

DO NOT DISCARD
PRO285EX

EN
FI PG. 13
CZ PG. 25
SK PG. 37
HR PG. 49
SI PG. 61
PL PG. 73
TR PG. 85
GR PG. 97
UA PG. 109
 PG. 121

WARNING! POTENTIAL SHOCK HAZARD

This appliance is rated for
220-240 VAC – 50/60 Hz
2200 W

WARNING! Failure to follow the instructions in this manual could result in fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

WARNING!
For Outdoor Household Use Only
When using powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and material damage.
Retain this manual for future reference.



Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com



WARNING! Read all instructions prior to operating.

Safe Operating Practices

- Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- Do not in any way alter this product or its use.
- Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.

Electrical Safeguards:

- This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- Always ensure that the electrical outlet being used has the correct voltage according to the input power of the appliance. Outlets must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 Watts.
- Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.
- The appliance should be connected to an outlet having an earthing contact.
- The electricity supply should be provided through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Do not operate the grill with a temperature controller that has a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special assembly available from Napoleon or a Napoleon authorized dealer.
- If using an extension cord, it must be designed for outdoor use and rated for the input power required by the appliance.
- Do not connect two or more extension cords together.

Safe Operation:

- Always plug the temperature controller into the grill before plugging the power cord into the outlet. When removing the temperature controller from the grill, unplug it from the outlet first.
- Pulling controller by the knob could cause it to come off. Remove temperature controller by gripping on its side.
- If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn the grill to OFF. Unplug the power cord and wait for the grill to cool.
- Keep the plug and cord dry when in use. Do not use the electric grill in the rain.
- Operate grill only on a level, stable surface.
- Do not allow cord to touch grill when it is hot.
- The grease tray must be in place at all times during grill operation.
- Do not move the grill while it is in use.
- Do not leave grill unattended whenever in use.
- Keep young children, elderly and pets away while the grill is in use. Children must not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised if cleaning and maintaining the grill.
- Do not use grill near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- Do not allow grill to come into contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- Do not use the grill in high traffic areas. Locate power cord away from traffic areas.
- To protect the barbecue, do not use the grill within 3 m / 10 feet of pool, pond or other body of water.
- Do not use as a heater.
- Allow the appliance to cool before moving or storing it.

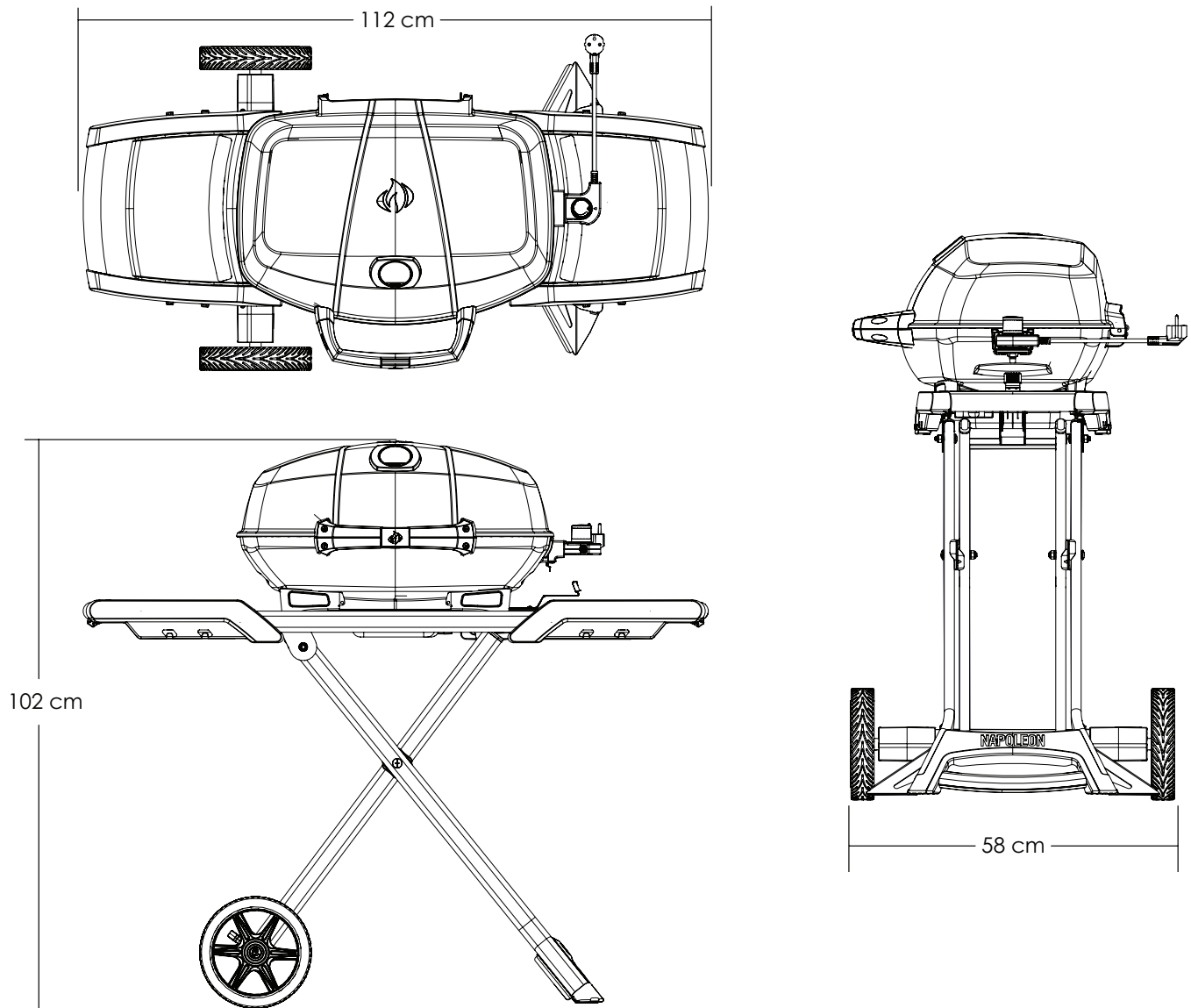
Cleaning:

- Clean the drip pan regularly.
- Do not immerse electrical components in water when cleaning.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or temperature controller in water or any liquid.

Storage:

- Unplug the grill when not in use and keep the plug and cord dry.
- Do not leave temperature controller in the ON position during periods of non-use.
- Always store the temperature controller indoors when not in use.
- During long periods of non-use, remove the temperature controller from grill.

DIMENSIONS



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



Correct Disposal Of This Product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Cooking Instructions

WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.



DANGER! Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

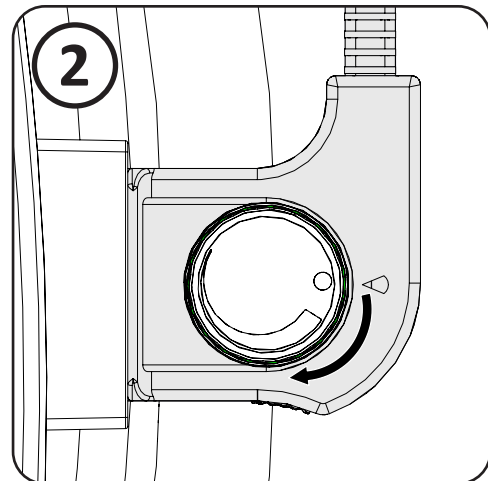
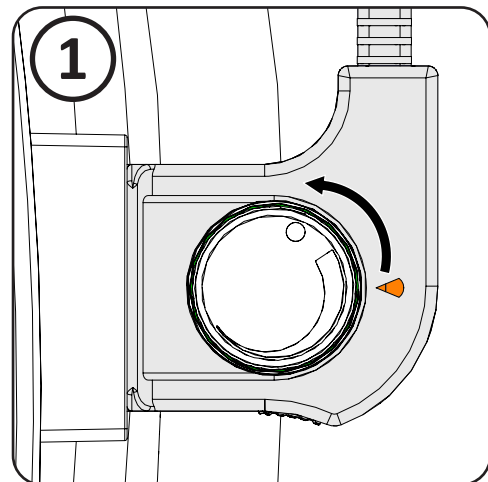
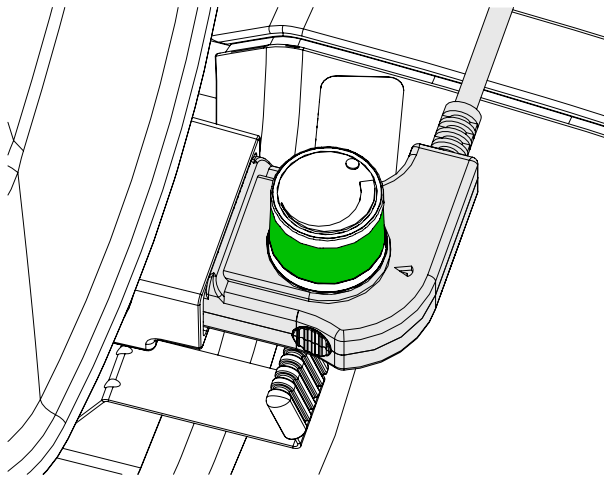
Plug the grill supply cord into a grounded electrical outlet.

1. Turn the control knob counterclockwise to the desired temperature setting and allow the grill to preheat. Once the grill has reached the desired temperature, place your food on the cooking grids.

Close the lid to ensure even cooking.

2. Turn the control knob counterclockwise to decrease heat, or clockwise to increase it.

When lit for the first time, the grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the burning of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the thermostat on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this.



Grilling Chart

Preheat on HIGH for 15-20 minutes with a closed lid, then set to desired temperature. This is a guideline for cooking in outdoor temperature of 22°C.

To add a trademark taste to your cooking, try the Napoleon woodchip smoker as an optional accessory with mesquite- or hickory-flavoured woodchips.

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 2.54 cm (1 in.) thick	High setting, 2 min. each side	4 min. – Rare	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
	High setting, 2 min. each side then Medium setting	6 min. – Medium	
	High setting, 2 min. each side then Medium setting	8 min. – Well done	
Hamburger 1.27 cm (1/2 in.) thick	High setting, 2 min. each side	4 min. – Rare	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties.
	High setting, 2 1/2 min. each side	5 min. – Medium	
	High setting, 3 min. each side	6 min. – Well done	
Chicken pieces	High setting, 2 min. each side then Medium-Low to Low setting	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way through for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes Low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes Medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
No heat	Thermostat turned off. No power.	Turn thermostat to maximum setting. Ensure thermostat is fully seated in grill plate and properly plugged into outlet. Try another outlet. Check for tripped circuit breaker. Reset. Turn thermostat to maximum setting. Pre-heat grill with lid closed for 15-20 minutes.
	Faulty thermostat or grill plate.	Replace thermostat or grill plate.
Low heat.	Improper preheating	Preheat 15-20 minutes. Increase thermostat setting.
	Excessive buildup in base of grill.	Clean out excessive debris in base.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust temperature as needed.
	Grease buildup.	Clean grill.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Power surge	Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet.
	Another appliance plugged into same circuit as grill.	Do not use other electrical appliances on same circuit.
	Moisture or water in thermostat or electrical connections.	Keep thermostat and electrical components dry.

Cleaning Instructions



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



WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure grill is turned off. 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.



Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cast iron grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron. When lit for the first time, the grill will emit a slight odour.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn the controller to OFF and let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).

Daily Usage: Before pre-heating and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with vegetable shortening. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Cleaning Inside The Grill: Remove the cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Brush all debris from inside the grill into the removable drip pan. Remove the base liner (drip pan grease catcher). Do not use abrasive cleaners to clean the porcelain base liner. To remove stubborn stains, soak in soapy water to loosen dirt. Clean with a non-abrasive cleaner and buff dry with a clean cloth. Ensure that the grill plate is placed properly when reinstalled.

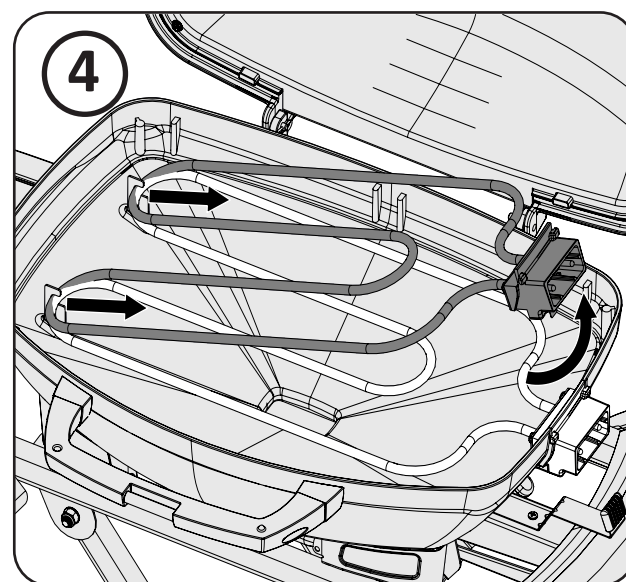
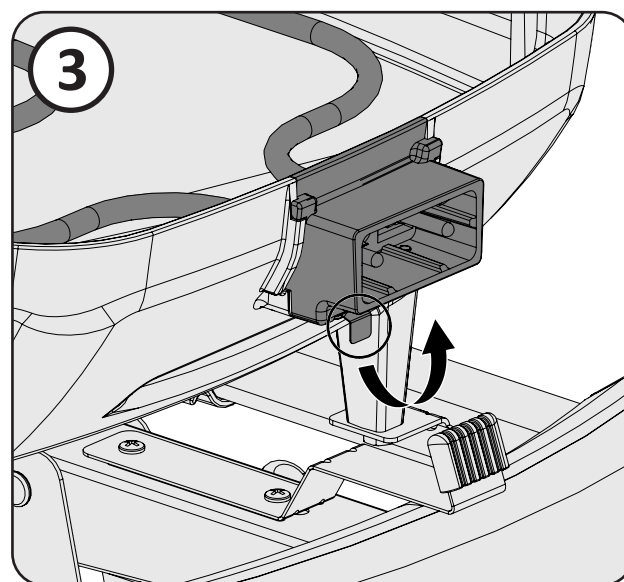
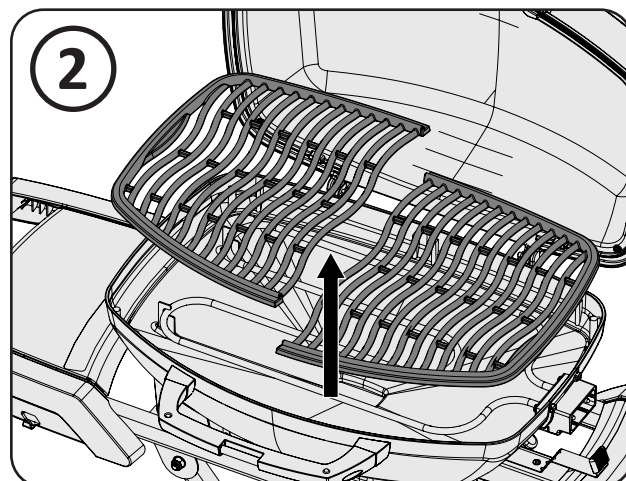
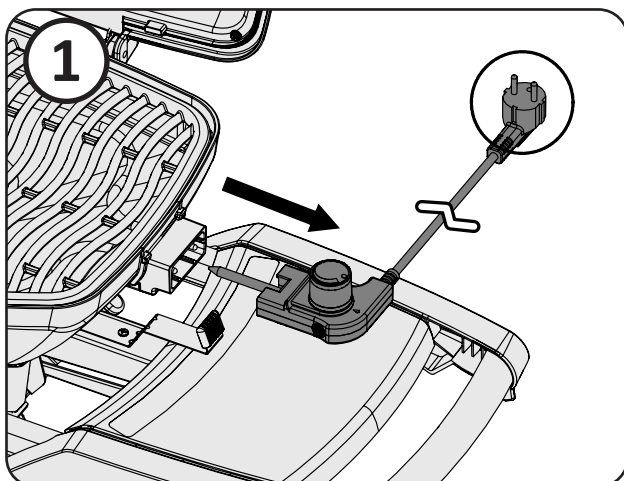
Drip Pan: Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings accumulate in the drip pan located under the grill. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil, as it can prevent the proper amount of air needed for burner to operate. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning the Outside of the Grill: Do not use any abrasive cleaners to clean painted parts. To protect the enamel finish, use a mild detergent with soft cloth or brush to wipe away and remove any acidic residue. Buff dry with a clean cloth.

Cleaning Steps

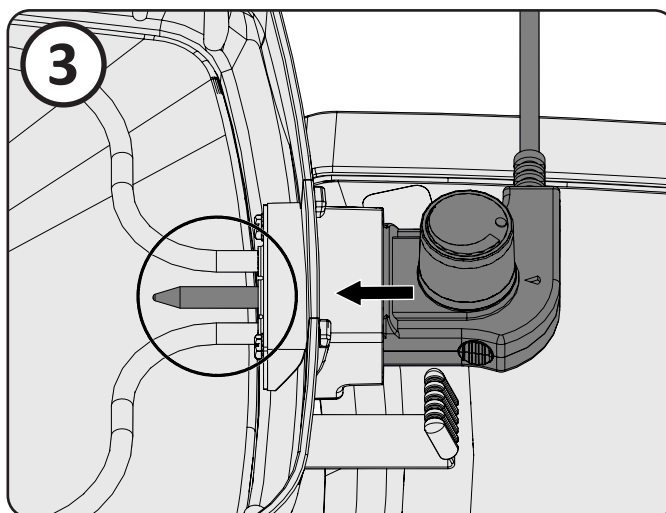
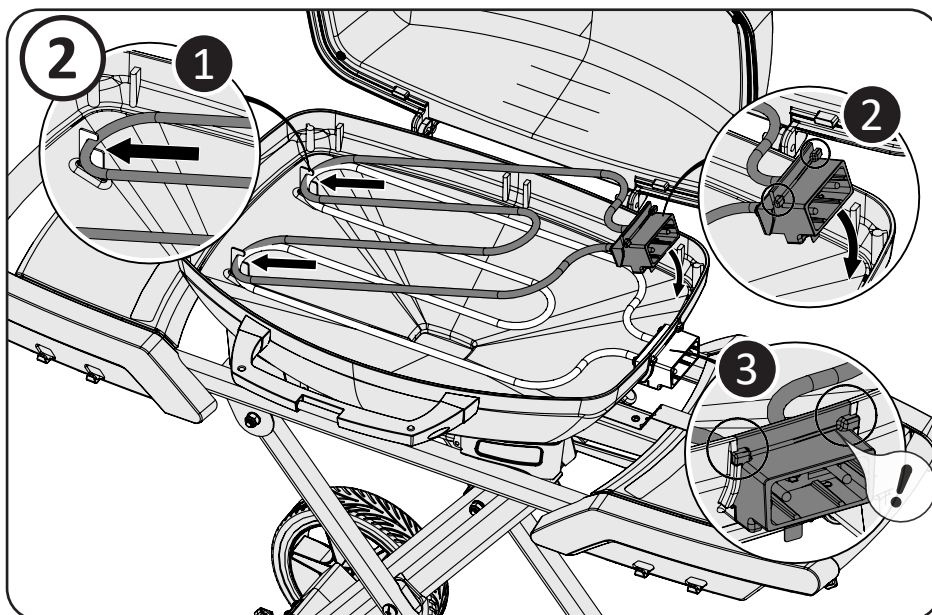
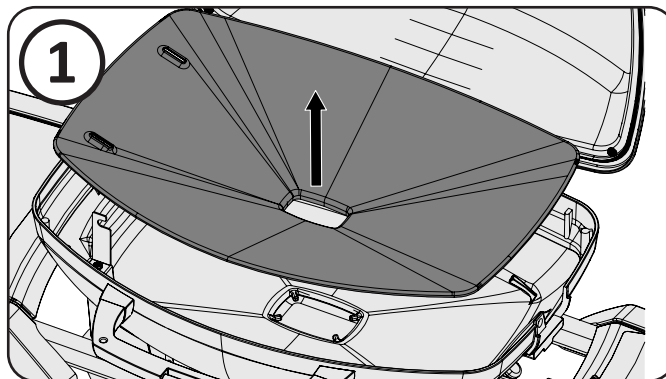
Disassembly:

1. Unplug the cord from wall and remove the thermostat.
2. Remove cooking grids.
3. Lift heating element out of grill.
4. Remove the base liner.



Reassembly:

1. Reinsert the base liner.
2. Place the curved ends of the heating element back into its support clips. Lower the heating element into place.
3. Reinsert the thermostat and cooking grids.



KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased. Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleon.com.

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



FOR TRAVELQ™ 285E SERIES 10 Year Napoleon Portable Electric Grills Limited Warranty

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

Aluminum castings	10 years
Porcelainized cast iron cooking grids	5 years ^{plus 10}
Grease shield	5 years ^{plus 10}
Heating element and thermostat	2 years
All other parts	2 years

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

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

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

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

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

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect.

