



# KOLGRILLAR

## Manual

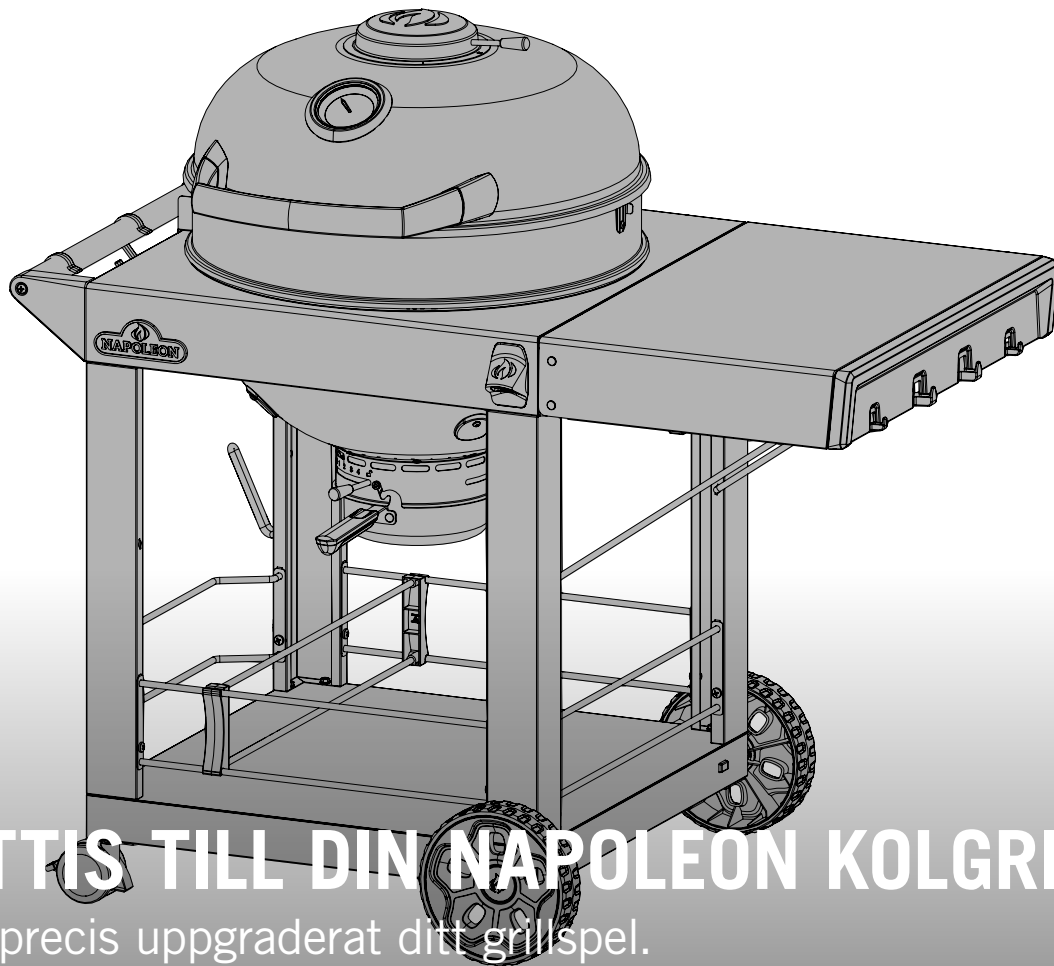
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3  
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3  
COSPRO22K-LEG-3-C

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

### Vi vill ha din feedback!

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

Klistra din serienummers-etikett här!



# GRATTIS TILL DIN NAPOLEON KOLGRILL!

Du har precis uppgraderat ditt grillspel.

**VI VILL ATT DIN GRILLUPPLEVELSE SKA BLI MINNESVÄRD OCH SÄKER.**

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

Ta bort allt förpackningsmaterial, tiketter från grillen före användning.

**ANVÄND UTOMHUS I ETT VÄLVENTILERAT UTRYMME.**

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

## **FARA!**

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



## **VARNING!**

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

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

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



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

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

**MEDDELANDE TILL KONSUMENTEN:** Spara dessa instruktioner för framtida referens.

# Välkommen till Napoleon!

## SÄKERHETEN FÖRST



### **VARNING** Allmän information

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



### **VARNING!** Installation & Montering

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

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

Modifiera inte denna grill under några omständigheter.



### **VARNING!** Drift

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

ANVÄND INTE enheten under någon brännbar konstruktion.

Följ tändinstruktionerna noggrant.

Använd inte inomhus.

Håll barn och husdjur borta.

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



### **VARNING!** Förvaring och kassering

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

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



## INNEHÅLL

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



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

# Fullständiga systemfunktioner

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

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

Solid konstruktion i rostfritt stål.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde

Låsbara hjul för att säkert låsa grillen på plats.

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

Tre höjdjusteringar för mångsidig matlagning.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Pulverlackerad hopfällbar sidohylla med integrerade verktygskrokar.

Integrerad flasköppnare nära grillningen.

Bekvämt förvaringsutrymme med skjutbar avdelare.



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

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

Ergonomiskt gångjärnslock för säker användning över hela tillagningsytan.

Gjutjärnsgaller med gångjärn och justering i tre höjdlägen.

Värmefördelare i rostfritt stål.

Justerbart gångjärn i gjuten aluminium.

Rostfri ring med grillgallret i flera lägen.

Robust handtag, fungerar även som verktygshållare.

Heavy Gauge svart porslinslock och skål.

Avtagbar askuppsamlare i tjockt stål med exakt justering av luftflöde.

Rejält förvaringsgaller.

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

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



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

# Komma igång



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



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



Använd skyddshandskar.



Använd skyddsglasögon.



**VARNING!** Varm yta.



Viktig information

## YTTERLIGARE METODER FÖR SÄKER DRIFT

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

## CHARCOAL STARTER SÄKER DRIFTPRAXIS

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

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

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

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



## TÄND DIN GRILL

### Är det första gången? Utför en Burn-off

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

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

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

### Hur man använder Charcoal Starter

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



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

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



### Manövrerande bottenventil och askhink

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

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

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

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

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

#### GRILLPROFFSTIPS!

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

### Manövrering av skorstensventilerna

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

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

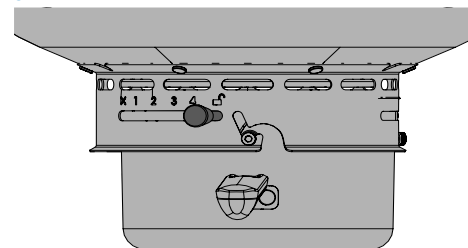
#### GRILLPROFFSTIPS!

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

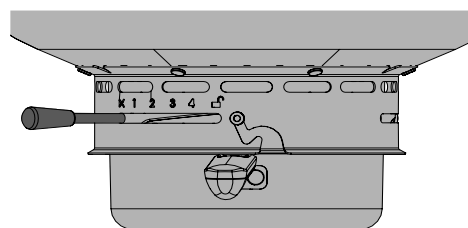
#### GRILLPROFFSTIPS!

Applicera vegetabilisk olja för smidig ventilationsdrift

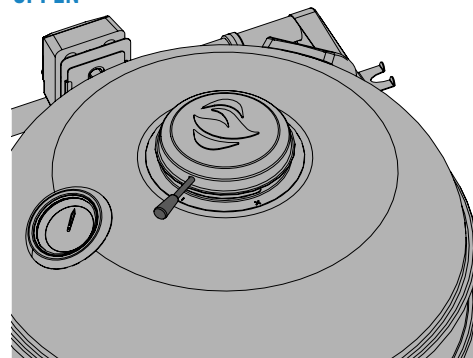
#### ÖPPEN



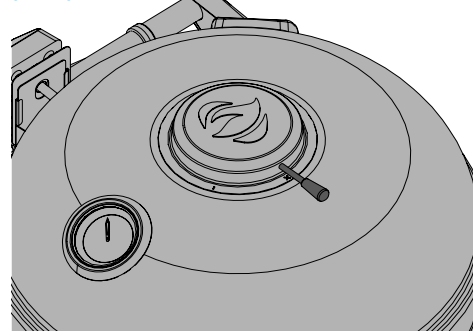
#### STÄNGD



#### ÖPPEN



#### STÄNGD



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

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



## GRILLINSTRUKTIONER

### Grillning med kol

Träkol är det traditionella sättet att laga mat som ger fantastiska smaker. De glödande briketterna avger infraröd energi till maten som tillagas, vilket har mycket liten torkeffekt. Alla juicer eller oljor som läcker ut från maten droppar ner på kolet och förångas till rök och ger maten dess utsökta grillade smak. Napoleons kolgrill producerar brännande värme för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. För tillagningstider och tips se **“Kolgrillningsguide” on page 113**. Som en allmän regel, planera att använda cirka 50 briketter för att tillaga 2 lb. (1 kg) kött, eller 100 briketter för att tillaga 4 lb. (2 kg) kött. Om du lagar mat i mer än 30 till 40 minuter måste ytterligare briketter läggas till elden. När vädret är kallt behöver du fler briketter för att nå idealiska tillagningstemperaturer. Längre tillagningstider kräver ytterligare kol. Var försiktig när du lägger till kol till grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med frisk luft. Stå tillbaka ett säkert avstånd och använd långskaftade, värmebeständiga grilltång för att lägga till ytterligare träkol. Ytterligare röksmak kan uppnås genom att lägga till rökchips, som finns tillgängliga i en mängd olika smaker genom din Napoleon-återförsäljare.

### Användning av träkol

Träkolsrekommendationer är ungefärliga.

Längre tillagningstider kräver ytterligare kol.

### Använda grillen

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

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

### SÄKERHETEN FÖRST



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

### VISSTE DU?



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

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

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

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



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

### Indirekt grillning

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

Lägg maten på grillgallren direkt över värmen.

Bryn köttet först för att fånga in juice och smak.

Sänk grilltemperaturen för att avsluta tillagningen efter dina önskemål.

### Direkt grillning

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

Lägg maten på grillgallret där det inte finns någon låga.

Grillning vid lägre temperatur och långsammare tillagningstid ger mörare kött.

### Justera rutnätets höjd

**Notera:** Endast PRO22K och PRO18K.

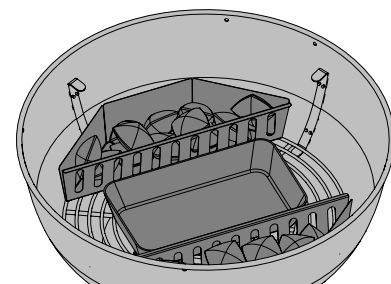
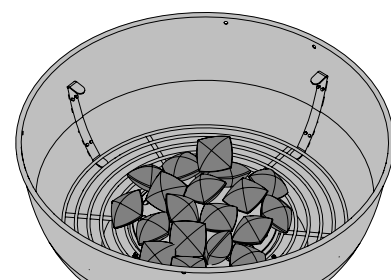
Höjden på grillgallret kan justeras till 3 olika nivåer för att tillgodose matlagingsbehov. Detta kan justeras genom att lyfta och vrida grillgallret medurs eller moturs medan du håller i handtagen.

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

Mitten för standardmatlagning.

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

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



### GRILLPROFFSTIPS!

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



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

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

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

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



## HUR MAN ANVÄNDER ROTISSERIET

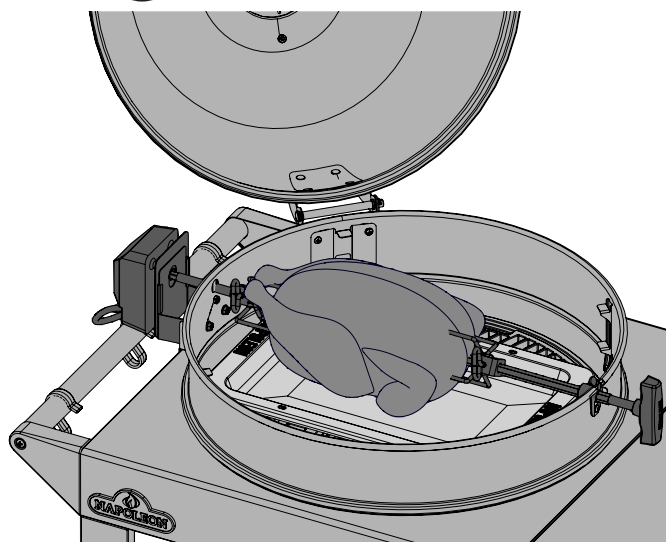
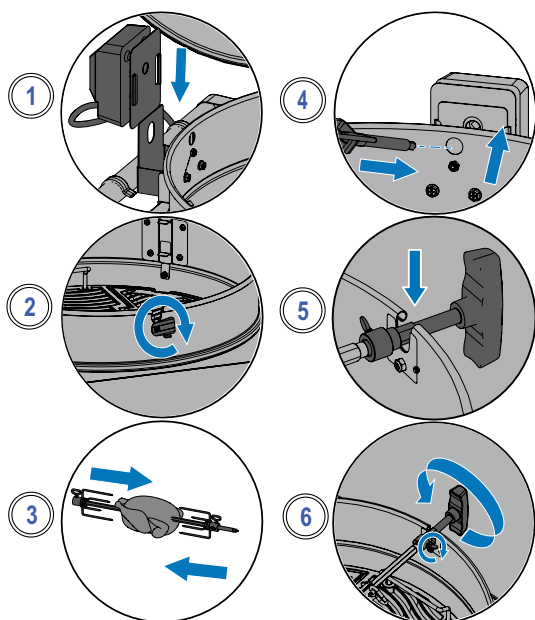
### Montering av din spettkit (om sådan finns)

**Notera:** Endast PRO22K och PRO18K.

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



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



### Tips om hur du använder Rotisserieset:

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

### Hur man lagar flera kycklingar

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

#### VISSTE DU?

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

**WARNING!** Ta isär rotisseries motorkomponenter när tillagningen är klar, tvätta med varmt tvålsvatten och förvara inomhus.

**WARNING!** Använd värmebeständiga grillhandskar när du hanterar de varma rotisseries motorkomponenterna.



## CHECKLISTA FÖR GRILLUPPLEVELSE

Se denna lista varje gång du grillar

☐ Ägarmanual

Se till att ha läst bruksanvisningen och alla säkerhetsinstruktioner.

☐ Rengör asklådan

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

☐ Tänd kol

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

☐ Förvärm och rengör galler

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

☐ Förberedelser

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

☐ Kika och vänd inte direkt

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

☐ Lämna utrymme

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

☐ Använd en termometer

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

### GRILLPROFFSTIPS!



Bli inspirerad att skapa läckra måltider från recept och grillningstekniker vid [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) och Napoleons kokböcker.

### GRILLPROFFSTIPS!



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

### OLJA OCH FETT FÖRSLAG!



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

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

## HUR MAN OLJAR IN GJUTJÄRNSGALLER

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

1. Ta bort gjutjärnsgaller från grillen. 30 minuter.
2. Tvätta galler med varmt tvålatten och en mjuk trasa. Torka av och låt gallren torka helt.
3. Applicera fett/olja jämnt med en silikonborste på båda sidor.
4. Förvärm apparaten till 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Placera grillgallret på sin plats och låt brännas av i 30 minuter.
6. Applicera ett andra jämnt lager fett/olja på galler och fortsätt att brännas av i 30 minuter till.
7. Gallrena är nu behandlade. **OBS:** Om rost har bildats på gjutjärnsgallerna, ta bort rosten med skursvamp eller mässingsborste och upprepa kryddningsprocessen. "Rengöringsinstruktioner" on page 114



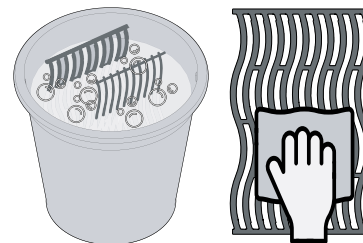
# Kolgrillningsguide

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

# Rengöringsinstruktioner

## Användning för första gången

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

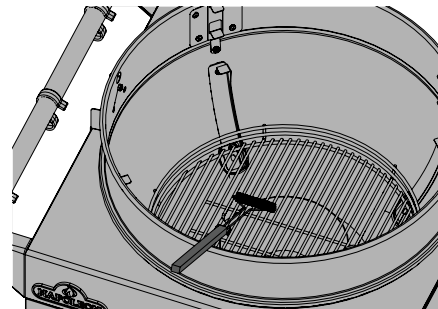


## Gjutjärnsgaller

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

## Stålgaller

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



## Inuti grillen

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

## Kassering av träkol och aska

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

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

### VI VILL HJÄLP!



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

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

**WARNING!** Ansamlat fett är en brandrisk.

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

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

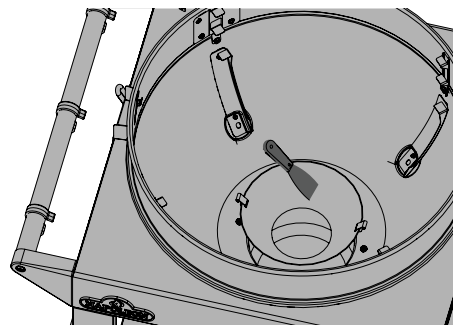


# Underhållsinstruktioner

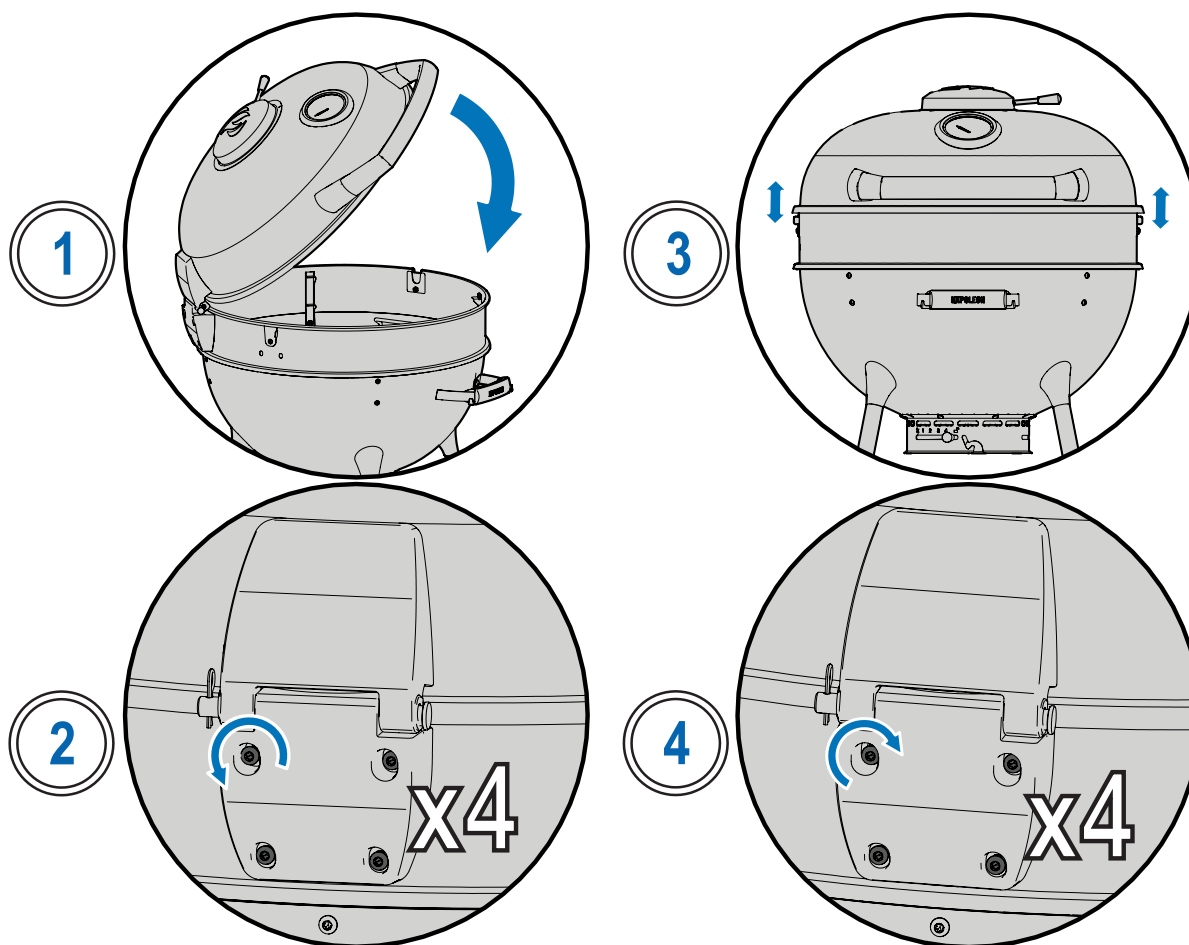
## Askpanna

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

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



## Gångjärnsjustering



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

### Aluminiumgjutgods

Rengör med varmt tvålatten.

Aluminium rostar inte, men höga temperaturer och väderpåverkan kan orsaka oxidation på ytan av gjutgodset som ser ut som vita fläckar.

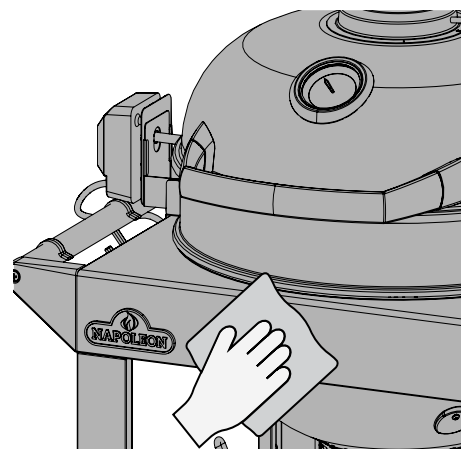
### ROSTFRITT I TUFFA MILJÖER

Rostfritt stål oxiderar eller får flygröst i närvaro av klorider och sulfider, särskilt i kustområden, varma och mycket fuktiga områden och runt pooler och badtunnor. Dessa fläckar ser ut som grav rost, men de kan lätt tas bort eller förhindras. Tvätta rostfria och kromade ytor var 3-4 vecka.

Rengör med varmt tvålatten.

### Utvändig grillyta

- Använd endast ett icke-slipande rengöringsmedel av rostfritt stål eller vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.
- Torka alltid i riktning längs med ådring.
- Hantera porslinsemaljkomponenter varsamt.
- Emaljen är glasliknande och kommer att flisas om den skadas. Bättringsfärg finns hos din Napoleon grill återförsäljare för bättring av en uppkommen skada.
- Delar av rostfritt stål missfärgas övertid när de värms upp och får en gyllene eller brun nyans. Detta är normalt och påverkar inte grillens prestanda.



### SÄKERHETEN FÖRST



Bär alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör din grill.

**WARNING!** Använd inte högtryckstvätt eller slang för att rengöra någon del av grillen.

**WARNING!** Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull på några målade, porslins- eller rostfria delar av din grill.

**WARNING!** Grillsås och salt kan vara frätande och kommer att orsaka snabb försämring av grillkomponenterna om de inte rengörs regelbundet.



# Felsökning

## Blossar och ojämn värme

- Grillen tänds inte.
- Låg värme eller låg låga.

| Möjliga orsaker                                         | Lösning                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Felaktig förvärmning.                                   | Låt kolet brinna tills det täcks med en ljusgrå ask. (Cirka 20 minuter).                                                 |
| Inte tillräckligt med luftflöde.                        | Öppna ventilerna.                                                                                                        |
| För lite kol.                                           | Lägg till mer kol i kolbrickan.                                                                                          |
| Överflödigt fett och aska byggs upp i aska/dropppannan. | Rengör ask-/dropppanna regelbundet. Klä inte pannan med aluminiumfolie. Hänvisa till " <b>Underhållsinstruktioner</b> ." |

## Flagnande färg

- Färgen verkar flagna på insidan av locket eller huven.

| Möjliga orsaker                   | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fettansamlingar på insidans ytor. | Detta är inte en defekt. Locket och huven är av porslin, och kommer inte att skala. Avskalningen orsakas av härdat fett, som torkar till färgliknande skärvor som flagnar av. Regelbunden rengöring kommer att förhindra detta. Se " <b>Underhållsinstruktioner</b> ". |

### VI VILL HJÄLP!



Napoleon är här för att säkerställa att din grillupplevelse blir minnesvärd. Kontakta oss om du behöver ytterligare hjälp.

# NAPOLEON PRODUKTGARANTI

De nuvarande garantivillkoren gall er for produkter kiipia efter 1 januari 2022.

**Läs detaljerad information om din garanti i din bruksanvisningen för Napoleon-grillen.**



## FÖR SERIEN GRYTGRILLAR MED KOLBEHÅLLARE OCH APOLLO® -RÖKAR 10 års begränsad garanti för Napoleon kolgrillar och rökare

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

|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Porslinsemaljerat lock och bunke .....                | 10 år        |
| Luftkontrollsystem .....                              | 5 år plus 10 |
| Porslinsemaljerade matlagningsgaller i gjutjärn ..... | 5 år plus 10 |
| Kromade grillgaller .....                             | 3 år plus 10 |
| Alla övriga delar .....                               | 2 år         |

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

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

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

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

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

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

## GARANTIVILLKOR OCH BEGRÄNSNINGAR

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

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

Installationen ska ske i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna samt alla lokala och nationella bygg- och brandföreskrifter.

Denna begränsade garanti täcker inte skador orsakade genom felaktig användning, bristande underhåll, fettbrand,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON står inte för fraktkostnader, arbetstidskostnader eller exportavgifter.

## **GARANT:**

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ [de.info@napoleon.com](mailto:de.info@napoleon.com)





# KULGRILL

## Brugervejledning

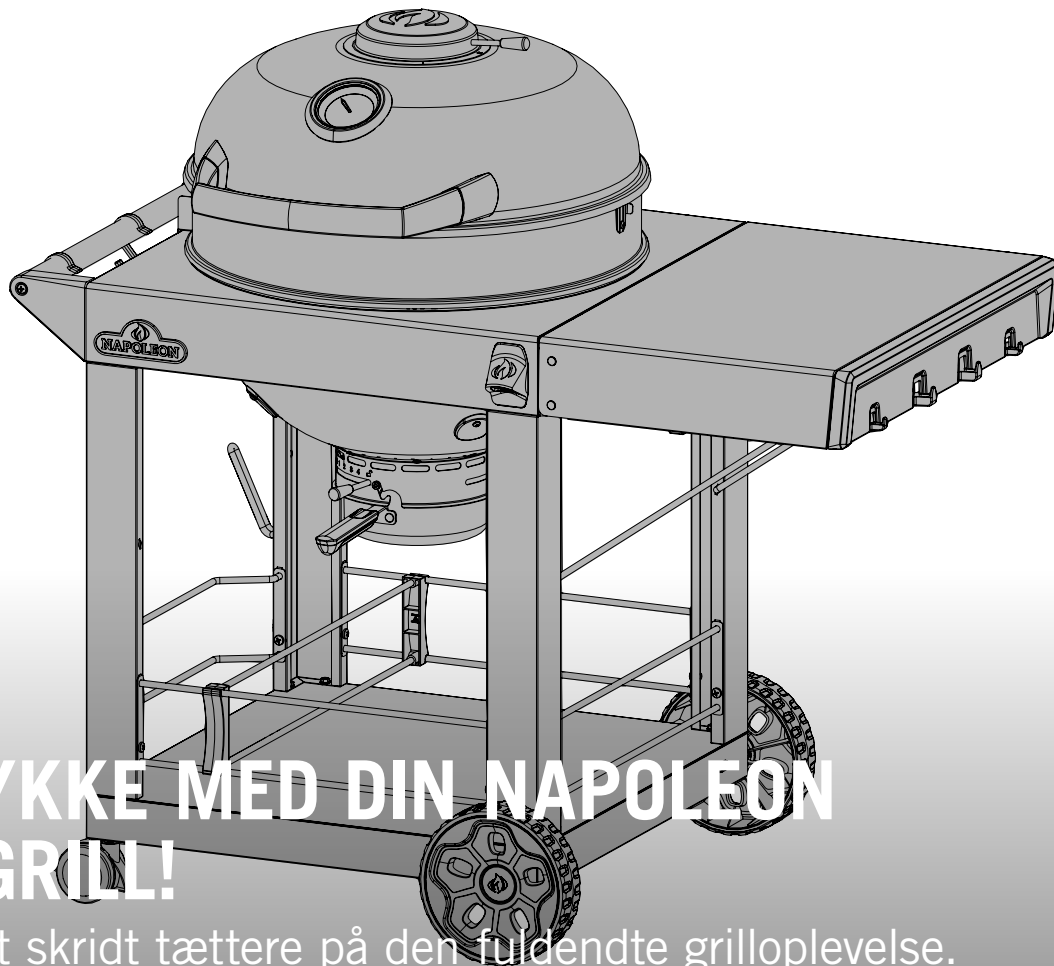
PRO22K-CART-3, PRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3  
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3  
COSPRO22K-LEG-3-C

Grillene, der er illustreret i denne vejledning, kan afvige fra den købte model.

**Vi ønsker din feedback!**

Besøg [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) for at skrive  
en anmeldelse ★ ★ ★ ★ ★

Anvend serienummer



# TILLYKKE MED DIN NAPOLEON KULGRILL!

Du er et skridt tættere på den fuldendte grilloplevelse.

**VI ØNSKER, AT DIN GRILL-OPLEVELSE SKAL VÆRE MINDEVÆRDIG OG SIKKER.**

Læs og følg denne brugsanvisning, før du bruger grillen, for at undgå materielle skader, personskade eller dødsfald.

Fjern alt emballagemateriale, reklameetiketter og kort fra grillen før brug.

