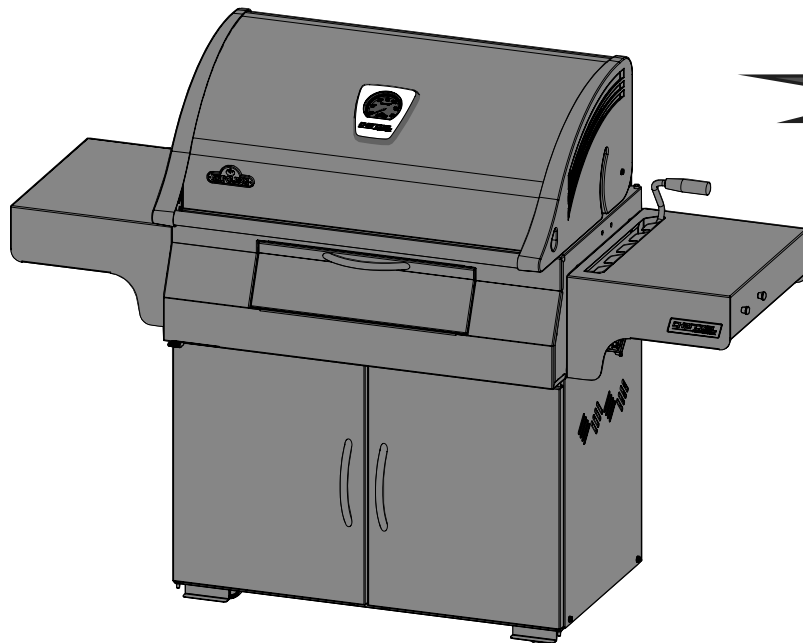
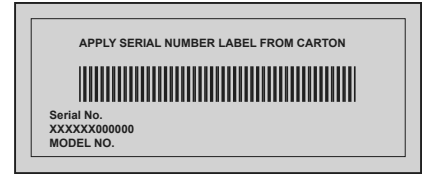


ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

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

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



PRO605CSS



WARNING

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



DANGER

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



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

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

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.



napoleongrills.com



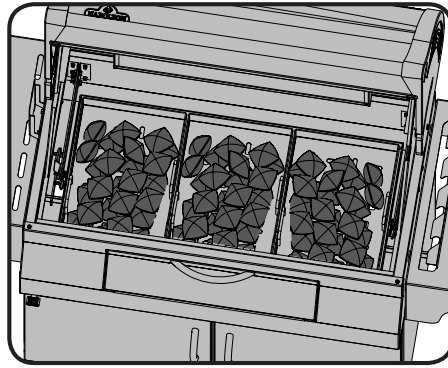
WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

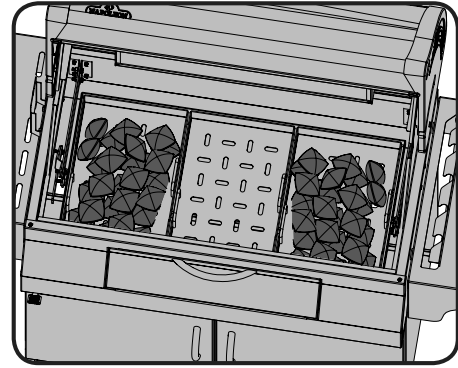
- Read the entire instruction manual before operating the grill.
- Under no circumstance should this grill be modified.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light charcoal with lid closed.
- Do not lean over grill when lighting.
- Prior to lighting rear chamber (burner) it must be in position on the brackets inside of the hood.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. Use ONLY charcoal starter fluid approved for lighting charcoal. Make sure that any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.
- Charcoal starter fluid should never be added to hot or even warm coals.
- After use and before lighting, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill, at least 25 feet (7.6m).
- Keep children and pets away from hot grill, DO NOT allow children to climb inside cabinet.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Do not move grill when hot or operating.
- This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill must only be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any enclosed area.
- Maintain proper clearance to combustibles 16" (410mm) to rear of unit 7" (180mm) to sides). This clearance is also recommended near vinyl siding or panes of glass.
- At all times keep the ventilation openings of the enclosure free and clear from debris.
- Do not place hands inside grill when adjusting charcoal tray. Keep hands and fingers away from the lifting mechanism at all times.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Do not operate this grill under any overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.
- The lid is to be closed during the preheat period.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Do not use the side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- The grill should be on level ground at all times.
- Do not use water to control flare-ups or extinguish coals, as it may damage your grill's finish.
- To control flare-ups, slightly close the vents on your grill. To completely extinguish coals/fire, close all vents and lid completely.
- Use proper grilling tools with long, heat-resistant handles.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.
- Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.
- Remaining coal and ashes are to be removed from grill and stored in a non-combustible metal container. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing of.
- Keep electrical supply cords away from water or heated surfaces.
- Always use this grill in accordance with local codes.
- **California Proposition 65:** The burning of charcoal creates by-products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with charcoal, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

Lighting Instructions

DIRECT COOKING



INDIRECT COOKING



Charcoal Usage

| Cooking Method | Charcoal Recommended |
|------------------|--|
| Direct Cooking | 100 |
| InDirect Cooking | 50 per side *(add 16 per side for each additional hour of cooking time) |

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



WARNING! Open lid.

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

WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

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

| MAIN CHAMBER LIGHTING DIRECT COOKING METHOD | MAIN CHAMBER LIGHTING INDIRECT COOKING METHOD | REAR CHAMBER LIGHTING (ROTISSERIE BURNER) |
|---|---|--|
| 1. Fully open the vent on the base. Open the grill lid and remove the cooking grids. | 1. Fully open the vent on the base. Open the grill lid and remove the cooking grids. | 1. Fully open the vent on the base. |
| 2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install. | 2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install. | 2. Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install. |
| 3. Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on the charcoal tray. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit on the newspaper or lighter cubes. | 3. Place a drip pan in the center of the charcoal tray. Engage the charcoal dividers into the charcoal tray on either side of the drip pan. Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual, or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper in the area provided by the charcoal dividers. Place the charcoal in the divider area onto the newspaper or lighter cubes. | 3. Place lighter cubes or lightly crumpled newspaper into the charcoal basket. Do not over fill. Remove the warming rack. Ensure basket is in position, hanging from hood brackets, prior to lighting. |
| 4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes). | 4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes). | 4. Light the newspaper or lighter cubes. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes). |
| 5. Using tongs with long heat resistant handles spread the coals to evenly cover the entire charcoal tray | | 5. Using tongs with long heat resistant handles, spread the coals out evenly. |



WARNING! DO NOT OPERATE THE REAR CHAMBER WITH MAIN CHAMBER OPERATING



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



Charcoal Starter Safe Operating Practices

WARNING!

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

CHARCOAL STARTER



Using the Charcoal Starter

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

Charcoal Cooking Guide

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

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

Charcoal Grilling Chart

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

Cooking Instructions

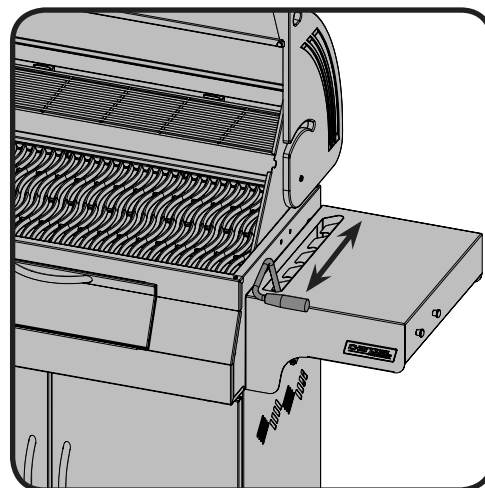
Initial Lighting: When lit for the first time, the grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply burn the grill on high for approximately 30 minutes with the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



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

Main Chamber Use: The charcoal tray has six positions in which it can operate. For optimal use, we recommend locking the charcoal tray in the uppermost position as close to the cooking grids as possible. Lowering the tray away from the food as desired, and closing the intake vents can reduce temperatures.

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



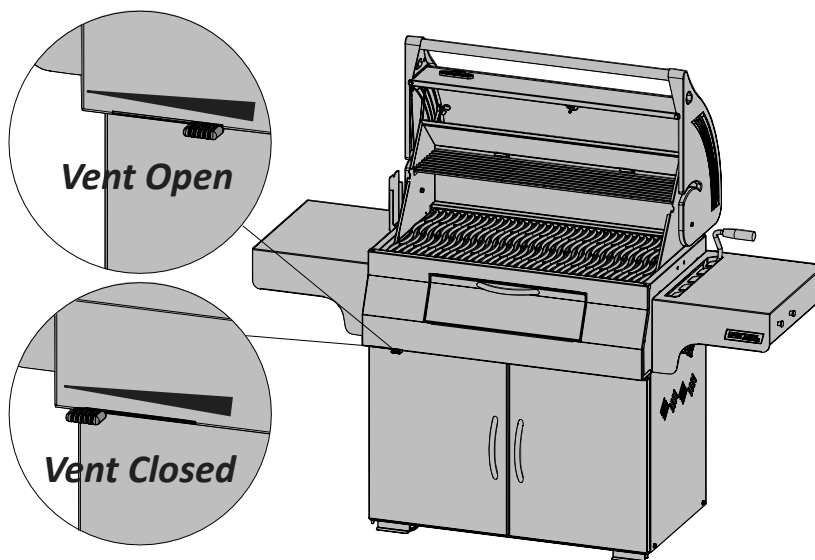
As a general rule, plan on using about 100 briquettes to cook 4 lb. (2kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.

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



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

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



Rear Chamber Use (Rotisserie Burner): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. Ensure rear chamber is installed on brackets located inside hood prior to lighting. The rear chamber is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3-pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. To add additional charcoal briquettes during cooking stand back a safe distance and use long heat-resistant handle cooking tongs.



WARNING! Only install rear chamber when using.



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



After Use Safety

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

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

Maintenance / Cleaning Instructions

It is recommended that the ashtray/dripan be emptied out after each use.



WARNING! Ensure the grill is cool and all coals are completely extinguished prior to removing any part from your grill.



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



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



WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains.

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



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

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

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

Troubleshooting

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

Charcoal Grilling In Review

Lighting Your Grill

- Before cooking for the first time, we recommend burning on high for 30 minutes with the base vents fully open. This will burn off any lubricants used in the manufacturing process.
- Fully open the vent on the base each time you light your grill.
- Ensure the ash pan is cleaned out from the previous use and then re-install.
- Use either the Ultrachef Charcoal Starter (not included) following the instructions included in the manual. Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method) or the optional charcoal baskets (indirect method).
- Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light grey ash (approximately 20 minutes), arrange the charcoal using tongs with heat resistant handles according to the cooking method you are going to use.
- Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking. Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25ft (7.6m) away from the grill when operating.
- Additional smoke flavour can be achieved by adding smoker chips which are available in a variety of flavours through your Napoleon dealer.

Cooking With Your Grill

- We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. The coals are ready when they have a light coating of grey ash.
- As a general rule plan on using about 100 briquettes to cook 4 lb. (1kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold or windy, you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures.
- Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal briquettes.
- Vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals. You can regulate the grill's temperature by moving the vent slide to the right or left.
- Allow food to cook with the lid closed. Every time the lid is removed, the temperature drops. This leads to lower temperatures and longer cooking times.
- Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals. Do not completely close the air vents unless you are trying to cool down or extinguish a flame.
- The cooking grid can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

Grill Clean Up

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

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

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

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

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

To process a claim, the following information is required:

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

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

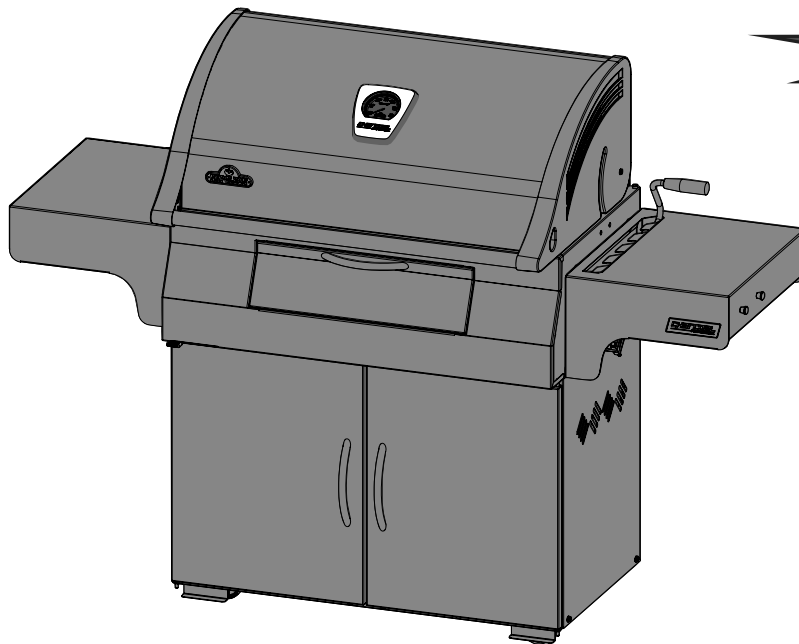
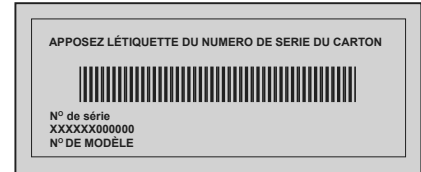
Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

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

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

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

GRIL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR



PRO605CSS



AVERTISSEMENT

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



DANGER

La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone. Ne faites pas brûler de charbon de bois dans une maison, un garage, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos.



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

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

Garantie limitée de 15 ans de Napoléon



FR

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuite et d'allumage à une station de test de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de la part de NAPOLÉON.

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

| | |
|--|---|
| Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable | 15 ans |
| Couvercle en acier inoxydable | 15 ans |
| Couvercle en porcelaine émaillée | 15 ans |
| Grilles de cuisson en acier inoxydable | 15 ans |
| Brûleurs tubulaires en acier inoxydable | 10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15^e année |
| Plaques de brûleur en acier inoxydable | 5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15^e année |
| Plaques de brûleur en fonte émaillée en porcelaine | 5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15^e année |
| Brûleurs infrarouges en céramique (grillage exclu) | 5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15^e année |
| Toutes les autres pièces | 2 ans |

*Conditions et limitations

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et donne droit à l'acheteur d'origine à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. La mention « 50 % de rabais » indiquée dans le tableau signifie que le composant est mis à disposition de l'acheteur à 50 % de son prix de détail courant pour la période indiquée. La présente garantie limitée ne couvre ni les accessoires ni les articles offerts gratuitement.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux; a été entretenu correctement; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : la surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyeurs abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par NAPOLÉON. Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de NAPOLÉON telle que définie par la présente garantie limitée; en aucun cas, NAPOLÉON ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de transport, de main-d'œuvre ou taxes d'exportation.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à NAPOLÉON l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Après la première année, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne la présente garantie limitée en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie et défectueuse.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON.



napoleongrills.com



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

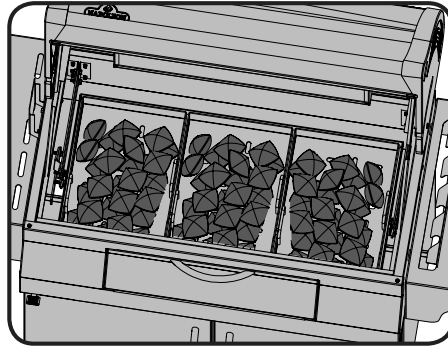
Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.
- Avant d'allumer le compartiment arrière (brûleur arrière), il doit être positionné sur les supports à l'intérieur de la hotte.
- N'employez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatiles pour allumer les charbons de bois.
- Utilisez UNIQUEMENT de l'allume-briquettes liquid approuvé. Avant d'allumer les briquettes, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du gril.
- N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.
- Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du gril, au moins 25 pieds (7.6m).
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud. NE LAISSEZ PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ce gril ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril 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 veranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 16" (410mm) à l'arrière du gril et 7" (180mm) sur les côtés). Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du gril. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.
- Ne placez pas le gril sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas utiliser ce gril sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du gril.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- En tout temps, le gril doit être sur une surface de niveau.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre gril, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les portes d'alimentation en air du gril. Pour éteindre complètement les briquettes ou un feu, fermez entièrement toutes les portes d'alimentation en air et le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- Utilisez des gants pour le gril ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.
- N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- Enlevez les briquettes et les cendres, entreposez-les dans un contenant en métal incombustible et laissez reposer 24 heures avant de les jeter.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- Utilisez toujours ce gril en conformité avec les codes locaux.
- **Proposition 65 De La Californie** : La combustion charbon de bois crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le charbon de bois, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

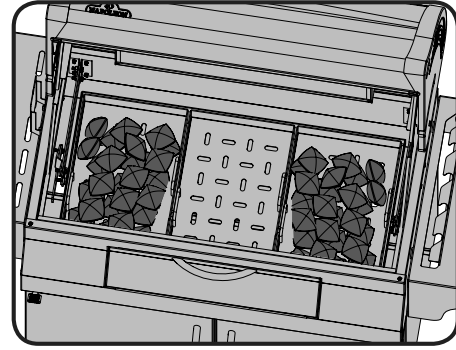
FR

Instruction D'allumage

CUISSON DIRECTE



CUISSON INDIRECTE



Utilisation des briquettes

| Méthode de cuisson | Briquettes recommandées |
|--------------------|---|
| Cuisson directe | 100 |
| Cuisson indirecte | 50 par côté * (en ajouter 16 de chaque côté pour chaque heure de cuisson supplémentaire) |

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



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

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

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

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

| ALLUMAGE DU COMPARTIMENT PRINCIPAL MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE | ALLUMAGE DU COMPARTIMENT PRINCIPAL MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE | ALLUMAGE DU COMPARTIMENT ARRIÈRE (BRÛLEUR ARRIÈRE) |
|--|--|--|
| 1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base. Ouvrez le couvercle du gril et enlevez les grilles de cuisson. | 1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base. Ouvrez le couvercle du gril et enlevez les grilles de cuisson. | 1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base. |
| 2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. | 2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. | 2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. |
| 3. Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans le bac à charbon de bois. Empilez les briquettes en forme de cône, dans le centre de l'unité, sur le journal ou sur les cubes d'allumage. | 3. Placez un bac d'égouttement au centre du bac à charbon de bois. Insérez les séparateurs dans le bac à charbon de bois, de chaque côté du bac d'égouttement. Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans la section externe des séparateurs. Placez les briquettes dans les sections externes, sur le journal ou sur les cubes d'allumage. | 3. Placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans le panier à briquettes. Ne pas trop remplir. Retirez la grille de réchaud. Avant d'allumer, assurez-vous que le compartiment arrière est en place, accroché sur les supports du couvercle. |
| 4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). | 4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). | 4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). |
| 5. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes pour couvrir uniformément tout le bac à charbon de bois. | | 5. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes uniformément. |



AVERTISSEMENT! Ne faites pas fonctionner le compartiment arrière lorsque le compartiment principal fonctionne.



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



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

AVERTISSEMENT!

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

CHEMINÉE D'ALLUMAGE



FR

Utilisation de la cheminée d'allumage

- Tournez la cheminée d'allumage à l'envers.
- Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la cheminée d'allumage.
- Replacez la cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
- Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
- Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
- Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
- Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.

Guide de Cuisson au Charbon de Bois

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

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

Tableau de Cuisson au Charbon de Bois

| ALIMENT | CUISSON DIRECTE OU INDIRECTE | TEMPS DE CUISSON | SUGGESTIONS |
|---|--|--|---|
| Bifteck 1" (2.54 cm) d'épaisseur | Cuisson directe | 6 à 8 min. à Cuisson directe chaleur moyenne | Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse. |
| Burger 1/2" (1.27 cm) d'épaisseur | Cuisson directe | 6 à 8 min. à chaleur moyenne | Pour terminer la cuisson de vos burgers tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos galettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory aux briquettes. |
| Morceaux de poulet | Cuisson directe approx. 2 min. par côté, puis cuisson indirecte pour les 18 à 20 min. restantes. | 20 à 25 min. | L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite aux briquettes. |
| Côtelettes de porc | Cuisson directe | 10 à 15 min. | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Côtes levées | Cuisson directe pendant 5 min., cuisson indirecte pour terminer | 1,5 à 2 heures, en tournant souvent | Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os. |
| Côtelettes d'agneau | Cuisson directe | 25 à 30 min. | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Saucisses | Cuisson directe | 4 à 6 min. | Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller. |

Instructions D'opération

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



AVERTISSEMENT! N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du grill. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.

Utilisation du compartiment principal: Le bac à charbon de bois peut être ajusté selon six réglages. Pour un rendement optimal, nous vous conseillons de le fixer à la position la plus élevée, soit le plus près possible des grilles de cuisson. Les températures peuvent être réduites en abaissant le bac pour l'éloigner des aliments et en fermant les portes d'alimentation en air.

Le préchauffage du grill est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé. Les charbons de bois sont prêts lorsqu'ils sont légèrement couverts de cendre grise. Les aliments qui cuisent rapidement (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. La cuisson avec le couvercle fermé assurera des températures plus élevées et plus égales. Ceci réduira le temps de cuisson et les aliments seront cuits plus uniformément. Pour que les viandes très maigres, comme de la poitrine de poulet ou du porc maigre, collent moins lors de la cuisson, vous pouvez huiler les grilles avant de préchauffer le grill. 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.

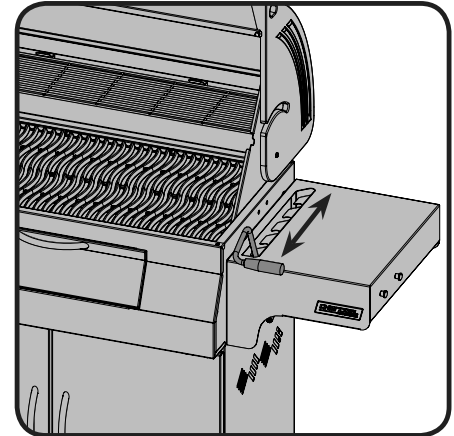
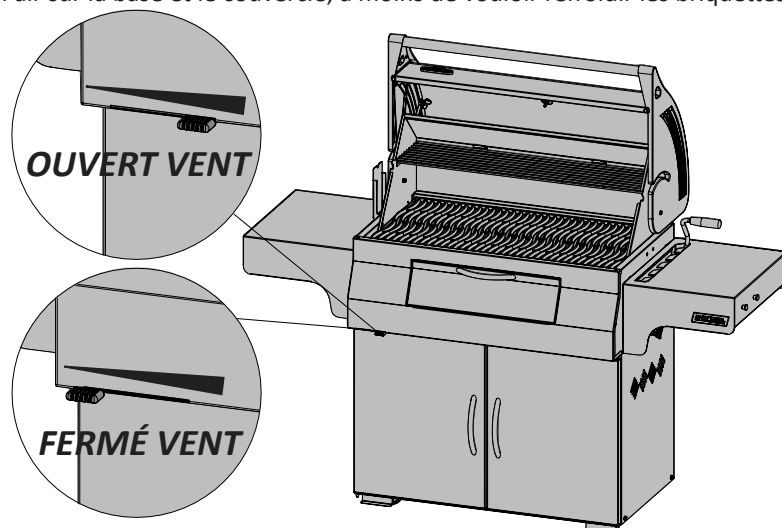
Règle générale, la cuisson de quatre livre de viande requiert approximativement une centaine de briquettes. Si la cuisson exige plus de 30 à 40 minutes, vous devrez ajouter d'autres briquettes. Lorsque le temps est venteux ou froid, vous devrez utiliser davantage de briquettes pour atteindre une température de cuisson idéale.

