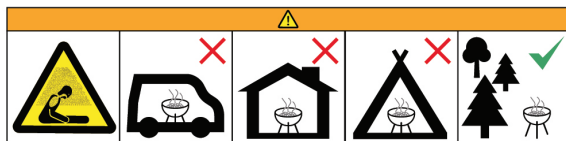
Grillen bliver meget varm. Den må ikke flyttes under drift.



ADVARSEL! Opbevaring og afvikling

Opbevares udendørs på et godt ventileret sted væk fra børn og kæledyr.

Efter brug skal kulstartervæsken lukkes og opbevares i en sikker afstand fra grillen, mindst 7,6 m (25 fod).



INDHOLD

Velkommen til Napoleon!	111
Sikkerhed kommer i første række	
Alle systemfunktioner	112
Kom godt i gang	114
Yderligere sikkerhedsforanstaltninger	
Sikker driftspraksis for kulstarter	
Operation	115
Tænding af din grill	
Grillvejledning	
Sådan bruger du rotisseriet	
Tjekliste for grilloplevelsen	
Sådan klargøres støbejernsriste til madlavning	
Guide til grillning med kul	121
Rengøringsvejledning	122
Vejledning om vedligeholdelse	123
Fejlfinding	125
Garanti	126



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Alle systemfunktioner

Det pladsbesparende **Lift Ease™**-låg i porcelæn har **ACCU-PROBE™**-temperaturmåler.

Luftventiler styrer forbrændingshastigheden, så du kan vælge mellem høj intensitet, langsom stegning eller rygning.

Solid konstruktion i rustfrit stål.

Aftagelig askeopsamler i kraftigt stål med høj kapacitet og et overlegen luftkontrollsystem.

Let låsbare hjul til sikker fastlåsning af grillen.

Store ikoniske **WAVE™** grillriste i støbejern, der sikrer de karakteristiske grillstreger.

Tre højdejusteringer til præcis og alsidig madlavning.

Varmefordeler i rustfrit stål.

Pulverlakeret sammenklappelig sidehylde med integrerede værktøjskroge.

Integreret flaskeåbner.

Praktisk opbevaringsområde med glidende skillevej.



De grill, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt.

Udvalgte model: PRO22K-CART-3



Det pladsbesparende **Lift Ease™**-låg i porcelæn har **ACCU-PROBE™**-temperaturmåler.

Ergonomisk hængslet låg til sikker betjening over hele grilloverfladen.

Hængslede grillriste i støbejern med tre højdejusteringer.

Varmefordeler i rustfrit stål.

Rotisseriklar ring i rustfrit stål med.

Låg og bund i kraftigt sort porcelæn.

Justerbart hængsel i støbt aluminium.

Robust håndtag, der også kan bruges som værktøjsholder.

Aftagelig askeopsamler i kraftigt stål med høj kapacitet og et overlegen luftkontrollsystem.

Praktisk opbevaringshylde i kraftig stål.

Fire robuste ben i rustfrit stål med store hjul til at navigere i ethvert terræn.

7" for 18" modeller
8" for 22" modeller



De grill, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt. Udvalgte model: PRO22K-3

Kom godt i gang



FARE / ADVARSEL! Advarer om en fare, der kan medføre brand, eksplosion, død eller alvorlig personskade.



ADVARSEL / FORSIGTIGHED! Advarer om en fare, der kan medføre mindre personskade eller materiel skade.



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



FORSIGTIG! Varm overflade.



Vigtige oplysninger

YDERLIGERE METODER TIL SIKKER DRIFT

- Denne grill skal opbevares udendørs i et godt ventileret område og må ikke anvendes i bygninger, garager, på en afskærmet veranda, i en havepavillon eller andre lukkede områder.
- Brug ikke grillen under nogen form for overliggende konstruktioner som f.eks. tagbeklædninger, carporte, markiser eller udhæng.
- Grillen skal altid stå på et sikkert, plant underlag.
- Tænd ikke kul med lukket låg.
- Bøj dig ikke over grillen, når du tænder den.
- Hold låget lukket i forvarmeperioden.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn, mens den er i brug.
- Hold børn og kæledyr væk fra den varme grill.
- Lad IKKE børn klatre ind i eller på grillen.
- Vedligeholdelse bør kun foretages, når grillen er kold.
- Lad altid grillen køle helt af, inden den håndteres.
- Brug ikke sidehylder til opbevaring af lightere, tændstikker eller andre brændbare genstande.
- Hold alle elektriske ledninger væk fra vand eller opvarmede overflader.
- Hold ventilerede åbninger i kabinettet fri og fri for snavs til enhver tid.
- Aske-/fedtbakken skal være på plads, når du bruger grillen.
- Rengør aske-/fedtbakken regelmæssigt for at undgå ophobning, der kan føre til fedtbrande.
- Fjern kul og aske fra grillen, og opbevar den i en ubrændbar metalbeholder fyldt med vand. Lad det blive i metalbeholderen i 24 timer, før det bortskaffes.
- For at forhindre skimmelvækst skal du lade de øverste og nederste luftventiler stå lidt åbne, når grillen er pakket væk i længere tid.
- Brug ikke vand til at kontrollere opflamning eller slukke kul. Det kan beskadige grillens overflade.
- Luk ventilationsåbningerne på grillen lidt for at undgå opflamning. Luk alle ventilationsåbninger og låget helt for at slukke kul/brand.
- Hold altid en minimumsafstand til brændbare materialer på 1 m (3') bagved og på siderne af grillen.

SIKKER DRIFTPRAKSIS FOR KULSTARTER

- Kun til udendørs brug.
- Brug ikke kulstarteren, medmindre den er placeret på en fast, jævn kulrist, og kulgrillen står på en fast, jævn, ikke-brændbar overflade.
- Placer ikke kulstarteren på en brændbar overflade, medmindre kulstarteren er helt afkølet.
- Du må ikke bruge tændvæske, benzin eller selvantændende kul i kulstarteren.
- Vi anbefaler kulstarteren til at tænde kul til kulgrill.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når du håndterer kulstarteren.
- Hold børn og kæledyr væk fra kulstarteren på alle tidspunkter.
- Brug ikke kulstarteren i kraftig vind.
- Efterlad ikke kulstarteren uden opsyn, mens den er i brug.
- Brug aldrig kulstarteren til andet end det formål, som den er beregnet til.
- Brug ikke kulstarteren til at tilberede mad.
- Vær yderst forsigtig, når du hælder varme kul ud af kulstarteren.

FORSIGTIG! Der bør aldrig tilsættes tændvæske til varme kul.

FORSIGTIG! Fjern ikke asken fra grillen, før alt kul er helt udbrændt og slukket helt. Lad den afkøle i god tid.

FORSIGTIG! Du må ikke flytte grillen, når den er i drift og varm.



Betjening

TÆNDING AF DIN GRILL

Er det den allerførste gang? Udfør en afbrænding

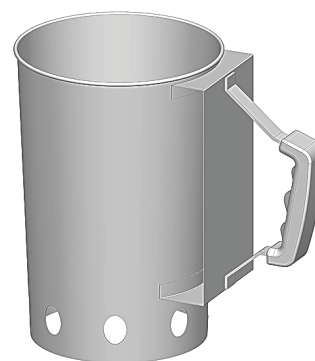
Tilsæt brændsel til grillen, og lad den være rødgldende i 30 minutter med låget og ventilationsåbningerne i bunden helt åbne. Det er normalt, at grillen afgiver en lugt, første gang den tændes. Denne lugt er forårsaget af "afbrænding" af intern maling og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og den vil ikke forekomme igen.

Brug enten kulstarteren (medfølger ikke), og følg vejledningen i manualen, ELLER læg optændingsblokke eller let sammenkrøllet avis i bunden af luftspjældet.

Placer kullet i en kegleformet bunke i midten af enheden (direkte tilberedning) eller i de valgfrie kulbakker (indirekte tilberedning). **BEMÆRK:** Du må ikke lave mad, før kullet har fået et lag aske.

Sådan bruger du kulstarteren

1. Se "**Sikkerhedsregler for kulstarter**" for at få oplysninger om bedste praksis for sikker brug af kulstarteren.
2. Vend kulstarteren på hovedet.
3. Krøl to hele ark avis i bunden af grillen og læg dem i bunden af kulstarteren.
4. Vend kulstarteren med den korrekte side opad, og placer den i midten af kulristen.
5. Tilsæt den rette mængde kul, men fyld ikke for meget.
6. Tænd en tændstik, og stik den ind i en af de nederste lufthuller for at antænde avisen.
7. Tag beskyttelseshandsker på (minimum termisk beskyttelse klasse II, DIN EN 407). Når det øverste lag kul har et let lag grå aske, hældes det varme kul forsigtigt på kulristen (direkte tilberedning) eller i kulbakkerne (indirekte tilberedning).
8. Når det varme kul er lagt i grillen, skal du sprede det jævnt ud ved hjælp af en tang med lange, varmebestandige håndtag.



ADVARSEL! Læn dig ikke over grillen, når du tænder kul.

ADVARSEL! Tændvæske kan bruges til at tænde kullet, men det er ikke den foretrukne metode. Det kan være rodet og kan efterlade en kemisk smag på maden, hvis den ikke er helt brændt af inden tilberedning.



Betjening af bundventil og askeopsamler

Lågets ventilationsåbninger på en overdækket grill står normalt åbne for at give luft ind i grillen. Luft øger kullenes forbrændingstemperatur.

Du kan regulere kulbrændingshastigheden ved at flytte udluftningshåndtaget til højre (åben) eller venstre (lukket).

Hvis du lukker ventilerne helt eller delvist, hjælper det med at køle kullene ned.

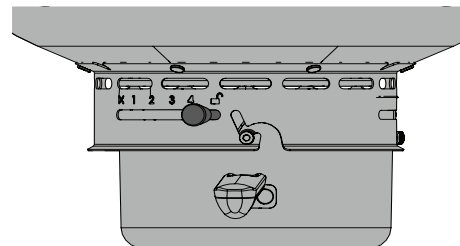
Du må ikke lukke luftventilerne og lågets udluftning helt, medmindre du forsøger at køle ned eller slukke en flamme.

Askeopsamleren kan fjernes efter behov under og efter driften for at fjerne eventuelle kulrester. Se "**Bortskaffelse af kul og aske**" i "**Rengøringsvejledning**".

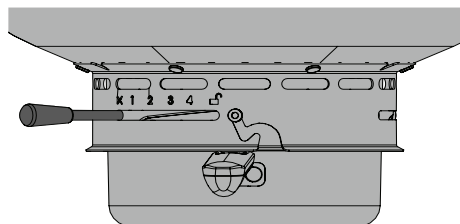
PRO GRILLTIP!

Brug grillhandsker eller varmepuder til at beskytte hænderne, mens du laver mad eller justerer ventilerne.

ÅBEN



LUKKET



Betjening af skorstensventilerne

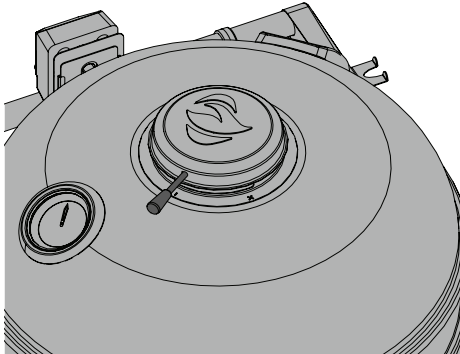
Skorstensudluftningen bruges til at styre grillens indre temperatur. Normalt lader man den stå åben, så røgen kan slippe ud og finjustere grillens temperatur, når låget er lukket.

Du kan regulere grillens temperatur ved at flytte udluftningshåndtaget til højre (lukket) eller venstre (åbent).

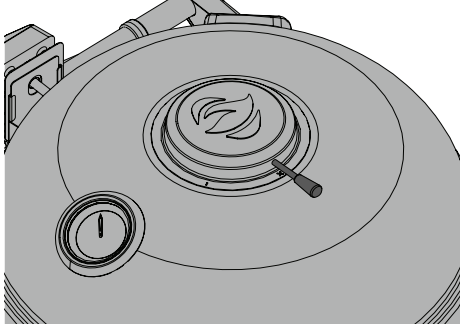
PRO GRILLTIP

Det er bedst at styre temperaturen ved at bruge de forskellige indstillinger på den nederste udluftningsåbning. Den øverste udluftning skal være enten helt åben eller helt lukket.

ÅBEN



LUKKET



ADVARSEL! Brug altid beskyttende handsker, når du bruger kulstarteren til din grill.

ADVARSEL! Må ikke placeres i vindfyldte omgivelser. Stærk vind har en negativ indvirkning på grillens madlavningsevne.



GRILLVEJLEDNING

Grillning med kul

Kul er den traditionelle måde at lave mad på, som giver fantastiske smagsoplevelser. De glødende kul udsender infrarød energi til den mad, der tilberedes, hvilket har en meget lille udtørrende effekt. Saft og olie, der slipper ud af maden, drypper ned på kullet og fordampes til røg, hvilket giver maden den lækre grillsmag. Napoleons kulgrill producerer tårnhøj varm. som giver saftige og velsmagende bøffer, koteletter og andet kød. Du kan finde oplysninger om tilberedningstider og tips i **"Guide til grillning med kul"**. Som en generel regel skal du regne med at bruge ca. 50 kul til at tilberede 1 kg kød eller 100 kul til at tilberede 2 kg kød. Hvis du skal stege i mere end 30-40 minutter, skal du tilføje yderligere kul til ilden. Når vejret er koldt, skal du bruge flere kul for at opnå den ideelle temperatur. Længere tilberedningstider kræver ekstra kul. Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft. Hold dig i sikker afstand, og brug en langskaffet varmebestandig tang til at tilføje kulbriketter. Du kan opnå yderligere røgsmag ved at tilsætte røgflis, som fås i en række forskellige smagsvarianter hos din Napoleon-forhandler.



SIKKERHED FØRST

Dæk aldrig mere end 75 % af det samlede grillareal med massivt metal (f.eks. grillplader eller pander).

Brug af kul

Anbefalingerne for kul er vejledende.

Længere tilberedningstider kræver ekstra kul.

Model	Tilberedningsmetode	Anbefaling af vægt for stykkul	Br. Anbefaling af kul (MAKSIMALT antal stykker)	Ekstra kul +1 time
PRO18K / NK18K	Direkte grillning	0.80 kg	40	8 pr. side
PRO22K / NK22K	Direkte grillning	0.98 kg	50	8 pr. side
	Indirekte grillning	0.49 kg	25 pr. side	8 pr. side

VIDSTE DU DET?

Der er klapper på begge sider af grillristen, som giver adgang til kulristen (hvis relevant).

ADVARSEL! Askeopsamleren skal være på plads under optænding og under brug.

ADVARSEL! Når grillen er tændt, må du aldrig tilsætte yderligere tændvæske til grillen. Opbevar flasken mindst 7,6 m (25 ft.) væk fra grillen, når den er i brug. Når kul er antændt, er der ikke brug for mere væske.

ADVARSEL! Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft. Hold dig på sikker afstand, og brug en langskaffet, varmebestandig grilltang til at tilføje yderligere kul.



Brug af grillen

- Vi anbefaler at forvarme grillen med lukket låg i ca. 20 minutter.
- Kullene er færdige, når de har et let lag grå aske.
- Mad, der tilberedes i korte perioder, f.eks. fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Tilberedning med lukket låg sikrer højere og mere jævne temperaturer, hvilket reducerer tilberedningstiden og tilbereder maden mere ensartet. **BEMÆRK:** For at minimere varmetabet, når du kontrollerer madens temperatur, skal du bruge indgangen til temperaturproben, der er placeret på siden af grillen.
- Når du tilbereder meget magert kød, f.eks. kyllingebryst eller magert svinekød, kan du smøre ristene med olie, inden du forvarmer den, så de ikke hænger fast.
- Tilberedning af kød med et højt fedtindhold kan give anledning til opflamning. Enten kan du skære fedtet af eller sænke temperaturen for at hindre dette.
- Hvis der opstår en opflamning, skal du flytte maden væk fra flammerne og reducere varmen (reducere ventilationsåbningen). Lad låget stå åbent, indtil opflamningen er kontrolleret.

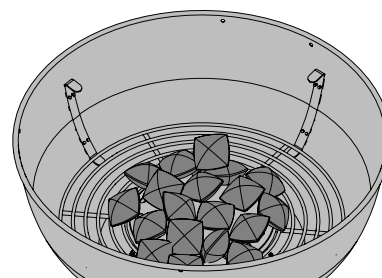
Direkte grillning

Denne metode bruges ofte til stegning eller til mad, der kun tilberedes i kort tid, f.eks. burgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Læg maden på ristene direkte over varmen.

Steg kødet først for at indkapsle saften og smagen.

Sænk grilltemperaturen og grill kødet til det har den ønskede kernetemperatur.

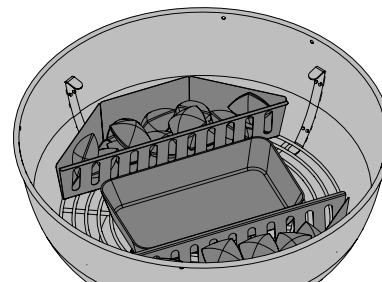


Indirekte grillning

Ved denne metode anvendes lavere temperaturer, og varmen cirkulerer rundt om maden og tilbereder den langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større udskæringer af kød eller mad, der kan give opflamning f.eks. stege, kylling eller kalkun.

Placer maden på risten, hvor der ikke er direkte varme.

Grillning ved lavere temperatur og langsommere tilberedningstid giver mere mørt kød.



Justering af ristehøjde

Bemærk: Kun PRO22K og PRO18K.

Højden på grillristen kan justeres til 3 forskellige niveauer for at imødekomme madlavningsbehovene. Dette kan justeres ved at løfte og dreje risten med eller mod uret, mens du bruger håndtagene.

Det laveste niveau er bedst til at give stegeskorpe (det er tættest på kullene).

Den midterste til almindelig grillning.

Det højeste niveau er bedst til langtidsgrillning eller til at holde maden varm ved at lade låget stå åbent.

! **FORSIGTIG!** Du må ikke justere grillristen, mens den er i drift eller varm.

PRO GRILLTIP

Brug et termometer til at kontrollere kødets kernetemperatur for at sikre, at det er perfekt stegt.



ADVARSEL! Placer aldrig hænderne inde i grillen, når du justerer kulbakken. Hold hænder og fingre væk fra løftemekanismen på alle tidspunkter.

ADVARSEL! Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft.

ADVARSEL! Hold dig i sikker afstand, og brug en langskaftet, varmebestandig grilltang til at tilføje yderligere kul.

ADVARSEL! Efterlad aldrig kul og aske i grillen uden opsyn.

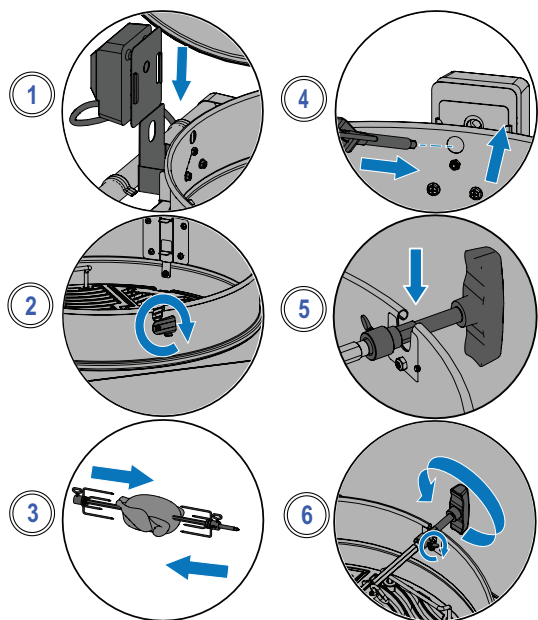


SÅDAN BRUGER DU ROTISSERIET

Samling af dit rotisseri-sæt (hvis medfølger)

Bemærk: Kun PRO22K og PRO18K.

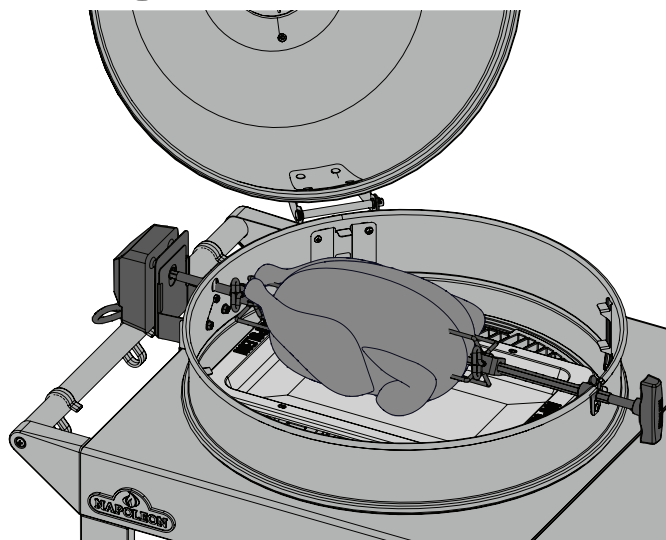
1. Monter rotisseri-motoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget (-beslagene). Når beslaget er blevet fastgjort til grillen, skal du skubbe rotisseri-motoren på beslaget.
2. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spydstangen, og spænd den fast på plads. Sæt kødet på spydstangen, og skub kødet ind i gafflen. Sæt den anden grillgaffel på den modsatte ende af spydstangen, og skub gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Spænd gafflen på plads, og skub derefter modvægten på spydstangen.



3. Før forsigtigt den spidse ende af spydstangen gennem åbningen i den nederste skål og ind i rotisseri-motoren. Sæt den modsatte ende på tværs af bøjlerne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad, og derfor skal du justere modvægten for at afbalancere belastningen. Tilspænd modvægten med armen opad.
4. Skub stopbøsningen på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af grill-låget. Dette vil sikre spydstangens bevægelse fra side til side.
5. Spænd stopbøsningen og håndtaget på spyddet. Sæt et ildfast fad under kødet for at opsamle edt og kødsaft.



VIGTIGT! Brug altid handsker, når du håndterer grillens komponenter.



Tips om brug af rotisseriet:

- Brug et termometer til at kontrollere kødets kernetemperatur.
- Stege og fjerkræ skal brunes udenpå og forblive møre inde.
- Brug kødsaften til at smøre og lave sovs.
- En kylling på 1.3 kg tager ca. 1½ time på medium til høj temperatur.
- Vær opmærksom på din rotisseri-motorkapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at have en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

Sådan tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller spid vingerne fast til kroppen på kyllingerne.
2. Sæt gaffel på spydstangen.
3. Sæt den første kylling på spydstangen, indtil den holdes på plads af rotisserigafflen. Stram til.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spydstangen, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Sæt den anden rotisserigaffel på spydstangen, og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset tæt sammen. Stram til.

VIDSTE DU DET?



Du kan fjerne grillristene, hvis de forhindrer tilberedning af større stykker kød.

ADVARSEL! Afmonter rotisseri-komponenterne, når du er færdig med tilberedningen, vask dem med varmt sæbevand, og opbevar dem indendørs.

ADVARSEL! Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseri-komponenter.



TJEKLISTE FOR GRILLOPLEVELSEN

Se denne liste, hver gang du griller

☐ Læs brugervejledning

Sørg for at have læst brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktioner.

☐ Rengør askeskuffen

Sørg altid for at rengøre askeopsamleren, inden du griller, for at undgå opflamning og opblussen.

☐ Optænding af kul

Åbn ventilationsåbningen på låget og bunden helt, hver gang du tænder grillen. Brug kulstarteren (medfølger ikke), eller læg optændingsblokke eller let sammenkrøllet avis på og rundt om luftspjældet. Læn dig ikke over grillen, når du tænder kul.