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

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as

well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the grill. If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

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

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

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

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON grill. NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: overheating due to environmental factors.

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

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


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

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

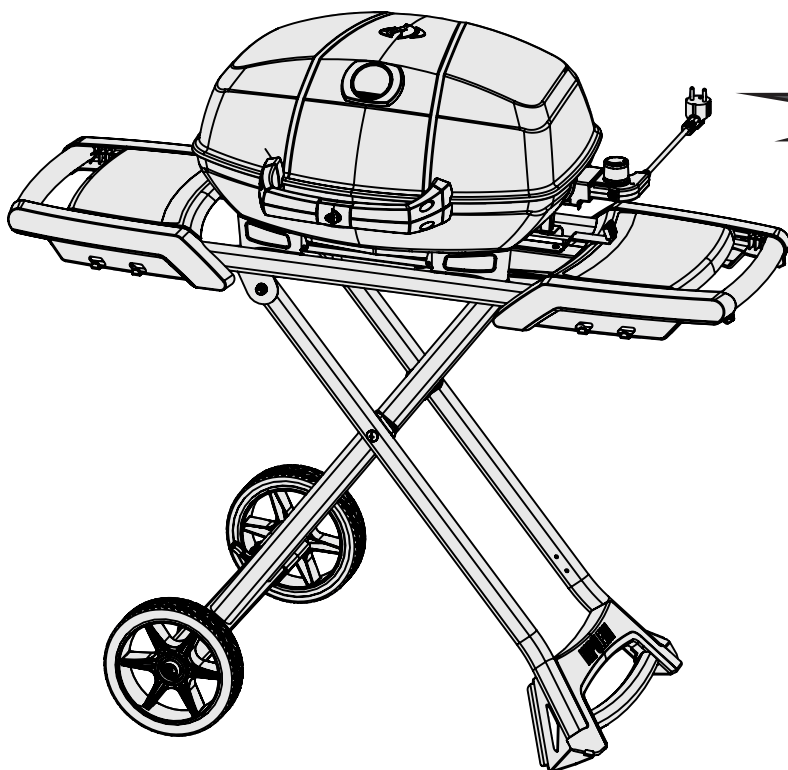
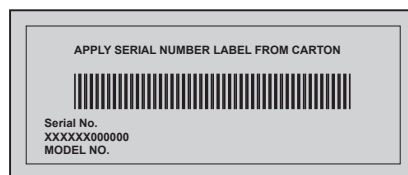
GUARANTOR:

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

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 eu.info@napoleon.com



SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE

PRO285EX

FI



VAROITUS! MAHDOLLINEN
SÄHKÖISKUN VAARA

Laitteen tekniset arvot

220-240 V – 50/60 Hz

2200 W



VAROITUS! Käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysen tai palovaaran, joista voi koitua vahinkoa omaisuudelle, henkilöille tai jopa johtaa kuolemaan. Lue käyttöohjeet ja varoitukset huolellisesti ennen käyttöönottoa.



VAROITUS!

Ainoastaan ulkokäyttöön!

Käyttäessäsi sähkölaitteita tulisi ottaa huomioon perinteiset varotoimenpiteet, sekä noudattaa seuraavia ohjeita pienentääksesi tulipalon, sähköiskun, henkilövahingon tai omaisuusvahingon riskiä.

Säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.



N415-0812E | A-0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



VAROITUS! Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä.

Turvallisen käytön ohjeistus

- Käytä grilliä ainoastaan tässä ohjeessa mainitulla tavalla. Ohjeen vastainen käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
- Tämä grilli on tarkoitettu ulkokäyttöön ja ainoastaan kuluttajakäyttöön. Älä käytä grilliä sisätiloissa tai ammattikäytössä.
- Älä tee muutoksia grilliin tai käytä sitä muuhun kuin käyttötarkoitukseensa.
- Älä käytä hiiltä tai muita polttoainetta tässä grillissä. Grilliä ei ole suunniteltu hiillillä käytettäväksi ja ne voivat aiheuttaa tulipalon. Tuli voi aiheuttaa vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa grilliä.
- Grilli on vapaasti seisova ja sitä ei saa upottaa. Tämän huomioimatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin josta voi olla vahinkoa omaisuudelle ja henkilöille joka saattaa johtaa vamman tai kuolemaan.

Sähköturvallisuus:

- Tämä laite täyttää sähkölaitteille asetetut tekniset standardit ja turvallisuusvaatimukset.
- Varmistu aina että käyttöjännite on laitteelle oikea. Käytä pistorasiaa joka kestää 2200W tehoisen laitteen käytön.
- Varmistu ettei samassa virtapiirissä ole käytössä yhtä aikaa muita suuritehoisia laitteita.
- Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite tulisi kytkeä vikavirtasuojattuun pistorasiaan jonka nimellinen vikavirta on enintään 30 mA
- Älä käytä laitetta, jos pistotulppa on viallinen.
- Virtajohdon kunto on tarkistettava säännöllisesti. Laitetta ei saa käyttää, jos johto on vahingoittunut
- Älä käytä grilliä mikäli sen lämpötilanohjaimen virtajohto tai pistotulppa on vioittunut. Mikäli virtajohto on vioittunut, se tulee vaihtaa alkuperäiseen Napoleon varaosaan, jota voit tiedustella maahan-tuojalta.
- Mikäli käytät jatkojohtoa, sen tulee olla ulkokäyttöön soveltuva ja mitoitukseltaan olla ottotehon mukainen.
- Älä yhdistä kahta tai useampaa jatkojohtoa toisiinsa.

Turvallinen käyttö:

- Aseta lämpötilanohjain grilliin ennen sen liittämistä sähköön. Ota pistotulppa pois seinästä ennen kun irrotat lämpötilan ohjaimen grillistä.
- Ohjaimen vetäminen säätönupista saattaa saada sen irtoamaan. Irrota lämpötilanohjain ottamalla siitä kiinni sivuilta.
- Mikäli leimahduksia esiintyy, älä käytä vettä sammuttaaksesi niitä. Käännä grilli OFF-suljettu asentoon nupista ja ota grillin pistoke pois pistorasiasta ja odota että grilli viilentyy.
- Pidä pistotulppa ja sähköjohto kuivana. Älä käytä grilliä sateessa.
- Käytä grilliä ainoastaan tasaisella, vakaalla alustalla.
- Sähköjohdon tulee kulkea vapaana ja se ei saa koskea kuumaa grilliä.
- Rasvakupin tulee olla paikoillaan grillin toiminnan ajan.
- Älä siirrä grilliä kun sitä käytetään.
- Älä jätä päällä olevaa grilliä ilman valvontaa.
- Pidä lapset, lemmikit ja vanhukset loitolla grillistä kun sitä käytetään. Lapset eivät saa liekkiä laitteella.
- Yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on alentunut, tai henkilöt, joille ei ole käyttämiseen tarvittavaa kokemusta ja tietoa saavat käyttää laitetta ilman valvontaa ainoastaan, jos heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti. Lasten on ymmärrettävää, millaisia vaaratilanteita keittotason väärä käyttö voi aiheuttaa. Lapset eivät saa leikkiä keittotasolla. Lasten ei tule puhdistaa laitetta ilman koko aikaista valvomista.
- Lapsia tulisi valvoa mikäli he puhdistavat tai huoltavat grilliä.
- Älä käytä grilliä helposti syttyvien materiaalien lähellä kuten puun, kuivan nurmikon, pensaiden etc.
- Pidä grilli loitolla ja älä anna sen koskettaa helposti syttyviä materiaaleja kuten paperi, seinät, pyyhkeet, kemikaalit, verhot etc.
- Älä sijoita grilliä kulkuväylille. Älä sijoita virtajohtoa kulkuväylille.
- Suojataksesi grilliä, älä käytä sitä 3 metriä lähempänä uima-altaasta, lammesta tai muusta vedestä. Älä käytä lämmittimenä.
- Ennen grillin siirtämistä tai varastointia, anna sen viilentyä täysin.

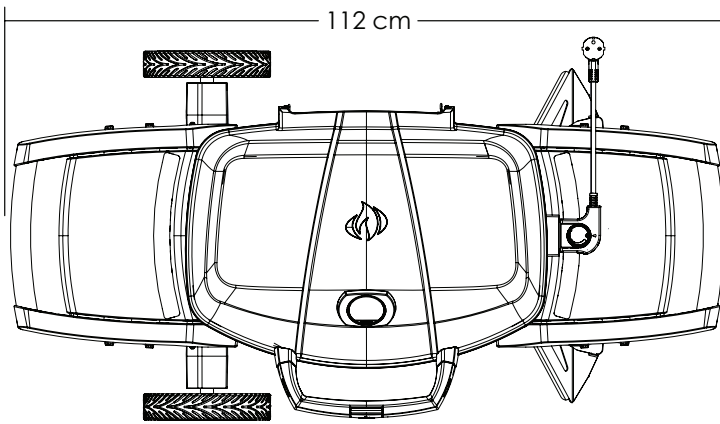
Puhdistus:

- Puhdista rasvakuppi säännöllisesti.
- Älä altista sähköosia vedelle puhdistuksen yhteydessä.
- Välttyäksesi sähköiskulta, älä altista pistotulppaa, johtoa tai lämpötilan ohjainta vedelle tai muille nesteille.

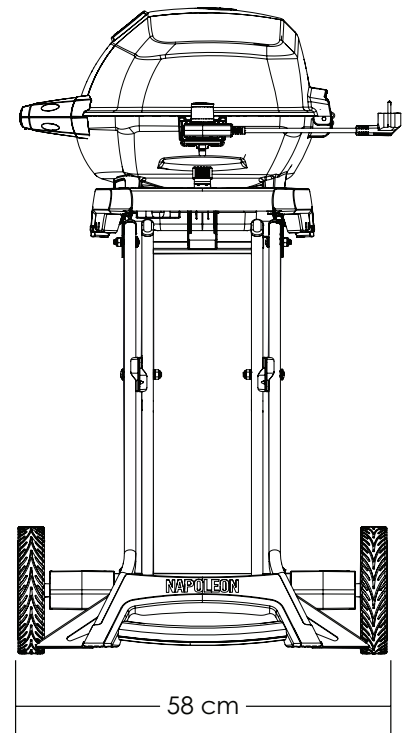
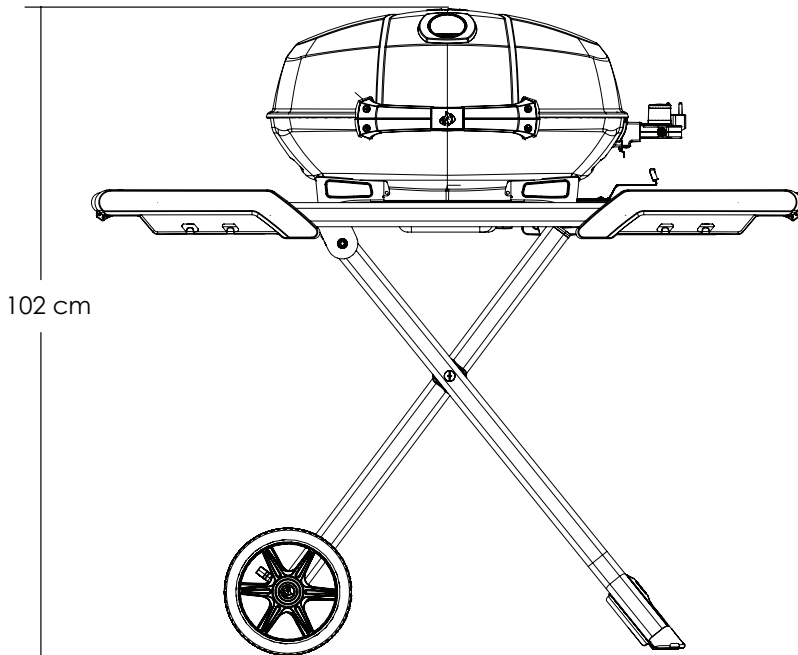
Varastointi:

- Ota grillin pistoke pois pistorasiasta, kun et käytä sitä ja pidä grillin pistoke ja johto kuivana.
- Älä jätä lämpötilanohjainta ON-päälle asentoon kun et käytä grilliä.
- Säilytä lämpötilanohjain sisätiloissa kun sitä ei käytetä.
- Pitkien käyttökatkosien aikana, irrota lämpötilanohjain grillistä.

MITAT



FI



VAROITUS! Paketista purkamisen ja kasauksen yhteydessä suosittelemme käyttämään suojaavia työsormikkaita ja turvalaseja. Olemme pyrkineet tekemään kasaamisesta mahdollisimman helppoa, mutta teräksisten osien reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja niistä voi tulla haavoja jos niitä ei käsitellä oikein.

Tämän tuotteen hävittäminen oikein

Tämä merkintä ilmoittaa, ettei tuotetta saa hävittää muun talousjätteen mukana EU:n alueella. Hallitsemattomasta jätteidenhävittämisestä mahdollisesti ympäristölle tai ihmisille aiheutuvien haittavaikutusten ehkäisemiseksi tuote tulisi kierrättää. Kierrätys edistää myös materiaalivarojen kestävää uusiokäyttöä. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä kierrätystavaran keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään. Jälleenmyyjä ottaa tuotteen vastaan ja kierrättää sen ympäristölle turvallisesti.

GRILLAUSVIHJEITÄ



VAROITUS! Älä käytä grilliä markiisin alla. Näiden käyttöohjeiden laiminlyönti saattaa aiheuttaa tulipalon tai henkilövahingon.



VAARA! Anna grillin jäähtyä ennen siihen koskettamista tai sen siirtämistä säilytykseen. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon joka vahingoittaa omaisuutta, henkilövahingon tai jopa kuoleman.

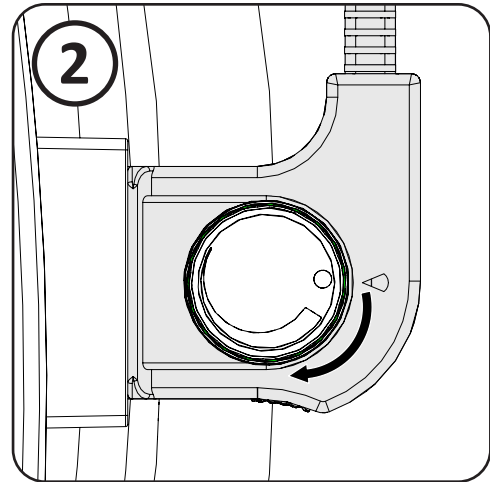
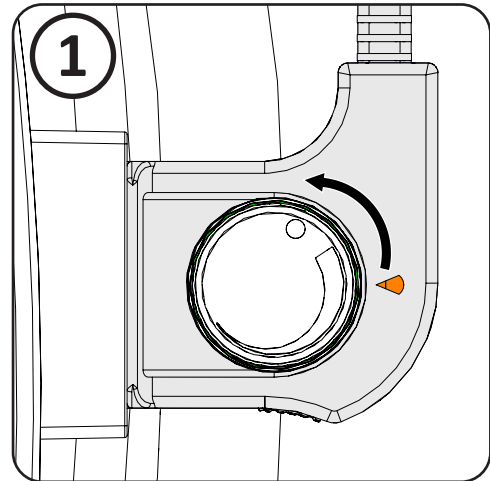
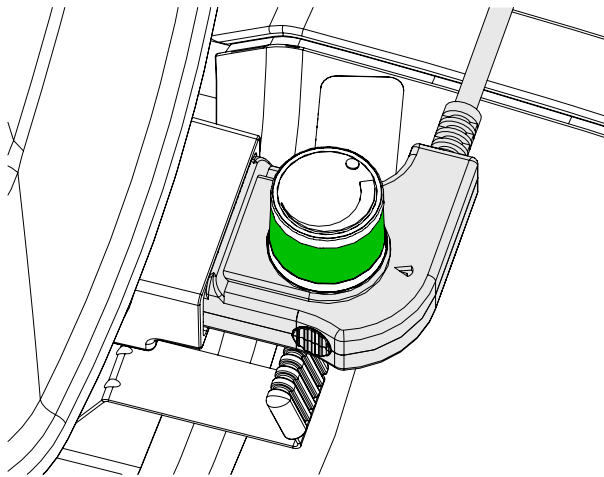
FI

Kytke grillin syöttöjohto maadoitettuun pistorasiaan

1. Käännä säätönappi vastapäivään haluttuun lämpötila-asetukseen ja anna grillin esilämmittää. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan, aseta ruoka ritalöille.
Sulje kansi tasaisen kypsymisen varmistamiseksi.

2. Käännä säätönappia vastapäivään vähentääksesi lämpöä tai myötapäivään lisätäksesi sitä.

Kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, siitä lähtee lievä haju. Tämä on normaali tilapäinen tila, joka johtuu sisäisten maalien ja valmistusprosessissa käytettyjen voiteluaineiden palamisesta, eikä sitä esiinny uudelleen. Käynnistä termostaatti korkealla tasolla kansi auki noin ½ tunnin ajan. Kypsennettäessä hyvin vähärasvaista lihaa, kuten kananrintaa tai vähärasvaista sianlihaa, ritalöt voidaan öljytä ennen esilämmitystä tarttumisen vähentämiseksi. Runsaasti rasvaa sisältävän lihan kypsentyminen voi aiheuttaa liekkejä. Tämän estämiseksi voit Trimmata rasvaa pois lihasta tai alentaa lämpötilaa.



Grillaustaulukko

Esilämmitä TÄYDELLÄ (HIGH) teholla 15-20 minuuttia kupu kiinni, ja sen jälkeen valitse haluttu lämpö. Alla oleva taulukko on ohjeistava kun grillataan 22°C lämpötilassa.

Lisätäksesi makua grillaukseen, kokeile lisävarusteena myytävää Napoleonin savulastuputkea hickory ja mesquite savulastuilla.

Ruoka	Tehoasetus	Valmistusaika	Vinkki
Pihvi 2.54cm (1 in.) paksu	Korkealla teholla, 2 min. puoli Korkealla teholla, 2 min. puoli sitten keskiteholla Korkealla teholla, 2 min. puoli sitten keskiteholla	4 min. – Puoliraaka 6 min. – Medium 8 min. – Kypsä	Valitessasi lihaa grillaukseen, pyydä marmorifile. Rasva toimii luontaisena mureuttajana pitäen lihan mehukkaana ja kosteana.
Hampurilainen 1.27cm (1/2 in.) paksu	Korkealla teholla, 2 min. puoli Korkealla teholla, 2 1/2 min. puoli Korkealla teholla, 3 min. puoli	4 min. – Puoliraaka 5 min. – Medium 6 min. – Kypsä	Hampurilaispihvit olisi hyvä tehdä samanpaksuisiksi niin voit hallita valmistusaikaa helpommin isoja määriä valmistaessa.
Kana	Korkealla lämmöllä, 2 min. puoli ja sitten keski-matalalla teholla matalaan tehoasetukseen.	20-25 min.	Nivel joka yhdistää reiden ja jalan nahattomalta puolelta tulisi siivuttaa ¾, nopeuttaksesi valmistusta ja jotta se paistuu tasaisesti.
Porsaan kyljys	Medium	6 min. puoli	Ennen grillaamista poista ylimääräinen rasva. Valitse paksut kyljykset mehukaan lopputuloksen saamiseksi.
Kylki	Korkealla teholla 5 minuuttia Matalalla teholla viimeistelyyn	20 min. puoli käännä usein	Valitse kyljet jotka ovat vähärasvaisia ja lihaisia. Grillaa kunnes liha irtoaa helposti luusta.
Lampaan kyljys	Korkealla teholla 5 minuuttia Keskiteholla viimeistelyyn	15 min. puoli	Ennen grillaamista poista ylimääräinen rasva. Valitse paksut kyljykset mehukaan lopputuloksen saamiseksi.
Hot dogs - hodarit	Keskiteho - matala	4-6 min.	Valitse pitkiä nakkeja. Tee kuoreen viilto pituussuunnassa ennen grillaamista.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ei lämpöä	Termostaatti pois päältä. Ei virtaa. Viallinen termostaatti tai paistopinta.	Käännä termostaatti täydelle teholle. Varmistu että termostaatti on asettu täysin paistopinnalle ja liitetty oikein pistorasiaan. Kokeile toista pistorasiaa. Tarkasta sulakkeet ja vaihda tarvittaessa. Käännä termostaatti täydelle teholle. esilämmitä grilliä kupu kiinni 15-20 minuuttia. Vaihda termostaatti tai paistopinta.
Matala lämpö.	Kelvoton esilämmitys Liiallinen rasva/lika kertymä grillin pohjassa. .	Esilämmitä 15-20 minuuttia. Lisää termostaatista tehoa. Puhdista grillin pohja.
Liiallinen leimahdus/ epätasainen lämpö.	Liiallinen rasva lihassa. Liiallinen ruoanlaitto lämpötila. Rasvakertymä.	Poista pintarasvaa lihasta ennen grillausta. Säädä lämpötilaa tarpeen mukaan. Puhdista grilli.
Sulake palaa	Virtapiikki. Toinen laite kytketty samaan pistorasiaan kun grilli. Kosteutta tai vettä kertynyt termostaattiin tai sähköliitännöihin.	Käännä grilli kiinni säätönupista OFF asentoon ennen grillin kytkemistä virtaan. Älä käytä muita sähkölaitteita samasta pistorasiasta. Pidä termostaatti ja sähköosat kuivana.