Ajout De Briquettes En Cours De Cuisson: Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Ouvrez avec précaution la porte située sur le devant de la base. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du grill et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



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

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



FR

Utilisation Du Compartiment Arrière (Brûleur Arrière): Enlevez la grille de réchaud avant l'utilisation. Les grilles de cuisson doivent aussi être enlevées si elles nuisent à la rôtissoire. Avant l'allumage, assurez-vous que le compartiment arrière est installé sur les supports situés à l'intérieur de la hotte. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé conjointement avec la rôtissoire offerte chez votre détaillant. Consultez les instructions d'assemblage de la rôtissoire. Pour utiliser le contrepoids, retirez le moteur de la rôtissoire du gril. Insérez la broche sur laquelle vous avez disposé la viande à cuire sur les crochets à l'intérieur du gril. Naturellement, le côté le plus lourd pendra. Serrez la tige du contrepoids et le poids, de façon à ce que la tige soit à la verticale. Ajustez le contrepoids en le glissant vers le haut ou le bas pour équilibrer la charge, puis serrez en place. Réinstallez le moteur et commencez la cuisson. Placez un récipient sous la viande pour recueillir les jus. Ceux-ci serviront à badigeonner et à faire une délicieuse sauce. Si désiré, vous pouvez ajouter un liquide à badigeonner. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé. Vos rôtis et volailles seront grillés à la perfection à l'extérieur et leur chair sera tendre et juteuse. Par exemple, la cuisson d'un poulet de 3 livres avec la rôtissoire exigera environ 1 ½ heure à une chaleur moyenne à élevée. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du gril et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT! Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l'utiliser.



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

Consignes De Sécurité Après L'utilisation



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

- Fermez le couvercle et toutes les portes d'alimentation en air pour éteindre le feu.
- Laissez refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez pas sans surveillance un gril qui contient des charbons ou des cendres. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de les enlever.
- Enlevez les charbons restants et la cendre du 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.

Instructions D'entretien et de Nettoyage

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



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

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

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les composants du grill.

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

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton.

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



AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Il devrait être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse.

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

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

FR

Guide De Dépannage

FR

| Problème | Causes possibles | Solution |
|---|---|---|
| Faible chaleur / petite flamme. | <p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Circulation d'air insuffisante.</p> <p>Quantité de briquettes insuffisantes.</p> <p>Bac à charbon mal positionné.</p> | <p>Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise.</p> <p>Ouvrez les portes d'alimentation en air.</p> <p>Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.</p> <p>Relevez-le à la position la plus élevée.</p> |
| Poussées de flamme excessives / chaleur inégale. | <p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.</p> <p>Bac à charbons mal positionné.</p> | <p>Préchauffez le grill, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes.</p> <p>Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.</p> <p>Abaissez-le à la position la plus basse.</p> |
| La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte. | <p>Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.</p> | <p>Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable 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.</p> |

Aperçu de la cuisson au charbon de bois

Allumage de votre grill

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

Cuisson sur votre grill

- Nous vous recommandons de préchauffer le grill en le faisant fonctionner avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes. Les briquettes sont prêtes quand elles sont recouvertes d'une légère couche de cendre grise.
- En règle générale, prévoyez utiliser environ 100 briquettes pour cuire 4 lb (2 kg) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 ou 40 minutes, vous devrez ajouter des briquettes supplémentaires. Si le temps est froid ou venteux, vous aurez besoin de plus de briquettes afin d'atteindre les températures de cuisson idéales.
- Soyez prudent lorsque vous ajoutez des briquettes dans le grill. Les flammes peuvent monter lorsque les charbons sont en contact avec l'air frais. Tenez-vous à une distance sécuritaire et utilisez une pince de cuisine à long manche résistante à la chaleur lors de l'ajout de briquettes.
- Les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le grill. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du grill en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche.
- Faites cuire la nourriture en gardant le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
- Fermer les portes d'alimentation en air, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.
- La grille de cuisson peut être huilée avant le préchauffage afin d'éviter que les aliments collent.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits adéquatement.

Nettoyage du grill

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

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande de pièces de rechange

Information sur la garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

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

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

Avant de contacter le détaillant Napoléon, consultez le site Web de Napoleon Grills pour obtenir plus d'informations sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com.

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

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

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

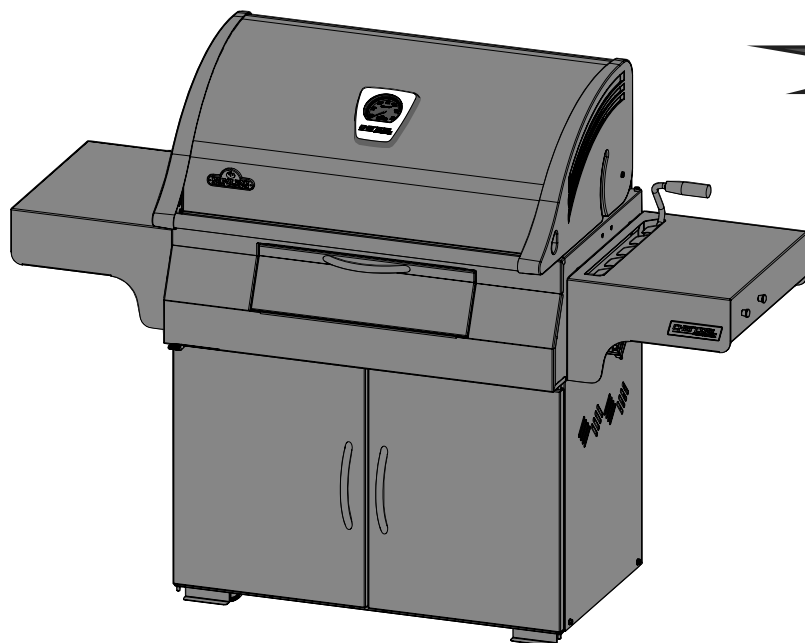
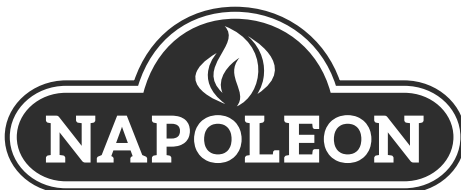
Avant de contacter le détaillant Napoléon, veuillez noter que la garantie ne couvre pas :

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

HANDLEIDING VOOR MONTAGE GEBRUIK EN ONDERHOUD

DEZE GRILL MOET ALLEEN BUITENSHUIS GEBRUIKT WORDEN IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR LATER

HOUTSKOOL GRILL VOOR BUITENSHUIS



PRO605CSS

NL



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

Brandende houtskool geeft koolmonoxide af. Branden niet houtskool in woningen, garages, tenten, voertuigen, alle gesloten ruimten.



WAARSCHUWING! Verzuiming van het nauwkeurig volgen van deze instructies kan resulteren in vuur dat letsel of dood kan veroorzaken.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

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 / roestvrijstalen basis..... | 15 jaar |
| Roestvrijstalen deksel..... | 15 jaar |
| Porseleinen gebrandverfde deksel..... | 15 jaar |
| Roestvrijstalen braadroosters | 15 jaar |
| Roestvrijstalen buisbranders | 10 jaar volledige dekking, plus 50% korting tot het 15dejaar |
| Roestvrijstalen schroeiplaten..... | 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.



napoleongrills.com



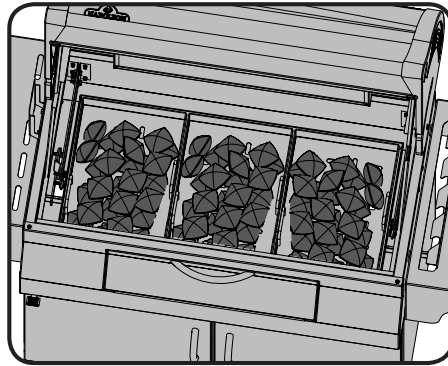
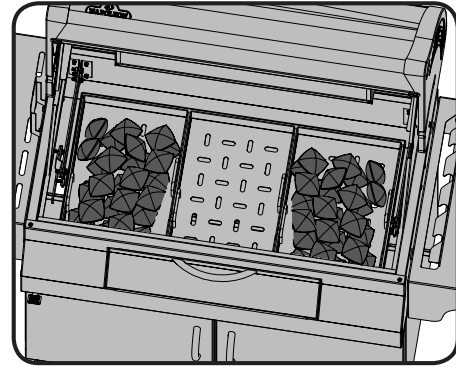
WAARSCHUWING! Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar met zich meebrengen en materiële schade, persoonlijk of dode NL 4.1 lijk letsel veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

- Lees de volledige handleiding alvorens de gasgrill in gebruik te nemen.
- In geen geval mag er iets worden gewijzigd aan de constructie van deze gasgrill.
- Volg de aansteekinstructies zorgvuldig wanneer u de grill gebruikt.
- Steek de houtskool niet aan wanneer de deksel gesloten is.
- Leun niet over de grill bij het aansteken.
- Voor het aansteken van de achterkamer (brander) moet het gepositioneerd zijn op de steunen aan de binnenkant van de kap.
- Gebruik geen benzine, alcohol, of andere zeer vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken. Gebruik ALLEEN aansteekvloeistof dat goedgekeurd is voor het aansteken van houtskool. Zorg ervoor dat alle vloeistoffen die zich op de bodem van de grill bevinden vóór het aansteken van de houtskool zijn verwijderd.
- De aansteekvloeistof voor de houtskool mag nooit aan hete of zelfs warm steenkool worden toegevoegd.
- Na gebruik en vóór het aansteken, moet de dop op de aansteekvloeistof voor de houtskool worden gedaan en opgeslagen worden op een veilige afstand vanaf de grill, tenminste 7.6 meter.
- Houd kinderen en de huisdieren weg van de hete grill, laat kinderen NIET in de kast klimmen.
- Laat de grill niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Beweeg de grill niet wanneer deze heet of in gebruik is.
- Deze grill mag niet aan of op recreatieve voertuigen en/of boten worden geïnstalleerd.
- Deze gasgrill mag alleen in de openlucht in een goed-geventileerde ruimte worden opgeslagen en mag niet in een gebouw, garage, afgeschermd veranda, gazebo of een ander ingesloten gebied worden gebruikt.
- Zorg voor voldoende afstand van brandbare materialen: 410 mm. van de achterkant en 180 mm. van de zijkanten van de grill. Deze afstand wordt ook geadviseerd bij gebruik nabij dekplaten van vinyl of glazen ruiten.
- Houd de ventilatieopeningen van de behuizing altijd vrij en schoon.
- Houdt handen weg van de binnenkant de grill tijdens het verstellen van het houtskoolblad. Houdt handen en vingers ten all tijden weg van het hefmechanisme.
- Gebruik deze eenheid niet onder een brandbare bedekking.
- Gebruik deze grill niet onder overkappingen zoals dakbedekkingen, carports, luifels of afdaken.
- Gebruik niet in winderige omstandigheden. Sterke wind heeft een negatieve invloed op de kookprestaties van de gasgrill.
- Het deksel moet worden gesloten tijdens de periode van voorverwarming.
- De opvangbak voor as/vet moet juist geïnstalleerd zijn wanneer de grill in gebruik is.
- Maak de opvangbak voor as/vet regelmatig schoon om vetopbouw te vermijden, wat tot vetbranden kan leiden.
- Gebruik de zijplanken niet voor de opslag van aanstekers, lucifers of een andere ontvlambare materialen.
- De grill moet altijd vlak op de grond staan.
- Gebruik geen water om opflakkingen te controleren of om steenkool te doven, aangezien dit de afwerking van uw grill kan beschadigen.
- Om opflakkingen te controleren, sluit de openingen van uw grill iets. Om de steenkool/brand volledig te doven, sluit alle openingen en de deksel volledig.
- Gebruik het juiste grill-gereedschap met lange, hittebestendige handvaten.
- Gebruik barbecue-handschoenen of iets dergelijks om de handen te beschermen tijdens het koken of het aanpassen van de ventilatieopeningen.
- Verwijder geen as van de grill totdat alle houtskool volledig uitgebrand en volledig gedooft is. Laat het voor geruime tijd afkoelen.
- Achterblijvende steenkool en as kunnen uit grill worden verwijderd en in een onbrandbare metalen container worden opgeslagen. Laat het voor 24 uur in de metalen container alvorens deze te legen.
- Houd elektrische snoeren weg van water of verwarmde oppervlakten.
- Gebruik altijd deze grill in overeenkomst met lokale voorschriften.
- **Voorschrift 65 van Californië:** Het branden van houtskool leidt tot bijproducten, waarvan sommige op de lijst door de Staat van Californië als substanties bekend zijn die kankerverwekkend of schadelijk kunnen zijn voor de voorplanting. Tijdens het koken met houtskool, zorg altijd voor adequate ventilatie voor de eenheid, om blootstelling aan dergelijke substanties te minimaliseren.

NL

Instructies voor het aansteken

DIRECT KOKEN

INDIRECT KOKEN


Gebruik van houtskool

| Methode van koken | Houtskool Aanbevolen |
|-------------------|---|
| Direct koken | 100 |
| Indirect koken | 50 per kant *(Voeg 16 per kant toe voor elk bijkomend uur van de kooktijd) |

*Houtskool aanbevelingen zijn bij benadering, bij langere kooktijden moet extra kool worden toegevoegd. Ook zullen bij koudere, winderige temperaturen extra houtskool nodig hebben om te koken op ideale temperaturen.



WAARSCHUWING! Open deksel.

WAARSCHUWING! Plaats de grill buitenshuis op een stevig, vlak, niet-brandbaar oppervlak.

Gebruik de grill nooit op houten of andere oppervlakken die kunnen branden.

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

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

| VERLICHTING VAN DE HOOFDKAMER METHODE VOOR DIRECT KOKEN | VERLICHTING VAN DE HOOFDKAMER METHODE VOOR INDIRECT KOKEN | VERLICHTING VAN DE ACHTERKAMER (ROTISSERIE-BRANDER) |
|---|---|---|
| 1. Open de ventilatieopeningen van de basis volledig. Open de grilldeksel en verwijder de kookroosters. | 1. Open de ventilatieopeningen van de basis volledig. Open de grilldeksel en verwijder de kookroosters. | 1. Open de ventilatieopeningen van de basis volledig. |
| 2. Maak zeker dat de opvangbak voor as is schoongemaakt sinds het vorige gebruik en installeer dan opnieuw. | 2. Maak zeker dat de opvangbak voor as is schoongemaakt sinds het vorige gebruik en installeer dan opnieuw. | 2. Maak zeker dat de opvangbak voor as is schoongemaakt sinds het vorige gebruik en installeer dan opnieuw. |
| 3. Gebruik of de Ultrachef Charcoal Starter (niet inbegrepen) met de instructies die in de handleiding staan, of plaatst aanmaakblokjes of licht verfrommeld krantenpapier op het houtskoolblad. Plaats de houtskool in een kegelvormige stapel in het centrum van de eenheid op de krant of de aanmaakblokjes. | 3. Plaats een druppelpan in het centrum van het houtskoolblad. Neem de houtskoolverdelers in het houtskoolblad in gebruik aan beide kanten van de druppelpan. Gebruik of de Ultrachef Charcoal Starter (niet inbegrepen) met de instructies die in de handleiding staan, of plaatst aanmaakblokjes of licht verfrommeld krantenpapier in de houtskoolverdelers. Plaats de houtskool in de verdelers op de krant of de aanmaakblokjes. | 3. Plaats de aanmaakblokjes of het licht verfrommelde krantenpapier in de houtskoolmand. Maak het niet te vol. Verwijder het warmhoudrek. Maak zeker dat de achterkamer in positie is, hangende van de haken in de kap, voor het aansteken. |
| 4. Steek de krant of de aanmaakblokjes aan. Zodra volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden tot het bedekt is met lichtgrijze as (duurt ongeveer 20 minuten). | 4. Steek de krant of de aanmaakblokjes aan. Zodra volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden tot het bedekt is met lichtgrijze as (duurt ongeveer 20 minuten). | 4. Steek de krant of de aanmaakblokjes aan. Zodra volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden tot het bedekt is met lichtgrijze as (duurt ongeveer 20 minuten). |
| 5. Gebruik een tang met lange hittebestendige handvatten om de steenkool gelijk te verdelen over het hele houtskoolblad. | | 5. Gebruik een tang met lange hittebestendige handvatten om de steenkool gelijk te verdelen over het hele houtskoolblad. |



WAARSCHUWING! GEBRUIK DE ACHTERKAMER NIET TEGELIJKERTIJD MET DE HOOFDKAMER



Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar het is niet de voorkeursmethode. Het kan rommelig zijn en een chemische smaak achterlaten op het voedsel wanneer het niet geheel van de grill afbrandt is voor gebruik. Eenmaal aangestoken, voeg nooit meer aanmaakvloeistof toe aan de grill. Bewaar de fles tenminste 25 ft (7,6 m) uit de buurt van de grill tijdens gebruik.



Veilige gebruikshandelingen bij het aansteken van houtskool

WAARSCHUWING!

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

HOUTSKOOL STARTER



NL

Gebruik van de houtskool starter

- Draai de houtskool starter ondersteboven.
- Verkrop twee volle vellen krantenpapier en stop ze in de onderkant van de houtskool starter.
- Draai de houtskool starter met goede kant naar boven en plaats het in het midden van de houtskool rooster.
- Voeg een juiste hoeveelheid van de houtskool toe, maar niet meer dan nodig.
- Steek een lucifer af en steek deze in een van de onderste luchtgaten om de krant aan te steken.
- Wanneer de bovenste laag van houtskool een dun laagje grijze as heeft, draag beschermende handschoenen om zorgvuldig de hete houtskool op het houtskoolrooster (directe koken methode) of in de houtskool manden (indirecte methode) te plaatsen.
- Zodra de hete houtskool in de grill is geplaatst, verspreid de houtskool gelijkmatig met een tang met lange hittebestendige handgrepen.

Houtskool kookgids

Houtskool is de traditionele manier van koken die we allemaal kennen. De gloeiende kooltjes stralen infrarode energie uit dat het voedsel grilt, waarbij het nauwelijks uitdroogt. Alle sappen en oliën die ontsnappen uit het voedsel, druipen op de houtskool en verdampen in de vorm van rook waardoor het voedsel zijn heerlijke gegrilde smaak krijgt. De houtskoolgrill van Napoleon zorgt door zijn verzengende hitte voor sappigere, lekkerdere steaks, hamburgers en andere vleeswaren. Voor kooktijden en tips raadpleeg de houtskoolgrill grafiek.

De houtskoolgrill grafiek is slechts bedoeld als een richtlijn. Kooktijden worden beïnvloed door factoren zoals hoogte, buitentemperatuur, wind en de gewenste gaarheid, wat u in uw kooktijd zult terugzien. Gebruik een vleesthermometer om er zeker van te zijn dat het eten gaar is.

Houtskool grill grafiek

| Voedsel | Directe/Indirecte hitte | Kooktijd | Nuttige suggesties |
|--------------------------|--|----------------------|---|
| Biefstuk 2.5 cm dik | Directe hitte | 6-8 min.- Medium | Wanneer u vlees koopt om te barbecueën, bestel dan gemarmerd vlees met fijne dooradering met vet. Dankzij het vet behoudt het vlees tijdens de bereiding zijn natuurlijke malsheid en blijft het vochtig en sappig. |
| Hamburger 1.25 cm dik | Directe hitte | 6-8 min.- Medium | Hamburgers bereiden op bestelling wordt makkelijker gemaakt door te variëren met de dikte van uw burgers. Om het vlees een exotische smaak te geven, kunt u hickory houtsnippers toevoegen aan de houtskool. |
| Stukken kip | Directe warmte ca. 2 min. per zijde. Indirecte warmte voor de resterende 18-20 min. | 20-25 minuten. | Het gewricht dat het dijbeen met het been van de ontvelde kant verbindt moet tot 3/4 worden ingesneden zodat het vlees platter op de barbecue komt te liggen. Zo kan het vlees sneller en gelijkmatiger gaar worden. Om een bijzondere smaak aan uw eten toe te voegen, probeer dan eens Mesquite houtsnippers uit op de houtskool. |
| Karbonades | Directe hitte | 10-15 min. | Snijd het overtollige vet af alvorens te grillen. Kies dikkere karbonades voor malsere resultaten. |
| Spare ribs | Directe warmte gedurende 5 min. Indirecte warmte voor de afwerking | 1,5-2 uur draai vaak | Kies ribben die mager en vlezig zijn Grill tot het vlees gemakkelijk van het bot komt. |
| Lamskoteletten | Directe hitte | 25-30 min. | Snijd het overtollige vet af alvorens te grillen. Kies dikkere koteletten voor malsere resultaten. |
| Hotdogs | Directe hitte | 4-6 min. | Kies voor grotere hotdogs. Snijd het vel in de lengte in voor het grillen. |

Kookinstructies

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



WAARSCHUWING! Plaats nooit uw handen binnen de grill tijdens het aanpassen van het houtskoolblad. Houdt handen en vingers ten alle tijden weg van het hefmechanisme.

Gebruik van de grill: Het houtskoolblad heeft zes posities waarin het kan worden gebruikt. Voor optimaal gebruik, adviseren wij om het houtskoolblad alleen te gebruiken in de bovenste positie zo dicht mogelijk bij de kookroosters. Indien gewenst, kan u het dienblad verder verwijderen van het voedsel, en het sluiten van de luchtopeningen vermindert de kooktemperatuur.

Wij raden aan de grill voor te verwarmen door deze te gebruiken met gesloten deksel voor ongeveer 20 minuten. De houtskolen zijn klaar als ze een dun laagje grijze as hebben. Eten gekookt voor een korte periode van tijd (vis, groenten) kunnen worden gegrild met het deksel open. Koken met het deksel gesloten zorgt voor een hogere, meer gelijke temperaturen die kooktijden zullen verminderen en het eten meer gelijkmatig kookt. Bij het koken van zeer mager vlees, zoals kipfilet of mager varkensvlees, kunnen de roosters worden geolied voor het voorverwarmen om plakken te verminderen. Koken van vlees met een hoog vetgehalte kan leiden tot opvlammings. Trim het vet of te verminder de temperaturen om dit tegen te gaan. Als een opvlamming plaats vindt, verplaats het eten en weg van de vlammen; verminder de hitte (sluit de ventilatieopening). Laat de deksel open.