☐ Forvarm og rengør ristene

Overtræk hele overfladen af ristene med madolie IKKE saltet fedtstof som smør eller margarine. Forvarm grillen for at brænde overskydende rester af. Rengør ristene med en trådbørste af messing. Se "**Rengøringsvejledning**". **BEMÆRK:** Grillriste i rustfrit stål er holdbare og korrosionsbestandige og kræver mindre klargøring og vedligeholdelse end grillriste i støbejern.

☐ Forberedelse

Sørg for, at alt, hvad du har brug for under grillningen, f.eks. redskaber, krydderier, saucer og tallerkner, er inden for rækkevidde. Lad ikke maden stå uden opsyn, da den ellers kan brænde på.

☐ Kig ikke og vend én gang

Undgå at åbne låget og kigge for meget, da varmen ellers vil slippe ud og forrykke temperaturen og tilberedningstiden. Vend kun maden én gang, især bøffer og kylling.

☐ Giv plads

Lad der være lidt plads på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis du har brug for det.

☐ Brug et termometer

Brug et termometer til at sikre, at maden har den ønskede kernetemperatur. Følg de relevante retningslinjer for kernetemperaturer på alle typer kød, især fjerkræ.

PRO GRILLTIP!

Få inspiration til at skabe lækre måltider fra opskrifterne og grillteknikkerne på www.napoleon.com og Napoleon's kagebøger.

PRO GRILLTIP!

Forvarm altid grillen, før tilberedning, for at afbrænde madrester og forhindre mad i at sætte sig fast på risten.

FORSLAG TIL VALG AF OLIE!

- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis det ikke er muligt, skal du vælge en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt. Brug ikke saltet fedt som smør eller margarine.

SÅDAN KLARGØRES STØBEJERNSRISTE TIL MADLAVNING

Denne procedure **SKAL** udføres første gang risten tages i brug og gentages hver 3-4 gang for at holde risten som nyt.

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud. Dup tørt, og lad risten tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonebørste på begge sider.
4. Forvarm grillen til 176°C - 204°C (350°F - 400°F).
5. Sæt grillristene på, og lad dem stege i 30 minutter.
6. Påfør endnu et jævnt lag fedt/olie på grillristene, og lad dem stege i yderligere 30 minutter.
7. Ristene er nu klargjort. **BEMÆRK:** Hvis der er dannet rust på støbejernsristene, skal du fjerne rusten med en skuresvamp eller messingbørste og gentage klargøringsprocessen.



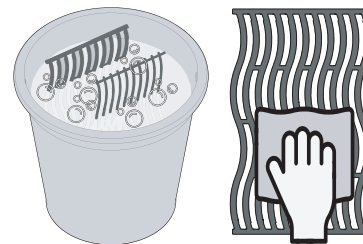
Guide til grillning med kul

FØDEVARER	GRILLMETODE	TILBEREDNINGSTID	FORSLAG
 Bøf 2,54 cm (1 tomme) tyk	Direkte varme	Rare - 4 minutter	Bed om en marmoreret kødudskæring. Fedt bidrager til et mørt og saftigt stykke kød.
		Medium - 6 minutter	
		Gennemstegt - 8 minutter	
 Burgerbøffer 1,27 cm (½ tomme) tyk	Direkte varme	Rare - 4 minutter	Hold alle burgerbøfferne lige tykke, så de får samme tilberedningstid. Tilsæt træflis med hickory-smag til kullet for at give ekstra smag.
		Medium - 6 minutter	
		Gennemstegt - 8 minutter	
 Kylling	Direkte varme - ca. 2 minutter på hver side	20 - 25 minutter	Skær leddet, der forbinder lår og ben, ¾ igennem, så kødet ligger fladt på grillen og steger jævnt. Tilsæt træflis med mesquite-smag til kullet for at give ekstra smag.
	Indirekte varme - i de resterende 18-20 minutter		
 Koteletter af svinekød	Direkte varme	10-15 minutter på hver side	Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt væk.
 Spareribs	Direkte varme - 5 minutter	1.5 - 2 timer med hyppig vending	Vælg magre, kødfulde ribben. Grill, indtil kødet let kan trækkes fra benet.
	Indirekte varme - til benene er færdige.		
 Lammekoteletter	Direkte varme	25 - 30 minutter på hver side	Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt væk.
 Pølser	Direkte varme	4 - 6 minutter	Vælg større pølser og skær dem i længderetningen, inden du griller dem.

Rengøringsvejledning

Førstegangsbrug

1. Vask ristene i hånden med vand og mild opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Må IKKE vaskes i opvaskemaskine.
2. Skyl grundigt med varmt vand, og tør helt af med en blød klud for at forhindre, at der trænger fugt ind i støbejernet.

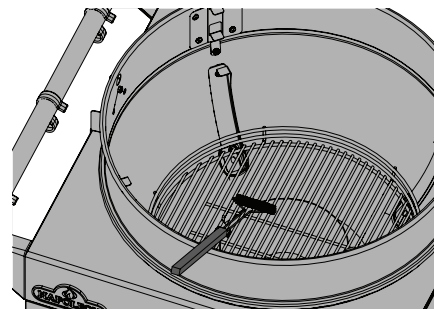


Støbejernsrist

- Klargør dine grillriste for at tilføje en beskyttende belægning for at forhindre korrosion. Se Grilltips - **Sådan klargøres støbejernsriste.**

Stålrister

- Grillriste af stål kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester.
- Stålrister vil permanent misfarve ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer ved grillning.



Indvendigt i grillen

1. Fjern grillristene.
2. Brug en grillbørste af messing til at fjerne løst snavs fra siderne og under låget.
3. Skrab emaljen fri for snavs med en plastikspatel eller en skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken.
4. Fej snavs fra grillens inderside ned i askeopsamlere.
5. Vask grillens inderside med et mildt rengøringsmiddel og vand.
6. Skyl godt efter med rent vand og tør af.

Bortskaffelse af kul og aske

ADVARSEL! Følg omhyggeligt disse sikkerhedsforanstaltninger for at beskytte dig selv og din ejendom mod skader.

- Sørg for, at kul og aske er helt slukket, inden du fjerner det.
- Brug en metalspatel eller en skovl til at fjerne kul og aske fra grillen.
- Anbring kul og aske i en ubrændbar metalbeholder, og lad det være helt fyldt med vand i 24 timer, før det bortskaffes.

**VI VIL
GERNE
HJÆLPE!**



Kontakt vores
kundeservice for
anbefalede reservedele.
+31 345 588655

ADVARSEL! Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.

ADVARSEL! Ophobet fedt udgør en brandfare.

ADVARSEL! Rengøring bør kun foretages, når grillen er afkølet, for at undgå risikoen for forbrændinger.

ADVARSEL! Sørg for, at grillen er afkølet, før den rengøres. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen. Læg ikke grillristene eller andre dele af grillen i en selvrensende ovn for at gøre den ren. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsmidlet ikke skader terrasser eller græsplæner.

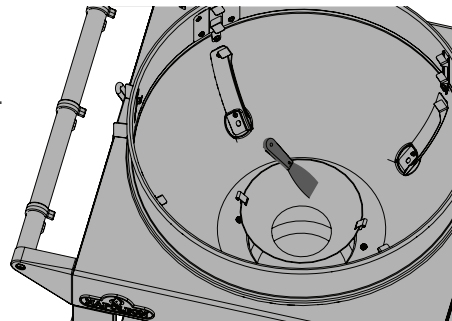


Vejledning om vedligeholdelse

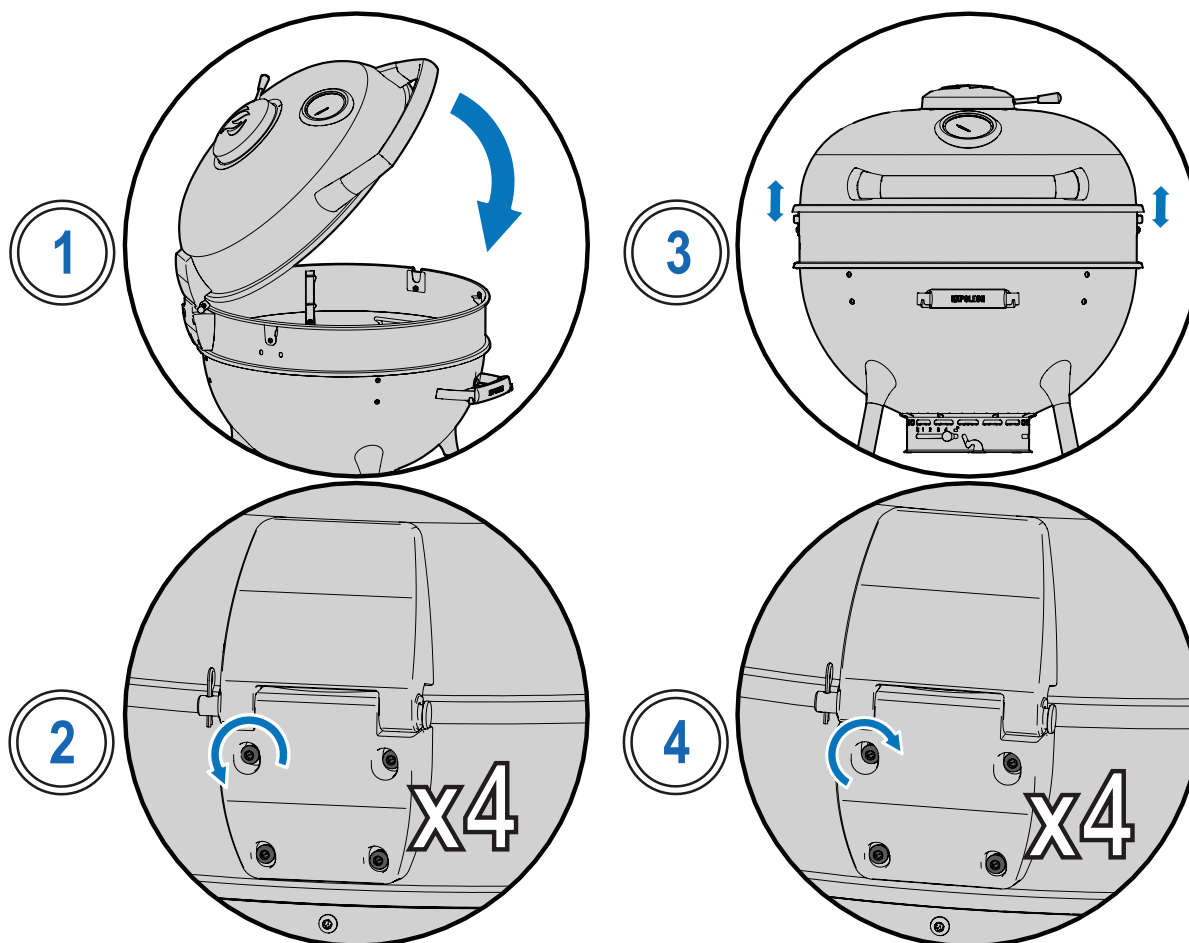
Askeopsamler

- Aske, fedt og overskydende kødssaft samler sig i askeopsamleren under kulgrillen og. Skub askeopsamleren ud af grillen for at rengøre den.
- Beklæd aldrig grillens inderside med aluminiumsfolie, sand eller andet materiale. Dette kan forhindre, at fedtet flyder ordentligt.
- Askeopsamleren skal skrubes ren med en plastikspatel eller skraber. Børst alt snavs ned i en ikke-brændbar metalbeholder.
- Vask askeopsamleren med et mildt rengøringsmiddel og vand.
- Skyl godt efter med rent vand og tør af.

! **VIGTIGT!** Det anbefales at tømme askeopsamleren efter hver brug, når grillen er afkølet.



Justering af hængsler



1. Luk låget.
2. Brug den medfølgende T25-torxnøgle til at løsne de 4 torxskruer så meget, at hængslet kan bevæge sig lidt op og ned.
3. Sørg for, at låget sidder jævnt på den rustfrie stigningsring.
4. Spænd skruerne igen med en T25 Torx-nøgle.

Støbte dele i aluminium

Rengøres med varmt sæbevand.

Aluminium rustner ikke, men høje temperaturer og forvitring kan forårsage oxidation på overfladen af de støbte dele, der ligner hvide pletter.

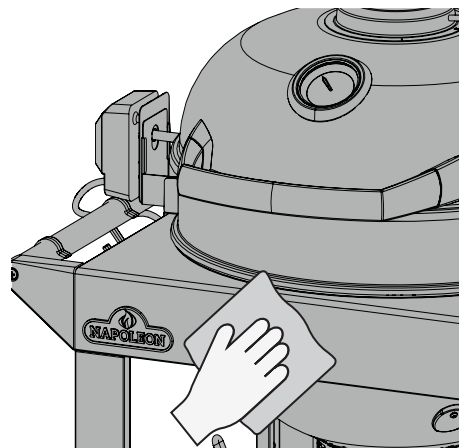
RUSTFRI I BARSKE MILJØER

Rustfrit stål oxiderer eller bliver plettet ved tilstedeværelse af klorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder og omkring pools og spabade. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forebygges. Vask rustfrie og forkromede overflader hver 3-4 uge.

Rengøres med varmt sæbevand.

Udvendig grilloverflade

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel til rustfrit stål eller vand. Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen på alle malede, porcelæns- eller rustfrie dele af din grill.
- Tør altid af i samme retning som slibningen.
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter med forsigtighed.
- Grillens emaljefinish er glasagtig og vil splinte, hvis den modtager stød eller slag. Du kan få hjælp til genopretning af emaljen hos din Napoleon Grill forhandler.
- Dele af rustfrit stål misfarves med tiden ved opvarmning og får en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ydeevne.

**SIKKERHED
FØRST!**

Bær altid beskyttelses
handsker og
sikkerhedsbriller, når
du foretager service på
grillen.

ADVARSEL! Brug ikke højtryksrenser eller slange til at rengøre nogen del af grillen.

ADVARSEL! Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede, porcelæns- eller rustfrie ståld dele på grillen.

ADVARSEL! Barbecue sauce og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig nedbrydning af grillkomponenterne, hvis de ikke rengøres regelmæssigt.





Fejlfinding

opflamning og ujævn varme

- Grillen tænder ikke.
- Lav varme eller lav flamme.

Mulige årsager	Løsning
Forkert forvarmning.	Lad kullet brænde, indtil det er dækket af en lysegrå aske. (ca. 20 minutter).
Ikke nok luftstrøm.	Åbne ventilationsåbninger.
Lavt kulniveau.	Tilsæt mere kul i kulbakken.
Forkert placering af kulbakken.	Løft kulbakken op til den højeste position.
Overdreven fedt- og askeophobning i aske- og drypbakken.	Rengør aske- og drypbakken regelmæssigt. Sæt ikke aluminiumsfolie i bakken. Se " Vedligeholdelsesinstruktioner ".

Afskalning af maling

- Malingen ser ud til at skrælle på indersiden af låget.

Mulige årsager	Løsning
Fedtaflejring på de indvendige overflader.	Dette er ikke en fejl. Låget har en porcelænsfinish, og skræller ikke. Afskalningen skyldes hærdet fedt, som tørrer til malinglignende skår, der flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se " Vedligeholdelsesvejledning ".

VI VIL GERNE HJÆLPE!



Napoleon er her for at sikre, at din grill-oplevelse bliver uforglemmelig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.

15 Års Begrænset Garanti På Napoleon Gasgrill



NAPOLEON-produkterne er designet med komponenter og materialer i overlegen kvalitet, og er samlet af uddannede håndværkere, der er stolte af deres arbejde. Gasinstallationen er lækagetestet og afprøvet ved en kvalitetstest. Produkterne er blevet grundigt inspiceret af en kvalificeret tekniker inden emballering og forsendelse for at sikre, at kunden modtager det kvalitetsprodukt, der forventes af NAPOLEON.

NAPOLEON garanterer, at komponenter i dit nye NAPOLEON produkt vil være fri for defekter i materiale og udførelse fra købsdatoen og i følgende periode:

Aluminumsafstøbning/bund i rustfrit stål	15 år
Låg i rustfrit stål	15 år
Porcelænsemaljeret låg	15 år
Grillriste i rustfrit stål	15 år
Rørbrænder i rustfrit stål	10 år plus 15
Flammespærre-indlæg i rustfrit stål	5 år plus 15
Porcelænsemaljerede støbejerns kogerister	5 år plus 10
Keramisk infrarød brænder (ekskl. net)	5 år plus 15
Alle andre dele	2 år

Plus 15/10 henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle udsalgspris i yderligere 15/10 år.

*Betingelser og begrænsninger

Denne garanti sikrer en garantiperiode som angivet i ovenstående tabel for ethvert produkt, der købes via en autoriseret NAPOLEON-forhandler. Derudover giver garantien den oprindelige køber den angivne dækning for eventuelle komponenter, der er udskiftet inden garantiperioden udløber. Kontakt NAPOLEON Danmark eller en autoriseret NAPOLEON-forhandler, for at erstatte komponenter eller grill, der har fejl eller er blevet beskadiget under normal privat brug, som følge af en fabrikationsfejl. Livstid med 50% rabat, som angivet i tabellen ovenover, betyder at komponenterne stilles til rådighed for køberen hvor der trækkes 50% af prisen fra den faste pris for komponenterne i den angivne periode. Denne garanti dækker ikke tilbehør eller bonusartikler.

Betydningen af "normal privat brug" af et produkt: Produktet er installeret i overensstemmelse med installationsmanualen til produktet. Alle lokale samt nationale bygge- og brandkoder er blevet overholdt og har ikke været anvendt som en fælles facilitet eller i en kommerciel sammenhæng.

Fejl eller beskadigelser omfatter ikke: overophedning, udblæsninger forårsaget af miljømæssige forhold som kraftig vind eller utilstrækkelig ventilation, ridser og buler, forringelse af malede og forgyldte overflader, misfarvning forårsaget af varme, slibemidler eller kemiske rengøringsmidler eller UV-eksponering, afskalning af porcelæns emailerede dele eller skader forårsaget af misbrug, ulykke, hagl, smørebrande, manglende vedligeholdelse, fjendtlige miljøer som salt eller klor, forsømmelse eller dele installeret fra andre producenter. Skulle forringelse af dele forekomme i graden af manglende ydeevne (rustet igennem eller brændt igennem) inden for garantiperioden, vil der blive udleveret en udskiftningskomponent.

Ifølge dette garantibevis er NAPOLEON Danmarks eneste ansvar udskiftningskomponenten; under ingen omstændigheder vil NAPOLEON være ansvarlig for installation, arbejdskraft eller andre omkostninger og udgifter i forbindelse med geninstalleringen af en berettiget komponent. NAPOLEON står heller ikke til ansvar for påløbende, deraf følgende, eller indirekte skader eller for nogen transportomkostninger, omkostninger til arbejdskraft eller eksport afgifter.

Dette garantibevis er givet til dig som et supplement til de rettigheder, der er givet til dig af den danske lovgivning. Således pålægger dette garantibevis ikke nogen forpligtelser til, at NAPOLEON Danmark skal have delene på lager. Baseret på om delene er tilgængelige, har NAPOLEON Danmark rettigheden til at afvikle alle forpligtelser ved at fremskaffe kunden en forholdsmæssigt beregnet kredit mod købet af et nyt produkt. I overensstemmelse med garantibeviset må NAPOLEON Danmark efter det første år vælge at afvikle alle forpligtelser ved at tilbagebetale kunden engrosprisen på enhver berettiget men defekt vare.

Kunden skal kunne fremvise salgskvitteringen for købet eller en kopi heraf, sammen med et serienummer og et modelnummer, hvis garantibeviset fra NAPOLEON Danmark anvendes.

NAPOLEON Danmark forbeholder sig ret til at få en repræsentant til at inspicere produktet eller delen, før NAPOLEON Danmark hæfter for et garantibevis. Du skal kontakte NAPOLEON Danmarks kundeservice eller en autoriseret NAPOLEON Danmark forhandler før garantibeviset dækker.



www.napoleon.com



GRELHADORES A CARVÃO

Manual do proprietário

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Os grelhadores ilustrados neste manual podem ser diferentes do modelo adquirido.

Queremos a sua opinião!

Visite Napoleon.com para escrever
uma avaliação ★★★★★

Aplicar número de série



PARABÉNS PELO SEU GRELHADOR A CARVÃO NAPOLEON!

Acabou de melhorar o seu jogo de grelhar.

QUEREMOS QUE A SUA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR SEJA MEMORÁVEL E SEGURA.

Leia e siga este manual do proprietário antes de ligar o grelhador para evitar ferimentos pessoais ou morte.

Retirar todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e cartões do grelhador antes de o utilizar.

UTILIZAR AO AR LIVRE NUM ESPAÇO BEM VENTILADO.

NÃO OPERAR NUM EDIFÍCIO, GARAGEM OU QUALQUER OUTRA ÁREA FECHADA.

PERIGO!

- A combustão do carvão vegetal liberta monóxido de carbono
- Não queime carvão ou utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, como casas, garagens, tendas, veículos, caravanas, autocaravanas ou barcos. Perigo de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
- Extinguir qualquer chama aberta.



ATENÇÃO!

Não tente acender este aparelho sem ler a secção de instruções "ILUMINAÇÃO" deste manual.

Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

Se as informações contidas nestas instruções não forem seguidas à risca, pode ocorrer um incêndio ou explosão e causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.



Alertar os adultos e as crianças para o perigo das temperaturas quentes das superfícies.

Supervisionar as crianças pequenas perto do grelhador.

AVISO AO INSTALADOR: Deixe estas instruções com o proprietário do grelhador para referência futura.

AVISO AO CONSUMIDOR: Guarde estas instruções para referência futura.



Bem-vindo a Napoleão!

SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR



AVISO Informações gerais

Não utilizar álcool, gasolina, álcool, gasolina ou outros líquidos altamente voláteis para acender ou reacender o carvão vegetal. Utilizar APENAS acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3. Certifique-se de que os líquidos que escorreram pelo fundo do grelhador são removidos antes de acender o carvão.



ATENÇÃO! Instalação e montagem

Monte este grelhador exactamente como indicado no Guia de Montagem. Se o grelhador tiver sido montado na loja, reveja as instruções de montagem para garantir que foi montado correctamente.

Este grelhador não deve ser instalado em veículos de recreio e/ou barcos.

Não modificar este grelhador em nenhuma circunstância.



ATENÇÃO! Operação

Leia todo este manual do proprietário antes de utilizar este grelhador a carvão.

NÃO utilizar a unidade sob qualquer construção combustível.

Siga cuidadosamente as instruções de iluminação.

Não utilizar em espaços interiores.

Manter as crianças e os animais domésticos afastados.

Este barbecue vai ficar muito quente. Não o mover durante o funcionamento.



ATENÇÃO! Armazenamento e desuso

Armazenar ao ar livre, num espaço bem ventilado, longe do alcance de crianças e animais domésticos.

Após a utilização, o líquido de arranque para carvão vegetal deve ser tapado e guardado a uma distância segura do grelhador de, pelo menos, 7,6 m (25 pés).



CONTEÚDOS

Bem-vindo a Napoleão!	129
Segurança em primeiro lugar	
Características completas o sistema	130
Começar	132
Práticas adicionais de funcionamento seguro	
Práticas seguras de funcionamento do arrancador a carvão vegetal	
Operação	133
Acender o grelhador	
Instruções para grelhar	
Como utilizar o assador	
A lista de verificação da experiência de grelhar	
Como temperar as grelhas de cozedura em ferro fundido	
Guia para grelhar a carvão	139
Instruções de limpeza	140
Instruções de manutenção	141
Resolução de problemas	143
Garantia	144



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Características completas do sistema

A tampa de porcelana **Lift Ease™**, que poupa espaço, inclui o medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

As saídas de ar controlam a velocidade de combustão para que possa escolher entre calor de alta intensidade, assar lentamente ou fumar.

Construção sólida em aço inoxidável.

Colector de cinzas amovível em aço pesado de alta capacidade com sistema de controlo de ar superior.

Rodas de bloqueio fácil para bloquear o grelhador em segurança na posição.

Ferro fundido icónico grande **WAVE™** grelhas de cozedura para aquelas marcas distintivas de selagem.