**ANVENDES UDENDØRS I ET VELVENTILERET OMRÅDE.**

**BETJEN IKKE I EN BYGNING, EN GARAGE ELLER ET ANDET LUKKET OMRÅDE.**

## FARE!

- Afbrænding af kul afgiver kulmonoxid.
- Du må ikke brænde kul eller bruge grillen i et lukket og/eller beboeligt rum som f.eks. huse, garager, telte, køretøjer, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.
- Sluk enhver åben ild.



## ADVARSEL!

Forsøg ikke at tænde dette apparat uden at have læst afsnittet "TÆNDNING" i denne vejledning.

Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller et andet apparat.

Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der opstå brand eller eksplosion og forårsage materielle skader, personskade eller død.



Advar voksne og børn om faren ved varme overfladetemperaturer. Hold opsyn med små børn i nærheden af grillen.

**HENVISNING TIL INSTALLATØREN:** Efterlad denne vejledning hos grillens ejer til senere brug.

**HENVISNING TIL FORBRUGEREN:** Opbevar denne vejledning til senere brug.

# Velkommen til Napoleon!

## SIKKERHED FØRST



### ADVARSEL Generelle oplysninger

Brug ikke sprit, alkohol, benzin, eller andre meget flygtige væsker til at tænde eller genantænde kul. Brug KUN optændingsbrændere, der opfylder EN 1860-3. Sørg for, at eventuelle væsker, der er løbet ud gennem bunden af grillen, er fjernet, inden du tænder for kullet.



### ADVARSEL! Installation og montering

Saml grillen nøjagtigt som angivet i monteringsvejledningen. Hvis grillen er blevet samlet i butikken, skal du gennemgå monteringsvejledningen for at sikre, at den er samlet korrekt.

Denne grill må ikke installeres i eller på køretøjer og/eller både.

Du må under ingen omstændigheder foretage ændringer på denne grill.



### ADVARSEL! Operation

Læs hele denne brugsanvisning, før du betjener denne kulgrill.

Brug IKKE enheden under en brændbar konstruktion.

Følg belysningsvejledningen nøje.

Må ikke anvendes indendørs.

Hold børn og kæledyr væk.

Grillen bliver meget varm. Den må ikke flyttes under drift.



### ADVARSEL! Opbevaring og afvikling

Opbevares udendørs på et godt ventileret sted væk fra børn og kæledyr.

Efter brug skal kulstartervæsken lukkes og opbevares i en sikker afstand fra grillen, mindst 7,6 m (25 fod).



## INDHOLD

### Velkommen til Napoleon! 111

Sikkerhed kommer i første række

### Alle systemfunktioner 112

### Kom godt i gang 114

Yderligere sikkerhedsforanstaltninger

Sikker driftspraksis for kulstarter

### Operation 115

Tænding af din grill

Grillvejledning

Sådan bruger du rotisseriet

Tjekliste for grilloplevelsen

Sådan klargøres støbejernsriste til madlavning

### Guide til grillning med kul 121

### Rengøringsvejledning 122

### Vejledning om vedligeholdelse 123

### Fejlfinding 125

### Garanti 126



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

# Alle systemfunktioner

Det pladsbesparende **Lift Ease™**-låg i porcelæn har **ACCU-PROBE™**-temperaturmåler.

Luftventiler styrer forbrændingshastigheden, så du kan vælge mellem høj intensitet, langsom stegning eller rygning.

Solid konstruktion i rustfrit stål.

Aftagelig askeopsamler i kraftigt stål med høj kapacitet og et overlegen luftkontrollsystem.

Let låsbare hjul til sikker fastlåsning af grillen.

Store ikoniske **WAVE™** grillriste i støbejern, der sikrer de karakteristiske grillstreger.

Tre højdejusteringer til præcis og alsidig madlavning.

Varmefordeler i rustfrit stål.

Pulverlakeret sammenklappelig sidehylde med integrerede værktøjskroge.

Integreret flaskeåbner.

Praktisk opbevaringsområde med glidende skillevæg.



De grill, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt.

Udvalgte model: PRO22K-CART-3

Det pladsbesparende **Lift Ease™**-låg i porcelæn har **ACCU-PROBE™**-temperaturmåler.

Ergonomisk hængslet låg til sikker betjening over hele grilloverfladen.

Hængslede grillriste i støbejern med tre højdejusteringer.

Varmefordeler i rustfrit stål.

Rotisseriklar ring i rustfrit stål med.

Låg og bund i kraftigt sort porcelæn.

Justerbart hængsel i støbt aluminium.

Robust håndtag, der også kan bruges som værktøjsholder.

Aftagelig askeopsamler i kraftigt stål med høj kapacitet og et overlegen luftkontrollsystem.

Praktisk opbevaringshylde i kraftig stål.

Fire robuste ben i rustfrit stål med store hjul til at navigere i ethvert terræn.

7" for 18" modeller  
8" for 22" modeller



De grill, der er illustreret i denne brugervejledning, kan afvige fra den model, du har købt. Udvalgte model: PRO22K-3

# Kom godt i gang



**FARE / ADVARSEL!** Advarer om en fare, der kan medføre brand, eksplosion, død eller alvorlig personskade.



**ADVARSEL / FORSIGTIGHED!** Advarer om en fare, der kan medføre mindre personskade eller materiel skade.



Brug beskyttelseshandsker.



Brug sikkerhedsbriller.



**FORSIGTIG!** Varm overflade.



Vigtige oplysninger

## YDERLIGERE METODER TIL SIKKER DRIFT

- Denne grill skal opbevares udendørs i et godt ventileret område og må ikke anvendes i bygninger, garager, på en afskærmet veranda, i en havepavillon eller andre lukkede områder.
- Brug ikke grillen under nogen form for overliggende konstruktioner som f.eks. tagbeklædninger, carporte, markiser eller udhæng.
- Grillen skal altid stå på et sikkert, plant underlag.
- Tænd ikke kul med lukket låg.
- Bøj dig ikke over grillen, når du tænder den.
- Hold låget lukket i forvarmeperioden.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn, mens den er i brug.
- Hold børn og kæledyr væk fra den varme grill.
- Lad IKKE børn klatre ind i eller på grillen.
- Vedligeholdelse bør kun foretages, når grillen er kold.
- Lad altid grillen køle helt af, inden den håndteres.
- Brug ikke sidehylder til opbevaring af lightere, tændstikker eller andre brændbare genstande.
- Hold alle elektriske ledninger væk fra vand eller opvarmede overflader.
- Hold ventilerede åbninger i kabinettet fri og fri for snavs til enhver tid.
- Aske-/fedtbakken skal være på plads, når du bruger grillen.
- Rengør aske-/fedtbakken regelmæssigt for at undgå ophobning, der kan føre til fedtbrande.
- Fjern kul og aske fra grillen, og opbevar den i en ubrændbar metalbeholder fyldt med vand. Lad det blive i metalbeholderen i 24 timer, før det bortskaffes.
- For at forhindre skimmelvækst skal du lade de øverste og nederste luftventiler stå lidt åbne, når grillen er pakket væk i længere tid.
- Brug ikke vand til at kontrollere opflamning eller slukke kul. Det kan beskadige grillens overflade.
- Luk ventilationsåbningerne på grillen lidt for at undgå opflamning. Luk alle ventilationsåbninger og låget helt for at slukke kul/brand.
- Hold altid en minimumsafstand til brændbare materialer på 1 m (3') bagved og på siderne af grillen.

## SIKKER DRIFTPRAKSIS FOR KULSTARTER

- Kun til udendørs brug.
- Brug ikke kulstarteren, medmindre den er placeret på en fast, jævn kulrist, og kulgrillen står på en fast, jævn, ikke-brændbar overflade.
- Placer ikke kulstarteren på en brændbar overflade, medmindre kulstarteren er helt afkølet.
- Du må ikke bruge tændvæske, benzin eller selvantændende kul i kulstarteren.
- Vi anbefaler kulstarteren til at tænde kul til kulgrill.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når du håndterer kulstarteren.
- Hold børn og kæledyr væk fra kulstarteren på alle tidspunkter.
- Brug ikke kulstarteren i kraftig vind.
- Efterlad ikke kulstarteren uden opsyn, mens den er i brug.
- Brug aldrig kulstarteren til andet end det formål, som den er beregnet til.
- Brug ikke kulstarteren til at tilberede mad.
- Vær yderst forsigtig, når du hælder varme kul ud af kulstarteren.

**FORSIGTIG!** Der bør aldrig tilsættes tændvæske til varme kul.

**FORSIGTIG!** Fjern ikke asken fra grillen, før alt kul er helt udbrændt og slukket helt. Lad den afkøle i god tid.

**FORSIGTIG!** Du må ikke flytte grillen, når den er i drift og varm.



# Betjening

## TÆNDING AF DIN GRILL

### Er det den allerførste gang? Udfør en afbrænding

Tilsæt brændsel til grillen, og lad den være rødgldende i 30 minutter med låget og ventilationsåbningerne i bunden helt åbne. Det er normalt, at grillen afgiver en lugt, første gang den tændes. Denne lugt er forårsaget af "afbrænding" af intern maling og smøremidler, der er brugt i fremstillingsprocessen, og den vil ikke forekomme igen.

Brug enten kulstarteren (medfølger ikke), og følg vejledningen i manualen, ELLER læg optændingsblokke eller let sammenkrøllet avis på og rundt om luftspjældet.

Placér kullet i en kegleformet bunke i midten af enheden (direkte tilberedning) eller i de valgfrie kulbakker (indirekte tilberedning). **BEMÆRK:** Du må ikke lave mad, før kullet har fået et lag aske.

### Sådan bruger du kulstarteren

1. Se "**Sikkerhedsregler for kulstarter**" for at få oplysninger om bedste praksis for sikker brug af kulstarteren.
2. Vend kulstarteren på hovedet.
3. Krøl to hele ark avis til sammen og læg dem i bunden af kulstarteren.
4. Vend kulstarteren med den korrekte side opad, og placer den i midten af kulristen.
5. Tilsæt den rette mængde kul, men fyld ikke for meget.
6. Tænd en tændstik, og stik den ind i en af de nederste lufthuller for at antænde avisen.
7. Tag beskyttelseshandsker på (minimum termisk beskyttelse klasse II, DIN EN 407). Når det øverste lag kul har et let lag grå aske, hældes det varme kul forsigtigt på kulristen (direkte tilberedning) eller i kulbakkerne (indirekte tilberedning).
8. Når det varme kul er lagt i grillen, skal du sprede det jævnt ud ved hjælp af en tang med lange, varmebestandige håndtag.



**ADVARSEL!** Læn dig ikke over grillen, når du tænder kul.

**ADVARSEL!** Tændvæske kan bruges til at tænde kullet, men det er ikke den foretrukne metode. Det kan være rodet og kan efterlade en kemisk smag på maden, hvis den ikke er helt brændt af inden tilberedning.



### Betjening af bundventil og askeopsamler

Lågets ventilationsåbninger på en overdækket grill står normalt åbne for at give luft ind i grillen. Luft øger kullenes forbrændingstemperatur.

Du kan regulere kulbrændingshastigheden ved at flytte udluftningshåndtaget til højre (åben) eller venstre (lukket).

Hvis du lukker ventilerne helt eller delvist, hjælper det med at køle kullene ned.

Du må ikke lukke luftventilerne og lågets udluftning helt, medmindre du forsøger at køle ned eller slukke en flamme.

Askeopsamleren kan fjernes efter behov under og efter driften for at fjerne eventuelle kulrester. Se "**Bortskaffelse af kul og aske**" i "**Rengøringsvejledning**".

#### PRO GRILLTIP!

Brug grillhandsker eller varmepuder til at beskytte hænderne, mens du laver mad eller justerer ventilerne.



### Betjening af skorstensventilerne

Skorstensudluftningen bruges til at styre grillens indre temperatur. Normalt lader man den stå åben, så røgen kan slippe ud og finjustere grillens temperatur, når låget er lukket.

Du kan regulere grillens temperatur ved at flytte udluftningshåndtaget til højre (lukket) eller venstre (åbent).

#### PRO GRILLTIP!

Det er bedst at styre temperaturen ved at bruge de forskellige indstillinger på den nederste udluftningsåbning. Den øverste udluftning skal være enten helt åben eller helt lukket.

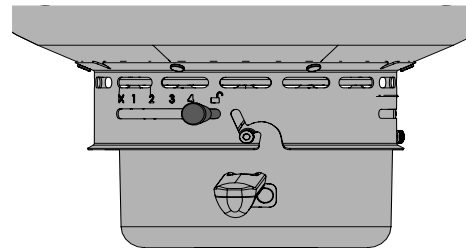


#### PRO GRILLTIP!

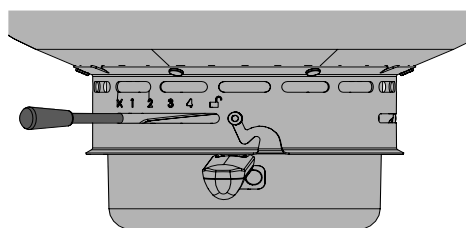
Påfør vegetabilsk olie for at få en jævn udluftning.



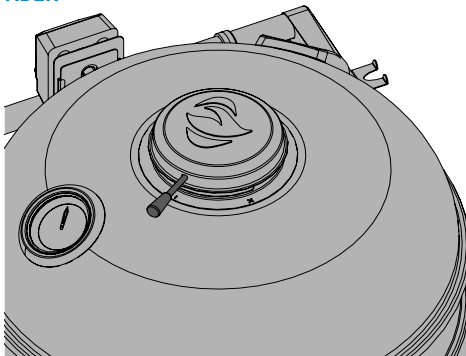
#### ÅBEN



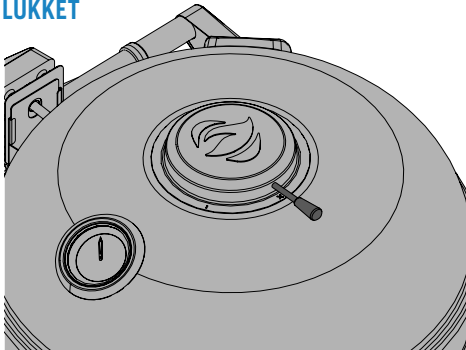
#### LUKKET



#### ÅBEN



#### LUKKET



**ADVARSEL!** Brug altid beskyttende handsker, når du bruger kulstarteren til din grill.

**ADVARSEL!** Må ikke placeres i vindfyldte omgivelser. Stærk vind har en negativ indvirkning på grillens madlavningsevne.



## GRILLVEJLEDNING

### Grillning med kul

Kul er den traditionelle måde at lave mad på, som giver fantastiske smagsoplevelser. De glødende kul udsender infrarød energi til den mad, der tilberedes, hvilket har en meget lille udtørrende effekt. Saft og olie, der slipper ud af maden, drypper ned på kullet og fordamper til røg, hvilket giver maden den lækre grillsmag. Napoleons kulgrill producerer tårnhøj varm. som giver saftige og velsmagende bøffer, koteletter og andet kød. Du kan finde oplysninger om tilberedningstider og tips i **“Guide til grillning med kul” on page 133**. Som en generel regel skal du regne med at bruge ca. 50 kul til at tilberede 1 kg kød eller 100 kul til at tilberede 2 kg kød. Hvis du skal stege i mere end 30-40 minutter, skal du tilføje yderligere kul til ilden. Når vejret er koldt, skal du bruge flere kul for at opnå den ideelle temperatur. Længere tilberedningstider kræver ekstra kul. Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft. Hold dig i sikker afstand, og brug en langskaffet varmebestandig tang til at tilføje kulbriketter. Du kan opnå yderligere røgsmag ved at tilsætte røgflis, som fås i en række forskellige smagsvarianter hos din Napoleon-forhandler.



#### SIKKERHED FØRST

Dæk aldrig mere end 75 % af det samlede grillareal med massivt metal (f.eks. grillplader eller pander).

### Brug af kul

Anbefalingerne for kul er vejledende.

Længere tilberedningstider kræver ekstra kul.

| Model          | Tilberedningsmetode | Anbefaling af vægt for stykkul | Br. Anbefaling af kul (MAKSIMALT antal stykker) | Ekstra kul +1 time |
|----------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|
| PRO18K / NK18K | Direkte grillning   | 0.80 kg                        | 40                                              | 8 pr. side         |
| PRO22K / NK22K | Direkte grillning   | 0.98 kg                        | 50                                              | 8 pr. side         |
|                | Indirekte grillning | 0.49 kg                        | 25 pr. side                                     | 8 pr. side         |



#### VIDSTE DU DET?

Der er klapper på begge sider af grillristen, som giver adgang til kulristen (hvis relevant).

**ADVARSEL!** Askeopsamleren skal være på plads under optænding og under brug.

**ADVARSEL!** Når grillen er tændt, må du aldrig tilsætte yderligere tændvæske til grillen. Opbevar flasken mindst 7,6 m (25 ft.) væk fra grillen, når den er i brug. Når kul er antændt, er der ikke brug for mere væske.

**ADVARSEL!** Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft. Hold dig på sikker afstand, og brug en langskaffet, varmebestandig grilltang til at tilføje yderligere kul.



## Brug af grillen

- Vi anbefaler at forvarme grillen med lukket låg i ca. 20 minutter.
- Kullene er færdige, når de har et let lag grå aske.
- Mad, der tilberedes i korte perioder, f.eks. fisk og grøntsager, kan grilles med låget åbent.
- Tilberedning med lukket låg sikrer højere og mere jævne temperaturer, hvilket reducerer tilberedningstiden og tilbereder maden mere ensartet. **BEMÆRK:** For at minimere varmetabet, når du kontrollerer madens temperatur, skal du bruge indgangen til temperaturproben, der er placeret på siden af grillen.
- Når du tilbereder meget magert kød, f.eks. kyllingebryst eller magert svinekød, kan du smøre ristene med olie, inden du forvarmer den, så de ikke hænger fast.
- Tilberedning af kød med et højt fedtindhold kan give anledning til opflamning. Enten kan du skære fedtet af eller sænke temperaturen for at hindre dette.
- Hvis der opstår en opflamning, skal du flytte maden væk fra flammerne og reducere varmen (reducere ventilationsåbningen). Lad låget stå åbent, indtil opflamningen er kontrolleret.

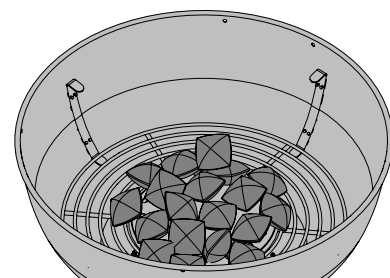
## Direkte grillning

Denne metode bruges ofte til stegning eller til mad, der kun tilberedes i kort tid, f.eks. burgere, bøffer, kylling eller grøntsager.

Læg maden på ristene direkte over varmen.

Steg kødet først for at indkapsle saften og smagen.

Sænk grilltemperaturen og grill kødet til det har den ønskede kernetemperatur.

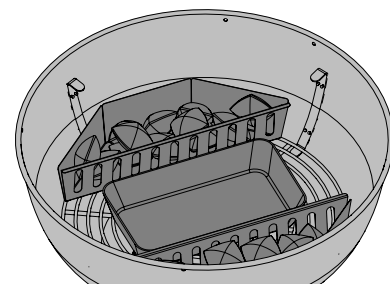


## Indirekte grillning

Ved denne metode anvendes lavere temperaturer, og varmen cirkulerer rundt om maden og tilbereder den langsomt og jævnt. Brug denne metode til at tilberede større udskæringer af kød eller mad, der kan give opflamning f.eks. stegte, kylling eller kalkun.

Placer maden på risten, hvor der ikke er direkte varme.

Grillning ved lavere temperatur og langsommere tilberedningstid giver mere mørt kød.



## Justering af ristehøjde

**Bemærk:** Kun PRO22K og PRO18K.

Højden på grillristen kan justeres til 3 forskellige niveauer for at imødekomme madlavningsbehovene. Dette kan justeres ved at løfte og dreje risten med eller mod uret, mens du bruger håndtagene.

Det laveste niveau er bedst til at give stegeskorpe (det er tættest på kullene).

Den midterste til almindelig grillning.

Det højeste niveau er bedst til langtidsgrillning eller til at holde maden varm ved at lade låget stå åbent.



**FORSIGTIG!** Du må ikke justere grillristen, mens den er i drift eller varm.

### PRO GRILLTIP



Brug et termometer til at kontrollere kødets kernetemperatur for at sikre, at det er perfekt stegt.

**ADVARSEL!** Placer aldrig hænderne inde i grillen, når du justerer kulbakken. Hold hænder og fingre væk fra løftemekanismen på alle tidspunkter.

**ADVARSEL!** Vær forsigtig, når du fylder kul på grillen. Der kan opstå flammer, når kullene kommer i kontakt med frisk luft.

**ADVARSEL!** Hold dig i sikker afstand, og brug en langskaftet, varmebestandig grilltang til at tilføje yderligere kul.

**ADVARSEL!** Efterlad aldrig kul og aske i grillen uden opsyn.



## SÅDAN BRUGER DU ROTISSERIET

### Samling af dit rotisseri-sæt (hvis medfølger)

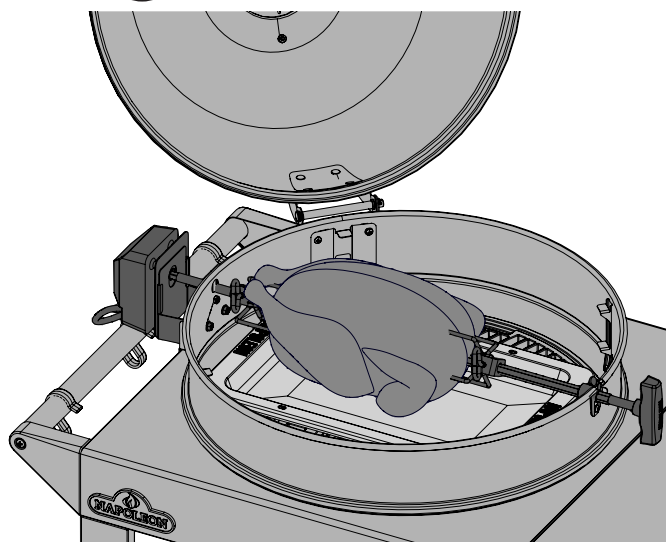
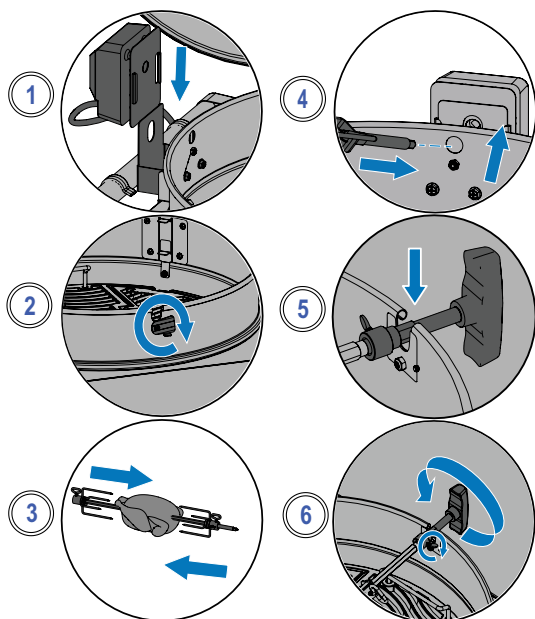
**Bemærk:** Kun PRO22K og PRO18K.

1. Monter rotisseri-motoren på siden af grillen ved hjælp af monteringsbeslaget (-beslagene). Når beslaget er blevet fastgjort til grillen, skal du skubbe rotisseri-motoren på beslaget.
2. Skub den første rotisserigaffel lige forbi midten af spydstangen, og spænd den fast på plads. Sæt kødet på spydstangen, og skub kødet ind i gafflen. Sæt den anden grillgaffel på den modsatte ende af spydstangen, og skub gafflen ind i kødet, indtil den sidder fast. Spænd gafflen på plads, og skub derefter modvægten på spydstangen.

3. Før forsigtigt den spidse ende af spydstangen gennem åbningen i den nederste skål og ind i rotisseri-motoren. Sæt den modsatte ende på tværs af bøjlerne. Den tunge side af kødet vil naturligt hænge nedad, og derfor skal du justere modvægten for at afbalancere belastningen. Tilspænd modvægten med armen opad.
4. Skub stopbøsningen på spydstangen, indtil den er forbi indersiden af grill-låget. Dette vil sikre spydstangens bevægelse fra side til side.
5. Spænd stopbøsningen og håndtaget på spyddet. Sæt et ildfast fad under kødet for at opsamle edt og kødsaft.



**VIGTIGT!** Brug altid handsker, når du håndterer grillens komponenter.



### Tips om brug af rotisseriet:

- Brug et termometer til at kontrollere kødets kerntemperatur.
- Stege og fjerkræ skal brunes udenpå og forblive møre inde.
- Brug kødsaften til at smøre og lave sovs.
- En kylling på 1.3 kg tager ca. 1½ time på medium til høj temperatur.
- Vær opmærksom på din rotisseri-motorkapacitet. Overbelast aldrig dit udstyr.
- Sørg for altid at have en jævnt afbalanceret belastning på dit rotisseri.

### Sådan tilbereder du flere kyllinger

1. Bind eller spid vingerne fast til kroppen på kyllingerne.
2. Sæt gaffel på spydstangen.
3. Sæt den første kylling på spydstangen, indtil den holdes på plads af rotisserigafflen. Stram til.
4. Sæt de næste 2 kyllinger på spydstangen, så alle kyllingerne sidder tæt sammen.
5. Sæt den anden rotisserigaffel på spydstangen, og skub den ind i kyllingen, indtil alle 3 kyllinger er presset tæt sammen. Stram til.

#### VIDSTE DU DET?



Du kan fjerne grillristene, hvis de forhindrer tilberedning af større stykker kød.

**ADVARSEL!** Afmonter rotisseri-komponenterne, når du er færdig med tilberedningen, vask dem med varmt sæbevand, og opbevar dem indendørs.

**ADVARSEL!** Brug varmebestandige grillhandsker, når du håndterer de varme rotisseri-komponenter.



## TJEKLISTE FOR GRILLOPLEVELSEN

Se denne liste, hver gang du griller

### ☐ Læs brugervejledning

Sørg for at have læst brugervejledningen og alle sikkerhedsinstruktioner.

### ☐ Rengør askeskuffen

Sørg altid for at rengøre askeopsamleren, inden du griller, for at undgå opflamning og opblussen.

### ☐ Optænding af kul

Åbn ventilationsåbningen på låget og bunden helt, hver gang du tænder grillen. Brug kulstarteren (medfølger ikke), eller læg optændingsblokke eller let sammenkrøllet avis på og rundt om luftspjældet. Læn dig ikke over grillen, når du tænder kul.

### ☐ Forvarm og rengør ristene

Overtræk hele overfladen af ristene med madolie IKKE saltet fedtstof som smør eller margarine. Forvarm grillen for at brænde overskydende rester af. Rengør ristene med en trådbørste af messing. Se **"Rengøringsvejledning"** on page 134. **BEMÆRK:** Grillriste i rustfrit stål er holdbare og korrosionsbestandige og kræver mindre klargøring og vedligeholdelse end grillriste i støbejern.

### ☐ Forberedelse

Sørg for, at alt, hvad du har brug for under grillningen, f.eks. redskaber, krydderier, saucer og tallerkner, er inden for rækkevidde. Lad ikke maden stå uden opsyn, da den ellers kan brænde på.

### ☐ Kig ikke og vend én gang

Undgå at åbne låget og kigge for meget, da varmen ellers vil slippe ud og forrykke temperaturen og tilberedningstiden. Vend kun maden én gang, især bøffer og kylling.

### ☐ Giv plads

Lad der være lidt plads på grillen og mellem maden, så du har plads til at flytte rundt på maden, hvis du har brug for det.

### ☐ Brug et termometer

Brug et termometer til at sikre, at maden har den ønskede kernetemperatur. Følg de relevante retningslinjer for kernetemperaturer på alle typer kød, især fjerkræ.

### PRO GRILLTIP!

Få inspiration til at skabe lækre måltider fra opskrifterne og grilleteknikkerne på [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) og Napoleon's kagebøger.

### PRO GRILLTIP!

Forvarm altid grillen, før tilberedning, for at afbrænde madrester og forhindre mad i at sætte sig fast på risten.

### FORSLAG TIL VALG AF OLIE!

- Vindrukerneolie
- Solsikkeolie
- Sojabønneolie
- Ekstra jomfruolivenolie
- Rapsolie

Hvis det ikke er muligt, skal du vælge en olie eller et fedtstof med et højt røgpunkt. Brug ikke saltet fedt som smør eller margarine.

## SÅDAN KLARGØRES STØBEJNSRISTE TIL MADLAVNING

Denne procedure **SKAL** udføres første gang risten tages i brug og gentages hver 3-4 gang for at holde risten som nyt.

1. Fjern støbejernsristene fra grillen.
2. Vask ristene med varmt sæbevand og en blød klud. Dup tørt, og lad risten tørre helt.
3. Påfør fedt/olie jævnt med en silikonebørste på begge sider.
4. Forvarm grillen til 176°C - 204°C (350°F - 400°F).
5. Sæt grillristene på, og lad dem stege i 30 minutter.
6. Påfør endnu et jævnt lag fedt/olie på grillristene, og lad dem stege i yderligere 30 minutter.
7. Ristene er nu klargjort. **BEMÆRK:** Hvis der er dannet rust på støbejernsristene, skal du fjerne rusten med en skuresvamp eller messingbørste og gentage klargøringsprocessen.

