

MONTÁŽ POUŽITIE A ÚDRŽBA

Tento gril musí byť používaný len vonku na dobre vetranom mieste
Uschovajte tento návod pre neskoršie použitie

VONKAJŠIA GRIL NA DREVENÉ UHLIE

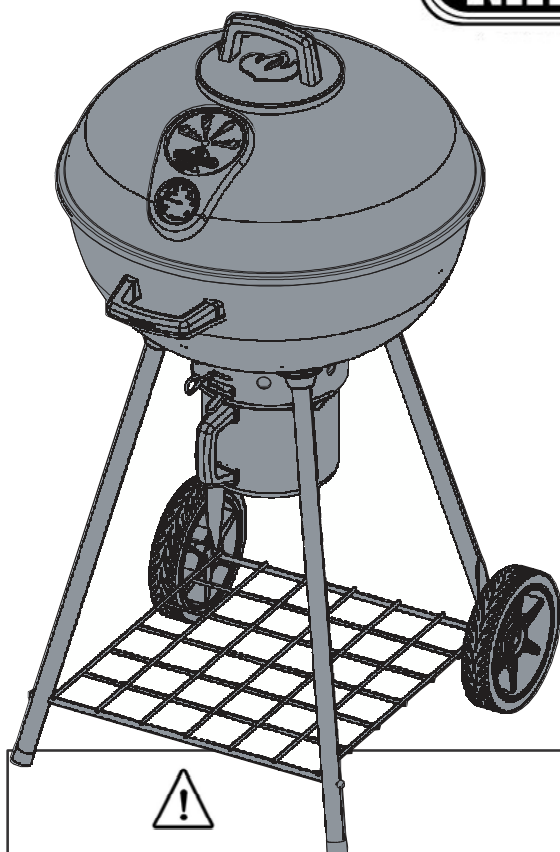


Použite štítek se sériovým číslom z kartonu



Vyrobní číslo:
XXXXXXXXXXXX
Model č.

SK



NK22CK-L



AK POCÍTITE PLYN:

- Vypnite plyn u spotrebiča.
- Uhasťte otvorený plameň.
- Otvorte veko.
- Ak zápach pretrváva, držte sa ďalej od spotrebiča a ihneď zavolajte svojho dodávateľa plynu alebo hasičov.



Nesnažte sa spúšťať tento spotrebič bez prečítania pokynov v tomto návode.

Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny alebo výpary v blízkosti tohto ani žiadneho iného zariadenia. Plynová fľaša, ktorá sa nepoužíva, nesmie byť uložená v blízkosti tohto alebo iného zariadenia. Ak informácie v tomto návode nie sú presne dodržiavané, môže dôjsť k požiaru alebo nebezpečenstvu výbuchu a spôsobiť poškodenie majetku, zranenie alebo smrť.

Oznámenia na montáž: Zanechajte tento návod s grilom pre budúce použitie



0359-12

Z415-0010CE-CZ Mar 26/14

Napoleon Appliance Corp.,

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564

www.napoleongrills.com Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com

Ďakujeme, že ste si vybrali gril Napoleon

Produkty Napoleon sú navrhnuté s vynikajúcimi komponentmi a materiálmi, sú zostavené vyškolenými remeselníkmi, ktorí sú veľkou pýchou v ich práci. Horákové a ventilové zostavy sú testované na stanici kvalitnom testom. Tento gril bol dôkladne skontrolovaný kvalifikovanými technikmi pred balením a expedíciou, aby zákazník dostal kvalitný výrobok, ktorý očakáva od Napoleona.

Naším cieľom je Vám poskytnúť potrebné nástroje pre nezabudnuteľný grilovací zážitok. Táto príručka je poskytovaná ako pomoc pre váš nový gril ako je zostavený, inštalovaný, udržiavaný a ako sa o neho vhodne starať. Je dôležité si prečítať a pochopiť celú túto príručku pred začatím práce s novým grilom, aby boli plne pochopené všetky bezpečnostné pokyny a funkcie vášho grilu. Tým, že sa budete držať týchto pokynov, budete mať roky bezproblémové grilovanie. Ak tento výrobok nespĺňa Vaše očakávania, z akéhokoľvek dôvodu, prosím volajte naše oddelenie starostlivosti o zákazníkov na 1-866-820-8686 medzi 9:00 a 17:00 hodín alebo navštívte naše webové stránky na www.napoleongrills.com.