PUHDISTUSOHJEET



VAROITUS! Käytä aina suojaavia käsineitä ja suojalaseja huoltaessasi grilliä.

VAROITUS! Välttääksesi palovammat, huolto pitäisi tapahtua vasta kun grilli on viilentynyt. Vältä suojaamatonta kosketusta kuumiin pintoihin. Varmistu että grilli on kiinni. Puhdista grilli tilassa jossa ei aiheudu vahinkoa terassille, nurmikolle tai patiolle. Älä käytä uunin puhdistusainetta puhdistaaksesi grilliä. Älä käytä itsepuhdistuvaa uunia puhdistaaksesi paistopinnat tai muita grillin osia. Grillauskastikkeet ja suola saattavat aiheuttaa korroosiota ja johtaa grillin komponenttien huonontumiseen ellei grilliä puhdisteta säännöllisesti.

Valurautaiset paistopinnat: Grillisi mukana toimitettavat valurautaiset avoparilat tarjoavat parhaan mahdollisen lämmön varaavuuden ja lämmönjakautumisen. Ajoittainen rasvapolttot pidentää valurautapintojen ikää ja estää ruostumisen sekä ruoan kiinni tarttumisen.

Ensimmäinen käyttökerta: Pese valurautaiset paistopinnat miedolla saippuavedellä poistaaksesi mahdolliset tehdas rasvanjäämät (älä koskaan pese tiskikoneessa). Huuhtelee paistopinnat kuumalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Huolellinen kuivaus on tärkeää jottei kosteus pääse imeytymään valurautaan.

Valuraudan rasvapolttaminen: Käytä pehmeää kostutettua liinaa/paperia levittääksesi rypsiöljyä/ oliiviöljyä/ihraa tai silavaa koko paistopinnalle varmistaen, että kaikki kulmauksetkin on voideltu öljyllä. Älä käytä suolattuja rasvoja kuten margariinia ja voita. Esilämmitä grilliä 15 minuuttia ja aseta paistopinnat paikoilleen grilliin. Käännä säädinnupit medium asennolle ja sulje grillin kupu. Anna valurautaisten paistopintojen lämmitä grillissä noin puoli tuntia. Käännä grillin polttimet kiinni "OFF" asentoon ja irrota virtajohto virrasta. Anna paistopintojen viilentyä grillissä. Tämä toimenpide tulisi toistaa useita kertoja vuoden aikana, mutta sitä ei tarvitse tehdä päivittäin grillauksen jälkeen. (katso alla päivittäinen grillauksen jälkeinen hoito)

Päivittäinen grillauksen jälkeinen hoito: Ennen esilämmitystä ja paistopintojen putsaamista messinkipäisellä harjalla, päällystä koko grillin paistopinta öljyllä/rasvalla. Esilämmitä grilli ja pyyhi jääneet marinadit ja karstat pois messinkiharjalla.

Grillin sisäosien puhdistaminen: Ota paistopinnat pois grillistä. Käytä pehmeää messinkiharjaa irrottaaksesi grillauksesta kertyneet jäänteet kuvun sisäosasta. Harjaa grillin sisäosa pohjalla olevaan irrotettavaan rasvakuppiin. Ota rasvakuppi pois. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä puhdistaaksesi poslinoitua pohjatiivistettä. Poistaaksesi pinttyneet tahrat, käytä saippuavettä. Puhdista hankaamattomalla puhdistusaineella ja kiillota kuivaksi pehmeällä liinalla.

Varmistu että paistopinnat ovat paikallaan kun asetat ne takaisin grilliin.

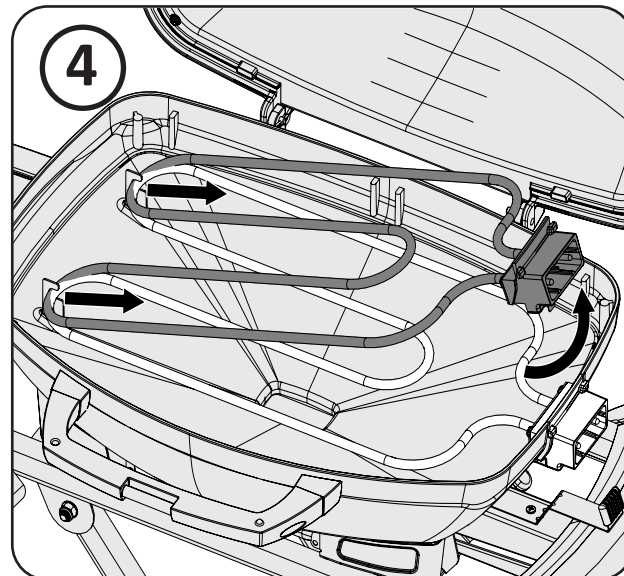
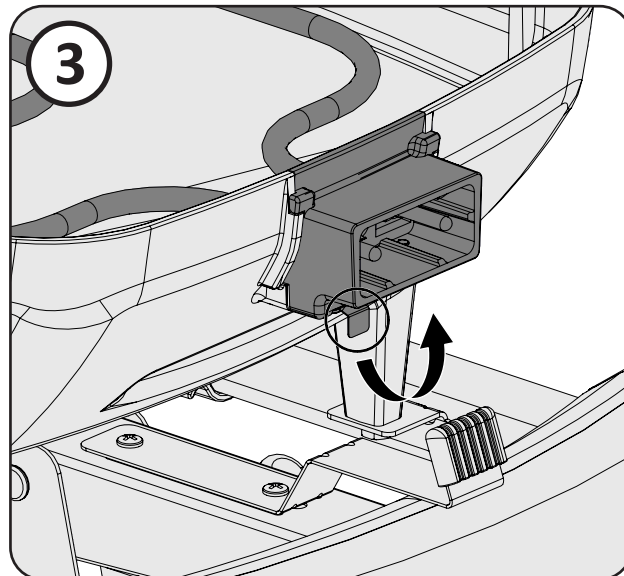
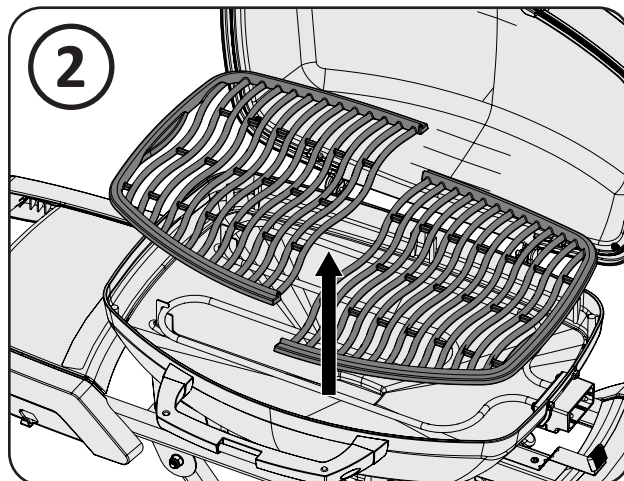
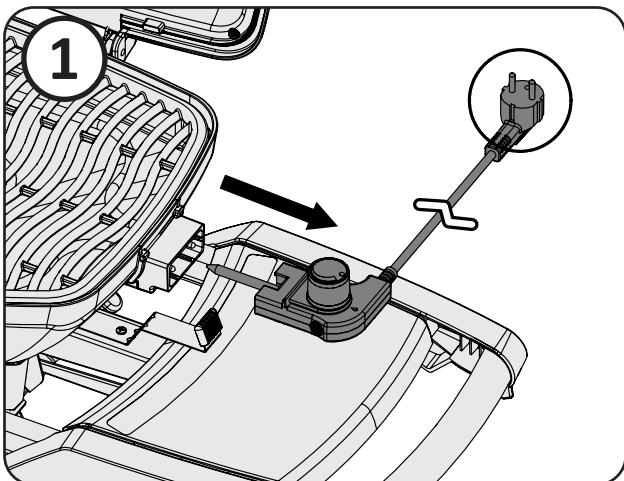
Rasvakuppi: Liu'uta rasvakuppi paikoilleen. Se tulisi puhdistaa säännöllisesti (joka 4-5 kerta) välttääksesi rasvan kertymisen ja mahdollisen rasvapalon. Rasva ja grillauksesta syntyvät nesteet kerääntyvät rasvakuppiin joka sijaitsee grillin alla. Kerääntynyt rasva voi aiheuttaa rasvapalon. Älä vuoraa rasvakuppia aluminifoliolla, se saattaa estää ilmankierron polttimolle. Rasvakuppi tulisi tyhjentää ja puhdistaa huolellisesti lastalla tai kaapimella.

Grillin ulkopintojen puhdistus: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita puhdistaaksesi maalattuja pintoja. Suojataksesi emalointia, käytä mietoja puhdistusaineita ja pehmeää sientä/liinaa pyyhkiäksesi pinnat tai poistaaksesi pinnalle jääneet liat. Kiillota puhtaaksi pehmeällä liinalla.

Puhdistusvaiheet

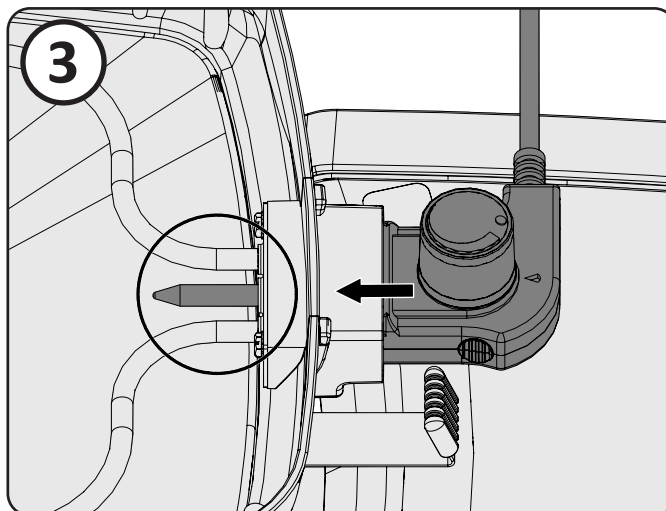
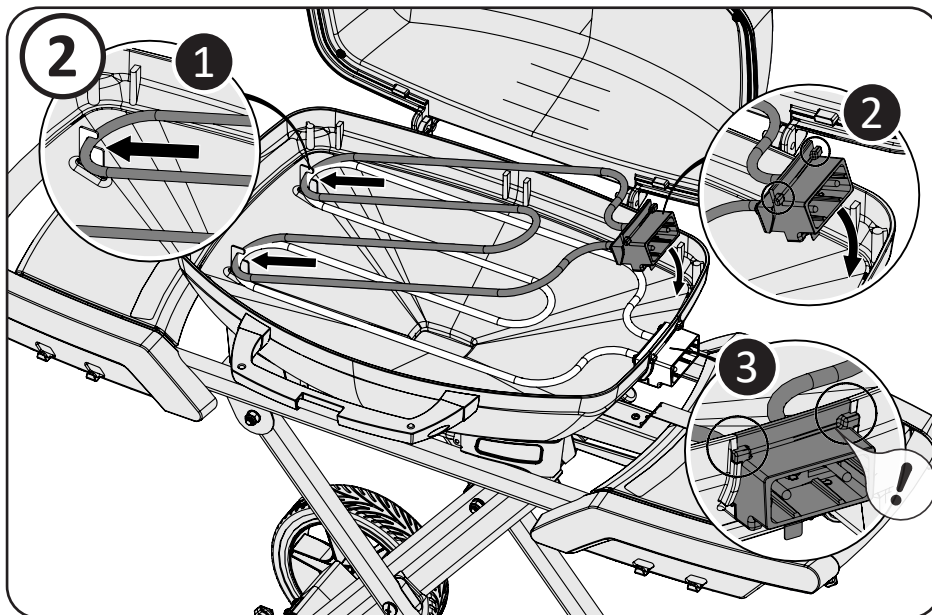
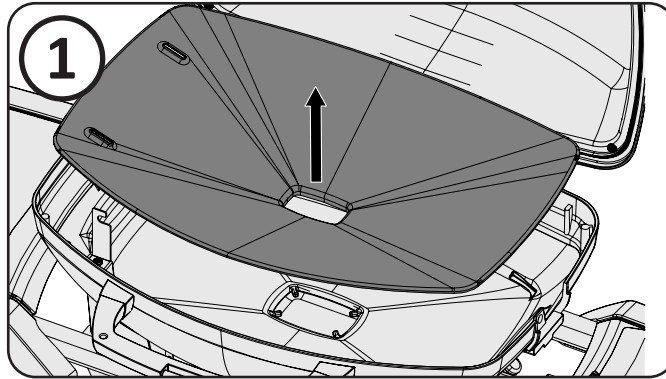
Purkaminen:

1. Irrota johto seinästä ja poista termostaatti.
2. Irrota keittotasot.
3. Nosta lämmityselementti pois grillistä.
4. Irrota pohjavuori.



Kokoonpano:

1. Aseta pohjavuori takaisin paikalleen.
2. Aseta lämmityselementin kaarevat päät takaisin tukiliittimiinsä. Laske lämmityselementti paikalleen.
3. Aseta termostaatti ja keittotasot takaisin paikoilleen.



PIDÄ TALLESSA OSTOKUITTI JOTA VASTAAN TAKUU ON VOIMASSA.

Varaosan tilauslomake

Takuuinformaatio

MALLI: _____

OSTOPÄIVÄ: _____

SARJANUMERO: _____

(Lisää tiedot yllä olevaan taulukkoon mahdollista tulevaa tarvetta varten).

Ota yhteyttä Napoleon jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen varaosa- ja takuuasioissa.

Ennen yhteydenottoa, katso Napoleonin verkkosivustolta www.napoleon.com laajat ylläpito-, huolto-, ja puhdistusohjeet, ongelmatilanteiden ratkaisut, sekä osien vaihtamisen ohjeistus.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavat tiedot:

1. Malli- ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka selostus vian laadusta ("rikki" ei ole riittävä selostus)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi Napoleon voi pyytää palauttamaan viallisen osan, jotta vian laatu voidaan tarkistaa.

Ennen kuin otat yhteyden Napoleon jälleenmyyjään huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

- Kuljetusmaksut eivätkä tullit.
- Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset.
- Puhelinkulut.
- Ruostumattoman teräksen värimuutokset.
- Osan toimimattomuus joka johtuu puutteellisesta puhdistuksesta ja ylläpidosta, sekä väärän puhdistusaineen käytöstä (kuten uuninpuhdistusaine tai muut vahvat kemikaalit)

NAPOLEONIN TUOTETAKUU



TRAVELQ™ 285E-SARJAA VARTEN 10 vuoden Napoleon kannettavien sähkögrillien rajoitettu takuu

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

Alumiinivaluosat	10 vuotta
Posliiniset valurautaiset keittotasot	5 vuotta ^{plus 10}
Rasvasuoja	5 vuotta ^{plus 10}
Lämmityselementti ja termostaatti.....	2 vuotta
Kaikki Muut Osat.....	2 vuotta

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

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

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

***Elinikäinen** viittaa 30 vuoden takuukauteen.

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

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

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

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

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

Grilli on asennettava valtuutetun huoltoteknikon tai urakoitsijan toimesta. Asennuksen tulee tapahtua annettujen asennusohjeiden sekä paikallisten ja kansallisten rakennus- ja paloturvallisuussääntöjen mukaisesti.

Rajoitettu takuu ei kata virheellisestä käytöstä,

kunnossapidon laiminlyönnistä, rasvapaloista, ympäristöaltistuksista, onnettomuuksista, muutostöistä, väärinkäytöstä tai laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja. Muiden valmistajien varaosien asennus mitätöi nykyisen takuun. Tämä takuu ei kata kemiallisten puhdistusaineiden tai auringonvalon aiheuttamaa muoviosien värjäytymistä.

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

puhkipalamisen vuoksi), asiakkaalle myönnetään varaosa.

Ensimmäisen vuoden jälkeen NAPOLEONILLA on tämän takuun (rajoitettu elinikäinen President's-takuu, 15 vuoden rajoitettu takuu, 10 vuoden rajoitettu takuu, 3 vuoden rajoitettu takuu) nojalla oikeus luopua takuuvaatimuksista oman harkintansa mukaan korvaamalla alkuperäiselle ostajalle asianmukaisen viallisen takuuosan tukkuhinnan.

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

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

Tämä takuu määrittää NAPOLEONIN vastuut ja velvollisuudet NAPOLEON-grillien suhteen.

NAPOLEON ei ole vastuussa muista tämän tuotteen ostoon liittyvistä asioista, eikä se valtuuta kolmatta osapuolta ottamaan vastuuta sen puolesta.

NAPOLEON ei ota vastuuta seuraavista: ympäristötekijöistä johtuva ylikuumeneminen.

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

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

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

NAPOLEON ei vastaa toimituskustannuksista, työvoimakustannuksista tai vientitulleista.

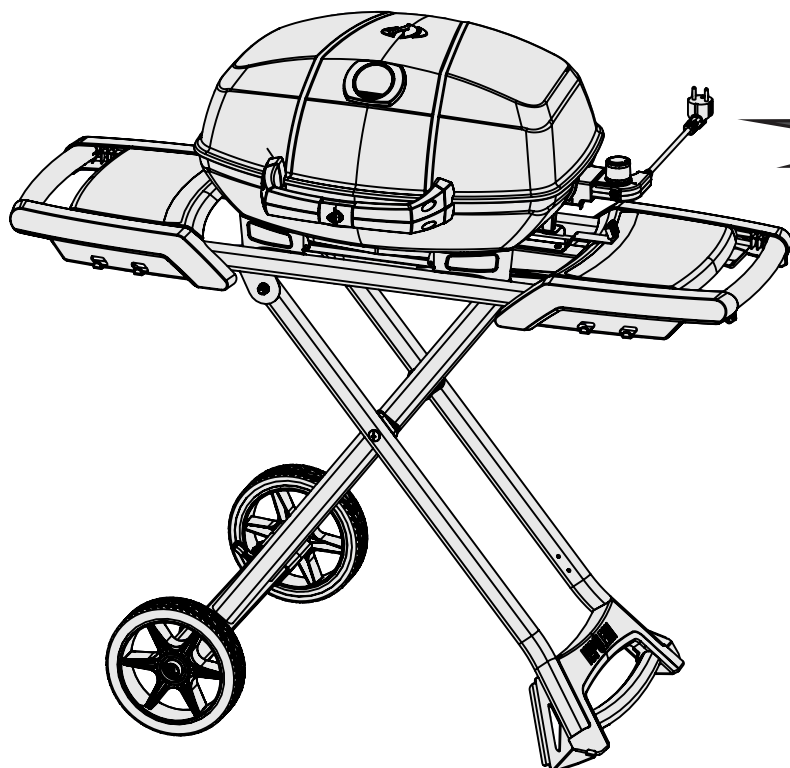
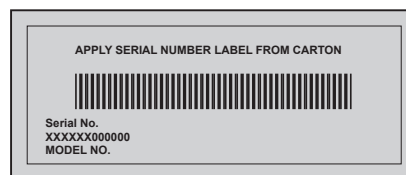
TAKUUN MYÖNTÄJÄ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



PRO285EX

CZ



Toto zařízení je určeno pro používání
v elektrické síti:
220-240 V – 50/60 Hz
Výkon: 2200 W



VAROVÁNÍ! Nedodržení pokynů v této příručce může vést k požáru, výbuchu nebo nebezpečí popálení, které by mohlo způsobit poškození majetku, zranění či smrt. Před použitím grilu si důkladně přečtěte všechna upozornění a dodržujte pokyny uvedené v této příručce.



VAROVÁNÍ!

- Pouze pro venkovní použití
- Při používání elektrických spotřebičů byste měli vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících pokynů, abyste snížili riziko požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob a poškození materiálu.
- Ponechte tuto příručku pro budoucí použití.



N415-0812E | A-0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



VAROVÁNÍ! Nejprve si přečtěte veškeré pokyny.