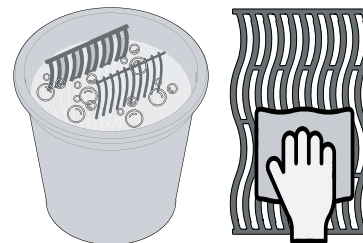
# Guide til grillning med kul

| FØDEVARER                                                                                                                         | GRILLMETODE                                         | TILBEREDNINGSTID                 | FØRSLAG                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Bøf</b><br>2,54 cm (1 tomme) tyk          | Direkte varme                                       | Rare - 4 minutter                | Bed om en marmoreret kødudskæring. Fedt bidrager til et mørt og saftigt stykke kød.                                                                                      |
|                                                                                                                                   |                                                     | Medium - 6 minutter              |                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                   |                                                     | Gennemstegt - 8 minutter         |                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Burgerbøffer</b><br>1,27 cm (½ tomme) tyk | Direkte varme                                       | Rare - 4 minutter                | Hold alle burgerbøfferne lige tykke, så de får samme tilberedningstid. Tilsæt træflis med hickory-smag til kullet for at give ekstra smag.                               |
|                                                                                                                                   |                                                     | Medium - 6 minutter              |                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                   |                                                     | Gennemstegt - 8 minutter         |                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Kylling</b>                               | Direkte varme -<br>ca. 2 minutter på hver side      | 20 - 25 minutter                 | Skær leddet, der forbinder lår og ben, ¾ igennem, så kødet ligger fladt på grillen og steger jævnt. Tilsæt træflis med mesquite-smag til kullet for at give ekstra smag. |
|                                                                                                                                   | Indirekte varme -<br>i de resterende 18-20 minutter |                                  |                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Koteletter af svinekød</b>              | Direkte varme                                       | 10-15 minutter<br>på hver side   | Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt væk.                                                                                                  |
| <br><b>Spareribs</b>                           | Direkte varme -<br>5 minutter                       | 1.5 - 2 timer med hyppig vending | Vælg magre, kødfulde ribben. Grill, indtil kødet let kan trækkes fra benet.                                                                                              |
|                                                                                                                                   | Indirekte varme - til benene er færdige.            |                                  |                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Lammekoteletter</b>                     | Direkte varme                                       | 25 - 30 minutter<br>på hver side | Vælg tykke stykker for at få mere mørt kød. Skær overskydende fedt væk.                                                                                                  |
| <br><b>Pølser</b>                              | Direkte varme                                       | 4 - 6 minutter                   | Vælg større pølser og skær dem i længderetningen, inden du griller dem.                                                                                                  |

# Rengøringsvejledning

## Førstegangsbrug

1. Vask ristene i hånden med vand og mild opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen. Må IKKE vaskes i opvaskemaskine.
2. Skyl grundigt med varmt vand, og tør helt af med en blød klud for at forhindre, at der trænger fugt ind i støbejernet.

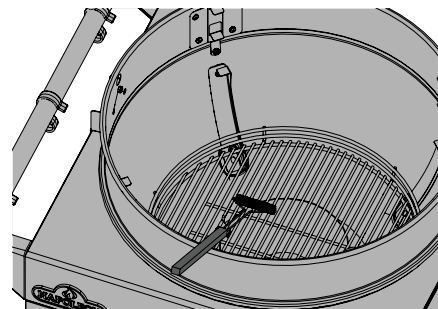


## Støbejernsrist

- Klargør dine grillriste for at tilføje en beskyttende belægning for at forhindre korrosion. Se Grilltips - **Sådan klargøres støbejernsriste.**

## Stålrister

- Grillriste af stål kan rengøres ved at forvarme grillen og bruge en stålbørste til at fjerne rester.
- Stålrister vil permanent misfarve ved regelmæssig brug på grund af de høje temperaturer ved grillning.



## Indvendigt i grillen

1. Fjern grillristene.
2. Brug en grillbørste af messing til at fjerne løst snavs fra siderne og under låget.
3. Skrab emaljen fri for snavs med en plastikspatel eller en skraber. Brug en stålbørste til at fjerne asken.
4. Fej snavs fra grillens inderside ned i askeopsamlere.
5. Vask grillens inderside med et mildt rengøringsmiddel og vand.
6. Skyl godt efter med rent vand og tør af.

## Bortskaffelse af kul og aske

**ADVARSEL!** Følg omhyggeligt disse sikkerhedsforanstaltninger for at beskytte dig selv og din ejendom mod skader.

- Sørg for, at kul og aske er helt slukket, inden du fjerner det.
- Brug en metalspatel eller en skovl til at fjerne kul og aske fra grillen.
- Anbring kul og aske i en ubrændbar metalbeholder, og lad det være helt fyldt med vand i 24 timer, før det bortskaffes.

**VI VIL  
GERNE  
HJÆLPE!**



Kontakt vores  
kundeservice for  
anbefalede reservedele.  
+31 345 588655

**ADVARSEL!** Brug altid beskyttelseshandsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din grill.

**ADVARSEL!** Ophobet fedt udgør en brandfare.

**ADVARSEL!** Rengøring bør kun foretages, når grillen er afkølet, for at undgå risikoen for forbrændinger.

**ADVARSEL!** Sørg for, at grillen er afkølet, før den rengøres. Brug ikke ovnrens til at rengøre nogen del af grillen. Læg ikke grillristene eller andre dele af grillen i en selvrensende ovn for at gøre den ren. Rengør grillen i et område, hvor rengøringsmidlet ikke skader terrasser eller græsplæner.

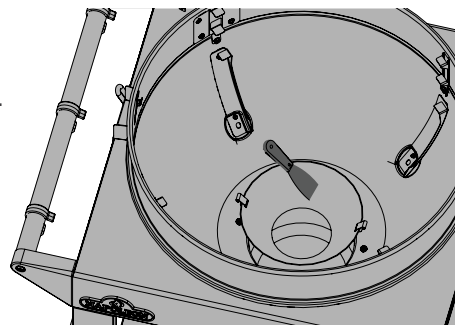


# Vejledning om vedligeholdelse

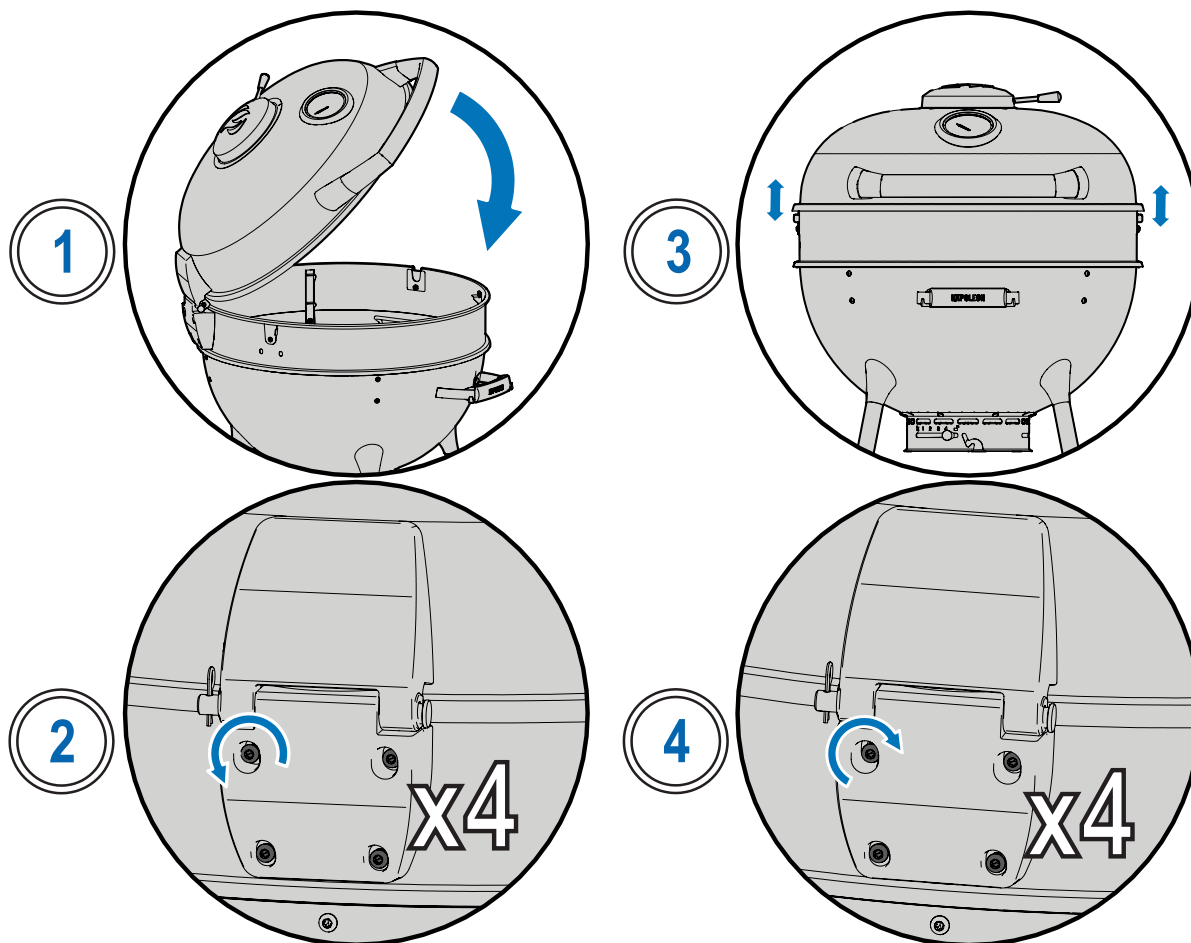
## Askeopsamler

- Aske, fedt og overskydende kødssaft samler sig i askeopsamleren under kulgrillen og. Skub askeopsamleren ud af grillen for at rengøre den.
- Beklæd aldrig grillens inderside med aluminiumsfolie, sand eller andet materiale. Dette kan forhindre, at fedtet flyder ordentligt.
- Askeopsamleren skal skrubes ren med en plastikspatel eller skraber. Børst alt snavs ned i en ikke-brændbar metalbeholder.
- Vask askeopsamleren med et mildt rengøringsmiddel og vand.
- Skyl godt efter med rent vand og tør af.

**!** **VIGTIGT!** Det anbefales at tømme askeopsamleren efter hver brug, når grillen er afkølet.



## Justering af hængsler



1. Luk låget.
2. Brug den medfølgende T25-torxnøgle til at løsne de 4 torxskruer så meget, at hængslet kan bevæge sig lidt op og ned.
3. Sørg for, at låget sidder jævnt på den rustfrie stigningsring.
4. Spænd skruerne igen med en T25 Torx-nøgle.

### Støbte dele i aluminium

Rengøres med varmt sæbevand.

Aluminium rustet ikke, men høje temperaturer og forvitring kan forårsage oxidation på overfladen af de støbte dele, der ligner hvide pletter.

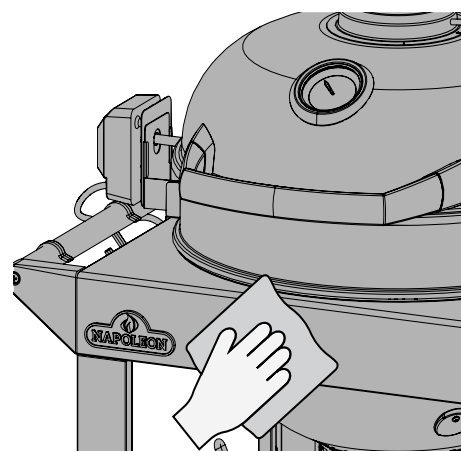
### RUSTFRI I BARSKE MILJØER

Rustfrit stål oxiderer eller bliver plettet ved tilstedeværelse af klorider og sulfider, især i kystområder, varme og meget fugtige områder og omkring pools og spabade. Disse pletter ligner rust, men de kan let fjernes eller forebygges. Vask rustfrie og forkromede overflader hver 3-4 uge.

Rengøres med varmt sæbevand.

### Udvendig grilloverflade

- Brug kun et ikke-slibende rengøringsmiddel til rustfrit stål eller vand. Slibende rengøringsmidler eller ståluld vil ridse overfladen på alle malede, porcelæns- eller rustfrie dele af din grill.
- Tør altid af i samme retning som slibningen.
- Håndter porcelænsemaljerede komponenter med forsigtighed.
- Grillens emaljefinish er glasagtig og vil splinte, hvis den modtager stød eller slag. Du kan få hjælp til genopretning af emaljen hos din Napoleon Grill forhandler.
- Dele af rustfrit stål misfarves med tiden ved opvarmning og får en gylden eller brun nuance. Dette er normalt og påvirker ikke grillens ydeevne.



#### SIKKERHED FØRST!



Bær altid beskyttelses  
handsker og  
sikkerhedsbriller, når  
du foretager service på  
grillen.

**ADVARSEL!** Brug ikke højtryksrenser eller slange til at rengøre nogen del af grillen.

**ADVARSEL!** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ståluld på malede, porcelæns- eller rustfrie stædele på grillen.

**ADVARSEL!** Barbecuesauce og salt kan være ætsende og vil forårsage hurtig nedbrydning af grillkomponenterne, hvis de ikke rengøres regelmæssigt.



# Fejlfinding

## opflamning og ujævn varme

- Grillen tænder ikke.
- Lav varme eller lav flamme.

| Mulige årsager                                           | Løsning                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forkert forvarmning.                                     | Lad kullet brænde, indtil det er dækket af en lysegrå aske. (ca. 20 minutter).                                          |
| Ikke nok luftstrøm.                                      | Åbne ventilationsåbninger.                                                                                              |
| Lavt kulniveau.                                          | Tilsæt mere kul i kulbakken.                                                                                            |
| Overdreven fedt- og askeophobning i aske- og drypbakken. | Rengør aske- og drypbakken regelmæssigt. Sæt ikke aluminiumsfolie i bakken. Se " <b>Vedligeholdelsesinstruktioner</b> " |

## Afskalning af maling

- Malingen ser ud til at skrælle på indersiden af låget.

| Mulige årsager                             | Løsning                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fedtaflejring på de indvendige overflader. | Dette er ikke en fejl. Låget har en porcelænsfinish, og skræller ikke. Afskalningen skyldes hærdet fedt, som tørrer til malinglignende skår, der flager af. Regelmæssig rengøring vil forhindre dette. Se " <b>Vedligeholdelsesvejledning</b> ". |

### VI VIL GERNE HJÆLPE!



Napoleon er her for at sikre, at din grill-oplevelse bliver uforglemmelig. Kontakt os, hvis du har brug for yderligere hjælp.

# NAPOLEONS PRODUKTGARANTI

De nuværende garantioplysninger gælder for produkter købt efter 1. januar 2022.

**Se din Napoleon Grills brugervejledning for detaljerede oplysninger om din garanti.**



## TIL KULKEDELGRILLSERIEN OG APOLLO® -SMOKER

### 10 års begrænset garanti for Napoleon kulgrill og rygere

NAPOLEON garanterer, at komponenterne i dit nye NAPOLEON-produkt vil være fri for defekter i materialer og udførelse fra købsdatoen i en periode på:

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Porcelænsemaljeret låg og skål .....             | 10 år        |
| Luftkontrolsystem .....                          | 5 år plus 10 |
| Porcelænsemaljerede kogerister i støbejern ..... | 5 år plus 10 |
| Forkromede grillriste .....                      | 3 år plus 10 |
| Alle andre dele .....                            | 2 år         |

**plus livstid** henviser til en udvidet garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i grillens levetid\*.

**Plus 15** henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle udsalgspris i yderligere 15 år.

**Plus 10** henviser til en forlænget garantiperiode, hvor vi leverer reservedele til køberen til 50 % af den aktuelle salgspris i yderligere 10 år.

**\*Livstid** henviser til en garantiperiode på 30 år.

**Denne garanti er gyldig i:** Den Europæiske Union, Schweiz, Andorra, San Marino, Norge, Island og Liechtenstein.

Kundens juridiske rettigheder i tilfælde af mangler i henhold til WKRL - (EU) 2019/711 er ikke påvirket, begrænset eller ændret af nærværende garanti. Udøvelse af lovbestemte rettigheder skal ske gratis.

## GARANTIBETINGELSER OG -BEGRÆNSNINGER

NAPOLEON garanterer, at dets produkter er fri for fejl udelukkende til den oprindelige køber, og kun i det omfang købet er sket gennem en officiel NAPOLEON-forhandler. Følgende betingelser og begrænsninger gælder:

Den nuværende producents garanti kan ikke overføres eller forlænges under nogen omstændigheder eller af nogen af vores repræsentanter.

Gasgrillen skal installeres af en autoriseret, autoriseret servicetekniker eller entreprenør. Installation skal ske i overensstemmelse med den medfølgende installationsvejledning samt alle lokale og nationale bygge- og brandforskrifter.

Denne begrænsede garanti dækker ikke skader forårsaget af forkert betjening, manglende vedligeholdelse,

fedtbrand, miljøeksponering, ulykker, ændring, misbrug eller forsømmelse. Installation af reservedele fra andre producenter ugyldiggør nærværende garanti. Misfarvning af plastikelementer på grund af påføring af kemiske rengøringsmidler eller udsættelse for sollys er ikke dækket af denne garanti.

Denne garanti udelukker også ethvert af følgende:

Ridser, buler, malingsfejl, belægninger, korrosion eller misfarvning forårsaget af udsættelse for varme eller slibende og kemiske rengøringsmidler, samt afslag på porcelænsbelagte dele og alle komponenter, der anvendes i installationen af gasgrillen.

Hvis en del forringes til det grad, at den bliver ubrugelig (på grund af rust eller gennembrænding) inden for garantiperioden, vil kunden få udleveret en reservedel.

Efter det første år har NAPOLEON i henhold til denne garanti (Præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti) bemyndigelse til at frafalde enhver garantiforpligtelse efter eget skøn ved at refundere den oprindelige køber engrosprisen for de relevante defekte garantidelen.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for nogen installation, arbejdstimer eller andre omkostninger eller udgifter forbundet med geninstallation af en garantidel. Omkostninger af denne art er ikke dækket af nærværende garanti.

Uanset eventuelle regler under denne garanti (præsidents begrænsede livstidsgaranti, 15 års begrænset garanti, 10 års begrænset garanti, 3 års begrænset garanti), er NAPOLEONs ansvar i henhold til denne garanti defineret af det foregående og dækker ikke nogen tilfældig, resulterende eller indirekte skade under alle omstændigheder.

Denne garanti definerer NAPOLEONs pligter og ansvar med hensyn til NAPOLEON gasgrillen. NAPOLEON påtager sig intet yderligere ansvar i forbindelse med salget af dette produkt, og autoriserer heller ikke nogen tredjepart til at påtage sig noget andet ansvar på dets vegne.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for: Overophedning, slukning af flammen på grund af miljøfaktorer såsom stærk vind eller utilstrækkelig ventilation.

NAPOLEON påtager sig intet ansvar for skader på gasgrillen forårsaget af vejret, hagl, hårdhændet håndtering, aggressive kemikalier eller rengøringsmidler.

Garantikrav skal ledsages af købsbeviset eller en kopi heraf med angivelse af serie- og modelnummer.

NAPOLEON forbeholder sig retten til at få produktet eller en del deraf inspiceret af en af dets repræsentanter, før garantiforpligtelsen opfyldes.

NAPOLEON afholder ikke forsendelsesomkostninger, arbejdstimer eller eksportafgifter.

## GARANT:

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](mailto:de.info@napoleon.com)





# GRELHADORES A CARVÃO

## Manual do proprietário

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

Os grelhadores ilustrados neste manual podem ser diferentes do modelo adquirido.

**Queremos a sua opinião!**

Visite [Napoleon.com](http://Napoleon.com) para escrever uma avaliação ★★★★★

Aplicar número de série



# PARABÉNS PELO SEU GRELHADOR A CARVÃO NAPOLEON!

Acabou de melhorar o seu jogo de grelhar.

**QUEREMOS QUE A SUA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR SEJA MEMORÁVEL E SEGURA.**

Leia e siga este manual do proprietário antes de ligar o grelhador para evitar ferimentos pessoais ou morte.

Retirar todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e cartões do grelhador antes de o utilizar.

**UTILIZAR AO AR LIVRE NUM ESPAÇO BEM VENTILADO.**

**NÃO OPERAR NUM EDIFÍCIO, GARAGEM OU QUALQUER OUTRA ÁREA FECHADA.**

## **PERIGO!**

- A combustão do carvão vegetal liberta monóxido de carbono
- Não queime carvão ou utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, como casas, garagens, tendas, veículos, caravanas, autocaravanas ou barcos. Perigo de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
- Extinguir qualquer chama aberta.



## **ATENÇÃO!**

Não tente acender este aparelho sem ler a secção de instruções "ILUMINAÇÃO" deste manual.

Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

Se as informações contidas nestas instruções não forem seguidas à risca, pode ocorrer um incêndio ou explosão e causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.



Alertar os adultos e as crianças para o perigo das temperaturas quentes das superfícies.

Supervisionar as crianças pequenas perto do grelhador.

**AVISO AO INSTALADOR:** Deixe estas instruções com o proprietário do grelhador para referência futura.

**AVISO AO CONSUMIDOR:** Guarde estas instruções para referência futura.

# Bem-vindo a Napoleão!

## SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR



### AVISO Informações gerais

Não utilizar álcool, gasolina, álcool, gasolina ou outros líquidos altamente voláteis para acender ou reacender o carvão vegetal. Utilizar APENAS acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3. Certifique-se de que os líquidos que escorreram pelo fundo do grelhador são removidos antes de acender o carvão.



### ATENÇÃO! Instalação e montagem

Monte este grelhador exactamente como indicado no Guia de Montagem. Se o grelhador tiver sido montado na loja, reveja as instruções de montagem para garantir que foi montado correctamente.

Este grelhador não deve ser instalado em veículos de recreio e/ou barcos.

Não modificar este grelhador em nenhuma circunstância.



### ATENÇÃO! Operação

Leia todo este manual do proprietário antes de utilizar este grelhador a carvão.

NÃO utilizar a unidade sob qualquer construção combustível.

Siga cuidadosamente as instruções de iluminação.

Não utilizar em espaços interiores.

Manter as crianças e os animais domésticos afastados.

Este barbecue vai ficar muito quente. Não o mover durante o funcionamento.



### ATENÇÃO! Armazenamento e desuso

Armazenar ao ar livre, num espaço bem ventilado, longe do alcance de crianças e animais domésticos.

Após a utilização, o líquido de arranque para carvão vegetal deve ser tapado e guardado a uma distância segura do grelhador de, pelo menos, 7,6 m (25 pés).



## CONTEÚDOS

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Bem-vindo a Napoleão!                                            | 129 |
| Segurança em primeiro lugar                                      |     |
| Características completas o sistema                              | 130 |
| Começar                                                          | 132 |
| Práticas adicionais de funcionamento seguro                      |     |
| Práticas seguras de funcionamento do arrancador a carvão vegetal |     |
| Operação                                                         | 133 |
| Acender o grelhador                                              |     |
| Instruções para grelhar                                          |     |
| Como utilizar o assador                                          |     |
| A lista de verificação da experiência de grelhar                 |     |
| Como temperar as grelhas de cozedura em ferro fundido            |     |
| Guia para grelhar a carvão                                       | 139 |
| Instruções de limpeza                                            | 140 |
| Instruções de manutenção                                         | 141 |
| Resolução de problemas                                           | 143 |
| Garantia                                                         | 144 |



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

# Características completas do sistema

A tampa de porcelana **Lift Ease™**, que poupa espaço, inclui o medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

As saídas de ar controlam a velocidade de combustão para que possa escolher entre calor de alta intensidade, assar lentamente ou fumar.

Construção sólida em aço inoxidável.

Colector de cinzas amovível em aço pesado de alta capacidade com sistema de controlo de ar superior.

Rodas de bloqueio fácil para bloquear o grelhador em segurança na posição.

Ferro fundido icónico grande **WAVE™** grelhas de cozedura para aquelas marcas distintivas de selagem.

Três ajustes de altura para uma cozedura versátil e precisa.

Difusor de calor em aço inoxidável.

Prateleira lateral rebatível revestida a pó com ganchos para ferramentas integrados.

Abre-garrafas integrado próximo da acção de grelhar.

Área de arrumação prática com divisória deslizante.



Os grelhadores ilustrados neste manual do proprietário podem ser diferentes do modelo que adquiriu.

Modelo em destaque: PRO22K-CART-3

A tampa de porcelana **Lift Ease™**, que poupa espaço, inclui o medidor de temperatura **ACCU-PROBE™**.

Tampa articulada ergonómica para um funcionamento seguro em toda a superfície de cozedura.

Grelhas de cozedura articuladas em ferro fundido com três regulações de altura.

Difusor de calor em aço inoxidável.

Anel inoxidável pronto para assar com grelha de cozedura multi-posições em altura.

Tampa e taça em porcelana preta de grande calibre.

Robusto Quatro pernas de aço inoxidável com rodas grandes para navegar em qualquer terreno.

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

Dobradiça ajustável em alumínio fundido.

Pega robusta, serve também de suporte para ferramentas.

Colector de cinzas amovível em aço pesado de alta capacidade com sistema de controlo de ar superior.

Prateleira de arrumação prática de calibre pesado.



Os grelhadores ilustrados neste manual do proprietário podem ser diferentes do modelo que adquiriu.

Modelo em destaque: PRO22K-3

# Começar



**PERIGO / AVISO!** Avisa de um perigo que pode resultar em incêndio, explosão, morte ou lesões físicas graves.



**AVISO / CUIDADO!** Avisa de um perigo que pode resultar em lesões físicas ligeiras ou danos materiais.



Usar luvas de protecção.



Usar óculos de protecção.



**CUIDADO!** Superfície quente.



Informações importantes

## PRÁTICAS ADICIONAIS DE FUNCIONAMENTO SEGURO

- Este grelhador deve ser guardado ao ar livre, numa área bem ventilada, e não deve ser utilizado no interior de um edifício, garagem, alpendre com ecrã, gazebo ou qualquer área fechada.
- Não utilize este grelhador debaixo de qualquer construção suspensa, como coberturas de telhados, telheiros, toldos ou saliências.
- O grelhador deve estar sempre num terreno seguro e nivelado.
- Não acender o carvão vegetal com a tampa fechada.
- Não se incline sobre o grelhador quando o acender.
- Manter a tampa fechada durante o período de pré-aquecimento.
- Não deixe o grelhador sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Manter as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador quente.
- NÃO permitir que as crianças subam para o interior ou para o grelhador.
- A manutenção só deve ser efectuada quando o grelhador estiver frio.
- Deixe sempre o grelhador arrefecer completamente antes de o manusear.
- Não utilizar as prateleiras laterais para guardar isqueiros, fósforos ou quaisquer outros combustíveis.
- Mantenha todos os cabos eléctricos afastados da água ou de superfícies aquecidas.
- Manter as aberturas ventiladas da caixa sempre livres e desimpedidas de detritos.
- O tabuleiro de cinzas/gorduras deve estar no lugar quando se utiliza o grelhador.
- Limpe regularmente o tabuleiro de cinzas/gorduras para evitar a acumulação de gorduras que pode provocar incêndios.
- Retire o carvão e as cinzas do grelhador e guarde-os num recipiente metálico incombustível cheio de água. Deixar permanecer no recipiente metálico 24 horas antes de o eliminar.
- Para evitar o desenvolvimento de bolor, deixe as aberturas de ventilação superior e inferior ligeiramente abertas quando armazenar durante longos períodos de tempo.
- Não utilizar água para controlar os focos de incêndio ou extinguir as brasas. Pode danificar o acabamento dos grelhadores.
- Feche ligeiramente as aberturas do grelhador para controlar as chamas. Fechar completamente todas as aberturas de ventilação e a tampa para extinguir o carvão/fogo.
- Mantenha sempre uma distância mínima de 0,914 m (3') para materiais combustíveis na parte de trás e nos lados do grelhador.

## PRÁTICAS SEGURAS DE FUNCIONAMENTO DO ARRANCADOR A CARVÃO VEGETAL

- Apenas para utilização no exterior.
- Não utilize o iniciador para carvão vegetal a não ser que esteja colocado numa grelha para carvão vegetal firme e nivelada e que o grelhador para carvão vegetal esteja numa superfície firme, nivelada e incombustível.
- Não coloque o iniciador de carvão vegetal sobre qualquer superfície combustível, a menos que o iniciador de carvão vegetal esteja completamente frio.
- Não utilize líquido de isqueiro, gasolina ou carvão vegetal auto-activo no arrancador de carvão vegetal.
- Recomendamos o iniciador de carvão para acender o carvão para grelhadores a carvão.
- Utilize sempre luvas de protecção quando manusear o arrancador de carvão vegetal.
- Manter as crianças e os animais de estimação sempre afastados do iniciador de carvão vegetal.
- Não utilizar o dispositivo de arranque a carvão com ventos fortes.
- Não deixar o iniciador de carvão vegetal sem vigilância durante a utilização.
- Nunca utilize o iniciador de carvão vegetal para além da utilização prevista.
- Não utilize o arrancador a carvão para preparar alimentos.
- Tenha muito cuidado ao deitar carvão quente para fora do arrancador de carvão.

**CUIDADO!** O líquido de arranque para carvão vegetal nunca deve ser adicionado a carvões quentes ou mornos.

**CUIDADO!** Não retire as cinzas do grelhador até que todo o carvão esteja completamente queimado e totalmente extinto. Deixar arrefecer durante bastante tempo.

**CUIDADO!** Não deslocar o grelhador quando estiver a funcionar e quente.



# Operação

## ACENDER O GRELHADOR

### É a primeira vez? Efectuar uma queima

Coloque combustível no grelhador e mantenha-o bem quente durante 30 minutos com a tampa e as aberturas de ventilação da base totalmente abertas. É normal que o grelhador emita um odor na primeira vez que é aceso. Este odor é causado pela "queima" de tintas e lubrificantes internos utilizados no processo de fabrico e não voltará a ocorrer.