Napoleon plynový gril

NAPOLEON garantuje, že materiály a spracovanie, použité pri výrobe Vášho nového grilu, budú odolné voči chybám nasledujúce obdobie od jeho kúpy:

Smaltované veko a misa	doživotne
Plastová madla	10 rokov
Smaltované liatinové grilovacie rošty	5 rokov plus5
Drôtené rošty	2 roky
Drôtený uhoľný rošt	2 roky
Všetky ostatné časti	2 roky

plus5 značí časový úsek rozšírenej záruky, vďaka ktorej budú náhradné diely zákazníkovi k dispozícii ďalších päť rokov za 50% z aktuálnej maloobchodnej ceny

Podmienky a obmedzenia

"NAPOLEON sa zaručuje za svoje výrobky iba za predpokladu, že nákup bol uskutočnený prostredníctvom autorizovaného predajcu NAPOLEON a je predmetom nasledujúcich podmienok a obmedzení:"

Táto továrenská záruka je neprenosná a nesmie byť rozširovaná.

Plynový gril musí byť inštalovaný autorizovaným servisným technikom alebo dodávateľom. Inštalácia musí byť vykonaná v súlade s pokynmi na inštaláciu dodávané s produktom a všetky miestne, národné, stavebné a požiarne predpisy.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním, nedostatočnou údržbou, mazivami, požiarne, nepriaznivým prostredím, nehodou, úpravami, zanedbávaním a diely nainštalované od iných výrobcov majú za následok neplatnosť tejto záruky.

Táto obmedzená záruka sa ďalej nevzťahuje na žiadne škrabance, preliačiny, lak, korózie alebo blednutie farby teplom brúsnym a chemickými čistiacimi prostriedkami, ani na smaltovaných častiach, ani na komponenty použité v inštalácii plynového grilu.

V prvom roku sa záruka vzťahuje iba na výmenu overených častí, ktoré sú chybou materiálu alebo spracovania za predpokladu, že výrobok bol prevádzkovaný v súlade s návodom na obsluhu a za normálnych podmienok.

Po prvom roku, s ohľadom na záruku NAPOLEON President Limited Lifetime Warranty, je nutné vracať chybné diely.

NAPOLEON nebude zodpovedný za inštaláciu, prácu alebo iné náklady a výdavky spojené s re-inštaláciou dielu so zárukou. Tieto výdavky nie sú kryté touto zárukou.

Bez ohľadu na akékoľvek ustanovenia obsiahnuté v tejto záruke nesmie byť rozšírená na ďalšie náhodné, následné alebo nepriame škody.

Táto záruka vymedzuje povinnosti a zodpovednosť firmy NAPOLEON s ohľadom na typ grilu, iné záruky s ohľadom na tento výrobok, jeho časti a príslušenstvo sú vylúčené.

NAPOLEON neprijíma ani neoprávňuje žiadnu tretiu stranu, aby preberala jeho mene iné záväzky s ohľadom na predaj tohto výrobku.

NAPOLEON nebude zodpovedný za: vypálenie, vplyvom prostredia ako je silný vietor alebo nedostatočným vetraním.

NAPOLEON nie je zodpovedný za škody na grile vplyvom počasia, krupobitie, hrubým zaobchádzaním, nevhodnými chemikáliami či čistiacimi prostriedkami.

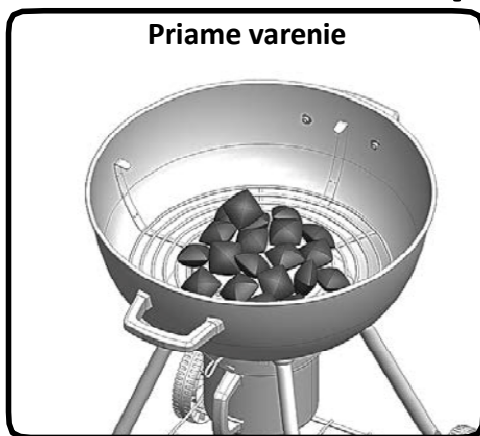
K uplatneniu záruky je potrebné mať doklad o kúpe spolu so sériovým číslom a typom modelu. NAPOLEON si vyhradzuje právo na kontrolu výrobku jeho zástupcom pred vykonaním reklamácie.

