

## MONTÁŽ POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Tento gril musí být používán pouze venku na dobře větraném místě  
Uchovejte tento návod pro pozdější použití.

# VENKOVNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



Použijte štítek se sériovým číslem z kartonu



Výrobní číslo.  
XXXXXXXXXXXX  
Model č.



**NK22CK-C**



### **VAROVÁNÍ**

Nesnažte se zažehnout tento spotřebič bez čtení "ZAPALOVACÍCH" instrukcí v tomto návodu.



### **NEBEZPEČÍ**

*Spalování uhlí vydává oxid uhelnatý. Nepalte uhlí uvnitř domů, garáží, stanů, vozidel nebo jiných uzavřených prostor.*



**VAROVÁNÍ!** Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vznik požáru, vážné zranění nebo smrt.

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

[www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com)

Customer service: 1-866-820-8686 or [wecare@napoleonproducts.com](mailto:wecare@napoleonproducts.com)

## DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZVOLILI PRODUKT NAPOLEON

Produkty NAPOLEON jsou navrženy z kvalitních dílů a materiálů a jsou sestavovány vyškolenými řemeslníky, kteří si na své práci velice zakládají. Tento gril byl před zabalením a přepravou důkladně zkontrolován kvalifikovaným technikem, abychom se ujistili, že Vy, náš zákazník, převezmete kvalitní produkt přesně podle Vašich představ.

Naším cílem je poskytnout Vám potřebné náčiní pro nezapomenutelné grilovací zážitky. Tento manuál Vám byl poskytnut, aby Vám napomáhal při sestavování, montáži a udržování grilu a také při správné péči o něj. Je důležité, abyste si celý manuál přečetli a porozuměli mu ještě před prvním použitím. Tak získáte přehled o bezpečnostních opatřeních a o vlastnostech, které Vám může gril poskytnout. Budete-li instrukce pečlivě dodržovat, zajistíte si tím roky bezproblémové obsluhy a grilování. Pokud však produkt z nějakého důvodu nespĺňuje Vaše očekávání, kontaktujte vašeho prodejce či některou pobočku firmy Napoleon, kterou naleznete na [www.napoleongrilly.cz](http://www.napoleongrilly.cz).

CZ



### Omezená doživotní záruka grilu na dřevěné uhlí Napoleon President

NAPOLEON garantuje, že materiály a zpracování, užitá při výrobě Vašeho nového grilu, budou odolné vůči vadám následující dobu od jeho koupi:

Smaltované víko a mísa	doživotně
Plastová madla	10 let
Smaltované litinové grilovací rošty	5 let <b>plus5</b>
Drátěné rošty	2 roky
Drátěný uhelný rošt	2 roky
Všechny ostatní části	2 roky

**plus5** značí časový úsek rozšířené záruky, díky které budou náhradní díly zákazníkovi k dispozici dalších pět let za 50 % z aktuální maloobchodní ceny.

## Podmínky a omezení

NAPOLEON ručí za vady na svých produktech pouze svému původnímu kupci za předpokladu, že nákup byl proveden přes autorizovaného prodejce NAPOLEON a splňuje následující podmínky a omezení:

Tato záruka není přenositelná a nemůže být rozšířena nikým z našich zástupců.

Tato záruka nepokrývá poškození způsobená nesprávným zacházením, neudržováním grilu, vznícením tuku, nevhodným prostředím, nehodou, přestavbou grilu, hrubým zacházením nebo nedbalostí. Instalace dílů od jiného výrobce anulují záruku. Ztráta barvy plastových částí z důvodu používání chemických čističů nebo vystavení slunečnímu záření není kryta touto zárukou.

Tato záruka dále nepokrývá praskliny, promáčknutí, natírané povrchy, korozi nebo ztrátu barvy teplem, abrazivními nebo chemickými čističi, ani odlupování smaltovaných částí.

V případě poškození části bez stanovené délky záruky do takové míry, že gril nelze používat (prorezné nebo prohořelé), bude výměna částí provedena.

Po prvním roce se může dle uvážení a respektování této záruky NAPOLEON zprostit všech povinností v souladu s touto zárukou a některé poškozené díly v záruce pak hradí původní kupující.

NAPOLEON nenes odpovědnost za instalaci, pracovní sílu ani jiné náklady nebo výdaje, související s zpětnou montáží reklamovaných dílů. Takové náklady nejsou kryty touto zárukou.

Zaopatření obsažená v této omezené doživotní záruce jsou uvedena výše a NAPOLEON není za žádných okolností povinen rozšiřovat záruku na nahodilé nebo nepřímé škody.

Tato záruka definuje povinnosti a závazky společnosti NAPOLEON vzhledem ke grilu na dřevěné uhlí NAPOLEON a ostatní záruky vyjádřené nebo zahrnuté k tomuto produktu, jeho komponentům nebo vybavení se vyjímají.

NAPOLEON také nepřebírá, ani neopravňuje žádnou třetí stranu k převzetí ostatních závazků v souvislosti s prodejem tohoto produktu.

NAPOLEON není zodpovědný za: přehřátí, uhasínání vlivem vnějších podmínek jako jsou silný vítr nebo neadekvátní větrání.

Všechny škody na grilu způsobené počasím, prudkým deštěm, hrubým zacházením, chemickými látkami nebo čističi nejsou odpovědností NAPOLEON.

Při vytvoření požadavku v souvislosti se zárukou bude NAPOLEON požadovat účet od nákupu nebo jeho kopii spolu se sériovým číslem a modelem grilu.

NAPOLEON si vyhrazuje právo na prozkoumání reklamovaného produktu nebo dílu pro pozitivní vyřízení požadavku. NAPOLEON nenes odpovědnost za dopravní náklady, náklady na pracovní sílu ani za vývozní cla.



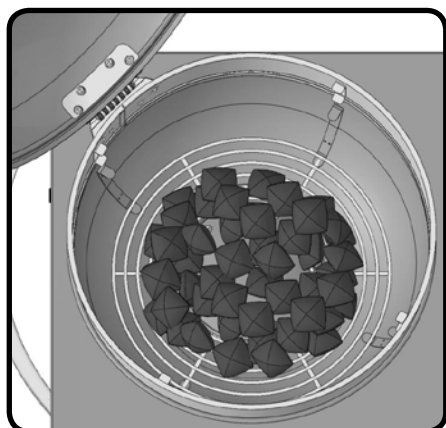
**VAROVÁNÍ!** Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, riziko úrazu nebo smrt. Přečtěte si a dodržujte všechna varování a pokyny uvedené v této příručce před operací s grilem.

## Bezpečnostní postupy:

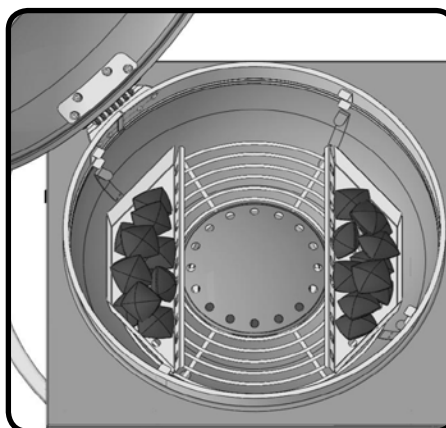
- Přečtěte si celý návod před použitím grilu.
- Řiďte se pokyny pro zažehnutí grilu.
- Nezapalujte uhelný gril s uzavřeným víkem.
- Nenaklánejte se přes gril při zapalování či hoření.
- Nepoužívejte benzín, alkohol či jiné vznětlivé látky pro zapalování uhlí. Použijte POUZE starter na uhlí určený pro rozpálení uhlí. Ujistěte se před zapálením grilu, že se v něm nenacházejí žádné tekuté látky.
- Tekutina pro lepší hoření uhlí nesmí být používána na horké ani teplé uhlí.
- Po a před zapálením musí být tekutina pro snadnější zapálení uhlí uložena na bezpečném místě mimo gril (minimálně 7.6m).
- Dejte pozor na horký gril před dětmi a zvířaty, NEDOVOLTE dětem lést po a do skříně grilu.
- Nenechávejte gril v provozu bez dozoru.
- Nepohybujte s grilem, pokud je horký nebo v provozu.
- Tento gril nesmí být instalován v rekreačních vozidlech nebo lodích.
- Tento gril musí být skladován venku v dobře větraném prostoru a nesmí být použit uvnitř budovy, garáže, stíněné verandě, altánu nebo v jiných uzavřených prostorech.
- Udržujte správnou vzdálenost od hořlaviny, ze všech stran 1,5 metru. Tato vzdálenost se doporučuje také v případě vinilových desek či skleněných tabulí. Gril se nesmí používat na hořlavých plochách (dřevěné nebo kombinované plošiny či verandy).
- Za všech okolností zachovat větrací otvory volné a i bez nečistot.
- Nepoužívejte zařízení pod hořlavou konstrukcí.
- Nepoužívejte zařízení pod nízkou stropní konstrukcí, přístřešky, markýzy nebo převisy.
- Neumisťujte do větrného prostředí. Silný vítr má nepříznivý vliv na výkon grilu.
- Víko grilu by mělo být při zahřívání grilu uzavřeno.
- Při používání grilu musí být instalován jak zásobník na popel tak na odkapávající tuk.
- Čistěte zásobník popela a tuku pravidelně, aby se zabránilo přeplnění, což by mohlo vest až k požáru.
- Nepoužívejte boční police pro uložení zapalovače, zápalek nebo jiných hořlaviny.
- Gril by měl být za všech okolností na vodorovném povrchu.
- Nepoužívejte vodu k hašení uhlí či zchlazení grilu, mohlo by dojít k jeho poškození včetně povrchové úpravy.
- Chcete-li regulovat plameny, lehce zavírejte otvry na grilu. Chcete-li uhlí zcela uhasit, zavřete všechny větrací otvory a přiklopte víko.
- Při manipulaci s grilem či grilování používejte dlouhé tepluodolné rukavice.
- Používejte grilovací rukavice či podložky k ochraně rukou při grilování či nastavování grilu.
- Nevyjímejte popel z grilu, dokud nebude opět studené. Dodržte tedy dostatečný čas pro vychladnutí.
- Zbývající uhlí a popel musí být odstraněn z grilu a uložen v nehořlavé kovové nádobě. Zde by měl zůstat po dobu 24 hodin před další likvidací.
- Udržujte elektrické napájecí kabely od vody nebo horkých ploch.
- Spalování uhlí vytváří vedlejší produkty, z nich některé jsou škodlivé. Při vaření s dřevěným uhlím tedy vždy zajistěte dostatečnou ventilaci, aby se minimalizovala koncentrace těchto látek.

# Zažehávací pokyny

## PŘÍMÉ VAŘENÍ



## NEPŘÍMÉ VAŘENÍ



CZ

### Použití uhlí

Rozměr grilu	Metoda vaření	Doporučené množství uhlí
22" (56cm)	Přímá	50
22" (56cm)	Nepřímá	25 pro stranu *(a přidá se 8 na každé straně pro každou další hodinu vaření)

\*doporučená množství uhlí jsou orientační, delší vaření vyžaduje další dřevěné uhlí, které se musí doplňovat. Stejně tak pokud bude chladnější či větrno, bude zapotřebí více uhlí pro dostažní ideální teploty vaření.



**POZOR!** Otevřete víko.

**POZOR!** Umístěte gril venku na pevném, rovném a nehořlavém podkladu. Nikdy nepoužívejte gril na dřevěných nebo jiných hořlavých plochách.

