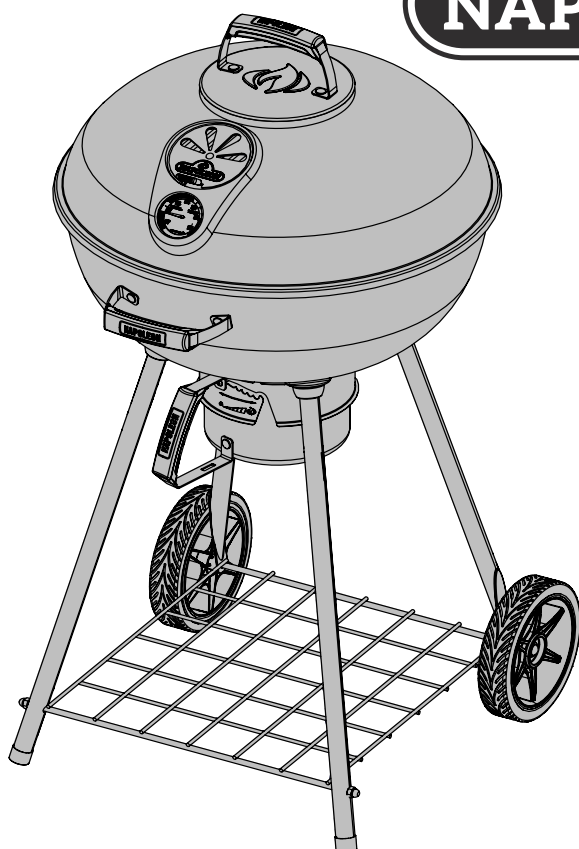
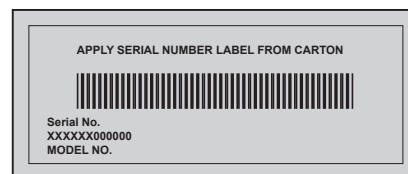


ASSEMBLY USE AND CARE MANUAL

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

OUTDOOR CHARCOAL GRILL



NK22K-LEG-2



WARNING

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



DANGER

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats or other confined space. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



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

Contact your regional Customer Services Centre for inquiries related to service parts at:

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com
+31 345-58-8655

EN

JA
PG.5

CN
PG.9

KO
PG.13

FR
PG.17

ES
PG.21

DE
PG.25

PG.29



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

WARNING! Maintain proper clearance to combustibles, 5ft (1.5m) to all sides. This clearance is also recommended near vinyl siding or panes of glass. The grill must not be used on combustible surfaces (wooden or composite decks or porches).

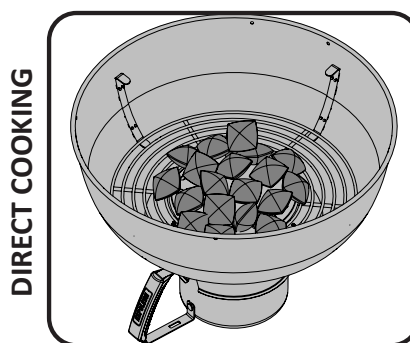
Lighting Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking. Keep the lid and base vents fully open.

Charcoal Usage

Grill Diameter	Cooking Method	Quantity of charcoal recommended
22" (56cm)	Direct Cooking	50 pieces (maximum)

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

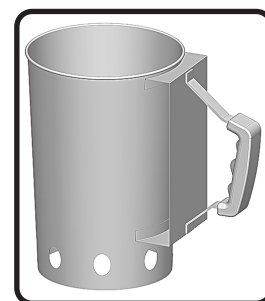


1. Open the lid
2. Locate the grill outdoors on a solid, level, non-combustible surface.
3. Make sure the ash pan is cleaned and in place during lighting and anytime during use.
4. Use either the Charcoal Starter (not included) or place lighter cubes or crumpled newspaper under a cone shaped pile of charcoal.
5. Light the newspaper or lighter cubes up.
6. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn.
7. Use tongs with long heat resistant handles, spread the coals to evenly cover the entire grate.

Using the Charcoal Starter

1. Turn the Charcoal Starter upside down.
2. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
3. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the centre of the firm and level charcoal grate.
4. Add appropriate amount of charcoal but do not over fill.
5. Light a match, and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
6. When the top layer of charcoal has a light coating of grey ash, wearing protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate.
7. Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.

**CHARCOAL
CHIMNEY STARTER**





WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting charcoal. Use ONLY firelighters complying with EN 1860-3.

WARNING! Make sure that any fluids (grease drippings, lighter fluid, etc.) that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.

- Only use the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills. Never use the Charcoal Starter for other than intended use.
- Always wear protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407) when handling the Charcoal Starter, while cooking and when adjusting the vents.
- Do not allow children and/or pets to climb in the grill's cart.
- Do not leave the Grill or the Charcoal Starter unattended while in use.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.
- Never add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Once charcoal is ignited no more fluid is required.
- After use and before lighting, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill, at least 25 ft (7.6 m).



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

WARNING! Do not use indoors!

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

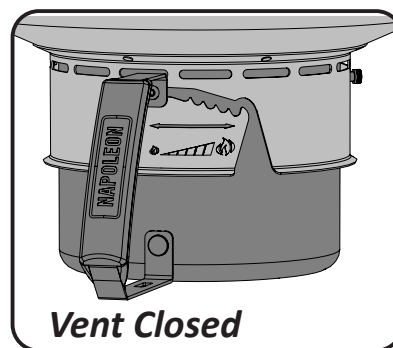
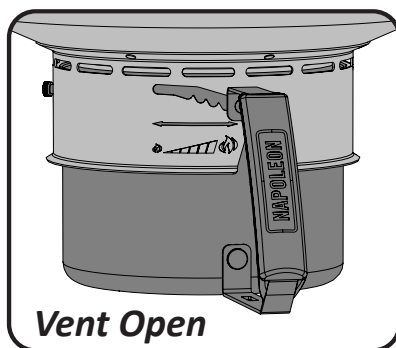
WARNING! Keep children and pets away.

Cooking Instructions

Grill Use: We recommend preheating the grill by operating it with the lid closed for approximately 20 minutes. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

Flare-ups: Control flare-ups by slightly closing the vents on your grill. To completely extinguish coals/fire, close all vents and lid completely. Do not use water to control flare-ups or extinguish coals, as it may damage your grill's finish.

Operating The Vents: Leave the lid vents open to increase the burning temperature of the coals. Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals. Completely close the air and lid vents to extinguish a flame.



After using the grill: Remove the ashes from the ash pan only when they are completely extinguished. Use a metal spatula or scoop to remove remaining coals and ashes from grill. Place them in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Leave in container an additional 24 hours before disposing.



Maintenance / Cleaning Instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cleaning The Outer Grill Surface: Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch.

Cleaning Stainless Steel: To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill.

Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish.

Troubleshooting

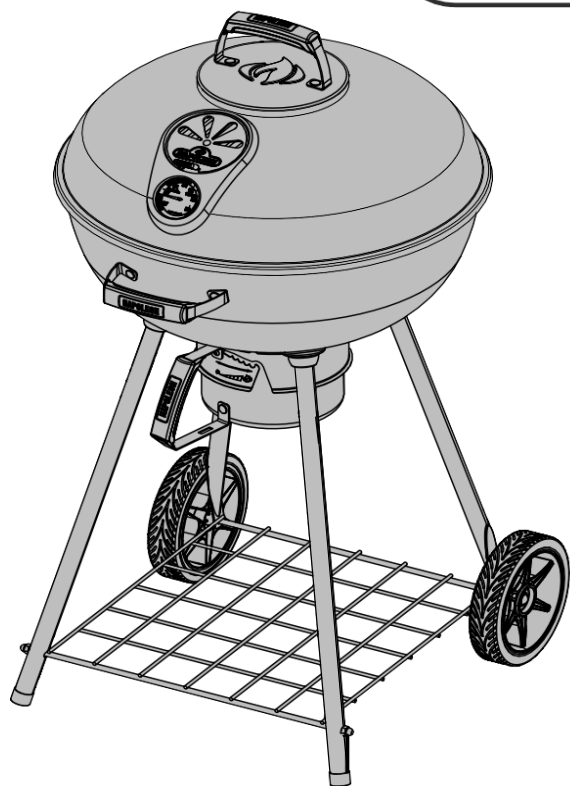
Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame.	Improper preheating. Not enough airflow. Low charcoal. Lid being opened too frequently.	Allow charcoal to burn until covered with a light grey ash. (usually 20-25min). Open Vents. Add more charcoal to the charcoal tray. Allow food to cook with the lid closed. Every time the lid is removed, the temperature drops. This leads to lower temperatures and longer cooking times.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Improper preheating. Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Preheat grill with lid closed for 20 - 25 mins and spread coals around evenly. Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

組立・使用・取扱説明書

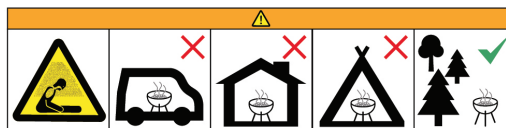
このグリルは、換気のよい屋外でのみ使用できます

この説明書は大切に保管してください

屋外用チャコールグリル



NK22K-LEG-2



警告

製品に着火する前に本 説明書の「着火」方法のセクションを必ずお読みください。



危険

密閉された、および／または居住空間では、バーベキュー用グリルを使用しないでください。
例: 家、テント、ワゴン車、キャンピングカー、ボート、またはその他密閉空間。一酸化炭素による中毒死の危険性



警告！ これらの指示に従わずに使用した場合、死亡や重症につながる火災が発生する恐れがあります。

交換部品に関するお問い合わせは、お近くのカスタマーサービスセンターまで:

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl
+31 345-58-8655



警告！ これらの指示に従わずに使用した場合、死亡、障害を負う、または物的損害が生じる可能性があります。グリルをご使用になる前に、本説明書のすべての警告および内容をお読みになり、指示に従ってください。

警告！ 製品の四方と周囲の可燃物との間に 1.5m (5 フィート) の適切な距離を確保してください。樹脂サイディング、窓ガラスとの間にも、この距離を確保することが推奨されます。グリルを可燃性の場所（木製や複合材のデッキやポーチ）の上で使用しないでください。

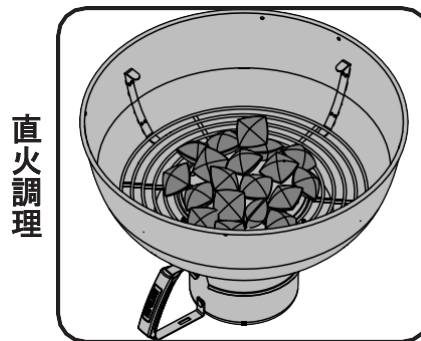
着火方法

初めての着火時：初めて着火する際、グリルから多少においが発生します。これは製造段階で使用された内部の塗料や滑剤が焼きつくことによる一時的なもので、異常ではなく、再度発生することはありません。バーベキュー用グリルは、最初に調理する少なくとも 30 分前から加熱し、燃料を高温の状態にしておきます。蓋および台の通気口を全開にしておきます。

炭の使用

グリルの直径	調理法	炭の推奨量
56cm (22インチ)	直火調理	50本 (最大)

*推奨される炭の数は大体のものであり、調理時間が長い場合はさらに炭を追加する必要があります。
また、気温が低い日や風が強い日には、理想の調理温度にするために追加のチャコールが必要になります。



1. 蓋を開ける
2. グリルを屋外の水平で安定のよい不燃性の場所に置く
3. 着火時および使用時には、灰受けがきれいになっており、適切に設置されていることを確認する。
4. チャコールスターター（別売）を使用するか、固形着火剤または丸めた新聞紙の上に炭を山型に盛る。
5. 新聞紙または固形着火剤に火を着ける。
6. 完全に着火したら、蓋を閉め、炭の表面が薄い灰色の灰に変化するまで燃焼する。
7. 柄が長めの耐熱性の tong を使い、炭をグレート（焼き網）全体に均一に広げる。

チャコールスターターを使用する

1. チャコールスターターを逆さにする。
2. 新聞紙 2 枚を丸めて、チャコールスターターの底に詰める。
3. チャコールスターターの上下を元の状態に戻し、水平で安定したチャコールグレート（焼き網）の真ん中に置く。
4. 適量の炭を入れる。この時、入れすぎないように注意する。
5. マッチに火を着けて底の通気口の 1 つに入れ、新聞紙に着火する。
6. 炭の一番上の層がうっすらとグレーの灰になったら、保護手袋を着用して（最低限の断熱性 Class II、DIN EN 407）高温の炭を火床の上に慎重に置きます。
7. 熱くなった炭をグリルに置いたら、柄が長めの耐熱性の tong を使い、炭を均一に広げる。

チャコールスターター





警告！ 炭に着火する際、グリルの方に屈みこまないでください。

警告！ 炭に着火、または再着火をするために、エタノール、ガソリン、またはそれに相当する液体を使用しないでください。EN 1860-3 に準拠した着火材のみをご使用ください。

警告！ 炭に着火する前に、グリルの底から流れ出た液体（油脂、ライターオイルなど）がすべて取り除かれているかどうか確認してください。

- チャコールスターターは、チャコールグリルの炭に火を着ける目的でのみ使用してください。チャコールスターターは、意図された以外の目的で絶対に使用しないでください。
- 常に保護手袋（最低限の断熱性 Class II、DIN EN 407）を着用してください。チャコールスターターを取り扱う際、調理中や通気口の調整を行う場合。
- チャコールスターターや熱くなったグリルにお子様やペットを近づけないでください。また、グリルのカート部分に上らせないでください。
- グリルやチャコールスターターは使用中に放置しないでください。
- チャコールスターターから熱くなった炭を出すときは十分に注意してください。
- 熱くなった、または温かい炭にチャコールスターター液をかけるのは絶対におやめください。炭が着火すれば、それ以上の液体は必要ありません。
- 使用後および着火前、チャコールスターター液は蓋を閉め、グリルから 7.6m (25 フィート) 以上離れた安全な場所に保管してください。



注意！ キャンピングカーやボートにこのグリルを設置しないでください。

警告！ 屋内では使用しないでください！

警告！ このバーベキュー用グリルは、非常に高温になります。使用中は動かさないでください。

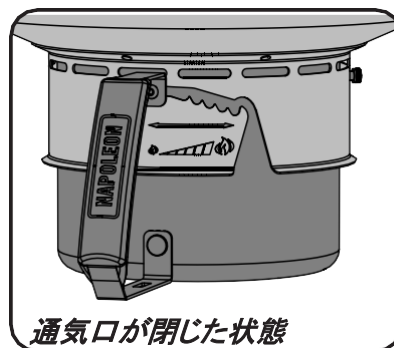
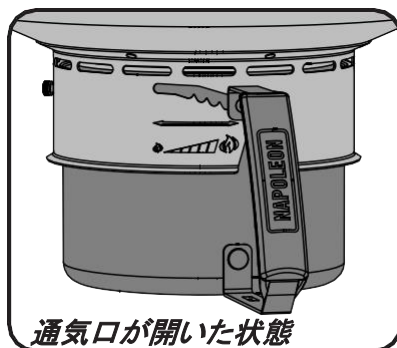
警告！ お子様やペットを近づけないでください。

調理方法

グリルの使用: 約 20 分間、蓋を閉じてグリルを予熱することをお勧めします。炭の表面が灰になる前には、調理しないでください。

炎上: グリルの通気口を少し閉じて、炎上を調整できます。炭火や炎を完全に消すには、すべての通気口を閉じ、完全に蓋を閉じてください。炎の調整または炭火の消火に水を使用しないでください。グリルのコーティングが傷む場合があります。