Utilize o arrancador de carvão vegetal (não incluído) e siga as instruções incluídas no manual, OU coloque cubos de isqueiro ou jornal ligeiramente amassado sobre e à volta do deflector de ar.

Coloque o carvão numa pilha em forma de cone no centro da unidade (método de cozedura directa) ou nos cestos de carvão opcionais (método indirecto).

**NOTA:** Não cozinhar antes de o carvão vegetal ter uma camada de cinzas.

### Como utilizar o iniciador de carvão vegetal

1. Ver "**Práticas de Funcionamento Seguro do Arrancador a Carvão Vegetal**" para obter as melhores práticas sobre como utilizar o arrancador a carvão vegetal de forma segura.
2. Vire o arrancador de carvão vegetal de cabeça para baixo.
3. Amasse duas folhas inteiras de jornal e coloque-as no fundo do iniciador de carvão vegetal.
4. Vire o iniciador de carvão vegetal para cima e coloque-o no centro da grelha de carvão vegetal.
5. Adicionar a quantidade adequada de carvão vegetal, mas não encher demasiado.
6. Acenda um fósforo e introduza-o numa das aberturas de ventilação inferiores para incendiar o jornal.
7. Calçar luvas de protecção (protecção térmica mínima de classe II, DIN EN 407).



**ATENÇÃO!** Não se incline sobre o grelhador quando acender o carvão.

**ATENÇÃO!** O líquido de arranque pode ser utilizado para acender o carvão vegetal, mas não é o método preferido. Pode ser confuso e pode deixar um sabor químico nos alimentos se não for completamente queimado antes da cozedura.



Quando a camada superior do carvão vegetal tiver uma ligeira camada de cinzas cinzentas, varta cuidadosamente o carvão quente para a grelha de carvão (método de cozedura directa) ou coloque-o nos cestos de carvão (método indirecto).

8. Assim que o carvão quente for colocado no grelhador, espalhe-o uniformemente utilizando pinças com cabos longos resistentes ao calor.

#### Ventilação inferior de funcionamento e balde de cinzas

As aberturas da tampa de um grelhador coberto são normalmente deixadas abertas para permitir a entrada de ar no grelhador. O ar aumenta a temperatura de combustão das brasas.

Pode regular a velocidade de combustão do carvão deslocando o manípulo de ventilação para a direita (aberto) ou para a esquerda (fechado).

Fechar parcial ou totalmente as aberturas de ventilação ajudará a arrefecer as brasas.

Não feche completamente as aberturas de ventilação e a abertura da tampa, a menos que esteja a tentar arrefecer ou apagar uma chama.

O balde de cinzas pode ser retirado conforme necessário durante e após o funcionamento para eliminar quaisquer depósitos de carvão. Ver "**Eliminação do carvão e das cinzas**" nas "**Instruções de limpeza**".

#### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Utilize luvas de churrasco ou almofadas quentes para proteger as mãos enquanto cozinha ou ajusta as aberturas de ventilação.

#### Funcionamento dos respiradouros da chaminé

A abertura da chaminé é utilizada para controlar a temperatura interna do grelhador. Normalmente, esta é deixada aberta para que o fumo saia e para afinar a temperatura do grelhador quando a tampa está fechada.

É possível regular a temperatura do grelhador deslocando o manípulo de ventilação para a direita (fechado) ou para a esquerda (aberto).

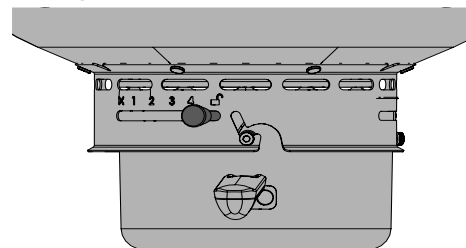
#### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

A melhor forma de controlar a temperatura é utilizar as diferentes regulações do ventilador inferior. O respiradouro superior deve ser posicionado totalmente aberto ou totalmente fechado.

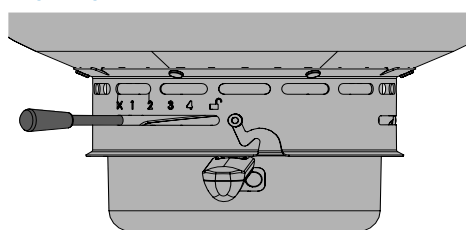
#### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Aplique óleo vegetal para uma operação suave da ventilação.

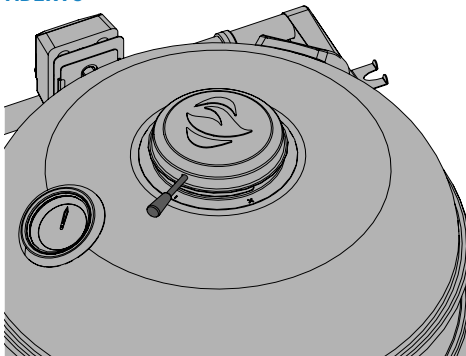
ABERTO



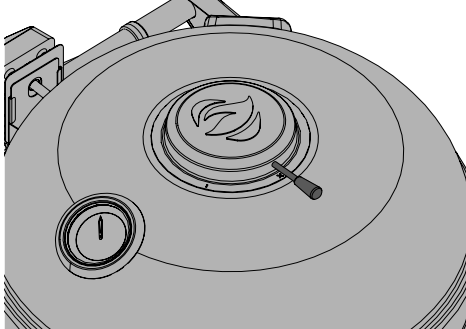
FECHADO



ABERTO



FECHADO



**ATENÇÃO!** Utilize sempre luvas de protecção quando utilizar o iniciador para carvão vegetal no seu grelhador.

**ATENÇÃO!** Não colocar em locais com muito vento. Os ventos fortes afectam negativamente o desempenho de cozedura do grelhador.



## INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

### Grelhar com carvão vegetal

O carvão vegetal é a forma tradicional de cozinhar que produz sabores fabulosos. Os briquetes incandescentes emitem energia infravermelha para os alimentos que estão a ser cozinhados, o que tem um efeito de secagem muito reduzido. Quaisquer sucos ou óleos que escapem dos alimentos escorrem para o carvão e vaporizam-se em fumo, dando aos alimentos o seu delicioso sabor a grelhado. O grelhador a carvão da Napoleon produz calor abrasador para bifes, hambúrgueres e outras carnes mais suculentas e saborosas. Para obter dicas e tempos de cozedura, consulte o **“Guia para grelhar a carvão” on page 153**. Como regra geral, planeie utilizar cerca de 50 briquetes para cozinhar 1 kg de carne, ou 100 briquetes para cozinhar 2 kg de carne. Se a cozedura durar mais de 30 a 40 minutos, devem ser adicionados mais briquetes ao lume. Quando o tempo está frio, serão necessários mais briquetes para atingir as temperaturas de cozedura ideais. Para tempos de cozedura mais longos, é necessário carvão adicional. Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco. Afaste-se a uma distância segura e utilize uma pinça de cozinha resistente ao calor com cabo comprido para adicionar os briquetes de carvão. É possível obter um sabor de fumo adicional adicionando aparas de fumo, que estão disponíveis numa variedade de sabores através do seu revendedor Napoleon.

### SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Nunca cobrir mais de 75% de qualquer superfície de cozedura do queimador principal ou lateral com qualquer metal sólido (por exemplo, grelhas ou frigideiras).

### Utilização de carvão vegetal

As recomendações para o carvão vegetal são aproximadas.

Os tempos de cozedura mais longos requerem carvão adicional.

| Modelo         | Método de cozedura     | Recomendação de peso do carvão vegetal | Br. Recomendação de carvão vegetal (MÁXIMO DE peças) | Carvão vegetal adicional +1hora |
|----------------|------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|
| PRO18K / NK18K | Grelhar directamente   | 0.80 kg                                | 40                                                   | 8 por lado                      |
| PRO22K / NK22K | Grelhar directamente   | 0.98 kg                                | 50                                                   | 8 por lado                      |
|                | Grelhar indirectamente | 0.49 kg                                | 25 por lado                                          | 8 por lado                      |

### SABIA QUE?

Existem abas em ambos os lados da grelha de cozedura que permitem o acesso à grelha de carvão (se aplicável).

**ATENÇÃO!** O cinzeiro deve estar no lugar durante a iluminação e em qualquer altura durante a utilização.

**ATENÇÃO!** Uma vez aceso, nunca adicione líquido de arranque adicional ao grelhador. Guarde a garrafa a pelo menos 7,6 m (25 pés) de distância do grelhador quando este estiver a funcionar. Uma vez aceso o carvão vegetal, não é necessário mais líquido.

**ATENÇÃO!** Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco. Afaste-se a uma distância segura e utilize pinças de cozinha de cabo comprido e resistentes ao calor para adicionar mais carvão.

## Utilizar o grelhador

- Recomendamos o pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada durante cerca de 20 minutos.
- As brasas estão prontas quando têm uma leve camada de cinza.
- Os alimentos cozinhados durante curtos períodos de tempo, como o peixe e os legumes, podem ser grelhados com a tampa aberta.
- Cozinhar com a tampa fechada garante temperaturas mais elevadas e mais uniformes que reduzem o tempo de cozedura e cozinham os alimentos de forma mais uniforme. **NOTA:** Para minimizar a perda de calor ao verificar a temperatura dos alimentos, utilize as portas da sonda de temperatura situadas na parte lateral do aparelho.
- Quando cozinhar carne muito magra, como peito de frango ou carne de porco magra, as grelhas podem ser untadas com óleo antes do pré-aquecimento para reduzir a aderência.
- Cozinhar carne com um elevado teor de gordura pode criar crises. Ou se corta a gordura, ou se reduzem as temperaturas para inibir este fenómeno.
- Em caso de incêndio, afaste os alimentos das chamas e reduza o calor (reduza a abertura da ventilação). Deixar a tampa aberta até que o surto seja controlado.

### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne para garantir que está perfeitamente cozinhada.



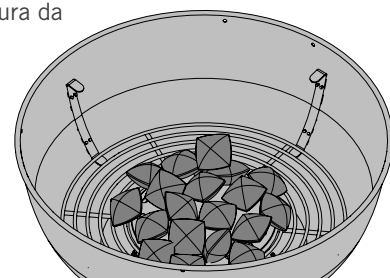
## Dgrelhar directamente

Este método é frequentemente utilizado para grelhar ou para cozinhar alimentos durante um curto período de tempo, como hambúrgueres, bifés, frango ou legumes.

Colocar os alimentos nas grelhas de cozedura directamente sobre o lume.

Salteie a carne primeiro para reter os sucos e o sabor.

Baixar a temperatura do grelhador para terminar a cozedura de acordo com a sua preferência.

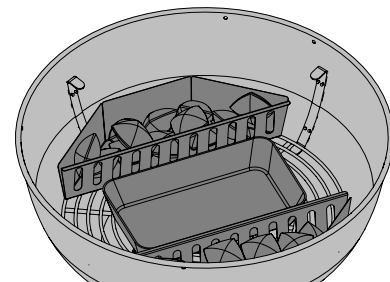


## Grelhar indirectamente

Este método utiliza temperaturas mais baixas e faz circular o calor à volta dos alimentos, cozinhando-os lenta e uniformemente. Utilize este método para cozinhar cortes de carne maiores ou alimentos propensos a inflamações, como assados, frango ou peru.

Colocar os alimentos na grelha de cozedura onde não há chama.

Grelhar a uma temperatura mais baixa e com um tempo de cozedura mais lento resulta em carnes mais tenras.



## Ajustar a altura da grelha

**Nota:** Apenas PRO22K e PRO18K.

A altura da grelha de cozedura pode ser ajustada em 3 níveis diferentes para se adaptar às necessidades de cozedura. Esta pode ser ajustada levantando e rodando a grelha de cozedura no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, utilizando as pegas.

O nível mais baixo é o melhor para grelhar (está mais próximo das brasas).

O meio para a cozedura normal.

O nível mais elevado é ideal para cozinhar lentamente ou manter os alimentos quentes deixando a tampa aberta.

**! CUIDADO!** Não ajustar a grelha de cozedura durante o funcionamento ou quando estiver quente.

**ATENÇÃO!** Nunca coloque as mãos dentro do grelhador quando estiver a ajustar o tabuleiro de carvão. Manter as mãos e os dedos sempre afastados do mecanismo de elevação.

**ATENÇÃO!** Tenha cuidado ao colocar carvão no grelhador. As chamas podem deflagrar quando as brasas entram em contacto com o ar fresco.

**ATENÇÃO!** Afaste-se a uma distância segura e utilize pinças de cozinha de cabo comprido e resistentes ao calor para adicionar mais carvão.

**ATENÇÃO!** Nunca deixe brasas e cinzas sem vigilância no grelhador.

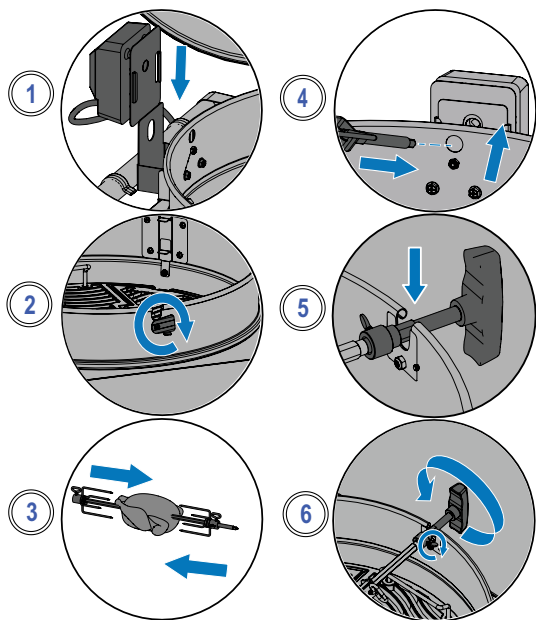


## COMO UTILIZAR O ASSADOR

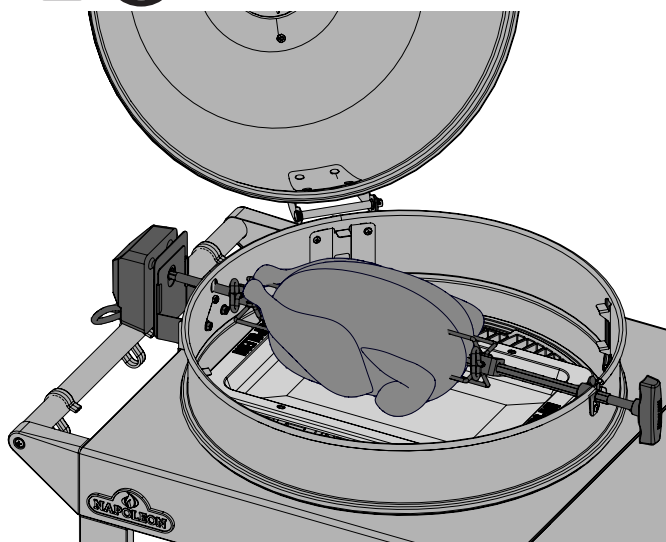
### Montagem do kit do assador (se equipado)

**Nota:** Apenas PRO22K e PRO18K.

1. Instale o motor do assador na parte lateral do grelhador utilizando o(s) suporte(s) de montagem. Quando o suporte tiver sido fixado ao grelhador, faça deslizar o motor do assador para o suporte.
2. Faça deslizar a primeira forquilha do espeto rotativo para lá do meio da haste do espeto e aperte-a no lugar. Enfiar a carne na haste do espeto e empurrar a carne para o garfo. Faça deslizar o segundo garfo de assar na extremidade oposta da haste do espeto e empurre o garfo para dentro da carne até ficar seguro. Aperte a forquilha no lugar e, em seguida, faça deslizar o contrapeso para a haste do espeto.
3. Introduzir cuidadosamente a extremidade pontiaguda da haste de espeto através da abertura da tampa inferior e no motor do espeto rotativo. Colocar a extremidade oposta sobre os ganchos. O lado pesado da carne ficará naturalmente pendurado, pelo que deve ajustar o contrapeso em conformidade para equilibrar a carga. Apertar o contrapeso com o braço virado para cima.
4. Deslize o casquilho de paragem para a haste de espeto até passar pelo interior do capô. Isto permite assegurar o movimento lateral da haste de espeto.
5. Apertar o casquilho de paragem e o punho da haste de cuspo. Coloque um prato de metal debaixo da carne para recolher os pingos.



**IMPORTANTE!** Utilize sempre luvas quando manusear os componentes do grelhador.



### Conselhos sobre a utilização da grelha rotativa:

- Utilize um termómetro para verificar a temperatura interna da carne.
- Os assados e as aves de capoeira devem dourar por fora e ficar tenros por dentro.
- Utilizar os pingos para regar e fazer o molho.
- Um frango de 1 kg demora cerca de 1 ½ horas em lume médio a alto.
- Tenha em atenção a capacidade do motor do seu assador. Nunca sobrecarregue o seu equipamento.
- Certifique-se de que coloca sempre uma carga equilibrada no seu assador.

### Como cozinhar vários frangos

1. Amarrar ou espetar as asas ao corpo dos frangos.
2. Deslize o garfo do assador para a haste do espeto.
3. Enfie o primeiro frango na haste do espeto até ficar preso no lugar pelo garfo do assador. Apertar.
4. Enfiar os 2 frangos seguintes na vara de espeto, de modo a que todos os frangos fiquem próximos uns dos outros.
5. Introduza o segundo garfo de churrasco na haste do espeto e empurre o frango até que os 3 frangos estejam bem apertados. Apertar.

#### SABIA QUE?

É possível retirar as grelhas de cozedura se estas interferirem com a cozedura de cortes de carne maiores.

**ATENÇÃO!** Desmontar os componentes do assador quando terminar de cozinhar, lavar com água morna e sabão e guardar dentro de casa.

**ATENÇÃO!** Utilize luvas para grelhar resistentes ao calor quando manusear os componentes quentes do assador.



## A LISTA DE VERIFICAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE GRELHAR

Consulte esta lista sempre que for grelhar

☐ **Ler o Manual do proprietário**

Certifique-se de que leu o manual do proprietário e todas as instruções de segurança.

☐ **Limpar o cinzeiro**

Certifique-se sempre de que limpa o cinzeiro antes de grelhar, para evitar incêndios e chamas.

☐ **Carvão vegetal para iluminação**

Abra completamente a abertura da tampa e da base sempre que acender o grelhador. Utilize o iniciador de carvão (não incluído) ou coloque cubos de isqueiro ou jornal ligeiramente amassado sobre e à volta do deflector de ar. Não se incline sobre o grelhador quando acender o carvão.

☐ **Pré-aquecer e limpar as grelhas**

Cubra toda a superfície das grelhas com gordura vegetal e NÃO com gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina. Pré-aqueça o grelhador para queimar o excesso de resíduos. Limpar as grelhas com uma escova de arame de latão. Consultar “Instruções de limpeza” on page 154. **NOTA:** As grelhas de cozedura em aço inoxidável são duráveis e resistentes à corrosão e requerem menos tempero e manutenção do que as grelhas de ferro fundido.

### Área de preparação

Certifique-se de que tudo o que precisa para grelhar, como utensílios, temperos, molhos e pratos, está ao seu alcance. Não deixe a sua comida sem vigilância, ou pode queimar-se.

☐ **Não espreitar e virar uma vez**

Tente não abrir a tampa e espreitar demasiado, ou o calor escapar-se-á e fará com que a temperatura e os tempos de cozedura se desfasem. Vire os alimentos apenas uma vez, especialmente o bife e o frango.

☐ **Deixar espaço**

Deixe algum espaço no grelhador e entre os alimentos, de modo a ter espaço para mover os alimentos se for necessário.

☐ **Utilizar um termómetro**

Utilize um termómetro para garantir que os alimentos estão bem cozinhados. Siga as directrizes relativas às temperaturas adequadas para todos os tipos de carne, especialmente as aves de capoeira.



### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Inspire-se para criar refeições deliciosas do receitas e grelhados técnicas em [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) e Os livros de cozinha de Napoleão.



### DICA DE PROFISSIONAL DE GRELHADOS!

Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar para queimar os restos de resíduos e evitar que os alimentos se colem à grelha.



### SUGESTÃO DE ÓLEOS E GORDURAS!

- Óleo de grão de uva
- Óleo de flor de sol
- Óleo de soja
- Azeite virgem extra
- Óleo de canola

Se não estiver disponível, seleccione um óleo ou gordura que tenha um ponto de fumo elevado. Não utilizar gorduras salgadas como a manteiga ou a margarina.

## COMO TEMPERAR AS GRELHAS DE COZEDURA EM FERRO FUNDIDO

Este procedimento DEVE ser efectuado antes da primeira utilização e repetido a cada 3-4 utilizações para manter as grelhas com um aspecto novo.

1. Retire as grelhas de ferro fundido do grelhador.
2. Lavar as grelhas com água morna e sabão e um pano macio. Secar e deixar secar completamente as grelhas.
3. Aplicar uniformemente a gordura/óleo utilizando um pincel de silicone em ambos os lados.
4. Pré-aqueça o aparelho a 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Colocar as grelhas de cozedura e cozinhar durante 30 minutos.
6. Aplique uma segunda camada uniforme de gordura/óleo nas grelhas de cozedura e continue a cozinhar durante mais 30 minutos.
7. As grelhas são agora temperadas. **NOTA:** Se se tiver formado ferrugem nas grelhas de ferro fundido, remova-a com um esfregão ou uma escova de latão e repita o processo de tempero.



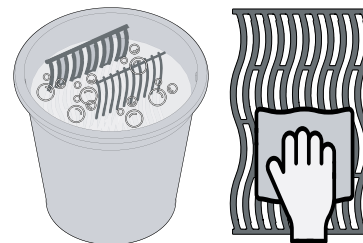
# Guia para grelhar a carvão

| ALIMENTAÇÃO                                                                                                                                 | MÉTODO DE GRELHAR                                    | TEMPO DE COZEDURA                     | SUGESTÕES                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Bife</b><br>1 polegada (2,54 cm) de espessura       | Calor directo                                        | Selagem / Estilo inglês - 4 minutos   | Pedir gordura marmoreada no corte. A gordura é um amaciador natural e mantém a carne succulenta.                                                                                                    |
|                                                                                                                                             |                                                      | Médio prazo - 6 minutos               |                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             |                                                      | Bem cozido - 8 minutos                |                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Hambúrguer</b><br>½ polegada (1,27 cm) de espessura | Calor directo                                        | Selagem / Estilo inglês - 4 minutos   | Mantenha os hambúrgueres com a mesma espessura para tempos de cozedura iguais. Adicione lascas de madeira com sabor a noqueira ao carvão para obter um sabor extra.                                 |
|                                                                                                                                             |                                                      | Médio prazo - 6 minutos               |                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             |                                                      | Bem cozido - 8 minutos                |                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Galinha</b>                                        | Calor directo - cerca de 2 minutos de cada lado      | 20 - 25 minutos                       | Cortar ¾ da junta que liga a coxa e a perna para que a carne fique plana no queimador e cozinhe uniformemente. Adicione lascas de madeira com sabor a mesquite ao carvão para obter um sabor extra. |
|                                                                                                                                             | Calor Indirecto - durante os restantes 18-20 minutos |                                       |                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Costeletas de porco</b>                           | Calor directo                                        | 10-15 minutos de cada lado            | Escolha cortes grossos para uma carne mais tenra. Retirar o excesso de gordura.                                                                                                                     |
| <br><b>Costeletas</b>                                    | Calor directo - 5 minutos                            | 1.5 - 2 horas, virando frequentemente | Escolha costeletas de carne magra. Grelhe até a carne se soltar facilmente do osso.                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Calor indirecto - para terminar                      |                                       |                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Costeletas de borrego</b>                         | Calor directo                                        | 25 - 30 minutos de cada lado          | Escolha cortes grossos para uma carne mais tenra. Retirar o excesso de gordura.                                                                                                                     |
| <br><b>Cachorros quentes</b>                             | Calor directo                                        | 4 - 6 minutos                         | Seleccione as salsichas maiores e corte-as longitudinalmente antes de as grelhar.                                                                                                                   |

# Instruções de limpeza

## Primeira utilização

1. Lavar as grelhas à mão com água e detergente suave para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico. NÃO lavar na máquina de lavar louça.
2. Enxaguar abundantemente com água quente e secar completamente com um pano macio para evitar que a humidade penetre no ferro fundido.

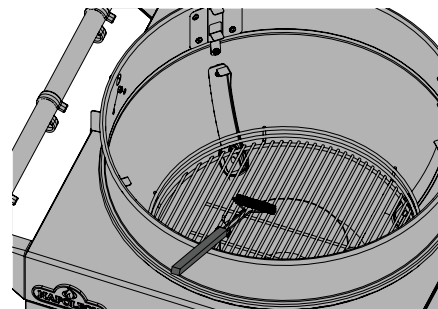


## Grelhas de ferro fundido

- Tempere as suas grelhas para adicionar um revestimento protector para evitar a corrosão **Como temperar as grelhas de ferro fundido.**

## Grelhas de aço

- As grelhas de cozedura em aço podem ser limpas pré-aquecendo o grelhador e utilizando uma escova de arame para remover os resíduos.
- As grelhas de aço descoloram permanentemente com a utilização regular devido às temperaturas elevadas dos grelhados.



## Interior do grelhador

1. Retirar as grelhas de cozedura.
2. Utilize uma escova de arame de latão para limpar os detritos soltos nos lados e por baixo da tampa.
3. Raspar todo o esmalte com uma espátula ou raspador de plástico. Utilize uma escova de arame para remover as cinzas.
4. Varra os detritos do interior do grelhador para o cinzeiro.
5. Lave o interior do grelhador com um detergente suave e água.
6. Enxaguar bem com água limpa e secar com um pano.

## Eliminação do carvão vegetal e das cinzas

**ATENÇÃO!** Siga cuidadosamente estas precauções de segurança para se proteger a si e aos seus bens contra danos.

- Meve certificar-se de que os carvões e as cinzas estão completamente extintos antes de os retirar.
- Utilize uma espátula ou uma colher de metal para retirar os carvões e as cinzas do grelhador.
- Colocar o carvão e as cinzas num recipiente metálico incombustível e saturá-lo completamente com água durante 24 horas antes de o deitar fora.

### QUEREMOS AJUDAR!



Contactar o departamento de soluções para clientes da Napoleon Departamento de Soluções para Clientes da Napoleon para obter as peças de substituição recomendadas.  
+31 345 588655

**ATENÇÃO!** Utilize sempre luvas de protecção e óculos de segurança quando limpar o grelhador.

**ATENÇÃO!** A gordura acumulada constitui um perigo de incêndio.

**ATENÇÃO!** A limpeza só deve ser efectuada quando o grelhador estiver frio para evitar a possibilidade de queimaduras.

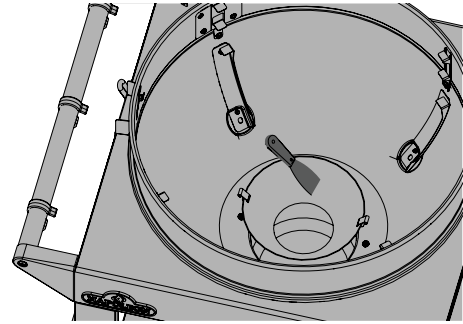
**ATENÇÃO!** Certifique-se de que o grelhador está frio antes de o limpar. Não utilize detergente para forno para limpar qualquer parte do grelhador. Não colocar as grelhas de cozedura ou quaisquer outras partes do grelhador num forno de auto-limpeza para limpar. Limpe o grelhador numa área onde a solução de limpeza não danifique decks, relvados ou pátios.