**POZOR!** Nenaklánějte gril pokud je žhavé uhlí.

**POZOR!** Popelník musí být během provozu nasazen a používán.

PŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ	NEPŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ
1. Otevřete plně větrací otvor na víku a v základně. Sejměte víko grilu a vyjměte grilovací rošt.	1. Otevřete plně větrací otvor na víku a v základně. Sejměte víko grilu a vyjměte grilovací rošt.
2. Ujistěte se, že je popel a zásobník je vyčištěn a poté ho nainstalujte zpět.	2. Ujistěte se, že je popel a zásobník je vyčištěn a poté ho nainstalujte zpět.
3. Gril může být použit bez centrálního deflektoru vzduchu. Deflektor zajišťuje rovnoměrnější teplotu a zpomaluje rychlost spálení ve středu roštu. Pro start grilu doporučujeme použít startovací nádobu (není součástí) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky či zmačkané noviny na a kolem deflektoru vzduchu. Uhlí umístěte na hromádku ve tvaru kužele ve středu jednotky na tyto noviny či lihové kostky.	3. Odstraňte centrální deflektor a umístěte odkapávací vaničku. Instalujte volitelné košíky na uhlí na obou stranách od odkapové vaničky. Pro start grilu doporučujeme použít startovací nádobu (není součástí) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky či zmačkané noviny do košíků na uhlí. Potom nasypete do košíků uhlí.
4. Zapalte noviny nebo lihové kostky. Po úplném zapálení zavřete víko a nechte uhlí hořet, dokud nebude pokryto světle šedým popelem (cca. 20 minut).	4. Zapalte noviny nebo lihové kostky. Po úplném zapálení zavřete víko a nechte uhlí hořet, dokud nebude pokryto světle šedým popelem (cca. 20 minut).
5. Pomocí dlouhých žáruvzdorných kleští rovnoměrně rozhrňte uhlí po celé ploše roštu (včetně středu deflektoru vzduchu).	



Startovací kapalina může být použita k zapálení uhlí, ale není to preferovaný způsob. Může to ovlivnit vůni a chuť následného pokrmu. Jakmile uhlí hoří, nikdy nepřidávejte další startovací kapalinu. Takovou kapalinu uchovávejte alespoň 7,5 m od spuštěného grilu.

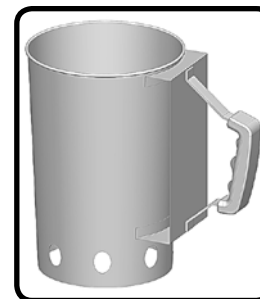


### **Bezpečnostní postup pro "starter" dřevěného uhlí**

#### **POZOR!**

- Pouze pro venkovní použití.
- Nepoužívejte starter pokud není umístěn na rovném, pevném a nehořlavém podkladu. To same platí o samotném grilu.
- Neodkládejte použitý starter na hořlavé místo dokud není úplně studený.
- Nepoužívejte starter v silném větru.
- Nepoužívejte do starteru benzín do zapalovačů nebo vlastní žhavé uhlí.
- Používejte starter pouze k roztápní uhlí pro uhelný gril.
- Vždy používejte ochranné rukavice při manipulaci se starterem.
- Vždy dávejte pozor na děti a zvířata během používání starteru.
- Nenechávejte starter v provozu bez dozoru.
- Nenaklánejte se při používání starteru nad něj.
- Nikdy nepoužívejte starter na jiné účely než rozpalování uhlí pro gril. Nepoužívejte ani k přípravě pokrmů.
- Budte velmi opatrní při přesypávání rozpáleného uhlí do grilu.

**CHARCOAL STARTER**



**CZ**

### **Použití starter dřevěného uhlí**

- Otočte starter dnem vzhůru.
- Nacpěte dva zmačkané listy novinového papíru do jeho spodní části.
- Otočte ho do správné polohy a umístěte na střed roštu uhlí uvnitř grilu.
- Přidejte odpovídající množství uhlí a nepřepněte.
- Zapalte zápalku a vložte jí do jednoho ze spodních větracích otvorů a zapalte noviny.
- Jakmile se na vrchní vrstvě uhlí začne objevovat šedý popel, s pomocí ochranných rukavic opatrně nasypete rožhavené uhlí na uhelný rošt (přímá metoda pečení), nebo místo do koše do bočních misek na dřevěné uhlí (nepřímá metoda).
- Jakmile je uhlí v grilu, rozhrňte ho rovnoměrně pomocí dlouhých tepelně odolných kleští.

# Průvodce grilováním na dřevěném uhlí

Grilování na dřevěném uhlí je tradiční způsob vaření, na který jsme všichni zvyklí. Žhnoucí briкеты vyzařují infračervenou energii na pokrm, který se peče, a to s velmi malou účinností sušení. Jakékoliv šťávy nebo oleje, které utíkají z potravin a kapají dolů na uhlí a odpařují ho do kouře, dává pokrmu jeho lahodnou grilovanou chuť. Pointa je, že Napoleon grily na dřevěné uhlí vytváří žár pro šťavnatější hamburger, chutnější steaky, maso a další. Bližší informace o vaření a zajímavé tipy naleznete na našich webových stránkách.

Následující tabulka grilování má být pouze vodítkem. Časy vaření jsou ovlivněny takovými faktory, jako nadmořská výška, vnější teplota, vítr a požadovaný stupeň vaření, což se odrazí ve vašem vaření. Používejte teploměr na maso, aby potraviny byly přiměřeně vařené.

## Grilovací schéma

Pokrm	Přímé/Nepřímé grilování	Doba vaření	Užitečné tipy
Steak tloušťka 2.54cm	přímé	6-8 min.– Medium	Při výběru masa pro grilování se ptejte na maso s mramorovým rozložením tuku. Tuk působí jako přírodní tenderizer a udržuje ho vlhké a šťavnaté.
Hamburger tloušťka 1.27cm	přímé	6-8 min.– Medium	Příprava hamburger je jednodušší změnu tloušťky. Chcete-li přidat exotickou chuť do masa, zkuste přidat dřevěné lupínky Ořechu na dřevěné uhlí.
Kuřecí kousky	Přímé cca. 2 min na stranu. Zbytek nepřímé až 18-20 minut.	20-25 min.	Kloub spojující stehna a nohu od boku bez kůže by měl být z ¾ nakrojený, aby se lépe maso položilo na plochu roštu. To pomůže vařit rychleji a rovnoměrněji. Chcete-li mít vlastní chuť, zkuste přidat dřevěné šupiny Mesquite na dřevěné uhlí.
Vepřové kotlety	přímé	10-15 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Vepřová žebírka	Přímé na 5 min. Nepřímé zbytek	1.5-2 hrs. turning often	Vyberte si žebra, které jsou štíhlé a masité. Grilujte dokud nejde maso lehce od kosti.
Jehněčí kotletky	Přímé	25-30 min.	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte silnější kotlety pro lepší výsledek.
Hot dogs	Přímé	4-6 min.	Zvolte větší velikost párků. Před grilováním rozřízněte podélně kůži.

## Instrukce k vaření

**Počáteční zapálení:** když zapalujeme poprvé, gril vydává mírný zápach. To je normální dočasný stav způsobený "vypálením" vnitřních nátěrových hmot a maziv používaných ve výrobním procesu a nebude se znovu opakovat. Proto ponechte gril rozpálit na vysokou teplotu asi po dobu 30 minut s otevřeným víkem a zcela otevřenými průduchy.

**Použití grilu:** doporučujeme předeřhřát gril s uzavřeným víkem po dobu 20 minut. Uhlí je připraveno, pokud je na něm tenká vrstva šedého popelu. Pokrm vařený po krátkou dobu (ryby, zelenina) mohou být připravovány bez víka. Vaření s uzavřeným víkem zajišťuje vyšší teploty, které sníží čas pečení vaří rovnoměrněji. Při přípravě velmi libového masa jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové, můžeme rošt naolejovat a tím snížit přilepení. Příprava masa s vysokým obsahem tuku může způsobit vzplanutí. Toto redukuje odstaněním tuku, snížením teploty nebo přesunutím masa na jiné místo grilu, popř. přivřít větrací otvory. Víko nechte otevřené.

**Jako obecné pravidlo platí že na 1 kg masa spotřebujete asi 50 briket uhlí. Je-li vaření delší než 30 až 40 minut, bude zapotřebí přidávat nové brikety do ohniště. Pokud je venku zima nebo větrno, budete potřebovat více briket pro dosažení ideální teploty pro vaření.**

**Přidání dřevěného uhlí během vaření:** buďte opatrní při přidávání uhlí na gril. Pokud uhlíky přijdou do styku s čerstvým vzduchem, pozor na vzplanutí. Odstupte na bezpečnou vzdálenost a pro přidání uhlí použijte náradí s dlouhou rukojetí. Na obou stranách varného roštu jsou otvory pro přístup k uhlénému roštu.

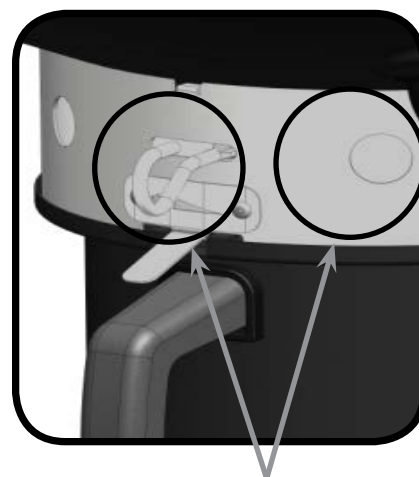


**UPOZORNĚNÍ!** Nikdy nepřidávejte na uhlí startovací tekutinu, pokud je teplé. Jakmile se uhlí zapálí, není už tekutina zapotřebí.

**Používání větracích otvorů:** otvory na krytém venkovním grilu jsou obvykle ponechány otevřené, aby mohl vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spalování a teplotu uhlí. Teplotu můžete regulovat posunutím větracích otvorů otočením vlevo či vpravo. Uzavření otvorů může částečně nebo úplně ochladit uhlí. Pokud chcete ochladit nebo uhasit plamen či uhlí, nezavírejte úplně všechny větrací ventily.



*Otevření ventilů*



*Uzavření ventilů*

## Bezpečnostní pokyny po použití



**VAROVÁNÍ!** Chcete-li chránit sebe a svůj majetek před poškozením, pečlivě dodržujte následující bezpečnostní opatření.

- Zavřete víko grilu a všechny otvory pro uhašení ohně
- Vždy nechte gril vychladnout před další manipulací
- Nikdy nenechávejte uhlíky a popel na grilu bez dozoru. Ujistěte se, že uhlíky a popel je před odstraněním zcela uhašen.
- Použijte kovové špachtle nebo lopatky k odstranění zbývajícího uhlí a popelu z grilu. Umístěte ho do nehořlavé kovové nádoby a zalijte vodou. Nechte to odstát dalších 24 hodin před další likvidací.

# Údržba/návod na čištění

Doporučuje se, aby popelník byl vyprázdněn po každém použití.



**VAROVÁNÍ!** Ujistěte se, že gril je v pořádku a všechny uhlíky jsou kompletně uhašeny před odebráním jakékoliv části z vašeho grilu.

**VAROVÁNÍ!** Při čištění vašeho grilu vždy používejte ochranné rukavice a ochranné brýle.

**VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte tlakovou myčku na čištění jakékoliv části grilu.

**VAROVÁNÍ!** Aby se zabránilo možnosti popálení, provádějte údržbu pouze tehdy, když je gril vychladnutý. Vyhněte se nechráněnému kontaktu s horkými povrchy. Vyčistěte mřížku v oblasti, kde čisticí roztoky nepoškodí paluby, trávníky, nebo terasy. Nepoužívejte čističe trouby k čištění jakékoli části tohoto grilu. Barbecue omáčka a sůl může být žíravá a může způsobit rychlé zhoršování prvků mřížky, pokud nebudou pravidelně čištěny.

**Mřížky a oteplování Rack:** Mřížka a desky se čistí nejlépe kartáčem s mosazným drátem po vypálení grilu. Ocelový kartáč je vhodný pro silné/odolné znečištění.

**Čištění vnitřku grilu:** vyjměte mřížky vaření. Použijte mosazný drátěný kartáč pro čištění uvolněné nečistoty z mísy a vnitřku víka. Můžete též použít škrabku, na odstranění popela použijte drátěný kartáč. Zameťte všechny nečistoty z vnitřku grilu do vyjímatelné odkapávací misky. V případě potřeby můžete vnitřek grilu umýt vodou s jemným mycím prostředkem. Poté důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.



**VAROVÁNÍ!** Nahromaděný tuk je nebezpečný kvůli požáru. Vyčistěte odkapávací misku po každém použití, aby se zabránilo hromadění mastnoty.