通気口の調整: 炭の燃焼温度を上げるには、蓋の通気口を開けたままにします。通気口を一部または完全に閉めると、炭の温度が下がります。炎を消すには、底および蓋の通気口を完全に閉めます。



グリルの使用後: 確実に火が消えてから、灰受けから灰を取り除く。金属製のスパチュラまたはシャベルで、グリルから残った炭と灰を取り除く。その炭と灰を不燃性の金属製容器に入れ、完全に水に浸す。容器に入れたままさらに 24 時間待つてから、廃棄する。

手入れ/掃除の方法

灰/脂の受け皿は、使用後毎回、空にすることをお勧めします。



警告！ グリルの部品を取り外す前に、グリルの熱が冷め、すべての炭火が完全に消火していることを確認してください。

警告！ グリルを掃除する際は、必ず防護手袋と保護メガネを着用してください。

警告！ グリルの掃除には、高圧洗浄機を一切使用しないでください。

警告！ やけどの危険を防ぐため、グリルが冷たくなった状態でのみ手入れを行ってください。防護用具を着用せずに、熱い表面を触らないでください。グリルの掃除は、洗浄液がデッキや芝生、パティオを傷つけることがない場所で行ってください。このグリルの掃除に、オープン用洗浄剤は一切使用しないでください。グリルの調理用焼き網やその他の部品の掃除に、オープンのセルフクリーニング機能を使用しないでください。バーベキューソースと塩には腐食作用があり、定期的に掃除をしないとグリルの部品がすぐに腐食する原因となります。

焼き網とウォーミングラック: 焼き網とウォーミングラックは、予熱の段階に真ちゅう製のワイヤーブラシで掃除するのが最も効果的です。こびりついた汚れには、スチールウールも使えます。

グリル内部の掃除: 調理用焼き網を取り外します。真ちゅう製のワイヤーブラシを使って、ボウルと蓋の内側についたごみを取り除きます。パテナイフかスクレイパーを使ってボウルの内側をこすり、ワイヤーブラシで灰を取り除きます。グリルの内側のすべてのごみを、取り外し可能な灰/脂受けに落とします。必要に応じて、中性洗剤と水でグリルの中を洗うこともできます。きれいな水でよく流して、拭いて乾かしてください。

警告！ 油脂が溜まると、火災につながる恐れがあります。油脂の蓄積を防ぐため、脂受けはグリル使用後、毎回掃除してください。

灰/脂受け: 灰や油脂が、チャコールグリルの下にある灰/脂受けに落ちて溜まります。掃除するには、灰/脂受けをグリルから取り外します。灰/脂受けにはアルミホイルや砂、その他の物を絶対に敷かないでください。油脂が適切に流れなくなってしまうます。灰/脂受けは、パテナイフかスクレイパーでこすり落とし、出たごみはすべて不燃性の金属容器にブラシで落とします。灰/脂受けは中性洗剤と水で洗います。きれいな水でよく流して、拭いて乾かしてください。

グリル外面の掃除: グリルの外面は、金属が触ってまだ温かいうちに、温かい石鹸水を使って掃除します。

ステンレスの掃除: ステンレス表面の掃除には、ステンレスクリーナーまたは非研磨タイプのクリーナーを使ってください。必ずステンレスの目に沿って拭いてください。時間の経過とともに、ステンレスの部分は金色または茶色になるまで加熱され変色します。この変色は異常ではなく、グリルの性能に影響はありません。

ナポレオングリルの塗料が塗られた部分や磁器、ステンレスの部分には、研磨洗浄剤またはスチールウールを使用しないでください。表面に傷がつく恐れがあります。

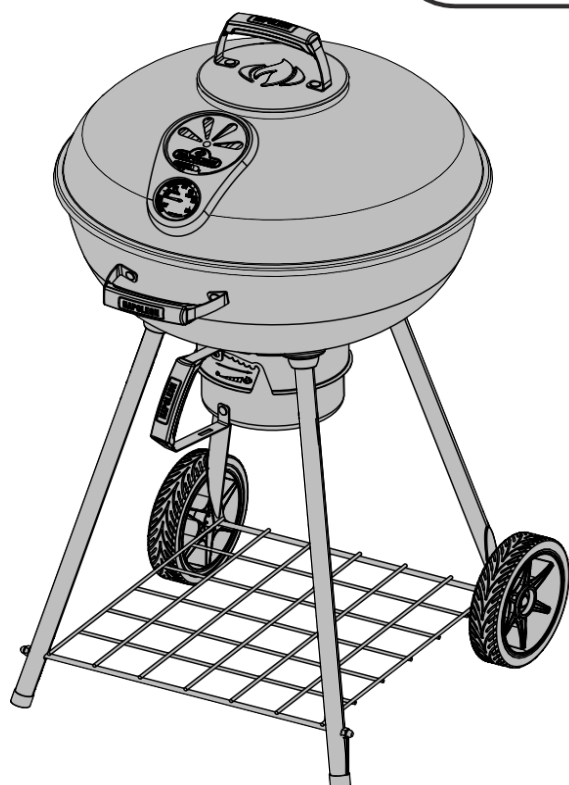
トラブル時の解決方法

問題	考えられる原因	解決方法
熱の温度が低い/ 炎が弱い。	予熱方法が不適切。 空気の流れが十分ではない。 炭の数が少ない。 蓋を頻繁に開けすぎている。	炭の表面が、薄いグレーの灰に変化するまで燃焼する。 (通常 20～25 分)。 通気口を開ける。 炭用トレイに炭を足す。 蓋を閉じて調理を行う。蓋を外す度に、温度が下がります。 これにより、温度が低くなり調理にかかる時間が長くなります。
激しい炎上/ 熱が均一でない。	予熱方法が不適切。 灰/脂受けに油脂や灰が溜まっている。	20～25 分蓋を閉じたままグリルを予熱し、炭を均一に広げる。 灰/脂受けを定期的に掃除する。灰/脂受けにアルミホイルを敷かない。掃除方法を参照してください。
蓋の内側や 上部の「塗料の ようなもの」が 剥げてきている。	内側の表面に油脂が溜まっている。	これは欠陥ではありません。蓋のコーティングは磁器質であり、剥がれることはありません。これは、油脂が固まり乾いて塗料の破片のようになって剥げたものです。定期的に掃除することで、この問題を回避できます。掃除方法を参照してください。

組裝、使用和保養手冊

請務必在通風良好之處使用此烤架，保留本手冊以備日後參考

22 吋木炭烤肉爐



請勿丟棄

NK22K-LEG-2



警告

若未閱讀本手冊中的「點燃」說明部分請勿嘗試點燃本設備。



危險

切勿在密閉空間及／或居住空間中使用烤架，例如房屋、帳篷、大篷車、旅宿車、船艇或其他密閉空間。存在一氧化碳中毒死亡風險



警告！ 未能嚴格遵守這些說明可能會引起火災，從而導致嚴重的人身傷亡甚至死亡。

請與您的區域客服中心聯絡，進行維修零件相關諮詢：

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl
+31 345-58-8655



警告！ 未能遵守這些說明可能會導致財產損失、人身傷害甚至死亡。在操作烤架之前，請閱讀並遵守本手冊中的所有警告和說明。

警告！ 與可燃物保持適當的間距，各邊距為 5 英尺（1.5 米）。此外，建議在塑膠護板或玻璃板附近留出該間隙。不得在可燃表面（木質或複合甲板或門廊）上使用烤架。

點燃說明

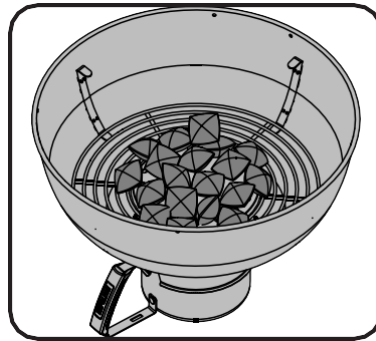
初次點燃：第一次點燃時，烤架會散發出輕微的氣味。這是正常且暫時的狀況，這是因為製造程序中使用的內部塗料和潤滑劑「預燒」引起，不會再次發生。首次烹飪前，應先對烤架進行加熱處理，而且燃料應保持熾熱至少 30 分鐘。蓋板與底部通風孔應保持完全通透。。

木炭使用

烤架直徑	烹飪方法	建議使用高品質的木炭
22 英寸（56 厘米）	直接烹飪	50 塊（最多）

*木炭建議是近似值，烹飪時間延長需要添加額外木炭。同樣，較冷、大風天氣下需要額外的木炭才能達到理想的烹飪溫度。

直接烹飪



1. 打開蓋子
2. 將烤架放在室外的堅實、平整和不可燃的表面。
3. 確保在點燃期間，以及使用期間的任何時間，爐灰盤保持清潔並將其固定到位。
4. 使用碳烤爐引爐（未隨附）或將點火塊或弄皺的報紙放在錐形木炭堆下。
5. 點燃報紙或點燃塊。
6. 完全點燃後，關閉蓋子，讓木炭燃燒直至被淺灰色的爐灰覆蓋。
7. 使用帶有較長耐熱手柄的鉗子，鋪開木炭以均勻覆蓋整個爐排。

使用碳烤爐引爐

1. 將碳烤爐引爐倒置。
2. 弄皺兩張完整的報紙，然後將其塞入碳烤爐引爐底部。
3. 將碳烤爐引爐右側朝上，放在堅固且平整的木炭爐排中心。
4. 加入適量的木炭，但不要過度填滿。
5. 點燃一根火柴，然後插入底部的一個通風口以點燃報紙。
6. 如果木炭頂層出現少許灰燼層，戴上防護手套（至少達到隔熱防護等級 2，DIN EN 407），然後小心將熱木炭倒入木炭格柵上方。
7. 將熱木炭放入烤架後，使用帶有較長耐熱手柄的鉗子將木炭均勻地鋪開。

碳烤爐引爐





警告！ 點燃木炭時，請勿傾斜烤架。

警告！ 切勿使用烈酒、汽油或者類似液體來點燃或重新點燃木炭。
僅使用符合 EN 1860-3 的點火機。

警告！ 在點燃木炭之前，請確保清除從烤架底部排出的所有液體（油脂滴、點火液等）。

- 僅使用碳烤爐引爐為木炭燒烤架點燃木炭。切勿將碳烤爐引爐用於非預期用途。
- 在執行以下操作時，務必戴上防護手套（至少達到隔熱防護等級 2，DIN EN 407）：
操作木炭起動器、烹飪期間以及調整通風孔。
- 確保兒童和寵物遠離碳烤爐引爐、熱烤架，並且不要讓他們爬在烤架的推車上。
- 不要在無人照管烤架或碳烤爐引爐的情況下使用。
- 從碳烤爐引爐中倒出熱炭時要格外小心。
- 切勿在燙或熱的炭中添加碳烤爐引爐液。木炭點燃後，就不再需要引爐液。
- 使用後和點燃之前，應將碳烤爐引爐封蓋，並與烤架保持安全距離，至少 25 英尺（7.6 米）。



注意！ 本烤架不得安裝在露營車內及/或船上。

警告！ 切勿在室內使用！

警告！ 本烤架的溫度會非常高。運作期間，切勿將其移動。

警告！ 切勿讓孩童與寵物靠近。

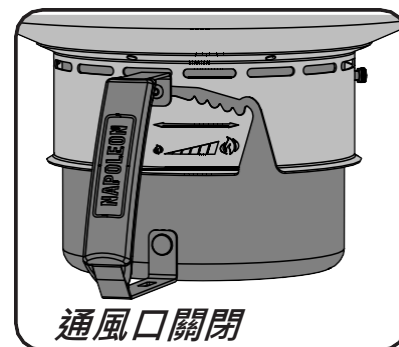
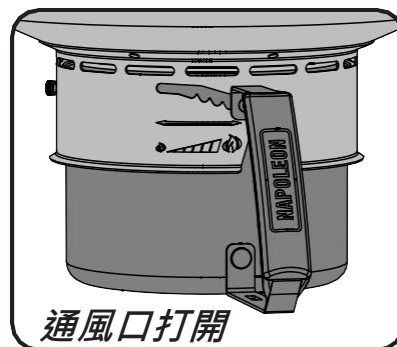
烹飪說明

烤架使用：我們建議在閉合蓋子的情況下操作烤架約 20 分鐘，以對其進行預熱。

高溫或運轉時，請勿移動烤架。在木炭出現灰燼層前，請勿開始烹飪。

火勢：透過稍微關閉烤架上的通風孔來控制火勢。若要完全撲滅炭/火，請完全關閉所有通風孔和蓋子。請勿用水來控制火勢或撲滅炭，因為這可能會損壞烤架的光潔度。

操作通風孔：保持蓋子通風孔打開，以提高炭的燃燒溫度。局部或完全關閉通風孔將有助於冷卻煤。完全阻斷空氣和關閉蓋子的通風口，以撲滅火焰。



使用烤架後：僅在炭灰盤完全熄滅後才將其移除。用金屬刮鏟或鏟子去除烤架上殘留的炭和炭灰。將其置於不可燃金屬容器中，並用水完全浸透。棄置前，請在容器中再放置 24 小時。

維護/清潔說明

建議每次使用後將炭灰盤/滴油盤清空。



警告！ 從烤架上取下任何零件之前，請確保烤架冷卻並且所有炭塊都被完全撲滅。

警告！ 清潔烤架時，務必戴上防護手套和防護眼鏡。

警告！ 請勿使用高壓清洗機清潔烤架的任何部分。

警告！ 為避免燙傷，只能在烤架冷卻時才進行維護。避免在未防護的情況下接觸高溫表面。在清潔液不會損害甲板、草坪或露台的區域清潔燒烤架。請勿使用烤爐清潔劑清潔此烤架的任何部分。請勿使用自清潔烤爐清潔烤架或烤架的其他任何部分。燒烤醬和鹽可能具有腐蝕性，除非定期清潔，否則會導致烤架組件迅速變質。

烤架和保溫網：在預熱期間，最好用黃銅絲刷清潔烤架和保溫網。鋼絲絨可用於頑固污漬。

清潔烤架內部：拆下烤架。使用黃銅鋼絲刷來清潔碗和蓋子內部的雜物。用油灰刀或刮刀刮擦碗的內部，然後用鋼絲刷清除炭灰。將所有雜物從烤架內掃入可拆卸的炭灰盤/滴油盤中。如有需要，可以用中性洗滌劑和水清洗烤架的內部。用清水沖洗乾淨並擦乾。

警告！ 油脂積聚有火災隱患。每次使用後都要清潔滴油盤，以免油脂積聚。

炭灰盤/滴油盤：灰塵、油脂和多餘的油滴進入位於木炭烤架下方的炭灰盤/滴油盤並積聚。若要清潔，請將平底鍋滑出烤架。切勿將鋁箔、沙子或任何其他材料鋪在盤上，因為這可能會阻止油脂正常流動。應當用油灰刀或刮刀將盤刮乾淨，並將所有碎屑刷入不可燃金屬容器中。用中性洗滌劑和水清洗炭灰盤/滴油盤。用清水沖洗乾淨並擦乾。

清潔烤架外表面：當金屬仍有餘溫時，使用溫肥皂水清潔烤架外表面。

清潔不銹鋼：若要清潔不銹鋼表面，使用不銹鋼或非研磨性清潔劑。務必沿紋理方向擦拭。隨著時間的流逝，加熱至金黃色或棕色時，不銹鋼零件會褪色。這種變色是正常現象，不會影響烤架的效能。