Três ajustes de altura para uma cozedura versátil e precisa.

Difusor de calor em aço inoxidável.

Prateleira lateral rebatível revestida a pó com ganchos para ferramentas integrados.

Abre-garrafas integrado próximo da acção de grelhar.

Área de arrumação prática com divisória deslizante.



Os grelhadores ilustrados neste manual do proprietário podem ser diferentes do modelo que adquiriu.

Modelo em destaque: PRO22K-CART-3

A tampa de porcelana **Lift Ease™**, que poupa espaço, inclui o medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

Tampa articulada ergonômica para um funcionamento seguro em toda a superfície de cozedura.

Grelhas de cozedura articuladas em ferro fundido com três regulações de altura.

Difusor de calor em aço inoxidável.

Dobradiça ajustável em alumínio fundido.

Anel inoxidável pronto para assar com grelha de cozedura multi-posições em altura.

Pega robusta, serve também de suporte para ferramentas.

Tampa e taça em porcelana preta de grande calibre.

Colector de cinzas amovível em aço pesado de alta capacidade com sistema de controlo de ar superior.

Prateleira de arrumação prática de calibre pesado.

Robusto Quatro pernas de aço inoxidável com rodas grandes para navegar em qualquer terreno.

7" para modelos de 18"
8" para modelos de 22"



Os grelhadores ilustrados neste manual do proprietário podem ser diferentes do modelo que adquiriu.

Modelo em destaque: PRO22K-3

Começar



PERIGO / AVISO! Avisa de um perigo que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou lesões físicas graves.



AVISO / CUIDADO! Avisa de um perigo que pode resultar em lesões físicas ligeiras ou danos materiais.



Usar luvas de protecção.



Usar óculos de protecção.



CUIDADO! Superfície quente.



Informações importantes

PRÁTICAS ADICIONAIS DE FUNCIONAMENTO SEGURO

- Este grelhador deve ser guardado ao ar livre, numa área bem ventilada, e não deve ser utilizado no interior de um edifício, garagem, alpendre com ecrã, gazebo ou qualquer área fechada.
- Não utilize este grelhador debaixo de qualquer construção suspensa, como coberturas de telhados, telheiros, toldos ou saliências.
- O grelhador deve estar sempre num terreno seguro e nivelado.
- Não acender o carvão vegetal com a tampa fechada.
- Não se incline sobre o grelhador quando o acender.
- Manter a tampa fechada durante o período de pré-aquecimento.
- Não deixe o grelhador sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Manter as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador quente.
- NÃO permitir que as crianças subam para o interior ou para o grelhador.
- A manutenção só deve ser efectuada quando o grelhador estiver frio.
- Deixe sempre o grelhador arrefecer completamente antes de o manusear.
- Não utilizar as prateleiras laterais para guardar isqueiros, fósforos ou quaisquer outros combustíveis.
- Mantenha todos os cabos eléctricos afastados da água ou de superfícies aquecidas.
- Manter as aberturas ventiladas da caixa sempre livres e desimpedidas de detritos.
- O tabuleiro de cinzas/gorduras deve estar no lugar quando se utiliza o grelhador.
- Limpe regularmente o tabuleiro de cinzas/gorduras para evitar a acumulação de gorduras que pode provocar incêndios.
- Retire o carvão e as cinzas do grelhador e guarde-os num recipiente metálico incombustível cheio de água. Deixar permanecer no recipiente metálico 24 horas antes de o eliminar.
- Para evitar o desenvolvimento de bolor, deixe as aberturas de ventilação superior e inferior ligeiramente abertas quando armazenar durante longos períodos de tempo.
- Não utilizar água para controlar os focos de incêndio ou extinguir as brasas. Pode danificar o acabamento dos grelhadores.
- Feche ligeiramente as aberturas do grelhador para controlar as chamas. Fechar completamente todas as aberturas de ventilação e a tampa para extinguir o carvão/fogo.
- Mantenha sempre uma distância mínima de 0,914 m (3') para materiais combustíveis na parte de trás e nos lados do grelhador.

PRÁTICAS SEGURAS DE FUNCIONAMENTO DO ARRANCADOR A CARVÃO VEGETAL

- Apenas para utilização no exterior.
- Não utilize o iniciador para carvão vegetal a não ser que esteja colocado numa grelha para carvão vegetal firme e nivelada e que o grelhador para carvão vegetal esteja numa superfície firme, nivelada e incombustível.
- Não coloque o iniciador de carvão vegetal sobre qualquer superfície combustível, a menos que o iniciador de carvão vegetal esteja completamente frio.
- Não utilize líquido de isqueiro, gasolina ou carvão vegetal auto-activo no arrancador de carvão vegetal.
- Recomendamos o iniciador de carvão para acender o carvão para grelhadores a carvão.
- Utilize sempre luvas de protecção quando manusear o arrancador de carvão vegetal.
- Manter as crianças e os animais de estimação sempre afastados do iniciador de carvão vegetal.
- Não utilizar o dispositivo de arranque a carvão com ventos fortes.
- Não deixar o iniciador de carvão vegetal sem vigilância durante a utilização.
- Nunca utilize o iniciador de carvão vegetal para além da utilização prevista.
- Não utilize o arrancador a carvão para preparar alimentos.
- Tenha muito cuidado ao deitar carvão quente para fora do arrancador de carvão.

CUIDADO! O líquido de arranque para carvão vegetal nunca deve ser adicionado a carvões quentes ou mornos.

CUIDADO! Não retire as cinzas do grelhador até que todo o carvão esteja completamente queimado e totalmente extinto. Deixar arrefecer durante bastante tempo.

CUIDADO! Não deslocar o grelhador quando estiver a funcionar e quente.





Operação

ACENDER O GRELHADOR

É a primeira vez? Efectuar uma queima

Coloque combustível no grelhador e mantenha-o bem quente durante 30 minutos com a tampa e as aberturas de ventilação da base totalmente abertas. É normal que o grelhador emita um odor na primeira vez que é aceso. Este odor é causado pela "queima" de tintas e lubrificantes internos utilizados no processo de fabrico e não voltará a ocorrer.

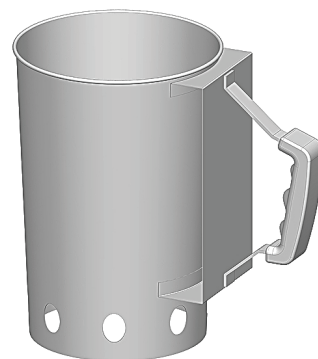
Utilize o arrancador de carvão vegetal (não incluído) e siga as instruções incluídas no manual, OU coloque cubos de isqueiro ou jornal ligeiramente amassado sobre e à volta do deflector de ar.

Coloque o carvão numa pilha em forma de cone no centro da unidade (método de cozedura directa) ou nos cestos de carvão opcionais (método indirecto).

NOTA: Não cozinhar antes de o carvão vegetal ter uma camada de cinzas.

Como utilizar o iniciador de carvão vegetal

1. Ver "**Práticas de Funcionamento Seguro do Arrancador a Carvão Vegetal**" para obter as melhores práticas sobre como utilizar o arrancador a carvão vegetal de forma segura.
2. Vire o arrancador de carvão vegetal de cabeça para baixo.
3. Amasse duas folhas inteiras de jornal e coloque-as no fundo do iniciador de carvão vegetal.
4. Vire o iniciador de carvão vegetal para cima e coloque-o no centro da grelha de carvão vegetal.
5. Adicionar a quantidade adequada de carvão vegetal, mas não encher demasiado.
6. Acenda um fósforo e introduza-o numa das aberturas de ventilação inferiores para incendiar o jornal.
7. Calçar luvas de protecção (protecção térmica mínima de classe II, DIN EN 407).



ATENÇÃO! Não se incline sobre o grelhador quando acender o carvão.

ATENÇÃO! O líquido de arranque pode ser utilizado para acender o carvão vegetal, mas não é o método preferido. Pode ser confuso e pode deixar um sabor químico nos alimentos se não for completamente queimado antes da cozedura.



Quando a camada superior do carvão vegetal tiver uma ligeira camada de cinzas cinzentas, verta cuidadosamente o carvão quente para a grelha de carvão (método de cozedura directa) ou coloque-o nos cestos de carvão (método indirecto).

8. Assim que o carvão quente for colocado no grelhador, espalhe-o uniformemente utilizando pinças com cabos longos resistentes ao calor.

Ventilação inferior de funcionamento e balde de cinzas

As aberturas da tampa de um grelhador coberto são normalmente deixadas abertas para permitir a entrada de ar no grelhador. O ar aumenta a temperatura de combustão das brasas.

Pode regular a velocidade de combustão do carvão deslocando o manípulo de ventilação para a direita (aberto) ou para a esquerda (fechado).

Fechar parcial ou totalmente as aberturas de ventilação ajudará a arrefecer as brasas.

Não feche completamente as aberturas de ventilação e a abertura da tampa, a menos que esteja a tentar arrefecer ou apagar uma chama.

O balde de cinzas pode ser retirado conforme necessário durante e após o funcionamento para eliminar quaisquer depósitos de carvão. Ver "Eliminação do carvão e das cinzas" nas "Instruções de limpeza".

DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Utilize luvas de churrasco ou almofadas quentes para proteger as mãos enquanto cozinha ou ajusta as aberturas de ventilação.

Funcionamento dos respiradouros da chaminé

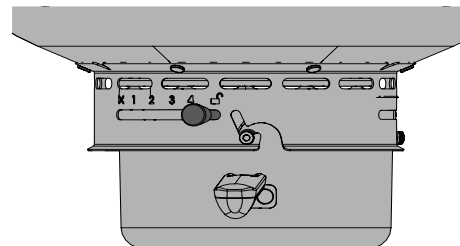
A abertura da chaminé é utilizada para controlar a temperatura interna do grelhador. Normalmente, esta é deixada aberta para que o fumo saia e para afinar a temperatura do grelhador quando a tampa está fechada.

É possível regular a temperatura do grelhador deslocando o manípulo de ventilação para a direita (fechado) ou para a esquerda (aberto).

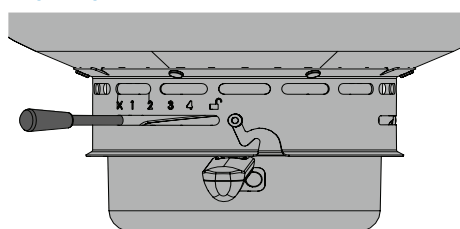
DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

A melhor forma de controlar a temperatura é utilizar as diferentes regulações do ventilador inferior. O respiradouro superior deve ser posicionado totalmente aberto ou totalmente fechado.

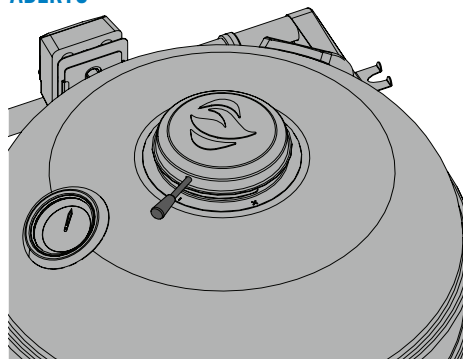
ABERTO



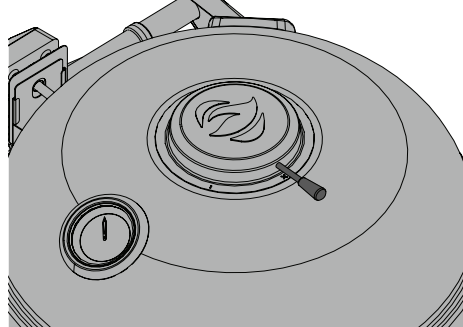
FECHADO



ABERTO



FECHADO



ATENÇÃO! Utilize sempre luvas de protecção quando utilizar o iniciador para carvão vegetal no seu grelhador.

ATENÇÃO! Não colocar em locais com muito vento. Os ventos fortes afectam negativamente o desempenho de cozedura do grelhador.



INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

Grelhar com carvão vegetal

O carvão vegetal é a forma tradicional de cozinhar que produz sabores fabulosos. Os briquetes incandescentes emitem energia infravermelha para os alimentos que estão a ser cozinhados, o que tem um efeito de secagem muito reduzido. Quaisquer sucos ou óleos que escapem dos alimentos escorrem para o carvão e vaporizam-se em fumo, dando aos alimentos o seu delicioso sabor a grelhado. O grelhador a carvão da Napoleon produz calor abrasador para bifes, hambúrgueres e outras carnes mais suculentas e saborosas. Para obter dicas e tempos de cozedura, consulte o **"Guia para grelhar a carvão"**. Como regra geral, planeie utilizar cerca de 50 briquetes para cozinhar 1 kg de carne, ou 100 briquetes para cozinhar 2 kg de carne. Se a cozedura durar mais de 30 a 40 minutos, devem ser adicionados mais briquetes ao lume. Quando o tempo está frio, serão necessários mais briquetes para atingir as temperaturas de cozedura ideais. Para tempos de cozedura mais longos, é necessário carvão adicional. Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco. Afaste-se a uma distância segura e utilize uma pinça de cozinha resistente ao calor com cabo comprido para adicionar os briquetes de carvão. É possível obter um sabor de fumo adicional adicionando aparas de fumo, que estão disponíveis numa variedade de sabores através do seu revendedor Napoleon.

Utilização de carvão vegetal

As recomendações para o carvão vegetal são aproximadas.

Os tempos de cozedura mais longos requerem carvão adicional.

Modelo	Método de cozedura	Recomendação de peso do carvão vegetal	Br. Recomendação de carvão vegetal (MÁXIMO DE peças)	Carvão vegetal adicional +1 hora
PRO18K / NK18K	Grelhar directamente	0.80 kg	40	8 por lado
PRO22K / NK22K	Grelhar directamente	0.98 kg	50	8 por lado
	Grelhar indirectamente	0.49 kg	25 por lado	8 por lado

SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Nunca cobrir mais de 75% de qualquer superfície de cozedura do queimador principal ou lateral com qualquer metal sólido (por exemplo, grelhas ou frigideiras).

SABIA QUE?

Existem abas em ambos os lados da grelha de cozedura que permitem o acesso à grelha de carvão (se aplicável).

ATENÇÃO! O cinzeiro deve estar no lugar durante a iluminação e em qualquer altura durante a utilização.

ATENÇÃO! Uma vez aceso, nunca adicione líquido de arranque adicional ao grelhador. Guarde a garrafa a pelo menos 7,6 m (25 pés) de distância do grelhador quando este estiver a funcionar. Uma vez aceso o carvão vegetal, não é necessário mais líquido.

ATENÇÃO! Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco. Afaste-se a uma distância segura e utilize pinças de cozinha de cabo comprido e resistentes ao calor para adicionar mais carvão.

Utilizar o grelhador

- Recomendamos o pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada durante cerca de 20 minutos.
- As brasas estão prontas quando têm uma leve camada de cinza.
- Os alimentos cozinhados durante curtos períodos de tempo, como o peixe e os legumes, podem ser grelhados com a tampa aberta.
- Cozinhar com a tampa fechada garante temperaturas mais elevadas e mais uniformes que reduzem o tempo de cozedura e cozinham os alimentos de forma mais uniforme. **NOTA:** Para minimizar a perda de calor ao verificar a temperatura dos alimentos, utilize as portas da sonda de temperatura situadas na parte lateral do aparelho.
- Quando cozinhar carne muito magra, como peito de frango ou carne de porco magra, as grelhas podem ser untadas com óleo antes do pré-aquecimento para reduzir a aderência.
- Cozinhar carne com um elevado teor de gordura pode criar crises. Ou se corta a gordura, ou se reduzem as temperaturas para inibir este fenómeno.
- Em caso de incêndio, afaste os alimentos das chamas e reduza o calor (reduza a abertura da ventilação). Deixar a tampa aberta até que o surto seja controlado.

DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne para garantir que está perfeitamente cozinhada.



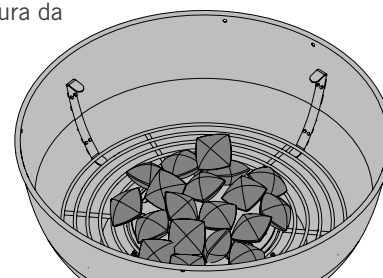
Dgrelhar directamente

Este método é frequentemente utilizado para grelhar ou para cozinhar alimentos durante um curto período de tempo, como hambúrgueres, bifés, frango ou legumes.

Colocar os alimentos nas grelhas de cozedura directamente sobre o lume.

Salteie a carne primeiro para reter os sucos e o sabor.

Baixar a temperatura do grelhador para terminar a cozedura de acordo com a sua preferência.

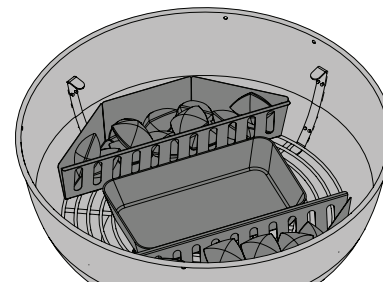


Grelhar indirectamente

Este método utiliza temperaturas mais baixas e faz circular o calor à volta dos alimentos, cozinhando-os lenta e uniformemente. Utilize este método para cozinhar cortes de carne maiores ou alimentos propensos a inflamações, como assados, frango ou peru.

Colocar os alimentos na grelha de cozedura onde não há chama.

Grelhar a uma temperatura mais baixa e com um tempo de cozedura mais lento resulta em carnes mais tenras.



Ajustar a altura da grelha

Nota: Apenas PRO22K e PRO18K.

A altura da grelha de cozedura pode ser ajustada em 3 níveis diferentes para se adaptar às necessidades de cozedura. Esta pode ser ajustada levantando e rodando a grelha de cozedura no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, utilizando as pegas.

O nível mais baixo é o melhor para grelhar (está mais próximo das brasas).

O meio para a cozedura normal.

O nível mais elevado é ideal para cozinhar lentamente ou manter os alimentos quentes deixando a tampa aberta.

! CUIDADO! Não ajustar a grelha de cozedura durante o funcionamento ou quando estiver quente.

ATENÇÃO! Nunca coloque as mãos dentro do grelhador quando estiver a ajustar o tabuleiro de carvão. Manter as mãos e os dedos sempre afastados do mecanismo de elevação.

ATENÇÃO! Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco.

ATENÇÃO! Afaste-se a uma distância segura e utilize pinças de cozinha de cabo comprido e resistentes ao calor para adicionar mais carvão.

ATENÇÃO! Nunca deixe brasas e cinzas sem vigilância no grelhador.

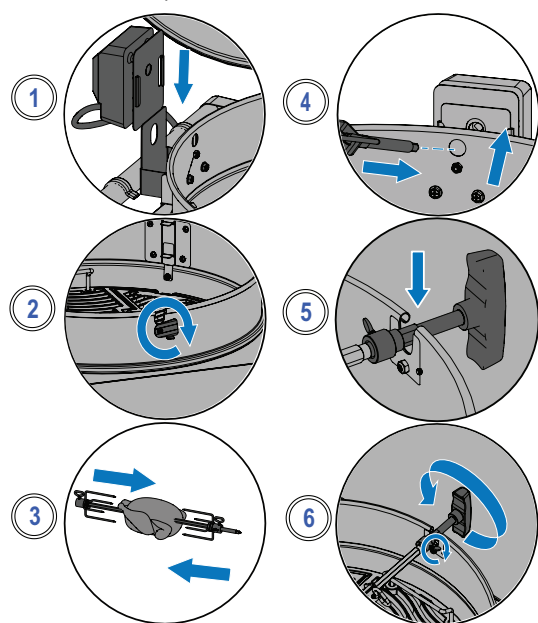


COMO UTILIZAR O ASSADOR

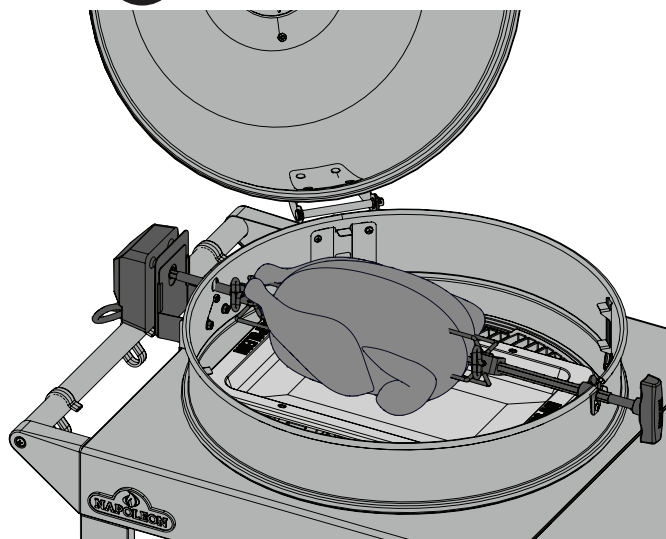
Montagem do kit do assador (se equipado)

Nota: Apenas PRO22K e PRO18K.

1. Instale o motor do assador na parte lateral do grelhador utilizando o(s) suporte(s) de montagem. Quando o suporte tiver sido fixado ao grelhador, faça deslizar o motor do assador para o suporte.
2. Faça deslizar a primeira forquilha do espeto rotativo para lá do meio da haste do espeto e aperte-a no lugar. Enfiar a carne na haste do espeto e empurrar a carne para o garfo. Faça deslizar o segundo garfo de assar na extremidade oposta da haste do espeto e empurre o garfo para dentro da carne até ficar seguro. Aperte a forquilha no lugar e, em seguida, faça deslizar o contrapeso para a haste do espeto.
3. Introduzir cuidadosamente a extremidade pontiaguda da haste de espeto através da abertura da tampa inferior e no motor do espeto rotativo. Colocar a extremidade oposta sobre os ganchos. O lado pesado da carne ficará naturalmente pendurado, pelo que deve ajustar o contrapeso em conformidade para equilibrar a carga. Apertar o contrapeso com o braço virado para cima.
4. Deslize o casquilho de paragem para a haste de espeto até passar pelo interior do capô. Isto permite assegurar o movimento lateral da haste de espeto.
5. Apertar o casquilho de paragem e o punho da haste de cuspo. Coloque um prato de metal debaixo da carne para recolher os pingos.



IMPORTANTE! Utilize sempre luvas quando manusear os componentes do grelhador.



Conselhos sobre a utilização da grelha rotativa:

- Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne.
- Os assados e as aves de capoeira devem dourar por fora e ficar tenros por dentro.
- Utilizar os pingos para regar e fazer o molho.
- Um frango de 1 kg demora cerca de 1 ½ horas em lume médio a alto.
- Tenha em atenção a capacidade do motor do seu assador. Nunca sobrecarregue o seu equipamento.
- Certifique-se de que coloca sempre uma carga equilibrada no seu assador.

Como cozinhar vários frangos

1. Amarrar ou espetar as asas ao corpo dos frangos.
2. Deslize o garfo do assador para a haste do espeto.
3. Enfie o primeiro frango na haste do espeto até ficar preso no lugar pelo garfo do assador. Apertar.
4. Enfiar os 2 frangos seguintes na vara de espeto, de modo a que todos os frangos fiquem próximos uns dos outros.
5. Introduza o segundo garfo de churrasco na haste do espeto e empurre o frango até que os 3 frangos estejam bem apertados. Apertar.

SABIA QUE?

É possível retirar as grelhas de cozedura se estas interferirem com a cozedura de cortes de carne maiores.

ATENÇÃO! Desmontar os componentes do assador quando terminar de cozinhar, lavar com água morna e sabão e guardar dentro de casa.

ATENÇÃO! Utilize luvas para grelhar resistentes ao calor quando manusear os componentes quentes do assador.



A LISTA DE VERIFICAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR

Consulte esta lista sempre que for grelhar

☐ Ler o Manual do proprietário

Certifique-se de que leu o manual do proprietário e todas as instruções de segurança.

☐ Limpar o cinzeiro

Certifique-se sempre de que limpa o cinzeiro antes de grelhar, para evitar incêndios e chamas.