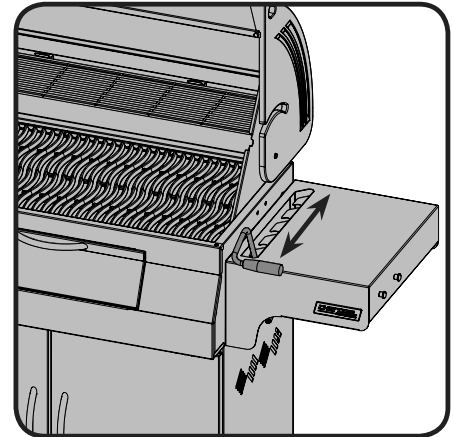
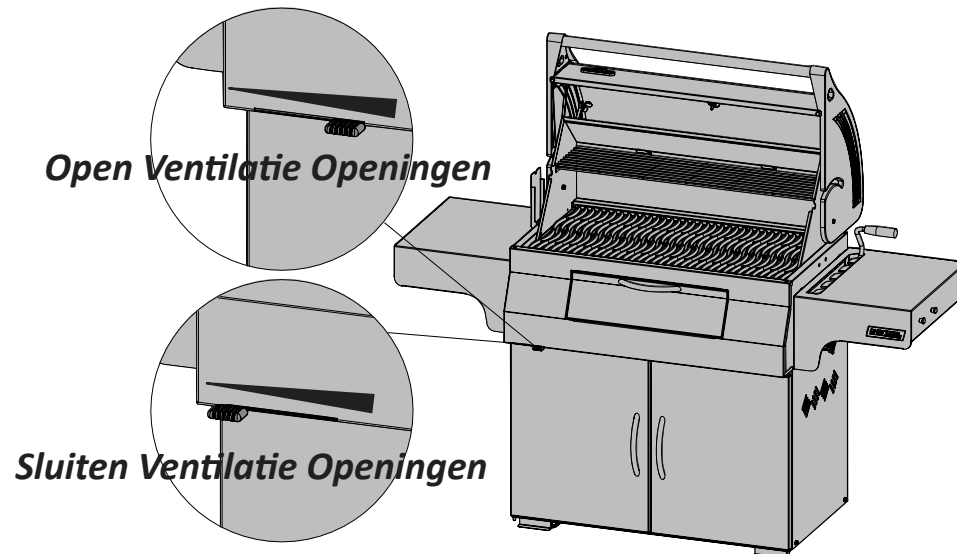
Als algemene regel, reken op gebruik van ongeveer 100 briketten voor het koken van 4 pond (2kg) van vlees. Wanneer gekookt wordt voor meer dan 30 tot 40 minuten, moeten extra briketten worden toegevoegd aan het vuur. Als het weer is koud en winderig is, moet u meer briketten toevoegen om de ideale kooktemperaturen te bereiken.

Toevoegen van houtskool tijdens het koken: Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool op de grill. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met frisse lucht. Voorzichtig open deur bevindt zich aan de voorkant van de basis. Neem een stap terug en op een veilige afstand gebruik een lange, hittebestendige tang om meer houtskoolbriketten toe te voegen.



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

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



NL

Gebruik van de achterkamer (Rotisserie brander): *Verwijder het warmhoudrek voor gebruik.* Grillroosters moeten ook worden verwijderd als ze interfereren met het draaispit. Zorg ervoor dat achterste kamer is geïnstalleerd op de beugels aan de binnenkant van de kap voor het aansteken. De achterkamer is ontworpen om samen met de rotisserie uitrusting te worden gebruikt, verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de montage-instructies van de rotisserie uitrusting.

Om het tegenwicht te gebruiken, verwijder de rotisserie motor van de grill. Plaats het spit met vlees dat wordt gekookt op de hangers binnen de grill. Het vlees zal vanzelf met de zware kant naar beneden hangen. Draai de arm en het gewicht van het tegenwicht aan, zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegenwicht in of uit om de lading in evenwicht te brengen, en het op zijn plaats aan te draaien. Installeer de motor opnieuw en begin met koken.

Plaats een schotel onder het kookrooster om braadvet te verzamelen voor het bedruipen van vlees en natuurlijke heerlijke jus. Vloeistof voor het bedruipen van vlees kan zo nodig worden toegevoegd. Houd de deksel gesloten voor optimale resultaten. Uw braadstukken en gevogelde zullen perfect bruin aan de buitenkant worden en zullen vochtig en mals aan de binnenkant blijven. Bijvoorbeeld, een kip van 3 pond op de rotisserie zal ongeveer in 1½ uur gaar zijn met de hitte op medium of hoog. Om extra houtskool briketten toe te voegen tijdens het koken bewaar een veilige afstand en gebruik een lange tang met hittebestendige handvaten.



WAARSCHUWING! Installeer de achterkamer alleen wanneer het gebruikt wordt.



WAARSCHUWING! Voeg nooit aansteekvloeistof toe aan hete of warme steenkolen, wanneer de houtskool is aangestoken is niet meer aansteekvloeistof nodig.

Veiligheid na het grillen



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

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

Onderhoud- en reinigingsinstructies



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

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

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

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

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

Roosters en warmhoudrooster: De roosters en het warmhoudrooster maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Reiniging van de binnenkant van de grill: Verwijder de roosters. Gebruik een koperen draadborstel om los materiaal van de kom en de binnenkant van de deksel te geven. Schraap de binnenkant van de kom met een plamuurmes of schraper, en gebruik een draadborstel om as te verwijderen. Veeg al het materiaal van binnen de grill in de uitneembare as-/lekbak. Indien gewenst, kunt u de binnenkant van de grill wassen met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel goed af met schoon water en wrijf droog.

De binnenkant van de grill schoonmaken: Verwijder de kookroosters. Gebruik een messing staalborstel om losse rotzooi van de zijkanten en de binnenkant van de deksel schoon te maken. Schraap de binnenkant van de basis schoon met een stopverfmes of schraper, en gebruik een staalborstel om de as te verwijderen. Veeg al de rotzooi van de binnenkant van de gasgrill in de verwijderbare opvangbak voor as/druipsel. Indien gewenst, kunt u de binnenkant van de grill wassen met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel goed met schoon water en veeg het droog.



WAARSCHUWING! Opgehoopt vet is een brandgevaar. Reinig de lekbak na elk gebruik om vetafzetting te voorkomen.

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

Reiniging van de buitenkant van de grill: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. Het email kan barsten als je er op slaat. Om het email te repareren kunt u evt. email-touch-up gebruiken. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt. Reinig de roestvrijstalen delen met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) bij gebruik. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de grill niet.

Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---|---|---|
| Lage hitte/Lage vlam. | <p>Onjuiste voorverwarming.</p> <p>Niet voldoende luchtaanvoer.</p> <p>Te weinig houtskool.</p> <p>Het houtskoolblad is op de verkeerde plaats.</p> | <p>Laat de houtskool branden tot het bedekt is met lichtgrijze as. (duurt gewoonlijk 20-25 min.)</p> <p>Open ventilatieopeningen.</p> <p>Voeg meer houtskool aan het houtskoolblad toe.</p> <p>Plaats het houtskoolblad in de hoogste positie.</p> |
| Overvloedige opflakkeringen/ ongelijke temperatuur. | <p>Onjuiste voorverwarming.</p> <p>Overvloedige opeenhoping van vet en as in de opvangbak voor as/druipsel.</p> <p>Het houtskoolblad is op de verkeerde plaats.</p> | <p>Verwarm de grill voor, met de deksel gesloten, voor 20 - 25 min.</p> <p>Maak de opvangbak voor as/druipsel regelmatig schoon. Bedek de lekbak niet met aluminiumfolie. Volg de reinigingsinstructies.</p> <p>Plaats het houtskoolblad in de laagste positie.</p> |
| "Verf" lijkt van de binnendeksel of kap te bladderen. | Vetopbouw op binnen-oppervlakten. | <p>Dit is geen mankement. De afwerking van de deksel en de kap is van roestvrij staal, en zal niet bladderen. Het bladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat er als verfschilfers uitziet die afschilferen zullen. Regelmatige schoonmaak zal dit verhinderen. Zie de reinigingsinstructies.</p> |

Houtskool grillen in herhaling

Aansteken van uw grill

- Vóór het koken voor de eerste keer, raden we aan de grill te laten branden op hoog voor 30 minuten met de ventilatie openingen van de basis volledig open. Dit zal alle smeermiddelen verbranden die worden gebruikt in het productieproces.
- Open de ventilatie opening van de basis volledig iedere keer dat u uw grill aansteekt.
- Zorg ervoor dat de aslade is schoongemaakt van het eerder gebruik en vervolgens installeer de aslade opnieuw.
- Gebruik ofwel de Ultrachef Charcoal Starter (niet inbegrepen) volgens de instructies in de handleiding. Plaats de kool in een kegelvormige stapel in het midden van het apparaat (directe kookmethode) of de optionele houtskool manden (indirecte methode).
- Eenmaal volledig aangestoken, sluit de deksel en laat de houtskool branden totdat het is bedekt met licht grijze as (ongeveer 20 minuten), schik de houtskool met een tang met hittebestendige handvaten volgens de kookmethode u gaat gebruiken.
- Aanmaakvloeistof kan worden gebruikt om de houtskool aan te steken, maar het is niet de voorkeursmethode. Het kan rommelig zijn en er kan een chemische smaak op het voedsel achterlaten als niet het volledig verbrand voordat het eten gekookt wordt. Eenmaal aangestoken, voeg nooit meer aanmaakvloeistof toe aan de grill. Bewaar de fles tenminste 25 ft (7,6 m) uit de buurt van de grill tijdens gebruik.
- Extra rook smaak kan worden bereikt door het toevoegen van roker chips die beschikbaar zijn in een verscheidenheid van aroma's via uw Napoleon dealer .

Koken met uw grill

- Wij raden aan om de grill voor te verwarmen door deze aan te hebben met gesloten deksel voor ongeveer 20 minuten. De houtskolen zijn klaar als ze een dun laagje grijze as hebben.
- Als algemene regel, reken voor gebruik van ongeveer 50 briketten voor het koken van 2 pond (1kg) van vlees. Wanneer gekookt wordt voor meer dan 30 tot 40 minuten, moeten extra briketten worden toegevoegd aan het vuur. Als het weer is koud en winderig is, moet u meer briketten toevoegen om de ideale kooktemperaturen te bereiken.
- Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool op de grill. Vlammen kunnen oplaaien wanneer kolen in contact komen met frisse lucht. Neem een stap terug en op een veilige afstand gebruik een lange, hittebestendige tang om meer houtskoolbriketten toe te voegen.
- Ventilatieopeningen zijn meestal open gelaten om lucht in de grill toe te laten. Lucht verhoogt de brandtemperatuur van de kolen. U kunt de grill temperatuur reguleren door de schuif vent naar rechts of links te bewegen.
- Laat voedsel koken met de deksel dicht. Elke keer als de deksel wordt geopend, daalt de temperatuur. Dit leidt tot lagere temperaturen en langere kooktijden.
- Het gedeeltelijk of volledig sluiten van de openingen zal helpen om de kolen af te koelen. Sluit de ventilatieopeningen niet, tenzij u probeert om de grill af te koelen of voor een vlam te doven.
- Het grillrooster kan worden geolied voor voorverwarming om plakken te verminderen.
- Gebruik een vleesthermometer om zeker te maken dat het eten gaar is.

Schoonmaak van de grill

- Sluit de deksel van de grill en alle ventilatieopeningen om het vuur uit te maken.
- Laat de grill altijd volledig afkoelen voor hantering.
- Laat kolen en as in de grill nooit onbeheerd achter. Zorg ervoor dat kolen en as volledig zijn gedooft voor verwijdering.
- Gebruik een metalen spatel of schep om de resterende kolen en as van de grill te verwijderen. Plaats ze in een niet-brandbare metalen houder en laat ze volledig verzadigen met water. Laat in een container voor een extra 24 uur voor verwijdering.
- Gebruik een borstel met koperen draad om los materiaal te verwijderen van de kom en de binnenkant van het deksel.
- Indien gewenst, kunt u de binnenkant van de grill wassen met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel goed af met schoon water en wrijf droog.
- Geëmailleerde onderdelen moeten worden behandeld met extra zorg. De opgebakken emaille finish is glashachtig, en zal, indien geslagen schilferen. Touch-up glazuur is verkrijgbaar bij uw Napoleon Grill dealer.

BEWAAR UW AANKOOPBEWIJS VOOR EVENTUELE GARANTIEAANVRAGEN:

RESERVEONDERDELEN BESTELLEN

BELANGRIJKE-INFORMATIE

MODEL: _____

AANKOOPDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Vul in om later makkelijk terug te kunnen vinden)

Voor reserveonderdelen kunt u contact opnemen met de Napoleon-dealer waar het product is gekocht.

Bezoek de Napoleon Grills website voordat u met de dealer contact opneemt voor uitvoerige instructies m.b.t. schoonmaken, troubleshooten en onderhoud: www.napoleongrills.nl.

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

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

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

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

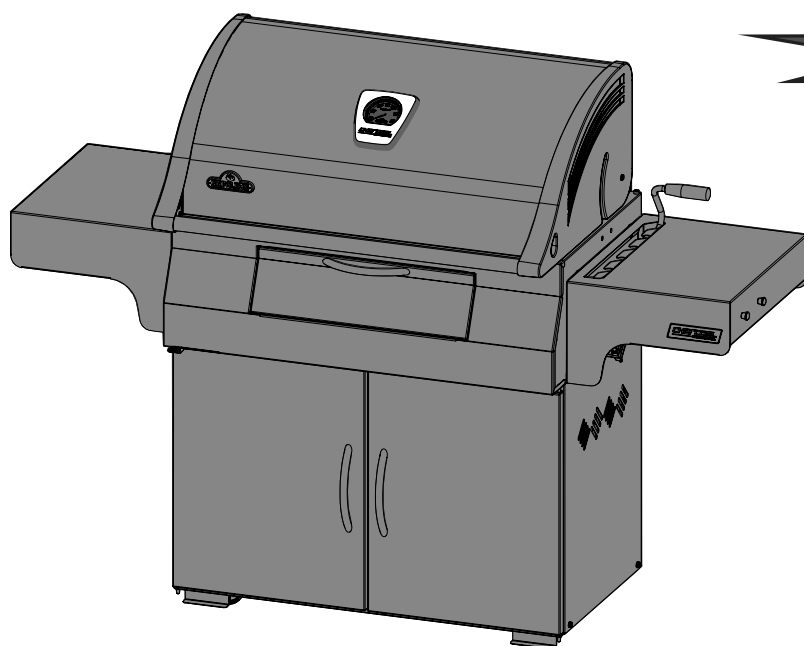
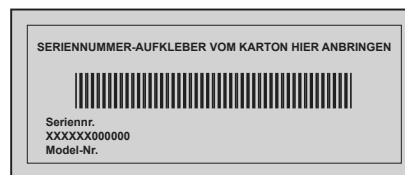
- Verzendkosten, commissies, exportheffingen.
- Arbeidstijd en -kosten van de reparatie.
- Communicatiekosten t.b.v. de probleemdiagnose.
- Verkleuring van roestvast staal.
- Defecten veroorzaakt door gebrekkige reiniging en/of gebrekkig onderhoud, of door verkeerd gebruik van reinigingsmiddelen (ovenreiniger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

HINWEISE ZUR VERWENDUNG; WARTUNG UND PFLEGE

DIESEN GRILL NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUR WEITEREN REFERENZ AUF

HOLZKOHLENGRILL FÜR DEN AUSSENGBEBAUCH



PRO605CSS

DE



ACHTUNG

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



GEFAHR

*Brennende Holzkohlen geben
Kohlenmonoxid ab. Den Grill
nicht in Wohnungen, Garagen,
Zelten, Fahrzeugen oder anderen
geschlossenen Räumen betreiben.*



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

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

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-Emailierter 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 beigefügten 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 Hitzeinwirkung, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder UV-Bestrahlung verursachte Verfärbung; Beschädigung porzellan-emailierter 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 Garantiumfang 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 Garantiumfang 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.



napoleongrills.com



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

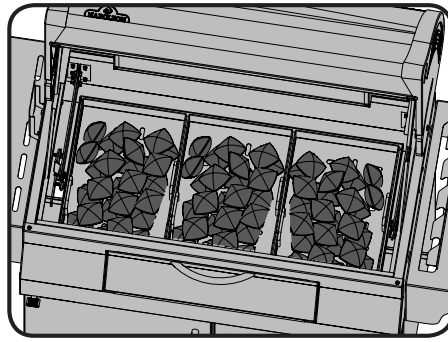
Warn- und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Dieser Grill darf unter keinen Umständen baulich verändert oder modifiziert werden.
- Folgen Sie beim Betrieb des Grills sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.
- Brenner niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.
- Vor dem Anzünden des rückseitigen Brenners muss dieser sich auf der Halterung im Inneren der Haube befinden.
- Die Verwendung von Benzin, Alkohol oder anderen hochentzündlichen Flüssigkeiten zum Anzünden von Holzkohle ist untersagt. Verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH flüssigen Grillanzünder der für das Anzünden von Holzkohle vorgesehen ist. Stellen Sie sicher, dass jegliche Flüssigkeiten oder flüssiger Grillanzünder, die sich am Boden des Grills angesammelt haben, vor dem Anzünden der Holzkohle entfernt werden.
- Flüssiger Grillanzünder darf nicht auf heißen oder warmen Kohlen verwendet werden.
- Verschließen Sie nach Gebrauch - und vor dem Anzünden - den Behälter des flüssigen Grillanzünders und bewahren Sie diesen in sicherer Entfernung, mindestens 7,6 m vom Grill entfernt, auf.
- Kinder und Haustiere sind vom heißen Grill fernzuhalten; Kinder DÜRFEN NICHT in den Unterschrank klettern.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Dieser Grill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Boote gedacht.
- Lagern Sie diesen Grill nur im Freien an einem gut belüfteten Ort und benutzen Sie ihn niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Wintergarten, Gartenpavillon oder anderen geschlossenen Bereichen/Räumen.
- Es ist stets ein ausreichender Abstand zu brennbaren Materialien einzuhalten: 410 mm zur Geräterückseite, 180 mm zu den Seitenteilen. Dieser Abstand wird auch empfohlen, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen des Gehäuses stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Wenn Sie die Höhe/Position des Holzkohleeinsatzes verstellen, achten Sie darauf, dass sich Ihre Hände nicht im Inneren des Grills befinden. Halten Sie Finger und Hände stets vom Hebe Mechanismus fern.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unter einer brennbaren baulichen Struktur.
- Den Grill nicht unter baulichen Strukturen, z. B. Dächern, überdachten Stellplätzen, Markisen oder Dachvorsprüngen aufstellen oder betreiben.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Grills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Während des Grillbetriebs muss der Aschebehälter/die Tropfschale eingesetzt sein.
- Aschebehälter/Tropfschale regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen, die zu Fettbränden führen können, zu vermeiden.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Der Grill sollte stets auf einem ebenen Untergrund aufgestellt oder gelagert werden.
- Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.
- Ein Aufblodern der Flammen kann durch leichtes Schließen der Lüftungsschlitze am Grill kontrolliert werden. Schließen Sie zum vollständigen Löschen von brennender Kohle/Feuer alle Lüftungsschlitze und die Haube vollständig.
- Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit ausreichend langen, hitzebeständigen Griffen.
- Verwenden Sie beim Grillen oder Regulieren der Lüftungsschlitze stets Grillhandschuhe oder hitze- und feuerbeständige Topflappen.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle vollständig abgebrannt und ausgekühlt ist. Lassen Sie den Grill lange genug abkühlen.
- Entfernen Sie im Grill verbliebene Kohle und Asche und bewahren Sie diese in einem nicht brennbaren Metallbehälter auf. Den Metallbehälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Verwenden Sie diesen Grill stets gemäß den lokal geltenden Vorschriften.
- **Auszug aus der „California Proposition 65“:** Bei der Verbrennung von Holzkohle entstehen Nebenprodukte, von denen einige auf einer vom US-Bundesstaat Kalifornien herausgegebenen Liste mit krebserregenden oder fortpflanzungsschädigenden Substanzen stehen. Beim Kochen mit Holzkohle ist stets für eine ausreichende Be- und Entlüftung des Geräts zu sorgen, um den Kontakt mit diesen Substanzen zu minimieren.

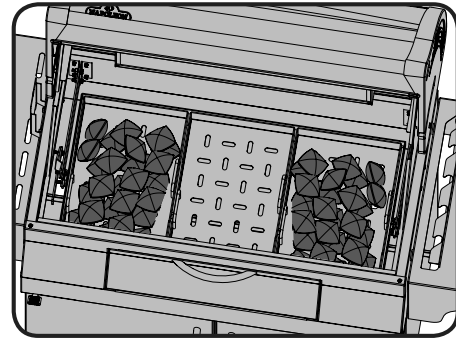
DE

Zündanleitung

DIREKTE GARMETHODE



INDIREKTE GARMETHODE



Holzkohlenverwendung

| Garmethode | Holzkohle empfohlen |
|------------------|---|
| Direktes Garen | 100 |
| Indirektes Garen | 50 pro Seite *(für jede zusätzliche Stunde Kochzeit 16 pro Seite hinzufügen) |

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



WARNUNG! Haube ist offen.

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

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

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

| ENTZÜNDEN DER HAUPTKAMMER DIREKTE GARMETHODE | ENTZÜNDEN DER HAUPTKAMMER INDIREKTE GARMETHODE | ENTZÜNDEN DER RÜCKSEITIGEN KAMMER (ROTISSERIE-BRENNER) |
|---|---|--|
| 1. Öffnen Sie die Lüftungsschlitze an der Unterseite komplett. Öffnen Sie die Grillhaube und entfernen Sie die Grillroste. | 1. Öffnen Sie die Lüftungsschlitze an der Unterseite komplett. Öffnen Sie die Grillhaube und entfernen Sie die Grillroste. | 1. Öffnen Sie die Lüftungsschlitze an der Unterseite komplett. |
| 2. Stellen Sie sicher, dass der Aschenbehälter leer ist und setzen Sie den sauberen Aschenbehälter wieder ein. | 2. Stellen Sie sicher, dass der Aschenbehälter leer ist und setzen Sie den sauberen Aschenbehälter wieder ein. | 2. Stellen Sie sicher, dass der Aschenbehälter leer ist und setzen Sie den sauberen Aschenbehälter wieder ein. |
| 3. Verwenden Sie zum Anzünden entweder Ultrachef Charcoal Starter (nicht enthalten) gemäß der Gebrauchsanweisung oder legen Sie Grillanzünder oder leicht zusammengeknülltes Zeitungspapier in den Holzkohleeinsatz. Häufen Sie die Holzkohle in der Grillmitte auf dem Zeitungspapier oder festen Grillanzünder kegelförmig auf. | 3. Stellen Sie eine Tropfschale in die Mitte des Holzkohleeinsatzes. Rasten Sie die Holzkohlehalter in den Holzkohleeinsatz auf beiden Seiten der Tropfschale ein. Verwenden Sie zum Anzünden entweder Ultrachef Charcoal Starter (nicht enthalten) gemäß der Gebrauchsanweisung oder legen Sie Grillanzünder oder leicht zusammengeknülltes Zeitungspapier in die durch die Holzkohlehalter abgetrennten Bereiche. Geben Sie die Holzkohle über das Zeitungspapier oder den festen Grillanzünder in die abgetrennten Bereiche. | 3. Legen Sie festen Grillanzünder oder leicht zusammengeknülltes Zeitungspapier in den Holzkohlekorb. Nicht überfüllen. Entfernen Sie den Warmhalterost. Stellen Sie vor dem Anzünden sicher, dass sich die rückseitige Kammer in der richtigen Position, d. h. an der Aufhängevorrichtung an der Haube hängt, befindet. |
| 4. Entzünden Sie das Zeitungspapier oder den festen Grillanzünder. Wenn der Grillanzünder vollständig angezündet ist, schließen Sie die Haube und lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt ist (ca. 20 Minuten). | 4. Entzünden Sie das Zeitungspapier oder den festen Grillanzünder. Wenn der Grillanzünder vollständig angezündet ist, schließen Sie die Haube und lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt ist (ca. 20 Minuten). | 4. Entzünden Sie das Zeitungspapier oder den festen Grillanzünder. Wenn der Grillanzünder vollständig angezündet ist, schließen Sie die Haube und lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt ist (ca. 20 Minuten). |
| 5. Verteilen Sie die Kohle mit Hilfe einer Zange mit langen und hitzebeständigen Griffen gleichmäßig in dem gesamten Holzkohleeinsatz. | | 5. Verteilen Sie die Kohlen mit einer Zange mit langen und hitzebeständigen Griffen gleichmäßig. |



WARNUNG! VERWENDEN SIE DIE RÜCKSEITIGE KAMMER NICHT, WENN AUCH DIE HAUPTKAMMER IN BETRIEB IST.



Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohle. Flüssiger Grillanzünder kann schwierig in der Handhabung sein und kann zu einem chemischen Geschmack des Grillguts führen, wenn er vor der Speisenzubereitung nicht vollständig abgebrannt wird. Nach dem Anzünden niemals zusätzlichen flüssigen Grillanzünder auf den Grill gießen. Den Behälter mindestens 7,6 m vom Grill entfernt aufbewahren, wenn der Grill in Betrieb ist.



Warn- und Sicherheitshinweise für den Holzkohlengrillstarter

WARNUNG!

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

DE

Verwenden des Holzkohlengrillstarters

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

Anweisungen zum Garen mit Holzkohle

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

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

Tipps zum Holzkohlengrillen

| FLEISCHSORTE | Direkte/ Indirekte Hitze | KOCHZEIT | Tipps |
|---------------------------|--|-------------------------------------|---|
| Steak 2,5 cm dick | Direkte Hitze | 6-8 Minuten – halbdurch (medium) | Fragen Sie beim Fleischkauf nach gut marmoriertem Fleisch. Die Fettadern dienen bei der Zubereitung als natürliche Zartmacher und halten das Fleisch schön saftig. |
| Hamburger 1,25 cm dick | Direkte Hitze | 6-8 Minuten – halbdurch (medium) | Ändern Sie die Dicke des Hamburger-Bratlings und bereiten Sie die Hamburger nach dem persönlichen Geschmack Ihrer Gäste punktgenau zu. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein exotisches Aroma, indem Sie beim Grillen Hickory-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen. |
| Geflügel (zerteilt) | Direkte Hitze ca. 2 Minuten pro Seite Indirekte Hitze für die restlichen 18-20 Minuten. | 20-25 Minuten | Schneiden Sie das Gelenk zwischen Schenkel und Bein von der hautlosen Seite zu 3/4 durch, damit das Fleisch flacher auf dem Grill liegt. Ganze Hühnerbeine grillen so schneller und gleichmäßiger. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein exotisches Aroma, indem Sie beim Grillen Mesquite-Holzchips in der Napoleon-Räuchervorrichtung hinzufügen. |
| Schweinekoteletts | Direkte Hitze | 10-25 Minuten | Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie dickere Koteletts für zarteres Fleisch. |
| Spareribs | Direkte Hitze ca. 5 Minuten Indirekte Hitze, um Fleisch fertigzugaren | 1,5-2 Stunden Häufig wenden | Wählen Sie Rippchen, die mager sind und viel Fleisch haben. Solange Grillen bis sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt. |
| Lammkoteletts | Direkte Hitze | 25-30 Minuten | Überschüssiges Fett vor dem Grillen abtrimmen. Wählen Sie dickere Koteletts für zarteres Fleisch. |
| Hotdogs | Direkte Hitze | 4-6 Minuten | Verwenden Sie große Wiener-Würstchen zur Zubereitung von Hotdogs und schneiden Sie die Haut vor dem Grillen längs ein. |

Grillanleitung

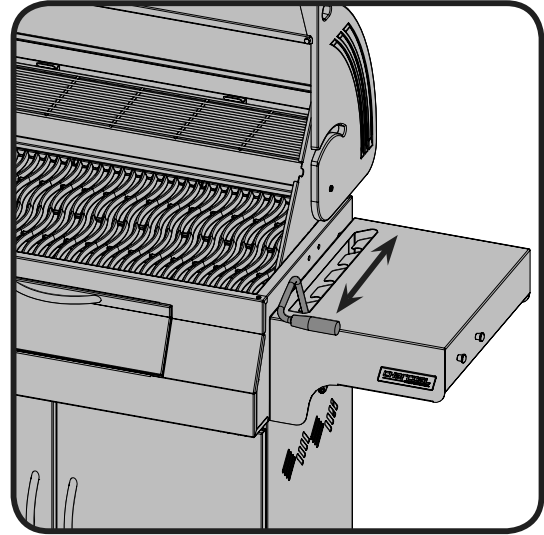
Erstmaliges Anzünden: Beim ersten Anzünden kommt es zu einer leichten Geruchsbildung. Dies ist ein normaler, vorübergehender Zustand, der durch das „Einbrennen“ der Lacke und Schmiermittel im Gerät hervorgerufen wird, die während des Herstellungsprozesses benötigt werden. Dieser Geruch tritt nach dem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



WARNUNG! Legen Sie beim Adjustieren des Holzkohleeinsatzes niemals Ihre Hände in den Grill. Halten Sie Finger und Hände stets vom Hebe- und Abmechanismus fern.

Verwenden des Grills: Der Holzkohleeinsatz hat sechs Positionen, in denen er betrieben werden kann. Für die optimale Nutzung empfehlen wir, den Holzkohleeinsatz in der obersten Position, so nahe an den Grillrosten wie möglich, zu verwenden. Die Temperatur kann durch eine tiefere Positionierung des Holzkohleeinsatzes und das Schließen der Belüftungsöffnungen reduziert werden.

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



In der Regel sind für die Zubereitung von 2 kg Fleisch ca. 100 Holzkohlenbriketts erforderlich. Bei Zubereitungszeiten von 30 bis 40 Minuten müssen zusätzliche Holzkohlenbriketts aufgelegt werden. Bei kaltem oder windigem Wetter werden mehr Holzkohlenbriketts benötigt, um optimale Kochtemperaturen zu erreichen.

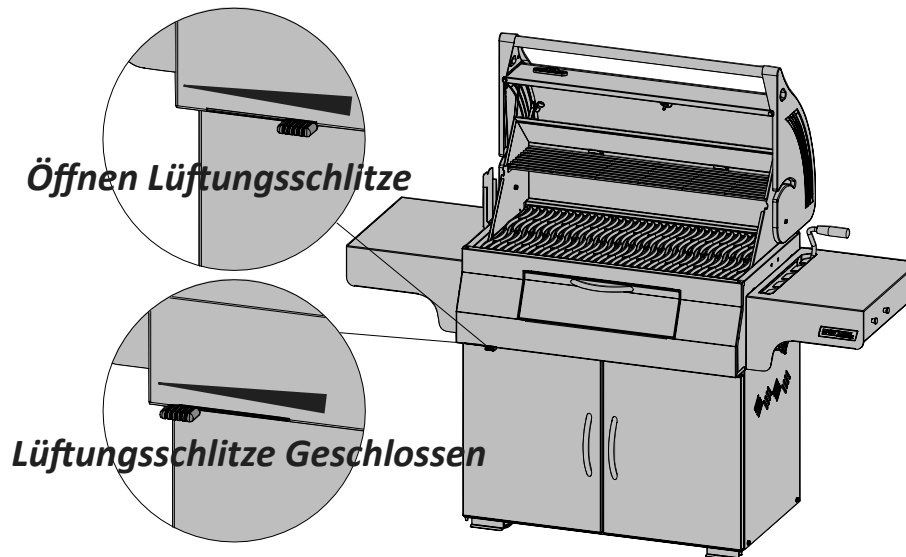
Hinzufügen von Holzkohle während des Grillvorgangs: Beim Hinzufügen von Holzkohle auf den heißen Grill vorsichtig vorgehen. Es kann zu einer plötzlichen Flammenbildung kommen, wenn die Kohlen mit frischer Luft in Kontakt kommen. Sorgfältig öffnen der Tür auf der Vorderseite der Basis entfernt. Unter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



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

DE

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



Verwendung der rückseitigen Kammer (Rotisserie-Brenner): Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls diese die Verwendung des Drehspießes behindern. Stellen Sie vor dem Anzünden sicher, dass sich die rückseitige Kammer auf der Halterung im Inneren der Haube befindet. Die hintere Kammer ist zur Verwendung mit dem Drehspieß-Kit gedacht, die bei Ihrem Händler zu beziehen sind. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Entfernen Sie zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängenvorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts festziehen, sodass der Arm nach oben zeigt. Gegengewicht hinein- oder herauschieben, um das Gewicht auszubalancieren, dann in dieser Position feststellen. Den Motor wieder einsetzen und mit dem Grillen beginnen. Stellen Sie einen Auffangbehälter unter das Grillgut. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer leckeren Soße verwendet werden. Fügen Sie, falls notwendig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln hinzu. Die Grillhaube sollte stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt saftig und zart. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß bei mittlerer bis hoher Flamme eine Garzeit von ca. 90 min. Wenn Sie während des Kochens zusätzliche Holzkohle-Briketts hinzufügen möchten, halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und verwenden Sie eine lange Kochzange mit hitzebeständigem Griff.



WARNUNG! Installieren Sie die rückseitige Kammer nur, wenn Sie diese auch verwenden wollen.

WARNUNG! Geben Sie niemals flüssigen Grillanzünder auf heiße oder warme Kohlen. Ist die Kohle einmal entzündet, ist keine weitere Flüssigkeit notwendig.



Sicherheitshinweise nach der Verwendung

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

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

Wartung, Pflege Und Reinigung

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



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

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

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

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

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

Reinigen der Grillinnenseite: Grillroste entnehmen. Entfernen Sie mit einer Messingdrahtbürste losen Schmutz vom Grillaufsatz und von der Haubeninnenseite. Kratzen Sie die Grillinnenseite mit einem Spachtel oder einer Abziehklinge aus und entfernen Sie die Asche mit einer Drahtbürste. Fegen Sie lose Asche und Schmutz von der Innenseite des Grills in den herausnehmbaren Aschebehälter/Tropfschale. Nach Wunsch kann die Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abgewaschen werden. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



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

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

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

DE

Fehlerbehebung

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|--|--|--|
| Geringe Hitze / Kleine Flamme. | <p>Ungenügendes Vorheizen.</p> <p>Ungenügende Luftzufuhr.</p> <p>Zu wenig Holzkohle.</p> <p>Unsachgemäßer Sitz des Holzkohleeinsatzes.</p> | <p>Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist (üblicherweise 20-25 Minuten).</p> <p>Lüftungsschlitze öffnen.</p> <p>Geben Sie mehr Holzkohle in den Holzkohleeinsatz.</p> <p>Stellen Sie den Holzkohleeinsatz auf die höchste Position.</p> |
| Übermäßiges Auflodern / ungleichmäßige Hitze. | <p>Ungenügendes Vorheizen.</p> <p>Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche in Aschebehälter/Tropfschale.</p> <p>Unsachgemäßer Sitz des Holzkohleeinsatzes.</p> | <p>Heizen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel für 20-25 Minuten vor.</p> <p>Aschebehälter und Tropfschale regelmäßig reinigen. Tropfschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für die Grillreinigung.</p> <p>Stellen Sie den Holzkohleeinsatz auf die niedrigste Position.</p> |
| Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe“ abblättert. | Fettansammlung auf den Innenseiten. | Dies ist kein Defekt. Die Hauben haben ein Edelstahl-Finish, das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch hart gewordenes Fett hervorgerufen, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern können. Dies kann durch regelmäßiges Reinigen verhindert werden. Siehe Anweisungen für die Grillreinigung. |

Übersicht zum Holzkohलगrillen

Anzünden des Grills

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

Garen mit dem Grill

- Der Grill sollte vor der Verwendung vorgewärmt werden. Hierzu bei geschlossener Grillhaube für ca. 20 Minuten betreiben. Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist.
- In der Regel sind für die Zubereitung von 2 kg Fleisch ca. 100 Holzkohlenbriketts erforderlich. Bei Zubereitungszeiten von 30 bis 40 Minuten müssen zusätzliche Holzkohlenbriketts aufgelegt werden. Bei kaltem oder windigem Wetter werden mehr Holzkohlenbriketts benötigt, um optimale Kochtemperaturen zu erreichen.
- 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.
- Die Lüftungsschlitze normalerweise vollständig geöffnet sein, um ausreichende Belüftung des Grills zu gewährleisten. Luftzufuhr erhöht die Brenntemperatur der Kohle. Die Grilltemperatur kann durch Verschieben des Lüftungsschlitzes nach links oder rechts geregelt werden.
- Speisen bei geschlossener Grillhaube garen lassen. Bei jedem Abnehmen der Grillhaube sinkt die Temperatur. Dies führt zu niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten.
- Teilweises oder vollständiges Schließen der Lüftungsschlitze führt zum Abkühlen der Kohle. Die Lüftungsschlitze und den Lüftungsschlitz nur dann vollständig schließen, wenn der Grill abgekühlt oder eine Flamme gelöscht werden soll.
- Den Grillrost vor dem Vorwärmen einfetten, um Anhaften zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Speisen ausreichend gegart sind.

Reinigen des Grills

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

**RECHNUNG/KASSENBN ALS KAUFBELEG FÜR GARANTIEANFRAGEN
AUFBEWAHREN**

ERSATZTEILBESTELLFORMULAR

GARANTIEINFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Speichern Sie diese Informationen hier als künftige Referenz)

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

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

Um eine Reklamation einzureichen, sind folgende Unterlagen erforderlich:

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

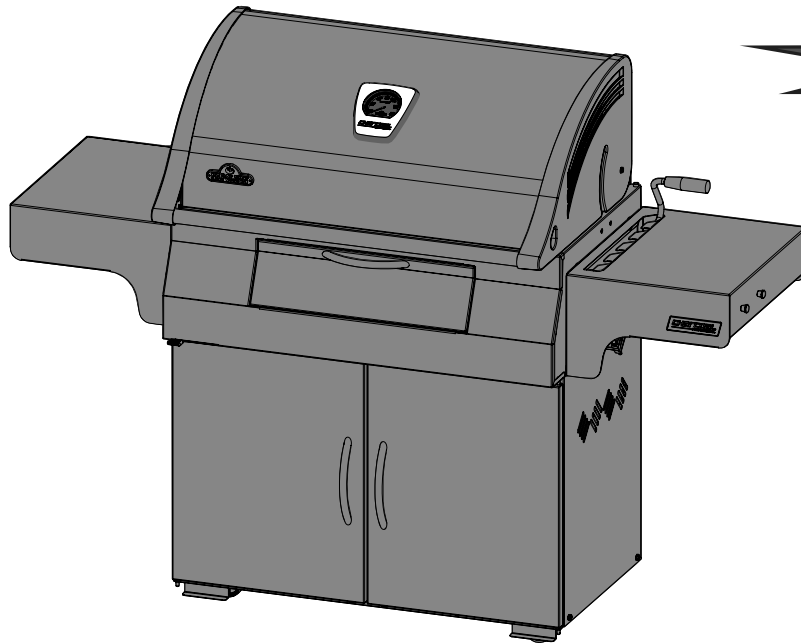
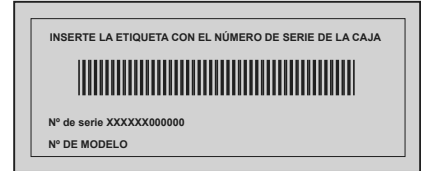
Napoleon behält sich das Recht vor, als Voraussetzung für Ersatzteile, den Rückversand reklamierter Teile zu beantragen.

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

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

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

PARRILLA A CARBÓN PARA EXTERIORES



PRO605CSS

ES



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

Quema de carbón, se produce monóxido de carbono. No queme carbón dentro de casas, garajes, tiendas de campaña, vehículos o cualquier área cerrada.



ADVERTENCIA! Si no se cumplen estas instrucciones, se puede provocar un incendio, incluso lesiones o la muerte.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

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. 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 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.



napoleongrills.com



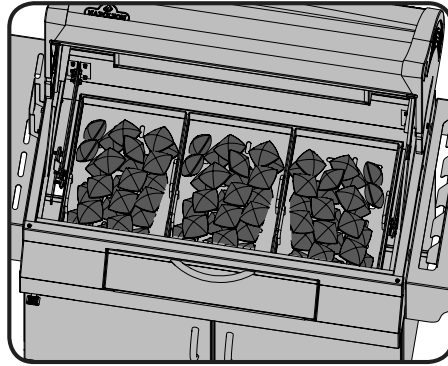
ADVERTENCIA! Si no sigue estas instrucciones, se podrían producir daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones que se incluyen en este manual antes de utilizar la parrilla.

Procedimientos de seguridad durante el funcionamiento

- Lea todas las instrucciones del manual antes de utilizar la barbacoa.
- No modifique nunca la barbacoa.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido cuando utilice la barbacoa.
- No prenda el carbón con la tapa cerrada.
- No se incline sobre la barbacoa al encenderla.
- El quemador trasero debe estar colocado sobre los soportes del interior de la tapa antes de proceder a su encendido.
- No utilice gasolina, ni alcohol, ni ninguna otra sustancia extremadamente volátil para prender el carbón. Utilice SOLAMENTE líquido para encendido que haya sido aprobado para prender carbón. Asegúrese de retirar cualquier líquido que se haya depositado en la parte inferior de la barbacoa antes de prender el carbón.
- No añada nunca líquido para encendido mientras las brasas estén calientes o tibias.
- Antes y después de cada uso, cierre el envase del líquido para encendido y guárdelo a una distancia de la barbacoa de, al menos, 7,6 m.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de la barbacoa mientras esté caliente. NO permita que los niños se metan en el armario de la barbacoa.
- No deje desatendida la barbacoa mientras está en funcionamiento.
- No mueva la barbacoa mientras esté caliente o en funcionamiento.
- No instale la barbacoa en vehículos o barcos de recreo.
- Utilice la barbacoa únicamente en zonas exteriores bien ventiladas. No utilice esta barbacoa en el interior de un edificio, un garaje, una terraza cubierta o un cenador, ni en ninguna otra zona cerrada.
- Mantenga los combustibles a una distancia adecuada (a 41 cm (16 in) de la parte posterior de la unidad y 18 cm (7 in) de los lados). También se recomienda mantener esta distancia cerca de revestimientos de vinilo u hojas de vidrio.
- Mantenga los orificios de ventilación del armario siempre sin residuos.
- No introduzca las manos en la barbacoa cuando regule la altura de la bandeja para carbón. Mantenga las manos y los dedos alejados del mecanismo de izado en todo momento.
- No utilice la unidad debajo de una construcción con materiales combustibles.
- No utilice la unidad debajo de construcciones techadas, como cubiertas de tejado, cocheras, marquesinas o voladizos.
- No coloque la barbacoa en lugares expuestos al viento. Un viento fuerte afecta al rendimiento de la barbacoa.
- Mantenga la tapa cerrada durante el precalentamiento.
- Tenga la bandeja para cenizas/grasa correctamente colocada mientras utilice la parrilla.
- Limpie la bandeja para cenizas/grasa periódicamente para evitar acumulaciones de grasa que puedan prender fuego.
- No utilice las repisas laterales para guardar encendedores, cerillas u otros objetos combustibles.
- Mantenga siempre la barbacoa en un terreno firme y plano.
- No utilice agua para controlar las llamaradas o apagar las brasas, ya que podría estropear el acabado de la barbacoa.
- Para controlar las llamaradas, cierre ligeramente los orificios de ventilación de la barbacoa. Para apagar totalmente las brasas o el fuego, cierre completamente todos los orificios de ventilación y la tapa.
- Utilice utensilios apropiados para cocinar a la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.
- Utilice manoplas para barbacoas o agarradores para protegerse las manos mientras cocina o ajusta los orificios de ventilación.
- No retire las cenizas de la barbacoa hasta que el carbón esté completamente apagado. Deje enfriar la barbacoa durante bastante tiempo.
- Retire el carbón y las cenizas restantes de la barbacoa y deposítelos en un recipiente metálico incombustible. Déjelos en el recipiente metálico durante 24 horas antes de desecharlos.
- Mantenga los cables de alimentación lejos del agua o de superficies calientes.
- Utilice siempre la barbacoa conforme a lo que disponga la normativa local.
- Proposición 65 del Estado de California: La combustión de carbón produce ciertos derivados, algunos de los cuales están incluidos en el listado de sustancias causantes de cáncer o daños reproductivos elaborado por el Estado de California. Cuando cocine con carbón, asegúrese de que la unidad esté bien ventilada para minimizar la exposición a dichas sustancias.

Instrucciones de encendido

COCCIÓN DIRECTA



COCCIÓN INDIRECTA



Uso de carbón

| Método de cocción | Cantidad de briquetas recomendada |
|-------------------|--|
| Cocción directa | 100 |
| Cocción indirecta | 50 por lado *(Agregue 16 de cada lado para cada hora adicional de tiempo de cocción.) |

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



ADVERTENCIA! Abra la tapa.

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

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

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

| ENCENDIDO DE LA CÁMARA PRINCIPAL MÉTODO DE COCCIÓN DIRECTA | ENCENDIDO DE LA CÁMARA PRINCIPAL MÉTODO DE COCCIÓN INDIRECTA | ENCENDIDO DE LA CÁMARA POSTERIOR (QUEMADOR CON ASADOR) |
|--|---|--|
| 1. Abra completamente la ventilación de la base. Abra la tapa de la barbacoa y retire las parrillas. | 1. Abra completamente la ventilación de la base. Abra la tapa de la barbacoa y retire las parrillas. | 1. Abra completamente la ventilación de la base. |
| 2. Limpie la bandeja para cenizas después de usar la barbacoa y vuelva a instalarla. | 2. Limpie la bandeja para cenizas después de usar la barbacoa y vuelva a instalarla. | 2. Limpie la bandeja para cenizas después de usar la barbacoa y vuelva a instalarla. |
| 3. Utilice el encendedor de carbón de la serie Ultra Chef (no incluido), tal y como se indica en las instrucciones del manual, o coloque unas pastillas de encendido o papel de periódico ligeramente arrugado en la bandeja para carbón. Haga un montón con el carbón en el centro de la unidad sobre el papel de periódico o las pastillas de encendido. | 3. Coloque una bandeja recogegrasa en el centro de la bandeja para carbón. Enganche los separadores de carbón de la bandeja para carbón en cualquiera de los lados de la bandeja recogegrasa. Utilice el encendedor de carbón de la serie Ultra Chef (no incluido), tal y como se indica en las instrucciones del manual, o coloque unas pastillas de encendido o papel de periódico en la bandeja para carbón. Coloque el carbón dentro de los separadores sobre el papel de periódico o las pastillas de encendido. | 3. Coloque unas pastillas de encendido o papel de periódico ligeramente arrugado en la cesta para carbón. No la llene demasiado. Retire la rejilla para mantener la comida caliente. Antes de encender la cámara posterior, asegúrese de que está en la posición correcta, colgando de los soportes de la campana. |
| 4. Encienda el papel de periódico o las pastillas de encendido. Una vez que el carbón haya prendido totalmente, cierre la tapa y deje que el carbón arda hasta que quede cubierto de una capa fina de ceniza (20 min aproximadamente). | 4. Encienda el papel de periódico o las pastillas de encendido. Una vez que el carbón haya prendido, cierre la tapa y deje que el carbón arda hasta que quede cubierto de una capa fina de ceniza (20 min aproximadamente). | 4. Encienda el papel de periódico o las pastillas de encendido. Una vez que el carbón haya prendido, cierre la tapa y deje que el carbón arda hasta que quede cubierto de una capa fina de ceniza (20 min aproximadamente). |
| 5. Utilice una pinzas con mangos largos y resistentes al calor para esparcir el carbón hasta que cubra uniformemente toda la bandeja. | | 5. Utilice una pinzas con mangos largos y resistentes al calor para esparcir el carbón uniformemente. |



ADVERTENCIA! NO USE LA CÁMARA POSTERIOR SI ESTÁ UTILIZANDO LA CÁMARA PRINCIPAL.



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

Procedimientos de seguridad durante el funcionamiento del encendedor de carbón



ADVERTENCIA!