Prevádzkové bezpečnostné postupy

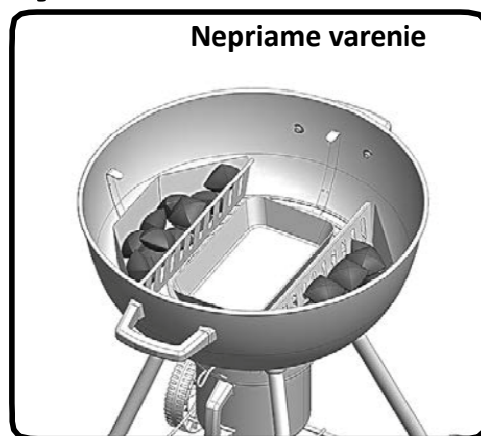
Prevádzkové bezpečnostné postupy

- Tento plynový gril sa musí zostaviť presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Ak bol gril zostavený v obchode, je nutné skontrolovať návod na montáž pre potvrdenie správneho zostavenie a vykonať požadované skúšky tesnosti pred použitím grilu.
- Prečítajte si celý návod pred použitím plynového grilu.
- Tento plynový gril sa smie používať iba vonku, alebo v dobre vetranom priestore a nesmie byť použitý vo vnútri budovy, garáže, verandy, altánok alebo iného uzavretého priestoru.
- Tento plynový gril nesmie byť inštalovaný vo vnútri alebo vo vozidle alebo číne.
- Neumiestňujte prístroj vo veternom prostredí. Silný vietor má nepriaznivý vplyv na výkon varenie plynového grilu.
- Nepoužívajte zariadenie pod hornú horľavou konštrukciou.
- Udržujte správnu vzdialenosť od horľavín, (410 mm zadná strana prístroja, 180 mm do strán). Ďalšia odstup je doporučený od vinylovej dosky alebo tabule skla.
- Vždy majte vetracie otvory na kryte fľaše voľné.
- Plyn musí byť vypnutý na propánové fľaši alebo na prívode plynu ventilom, ak plyn nepoužívate.
- Udržujte deti a domáce zvieratá od horúceho grilu a nepripustite deťom liezť do vnúť skrine.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučení ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Ak je miesto pre propánovú fľašu kryté, musí byť zabezpečené odvetranie v súlade s miestnymi predpismi a nesmie byť zablokovaný prístup k uzáveru plynu. Propánová fľaša nesmie byť uložená pod plynovým grilom.
- Nepokúšajte sa použiť fľašu, ktorá nie je vybavená schváleným typom pripojenia.
- Ak je propánová fľaša pripojená k zariadeniu, musí byť plynový gril a fľašu skladované vonku, alebo v dobre vetranom priestore.
- Plynový gril je nutné skladovať v interiéri. Spojenie medzi plynovou fľašou a plynovým grilom musia byť odpojené a fľašu odstránená a uložená vonku v dobre vetranom priestore, mimo dosahu detí. Odpojená fľaša nesmie byť skladovaná v budove, garáži alebo v inom uzavretom priestore. Pripojenie zemného plynu by pri uložení v interiéri malo uzavrieť a elektrické napájanie odpojené.
- Skontrolujte prívodnú hadicu plynu pred každým použitím. Ak existujú dôkazy o nadmernom opotrebenie hadice, musí byť vymenená pred použitím plynového grilu montážou náhradné hadice určenej výrobcom grilu.
- Skúšku tesnosti zariadenia vykonať pred prvým použitím, ročne, a pri akýchkoľvek demontáži v napojenia plynu.
- Riadťe sa pokynmi pre zapálenie a prevádzku grilu.
- Horák musí byť vypnutý pred otvorením ventilu plynu.
- Veko musí byť uzavreté v priebehu predhrievania plynového grilu.
- Nenechávajte gril bez dozoru pri prevádzke.
- Nezapaľujte horáky s uzavretým vekom.
- Neprevádzkujte zadný horák s hlavnými horákmi prevádzky.
- Nehýbte s grilom, keď je horúci alebo v prevádzke.
- Uchovávajte elektrický prívodný kábel a hadicu prívodu plynu v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Uistite sa, že krycie dosky sú umiestnené správne podľa pokynov v inštalácii. Otvory musia byť smerom k prednej časti plynového grilu (ak je k dispozícii).
- Čistite mazivo zásobníka a krycie dosky pravidelne, aby sa zabránilo hromadeniu mazivá, čo by mohlo viesť k požiaru.
- Odstráňte hornú prihrievania rošt pred zapálením zadného horáka. Extrémne teplo by ho poškodilo.
- Skontrolujte, či infračervený horák a Venturiho trubice nie sú znečistené alebo zanesené (napr. Pavúk) v pravidelných intervaloch. Vyčistite rúrky úplne, ak narazíte na nejaké také prekážky.
- Nedovoľte, aby studená voda (dážď, postrekovače, hadice, atď.), Prišli do styku s keramickými horákmi. Veľký teplotný rozdiel môže spôsobiť popraskanie keramické dlaždice.
- Nepoužívajte na čistenie tlakovú vodu na žiadnu časť prístroja.
- Vonkajší gril na varenie musia byť pri napojení na plynové potrubie uzatváracím ventilom

Zažehávací pokyny



Priame varenie



Nepriame varenie

Použitie uhlia

Rozmer grilu	Metóda varenie	Odporúčané množstvo uhlia
22" (56cm)	Príma	50
22" (56cm)	Nepriamá	25 pre stranu * (a pridá sa 8 na každé strane pre každou ďalšiu hodinu varení)

* odporúčané množstvá uhlia sú orientačné, dlhšie varenie vyžaduje ďalšie drevené uhlie, ktoré sa musia dopĺňať. Rovnako ak bude chladnejšie alebo veterno, bude potrebné viac uhlia pre dostaniu ideálnej teploty varenia.



POZOR! Otvorte veko.