**Odkapávací miska na popel a tuk:** Popel, mastnotu a zbytkový tuk se zachycuje v odkapávací misce. K čištění posuňte misku. Nikdy na misku s hliníkovou fólií nepoužívejte písek nebo jiný materiál, protože by to mohlo zabránit odtékání tuku. Miska by měla být vyškrábnuta stěrkou nebo škrabkou, a všechny nečistoty smeteny do nehořlavé kovové nádoby. Umyjte odkapávací plech jemným mycím prostředkem a vodou. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

**Čištění vnějšího povrchu grilu:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnku na jakémkoliv lakovaném, porcelánovém nebo nerezovém povrchu vašeho Grilu Napoleon. Pokud tak učiníte, poškrábete povrch grilu. Vnější grilovací plocha by měla být čištěna výhradně teplou mýdlovou vodou. K čištění nerezových ploch, použijte neabrazivní čistič. Vždy otírejte ve směru vláken. V průběhu používání mohou nerezové díly změnit po zahřátí barvy, obvykle do zlatého nebo hnědého odstínu. Toto zbarvení je normální a nemá to vliv na výkon a funkci grilu. Se smaltovými komponenty je nutno zacházet s opatrností. Originál čisticí prostředky můžete zakoupit u Vašeho prodejce NAPOLEON.

## Odstraňování problémů

Problém	možné příčiny	Řešení
Nízká teplota / Nízká hořlavost.	<p>Nesprávné přehřátí.</p> <p>Nedostatek vzduchu.</p> <p>Málo uhlí.</p> <p>Víko se otevírá často.</p>	<p>Nechte uhlí spalovat až bude pokryté světle šedý prachem. (obvykle 20-25min).</p> <p>Otevřete větrací otvory.</p> <p>Přidat další dřevěné uhlí zásobníku.</p> <p>Pokaždé, když je víko odstraněno, teplota klesá. To vede k nižším teplotám a delší době vaření.</p>
Nadměrná hořlavost/vysoká teplota	<p>Nesprávné přehřátí.</p> <p>Nadměrný tuk, který kape do popela /vybudovat odkapovou nádobu</p>	<p>Přehřejte gril s zavřeným víkem 20 - 25 min a následně rozhrňte rovnoměrně uhlí.</p> <p>Čistý popel / používejte odkapovou nádobu pravidelně. Nevkládejte misku s hliníkovou fólií. Viz pokyny čištění.</p>
Zdá se, že se něco loupe uvnitř víka.	Mastný nános na vnitřním povrchu.	Není to závada.Povrchová úprava na víku je porcelán.Loupání je způsobeno tvrzeným tukem, který zasychá do barvy a ve tvaru střepek se následně odlupuje. Zabráňte tomu pravidelným čištěním. Viz pokyny pro čištění.

CZ

# Grilování

## Zažehnutí grilu

- Před prvním grilováním, doporučujeme vypálit gril vysokou teplotou po dobu 30 minut s otevřeným víkem. To umožní spálit maziva používané ve výrobním procesu.
- Otevřete vždy víko grilu, když gril zapalujete.
- Ujistěte se, že je popelník čistý z předchozího použití a pak znovu nainstalujte.
- Gril může být použit buď bez deflektoru vzduchu nebo s našim deflektorem, který zajistí rovnoměrnější teploty a zpomalí rychlost spálení v centru roštu.
- Použijte buď starter na dřevěné uhlí (není součástí balení) dle pokynů uvedených v návodu nebo umístěte lihové kostky nebo lehce zmačkané noviny na a kolem deflektoru vzduchu.
- Umístěte uhlí do tvaru kužele uprostřed grilu (přímá metoda) nebo do bočních košíků (nepřímá metoda).
- Po úplném zažehnutí, zavřete víko a nechte uhlí spalovat, dokud není pokryto světle šedým popelem (přibližně 20 minut), dale zajistíme rozhrnutí uhlí pomocí kleští s tepelně odolnými úchyty podle metody vaření, kterou budete používat. Startovací kapalina může být použita k zapálení uhlí, ale není to preferovaná metoda.
- Pokrm může být znečištěn a může mít chemickou chuť, pokud se nevypálí před vařením. Pokud hoří, nepřidávejte další startovací kapalinu. Uchovávejte startovací tekutinu alespoň 7,5 metru od grilu, pokud je v provozu.
- Další kouřové aroma může být dosaženo přidáním vonných dřevěných šupin.

## Vaření s Vaším grilem

- Doporučujeme předeheat grilu s uzavřeným víkem po dobu cca 20 minut. Gril je připraven, pokud je na uhlí tenká vrstva šedého popela.
- Jako obecné lze počítat množství 50 briket na 1 kg masa. Pokud budete grilovat více než 30 až 40 minut, musí být zajištěny další briкеты a přidány do ohně. Když je chladné počasí nebo fouká silný vítr, budete potřebovat více briket pro dosažení ideální teploty vaření.
- Buďte opatrní při přidávání uhlí do grilu. Plameny mohou vzplanout, když uhlíky přijdou do styku s čerstvým vzduchem. Ustupte na bezpečnou vzdálenost a používejte dlouhou násadu a tepelně-odolné nářadí pro přidání dřevěných briket či uhlí.
- Otvory na víku jsou obvykle ponechány otevřené, aby mohl vzduch do grilu. Vzduch zvyšuje spalování a teplotu. Teplotu můžete regulovat otáčením víčka vlevo či vpravo.
- Když se jídlo vaří, nechte víko zavřené. Pokaždé, když je víko otevřeno, teplota klesá. Vede to nižším teplotám a delší dobu pečení..
- Úplné nebo částečné uzavření otvorů pomůže ochladit uhlí. Nezavírejte zcela větrací otvory pro ochlazení komory či uhašení ohně.
- Grilovací rošt lehce potřete olejem, který zabrání přilepování pokrmu.
- Používejte teploměr, aby byly pokrmy přiměřeně vařené.
- Zavřete víko, všechny otvory grilu a uhasťte oheň.
- Vždy nechte gril před manipulací vychladnout.
- Nikdy nenechávejte uhlíky a popel na grilu bez dozoru. Ujistěte se, že uhlíky a popel jsou zcela uhašeny před odstraněním.
- Použijte kovové špachtle nebo lopatky k odstranění zbývajícího uhlí a popelu z grilu. Umístěte ho do nehořlavé kovové nádoby a dokonale zalijte vodou. Nechte ho v tomto dalších 24 hodin před likvidací.
- Použijte mosazný drátěný kartáč pro vyčištění uvolněných nečistot z mísy a vnitřku víka.
- Umyjte vnitřek grilu vodou s jemným mycím prostředkem. Poté důkladně opáchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
- Smaltované části podléhají zvláštní péči. Pro čištění použijte speciální přípravek Napoleon, který zakoupíte přes vašeho prodejce Napoleon.

***Uchovejte svůj pokladní doklad o nákupu, abyste mohli potvrdit svou záruku.***

## **Objednávání náhradních dílů**

### ***Informace o záruce***

MODEL: \_\_\_\_\_

DATUM NÁKUPU: \_\_\_\_\_

VÝROBNÍ ČÍSLO: \_\_\_\_\_

### ***(Záznam informací naleznete zde pro přehlednost)***

Než se obrátíte na vašeho prodejce, podívejte se na webové stránky Napoleon Grills, kde naleznete rozsáhlejší pokyny pro čištění, údržbu, odstraňování a náhradní díly. obraťte se na vašeho prodejce ve věci náhradních dílů a záručních reklamací. Pro zpracování Vaší žádosti budeme potřebovat následující informace:

1. Model a sériové číslo přístroje.
2. Objednací číslo a popis
3. Stručný popis problému
4. Doklad o koupi (fotokopie faktury).

V některých případech reklamace může zástupce Napoleonu požádat o vrácení reklamovaného dílu do továrny na kontrolu před poskytnutím náhradních dílů.

Než se obrátíte na vašeho prodejce Napoleon, prosím vezměte na vědomí, že na následující položky se nevztahuje záruka:

náklady na dopravu, zprostředkování nebo vývozní clo, mzdové náklady na odstranění a reinstalaci,  
náklady na služby a volání k diagnostice problem, změna barvy korozivzdorné oceli,  
selhání v důsledku nedostatečného čištění a údržby nebo používání nevhodných čisticích prostředků (čištiče trouby).

**CZ**



**OBJEDNÁVKOVÝ FORMULÁŘ PŘÍSLUŠENSTVÍ & NÁHRADNÍ DÍLY**  
 PÍŠTE ČITELNĚ

CZ

JMÉNO: \_\_\_\_\_

ADRESA : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

TEL : \_\_\_\_\_

FAX : \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

PODPIS: \_\_\_\_\_

MNOŽSTVÍ	ČÍSLO ZBOŽÍ	POPIS

DOPRAVA DLE DOHODY

**OBJEDNÁVKU ZAŠLETE VAŠEMU PRODEJCI NAPOLEON**

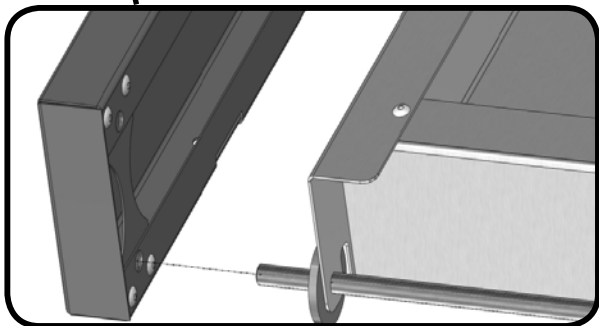
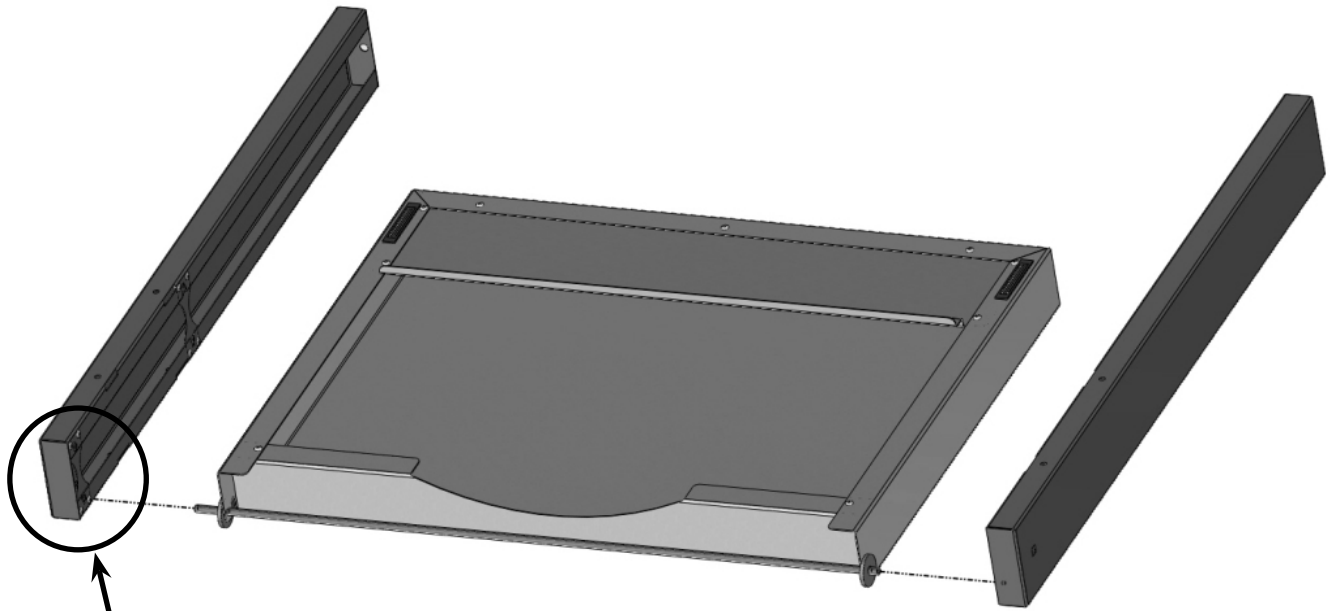
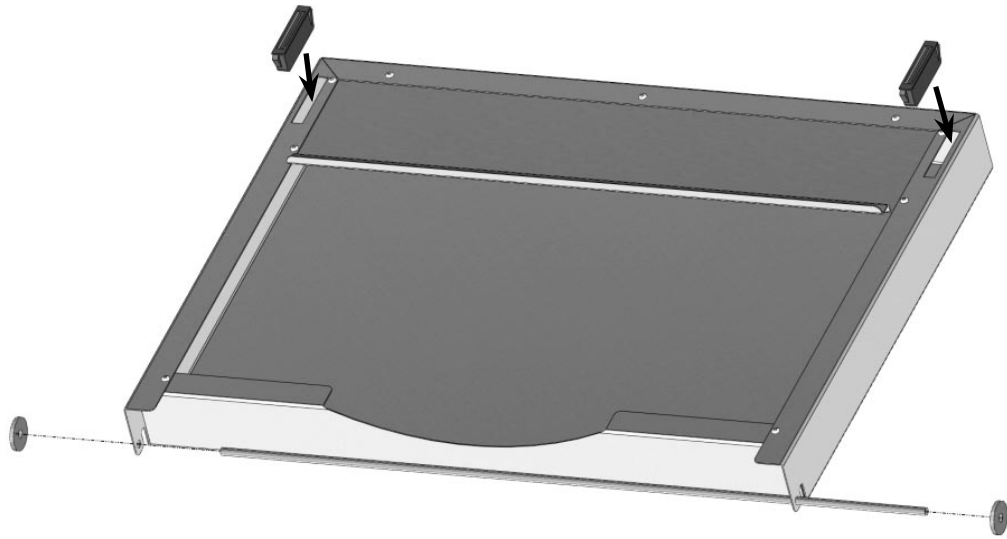


