



CHARCOAL GRILLS

Owner's Manual

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3,
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

Grills illustrated in this manual may differ
from model purchased.

We Want Your Feedback!

Visit Napoleon.com to write a review

★★★★★ and register your grill.

Apply Serial Number

FR

21

NL

41

DE

61

ES

81

SE

101

DK

121

PT

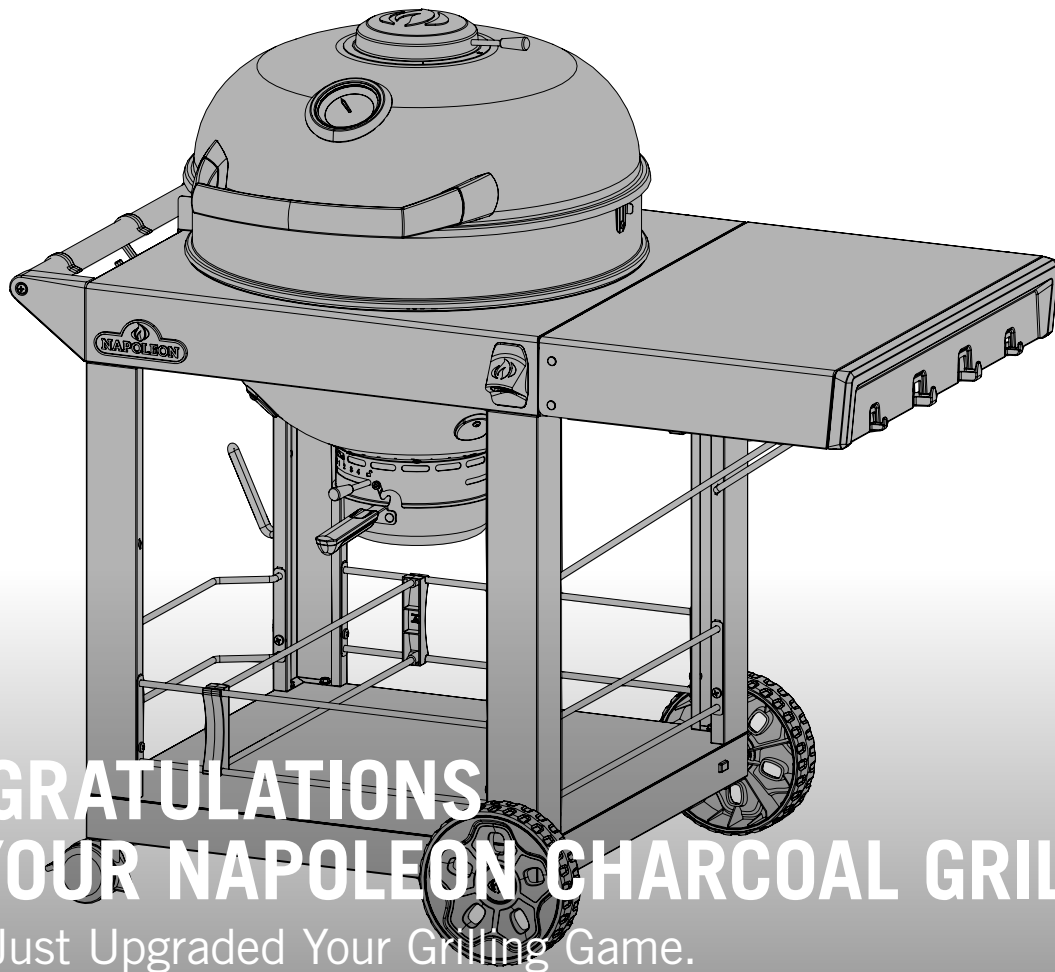
141

IT

161

FI

181



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON CHARCOAL GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

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

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

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

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

DANGER!

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



WARNING!

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

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

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



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

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

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

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



WARNING! Installation & Assembly

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

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

Do not modify this grill under any circumstances.



WARNING! Operation

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

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

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



WARNING! Storage & Disuse

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

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



CONTENTS

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



1-866-820-8686
+31 345 588655

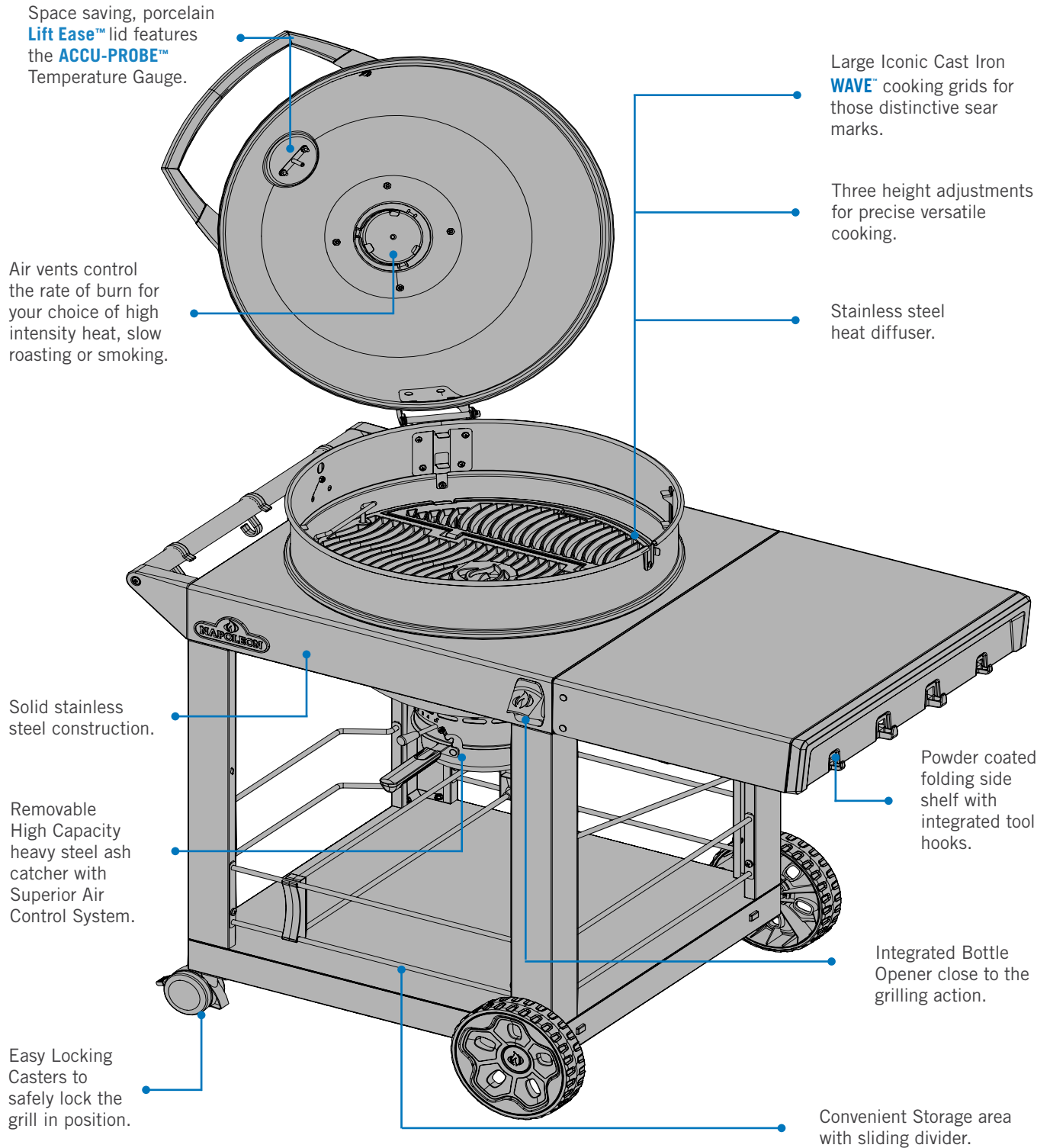


grills@napoleon.com
eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Full System Features



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

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

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

Cast Iron hinged cooking grids with three height adjustments.

Stainless steel heat diffuser.

Adjustable cast aluminum hinge.

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

Sturdy Handle, doubles as a tool holder.

Heavy Gauge black porcelain lid and bowl.

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

Convenient heavy gauge storage shelf.

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



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

Getting Started



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



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



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

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

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

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

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

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

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



Operation

LIGHTING YOUR GRILL

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

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

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

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

How to use the Charcoal Starter

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



WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.



Operating Bottom Vent and Ash Bucket

Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals.

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

Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals.

Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.

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

GRILLING PRO TIP!



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

Operating the Chimney vents

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

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

GRILLING PRO TIP!



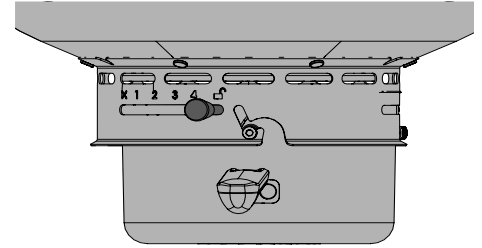
It's best to control temperature by using the different settings on the bottom vent. The top vent should be positioned either fully open or fully closed.

GRILLING PRO TIP!

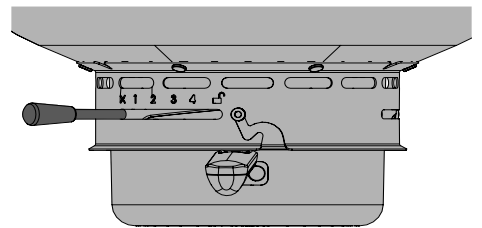


Apply vegetable oil for smooth vent operation.

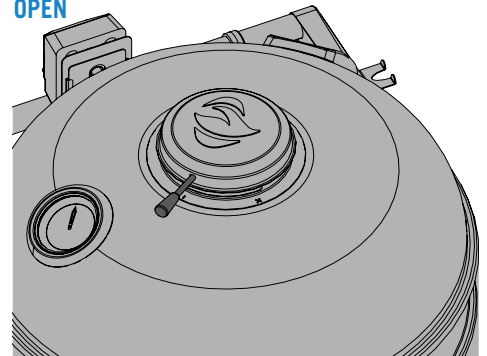
OPEN



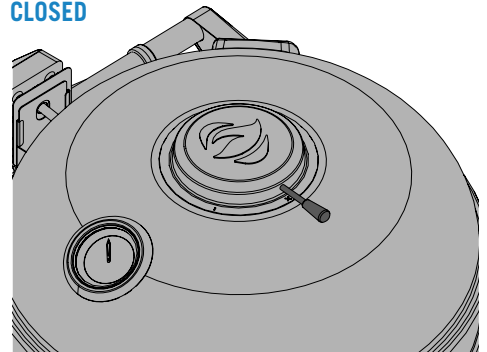
CLOSED



OPEN



CLOSED



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

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



GRILLING INSTRUCTIONS

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. Napoleon's charcoal grill produces searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers, and other meats. For cooking times and tips refer to the **"Charcoal Grilling Guide" on page 13.**

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

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

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

SAFETY FIRST



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

Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate.

Longer cooking times require additional charcoal.

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

DID YOU KNOW?



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

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

WARNING! Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25 ft. (7.6m) away from the grill when operating. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.

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



Using the Grill

- We recommend preheating the grill with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe doors located at the side of the appliance.
- When cooking very lean meat such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat, or reduce temperatures to inhibit this.
- Should a flare-up occur, move food away from flames and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

GRILLING PRO TIP!

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



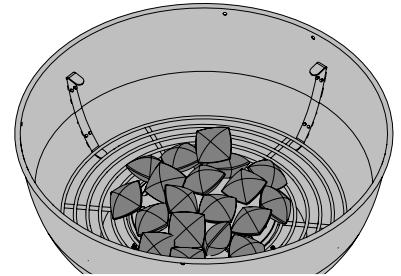
Direct Grilling

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

Place food on the cooking grids directly over the heat.

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

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

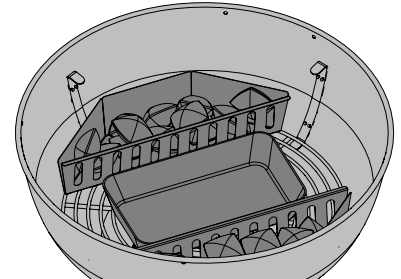


Indirect Grilling

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

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

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



Adjusting Grid Height

Note: PRO22K and PRO18K only.

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

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

The middle for standard cooking.

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

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

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

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

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

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in grill.



HOW TO USE THE ROTISSERIE

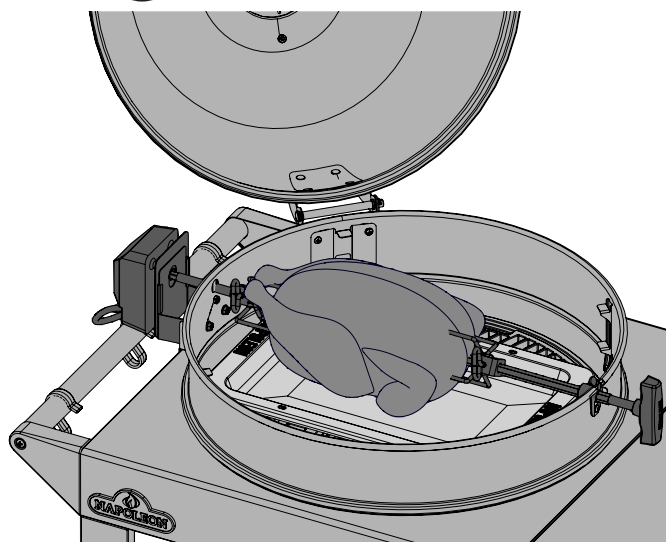
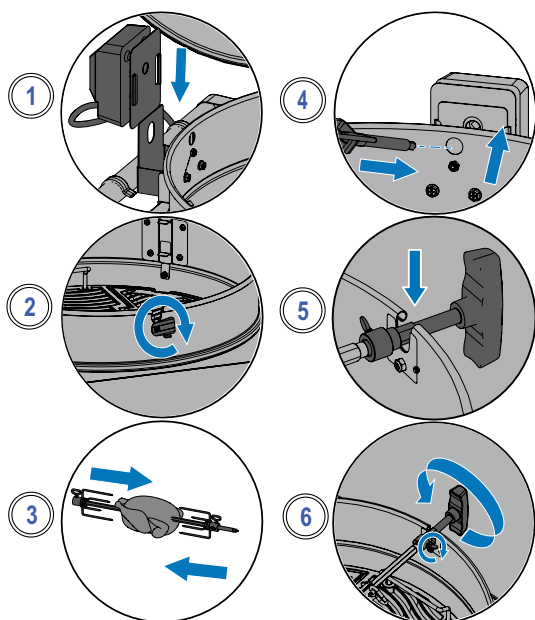
Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: PRO22K and PRO18K only.