☐ Carvão vegetal para iluminação

Abra completamente a abertura da tampa e da base sempre que acender o grelhador. Utilize o iniciador de carvão (não incluído) ou coloque cubos de isqueiro ou jornal ligeiramente amassado sobre e à volta do deflector de ar. Não se incline sobre o grelhador quando acender o carvão.

☐ Pré-aquecer e limpar as grelhas

Cubra toda a superfície das grelhas com gordura vegetal e NÃO com gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina. Pré-aqueça o grelhador para queimar o excesso de resíduos. Limpar as grelhas com uma escova de arame de latão. Consultar "Instruções de limpeza".. **NOTA:** As grelhas de cozedura em aço inoxidável são duráveis e resistentes à corrosão e requerem menos tempero e manutenção do que as grelhas de ferro fundido.

Área de preparação

Certifique-se de que tudo o que precisa para grelhar, como utensílios, temperos, molhos e pratos, está ao seu alcance. Não deixe a sua comida sem vigilância, ou pode queimar-se.

☐ Não espreitar e virar uma vez

Tente não abrir a tampa e espreitar demasiado, ou o calor escapar-se-á e fará com que a temperatura e os tempos de cozedura se desfasem. Vire os alimentos apenas uma vez, especialmente o bife e o frango.

☐ Deixar espaço

Deixe algum espaço no grelhador e entre os alimentos, de modo a ter espaço para mover os alimentos se for necessário.

☐ Utilizar um termómetro

Utilize um termómetro para garantir que os alimentos estão bem cozinhados. Siga as directrizes relativas às temperaturas adequadas para todos os tipos de carne, especialmente as aves de capoeira.



DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Inspire-se para criar refeições deliciosas das receitas e grelhados técnicas em www.napoleon.com e Os livros de cozinha de Napoleão.



DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar para queimar os restos de resíduos e evitar que os alimentos se colem à grelha.



SUGESTÃO DE ÓLEOS E GORDURAS!

- Óleo de grainha de uva
- Óleo de flor de sol
- Óleo de soja
- Azeite virgem extra
- Óleo de canola

Se não estiver disponível, seleccione um óleo ou gordura que tenha um ponto de fumo elevado. Não utilizar gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina.

COMO TEMPERAR AS GRELHAS DE COZEDURA EM FERRO FUNDIDO

Este procedimento DEVE ser efectuado antes da primeira utilização e repetido a cada 3-4 utilizações para manter as grelhas com um aspecto novo.

1. Retire as grelhas de ferro fundido do grelhador.
2. Lavar as grelhas com água morna e sabão e um pano macio. Secar e deixar secar completamente as grelhas.
3. Aplicar uniformemente a gordura/óleo utilizando um pincel de silicone em ambos os lados.
4. Pré-aqueça o aparelho a 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Colocar as grelhas de cozedura e cozinhar durante 30 minutos.
6. Aplique uma segunda camada uniforme de gordura/óleo nas grelhas de cozedura e continue a cozinhar durante mais 30 minutos.
7. As grelhas são agora temperadas. **NOTA:** Se se tiver formado ferrugem nas grelhas de ferro fundido, remova-a com um esfregão ou uma escova de latão e repita o processo de tempero.



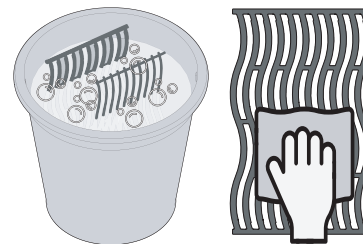
Guia para grelhar a carvão

ALIMENTAÇÃO	MÉTODO DE GRELHAR	TEMPO DE COZEDURA	SUGESTÕES
 Bife 1 polegada (2,54 cm) de espessura	Calor directo	Selagem / Estilo inglês - 4 minutos	Pedir gordura marmoreada no corte. A gordura é um amaciador natural e mantém a carne succulenta.
		Médio prazo - 6 minutos	
		Bem cozido - 8 minutos	
 Hambúrguer ½ polegada (1,27 cm) de espessura	Calor directo	Selagem / Estilo inglês - 4 minutos	Mantenha os hambúrgueres com a mesma espessura para tempos de cozedura iguais. Adicione lascas de madeira com sabor a noqueira ao carvão para obter um sabor extra.
		Médio prazo - 6 minutos	
		Bem cozido - 8 minutos	
 Galinha	Calor directo - cerca de 2 minutos de cada lado	20 - 25 minutos	Cortar ¾ da junta que liga a coxa e a perna para que a carne fique plana no queimador e cozinhe uniformemente. Adicione lascas de madeira com sabor a mesquite ao carvão para obter um sabor extra.
	Calor Indirecto - durante os restantes 18-20 minutos		
 Costeletas de porco	Calor directo	10-15 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para uma carne mais tenra. Retirar o excesso de gordura.
 Costeletas	Calor directo - 5 minutos	1.5 - 2 horas, virando frequentemente	Escolha costeletas de carne magra. Grelhe até a carne se soltar facilmente do osso.
	Calor indirecto - para terminar		
 Costeletas de borrego	Calor directo	25 - 30 minutos de cada lado	Escolha cortes grossos para uma carne mais tenra. Retirar o excesso de gordura.
 Cachorros quentes	Calor directo	4 - 6 minutos	Seleccione as salsichas maiores e corte-as longitudinalmente antes de as grelhar.

Instruções de limpeza

Primeira utilização

1. Lavar as grelhas à mão com água e detergente suave para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico. NÃO lavar na máquina de lavar louça.
2. Enxaguar abundantemente com água quente e secar completamente com um pano macio para evitar que a humidade penetre no ferro fundido.

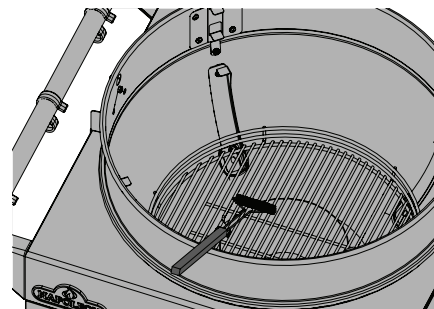


Grelhas de ferro fundido

- Tempere as suas grelhas para adicionar um revestimento protector para evitar a corrosão **Como temperar as grelhas de ferro fundido.**

Grelhas de aço

- As grelhas de cozedura em aço podem ser limpas pré-aquecendo o grelhador e utilizando uma escova de arame para remover os resíduos.
- As grelhas de aço descoloram permanentemente com a utilização regular devido às temperaturas elevadas dos grelhados.



Interior do grelhador

1. Retirar as grelhas de cozedura.
2. Utilize uma escova de arame de latão para limpar os detritos soltos nos lados e por baixo da tampa.
3. Raspar todo o esmalte com uma espátula ou raspador de plástico. Utilize uma escova de arame para remover as cinzas.
4. Varra os detritos do interior do grelhador para o cinzeiro.
5. Lave o interior do grelhador com um detergente suave e água.
6. Enxaguar bem com água limpa e secar com um pano.

Eliminação do carvão vegetal e das cinzas

ATENÇÃO! Siga cuidadosamente estas precauções de segurança para se proteger a si e aos seus bens contra danos.

- Meve certificar-se de que os carvões e as cinzas estão completamente extintos antes de os retirar.
- Utilize uma espátula ou uma colher de metal para retirar os carvões e as cinzas do grelhador.
- Colocar o carvão e as cinzas num recipiente metálico incombustível e saturá-lo completamente com água durante 24 horas antes de o deitar fora.

QUEREMOS AJUDAR!



Contactar o departamento de soluções para clientes da Napoleon Departamento de Soluções para Clientes da Napoleon para obter as peças de substituição recomendadas.
+31 345 588655

ATENÇÃO! Utilize sempre luvas de protecção e óculos de segurança quando limpar o grelhador.

ATENÇÃO! A gordura acumulada constitui um perigo de incêndio.

ATENÇÃO! A limpeza só deve ser efectuada quando o grelhador estiver frio para evitar a possibilidade de queimaduras.

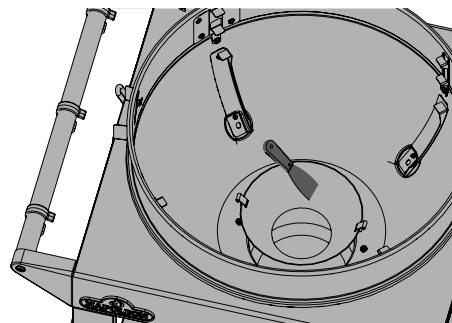
ATENÇÃO! Certifique-se de que o grelhador está frio antes de o limpar. Não utilize detergente para forno para limpar qualquer parte do grelhador. Não colocar as grelhas de cozedura ou quaisquer outras partes do grelhador num forno de auto-limpeza para limpar. Limpe o grelhador numa área onde a solução de limpeza não danifique decks, relvados ou pátios.



Instruções de manutenção

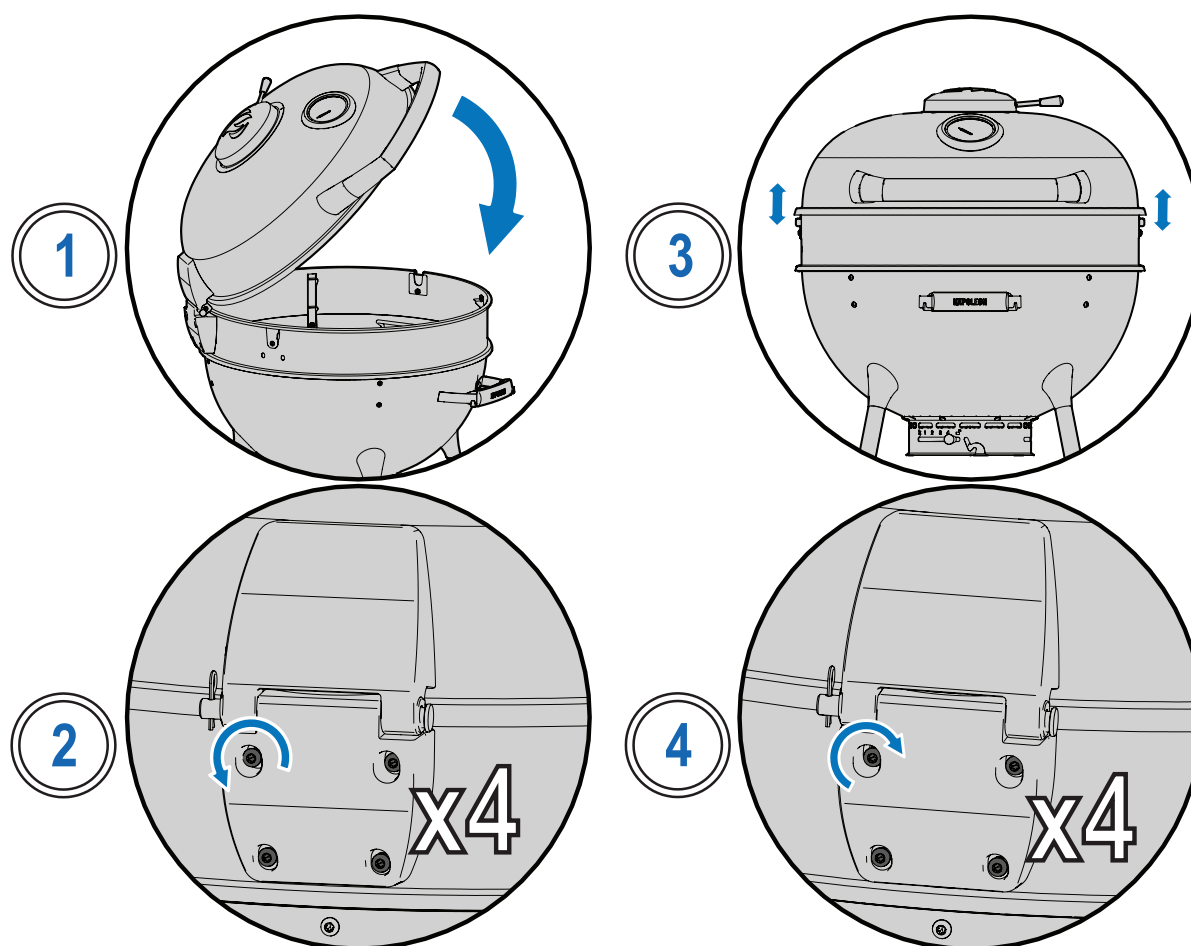
Tabuleiro de cinzas

- As cinzas, a gordura e os pingos em excesso acumulam-se no cinzeiro situado por baixo do grelhador a carvão e acumulam-se. Deslize a frigideira para fora do grelhador para a limpar.
- Nunca forre o interior do grelhador com folha de alumínio, areia ou qualquer outro material. Isto pode impedir que a massa lubrificante flua correctamente.
- O cinzeiro deve ser raspado com uma espátula ou raspador de plástico. Escovar todos os detritos para um recipiente metálico não combustível.
- Lavar o cinzeiro com detergente suave e água.
- Enxaguar bem com água limpa e secar com um pano.



! **IMPORTANTE!** Recomenda-se que o cinzeiro seja esvaziado após cada utilização, quando o grelhador arrefecer.

Ajuste da dobradiça



1. Fechar a tampa.
2. Utilizando a chave Torx T25 fornecida, desaperte os 4 parafusos Torx o suficiente para que a dobradiça se possa mover ligeiramente para cima e para baixo.
3. Certifique-se de que a tampa assenta uniformemente no anel de elevação inoxidável.
4. Reapertar os parafusos com a chave de parafusos T25.

Fundição de alumínio

Limpar com água morna e sabão.

O alumínio não enferruja, mas as temperaturas elevadas e as condições climáticas podem causar oxidação na superfície das peças fundidas, com o aspecto de manchas brancas.

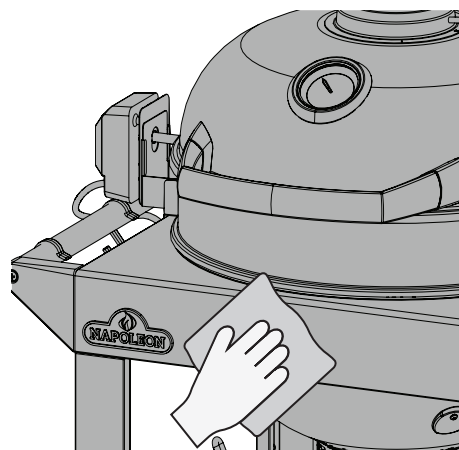
INOXIDÁVEL EM AMBIENTES AGRESSIVOS

O aço inoxidável oxida ou mancha na presença de cloretos e sulfuretos, especialmente nas regiões costeiras, nas zonas quentes e muito húmidas e em torno de piscinas e banheiras de hidromassagem. Estas manchas parecem ferrugem, mas podem ser facilmente removidas ou evitadas. Lavar as superfícies de aço inoxidável e cromadas a cada 3-4 semanas.

Limpar com água morna e sabão.

Superfície exterior do grelhador

- Utilizar apenas um produto de limpeza não abrasivo para aço inoxidável ou água. Os produtos de limpeza abrasivos ou a palha de aço riscam o acabamento de todas as peças pintadas, de porcelana ou inoxidáveis do grelhador.
- Limpar sempre na direcção do grão.
- Manusear os componentes de esmalte de porcelana com cuidado.
- O acabamento em esmalte cozido é semelhante ao vidro e lasca se for batido. O esmalte de retoque está disponível no seu revendedor Napoleon Grill.
- As peças de aço inoxidável descoloram com o tempo quando aquecidas e adquirem uma tonalidade dourada ou castanha. Isto é normal e não afecta o desempenho do grelhador.



SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR!

Use sempre luvas de protecção, luvas de protecção e óculos de segurança quando efectuar a manutenção do grelhador.

ATENÇÃO! Não utilize uma máquina de lavar a pressão ou uma mangueira para limpar qualquer parte do grelhador.

ATENÇÃO! Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço nas partes pintadas, em porcelana ou em aço inoxidável do grelhador.

ATENÇÃO! O molho de churrasco e o sal podem ser corrosivos e provocar uma rápida deterioração dos componentes do grelhador se não forem limpos regularmente.



Resolução de problemas

Erupções e calor irregular

- O grelhador não acende.
- Calor baixo ou chama baixa.

Causas possíveis	Solução
Pré-aquecimento incorrecto.	Deixar o carvão arder até ficar coberto por uma cinza cinzenta clara. (Cerca de 20 minutos).
Fluxo de ar insuficiente.	Abrir os respiradouros.
Carvão vegetal baixo.	Adicione mais carvão ao tabuleiro de carvão.
Localização incorrecta do tabuleiro de carvão.	Levantar o tabuleiro do carvão vegetal para a posição mais elevada.
Acumulação excessiva de gordura e de cinzas no cinzeiro.	Limpar regularmente o tabuleiro de recolha de cinzas. Não forrar o tabuleiro com papel de alumínio. Consultar " Instruções de manutenção ".

Pintura a descascar

- A pintura parece estar a descascar no interior da tampa ou do capô.

Causas possíveis	Solução
Acumulação de gordura nas superfícies interiores.	Não se trata de um defeito. O acabamento da tampa e da campânula é em porcelana, e não descasca. A descamação é causada pela gordura endurecida, que seca em fragmentos semelhantes a tinta, que se descascam. A limpeza regular permite evitar isto. Ver " Instruções de manutenção ".

QUEREMOS AJUDAR!



Napoleon está aqui para garantir que a sua experiência de grelhar é memorável. Contacte-nos se necessitar de ajuda adicional.

Napoleon President's 15 Year Limited Warranty



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

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

Aluminum castings / stainless steel base	15 years
Stainless steel lid	15 years
Porcelain enamel lid	15 years
Stainless steel cooking grids	15 years
Stainless steel tube burners	10 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Stainless steel sear plates	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
Ceramic infrared burners (excluding screen)	5 years full coverage, plus 50% off until the 15th year
All other parts	2 years

*Conditions and Limitations

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for any product purchased through an authorized NAPOLEON dealer, and entitles the original purchaser to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by NAPOLEON or an authorized NAPOLEON dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. The "50% off" indicated in the table means the component is made available to the purchaser at a 50% discount off the regular retail price of the component for the period indicated. This Limited Warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, "normal private use" of a product means that the product: has been installed by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly maintained; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application.

Similarly, "failure" does not include: over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. The replacement component is the sole responsibility of NAPOLEON defined by this Limited Warranty; in no event will NAPOLEON be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential, or indirect damages or for any transportation charges, labor costs or export duties.

This Limited Warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. Accordingly, this Limited Warranty imposes no obligation upon NAPOLEON to keep parts in stock. Based on the availability of parts, NAPOLEON may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. After the first year, with respect to this Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact NAPOLEON Customer Service or an authorized NAPOLEON dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



www.napoleon.com



GRIGLIA A CARBONE

Manuale d'uso

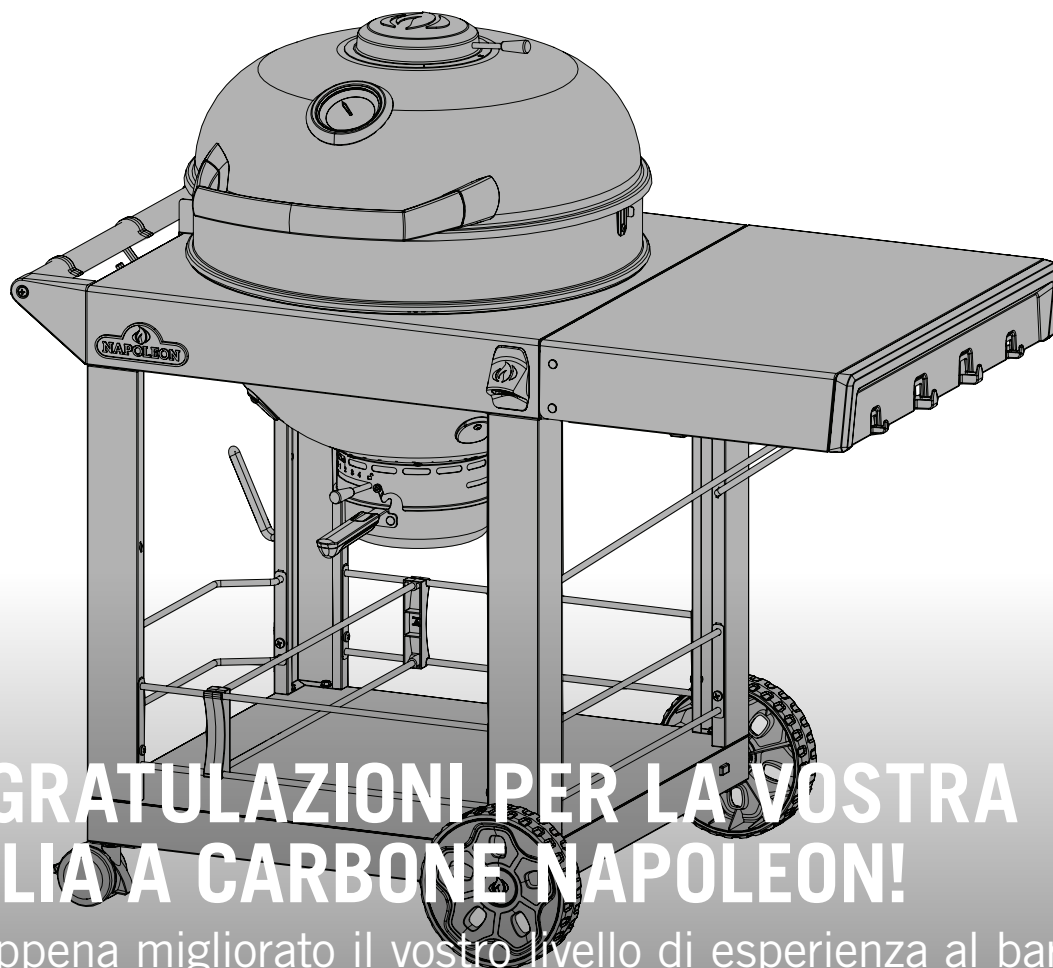
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 E PRO18K-LEG-3, NK22K-LEG-3 E NK18K-LEG-3

Le griglie illustrate in questo manuale possono differire dal modello acquistato.

Vogliamo il vostro feedback!

Visitate il sito Napoleoni.com per scrivere una recensione ★★★★★

Applicare il numero di serie



CONGRATULAZIONI PER LA VOSTRA GRIGLIA A CARBONE NAPOLEON!

Avete appena migliorato il vostro livello di esperienza al barbecue.

VOGLIAMO CHE LE VOSTRE GRIGLIATE SIANO MEMORABILI E SICURE.

Leggere e seguire il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il grill per evitare danni alle cose, lesioni personali o morte.

Prima dell'uso, rimuovere dalla griglia tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartoncini.

UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.

NON OPERARE IN UN EDIFICIO, UN GARAGE O QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.

PERICOLO!

- La combustione del carbone di legna emette monossido di carbonio.
- Non bruciare carbonella o utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili come case, garage, tende, veicoli, roulotte, camper o barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Spegnerle le fiamme libere.



ATTENZIONE!

Non tentare di accendere l'apparecchio senza aver letto la sezione "ACCENSIONE" del presente manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.



Avvisare adulti e bambini del rischio di temperature superficiali elevate. Sorvegliare i bambini piccoli vicino alla griglia.

AVVISO ALL'INSTALLATORE: lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

AVVISO AI CONSUMATORI: Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.



Benvenuti in Napoleon!

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



AVVERTENZA Informazioni generali

Non utilizzare superalcolici, alcol, benzina, gasolio o altri liquidi altamente volatili per accendere o riaccendere il carbone. Usare SOLO accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3. Prima di accendere la carbonella, accertarsi di aver rimosso tutti i liquidi che sono defluiti dal fondo della griglia.



ATTENZIONE! Installazione e montaggio

Assemblare il grill esattamente come indicato nella Guida al montaggio. Se il grill è stato assemblato in negozio, controllare le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia assemblato correttamente.

Questo grill non deve essere installato su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.