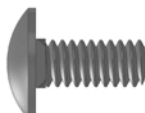


**POZOR!** Při vybalování a montáži vám doporučujeme nosit pracovní rukavice a ochranné brýle pro vaši ochranu. Ačkoli jsme věnovali veškeré úsilí tomu, aby proces montáže byl bezpečný, tak je možné, že ocelové části, jako jsou rohy a hrany mohou být ostré a způsobit řezné rány při nesprávné manipulaci.

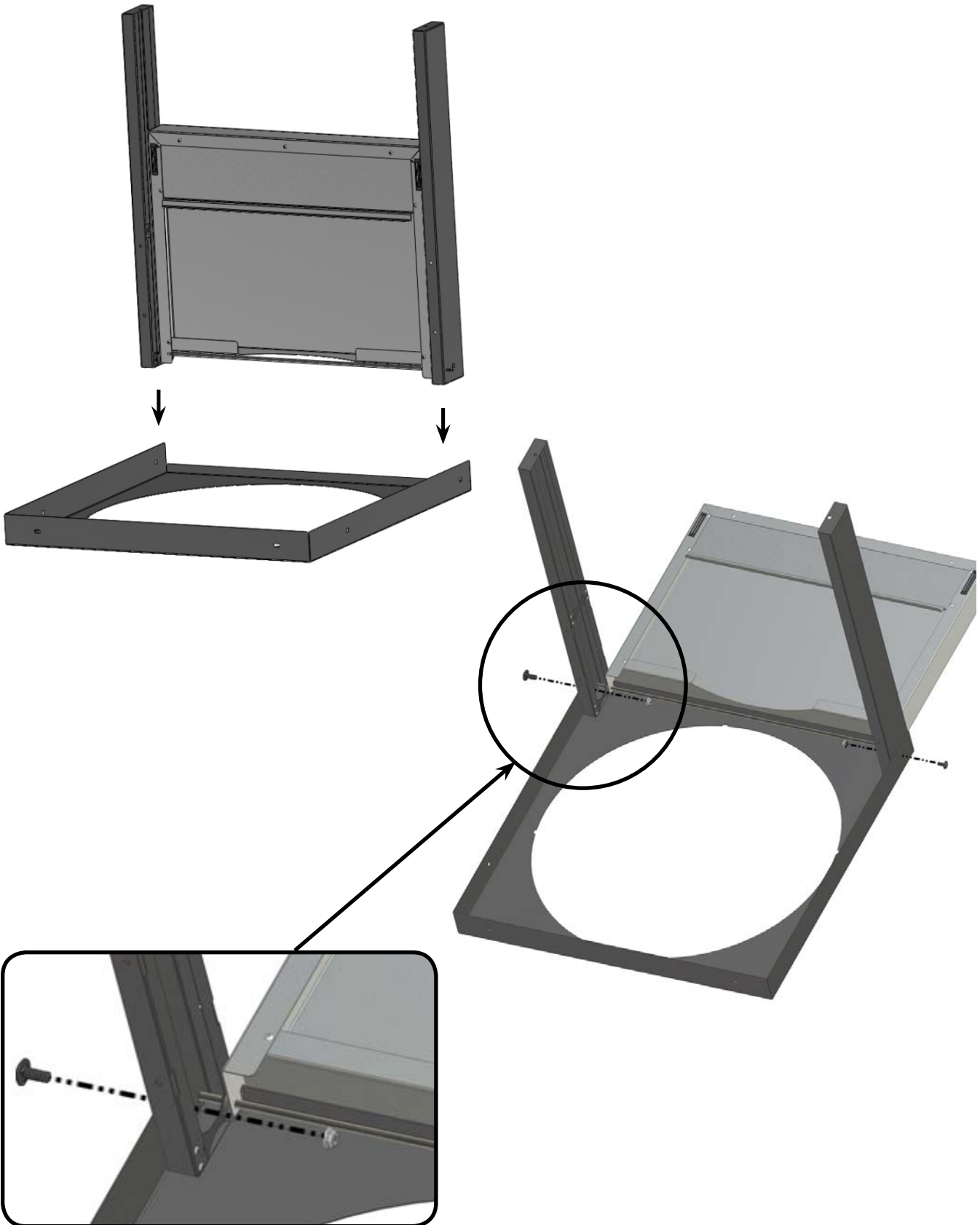
### Začínáme

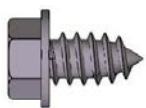
1. Odstraňte všechny kryty, vyjměte díly a gril z obalu. Zvedněte víko a odstraňte veškeré zabalené komponenty. Použijte seznam dílů, aby se zajistilo, že všechny potřebné díly jsou součástí dodávky.
2. Neničte balení, dokud gril není plně sestaven a nefunguje k vaší spokojenosti.
3. Sestavte gril, použijte kartonu či textilii k ochraně dílů před poškozením při montáži
4. **Většina dílů z nerezové oceli je dodávána s ochrannou plastovou vrstvou, která musí být odstraněna před použitím grilu.**
5. Postupujte podle pokynů v pořadí, v jakém jsou stanoveny v tomto návodu.
6. K montáži jsou doporučeni dvě osoby a mají také společně zvednout hlavu grilu na sestavený koš.

**Máte-li jakékoli dotazy týkající se sestavení nebo provozu grilu, nebo pokud jsou některé části poškozené nebo chybí, prosím kontaktujte vašeho prodejce Napoleon.**



		
2 X Z570-0030 (1/4-20 X 5/8")	2 X N450-0027 (1/4-20)	7/16"(11mm)





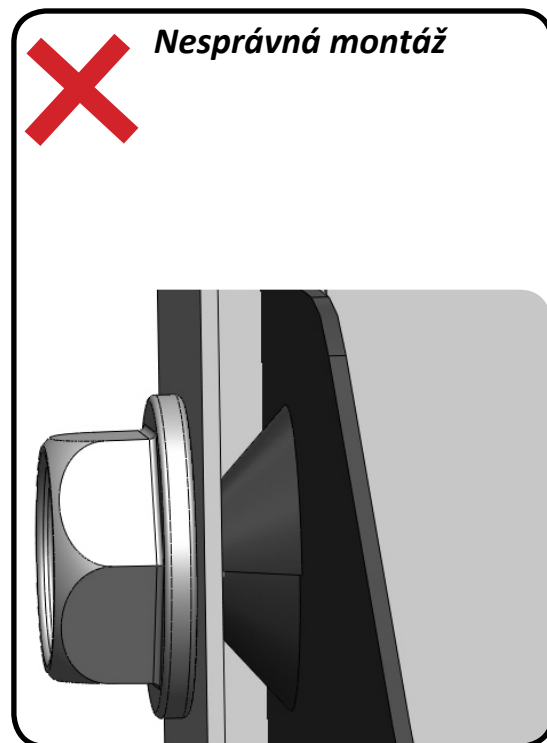
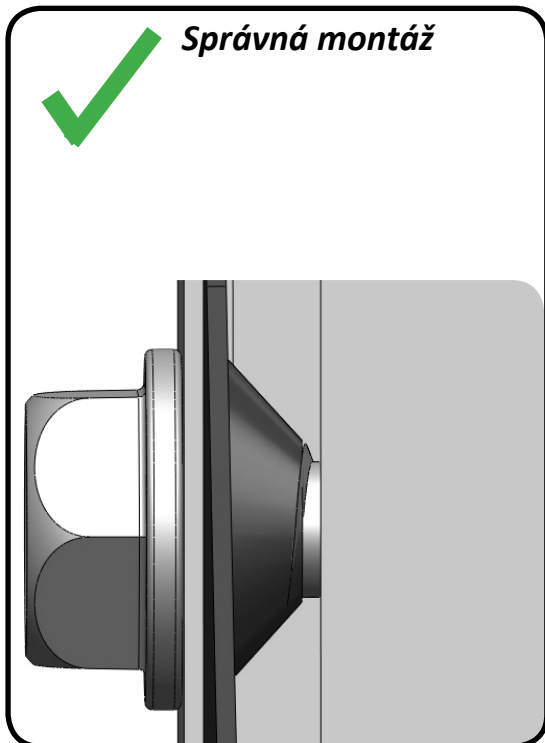
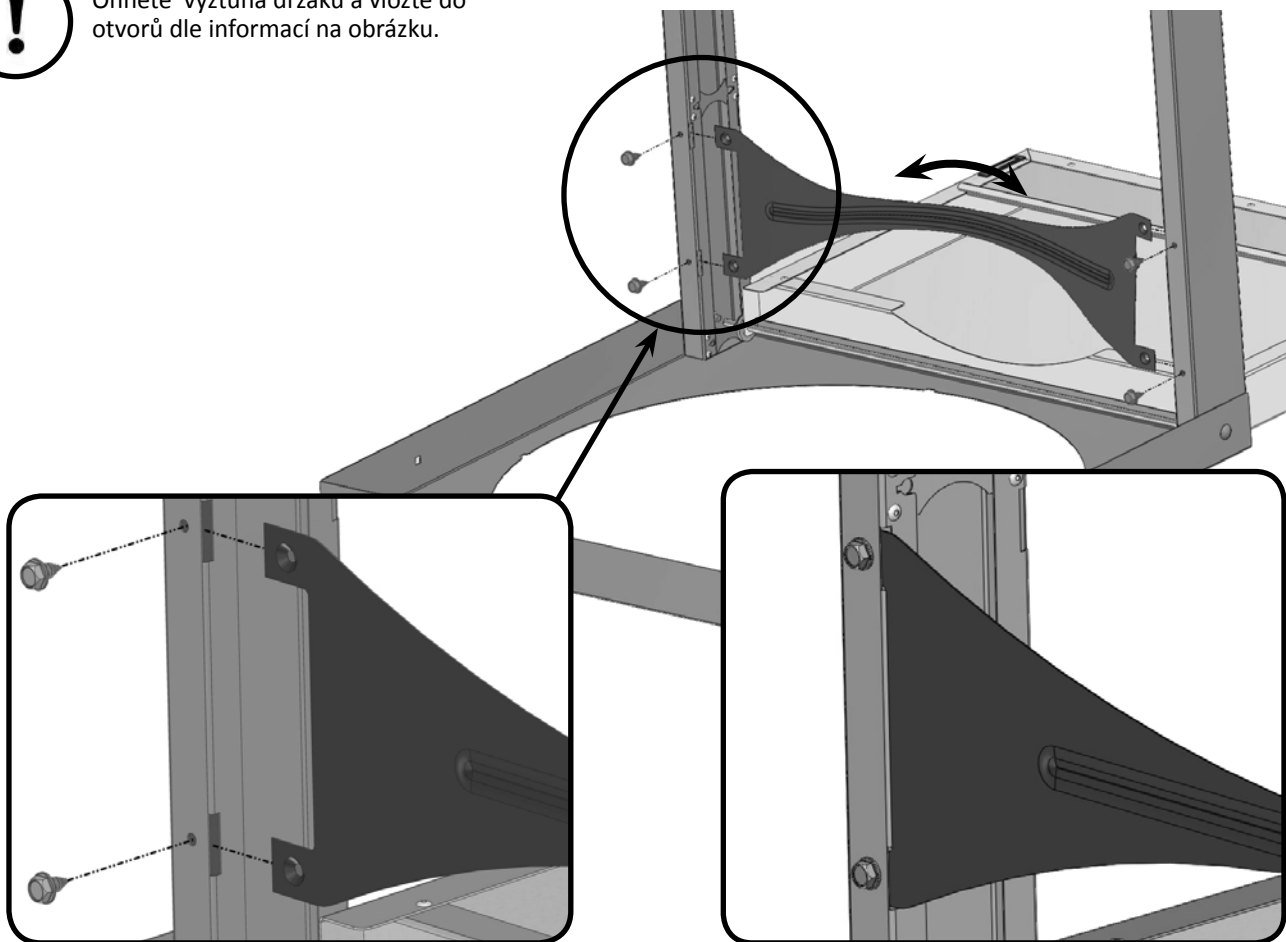
4 x N570-0080 (#14 x 1/2")