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



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



Tips about using the Rotisserie:

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

How to cook multiple chickens

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

DID YOU KNOW?



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

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

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



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

☐ Read Owner's Manual

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

☐ Clean ash pan

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

☐ Lighting charcoal

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

☐ Preheat and clean grids

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

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

☐ Prep area

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

☐ Don't peek and flip once

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

☐ Leave space

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

☐ Use a thermometer

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

GRILLING PRO TIP!



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

GRILLING PRO TIP!



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

OIL AND FAT SUGGESTION!



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

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

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS

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

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

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



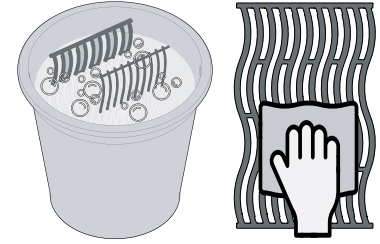
Charcoal Grilling Guide

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

Cleaning Instructions

First time use

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

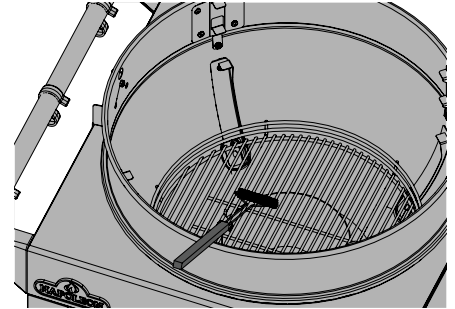


Cast Iron grids

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

Steel Grids

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



Inside of the grill

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

Disposing of Charcoal and Ash

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

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

**WE WANT
TO HELP!**



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

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

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

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

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

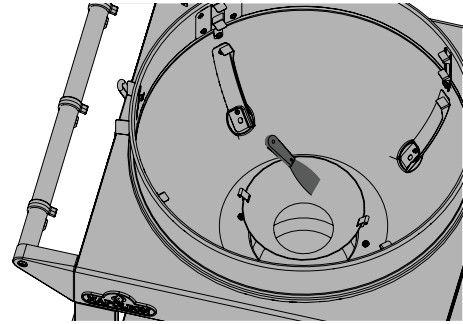


Maintenance Instructions

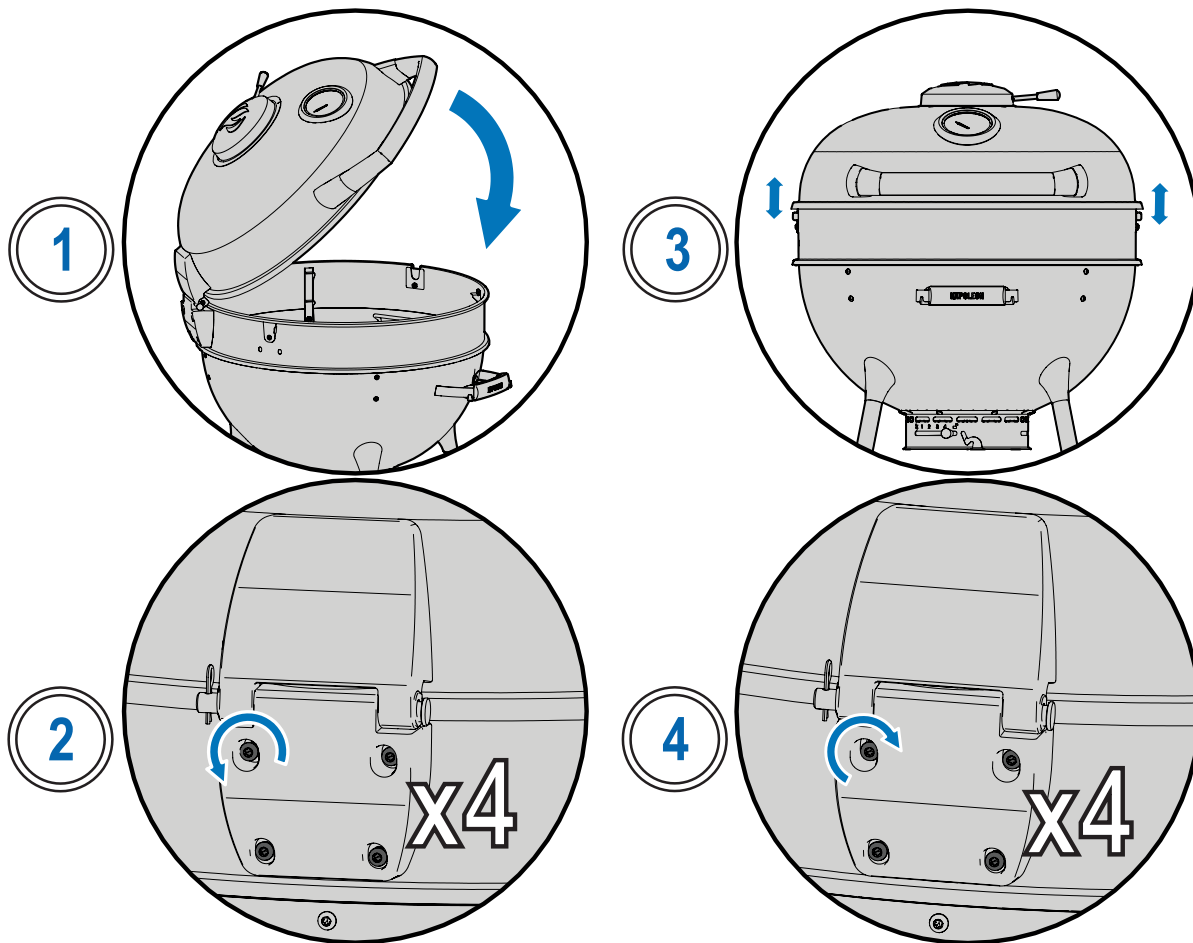
Ash pan

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

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



Hinge adjustment



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

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water.

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

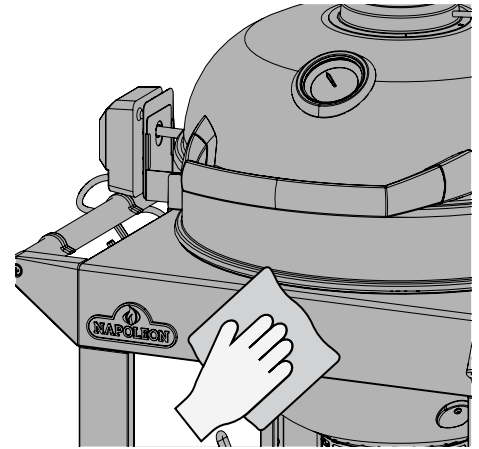
STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

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

Clean with warm soapy water.

Outside grill surface

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



SAFETY FIRST!



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

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

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

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



Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

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

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

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

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

WE WANT TO HELP!



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

REGISTER YOUR GRILL!



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

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY

The present warranty details apply to products purchased after January 1, 2022.

Refer to your Napoleon Grills Owner's Manual for detailed information on your warranty.



FOR THE CHARCOAL KETTLE GRILL SERIES AND APOLLO® SMOKER 10 Years Napoleon Charcoal Grills and Smokers Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire,

environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty. The discoloration of plastic elements due to the application of chemical cleaning agents or exposure to sunlight is not covered under this warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the gas grill. If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

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

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

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

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON gas grill.

NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

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

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

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

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

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

GUARANTOR:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Manuel d'utilisation

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

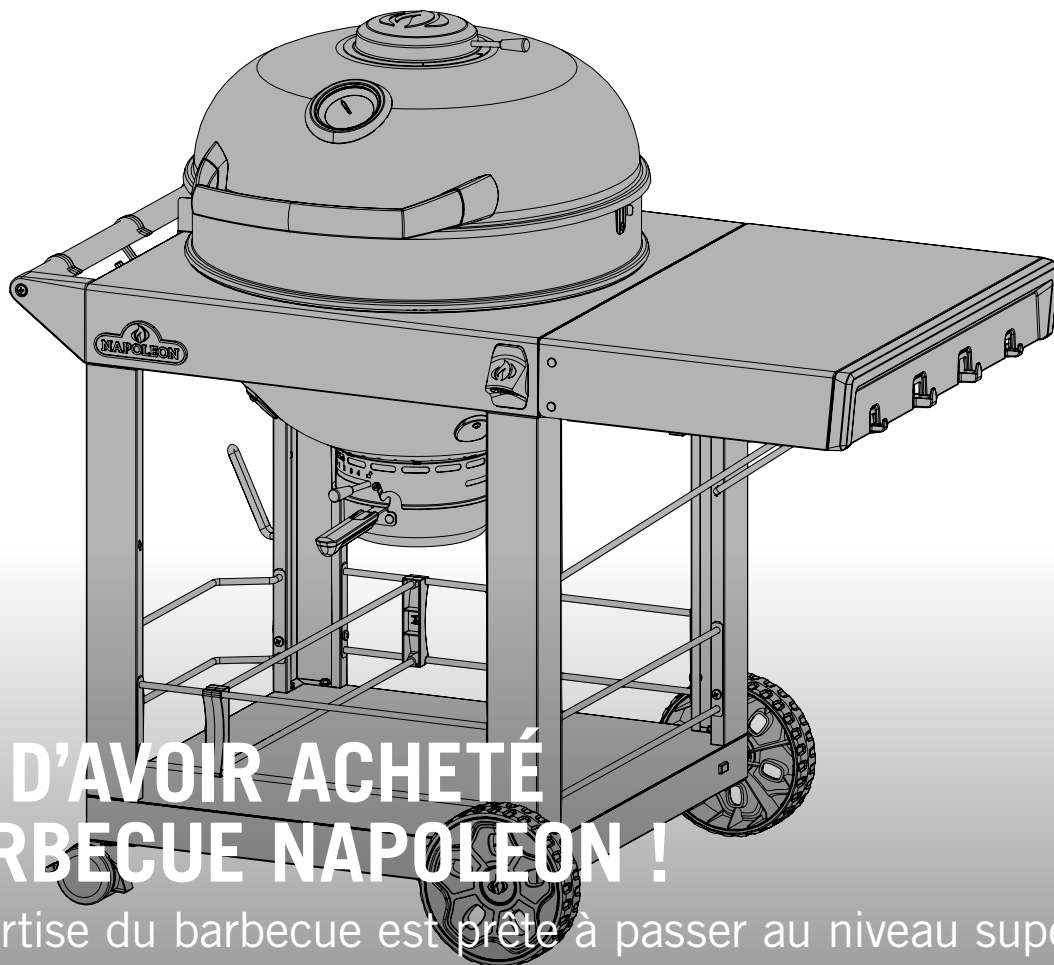
Les illustrations de barbecues présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Nous sommes curieux de connaître votre avis !

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

★★★★★ et enregistrer votre barbecue.

Appliquer le numéro de série



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN BARBECUE NAPOLEON !

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

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

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

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

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

DANGER!

- La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès



par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- Éteindre toutes les flammes

AVERTISSEMENT!

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

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

Si les informations présentées dans ces instructions ne



sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.

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

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

Bienvenue chez Napoleon!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT! Informations Générales

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



AVERTISSEMENT! Installation et Montage

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

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

Ce barbecue ne devra être modifié en aucun cas.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

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

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

Suivre soigneusement les instructions d'allumage.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.

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



AVERTISSEMENT! Stockage

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

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



CONTENU

Bienvenue chez Napoleon! 21

Consignes de sécurité

Fonctionnalités 22

Démarrage 24

Bonnes pratiques de sécurité
additionnelles

Pratiques d'utilisation sûres du démarreur
à charbon de bois

Utilisation 25

Allumez le barbecue

Instructions de cuisson

Comment utiliser la chambre arrière et la
rôtissoire

Les conditions d'une bonne expérience de
barbecue

Préparation des grilles de cuisson en
fonte

Guide des grillades au charbon
de bois 31

Instructions de Nettoyage 32

Instructions de Maintenance 33

Dépannage 35

Garantie 36



1-866-820-8686
+31 345 588655



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



www.napoleon.com

Fonctionnalités

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

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

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

Trois réglages en hauteur pour une cuisson polyvalente et précise.

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Construction solide en acier inoxydable.

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

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

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

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

Espace de rangement pratique avec séparateur coulissant.



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

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

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

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

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable.

Charnière réglable en aluminium moulé.

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

Poignée robuste, servant également de porte-outils.

Couvercle et bol en porcelaine noire de forte épaisseur.

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

Tablette de rangement de stockage pratique de gros calibre.

Quatre pieds robustes en acier inoxydable avec de grandes roues pour naviguer sur tous les terrains.

7" pour les modèles 18"

8" pour les modèles 22"



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

Modèle présenté: PRO22K-CART-3

Démarrage



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



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



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de protection.



ATTENTION! Surface chaude.



Informations importantes.

BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas utiliser ce barbecue sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- En tout temps, le barbecue doit être sur une surface de niveau.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.
- Ne pas laisser les enfants grimper à l'intérieur ou sur le barbecue.
- Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder à la maintenance.
- Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et pour utilisation à l'extérieur seulement.

- N'utilisez pas la cheminée d'allumage à moins qu'elle soit placée sur une barbecue à niveau et que le barbecue soit placé sur une surface solide, à niveau et incombustible.
- Ne placez pas la cheminée d'allumage sur une surface combustible à moins que celle-ci soit complètement refroidie.
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence ni de briquettes auto-allumantes dans la cheminée d'allumage.
- Nous recommandons la cheminée d'allumage pour allumer des briquettes pour les barbecues au charbon de bois.
- Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.
- En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de

des surfaces chaudes.

- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du barbecue.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- Retirez le charbon et les cendres du barbecue et les stocker dans un récipient métallique incombustible rempli d'eau. Laissez reposer dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de l'éliminer.
- Pour éviter la formation de moisissures, laissez les orifices d'aération supérieurs et inférieurs légèrement ouverts lors d'un stockage prolongé.
- Pour éviter d'endommager la finition de votre barbecue, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou pour éteindre les briquettes.
- Fermez légèrement les orifices de ventilation de votre barbecue pour contrôler les flammes. Fermez complètement tous les orifices de ventilation et le couvercle pour éteindre les charbons/le feu.
- PRO NK22K: Maintenez toujours une distance minimale de 3' (0,914 m) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du barbecue.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES

la cheminée d'allumage.

- N'utilisez pas la cheminée d'allumage lorsqu'il y a de grands vents.
- Ne laissez pas la cheminée d'allumage en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la cheminée d'allumage pour d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage pour cuire des aliments.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez les briquettes chaudes de la cheminée d'allumage.

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

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

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



Utilisation

ALLUMER LE BARBECUE

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

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

Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air.

Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte). **REMARQUE :** Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Comment utiliser la Cheminée d'allumage

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



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

AVERTISSEMENT! De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson.