Postupy bezpečné obsluhy

- Použijte tento gril pouze tak, jak je popsáno v této příručce. Jakýkoli jiný způsob použití, který není doporučen v této příručce může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo poranění osob.
- Tento gril je určen pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte jej uvnitř v budovách ani pro komerční účely.
- Neupravujte žádným způsobem tento výrobek ani neměňte jeho účel.
- Nepoužívejte v tomto grilu dřevěné uhlí ani jiná hořlavá paliva. Tento gril není určen pro použití s dřevěným uhlím a mohlo by dojít k požáru. Požár pak může zapříčinit nebezpečné podmínky provozu či poškození grilu.
- Neumísťujte tento model grilu do žádných vestavných nebo zásuvných konstrukcí. Ignorováním tohoto upozornění můžete způsobit požár nebo explozi, která může vést k poškození majetku nebo způsobit vážná zranění či smrt.

Elektrická bezpečnostní opatření:

- Toto zařízení vyhovuje technickým normám a bezpečnostním požadavkům na elektrická zařízení.
- Vždy se ujistěte, že použítá elektrická zásuvka má správné napětí v závislosti na příkon spotřebiče. Zásuvky musí být také vhodné pro zařízení, jehož příkon dosahuje 2200W.
- Ujistěte se, že při používání grilu nejsou zapojena žádná další zařízení s vysokým příkonem do stejného elektrického obvodu.
- Přístroj by měl být připojen k zásuvce, která má uzemňovací kolík.
- Zařízení musí být vybaveno proudovým chráničem (RCD), jehož citlivost nepřekračuje hodnotu 30 mA.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je zásuvka poškozena.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován, kvůli známým poškozením a spotřebič by neměl být používán, pokud je kabel jakkoli poškozen.
- Nepoužívejte gril s regulátorem teploty, který má poškozený kabel nebo zástrčku.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, obraťte se na společnost Napoleon nebo autorizovaného prodejce Napoleon.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, musí být navržen pro venkovní použití a jeho specifikace musí odpovídat výkonovým údajům tohoto zařízení.
- Neproopojte dva nebo více prodlužovacích kabelů dohromady.

Bezpečný provoz:

- Před zapojením zástrčky napájecího kabelu do sítě zapojte vždy nejdříve regulátor teploty do grilu. Pokud chcete vyjmout regulátor teploty z grilu, nejdříve gril odpojte ze zásuvky.
- Netahejte za knoflík regulátoru, mohlo by dojít k jeho odtržení či rozbití. Regulátor teploty vyjměte uchopením z boku.
- V případě vzplanutí nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte gril otočením regulátor do pozice OFF. Odpojte napájecí kabel a vyčkejte, dokud gril nevychladne.
- Zástrčku a napájecí kabel uchovávejte v suchu. Nepoužívejte gril za deště.
- Provozujte gril pouze na rovném a stabilním povrchu.
- Nedovoďte, aby se napájecí kabel dotýkal grilu, dokud je horký.
- Odkapová vanička na omastek musí být během grilování vždy na svém místě.
- Nehýbejte s grilem během jeho používání.
- Při používání grilu nenechávejte gril bez dozoru.
- Během používání grilu nenechávejte malé děti, starší osoby a domácí zvířata bez dozoru a udržujte je mimo dosah grilu. Děti si nesmí hrát s tímto zařízením.
- Toto zařízení smí používat děti starší 8 let, osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim byly uděleny pokyny týkající se bezpečného používání tohoto zařízení a pokud tyto osoby rozumí rizikům, která představují.
- Při čištění a údržbě grilu mějte děti pod dozorem.
- Nepoužívejte gril v blízkosti hořlavých materiálů jako je dřevo, suchá tráva, keře atd.
- Nedovoďte, aby se gril dostal do styku s hořlavými materiály jako jsou papír, stěny, závěsy, ručníky, chemikálie atd.
- Nepoužívejte gril na vysoce frekventovaných místech. Umístěte síťový kabel mimo tato vysoce frekventovaná místa.
- K zamezení postříkání grilu či jeho pádu do vody, umístěte gril ve vzdálenosti nejméně 3 m (10 stop) od bazénu, rybníka či jiných vodních ploch.
- Nepoužívejte jako topení.
- Před přemístěním nebo uskladněním nechte spotřebič vychladnout.

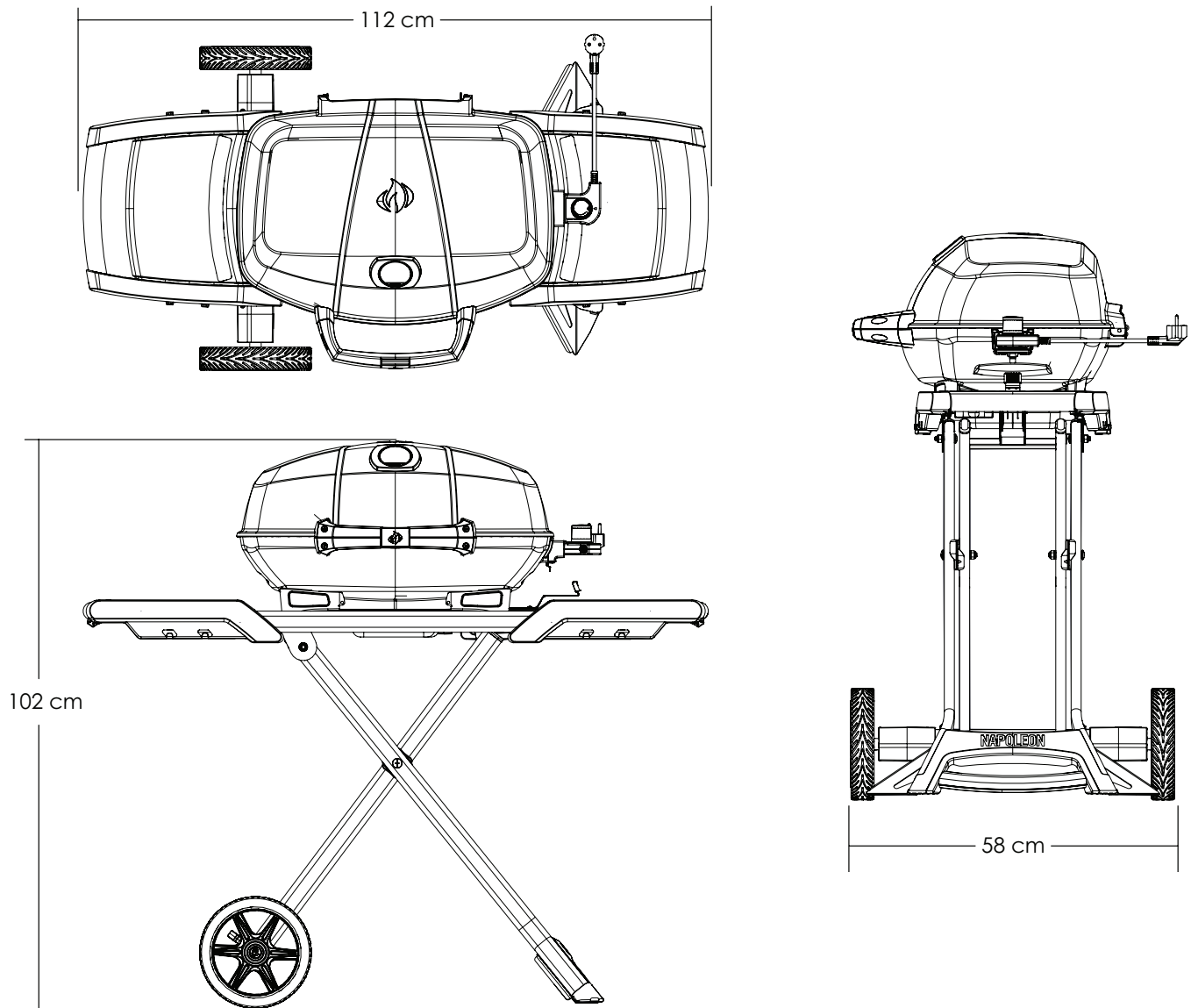
Čištění:

- Čistěte pravidelně odkapávací misku.
- Během čištění neponořujte elektrické komponenty do vody.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte zástrčku, kabel nebo regulátor teploty do vody či jiné kapaliny.

Uskladnění:

- Odpojte gril při nepoužívání ze zásuvky a udržujte zástrčku a přívodní kabel v suchu.
- Během nepoužívání grilu nenechávejte regulátor teploty v zapnuté poloze ON.
- Regulátor teploty, pokud není používán, uchovávejte vždy uvnitř v místnosti.
- Pokud nepoužíváte gril po delší dobu, vyjměte regulátor teploty z grilu.

ROZMĚRY



CZ



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.

Správná likvidace tohoto produktu

Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jinými domácími zařízeními vrámci celé EU. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo lidského zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací, recyklujte je zodpovědně a k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém sběru a recyklace nebo se obraťte na prodejce, kde byl výrobek zakoupen.

Instrukce grilování



VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tento gril pod plátěnými střechami nebo altánky. Nerespektování těchto pokynů může vést k požáru nebo poranění osob.



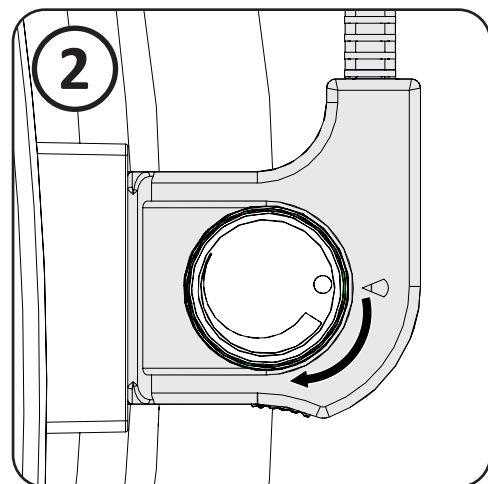
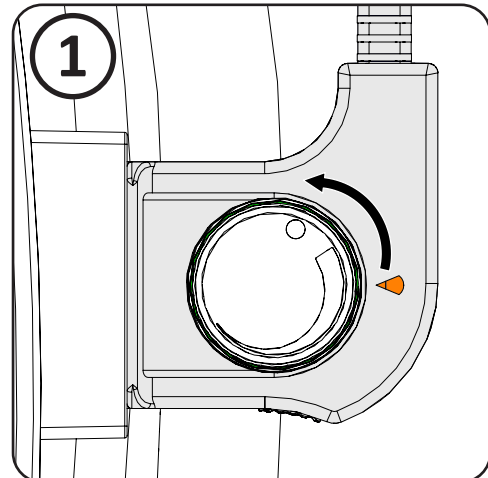
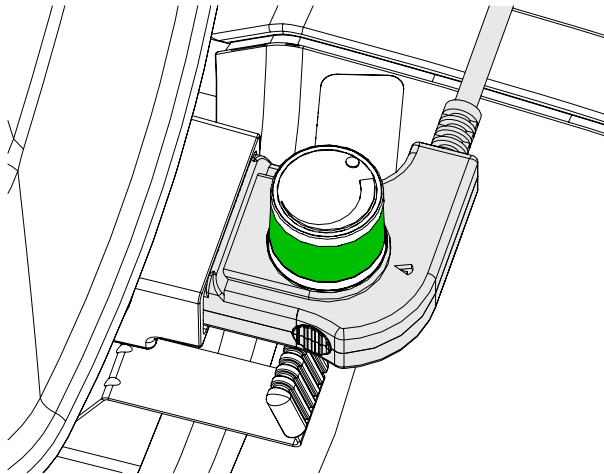
VÝSTRAHA! Neuskladňujte ani nepřevázejte tento gril bezprostředně po jeho použití. Před manipulací nechte gril vychladnout. Nedodržení těchto pokynů může způsobit požár, který může vést k poškození majetku, zranění osob nebo smrti.

Zapojte přívodní kabel grilu do uzemněné elektrické zásuvky.

1. Otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček na požadované nastavení teploty a nechte gril přehřát. Jakmile gril dosáhne požadované teploty, položte potraviny na grilovací rošty. Zavřete víko, abyste zajistili rovnoměrné grilování.

2. Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček snižte teplotu, nebo ve směru hodinových ručiček ji zvyšte.

Při prvním zapálení bude gril vydávat mírný zápach. Jedná se o normální dočasný stav způsobený hořením vnitřních barev a maziv použitých při výrobě a nebude se opakovat. Stačí spustit termostat na vysoký stupeň s otevřeným víkem přibližně na ½ hodiny. Při přípravě velmi libového masa, jako jsou kuřecí prsa nebo libové vepřové maso, lze rošty před přehřátím naolejovat, aby se snížilo přilnutí. Při grilování masa s vysokým obsahem tuku může dojít ke vzplanutí. Abyste tomu zabránili, buď část tuku odříznete, nebo snižte teplotu.



GRILOVÁNÍ NA ELEKTRICKÉM GRILU

Předehejte gril na HIGH po dobu 15-20 minut se zavřeným víkem, potom nastavte požadovanou teplotu. Toto je vodítko pro vaření při venkovní teplotě 22 ° C.

Chcete-li do Vaší kuchyně přidat osobitou chuť, vyzkoušejte Napoleon Woodchip - voné dřevěné šupiny jako volitelný doplněk.

Jídlo	Nastavení teploty	Přibližná doba grilování	Užitečné rady
Steak 2.54cm tlustý	Vysoké nastavení, 2 min. každá strana	4 min. – Rare	Při výběru masa na grilování požádejte o lehce prorostlé. Maso s vyšším obsahem tuku je při grilování šťavnatější.
	Vysoké nastavení, 2 min. každá strana potom Nastavení média	6 min. – Medium	
	Vysoké nastavení, 2 min. každá strana potom Nastavení média	8 min. – Well done	
Hamburger 1.27cm tlustý	Vysoké nastavení, 2 min. každá strana	4 min. – Rare	Příprava hamburgerů na přání je snadnější tím, že měníte tloušťku vašich karbanátků.
	Vysoké nastavení, 2 1/2 min. každá strana	5 min. – Medium	
	Vysoké nastavení, 3 min. každá strana	6 min. – Well done	
Kuřecí kousky	Vysoké nastavení, 2 min. každá strana potom nastavení Středně-Nízké až Nízké	20-25 min.	Klob, který spojuje stehno s nohou v oblasti bez kůže, by měl být nakrájen do ¾. To pomáhá rychlejšímu a rovnoměrnějšímu propečení.
Vepřové kotlety	Medium	6 min. každá strana	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte si silnější kotlety, abyste získali více křehkosti.
Žebra volná	Vysoké nastavení po dobu 5 minut Nízké pro dokončení	20 min. každá strana často otáčet	Vyberte žebra, které jsou nízká a masitá. Grilujte dokud nejde maso od kosti.
Jehněčí kotletky	Vysoké nastavení po dobu 5 minut Střední pro dokončení	15 min. každá strana	Odstraňte přebytečný tuk před grilováním. Zvolte si silnější kotlety, abyste získali více křehkosti.
Hot dogs	Střední až Nízké nastavení	4-6 min.	Vyberte raději větší velikost párků.

Řešení problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Nelze zapnout	Termostat vypnutý. Bez proudu.	Nastavte termostat na maximum. Zajistěte, aby byl termostat plně usazen v desce grilu a správně zapojen do zásuvky Zkuste jinou zásuvku. Zkontrolujte, zda není vypnutý jistič. Vraťte do správné polohy. Nastavte termostat na maximum.. Předehřejte gril s uzavřeným víkem po dobu 15 – 20 minut.
	Vadný termostat nebo spirála.	Vyměňte termostat nebo spirála.
Nízká teplota	Nesprávné předehřátí	Předehřejte 15-20 minut. Zvyšte nastavení termostatu.
	Nadměrné nahromadění tuku v nádobě na jeho odkapávání	Odstraňte přebytečně nečistoty .
Nadměrné plameny/ nerovnoměrné teplo	Nadměrný obsah tuku v mase.	Odstraňte tuk z masa před grilováním.
	Nadměrná teplota pečení.	Podle potřeby upravte teplotu.
	Nárůst mastnoty	Vyčistěte gril
Zpadávání jističe nebo nebo vyhazování pojistek	Prudké kolísání proudu.	Před zapojením do elektrické zásuvky otočte regulátor do polohy OFF
	Další spotřebič zapojený do stejného obvodu jako gril.	Na stejném okruhu nepoužívejte jiné elektrické spotřebiče.
	Vlhkost nebo voda v termostatu nebo v elektrickém připojení .	Udržujte termostat a elektrické součásti suché.

Pokyny pro čištění



VAROVÁNÍ! Při údržbě grilu používejte vždy ochranné rukavice a ochranné brýle.

VAROVÁNÍ! Aby nedošlo k popáleninám, je nutno provádět údržbu pouze tehdy, je-li gril zcela chladný. Vyhněte se nechráněnému kontaktu s horkými povrchy. Zkontrolujte, zda je gril vypnutý. Čištěte gril čistícími roztoky pouze v prostorech, kde nehrozí poškození ploch podlah, trávníků nebo teras. Nepoužívejte čistič trouby k čištění žádné části tohoto grilu. Nepoužívejte samočisticí troubu k čištění varných mřížek nebo jiných částí grilu. Grilovací omáčka a sůl může být korozivní a může způsobit rychlé poškození součástí grilu, pokud nejsou pravidelně čištěny.

Litinové rošty na úpravu pokrmů: Litinové rošty jsou dodávány k Vašemu novému grilu a nabízejí vynikající schopnost uchování a distribuci tepla. Pravidelným ošetřením (balzamováním) roštu přidáváte ochranný povlak, který pomůže odolávat korozi a zvýšit schopnost nepřilnutí pokrmu k roštu.

První použití: Rošty ručně umyjte jemným mýdlem a vodou, abyste odstranili veškeré zbytky z výrobního procesu (nikdy neumývejte v myčce nádobí). Důkladně opláchněte horkou vodou a zcela vysušte měkkým hadříkem. To je důležité, aby se zabránilo vniknutí vlhkosti do litiny. Při prvním zahřátí roštu se uvolní nepatrný zápach.

Ošetřování (balzamování): Vezměte jemný hadřík (látku) a rozetřete jím ROSTLINNÝ TUK po celé ploše roštu tak, aby byly všechny části pokryté vrstvou tuku. Nepoužívejte tuky obsahující sůl jako jsou másla nebo margaríny. Předehřejte gril – asi 15 minut a pak do něj vložte tukem potřené rošty. Otočte ovládací knoflík hořáku na střední nastavení se zavřeným poklopem. Nechte rošty přibližně půl hodiny, aby se nahřály. Vypněte hořák a odpojte přívod el. energie. Nechte rošt na grilu dokud nevychladne. Tento proces by se měl několikrát za sezonu opakovat, i když nebude používán každý den (pro denní používání informace viz. níže)

Denní používání: Před předehřátím a čištěním mosazným kartáčem na grily, potřete celou plochu roštu rostlinným tukem. Předehřejte gril a pak setřete nechtěné zbytky z roštu kartáčem.

Čištění vnitřních prostor grilu: Vyjměte grilovací rošty. K odstranění volných nečistot z vnitřku víka použijte měkký mosazný drátěný kartáč. Veškeré nečistoty z grilu smetěte do odnímatelné odkapávací misky. Poté vyjměte tuto misku. Nepoužívejte abrazivní čističe. K vyčištění těžko odstranitelných skvrn použijte mýdlovou vodu. Vyčistěte neabrazivním čistícím prostředkem a vysušte čistým hadříkem. Po opětovném vložení roštu se ujistěte o správnosti jeho umístění.

Odkapávací miska: Pro snadné čištění odkapávací misku vysuňte. Aby se zabránilo nahromadění mastnoty. Misku je třeba čistit pravidelně (každých 4-5 použití). Dbejte na to, aby se na grilovacím roštu a uvnitř grilovací vany nehromadil tuk. Toho dosáhnete pravidelným čištěním roštu a vany mezi jednotlivými grilováními. Nesprávná údržba může vést ke vzplanutí omastku, což může způsobit vážné poranění či dokonce smrt a také škody na majetku.