# Instruções de manutenção

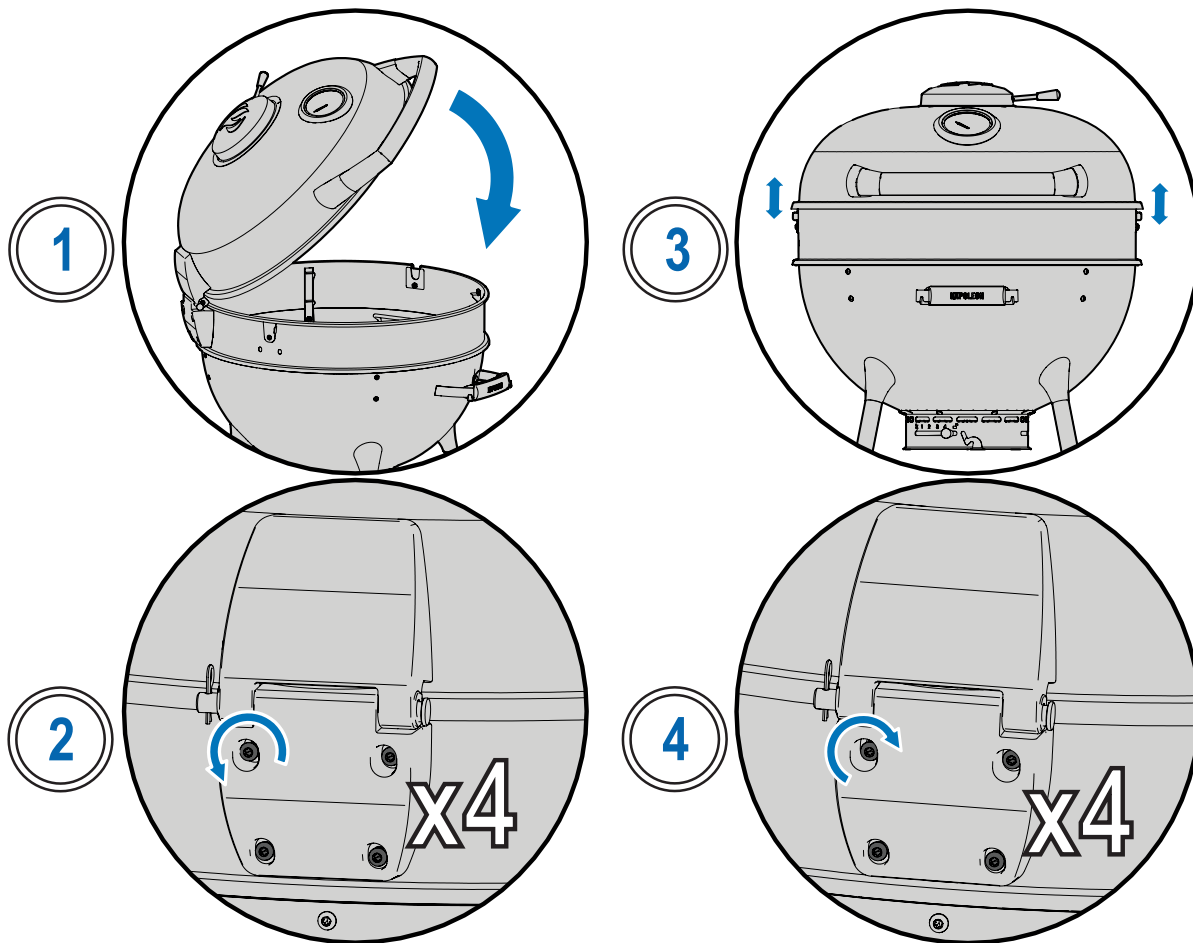
## Tabuleiro de cinzas

- As cinzas, a gordura e os pingos em excesso acumulam-se no cinzeiro situado por baixo do grelhador a carvão e acumulam-se. Deslize a frigideira para fora do grelhador para a limpar.
- Nunca forne o interior do grelhador com folha de alumínio, areia ou qualquer outro material. Isto pode impedir que a massa lubrificante flua correctamente.
- O cinzeiro deve ser raspado com uma espátula ou raspador de plástico. Escovar todos os detritos para um recipiente metálico não combustível.
- Lavar o cinzeiro com detergente suave e água.
- Enxaguar bem com água limpa e secar com um pano.



**!** **IMPORTANTE!** Recomenda-se que o cinzeiro seja esvaziado após cada utilização, quando o grelhador arrefecer.

## Ajuste da dobradiça



1. Fechar a tampa.
2. Utilizando a chave Torx T25 fornecida, desaperte os 4 parafusos Torx o suficiente para que a dobradiça se possa mover ligeiramente para cima e para baixo.
3. Certifique-se de que a tampa assenta uniformemente no anel de elevação inoxidável.
4. Reapertar os parafusos com a chave de parafusos T25.

### Fundição de alumínio

Limpar com água morna e sabão.

O alumínio não enferruja, mas as temperaturas elevadas e as condições climáticas podem causar oxidação na superfície das peças fundidas, com o aspecto de manchas brancas.

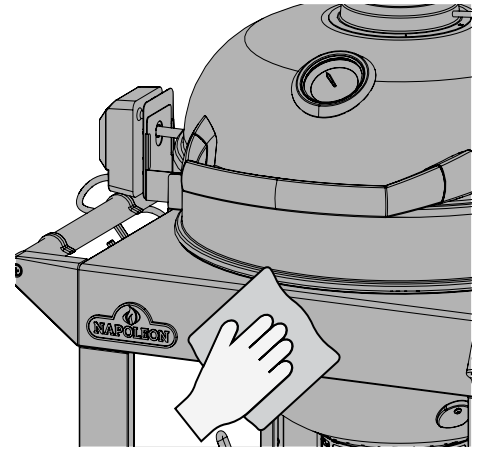
### INOXIDÁVEL EM AMBIENTES AGRESSIVOS

O aço inoxidável oxida ou mancha na presença de cloretos e sulfuretos, especialmente nas regiões costeiras, nas zonas quentes e muito húmidas e em torno de piscinas e banheiras de hidromassagem. Estas manchas parecem ferrugem, mas podem ser facilmente removidas ou evitadas. Lavar as superfícies de aço inoxidável e cromadas a cada 3-4 semanas.

Limpar com água morna e sabão.

### Superfície exterior do grelhador

- Utilizar apenas um produto de limpeza não abrasivo para aço inoxidável ou água. Os produtos de limpeza abrasivos ou a palha de aço riscam o acabamento de todas as peças pintadas, de porcelana ou inoxidáveis do grelhador.
- Limpar sempre na direcção do grão.
- Manusear os componentes de esmalte de porcelana com cuidado.
- O acabamento em esmalte cozido é semelhante ao vidro e lasca se for batido. O esmalte de retoque está disponível no seu revendedor Napoleon Grill.
- As peças de aço inoxidável descoloram com o tempo quando aquecidas e adquirem uma tonalidade dourada ou castanha. Isto é normal e não afecta o desempenho do grelhador.



### SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR!

Use sempre luvas de protecção, luvas de protecção e óculos de segurança quando efectuar a manutenção do grelhador.

**ATENÇÃO!** Não utilize uma máquina de lavar a pressão ou uma mangueira para limpar qualquer parte do grelhador.

**ATENÇÃO!** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço nas partes pintadas, em porcelana ou em aço inoxidável do grelhador.

**ATENÇÃO!** O molho de churrasco e o sal podem ser corrosivos e provocar uma rápida deterioração dos componentes do grelhador se não forem limpos regularmente.



# Resolução de problemas

## Erupções e calor irregular

- O grelhador não acende.
- Calor baixo ou chama baixa.

| Causas possíveis                                         | Solução                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pré-aquecimento incorrecto.                              | Deixar o carvão arder até ficar coberto por uma cinza cinzenta clara. (Cerca de 20 minutos).                                                       |
| Fluxo de ar insuficiente.                                | Abrir os respiradouros.                                                                                                                            |
| Carvão vegetal baixo.                                    | Adicione mais carvão ao tabuleiro de carvão.                                                                                                       |
| Acumulação excessiva de gordura e de cinzas no cinzeiro. | Limpar regularmente o tabuleiro de recolha de cinzas. Não forrar o tabuleiro com papel de alumínio. Consultar " <b>Instruções de manutenção</b> ". |

## Pintura a descascar

- A pintura parece estar a descascar no interior da tampa ou do capô.

| Causas possíveis                                  | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acumulação de gordura nas superfícies interiores. | Não se trata de um defeito. O acabamento da tampa e da campânula é em porcelana, e não descasca. A descamação é causada pela gordura endurecida, que seca em fragmentos semelhantes a tinta, que se descascam. A limpeza regular permite evitar isto. Ver " <b>Instruções de manutenção</b> ". |

### QUEREMOS AJUDAR!



Napoleon está aqui para garantir que a sua experiência de grelhar é memorável. Contacte-nos se necessitar de ajuda adicional.

# GARANTIA DO PRODUTO NAPOLEON

A presente garantia detalhada aplica-se aos produtos adquiridos após 1º de janeiro de 2022.

**Consulte o Manual do Proprietário dos Grills Napoleon para obter informações detalhadas sobre sua garantia.**



## PARA A SÉRIE DE GRILL DE CARVÃO KETTLE E DEFUMADOR APOLLO® Garantia Limitada de 10 Anos para Grills e Defumadores a Carvão Napoleon

A NAPOLEON garante que os componentes do seu novo produto NAPOLEON estarão livres de defeitos de materiais e mão-de-obra a partir da data de compra, por um período de:

|                                                                    |                               |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Tampa e tigela esmaltadas com porcelana .....                      | 10 anos                       |
| Sistema de controle de ar .....                                    | 5 anos <small>mais 10</small> |
| Grades de cozimento em ferro fundido esmaltado com porcelana ..... | 5 anos <small>mais 10</small> |
| Grades de grelha cromadas .....                                    | 3 anos <small>mais 10</small> |
| Todas as outras peças .....                                        | 2 anos                        |

**Mais 1d:** Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual durante a vida útil\* do grill.

**Mais 15:** Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual por mais 15 anos.

**Mais 10:** Refere-se a um período de garantia estendida, durante o qual fornecemos peças de reposição ao comprador por 50% do preço de varejo atual por mais 10 anos.

**\*Vida útil** refere-se a um período de garantia de 30 anos.

**Esta garantia é válida nos seguintes países:** União Europeia, Suíça, Andorra, San Marino, Noruega, Islândia e Liechtenstein.

Os direitos legais do cliente em caso de defeitos, de acordo com WKRL - (UE) 2019/711, não são afetados, restringidos ou alterados pela presente garantia. O exercício dos direitos legais deve ocorrer sem custos.

### WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON garante que seus produtos estão livres de defeitos exclusivamente para o comprador original, e somente na medida em que a compra tenha sido realizada através de um revendedor oficial NAPOLEON. As seguintes condições e restrições se aplicam:

A presente garantia do fabricante não é transferível nem passível de extensão sob quaisquer circunstâncias ou por qualquer um de nossos representantes.

O grill a gás deve ser instalado por um técnico ou contratante licenciado e autorizado. A instalação deve ocorrer de acordo com as instruções de instalação fornecidas, bem como todas as normas de construção e de incêndio locais e nacionais.

Esta garantia limitada não cobre danos causados por operação inadequada, falta de manutenção, fogo de

gordura, exposição ambiental, acidentes, modificações, abuso ou negligência. A instalação de peças de reposição de outros fabricantes anula a presente garantia. A descoloração de elementos plásticos devido à aplicação de agentes de limpeza químicos ou exposição ao sol não é coberta por esta garantia.

Esta garantia também exclui qualquer um dos seguintes itens: arranhões, amassados, defeitos de pintura, revestimentos, corrosão ou descoloração causada pela exposição ao calor ou produtos de limpeza abrasivos e químicos, bem como lascas em peças revestidas de porcelana e quaisquer componentes usados na instalação do grill a gás.

Se uma peça se deteriorar a ponto de se tornar inoperável (devido a ferrugem ou queima) dentro do período de garantia, o cliente receberá uma peça de reposição.

Após o primeiro ano, a NAPOLEON tem a autoridade, sob esta garantia (Garantia Limitada Vitalícia do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), de renunciar a qualquer obrigação de garantia, a seu critério, reembolsando o comprador original no valor do preço de atacado das peças de garantia relevantes e defeituosas.

A NAPOLEON não se responsabiliza por quaisquer custos ou despesas de instalação, horas de trabalho ou outros custos associados à reinstalação de uma peça de garantia. Custos dessa natureza não são cobertos pela presente garantia.

Não obstante quaisquer regulamentações sob esta garantia (Garantia Limitada Vitalícia do Presidente, Garantia Limitada de 15 Anos, Garantia Limitada de 10 Anos, Garantia Limitada de 3 Anos), a responsabilidade da NAPOLEON sob esta garantia é definida pelo exposto acima, e não cobre quaisquer danos incidentais, consequenciais ou indiretos em qualquer circunstância.

Esta garantia define os deveres e responsabilidades da NAPOLEON com relação ao grill a gás NAPOLEON. A NAPOLEON não assume nenhuma responsabilidade

adicional em conexão com a venda deste produto, nem autoriza qualquer terceiro a assumir qualquer outra responsabilidade em seu nome.

A NAPOLEON não se responsabiliza por: superaquecimento, extinção da chama por fatores ambientais, como ventos fortes ou ventilação inadequada.

A NAPOLEON não aceita responsabilidade por quaisquer danos ao grill a gás causados pelo clima, granizo, manuseio brusco, produtos químicos agressivos ou agentes de limpeza.

As reclamações de garantia devem ser acompanhadas do comprovante de compra ou uma cópia do mesmo, indicando o número de série e o modelo.

A NAPOLEON reserva-se o direito de inspecionar o produto ou qualquer parte dele por um de seus representantes antes de cumprir qualquer obrigação de garantia.

A NAPOLEON não cobre custos de envio, horas de trabalho ou taxas de exportação.

#### **GARANTIDOR:**

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com





# GRIGLIA A CARBONE

## Manuale d'uso

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

Le griglie illustrate in questo manuale possono differire  
dal modello acquistato.

**Vogliamo il vostro feedback!**

Visitate il sito [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) per scrivere  
una recensione ★★★★★

Applicare il numero di serie



# CONGRATULAZIONI PER LA VOSTRA GRIGLIA A CARBONE NAPOLEON!

Avete appena migliorato il vostro livello di esperienza al barbecue.

**VOGLIAMO CHE LE VOSTRE GRIGLIE SIANO MEMORABILI E SICURE.**

**Leggere e seguire il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il grill per evitare danni alle cose, lesioni personali o morte.**

**Prima dell'uso, rimuovere dalla griglia tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e i cartoncini.**

**UTILIZZARE ALL'APERTO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO.**

**NON OPERARE IN UN EDIFICIO, UN GARAGE O QUALSIASI ALTRA AREA CHIUSA.**

## **PERICOLO!**

- La combustione del carbone di legna emette monossido di carbonio.
- Non bruciare carbonella o utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili come case, garage, tende, veicoli, roulotte, camper o barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Spegnerle le fiamme libere.



## **ATTENZIONE!**

Non tentare di accendere l'apparecchio senza aver letto la sezione "ACCENSIONE" del presente manuale.

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Se le informazioni contenute in queste istruzioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.



**Avvisare adulti e bambini del rischio di temperature superficiali elevate. Sorvegliare i bambini piccoli vicino alla griglia.**

**AVVISO ALL'INSTALLATORE:** lasciare le presenti istruzioni al proprietario del grill per future consultazioni.

**AVVISO AI CONSUMATORI:** Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni.

# Benvenuti in Napoleon!

## LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



### AVVERTENZA Informazioni generali

Non utilizzare superalcolici, alcol, benzina, gasolio o altri liquidi altamente volatili per accendere o riaccendere il carbone. Usare SOLO accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3. Prima di accendere la carbonella, accertarsi di aver rimosso tutti i liquidi che sono defluiti dal fondo della griglia.



### ATTENZIONE! Installazione e montaggio

Assemblare il grill esattamente come indicato nella Guida al montaggio. Se il grill è stato assemblato in negozio, controllare le istruzioni di montaggio per assicurarsi che sia assemblato correttamente.

Questo grill non deve essere installato su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.

Non modificare questa griglia in nessun caso.



### ATTENZIONE! Operazione

Prima di utilizzare questo barbecue a carbonella, leggere per intero il Manuale d'uso e manutenzione.

NON utilizzare l'unità sotto una struttura combustibile.

Seguire attentamente le istruzioni per l'accensione.

Non utilizzare in ambienti chiusi.

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.

Il barbecue diventerà molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento.



### ATTENZIONE! Conservazione e disuso

Conservare all'aperto in uno spazio ben ventilato, lontano da bambini e animali domestici.

Dopo l'uso, il liquido di avviamento della carbonella deve essere tappato e conservato a una distanza di sicurezza di almeno 7,6 m dalla griglia.



## CONTENUTO

Benvenuti in Napoleon! 147

La sicurezza prima di tutto

Caratteristiche complete del sistema 148

Come iniziare 150

Ulteriori pratiche operative sicure  
Pratiche di sicurezza accenditore a carbonella

Operazione 151

Accensione del grill  
Istruzioni per la cottura alla griglia  
Come utilizzare il girarrosto  
Check-list per la grigliata  
Come eseguire il trattamento alle griglie di cottura in ghisa

Guida alle grigliate a carbonella 157

Istruzioni per la pulizia 158

Istruzioni per la manutenzione 159

Risoluzione dei problemi 161

Garanzia 162



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

# Caratteristiche complete del sistema

Il coperchio **Lift Ease™** in porcellana, salvaspazio, è dotato dell'indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™**.

Le bocchette d'aria controllano la velocità di combustione per scegliere tra calore ad alta intensità, tostatura lenta o affumicatura.

Grande griglia iconica **WAVE™** per ottenere i caratteristici segni di scottatura.

Tre regolazioni in altezza per una cottura versatile e precisa.

Diffusore di calore in acciaio inox.

Solida struttura in acciaio inox.

Raccogliatore di cenere rimovibile ad alta capacità in acciaio pesante con sistema di controllo dell'aria superiore.

Rotelle di facile bloccaggio per bloccare in modo sicuro la griglia in posizione.

Ripiano laterale pieghevole verniciato a polvere con ganci portautensili integrati.

Apribottiglie integrato vicino alla griglia.

Comoda area di stoccaggio con divisorio scorrevole.



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato.

Modello in evidenza: PRO22K-CART-3

Il coperchio **Lift Ease™** in acciaio porcellanato, salvaspazio, è dotato dell'indicatore di temperatura **ACCU-PROBE™**.

Coperchio ergonomico a cerniera per un utilizzo sicuro su tutta la superficie di cottura.

Griglie di cottura incernierate in ghisa con tre regolazioni in altezza.

Diffusore di calore in acciaio inox.

Cerniera regolabile in alluminio fuso.

Anello in acciaio inossidabile pronto per il girarrosto con griglia di cottura ad altezze diverse.

Impugnatura robusta, che funge anche da portautensili.

Coperchio e contenitore in acciaio porcellanato nero Heavy Gauge

Raccoglitore di cenere rimovibile ad alta capacità in acciaio pesante con sistema di controllo dell'aria superiore.

Comodo ripiano di stoccaggio in acciaio pesante.

Robuste quattro gambe in acciaio inox con grandi ruote per muoversi su qualsiasi terreno.

7" per i modelli da 18"  
8" per i modelli da 22"



Le griglie illustrate in questo Manuale d'uso possono differire dal modello acquistato.

Modello in evidenza: PRO22K-3

# Come iniziare



**PERICOLO / AVVERTENZA!** Segnala un pericolo che potrebbe causare incendi, esplosioni, morte o gravi lesioni fisiche.



**ATTENZIONE !** Segnala un pericolo che potrebbe causare lievi lesioni fisiche o danni materiali.



Indossare guanti protettivi.



Indossare occhiali di sicurezza.



**ATTENZIONE!** Superficie calda.



Informazioni importanti

## ULTERIORI PRATICHE OPERATIVE SICURE

- Questo grill deve essere conservato all'aperto in un'area ben ventilata e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage, verande, gazebo o altre aree chiuse.
- Non utilizzare il grill sotto strutture sopraelevate come coperture di tetti, tettoie, tende da sole o sporgenze.
- Il grill deve trovarsi sempre su un terreno sicuro e in piano.
- Non accendere la carbonella con il coperchio chiuso.
- Non appoggiarsi alla griglia durante l'accensione.
- Tenere il coperchio chiuso durante il periodo di preriscaldamento.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dalla griglia calda.
- NON permettere ai bambini di arrampicarsi all'interno o sulla griglia.
- La manutenzione deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda.
- Lasciare sempre raffreddare completamente la griglia prima di maneggiarla.
- Non utilizzare i ripiani laterali per riporre accendini, fiammiferi o altri combustibili.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontani dall'acqua o da superfici riscaldate.
- Mantenere sempre libere e sgombre da detriti le aperture ventilate dell'involucro.
- Il vassoio per la cenere/ingrassaggio deve essere posizionato quando si utilizza il grill.
- Pulire regolarmente il cassetto cenere/grasso per evitare accumuli che potrebbero causare incendi di grasso.
- Rimuovere il carbone e le ceneri dalla griglia e conservarli in un contenitore metallico non combustibile riempito d'acqua. Lasciare riposare nel contenitore metallico per 24 ore prima di smaltire.
- Per evitare la formazione di muffa, lasciare leggermente aperte le bocchette d'aria superiori e inferiori quando si conservano per lunghi periodi di tempo.
- Non utilizzare l'acqua per controllare i fuochi o spegnere i carboni. Potrebbe danneggiare la finitura della griglia.
- Chiudete leggermente le bocchette della vostra griglia per controllare le fiammate. Chiudere completamente tutte le bocchette e il coperchio per spegnere il carbone/il fuoco.
- Mantenere sempre una distanza minima da materiali combustibili di 3' (0,914 m) dal retro e dai lati della griglia.

## PRATICHE DI SICUREZZA DELL'ACCENDITORE PER LA CARBONELLA

- Solo per uso esterno.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella se non è posizionato su un barbecue a carbonella solido e livellato e se il barbecue non si trova su una superficie solida, livellata e non combustibile.
- Non collocare l'accenditore per la carbonella su una superficie infiammabile se non è completamente freddo.
- Non utilizzare liquido per accendini, benzina o carbonella auto-accendentesi nell'accenditore per carbonella.
- Per accendere la carbonella per i barbecue a carbone, sconsiglia di utilizzare l'accenditore per carbonella.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggia l'accenditore per la carbonella.
- Tenere sempre lontani i bambini e gli animali domestici dall'accenditore a carbonella.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella in caso di forte vento.
- Non lasciare incustodito l'accenditore per la carbonella mentre è in uso.
- Non utilizzare mai l'accenditore per la carbonella per usi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare l'accenditore per la carbonella per preparare i cibi.
- Prestare la massima attenzione quando si versano i carboni ardenti dall'accenditore per la carbonella.

**ATTENZIONE!** Il liquido per carbonella non deve mai essere aggiunto ai carboni ardenti o caldi.

**ATTENZIONE!** Non rimuovere la cenere dal grill finché tutta la carbonella non è completamente bruciata e spenta. Lasciare raffreddare a lungo.

**ATTENZIONE!** Non spostare la griglia quando è in funzione e calda.



# Operazione

## ACCENSIONE DEL GRILL

### È la prima volta? Eseguire un trattamento iniziale

Aggiungere il combustibile alla griglia e mantenerla calda per 30 minuti con il coperchio e le aperture della base completamente aperte. È normale che il grill emetta un odore la prima volta che viene acceso. Questo odore è causato dalla "bruciatura" delle vernici interne e dei lubrificanti utilizzati nel processo di produzione e non si ripresenterà più.

Utilizzare l'accenditore per la carbonella (non incluso) e seguire le istruzioni incluse nel manuale, OPPURE posizionare cubetti di accensione o giornali leggermente accartocciati su e intorno al deflettore d'aria.

Collocare la carbonella in un mucchio a forma di cono al centro dell'unità (metodo di cottura diretto) o nei cestelli di carbonella opzionali (metodo indiretto). **NOTA:** Non cuocere prima che la carbonella sia ricoperta di cenere.

### Come utilizzare lo starter per la carbonella

1. Vedere "**Pratiche di funzionamento sicuro dell'accenditore per la carbonella**" per le migliori pratiche su come utilizzare l'accenditore in modo sicuro.
2. Capovolgere il cestello.
3. Accartocciate due fogli di giornale pieni e inseriteli nel fondo del cestello.
4. Girare il cestello sul lato destro e posizionarlo al centro della griglia.
5. Aggiungere una quantità adeguata di carbone, ma senza esagerare.
6. Accendere un fiammifero e inserirlo in una delle prese d'aria inferiori per accendere il giornale.
7. Indossare guanti protettivi (protezione termica minima di classe II, DIN EN 407). Quando lo strato superiore della carbonella presenta un leggero strato di cenere grigia, versare con cautela la carbonella calda nel barbecue (metodo di cottura diretto) o nei cestelli della carbonella (metodo indiretto).
8. Una volta inserita la carbonella calda nel barbecue, distribuirla in modo uniforme utilizzando pinze con manici lunghi resistenti al calore.



**ATTENZIONE!** Non attaccarsi al barbecue quando si accende la carbonella.

**ATTENZIONE!** Per accendere la carbonella si può usare il liquido di avviamento, ma non è il metodo preferito. Può essere disordinato e può lasciare un sapore chimico sul cibo se non viene completamente bruciato prima della cottura.



### Sfiato di fondo e cestello raccoglitore per la cenere

Le bocchette del coperchio di una griglia coperta vengono solitamente lasciate aperte per consentire l'ingresso dell'aria nella griglia. L'aria aumenta la temperatura di combustione dei carboni.

È possibile regolare la velocità di combustione dei carboni spostando la maniglia di sfiato a destra (aperto) o a sinistra (chiuso).

La chiusura parziale o totale delle bocchette contribuirà a raffreddare le braci.

Non chiudere completamente le prese d'aria e lo sfiato del coperchio, a meno che non si stia cercando di raffreddare o spegnere una fiamma.

Il cestello raccoglitore per la cenere può essere rimosso secondo le necessità durante e dopo il funzionamento per smaltire eventuali depositi di carbone. Vedere **"Smaltimento di carbone e cenere"** nelle **"Istruzioni per la pulizia"**.

#### CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!



Usare guanti da barbecue o presine da cucina per proteggere le mani durante la cottura o la regolazione delle bocchette.

### Funzionamento delle bocchette del camino

Lo sfiato del camino serve a controllare la temperatura interna della griglia. Di solito viene lasciato aperto per consentire la fuoriuscita del fumo e regolare la temperatura della griglia quando il coperchio è chiuso.

È possibile regolare la temperatura del grill spostando la maniglia di sfiato a destra (chiuso) o a sinistra (aperto).

#### CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!



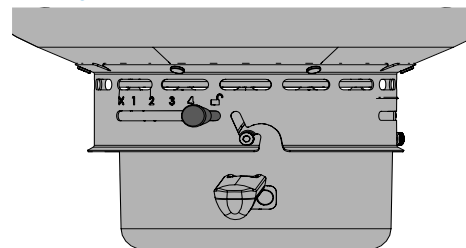
È meglio controllare la temperatura utilizzando le diverse impostazioni della bocchetta inferiore. Lo sfiato superiore deve essere posizionato completamente aperto o completamente chiuso.

#### CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

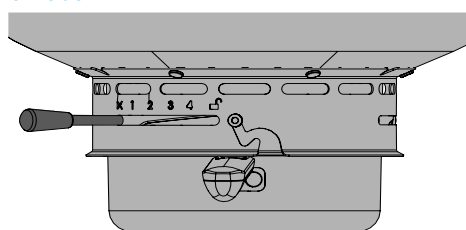


Applica olio vegetale per un funzionamento fluido delle bocchette di ventilazione.

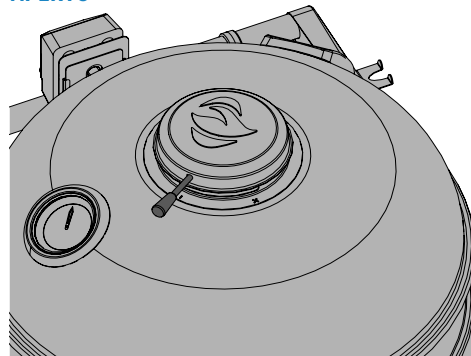
### APERTO



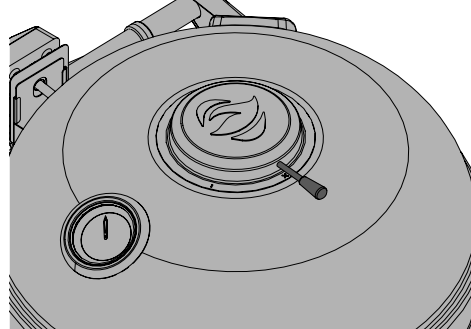
### CHIUSO



### APERTO



### CHIUSO



**ATTENZIONE!** Indossare sempre guanti protettivi quando si utilizza l'accenditore per la carbonella per il barbecue.

**ATTENZIONE!** Non collocare in ambienti ventosi. Il vento forte influisce negativamente sulle prestazioni di cottura del grill.



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

### Grigliare con la carbonella

La carbonella è il metodo di cottura tradizionale che produce sapori favolosi. Le bricchette incandescenti emettono energia a infrarossi sul cibo da cuocere, con un effetto di essiccazione molto ridotto. Tutti i succhi o gli oli che fuoriescono dal cibo gocciolano sulla carbonella e si trasformano in fumo, conferendo al cibo il delizioso sapore della grigliata. Il barbecue a carbonella di Napoleon produce un calore ideale per bistecche, hamburger e altre carni più succose e saporite. Per i tempi di cottura e i suggerimenti consultare la **“Guida alle grigliate a carbonella” on page 173**. Come regola generale, si prevede di utilizzare circa 50 bricchette per cuocere 2 libbre (1 kg) di carne, o 100 bricchette per cuocere 4 libbre (2 kg) di carne. Se la cottura dura più di 30-40 minuti, è necessario aggiungere altre bricchette al fuoco. Quando il clima è freddo, è necessario un numero maggiore di bricchette per raggiungere le temperature di cottura ideali. Per tempi di cottura più lunghi è necessario aggiungere carbonella. Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca. Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare una pinza da cucina a manico lungo e resistente al calore per aggiungere le bricchette di carbone. Per ottenere un ulteriore aroma di fumo si possono aggiungere i trucioli per affumicatura, disponibili in una varietà di gusti presso il rivenditore Napoleon.

#### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO



Non coprire mai più del 75% della superficie di cottura del bruciatore principale o laterale con metallo solido (ad es. piastre o padelle).

### Uso del carbone di legna

Le raccomandazioni per il carbone sono approssimative.

Tempi di cottura più lunghi richiedono carbone supplementare.

| Modello        | Metodo di cottura   | Raccomandazione sul peso consigliato di carbone a legna | Nr. di bricchette di carbonella consigliato (nr di pezzi massimo) | Carbone supplementare +1 ora |
|----------------|---------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| PRO18K / NK18K | Grigliata diretta   | 0.80 kg                                                 | 40                                                                | 8 per lato                   |
| PRO22K / NK22K | Grigliata diretta   | 0.98 kg                                                 | 50                                                                | 8 per lato                   |
|                | Grigliate indirette | 0.49 kg                                                 | 25 per lato                                                       | 8 per lato                   |

#### LO SAPEVI?



Su entrambi i lati della griglia di cottura sono presenti degli sportelli che consentono di accedere alla griglia per la carbonella (se prevista).