請勿在 Napoleon Grill 的任何塗料、瓷器或不銹鋼零件上使用研磨劑或鋼絲絨。這樣做會劃傷表面。

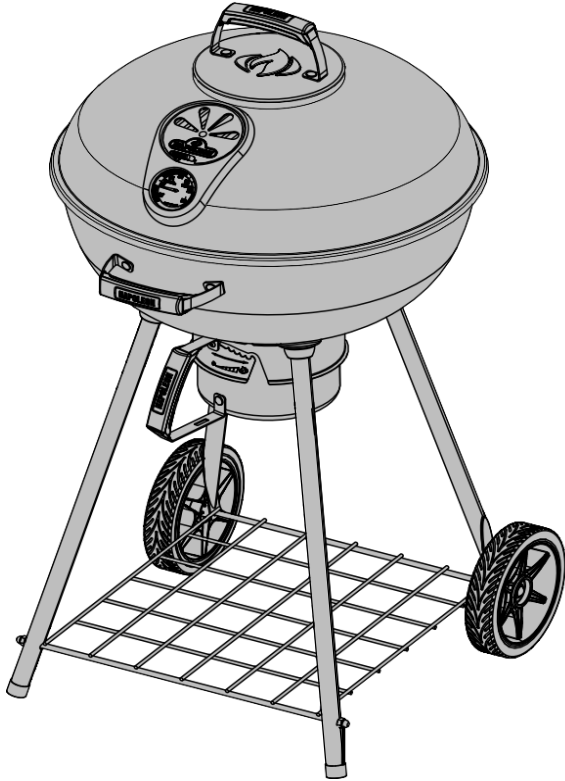
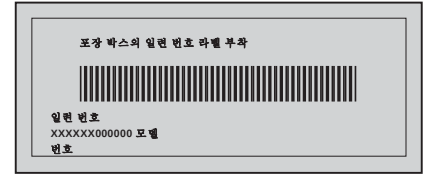
故障排除

問題	可能的原因	解決辦法
低溫/小火焰。	預熱不當。 氣流不足。 木炭不足。 蓋子打開太頻繁。	讓木炭燃燒直至覆蓋一層淺灰色的炭灰。 (通常為 20-25 分鐘)。打開通風孔。 在木炭托盤處加入更多木炭。 蓋上蓋子讓食物煮熟。每次取下蓋子，溫度都會下降。 這導致較低的溫度和更長的烹飪時間。
火勢過度/熱量不均。	預熱不當。 炭灰盤/滴油盤中堆積的油脂和炭灰過多。	預熱烤架並關閉蓋子 20-25 分鐘，然後均勻地鋪開炭。 定期清潔炭灰盤/滴油盤。請勿在盤中鋪上鋁箔。 請參閱清潔說明。
「塗層」似乎在蓋或罩內脫落。	油脂堆積在內部表面。	這不是缺陷。蓋子上的塗層為瓷質，不會剝落。 剝落是由硬化的油脂引起的，油脂乾燥形成塗層狀的碎片，然後會脫落。定期清潔可以防止這種情況。 請參閱清潔說明。

어셈블리 사용 및 관리 매뉴얼

이 그릴은 통풍이 잘 되는 실외에서만 사용해야 하며,
나중에 참고할 수 있도록 이 매뉴얼을 보관해 두십시오

야외용 차콜 그릴



NK22K-LEG-2

KO



경고

본 매뉴얼의 "착화" 지침 섹션을
읽지 않은 채 이 기기를 켜지
마십시오.



위험

비좁은 공간 및 주거공간(예: 집, 텐트,
캐러밴, 모터홈, 보트 등)에서 바베큐
그릴을 사용하지 마십시오.
일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



경고! 이 지침을 정확히 따르지 않으면 심각한 부상이나 사망을 초래하는 화재가 발생할 수 있습니다.

부품 정비와 관련한 문의가 있으면 가까운 고객 서비스 센터로 문의하십시오.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl
+31 345-58-8655



경고! 이 지침을 따르지 않으면 재산 피해, 부상 또는 사망 사고가 발생할 수 있습니다. 그릴을 사용하기 전에 이 매뉴얼에 나온 모든 경고와 지침을 읽고 따르십시오.

경고! 모든 측면과 가연성 물질 간 간격을 1.5m(5피트) 정도로 적절하게 유지하십시오. 비닐 사이딩이나 유리창 주변에서도 이 간격을 유지하는 것이 좋습니다. 가연성 표면(목재, 합성 데크 또는 포치)에서 그릴을 사용하면 안 됩니다.

착화 지침

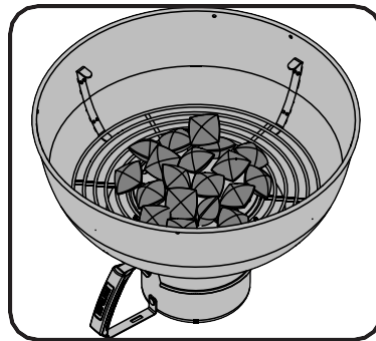
초기 착화: 처음 불을 붙일 때는 그릴에서 약간의 냄새가 납니다. 이는 제조 공정에 사용된 내부 페인트와 윤활유가 "타면서" 생기는 정상적인 일시적 현상으로, 이후에는 다시 발생하지 않습니다. 바베큐 그릴을 처음 사용할 때는 요리 전 최소 30분 동안 그릴을 가열하고 연료가 빨강게 타도록 두는 것이 좋습니다. 뚜껑과 하단의 통기구멍은 완전히 열어두십시오.

차콜 사용법

그릴 직경	요리 방법	차콜 권장 사용량
56cm(22")	직화 요리	50개 (최대)

*차콜 권장 사항은 대략적인 것으로, 요리 시간이 길면 차콜이 추가로 필요합니다. 또한 춥고 바람이 부는 날씨에는 요리에 적합한 온도에 도달하기 위해 더 많은 차콜이 필요합니다.

직화 요리



1. 뚜껑 열기
2. 탄탄하고 평평한 비가연성 실외 표면에 그릴을 놓습니다.
3. 착화 도중, 그리고 사용 중 항상 재반이가 깨끗하고 제자리에 놓여 있도록 하십시오.
4. 차콜 스타터(별매)를 사용하거나 차콜을 원뿔 형태로 쌓은 후 그 아래에 점화 큐브 또는 불이 잘 타게 비벼준 신문지를 놓습니다.
5. 신문지 또는 점화 큐브에 불을 붙입니다.
6. 완전히 불이 붙으면 뚜껑을 닫고 차콜이 열은 회색 재료 덮일 때까지 놓아둡니다.
7. 긴 내열성 손잡이가 달린 집게를 사용하여, 쇠살대 전체가 고르게 덮히도록 차콜 조각을 퍼줍니다.

차콜 스타터 사용

1. 차콜 스타터를 뒤집습니다.
2. 신문지 두 장을 구겨서 차콜 스타터 바닥에 밀어 넣습니다.
3. 오른쪽이 위를 향하게 차콜 스타터를 돌리고 탄탄하고 평평한 차콜 쇠살대 중앙에 놓습니다.
4. 적당한 양의 차콜을 추가하되 너무 많이 넣지는 마십시오.
5. 성냥불을 붙이고 바닥 공기 구멍 중 한 곳에 넣어 신문지에 불을 붙입니다.
6. 차콜 표면에 회색 재가 열게 덮이면, 보호 장갑 (최소 내열등급 Class II, DIN EN 407)을 낀 채로 뜨거운 차콜을 조심스럽게 차콜 그레이트 위로 부으십시오.
7. 뜨거운 차콜을 그릴에 올린 후 긴 내열성 손잡이가 달린 집게를 이용하여 차콜을 고르게 펼칩니다.

차콜 스타터





경고! 차콜 착화 시 그릴 위로 몸을 기울이지 마십시오.

경고! 차콜 점화 또는 재점화를 위해 알코올, 석유 및 이에 상응하는 액체를 사용하지 마십시오. EN 1860-3을 준수하는 점화기만 사용하십시오.

경고! 그릴 하단을 통해 배출된 액체(그리스 방울, 라이터유 등)가 있으면 차콜을 착화하기 전에 치우십시오.

- 차콜 스타터는 차콜 그릴용 차콜의 착화에만 사용하십시오. 차콜 스타터에 지정된 용도 이외의 용도로는 절대 사용하지 마십시오. 항상 보호장갑을 착용한 상태에서(최소 내열등급 Class II, DIN EN 407) 액체 차콜 스타터를 취급, 조리 및 통기구를 조절하십시오.
- 차콜 스타터와 뜨거운 그릴은 어린이와 반려동물이 닿지 않는 곳에 보관하고, 그릴 카트를 기어오르지 못하게 하십시오.
- 사용 중인 그릴 또는 차콜 스타터를 주변에 사람이 없는 채로 방치해 두지 마십시오.
- 뜨거운 차콜을 차콜 스타터에 부을 때에는 특히 주의하십시오.
- 뜨겁거나 따뜻한 차콜에 차콜 스타터 액체를 절대 더하지 마십시오. 일단 차콜이 점화되면 액체는 더 이상 필요하지 않습니다.
- 차콜 스타터 액체를 사용하고 나서 착화하기 전에 마개를 잘 잠그고 그릴에서 7.6 m(25피트) 이상 떨어진 안전한 거리에 보관하십시오.



주의! 이 그릴은 레저 차량 및/또는 보트 내부나 위에 설치해서는 안 됩니다.

경고! 실내에서 사용하지 마십시오!

경고! 바베큐 그릴이 아주 뜨거워질 수 있습니다. 작동 중에 옮기지 마십시오.

경고! 어린이와 애완동물이 가까이 오지 않도록 하십시오.

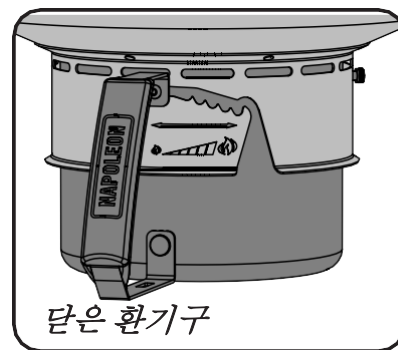
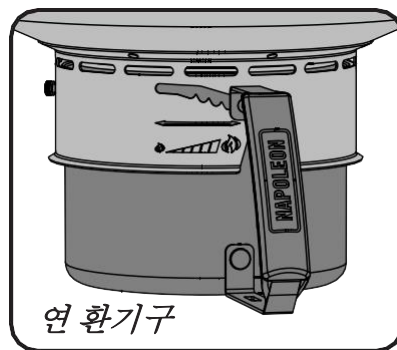
KO

요리 지침

그릴 사용: 20분 정도 뚜껑을 닫은 채로 작동시켜 그릴을 예열하는 것이 좋습니다. 차콜에 재가 덮히기 전에는 조리하지 마십시오.

화력: 그릴의 환기구를 약간 닫아 화력을 조절합니다. 차콜/불을 완전히 끄려면 환기구와 뚜껑을 모두 완전히 닫습니다. 그릴 마감이 손상될 수 있으므로 물로 화력을 조절하거나 차콜을 끄지 마십시오.

환기구 조작: 차콜연소 온도를 높이려면 뚜껑 환기구를 열어둡니다. 환기구를 일부 또는 전부 닫으면 차콜을 식히는 데 도움이 됩니다. 불꽃을 끄려면 공기와 뚜껑 환기구를 완전히 닫습니다.



그릴 사용 후: 반드시 불이 완전히 꺼졌는지 확인한 후 재반이의 재를 버립니다. 금속 스페츨라나 스푼을 사용해서 남은 차콜과 재를 그릴에서 꺼냅니다. 비연소성 금속 용기에 넣고 물을 가득 채웁니다. 용기에 24시간 담가 두었다가 버립니다.

유지 관리/청소 지침

재받이/기름받이는 사용 후 매번 비우는 것이 좋습니다.



경고! 반드시 그릴이 차갑고 모든 차콜이 완전히 소화되었는지 확인한 후에 그릴 부품을 분리하십시오.

경고! 그릴을 청소할 때에는 항상 보호 장갑과 보안경을 착용하십시오.

경고! 그릴 부품의 세척에 고압 세척기를 사용하지 마십시오.

경고! 화상의 위험이 있으므로 유지 관리는 그릴이 차가울 때 수행하십시오. 뜨거운 표면에 보호 장비 없이 접촉하지 않도록 주의하십시오. 청소액으로 인해 데크, 잔디, 베란다가 손상되지 않을 장소에서 그릴을 청소하십시오. 그릴 부품의 세척에 오븐 클리너를 사용하지 마십시오. 석쇠 또는 그릴 부품의 청소용 셀프 클리닝 오븐을 사용하지 마십시오. 바베큐 소스 및 소금은 부식을 일으킬 수 있으며, 정기적으로 청소하지 않으면 그릴 구성품의 성능 저하가 가속화됩니다.

석쇠 및 보온 랙: 석쇠 및 보온 랙은 예열 단계에서 황동 재질의 솔로 청소하는 것이 좋습니다. 찌꺼기가 늘어붙은 경우에는 쇠수세미를 사용할 수 있습니다.

그릴 내부 청소: 석쇠를 분리합니다. 황동 솔로 볼과 뚜껑 내부의 느슨한 부스러기를 청소합니다. 퍼티 나이프나 스크래퍼로 볼 내부를 긁어내고 솔로 재를 제거합니다. 그릴 내부의 모든 부스러기를 쓸어서 분리형 재/기름받이에 모읍니다. 필요하다면 그릴 내부를 저자극성 세제와 물로 세척할 수 있습니다. 깨끗한 물로 잘 세척하고 물기를 닦아서 말립니다.

경고! 그리스가 축적되면 화재 위험이 있습니다. 그리스 축적을 방지하기 위해 사용 후 매번 기름받이를 청소하십시오.

재/기름받이: 재, 그리스, 넘치는 기름방울은 차콜 그릴 아래에 있는 재/기름받이로 빠져나가 축적됩니다. 이러한 오염물을 청소하려면 그릴에서 재/기름받이를 밀어서 꺼냅니다. 그리스가 제대로 흐르지 않을 수 있으므로 재/기름받이에 알루미늄 호일, 모래, 기타 물질을 깔지 마십시오. 재/기름받이는 퍼티 나이프나 스크래퍼로 벗겨내야 하며, 모든 부스러기는 비연소성 금속 용기에 모읍니다. 재/기름받이를 저자극성 세제와 물로 세척합니다. 깨끗한 물로 잘 세척하고 물기를 닦아서 말립니다.

그릴 외표면 청소: 그릴 외표면은 금속을 만졌을 때 아직 따뜻할 때에 비눗물로 청소해야 합니다.

스테인리스 스틸 청소: 스테인리스 표면을 청소하려면 스테인리스 스틸용 또는 비연마성 세척제를 사용합니다. 항상 결 방향으로 닦으십시오. 시간이 지나면 스테인리스 스틸 부품은 열을 받았을 때 금색 또는 갈색 색조로 변색됩니다. 이 변색은 정상적인 현상이며 그릴의 성능에 영향을 미치지 않습니다.

도장되었거나, 법랑질 또는 스테인리스 스틸 재질인 Napoleon 그릴 부품에 연마성 세척제나 쇠수세미를 사용하지 마십시오. 연마성 세척제나 쇠수세미는 마감의 굵힘을 유발합니다.