POZOR! Umiestnite gril vonku na pevnom, rovnom a nehorľavom podklade. Nikdy nepoužívajte gril na drevených alebo iných horľavých plochách.

POZOR! Nenakláňajte gril ak je žeravé uhlie.

POZOR! Popolník musíte mať počas prevádzky nasadený a používaný.

PRIAMA METÓDA GRILOVANIE	NEPRIAMA METÓDA GRILOVANIE
1. Otvorte plne vetrací otvor na veku a v základni. Zložte veko grilu a vyberte grilovací rošt.	1. Otvorte plne vetrací otvor na veku a v základni. Zložte veko grilu a vyberte grilovací rošt.
2. Uistite sa, že je popol a zásobník je vyčistený a potom ho nainštalujte späť.	2. Uistite sa, že je popol a zásobník je vyčistený a potom ho nainštalujte späť.
3. Gril môže byť použitý bez centrálneho deflektora vzduchu. Deflektor zabezpečuje rovnomernejšie teplotu a spomaľuje rychlosť spálenie v stredu roštu. Pre štart grilu odporúčame použiť štartovacie nádobu (nie je súčasťou) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky či pokrčené noviny na a okolo deflektora vzduchu. Uhlie umiestnite na kôpku v tvare kužeľa v stredu jednotky na tieto noviny či liehové kocky.	3. Odstráňte centrálne deflektor a umiestnite odkvapkávaciu vaničku. Inštalujte voliteľné košíky na uhlie na oboch stranách od odkvapovej vaničky. Pre štart grilu odporúčame použiť štartovacie nádobu (nie je súčasťou) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky či pokrčené noviny do košíkov na uhlie. Potom nasypete do košíkov uhlie.
4. Zapáľte noviny alebo liehové kocky. po úplnom zapálenie zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nebude	4. Zapáľte noviny alebo liehové kocky. po úplnom zapálenie zatvorte veko a nechajte uhlie horieť, kým nebude pokryté svetlo šedým popolom (cca. 20 minút).
5. Pomocou dlhých žiaruvodných klieští rovnomerne rozhrňte uhlie po celej ploche roštu (vrátane stredu deflektora vzduchu).	



Štartovacie kvapalina môže byť použitá na zapálenie uhlie, ale nie je to preferovaný spôsob. Môže to ovplyvniť vôňu a chuť následného pokrmu. Akonáhle uhlie horí, nikdy nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Takúto kapalinu uchovávajte aspoň 7,5 m od spusteného grilu

Bezpečnostní postup pro “štartér” dřevěného uhlí



POZOR!

- Len na vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte štartér pokiaľ nie je umiestnený na rovnom, pevnom a nehorľavom podklade. To isté platí o samotnom grilu.
- Neodkladajte použitý štartér na horľavé miesto kým nie je úplne studený.
- Nepoužívajte štartér v silnom vetre.
- Nepoužívajte do štartéru benzín do zapaľovačov alebo vlastné žeravé uhlie.
- Používajte štartér iba k roztápaniu uhlia pre uhoľný gril.
- Vždy používajte ochranné rukavice pri manipulácii so štartérom.
- Vždy dávajte pozor na deti a zvieratá počas používania štartéru.
- Nenechávajte štartér v prevádzke bez dozoru.
- Nenakláňajte sa pri používaní štartéru nad neho.
- Nikdy nepoužívajte štartér na iné účely než rozpaľovanie uhlia pre gril. Nepoužívajte ani k príprave pokrmov.
- Budte veľmi opatrní pri presypávaní rozpáleného uhlia do grilu.

Použitie štartér dreveného uhlia

- Otočte štartér hore dnom.
- napchať dva pokrčené listy novinového papiera do jeho spodnej časti.
- Otočte ho do správnej polohy a umiestnite na stred rošte uhlie vnútri grilu.
- Pridajte zodpovedajúce množstvo uhlia a nepreplňte.
- Zapáľte zápalku a vložte ju do jedného zo spodných vetracích otvorov a zapáľte noviny.
- Ako náhle sa na vrchnej vrstve uhlie začne objavovať šedý popol, s pomocou ochranných rukavíc opatrne nasypete rozžhavené uhlia na uhoľný rošt (priama metóda pečenia), alebo namiesto do koša do bočných misiek na drevené uhlie (nepriama metóda).
- Ako náhle je uhlie v grile, rozhrňte ho rovnomerne pomocou dlhých tepelne odolných klieští.

Spríevodca grilovaním na drevenom uhlí

Grilovanie na drevenom uhlí je tradičný spôsob varenia, na ktorý sme všetci zvyknutí. Žeravé brikety vyžarujú infračervenú energiu na pokrm, ktorý sa pečie, a to s veľmi

malou účinnosťou sušenia. Akékoľvek šťavy alebo oleja, ktoré utekajú z potravín a kvapkajú dole na uhlie a odparujú ho do dymu, dáva pokrmu jeho lahodnú grilovanú chuť. Pointa je, že Napoleon grily na drevené uhlie vytvára žiar pre šťavnatejšie hamburger, chutnejšie steaky, mäso a ďalšie. Bližšie informácie o varení a zaujímavé tipy nájdete na našich webových stránkach.