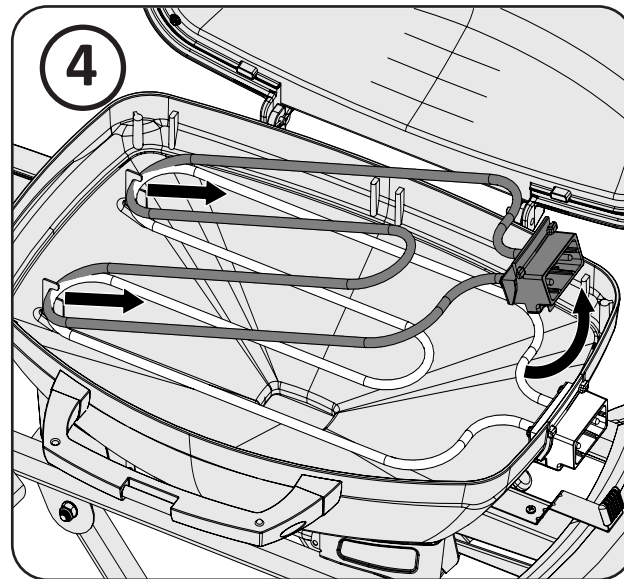
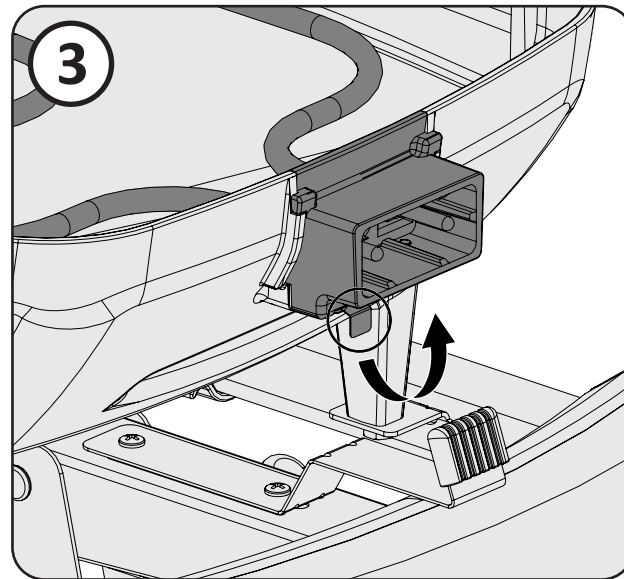
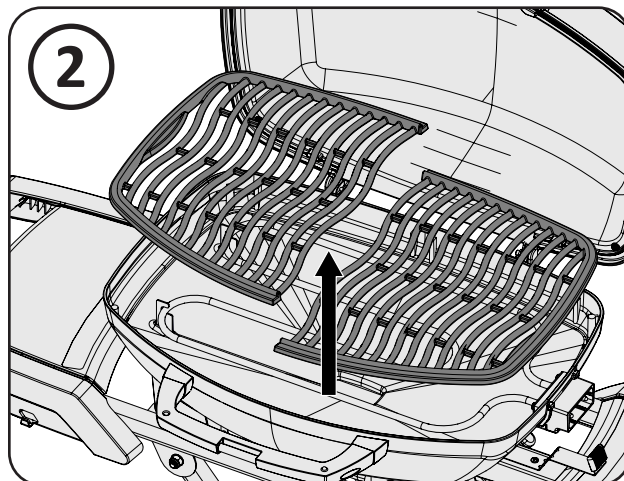
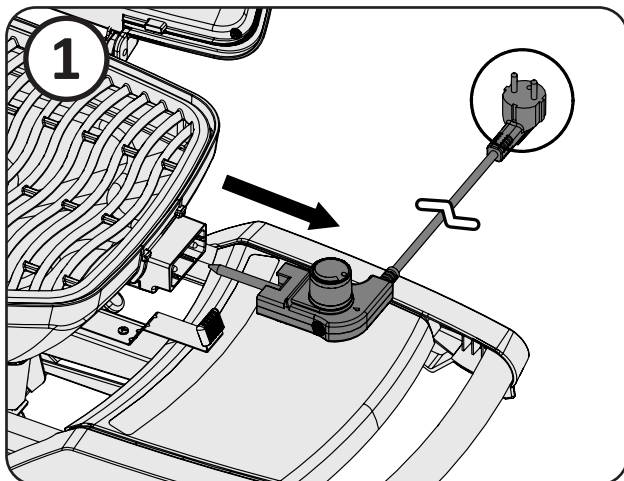
Čištění vnější strany grilu: Nepoužívejte žádné brusné čističe k čištění lakovaných částí. Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny a rozpouštědla na ropné bázi. Pro ochranu vnějšího povrchu grilu použijte měkký hadřík nebo kartáč s jemným čistícím prostředkem. K vysušení použijte suchý hadřík.

Postup čištění

Demontáž:

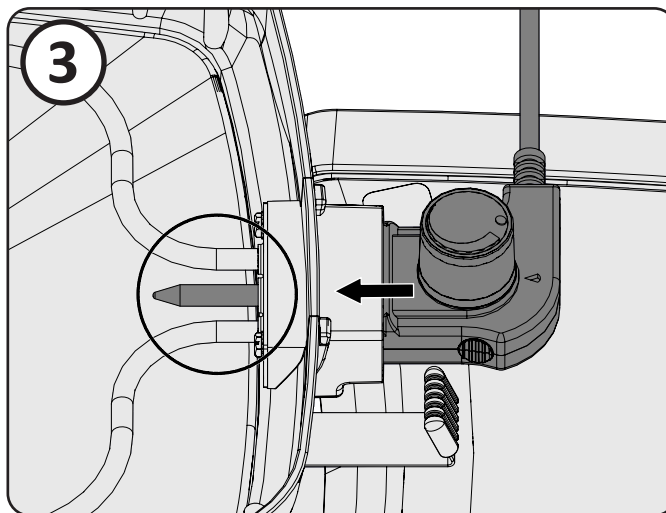
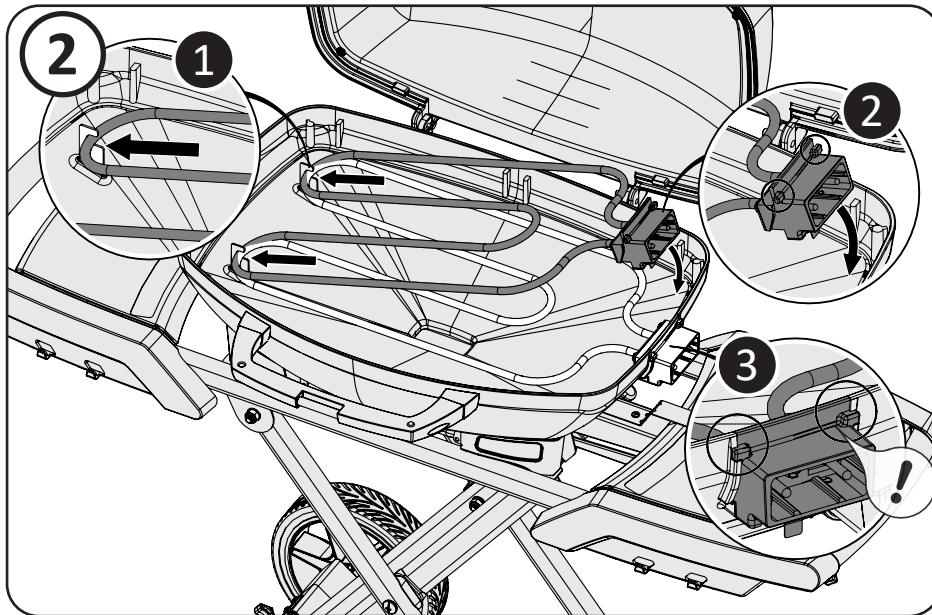
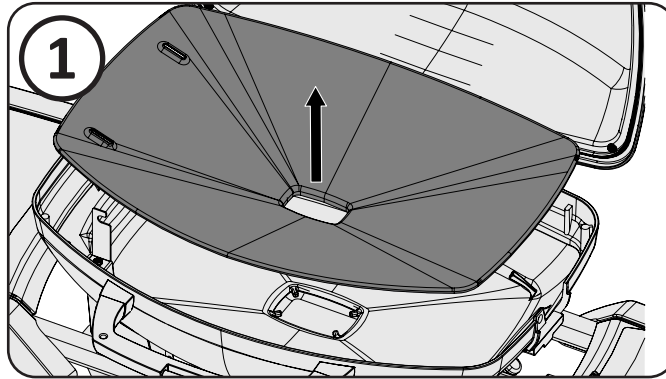
1. Odpojte kabel ze zásuvky a vyjměte termostat.
2. Vyjměte rošty.
3. Zatlačte pružinovou sponu a vyjměte topný prvek z grilu.
4. Vyjměte vložku.

CZ



Opětovné sestavení:

1. Vložte zpět vložku.
2. Umístěte zakřivené konce topného tělesa zpět do podpěrných svorek. Zapojte topný článek na místo.
3. Vložte termostat a rošty.



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)

V případě náhradních dílů a záručních nároků kontaktujte prodejce Napoleona, kde byl výrobek zakoupen.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, prohlédněte si webovou stránku Napoleon Grills pro rozsáhlejší čištění, údržbu, odstraňování problémů a pokyny pro náhradní díly na adrese www.napoleon.com.

Pro zpracování reklamace jsou požadovány 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 mohl Napoleon požádat o přezkoušení dílů vrácených do továrny před poskytnutím náhradních dílů.

Než se obrátíte na prodejce Napoleona, nezapomeňte, že následující položky nepokrývá 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 (čističe trouby).

ZÁRUKA NA PRODUKTY NAPOLEON



PRO ŘADU TRAVELQ™ 285E

10letá omezená záruka na přenosné elektrické grily Napoleon.

Společnost NAPOLEON zaručuje, že komponenty vašeho nového výrobku NAPOLEON budou bez vad materiálu a zpracování od data zakoupení po dobu:

Hliníkové odlitky	10 let
Porcelánové litinové rošty na vaření	5 let ^{plus 10}
Tukový štít	5 let ^{plus 10}
Topné těleso a termostat	2 roky
Všechny ostatní díly	2 roky

plus celoživ. označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po celou dobu životnosti* grilu.

Plus 15 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 15 let.

Plus 10 označuje prodlouženou záruční dobu, během níž dodáme kupujícímu náhradní díly za 50 % aktuální maloobchodní ceny po dobu dalších 10 let.

***Doživotní** znamená záruční dobu 30 let.

Tato záruka platí v: Evropské unii, Švýcarsku, Andoře, San Marinu, Norsku, Islandu a Lichtenštejnsku.

Touto zárukou nejsou nijak dotčeny, omezeny ani změněny zákonné nároky zákazníka v případě závad podle směrnice WKRL – (EU) 2019/711. Uplatnění zákonných nároků je bezplatné.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A OMEZENÍ

Společnost NAPOLEON ručí za bezvadnost svých výrobků výhradně původnímu kupujícímu, a to pouze v případě, že k nákupu došlo prostřednictvím oficiálního prodejce NAPOLEON. Platí následující podmínky a omezení:

Tato záruka výrobce je nepřenosná a nelze ji rozšířit za žádných okolností ani žádným z našich zástupců.

Gril musí být instalován licencovaným, autorizovaným servisním technikem nebo dodavatelem. Instalace musí být provedena v souladu s dodaným návodem k instalaci a se všemi místními a národními stavebními a

požárními předpisy.

Tato omezená záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným provozem, nedostatečnou údržbou, vznícením tuku, působením prostředí, nehodami, úpravami, nepřiměřeným používáním nebo nedbalostí. Instalací náhradních dílů od jiných výrobců se ruší platnost této záruky.

Tato záruka se nevztahuje na změnu barvy plastových prvků v důsledku použití chemických čisticích prostředků nebo vystavení slunečnímu záření.

Tato záruka se rovněž nevztahuje na: na škrábance, promáčknutí, vady laku, nátěru, korozi nebo změnu barvy způsobené působením tepla nebo abrazivních a chemických čisticích prostředků, jakož i na odštěpky na dílech s porcelánovým povrchem a na jakékoli součásti použité při instalaci grilu. Pokud se díl během záruční doby znehodnotí natolik, že přestane fungovat (z důvodu prorezavění nebo propálení), bude zákazníkovi poskytnut náhradní díl.

Po uplynutí prvního roku je společnost NAPOLEON v rámci této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) oprávněna se podle svého uvážení vzdát jakéhokoli záručního závazku tím, že původnímu kupujícímu vrátí peníze ve výši velkoobchodní ceny příslušných vadných záručních dílů.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za jakoukoli instalaci, sazbu za práci nebo jiné náklady či výdaje spojené s opětovnou instalací záručního dílu. Na náklady tohoto druhu se tato záruka nevztahuje.

Bez ohledu na jakákoli ustanovení této záruky (prezidentská omezená doživotní záruka, 15letá omezená záruka, 10letá omezená záruka, 3letá omezená záruka) je odpovědnost společnosti NAPOLEON v rámci této záruky vymezena výše uvedeným a v žádném případě se nevztahuje na náhodné, následné nebo nepřímé škody.

Tato záruka definuje povinnosti a odpovědnost společnosti NAPOLEON v souvislosti s plynovým grilem NAPOLEON.

Společnost NAPOLEON nepřebírá žádnou další odpovědnost v souvislosti s prodejem tohoto výrobku ani nepověřuje žádnou třetí stranu, aby jejím jménem převzala jakoukoli další odpovědnost.

Společnost NAPOLEON nenese žádnou odpovědnost za: přehřátí způsobené okolními vlivy.

Společnost NAPOLEON nenese odpovědnost za poškození grilu způsobené povětrnostními vlivy, krupobitím, nešetrným zacházením, agresivními chemickými látkami nebo čisticími prostředky.

K reklamaci musí být přiložen doklad o koupi nebo jeho kopie s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Společnost NAPOLEON si vyhrazuje právo před splněním jakéhokoli záručního závazku nechat výrobek nebo jeho část zkontrolovat některým ze svých zástupců.

Společnost NAPOLEON nehradí náklady na dopravu, sazbu za práci ani vývozní cla.

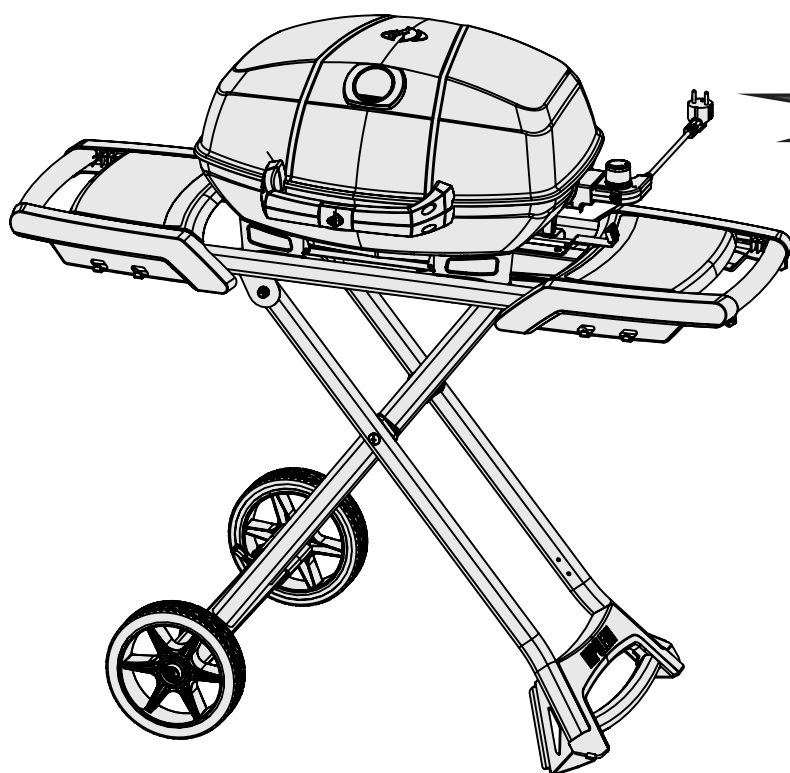
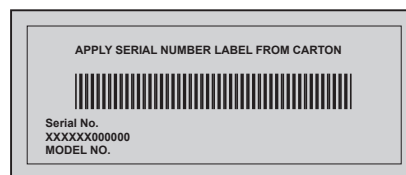
SUBJEKT POSKYTUJÍCÍ ZÁRUKU:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



PRO285EX

SK



VAROVANIE! MOŽNÉ NEBEZPEČENSTVO
ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

Toto zariadenie je určené na používanie
v elektrickej sieti:
220-240 V – 50/60 Hz
Výkon: 2200 W



VAROVANIE! Nedodržanie pokynov v tejto príručke môže viesť k požiaru, výbuchu alebo nebezpečeniu popálenia, ktoré by mohlo spôsobiť poškodenie majetku, zranenie alebo smrť. Pred použitím grilu si dôkladne prečítajte všetky upozornenia a dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke



VAROVANIE!

Iba na vonkajšie použitie

Pri používaní elektrických spotrebičov by ste mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich pokynov, aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, zraneniu osôb a poškodeniu materiálu.

Ponechajte si túto príručku pre budúce použitie.



N415-0812E | --0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



VAROVANIE! Najprv si prečítajte všetky pokyny.

Postupy bezpečnej obsluhy

- Používajte tento gril iba tak, ako je napísané v tejto príručke. Akýkoľvek iný spôsob použitia, ktorý nie je doporučený v tejto príručke môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo poranenie osôb.
- Tento gril je určený iba pre vonkajšie použitie. Nepoužívajte ho vo vnútri v budovách ani pre komerčné účely.
- Neupravujte žiadnym spôsobom tento výrobok ani nemeňte jeho účel.
- Nepoužívajte v tomto grile drevené uhlie ani iné horľavé palivo. Tento gril nie je určený na použitie s dreveným uhlím a mohlo by prísť k požiaru. Požiar potom môže zapríčiniť nebezpečné podmienky pre prevádzku či poškodenie grilu.
- Neumiestňujte tento model grilu do žiadnych vstavaných alebo zásuvných konštrukcií. Ignorovaním tohto upozornenia môžete spôsobiť požiar alebo explóziu, ktoré môžu viesť k poškodeniu majetku alebo spôsobiť vážne zranenia alebo smrť.

Elektrické bezpečnostné opatrenia:

- Toto zariadenie vyhovuje technickým normám a bezpečnostným požiadavkám pre elektrické zariadenia.
- Vždy sa uistite, že použitá elektrická zásuvka má správne napätie v závislosti na príkon spotrebiča. Zásuvky musia byť taktiež vhodné pre zariadenie, ktorého príkon dosahuje 2200W.
- Uistite sa, že pri používaní grilu nie sú zapojené žiadne ďalšie zariadenia s vysokým príkonom do rovnakého elektrického obvodu.
- Prístroj by mal byť pripojený k zásuvke, ktorá má uzemňovací kolík.
- Zariadenie musí byť vybavené prúdovým chráničom (RCD), ktorého citlivosť neprekračuje hodnotu 30 mA.
- Nepoužívajte zariadenie, ak je zásuvka poškodená.
- Napájací kábel by mal byť pravidelne kontrolovaný, kvôli známkam poškodenia a spotrebič by nemal byť používaný, ak je kábel akokoľvek poškodený.
- Nepoužívajte gril s regulátorom teploty, ktorý má poškodený kábel alebo zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, obráťte sa na spoločnosť Napoleon alebo autorizovaného predajcu Napoleon.
- Ak používate predlžovací kábel, musí byť navrhnutý na vonkajšie použitie a jeho špecifikácie musia zodpovedať výkonovým údajom tohto zariadenia.
- Nespájajte dva alebo viac predlžovacích káblov dohromady.

Bezpečná prevádzka:

- Pred zapojením zástrčky napájacieho kábla do siete zapojte vždy najprv regulátor teploty do grilu. Ak chcete vybrať regulátor teploty z grilu, najprv gril odpojte zo zásuvky.
- Neťahajte za gombík regulátora, mohlo by prísť k jeho odtrhnutiu alebo rozbitiu. Regulátor teploty vyberte uchopením z boku.
- V prípade vzplanutia nepoužívajte k haseniu vodu. Vypnite gril otočením regulátora do pozície OFF. Odpojte napájací kábel a počkajte, kým gril nevychladne.
- Zástrčku a napájací kábel uchovávajte v suchu. Nepoužívajte gril počas dažďa.
- Prevádzkujte gril iba na rovnom a stabilnom povrchu.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel dotýkal grilu, pokiaľ je horúci.
- Odkvapávacia vanička na masť musí byť počas grilovania vždy na svojom mieste.
- Nehýbte s grilom počas jeho používania.
- Pri používaní grilu nenechávajte gril bez dozoru.
- Počas používania grilu nenechávajte malé deti, staršie osoby a domáce zvieratá bez dozoru a udržujte ich mimo dosahu grilu. Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby so zníženými psychickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či osoby s nedostatkom skúseností a znalostí iba vtedy, ak sú pod dohľadom alebo ak im boli udelené pokyny týkajúce sa bezpečného používania tohto zariadenia a ak tieto osoby rozumia rizikám, ktoré predstavujú.
- Pri čistení a údržbe grilu majte deti pod dozorom.
- Nepoužívajte gril v blízkosti horľavých materiálov ako je drevo, suchá tráva, kríky atd.
- Nedovoľte, aby sa gril dostal do styku s horľavými materiálmi ako sú papier, steny, závesy, uteráky, chemikálie atd.
- Nepoužívajte gril na vysoko frekventovaných miestach. Umiestnite sieťový kábel mimo týchto vysoko frekventovaných miest.
- K zamedzeniu postriekania grilu či jeho pádu do vody, umiestnite gril vo vzdialenosti najmenej 3 m (10 stop) od bazéna, rybníka či iných vodných plôch.
- Nepoužívajte ako vykurovanie.
- Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť.