Non modificare questa griglia in nessun caso.



ATTENZIONE! Operazione

Prima di utilizzare questo barbecue a carbonella, leggere per intero il Manuale d'uso e manutenzione.

NON utilizzare l'unità sotto una struttura combustibile.

Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.

Non utilizzare in ambienti chiusi.

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.

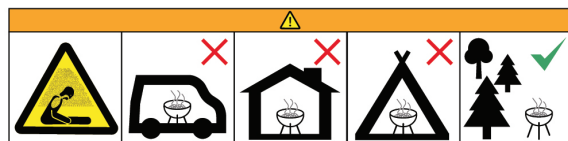
Il barbecue diventerà molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento.



ATTENZIONE! Conservazione e disuso

Conservare all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano da bambini e animali domestici.

Dopo l'uso, il liquido di avviamento della carbonella deve essere tappato e conservato a una distanza di sicurezza di almeno 7,6 m dalla griglia.



CONTENUTO

Benvenuti in Napoleon! 147

La sicurezza prima di tutto

Caratteristiche complete del sistema 148

Come iniziare 150

Ulteriori pratiche operative sicure
Pratiche di sicurezza accenditore a carbonella

Operazione 151

Accensione del grill
Istruzioni per la cottura alla griglia
Come utilizzare il girarrosto
Check-list per la grigliata
Come eseguire il trattamento alle griglie di cottura in ghisa

Guida alle grigliate a carbonella 157

Istruzioni per la pulizia 158

Istruzioni per la manutenzione 159

Risoluzione dei problemi 161

Garanzia 162



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Caratteristiche complete del sistema

Il coperchio **Lift Ease™** in porcellana, salvaspazio, è dotato dell'indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™**.

Le bocchette d'aria controllano la velocità di combustione per scegliere tra calore ad alta intensità, tostatura lenta o affumicatura.

Grande griglia iconica **WAVE™** per ottenere i caratteristici segni di scottatura.

Tre regolazioni in altezza per una cottura versatile e precisa.

Diffusore di calore in acciaio inox.

Solida struttura in acciaio inox.

Raccoglitore di cenere rimovibile ad alta capacità in acciaio pesante con sistema di controllo dell'aria superiore.

Rotelle di facile bloccaggio per bloccare in modo sicuro la griglia in posizione.

Ripiano laterale pieghevole verniciato a polvere con ganci portautensili integrati.

Apribottiglie integrato vicino alla griglia.

Comoda area di stoccaggio con divisorio scorrevole.



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato.
Modello in evidenza: PRO22K-CART-3

Il coperchio **Lift Ease™** in acciaio porcellanato, salvaspazio, è dotato dell'indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™**.

Coperchio ergonomico a cerniera per un utilizzo sicuro su tutta la superficie di cottura.

Griglie di cottura incernierate in ghisa con tre regolazioni in altezza.

Diffusore di calore in acciaio inox.

Cerniera regolabile in alluminio fuso.

Anello in acciaio inossidabile pronto per il girarrosto con griglia di cottura ad altezze diverse.

Impugnatura robusta, che funge anche da portautensili.

Coperchio e contenitore in acciaio porcellanato nero Heavy Gauge

Raccoglitore di cenere rimovibile ad alta capacità in acciaio pesante con sistema di controllo dell'aria superiore.

Comodo ripiano di stoccaggio in acciaio pesante.

Robuste quattro gambe in acciaio inox con grandi ruote per muoversi su qualsiasi terreno.

7" per i modelli da 18"
8" per i modelli da 22"



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato.

Modello in evidenza: PRO22K-3

Come iniziare



PERICOLO / AVVERTENZA! Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



ATTENZIONE ! Segnala un pericolo che potrebbe causare lievi lesioni fisiche o danni materiali.



Indossare guanti protettivi.



Indossare occhiali di sicurezza.



ATTENZIONE! Superficie calda.



Informazioni importanti

ULTERIORI PRATICHE OPERATIVE SICURE

- Questo grill deve essere conservato all'aperto in un'area ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage, verande, gazebo o altre aree chiuse.
- Non utilizzare il grill sotto strutture sopraelevate come coperture di tetti, tettoie, tende da sole o sporgenze.
- Il grill deve trovarsi sempre su un terreno sicuro e in piano.
- Non accendere la carbonella con il coperchio chiuso.
- Non appoggiarsi alla griglia durante l'accensione.
- Tenere il coperchio chiuso durante il periodo di preriscaldamento.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dalla griglia calda.
- NON permettere ai bambini di arrampicarsi all'interno o sulla griglia.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda.
- Lasciare sempre raffreddare completamente la griglia prima di maneggiarla.
- Non utilizzare i ripiani laterali per riporre accendini, fiammiferi o altri combustibili.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontani dall'acqua o da superfici riscaldate.
- Mantenere sempre libere e sgombre da detriti le aperture ventilate dell'involucro.
- Il vassoio per la cenere/ingrassaggio deve essere posizionato quando si utilizza il grill.
- Pulire regolarmente il cassetto cenere/grasso per evitare accumuli che potrebbero causare incendi di grasso.
- Rimuovere il carbone e le ceneri dalla griglia e conservarli in un contenitore metallico non combustibile riempito d'acqua. Lasciare riposare nel contenitore metallico per 24 ore prima di smaltire.
- Per evitare la formazione di muffa, lasciare leggermente aperte le bocchette d'aria superiori e inferiori quando si conservano per lunghi periodi di tempo.
- Non utilizzare l'acqua per controllare i fuochi o spegnere i carboni. Potrebbe danneggiare la finitura della griglia.
- Chiudete leggermente le bocchette della vostra griglia per controllare le fiammate. Chiudere completamente tutte le bocchette e il coperchio per spegnere il carbone/il fuoco.
- Mantenere sempre una distanza minima da materiali combustibili di 3' (0,914 m) dal retro e dai lati della griglia.

PRATICHE DI SICUREZZA DELL'ACCENDITORE PER LA CARBONELLA

- Solo per uso esterno.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella se non è posizionato su un barbecue a carbonella solido e livellato e se il barbecue non si trova su una superficie solida, livellata e non combustibile.
- Non collocare l'accenditore per la carbonella su una superficie infiammabile se non è completamente freddo.
- Non utilizzare liquido per accendini, benzina o carbonella auto-accendentesi nell'accenditore per carbonella.
- Per accendere la carbonella per i barbecue a carbone, sconsiglia di utilizzare l'accenditore per carbonella.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggia l'accenditore per la carbonella.
- Tenere sempre lontani i bambini e gli animali domestici dall'accenditore a carbonella.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella in caso di forte vento.
- Non lasciare incustodito l'accenditore per la carbonella mentre è in uso.
- Non utilizzare mai l'accenditore per la carbonella per usi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella per preparare i cibi.
- Prestare la massima attenzione quando si versano i carboni ardenti dall'accenditore per la carbonella.

ATTENZIONE! Il liquido per carbonella non deve mai essere aggiunto ai carboni ardenti o caldi.

ATTENZIONE! Non rimuovere la cenere dal grill finché tutta la carbonella non è completamente bruciata e spenta. Lasciare raffreddare a lungo.

ATTENZIONE! Non spostare la griglia quando è in funzione e calda.





Operazione

ACCENSIONE DEL GRILL

È la prima volta? Eseguire un trattamento iniziale

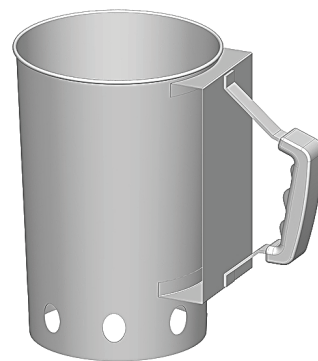
Aggiungere il combustibile alla griglia e mantenerla calda per 30 minuti con il coperchio e le aperture della base completamente aperte. È normale che il grill emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla "bruciatura" delle vernici interne e dei lubrificanti utilizzati nel processo di produzione e non si ripresenterà più.

Utilizzare l'accenditore per la carbonella (non incluso) e seguire le istruzioni incluse nel manuale, OPPURE posizionare cubetti di accensione o giornali leggermente accartocciati su e intorno al deflettore d'aria.

Collocare la carbonella in un mucchio a forma di cono al centro dell'unità (metodo di cottura diretto) o nei cestelli di carbonella opzionali (metodo indiretto). **NOTA:** Non cuocere prima che la carbonella sia ricoperta di cenere.

Come utilizzare lo starter per la carbonella

1. Vedere **"Pratiche di funzionamento sicuro dell'accenditore per la carbonella"** per le migliori pratiche su come utilizzare l'accenditore in modo sicuro.
2. Capovolgere il cestello.
3. Accartocciate due fogli di giornale pieni e inseriteli nel fondo del cestello.
4. Girare il cestello sul lato destro e posizionarlo al centro della griglia.
5. Aggiungere una quantità adeguata di carbone, ma senza esagerare.
6. Accendere un fiammifero e inserirlo in una delle prese d'aria inferiori per accendere il giornale.
7. Indossare guanti protettivi (protezione termica minima di classe II, DIN EN 407). Quando lo strato superiore della carbonella presenta un leggero strato di cenere grigia, versare con cautela la carbonella calda nel barbecue (metodo di cottura diretto) o nei cestelli della carbonella (metodo indiretto).
8. Una volta inserita la carbonella calda nel barbecue, distribuirla in modo uniforme utilizzando pinze con manici lunghi resistenti al calore.



ATTENZIONE! Non attaccarsi al barbecue quando si accende la carbonella.

ATTENZIONE! Per accendere la carbonella si può usare il liquido di avviamento, ma non è il metodo preferito. Può essere disordinato e può lasciare un sapore chimico sul cibo se non viene completamente bruciato prima della cottura.



Sfiato di fondo e cestello raccoglitore per la cenere

Le bocchette del coperchio di una griglia coperta vengono solitamente lasciate aperte per consentire l'ingresso dell'aria nella griglia. L'aria aumenta la temperatura di combustione dei carboni.

È possibile regolare la velocità di combustione dei carboni spostando la maniglia di sfiato a destra (aperto) o a sinistra (chiuso).

La chiusura parziale o totale delle bocchette contribuirà a raffreddare le braci.

Non chiudere completamente le prese d'aria e lo sfiato del coperchio, a meno che non si stia cercando di raffreddare o spegnere una fiamma.

Il cestello raccoglitore per la cenere può essere rimosso secondo le necessità durante e dopo il funzionamento per smaltire eventuali depositi di carbone. Vedere **"Smaltimento di carbone e cenere"** nelle **"Istruzioni per la pulizia"**.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Usare guanti da barbecue o presine da cucina per proteggere le mani durante la cottura o la regolazione delle bocchette.

Funzionamento delle bocchette del camino

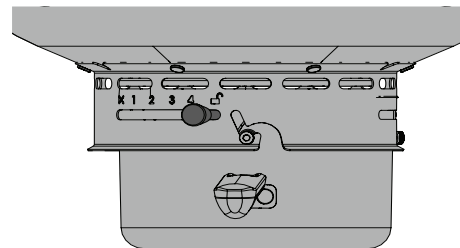
Lo sfiato del camino serve a controllare la temperatura interna della griglia. Di solito viene lasciato aperto per consentire la fuoriuscita del fumo e regolare la temperatura della griglia quando il coperchio è chiuso.

È possibile regolare la temperatura del grill spostando la maniglia di sfiato a destra (chiuso) o a sinistra (aperto).

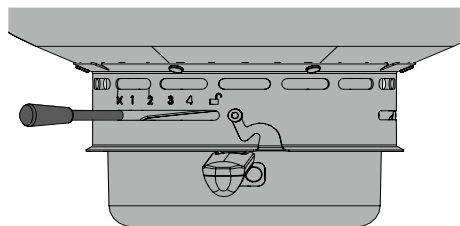
CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

È meglio controllare la temperatura utilizzando le diverse impostazioni della bocchetta inferiore. Lo sfiato superiore deve essere posizionato completamente aperto o completamente chiuso.

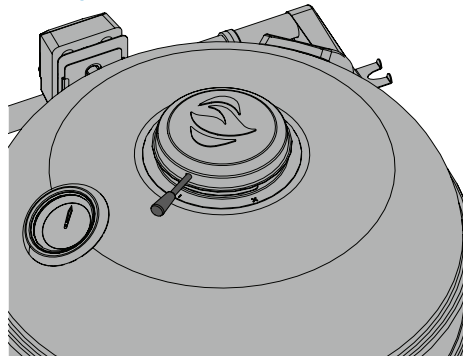
APERTO



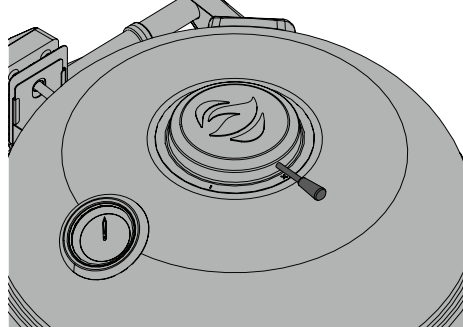
CHIUSO



APERTO



CHIUSO



ATTENZIONE! Indossare sempre guanti protettivi quando si utilizza l'accenditore per la carbonella per il barbecue.

ATTENZIONE! Non collocare in ambienti ventosi. Il vento forte influisce negativamente sulle prestazioni di cottura del grill.



ISTRUZIONI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Grigliare con la carbonella

La carbonella è il metodo di cottura tradizionale che produce sapori favolosi. Le bricchette incandescenti emettono energia a infrarossi sul cibo da cuocere, con un effetto di essiccazione molto ridotto. Tutti i succhi o gli oli che fuoriescono dal cibo gocciolano sulla carbonella e si trasformano in fumo, conferendo al cibo il delizioso sapore della grigliata. Il barbecue a carbonella di Napoleon produce un calore ideale per bistecche, hamburger e altre carni più succose e saporite. Per i tempi di cottura e i suggerimenti consultare la **"Guida alle grigliate a carbone"**. Come regola generale, si prevede di utilizzare circa 50 bricchette per cuocere 2 libbre (1 kg) di carne, o 100 bricchette per cuocere 4 libbre (2 kg) di carne. Se la cottura dura più di 30-40 minuti, è necessario aggiungere altre bricchette al fuoco. Quando il clima è freddo, è necessario un numero maggiore di bricchette per raggiungere le temperature di cottura ideali. Per tempi di cottura più lunghi è necessario aggiungere carbonella. Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca. Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare una pinza da cucina a manico lungo e resistente al calore per aggiungere le bricchette di carbone. Per ottenere un ulteriore aroma di fumo si possono aggiungere i trucioli per affumicatura, disponibili in una varietà di gusti presso il rivenditore Napoleon.

Uso del carbone di legna

Le raccomandazioni per il carbone sono approssimative.

Tempi di cottura più lunghi richiedono carbone supplementare.

Modello	Metodo di cottura	Raccomandazione sul peso consigliato di carbone a legna	Nr. di bricchette di carbonella consigliato (nr di pezzi massimo)	Carbone supplementare +1 ora
PRO18K / NK18K	Grigliata diretta	0.80 kg	40	8 per lato
PRO22K / NK22K	Grigliata diretta	0.98 kg	50	8 per lato
	Grigliate indirette	0.49 kg	25 per lato	8 per lato

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura del bruciatore principale o laterale con metallo solido (ad es. piastre o padelle).

LO SAPEVI?



Su entrambi i lati della griglia di cottura sono presenti degli sportelli che consentono di accedere alla griglia per la carbonella (se prevista).

ATTENZIONE! Il cestello della cenere deve essere posizionato durante l'accensione e in qualsiasi momento durante l'utilizzo.

ATTENZIONE! Una volta acceso, non aggiungere mai altro liquido di avviamento alla griglia. Conservare la bottiglia ad almeno 7,6 m di distanza dalla griglia quando è in funzione. Una volta acceso il carbone, non è più necessario utilizzare il liquido.

ATTENZIONE! Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca. Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare pinze da cucina a manico lungo e resistenti al calore per aggiungere altra carbonella.



Utilizzo del barbecue

- Si consiglia di preriscaldare la griglia con il coperchio chiuso per circa 20 minuti.
- I carboni sono pronti quando presentano un leggero strato di cenere grigia.
- Gli alimenti cucinati per brevi periodi, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- La cottura con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate e più uniformi che riducono i tempi di cottura e cuociono gli alimenti in modo più uniforme. **NOTA:** Per ridurre al minimo la perdita di calore quando si controlla la temperatura degli alimenti, utilizzare gli sportelli della sonda di temperatura situati sul lato dell'apparecchio.
- Quando si cucinano carni molto magre come il petto di pollo o il maiale magro, le griglie possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'attaccamento.
- La cottura di carni con un elevato contenuto di grassi può provocare delle fiammate. Per evitare che ciò accada, tagliate il grasso o riducete le temperature.
- In caso di incendio, allontanare gli alimenti dalle fiamme e ridurre il calore (ridurre l'apertura dello sfiato). Lasciare il coperchio aperto fino a quando la combustione non è controllata.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Controllare con un termometro la temperatura interna della carne per assicurarsi che sia perfettamente cotta.



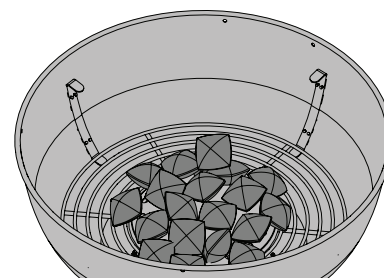
Grigliate dirette

Questo metodo viene spesso utilizzato per scottare, o per cibi cotti per poco tempo come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

Collocare gli alimenti sulle griglie di cottura direttamente sul fuoco.

Cuocere la carne prima per intrappolare i succhi e il sapore.

Abbassare la temperatura del grill per terminare la cottura secondo le proprie preferenze.

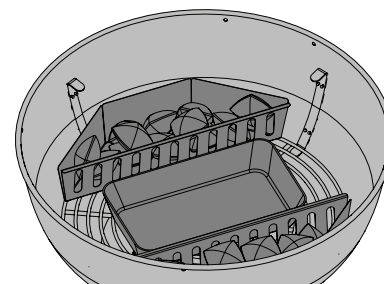


Grigliate indirette

Questo metodo utilizza temperature più basse e fa circolare il calore intorno al cibo, cuocendolo lentamente e in modo uniforme. Utilizzate questo metodo per cucinare tagli di carne più grandi o alimenti soggetti a fiammate come arrosto, pollo o tacchino.

Collocare gli alimenti sulla griglia di cottura in assenza di fiamma.

Grigliando a una temperatura più bassa e con un tempo di cottura più lento si ottengono carni più tenere.



Regolazione dell'altezza della griglia

Nota: Solo PRO22K e PRO18K.

L'altezza della griglia di cottura può essere regolata su 3 diversi livelli per adattarsi alle esigenze di cottura. La regolazione può essere effettuata sollevando e ruotando la griglia di cottura in senso orario o antiorario utilizzando le maniglie.

Il livello più basso è il migliore per scottare (è il più vicino alla brace).

Il centro per la cottura standard.

Il livello più alto è ideale per la cottura lenta o per mantenere il cibo caldo lasciando il coperchio aperto.

! ATTENZIONE! Non regolare la griglia di cottura quando è in funzione o è calda.

ATTENZIONE! Non mettere mai le mani all'interno della griglia quando si regola il vassoio della carbonella. Tenere sempre le mani e le dita lontane dal meccanismo di sollevamento.

ATTENZIONE! Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca.

ATTENZIONE! Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare pinze da cucina a manico lungo e resistenti al calore per aggiungere altra carbonella.

ATTENZIONE! Non lasciare mai braci e ceneri incustodite nella griglia.

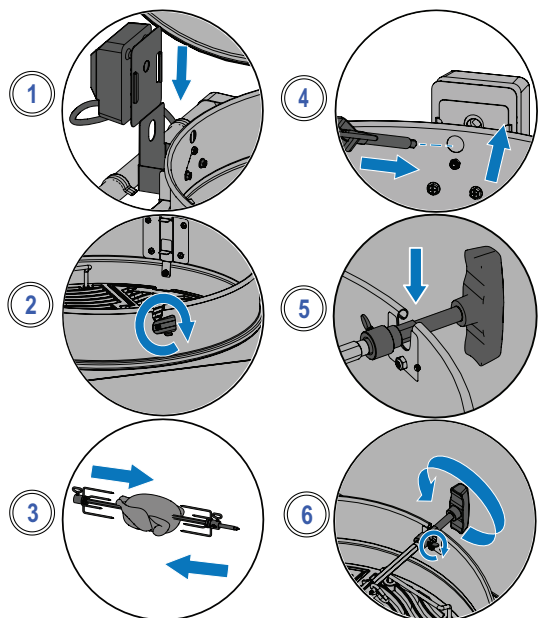


COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Montaggio del kit girarrosto (se in dotazione)

Nota: Solo PRO22K e PRO18K.

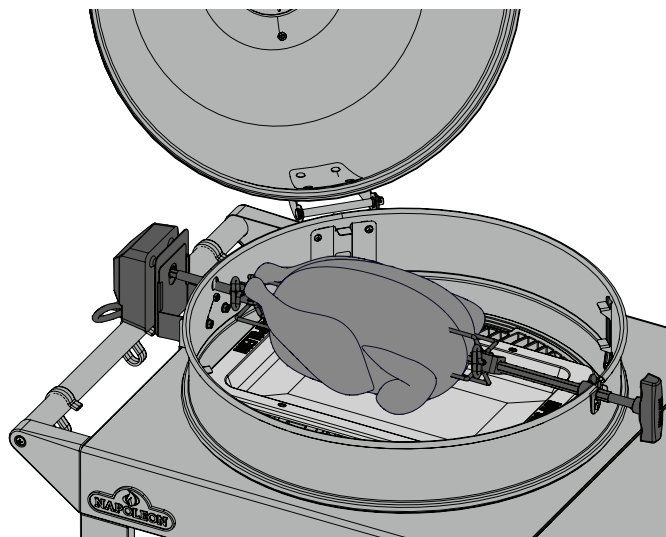
1. Installare il motore del girarrosto sul lato della griglia utilizzando le staffe di montaggio. Una volta fissata la staffa alla griglia, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
2. Far scorrere la prima forcella del girarrosto appena oltre il centro dell'asta dello spiedo e stringerla in posizione. Infilare la carne sull'asta dello spiedo e spingerla nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta da girarrosto sull'estremità opposta dell'asta dello spiedo e spingere la forchetta nella carne fino a bloccarla. Serrare la forchetta in posizione, quindi far scorrere il contrappeso sull'asta dello spiedo.



3. Inserire con cautela l'estremità appuntita dell'asta dello spiedo attraverso l'apertura della vasca inferiore e nel motore del girarrosto. Posizionare l'estremità opposta attraverso le grucce. Il lato pesante della carne pende naturalmente verso il basso, quindi regolate il contrappeso di conseguenza per bilanciare il carico. Serrare il contrappeso con il braccio rivolto verso l'alto.
4. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a superare l'interno del cofano. In questo modo si assicura il movimento laterale dell'asta dello spiedo.
5. Stringere la boccola di arresto e la maniglia dell'asta dello spiedo. Collocare un piatto di metallo sotto la carne per raccogliere le colature.



IMPORTANTE! Indossare sempre i guanti quando si maneggiano i componenti del grill.



Consigli per l'utilizzo del girarrosto:

- Controllare con un termometro la temperatura interna della carne.
- Gli arrostiti e il pollame devono dorare all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usare gli scarti per imbastire e preparare il sugo.
- Per un pollo di 3 kg occorrono circa 1 ora e mezza a fuoco medio-alto.
- Tenere presente la capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare mai l'apparecchiatura.
- Assicuratevi di posizionare sempre un carico uniformemente bilanciato sul vostro girarrosto.

Come cucinare più polli

1. Legare o infilare le ali al corpo dei polli.
2. Far scorrere la forcella del girarrosto sull'asta dello spiedo.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo finché non viene tenuto in posizione dalla forcella del girarrosto. Stringere.
4. Infilare i 2 polli successivi sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini.
5. Far scorrere la seconda forchetta da rosticceria sull'asta dello spiedo e spingerla nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti tra loro. Stringere.