Nasledujúca tabuľka grilovanie má byť iba vodítkom. Časy varenia sú ovplyvnené takými faktormi, ako nadmorská výška, vonkajšia teplota, vietor a požadovaný stupeň varenia, čo sa odrazí vo vašom varení. Používajte teplomer na mäso, aby potraviny boli primerane varené..

Grilovací schéma

Pokrm	Priame / Nepriame grilovanie	Doba varenia	Užitočné tipy
steak hrúbka 2.54cm	príme	6-8 min.– Médium	Pri výbere mäsa pre grilovanie sa pýtajte na mäso s mramorovým rozložením tuku. Tuk pôsobí ako prírodné tenderizer a udržiava ho vlhké a šťavnaté.
Hamburger hrúbka 1.27cm	príme	6-8 min.– Medium	Príprava hamburger je jednoduchšie zmenou hrúbky. Ak chcete pridať exotickú chuť do mäsa, skúste pridať drevené lupienky Orecha na drevené uhlie.
Kuracie kúsky	Príme cca. 2 min na stranu. Zvyšok nepriame až 18-20 minút..	20-25 min.	Kĺb spájajúci stehná a nohu od boku bez kože by mal byť z ¾ nakrojený, aby sa lepšie mäso položilo na plochu roštu. To pomôže variť rýchlejšie a rovnomernejšie. Ak chcete mať vlastné chuť, skúste pridať drevené šupiny Mesquite na drevené uhlie.
Bravčové kotlety	príme	10-15 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte silnejší kotlety pre lepší výsledok.
Bravčové rebierka	Príme na 5 min. Nepriame	1.5-2 hod.	Vyberte si rebrá, ktoré sú štíhle a mäsité. Grilujte kým nejde mäso ľahko od kosti..
Jahňacie kotletky	Príme	25-30 min.	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte silnejší kotlety pre lepší výsledok.
Hot dogs	Príme	4-6 min.	Zvoľte väčšiu veľkosť párkov. Pred grilovaním rozrežte pozdĺžne kožu.

Inštrukcie na varenie

Počiatočné zapálenie: keď zapalujeme prvýkrát, gril vydáva mierny zápach. To je normálne dočasný stav spôsobený "vypálením" vnútorných náterových hmôt a mazív používaných vo výrobnom procese a nebude sa znovu opakovať. Preto ponechajte gril rozpáliť na vysokú teplotu asi po dobu 30 minút s otvoreným vekom a úplne otvorenými prieduchmi.

Použitie grilu: odporúčame predhriať gril s uzavretým vekom po dobu 20 minút. Uhlie je pripravené, ak je na ňom tenká vrstva sivého popola. Pokrm varený po krátku dobu (ryby, zelenina) môžu byť pripravované bez veka. Varenie s uzavretým vekom zaisťuje vyššie teploty, ktoré znížia čas pečenia varí rovnomernejšie. Pri príprave veľmi chudého mäsa ako sú kuracie prsia alebo chudé bravčové, môžeme rošť naolejovať a tým znížiť prilepenie. Príprava mäsa s vysokým obsahom tuku môže spôsobiť vzplanutie. Toto redukuje odstanením tuku, znížením teploty alebo presunutím mäsa na iné miesto grile, popr. Privrieť vetracie otvory. Veko nechajte otvorené.

Ako všeobecné pravidlo platí že na 1 kg mäsa spotrebujete asi 50 brieket uhlia. Ak je varenie dlhšia ako 30 až 40 minút, bude potrebné pridávať nové briekety do ohniska. Ak je vonku zima alebo veterno, budete potrebovať viac brieket pre dosiahnutie ideálnej teploty pre varenie.

Pridanie dreveného uhlia počas varenia: buďte opatrní pri pridávaní uhlia na gril. Ak uhlíky prídu do styku s čerstvým vzduchom, pozor na vzplanutia. Odstúpte na bezpečnú vzdialenosť a pre pridanie uhlie použite náradie s dlhou rukoväťou. Na oboch stranách varného roštu sú otvory pre prístup k uhoľný roštu.

UPOZORNENIE! Nikdy nepridávajte na uhlie štartovacie tekutinu, pokiaľ je teplé. Ako náhle sa uhlie zapáli, nie je už tekutina potrebná.

Používanie vetracích otvorov: otvory na krytom vonkajšom grile sú zvyčajne ponechané otvorené, aby mohol vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spaľovanie a teplotu uhlia. Teplotu môžete regulovať posunutím vetracích otvorov otočením vľavo či vpravo. Uzavretie otvorov môže čiastočne alebo úplne ochladiť uhlie. ak chcete ochladiť alebo uhasiť plameň či uhlie, nezatvárajte úplne všetky vetracie ventily.