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

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

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

Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes.

Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.

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

CONSEIL DE PRO!

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

Fonctionnement des conduits de cheminée

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

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

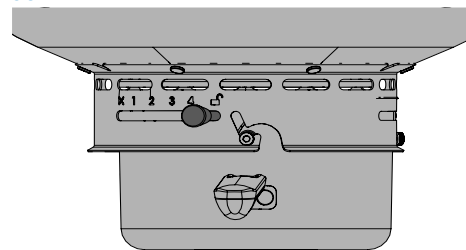
CONSEIL DE PRO!

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

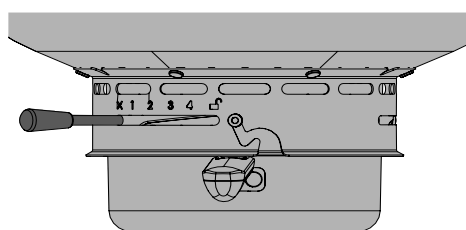
CONSEIL DE PRO!

Appliquer de l'huile végétale pour faciliter le fonctionnement de l'évent.

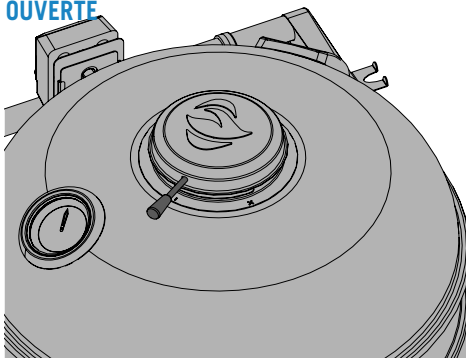
OUVERTE



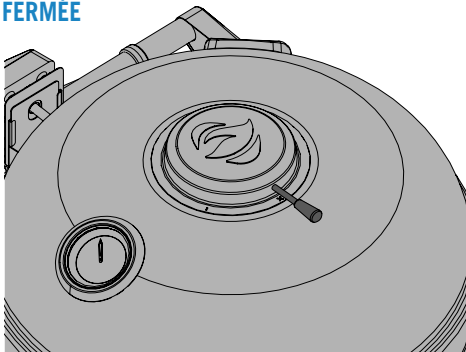
FERMÉE



OUVERTE



FERMÉE



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

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



INSTRUCTIONS DE CUISSON

Griller au charbon de bois

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

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

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

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

Usage du charbon de bois

Les recommandations concernant le charbon de bois sont approximatives.

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

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

PROTECTION



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

INFO UTILE



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

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

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

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



Utilisation du barbecue

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

CONSEIL DE PRO!

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

Cuisson directe

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

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

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

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

Cuisson indirecte

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

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

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.

Réglage de la hauteur de la grille

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

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

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

La partie centrale est destinée à la cuisson standard.

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

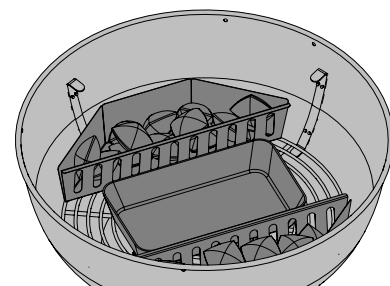
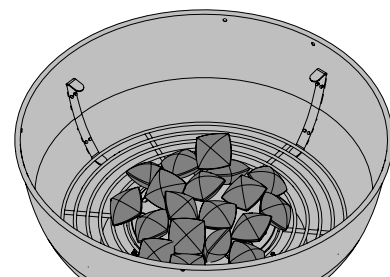
! ATTENTION ! Ne pas régler la grille de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.

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

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

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

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

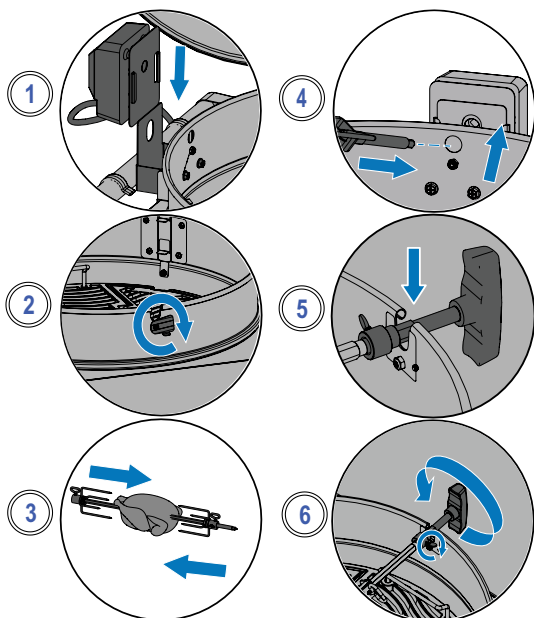


UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE ET DE LA RÔTISSOIRE

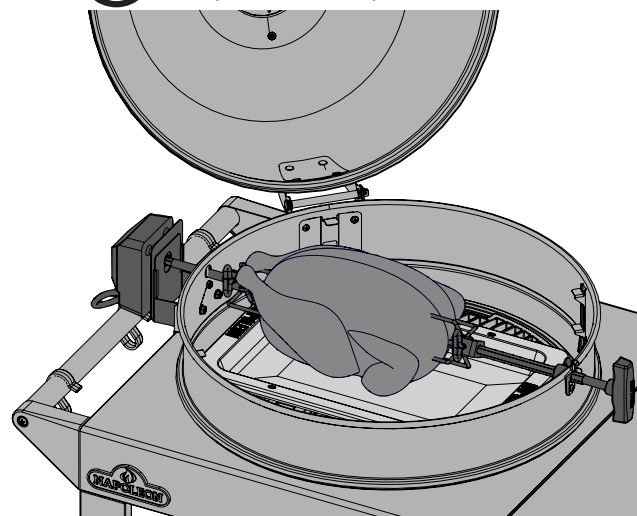
Assemblage de l'ensemble pour rôtissoire (si applicable)

REMARQUE : PRO22K CART, PRO22K et PRO18K uniquement.

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



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



Conseils d'utilisation de la rôtissoire:

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

Cuire plusieurs poulets à la fois

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

INFO UTILE



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

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

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



LES CONDITIONS D'UNE BONNE EXPÉRIENCE DE BARBECUE

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

☐ Lire le manuel d'utilisation

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

☐ Nettoyer le cendrier

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

☐ Allumage de charbon de bois

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

☐ Préchauffer et nettoyer les grilles

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

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

☐ Préparer les ustensiles

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

☐ Résister à la curiosité

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

☐ Laisser de la place

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

☐ Utiliser un thermomètre

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

CONSEIL DE PRO!



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

CONSEIL DE PRO!



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

HUILES RECOMMANDÉES



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

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

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

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

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

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



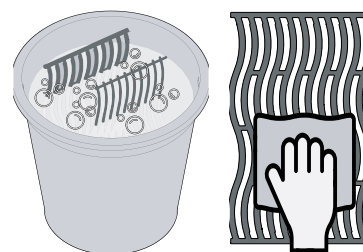
Guide des grillades au charbon de bois

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

Instructions de Nettoyage

Première utilisation

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

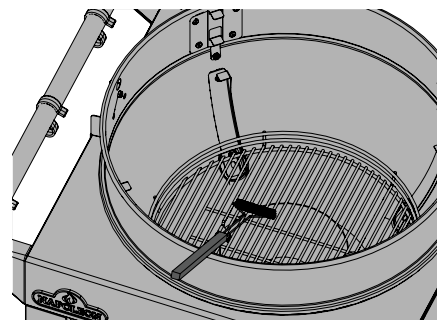


Grilles en fonte

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

Grilles en acier

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



À l'intérieur du barbecue

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

Élimination du charbon de bois et des cendres

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

- Assurez-vous que le charbon ou les cendres soient éteintes complètement avant de les enlever.
- Utiliser une spatule ou une pelle en métal pour retirer les braises et les cendres du barbecue.
- Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

BESOIN D'AIDE ?



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

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

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

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

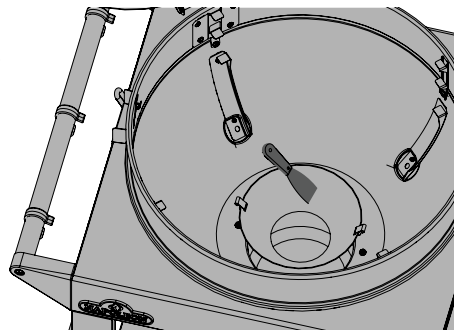
AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le barbecue soit froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant four sur les composants du barbecue. Ne mettez ni les grilles de cuisson ni aucun autre composant du barbecue dans un four auto-nettoyant. Nettoyer le barbecue dans un endroit où le produit de nettoyage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



Instructions de Maintenance

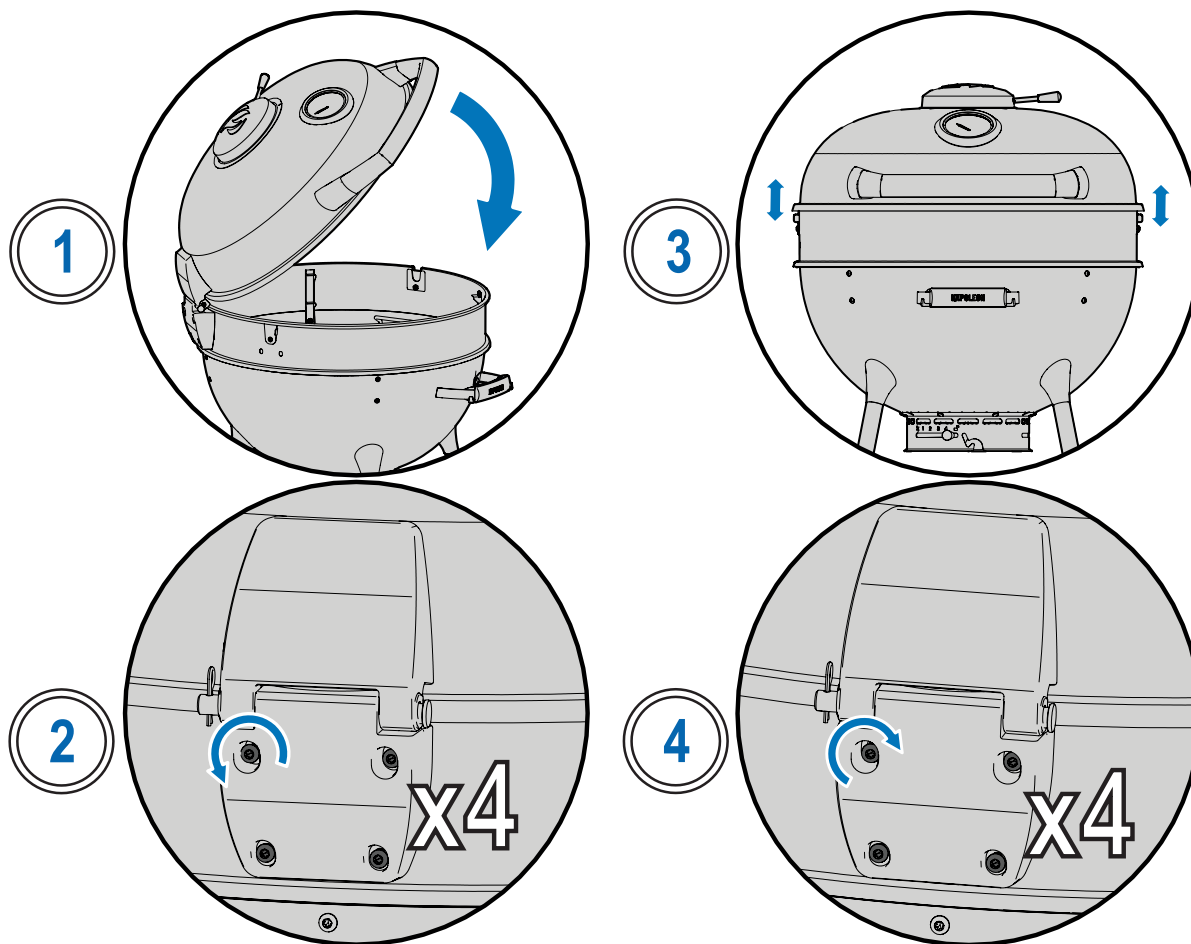
Bac à cendres

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



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

Réglage des charnières



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

Chariot en aluminium

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

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

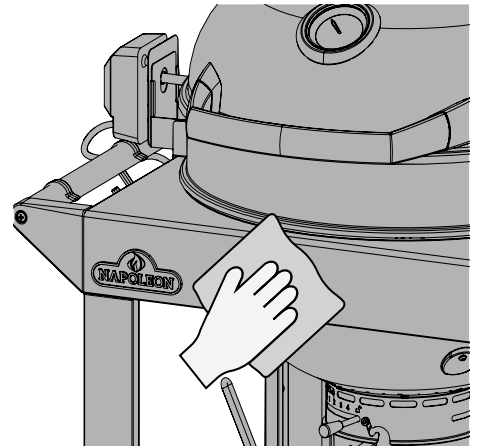
INOX ET ENVIRONNEMENT DIFFICILES

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

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède

Surface extérieure du barbecue

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



PROTECTION



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

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

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

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



Dépannage

Flambées de chaleur et chaleur inégale

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

Causes potentielles	Solution
Mauvais préchauffage	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise. (Environ 20 minutes).
Circulation d'air insuffisante.	Ouvrez les portes d'alimentation en air.
Quantité de briquettes insuffisantes.	Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.
Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.	Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les Instructions de Maintenance .

Peinture écaillée

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

Causes potentielles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les Instructions de Nettoyage .

BESOIN D'AIDE ?



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

INSCRIVEZ-VOUS VOTRE Barbecue !



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

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

Les détails de la présente garantie s'appliquent aux produits achetés après le 1er janvier 2022.

Veuillez consulter le manuel d'utilisation de votre barbecue Napoleon pour obtenir des informations détaillées sur votre garantie.



POUR LES BARBECUES KETTLE AU CHARBON DE BOIS ET LES FUMOIRS APOLLO® Garantie limitée de 10 ans sur les barbecue au charbon de bois et les fumoirs Napoleon

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

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

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

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

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

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

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

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

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

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

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

L'installation du barbecue à gaz doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.

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

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyeurs abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur

les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du barbecue à gaz.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.