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

EL ENCEDEDOR DE CARBÓN



ES

Uso del encendedor de carbón

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

Manual de cocina al carbón

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

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

Gráfico de cocción en parrilla al carbón

| Comida | Fuego directo/ indirecto | Tiempo de cocción | Sugerencias útiles |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Bistecs 2,5 cm de espesor | Fuego directo | 6-8 min.: medio | Cuando elija la carne para asar, pídale con vetas de grasa. La grasa actúa como un ablandador natural durante la cocción y mantiene la carne húmeda y jugosa. |
| Hamburguesas 1,5 cm de espesor | Fuego directo | 6-8 min.: medio | La preparación de hamburguesas se facilita si se varía su espesor. Para agregar un sabor exótico a la carne, incorpore trozos de madera de nogal americano al carbón. |
| Trozos de pollo | Fuego directo: 2 min. de cada lado aprox. Fuego indirecto: 18-20 min. restantes | 20-25 min. | Corte 3/4 partes de la articulación que une el muslo y la pata desde el lado sin piel para que la carne repose de manera plana sobre la parrilla. De este modo, la cocción será más rápida y uniforme. Para agregar un sabor característico a la comida, incorpore trozos de madera de mezquite al carbón. |
| Chuletas de cerdo | Fuego directo | 10-15 min. | Retire el excedente de grasa antes de asar. Elija chuletas más gruesas para obtener una carne más tierna. |
| Costillas | Fuego directo: 5 min. Fuego indirecto: tiempo de cocción restante. | 1,5-2 hs. Darlas vuelta con frecuencia. | Elija costillas magras y carnosas. Áselas hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso. |
| Chuletas de cordero | Fuego directo | 25-30 min. | Retire el excedente de grasa antes de asar. Elija chuletas muy gruesas para obtener una carne más tierna. |
| Perros calientes | Fuego directo | 4-6 min. | Seleccione las salchichas más grandes. Corte la piel de forma longitudinal antes de asar. |

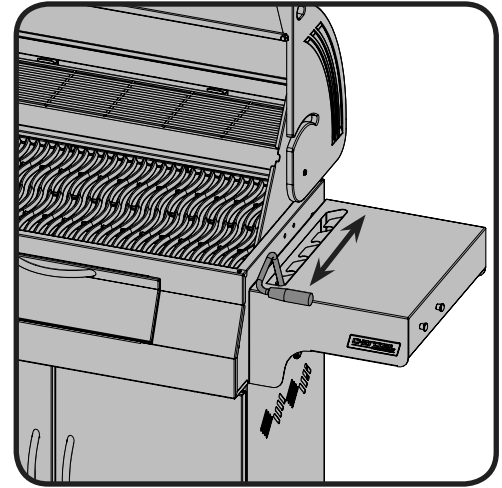
Instrucciones para cocinar

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



ADVERTENCIA! No introduzca nunca las manos en la barbacoa cuando regule la altura de la bandeja para carbón. Mantenga las manos y los dedos siempre alejados del mecanismo de izado.

Uso de la parrilla: La bandeja para carbón cuenta con seis posiciones de funcionamiento. Para un uso óptimo, aconsejamos que se acople la bandeja para carbón en la posición más alta, lo más cerca posible de las parrillas. Puede reducirse la temperatura alejando la bandeja cuanto se quiera de la comida y cerrando los orificios de entrada de aire. Se recomienda precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos. Las brasas están listas cuando tienen una capa de cenizas. Las comidas que necesitan períodos cortos de cocción (pescado, vegetales) se pueden asar con la tapa abierta. La cocción con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que reducen el tiempo de cocción y permiten la cocción más uniforme de los alimentos. Al cocinar carnes muy magras, como pechugas de pollo o cerdo magro, lubrique con aceite las rejillas antes del precalentado para que la carne no se pegue. La cocción de carnes con un alto grado de contenido graso puede ocasionar llamaradas. Para evitarlo, quite la grasa o reduzca la temperatura. Si se producen llamaradas, aleje los alimentos de las llamas y reduzca la temperatura (cierre los orificios de ventilación). Deje la tapa abierta.



Como regla general, utilice 50 briquetas por kilo de carne. Si cocina durante más de 30 o 40 minutos, agregue briquetas al fuego. En caso de clima frío o ventoso, necesitará más briquetas para lograr la temperatura de cocción ideal.

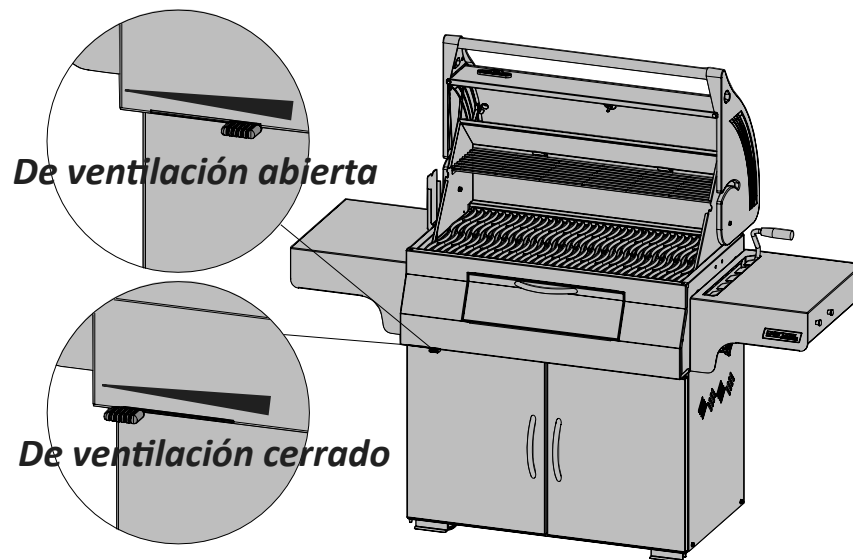
Agregar carbón durante la cocción: Tenga cuidado al agregar carbón en la parrilla. Cuando el carbón entra en contacto con aire fresco puede ocasionar llamaradas. Abra con cuidado la puerta situada en la parte frontal de la base. Aléjese y utilice pinzas de cocina con mangos largos y resistentes al calor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



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

ES

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



Utilización de la cámara posterior (quemador con asador): Retire la rejilla para mantener los alimentos calientes antes de utilizar el quemador. También deben retirarse las parrillas si obstaculizan el funcionamiento del asador. Asegúrese de que la cámara posterior está colocada en los soportes situados en el interior de la tapa antes de encender la barbacoa. La cámara posterior está diseñada para utilizarse con el kit de asado que puede adquirir en su distribuidor. Consulte las instrucciones de montaje del kit de asado. Para utilizar el contrapeso, quite el motor del asador de la barbacoa. Coloque la varilla con la carne que va a cocinar en los ganchos situados en el interior de la barbacoa. La carne quedará colgando con la parte más pesada hacia abajo. Apriete el brazo y la pesa del contrapeso para que el brazo quede mirando hacia arriba. Deslice el contrapeso hacia dentro o hacia fuera para contrarrestar el peso y apriételo para fijarlo en su sitio. Vuelva a colocar el motor y comience a cocinar. Coloque un plato debajo para recoger el jugo que puede usar para rociar la carne mientras se asa y hace una salsa exquisita. Se puede añadir líquido para rociar la carne conforme se necesite. Obtendrá mejores resultados si deja la tapa cerrada. Sus carnes y aves asadas quedarán perfectamente doradas por fuera y jugosas y tiernas por dentro.

Por ejemplo, un pollo de 1,5 kg se hace en el asador en aproximadamente 1 hora y media a una temperatura media-alta. Para añadir más briquetas de carbón durante la cocción, apártese a una distancia prudencial y use unas pinzas de cocina largas con mango resistente al calor.



ADVERTENCIA! Instale la cámara posterior solo cuando vaya a utilizarla.



ADVERTENCIA! Nunca eche líquido para encendido sobre ascuas de carbón calientes o tibias, una vez que el carbón ha prendido no es necesario usar más líquido.



Seguridad luego del uso

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

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

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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



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

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

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

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

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

Limpieza del interior de la barbacoa: Retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo con cerdas de latón para desprender los residuos de los laterales del forjado y del interior de la tapa. Raspe el interior de la base con una espátula o un raspador, y utilice un cepillo con cerdas metálicas para quitar la ceniza. Eche todos los residuos del interior de la barbacoa a la bandeja para cenizas/grasa extraíble. Si quiere limpiar el interior de la barbacoa, puede lavarlo con agua y un detergente suave. Aclárelo bien con agua limpia y séquelo con un trapo.



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

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

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

ES

Solución de problemas

| Problema | Causas posibles | Solución |
|--|---|---|
| La temperatura o la intensidad de llama son bajas. | <p>Pre calentamiento inadecuado.</p> <p>Flujo de aire insuficiente.</p> <p>Cantidad insuficiente de carbón.</p> <p>Colocación inadecuada de la bandeja para carbón.</p> | <p>Deje que el carbón arda hasta que quede recubierto de una capa fina de ceniza. (Generalmente, 20-25 min).</p> <p>Abra los orificios de ventilación.</p> <p>Agregue más carbón a la bandeja para carbón.</p> <p>Suba la bandeja a la posición más alta.</p> |
| Grandes llamaradas / temperatura irregular. | <p>Pre calentamiento inadecuado.</p> <p>Acumulación excesiva de grasa y ceniza en la bandeja para ceniza/grasa.</p> <p>Colocación inadecuada de la bandeja para carbón.</p> | <p>Pre caliente el horno con la tapa cerrada durante 20-25 min.</p> <p>Limpie la bandeja para ceniza/ceniza periódicamente. No cubra nunca la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.</p> <p>Baje la bandeja a la posición más baja.</p> |
| La "pintura" parece desconcharse en el interior de la tapa o la campana. | <p>Acumulación de grasa en las superficies internas.</p> | <p>No es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de acero inoxidable y no se desconcha. El desconchado se produce por causa de la grasa endurecida que se seca en forma de fragmentos con aspecto de pintura, que se descascarillan. Para evitar este problema, realice una limpieza asiduamente. Consulte las instrucciones de limpieza.</p> |

Resumen de la cocción en parrilla a carbón.

Encendido de la parrilla

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

Cocción en la parrilla

- Se recomienda precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos. Las brasas están listas cuando tienen una capa de cenizas.
- Como regla general, utilice 50 briquetas por kilo de carne. Si cocina durante más de 30 o 40 minutos, agregue briquetas al fuego. En caso de clima frío o ventoso, necesitará más briquetas para lograr la temperatura de cocción ideal.
- Tenga cuidado al agregar carbón en la parrilla. Cuando el carbón entra en contacto con aire fresco puede ocasionar llamaradas. Aléjese y utilice pinzas de cocina con mangos largos y resistentes al calor para agregar briquetas de carbón.
- Deje abiertos los orificios de ventilación para permitir que el aire ingrese en la parrilla. El aire aumenta la combustión de las brasas. Mueva las aberturas de los orificios de ventilación hacia la derecha o izquierda para regular la temperatura de la parrilla.
- Deje que los alimentos se cocinen con la tapa cerrada. Cada vez que retira la tapa, la temperatura desciende. En estos casos, se necesita un tiempo de cocción más prolongado.
- Cierre completa o parcialmente los orificios de ventilación para enfriar las brasas. No cierre completamente los orificios de ventilación, a menos que quiera reducir o apagar una llama.
- Lubrique con aceite las rejillas antes del precalentado para que los alimentos no se peguen.
- Utilice un termómetro para carnes para cocinar los alimentos de manera adecuada.

Limpieza de la parrilla

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

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

Solicitud de piezas de recambio

Información de la garantía

MODELO: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

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

Contacte con su distribuidor local directamente (consulte sus datos en el listado de contactos de los distribuidores que se adjunta con la barbacoa) para solicitar cualquier pieza de recambio o consultar por las garantías.

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

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

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

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

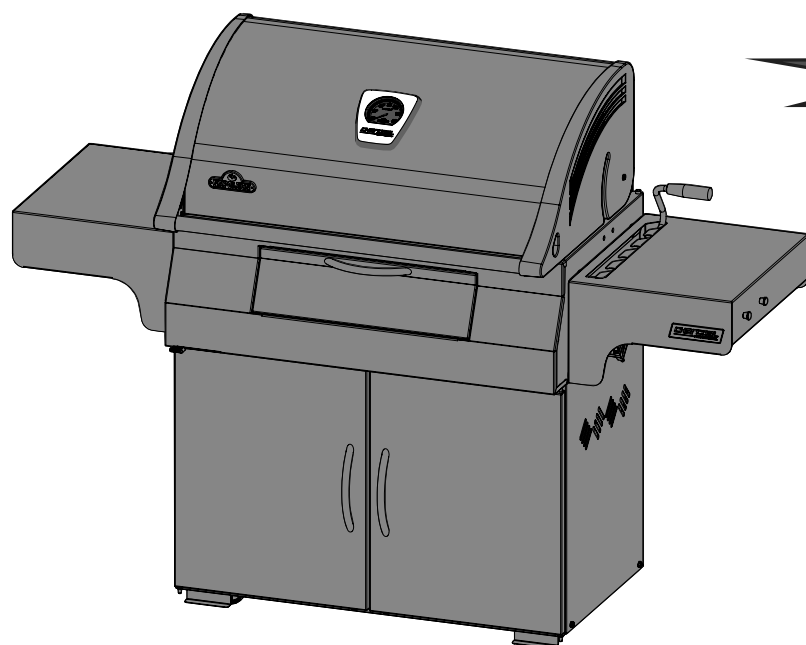
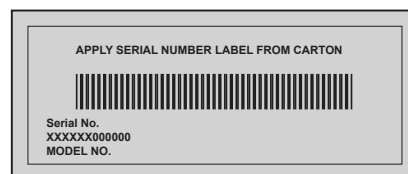
Antes de ponerse en contacto con el de soluciones al cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los elementos siguientes:

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

BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

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

KOLGRILL FÖR UTOMHUSBRUK



PRO605CSS

SE



VARNING

Läs noggrant igenom hela anvisningen innan ni börjar använda grillen.



FARA

Grillning med kol avger kolmonoxid. Grilla inte med kol/briketter inomhus i garage, tält, fordon eller i annat slutet utrymme.



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

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl

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 fabriktionsfel 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 lagervållna reservdelar. 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.

SE



napoleongrills.com



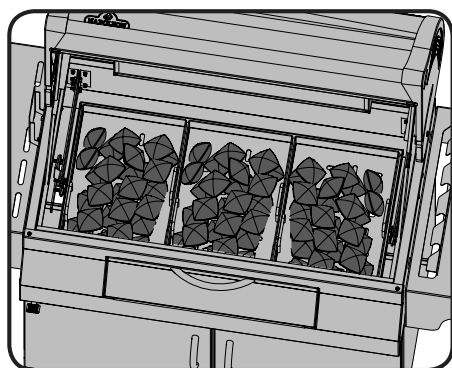
WARNING! Om instruktionerna inte efterföljs, kan detta resultera i egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs och följ alla varningar och instruktioner i denna handbok innan grillen används.

För din säkerhet

- Läs hela bruksanvisningen innan du använder grillen.
- Under inga omständigheter får denna grill modifieras.
- Följ upptändnings instruktionerna noga innan du börjar använda grillen.
- Antänd inte grillkolen med locket stängt.
- Luta dig inte över grillen när du tänder.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att antända kolen. Använd ENDAST tändvätska avsedd för grillkol. Se till att ingen överbliven vätska ligger kvar i botten av grillen när du tänder.
- Tändvätska får aldrig sprutas på i efterhand på heta eller ens varma kol.
- Förvara aldrig tändvätska i närheten av grillen, se till att du har ett ordentligt säkerhets-avstånd (min 7,5 m).
- Håll barn och husdjur borta från en het grill.
- Lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Flytta inte grillen när den är varm eller under drift.
- Denna grill får inte installeras i eller på fritidsfordon och / eller båtar.
- Denna grill får endast användas utomhus i ett väl ventilerat utrymme och får inte användas inne i en byggnad, garage, inbyggd altan, lusthus eller annat slutet utrymme.
- Håll rätt avstånd till brännbara material, 1,5 m åt alla sidor. Detta avstånd gäller också plastbeklädnad eller glasrutor. Grillen får inte användas på brännbart underlag (trä, kompositdäck eller verandor).
- Håll alltid ventilationsöppningar i kåpan fria från skräp.
- Använd inte grillen under några utskjutande tak som taktäckningar, carportar, markiser eller annat överhäng av brännbart material.
- Placera inte grillen på en plats utsatt för vind. Kraftig vind kan påverka tillagningens prestanda negativt.
- Locket ska vara stängt under uppvärmning.
- Ask- droppbehållare måste finnas på plats när du använder grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren regelbundet, en fettpåbyggnad kan leda till att fettet tar eld.
- Använd inte sidohyllan för att förvara tändare, tändstickor eller andra brännbara material.
- Grillen skall alltid stå på plan mark
- Använd inte vatten för att kontrollera uppflammande lågor eller för att släcka kol, eftersom det kan skada finishen på din grill.
- För att kontrollera uppflammande lågor, stänger till ventilerna på din grill. För att helt släcka grill kolen / brand, stäng alla ventiler och locket helt.
- Använd rätt grillverktyg med långa, värmetåligen handtag.
- Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna under matlagning eller när du justerar ventilerna.
- Ta inte bort askan från grillen innan allt kol är helt utbränd och helt släckt. Ge grillen gott om tid att svalna.
- Återstående kol och aska skall avlägsnas från grillen och förvaras i en obrännbar behållare av metall. Släng inte innehållet förrän tidigast ett dygn efter det slocknat.
- Håll elkablar borta från vatten eller heta ytor.

Instruktioner för tändning

DIREKT TILLAGNING



INDIREKT TILLAGNING



Åtgång kol/briketter

| Tillagnings metod | Rekommenderad åtgång |
|---------------------|---|
| Direkt tillagning | 100 |
| Indirekt tillagning | 50 per sida *(lägg till 16 per sida för varje timme tillagningstid ytterliggare) |

* Rekommendationen är ungefärlig, vid längre tillagningstid måste mer kol användas. Likaså vid kall eller blåsig väderlek, då det krävs mer kol för att hålla en ideal tillagnings temperatur.



VARNING! Öppna locket

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

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

VARNING! Asklådan måste vara på plats vid upptändning och under användning.

SE

| UPPTÄNDNING I GRILLTRÅGET TILLAGNING ÖVER DIREKT VÄRME | UPPTÄNDNING I GRILLTRÅGET TILLAGNING INDIREKT VÄRME | UPPTÄNDNING BAKRE BRÄNNARE (ROTISSERIE) |
|---|--|--|
| 1. Öppna ventilen i botten fullt. Öppna locket och ta bort grillgallren. | 1. Öppna ventilen i botten fullt. Öppna locket och ta bort grillgallren. | 1. Öppna ventilen i botten fullt. |
| 2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats. | 2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats. | 2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats. |
| 3. Använd antingen en Ultrachef skorstenständare (ingår ej) enligt instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i botten på tråget. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av enheten ovanpå tidningen eller upptändningskuddarna. | 3. Ställ en droppskål i mitten av grillkolstråget. Placera en kolavgränsare på vardera sidan droppskålen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständare (ingår ej) enligt instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i facket på vardera sidan om droppskålen. Dela upp grillkol/briketter i en konformad hög ovanpå tidningen eller upptändningskuddarna i facken. | 3. Placera upptändningskuddar eller lätt skrynkade tidningspapper i grillkolskorgen. Lägg inte i för mycket. Ta bort varmhållningsgallret. Kontrollera att grillkorgen hänger korrekt i upphängningen innan du antänder kolen. |
| 4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter). | 4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter). | 4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter). |
| 5. Använd verktyg med långa värmetåliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela botten | | 5. Använd verktyg med långa värmetåliga handtag, sprid ut kolen jämnt |



VARNING! ANVÄND INTE ROTISSERIE BRÄNNAREN OCH GRILLKOLSTRÅGET SAMTIDIGT



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



Säkerhetsanvisning för grillkolständare

VARNING!

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

GRILLKOLSTÄNDARE



Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dom i botten av grillkolständaren.
- Vänd tillbaka grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i en av de nedre luftintagen för att antända tidningen.
- När översta lagret av kol har en ljus beläggning av grå aska är kolen färdiga att hälla över på grillkolsgallret, använd grillvantar. Häll försiktigt de glödande kolen direkt på bottengallret (direkt tillagning) eller placera kolen i korgarna (indirekta metoden).
- Sprid ut de glödande kolen jämnt med hjälp av en tång med långt, värmetåligt handtag.

SE

Tillagnings guide för grillning

Att grilla med träkol är det traditionella sättet vi känner till. De glödande kolen avger infraröd energi till maten som tillagas med mycket liten uttorkning. All olja eller köttsaft som droppar från maten hamnar på kolen och förångas i rök som ger maten den läckra grillade smaken. Napoleons kolgrill ger värme som tillsluter köttet för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. Tillagningstider och tips finns i diagrammet nedan.

Följande grillnings diagram är tänkt att endast vara en riktlinje. Matlagningstider påverkas av faktorer såsom höjd, utetemperatur, vind, och hur du vill ha din mat tillagad, vilket kommer att återspeglas i din matlagningstid. Använd en stektermometer i köttet för att säkerställa att maten är färdig.

Diagram för kolgrillning

| Mat | Direkt/indirekt Värme | Tillagningstid | Andvändbara tips |
|-------------------------------|---|------------------------------|--|
| Biff 2,5 cm tjock | Direkt värme | 6-8 min.– Medium | När du väljer kött för grillning, fråga efter marmorerat kött. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under matlagning och håller den fuktig och saftig. |
| Hamburgare Ca 1,5 cm tjock | Direkt värme | 6-8 min.– Medium | Hur man vill ha sin hamburgare underlättas genom att variera tjockleken på dina biffar. För att lägga till en exotisk smak på ditt kött, testa hickory rökspån på grillkolen. |
| Kycklingdelar | Direkt värme i ca 2 min. på vardera sidan. Indirekt värme för återstående 18-20 min. | 20-25 min. | Skär gärna upp tjockare partier och vik ut köttet. Detta hjälper till att laga maten snabbare och jämnare. För att lägga till en egen smak till din matlagning, prova att lägga till Mesquite rökspån på grillkolen. |
| Fläskkotlett | Direkt värme | 10-15 min. | Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för saftigare och rikare smak. |
| Revben | Direkt värme i 5 min. Indirekt värme tills de är färdiga. | 1,5 – 2 timmar, vänd ofta | Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet lossnar lätt från benen. |
| Lammkotletter | Direkt värme | 25-30 min. | Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för saftigare och rikare smak. |
| Varm korv | Direkt värme | 4-6 min. | Välj helst tjockare wienerkorv. Snitta skinnet längs med innan grillning. |

Instruktioner för tillagning

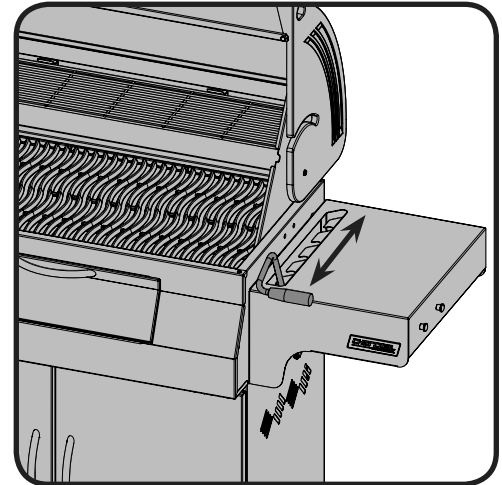
Första upptändning: Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och färgresten som används i tillverkningsprocessen bränns av. Bränn ur grillen i ca 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.



WARNING! Placera aldrig händerna på insidan av grillen under tiden du justerar höjden på grillkolstråget. Håll alltid händer och fingrar borta från lyftanordningen.