Otvorení ventilů



x

Uzavření ventilů



Bezpečnostné pokyny po použití

VAROVANIE! Ak chcete chrániť seba a svoj majetok pred poškodením, starostlivo dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Zatvorte veko grilu a všetky otvory pre uhasenie ohňa

- Vždy nechajte gril vychladnúť pred ďalšou manipuláciou
- Nikdy nenechávajte uhlíky a popol na grile bez dozoru. Uistite sa, že uhlíky a popol je pred odstránením úplne uhasený.
- Použite kovové špachtle alebo lopatky na odstránenie zostávajúceho uhlia a popolu z grilu. Umiestnite ho do nehorľavé kovovej nádoby a zalejte vodou. Nechajte to odstáť ďalších 24 hodín pred ďalšou likvidáciou.

Údržba / návod na čistenie

Odporúča sa, aby popolník bol vyprázdnený po každom použití.

VAROVANIE! Uistite sa, že gril je v poriadku a všetky uhlíky sú kompletne uhasené pred odobratím akejkoľvek časti z vášho grilu.

VAROVANIE! Pri čistení vášho grilu vždy používajte ochranné rukavice a ochranné okuliare.

VAROVANIE! Nepoužívajte tlakovú umývačku na čistenie akejkoľvek časti grilu.

VAROVANIE! Aby sa zabránilo možnosti popálenia, vykonávajte údržbu iba vtedy, keď je gril vychladnúť. Vyhnite sa nechránenému kontaktu s horúcimi povrchmi. Vyčistite mriežku v oblasti, kde čistiace roztoky nepoškodí paluby, trávniky, alebo terasy. Nepoužívajte čističe rúry na čistenie akejkoľvek časti tohto grilu. Barbecue omáčka a soľ môže byť žieravá a môže spôsobiť rýchle zhoršovanie prvkov mriežky, ak nebudú pravidelne čistené.

Mriežky a otepľovanie Rack: Mriežka a dosky sa čistia najlepšie kefou s mosadzným drôtom po vypálení grilu. Oceľová kefa je vhodný pre silné / odolné znečistenie.

Čistení vnútrku grilu: vyjměte mřížky vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čištění uvolněné

nečistoty z mísy a vnútrku víka. Můžete též použít škrabku, na odstranění popela použijte drátěný kartáč. Zameňte všechny nečistoty z vnútrku grilu do vyjímatelné odkapávací misky. V případě potřeby můžete vnútrku grilu umýt vodou s jemným mycím prostředkem. Poté důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

VAROVANIE! Nahromadený tuk je nebezpečný kvôli požiaru. Vyčistite odkvapkávacia misku po každom použití, aby sa zabránilo hromadeniu mastnoty.

Odkvapkávacia miska na popol a tuk: Popol, mastnotu a zvyškový tuk sa zachytáva v odkvapkávacej miske. K čistenie posuňte misku. Nikdy na misku s hliníkovou fóliou nepoužívajte piesok alebo iný materiál, pretože by to mohlo zabrániť odtekanie tuku. Miska by mala byť vyškrábnuta stierkou alebo škrabkou, a všetky nečistoty zmetené do nehorľavého kovovej nádoby. Umyte odkvapkávací plech jemným čistiacim prostriedkom a vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite dosucha.

Čistenie vonkajšieho povrchu grilu: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenku na akomkoľvek lakovanom, porcelánovom alebo nerezovom povrchu vášho Grilu Napoleon. Ak tak urobíte, poškriabete povrch grilu. Vonkajšie grilovacia plocha by mali byť čistené výhradne teplou mydlovou vodou. Na čistenie nerezových plôch, použite neabrazívny čistič. Vždy utierajte v smere vlákien. V priebehu používania môžu nerezové diely zmeniť po zahriatí farby, zvyčajne do zlatého alebo hnedého odtieňa. Toto sfarbenie je normálne a nemá to vplyv na výkon a funkciu grilu. Sa

smaltovým komponenty je potrebné zaobchádzať s opatrnosťou. Originál čistiace prostriedky môžete zakúpiť u Vášho predajcu NAPOLEON.

Odstraňovanie problémov

Problem	Možné príčiny	Riešenie
Nízka teplota / Nízke horľavosť.	Nesprávne predhriatie. Nedostatok vzduchu. Málo uhlia. Veko sa otvára často.	Nechajte uhlie spaľovať až bude pokryté svetle šedý prachom. (zvyčajne 20-25min). Otvorte vetracie otvory. Pridať ďalšie drevené uhlie zásobníka. Zakaždým, keď je veko odstránené, teplota klesá. To vedie k nižším teplotám a dlhšej dobe varenie.
Nadmerná horľavosť / vysoká teplota.	Nesprávne predhriatie. Nadmerné hromadenie tuku v nádobe na jeho odkvapkávanie	Predhrejte gril s zatvoreným vekom 20 - 25 min a následne rozhrňte rovnomerne uhlie. Čistý popol / používajte odkvapovú nádobu pravidelne. Nevkladajte misku s hliníkovou fóliou. Viz. pokyny čistenie.
Zdá sa, že sa niečo lúpe vnútri veka.	Jedná sa o nahromadený tuk, ktorý lipne na vnútorných plochách grile.	Nejde o vadu. Lúpanie je zapríčinené stvrdnutým tukom, ktorý zaschne a vyzerá ako náter, ten sa neskôr lúpe. Tvorbe tukovej vrstvy zabránite pravidelným čistením. Nahliadnite do návodu na čistenie.