De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre

Pays-Bas

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



HOUTSKOOL BARBECUE

Gebruiksaanwijzing

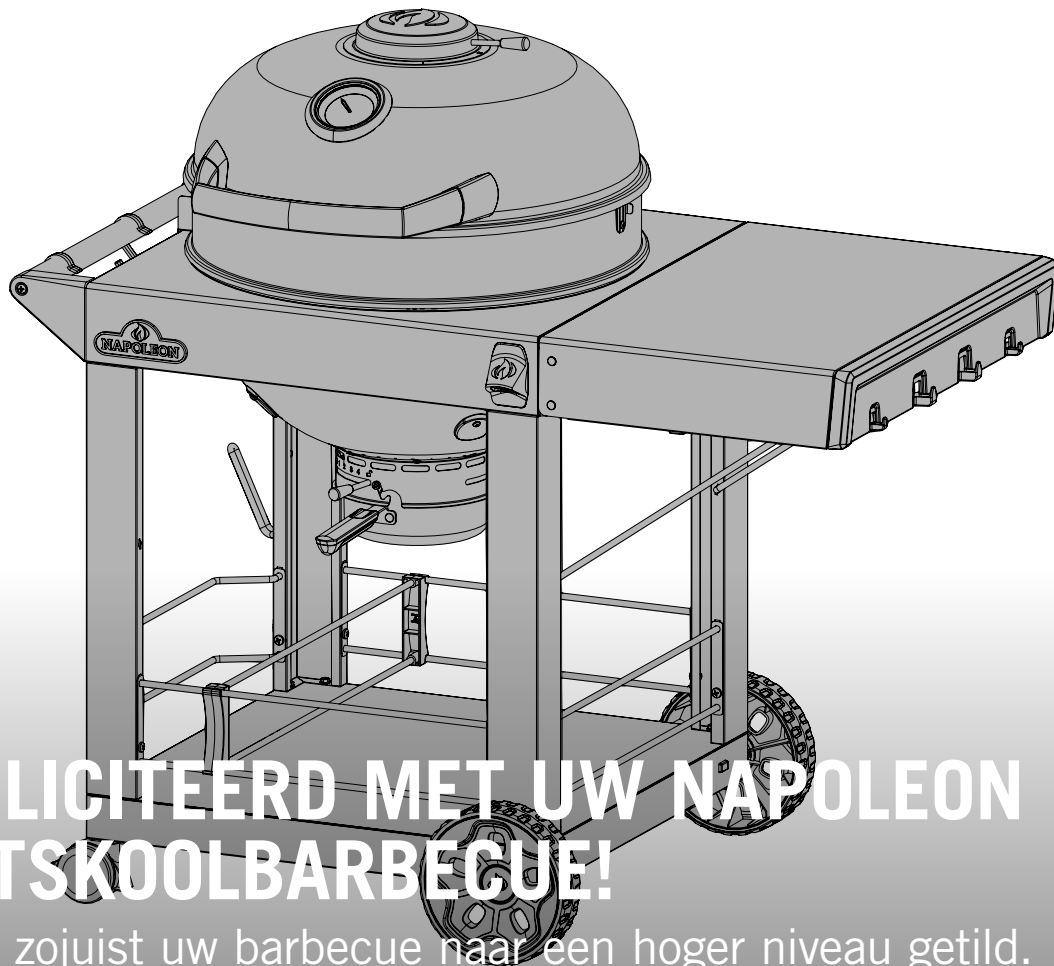
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

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

We willen uw feedback!

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

Serienummer toepassen



GEFELICITEERD MET UW NAPOLEON HOUTSKOOLBARBECUE!

U heeft zojuist uw barbecue naar een hoger niveau getild.

WIJ WILLEN DAT UW GRILLERVARING GEDENKWAARDIG EN VEILIG IS.

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

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

GEBRUIK BUITENSHUIS IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE.

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

GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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

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

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



Waarschuw volwassenen en kinderen voor het gevaar van hete oppervlaktetemperaturen.

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

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

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

Welkom bij Napoleon!

VEILIGHEID EERST



WAARSCHUWING Algemene informatie

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



WAARSCHUWING! Installatie en montage

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

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

Wijzig deze barbecue in geen geval.

WAARSCHUWING! Operatie



Lees deze hele gebruiksaanwijzing voordat u deze houtskoolbarbecue gebruikt.

Gebruik de barbecue NIET onder een brandbare constructie.

Volg de verlichtingsinstructies zorgvuldig op.

Niet binnenshuis gebruiken.

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

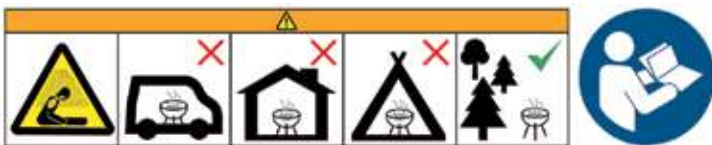
Deze barbecue zal zeer heet worden. Beweeg het niet tijdens het gebruik.



WAARSCHUWING! Opslag en onbruikbaarheid

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

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



INHOUD

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



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Alle functies

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

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

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

Drie hoogte-instellingen voor nauwkeurig en veelzijdig grillen.

RVS vortex systeem.

Stevige RVS constructie.

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

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

Zijplank met poedercoating en geïntegreerde gereedschapshaken.

Geïntegreerde flesopener.

Handige opbergruimte met schuifmechanisme.



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

Aanbevolen model: PRO22K-CART-3

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

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

Gietijzeren, scharnierende roosters met drie hoogte-instellingen.

RVS vortex systeem.

Verstelbaar scharnier van gegoten aluminium.

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

Stevig handvat, dient tevens als gereedschapshouder.

Zwart porseleinen deksel en basis.

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

Handige opbergplank voor zwaar gebruik.

Vier stevige, RVS poten met grote wielen.

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



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

Aanbevolen model: PRO22K-3

Aan de slag



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



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



Draag beschermende handschoenen.



Draag een veiligheidsbril.



LET OP! Heet oppervlak.



Belangrijke informatie

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

VEILIGE INSTRUCTIES VOOR HOUTSKOOLSTARTERS

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

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

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

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



Gebruiksaanwijzing

UW BARBECUE AANSTEKEN

Is het de allereerste keer? Burn-off uitvoeren

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

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

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

Hoe de houtskoolstarter te gebruiken

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



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

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



Bediening bodemventilatie en asopvangbak

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

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

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

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

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

GRILLEN PRO TIP!



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

Bediening van het bovenste beluchtingssysteem

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

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

GRILLEN PRO TIP!



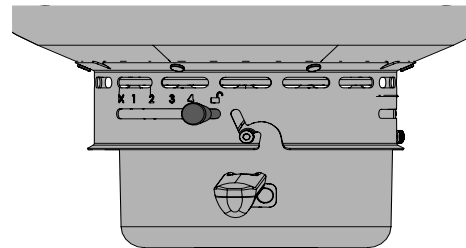
U kunt de temperatuur het beste regelen met de verschillende standen op het onderste ventiel. De bovenste ontlufter moet volledig open of volledig gesloten zijn.

GRILLEN PRO TIP!

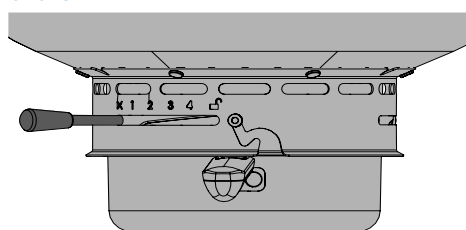


Apply vegetable oil for smooth vent operation.

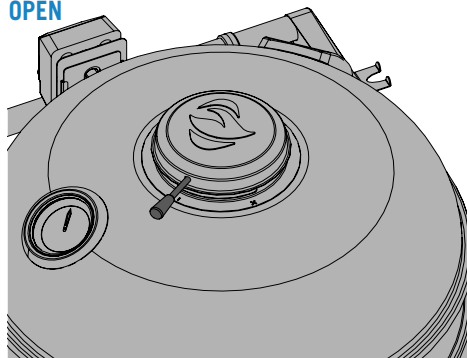
OPEN



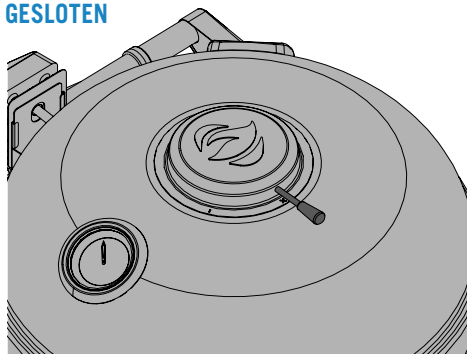
GESLOTEN



OPEN



GESLOTEN



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

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



BARBECUE INSTRUCTIES

Grillen met houtskool

Houtskool is de traditionele manier van grillen die fantastische smaken oplevert. De gloeiende briketten geven infrarode energie af aan het voedsel dat wordt gegrild, waardoor het nauwelijks uitdroogt. Alle sappen en oliën die uit het voedsel ontsnappen druppelen op de houtskool en verdampen tot rook, waardoor het voedsel zijn heerlijke gegrilde smaak krijgt. De houtskoolbarbecue van Napoleon produceert verschroeide hitte voor sappigere, lekkerdere steaks, hamburgers en ander vlees. Voor griltijden en tips raadpleegt u de **“Houtskool grillen gids” op pagina 53**. Als algemene regel geldt: gebruik ongeveer 50 briketten om 1 kg vlees te bereiden, of 100 briketten om 2 kg vlees te bereiden. Als u langer dan 30 tot 40 minuten grill, moeten extra briketten aan het vuur worden toegevoegd. Bij koud weer heeft u meer briketten nodig om de ideale kooktemperatuur te bereiken. Voor langere griltijden is extra houtskool nodig. Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool aan de barbecue. Vlammen kunnen opblaaien wanneer kolen in contact komen met verse lucht. Ga op een veilige afstand staan en gebruik een hittebestendige kooktang met lange steel om de houtskoolbriketten toe te voegen. Extra rooksmaak kan worden verkregen door rookchips toe te voegen, die in verschillende smaken verkrijgbaar zijn via uw Napoleon-dealer.

Houtskool gebruik

De aanbevelingen voor houtskool zijn bij benadering.

Voor langere griltijden is extra houtskool nodig.

VEILIGHEID VOOROP

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

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

WIST JE DAT?

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

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

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

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

De barbecue gebruiken

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

GRILLEN PRO TIP!

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



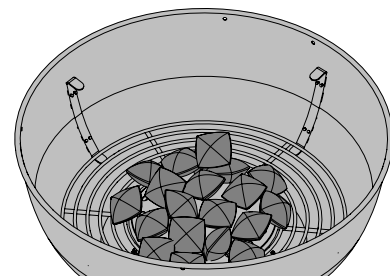
Direct grillen

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

Plaats het voedsel op de roosters direct boven het vuur.

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

Verlaag de grilltemperatuur om de bereiding naar wens te beëindigen.

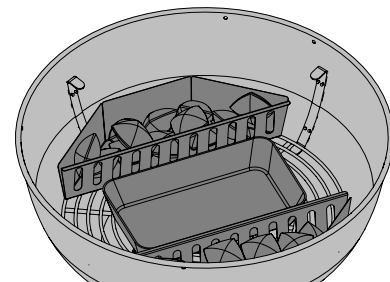


Indirect grillen

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

Plaats het voedsel op het rooster waar geen vlam is.

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



Roosterhoogte

Opmerking: Alleen PRO22K en PRO18K.

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

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

Het midden voor standaard grillen.

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



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

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

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

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

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

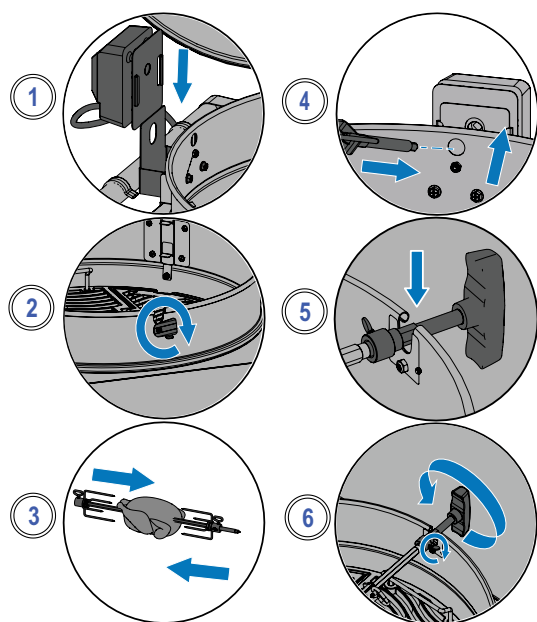


HOE HET DRAAISPIT TE GEBRUIKEN

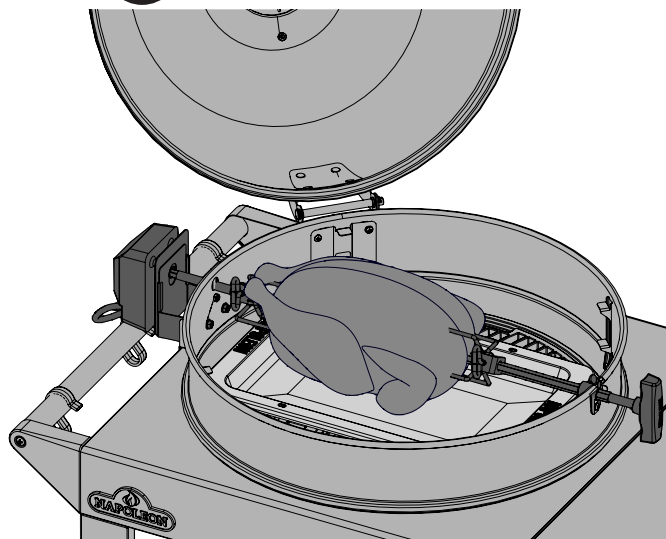
Uw draaispit-kit monteren (indien aanwezig)

Opmerking: Alleen PRO22K en PRO18K.

1. Installeer de draaispitmotor aan de zijkant van de barbecue met behulp van de montagebeugel(s). Zodra de beugel aan de barbecue is bevestigd, schuift u de draaispitmotor op de beugel.
2. Schuif de eerste draaispitvork net voorbij het midden van het spit en draai hem vast. Rijg het vlees aan het spit en duw het vlees in de vork. Schuif de tweede draaispitvork op het andere uiteinde van het spit en duw de vork in het vlees tot hij vastzit. Draai de vork vast en schuif het contragewicht op het spit.
3. Steek het spit voorzichtig door de opening van de onderste schaal en in de draaispitmotor. Leg de andere kant over de hangers. De zware kant van het vlees zal van nature naar beneden hangen, dus pas het contragewicht dienovereenkomstig aan om de lading in evenwicht te brengen. Draai het contragewicht vast met de arm naar boven.
4. Schuif de eindring op het spit tot hij voorbij de binnenkant van de kap is. Dit beveiligt de zijwaartse beweging van het spit.
5. Draai de eindring en de hendel van het draaispit vast. Plaats een metalen schaal onder het vlees om vocht op te vangen.