LO SAPEVI?



È possibile rimuovere le griglie di cottura se interferiscono con la cottura di tagli di carne più grandi.

ATTENZIONE! Al termine della cottura, smontare i componenti del girarrosto, lavarli con acqua calda e sapone e riporli al coperto.

ATTENZIONE! Quando si maneggiano i componenti caldi del girarrosto, utilizzare guanti per grigliate resistenti al calore.



LISTA DI CONTROLLO DELL'ESPERIENZA DI GRIGLIATA

Fate riferimento a questo elenco ogni volta che grigliate

- ☐ **Leggere il Manuale d'uso e manutenzione**

Assicurarsi di aver letto il manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza.

- ☐ **Pulire il cassetto della cenere**

Assicuratevi sempre di pulire il cestello della cenere prima di grigliare, per evitare incendi e fiammate.

- ☐ **Accensione della carbonella**

Aprire completamente lo sfianto sul coperchio e sulla base ogni volta che si accende la griglia. Utilizzare l'accenditore per la carbonella (non incluso), oppure posizionare cubetti di accensione o giornali leggermente accartocciati sopra e intorno al deflettore d'aria. Non appoggiarsi alla griglia quando si accende la carbonella.

- ☐ **Preriscaldare e pulire le griglie**

Rivestire l'intera superficie delle griglie con grasso vegetale NON con grassi salati come burro o margarina. Preriscaldare il grill per bruciare i residui in eccesso. Pulire le griglie con una spazzola metallica in ottone. Fare riferimento a **"Istruzioni per la pulizia"**.

NOTA: Le griglie di cottura in acciaio inox sono durevoli e resistenti alla corrosione e richiedono meno trattamento e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

- ☐ **Area di preparazione**

Assicuratevi che tutto ciò di cui avete bisogno durante la grigliata, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciate il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciare.

- ☐ **Non sbirciate e girate una volta sola**

Cercate di non aprire il coperchio e di non sbirciare troppo, altrimenti il calore fuoriesce e si alterano la temperatura e i tempi di cottura. Girate i cibi solo una volta, soprattutto le bistecche e il pollo.

- ☐ **Lasciare spazio**

Lasciate un po' di spazio sulla griglia e tra gli alimenti, in modo da poterli spostare se necessario.

- ☐ **Usare un termometro**

Usate un termometro per assicurarvi che il cibo sia cotto a puntino. Seguire le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!



Ispiratevi a creare pasti deliziosi dal ricette e grigliate tecniche a www.napoleon.com e i libri di cucina di Napoleon.

CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!



Preriscaldare sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui e impedire che il cibo si attacchi alla griglia.

SUGGERIMENTO DI OLIO E GRASSO!



- Olio di semi vari
- Olio di semi di girasole
- Olio di soia
- Olio extravergine di oliva
- Olio di canola

Se non è disponibile, scegliere un olio o un grasso con un elevato punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.

COME TRATTARE LE GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

Questa procedura **DEVE** essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie sempre nuove.

1. Rimuovere le griglie di ghisa dalla griglia.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone e un panno morbido. Asciugare e lasciare asciugare completamente le griglie.
3. Applicare uniformemente il grasso/olio con un pennello in silicone su entrambi i lati.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Installare le griglie di cottura e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare un secondo strato uniforme di grasso/olio sulle griglie di cottura e continuare a cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora trattate. **NOTA:** se si è formata della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuoverla con una paglietta o una spazzola di ottone e ripetere la procedura di stagionatura.



Guida alle grigliate a carbonella

CIBO	METODO DI COTTURA ALLA GRIGLIA	TEMPO DI COTTURA	SUGGERIMENTI
 Bistecca 1 pollice (2,54 cm) di spessore	Calore diretto	Al sangue - 4 minuti Medio - 6 minuti Ben fatto - 8 minuti	Chiedere il grasso marmorizzato nel taglio. Il grasso è un ammorbidente naturale e mantiene la carne succosa.
 Hamburger spessore di 1,27 cm (½ pollice)	Calore diretto	Al sangue - 4 minuti Medio - 6 minuti Ben fatto - 8 minuti	Mantenere le polpette dello stesso spessore per ottenere tempi di cottura uguali. Aggiungete alla carbonella dei trucioli di legno aromatizzati all'hickory per ottenere un sapore più intenso.
 Pollo	Calore diretto - circa 2 minuti per lato Calore indiretto - per i restanti 18-20 minuti	20 - 25 minuti	Tagliare l'articolazione che collega la coscia e la gamba per ¾, in modo che la carne si adagi sul fornello e si cuocia in modo uniforme. Aggiungete alla carbonella dei trucioli di legno aromatizzati al mesquite per ottenere un sapore più intenso.
 Costolette di maiale	Calore diretto	10-15 minuti per lato	Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Costolette di ricambio	Calore diretto - 5 minuti Calore indiretto - per finire	1.5 - 2 ore girando spesso	Scegliete costine magre e carnose. Grigliate finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.
 Costolette di agnello	Calore diretto	25 - 30 minuti per lato	Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.
 Hot dog	Calore diretto	4 - 6 minuti	Scegliere i wurstel più grandi e tagliarli nel senso della lunghezza prima di grigliarli.

Istruzioni per la pulizia

Primo utilizzo

1. Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

Griglie in ghisa

- Trattare le griglie per aggiungere un rivestimento protettivo che ne prevenga la corrosione Vedi Suggerimenti per le grigliate - **Come trattare le griglie di cottura in ghisa.**

Griglie in acciaio

- Le griglie di cottura in acciaio possono essere pulite preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio si scoloriscono in modo permanente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la cottura alla griglia.

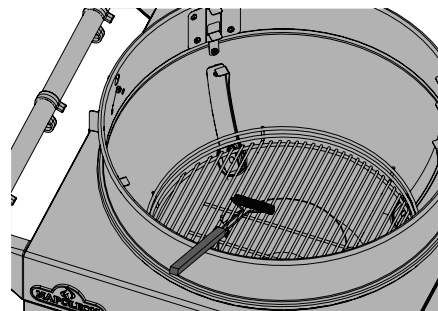
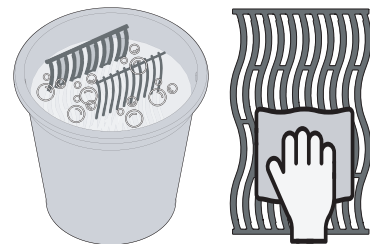
Interno della griglia

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola metallica in ottone per pulire i detriti sciolti dai lati e dalla parte inferiore del coperchio.
3. Raschiare tutto lo smalto con un coltello da stucco o un raschietto di plastica. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Spazzare i detriti dall'interno della griglia nel cestello della cenere.
5. Lavare l'interno della griglia con un detergente delicato e acqua.
6. Sciacquare bene con acqua pulita e asciugare.

Smaltimento di carbone e cenere

ATTENZIONE! Seguire attentamente queste precauzioni di sicurezza per proteggere se stessi e i propri beni da eventuali danni.

- Massicurarci che i carboni e le ceneri siano completamente spenti prima di rimuoverli.
- Utilizzare una spatola di metallo o una paletta per rimuovere le braci e la cenere dalla griglia.
- Mettere il carbone e le ceneri in un contenitore metallico non combustibile e saturarlo completamente con acqua per 24 ore prima di smaltirlo.



**VOGLIAMO
AIUTARVI!**



Contattare il reparto
soluzioni clienti di
Napoleon Per le parti
di ricambio consigliate,
rivolgersi al reparto
Soluzioni per i clienti.
+31 345 588655

ATTENZIONE! Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce la griglia.

ATTENZIONE! Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.

ATTENZIONE! La pulizia deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.

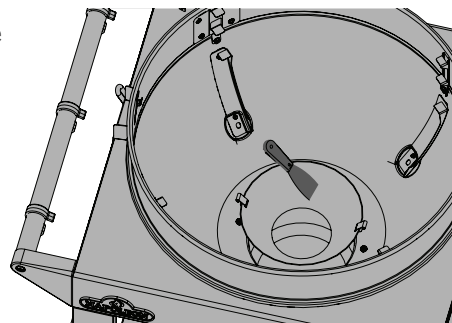
ATTENZIONE! Assicurarsi che la griglia sia fredda prima di pulirla. Non utilizzare detergenti per forni per pulire qualsiasi parte della griglia. Non mettere le griglie di cottura o altre parti della griglia in un forno autopulente per pulirle. Pulire il grill in un'area in cui la soluzione detergente non danneggi ponti, prati o terrazze.



Istruzioni per la manutenzione

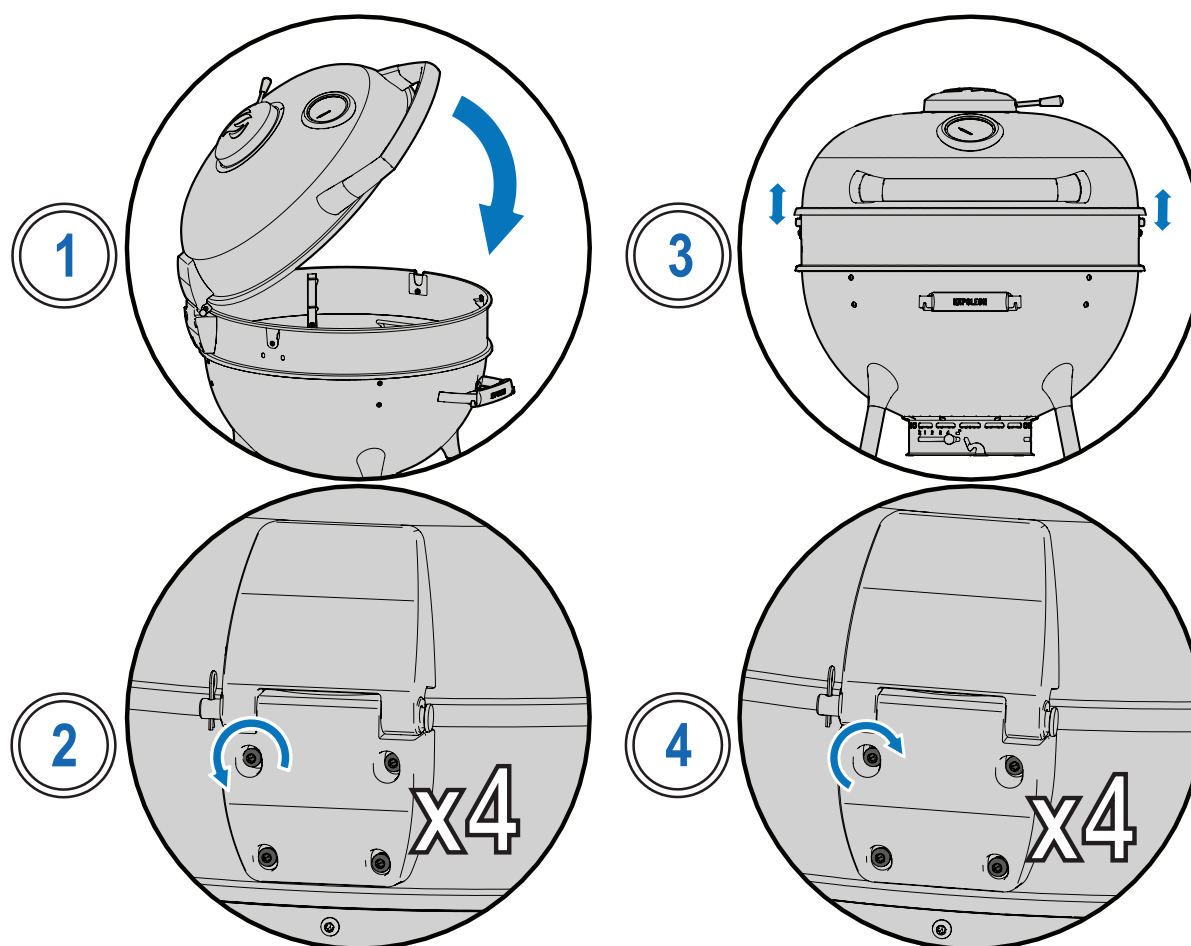
Cestello della cenere

- La cenere, il grasso e gli scarti in eccesso si raccolgono nel cestello della cenere situato sotto la griglia a carbone e si accumulano. Per pulire la padella, toglierla dalla griglia.
- Non foderare mai l'interno della griglia con fogli di alluminio, sabbia o altro materiale. Questo può impedire al grasso di scorrere correttamente.
- Il cassetto della cenere deve essere raschiato con un coltello da stucco o un raschietto di plastica. Spazzolare tutti i detriti in un contenitore metallico non combustibile.
- Lavare il cassetto della cenere con acqua e detergente neutro.
- Sciacquare bene con acqua pulita e asciugare.



! IMPORTANTE! Si raccomanda di svuotare il cestello della cenere dopo ogni utilizzo, una volta che la griglia si è raffreddata.

Regolazione della cerniera



1. Chiudere il coperchio.
2. Utilizzando la chiave Torx T25 in dotazione, allentare le 4 viti Torx in modo che la cerniera possa muoversi leggermente verso l'alto e verso il basso.
3. Assicurarsi che il coperchio sia appoggiato in modo uniforme sull'anello di rialzo inossidabile.
4. Serrare le viti con la chiave a forchetta T25.

Fusioni in alluminio

Pulire con acqua calda e sapone.

L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e gli agenti atmosferici possono provocare un'ossidazione sulla superficie delle fusioni che si presenta come macchie bianche.

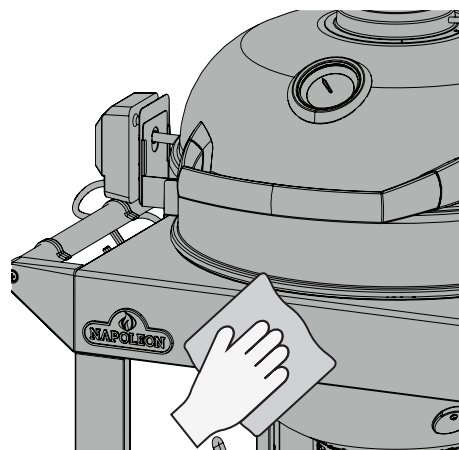
INOSSIDABILE IN AMBIENTI DIFFICILI

L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, soprattutto nelle regioni costiere, nelle zone calde e molto umide e nei pressi di piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici inossidabili e cromate ogni 3-4 settimane.

Pulire con acqua calda e sapone.

Superficie esterna della griglia

- Utilizzare esclusivamente un detergente non abrasivo per acciaio inossidabile o acqua. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffiano la finitura delle parti verniciate, porcellanate o inossidabili della griglia.
- Strofinare sempre nel senso della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura smaltata al forno è simile al vetro e si scheggia se colpita. Lo smalto di ritocco è disponibile presso il vostro rivenditore Napoleon Grill.
- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriscono con il passare del tempo quando vengono riscaldate e assumono una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni della griglia.



LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

Indossare sempre guanti protettivi, guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione del grill.

ATTENZIONE! Non utilizzare idropulitrici o tubi flessibili per pulire qualsiasi parte della griglia.

ATTENZIONE! Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio sulle parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox del grill.

ATTENZIONE! La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti della griglia se non vengono puliti regolarmente.





Risoluzione dei problemi

Fiammate e calore non uniforme

- La griglia non si accende.
- A fuoco lento o a fiamma bassa.

Possibili cause	Soluzione
Preriscaldamento non corretto.	Lasciare bruciare la carbonella finché non si ricopre di cenere grigio chiaro. (Circa 20 minuti).
Flusso d'aria insufficiente.	Aprire le bocchette.
Carbone basso.	Aggiungere altra carbonella nella vaschetta della carbonella.
Posizione non corretta della vaschetta del carbone.	Sollevare il vassoio del carbone nella posizione più alta.
Eccessivo accumulo di grasso e cenere nel cestello ceneri/gocciolatoio..	Pulire regolarmente il cestello cenere/gocciolatoio. Non foderare la teglia con fogli di alluminio. Fare riferimento a "Istruzioni per la manutenzione"

Vernice scrostata

- La vernice sembra scrostarsi all'interno del coperchio o del cofano.

Possibili cause	Soluzione
Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana, e non si sbuccia. La spellatura è causata dal grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili a vernice, che si staccano. La pulizia regolare prevenire questa situazione. Vedere "Istruzioni per la manutenzione" .

VOGLIAMO AIUTARVI!



Napoleon è qui per garantire che la vostra esperienza di grigliata sia memorabile. Contattateci se avete bisogno di ulteriore assistenza.

Garanzia limitata 15 anni Napoleon President



I prodotti NAPOLEON sono stati progettati con componenti e materiali di qualità e sono assemblati da artigiani addestrati che vanno molto orgogliosi nel loro lavoro. Il gruppo bruciatore e valvola sono testati contro le perdite e accesi in una stazione di prova di qualità. Questo prodotto è stato accuratamente controllato da un tecnico qualificato prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire che tu, cliente, ricevi il prodotto con la qualità che ti aspetti da NAPOLEON.

NAPOLEON garantisce che i componenti del tuo nuovo barbecue NAPOLEON saranno esenti da difetti del materiale e costi di manodopera dalla data del tuo acquisto, per i periodi sotto indicati:

Fusioni di alluminio / base in acciaio inox.....	15 anni
Coperchio in acciaio inox.....	15 anni
Coperchio in smalto porcellanato	15 anni
Griglie di cottura in acciaio inox.....	15 anni
Bruciatori in acciaio inox.....	10 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno
Diffusori in acciaio inox.....	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno
Griglie di cottura in ghisa porcellanata	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno
Bruciatore infrarosso posteriore in ceramica	5 anni copertura completa, più 50% di sconto fino al 15° anno

*Condizioni e limitazioni

Questa Garanzia Limitata crea un periodo di garanzia come specificato nella tabella di cui sopra, per qualsiasi prodotto acquistato tramite un rivenditore NAPOLEON autorizzato, e dà diritto all'acquirente originale alla copertura specificata per qualsiasi componente sostituito nel periodo di garanzia, da parte di NAPOLEON o di un autorizzato NAPOLEON, per sostituire un componente di tale prodotto che si è rotto durante il normale utilizzo in uso privato a causa di un difetto di fabbricazione. Il "50% di sconto" indicato nella tabella indica che il componente è messo a disposizione dell'acquirente ad uno sconto del 50% sul prezzo normale al dettaglio del componente per il periodo indicato. Questa garanzia limitata non copre accessori o articoli bonus.

Per una maggiore chiarezza, il "normale uso privato" di un prodotto indica che il prodotto è stato installato da un tecnico autorizzato o un contraente autorizzato, in conformità alle istruzioni di installazione incluse nel prodotto e di tutti i regolamenti locali e nazionali in materia di costruzione e di allaccio dei fuochi; è stato adeguatamente mantenuto; non è stato utilizzato per usi pubblici o commerciali.

Allo stesso modo, "la rottura" non include: sovraccarico, fuoriuscita causata da condizioni ambientali quali forti venti o ventilazione inadeguata, graffi, urti, corrosione, deterioramento delle finiture dipinte e placcate, scolorimento causato da calore, detergenti abrasivi o chimici o esposizione a raggi UV, taglio di parti smaltate in porcellana o danni causati da abusi, incidenti, grandine, incendi dovuti ai grassi di scolo, mancanza di manutenzione, ambienti ostili come sale o cloro, alterazioni, abusi, negligenza o parti installate da altri produttori.

Nel caso in cui il deterioramento delle parti renda impossibile l'utilizzo (ruggine perforante o bruciature perforanti) entro il periodo di copertura della garanzia, verrà fornita una parte di ricambio. Il ricambio sostitutivo è la sola responsabilità di NAPOLEON definita da questa Garanzia Limitata; NAPOLEON non sarà in nessun caso responsabile dell'installazione, del lavoro o di qualsiasi altro costo o spese legati alla reinstallazione di una parte garantita, per eventuali danni accidentali, consequenziali o indiretti o per eventuali spese di trasporto, costi del lavoro o dazi all'esportazione.

Questa garanzia limitata è fornita in aggiunta a tutti i diritti concessi dalle leggi locali. Di conseguenza, questa Garanzia Limitata non impone alcun obbligo a NAPOLEON di conservare le parti in magazzino. Sulla base della disponibilità di parti, NAPOLEON può a sua discrezione scaricare tutti gli obblighi fornendo a un cliente un credito proporzionale verso un nuovo prodotto. Dopo il primo anno, in relazione a questa Garanzia Limitata, NAPOLEON può, a sua discrezione, rispettare pienamente tutti gli obblighi relativi a questa garanzia, restituendo all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di eventuali parti non garantite ma difettose.

Lo scontrino di vendita o una copia sarà richiesto insieme al numero di serie e il numero di modello quando si effettua una richiesta di garanzia da parte di NAPOLEON. NAPOLEON si riserva il diritto di ispezionare tramite un suo rivenditore qualsiasi prodotto o parte prima di rispettare qualsiasi richiesta di garanzia. È necessario contattare il Servizio Clienti NAPOLEON o un rivenditore NAPOLEON autorizzato per ottenere il beneficio della copertura della garanzia.



www.napoleon.com



HIILIGRILLIT

Omistajan käsikirja

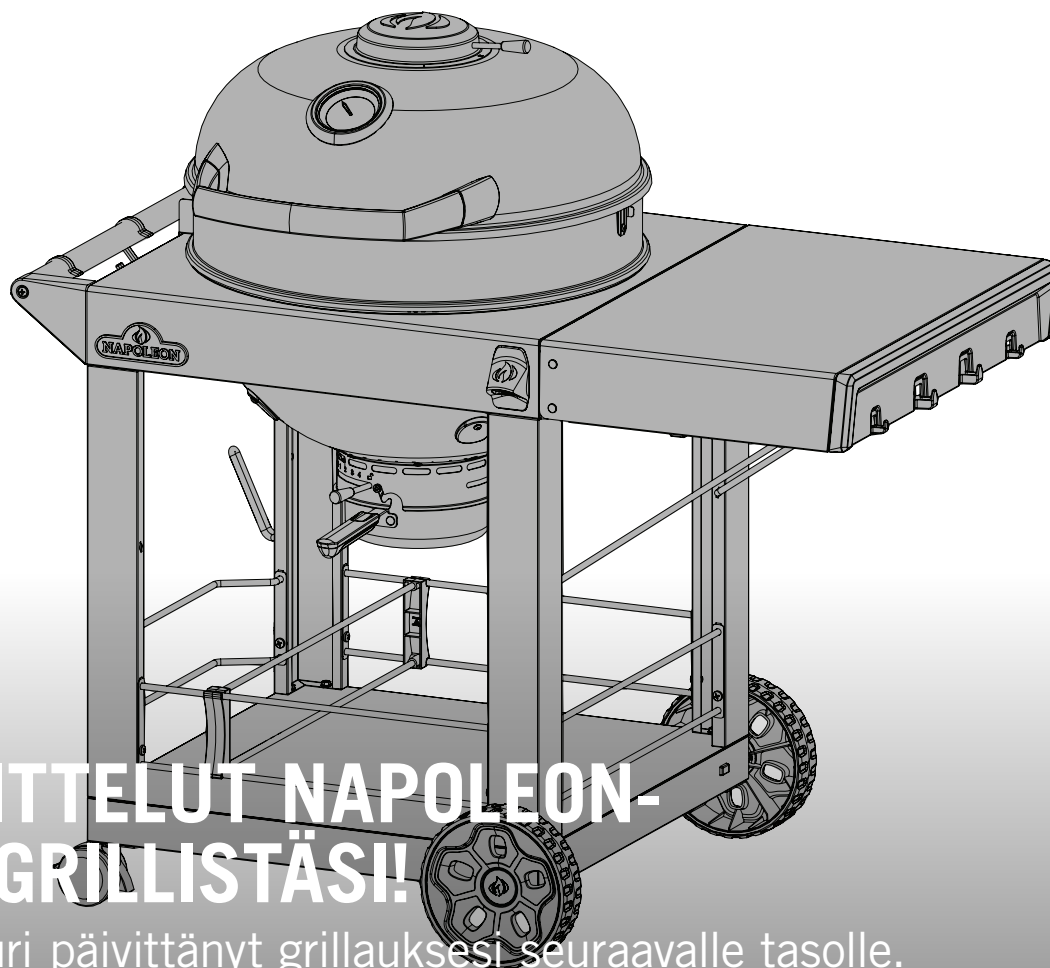
PRO22K-CART-3, PPRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3

Tässä käyttöohjeessa kuvatut grillit voivat poiketa
ostetusta mallista.