Användning av huvud grilltråget: Grilltråget kan justeras i sex olika nivåer. För optimal användning rekommenderar vi att grilltråget låses i högsta läget så nära grillgallren som möjligt. Om tråget sänks från maten och ventilen skjuts till sänks temperaturen.

Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den får stå på i cirka 20 minuter innan användning. Kolen/briketterna är färdiga när dom är täckta av ett fint lager grå aska. Mat som ska tillagas snabbt, som fisk och grönsaker, kan tillagas med locket öppet. Tillagning med stängt lock ger en högre och jämnare temperatur som minskar tillagningstiden och tillagar maten mer jämnt. När man tillagar magert kött, som kycklingbröst eller magert fläsk, kan gallret oljas innan så inte köttet fastnar. Kött med högt fetthinnehåll kan orsaka uppflamning. Detta kan förhindras genom att överflödigt fett tas bort innan tillagning eller att temperaturen minskas. Om uppflamnings sker ska maten tas åt sidan och värmen minskas, skjut till ventilen och lämna locket öppet.



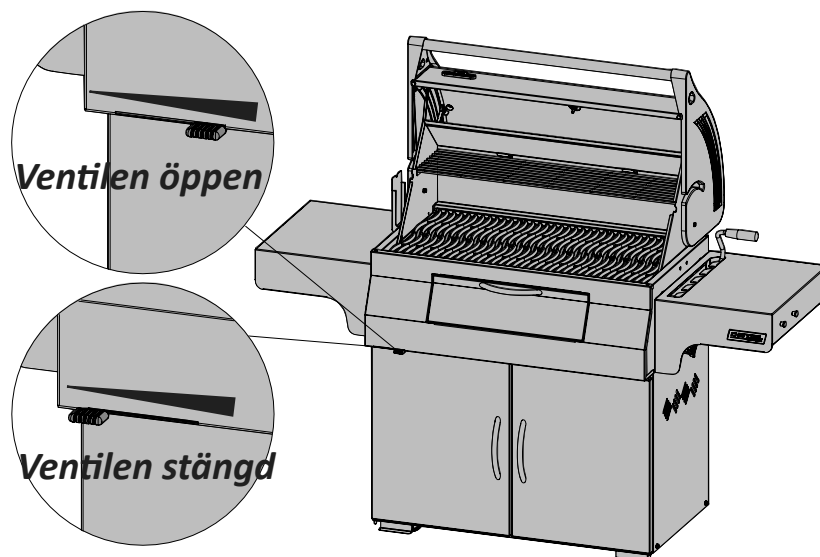
En tumregel är att det går åt cirka 100 briketter för att laga till 2 kg kött. Om tillagningstiden blir längre än 30 till 40 minuter behöver ytterligare briketter användas. Om grillen används när det är kyligt eller blåsigt väder går det åt mer briketter för att nå rätt temperatur.

Att fylla på kol/briketter under tillagning: Var försiktig när du fyller på kol. Det kan flamma upp lågor när kolen kommer i kontakt med luften. Öppna försiktigt påfyllnadsluckan på fronten. Håll ett säkert avstånd och använd ett långt verktyg med värmetåligt skaft för att fylla på kol.



WARNING! Använd aldrig tändvätska på heta eller varma kol. När väl kolen är antänd behövs inte mer tändvätska.

Användning av ventilen: Ventilen lämnas normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft ökar temperaturen på kolen. Du kan reglera grillens temperatur genom att föra reglaget på ventilen åt höger eller vänster. Att stänga ventilen helt eller delvis hjälper till att sänka temperaturen på kolen. Stäng inte ventilen helt om du inte är ute efter att kyla ner eller släcka uppflammande lågor.



SE

Användning av rotisseri brännaren: Ta bort varmhållningsgallret innan användning. Grillgallren kan också behöva tas bort om dom är i vägen för rotisseriet. Kontrollera att grillkolskorgen sitter ordentligt på plats i sina fästen innan upptändning. Rotisserie brännaren är konstruerad för att användas tillsammans med ett rotisserie set som finns som tillval till denna grill. Se anvisning för rotisserie setet. För att använda motbalansen ska rotisserie motorn först tas bort. Placera grillspettet med maten som ska tillagas på plats i grillen, maten kommer då naturligt att hänga med den tyngsta delen nedåt. Fäst motbalansen på stången så att armen pekar uppåt. Dra motvikten uppåt eller nedåt tills en balans uppnåtts och fäst den på plats. Sätt tillbaka motorn och börja tillagningen. Placera en skål med vatten under för att fånga upp köttsaft och grillolja från penslingen. Pensla på mer grillolja vid behov. Håll locket stängt för bästa resultat. Din stek eller fågel kommer att brynas perfekt på ytan och bli mörk och saftig på insidan. Exempelvis tar det cirka 1 timme för en kyckling på 1,5 kg att blir färdig på medel eller hög temperatur. Använd ett långt verktyg med värmetåligt handtag för att fylla på briketter/kol under tillagningen, håll ett säkert avstånd.

Säkerhet efter användning



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

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

Instruktioner för underhåll

Vi rekommenderar att ask- droppbehållaren töms efter varje användning.



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

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

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

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

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

Rengöring av grillens insida: Ta bort grillgallren. Använd en borste med mässingborst för att borsta bort löst sittande skräp från sidorna och insidan av locket. Skrapa rent insidan av grillen med en skrapa eller spackelspade och ta bort fastbränd aska med en stålborste. Borsta ner allt löst skräp i det avtagbara dropp-/asktråget. Vid behov kan insidan av grillen rengöras med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj noggrant med rent vatten och torka torrt.



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

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

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

Felsökning

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|---|
| Låg värme/låga flammor | Otillräcklig förvärmning Otillräckligt med luft Lite kol Felaktig höjd av grillkolstråget | Tillåt kolen att brinna tills dom är täckta av en tunn, grå aska (ca 20-25 min). Öppna ventilen Fyll på mer kol genom påfyllnadsluckan. Höj grillkolstråget till högsta position |
| Onormal uppflamning / ojämn värme | Otillräcklig förvärmning Onormal påbyggnad av fett och aska i dropp-akstråget Felaktig höjd av grillkolstråget | Förvärm grillen med stängt lock i 20-25 min Rengör dropp- askstråget regelbundet. Klä inte tråget med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring. Sänk grillkolstråget till lägsta position |
| "Färg" ser ut att släppa/flagna från insidan av huven. | Fett har byggts upp på ytan av insidan | Detta är ingen defekt. Huven och locket är av rostfritt stål och flagnar inte. Flagorna är fett som torkat och hårdnat och som liknar färgflagor när dom ramlar bort. Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktioner för rengöring. |

SE

Sammanfattning av grillning med kol

Upptändning av grillen

- Innan du använder grillen första gången rekommenderar vi att du bränner av den i 30 min på hög värme med locket uppe och ventilen fullt öppen. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna ventilen helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Använd antingen Ultrachef grillkolståndare (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklat tidningspapper i botten på grillkolstråget. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av tråget för "direkt tillagning" eller för "indirekt tillagning" på båda sidorna om en droppskål.
- När kolen är antända, stäng locket och låt kolen bränna tills den är täckt av en ljusgrå aska (ca 20 minuter), ordna kolen med hjälp av tång med värmestålig handtag enligt den tillagningsmetod du ska använda.
- Tändvätska kan användas för att antända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten om vätskan inte helt bränns bort före tillagning. När väl kolen är antända får du aldrig hälla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5 m) från grillen vid användning.
- Ytterligare röksmak kan uppnås genom att tillsätta träspån som finns i en mängd olika smaker hos din Napoleon återförsäljare.

Matlagning med din grill

- Vi rekommenderar att grillen förvärms med locket stängt i cirka 20 minuter. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska.
- En tumregel är att det går åt ca 100 briketter för att laga till 2 kg kött. Om tillagningen varar mer än 30 - 40 min krävs mer kol. När vädret är kallt eller blåsigt, kommer du att behöva mer briketter för att nå en idealisk temperatur.
- Var försiktig när du fyller på kol på grillen. Lågor kan flamma upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ dig på ett säkert avstånd och använd ett verktyg med långt värmeståligt skaft till att lägga till ytterligare grillkol/briketter.
- Ventilen på locket ska oftast vara öppen vid tillagning i en täckt grill. Luft ökar förbränningstemperaturen i kolen. Du kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget till höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket öppnas, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilen antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stäng inte ventilen helt om du inte vill kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en termometer på köttet för att kontrollera att maten är färdig.

Rengöring

- Stäng locket och stäng till ventilen för att släcka elden.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metall skrapa/skopa, eller en asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Placera det i en icke brännbar metallbehållare och täck med vatten. Låt stå i minst ett dygn.
- Använd en borste med mässingborst att rensa löst skräp från insidan av locket och tråget.
- Tvätta vid behov insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.
- Emaljerade detaljer måste hanteras med extra omsorg. Den pålagda emaljen är känslig (likt glas) för slag och stötar.

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

Beställning av ersättningsdelar

Garantiinformation

MODELL: _____

INKÖPSDATUM: _____

SERIENUMMER: _____

(Registrera information här för enklare referens)

För reservdelar och reklmationsärenden, kontakta ditt inköpsställe.

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

För att behandla ett reklimationsärende behöver vi följande information:

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

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

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

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

SE



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



Getting Started

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



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



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



Pour Commencer

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



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



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

Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. De meeste roestvrij stalen onderdelen worden geleverd met een beschermende folie welke verwijderd moet worden tijdens montage. Bij sommige onderdelen is deze folie reeds tijdens het productie proces verwijderd, het kan zijn dat er hierbij lijmresten achtergebleven zijn, welke op krassen of beschadigingen kunnen lijken. Deze lijmresten kunt u verwijderen door het roestvrij staal in de borstelrichting op te wrijven, eventueel kunt u hierbij ook gebruikt maken van aceton.
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.



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



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

Erste Schritte

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



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



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

Antes de empezar

1. Retire todos los paneles del carro, y el cuerpo de la barbacoa de la caja. Levante la tapa y retire todos los componentes empaquetados por separado que encuentre dentro. Utilice el listado de piezas para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias.
2. No rompa el embalaje hasta que haya podido montar la barbacoa completamente y esté seguro de que funciona correctamente.
3. Monte la barbacoa en el lugar que vaya a usarla, ponga en el suelo un trozo de cartón o una toalla para proteger las piezas que toquen el suelo y evitar que se rallen o estropeen, se pierdan o rompan durante el montaje.
4. La mayoría de piezas de acero inoxidable están protegidas con una capa de plástico que se deberá retirar una vez montada y antes de su uso. El plástico protector se ha retirado de alguna de las piezas durante el proceso de fabricación y puede que haya dejado un residuo que a simple vista parezca un arañazo o mancha. Para retirar estos restos, limpie con un trapo completamente limpio y de tejido suave el acero inoxidable siempre siguiendo la misma dirección que la veta y sin usar abrasivos o productos limpiadores químicos.
5. Siga todas las instrucciones en el mismo orden que indica el manual.
6. Hacen falta dos personas para poder levantar el cuerpo de la barbacoa y montarlo al carro.



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



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

Komma igång

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



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



ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

Come Iniziare

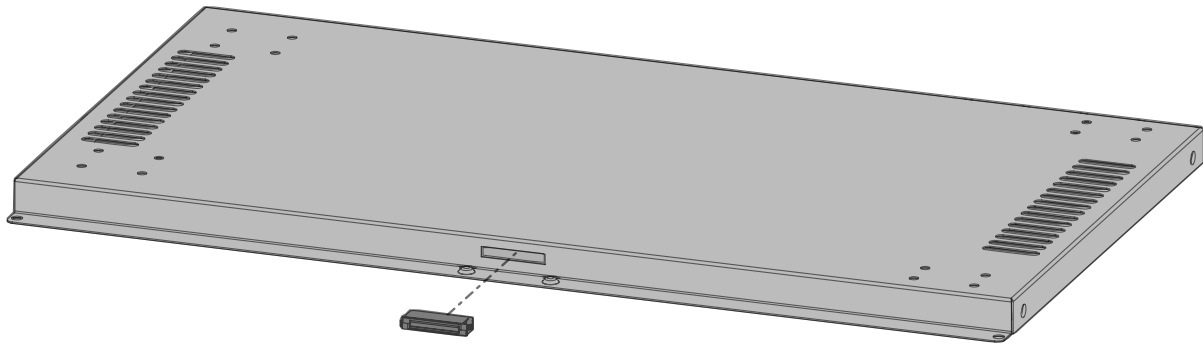
1. **Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall'imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all'elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.**
2. Non eliminare l'imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.
3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.
4. **Molte parti in acciaio inox vengono fornite con una pellicola protettiva che deve essere rimossa prima di utilizzare il grill. La pellicola protettiva è stata rimossa da alcuni particolari durante il processo di produzione e potrebbe aver lasciato un residuo che potrebbe essere percepito come un graffio o una macchia. Per rimuovere il residuo pulire vigorosamente l'acciaio nella stessa direzione della finitura. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.**
5. Seguire le istruzioni nell'ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.



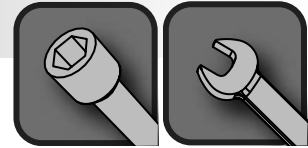
Per qualsiasi domanda sull'assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana

**x1**

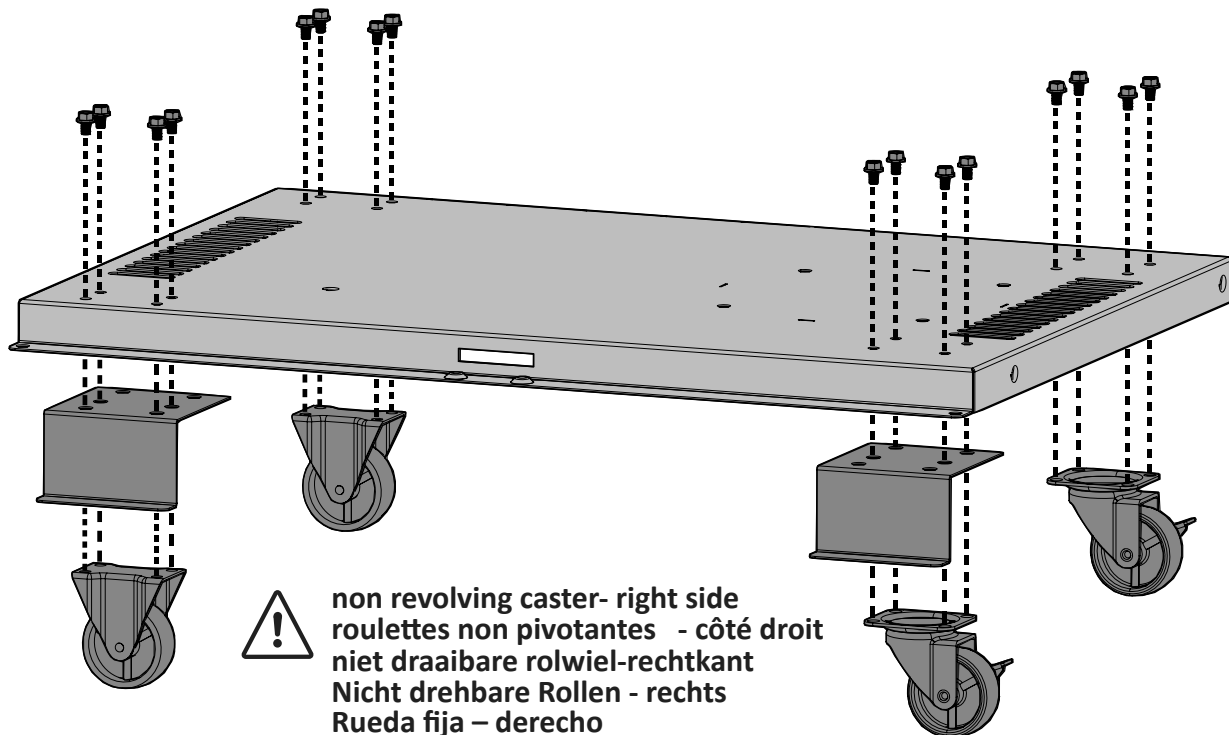
N430-0002

**x16**

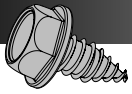
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)

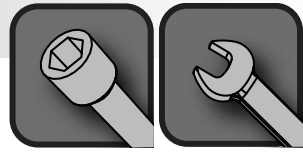


non revolving caster- right side
 roulettes non pivotantes - côté droit
 niet draaibare rolwiel-rechtkant
 Nicht drehbare Rollen - rechts
 Rueda fija – derecho
 fasta hjulen på höger sida
 rotella non girevole - parte sinistra

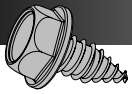
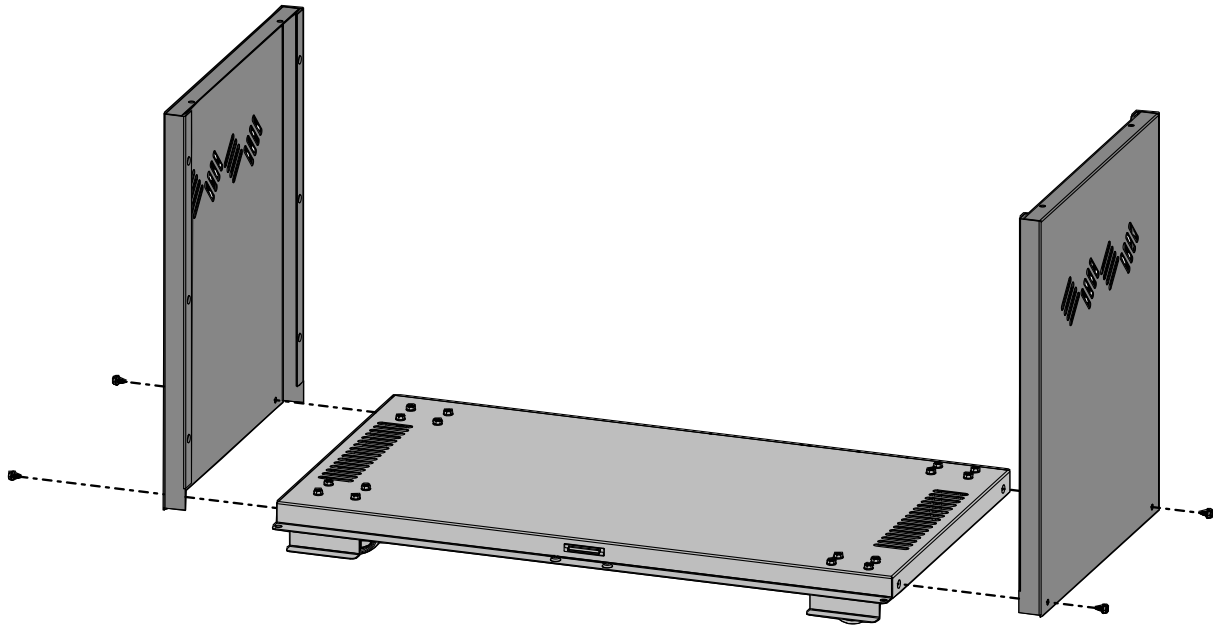


x4

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

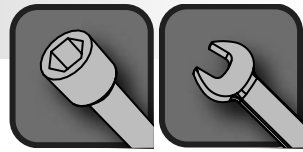


3/8"(10mm)

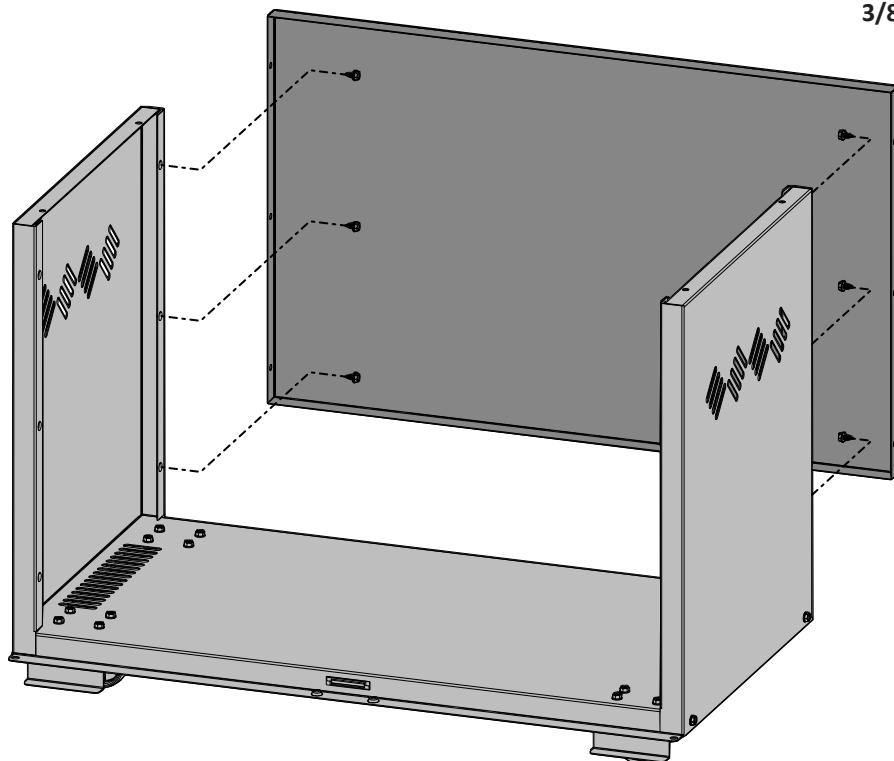


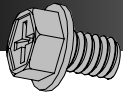
x6

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



3/8"(10mm)