문제 해결

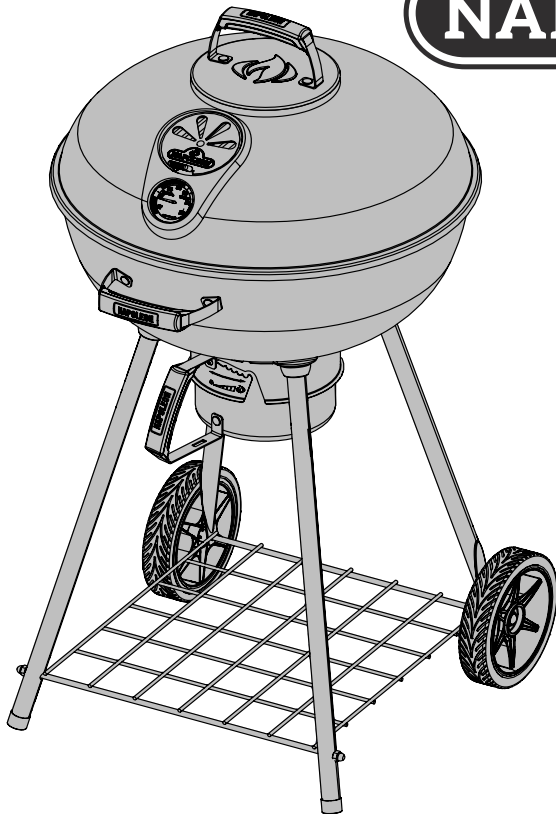
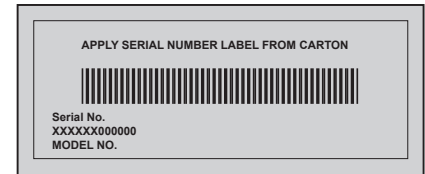
문제	가능한 원인	해결책
저열/불꽃 작음.	부적절한 예열. 기류 부족. 차콜량 부족. 뚜껑을 너무 자주 열고 있음.	차콜이 열은 회색 재로 덮일 때까지 연소되도록 두십시오. (보통 20-25분). 환기구를 여십시오. 차콜 트레이에 차콜을 더 넣으십시오. 뚜껑을 닫은 채 음식이 조리되도록 두십시오. 뚜껑을 열 때마다 온도가 내려갑니다. 이 경우 온도가 떨어지고 요리 시간이 길어집니다.
과도한 화력/고르지 않은 열.	부적절한 예열. 과도한 그리스 및 재 재/기름받이에 축적.	뚜껑을 닫은 채 20-25분 동안 그릴을 예열하고 차콜을 고르게 펼치십시오. 재/기름받이를 정기적으로 청소하십시오. 재/기름받이에 알루미늄 호일을 깔지 마십시오. 청소 지침을 참조하십시오.
뚜껑 또는 후드 내부가 "페인트"가 벗겨진 것처럼 보임.	내표면에 그리스 축적.	이것은 하자가 아닙니다. 뚜껑 마감은 법랑질이며 벗겨지지 않습니다. 벗겨짐은 그리스가 딱딱해지고 페인트와 같이 부스러기 모양으로 마르면서 유발될 수 있습니다. 정기적인 청소로 이러한 문제를 방지할 수 있습니다. 청소 지침을 참조하십시오.

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

CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ

CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

GRIL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR



NK22K-LEG-2

FR



AVERTISSEMENT

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



DANGER

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



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

Contactez votre centre de services clientèle régional pour toute question relative aux pièces de rechange à l'adresse suivante:

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com
+31 345-58-8655



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

AVERTISSEMENT! Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 5 pieds (1.5m) sur les côtés. Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée. Le grill ne doit pas être utilisé sur des surfaces combustibles (patios ou vérandas en bois ou en composite).

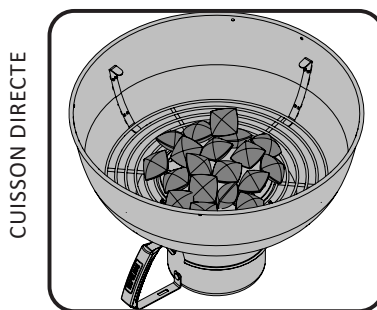
Instruction d'allumage

Allumage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson avec les portes d'alimentation de la base et du couvercle complètement ouverts.

Utilisation du charbon

Diamètre du grill	Méthode de cuisson	La quantité du charbon recommandée
22" (56cm)	Cuisson directe	50 pièces (maximum)

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



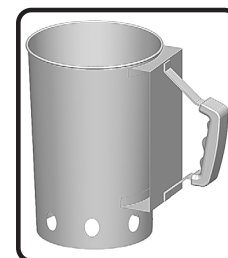
CUISSON DIRECTE

1. Ouvrez le couvercle.
2. Installez le grill à l'extérieur sur une surface solide, à niveau et incombustible. N'utilisez jamais le grill sur une surface en bois ou toute autre surface combustible.
3. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.
4. Utilisez une cheminée d'allumage (non incluse) ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement froissé sous un tas de charbon de bois en forme de cône.
5. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage.
6. Une fois le charbon bien allumé, fermez le couvercle et laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une cendre légèrement grise.
7. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez le charbon pour couvrir uniformément toute la grille.

Utilisation de la cheminée d'allumage

1. Retournez la cheminée d'allumage.
2. Froissez deux feuilles de papier journal complètes et placez-les au fond de la cheminée d'allumage.
3. Remettez la cheminée en place et placez-le au centre de la grille à charbon nivelée.
4. Ajoutez la bonne quantité de charbon sans trop remplir.
5. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements en bas pour allumer le journal.
6. Lorsque le charbon est recouvert d'une légère couche de cendre grise, mettez des gants de protection (protection thermique minimale Classe II, DIN EN 407) et versez soigneusement le charbon chaud sur la grille à charbon (méthode de cuisson directe).
7. Une fois le charbon chaud placé sur la grille, répartissez-le uniformément à l'aide de pinces à long manche résistante à la chaleur.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE





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

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN1860-3 !

AVERTISSEMENT! Avant d'allumer les charbon, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du gril.

- Utilisez uniquement la cheminée d'allumage pour allumer du charbon pour les grils au charbon de bois. N'utilisez jamais la cheminée d'allumage pour d'autres fins que celles prévues.
- Portez toujours des gants protecteurs (protection thermique minimale Classe II, DIN EN 407) lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage, lors de la cuisson et lors du réglage des événements.
- NE laissez PAS les enfants monter dans le chariot du gril.
- Ne laissez pas la cheminée d'allumage ou le gril sans surveillance.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez le charbon chaud de la cheminée d'allumage.
- N'ajoutez jamais de liquide de démarrage au charbon à des charbons chauds ou chauds. Une fois que le charbon de bois est enflammé, plus aucun liquide n'est nécessaire.
- Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du gril, au moins 25 pieds (7.6m).



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

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

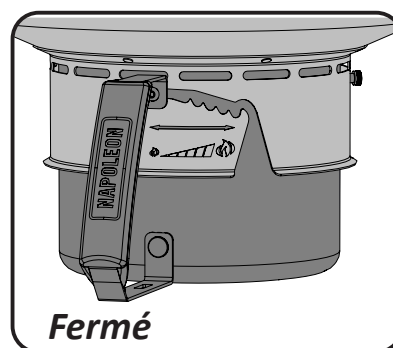
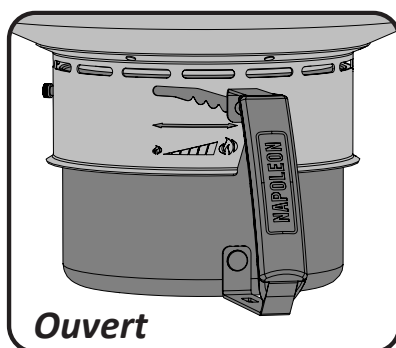
ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Instructions d'opération

Utilisation du gril: Le préchauffage du gril est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Flambées: Contrôlez les flammes en fermant légèrement les événements de votre gril. Pour éteindre complètement le charbon / le feu, fermez complètement tous les événements et le couvercle. N'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou éteindre les charbons, car cela pourrait endommager la finition de votre gril.

Fonctionnement des événements: Laissez les événements du couvercle ouverts pour augmenter la température de combustion du charbon. Fermer les événements, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir le charbon. Ne fermez pas complètement les événements en air à moins que vous ne vouliez éteindre une flamme.



Consignes de sécurité après l'utilisation: Retirez les cendres du cendrier uniquement lorsqu'elles sont complètement éteintes. Enlevez les charbons restants et la cendre du gril. Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

Instructions d'entretien et de nettoyage

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



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

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

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer les composants du grill.

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

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

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



AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Le tiroir d'égouttement doit être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse.

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

Nettoyage de la surface extérieure du grill: Les surfaces extérieures du grill doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse pendant que le métal est encore chaud au toucher.

Nettoyage de l'acier inoxydable: Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable ou non abrasif. Essuyez toujours dans le sens du grain. Au fil du temps, les pièces en acier inoxydable se décolorent lorsqu'elles sont chauffées à une teinte dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affecte pas les performances du grill.

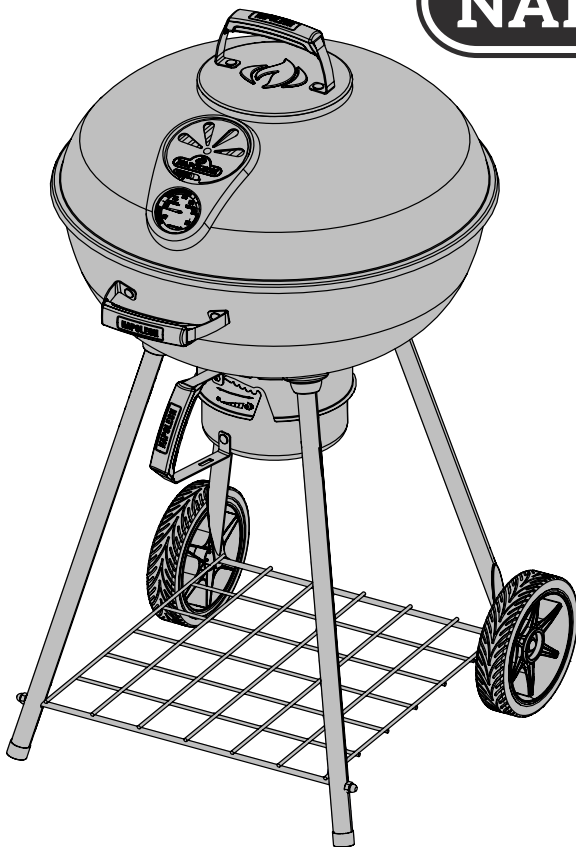
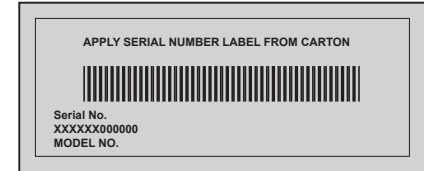
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue Napoléon. Cela égratignera la finition.

Guide de dépannage

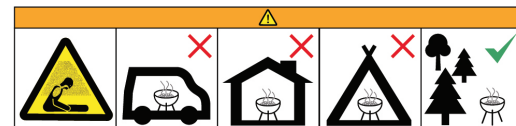
Problème	Causes possibles	Solution
Faible chaleur / petite flamme.	Mauvais préchauffage. Circulation d'air insuffisante. Quantité de briquettes insuffisantes. Le couvercle est ouvert trop souvent.	Laissez brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit légèrement couvertes de cendre grise (généralement 20-25 min). Ouvrez les événements. Ajoutez du charbon dans le bac à charbon de bois. Faites cuire les aliments avec le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
Poussées de flamme excessives / chaleur inégale.	Mauvais préchauffage. Accumulation excessive de graisse / cendre dans le cendrier.	Préchauffez le grill, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes et étalez-les uniformément. Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche. Un nettoyage régulier préviendra ce problème.

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

PARRILLA A CARBÓN PARA EXTERIORES



NK22K-LEG-2



ES



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



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

Contacte a su Centro de Servicio al Cliente local para cuestiones relacionadas con partes de repuesto:

Wolf Steel Ltd.
 214 Bayview Drive,
 Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
 +1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
 De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
 The Netherlands
eu.info@napoleon.com
 +31 345-58-8655



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

¡ADVERTENCIA! Mantenga los combustibles a una distancia adecuada de 1,5 m de todos los lados. Se recomienda mantener esta distancia de revestimiento de vinilo o de paneles de vidrio. No utilice esta parrilla sobre superficies combustibles (terrazas o galerías de madera, entre otros).

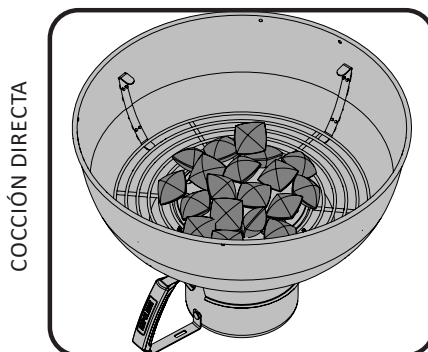
Instrucciones de encendido

Encendido inicial: cuando se enciende por primera vez, la parrilla emite un ligero olor. Este olor es normal y temporario causado por el “quemado” de las pinturas y los lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación. No ocurrirá la próxima vez que encienda la parrilla. El careebón debe precalentarse y mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez. Mantenga los orificios de ventilación de la tapa y de la base abiertos completamente.

Uso de carbón.

Diámetro de la parrilla	Método de cocción	Cantidad de carbón recomendado
22" (56cm)	Cocción Directa	50 piezas (máximo)

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

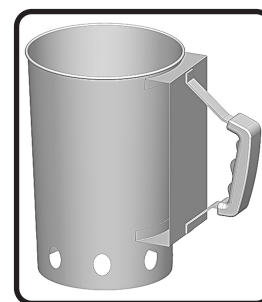


1. Abra la tapa.
2. Coloque la parrilla en un espacio exterior sobre una superficie firme y llanas hecha de materiales no combustibles.
3. Asegúrese de que la bandeja para cenizas esté limpia y en su lugar durante el proceso de encendido y después de cada uso.
4. Utilice el encendedor de carbón (no incluido), o coloque pastillas de encendido o papel de periódico debajo del carbón en forma de pirámide en el centro de la unidad.
5. Encienda el papel periódico o las pastillas de encendido.
6. Once fully lit, close the lid and allow the charcoal to burn until it's covered in light grey ash.
7. Una vez encendido el carbón, cierre la tapa y deje que el carbón se queme hasta que quede cubierto de cenizas.
8. Utilice pinzas con mangos largos resistentes al calor para distribuir uniformemente las brasas sobre la rejilla.

Uso del encendedor de carbón

1. Coloque el encendedor de carbón boca abajo.
2. Coloque dos hojas de papel de periódico arrugadas en la parte inferior del encendedor de carbón.
3. Dé vuelta el encendedor de carbón y colóquelo en el centro de la rejilla.
4. Agregue una cantidad apropiada de carbón, pero no lo sobrecargue.
5. Encienda un cerillo y colóquelo en uno de los orificios de ventilación de la parte inferior para encender el papel de periódico.
6. Cuando la capa superior de carbón esté cubierta de cenizas, utilice guantes protectores (protección térmica mínima Clase II, DIN EN 407) y, con cuidado, vierta las brasas calientes sobre la rejilla para carbón (método de cocción directa).
7. Luego de colocar las brasas calientes en la parrilla, utilice pinzas con mangos largos y resistentes al calor para distribuir uniformemente el carbón.