Haluamme palautetta!

Napoleon.com-sivustolla voit kirjoittaa
arvostelun ★ ★ ★ ★ ★

Sovelletaan Sarjanumero



ONNITTELUT NAPOLEON-HIILIGRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillauksesi seuraavalle tasolle.

HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON IKIMUISTOINEN JA TURVALLINEN.

Lue ja noudata tätä käyttöohjetta ennen grillin käyttöä, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

Poista kaikki pakkausmateriaali, mainostarrat ja -kortit grillistä ennen käyttöä.

KÄYTETTÄVÄ ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.

EI SAA KÄYTTÄÄ SISÄTILOISSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.

VAARA!

- Hiilen polttaminen tuottaa hiilimonoksidia.
- Älä polta puuhiiltä tai käytä grilliä ahtaissa ja/tai asuintiloissa, kuten taloissa, autotalleissa, teltoissa, ajoneuvoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häikämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.
- Sammuta kaikki avotuleet.



VAROITUS!

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän käyttöohjeen kohtaa "VALAISTUS".

Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Jos näissä ohjeissa annettuja tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintalämpötilojen aiheuttamasta vaarasta. Valvo pieniä lapsia grillin läheisyydessä.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle myöhempää käyttöä varten.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.



Tervetuloa Napoleoniin!

TURVALLISUUS ETUSIJALLA



VAROITUS Yleistä tietoa

Älä käytä alkoholia, alkoholia, bensiiniä, bensiiniä tai muita helposti haihtuvia nesteitä puuhiilen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä AINOASTAAN EN 1860-3:n mukaisia sytyttimiä. Varmista, että grillin pohjasta valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.



VAROITUS! Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä grilli täsmälleen asennusoppaan ohjeiden mukaisesti. Jos grilli on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein.

Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoihin ja/tai veneisiin.

Älä missään tapauksessa muuta tätä grilliä.



VAROITUS! Operaatio

Lue koko käyttöopas ennen tämän hiilen käyttöä grilliä.

ÄLÄ käytä laitetta minkään palavan rakenteen alla.

Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

Ei saa käyttää sisätiloissa.

Pidä lapset ja lemmikit grillin ulottumattomissa.

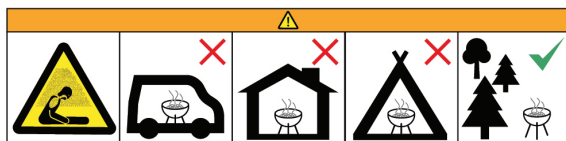
Grillistä tulee hyvin kuuma. Älä siirrä sitä käytön aikana.



VAROITUS! Varastointi ja käytöstä poistaminen

Säilytä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

Käytön jälkeen hiilensytytysneste on suljettava korkilla ja varastoitava turvallisen etäisyyden päähän grillistä, vähintään 7,6 metrin (25 jalan) päähän.



SISÄLTÖ

Tervetuloa Napoleoniin!	165
Turvallisuus etusijalla	
Hiiligrillin ominaisuudet	166
Aloittaminen	168
Muita turvallisia toimintatapoja	
Piippusytyttimen turvallinen käyttö	
Käyttäminen	169
Grillin sytyttäminen	
Grillausohjeet	
Kuinka Rotisserie-varrasta käytetään	
Grillauksen tarkistuslista	
Valurautapintojen rasvapoltto	
Hiiligrillausopas	175
Puhdistusohjeet	176
Huolto-ohjeet	177
Vianmääritys	179
Takuu	180



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com



Järjestelmän täydelliset ominaisuudet

Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Ilmanvaihtoaukot säätelevät palamisnopeutta, jotta voit valita voimakkaan kuumuuden, hitaan paahtamisen tai savustamisen.

Massiivinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Helposti lukittavat pyörät lukitsevat grillin turvallisesti paikalleen.

Valurautainen **WAVE™** paistopinta.

Paistopinta säädettävissä kolmeen eri korkeuteen tarkkaan ja monipuoliseen ruoanlaittoon.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Jauhemaalattua teräksestä valmistettu taittuva sivutaso, jossa on integroidut tarviketoukut.

Integroitu pullonavaaja.

Kätevä säilytystila, jossa on liukuva tilanjakaja.



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-CART-3



Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Ergonominen saranoitu kansi mahdollistaa turvallisen käytön koko paisto.

Saranoitu valurautainen grillausritilä jota voidaan säätää kolmeen eri korkeuteen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Säädettävä valettu alumiinisarana.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa kehyksessä Rotisserie-paistinkääntimelle pidikkeet, sekä korkeussäädettävä paistopinta

Tukeva kahva toimii myös grillivarusteiden roikotukseen.

Kestävä musta posliiniemaloitu kupu ja hiilimalja.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Kätevä säilytyshylly.

Tukevat jalat ruostumatonta terästä suurilla pyörillä helpottavat grillin siirtelyä.

7" kokoiset 18" grilleissä
8" kokoiset 22" grilleissä



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-3

Aloittaminen



VAARA / VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



VAARA / VAROITUS! Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lieviä fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



VAROITUS! Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa

MUITA TURVALLISIA TOIMINTATAPOJA

- Tätä grilliä on säilytettävä ulkona hyvin tuuletetulla alueella, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, kuistilla, huvimajassa tai muulla suljetulla alueella.
- Älä käytä tätä grilliä minkään yläpuolisen rakenteen, kuten kattopeitteiden, autokatosten, markiisien tai ulokkeiden alla.
- Grillin on aina oltava turvallisella, tasaisella alustalla.
- Älä sytytä hiiltä kannen ollessa kiinni.
- Älä nojaa grillin päälle sytyttäessäsi hiiliä.
- Pidä kansi suljettuna esilämmityksen aikana.
- Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana kuumasta grillistä.
- ÄLÄ anna lasten kiivetä grillin sisään tai päälle.
- Huoltotoimenpiteet on tehtävä vain grillin ollessa viileä.
- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muiden palavien aineiden säilyttämiseen.
- Pidä kaikki sähköjohdot kaukana vedestä tai lämmitetyistä pinnoista.
- Pidä grillin ilmansäädöt aina vapaina ja puhtaina roskista.
- Tuhka-/rasva-astian on oltava paikallaan grilliä käytettäessä.
- Puhdista tuhka- ja rasvakouru säännöllisesti, jotta vältetään rasvapaloja aiheuttavat kertymät.
- Poista hiili ja tuhka grillistä ja säilytä se vedellä täytetyssä palamattomassa metalliastiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Homeen kasvun estämiseksi jätä ylä- ja alaosan ilmansäätö hieman auki, kun säilytät tuotetta pitkiä aikoja.
- Älä käytä vettä liekkien hallintaan tai hiilien sammuttamiseen. Se voi vahingoittaa grillin materiaaleja.
- Sulje hieman grillin ilmansäätöaukkoja liekkien leviämisen estämiseksi. Sulje kaikki ilmansäätöaukot ja kansi kokonaan hiilen/tulipalon sammuttamiseksi.
- Pidä aina vähintään 0,914 metrin (3') etäisyys palaviin materiaaleihin grillin takana ja sivuilla.

PIIPPUSYTYTTIMEN TURVALLISET TOIMINTATAVAT

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä piipputyöntä, ellei sitä ole asetettu tukevalle, tasaiselle hiiliritilälle ja ellei hiiligrilli ole tukevalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta piippusytyntä millekään palavalle pinnalle, ellei piippusytyntä ole täysin jäähtynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsesytyvää puuhiiltä piippusytyntä.
- Suosittelamme piippusytyntä hiiligrillien hiilien sytyttämiseen.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet piippusytyntä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet aina poissa piippusytyntien läheisyydestä.
- Älä käytä piipputyöntä kovassa tuulessa.
- Älä jätä piipputyöntä ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan käytä piipputyöntä muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.
- Älä käytä piipputyöntä ruoan valmistukseen.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä ulos piippusytyntä grilliin.

VAROITUS! Hiilensytytysnestettä ei saa koskaan lisätä kuumiin tai lämpimiin hiiliin.

VAROITUS! Poista tuhka grillistä vasta kun hiillos on palanut loppuun ja täysin sammunut. Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.

VAROITUS! Älä siirrä grilliä, kun se on toiminnassa ja kuuma.



Operaatio

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

Käytätkö ensimmäistä kertaa? Tee ensipoltto

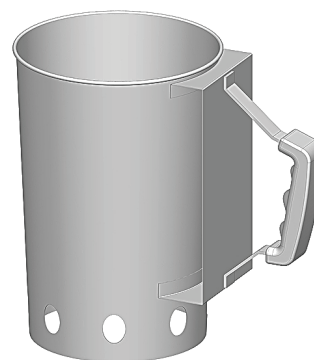
Lisää polttoainetta grilliin ja anna sen hehkua täydellä teholla 30 minuuttia, pitäen kannen sekä pohjan ilmansäädöt auki asennossa. On normaalia, että grillistä lähtee hajua, kun se sytytetään ensimmäisen kerran. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "palamisesta", eikä sitä esiinny uudelleen.

Käytä joko piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) ja noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita TAI aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä lämmöntasaajan päälle ja ympärille.

Aseta hiilet kartionmuotoiseen kasaan laitteen keskelle (suora kypsennysmenetelmä) tai valinnaisiin hiilikoreihin (epäsuora menetelmä). **HUOM:** Älä kypsennä ennen kuin hiilien pinnassa on tuhkakkerros.

Kuinka käyttää piippusytytintä

1. Katso "**Piippusytyttimen turvalliset käyttökäytännöt**" parhaista käytännöistä, miten piippusytytintä käytetään turvallisesti.
2. Käännä hiilisytytin ylösalaisin.
3. Rypistä kaksi kokonaista sanomalehtiarkkia ja aseta ne piippusytyttimen pohjaan.
4. Käännä piippusytytin oikein päin ja aseta se keskelle hiiliritilää.
5. Lisää sopiva määrä hiiltä, mutta älä täytä sitä liikaa.
6. Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alareunan tuuletusaukkoon sanomalehden sytyttämiseksi.
7. Laita suojakäsineet (vähintään lämpösuojausluokka II, DIN EN 407). Kun puuhiilen päällimmäisessä kerroksessa on kevyt harmaa tuhkakkerros, kaada kuuma puuhiili varovasti hiiliritilälle (suora kypsennysmenetelmä) tai aseta se hiilikoreihin (epäsuora kypsennysmenetelmä).
8. Kun kuuma hiili on laitettu grilliin, lletä hiillos tasaisesti käyttämällä pitkällä varrella varustettuja pihtejä.



VAROITUS! Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

VAROITUS! Hiilen sytyttämiseen voidaan käyttää sytytysnestettä, mutta se ei ole suositeltava menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää ruokaan kemiallisen maun, jos sitä ei polteta kokonaan pois ennen ruoanvalmistusta.



Ilmansäätöventtiilin ja tuhka-astian toiminta

Grillin kuvun ilmansäätöventtiili jätetään yleensä auki, jotta ilma pääsee kiertämään grilliin. Ilma nostaa hiilen palamislämpötilaa.

Voit säätää hiilien palamisnopeutta siirtämällä ilmansäätöventtiiliä oikealle (auki) tai vasemmalle (kiinni).

Ilmansäätöventtiilin sulkeminen joko osittain tai kokonaan auttaa jäähdyttämään hiiliä.

Älä sulje ilmansäätöventtiilejä kokonaan, ellei yritä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.

Tuhka-astia voidaan poistaa tarvittaessa käytön aikana ja sen jälkeen, jotta mahdolliset hiilisaostumat voidaan hävittää. Katso "Hiilen ja tuhkan hävittäminen" kohdasta "Puhdistusohjeet".



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Käytä patahansikkaita- tai sormikkaita suojataksesi kätesi kuumuudelta grillauksen aikana ja kun säädät ilmansäätöventtiileitä.

Savupiipun tuuletusaukkojen käyttö

Savupiipun tuuletusaukkoa käytetään grillin sisälämpötilan säätämiseen. Tämä jätetään yleensä auki, jotta savu pääsee poistumaan ja jotta grillin lämpötilaa voidaan säätää, kun kansi on suljettu.

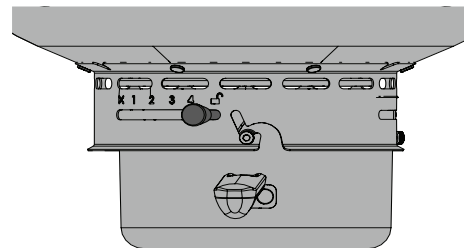
Voit säätää grillin lämpötilaa siirtämällä tuuletuskahvaa oikealle (Suljettu) tai vasemmalle (Avattu).



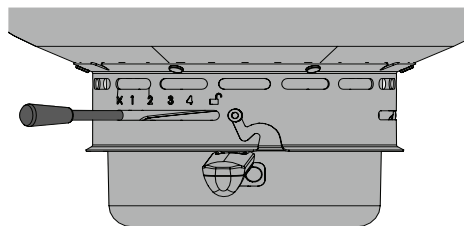
GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Lämpötilaa on parasta säätää käyttämällä pohjan ilmansäätöventtiilin eri asetuksia. Ylimmän tuuletusaukon on oltava joko täysin auki tai täysin kiinni.

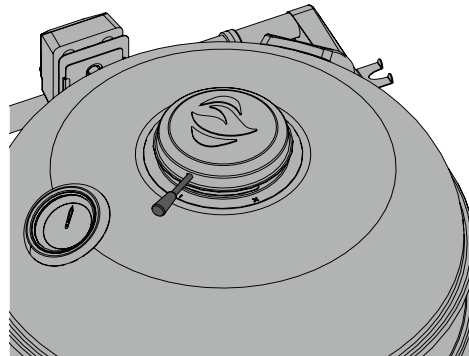
AVAA



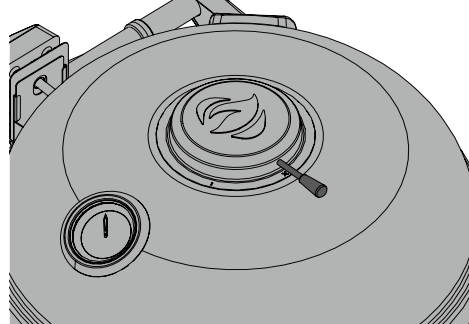
SULJETTU



AVAA



SULJETTU



VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä, kun käytät grilliin tarkoitettua hiilensytytintä.

VAROITUS! Älä sijoita tuulisille paikoille. Kova tuuli vaikuttaa haitallisesti grillin kypsennystehoon.



GRILLAUSOHJEET

Grillaaminen puuhiilellä

Puuhiili on perinteinen ruoanlaittotapa, joka tuottaa upeita makuja. Hehkuva brikketti säteilee infrapunaenergiaa kypsennettävään ruokaan, jolla on hyvin vähän kuivattavaa vaikutusta. Ruoasta karkaavat mehut ja öljyt tippuvat hiillockselle ja höyrystyvät savuksi, jolloin ruoka saa herkullisen grillatun maun. Napoleonin puuhiiligrilli tuottaa paahtavaa lämpöä mehukkaampia ja maukkaampia pihvejä, hampurilaisia ja muuta lihaa varten. Kypsennysajat ja -vinkit löytyvät "**Hiiligrillausoppaasta**". Yleissääntönä voidaan sanoa, että noin 50 brikkettiä riittää noin 1 kg:n lihan paistamiseen tai 100 brikkettiä noin 2 kg:n lihan paistamiseen. Jos kypsennys kestää yli 30-40 minuuttia, hiillockseen on lisättävä lisää brikkettejä. Kylmällä säällä tarvitset enemmän brikkettejä, jotta saavutat ihanteellisen kypsennyslämpötilan. Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä. Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia kuumuutta kestäviä pihtejä puuhiilibrikettien lisäämiseen. Lisää savun makua saadaan lisäämällä savustuslastuja, joita on saatavana useissa eri mauissa Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

Hiilen käyttö

Hiilisuositukset ovat likimääräisiä.

Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä.

Malli	Kypsennysmenetelmä	Hiilipalojen painosuositus	Br. Hiilisuositus (ENINTÄÄNkappaletta)	Lisähiiltä +1tunti
PRO18K / NK18K	Suora grillaus	0.80 kg	40	8 per puoli
PRO22K / NK22K	Suora grillaus	0.98 kg	50	8 per puoli
	Epäsuora grillaus	0.49 kg	25 per puoli	8 per puoli

TURVALLISUUS ENSIN

Älä koskaan peitä yli 75 % pää- tai sivupolttimen keittotasosta kiinteällä metallilla (esim. paistinpannuilla tai pannuilla).

TIESITKÖ?

Grillausritilän kummallakin puolella on läpät, joista pääsee hiillosritilälle (jos sellainen on).

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

VAROITUS! Kun grilli on sytytetty, älä koskaan lisää grilliin lisää sytytysnestettä. Säilytä pullo vähintään 7,6 metrin (25 ft.) etäisyydellä grillistä, kun se on käytössä. Kun puuhiili on syttynyt, nestettä ei enää tarvita.

VAROITUS! Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.

Grillin käyttö

- Suosittelimme grillin esilämmitystä kannen ollessa kiinni noin 20 minuuttia.
- Hiilet ovat valmiita, kun niiden pinnassa on kevyt harmaa tuhkakkerros.
- Lyhyttä kypsennysaikaa vaativat ruoat, kuten kalaa ja vihanneksia, voidaan grillata kannen ollessa auki.
- Kypsennys suljetun kannen kanssa takaa korkeamman ja tasaisemman lämpötilan, joka lyhentää kypsennysaikaa ja kypsentää ruoan tasaisemmin. **HUOMAUTUS** : Jotta lämpöhäviö olisi mahdollisimman pieni, käytä laitteen sivussa olevia lämpötila-anturin luukkuja tarkistaessasi ruoan lämpötilaa.
- Kun kypsennät hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritalät voidaan öljytä ennen esilämmitystä, jotta ainekset eivät tartu ritalään kiinni.
- Lihan kypsennys, jossa on paljon rasvaa, voi aiheuttaa leimahduksia. Leikkaa rasva pois tai vähennä lämpötilaa tämän estämiseksi.
- Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä (pienennä ilmansäätöä). Jätä kansi auki, kunnes palaminen on hallinnassa.

Epäsuora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein paistamiseen tai vain lyhyen aikaa kypsennettyihin ruokiin, kuten hampurilaisiin, pihveihin, kanaan tai vihanneksiin.

Aseta ruoka ritalölle suoraan lieden päälle.

Paahda liha ensin, jotta se saa mehut ja maun sisäänsä.

Laske grillilämpötilaa viimeistellessäsi grilliruoan haluamallasi tavalla.

Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään alhaisempia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä kypsentaen sitä hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää kypsennettäessä isompia lihapaloja tai herkästi tulehtuvia ruokia, kuten paahtopaistia, kanaa tai kalkkunaa.

Aseta ruoka ritalän puolelle, jossa ei ole liekkiä.

Grillaaminen alhaisemmassa lämpötilassa ja hitaampi kypsennysaika tekee lihasta mureampaa.

Grillausritilän korkeuden säätäminen

Huom: Vain PRO22K ja PRO18K.

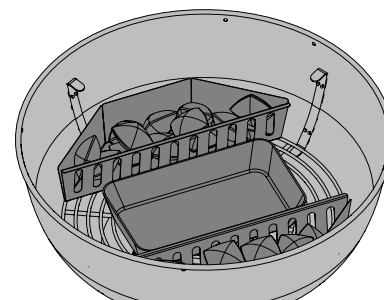
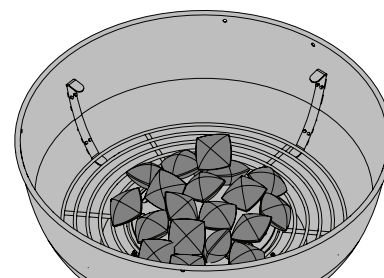
Grillausritilän korkeutta voidaan säätää 3 eri tasolle ruoanlaittotarpeiden mukaan. Tätä voidaan säätää nostamalla ja kääntämällä keittotasoa myötä- tai vastapäivään kahvoja käyttäen.

Alin taso on paras paistamiseen (se on lähimpänä hiiliä).

Keskimmäinen tavanomaista ruoanlaittoa varten.

Korkein taso on paras hitaaseen kypsennykseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä jättämällä kansi auki.

VAROITUS! Älä säädä grilliritilää sen ollessa toiminnassa tai kuumana.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla varmistaaksesi, että liha on kypsynyt täydellisesti.

VAROITUS! Älä koskaan aseta käsiäsi grillin sisään, kun säädät hiilipesää. Pidä kädet ja sormet aina poissa nostomekanismista.

VAROITUS! Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa.

VAROITUS! Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.

VAROITUS! Älä koskaan jätä grilliin hiiliä ja tuhkaa ilman valvontaa.

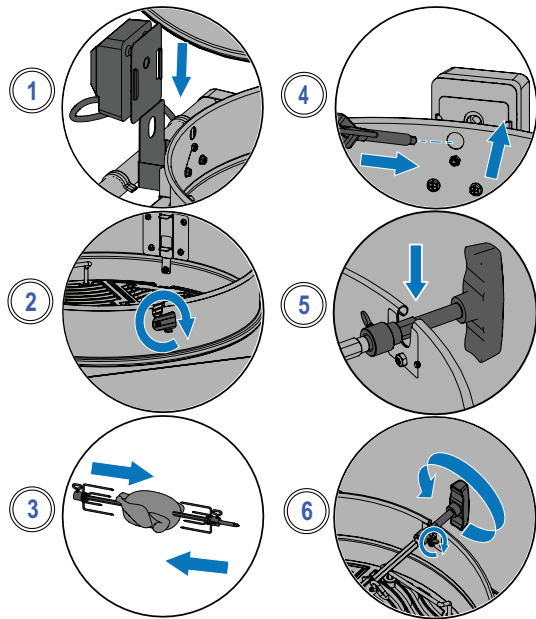


KUINKA ROTISSERIE-PAISTINKÄÄNNINTÄ KÄYTETÄÄN

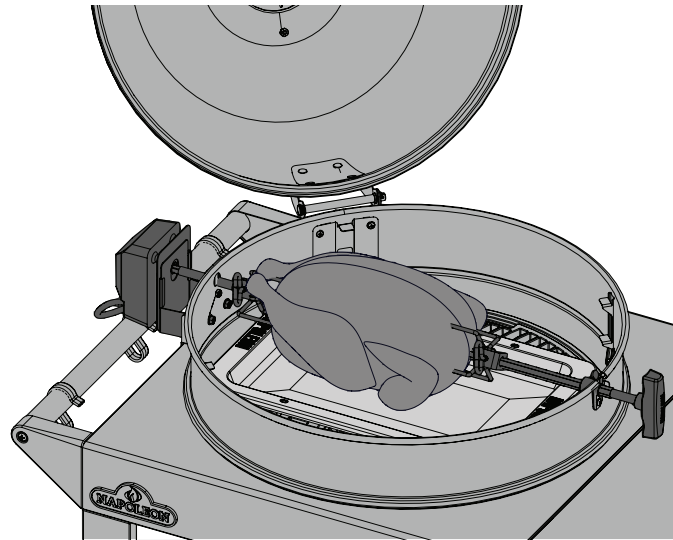
Rotisserie-sarjan kokoaminen (jos varusteena)

Huom: Vain PRO22K ja PRO18K.