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



Tips over het gebruik van het draaispit:

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

Hoe grill je meerdere kippen

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

WIST JE DAT?



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

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

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



DE CHECKLIST VOOR BARBECUEVARING

Raadpleeg deze lijst elke keer dat u grilt

- ☐ Lees de gebruikershandleiding

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

- ☐ Asopvangbak reinigen

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

- ☐ Houtskool aansteken

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

- ☐ Voorverwarmen en reinigen van roosters

Bestrijk het hele oppervlak van de roosters met plantaardige olie en NIET met gezouten vet zoals boter of margarine. Verwarm je barbecue voor om overtollige resten te verbranden. Maak de roosters schoon met een grillborstel met messing borstelharen. Zie **“Reinigingsinstructies”** op **page 54** **OPMERKING:** RVS roosters zijn duurzaam en corrosiebestendig en vereisen minder kruiden en onderhoud dan gietijzeren roosters.

- ☐ Voorbereidingsruimte

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

- ☐ Niet gluren en één keer omdraaien

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

- ☐ Ruimte laten

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

- ☐ Gebruik een thermometer

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

GRILLEN PRO TIP!



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

GRILLEN PRO TIP!



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

OLIE EN VET SUGGESTIE!



- Druivenpitolie
- Zonnebloemolie
- Sojaolie
- Extra vergine olijfolie
- Canola olie

Indien niet beschikbaar, kies dan een olie of vet met een hoog rookpunt. Gebruik geen gezouten vetten zoals boter of margarine.

HOE BEHANDEL JE GIETIJZEREN ROOSTERS

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

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



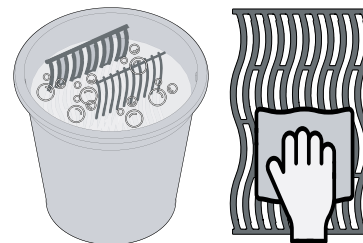
Houtskool grillen gids

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

Reinigingsinstructies

Eerste gebruik

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

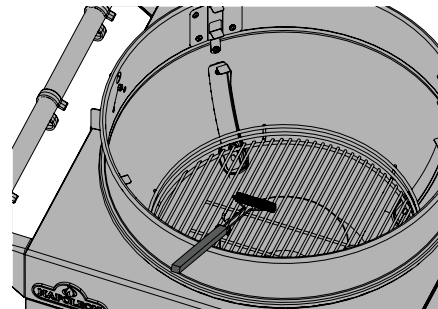


Gietijzeren roosters

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

RVS roosters

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



Binnenkant van de barbecue

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

Verwijdering van houtskool en as

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

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

WE WILLEN HELPEN!

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

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

WAARSCHUWING! Opgehoopt vet is brandgevaarlijk.

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

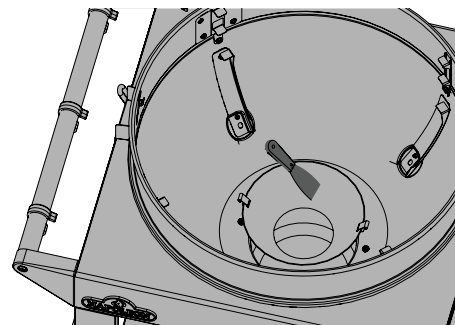
WAARSCHUWING! Zorg dat de barbecue is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt. Gebruik geen ovenreiniger om de barbecue te reinigen. Leg de grillroosters of andere delen van de barbecue niet in een zelfreinigende oven om te reinigen. Reinig de barbecue op een plaats waar de reinigungsoplossing geen schade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



Onderhoudsinstructies

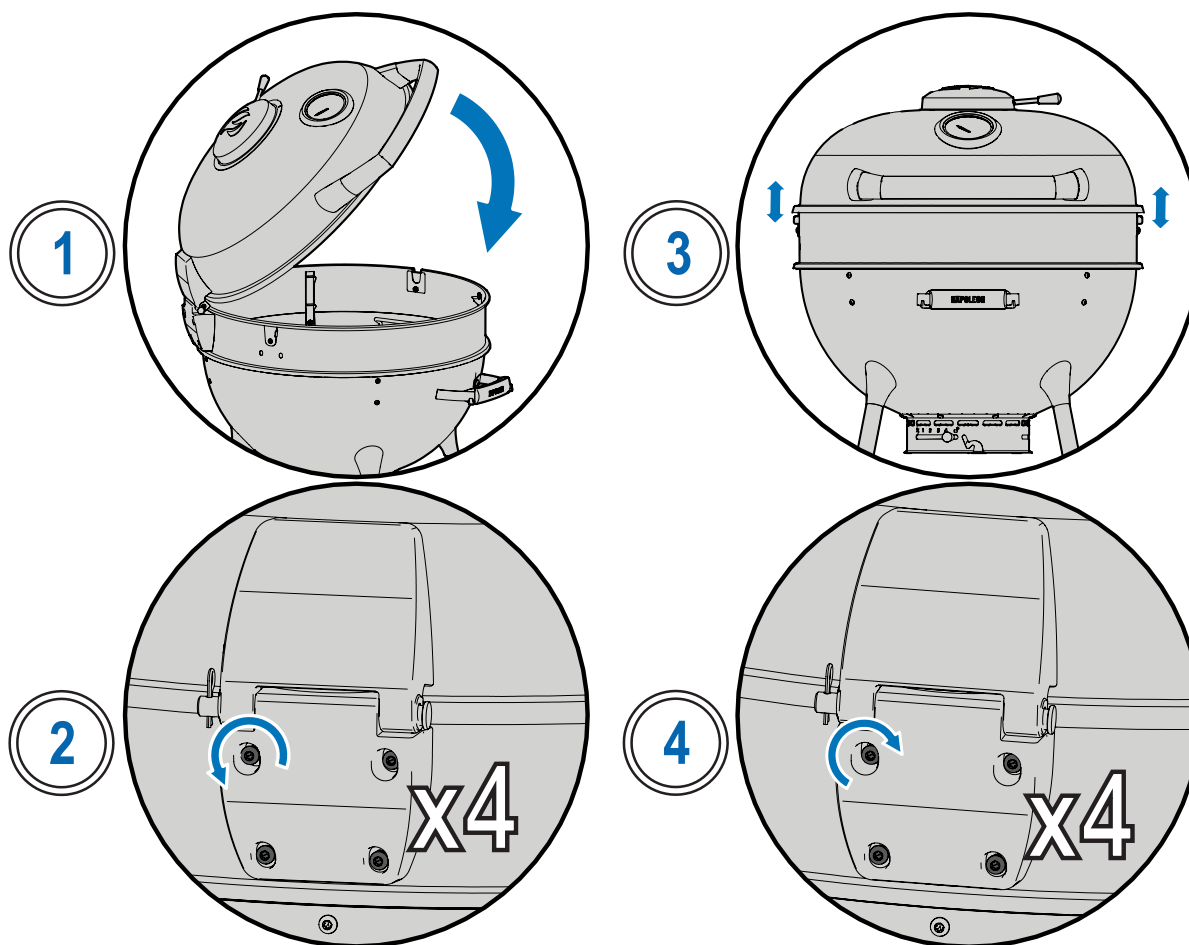
Aslade

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



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

Scharnier aanpassing



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

Giet-aluminium delen

Schoonmaken met warm zeepwater.

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

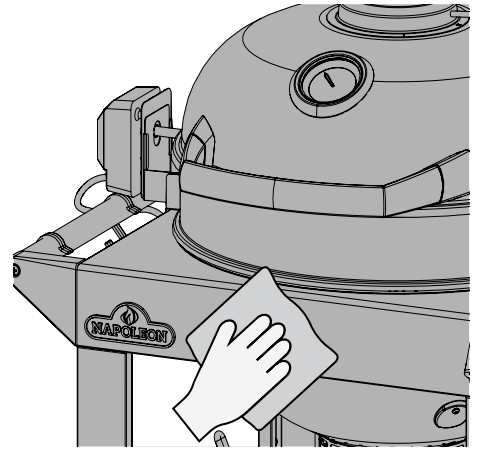
RVS IN RUWE OMGEVINGEN

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

Schoonmaken met warm zeepwater.

Buitenkant grilloppervlak

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



VEILIGHEID VOOROP!



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

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

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

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



Problemen oplossen

Vlammen en ongelijke hitte

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

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

Afbladderende verf

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

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

WE WILLEN HELPEN!



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

PRODUCTGARANTIE NAPOLEON

De details van deze garantie zijn van toepassing op producten die na 1 januari 2022 gekocht zijn.

Raadpleeg de gebruikershandleiding van uw Napoleon-grill voor gedetailleerde informatie over uw garantie.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIEVOORWAARDEN EN -BEPERKINGEN

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

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

De gasgrill moet worden geïnstalleerd door een gediplomeerde, erkende servicemonteur of aannemer. De installatie moet worden uitgevoerd volgens de bij het product geleverde installatie-instructies, alsmede alle lokale en nationale bouw- en brandverordeningen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbranden,

blootstelling aan bepaalde omgevingen, ongevallen, wijzigingen, misbruik of nalatigheid. De installatie van extra onderdelen van andere fabrikanten doet deze garantie vervallen. De verkleuring van kunststof onderdelen door het gebruik van chemische reinigingsproducten of blootstelling aan zonlicht wordt niet gedekt door deze garantie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor verzendkosten, arbeidskosten of uitvoerrechten.

GARANTIEVERLENER:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



HOLZKOHLEGRILL

Benutzerhandbuch

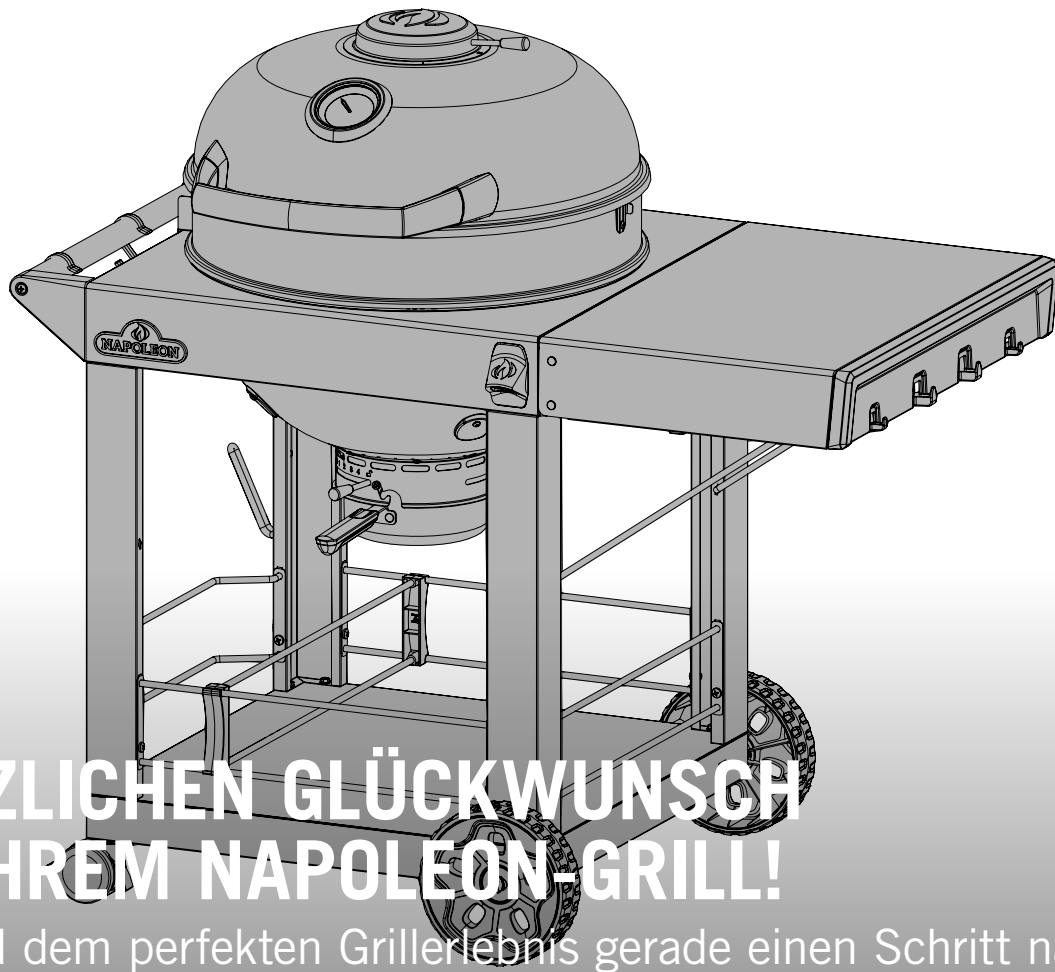
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

Die in diesem Handbuch abgebildeten Grills können vom erworbenen Modell abweichen

Sagen Sie uns Ihre Meinung!

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

Seriennummer einfügen



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM NAPOLEON-GRILL!

Sie sind dem perfekten Grillerlebnis gerade einen Schritt näher

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

Wir möchten, dass Ihr Grillerlebnis unvergesslich und sicher wird.

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

NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

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

GEFAHR!

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



ACHTUNG!

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

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

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



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

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

Willkommen bei Napoleon!

SICHER IST SICHER

ACHTUNG! Allgemeine Informationen

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

ACHTUNG! Aufbau und Montage

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

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

Nehmen Sie unter keinen Umständen Umbauten am Grill vor.



ACHTUNG! Betrieb

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Grills vollständig durch.

Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur betreiben.

Befolgen Sie sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.

Nicht in Innenräumen verwenden.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

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



ACHTUNG! Lagerung und Nichtgebrauch

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

Den Zündflüssigkeitsbehälter nach Verwendung verschließen und während des Anzündens und Betriebs mindestens 7,6 m vom Grill entfernt aufbewahren.



INHALT

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



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

Vollständige Systemfunktionen

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

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

Solide Konstruktion aus rostfreiem Stahl.

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

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

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

Drei Höheneinstellungen für präzises, vielseitiges Kochen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Pulverbeschichtetes klappbares Seitenregal mit integrierten Werkzeughaken

Integrierter Flaschenöffner in der Nähe des Grillvorgangs.

Praktischer Stauraum mit verschiebbarer Trennwand.



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

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

Ergonomischer Scharnierdeckel für eine sichere Bedienung über die gesamte Kochfläche.

Gusseiserne klappbare Grilloste mit drei Höheneinstellungen.

Wärmeverteiler aus rostfreiem Stahl.

Verstellbares Scharnier aus Aluminiumguss.

Rotisserie-geeigneter Edelstahlring mit mehrstufigen Bratrosthöhen.

Stabiler Handgriff, der auch als Werkzeughalter dient.

Deckel und Schüssel aus schwerem schwarzem Porzellan-Emaille.