ENCENDEDOR DE CARBÓN





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

¡ADVERTENCIA! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de eliminar cualquier líquido (grasa que gotea, líquido para encendedor, etc.) que haya drenado por la parte inferior de la parrilla antes de encender el carbón.

- Utilice el encendedor de carbón solamente para encender carbón en parrilla a carbón. Nunca utilice el encendedor de carbón para otro uso que no sea el indicado.
- Siempre utilice guantes protectores (protección térmica mínima Clase II, DIN EN 407) para manipular el encendedor de carbón, mientras cocine y cuando ajuste los orificios de ventilación.
- No permita que los niños monten el carro de la parrilla.
- No descuide la parrilla o el encendedor de carbón mientras están en funcionamiento.
- Extreme precauciones cuando retire las brasas calientes del encendedor de carbón.
- Nunca agregue líquido para encender carbón a las brasas calientes o tibias. Una vez que el carbón está encendido, no se requiere más líquido.
- Después de utilizar y antes de encender la parrilla, tape y almacene las sustancias para encender el carbón a una distancia de, al menos, 7,6 m de la parrilla.



¡PRECAUCIÓN! No instale esta parrilla en un vehículo recreativo ni en botes.

¡PRECAUCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados!

¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

Instrucciones para cocinar

Uso de la parrilla: Precaliente la parrilla con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

Llamaradas: controle las llamaradas cerrando ligeramente las rejillas de ventilación de su parrilla. Para extinguir completamente las brasas o el fuego, cierre completamente todas las rejillas de ventilación y la tapa. No use agua para controlar las llamaradas o apagar las brasas, ya que puede dañar el acabado de su parrilla.

Uso de los orificios de ventilación: Abra las ventilas en la tapa para aumentar la temperatura de combustión de las brasas. Al cerrar las rejillas de ventilación parcialmente las brasas se enfriarán. Cierre completamente las rejillas de ventilación y la tapa para extinguir el fuego.



After using the grill: Retire las cenizas de la bandeja sólo cuando estén completamente apagadas y frías. Utilice una espátula o pala de metal para retirar las brasas y cenizas de la parrilla. Colóquelas en un recipiente metálico no combustible y moje completamente con agua. Déjelas en el recipiente durante 24 horas antes de desecharlas.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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



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

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

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

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

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

Limpieza del interior de la parrilla: Retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo con dientes de bronce para limpiar los restos sueltos en el tazón y en el interior de la tapa. Raspe el interior del tazón con una espátula o raspador, y utilice un cepillo con dientes de bronce para quitar la ceniza. Retire todos los residuos del interior de la parrilla hacia la bandeja desmontable para cenizas/de goteo. Limpie el interior de la parrilla con un detergente suave y agua. Enjuague bien con agua limpia y seque.

ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un peligro de incendio. Limpie la bandeja de cenizas después de cada uso para evitar acumulaciones de brasas usadas o grasa.

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

Limpieza de la superficie exterior de la parrilla: Limpie las superficies exteriores de la parrilla con agua templada y jabón mientras el metal está aún caliente al tacto.

Limpeza del acero inoxidable: Para limpiar superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador de acero inoxidable o no abrasivo. Aplique siempre el limpiador en la dirección del grano. Con el tiempo, las piezas de acero inoxidable se decoloren con el calor, adquiriendo normalmente un tono dorado o marrón. Esta decoloración es normal y no afecta al rendimiento de la parrilla.

No utilice limpiadores abrasivos ni estropajo en piezas pintadas, de porcelana o acero inoxidable.

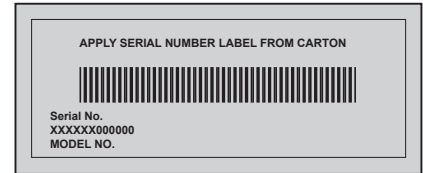
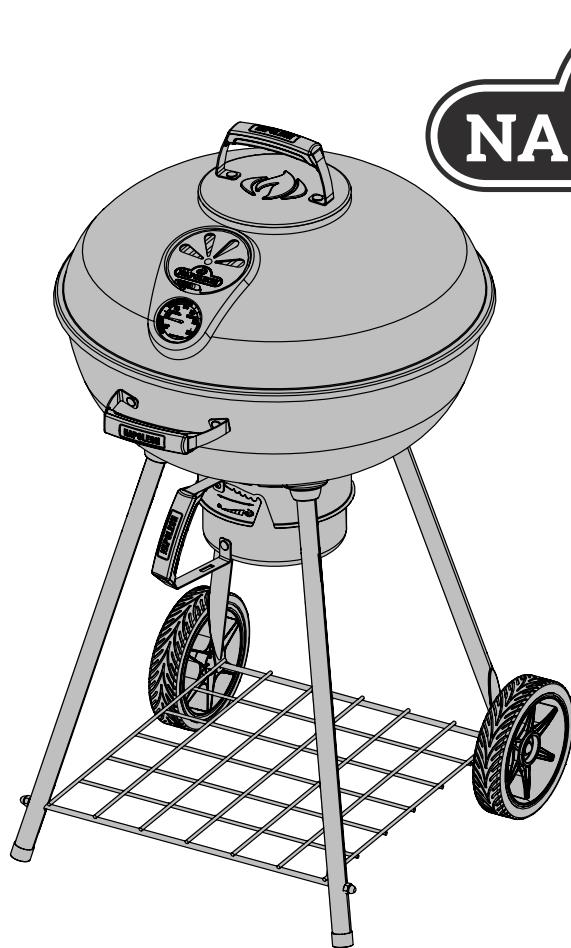
Solución de problemas

Problema	Causas posibles	Solución
Fuego / Llama bajos.	Precalentamiento inadecuado. Corriente de aire insuficiente. Poca cantidad de carbón. Apertura frecuente de la tapa.	Permita que el carbón se queme hasta que quede cubierto de cenizas. (generalmente, 20-25 min) Abra los orificios de ventilación. Agregue más carbón a la rejilla para carbón. Deje que los alimentos se cocinen con la tapa cerrada. Cada vez que retira la tapa, la temperatura desciende. En estos casos, se necesita un tiempo de cocción más prolongado.
Llamaradas excesivas / fuego irregular.	Precalentamiento inadecuado. Acumulamiento excesivo de grasa y cenizas en la bandeja para cenizas/de goteo.	Precaliente la parrilla con la tapa cerrada durante 20-25 min y distribuya las brasas de manera uniforme. Limpie la bandeja para cenizas/grasa regularmente. Nunca cubra la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
La "pintura" se descarapela en el interior de la tapa.	Acumulación de grasa en las superficies internas.	No es un defecto. El acabado de la tapa es de porcelana y no se descarapela. El resquebrajamiento es la grasa que seca y endurece en el interior de la tapa. Para evitar este problema, limpie la unidad regularmente. Consulte las instrucciones de limpieza.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG; WARTUNG UND PFLEGE

DIESEN GRILL NUR IM FREIEN AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT VERWENDEN

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUR WEITEREN REFERENZ AUF

HOLZKOHLENGRILL FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH**NK22K-LEG-2****ACHTUNG**

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

**GEFAHR**

*Betreiben Sie den Grill nicht in ge-
schlossenen und/oder bewohnbaren
Räumen, z:B. Gebäuden, Zelten,
Wohnwagen, Wohnmobilen Boo-
ten. Es besteht Lebensgefahr durch
Kohlenmonoxid Vergiftung*



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

Wenden Sie sich bei Fragen zu Ersatzteilen an Ihr lokales Kundendienstzentrum:

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com
+1 866-820-8686

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com
+31 345-58-8655



WAARSCHUWING! Het niet nauwkeurig volgen van deze instructies kan leiden tot door vuur veroorzaakt letsel en in het uiterste geval de dood.

WAARSCHUWING! Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (1,5 m an allen Seiten). Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird. Den Grill nicht auf einem brennbaren Untergrund (Balkone oder Terrassen aus Holz und/oder anderen brennbaren Baumaterialien) verwenden.

Zündanleitung

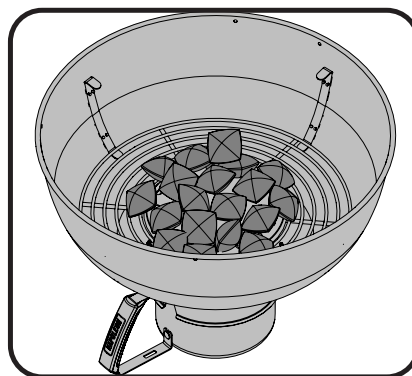
Erstmaliges Anzünden: Beim ersten Anzünden kommt es zu einer leichten Geruchsbildung. Dies ist ein normaler, vorübergehender Zustand, der durch das „Einbrennen“ der Lacke und Schmiermittel im Gerät hervorgerufen wird, die während des Herstellungsprozesses benötigt werden. Dieser Geruch tritt nach dem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

Holzkohlenverwendung

Grilldurchmesser	Garmethode	Menge der empfohlenen Holzkohle
56cm	Direktes Garen	50 Stück (maximal)

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

DIREKTE GARMETHODE

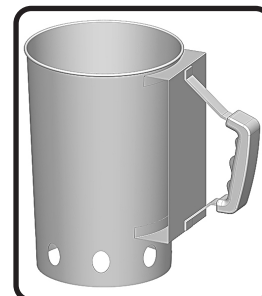


1. Haube ist offen.
2. Den Grill im Freien auf einem festen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund aufstellen.
3. Sicherstellen, dass der Aschenbehälter leer ist und den sauberen Aschenbehälter wieder einsetzen.
4. Zum Anzünden entweder den Holzkohlengrillstarter (nicht enthalten) gemäß Gebrauchsanweisung verwenden oder festen Grillanzünder oder leicht zerknülltes Zeitungspapier auf und um den Luftabweiser herum anordnen.
5. Zeitungspapier oder festen Grillanzünder anzünden.
6. Wenn der Grillanzünder vollständig angezündet ist, Haube schließen und die Holzkohle brennen lassen, bis sie von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt ist.
7. Die Holzkohle gleichmäßig auf dem gesamten Grillrost ausbreiten. Verwenden Sie hierzu eine Grillzange mit langen, hitzebeständigen Griffen.

Verwenden des Holzkohlengrillstarters

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

HOLZKOHLENGRILLSTARTER





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

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

WARNUNG! Flüssige Grillanzünder, die sich in der Schale angesammelt haben, vor dem Zünden entfernen.

- Den Holzkohlengrillstarter nur zum Anzünden von Holzkohle für Holzkohlengrills verwenden. Den Holzkohlengrillstarter nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Beim Umgang mit Holzkohlengrillstarter stets Schutzhandschuhe tragen.
- Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Den Holzkohlengrillstarter niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie heiße Kohlen aus dem Holzkohlengrillstarter ausschütten.
- Niemals flüssigen Grillanzünder auf heißen oder warmen Kohlen verwenden. Sobald die Holzkohle gezündet ist, ist kein weiterer flüssiger Grillanzünder erforderlich.
- Den Zündflüssigkeitsbehälter nach Verwendung verschließen und während des Anzündens und Betriebs mindestens 8 m vom Grill entfernt aufbewahren.



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

WARNUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten

Grillanleitung

Verwenden des Grills: Der Grill sollte vor der Verwendung vorgewärmt werden. Hierzu bei geschlossener Grillhaube für ca. 20 Minuten betreiben. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Flammen/Aufflammen können durch leichtes Schließen der Lüftungsschlitze am Grill kontrolliert werden. Zum vollständigen Löschen von brennender Kohle/Feuer, alle Lüftungsschlitze und Haube vollständig schließen. Zum Löschen von Flammen oder brennenden Kohlen niemals Wasser verwenden, da dies die Beschichtung (Finish) des Grills beschädigen kann.

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



Öffnen Lüftungsschlitze



Lüftungsschlitze Geschlossen

Sicherheitshinweise nach der Verwendung: Sicherstellen, dass Kohle und Asche vollständig ausgekühlt sind, bevor der Grill gereinigt wird. Kohle und Asche mit einem Metallspatel oder einer Metallschaufel aus dem Grill entfernen. Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter geben und vollständig mit Wasser übergießen. Den Behälter mindestens 24 Stunden stehen lassen, bevor Kohle und Asche im Müll entsorgt werden.

DE

Wartung, Pflege und Reinigung

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



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

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

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

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

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

Reinigen der Grillinnenseite: Grillroste entnehmen. Lösen Schmutz am Grillaufsatz und an der Grillhaubeninnenseite mit einer Messingbürste entfernen. Grillinnenseite mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen und Asche mit einer Drahtbürste entfernen. Lose Asche und Schmutz von der Innenseite des Grills in den abnehmbaren Asche-/Fett-Auffangbehälter fegen. Nach Wunsch die Grillinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser abwaschen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.



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

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

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

DE

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / kleine Flamme.	Ungenügendes Vorheizen. Ungenügende Luftzufuhr. Zu wenig Holzkohle. Haube wird zu oft geöffnet.	Holzkohle brennen lassen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist. (üblicherweise 20-25 Minuten) Lüftungsschlitze offen. Der Holzkohlenwanne mehr Holzkohle hinzufügen. Speisen bei geschlossener Grillhaube garen lassen. Bei jedem Abnehmen der Grillhaube sinkt die Temperatur. Dies führt zu niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten.
Übermäßiges Aufflammen/ungleichmäßige Hitze.	Ungenügendes Vorheizen. Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche in der Schale.	Grill bei geschlossener Haube 20-25 Minuten vorheizen und Kohle gleichmäßig verteilen. Aschenbehälter und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für das Reinigen des Grills.
Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe“ abblättert.	Fettansammlung auf den Innenseiten.	Dies ist kein Defekt. Die Hauben haben ein Porzellan-Finish, das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch Fett verursacht, das sich zu Spänen verhärtet hat. Regelmäßige Reinigung kann dies verhindern.

Ready to assemble your new grill?

There may be visual differences between illustrations and model purchased.
Remove all parts from packaging before assembling the barbeque.
Set up this assembly on a solid, level and horizontal surface.

These are the tools you'll need:



9.5mm



11mm



13mm

新しいグリルを組み立てる 準備はいいですか？

ご購入されたモデルと図は、見た目に違いがある場合がございます。

バーベキューを組み立てる前に、パッケージからすべての部品を取り出してください。

組み立ては、水平で安定した場所で行ってください。

必要なツール：



9.5mm



11mm



13mm

準備好組裝新的新烤架了嗎？

插圖與購買型號之間可能會有視覺差異。

組裝燒烤架之前，請從包裝中取出所有零件。

將此組件放置在堅實、平整和水平的表面。

這些是您將需要的工具：



9.5mm



11mm



13mm

새 그릴을 조립할 준비가 되셨습니까?

삽화와 구매한 모델 간에 시각적인 차이가 존재할 수 있습니다.

바베큐를 조립하기 전에 포장에서 부품을 모두 꺼내십시오.

이 어셈블리는 탄탄하고 평평한 수평 표면에 놓습니다.

필요한 도구들입니다:



9.5mm



11mm



13mm

Prêt à assembler votre nouveau grill?

Il peut y avoir des différences visuelles entre les illustrations et le modèle acheté.

Retirez toutes les pièces de l'emballage avant d'assembler le barbecue.

Installez cet assemblage sur une surface solide, plane et horizontale.

Ce sont les outils dont vous aurez besoin:



9.5mm



11mm



13mm

¿Listo para armar tu nueva parrilla?

Considera que puede haber diferencias entre las ilustraciones en esta guía y el modelo

adquirido. Retira todas las partes de sus empaques antes de comenzar.

Asegurate de ensamblar tu parrilla en una superficie plana y sólida.