Grilovanie *Zapálenie grilu*

- Pred prvým grilovaním, odporúčame vypáliť gril vysokou teplotou po dobu 30 minút s otvoreným vekom. To umožní spáliť mazivá používané vo výrobnom procese.
- Otvorte vždy veko grilu, keď gril zapalujete.
- Uistite sa, že je popolník čistý z predchádzajúceho použitia a potom znova nainštalujte.
- Gril môže byť použitý buď bez deflektora vzduchu alebo s našim deflektorom, ktorý zabezpečí rovnomernejšie teploty a spomalí rýchlosť spálenie v centre rošte.
- Použite buď starter na drevené uhlie (nie je súčasťou balenia) podľa pokynov uvedených v návode alebo umiestnite liehové kocky alebo ľahko pokrčené noviny na a okolo deflektora vzduchu.
- Umiestnite uhlie do tvaru kužeľa uprostred grilu (priama metóda) alebo do bočných košíkov (nepriama metóda).
- Po úplnom zapálenie, zatvorte veko a nechajte uhlie spaľovať, kým nie je pokryté svetlo šedým popolom (približne 20 minút), ďalej zaistíme rozhrnutie uhlia pomocou klieští s

tepelne odolnými úchytky podľa metódy varenia, ktorú budete používať. Štartovacie kvapalina môže byť použitá na zapálenie uhlie, ale nie je to preferovaná metóda.

- Pokrm môže byť znečistený a môže mať chemicky chuť, ak sa nevypláča pred varením. Ak horí,

nepridávajte ďalšie štartovacie kvapalinu. Uchovávajte štartovacie tekutinu aspoň 7,5 metra od grilu,

pokiaľ je v prevádzke.

- Ďalšie dymové arómu môže byť dosiahnuté pridaním vonných drevených šupín.

Varenie s Vaším grilom

- Odporúčame predhriatie grilu s uzavretým vekom po dobu cca 20 minút. Gril je pripravený, ak je

na uhlie tenká vrstva sivého popola.

- Ako všeobecné možno počítať množstvo 50 briekiet na 1 kg mäsa. Ak budete grilovať viac ako 30 až 40 minút, musí byť zabezpečené ďalšie briekety a pridané do ohňa. Keď je chladné počasie alebo fúka silný vietor, budete potrebovať viac briekiet pre dosiahnutie ideálnej teploty varenia.

- Buďte opatrní pri pridávaní uhlia do grilu. Plamene môžu vzplanúť, keď uhlíky prídu do styku s

čerstvým vzduchom. Ustúpte na bezpečnú vzdialenosť a používajte dlhú násadu a tepelne odolné

náradie pre pridanie drevených briekiet či uhlia.

- Otvory na veku sú zvyčajne ponechané otvorené, aby mohol vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spaľovanie a teplotu. Teplotu môžete regulovať otáčaním viečka vľavo či vpravo.

- Keď sa jedlo varí, nechajte veko zatvorené. Zakaždým, keď je veko otvorené, teplota klesá. Vedie to nižším teplotám a dlhšiu dobu pečenia ..

- Úplné alebo čiastočné uzavretie otvorov pomôže ochladiť uhlia. Nezatvárajte úplne vetracie otvory pre ochladenie komory či uhasenie ohňa.

- Grilovací rošt zľahka potrite olejom, ktorý zabráni prilepovaniu pokrmu.

- Používajte teplomer, aby boli pokrmy primerane varené.

- Zatvorte veko, všetky otvory grilu a uhaste oheň.

- Vždy nechajte gril pred manipuláciou vychladnúť.

- Nikdy nenechávajte uhlíky a popol na grile bez dozoru. Uistite sa, že uhlíky a popol sú úplne

uhasené pred odstránením.

- Použite kovové špachtle alebo lopatky k odstráneniu zostávajúceho uhlia a popolu z grilu.

Umiestnite ho do nehorľavé kovové nádoby a dokonale zalejte vodou. Nechajte ho v tomto ďalších 24 hodín pred likvidáciou.

- Použite mosadzný drôtenú kefu pre vyčistenie uvoľnených nečistôt z misky a vnútra veka.