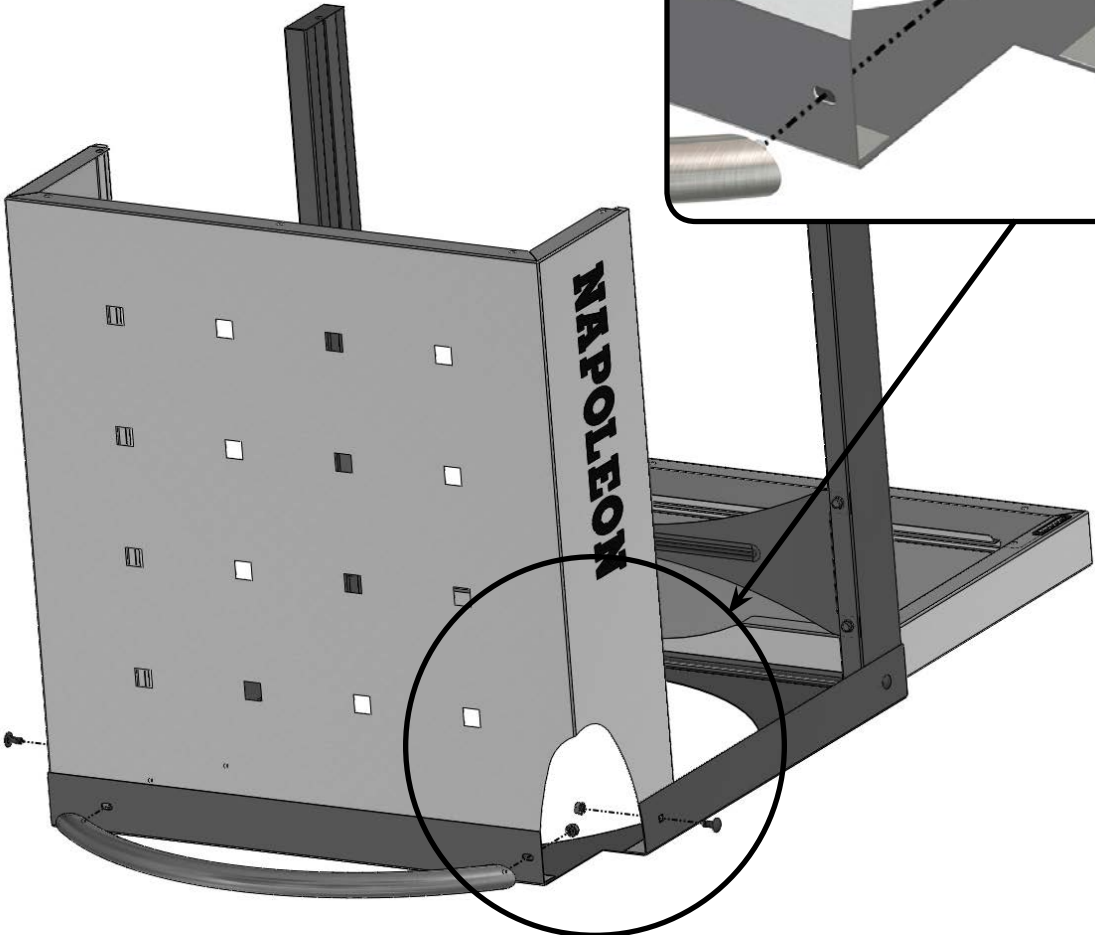
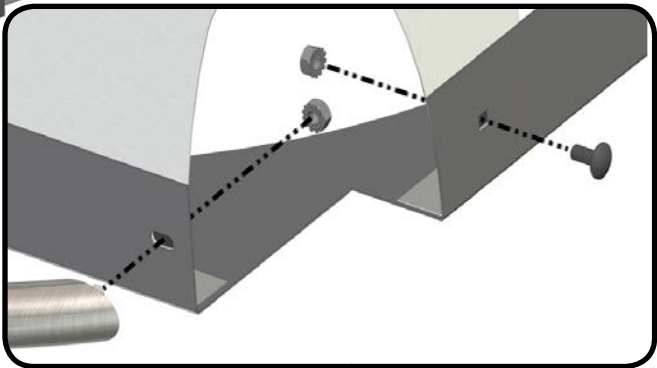
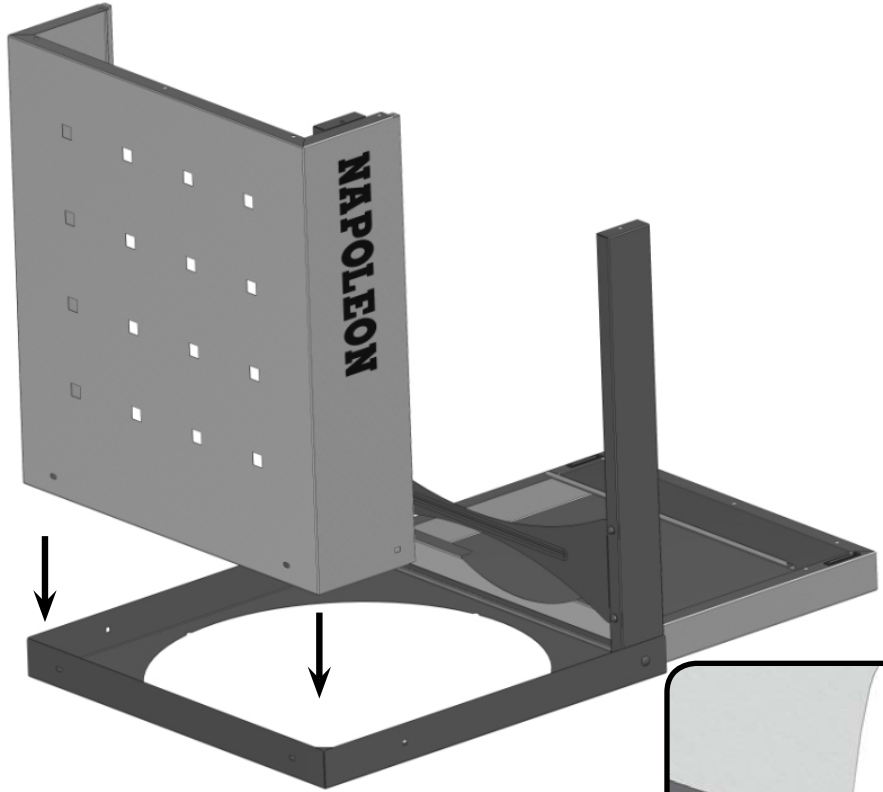
3/8" (10mm)



Ohněte výztuha držáku a vložte do otvorů dle informací na obrázku.

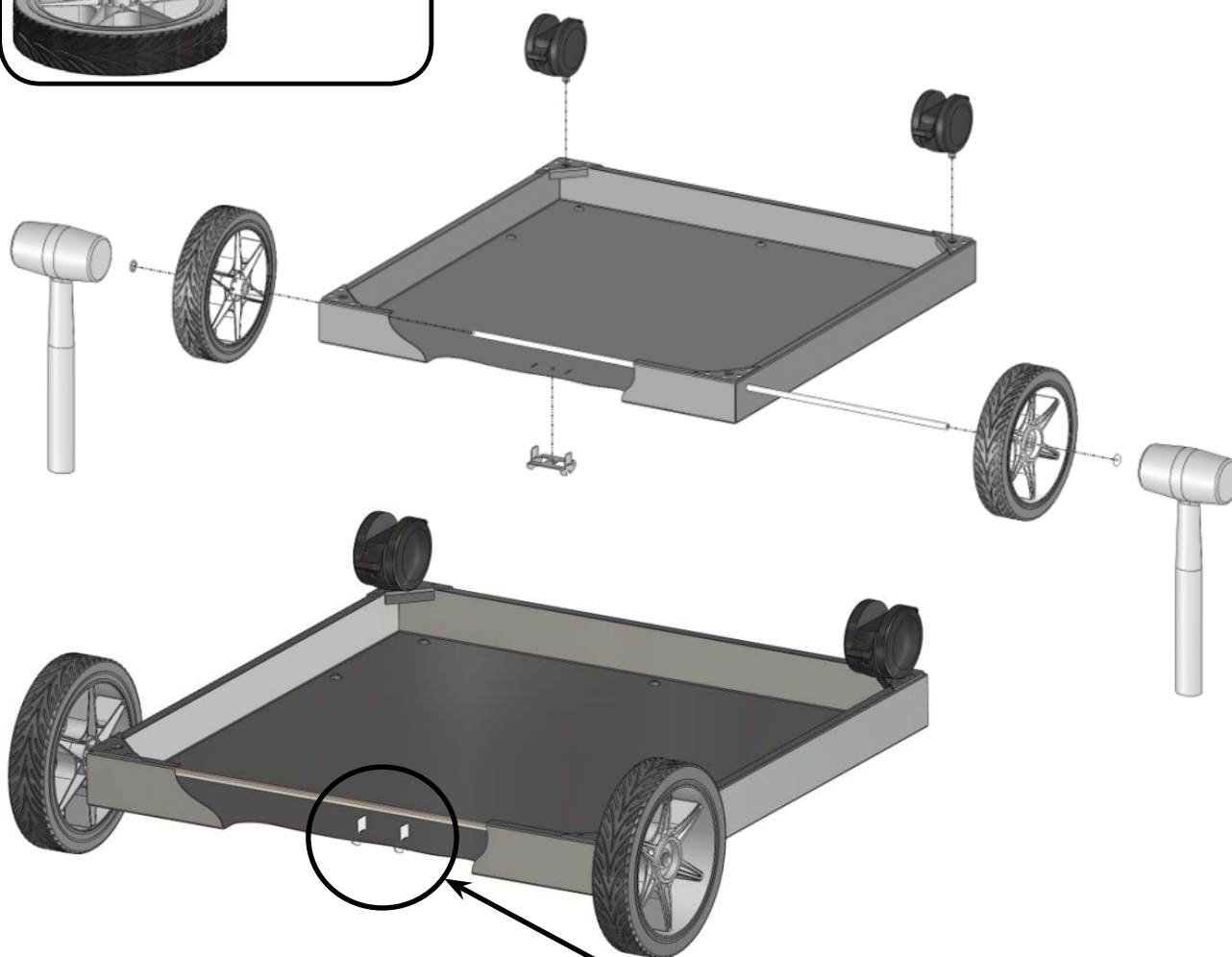


2 X Z570-0030 (1/4-20 X 5/8")    4 X N450-0027 (1/4-20)    7/16"(11mm)

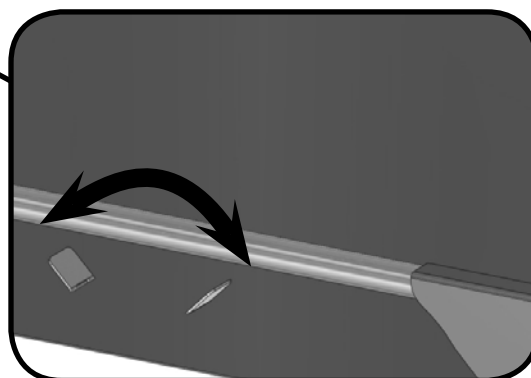


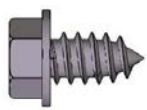


V případě potřeby lze poklici vyrazit gumovou paličkou.