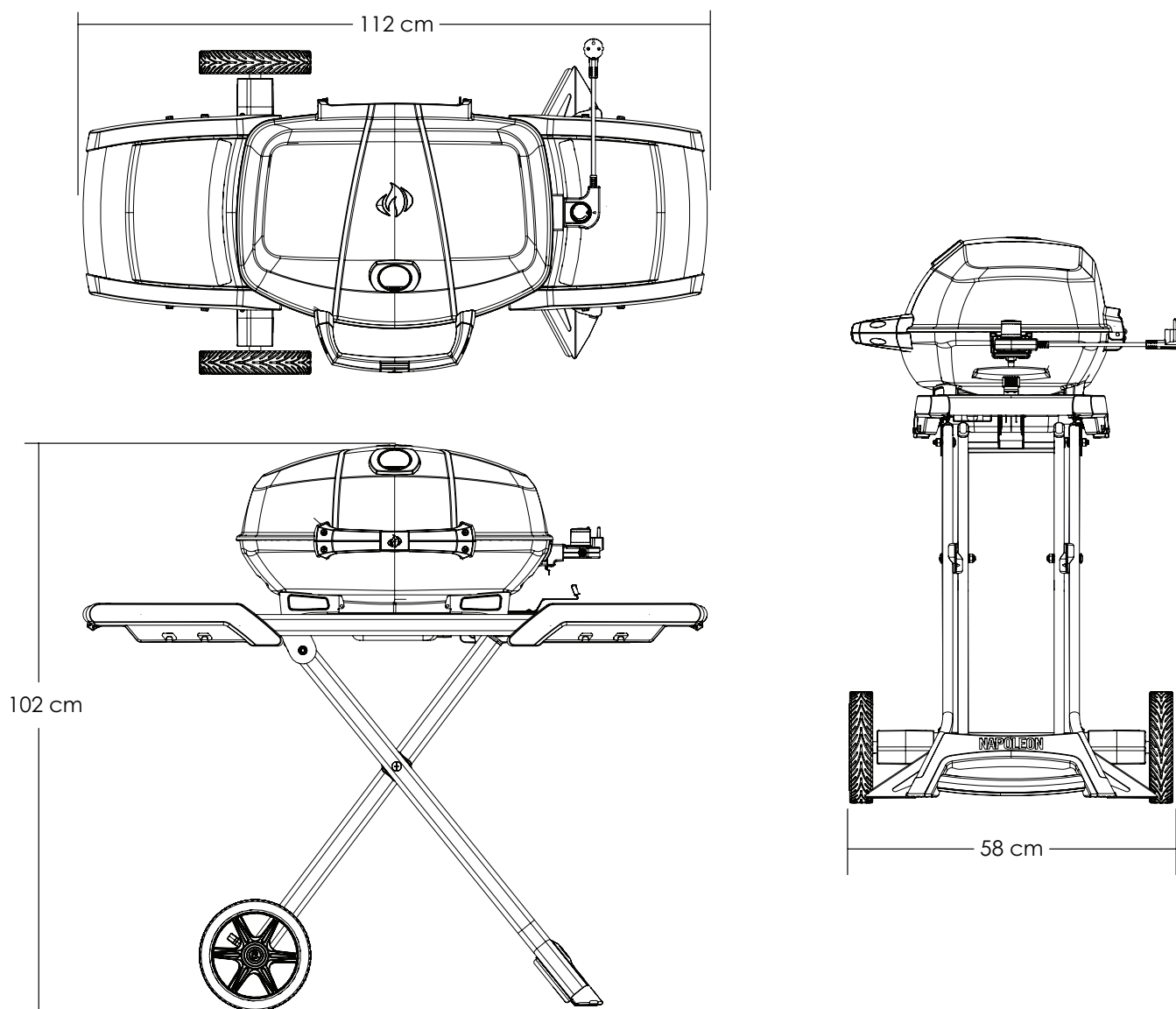
Čistenie:

- Čistite pravidelne odkvapávaciu misku.
- Počas čistenia neponárajte elektrické komponenty do vody.
- K ochrane pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte zástrčku, kábel alebo regulátor teploty do vody či inej kvapaliny.

Uskladnenie:

- Odpojte gril pri nepoužívaní zo zásuvky a udržujte zástrčku a prívodný kábel v suchu.
- Mimo prevádzky grilu nenechávajte regulátor teploty v zapnutej polohe ON.
- Regulátor teploty, ak nie je používaný, uchovávajte vždy vo vnútri v miestnosti.
- Ak nepoužívate gril dlhšiu dobu, vyberte regulátor teploty z grilu.

ROZMERY



SK



POZOR! Pri rozbaľovaní a montáži doporučujeme používať ochranné rukavice a ochranné okuliare. Napriek tomu vynakladáme všetko úsilie na to, aby bol proces montáže čo možno najmenej problematický a čo najviac bezpečný. Pre vyrobené oceľové súčasti je charakteristické, že hrany a rohy môžu byť ostré a nesprávnym zaobchádzaním s nimi môže prísť k poraneniu.

Správna likvidácia tohto produktu

Toto označenie znamená, že tento výrobok by nemal byť zlikvidovaný spolu s inými domácimi odpadmi v rámci celej EU. Aby sa zabránilo možným škodám na životnom prostredí alebo ľudskom zdraví pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, zodpovedne ich recyklujte k podpore udržateľného opätovného využitia materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Ten potom odovzdá výrobok k ekologickej recyklácii.

Návod na grilovanie



VAROVANIE! Nepoužívajte tento gril pod predĺženými markízami. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť požiar alebo zranenie.

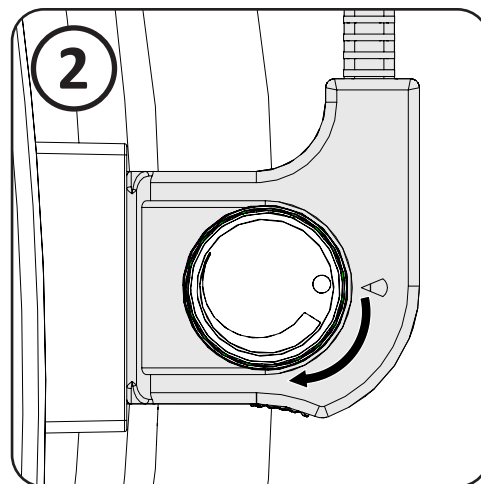
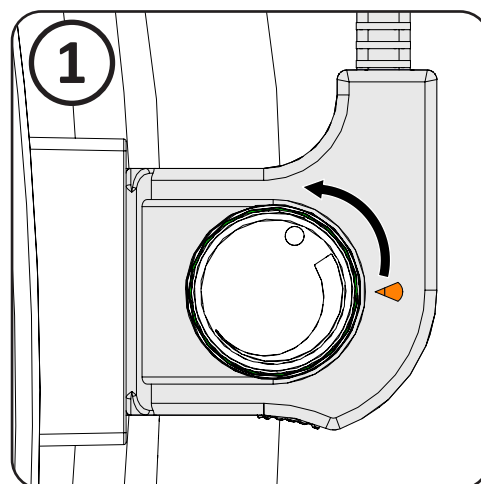
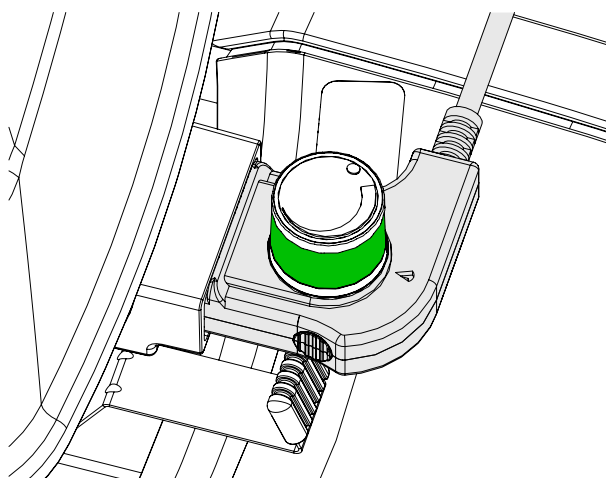


NEBEZPEČENSTVO! Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte gril najskôr vychladnúť. Ak tak nespravíte, mohlo by prísť k požiaru, ktorý by mohol spôsobiť škodu na majetku, zranenie alebo úmrtie.

Zapojte prívodný kábel grilu do uzemnenej elektrickej zásuvky.

1. Otočte ovládací gombík proti smeru hodinových ručičiek na požadované nastavenie teploty a nechajte gril predhriať. Keď gril dosiahne požadovanú teplotu, položte jedlo na grilovacie rošty. Zatvorte veko, aby ste zabezpečili rovnomerné grilovanie.
2. Otočením ovládacieho gombíka proti smeru hodinových ručičiek znížite teplotu alebo v smere hodinových ručičiek ju zvýšite.

Pri prvom zapálení bude gril vydávať mierny zápach. Ide o normálny dočasný stav spôsobený horením vnútorných farieb a mazív použitých vo výrobnom procese a nebude sa opakovať. Jednoducho spustíte termostat na vysokú teplotu s otvoreným vekom na približne ½ hodiny. Pri varení veľmi chudého mäsa, ako sú kuracie prsia alebo chudé bravčové mäso, môžete mriežky pred predhriatím naolejovať, aby sa znížilo pripaľovanie. Pri varení mäsa s vysokým obsahom tuku môže dôjsť k vznieteniu. Aby ste tomu zabránili, buď odstráňte časť tuku, alebo znížte teplotu.



Grilovanie na elektrickom grile

Predhrejte gril na HIGH počas doby 15-20 minút so zavretým vekom, potom nastavte požadovanú teplotu. Toto je pomocník na varenie pri vonkajšej teplote 22 ° C.

Ak chcete do Vašej kuchyne pridať osobitnú chuť, vyskúšajte Napoleon Woodchip - vonné drevené šupiny ako voľiteľný doplnok.

Jedlo	Nastavenie teploty	Približná doba grilovania	Užitočné rady
Steak 2.54cm hrubý	Vysoké nastavenie, 2 min. každá strana	4 min. – Rare	Pri výberaní mäsa na grilovanie požiadajte o ľahko prerastené. Mäso s vyšším obsahom tuku je pri grilovaní šťavnatejšie.
	Vysoké nastavenie, 2 min. každá strana potom Nastavenie médium	6 min. – Medium	
	Vysoké nastavenie, 2 min. každá strana potom Nastavenie médium	8 min. – Well done	
Hamburger 1.27cm hrubý	Vysoké nastavenie, 2 min. každá strana	4 min. – Rare	Príprava hamburgerov na prianie je ľahšia tým, že meníte hrúbku vášho mäsa.
	Vysoké nastavenie, 2 1/2 min. každá strana	5 min. – Medium	
	Vysoké nastavenie, 3 min. každá strana	6 min. – Well done	
Kuracie kúsky	Vysoké nastavenie, 2 min. každá strana potom nastavenie Stredne-Nízke až Nízke	20-25 min.	Kĺb, ktorý spája stehno s nohou v oblasti bez kože, by mal byť nakrájaný do ¼. To pomôže rýchlejšiemu a rovnomernejšiemu prepečeniu.
Bravčové kotlety	Médium	6 min. každá strana	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte si silnejšie kotlety, aby ste získali viac krehkosti.
Rebierka voľné	Vysoké nastavenie počas doby 5 minút Nízke na dokončenie	20 min. každá strana často otáčať	Vyberte rebierka, ktoré sú nízke a mäsité. Grilujte dotedy kým nejde mäso od kosti.
Jahňacie kotletky	Vysoké nastavenie počas doby 5 minút Stredné na dokončenie	15 min. každá strana	Odstráňte prebytočný tuk pred grilovaním. Zvoľte si silnejšie kotlety, aby ste získali viac krehkosti.
Hot dogs	Stredné až Nízke nastavenie	4-6 min.	Vyberte radšej väčšiu veľkosť párkov.

SK

Řiešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Nedá sa zapnúť	Termostat je vypnutý. Bez prúdu. Poškodený termostat alebo špirála.	Nastavte termostat na maximum. Zaistite, aby bol termostat plne osadený v doske grilu a správne zapojený do zásuvky Skúste inú zásuvku. Skontrolujte, či nie je vypnutý istič. Vráťte do správnej polohy. Nastavte termostat na maximum.. Predhrejte gril s uzavretým vekom počas doby 15 – 20 minút. Vymeňte termostat alebo špirála.
Nízka teplota	Nesprávne predhriatie Nadmerné nahromadenie tuku v nádobe na jeho odkvapávanie	Predhrejte 15-20 minút. Zvýšte nastavenie termostatu. Odstráňte prebytočné nečistoty .
Nadmerné plamene/ nerovnomerné teplo	Nadmerný obsah tuku v mäse. Nadmerná teplota pečenia. Nárast mastnoty	Odstráňte tuk z mäsa pred grilovaním Podľa potreby upravte teplotu. Vyčistite gril
Vypadávanie ističa alebo vyhadzovanie poistiek	Prudké kolísanie prúdu. Ďalší spotrebič zapojený do rovnakého obvodu ako gril. Vlhkosť alebo voda v termostate alebo v elektrickom pripojení .	Pred zapojením do elektrickej zásuvky otočte regulátor do polohy OFF Na rovnakom okruhu nepoužívajte iné elektrické spotrebiče. Udržujte termostat a elektrické súčasti suché.

Návod na čistenie



VAROVANIE! Pri údržbe grilu používajte vždy ochranné rukavice a ochranné okuliare.

VAROVANIE! Aby nedošlo k popáleninám, je nutné prevádzať údržbu iba vtedy, ak je gril celkom vychladnutý. Vyhnite sa nechránenému kontaktu s horúcimi povrchmi. Skontrolujte, či je gril vypnutý. Čistite gril čistiacimi roztokmi iba v priestoroch, kde nehrozí poškodenie plôch podláh, trávnikov alebo terás. Nepoužívajte čistič trúby k čisteniu žiadnej časti tohto grilu. Nepoužívajte samočistiacu trúbu k čisteniu varných mriežok alebo iných častí grilu. Grilovacia omáčka a soľ môžu byť korozívne a môžu spôsobiť rýchle poškodenie súčastí grilu, ak nie sú pravidelne čistené.

Liatinové rošty na úpravu pokrmov: Liatinové rošty sú dodávané k Vášmu novému grilu a ponúkajú vynikajúcu schopnosť uchovania a distribúciu tepla. Pravidelným ošetrovaním (balzamovaním) roštu pridávate ochranný povlak, ktorý pomôže odolávať korózii a zvýšiť schopnosť nepríľnavosti pokrmov k roštu.

Prvé použitie: Rošty ručne umyte jemným mydlom a vodou, aby ste odstránili všetky zbytky z výrobného procesu (nikdy neumývajte v umývačke riadu). Dôkladne opláchnite horúcou vodou a dokonale vysušte mäkkou handričkou. To je dôležité, aby sa zabránilo vniknutiu vlhkosti do liatiny. Pri prvom zahriati roštu sa uvoľní nepatrný zápach.

Ošetrovanie (balzamovanie): Vezmite jemnú handričku (látku) a rozotrite ňou RASTLINNÝ TUK po celej ploche roštu tak, aby boli všetky časti pokryté vrstvou tuku. Nepoužívajte tuky obsahujúce soľ ako sú masla alebo margaríny. Predhrejte gril – asi 15 minút a potom do neho vložte tukom potreté rošty. Otočte ovládací gombík horáka na stredné nastavenie so zavretým poklopom. Nechajte rošty približne pol hodiny, aby sa nahriali. Vypnite horák a odpojte prívod el. energie. Nechajte rošt na grile pokiaľ nevychladne. Tento proces by sa mal niekoľkokrát za sezónu opakovať, aj keď nebude používaný každý deň (na denné používanie informácie vid' nižšie)

Denné používanie: Pred predhriatím a čistením mosadznou kefou na grily, potrite celú plochu roštu rastlinným tukom. Predhrejte gril a potom zotrite nechcené zbytky z roštu kefkou.

Čistenie vnútorných priestorov grilu: Vyberte grilovacie rošty. K odstráneniu voľných nečistôt z vnútra veka použite mäkkú mosadznú drátenu kefu. Všetky nečistoty z grilu zmeňte do odnímateľnej odkvapávacej misky. Potom vyberte túto misku. Nepoužívajte abrazívne čističe. K vyčisteniu ťažko odstrániteľných škvŕn použite mydlovú vodu. Vyčistite neabrazívnym čistiacim prostriedkom vysušte čistou handričkou. Po opätovnom vložení roštu sa uistite o správnosti jeho umiestnenia.

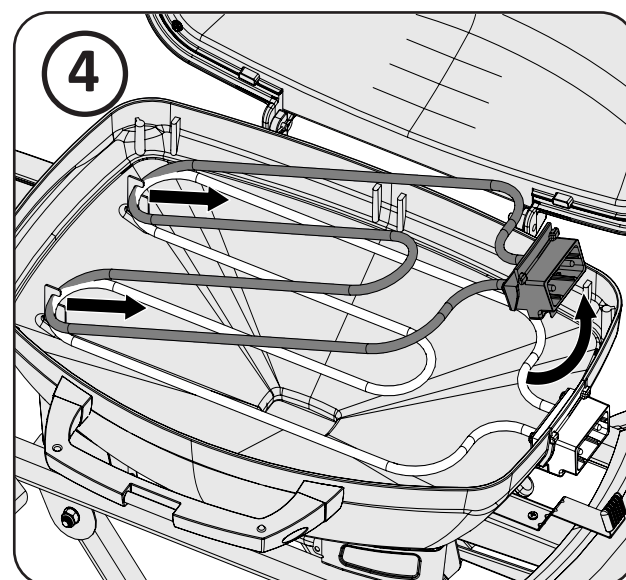
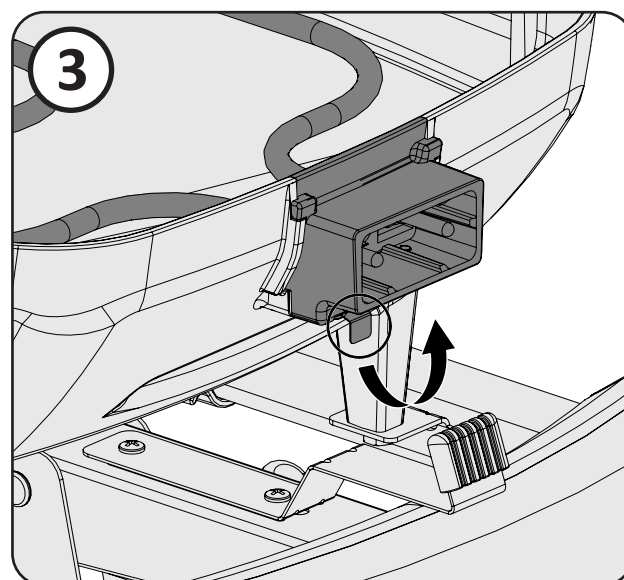
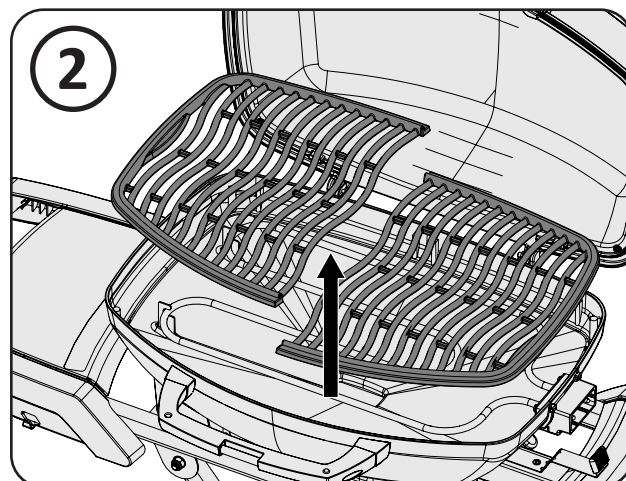
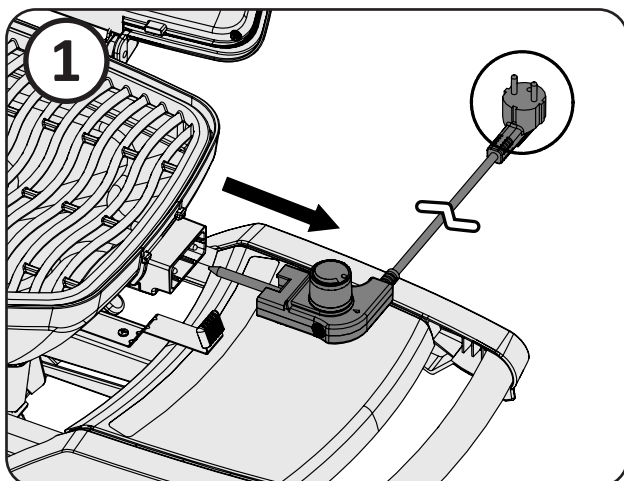
Odkvapávacia miska: Pre ľahké čistenie odkvapávaciu misku vysušte. Aby sa zabránilo nahromadeniu mastnoty, misku je treba čistiť pravidelne (každých 4-5 použití). Dbajte na to, aby sa na grilovacom rošte a vo vnútri grilovacej vaničky nehromadil tuk. To dosiahnete pravidelným čistením rošta a vaničky medzi jednotlivými grilovaniami. Nesprávna údržba môže viesť ku vzplanutiu mastnoty čo môže spôsobiť vážne poranenia či dokonca smrť a taktiež škody na majetku.