1. Asenna varasmoottori grillin kylkeen kiinnityskannattimen (kiinnityskannattimien) avulla. Kun kiinnike on kiinnitetty grilliin, liu'uta varasmoottori kiinnikkeeseen.
2. Työnnä ensimmäinen varrashaarukka juuri ja juuri varrastangon keskikohdan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaaseen ja työnnä liha haarukkaan. Työnnä toinen varrashaarukka varrastangon vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tiukasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen ja liu'uta sitten vastapaino syljetankoon.
3. Työnnä varovasti syljetangon terävä pää kehyksen aukon läpi varasmoottoriin. Aseta vastakkainen pää ripustimien poikki. Lihan raskas puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin, joten säädä vastapaino sen mukaisesti kuorman tasapainottamiseksi. Kiristä vastapaino varsi ylöspäin.
4. Liu'uta pysäytysholkki sulkutangon päälle, kunnes se ulottuu grillin sisäpuolelle. Tämä varmistaa syljetangon sivuttaisliikkeen.
5. Kiristä pysäytysholkki ja syljetangon kahva. Aseta lihan alle metalliastia, johon valumat kerääntyvät.



TÄRKEÄÄ! Käytä aina käsineitä, kun käsittelet grillin osia.



Vinkkejä vartaan käyttöön:

- Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla.
- Paistin ja siipikarjanlihan tulee ruskistua ulkoa ja pysyä mureana sisältä.
- Käytä liemet paistamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kanan paistaminen kestää noin 1 ½ tuntia keskitasolla tai korkealla.
- Huomioi vartaan moottorin kapasiteetti. Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että asetat aina tasaisen kuorman vartaaseen.

Kuinka valmistaa useita kanoja

1. Sido tai varrasta siivet kanojen runkoon.
2. Työnnä varrashaarukka varrastankoon.
3. Pujota ensimmäinen kana vartaaseen, kunnes se pysyy paikoillaan varrashaarukan haarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaaseen niin, että kaikki kanat ovat lähellä toisiaan.
5. Työnnä toinen varrashaarukka vartaaseen ja työnnä kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa on puristettu tiukasti yhteen. Kiristä.

TIESITKÖ?

Voit poistaa ritilät, jos ne haittaavat suurempien lihapalojen kypsentämistä.

VAROITUS! Pura grillin osat, kun kypsennys on päättynyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

VAROITUS! Käytä kuumuutta kestäviä grillikäsineitä, kun käsittelet kuumia grillin osia.



GRILLAUKSEN TARKISTUSLISTA

Palaa tähän listaan aina kun grillaat

☐ Lue käyttöohjeet

Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.

☐ Puhdista tuhka-astia

Varmista aina, että puhdistat tuhka-astian ennen grillausta, jotta vältetään tulipalot ja liekit.

☐ Hiilen sytytys

Avaa kannen ja pohjan ilmansäädöt kokonaan joka kerta, kun sytytät grillin. Käytä piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) tai aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä ilmansuojuksen päälle ja ympärille. Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

☐ Esikuumenna ja puhdista ritalät

Sivele ritalät paistoöljyllä- tai rasvalla. Ei suolatuilla rasvoilla, kuten voilla tai margariinilla. Kuumenna grilli, jotta ylimääräiset jäämät palavat pois. Puhdista ritalät messinkisellä lankaharjalla. Katso "Puhdistusohjeet". **HUOMAUTUS:** Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritalät ovat kestäviä ja korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän rasvaamista ja huoltoa kuin valurautaiset.

☐ Valmistelualue

Varmista, että kaikki grillauksen aikana tarvitsemasi, kuten välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat, ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, ettei se pala.

☐ Älä kurkista ja käännä kerran

Yritä olla avaamatta kantta ja kurkistelematta liikaa, sillä muuten lämpö karkaa ja lämpötila ja kypsennysaika menevät sekaisin. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihvejä ja kanaa.

☐ Jätä tilaa

Jätä grilliin ja ruokien väliin tilaa, jotta voit tarvittaessa siirtää ruokia.

☐ Käytä lämpömittaria

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsää. Noudata kaikkien lihalajien, erityisesti siipikarjanlihan, asianmukaisia lämpötiloja koskevia ohjeita.



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Inspiroidu luomaan herkullisia aterioita tutustuen resepteihin ja grillaustekniikoihin osoitteessa www.napoleon.com



GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Esilämmitä grilli aina ennenkypsennystä, jotta edellisestä kerrasta jääneet jäämät palavat pois ja ruoka ei tartu ritalään.



ÖLJYÄ JA RASVAA KOSKEVA EHDOTUS!

- Viinirypäleöljy
- Aurinkokukkaöljy
- Soijaöljy
- Ekstra-neitsytoliiviöljy
- Rypsiöljy

Jos sellaista ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jonka savupiste on korkea. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.

MITEN RASVAPOLTTAA VALURAUTAISET RITILÄT

Tämä toimenpide on tehtävä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja toistettava 3-4 käyttökerran välein, jotta ritalät pysyvät uuden näköisinä.

1. Irrota valurautaritalät grillistä.
2. Pese ritalät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Taputtele kuivaksi ja anna ritalöiden kuivua kokonaan.
3. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikonisiveltimellä molemmille puolille.
4. Esilämmitä laite 176 °C - 204 °C:een (350°F - 400°F).
5. Asenna ritalät ja kypsennä 30 minuuttia.
6. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä ritalöille ja jatka paistamista vielä 30 minuuttia.
7. Ritalät ovat nyt rasvattuja. **HUOMAUTUS:** Jos valurautaiseen ritalään on muodostunut ruostetta, poista ruoste hankaustyynillä tai messinkiharjalla ja toista maustaminen.



Hiiligrillausopas

RUOKA	GRILLAUSMENETELMÄ	KYPSENNYSAIKA	EHDOTUKSET
 Pihvi 2,54 cm (1 tuuman) paksuinen	Suora lämpö	Rare - 4 minuuttia	Pyydä marmoroitu leike. Rasva on luonnollinen murehduttaja ja pitää lihan mehukkaana.
		Medium - 6 minuuttia	
		Kypsä - 8 minuuttia	
 Hampurilainen ½ tuuman (1,27 cm) paksuinen	Suora lämpö	Rare - 4 minuuttia	Pidä kaikki pihvit yhtä paksuina, jotta kypsennysaika on yhtä pitkä. Lisää puuhiileen hickorynmakuisia puulastuja lisämaun saamiseksi.
		Medium - 6 minuuttia	
		Kypsä - 8 minuuttia	
 Kana	Suora lämpö - noin 2 minuuttia per puoli	20 - 25 minuuttia	Leikkaa reiden ja koipien välinen liitos ¾ läpi, jotta liha makaa tasaisesti polttimella ja kypsyy tasaisesti. Lisää puuhiileen mesquitella maustettuja puulastuja lisämaun saamiseksi.
	Epäsuora lämpö - loput 18-20 minuuttia		
 Porsaankyljykset	Suora lämpö	10-15 minuuttia kummallekin puolelle	Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 Kyljykset	Suora lämpö - 5 minuuttia	1.5 - 2 tuntia kääntämällä usein	Valitse vähärasvaiset lihaiset kylkiluut. Grilla, kunnes liha irtoaa helposti luusta.
	Epäsuora lämpö - viimeistelyyn		
 Lampaankyljykset	Suora lämpö	25 - 30 minuuttia kummallekin puolelle	Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.
 Hot dogit	Suora lämpö	4 - 6 minuuttia	Valitse isommat nakit ja halkaise ne pituussuunnassa ennen grillausta.

Puhdistusohjeet

Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese ritilät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi. ÄLÄ pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla, jotta kosteus ei pääse valurautaan.

Valurautaritulat

- Rasvaa ritilät suojapinnoitteella korroosion estämiseksi Katso grillausvinkit - Miten rasvapolttaa valurautaiset grilliritilät.

Teräsverkot

- Teräksiset ritilät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja poistamalla jäämät lankaharjalla.
- Teräsritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä, koska grillauksen aikana syntyy korkeita lämpötiloja.

Grillin sisäpuoli

1. Irrota ritilät.
2. Puhdista irtoavat roskat kannen sivuilta ja alapuolelta messinkisellä lankaharjalla.
3. Kaavi emalin pinnalta karsta pois silikonisella kaapimella. Poista tuhka harjalla.
4. Siivoa roskat grillin sisältä tuhka-astiaan.
5. Pese grillin sisäpuoli miedolla pesuaineella ja vedellä.
6. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

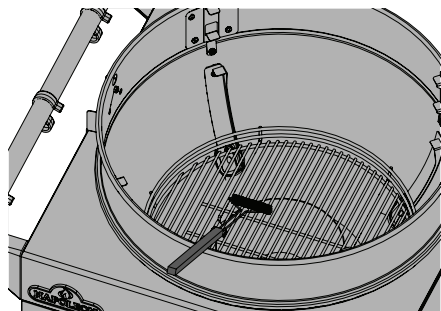
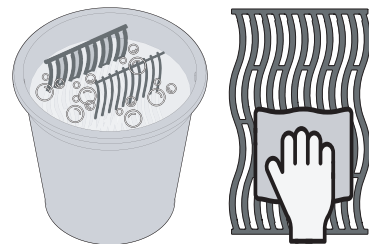
Hiilen ja tuhkan hävittäminen

VAROITUS! Noudata huolellisesti näitä turvatoimia suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoittumiselta.

- Varmista, että hiilet ja tuhka on sammutettu kokonaan ennen poistamista.
- Poista hiillos ja tuhka grillistä metallisella lastalla tai kauhalla.
- Laita hiili ja tuhka palamattomaan metallisäiliöön ja täytä se vedellä 24 tunnin ajan ennen hävittämistä.

HALUAMME AUTTAA!

Ota yhteyttä Napoleoniin
Asiakasratkaisut-osastolta
saadaksesi suositellut
varaosat. +31 345 588655



VAROITUS! Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat grilliä.

VAROITUS! Kertynyt rasva on palovaara.

VAROITUS! Puhdistus on tehtävä vain grillin ollessa viileä, jotta vältetään palovammojen mahdollisuus.

VAROITUS! Varmista, että grilli on jäähtynyt ennen puhdistusta. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään grillin osan puhdistamiseen. Älä laita grilliritilöitä tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai terasseja.

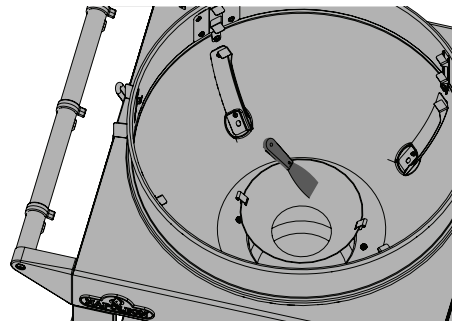


Huolto-ohjeet

Tuhka-astia

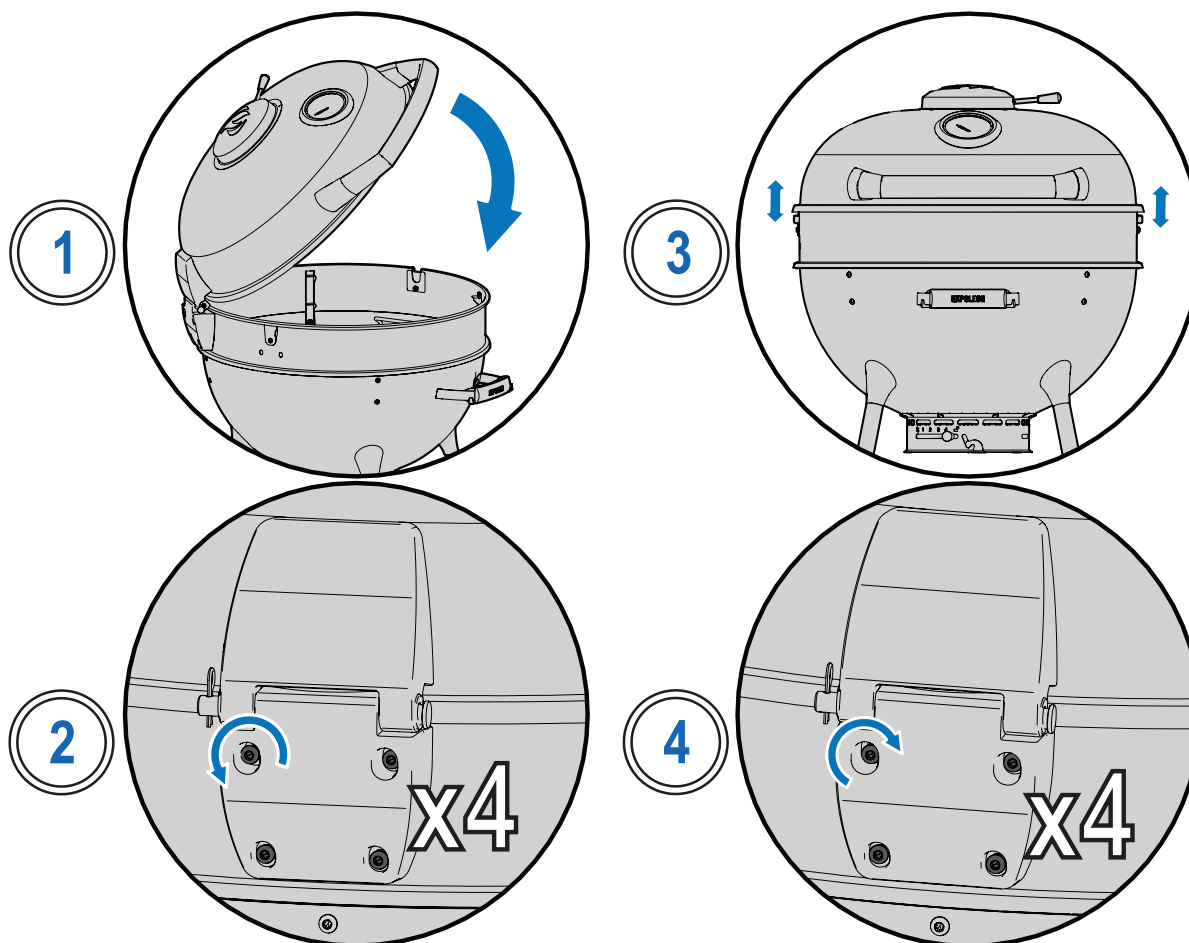
- Tuhka, rasva ja ylimääräiset valumat kerääntyvät hiiligrillin alla olevaan tuhka-astiaan ja kerääntyvät sinne. Liu'uta tuhka-astia irti grillistä puhdistusta varten.
- Älä koskaan vuoraa grillin sisäpuolta alumiinifoliolla, hiekalla tai muulla materiaalilla. Tämä voi estää rasvan kunnollisen virtauksen.
- Tuhka-astia on tyhjennettävä kokonaan, voit käyttää silikonista kaavinta sen kaapimiseen. Harjaa kaikki roskat palamattomaan metalliastiaan.
- Pese tuhka-astia miedolla pesuaineella ja vedellä.
- Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

! **TÄRKEÄÄ!** Tuhka-astia suositellaan tyhjennettäväksi jokaisen käytön jälkeen, kun grilli on jäähtynyt.



Huolto

Saranan säätö



1. Sulje kansi.
2. Löysää 4 Torx-ruuvia mukana toimitetulla T25-Torx-avaimella niin paljon, että sarana voi liikkua hieman ylös ja alas.
3. Varmista, että kansi istuu tasaisesti ruostumattomalla korotusrankaalla.
4. Kiristä ruuvit uudelleen T25-torkkiavaimella.

Alumiinivalut

Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutuksesta valukappaleiden pintaan voi syntyä hapettumia, jotka näyttävät valkoisilta läiskiltä.

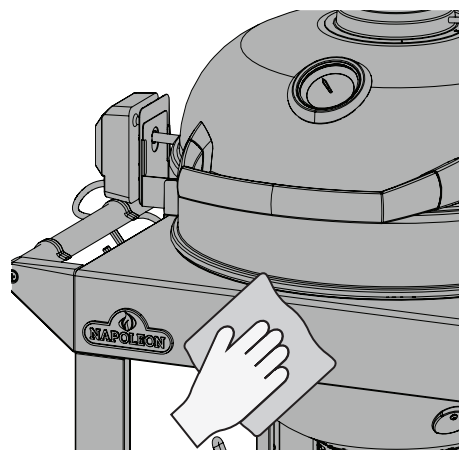
Ruostumaton KOVISSA YMPÄRISTÖISSÄ

Ruostumaton teräs hapettuu tai värjäytyy kloridien ja sulfidien läsnä ollessa, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimillä ja erittäin kosteilla alueilla sekä uima-altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromatut pinnat 3-4 viikon välein.

Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Grillin ulkopinta

- Käytä vain ruostumattomasta teräksestä valmistettua hankaamatonta puhdistusainetta tai vettä. Hiovat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat grillin maalattuja, posliinisia tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.
- Pyyhi aina teräksen syiden suuntaan.
- Käsittele posliiniemallikomponentteja varoen.
- Paistettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos sitä siihen kohdistuu iskuja. Napoleon Ota yhteyttä Napoleon grillien jälleenmyyjään josta saat hankittua korjausmalin.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät kuumennettaessa ja muuttuvat kultaisen tai ruskean sävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn.



TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojaavia
suojakäsineitä ja
suojalaseja grilliä
huollettaessa.

VAROITUS! Älä käytä painepesuria tai puutarhaletkua minkään grillin osan puhdistamiseen.

VAROITUS! Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin.

VAROITUS! Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä, ja ne aiheuttavat grillin osien nopeaa heikkenemistä, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.



Vianmääritys

Soihdutukset ja epätasainen lämpö

- Grilli ei syty.
- Matalalla lämmöllä tai matalalla liekillä.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Epäasianmukainen esilämmitys.	Anna hiilien palaa, kunnes ne ovat vaaleanharmaan tuhkan peitossa. (Noin 20 minuuttia).
Ilmavirta ei riitä.	Avaa tuuletusaukot.
Vähäinen hiilimäärä.	Lisää lisää hiiltä hiilimaljaan.
Hiilialtaan väärä sijainti.	Nosta hiilialusta korkeimpaan asentoon.
Tuhka- ja valuma-astiaan kertyy liikaa rasvaa ja tuhkaa.	Puhdista tuhka- ja tippa-astia säännöllisesti. Älä vuoraa pannua alumiinifoliolla. Katso "Huolto-ohjeet"

Kuoriutuva maali

- Maali näyttää irtoavan kannen tai hiilimaljan sisäpuolelta.

Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Rasvan kertyminen sisäpinnoille.	Tämä ei ole vika. Kannen ja grillimaljan pintakäsittely on posliinia, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka näyttää pinnalla maalinkaltaiselta hilseilevältä pinnoitteelta. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso "Huolto-ohjeet" .

HALUAMME AUTTAA!



Napoleon varmistaa, että grillauskokemuksesi on ikimuistoinen. Ota yhteyttä, jos tarvitset lisäapua.

Napoleon President's 15 vuoden rajoitettu takuuohjelma



NAPOLEON tuotteet on suunniteltu ja valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista ja komponenteista, sekä rakennettu ammattilaistyönä. Kaasuputket ja polttimet on vuototestattu ja koepoltettu tehtaan laadunvalvontaosastolla. Tämä tuote on tarkastettu kaikilta osin teknisellä osastolla ennen kuin se on pakattu laatikkoonsa, jotta sinä kuluttajana voit olla varma, että tuote vastaa NAPOLEON tuotteille asetettuja laatuodotuksia.

NAPOLEON takaa uuden NAPOLEON-kaasugrillisi seuraavat materiaalit ja työnlaadun vikojen osalta ostopäivästä lähtien seuraavasti:

Aluminivaluosat / ruostumaton teräs pohja.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs kupu	15 vuotta
Posliiniemaloitu kupu.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs paistopinnat.....	15 vuotta
Ruostumaton teräs putkipolttimet.....	10 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Ruostumaton teräs lämmöntasauslevyt	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Posliiniemaloidut valurautaiset paistopinnat	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Keraamiset infrapunapolttimet (ei koske kehystä).....	5 vuotta, plus 50 % viidenteentoista vuoteen asti
Kaikki muut osat.....	2 vuotta

*Takuuohjelman ehdot ja rajoitukset

NAPOLEON takuuohjelma kattaa tuotantoviat alkuperäiselle ostajalle edellyttäen, että tuote on ostettu valtuutetulta NAPOLEON jälleenmyyjältä seuraavin ehdoin ja rajoituksin. Taulukossa mainittu plus 50% tarkoittaa takuuohjelman päättymisen jälkeistä aikaa, varaosat löytyvät kaasugrillin omistajalle 50 %:n alennuksella svh-hinnasta. Tämä rajoitettu takuuohjelma ei kata lisävarusteita tai ylimääräisiä osia.

Takuuohjelma ei ole siirrettävissä grillin seuraavalle omistajalle. Grillin saa asentaa vain asiantunteva henkilö sen jälkeen, kun hän on tutustunut käyttöohjeen kohtiin kasaamisesta ja asennuksesta, sekä käytöstä ja noudattaen kaikkia kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusohjeita. Takuuohjelma ei kata vahinkoja jotka johtuvat grillin käyttövirheestä, huollon puutteesta, rasvapolasta, vaarallisesta ympäristöstä, onnettomuudesta, luvattomista muutoksista, ohjeen vastaisesta käytöstä, luvattomista osista, huolimattomuudesta ja muiden tuottajien osien käyttämisestä. Takuuohjelma ei kata yhteisö- tai ammattikäytössä olevaa tuotetta.

Takuuohjelma ei kata muovisien osien värimuutoksia kemiallisia puhdistusaineita käytettäessä tai UV-säteille altistumisesta johtuvia kulumia tai vahinkoja. Rajoitettu takuuohjelma ei myöskään kata naarmuja, painautumia, maalattuja tai pinnoitettuja pintoja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankausaineiden tai syövyttävien puhdistusaineiden käytöstä johtuvia vikoja, emaloidun pinnan hilseilyä tai lohkeilua, eikä asennustarvikkeita.

Mikäli tuotevirhe estää grillin käytön (läpiruostuminen tai läpipalaminen) grillin takuuohjelman voimassa oloaikana, vaihto-osa toimitetaan. Napoleon ei vastaa seuraavista vahingoista: grillin liika kuumentuminen johtuen ilmastollisista olosuhteista tai ilmanvaihdon puuttumisesta, rakeista, kovasta tuulesta, kovakouraisesta käsittelystä, hankaavista puhdistusaineista tai kemikaaleista aiheutuneita vahinkoja. Napoleon ei vastaa takuuosan vaihtoon liittyvistä asennus-, lähetys-, tullaus- tai työkuiluista eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

Tämä rajoitettu takuuohjelma on annettu paikallisten lakien mukaisten oikeuksien lisäksi. Näin ollen tämä rajoitettu takuuohjelma ei velvoita NAPOLEONia pitämään osia varastossa. Osien saatavuuden perusteella NAPOLEON voi harkintansa mukaan täyttää kaikki velvoitteensa antamalla asiakkaalle alennusta uusiin tuotteisiin. Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONilla on oikeus palauttaa, alkuperäisen takuuohjelman piiriin kuuluvalla ostajalle takaisin viallisen osan (osien) tukkuhintaa. Näin tehdessään NAPOLEON täyttää kaikki tämän takuuohjelman mukaiset velvoitteet.

Kopio ostokuitista sekä grillin malli- ja sarjanumero on esitettävä takuupyynnön yhteydessä. Napoleon varaa oikeuden grillin tai sen osan tutkimiseen takuun myöntämiseksi. Sinun tulee ottaa yhteyttä NAPOLEONIN asiakaspalveluun tai valtuutettuun jälleenmyyjään takuuasioissa.



www.napoleon.com







NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS



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

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

TELEFÓN: +31 345 588655
www.napoleon.com
eu.info@napoleon.com

Latest Revision | --0 | November 03, 2023



N415-0780W

Napoleon.com | CHARCOAL Series