Estas son las herramientas que necesitarás:



9.5mm



11mm



13mm

Bereit, Ihren neuen Grill zusammenzubauen?

Es kann visuelle Unterschiede zwischen den Abbildungen und dem gekauften Modell geben.

Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung, bevor Sie den Grill zusammenbauen.

Stellen Sie diese Baugruppe auf einer festen, ebenen und horizontalen Fläche auf.

Dies sind die Tools, die Sie benötigen:



9.5mm



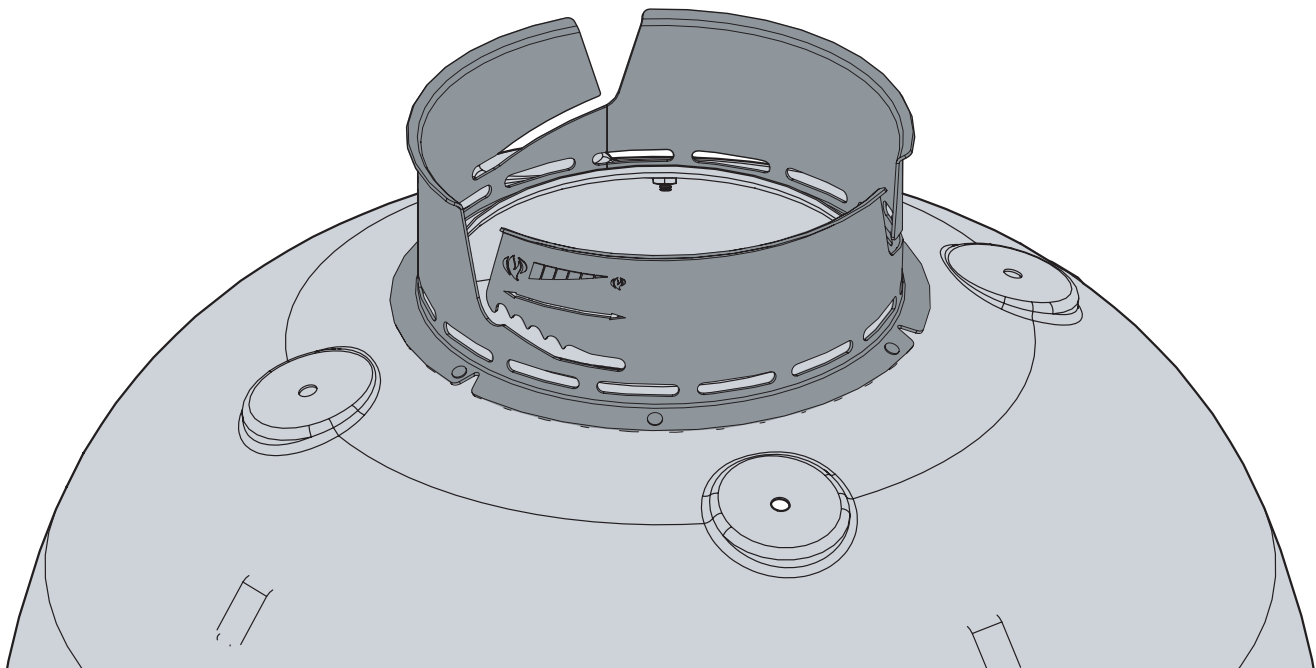
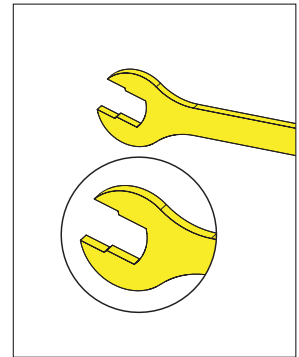
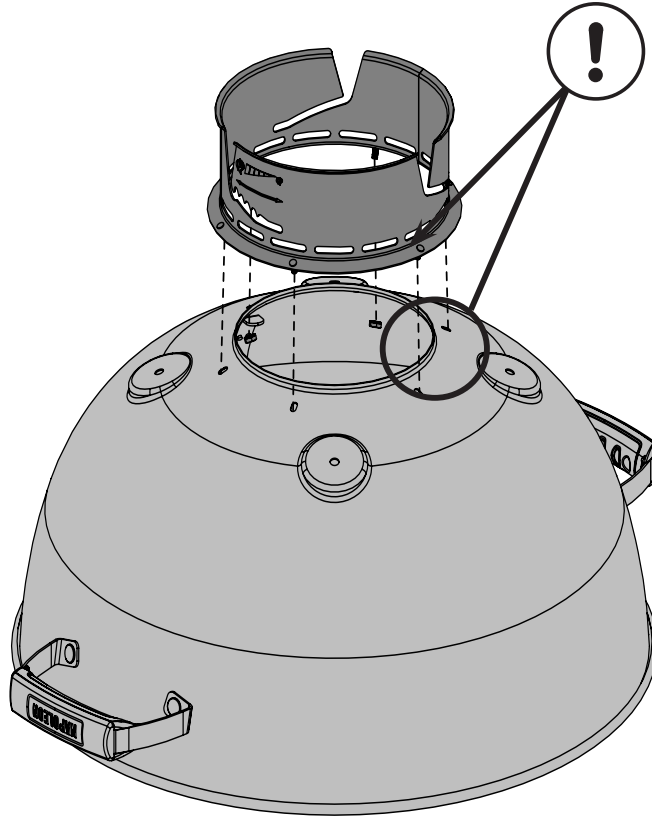
11mm

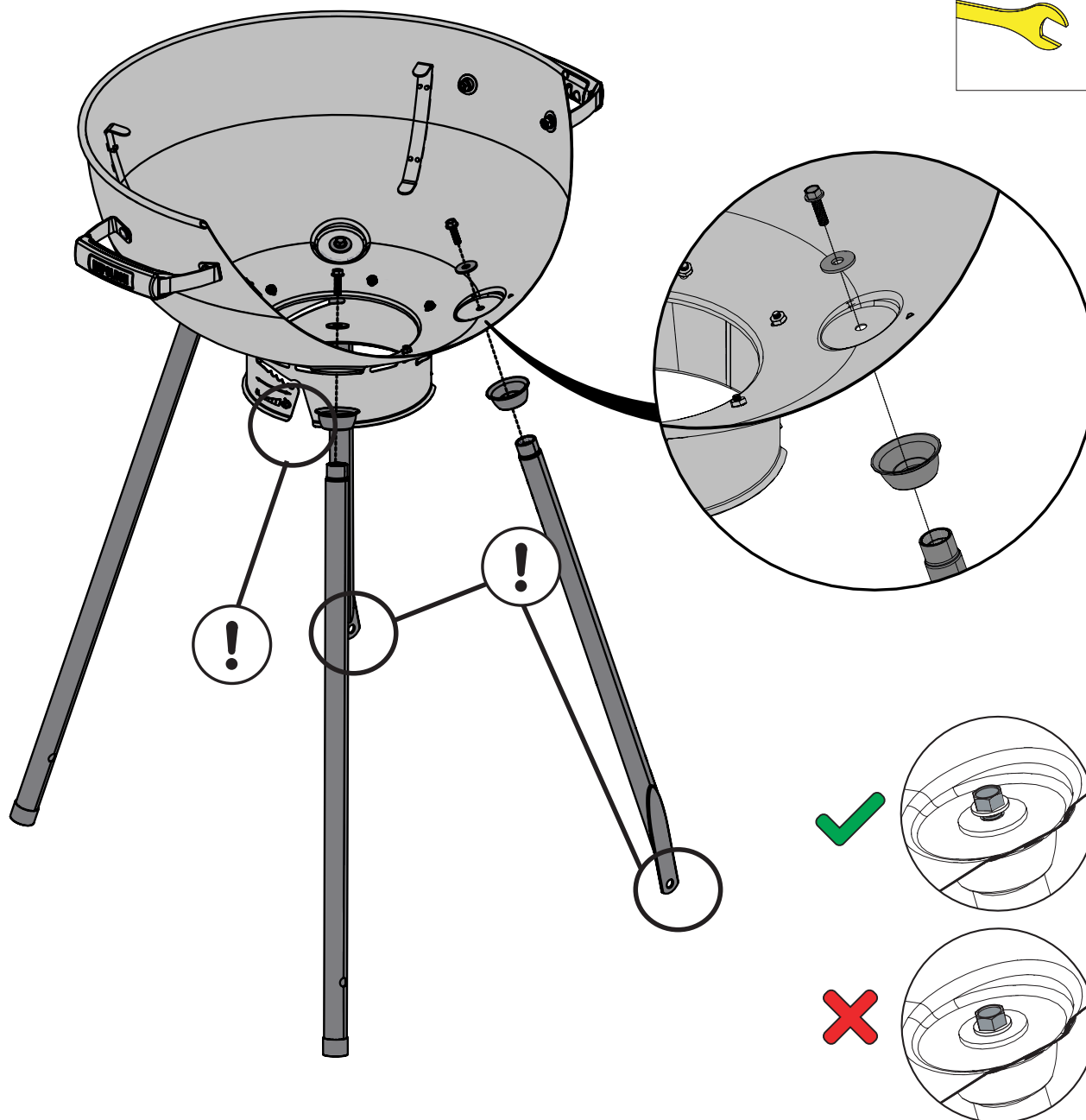
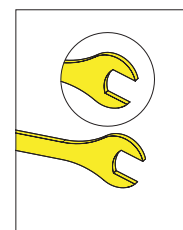
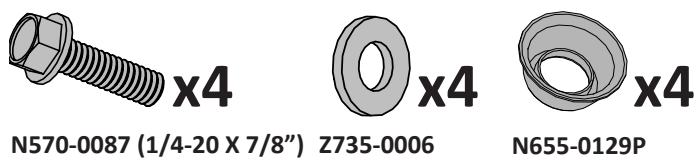