**ATTENZIONE!** Il cestello della cenere deve essere posizionato durante l'accensione e in qualsiasi momento durante l'utilizzo.

**ATTENZIONE!** Una volta acceso, non aggiungere mai altro liquido di avviamento alla griglia. Conservare la bottiglia ad almeno 7,6 m di distanza dalla griglia quando è in funzione. Una volta acceso il carbone, non è più necessario utilizzare il liquido.

**ATTENZIONE!** Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca. Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare pinze da cucina a manico lungo e resistenti al calore per aggiungere altra carbonella.



## Utilizzo del barbecue

- Si consiglia di preriscaldare la griglia con il coperchio chiuso per circa 20 minuti.
- I carboni sono pronti quando presentano un leggero strato di cenere grigia.
- Gli alimenti cucinati per brevi periodi, come pesce e verdure, possono essere grigliati con il coperchio aperto.
- La cottura con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate e più uniformi che riducono i tempi di cottura e cuociono gli alimenti in modo più uniforme. **NOTA:** Per ridurre al minimo la perdita di calore quando si controlla la temperatura degli alimenti, utilizzare gli sportelli della sonda di temperatura situati sul lato dell'apparecchio.
- Quando si cucinano carni molto magre come il petto di pollo o il maiale magro, le griglie possono essere oliate prima del preriscaldamento per ridurre l'attaccamento.
- La cottura di carni con un elevato contenuto di grassi può provocare delle fiammate. Per evitare che ciò accada, tagliate il grasso o riducete le temperature.
- In caso di incendio, allontanare gli alimenti dalle fiamme e ridurre il calore (ridurre l'apertura dello sfianto). Lasciare il coperchio aperto fino a quando la combustione non è controllata.

### CONSIGLIO PER LE GRIGLIE!

Controllare con un termometro la temperatura interna della carne per assicurarsi che sia perfettamente cotta.



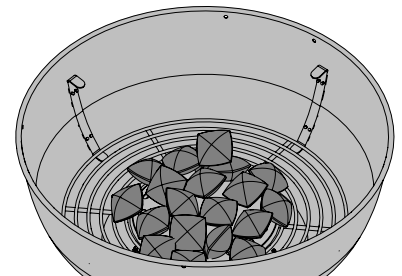
## Grigliate dirette

Questo metodo viene spesso utilizzato per scottare, o per cibi cotti per poco tempo come hamburger, bistecche, pollo o verdure.

Collocare gli alimenti sulle griglie di cottura direttamente sul fuoco.

Cuocere la carne prima per intrappolare i succhi e il sapore.

Abbassare la temperatura del grill per terminare la cottura secondo le proprie preferenze.

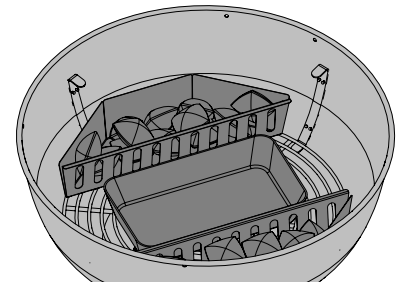


## Grigliate indirette

Questo metodo utilizza temperature più basse e fa circolare il calore intorno al cibo, cuocendolo lentamente e in modo uniforme. Utilizzate questo metodo per cucinare tagli di carne più grandi o alimenti soggetti a fiammate come arrosto, pollo o tacchino.

Collocare gli alimenti sulla griglia di cottura in assenza di fiamma.

Grigliando a una temperatura più bassa e con un tempo di cottura più lento si ottengono carni più tenere.



## Regolazione dell'altezza della griglia

**Nota:** Solo PRO22K e PRO18K.

L'altezza della griglia di cottura può essere regolata su 3 diversi livelli per adattarsi alle esigenze di cottura. La regolazione può essere effettuata sollevando e ruotando la griglia di cottura in senso orario o antiorario utilizzando le maniglie.

Il livello più basso è il migliore per scottare (è il più vicino alla brace).

Il centro per la cottura standard.

Il livello più alto è ideale per la cottura lenta o per mantenere il cibo caldo lasciando il coperchio aperto.

**! ATTENZIONE!** Non regolare la griglia di cottura quando è in funzione o è calda.

**ATTENZIONE!** Non mettere mai le mani all'interno della griglia quando si regola il vassoio della carbonella. Tenere sempre le mani e le dita lontane dal meccanismo di sollevamento.

**ATTENZIONE!** Fare attenzione quando si aggiunge la carbonella alla griglia. Le fiamme possono divampare quando i carboni entrano in contatto con l'aria fresca.

**ATTENZIONE!** Rimanere a distanza di sicurezza e utilizzare pinze da cucina a manico lungo e resistenti al calore per aggiungere altra carbonella.

**ATTENZIONE!** Non lasciare mai braci e ceneri incustodite nella griglia.

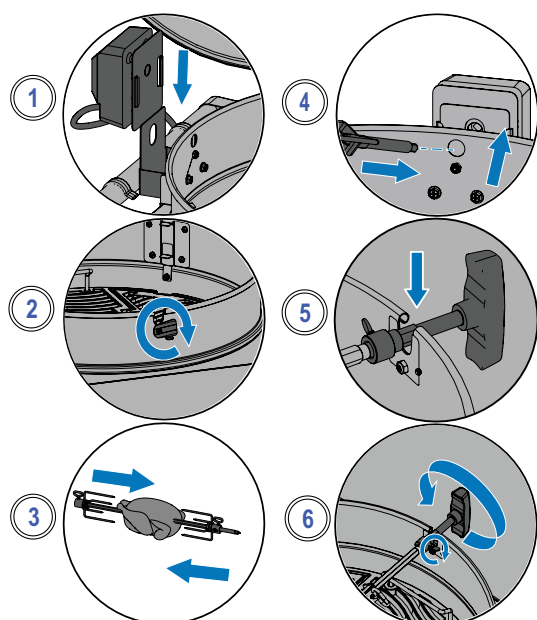


## COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

### Montaggio del kit girarrosto (se in dotazione)

**Nota:** Solo PRO22K e PRO18K.

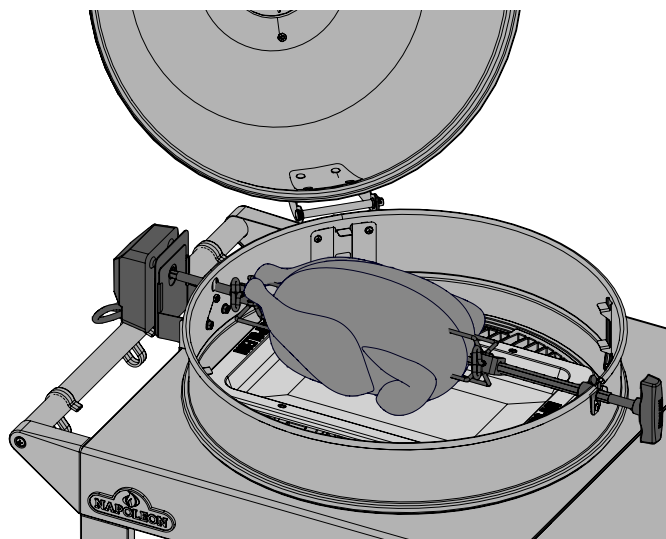
1. Installare il motore del girarrosto sul lato della griglia utilizzando le staffe di montaggio. Una volta fissata la staffa alla griglia, far scorrere il motore del girarrosto sulla staffa.
2. Far scorrere la prima forcella del girarrosto appena oltre il centro dell'asta dello spiedo e stringerla in posizione. Infilare la carne sull'asta dello spiedo e spingerla nella forchetta. Far scorrere la seconda forchetta da girarrosto sull'estremità opposta dell'asta dello spiedo e spingere la forchetta nella carne fino a bloccarla. Serrare la forchetta in posizione, quindi far scorrere il contrappeso sull'asta dello spiedo.



3. Inserire con cautela l'estremità appuntita dell'asta dello spiedo attraverso l'apertura della vasca inferiore e nel motore del girarrosto. Posizionare l'estremità opposta attraverso le grucce. Il lato pesante della carne pende naturalmente verso il basso, quindi regolate il contrappeso di conseguenza per bilanciare il carico. Serrare il contrappeso con il braccio rivolto verso l'alto.
4. Far scorrere la boccola di arresto sull'asta dello spiedo fino a superare l'interno del cofano. In questo modo si assicura il movimento laterale dell'asta dello spiedo.
5. Stringere la boccola di arresto e la maniglia dell'asta dello spiedo. Collocare un piatto di metallo sotto la carne per raccogliere le colature.



**IMPORTANTE!** Indossare sempre i guanti quando si maneggiano i componenti del grill.



### Consigli per l'utilizzo del girarrosto:

- Controllare con un termometro la temperatura interna della carne.
- Gli arrostiti e il pollame devono dorare all'esterno e rimanere teneri all'interno.
- Usare gli scarti per imbastire e preparare il sugo.
- Per un pollo di 3 kg occorrono circa 1 ora e mezza a fuoco medio-alto.
- Tenere presente la capacità del motore del girarrosto. Non sovraccaricare mai l'apparecchiatura.
- Assicuratevi di posizionare sempre un carico uniformemente bilanciato sul vostro girarrosto.

### Come cucinare più polli

1. Legare o infilzare le ali al corpo dei polli.
2. Far scorrere la forcella del girarrosto sull'asta dello spiedo.
3. Infilare il primo pollo sull'asta dello spiedo finché non viene tenuto in posizione dalla forcella del girarrosto. Stringere.
4. Infilare i 2 polli successivi sull'asta dello spiedo in modo che tutti i polli siano vicini.
5. Far scorrere la seconda forchetta da rostitiera sull'asta dello spiedo e spingerla nel pollo fino a quando tutti e 3 i polli sono ben stretti tra loro. Stringere.

#### LO SAPEVI?



È possibile rimuovere le griglie di cottura se interferiscono con la cottura di tagli di carne più grandi.

**ATTENZIONE!** Al termine della cottura, smontare i componenti del girarrosto, lavarli con acqua calda e sapone e riporli al coperto.

**ATTENZIONE!** Quando si maneggiano i componenti caldi del girarrosto, utilizzare guanti per grigliate resistenti al calore.



## LISTA DI CONTROLLO DELL'ESPERIENZA DI GRIGLIATA

Fate riferimento a questo elenco ogni volta che grigliate

- ☐ **Leggere il Manuale d'uso e manutenzione**

Assicurarsi di aver letto il manuale d'uso e tutte le istruzioni di sicurezza.

- ☐ **Pulire il cassetto della cenere**

Assicuratevi sempre di pulire il cestello della cenere prima di grigliare, per evitare incendi e fiammate.

- ☐ **Accensione della carbonella**

Aprire completamente lo sfianto sul coperchio e sulla base ogni volta che si accende la griglia. Utilizzare l'accenditore per la carbonella (non incluso), oppure posizionare cubetti di accensione o giornali leggermente accartocciati sopra e intorno al deflettore d'aria. Non appoggiarsi alla griglia quando si accende la carbonella.

- ☐ **Preriscaldare e pulire le griglie**

Rivestire l'intera superficie delle griglie con grasso vegetale NON con grassi salati come burro o margarina. Preriscaldare il grill per bruciare i residui in eccesso. Pulire le griglie con una spazzola metallica in ottone. Fare riferimento a "Istruzioni per la pulizia" on page 174.

**NOTA:** Le griglie di cottura in acciaio inox sono durevoli e resistenti alla corrosione e richiedono meno trattamento e manutenzione rispetto alle griglie in ghisa.

- ☐ **Area di preparazione**

Assicuratevi che tutto ciò di cui avete bisogno durante la grigliata, come utensili, condimenti, salse e piatti, sia a portata di mano. Non lasciate il cibo incustodito, altrimenti potrebbe bruciare.

- ☐ **Non sbirciate e girate una volta sola**

Cercate di non aprire il coperchio e di non sbirciare troppo, altrimenti il calore fuoriesce e si alterano la temperatura e i tempi di cottura. Girate i cibi solo una volta, soprattutto le bistecche e il pollo.

- ☐ **Lasciare spazio**

Lasciate un po' di spazio sulla griglia e tra gli alimenti, in modo da poterli spostare se necessario.

- ☐ **Usare un termometro**

Usate un termometro per assicurarvi che il cibo sia cotto a puntino. Seguire le linee guida sulle temperature appropriate per tutti i tipi di carne, in particolare per il pollame.

### CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!



Ispiratevi a creare pasti deliziosi dal ricette e grigliate tecniche a [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com) e 1 libri di cucina di Napoleon.

### CONSIGLIO PER LE GRIGLIATE!



Preriscaldare sempre la griglia prima di cucinare per bruciare i residui e impedire che il cibo si attacchi alla griglia.

### SUGGERIMENTO DI OLIO E GRASSO!



- Olio di semi vari
- Olio di semi di girasole
- Olio di soia
- Olio extravergine di oliva
- Olio di canola

Se non è disponibile, scegliere un olio o un grasso con un elevato punto di fumo. Non utilizzare grassi salati come il burro o la margarina.

## COME TRATTARE LE GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA

Questa procedura **DEVE** essere eseguita prima del primo utilizzo e ripetuta ogni 3-4 utilizzi per mantenere le griglie sempre nuove.

1. Rimuovere le griglie di ghisa dalla griglia.
2. Lavare le griglie con acqua calda e sapone e un panno morbido. Asciugare e lasciare asciugare completamente le griglie.
3. Applicare uniformemente il grasso/olio con un pennello in silicone su entrambi i lati.
4. Preriscaldare l'apparecchio a 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Installare le griglie di cottura e cuocere per 30 minuti.
6. Applicare un secondo strato uniforme di grasso/olio sulle griglie di cottura e continuare a cuocere per altri 30 minuti.
7. Le griglie sono ora trattate. **NOTA:** se si è formata della ruggine sulle griglie in ghisa, rimuoverla con una paglietta o una spazzola di ottone e ripetere la procedura di stagionatura.



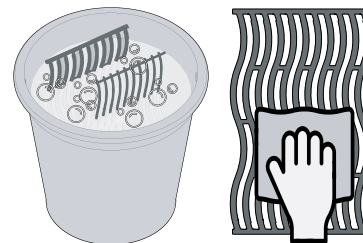
# Guida alle grigliate a carbonella

| CIBO                                                                                                                                     | METODO DI COTTURA ALLA GRIGLIA                                                                   | TEMPO DI COTTURA                                                 | SUGGERIMENTI                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Bistecca</b><br>1 pollice (2,54 cm) di spessore  | Calore diretto                                                                                   | Al sangue - 4 minuti<br>Medio - 6 minuti<br>Ben fatto - 8 minuti | Chiedere il grasso marmorizzato nel taglio. Il grasso è un ammorbidente naturale e mantiene la carne succosa.                                                                                                                                           |
| <br><b>Hamburger</b><br>spessore di 1,27 cm (½ pollice) | Calore diretto                                                                                   | Al sangue - 4 minuti<br>Medio - 6 minuti<br>Ben fatto - 8 minuti | Mantenere le polpette dello stesso spessore per ottenere tempi di cottura uguali. Aggiungete alla carbonella dei trucioli di legno aromatizzati all'hickory per ottenere un sapore più intenso.                                                         |
| <br><b>Pollo</b>                                       | Calore diretto -<br>circa 2 minuti per lato<br>Calore indiretto -<br>per i restanti 18-20 minuti | 20 - 25 minuti                                                   | Tagliare l'articolazione che collega la coscia e la gamba per ¾, in modo che la carne si adagi sul fornello e si cuocia in modo uniforme. Aggiungete alla carbonella dei trucioli di legno aromatizzati al mesquite per ottenere un sapore più intenso. |
| <br><b>Costolette di maiale</b>                       | Calore diretto                                                                                   | 10-15 minuti per lato                                            | Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.                                                                                                                                                               |
| <br><b>Costolette di ricambio</b>                     | Calore diretto -<br>5 minuti<br>Calore indiretto - per finire                                    | 1.5 - 2 ore girando spesso                                       | Scegliete costine magre e carnose. Grigliate finché la carne non si stacca facilmente dall'osso.                                                                                                                                                        |
| <br><b>Costolette di agnello</b>                      | Calore diretto                                                                                   | 25 - 30 minuti per lato                                          | Scegliete tagli spessi per ottenere una carne più tenera. Eliminare il grasso in eccesso.                                                                                                                                                               |
| <br><b>Hot dog</b>                                    | Calore diretto                                                                                   | 4 - 6 minuti                                                     | Scegliere i wurstel più grandi e tagliarli nel senso della lunghezza prima di grigliarli.                                                                                                                                                               |

# Istruzioni per la pulizia

## Primo utilizzo

1. Lavare le griglie a mano con acqua e sapone per piatti delicato per rimuovere eventuali residui del processo di produzione. **NON** lavare in lavastoviglie.
2. Sciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido per evitare che l'umidità penetri nella ghisa.

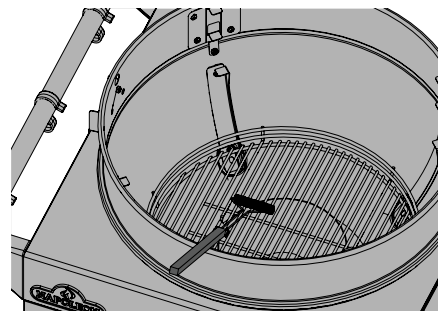


## Griglie in ghisa

- Trattare le griglie per aggiungere un rivestimento protettivo che ne prevenga la corrosione Vedi Suggerimenti per le grigliate - **Come trattare le griglie di cottura in ghisa.**

## Griglie in acciaio

- Le griglie di cottura in acciaio possono essere pulite preriscaldando la griglia e utilizzando una spazzola metallica per rimuovere i residui.
- Le griglie in acciaio si scoloriscono in modo permanente con l'uso regolare a causa delle alte temperature durante la cottura alla griglia.



## Interno della griglia

1. Rimuovere le griglie di cottura.
2. Utilizzare una spazzola metallica in ottone per pulire i detriti sciolti dai lati e dalla parte inferiore del coperchio.
3. Raschiare tutto lo smalto con un coltello da stucco o un raschietto di plastica. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la cenere.
4. Spazzare i detriti dall'interno della griglia nel cestello della cenere.
5. Lavare l'interno della griglia con un detergente delicato e acqua.
6. Sciacquare bene con acqua pulita e asciugare.

## Smaltimento di carbone e cenere

**ATTENZIONE!** Seguire attentamente queste precauzioni di sicurezza per proteggere se stessi e i propri beni da eventuali danni.

- Massicurarasi che i carboni e le ceneri siano completamente spenti prima di rimuoverli.
- Utilizzare una spatola di metallo o una paletta per rimuovere le braci e la cenere dalla griglia.
- Mettere il carbone e le ceneri in un contenitore metallico non combustibile e saturarlo completamente con acqua per 24 ore prima di smaltirlo.

**VOGLIAMO  
AIUTARVI!**



Contattare il reparto  
soluzioni clienti di  
Napoleon Per le parti  
di ricambio consigliate,  
rivolgersi al reparto  
Soluzioni per i clienti.  
+31 345 588655

**ATTENZIONE!** Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si pulisce la griglia.

**ATTENZIONE!** Il grasso accumulato è un pericolo di incendio.

**ATTENZIONE!** La pulizia deve essere effettuata solo quando la griglia è fredda per evitare il rischio di ustioni.

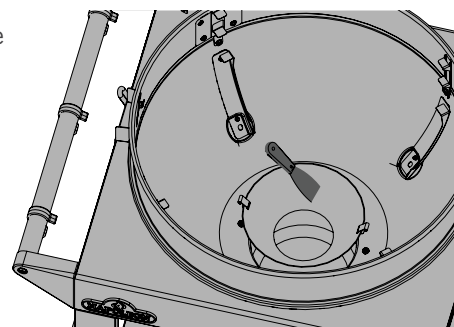
**ATTENZIONE!** Assicurarsi che la griglia sia fredda prima di pulirla. Non utilizzare detergenti per forni per pulire qualsiasi parte della griglia. Non mettere le griglie di cottura o altre parti della griglia in un forno autopulente per pulirle. Pulire il grill in un'area in cui la soluzione detergente non danneggi ponti, prati o terrazze.



# Istruzioni per la manutenzione

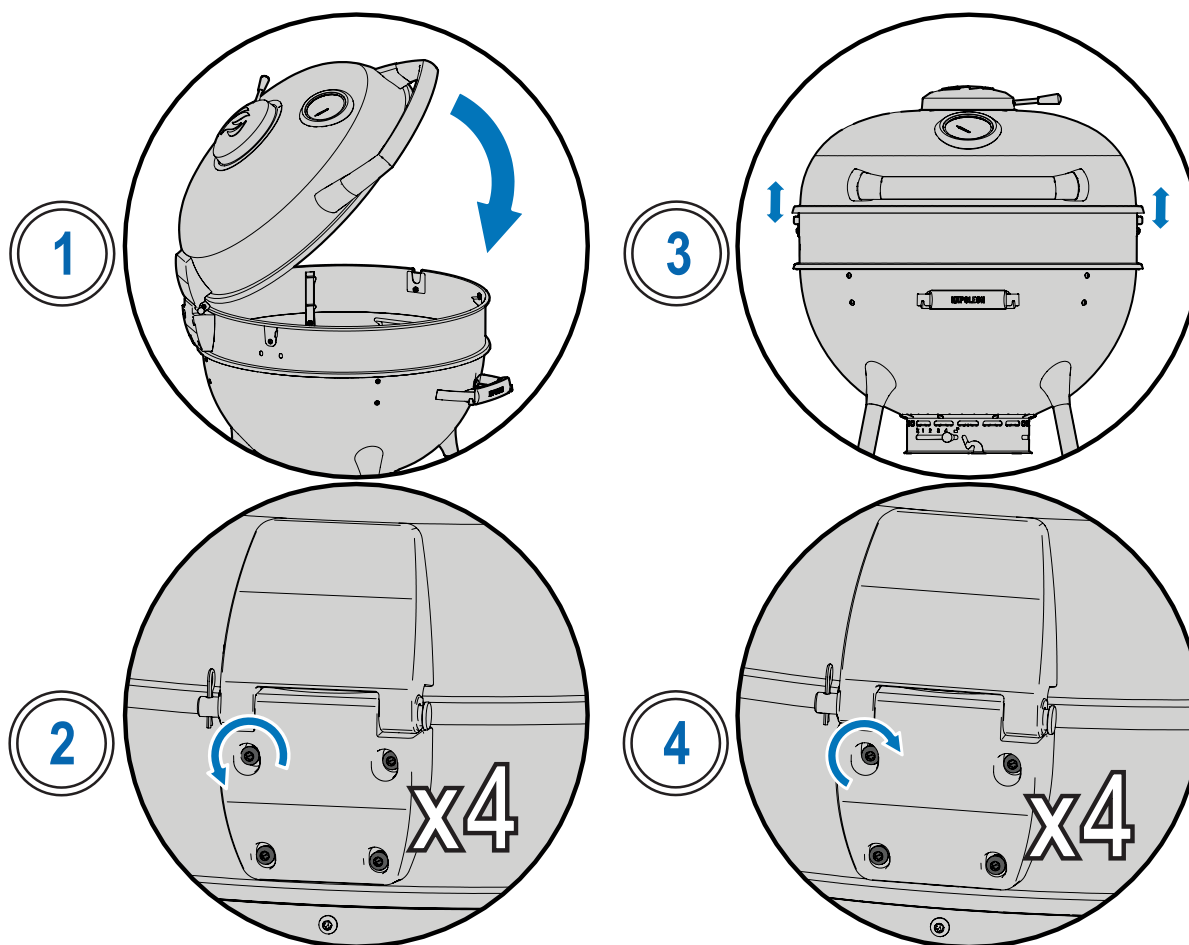
## Cestello della cenere

- La cenere, il grasso e gli scarti in eccesso si raccolgono nel cestello della cenere situato sotto la griglia a carbone e si accumulano. Per pulire la padella, toglierla dalla griglia.
- Non foderare mai l'interno della griglia con fogli di alluminio, sabbia o altro materiale. Questo può impedire al grasso di scorrere correttamente.
- Il cassetto della cenere deve essere raschiato con un coltello da stucco o un raschietto di plastica. Spazzolare tutti i detriti in un contenitore metallico non combustibile.
- Lavare il cassetto della cenere con acqua e detergente neutro.
- Sciacquare bene con acqua pulita e asciugare.



**! IMPORTANTE!** Si raccomanda di svuotare il cestello della cenere dopo ogni utilizzo, una volta che la griglia si è raffreddata.

## Regolazione della cerniera



1. Chiudere il coperchio.
2. Utilizzando la chiave Torx T25 in dotazione, allentare le 4 viti Torx in modo che la cerniera possa muoversi leggermente verso l'alto e verso il basso.
3. Assicurarsi che il coperchio sia appoggiato in modo uniforme sull'anello di rialzo inossidabile.
4. Serrare le viti con la chiave a forchetta T25.

### Fusioni in alluminio

Pulire con acqua calda e sapone.

L'alluminio non arrugginisce, ma le alte temperature e gli agenti atmosferici possono provocare un'ossidazione sulla superficie delle fusioni che si presenta come macchie bianche.

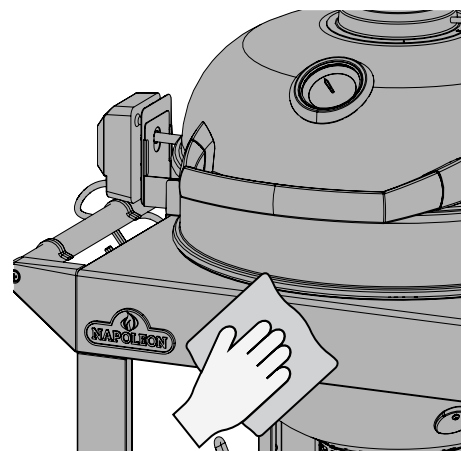
### INOSSIDABILE IN AMBIENTI DIFFICILI

L'acciaio inossidabile si ossida o si macchia in presenza di cloruri e solfuri, soprattutto nelle regioni costiere, nelle zone calde e molto umide e nei pressi di piscine e vasche idromassaggio. Queste macchie sembrano ruggine, ma possono essere facilmente rimosse o prevenute. Lavare le superfici inossidabili e cromate ogni 3-4 settimane.

Pulire con acqua calda e sapone.

### Superficie esterna della griglia

- Utilizzare esclusivamente un detergente non abrasivo per acciaio inossidabile o acqua. I detergenti abrasivi o la lana d'acciaio graffiano la finitura delle parti verniciate, porcellanate o inossidabili della griglia.
- Strofinare sempre nel senso della venatura.
- Maneggiare con cura i componenti in smalto porcellanato.
- La finitura smaltata al forno è simile al vetro e si scheggia se colpita. Lo smalto di ritocco è disponibile presso il vostro rivenditore Napoleon Grill.
- Le parti in acciaio inossidabile si scoloriscono con il passare del tempo quando vengono riscaldate e assumono una tonalità dorata o marrone. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni della griglia.



#### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!



Indossare sempre guanti protettivi guanti protettivi e occhiali di sicurezza quando si effettua la manutenzione del grill.

**ATTENZIONE!** Non utilizzare idropulitrici o tubi flessibili per pulire qualsiasi parte della griglia.

**ATTENZIONE!** Non utilizzare detergenti abrasivi o lana d'acciaio sulle parti verniciate, in porcellana o in acciaio inox del grill.

**ATTENZIONE!** La salsa barbecue e il sale possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti della griglia se non vengono puliti regolarmente.



# Risoluzione dei problemi

## Fiammate e calore non uniforme

- La griglia non si accende.
- A fuoco lento o a fiamma bassa.

| Possibili cause                                                          | Soluzione                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Preriscaldamento non corretto.                                           | Lasciare bruciare la carbonella finché non si ricopre di cenere grigio chiaro. (Circa 20 minuti).                                                              |
| Flusso d'aria insufficiente.                                             | Aprire le bocchette.                                                                                                                                           |
| Carbone basso.                                                           | Aggiungere altra carbonella nella vaschetta della carbonella.                                                                                                  |
| Eccessivo accumulo di grasso e cenere nel cestello cenere/gocciolatoio.. | Pulire regolarmente il cestello cenere/gocciolatoio. Non foderare la teglia con fogli di alluminio. Fare riferimento a <b>"Istruzioni per la manutenzione"</b> |

## Vernice scrostata

- La vernice sembra scrostarsi all'interno del coperchio o del cofano.

| Possibili cause                             | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Accumulo di grasso sulle superfici interne. | Non si tratta di un difetto. La finitura del coperchio e della cappa è in porcellana, e non si sbuccia. La spellatura è causata dal grasso indurito, che si asciuga in frammenti simili a vernice, che si staccano. La pulizia regolare prevenire questa situazione. Vedere <b>"Istruzioni per la manutenzione"</b> . |

### VOGLIAMO AIUTARVI!



Napoleon è qui per garantire che la vostra esperienza di grigliata sia memorabile. Contattateci se avete bisogno di ulteriore assistenza.

# GARANZIA DEI PRODOTTI NAPOLEON

I dettagli della presente garanzia si applicano ai prodotti acquistati dopo il 1° gennaio 2022.