- Umyte vnútro grilu vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Potom dôkladne opáchnete čistou vodou a vytrite do sucha.

- Smaltované časti podliehajú osobitnú starostlivosť. Pre čistenie použite špeciálny prípravok Napoleon, ktorý zakúpíte cez vášho predajcu Napoleon

Uchovajte svoj pokladničný doklad o nákupe, aby ste mohli potvrdiť svoju záruku.

Objednávanie náhradných dielov

Informácie o záruke

MODEL: _____

DATUM NÁKUPU: _____

VÝROBNÍ ČÍSLO: _____

(Záznam informácií nájdete tu pre prehľadnosť)

Skôr ako sa obrátite na vášho predajcu, podívej sa na webové stránky Napoleon Grills, kde náležite rozsiahlejšie pokyny pre čistenie, údržbu, odstraňovanie a náhradné diely - www.napoleongrills.com. Obráťte sa na vášho predajcu vo veci náhradných dielov a záručných reklamácií. Pre spracovanie Vašej žiadosti budeme potrebovať nasledujúce informácie:

1. Model a sériové číslo prístroja.
2. Objednávacie číslo a popis
3. Stručný opis problému
4. Doklad o kúpe (fotokópia faktúry).

V niektorých prípadoch reklamácie môže zástupcu Napoleonovi požiadať o vrátenie reklamovaného dielu do továrne na kontrolu pred poskytnutím náhradných dielov.

Než sa obrátite na vášho predajcu Napoleon, prosím vezmite na vedomie, že na tieto položky sa nevzťahuje záruka:

náklady na dopravu, sprostredkovanie alebo vývozné clo, mzdové náklady na odstránenie a reinstalácii, náklady na služby a volanie k diagnostike problém, zmena farby nehrdzavejúcej ocele, zlyhanie v dôsledku nedostatočného čistenia a údržby alebo používanie nevhodných čistiacich prostriedkov (čistič rúry).

Parts List

Item	Part #	Description	
1	N135-0045NH-BK1HT	base	X
2	N010-0830	drip pan plate	X
3	N570-0104	screw, 10-24 X 3/8"	X
4	N475-0319	control panel	X
5	N010-0773	manifold 30mbar	X
6	N570-0078	screw, m4 x 8mm	X
7	N585-0089-BK1HT	control panel heat shield	X
8	N570-0076	screw, #8 X 1/2"	X
9	N380-0020	control knob	X
10	N570-0073	screw 1/4-20 x 3/8"	X
11	N710-0079	drip pan	X
12	Z570-0033	screw, 10-24 x 12mm	X
13	N100-0047	burner, right	X
14	N100-0046	burner, left	X
15	N325-0083	lid handle	X
16	N655-0179	lid handle support left	X
17	N655-0180	lid handle support right	X
18	N685-0017	temperature gauge	X
19	Z570-0029	screw, 10-24 x 35mm	X
20	N135-0048-BK1HG	lid	X
21	N485-0023	cotter pin	X
22	N485-0021	clevis pin	X
23	N080-0302	cross light bracket	X
24	N305-0087-BK2FL	cooking grid left	X
25	N305-0088-BK2FL	cooking grid right	X
26	N080-0303	bracket, leg	X
27	N160-0025	clip	X
28	N570-0068	screw, #14 x 1/2"	X
29	N080-0346	bracket, flex line	X
31	N255-0057	fitting	X
32	W450-0027	nut, 1/2-20	X
33	N255-0014	fitting	X
34	N075-0091	cradle front / rear	X
35	N325-0088	cradle handle	X
36	N325-0089	cradle handle cover	X
37	N510-0013	silicone bumper	X
38	N720-0060	manifold flex line	X
39	N135-0048-BK1HG-SER	assembly, lid	X
40	N475-0319-SER	assembly, control panel	X
41	N010-0834	assembly, cradle	X
42	N325-0083-SER	assembly, lid handle	X

Item	Part #	Description	
	N530-0046	regulator hose CZ	x
	68286	vinyl cover - grill head only	ac
	68287	vinyl cover - for PRO285 - stand - ce	ac
	56080	griddle	ac
	PRO285-STAND-CE	optional cart and shelves for PRO285	ac

x - standard ac - accessory



OBJEDNÁVKOVÝ FORMULÁŘ PŘÍSLUŠENSTVÍ & NÁHRADNÍ DÍLY
PIŠTE ČITELNĚ

JMÉNO: _____

ADRESA : _____

TEL : _____

FAX : _____

EMAIL: _____

PODPIS: _____

MNOŽSTVÍ	ČÍSLO ZBOŽÍ	POPIS

DOPRAVA DLE DOHODY

OBJEDNÁVKU ZAŠLETE VAŠEMU PRODEJCI NAPOLEON

Dovozca a distributor pre ČR a SR:

VANELLUS Energy s.r.o., Jarošovská 840, CZ-37701 Jindřichův Hradec

www.vanellus.cz