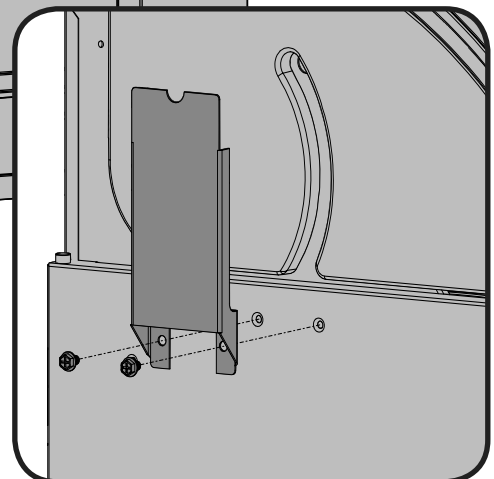
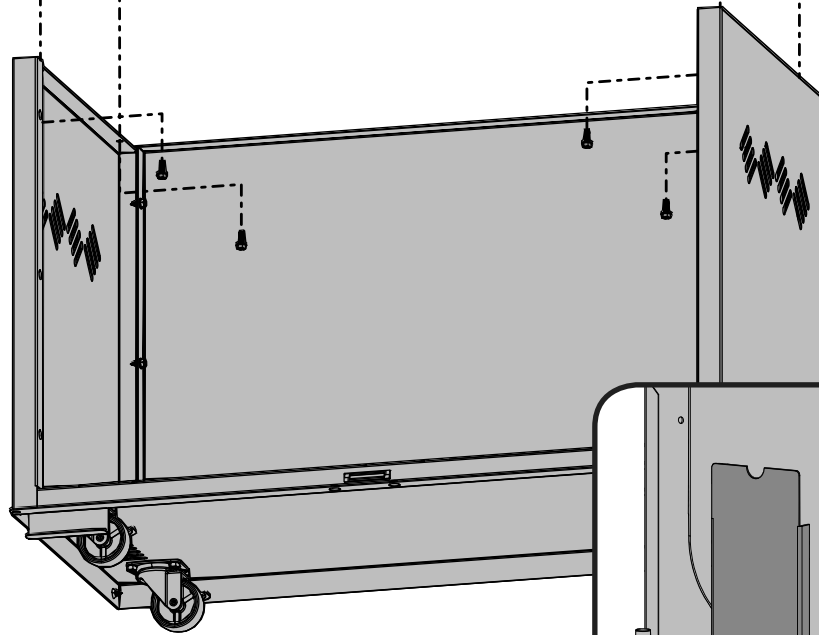
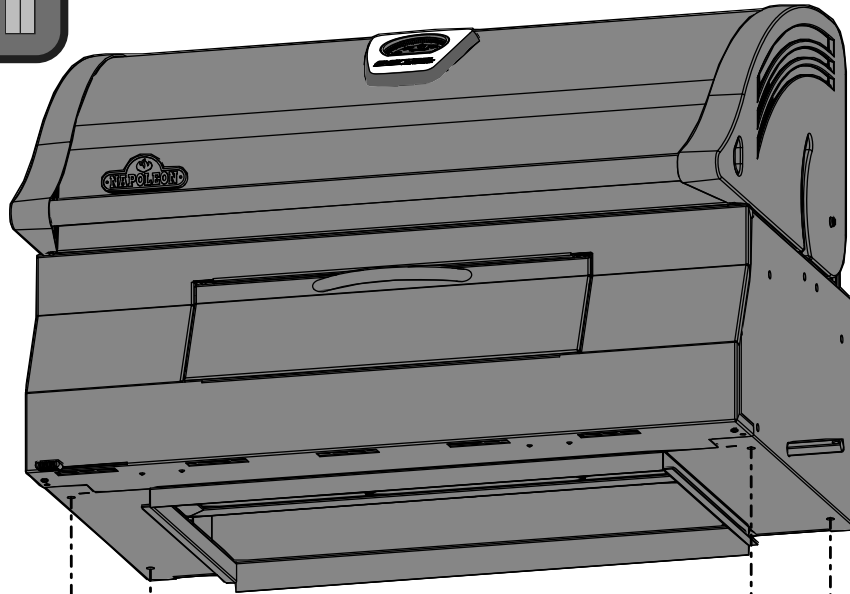
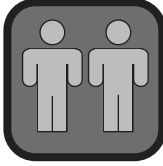


x6

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



3/8" (10mm)





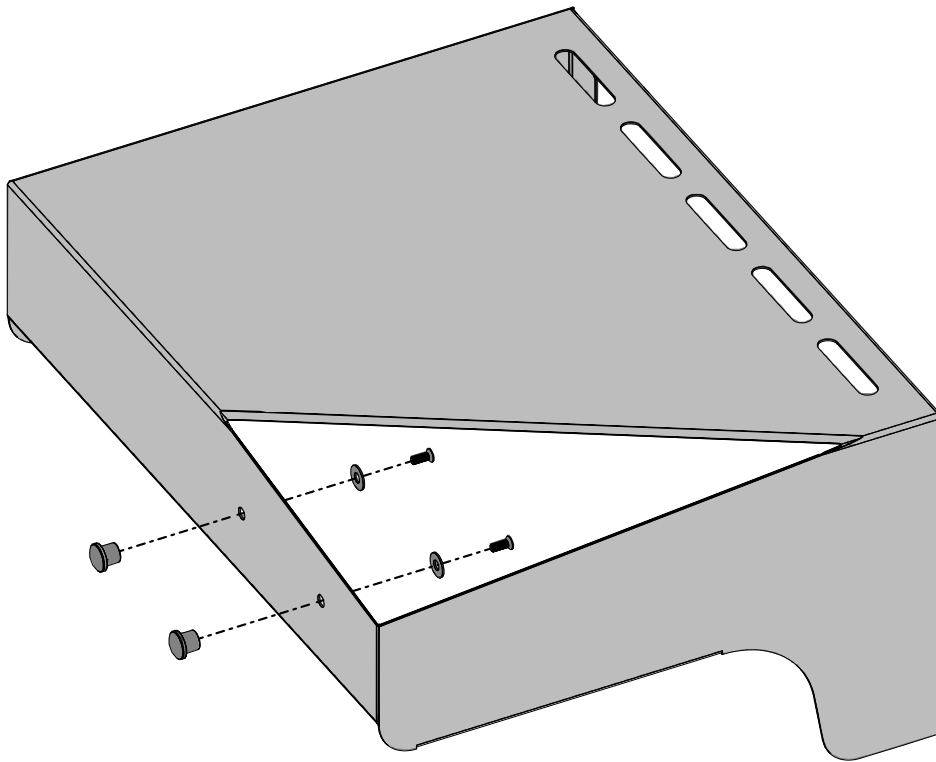
x4

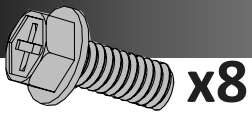
N570-0088 (10-24 X 1/2")



x4

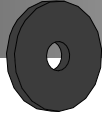
N735-0007 (1/4")





x8

N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

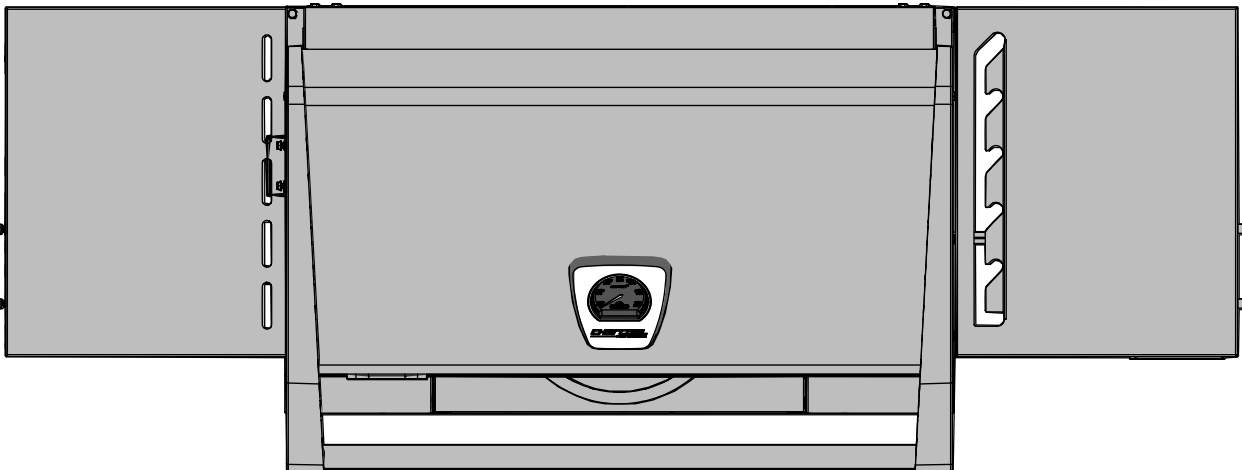
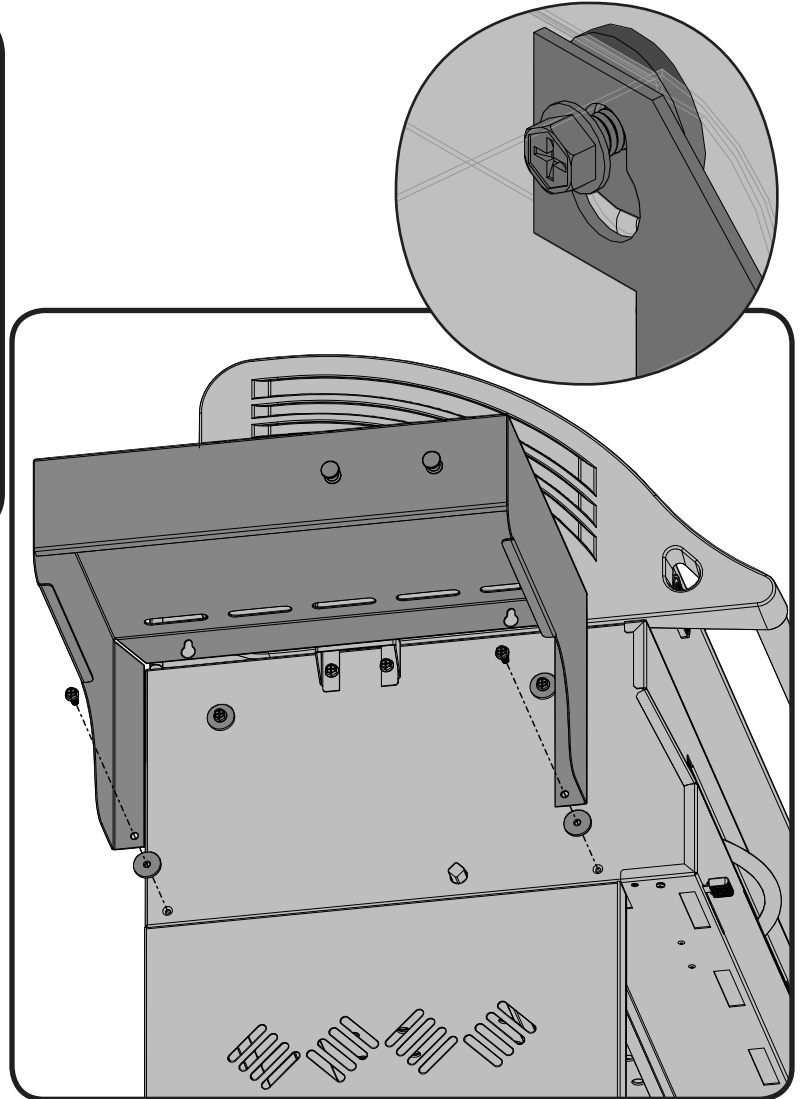
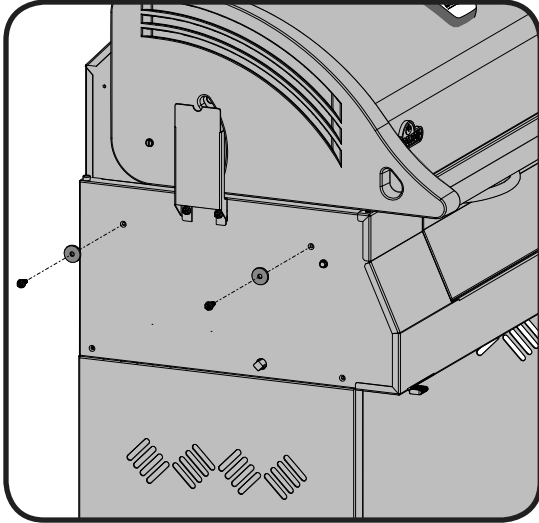


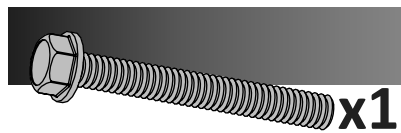
x8

N735-0001

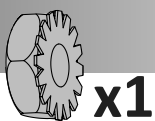


3/8" (10mm)





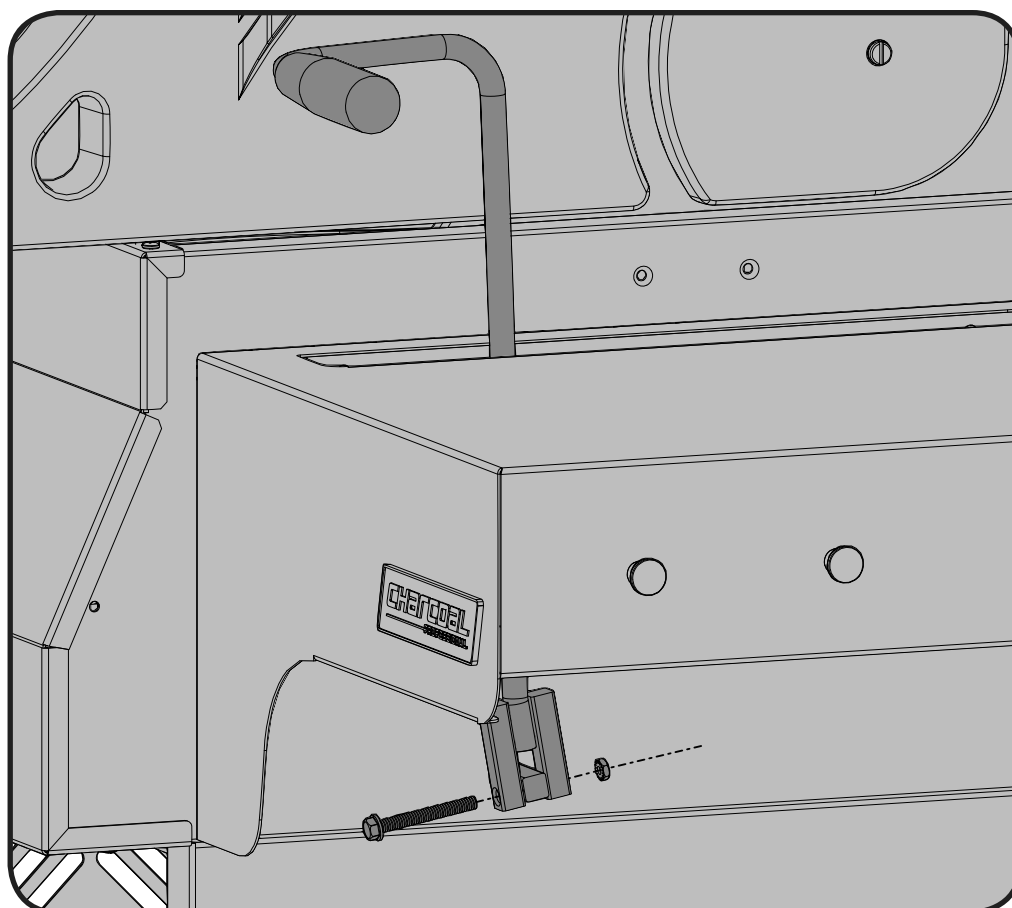
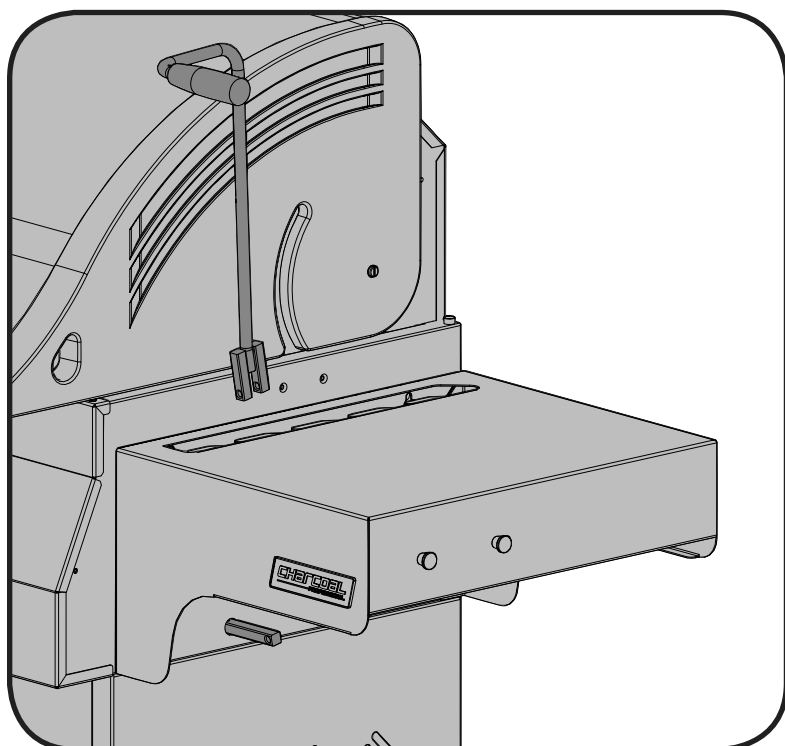
N570-0084 (1/4-20 X 2")



W450-0032 (1/4-20)

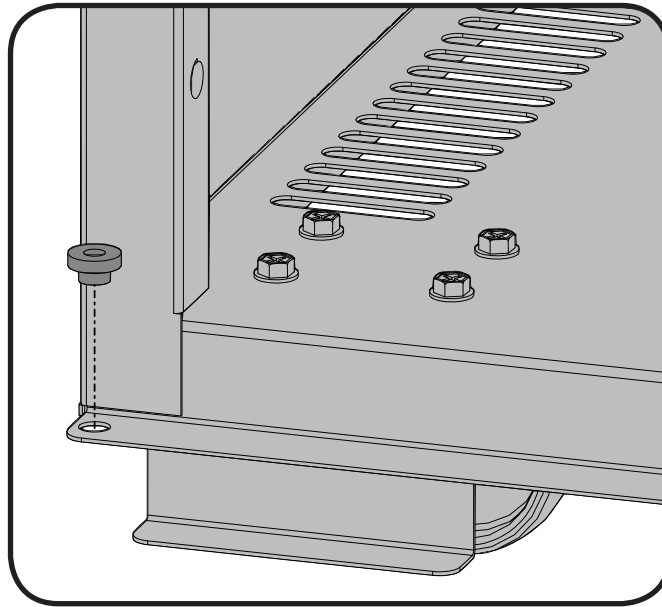


3/8"(10mm)
7/16"(11mm)





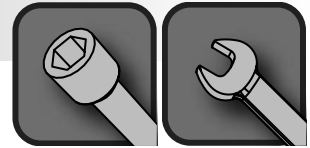
N105-0011



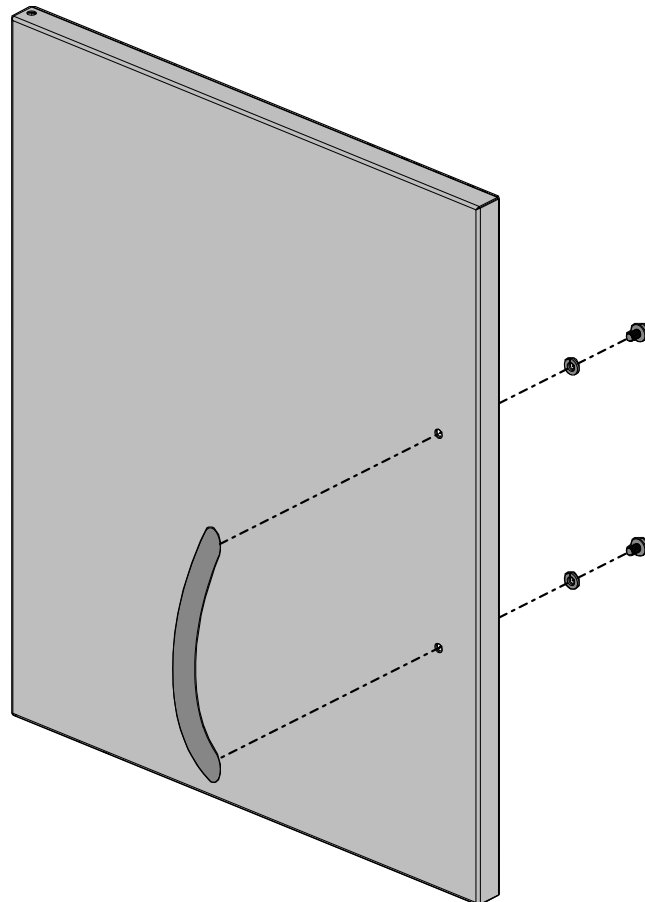
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

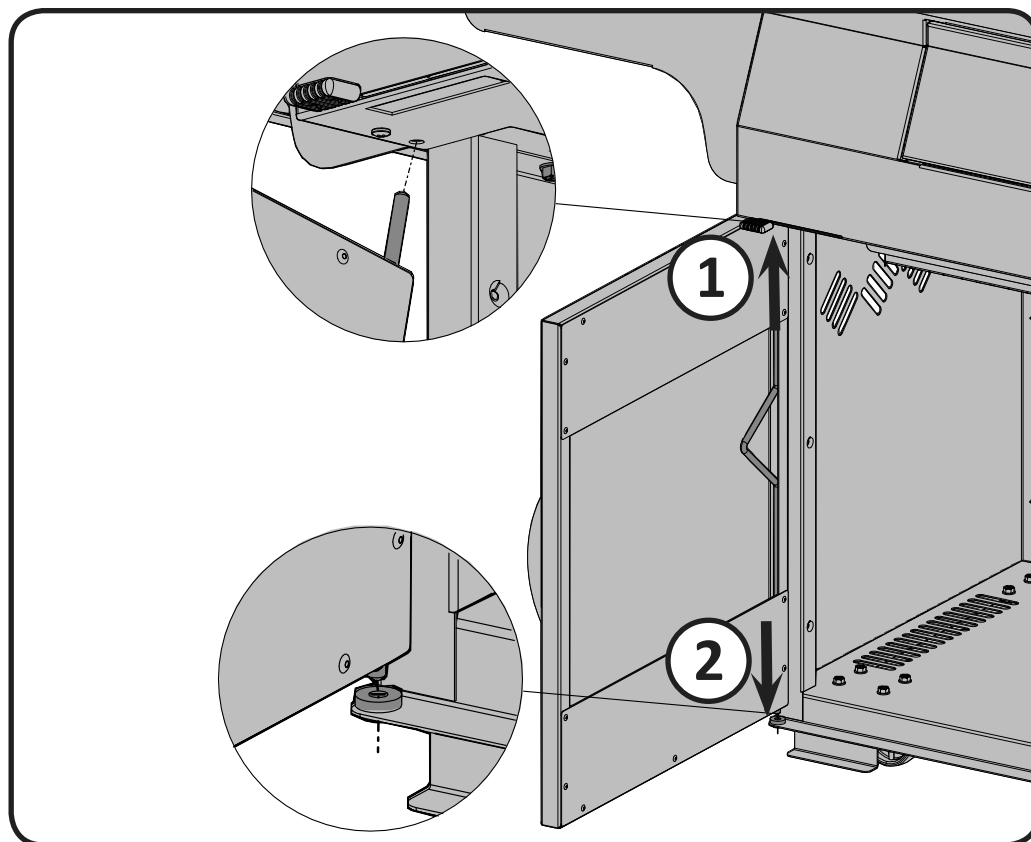
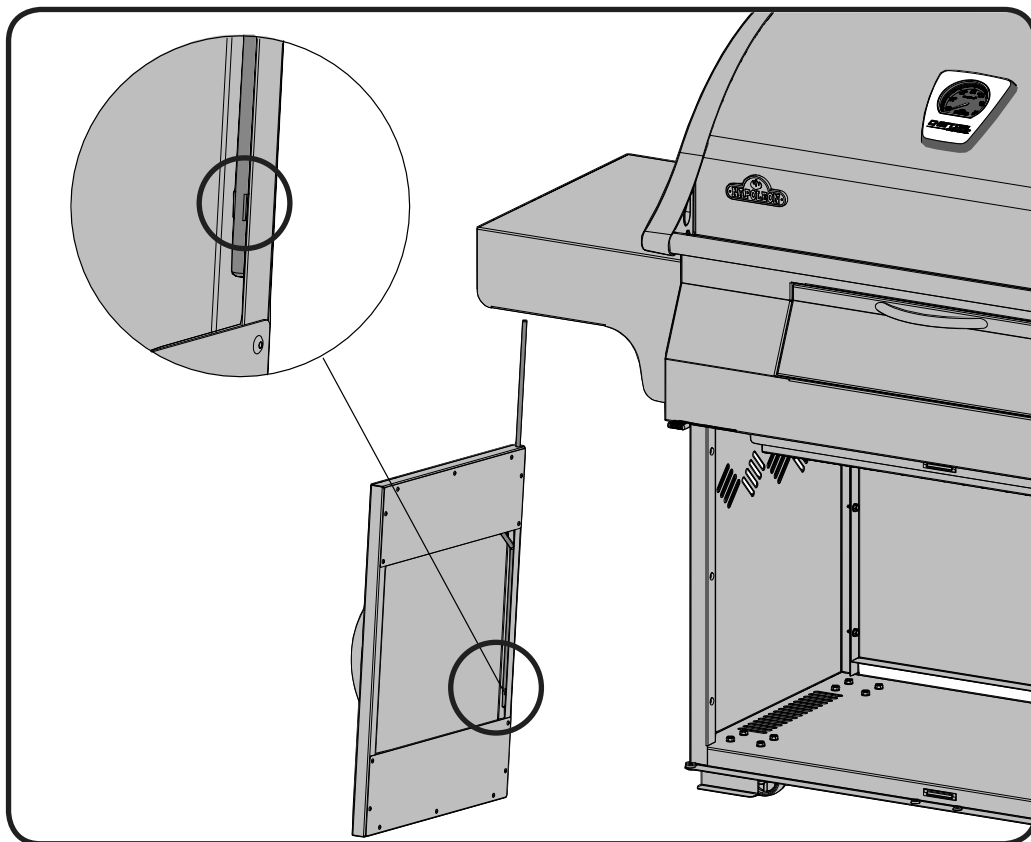