**Consultare il manuale del proprietario delle griglie Napoleon per informazioni dettagliate sulla garanzia.**



## PER LA SERIE DI BARBECUE A CARBONE E L'AFFUMICATORE APOLLO®

### 10 anni di garanzia limitata delle griglie a carbone e degli affumicatori Napoleon

NAPOLEON garantisce che i componenti del nuovo prodotto NAPOLEON saranno esenti da difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto per un periodo di:

|                                                          |               |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| Coperchio e ciotola smaltati in porcellana .....         | 10 anni       |
| Sistema di controllo dell'aria .....                     | 5 anni più 10 |
| Griglie di cottura in ghisa smaltate in porcellana ..... | 5 anni più 10 |
| Griglie cromate .....                                    | 3 anni più 10 |
| Tutte le altre parti .....                               | 2 anni        |

**più 10** si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per tutto il ciclo di vita\* della griglia.

**Più 15** si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 15 anni.

**Più 10** si riferisce a un periodo di garanzia estesa, durante il quale forniamo parti di ricambio all'acquirente al 50% del prezzo attuale al dettaglio per altri 10 anni.

**\*Per tutto il ciclo di vita** si riferisce a un periodo di garanzia di 30 anni.

**Questa garanzia è valida in:** Unione Europea, Svizzera, Andorra, San Marino, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

I diritti legali del cliente in caso di difetti secondo la WKRL - (UE 2019/711) non sono influenzati, limitati o modificati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti statuari deve avvenire gratuitamente.

## CONDIZIONI E LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

NAPOLEON garantisce che i suoi prodotti sono privi di difetti esclusivamente all'acquirente originale, e solo nella misura in cui l'acquisto è avvenuto tramite un rivenditore ufficiale NAPOLEON. Si applicano le seguenti condizioni e restrizioni:

La presente garanzia del fabbricante non è trasferibile e non può essere prolungata in alcun caso e da nessuno dei nostri rappresentanti.

La griglia a gas deve essere installata da un tecnico di servizio o da un appaltatore autorizzato e munito di licenza. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione fornite, nonché con tutte le norme locali e nazionali di costruzione e antincendio.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da funzionamento improprio, mancanza di manutenzione,

incendio di grasso, esposizione ambientale, incidenti, modifiche, abuso o negligenza. L'installazione di pezzi di ricambio di altri produttori invalida la presente garanzia. Lo scolorimento degli elementi in plastica dovuto all'applicazione di detergenti chimici o all'esposizione alla luce del sole non è coperto da questa garanzia.

Questa garanzia esclude anche quanto segue: graffi, ammaccature, difetti di verniciatura, rivestimenti, corrosione o scolorimento causati dall'esposizione al calore o a detergenti abrasivi e chimici, nonché scheggiature alle parti rivestite in porcellana e a qualsiasi componente utilizzato nell'installazione della griglia a gas.

Se una parte si deteriora al punto da diventare inutilizzabile (a causa della ruggine o della bruciatura) durante il periodo di garanzia, il cliente riceverà una parte sostitutiva.

Dopo il primo anno, NAPOLEON ha l'autorità, nell'ambito di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni) di revocare qualsiasi obbligo di garanzia a sua libera discrezione, rimborsando l'acquirente originale per un importo pari al prezzo all'ingrosso dei relativi pezzi difettosi in garanzia.

NAPOLEON non accetta alcuna responsabilità relativa a qualsiasi installazione, ore di lavoro o altri costi o spese associati alla reinstallazione di un pezzo in garanzia. I costi di questa natura non sono coperti dalla presente garanzia.

In deroga a qualsiasi regolamento di questa garanzia (Garanzia limitata del Presidente per tutto il ciclo di vita, Garanzia limitata di 15 anni, Garanzia limitata di 10 anni, Garanzia limitata di 3 anni), la responsabilità di NAPOLEON in questa garanzia è definita da quanto sopra, e non copre alcun danno incidentale, consequenziale o indiretto in alcun caso.

La presente garanzia definisce gli obblighi e la responsabilità di NAPOLEON in relazione alla griglia a gas NAPOLEON.

NAPOLEON non si assume ulteriori responsabilità in relazione alla vendita di questo prodotto, né autorizza terzi ad assumersi altre responsabilità per suo conto.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a: surriscaldamento, spegnimento della fiamma a causa di fattori ambientali come forti venti o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità relativa a eventuali danni alla griglia a gas causati dalle intemperie, dalla grandine, da un trattamento brusco, da prodotti chimici aggressivi o da detergenti.

Le richieste di assistenza in garanzia devono essere accompagnate dalla prova d'acquisto o da una sua copia che indichi il numero di serie e di modello.

NAPOLEON si riserva il diritto di far ispezionare il prodotto o qualsiasi parte di esso da uno dei suoi rappresentanti prima dell'adempimento di qualsiasi obbligo di garanzia.

NAPOLEON non si fa carico delle spese di spedizione, delle ore di lavoro né dei dazi all'esportazione.

#### **GARANTE:**

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com





# HIILIGRILLIT

## Omistajan käsikirja

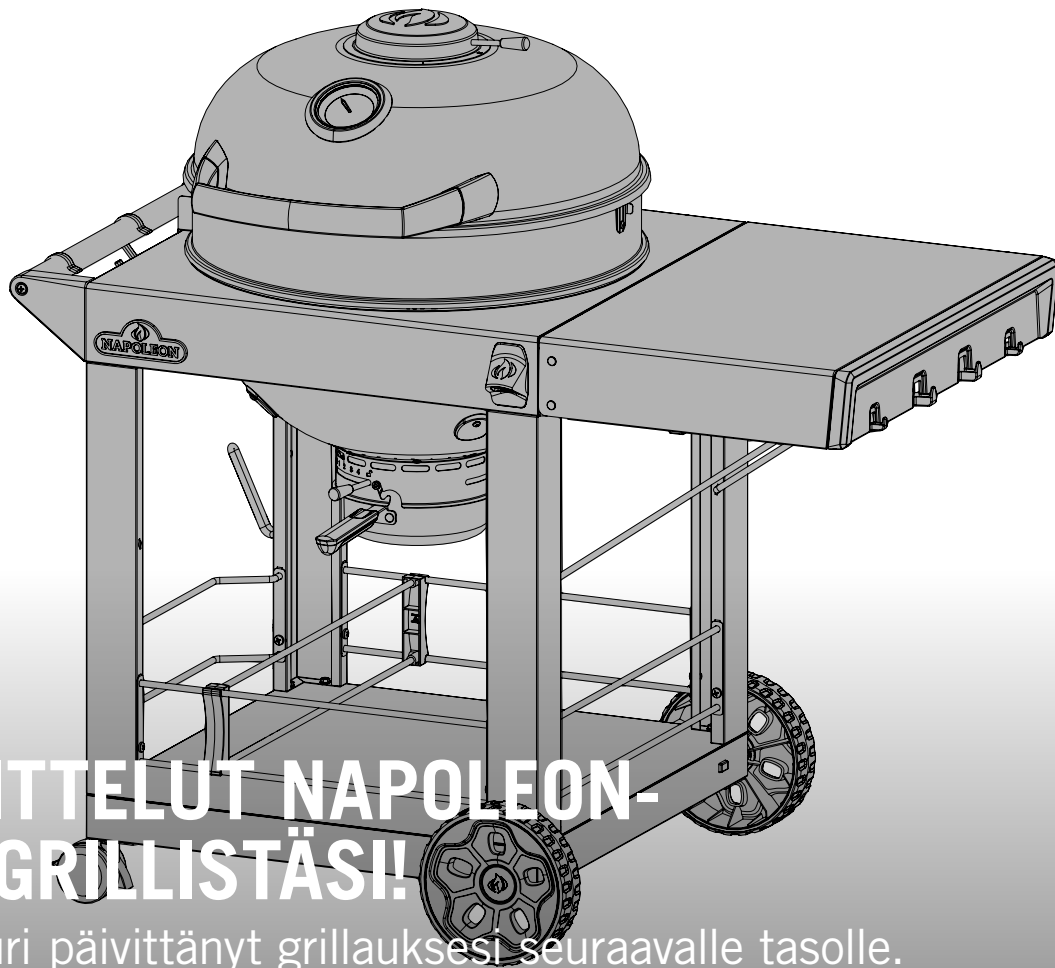
PRO22K-CART-3, PPRO22K-LEG-3 & PRO18K-LEG-3  
NK22K-LEG-3 & NK18K-LEG-3  
COSPRO22K-LEG-3-C

Tässä käyttöohjeessa kuvatut grillit voivat poiketa ostetusta mallista.

**Haluamme palautetta!**

Napoleon.com-sivustolla voit kirjoittaa arvostelun ★★★★★

Sovelletaan Sarjanumero



# ONNITTELUT NAPOLEON-HIILIGRILLISTÄSI!

Olet juuri päivittänyt grillauksesi seuraavalle tasolle.

**HALUAMME, ETTÄ GRILLAUSKOKEMUKSESI ON IKIMUISTOINEN JA TURVALLINEN.**

Lue ja noudata tätä käyttöohjetta ennen grillin käyttöä, jotta vältät omaisuusvahingot, henkilövahingot tai kuoleman.

Poista kaikki pakkausmateriaali, mainostarrat ja -kortit grillistä ennen käyttöä.

**KÄYTETTÄVÄ ULKONA HYVIN TUULETETUSSA TILASSA.**

**EI SAA KÄYTTÄÄ SISÄTILOISSA, AUTOTALLISSA TAI MUUSSA SULJETUSSA TILASSA.**

## VAARA!

- Hiilen polttaminen tuottaa hiilimonoksidia.
- Älä polta puuhiiltä tai käytä grilliä ahtaissa ja/tai asuintiloissa, kuten taloissa, autotalleissa, teltoissa, ajoneuvoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häkämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.
- Sammuta kaikki avotulet.



## VAROITUS!

Älä yritä sytyttää tätä laitetta lukematta tämän käyttöohjeen kohtaa "VALAISTUS".

Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

Jos näissä ohjeissa annettuja tietoja ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.



Varoita aikuisia ja lapsia kuumien pintalämpötilojen aiheuttamasta vaarasta. Valvo pieniä lapsia grillin läheisyydessä.

**HUOMAUTUS ASENTAJALLE:** Jätä nämä ohjeet grillin omistajalle myöhempää käyttöä varten.

**HUOMAUTUS KULUTTAJALLE:** Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

# Tervetuloa Napoleoniin!

## TURVALLISUUS ETUSIJALLA



### **VAROITUS** Yleistä tietoa

Älä käytä alkoholia, alkoholia, bensiiniä, bensiiniä tai muita helposti haihtuvia nesteitä puuhiilen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä AINOASTAAN EN 1860-3:n mukaisia sytyttimiä. Varmista, että grillin pohjasta valuneet nesteet on poistettu ennen hiilien sytyttämistä.



### **VAROITUS!** Asennus ja kokoonpano

Kokoa tämä grilli täsmälleen asennusoppaan ohjeiden mukaisesti. Jos grilli on koottu myymälässä, tarkista kokoamisohjeet varmistaaksesi, että se on koottu oikein.

Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoihin ja/tai veneisiin.

Älä missään tapauksessa muuta tätä grilliä.



### **VAROITUS!** Operaatio

Lue koko käyttöopas ennen tämän hiilen käyttöä grilliä.

ÄLÄ käytä laitetta minkään palavan rakenteen alla.

Noudata sytytysohjeita huolellisesti.

Ei saa käyttää sisätiloissa.

Pidä lapset ja lemmikit grillin ulottumattomissa.

Grillistä tulee hyvin kuuma. Älä siirrä sitä käytön aikana.



### **VAROITUS!** Varastointi ja käytöstä poistaminen

Säilytä ulkona hyvin tuuletetussa tilassa, poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

Käytön jälkeen hiilensytytysneste on suljettava korkilla ja varastoitava turvallisen etäisyyden päähän grillistä, vähintään 7,6 metrin (25 jalan) päähän.



## SISÄLTÖ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Tervetuloa Napoleoniin!              | 165 |
| Turvallisuus etusijalla              |     |
| Hiiligrillin ominaisuudet            | 166 |
| Aloittaminen                         | 168 |
| Muita turvallisia toimintatapoja     |     |
| Piippusytyttimen turvallinen käyttö  |     |
| Käyttäminen                          | 169 |
| Grillin sytyttäminen                 |     |
| Grillausohjeet                       |     |
| Kuinka Rotisserie-varrasta käytetään |     |
| Grillauksen tarkistuslista           |     |
| Valurautapintojen rasvapoltto        |     |
| Hiiligrillausopas                    | 175 |
| Puhdistusohjeet                      | 176 |
| Huolto-ohjeet                        | 177 |
| Vianmääritys                         | 179 |
| Takuu                                | 180 |



+31 345 588655



eu.service@napoleon.com



www.napoleon.com

# Järjestelmän täydelliset ominaisuudet

Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Ilmanvaihtoaukot säätelevät palamisnopeutta, jotta voit valita voimakkaan kuumuuden, hitaan paahtamisen tai savustamisen.

Massiivinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Helposti lukittavat pyörät lukitsevat grillin turvallisesti paikalleen.

Valurautainen **WAVE™** paistopinta.

Paistopinta säädettävissä kolmeen eri korkeuteen tarkkaan ja monipuoliseen ruoanlaittoon.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Jauhemaalattua teräksestä valmistettu taittuva sivutaso, jossa on integroidut tarviketoukut.

Integroitu pullonavaaja.

Kätevä säilytystila, jossa on liukuva tilanjakaja.



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-CART-3

Posliiniemaloitu **Lift Ease™**-saranoitu kupu jossa **ACCU-PROBE™**-lämpötilamittari.

Ergonominen saranoitu kansi mahdollistaa turvallisen käytön koko paisto.

Saranoitu valurautainen grillausritilä jota voidaan säätää kolmeen eri korkeuteen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vortex lämmöntasausjärjestelmä.

Säädettävä valettu alumiinisarana.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa kehyksessä Rotisserie-paistinkääntimelle pidikkeet, sekä korkeussäädettävä paistopinta

Tukeva kahva toimii myös grillivarusteiden roikotukseen.

Kestävä musta posliiniemaloitu kupu ja hiilimalja.

Helposti irrotettava, tilava tuhka-astia jossa on ylivoimainen ilmansäätöjärjestelmä.

Kätevä säilytysshylly.

Tukevat jalat ruostumatonta terästä suurilla pyörillä helpottavat grillin siirtelyä.

7" kokoiset 18" grilleissä  
8" kokoiset 22" grilleissä



Tässä käyttöoppaassa kuvatut grillit saattavat poiketa ostamastasi mallista. Esittelyssä oleva malli: PRO22K-3

# Aloittaminen



**VAARA / VAROITUS!** Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysen, kuoleman tai vakavan fyysisen vamman.



**VAARA / VAROITUS!** Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa lieviä fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja.



Käytä suojakäsineitä.



Käytä suojalaseja.



**VAROITUS!** Kuuma pinta.



Tärkeää tietoa

## MUITA TURVALLISIA TOIMINTATAPOJA

- Tätä grilliä on säilytettävä ulkona hyvin tuuletetulla alueella, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa, kuistilla, huvimajassa tai muulla suljetulla alueella.
- Älä käytä tätä grilliä minkään yläpuolisen rakenteen, kuten kattopeitteiden, autokatosten, markiisien tai ulokkeiden alla.
- Grillin on aina oltava turvallisella, tasaisella alustalla.
- Älä sytytä hiiltä kannen ollessa kiinni.
- Älä nojaa grillin päälle sytyttäessäsi hiiliä.
- Pidä kansi suljettuna esilämmityksen aikana.
- Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana kuumasta grillistä.
- ÄLÄ anna lasten kiivetä grillin sisään tai päälle.
- Huoltotoimenpiteet on tehtävä vain grillin ollessa viileä.
- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä.
- Älä käytä sivuhyllyjä sytyttimien, tulitikkujen tai muiden palavien aineiden säilyttämiseen.
- Pidä kaikki sähköjohdot kaukana vedestä tai lämmitetyistä pinnoista.
- Pidä grillin ilmansäädöt aina vapaina ja puhtaina roskista.
- Tuhka-/rasva-astian on oltava paikallaan grilliä käytettäessä.
- Puhdista tuhka- ja rasvakouru säännöllisesti, jotta vältetään rasvapaloja aiheuttavat kertymät.
- Poista hiili ja tuhka grillistä ja säilytä se vedellä täytetyssä palamattomassa metalliastiassa. Anna olla metalliastiassa 24 tuntia ennen hävittämistä.
- Homeen kasvun estämiseksi jätä ylä- ja alaosan ilmansäätö hieman auki, kun säilytät tuotetta pitkiä aikoja.
- Älä käytä vettä liekkien hallintaan tai hiilien sammuttamiseen. Se voi vahingoittaa grillin materiaaleja.
- Sulje hieman grillin ilmansäätöaukkoja liekkien leviämisen estämiseksi. Sulje kaikki ilmansäätöaukot ja kansi kokonaan hiilen/tulipalon sammuttamiseksi.
- Pidä aina vähintään 0,914 metrin (3') etäisyys palaviin materiaaleihin grillin takana ja sivuilla.

## PIIPPUSYTYTTIMEN TURVALLISET TOIMINTATAVAT

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä piippusytytintä, ellei sitä ole asetettu tukevalle, tasaiselle hiiliritilälle ja ellei hiiligrilli ole tukevalla, tasaisella, palamattomalla pinnalla.
- Älä aseta piippusytytintä millekään palavalle pinnalle, ellei piippusytytin ole täysin jäähtynyt.
- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä tai itsesytyvää puuhiiltä piippusytyttimessä.
- Suosittelme piippusytytintä hiiligrillien hiilien sytyttämiseen.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet piippusytytintä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet aina poissa piippusytyttimen läheisyydestä.
- Älä käytä piippusytytintä kovassa tuulessa.
- Älä jätä piippusytytintä ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan käytä piippusytytintä muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.
- Älä käytä piippusytytintä ruoan valmistukseen.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun kaadat kuumia hiiliä ulos piippusytyttimestä grilliin.

**VAROITUS!** Hiilensytytysnestettä ei saa koskaan lisätä kuumiin tai lämpimiin hiiliin.

**VAROITUS!** Poista tuhka grillistä vasta kun hiillos on palanut loppuun ja täysin sammunut. Anna grillin jäähtyä ennen puhdistusta.

**VAROITUS!** Älä siirrä grilliä, kun se on toiminnassa ja kuuma.



# Operaatio

## GRILLIN SYTYTTÄMINEN

### Käytätkö ensimmäistä kertaa? Tee ensipoltto

Lisää polttoainetta grilliin ja anna sen hehkua täydellä teholla 30 minuuttia, pitäen kannen sekä pohjan ilmansäädöt auki asennossa. On normaalia, että grillistä lähtee hajua, kun se sytytetään ensimmäisen kerran. Tämä haju johtuu valmistusprosessissa käytettyjen sisäisten maalien ja voiteluaineiden "palamisesta", eikä sitä esiinny uudelleen.

Käytä joko piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) ja noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita TAI aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä lämmöntasaajan päälle ja ympärille.

Aseta hiilet kartionmuotoiseen kasaan laitteen keskelle (suora kypsennysmenetelmä) tai valinnaisiin hiilikoreihin (epäsuora menetelmä). **HUOM:** Älä kypsennä ennen kuin hiilien pinnassa on tuhkakkerros.

### Kuinka käyttää piippusytytintä

1. Katso "**Piippusytyttimen turvalliset käyttökäytännöt**" parhaista käytännöistä, miten piippusytytintä käytetään turvallisesti.
2. Käännä hiilisytytin ylösalaisin.
3. Rypistä kaksi kokonaista sanomalehtiarkkia ja aseta ne piippusytyttimen pohjaan.
4. Käännä piippusytytin oikein päin ja aseta se keskelle hiiliritilää.
5. Lisää sopiva määrä hiiltä, mutta älä täytä sitä liikaa.
6. Sytytä tulitikku ja työnnä se johonkin alareunan tuuletusaukkoon sanomalehden sytyttämiseksi.
7. Laita suojakäsineet (vähintään lämpösuojausluokka II, DIN EN 407). Kun puuhiilen päällimmäisessä kerroksessa on kevyt harmaa tuhkakkerros, kaada kuuma puuhiili varovasti hiiliritilälle (suora kypsennysmenetelmä) tai aseta se hiilikoreihin (epäsuora kypsennysmenetelmä).
8. Kun kuuma hiili on laitettu grilliin, llevitä hiillos tasaisesti käyttämällä pitkällä varrella varustettuja pihtejä.



**VAROITUS!** Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

**VAROITUS!** Hiilen sytyttämiseen voidaan käyttää sytytysnestettä, mutta se ei ole suositeltava menetelmä. Se voi olla sotkuista ja jättää ruokaan kemiallisen maun, jos sitä ei polteta kokonaan pois ennen ruoanvalmistusta.



### Ilmansäätöventtiilin ja tuhka-astian toiminta

Grillin kuvun ilmansäätöventtiili jätetään yleensä auki, jotta ilma pääsee kiertämään grilliin. Ilma nostaa hiilen palamislämpötilaa.

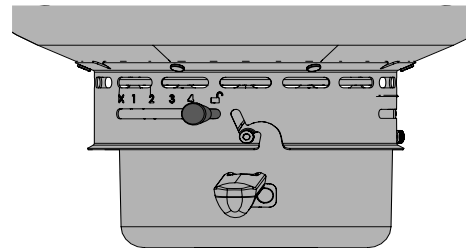
Voit säätää hiilien palamisnopeutta siirtämällä ilmansäätöventtiiliä oikealle (auki) tai vasemmalle (kiinni).

Ilmansäätöventtiilin sulkeminen joko osittain tai kokonaan auttaa jäähdyttämään hiiliä.

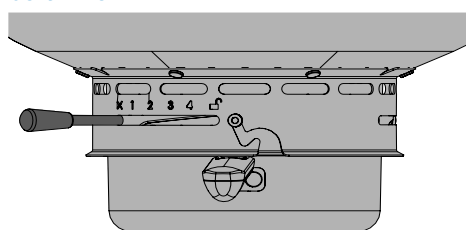
Älä sulje ilmansäätöventtiilejä kokonaan, ellei yritä jäähdyttää tai sammuttaa liekkiä.

Tuhka-astia voidaan poistaa tarvittaessa käytön aikana ja sen jälkeen, jotta mahdolliset hiilisaostumat voidaan hävittää. Katso "Hiilen ja tuhkan hävittäminen" kohdasta "Puhdistusohjeet".

#### AVAA



#### SULJETTU



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

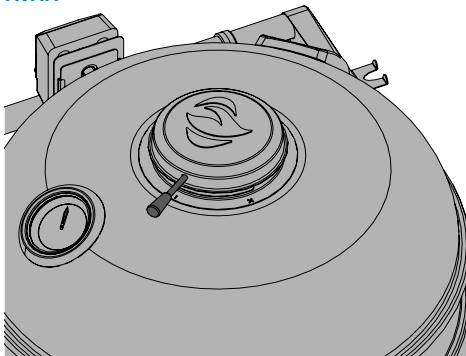
Käytä patahansikkaita- tai sormikkaita suojataksesi kätesi kuumuudelta grillauksen aikana ja kun säädät ilmansäätöventtiileitä.

### Savupiipun tuuletusaukkojen käyttö

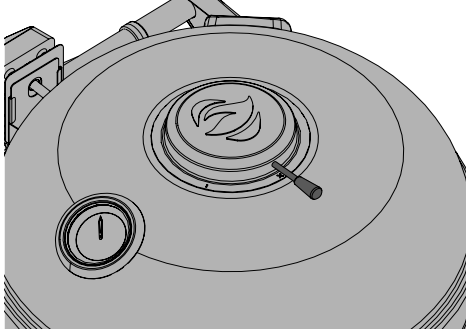
Savupiipun tuuletusaukkoa käytetään grillin sisälämpötilan säätämiseen. Tämä jätetään yleensä auki, jotta savu pääsee poistumaan ja jotta grillin lämpötilaa voidaan säätää, kun kansi on suljettu.

Voit säätää grillin lämpötilaa siirtämällä tuuletuskahvaa oikealle (Suljettu) tai vasemmalle (Avattu).

#### AVAA



#### SULJETTU



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Lämpötilaa on parasta säätää käyttämällä pohjan ilmansäätöventtiilin eri asetuksia. Ylimmän tuuletusaukon on oltava joko täysin auki tai täysin kiinni.

### GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Levitä vihannesöljyä tasaisen ilmanvaihdon toiminnan varmistamiseksi.

**VAROITUS!** Käytä aina suojakäsineitä, kun käytät grilliin tarkoitettua hiilensytytintä.

**VAROITUS!** Älä sijoita tuulisille paikoille. Kova tuuli vaikuttaa haitallisesti grillin kypsennystehoon.



## GRILLAUSOHJEET

### Grillaaminen puuhiilellä

Puuhiili on perinteinen ruoanlaittotapa, joka tuottaa upeita makuja. Hehkuva brikketti säteilee infrapunaenergiaa kypsennettävään ruokaan, jolla on hyvin vähän kuivattavaa vaikutusta. Ruoasta karkaavat mehut ja öljyt tippuvat hiillocksele ja höyrystyvät savuksi, jolloin ruoka saa herkullisen grillatun maun. Napoleonin puuhiiligrilli tuottaa paahtavaa lämpöä mehukkaampia ja maukkaampia pihvejä, hampurilaisia ja muuta lihaa varten. Kypsennysajat ja -vinkit löytyvät **"Hiiligrillausopas" on page 193**. Yleissääntönä voidaan sanoa, että noin 50 brikkettä riittää noin 1 kg:n lihan paistamiseen tai 100 brikkettä noin 2 kg:n lihan paistamiseen. Jos kypsennys kestää yli 30-40 minuuttia, hiillockseen on lisättävä lisää brikkettejä. Kylmällä säällä tarvitset enemmän brikkettejä, jotta saavutat ihanteellisen kypsennyslämpötilan. Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä. Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia kuumuutta kestäviä pihtejä puuhiilibrikettien lisäämiseen. Lisää savun makua saadaan lisäämällä savustuslastuja, joita on saatavana useissa eri mauissa Napoleon-jälleenmyyjältäsi.

#### TURVALLISUUS ENSIN



Älä koskaan peitä yli 75 % pää- tai sivupolttimen keittotasosta kiinteällä metallilla (esim. paistinpannuilla tai pannuilla).

### Hiilen käyttö

Hiilisuosituksukset ovat likimääräisiä.

Pidemmät kypsennysajat vaativat lisähiiltä.

| Malli          | Kypsennysmenetelmä | Hiilipalojen painosuositus | Br. Hiilisuositus (ENINTÄÄNkappaletta) | Lisähiiltä +1tunti |
|----------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| PRO18K / NK18K | Suora grillaus     | 0.80 kg                    | 40                                     | 8 per puoli        |
| PRO22K / NK22K | Suora grillaus     | 0.98 kg                    | 50                                     | 8 per puoli        |
|                | Epäsuora grillaus  | 0.49 kg                    | 25 per puoli                           | 8 per puoli        |

#### TIESITKÖ?



Grillausritilän kummallakin puolella on läpät, joista pääsee hiilositilälle (jos sellainen on).

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

**VAROITUS!** Kun grilli on sytytetty, älä koskaan lisää grilliin lisää sytytysnestettä. Säilytä pullo vähintään 7,6 metrin (25 ft.) etäisyydellä grillistä, kun se on käytössä. Kun puuhiili on syttynyt, nestettä ei enää tarvita.

**VAROITUS!** Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa. Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävartisia, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.



## Grillin käyttö

- Suosittelemme grillin esilämmitystä kannen ollessa kiinni noin 20 minuuttia.
- Hiilet ovat valmiita, kun niiden pinnassa on kevyt harmaa tuhkakeros.
- Lyhyttä kypsennysaikaa vaativat ruoat, kuten kalaa ja vihanneksia, voidaan grillata kannen ollessa auki.
- Kypsennys suljetun kannen kanssa takaa korkeamman ja tasaisemman lämpötilan, joka lyhentää kypsennysaikaa ja kypsentää ruoan tasaisemmin. **HUOMAUTUS** : Jotta lämpöhäviö olisi mahdollisimman pieni, käytä laitteen sivussa olevia lämpötila-anturin luukkuja tarkistaessasi ruoan lämpötilaa.
- Kun kypsennät hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritilät voidaan öljytä ennen esilämmitystä, jotta ainekset eivät tartu ritilään kiinni.
- Lihan kypsennys, jossa on paljon rasvaa, voi aiheuttaa leimahduksia. Leikkaa rasva pois tai vähennä lämpötilaa tämän estämiseksi.
- Jos liekki syttyy, siirrä ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä (pienennä ilmansäätöä). Jätä kansi auki, kunnes palaminen on hallinnassa.

## Epäsuora grillaus

Tätä menetelmää käytetään usein paistamiseen tai vain lyhyen aikaa kypsennettyihin ruokiin, kuten hampurilaisiin, pihveihin, kanaan tai vihanneksiin.

Aseta ruoka ritilöille suoraan liedien päälle.

Paahda liha ensin, jotta se saa mehut ja maun sisäänsä.

Laske grillilämpötilaa viimeistellessäsi grilliruoan haluamallasi tavalla.

## Epäsuora grillaus

Tässä menetelmässä käytetään alhaisempia lämpötiloja ja lämpö kiertää ruoan ympärillä kypsentaen sitä hitaasti ja tasaisesti. Käytä tätä menetelmää kypsennettäessä isompia lihapaloja tai herkästi tulehtuvia ruokia, kuten paahtopaistia, kanaa tai kalkkunaa.

Aseta ruoka ritilän puolelle, jossa ei ole liekkiä.

Grillaaminen alhaisemmassa lämpötilassa ja hitaampi kypsennysaika tekee lihasta mureampaa.