Sklopte záložky až zapadne na místo





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

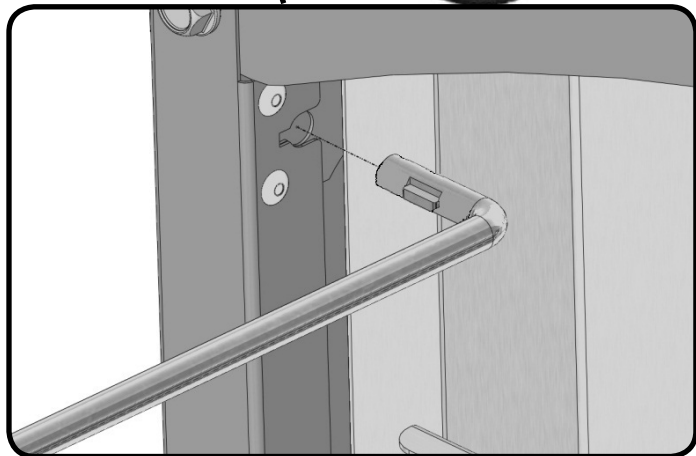


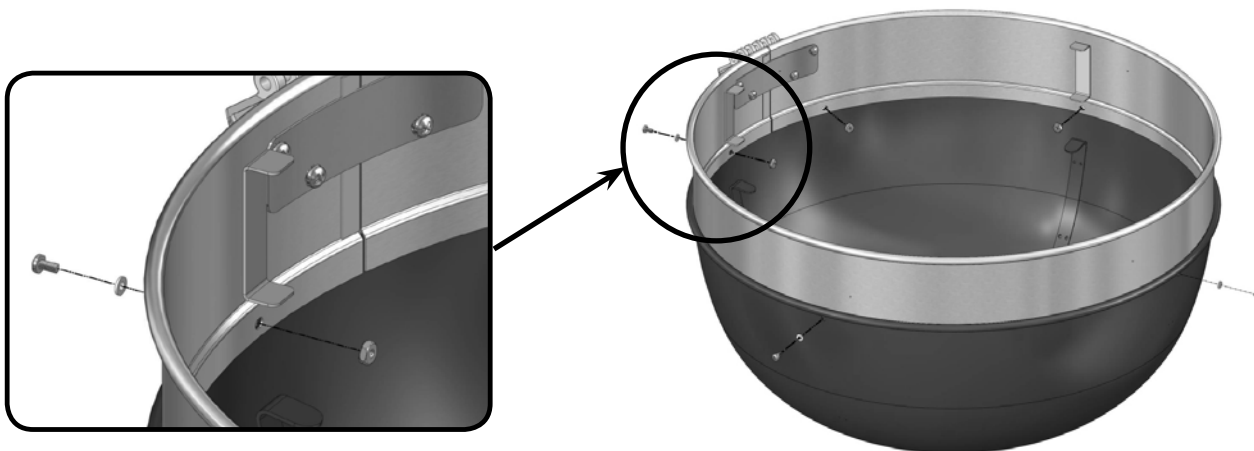
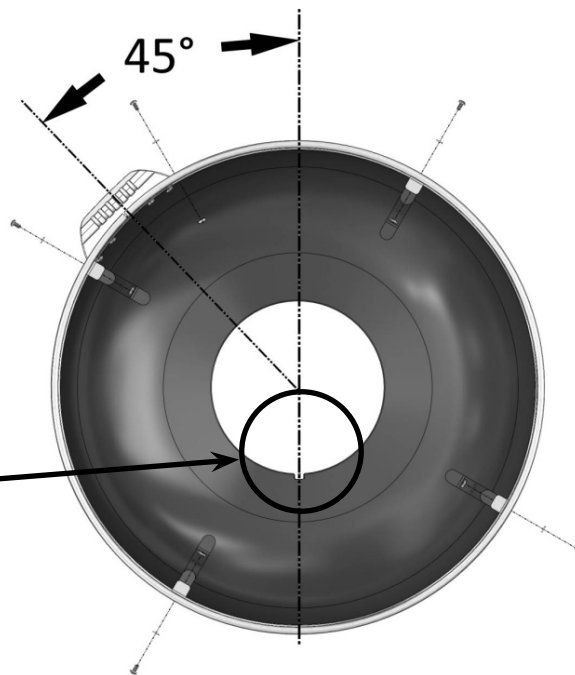
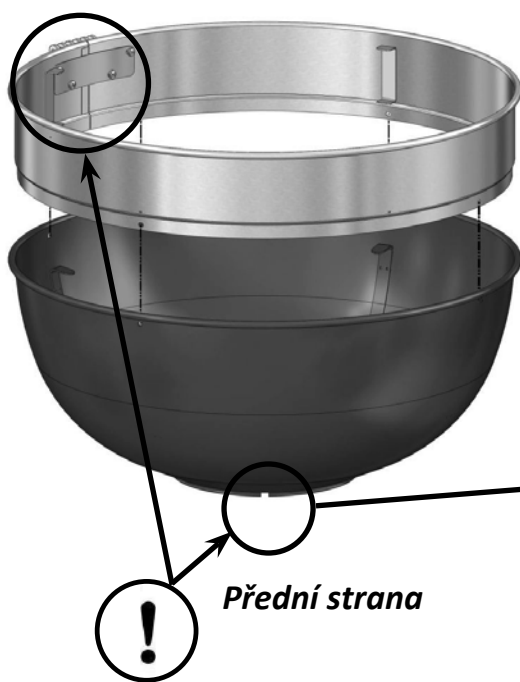
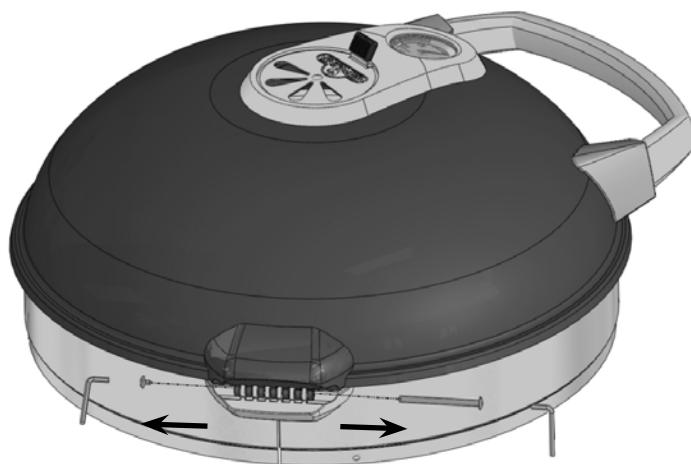
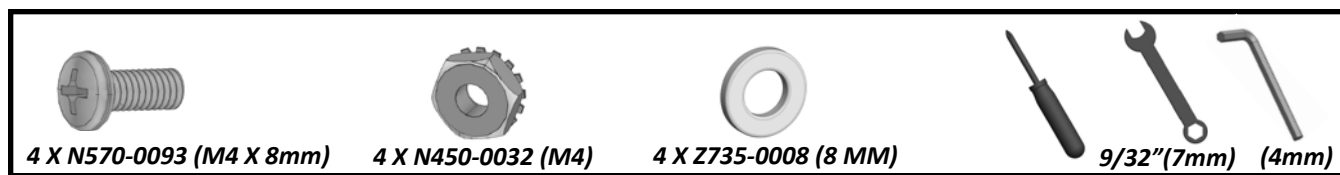
3/8"(10mm)

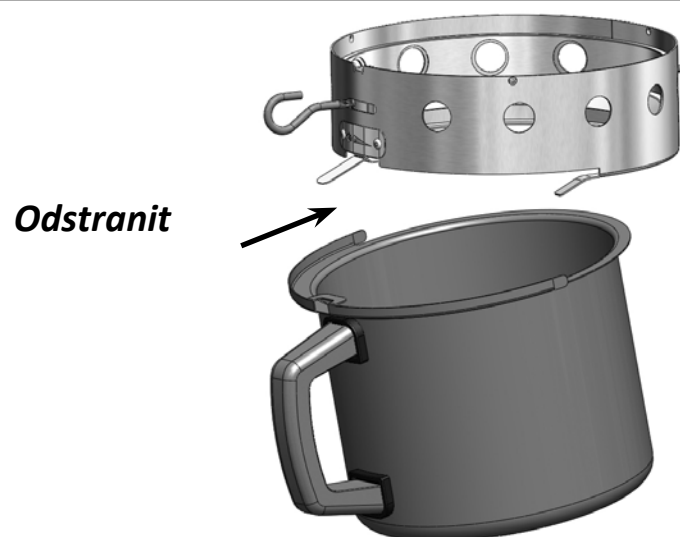


Pro tento krok jsou zapotřebí 2 osoby.

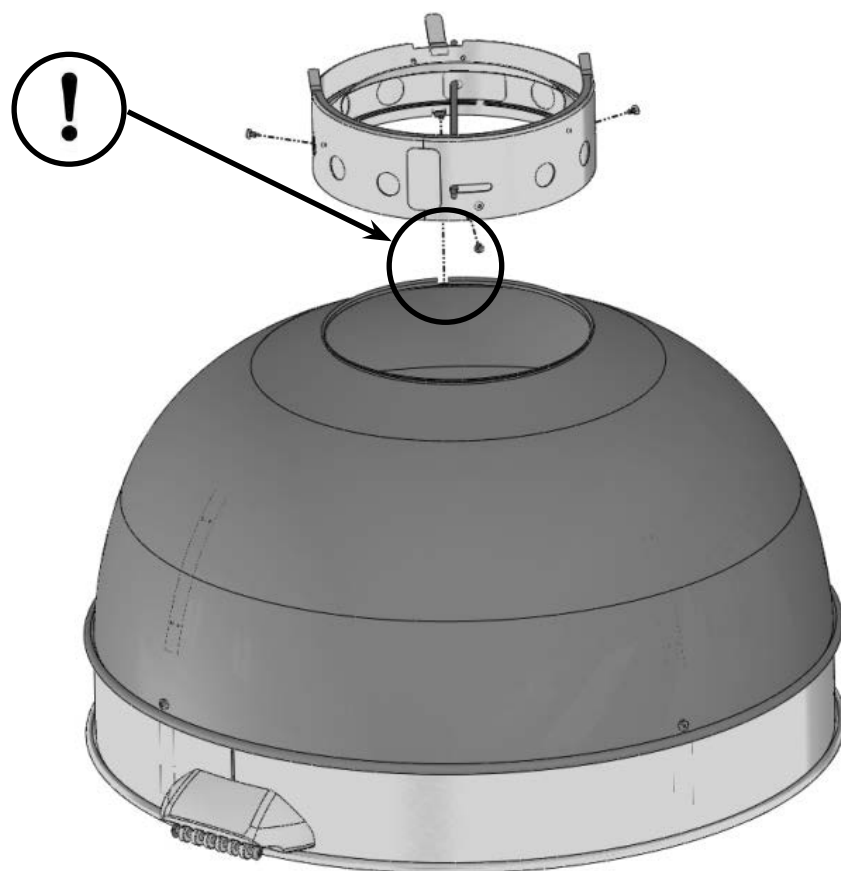


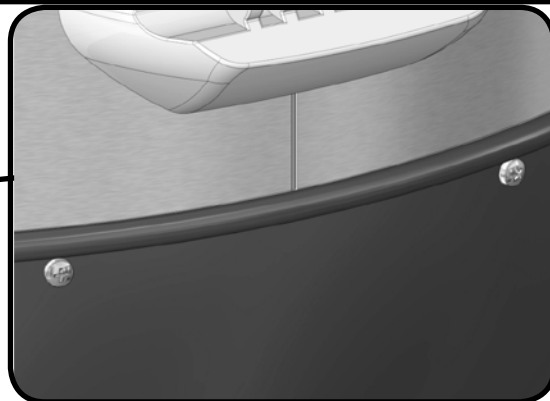
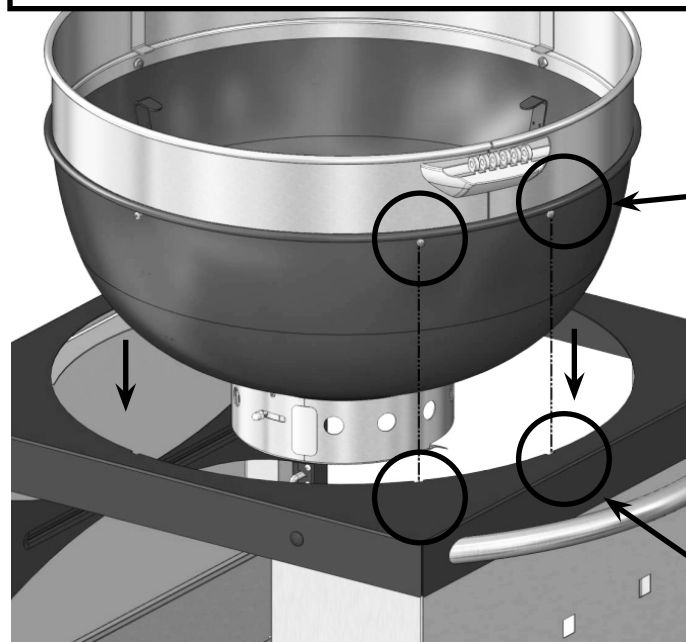