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

Bequeme Ablagefläche.

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



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

Vorbereitung



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



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



Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Tragen Sie eine Schutzbrille.



VORSICHT! Heiße Oberfläche.



Wichtige Informationen.

WEITERE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

- Den Grill nur im Freien an einem gut belüfteten Ort lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Wintergarten, Gartenpavillon oder anderen geschlossenen Bereichen/Räumen benutzen.
- Den Grill nicht unter baulichen Strukturen, z. B. Dächer, überdachte Stellplätze, Markisen oder Dachvorsprüngen, aufstellen oder betreiben.
- Der Grill sollte stets auf einem ebenen Untergrund aufgestellt oder gelagert werden.
- Kohle niemals bei geschlossenem Deckel zünden.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden der Holzkohle nicht über den Grill.
- Deckel während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten.
- Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Führen Sie Wartungen nur am abgekühlten Grill durch.
- Den Grill vor dem Anfassen stets vollständig abkühlen lassen.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Während des Grillbetriebs muss der Asche-/Fett-Auffangbehälter eingesetzt sein.
- Asche- und Fett-Auffangbehälter regelmäßig reinigen, um Fettsammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Verbliebene Kohle und Asche aus dem Grill entfernen und in einem nicht brennbaren Metallbehälter lagern. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, sollten Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze leicht geöffnet lassen, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern.
- Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.
- Schließen Sie die Lüftungsschlitze Ihres Grills leicht, um das Aufflammen zu verhindern. Schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel vollständig, um die Kohle/das Feuer zu löschen.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 0,914 m (3') zu brennbaren Materialien an der Rückseite und den Seiten des Grills ein.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN HOLZKOHLENGRILLSTARTER

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

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

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

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



ZÜNDEN DES GRILLS

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

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

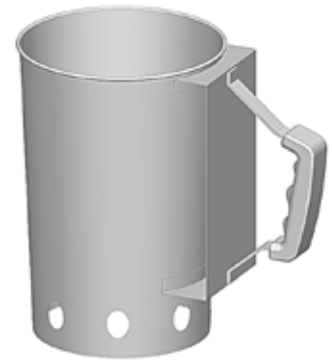
Zum Anzünden entweder den Holzkohle-Anzündkamin (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillanzünder oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen.

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

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

So verwenden Sie den Holzkohlengrillstarter

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



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

WARNUNG! Sie können flüssigen Grillanzünder verwenden, aber dies ist nicht die empfohlene Methode zum Anzünden von Holzkohle oder Grillbriketts. Flüssiger Grillanzünder kann schwierig in der Handhabung sein und kann zu einem chemischen Geschmack des Grillguts führen, wenn er vor der Speisenzubereitung nicht vollständig abgebrannt wird.



Bedienung der unteren Entlüftung und des Aschekübels

Wenn der Grill mit geschlossenem Deckel betrieben wird, sollten die Lüftungsschlitze normalerweise vollständig geöffnet sein, um ausreichende Belüftung des Grills zu gewährleisten. Luftzufuhr erhöht die Brenntemperatur der Kohle.

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

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

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

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

TIPP FÜR GRILLPROFIS

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

Bedienung der Schornsteinabzüge

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

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

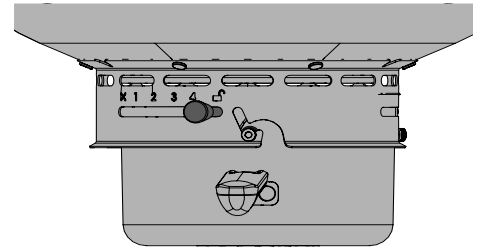
TIPP FÜR GRILLPROFIS

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

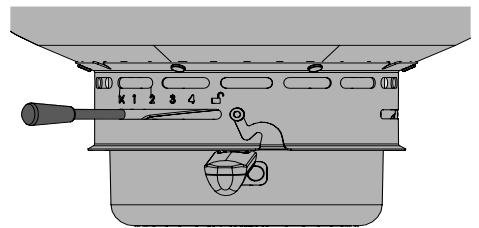
TIPP FÜR GRILLPROFIS

Tragen Sie Pflanzenöl auf, damit die Entlüftung reibungslos funktioniert.

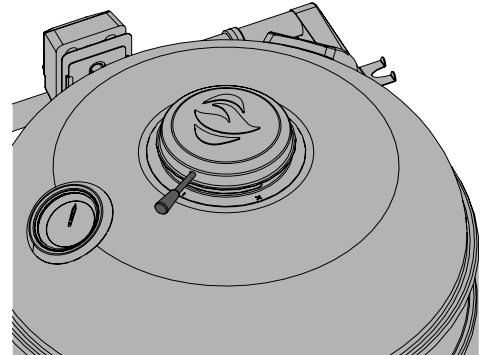
OFFEN



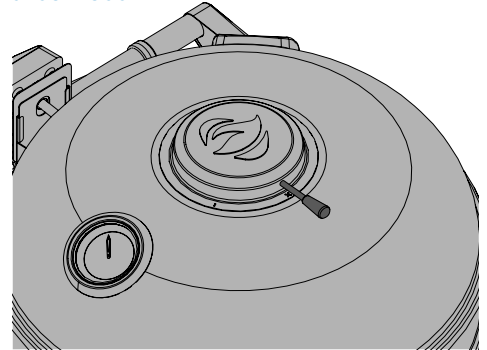
GESCHLOSSEN



OFFEN



GESCHLOSSEN



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

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



GRILLANLEITUNG

Grillen mit Holzkohle

Holzkohle/Grillbriketts sind die traditionelle Art des Garens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, das Grillgut wird hierbei kaum ausgetrocknet. Austretende Fleischsäfte oder Öle tropfen auf die Holzkohle und werden zu Rauch verdampft, der Grillgerichten den typischen, köstlichen Grillgeschmack verleiht. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Holzkohlegrills von Napoleon extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt sind für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten. Grillzeiten und Zubereitungstipps finden Sie in der „**Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle**“ on page 73“.

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

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

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

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

SICHER IST SICHER!



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

WUSSTEN SIE DAS?



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

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

WARNUNG! Nach dem Anzünden niemals zusätzlichen flüssigen Grillanzünder auf den Grill gießen. Den Behälter mindestens 8 m vom Grill entfernt aufbewahren, wenn der Grill in Betrieb ist. Sobald die Holzkohle gezündet ist, ist kein weiterer flüssiger Grillanzünder erforderlich.

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



Verwendung von Holzkohle

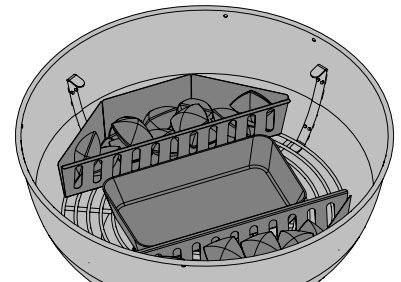
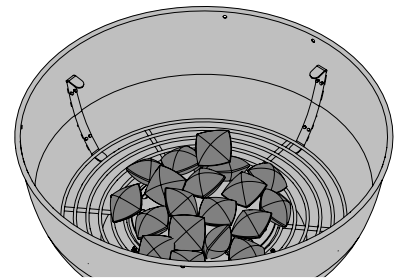
Die Empfehlungen für Holzkohle sind Richtwerte.
Längere Garzeiten erfordern zusätzliche Holzkohle.

Verwendung des Grills

- Der Grill sollte vor der Verwendung vorgeheizt werden. Hierzu bei geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten betreiben.
- Die Holzkohle ist grillfertig, wenn sie leicht mit grauer Asche überzogen ist.
- Gerichte, die nur kurze Grillzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offenem Deckel gegrillt werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Hierdurch können Grillzeiten reduziert werden und Grillgut wird gleichmäßiger gegart.
HINWEIS: Um den Wärmeverlust bei der Überprüfung der Temperatur der Speisen zu minimieren, verwenden Sie die Temperaturfühler an der Seite des Geräts.
- Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden.
- Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleischsorten kann es zu Aufflammen kommen. Das Fett etwas abtrimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern.
- Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren (Lüftungsschlitze weiter schließen). Lassen Sie den Deckel offen, bis das Aufflammen unter Kontrolle ist.

TIPP FÜR GRILLPROFIS

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



Direktes Grillen

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

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

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

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

Indirektes Grillen

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

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

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

Einstellen der Grillrosthöhe

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

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

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

Der mittlere Bereich ist für das normale Grillen vorgesehen.

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



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

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

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

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

WARNUNG! Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill lassen.



VERWENDUNG MIT DREHSPIESS

Montage des Drehspieß-Kits (falls ausgestattet)

Hinweis: Nur PRO22K und PRO18K.

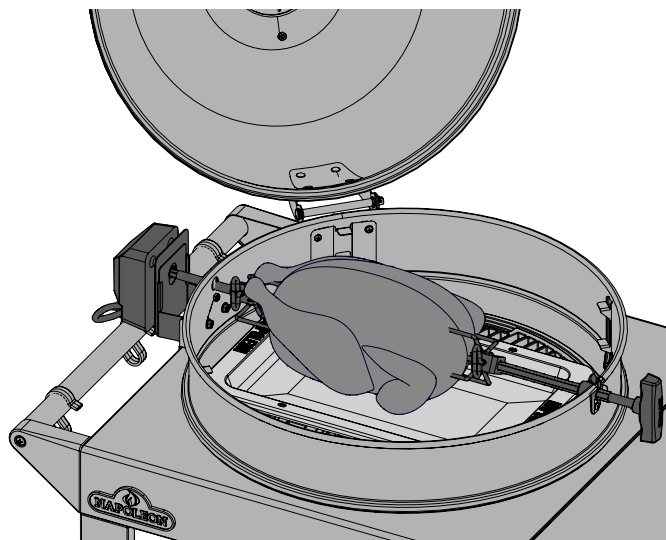
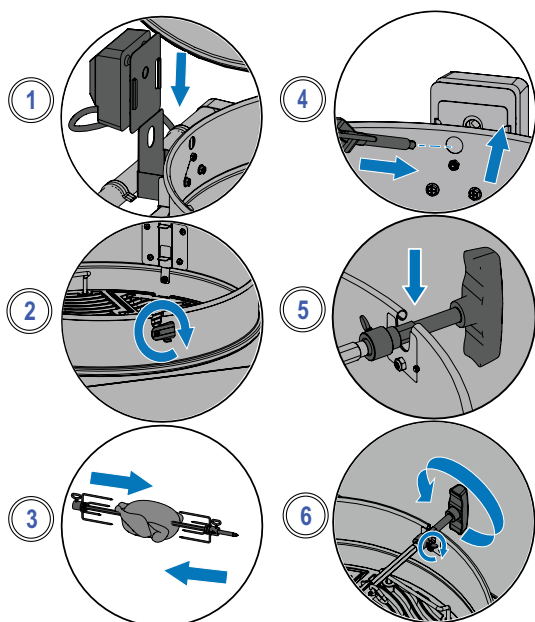
1. Befestigen Sie den Drehspießmotor mit Hilfe der Montagehalterung(en) an der Seite des Grills. Nachdem die Halterung am Grill angebracht wurde, schieben Sie den Drehspießmotor darauf.
2. Schieben Sie die erste Drehspießgabel etwas über die Mitte des Spießstabs und befestigen Sie sie dort. Stecken Sie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

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

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



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



Tipps zur Verwendung des Drehspießes:

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

So grillen Sie mehrere Hähnchen

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

WUSSTEN SIE DAS?



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

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

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



DIE GRILLERLEBNIS-CHECKLISTE

Halten Sie sich beim Grillen stets an diese Liste

☐ Benutzerhandbuch lesen

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

☐ Aschebehälter reinigen

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

☐ Anzünden von Holzkohle

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

☐ Vorheizen und Grillroste reinigen

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

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

☐ Bereich vorbereiten

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

☐ Nicht nachsehen und nur einmal wenden

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

☐ Abstand lassen

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

☐ Thermometer verwenden

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

TIPP FÜR GRILLPROFIS



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

TIPP FÜR GRILLPROFIS



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

EMPFOHLENE ÖLE UND FETTE



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

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

GRILLROSTE AUS GUSSEISEN EINBRENNEN

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

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

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



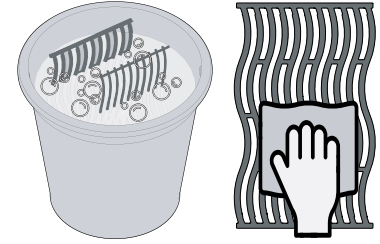
Leitfaden zum Grillen mit Holzkohle

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

Reinigungsanleitung

Erstmalige Nutzung

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

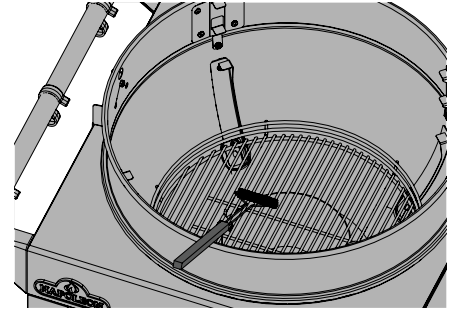


Gussgrillroste

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

Grillroste aus Stahl

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



Innenseite des Grills

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

Entsorgen von Holzkohle und Asche

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

- Vergewissern Sie sich, dass Kohle und Asche vollständig gelöscht sind, bevor Sie sie entfernen.
- Verwenden Sie einen Metallspatel oder eine Schaufel, um Kohlen und Asche vom Grill zu entfernen.
- Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter geben und vollständig mit Wasser übergießen. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



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

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

WARNUNG! Fettansammlungen können zu Bränden führen.