Čistenie vonkajšej strany grilu: Nepoužívajte žiadne brusné čističe k čisteniu lakovaných častí. Nepoužívajte čističe obsahujúce kyseliny a rozpúšťadlá na ropnej báze. Pre ochranu vonkajšieho povrchu grilu použite jemnú handričku alebo kefku s jemným čistiacim prostriedkom. K vysušeniu použite suchú handričku.

Postup čistenia

Demontáž:

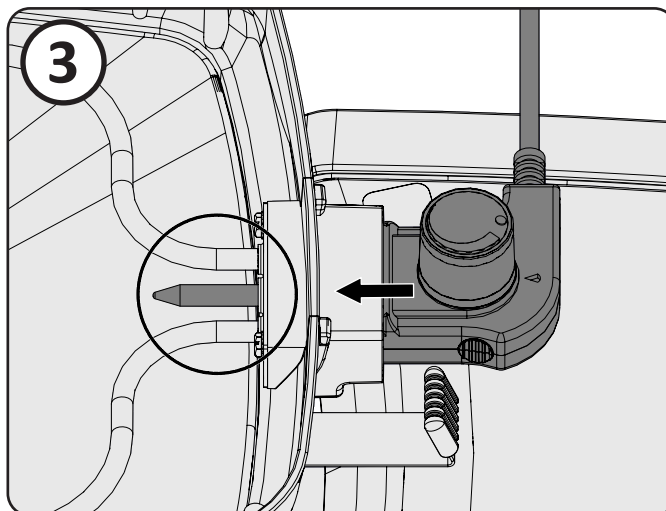
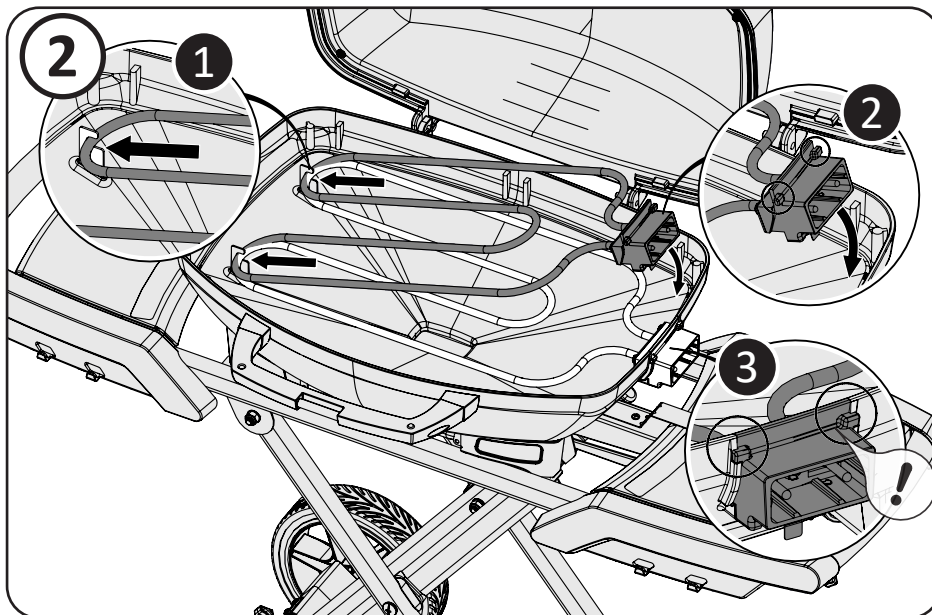
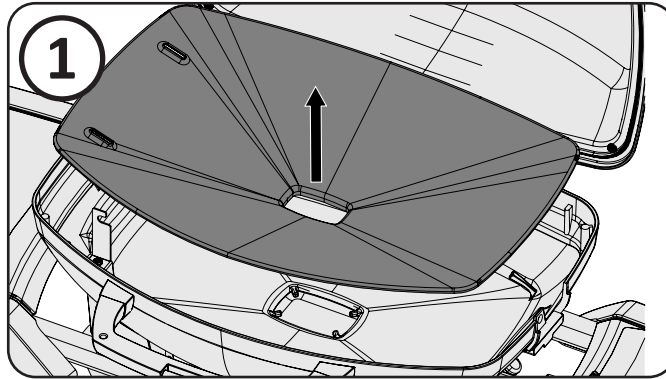
1. Odpojte kábel zo zásuvky a vyberte termostat.
2. Vyberte rošty.
3. Zatlačte pružinovú sponu a vyberte vykurovací prvok z grilu.
4. Vyberte vložku.



SK

Opätovné poskladanie:

1. Vložte naspäť vložku.
2. Umiestnite zakrivené konce vykurovacieho telesa naspäť do podporných svoriek. Zapojte vykurovací článok na miesto.
3. Vložte termostat a rošty.



SK

Uschovajte účtenku ako doklad o nákupe na overenie vašej ZÁRUKY.

Objednávanie náhradných dielov

Informácie o záruke

MODEL: _____

DÁTUM NÁKUPU: _____

SÉRIOVÉ ČÍSLO: _____

(Záznam informácií pre ľahkú orientáciu)

Pri náhradných dieloch a záručných reklamáciách kontaktujte predajca Napoleonu, kde bol výrobok zakúpený.

Pred kontaktovaním predajca Napoleonov si pozrite webovú lokalitu Napoleon Grills pre rozsiahlejšie čistenie, údržbu, odstraňovanie porúch a pokyny k dielom na adrese www.napoleon.com.

Pre spracovanie reklamácie sú potrebné nasledujúce informácie:

1. Model a výrobné číslo prístroja.
2. Katalógové číslo a popis.
3. Stručný opis problému („zlomený“ nie je dostatočná).
4. Fotodokumentaci
5. Doklad o nákupe (fotokópia faktúry).

V niektorých prípadoch by Napoleon mohol požiadať, aby boli náhradné diely vrátené do závodu na kontrolu pred tým, než budú poskytnuté náhradné diely.

Pred kontaktovaním predajca Napoleon si prosím všimnite, že záručné podmienky sa nevzťahujú na nasledujúce položky:

- Náklady na dopravu, sprostredkovanie alebo vývozného cla.
- Náklady na pracovnú silu na odstránenie a reinštaláciu.
- Náklady na službu volania a diagnostika problému.
- Zafarbenie dielov z nerezovej ocele.
- Zlyhanie časti kvôli nedostatku údržby, alebo použitie nevhodných čistiacich prostriedkov (istiaci rúru).

ZÁRUKA NA PRODUKT NAPOLEON



PRE SÉRIU TRAVELQ™ 285E

10-ročná obmedzená záruka na prenosné elektrické grily Napoleon

Spoločnosť NAPOLEON ručí za to, že komponenty vášho nového produktu NAPOLEON budú bez chýb materiálu a spracovania od dátumu zakúpenia počas obdobia:

Hliníkové odliatky/	10 rokov
Porcelánové liatinové rošty na varenie	5 rokov ^{plus 10}
Tukový štít	5 rokov ^{plus 10}
Vykurovacie teleso a termostat.....	2 roky
Všetky ostatné časti	2 roky

plus 1d sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej kupujúcemu dodávame náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny počas celej životnosti* grilu.

Plus 15 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradné diely za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 15 rokov.

Plus 10 sa vzťahuje na predĺženú záručnú dobu, počas ktorej dodávame kupujúcemu náhradný diel za 50 % aktuálnej maloobchodnej ceny po dobu ďalších 10 rokov.

***Životnosť** znamená záručnú dobu 30 rokov.

Táto záruka platí v: Európskej únii, Švajčiarsku, Andorre, San Maríne, Nórsku, na Islande a v Lichtenštajnsku.

Právne nároky zákazníka v prípade závad v súlade s WKRL – (EÚ) 2019/711) nie sú touto zárukou ovplyvnené, obmedzené ani pozmenené. Výkon zákonných nárokov sa má uskutočniť bezplatne.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY A OBMEDZENIA

Spoločnosť NAPOLEON garantuje, že jeho produkty sú bez chýb, výhradne pôvodnému kupujúcemu, a to iba v prípade, ak sa nákup uskutočnil prostredníctvom oficiálneho predajcu NAPOLEON. Platia nasledujúce podmienky a obmedzenia:

Súčasná záruka výrobcu nie je za žiadnych okolností prenosná ani nie je možné predĺžiť ju žiadnym z našich zástupcov.

Gril musí nainštalovať licencovaný autorizovaný servisný technik alebo dodávateľ. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu, ako aj so všetkými miestnymi a národnými stavebnými a požiarными predpismi.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou, nedostatočnou údržbou, požiarom mastnoty, vystavením vplyvu životného prostredia, nehodami, úpravami, zneužitím alebo zanedbaním. Inštalácia náhradných dielov od iných výrobcov ruší platnosť tejto záruky. Na zmenu farby plastových prvkov v dôsledku použitia chemických čistiacich prostriedkov alebo vystavenia slnečnému žiareniu sa táto záruka nevzťahuje.

Táto záruka tiež vylučuje čokoľvek z nasledujúceho: škrabance, preliačiny, defekty laku, povlaky, korózia alebo zmena farby spôsobené vystavením teplu alebo abrazívnym a chemickým čistiacim prostriedkom, ako aj

SK

triesky na porcelánom potiahnutých častiach a akýchkoľvek komponentoch použitých pri inštalácii gril.

Ak sa súčasť v záručnej dobe poškodí natoľko, že sa stane nefunkčnou (v dôsledku hrdzavenia alebo prepálenia), zákazníkovi bude vydaný náhradný diel.

Po prvom roku má NAPOLEON v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) oprávnenie vzdať sa akejkoľvek záručnej povinnosti podľa vlastného uváženia vrátením peňazí pôvodnému kupujúcemu vo výške veľkoobchodnej ceny príslušných chybných záručných dielov.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za akúkoľvek inštaláciu, pracovný čas ani iné náklady alebo výdavky spojené s opätovnou inštaláciou záručného dielu. Náklady tohto druhu nie sú kryté súčasťou záruky.

Bez ohľadu na akékoľvek predpisy v rámci tejto záruky (Obmedzená doživotná prezidentská záruka, 15-ročná obmedzená záruka, 10-ročná obmedzená záruka, 3-ročná obmedzená záruka) je zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v rámci tejto záruky definovaná vyššie a nevzťahuje sa v žiadnom prípade na žiadne

náhodné, následné ani nepriame poškodenie. Táto záruka definuje povinnosti a zodpovednosť spoločnosti NAPOLEON v súvislosti s grilom NAPOLEON. Spoločnosť NAPOLEON nepreberá žiadnu ďalšiu zodpovednosť v súvislosti s predajom tohto produktu, ani neopravňuje žiadnu tretiu stranu, aby prevzala akúkoľvek inú zodpovednosť v jeho mene.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie žiadnu zodpovednosť za: prehriatie spôsobené faktormi prostredia.

Spoločnosť NAPOLEON nepreberá zodpovednosť za poškodenie grilu vplyvom počasia, krupobitím, hrubým zaobchádzaním, agresívnymi chemikáliami alebo čistiacimi prostriedkami.

K reklamácii je potrebné priložiť doklad o kúpe alebo jeho kópiu s uvedením sériového čísla a čísla modelu.

Spoločnosť NAPOLEON si vyhradzuje právo nechať produkt alebo jeho časť skontrolovať jedným z jeho zástupcov pred splnením akejkoľvek záručnej povinnosti.

Spoločnosť NAPOLEON nenesie náklady na dopravu, pracovný čas ani vývozné clá.

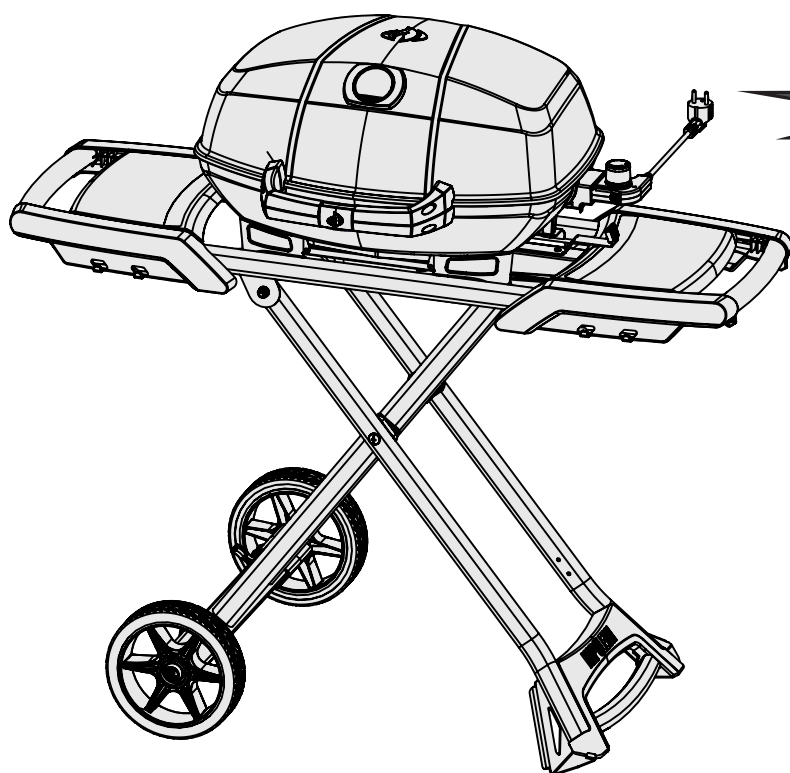
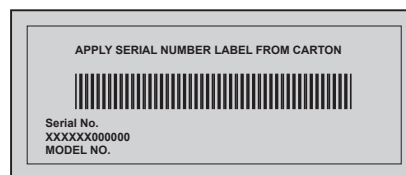
RUČITEL:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



PRO285EX

HR



UPOZORENJE! OPASNOST OD UDARA

Ovaj aparat je prikladan za
220-240 V – 50/60 Hz
2200 W



UPOZORENJE! Nepridržavanje uputa iz ovog priručnika može dovesti do požara, eksplozije ili zapaljivosti koja bi mogla prouzročiti oštećenje imovine, tjelesne ozljede ili smrt. Pročitajte i pratite sva upozorenja i upute u ovom priručniku prije rada na roštilju.



UPOZORENJE!

Samo za vanjsku uporabu

Kod uporabe naprava s napajanjem, uvijek se moraju poštivati osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće, kako bi se smanjio rizik od požara, strujnog udara, ozljeda i materijalnih šteta.

Zadržite ovaj priručnik za buduće informacije.



N415-0812E | --0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com



UPOZORENJE! Prije uporabe pročitajte sve upute.

Upute za sigurno rukovanje

- Koristite ovaj roštilj samo kao što je opisano u ovom priručniku. Svaka druga upotreba koja nije preporučljiva u ovom priručniku može prouzročiti požar, strujni udar ili ozljede osoba.
- Ovaj roštilj je namijenjen samo za vanjsku upotrebu. Nemojte ga koristiti u zatvorenom prostoru ili za komercijalno kuhanje.
- Ni na koji način ne mijenjajte ovaj proizvoda ili njegovu upotrebu.
- Na ovom roštilju nemojte koristiti ugljen ili druga goriva. Roštilj nije namijenjen uporabi drvenog ugljena i može prouzročiti požar. Vatra može stvoriti nesigurno stanje i oštetiti roštilj.
- Nemojte stavljati ovaj model roštilja u bilo koju ugrađenu ili kliznu konstrukciju. Zanemarivanje ovog upozorenja može prouzročiti požar ili eksploziju koja može oštetiti imovinu, uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt.

Zaštitni koraci u korištenju električne energije:

- Ovaj aparat odgovara tehničkim standardima i sigurnosnim zahtjevima za električne uređaje.
- Uvijek pazite da se koristi električna utičnica s ispravnim naponom na ulaznoj snazi uređaja. Izlazi također moraju biti prikladni za opremu s potrošnjom od 2200 W.
- Provjerite da u isti električni krug nije priključen uređaj velike snage u isto vrijeme korištenja roštilja.
- Uređaj treba spojiti na utičnicu s kontaktom za uzemljenje.
- Opskrba električnom energijom mora biti osigurana preko uređaja struje (RCD) s nazivnom rezidualnom radnom strujom koja ne prelazi 30 mA.
- Nemojte koristiti roštilj ako utikač oštećen.
- Kabel za napajanje treba redovito pregledavati za znakove oštećenja, a uređaj se ne smije koristiti ako je kabel oštećen.
- Nemojte rukovati roštiljem s regulatorom temperature koji ima oštećeni kabel ili utikač. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti posebnom sklopom dostupnom od Napoleona ili ovlaštenog servisera Napoleon.
- Ako koristite produžni kabel, on mora biti dizajniran za vanjsku uporabu i ocijenjen je za ulaznu snagu koju zahtijeva aparat.
- Nemojte spajati dva ili više produžnih kabela.

Sigurna upotreba:

- Uvijek uključite regulator temperature u roštilj prije spajanja kabela za napajanje u utičnicu. Kad uklanjate temperaturni regulator s roštilja najprije ga odspojite iz utičnice.
- U slučaju da povlačite regulator uz pomoć gumba moguće je da se gumb skine. Skinite temperaturni regulator tako da ga pridržite sa strane.
- Ako se pojavi povratak vatre nemojte koristiti vodu za gašenje vatre. Ugasite roštilj (stavite ga na OFF). Odspojite mrežni kabel i pričekajte da se roštilj ohladi.
- Pohranite utikač i kabel na suhom kad je roštilj u upotrebi. Nemojte koristiti električni roštilj na kiši.
- Roštilj koristite samo na ravnoj i stabilnoj površini.
- Ne dopustite kabelu da dodirne roštilj kada je vruć.
- Posudica za masnoću mora biti na mjestu uvijek kad je roštilj u upotrebi.
- Nemojte pomicati roštilj dok je u upotrebi.
- Nemojte ostavljati roštilj bez nadzora kad god ga koristite.
- Držite malu djecu, starije osobe i kućne ljubimce dalje dok je roštilj u upotrebi. Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Uređaj može koristiti djeca u dobi od 8 i više godina i osobe s smanjenim tjelesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su na siguran način dobili nadzor ili upute o uporabi uređaja i razumiju uključeno opasnost.
- Ako djeca čiste i održavaju roštilj moraju imati nadzor.
- Nemojte koristiti roštilj u blizini zapaljivih materijala kao što su drvo, suha trava, grmlje itd.
- Nemojte dopustiti da roštilj dođe u dodir s zapaljivim materijalima kao što su papir, zidovi, ručnici, kemikalije itd.
- Ne koristite roštilja na prometnim područjima. Stavite mrežni kabel dalje od prometnih područja.
- Da biste zaštitili roštilj, nemojte koristiti roštilj u roku od 3 m / 10 stopa od bazena, jezera ili drugog tijela vode.
- Nemojte koristiti roštilj kao grijač.
- Pustite da se aparat ohladi prije pomicanja i pohranjivanja.