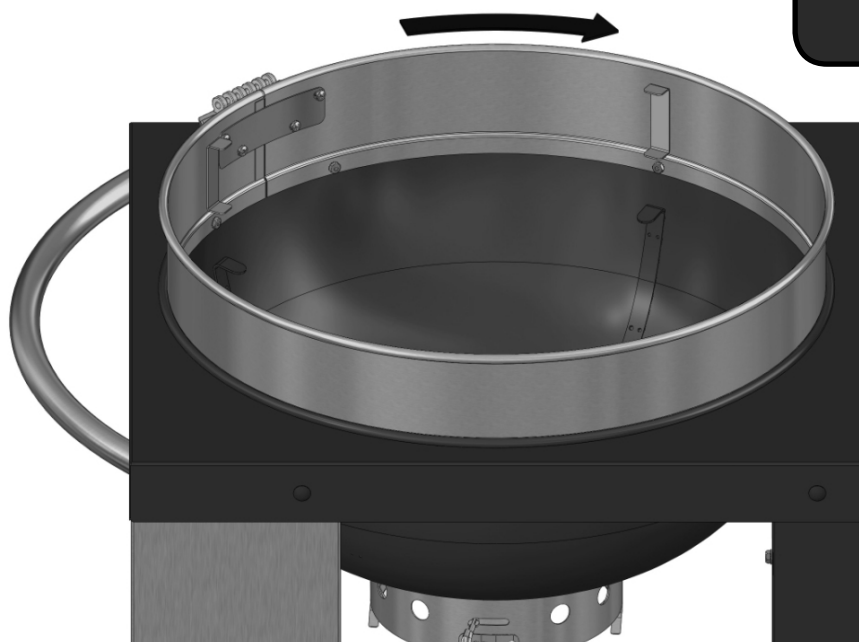
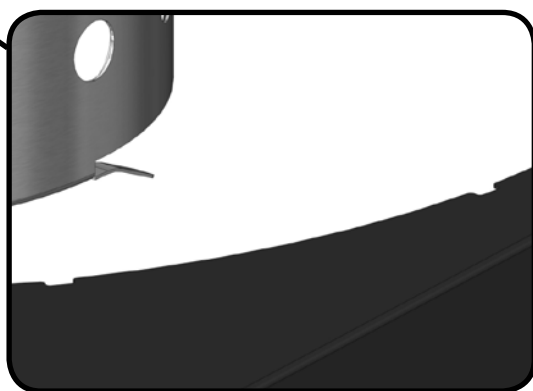


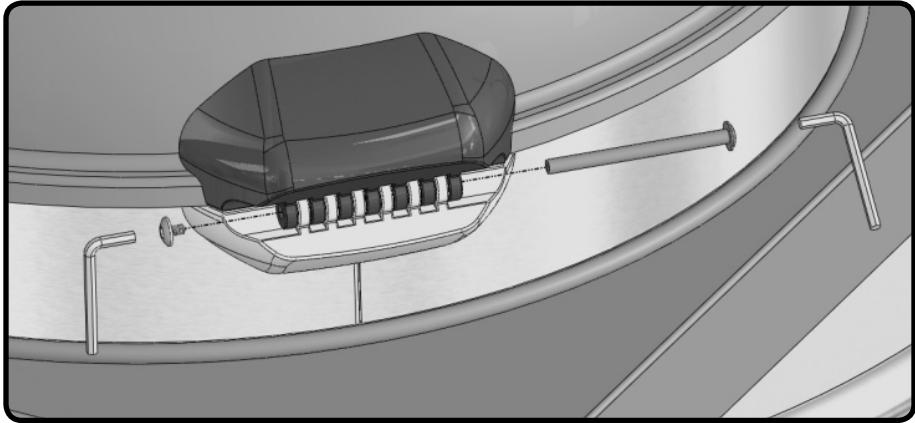
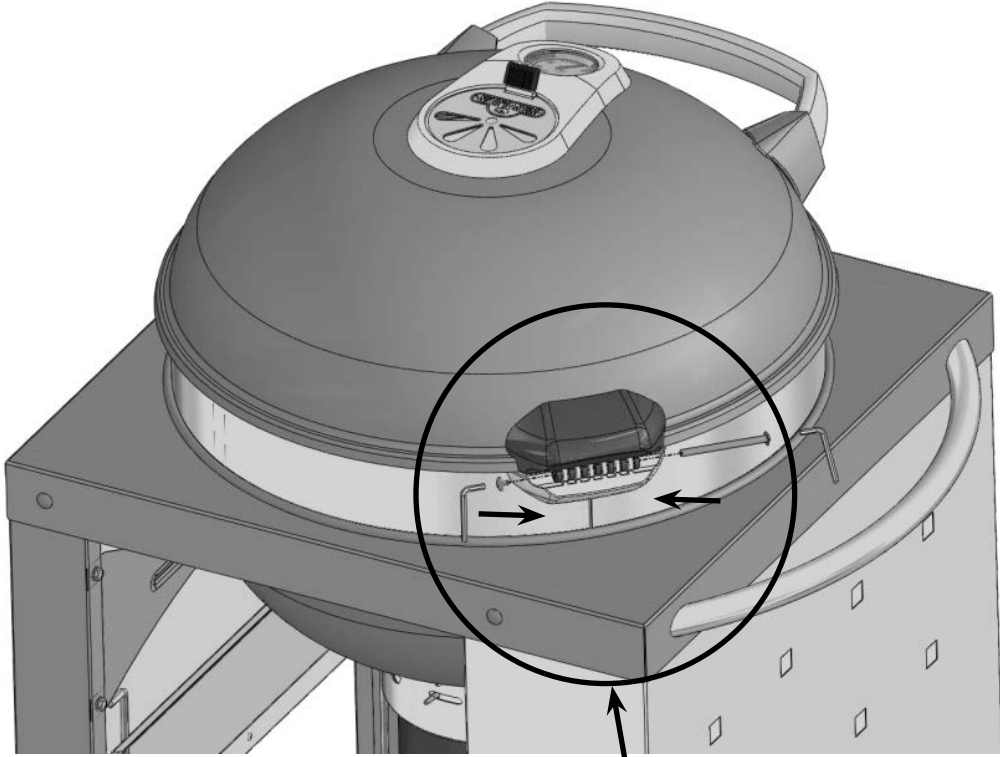
Ujistěte se, že slot se v základně zapojuje do vzduchového ventilu podle obrázku.

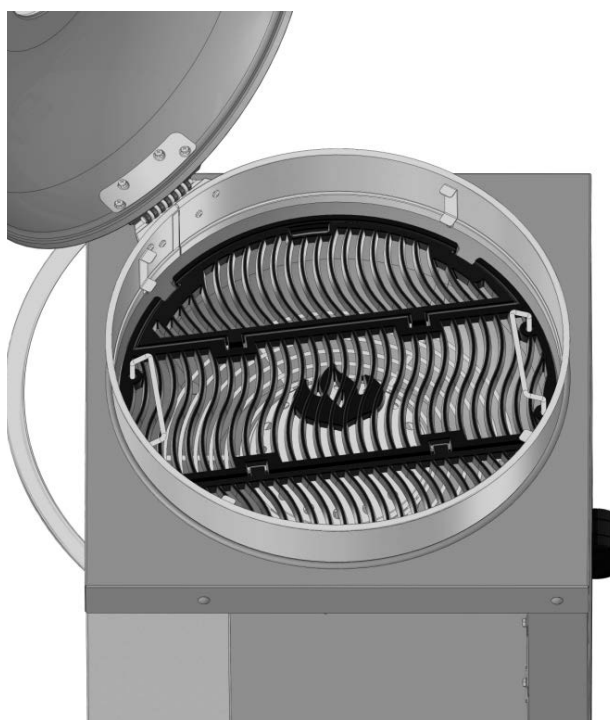
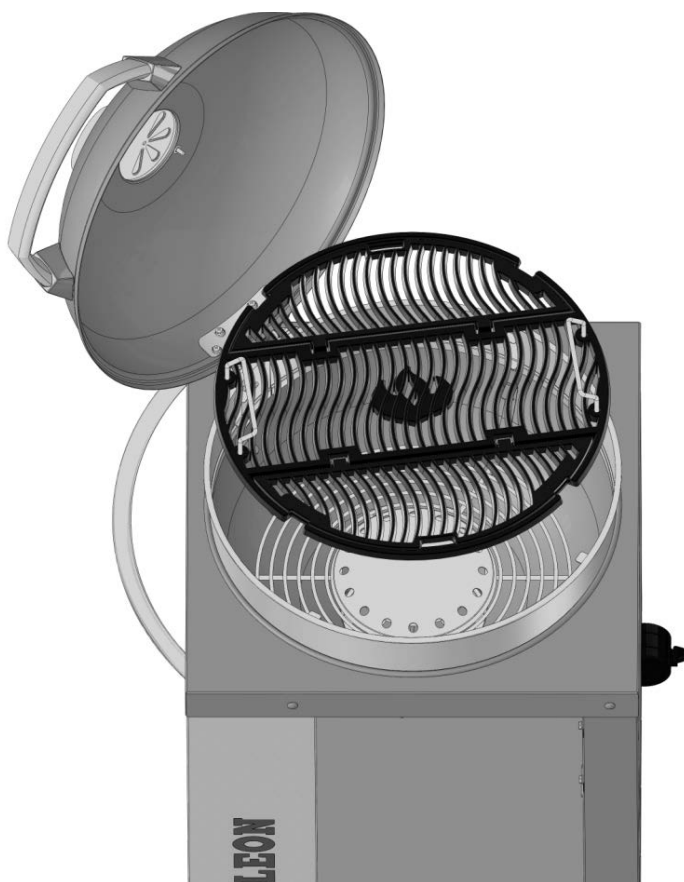
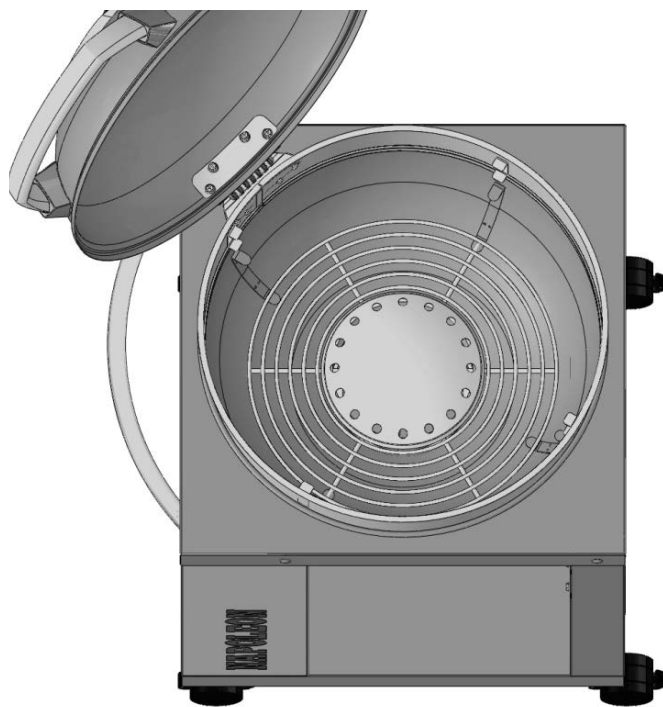
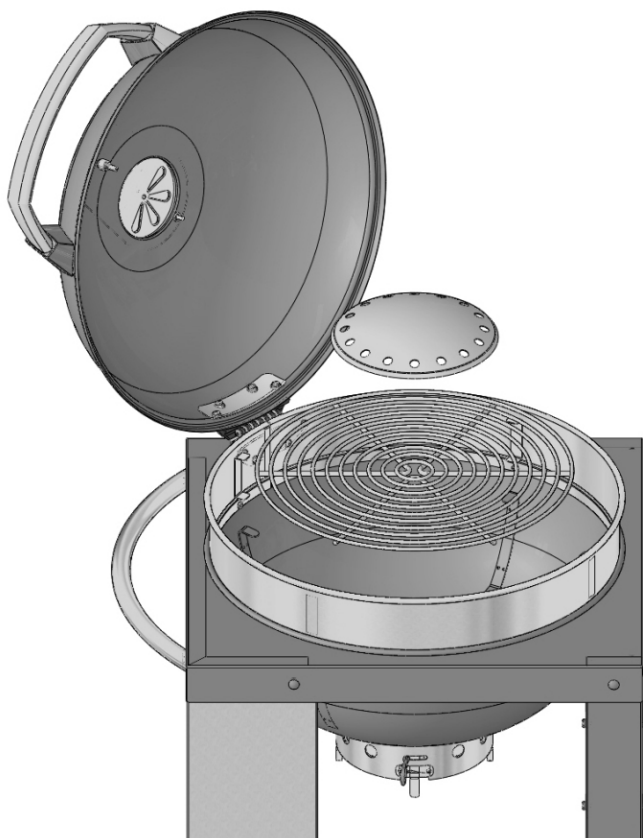