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

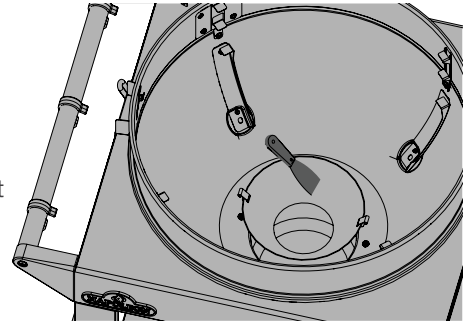
WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist. Keinen Ofenreiniger für die Reinigung des Grills oder Teilen des Grills verwenden. Keinen selbstreinigenden Ofen verwenden, um Grillroste oder andere Teile des Grills zu reinigen. Grill an einer Stelle reinigen, wo die Reinigungslösung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



Wartungsanleitung

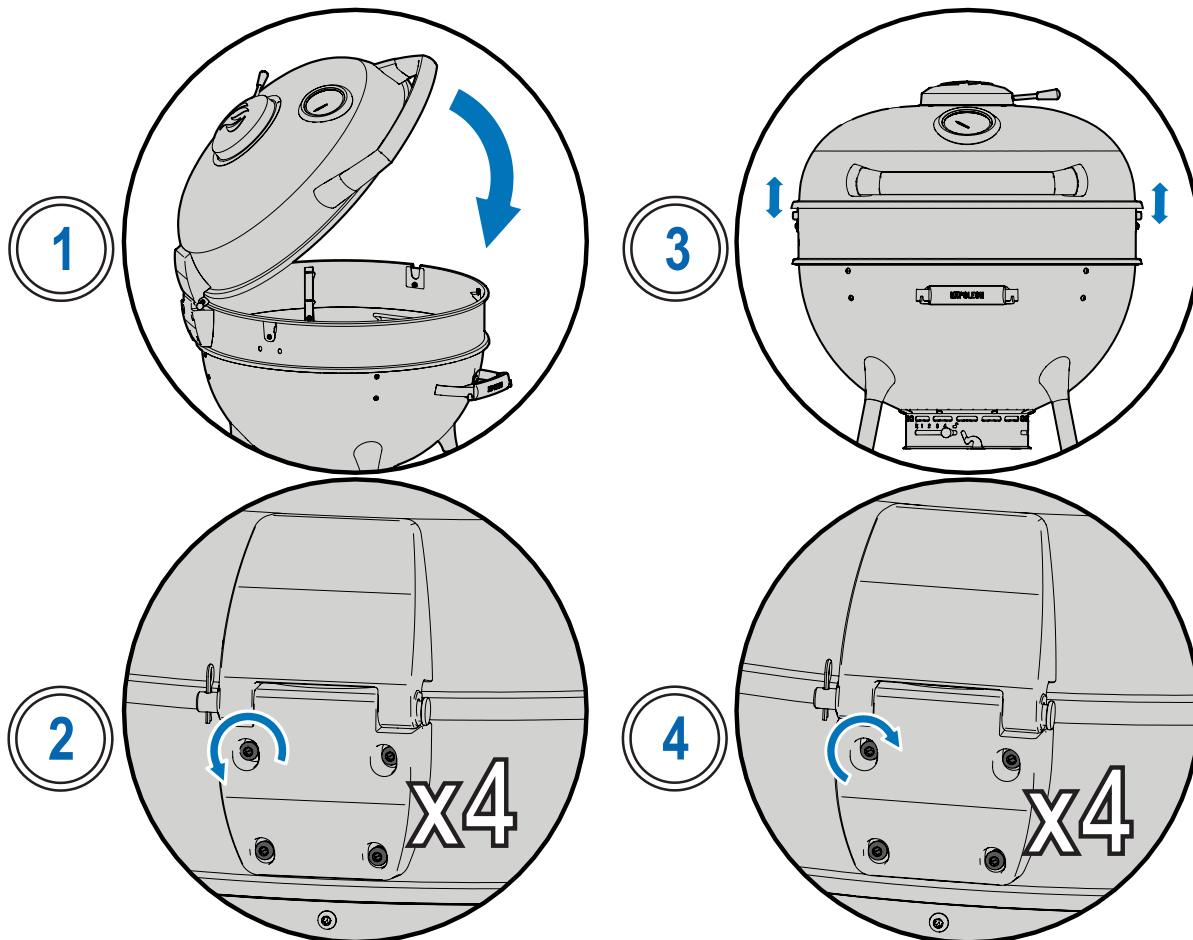
Aschebehälter

- Asche, Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Aschenbehälter/die Auffangschale unterhalb des Holzkohlengrills und werden dort gesammelt. Zur einfacheren Reinigung die Auffangschale herausziehen.
- Die Auffangschale nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann.
- Der Aschebehälter sollte mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber ausgekratzt werden. Bürsten Sie alle Rückstände in einen nicht brennbaren Metallbehälter.
- Aschenbehälter/Auffangschale mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen.
- Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



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

Einstellung der Scharniere



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

Aluminiumgussteile

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

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

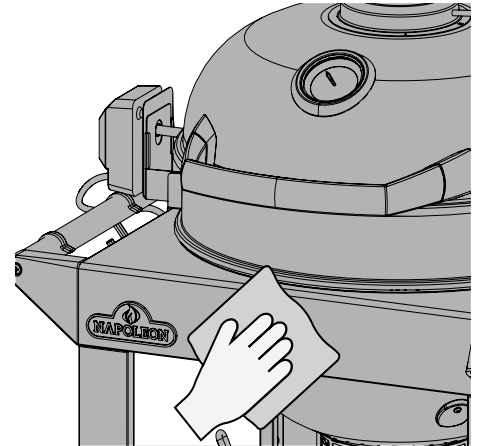
EDELSTAHL IN BESONDEREN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN

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

Mit warmer Seifenlauge reinigen.

Äußere Grillflächen

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



SICHER IST SICHER!



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

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

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

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



Fehlerbehebung

Aufflammen und ungleichmäßige Hitze

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

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

Abblätternde Farbe

- Die Farbe in Deckel oder Haube scheint abzublättern.

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

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**



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

PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG VON NAPOLEON

Diese Garantieinformationen gelten für Produkte, die nach dem 1. Januar 2022 gekauft wurden.

Die genauen Gewährleistungsinformationen finden Sie in Ihrem Handbuch von Napoleon Grills.



FÜR DIE HOLZKOHLE-KUGELGRILL-SERIE UND APOLLO® SMOKER

10 Jahre eingeschränkte Garantie der Napoleon-Holzkohlegrills und Smoker

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

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

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

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

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

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

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

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

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

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

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

Der Gasgrill muss von einem lizenzierten, autorisierten Servicetechniker oder Vertragspartner installiert werden. Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

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

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie. Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht sind in dieser Garantie nicht abgedeckt.

Von dieser Garantie sind ferner ausgenommen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden.

Sollte sich der Zustand eines Teils innerhalb der Garantiefrist so sehr verschlechtern (Durchrosten oder Durchbrennen), dass es nicht mehr funktionstüchtig ist, wird dem Kunden ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

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

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

Ungeachtet der in dieser der vorliegenden Garantie (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Jahre eingeschränkte Garantie, 10 Jahre eingeschränkte Garantie, 3 Jahre eingeschränkte Garantie) enthaltenen Bestimmungen entspricht die Haftung von NAPOLEON gemäß dieser Garantie dem oben Dargelegten und erstreckt sich in keinem Fall auf etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

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

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

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

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

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

NAPOLEON übernimmt keine Transport- und Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle.

GARANTIEGEBER:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com



PARRILLAS DE CARBÓN

Manual de usuario

PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 Y
PRO18K-LEG-3, NK22K-LEG-3 Y NK18K-LEG-3
COSPRO22K-LEG-3-C

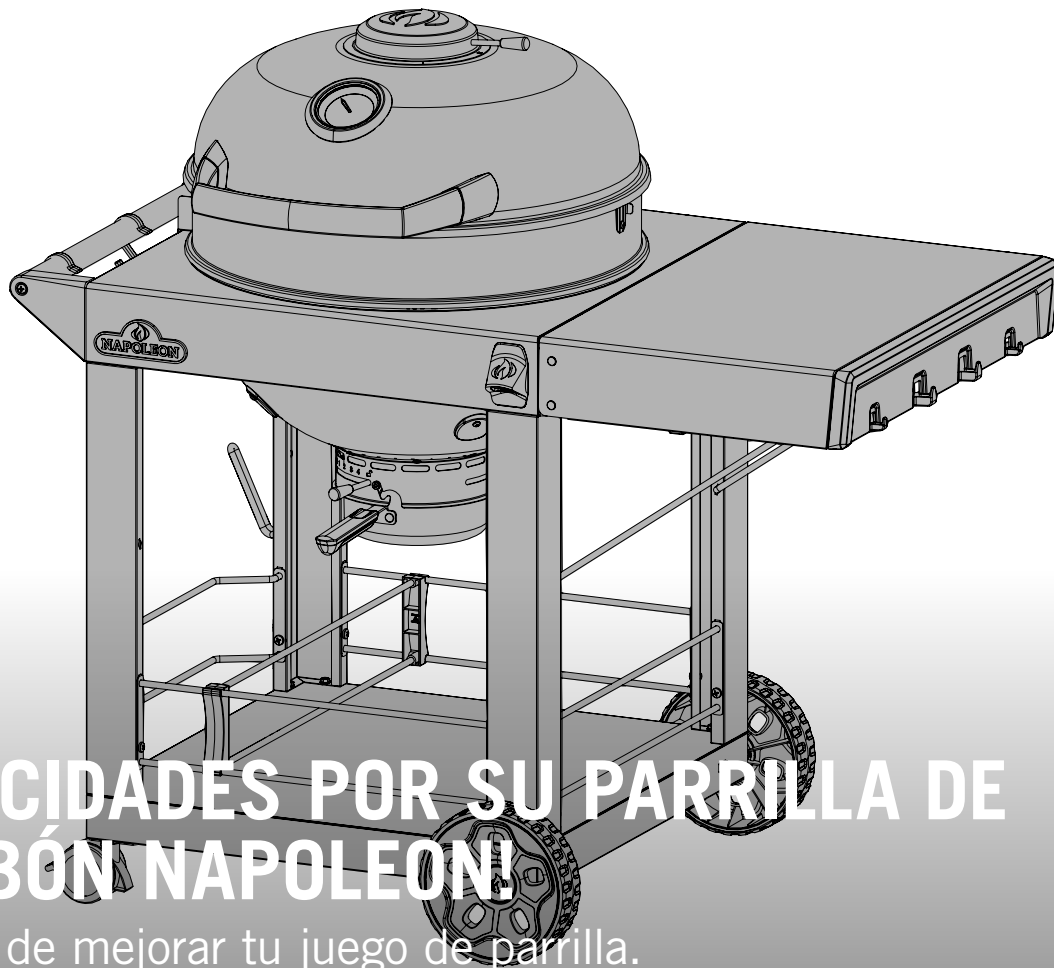
Las parrillas ilustradas en este manual pueden
diferir del modelo adquirido.

¡Queremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña

★★★★★ y registrar su parrilla.

Aplicar número de serie



¡FELICIDADES POR SU PARRILLA DE CARBÓN NAPOLEON!

Acabas de mejorar tu juego de parrilla.

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

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

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

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

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

¡PELIGRO!

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



ADVERTENCIA

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

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

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



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

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

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

LA SEGURIDAD ANTE TODO



ADVERTENCIA Información general

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



¡AVISO! Instalación y montaje

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

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

No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia.

¡AVISO! Operación



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

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

Siga atentamente las instrucciones de iluminación.

No utilizar en interiores.

Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos.

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



¡AVISO! Almacenamiento y desuso

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

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



CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	75
La seguridad ante todo	
Características completas del sistema	76
Cómo empezar	78
Prácticas operativas seguras adicionales	
Prácticas de funcionamiento seguro para encender el carbón	
Operación	79
Encender la parrilla	
Instrucciones para asar	
Cómo utilizar el asador	
Lista de comprobación de la experiencia de asar a la parrilla	
Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido	
Guía de la parrilla de carbón	85
Instrucciones de limpieza	86
Instrucciones de mantenimiento	87
Solución de problemas	89
Garantía	90



1-866-820-8686
+31 345 588655



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



www.napoleon.com

Características completas del sistema

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

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

Sólida construcción de acero inoxidable.

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

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

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

Tres ajustes de altura para una cocción versátil y precisa.

Difusor de calor de acero inoxidable.

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

Abrebotellas integrado cerca de la zona de parrilla.

Práctica zona de almacenamiento con separador deslizante.



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

Modelo destacado: PRO22K-CART-3

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

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

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

Difusor de calor de acero inoxidable.

Bisagra ajustable de aluminio fundido.

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

Mango robusto, sirve también de portaherramientas.

Tapa y cuenco de porcelana negra de gran espesor.

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

Práctico estante de almacenamiento de grueso calibre.

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

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



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

Modelo destacado: PRO22K-3

Cómo empezar



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



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



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡ATENCIÓN! Superficie caliente.



Información importante

PRÁCTICAS OPERATIVAS SEGURAS ADICIONALES

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

PRÁCTICAS DE FUNCIONAMIENTO SEGURO PARA ENCENDER EL CARBÓN

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

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

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

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



Operación

ENCENDER LA PARRILLA

¿Es la primera vez? Realizar un Burn-off

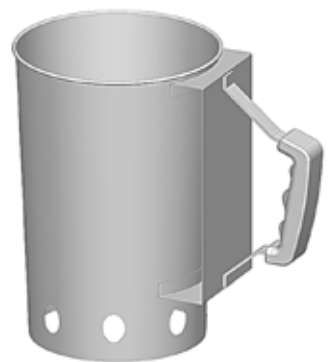
Añada combustible a la parrilla y manténgala al rojo vivo durante 30 minutos con la tapa y las rejillas de ventilación de la base completamente abiertas. Es normal que la parrilla desprenda olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe a la "quemadura" de las pinturas y lubricantes internos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

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

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

Cómo utilizar el iniciador de carbón vegetal

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



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

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



Ventilación inferior operativa y cubo de cenizas

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

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

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

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

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

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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

Funcionamiento de los respiraderos de la chimenea

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

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

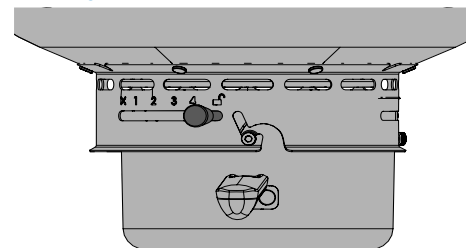
¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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

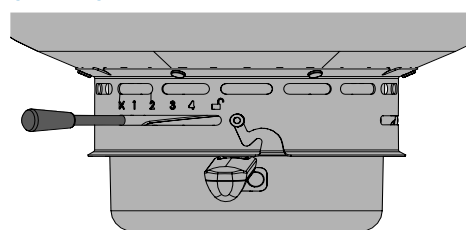
¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Aplique aceite vegetal para que el respiradero funcione con suavidad.