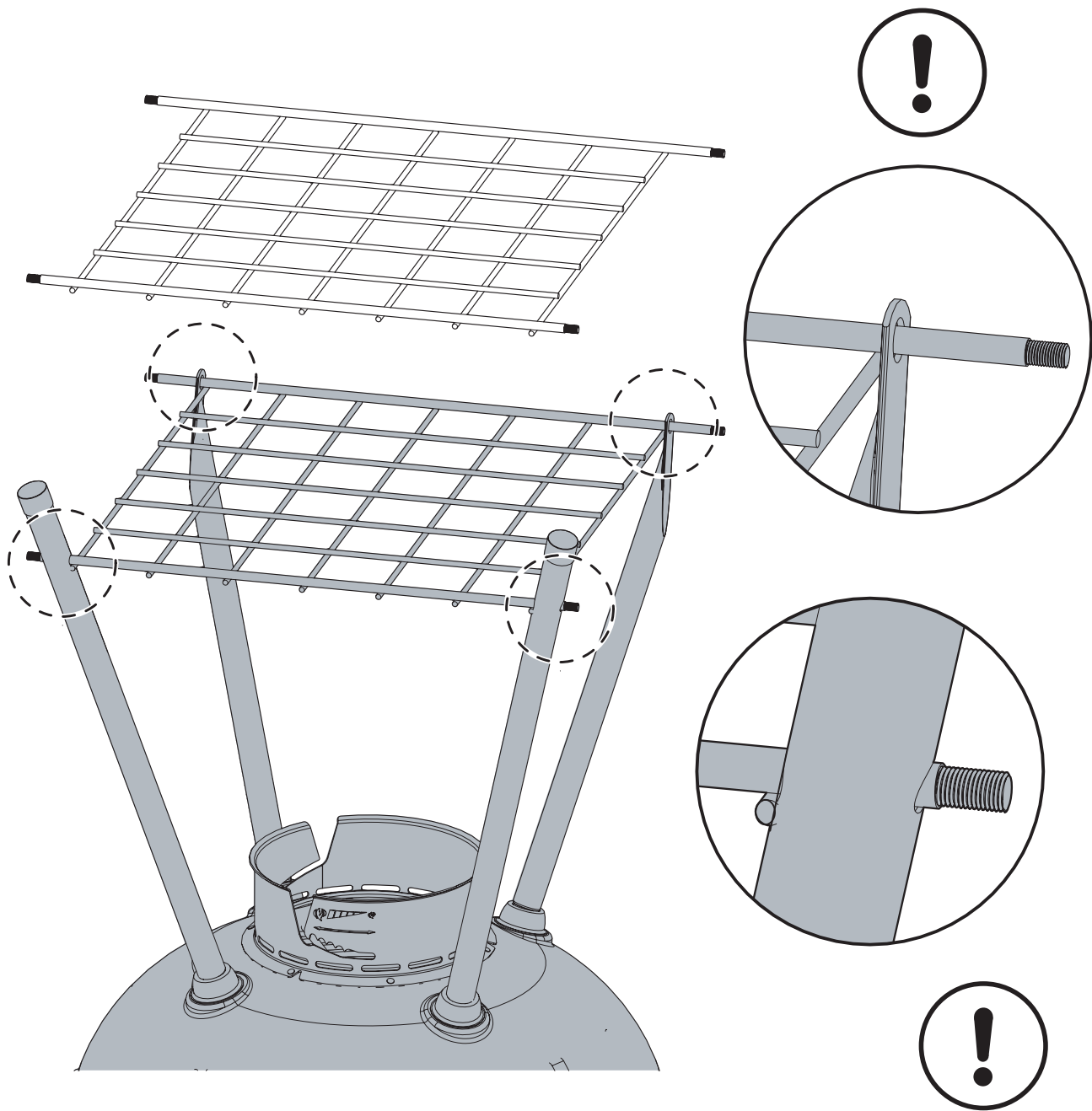
13mm

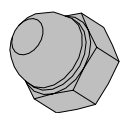
**x6**

N450-0048

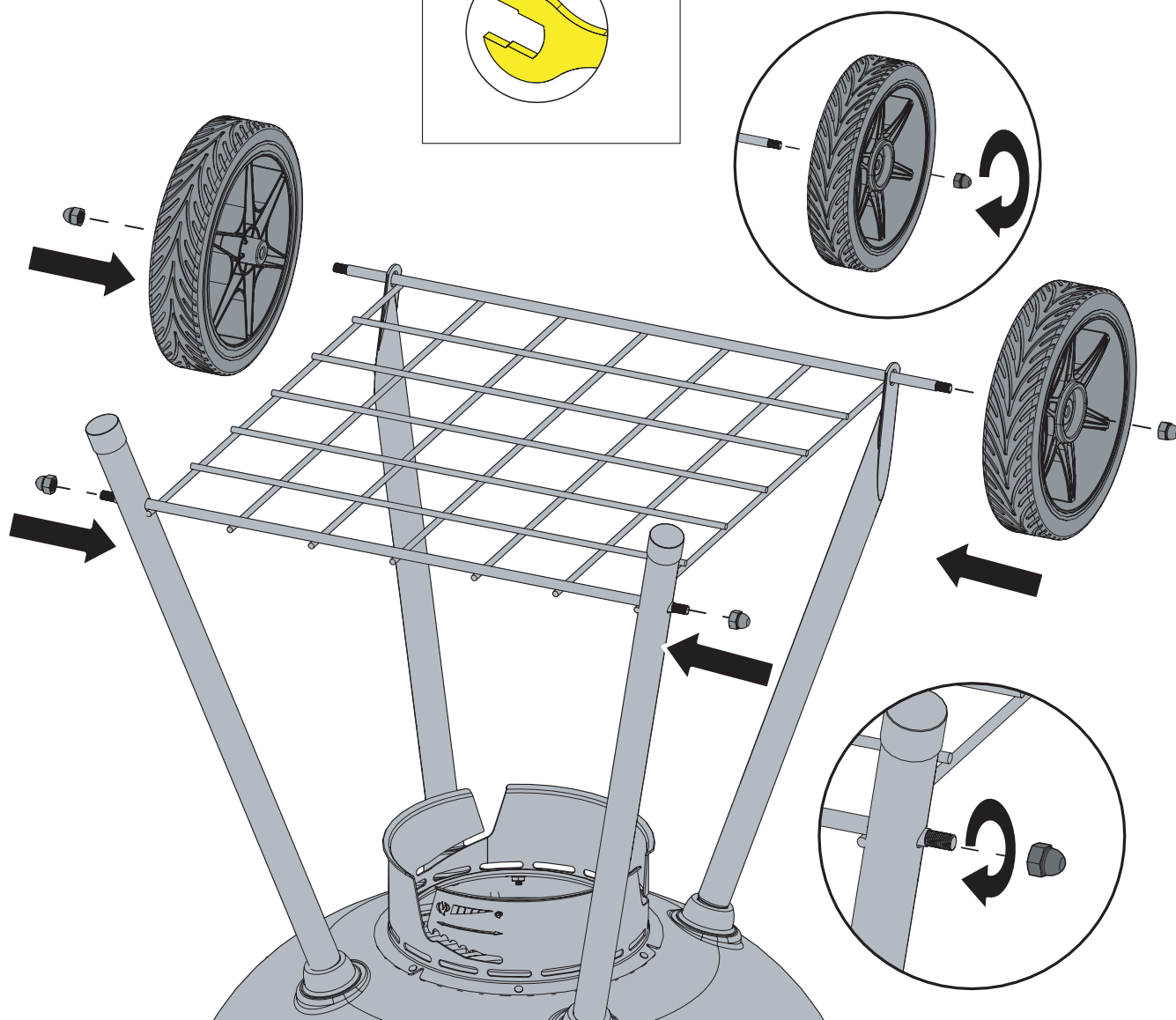
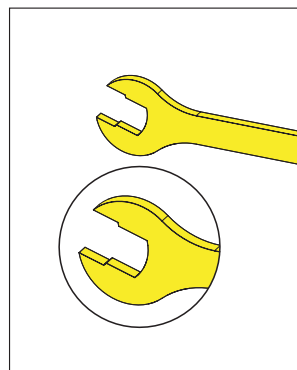


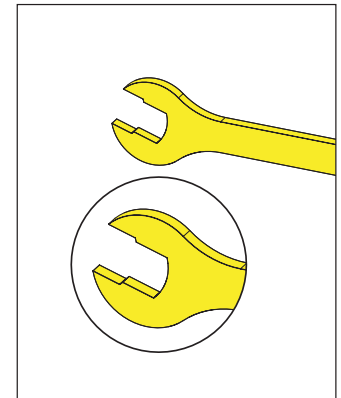
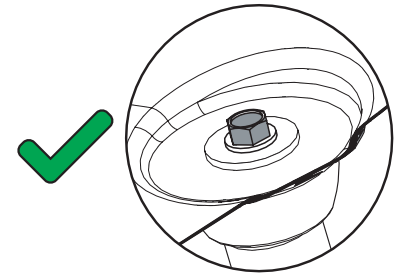
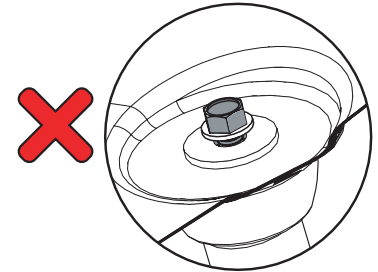
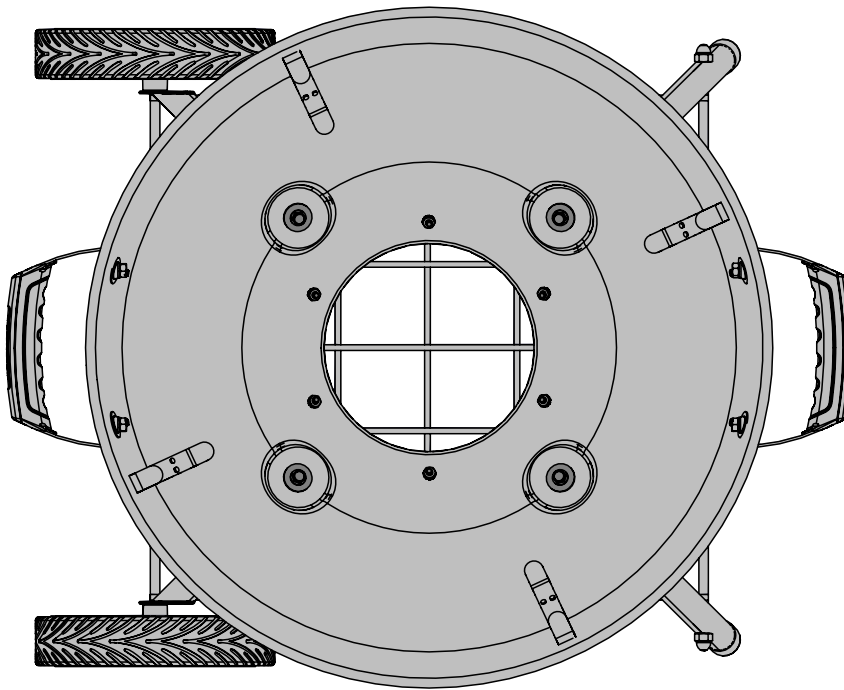




**x2**

N450-0035 (M8)





WARNING! Do not over tighten leg screws.

警告! 脚のネジを締めすぎないでください。

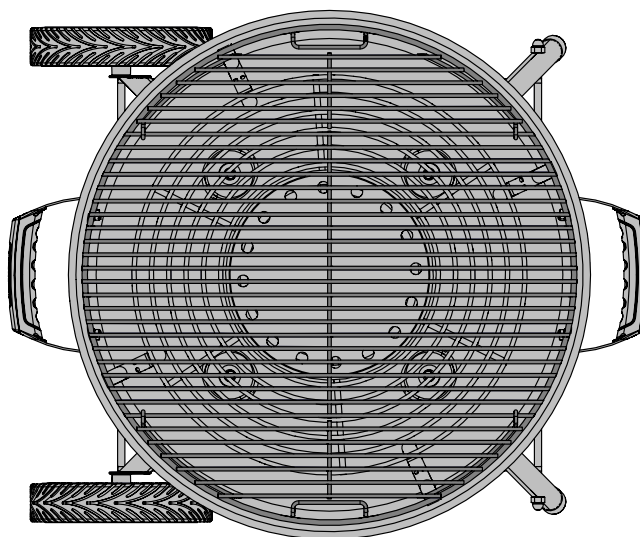
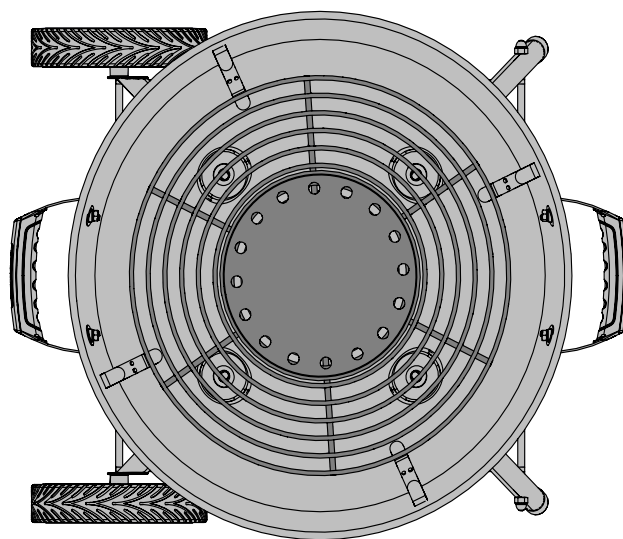
警告! 不要過度擰緊支腳螺釘。

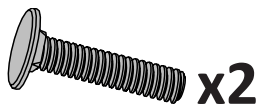
경고! 다리 나사를 과도하게 조이지 마십시오.

ATTENTION! Ne pas trop serrer les vis jambe.

ADVERTENCIA! No apriete demasiado los tornillos de la pierna.

WARNUNG! Nicht zu fest anziehen Bein befestigen.



**x2**

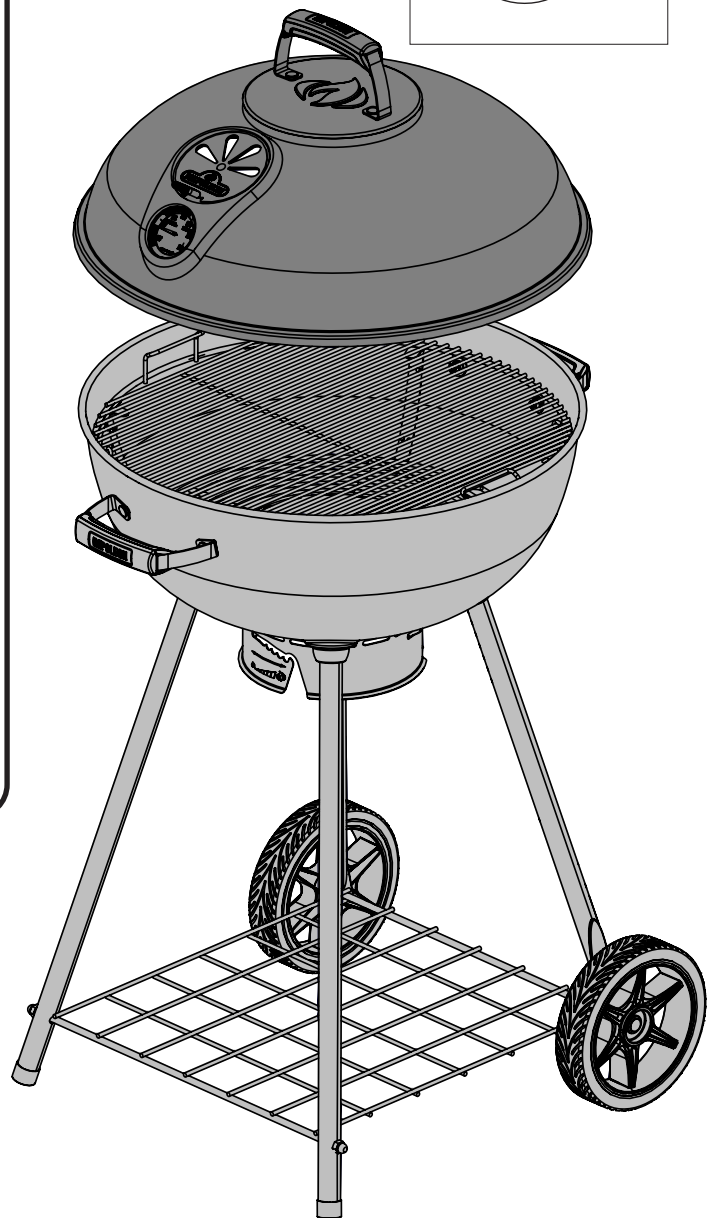
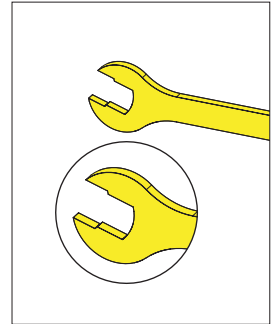
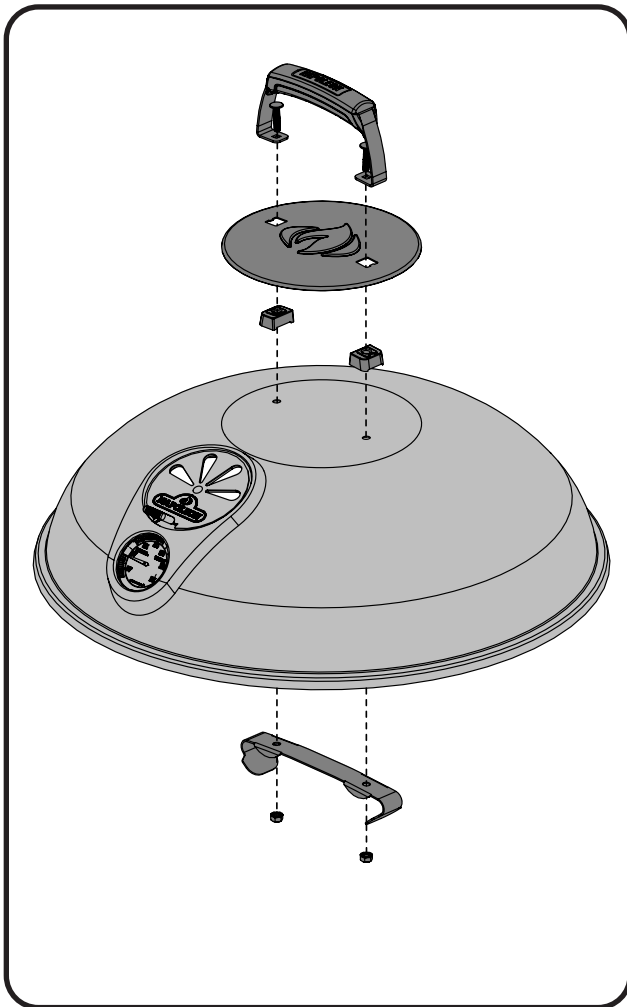
N570-0114 (1/4"-20)