## Grillausritilän korkeuden säätäminen

**Huom:** Vain PRO22K ja PRO18K.

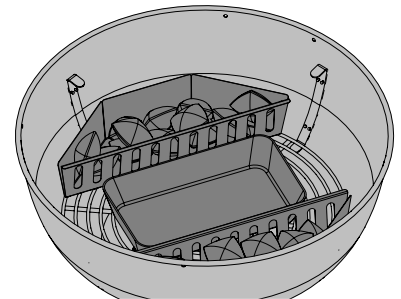
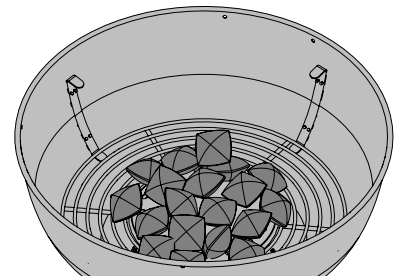
Grillausritilän korkeutta voidaan säätää 3 eri tasolle ruoanlaittotarpeiden mukaan. Tätä voidaan säätää nostamalla ja kääntämällä keittotasoa myötä- tai vastapäivään kahvoja käyttäen.

Alin taso on paras paistamiseen (se on lähimpänä hiiliä).

Keskimmäinen tavanomaista ruoanlaittoa varten.

Korkein taso on paras hitaaseen kypsennykseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä jättämällä kansi auki.

**VAROITUS!** Älä säädä grilliritilää sen ollessa toiminnassa tai kuumana.



## GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla varmistaaksesi, että liha on kypsynyt täydellisesti.

**VAROITUS!** Älä koskaan aseta käsiäsi grillin sisään, kun säädät hiilipesää. Pidä kädet ja sormet aina poissa nostomekanismista.

**VAROITUS!** Ole varovainen, kun lisäät hiiltä grilliin. Liekit voivat syttyä, kun hiilet joutuvat kosketuksiin raittiin ilman kanssa.

**VAROITUS!** Siirry turvallisen matkan päähän ja käytä pitkävärtisiä, kuumuutta kestäviä pihtejä lisähiilen lisäämiseen.

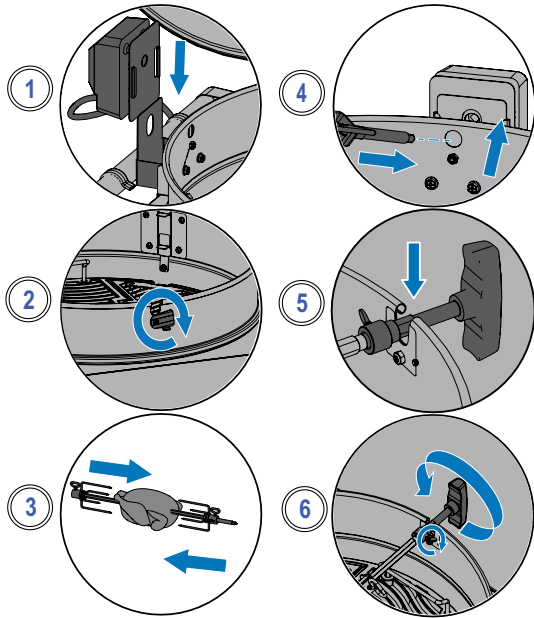
**VAROITUS!** Älä koskaan jätä grilliin hiiliä ja tuhkaa ilman valvontaa.

## KUINKA ROTISSERIE-PAISTINKÄÄNNINTÄ KÄYTETÄÄN

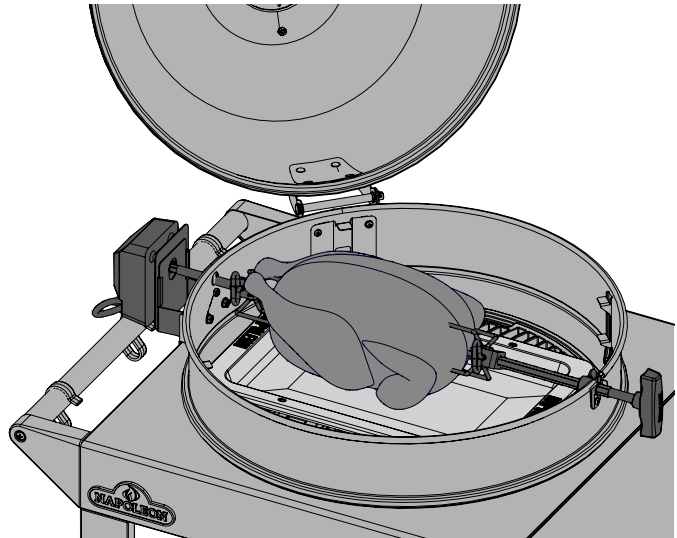
### Rotisserie-sarjan kokoaminen (jos varusteena)

**Huom:** Vain PRO22K ja PRO18K.

1. Asenna varasmoottori grillin kylkeen kiinnityskannattimen (kiinnityskannattimien) avulla. Kun kiinnike on kiinnitetty grilliin, liu'uta varasmoottori kiinnikkeeseen.
2. Työnnä ensimmäinen varrashaarukka juuri ja juuri varrastangon keskikohdan ohi ja kiristä paikalleen. Pujota liha vartaaseen ja työnnä liha haarukkaan. Työnnä toinen varrashaarukka varrastangon vastakkaiseen päähän ja työnnä haarukka lihaan, kunnes se on tiukasti kiinni. Kiristä haarukka paikalleen ja liu'uta sitten vastapaino syljetankoon.
3. Työnnä varovasti syljetangon terävä pää kehyksen aukon läpi varasmoottoriin. Aseta vastakkainen pää ripustimien poikki. Lihan raskas puoli roikkuu luonnollisesti alaspäin, joten säädä vastapaino sen mukaisesti kuorman tasapainottamiseksi. Kiristä vastapaino varsi ylöspäin.
4. Liu'uta pysäytysholkki sulkutangon päälle, kunnes se ulottuu grillin sisäpuolelle. Tämä varmistaa syljetangon sivuttaisliikkeen.
5. Kiristä pysäytysholkki ja syljetangon kahva. Aseta lihan alle metalliastia, johon valumat kerääntyvät.



**TÄRKEÄÄ!** Käytä aina käsineitä, kun käsittelet grillin osia.



### Vinkkejä vartaan käyttöön:

- Tarkista lihan sisälämpötila lämpömittarilla.
- Paistin ja siipikarjanlihan tulee ruskistua ulkoa ja pysyä mureana sisältä.
- Käytä liemet paistamiseen ja kastikkeen valmistamiseen.
- Kolmen kilon kanan paistaminen kestää noin 1 ½ tuntia keskitasolla tai korkealla.
- Huomioi vartaan moottorin kapasiteetti. Älä koskaan ylikuormita laitteita.
- Varmista, että asetat aina tasaisen kuorman vartaaseen.

### Kuinka valmistaa useita kanoja

1. Sido tai varrasta siivet kanojen runkoon.
2. Työnnä varrashaarukka varrastankoon.
3. Pujota ensimmäinen kana vartaaseen, kunnes se pysyy paikoillaan varrashaarukan haarukan avulla. Kiristä.
4. Pujota seuraavat 2 kanaa vartaaseen niin, että kaikki kanat ovat lähellä toisiaan.
5. Työnnä toinen varrashaarukka vartaaseen ja työnnä kanaan, kunnes kaikki 3 kanaa on puristettu tiukasti yhteen. Kiristä.

### TIESITKÖ?



Voit poistaa ritilät, jos ne haittaavat suurempien lihapalojen kypsennyksiä.

**VAROITUS!** Pura grillin osat, kun kypsennys on päättynyt, pese ne lämpimällä saippuavedellä ja säilytä sisätiloissa.

**VAROITUS!** Käytä kuumuutta kestäviä grillikäsineitä, kun käsittelet kuumia grillin osia.



## GRILLAUKSEN TARKISTUSLISTA

Palaa tähän listaan aina kun grillaat

☐ **Lue käyttöohjeet**

Varmista, että olet lukenut käyttöohjeet ja kaikki turvallisuusohjeet.

☐ **Puhdista tuhka-astia**

Varmista aina, että puhdistat tuhka-astian ennen grillausta, jotta vältetään tulipalot ja liekit.

☐ **Hiilen sytytys**

Avaa kannen ja pohjan ilmansäädöt kokonaan joka kerta, kun sytytät grillin. Käytä piippusytytintä (ei sisälly toimitukseen) tai aseta sytytyskuutioita tai kevyesti rypistettyä sanomalehteä ilmansuojuksen päälle ja ympärille. Älä nojaa grillin päälle, kun sytytät hiiliä.

☐ **Esikuumenna ja puhdista ritilät**

Sivele ritilät paistoöljyllä- tai rasvalla. Ei suolatuilla rasvoilla, kuten voilla tai margariinilla. Kuumenna grilli, jotta ylimääräiset jäämät palavat pois. Puhdista ritilät messinkisellä lankaharjalla. Katso **"Puhdistusohjeet" on page 194. HUOMAUTUS:** Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät ovat kestäviä ja korroosionkestäviä ja vaativat vähemmän rasvaamista ja huoltoa kuin valurautaiset.

☐ **Valmistelualue**

Varmista, että kaikki grillauksen aikana tarvitsemasi, kuten välineet, mausteet, kastikkeet ja astiat, ovat käden ulottuvilla. Älä jätä ruokaa ilman valvontaa, ettei se pala.

☐ **Älä kurkista ja käännä kerran**

Yritä olla avaamatta kantta ja kurkistelematta liikaa, sillä muuten lämpö karkaa ja lämpötila ja kypsennysaika menevät sekaisin. Käännä ruokaa vain kerran, erityisesti pihvejä ja kanaa.

☐ **Jätä tilaa**

Jätä grilliin ja ruokien väliin tilaa, jotta voit tarvittaessa siirtää ruokia.

☐ **Käytä lämpömittaria**

Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on kypsää. Noudata kaikkien lihalajien, erityisesti siipikarjanlihan, asianmukaisia lämpötiloja koskevia ohjeita.



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Inspiroidu luomaan herkullisia aterioita tutustuen resepteihin ja grillaustekniikoihin osoitteessa [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)



### GRILLAUKSEN AMMATTILAISVINKKI!

Esilämmitä grilli aina ennenkypsennystä, jotta edellisestä kerrasta jääneet jäämät palavat pois ja ruoka ei tartu ritilään.



### ÖLJYÄ JA RASVAA KOSKEVA EHDOTUS!

- Viinirypäleöljy
- Aurinkokukkaöljy
- Soijaöljy
- Ekstra-neitsytoliiviöljy
- Rypsiöljy

Jos sellaista ei ole saatavilla, valitse öljy tai rasva, jonka savupiste on korkea. Älä käytä suolattuja rasvoja, kuten voita tai margariinia.

## MITEN RASVAPOLTTAA VALURAUTAISET RITILÄT

Tämä toimenpide on tehtävä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja toistettava 3-4 käyttökerran välein, jotta ritilät pysyvät uuden näköisinä.

1. Irrota valurautaritilät grillistä.
2. Pese ritilät lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. Taputtele kuivaksi ja anna ritilöiden kuivua kokonaan.
3. Levitä rasvaa/öljyä tasaisesti silikonisiveltimellä molemmille puolille.
4. Esilämmitä laite 176 °C - 204 °C:een (350°F - 400°F).
5. Asenna ritilät ja kypsennä 30 minuuttia.
6. Levitä toinen tasainen kerros rasvaa/öljyä ritilöille ja jatka paistamista vielä 30 minuuttia.
7. Ritilät ovat nyt rasvattuja. **HUOMAUTUS:** Jos valurautaiseen ritilään on muodostunut ruostetta, poista ruoste hankaustyynillä tai messinkiharjalla ja toista maustaminen.



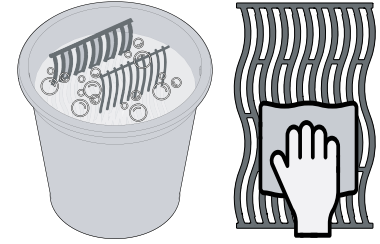
# Hiiligrillausopas

| RUOKA                                                                                                                                        | GRILLAUSMENETELMÄ                           | KYSENNYSAIKA                              | EHDOTUKSET                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Pihvi</b><br>2,54 cm (1 tuuman)<br>paksuinen         | Suora lämpö                                 | Rare - 4 minuuttia                        | Pyydä marmoroitu leike. Rasva on luonnollinen murehduttaja ja pitää lihan mehukkaana.                                                                                                   |
|                                                                                                                                              |                                             | Medium - 6 minuuttia                      |                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                              |                                             | Kypsä - 8 minuuttia                       |                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Hampurilainen</b><br>½ tuuman (1,27 cm)<br>paksuinen | Suora lämpö                                 | Rare - 4 minuuttia                        | Pidä kaikki pihvit yhtä paksuina, jotta kypsennysaika on yhtä pitkä. Lisää puuhiileen hickorynmakuisia puulastuja lisämaun saamiseksi.                                                  |
|                                                                                                                                              |                                             | Medium - 6 minuuttia                      |                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                              |                                             | Kypsä - 8 minuuttia                       |                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Kana</b>                                            | Suora lämpö -<br>noin 2 minuuttia per puoli | 20 - 25 minuuttia                         | Leikkaa reiden ja koipien välinen liitos ¾ läpi, jotta liha makaa tasaisesti polttimella ja kypsyy tasaisesti. Lisää puuhiileen mesquitella maustettuja puulastuja lisämaun saamiseksi. |
|                                                                                                                                              | Epäsuora lämpö -<br>loput 18-20 minuuttia   |                                           |                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Porsaankyljykset</b>                               | Suora lämpö                                 | 10-15 minuuttia<br>kummallekin puolelle   | Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.                                                                                                        |
| <br><b>Kyljykset</b>                                      | Suora lämpö -<br>5 minuuttia                | 1.5 - 2 tuntia<br>kääntämällä usein       | Valitse vähärasvaiset lihaiset kylkiluut. Grilla, kunnes liha irtoaa helposti luusta.                                                                                                   |
|                                                                                                                                              | Epäsuora lämpö -<br>viimeistelyyn           |                                           |                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Lampaankyljykset</b>                               | Suora lämpö                                 | 25 - 30 minuuttia<br>kummallekin puolelle | Valitse paksut palat, jotta liha on pehmeämpää. Leikkaa ylimääräinen rasva pois.                                                                                                        |
| <br><b>Hot dogit</b>                                      | Suora lämpö                                 | 4 - 6 minuuttia                           | Valitse isommat nakit ja halkaise ne pituussuunnassa ennen grillausta.                                                                                                                  |

# Puhdistusohjeet

## Ensimmäinen käyttökerta

1. Pese ritalät käsin vedellä ja miedolla astianpesuaineella mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi. ÄLÄ pese astianpesukoneessa.
2. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla, jotta kosteus ei pääse valurautaan.

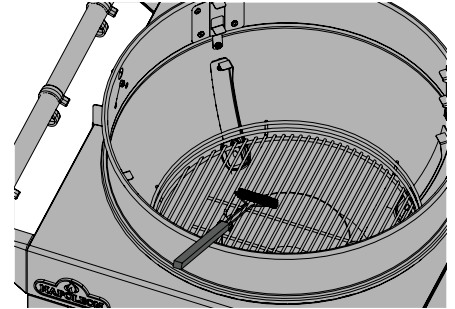


## Valurautaritalät

- Rasvaa ritalät suojapinnoitteella korroosion estämiseksi Katso grillausvinkit - Miten rasvapolttaa valurautaiset grilliritilät.

## Teräsverkot

- Teräksiset ritalät voidaan puhdistaa esilämmittämällä grilli ja poistamalla jäämät lankaharjalla.
- Teräsritilät värjäytyvät pysyvästi säännöllisessä käytössä, koska grillauksen aikana syntyy korkeita lämpötiloja.



## Grillin sisäpuoli

1. Irrota ritalät.
2. Puhdista irtoavat roskat kannen sivuilta ja alapuolelta messinkisellä lankaharjalla.
3. Kaavi emalin pinnalta karsta pois silikonisella kaapimella. Poista tuhka harjalla.
4. Siivoa roskat grillin sisältä tuhka-astiaan.
5. Pese grillin sisäpuoli miedolla pesuaineella ja vedellä.
6. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

## Hiilen ja tuhkan hävittäminen

**VAROITUS!** Noudata huolellisesti näitä turvatoimia suojellaksesi itseäsi ja omaisuuttasi vahingoittumiselta.

- Varmista, että hiilet ja tuhka on sammutettu kokonaan ennen poistamista.
- Poista hiillos ja tuhka grillistä metallisella lastalla tai kauhalla.
- Laita hiili ja tuhka palamattomaan metallisäiliöön ja täytä se vedellä 24 tunnin ajan ennen hävittämistä.

### HALUAMME AUTTAA!



Ota yhteyttä Napoleoniin  
Asiakasratkaisut-osastolta  
saadaksesi suositellut  
varaosat. +31 345 588655

**VAROITUS!** Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat grilliä.

**VAROITUS!** Kertynyt rasva on palovaara.

**VAROITUS!** Puhdistus on tehtävä vain grillin ollessa viileä, jotta vältetään palovammojen mahdollisuus.

**VAROITUS!** Varmista, että grilli on jäähtynyt ennen puhdistusta. Älä käytä uuninpuhdistusainetta minkään grillin osan puhdistamiseen. Älä laita grilliritilöitä tai muita grillin osia itsepuhdistuvaan uuniin puhdistettavaksi. Puhdista grilli alueella, jossa puhdistusliuos ei vahingoita terasseja, nurmikoita tai terasseja.

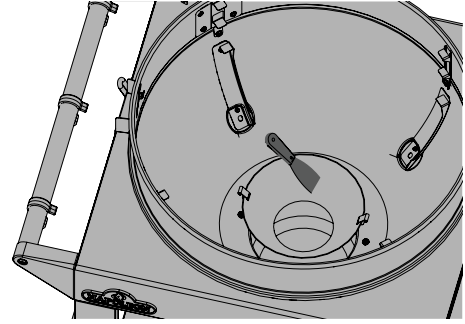


# Huolto-ohjeet

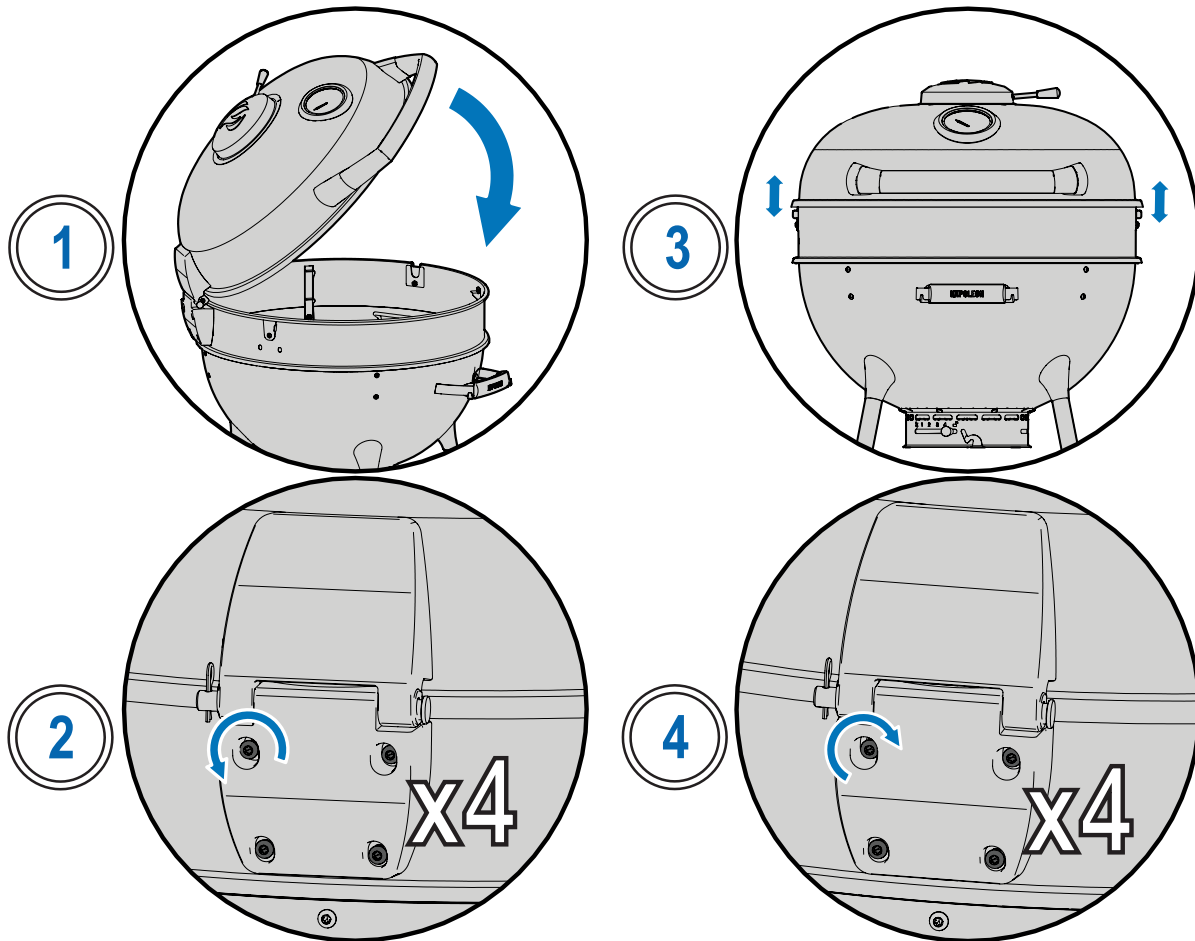
## Tuhka-astia

- Tuhka, rasva ja ylimääräiset valumat kerääntyvät hiiligrillin alla olevaan tuhka-astiaan ja kerääntyvät sinne. Liu'uta tuhka-astia irti grillistä puhdistusta varten.
- Älä koskaan vuoraa grillin sisäpuolta alumiinifoliolla, hiekalla tai muulla materiaalilla. Tämä voi estää rasvan kunnollisen virtauksen.
- Tuhka-astia on tyhjennettävä kokonaan, voit käyttää silikonista kaavinta sen kaapimiseen. Harjaa kaikki roskat palamattomaan metalliastiaan.
- Pese tuhka-astia miedolla pesuaineella ja vedellä.
- Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

**!** **TÄRKEÄÄ!** Tuhka-astia suositellaan tyhjennettäväksi jokaisen käytön jälkeen, kun grilli on jäähtynyt.



## Saranan säätö



1. Sulje kansi.
2. Löysää 4 Torx-ruuvia mukana toimitetulla T25-Torx-avaimella niin paljon, että sarana voi liikkua hieman ylös ja alas.
3. Varmista, että kansi istuu tasaisesti ruostumattomalla korotusrenkaalla.
4. Kiristä ruuvit uudelleen T25-torkkiavaimella.

### Alumiinivalut

Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

Alumiini ei ruostu, mutta korkeat lämpötilat ja sään vaikutuksesta valukappaleiden pintaan voi syntyä hapettumia, jotka näyttävät valkoisilta läiskiltä.

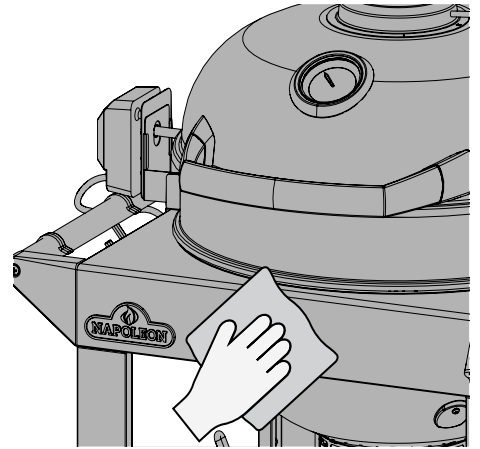
### Ruostumaton KOVISSA YMPÄRISTÖISSÄ

Ruostumaton teräs hapettuu tai värjäytyy kloridien ja sulfidien läsnä ollessa, erityisesti rannikkoalueilla, lämpimillä ja erittäin kosteilla alueilla sekä uima-altaiden ja porealtaiden läheisyydessä. Nämä tahrat näyttävät ruosteelta, mutta ne voidaan helposti poistaa tai estää. Pese ruostumattomat ja kromatut pinnat 3-4 viikon välein.

Puhdista lämpimällä saippuavedellä.

### Grillin ulkopinta

- Käytä vain ruostumattomasta teräksestä valmistettua hankaamatonta puhdistusainetta tai vettä. Hiovat puhdistusaineet tai teräsvilla naarmuttavat grillin maalattuja, posliinisia tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.
- Pyyhi aina teräksen syiden suuntaan.
- Käsittele posliiniemallikomponentteja varoen.
- Paistettu emalipinta on lasimainen ja lohkeaa, jos sitä siihen kohdistuu iskuja. Napoleon Ota yhteyttä Napoleon grillien jälleenmyyjään josta saat hankittua korjausmalin.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat värjäytyvät kuumennettaessa ja muuttuvat kultaisen tai ruskean sävyisiksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta grillin suorituskykyyn.



#### TURVALLISUUS ENSIN!

Käytä aina suojaavia  
suojakäsineitä ja  
suojalaseja grilliä  
huollettaessa.



**VAROITUS!** Älä käytä painepesuria tai puutarhaletkua minkään grillin osan puhdistamiseen.

**VAROITUS!** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa grillin maalattuihin, posliinisiin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin.

**VAROITUS!** Grillikastike ja suola voivat olla syövyttäviä, ja ne aiheuttavat grillin osien nopeaa heikkenemistä, ellei niitä puhdisteta säännöllisesti.



# Vianmääritys

## Soihdutukset ja epätasainen lämpö

- Grilli ei syty.
- Matalalla lämmöllä tai matalalla liekillä.

| Mahdolliset syyt                                         | Ratkaisu                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Epäasianmukainen esilämmitys.                            | Anna hiilien palaa, kunnes ne ovat vaaleanharmaan tuhkan peitossa. (Noin 20 minuuttia).                         |
| Ilmavirta ei riitä.                                      | Avaa tuuletusaukot.                                                                                             |
| Vähäinen hiilimäärä.                                     | Lisää lisää hiiltä hiilimaljaan.                                                                                |
| Tuhka- ja valuma-astiaan kertyy liikaa rasvaa ja tuhkaa. | Puhdista tuhka- ja tippa-astia säännöllisesti. Älä vuoraa pannua alumiinifoliolla. Katso <b>"Huolto-ohjeet"</b> |

## Kuoriutuva maali

- Maali näyttää irtoavan kannen tai hiilimaljan sisäpuolelta.

| Mahdolliset syyt                 | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rasvan kertyminen sisäpinnoille. | Tämä ei ole vika. Kannen ja grillimaljan pintakäsittely on posliinia, eikä se kuoriudu. Kuoriutuminen johtuu kovettuneesta rasvasta, joka näyttää pinnalla maalinkaltaiselta hilseilevältä pinnoitteelta. Säännöllinen puhdistus estää tämän. Katso <b>"Huolto-ohjeet"</b> . |

### HALUAMME AUTTAA!



Napoleon varmistaa, että grillauskokemuksesi on ikimuistoinen. Ota yhteyttä, jos tarvitset lisää apua.

# NAPOLEONIN TUOTETAKUU

Nykyiset takuehdot koskevat päivämäärän 1. tammikuuta 2022 jälkeen ostettuja tuotteita.

**Katso lisätietoja takuustasi Napoleon-grillisi omistajan oppaasta.**



## HIILIGRILLISARJAT JA APOLLO® -SAVUSTIN

### Napoleon-hiiligrillien ja -savustimien 10 vuoden rajoitettu takuu

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

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Posliiniemaloitu kupu ja kulho .....                        | 10 vuotta                       |
| Ilmanvaihtojärjestelmä .....                                | 5 vuotta <small>plus 10</small> |
| Posliiniemaloidut valurautaiset ruoanvalmistusritilät ..... | 5 vuotta <small>plus 10</small> |
| Kromatut grilliritilät .....                                | 3 vuotta <small>plus 10</small> |
| Muut osat .....                                             | 2 vuotta                        |

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

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

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

**\*Elinikäinen** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

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

Nykyinen takuu ei rajoita tai muuta asiakkaan tavarakauppa koskevan 2019/711 (EU) -direktiivin mukaisia laillisia oikeuksia vikatilanteessa tai vaikuta niihin. Laillisten oikeuksien käyttäminen on veloituksetonta.

## TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

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

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

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

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä, kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden

valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

Tämä takuu ei korvaa myöskään seuraavia: naarmut, lommot, maalipinnan viat, pinttymät, lämmön tai hankaavien ja kemiallisten puhdistusaineiden aiheuttamat syöpymät tai värjäymät, posliinipinnoitettujen osien lohkeamat ja kaasugrillin asennukseen käytetyt välineet. Jos osa vioittuu takuuajana siten, että sitä ei voida enää käyttää (ruostumisen tai puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista

oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukkuhinnan.

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

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

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

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

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

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

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

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

#### **TAKUUN MYÖNTÄJÄ:**

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ [de.info@napoleon.com](mailto:de.info@napoleon.com)

# NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COMFORT PRODUCTS

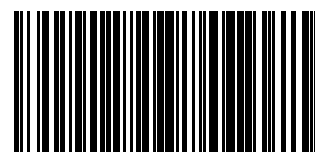


Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands  
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell, CV7 7SL, United Kingdom  
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario, L4M 0G8, Canada

TELEFÓN: +31 345 588655  
[www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)  
[eu.info@napoleon.com](mailto:eu.info@napoleon.com)

Latest Revision | B-1 | November 27, 2024



N415-0780W

[Napoleon.com](http://Napoleon.com) | CHARCOAL Series