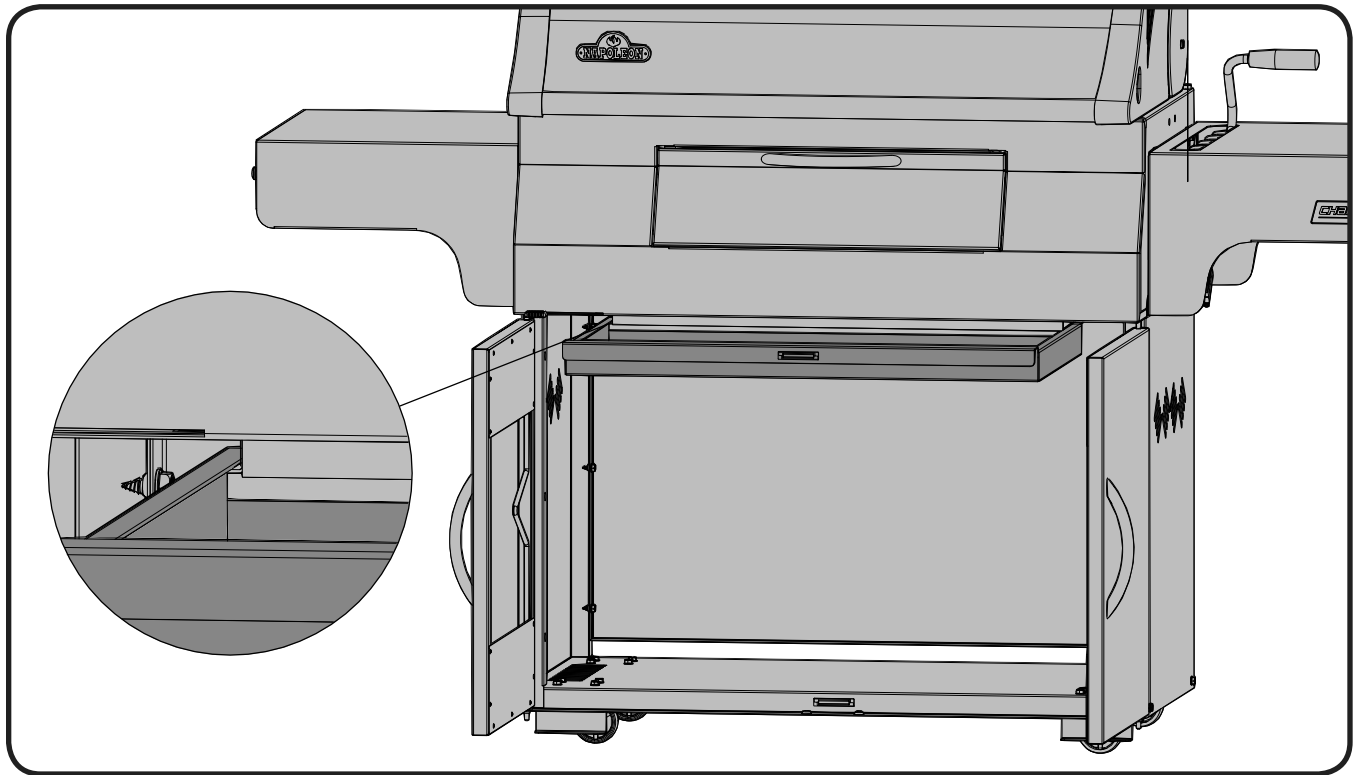
N735-0003 (1/4")



3/8" (10mm)







WARNING! Only Install rear chamber when using.

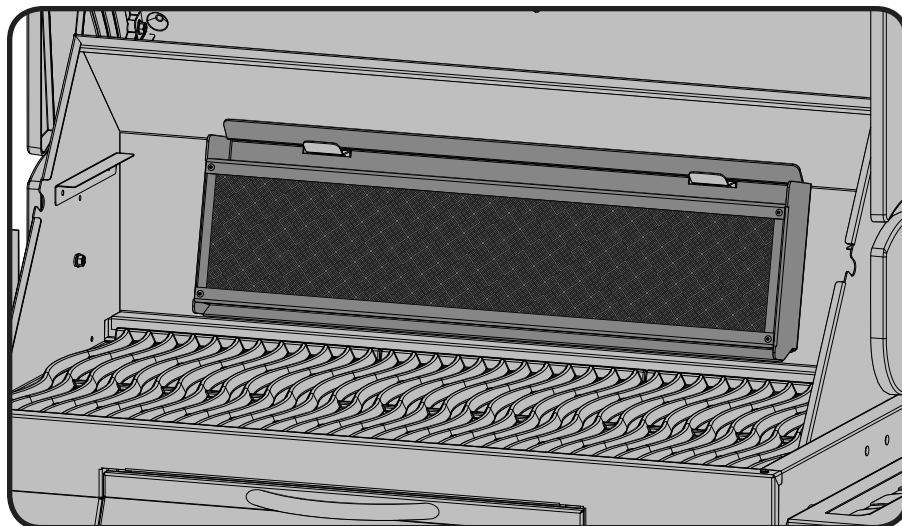
AVERTISSEMENT! Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l'utiliser.

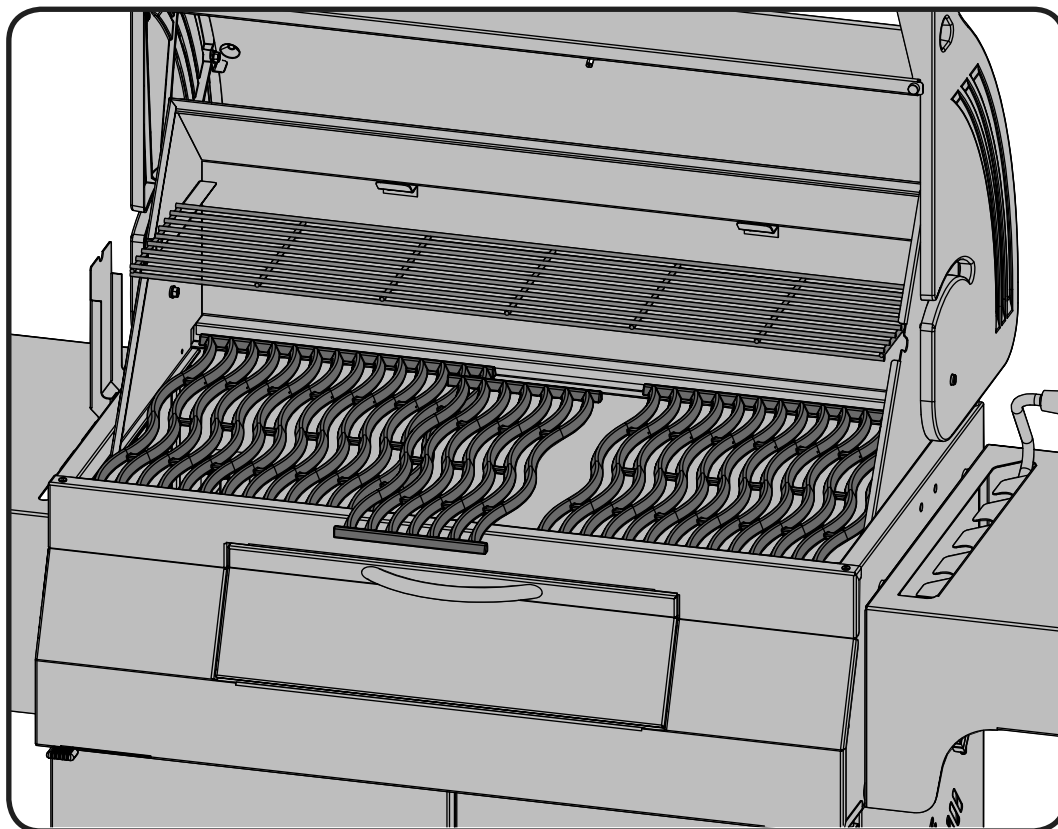
WAARSCHUWING! Installeer de achterkamer alleen wanneer het gebruikt wordt.

WARNUNG! Installieren Sie die rückseitige Kammer nur, wenn Sie diese auch verwenden.

ADVERTENCIA! Instale la cámara posterior solo cuando vaya a utilizarla.

VARNING! Sätt dit denna enbart när den ska användas.

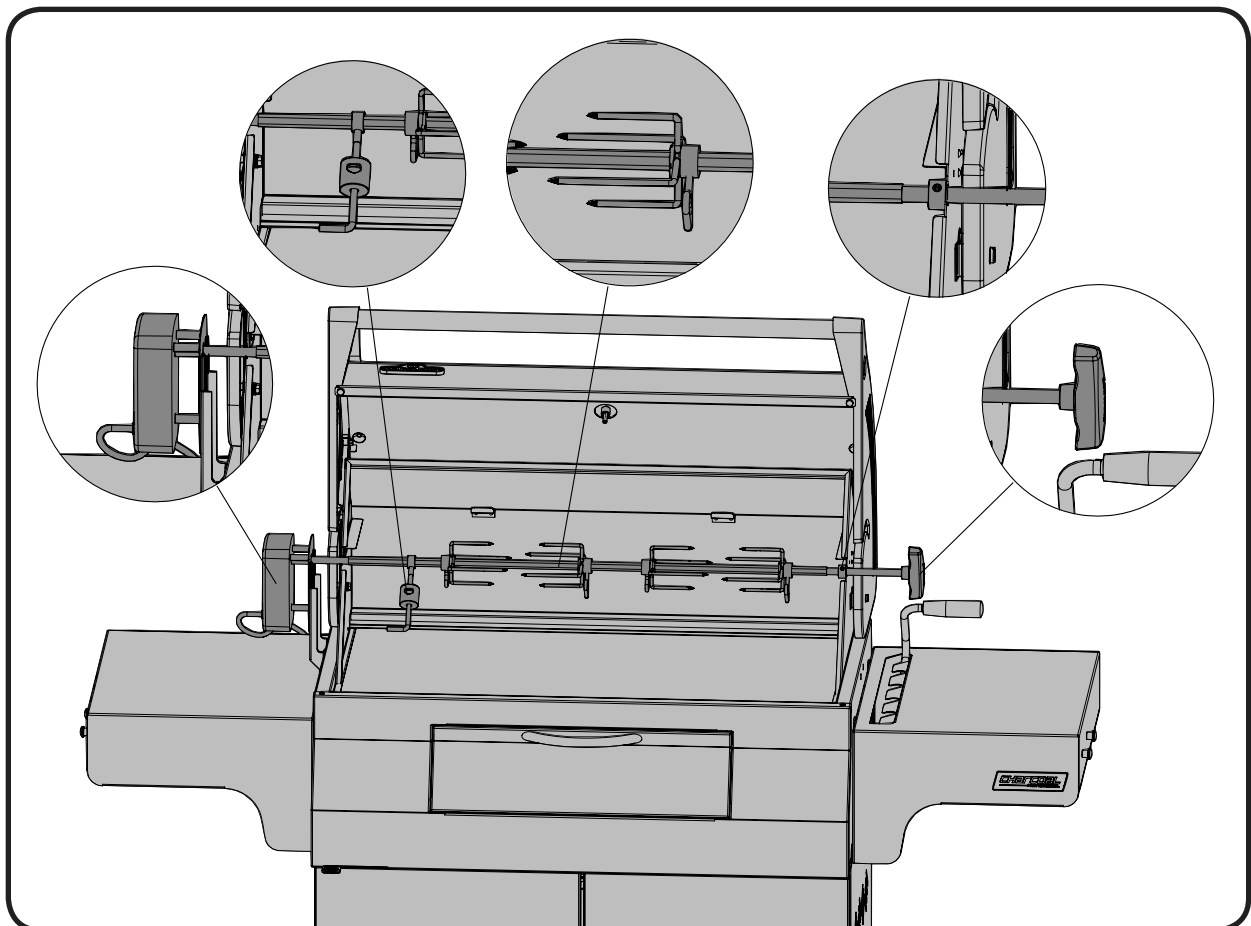






Rotisserie Kit Installation (optional)
Installation de la rôtière (facultatif)
Monteer instructies voor de Roterende Braadkit (optionele)
Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets (fakultativ)
Instrucción de ensamble del kit de rotisserie (opcional)
Montering av Rotiseri set (tillval)

Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.
 Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.
 Zorg dat de stop ring aan de binnenkant van de kap is gevestigd.
 Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.
 Asegúrese de que el buje de tope esté bien ajustado en el interior de la campana.
 Säkerställa stopp bussningen är åtdragen på insidan av huven gjutning.



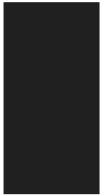
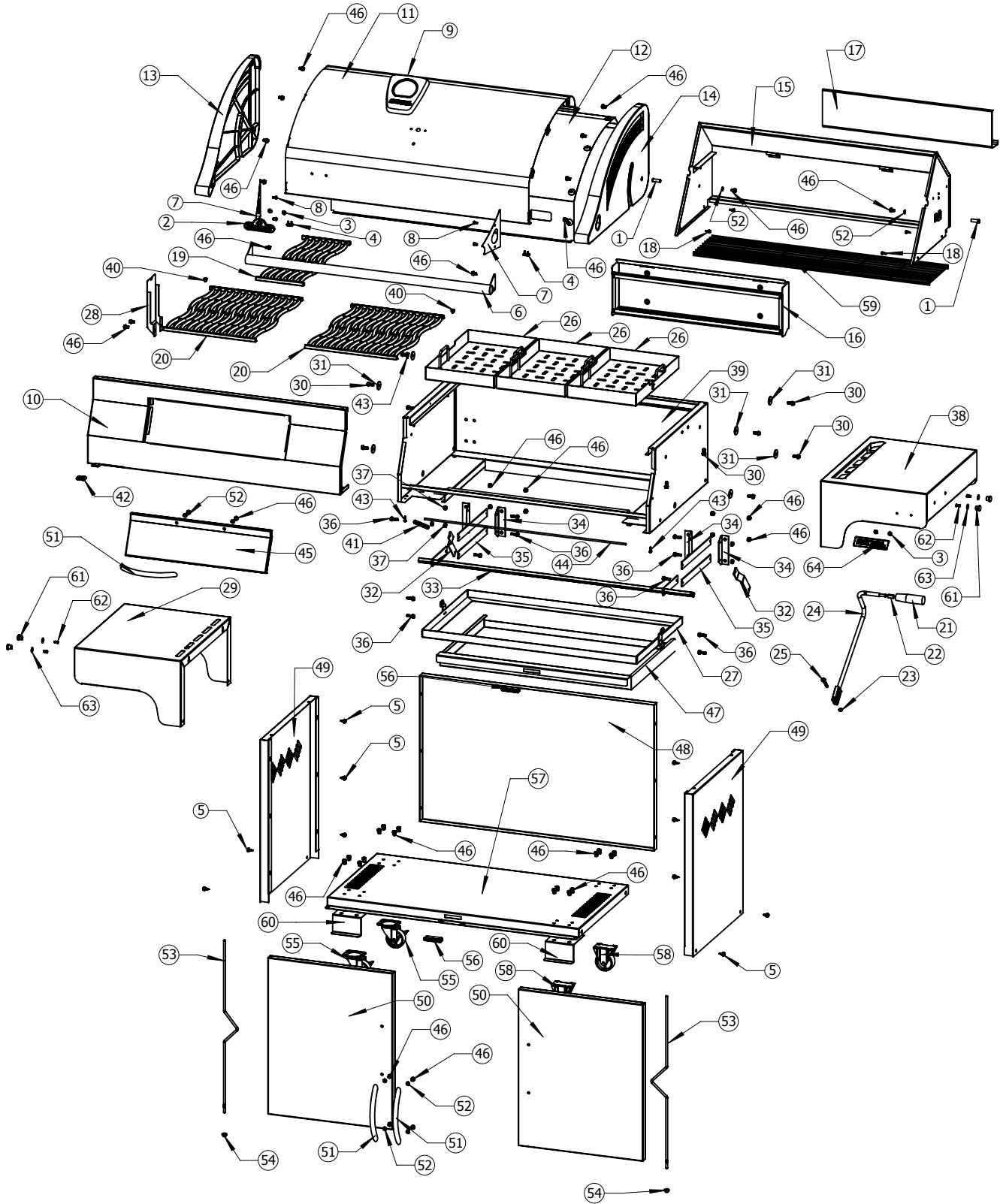
Parts List

| Item | Part # | Description | 605 |
|------|-----------------|---|-----|
| 1 | N570-0015 | lid pivot screw / vis pivot du couvercle | x |
| 2 | N385-0308-SER | NAPOLEON logo / logo NAPOLÉON | x |
| 3 | W450-0005 | logo spring clips / attaches à ressort pour logo | x |
| 4 | N510-0013 | black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire) | x |
| 5 | N570-0080 | #14 x 1/2 zinc plated screw / vis #14 x 1/2 | x |
| 6 | N010-0738 | lid handle / poignée de couvercle | x |
| 7 | N080-0287-GY1HT | lid casting cover / couverture poignée du couvercle | x |
| 8 | N570-0042 | 10-24 x 3/8" screw / vis 10-24 x 3/8" | x |
| 9 | N685-0014 | temperature gauge / Jauge de température | x |
| 10 | N010-0562 | base front panel assembly / assemblage du panneau avant de la base | x |
| 11 | N335-0044L-M04 | stainless steel lid insert / appliqué pour couvercle en acier inoxydable | x |
| 12 | N585-0081 | heat shield lid / protecteur de chaleur du couvercle | x |
| 13 | N135-0042-GY1HT | left side lid casting / moulage gauche du couvercle | x |
| 14 | N135-0043-GY1HT | right side lid casting / moulage droit du couvercle | x |
| 15 | N010-0553 | hood assembly / hotte | x |
| 16 | N010-0550P | rear burner assembly / assemblage du brûleur arrière | x |
| 17 | N565-0005 | screen, rear burner / plaque de protection du brûleur arrière | x |
| 18 | N570-0008 | #8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2" | x |
| 19 | N305-0091 | sm cooking grid - cast iron / grilles de cuisson - fonte | x |
| 20 | N305-0063 | cooking grids - cast iron / grilles de cuisson - fonte | x |
| 21 | N325-0054 | handle outer charcoal tray lever / poignée du levier externe du bac à charbon de bois | x |
| 22 | N540-0004 | snap ring / anneau élastique | x |
| 23 | W450-0032 | locking nut 1/4-20 / Écrou de blocage 1/4-20 | x |
| 24 | N010-0555 | handle assembly charcoal tray lever / assemblage du levier externe du bac à charbon de bois | x |
| 25 | N570-0084 | 1/4-20 x 2" screw / vis 1/4-20 x 2" | x |
| 26 | N010-0918-BK1HT | charcoal tray assembly / assemblage du bac à charbon de bois | x |
| 27 | N010-0551P | charcoal tray frame assembly / assemblage du cadre du bac à charbon de bois | x |
| 28 | N475-0301-M06 | roisserie mount / support de rôtissoire | x |
| 29 | N590-0166 | stainless steel side shelf - left / tablette latérale en acier inoxydable - gauche | x |
| 30 | N570-0082 | 1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8" | x |
| 31 | N735-0001 | insulated washer / rondelle isolée | x |
| 32 | N080-0241P | bracket offset / support de décalage | x |
| 33 | N010-0552P | lever assembly / assemblage du levier interne | x |
| 34 | N080-0219 | bracket rear arm / support du bras de levage | x |
| 35 | N655-0103P | support arm / bras de levage | x |
| 36 | N570-0085 | M6 X 20mm screw / vis M6 X 20mm | x |
| 37 | N450-0030 | locking nut M6 / M6 écrou | x |
| 38 | N590-0167 | stainless steel side shelf - right / tablette latérale en acier inoxydable - droite | x |
| 39 | N010-0549 | base assembly / assemblage de la base | x |
| 40 | Z510-0003 | black silicone lid bumper / pare-choc du couvercle (silicone noire) | x |
| 41 | N630-0004 | spring / ressort | x |
| 42 | N500-0042B | vent handle / ventilation poignée | x |
| 43 | N570-0013 | #8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2" | x |
| 44 | N555-0034 | pivot rod charcoal access door / tige de pivot de la porte d'accès | x |
| 45 | N010-0554 | charcoal access door assembly / porte d'accès au bac à charbon | x |
| 46 | N570-0073 | 1/4-20 X 3/8" screw / vis 1/4-20 X 3/8" | x |
| 47 | N710-0057P | ash tray/drip pan / tiroir d'égouttement et à cendres | x |

Parts List

| Item | Part # | Description | 605 |
|------|---------------|---|-----|
| 48 | N475-0214P | rear cart panel / panneau arrière du cabinet | x |
| 49 | N475-0213P | left and right cart panel / panneaux gauche et droit du cabinet | x |
| 50 | N010-0548 | cart door assembly / porte du cabinet | x |
| 51 | N325-0049 | door handle / poignée de porte | x |
| 52 | N735-0003 | 1/4" lockwasher / Écrou de blocage 1/4-20 | x |
| 53 | N555-0018 | door pivot rod / tige de pivot de la porte | x |
| 54 | N105-0011 | door bushings / bagues de porte | x |
| 55 | N130-0012 | revolving casters / roulette pivotante | x |
| 56 | N430-0002 | magnetic catch / loquet magnétique | x |
| 57 | N590-0165P | bottom shelf / tablette inférieure | x |
| 58 | N130-0013 | non revolving caster / roulette non pivotante | x |
| 59 | N520-0024 | warming rack / grille de réchaud | x |
| 60 | N080-0212P | stability bracket / support de stabilisation | x |
| 61 | Z430-0001 | tool hook side shelves / crochet d'outil tablette latérale | x |
| 62 | N570-0088 | 10-24 x 1/2" screw / vis 10-24 x 1/2" | x |
| 63 | N735-0007 | 1/4" washer / rondelle de 1/4" | x |
| 64 | N385-0244-SER | charcoal logo / de charbon logo | x |
| | 69331 | rotisserie kits NA / ensemble de rôtissoire NA | ac |
| | 69332 | rotisserie kits CE / ensemble de rôtissoire CE | ac |
| | 69333 | rotisserie kits UK / ensemble de rôtissoire UK | ac |
| | 68605 | cover / housse | ac |
| | 56018 | stainless steel griddle / plaque de cuisson en acier inoxydable | ac |
| | 56040 | cast iron griddle / plaque de fonte | ac |

x - standard x - compris x - standard x - estándar x - standard
ac - accessory ac - accessoires ac - zubehör ac - accesorio ac - tillbehör



Notes





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.



N415-0279W