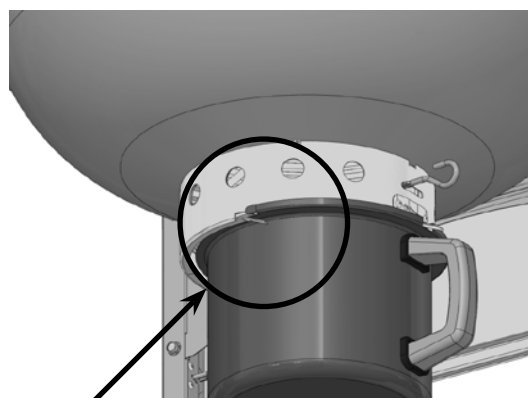
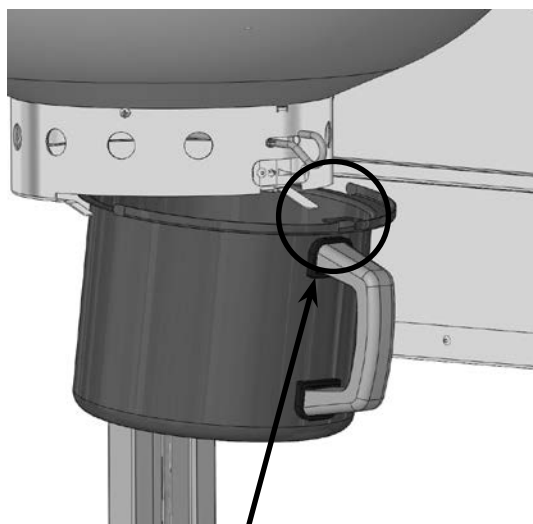


**!** *Seřadit*





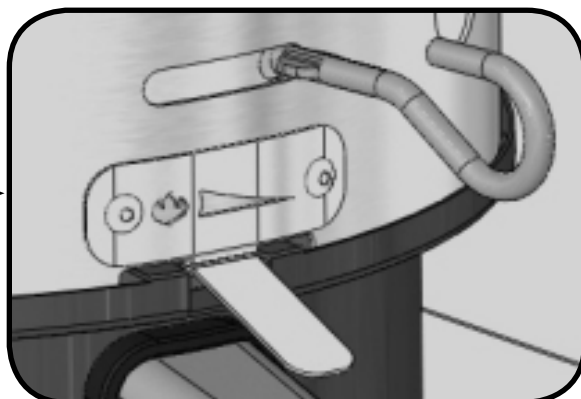
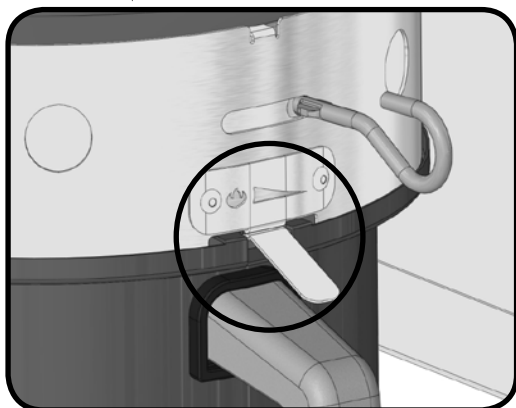




Ujistěte se, že odkapová miska je na svém místě, jak je znázorněno.



Ujistěte se, že slot odkapové misky je v základně, jak je znázorněno.



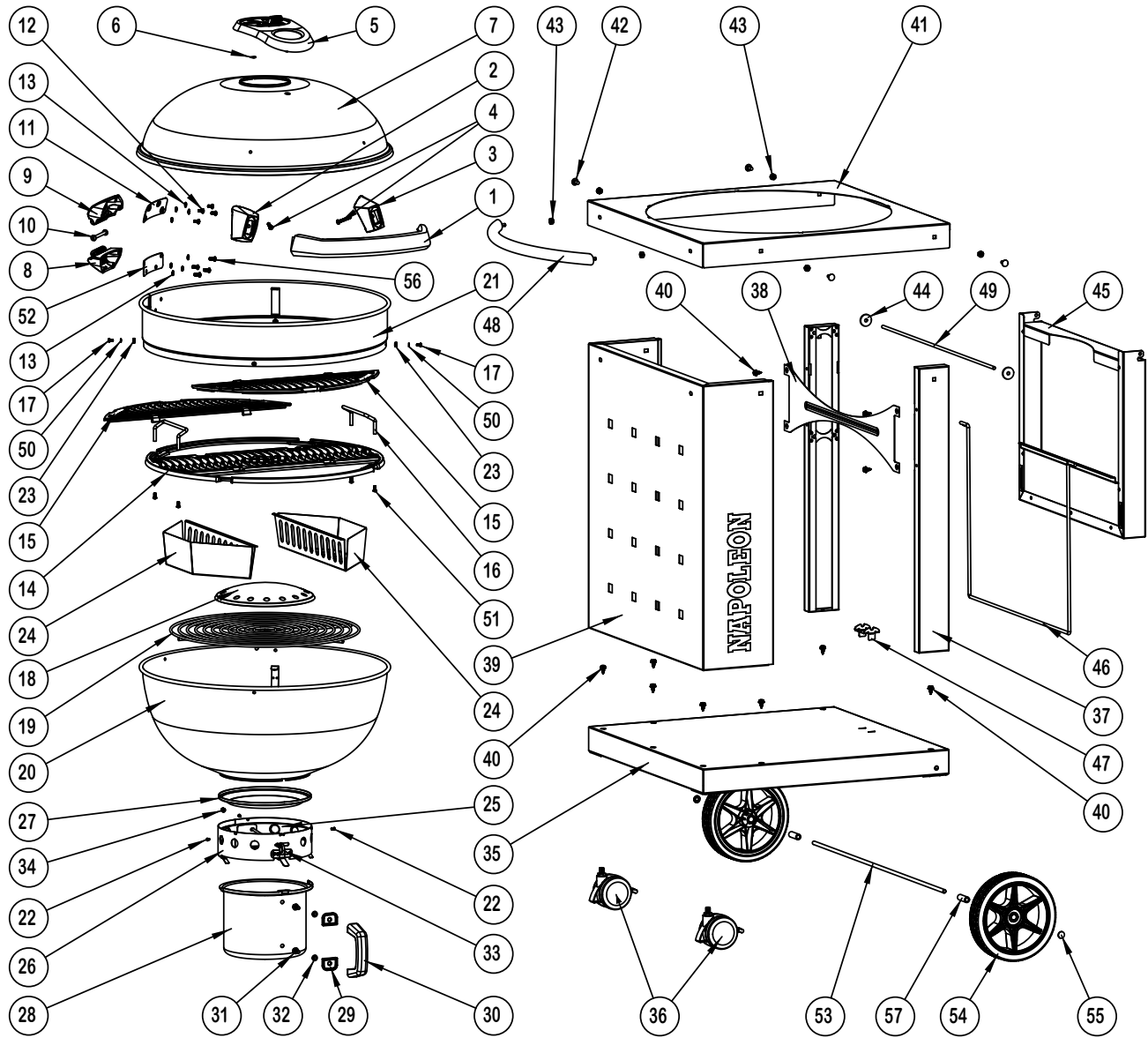
## Parts List

Item	Part #	Description	x
1	N325-0073	lid handle	x
2	N655-0141	support lid handle left	x
3	N655-0142	support lid handle right	x
4	Z570-0029	screw 10-24 x 35mm stn stl pan head	x
5	N685-0011	temperature gauge	x
6	W450-0005	logo spring clips	x
7	N335-0057K	lid	x
8	N080-0270	hinge lower	x
9	N080-0271	hinge upper	x
10	N570-0098	screw, hinge	x
11	N655-0143	stiffener plate hinge	x
12	N570-0042	screw 10-24 x 3/8"	x
13	N735-0010	lockwasher	x
14	N305-0080-BK2FL	cooking grid main	x
15	N305-0081-BK2FL	cooking grid side	x
16	N325-0076	handle cooking grid	x
17	N570-0093	screw M4 x 8mm	x
18	N500-0043	reflector plate	x
19	N305-0077	charcoal grate	x
20	N010-0674K	base	x
21	N010-0692	middle ring assembly base	x
22	N570-0097	M3 screw	x
23	N450-0032	nut M4	x
24	N590-0207	basket charcoal	x
25	N010-0734	air support inner	x
26	N010-0735	air support outer	x
27	N215-0010	ash deflector	x
28	N710-0075-BK1HG	drip pan - ash collector	x
29	N655-0132	support ash pan handle	x
30	N325-0071	ash pan handle	x
31	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
32	N735-0003	washer, lock 1/4"	x
33	N325-0070	wire handle	x
34	N450-0036	nut M5	x
35	N010-0691P	bottom shelf assembly	x
36	Z130-0002	caster	x
37	N010-0689P	post assembly	x
38	N655-0138P	stiffener cart support	x
39	N475-0288	front cart panel	x
40	N570-0080	screw #14 x 1/2"	x
41	N500-0046P	base retainer plate	x
42	Z570-0030	carriage bolt 1/4-20 x 5/8"	x
43	N450-0027	nut 1/4" - 20	x
44	N735-0001	insulated washer	x
45	N010-0690	shelf assembly front cart	x
46	N160-0021	wire clip shelf assembly	x
47	N080-0279	bracket wire support shelf	x
48	N325-0075	handle cart assembly	x
49	N555-0037	pivot rod shelf	x
50	Z735-0008	washer	x
51	Z570-0032	screw M4 x 10mm	x
52	N655-0155	stiffener plate hinge	x

**Parts List**

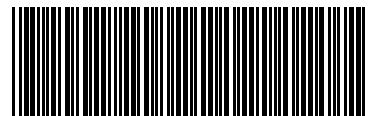
Item	Part #	Description	x
53	N015-0006	axle	x
54	N745-0007	wheel	x
55	N450-0043	axle cap	x
56	Z570-0029	screw 10-24 x 35 mm	x
57	N105-0016	bushing wheel	x
	55110	tool hook bracket	x
	63911	vinyl cover	x
	68911	vinyl cover - CE	x

x - standard      x - стандарт      x - standard  
 ac - accessory    ac - принадлежность    ac - tillbehör



**NOTES**





N415-0252E