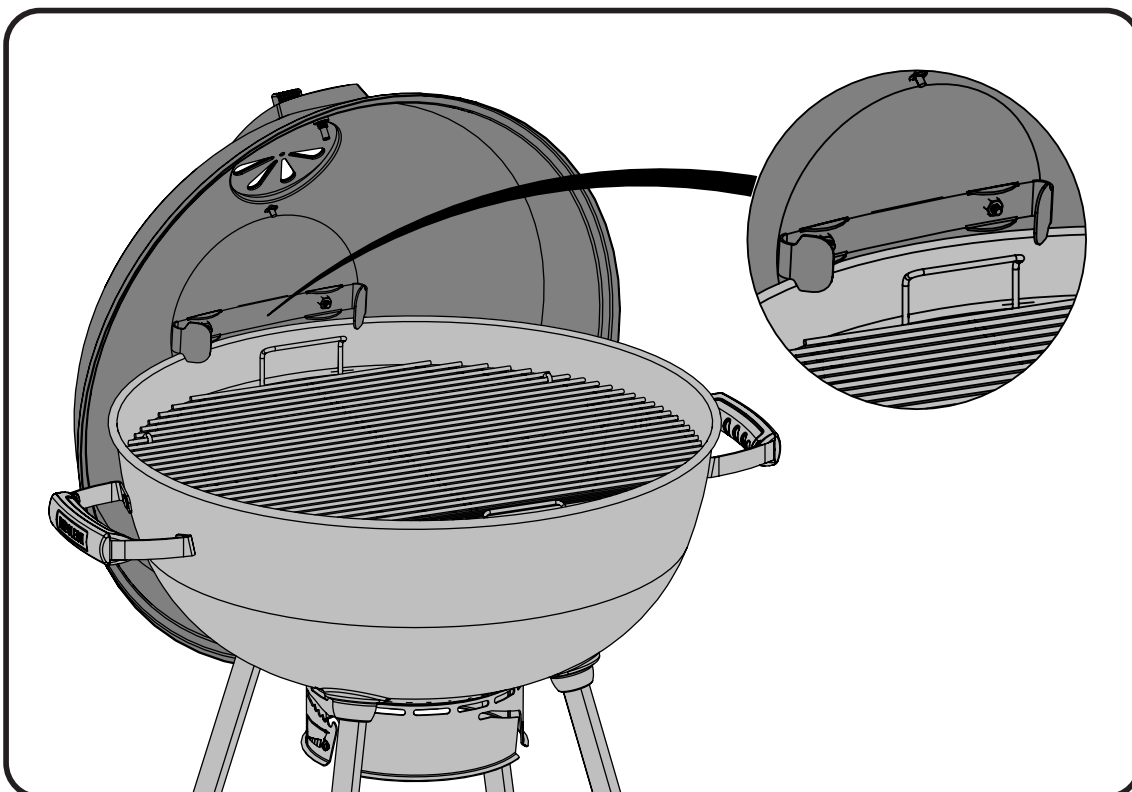
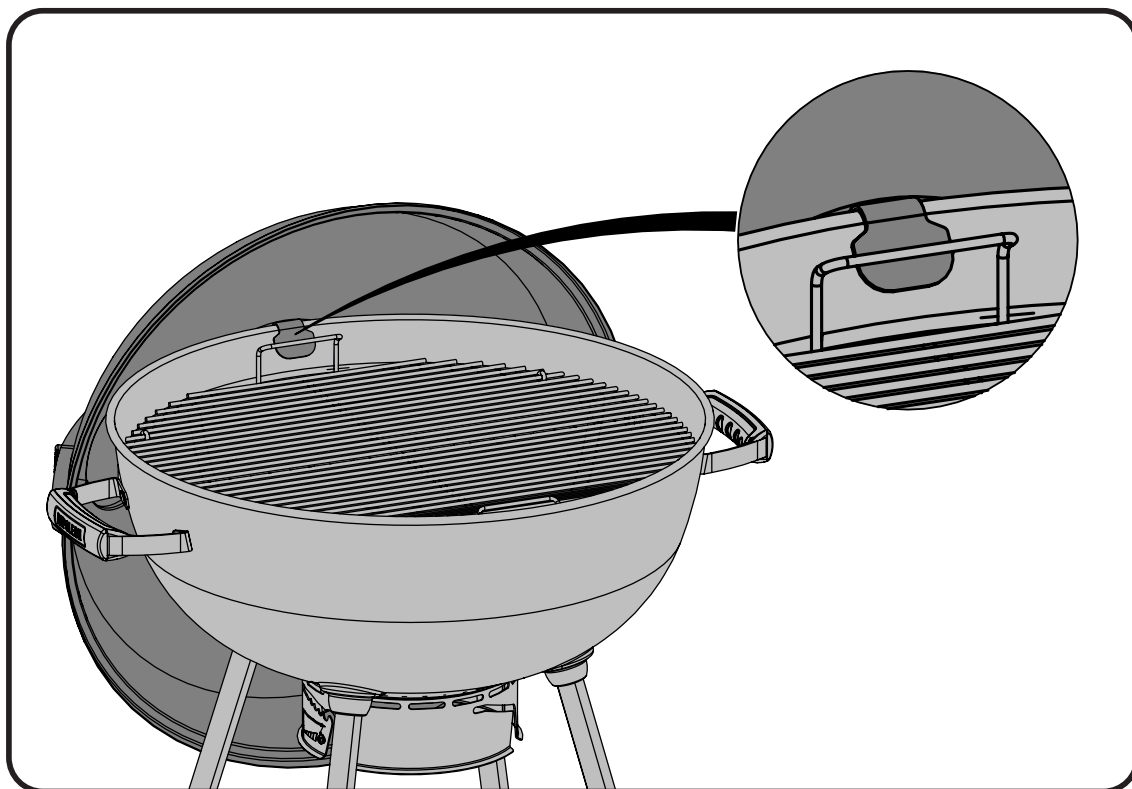
**x2**

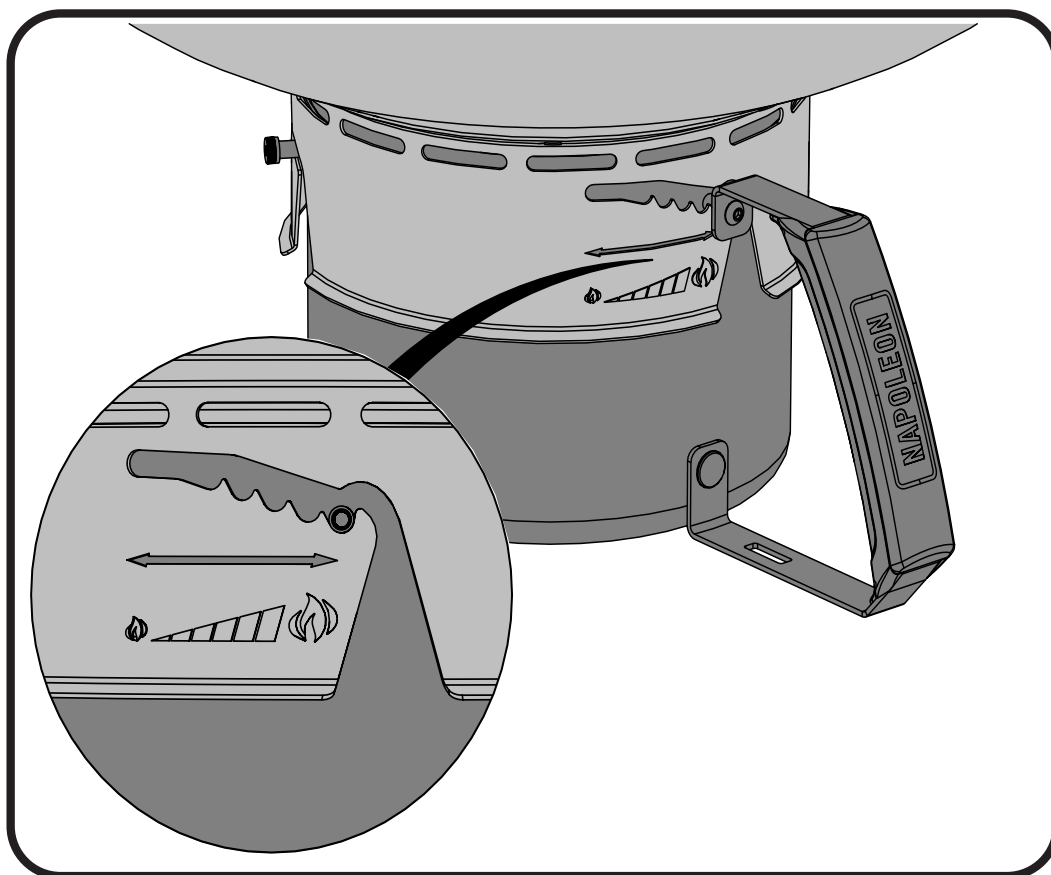
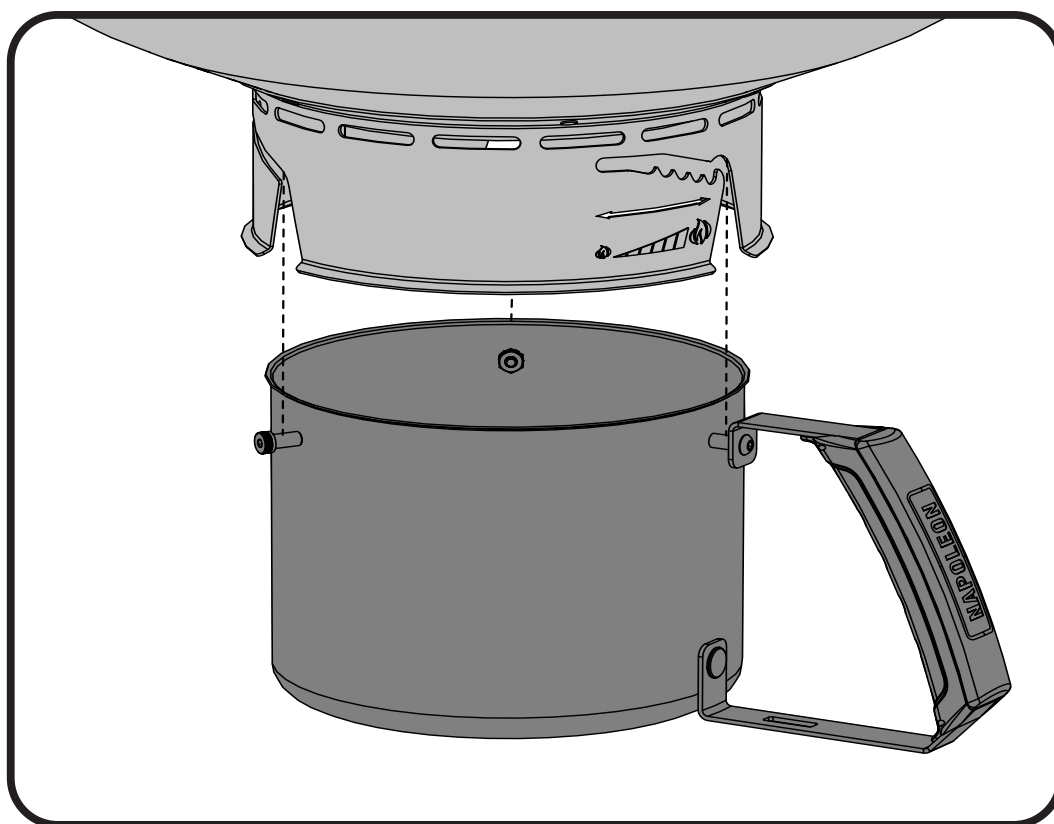
N655-0188

**x2**

N450-0025 (1/4"-20)







Parts List**部品リスト****零件清單****부품 목록****Liste des pièces****Lista de Partes****Liste der Einzelteile**

Item	Part #	Description	NK22K
1	N010-0864	lid - handle	x
2	N585-0105	heat shield lid handle	x
3	N655-0188	support lid handle	x
4	N685-0010	temperature gauge	x
5	W450-0005	logo spring clips	x
6	N335-0056K	lid	x
7	N080-0262	lid hanging bracket	x
8	N450-0025	nut 1/4-20	x
9	N305-0078	cooking grid	x
10	N500-0043	reflector plate	x
11	N305-0077	charcoal grate	x
12	N570-0115	1/4-20 x 5/8" screw	x
13	N010-0865	base handle	x
14	N010-0951-BK2GL	base	x
15	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
16	Z735-0006	flat washer	x
17	N655-0129P	support leg	x
18	N075-0087	leg wheel	x
19	N710-0103-BK1HG	drip pan - ash collector	x
20	N570-0123	shoulder screw, 10-32 x 1/2"	x
21	N450-0048	washer, lock 10-32	x
22	N075-0089	leg front	x
23	Z745-0001	wheel	x
24	N450-0035	acorn nut M8	x
25	N120-0015	cap leg	x
	N120-0015	cap leg	x
26	N655-0202	support, air vent ring	x
27	N010-0969	ash pan handle	x
28	N590-0 339-BK1SG	wire bottom shelf	x
29	Z735-0007	washer M6	x
30	N570-0114	1/4-20 x 1-1/8" screw	x
	68910	cover	x
	N765-0001	wrench, 9.5mm/11mm and 13mm	x

x - standard ac - accessory

x - 標準部品 ac - 付属品

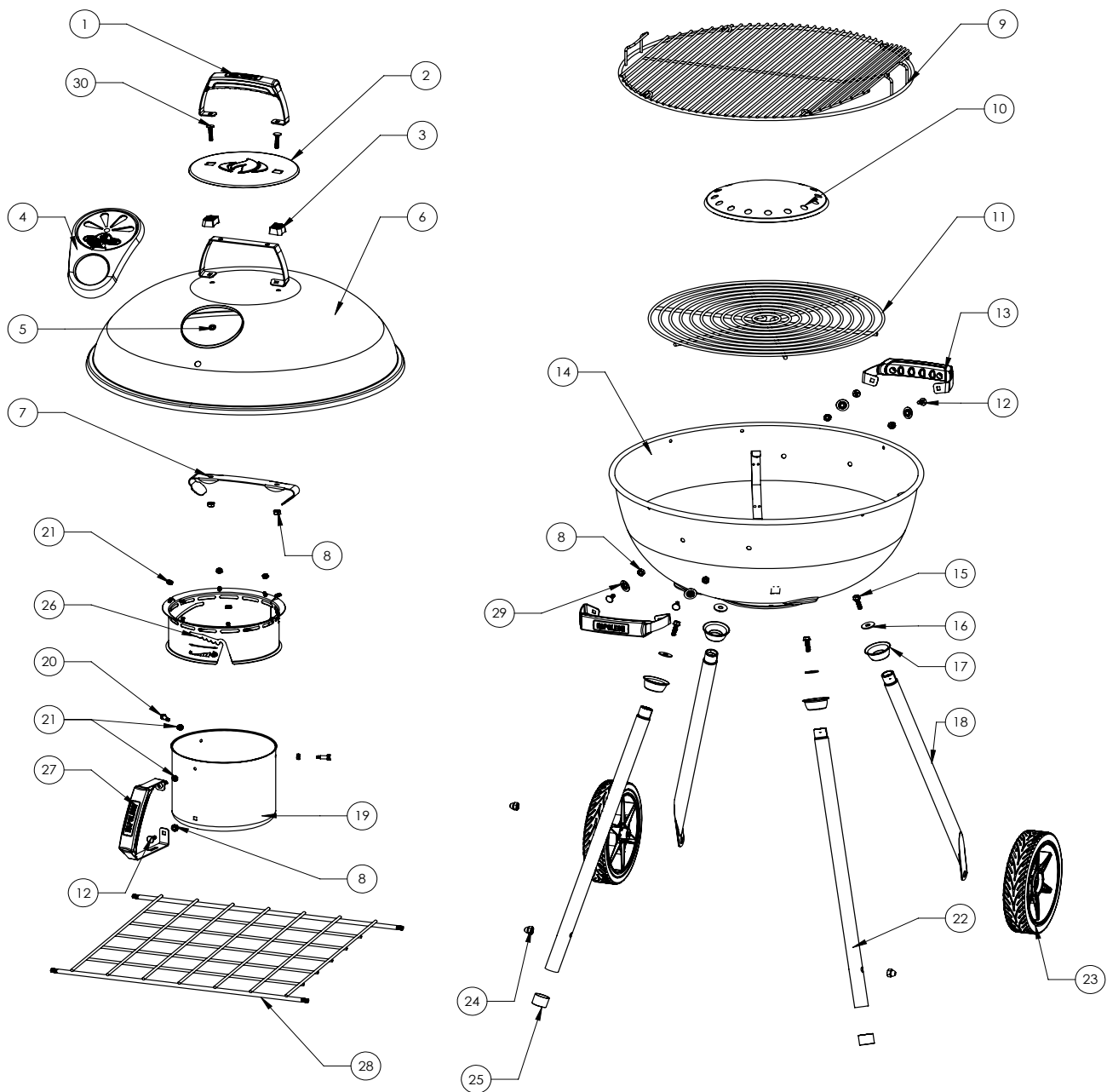
x - 標準零件 ac - 附件

x - 표준 부품 ac - 액세서리

x - standard ac - accessoire

x - estándar ac - accesorio

x - Standard ac - Zubehör



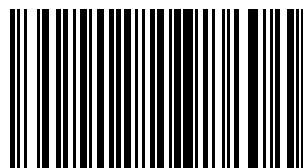






Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

www.napoleon.com



N415-0663