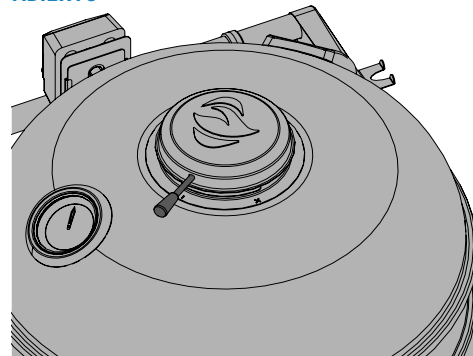
ABIERTO



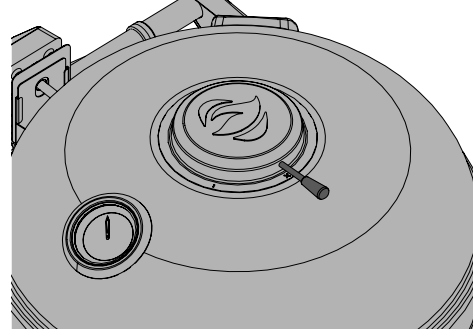
CERRADO



ABIERTO



CERRADO



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

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



INSTRUCCIONES PARA ASAR

Asar a la parrilla con carbón vegetal

El carbón es la forma tradicional de cocinar que produce sabores fabulosos. Las briquetas incandescentes emiten energía infrarroja a los alimentos que se están cocinando, lo que tiene muy poco efecto desecante. Los jugos o aceites que se escapan de los alimentos gotean sobre el carbón y se vaporizan en humo, dando a los alimentos su delicioso sabor a la parrilla. La parrilla de carbón Napoleón produce un calor abrasador para conseguir filetes, hamburguesas y otras carnes más jugosas y sabrosas. Para conocer los tiempos y consejos de cocción, consulte la **“Guía de la parrilla de carbón” on page 93**. Como regla general, utilice unas 50 briquetas para cocinar 1 kg (2 lb) de carne, o 100 briquetas para cocinar 2 kg (4 lb) de carne. Si se cocina durante más de 30 ó 40 minutos, deben añadirse más briquetas al fuego. Cuando haga frío, necesitará más briquetas para alcanzar las temperaturas de cocción ideales. Los tiempos de cocción más largos requerirán carbón adicional. Tenga cuidado al añadir carbón a la parrilla. Las llamas pueden estallar cuando las brasas entran en contacto con el aire fresco. Apártese a una distancia segura y utilice una pinza de cocina de mango largo resistente al calor para añadir las briquetas de carbón. Se puede conseguir un sabor ahumado adicional añadiendo virutas de ahumado, que están disponibles en una variedad de sabores a través de su distribuidor Napoleón.

SEGURIDAD ANTE TODO



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

Uso del carbón vegetal

Las recomendaciones de carbón vegetal son aproximadas.

Los tiempos de cocción más largos requieren más carbón.

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

¿LO SABÍAS?



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

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

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

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



Uso del grill

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

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

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

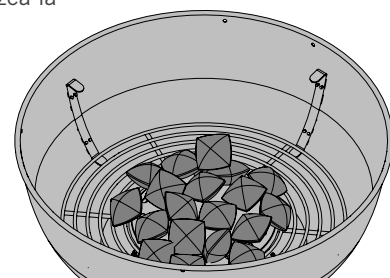
Asado directo

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

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

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

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

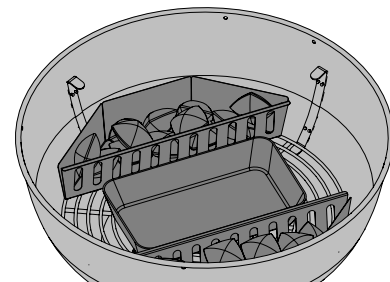


Asado indirecto

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

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

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



Ajuste de la altura de la rejilla

Nota: Sólo PRO22K y PRO18K.

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

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

El medio para una cocción estándar.

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

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

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

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

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

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

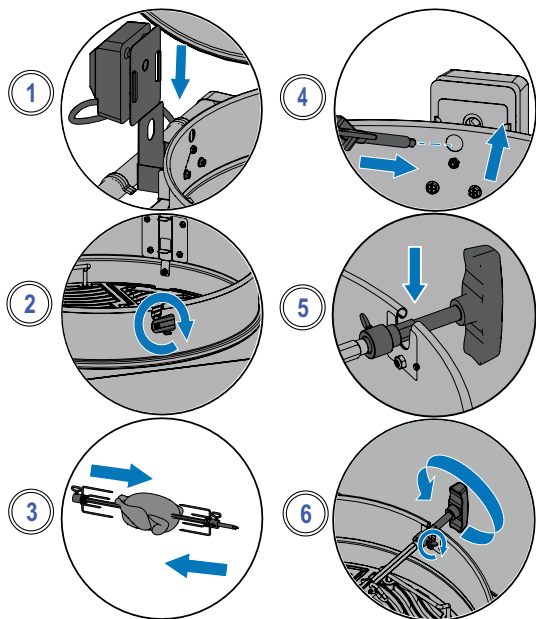


CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

Montaje del kit del asador (si está equipado)

Nota: Sólo PRO22K y PRO18K.

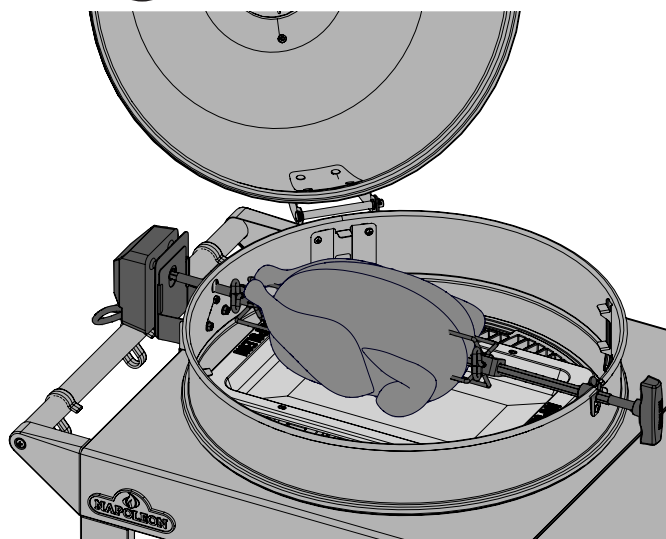
1. Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando el/los soporte(s) de montaje. Una vez fijado el soporte a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
2. Deslice la primera horquilla del asador justo por el centro de la varilla del asador y apriétela en su sitio.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



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



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



Consejos sobre el uso del asador:

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

Cómo cocinar varios pollos

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

¿SABÍAS QUE...?



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

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

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



LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE ASAR A LA PARRILLA

Consulta esta lista cada vez que cocines a la parrilla

☐ Lea el manual de usuario

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

☐ Limpiar el recipiente de la ceniza

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

☐ Iluminación carbón vegetal

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

☐ Precalienta y limpia las rejillas

Cubra toda la superficie de las rejillas con manteca vegetal NO con grasas saladas como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla para quemar el exceso de residuos. Limpie las rejillas con un cepillo de alambre de latón. Consulte **"Instrucciones de limpieza" on page 94. NOTA:** Las rejillas de cocción de acero inoxidable son duraderas y resistentes a la corrosión y requieren menos condimento y mantenimiento que las rejillas de hierro fundido.

☐ Área de preparación

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

☐ No espíes y voltear los alimentos una sola vez

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

☐ Dejar espacio

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

☐ Utilizar un termómetro

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

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!



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

¡CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!



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

¡SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!



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

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

CÓMO SAZONAR LAS PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

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

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



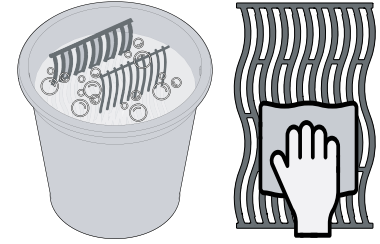
Guía de la parrilla de carbón

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

Instrucciones de limpieza

Primer uso

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

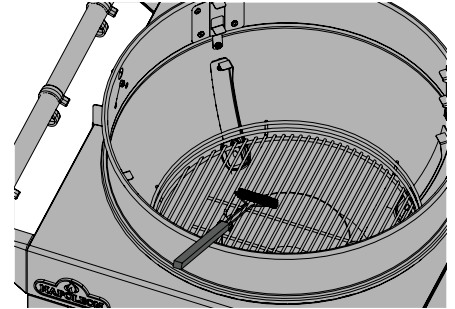


Rejillas de hierro fundido

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

Rejillas de acero

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



Interior de la parrilla

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

Eliminación del carbón vegetal y las cenizas

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

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

¡QUEREMOS AYUDAR!



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

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

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

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

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

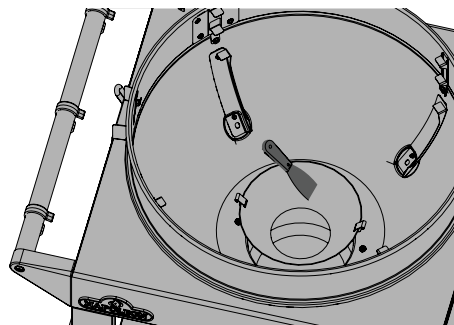


Instrucciones de mantenimiento

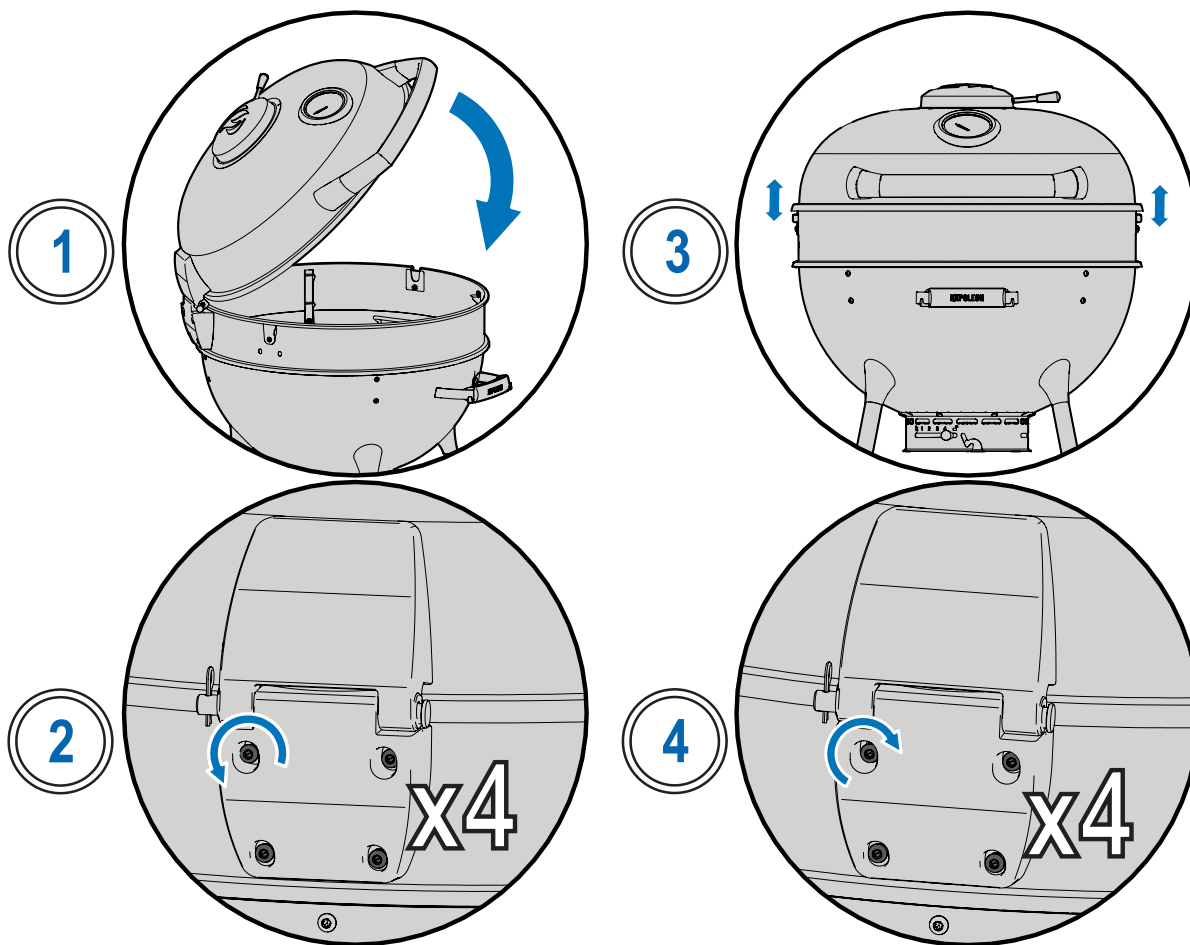
Cacerola de ceniza

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

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



Ajuste de las bisagras



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

Fundición de aluminio

Limpiar con agua tibia y jabón.

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

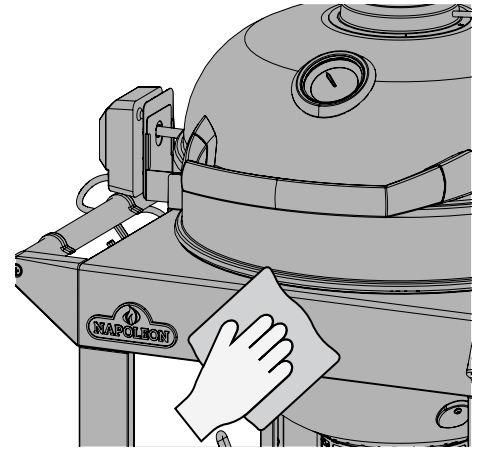
INOXIDABLE EN ENTORNOS DIFÍCILES

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

Limpie con agua tibia y jabón.

Superficie exterior de la parrilla

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



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!



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

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

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

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



Solución de problemas

Llamaradas y calor desigual

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

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

Pintura descascarillada

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

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

¡QUEREMOS AYUDAR!



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

REGISTRE SU PARRILLA



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

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON

Los detalles de la presente garantía se aplican a los productos comprados después del 1 de enero de 2022.

Consulte el Manual del usuario de las parrillas Napoleon para obtener información detallada sobre la garantía.



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

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

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

Tapa y recipiente esmaltados de porcelana	10 años
Sistema de control de aire	5 años más 10
Rejillas para cocinar de hierro fundido esmaltado porcelánico	5 años más 10
Rejillas cromadas para parrilla	3 años más 10
El resto de piezas	2 años

Más 1d se refiere a un período de garantía extendida, durante el cual suministramos piezas de repuesto al comprador al 50 % del precio minorista actual durante la vida útil* de la parrilla.

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

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

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

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

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

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

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

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

La parrilla a gas debe ser instalada por un técnico de servicio o contratista autorizado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas y respetando todas las normas locales y nacionales de construcción y de prevención de incendios.

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

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

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

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

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

Sin perjuicio de las reglamentaciones en virtud de esta garantía (Garantía limitada de por vida presidencial, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON en virtud de esta garantía queda definida por lo anterior y no cubre ningún daño incidental, consecuente o indirecto en ningún caso.

Esta garantía define las obligaciones y la responsabilidad de NAPOLEON con respecto a la parrilla a gas NAPOLEON. NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a terceros a asumir ninguna otra responsabilidad en su nombre.

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

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

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

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

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

GARANTE:

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

☎ +31 345 588 655

📠 +31 345 588 655

✉ de.info@napoleon.com