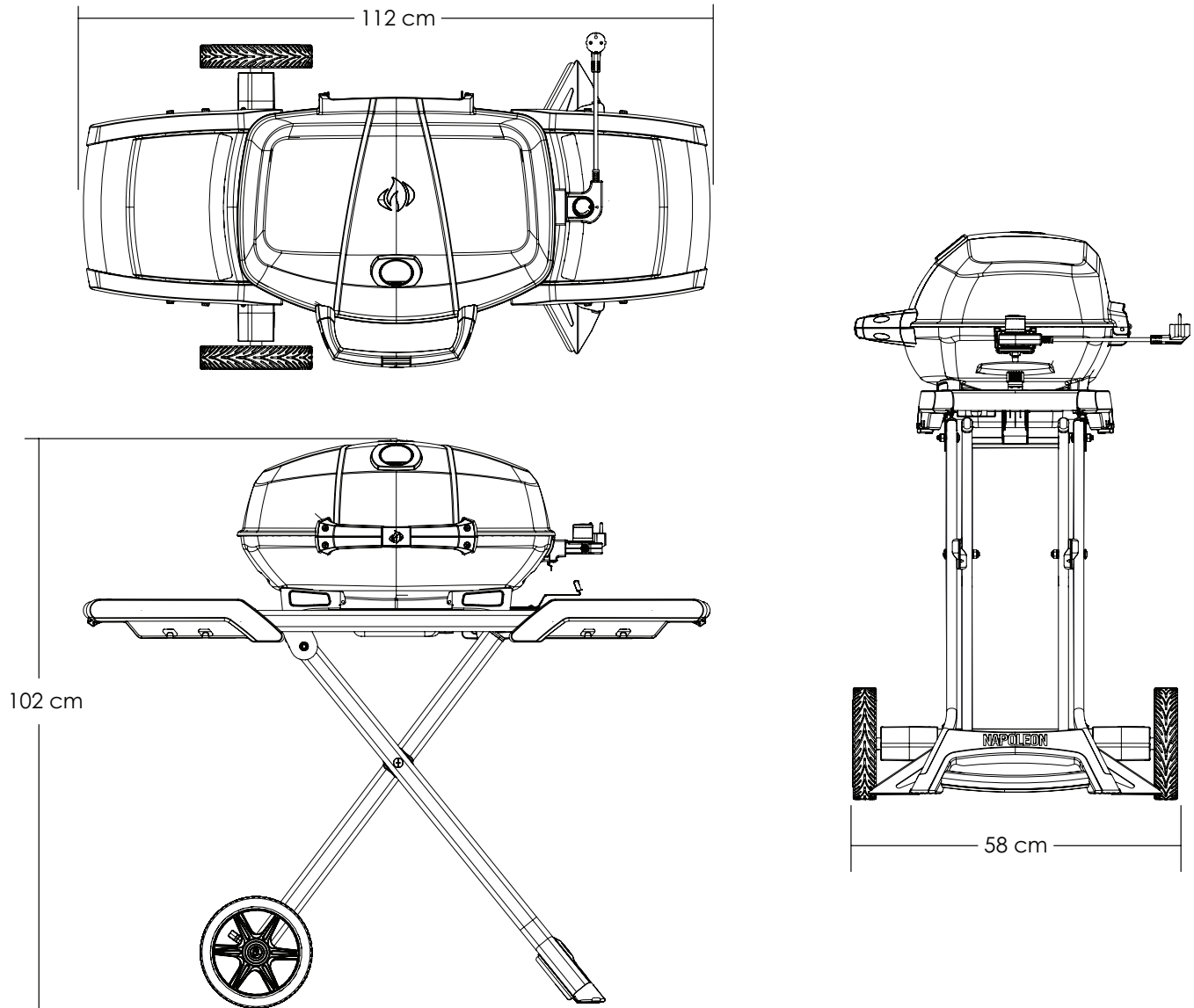
Čišćenje:

- Redovito čistite pladanj za masnoće.
- Ne uranjajte električne dijelove u vodu prilikom čišćenja.
- Kako biste zaštitili od električnog udara, nemojte uranjati utikač, kabel ili regulator temperature u vodi ili bilo kojoj tekućini.

Pohranjivanje:

- Odspojite roštilj kada nije u uporabi i držite utikač i kabel na suhom.
- Nemojte ostavljati regulator temperature u položaju ON kad roštilj duže vremena nije u upotrebi.
- Uvijek stavite regulator temperature u zatvorenom prostoru kada nije u uporabi.
- Tijekom dužega vremena ne upotrebe, uklonite regulator temperature iz roštilja.

DIMENZIJE



HR



POZOR! Preporučujemo upotrebu radnih rukavica i zaštitnih naočala tijekom raspakiranja i sastavljanja roštilja. Unatoč jednostavnom i sigurnom procesu sastavljanja roštilja, tvornički proizvedeni čelični dijelovi mogu biti oštri i prouzročiti ozljede ako se njima pravilno ne rukuje.

Ispravno odlaganje ovog proizvoda:

Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućanskim otpadom u cijeloj Europskoj uniji. Da bi se spriječile moguće štete za okoliš ili ljudsko zdravlje od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako bi promovirali ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Ako želite vratiti uređaj, molimo vas da koristite sustav za povrat i prikupljanje ili se obratite prodavaču gdje je proizvod kupljen. Oni mogu popratiti ovaj proizvod do sigurne reciklacije.

Upute za kuhanje



UPOZORENJE! Nemojte upotrebljavati ovog roštilja ispod izvučnih tenda. Ako ne sljedite upute, može doći do požara i ozljede.



OPASNOST! Nemojte transportirati roštilj odmah nakon upotrebe. Pustite ga da se ohladi prije no što ga pohranite. Ako ne sljedite upute, može doći do štete na nekretninama, ozljede ili smrt.

Uključite napojnu žicu roštilja u uzemljeni električni utikač.

1. Okrenite kontrolnu tipku suprotno od smjera kazaljke na satu na željenu temperaturu i pustite da se roštilj zagrije. Kada roštilj postigne željenu temperaturu, stavite hranu na rešetke za kuhanje. Zatvorite poklopac kako biste osigurali ravnomjerno kuhanje.

2. Okrenite kontrolnu tipku suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste smanjili temperaturu, ili u smjeru kazaljke na satu kako biste je povećali..

Prilikom prvog paljenja, roštilj može ispuštati blagi miris. To je normalno privremeno stanje uzrokovano sagorijevanjem unutarnjih boja i maziva koja su korištena u proizvodnom procesu i neće se ponoviti. Jednostavno pustite termostat na visokoj temperaturi s otvorenim poklopcem oko ½ sata.

Kada kuhate vrlo nemasne meso, poput pilećih prsa ili nemasnog svinjskog mesa, rešetke možete nauljiti prije zagrijavanja kako biste smanjili lijepljenje. Kuhanje mesa s visokim udjelom masti može izazvati izbijanje plamena. Ili odrežite višak masti ili smanjite temperaturu kako biste to spriječili.

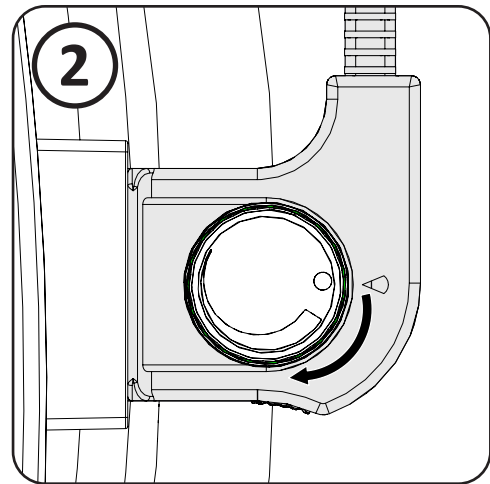
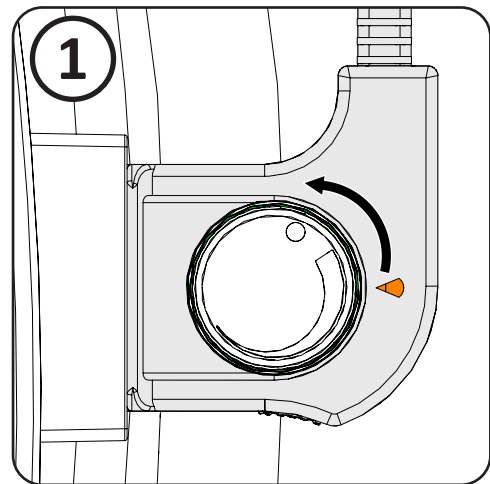
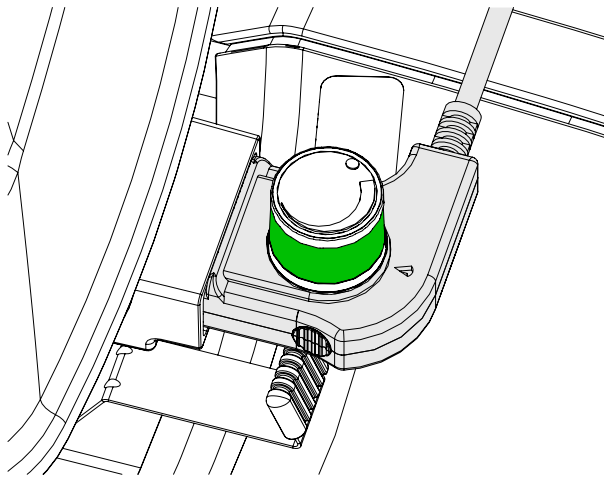


Tabela za peku na električnom roštilju

Prije pečenja zagrijat roštilj s zatvorenim poklopcem oko 15-20 minuta, zatim pecite na željenoj temperaturi. Ovo su upute za roštiljanje vani kod temperature od 22 °C.

Pokušajte Napoleonov dodatni pribor za peku na dimu sa okusom američkog hrasta ili mesquita.

Hrana	Postavke	Vrijeme pečenja	Korisni savjeti
Odrezak 2.54cm debljina	Visoka jakost, 2 min.-na svakoj stranici	4 min. – milo	Odaberite meso sa više masnoće. Masnoća će meso omekšati tijekom pečenja i mesu će biti vlažan i sočan.
	Visoka jakost, 2 min.-na svakoj stranici onda srednja jakost	6 min. – srednje	
	Visoka jakost, 2 min.-na svakoj stranici onda srednja jakost	8 min. – jako	
Pljeskavica 1.27cm debljina	Visoka jakost, 2 min.-na svakoj stranici	4 min. – milo	Prilagodite debljinu pljeskavice za pripremu hamburgera prema svim okusima.
	Visoka jakost, 2,5 min.-na svakoj stranici	5 min. – srednje	
	Visoka jakost, 3 min.-na svakoj stranici	6 min. – jako	
Komadići piletine	Visoka jakost, 2 min.-na svakoj stranici onda srednja do niža jakost	20-25 min	Prerežite $\frac{3}{4}$ zgloba između bataka i zabataka i postavite meso na roštilj kako bi se brže i ravnomjernije ispeklo.
Svinjski odrezak	srednje	6 min. na svakoj stranici	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Svinjska rebarca – spare ribs	Visoka jakost za 5 minuta niža za završetak	20 min. na svakoj stranici često okretati	Odaberite meso s manje masnoće. Pecite dok se meso ne počne s lakoćom odvajati od kosti.
Janjetina	Visoka jakost za 5 minuta srednje za završetak	15 min. na svakoj stranici	Uklonite višak masnoće prije pečenja. Odaberite deblje odreske.
Hrenovke	Srednje - nisko	4-6 min	Odaberite veće hrenovke i prerežite ih po duljini.

Problemi u funkcioniranju

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Nema vrućine	<p>Termostat nije upaljen.</p> <p>Nema električne snage.</p> <p>Napaka v termostatu ili žar ploči.</p>	<p>Termostat nastavite na maksimalnu temperaturu.</p> <p>Termostat mora biti ugrađen na ploči za roštilj i pravilno priključen u utičnicu. Pokušajte uključiti uređaj na drugu utičnicu.</p> <p>Provjerite ima li curenja u instalaciji. Reset.</p> <p>Nastavite termostat na maksimalnu temperaturu.</p> <p>Prije peke zagrijavajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 15-20 minuta.</p> <p>Promijenite termostat ili roštilj ploču.</p>
Prenizka vrućine	<p>Neispravno zagrijavanje</p> <p>Prekomjerno izgaranje u sredini roštilja.</p>	<p>15-20 minut zagrijavajte roštilj. Povećajte temperaturu.</p> <p>Očistite unutrašnjost roštilja.</p>
Neravnomjeran plamen i pretjerana povratna vatra	<p>Prekomjerna masnoća u mesu.</p> <p>Prekomjerna temperatura pečenja.</p> <p>Kopičenje masnoće.</p>	<p>Uklonite prekomerno masnuću prije roštiljanja.</p> <p>Prilagodite temperaturu pečenja ako je to potrebno.</p> <p>Očistite roštilj.</p>
Prijeskoki u kontaktu i ispadi sigurnostnog osigurača	<p>Prekinitve napetosti moći.</p> <p>Istodobno spajanje drugog uređaja na istu napojnu mrežu</p> <p>Mokročica ili voda u termostatu ili električnum napoju.</p>	<p>Okrenite kontrolni gumb na ISKLJUČENO prije spajanja električnog kabla.</p> <p>Nemojte spajati drugog električnog uređaja na istu napojnu mrežu.</p> <p>Termostat i druge električne komponente moraju ostati suhe.</p>

Upute za čišćenje



UPOZORENJE! Kad servisirate roštilj uvijek nosite zaštitne rukavice i sigurnosne naočale.

UPOZORENJE! Da bi se izbjegla mogućnost opekline, održavanje treba obaviti samo kada je roštilj hladan. Izbjegavajte nezaštićeni dodir s vrućim površinama. Osigurajte da je roštilj isključen. Čistite roštilj na mjestu gdje čišćenje neće štetiti stolovima, travnjacima ili terasama. Nemojte koristiti čistač pećnice za čišćenje bilo kojeg dijela ovog roštilja. Nemojte koristiti pećnicu za samočišćenje kako biste očistili rešetke ili bilo koji drugi dio roštilja. Umak od roštilja i sol mogu biti korozivni i uzrokovat će brzo pogoršanje dijelova roštilja, osim ako se redovito čiste.

Rešetke od lijevanog željeza: Rešetke od lijevanog željeza pružaju vrhunsko zadržavanje topline i distribuciju. Redovitim podmazivanjem rešetkama dodajete zaštitnu prevlaku koja će vam pomoći pri odstranjivanju korozije i povećanju sposobnosti protiv lijepljenja.

Prva upotreba: Oprati rešetke od lijevanog željeza ručno s blagim sapunom i vodom za uklanjanje ostataka iz proizvodnog procesa (nikada ne operite u perilici posuđa). Temeljito isperite vrućom vodom i potpuno osušite mekom krpom. To je važno kako bi se izbjegla vlaga iz ulaska u lijevano željezo. Kad prvi put upaliti roštilj će ispuštati lagani miris.

Začin: Koristite meku krpu, širite ulje na cijeloj površini rešetke osiguravajući da su sve utore i uglovi pokriveni. Nemojte koristiti slane masti poput maslaca ili margarina. Prethodno zagrijte roštilj 15 minuta, a zatim stavite rešetke na roštilj. Okrenite gumb za upravljanje plamenikom na sredinu dok je poklopac zatvoren. Dopustite da se rešetke zagrijavaju otprilike pola sata. Okrenite regulator na ISKLJUČENO i pustite dok se rešetke ne ohlade. Ovaj postupak treba ponavljati nekoliko puta tijekom sezone, iako to nije potrebno za svakodnevnu upotrebu (slijedite dolje navedenu metodu dnevnog korištenja).

Dnevna upotreba: Prije pregrijavanja i čišćenja četkom s mjedenim žičanom mrežicom, prekriti cijelu gornju površinu rešetaka s uljem. Prethodno zagrijte roštilj i zatim uklonite sve neželjene ostatke četkom od mesinga.

Čišćenje unutrašnjosti roštilja: Uklonite rešetke. Upotrijebite meku četkicu od mesinga kako biste očistili otpatke od unutrašnjosti poklopca. Četkajte sve krhotine s unutarnje strane roštilja u uklonjivu posudu za masnoće. Uklonite temeljnu košuljicu (hvatač masti za zdjelu). Nemojte koristiti abrazivne sredstvo za čišćenje kako biste očistili bazu od porculana. Da biste uklonili tvrdokorne mrlje, upijte u vodu za sapunicu kako biste popustili prljavštinu. Očistite s neabrazivnim sredstvom za čišćenje i čistom suhom čistom krpom. Provjerite je li ploča za roštilj ispravno postavljena prilikom ponovnog postavljanja.

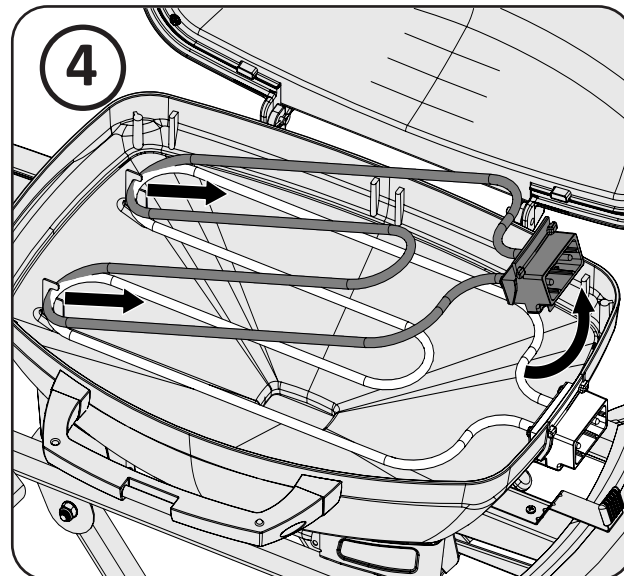
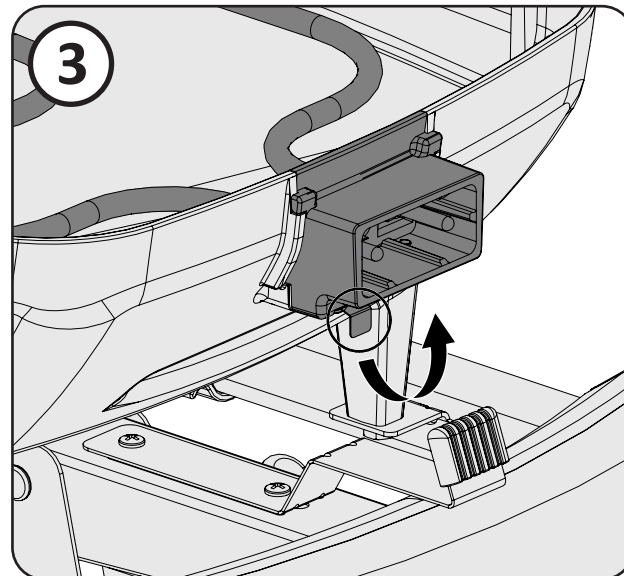
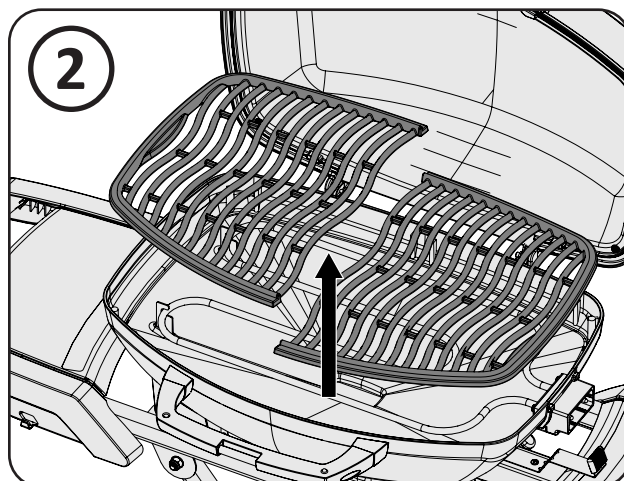
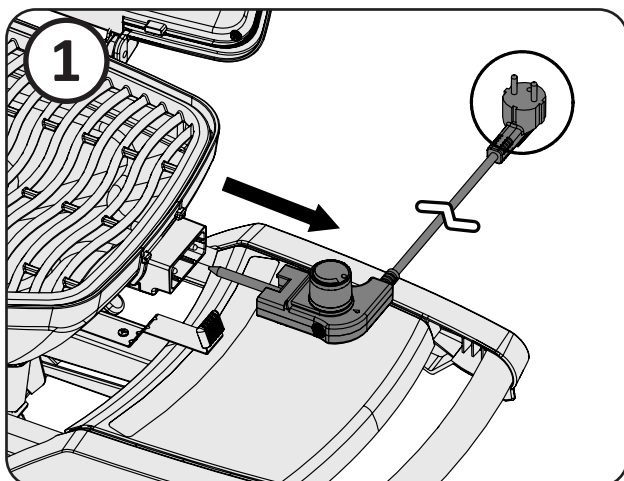
Pladanj za masnoće: Izvucite posudu za masnoće kako biste ga lakše čistili. Da bi izbjegli nakupljanje masti, trebali bih očistiti roštilj svakih 4-5 puta upotrebe. Masti i višak vode skupljaju se u posudi za kapanje koja se nalazi ispod roštilja. Skupljene masnoće može uzrokovati opasnost požara. Nemojte usmjeravati posudu za kapanje aluminijskom folijom jer može spriječiti pravilnu količinu zraka potrebnu za rad plamenika. Posudu treba strugati s nožem ili strugalicom.

Čišćenje vanjskog dijela roštilja: Nemojte koristiti abrazivne čistače za čišćenje obojenih dijelova. Da biste zaštitili emajl, upotrijebite blagi deterdžent s mekom krpom ili četkom kako biste obrisali i uklonili ostatak kiseline. Obrišite suhom čistom krpom.

Upute za čišćenje

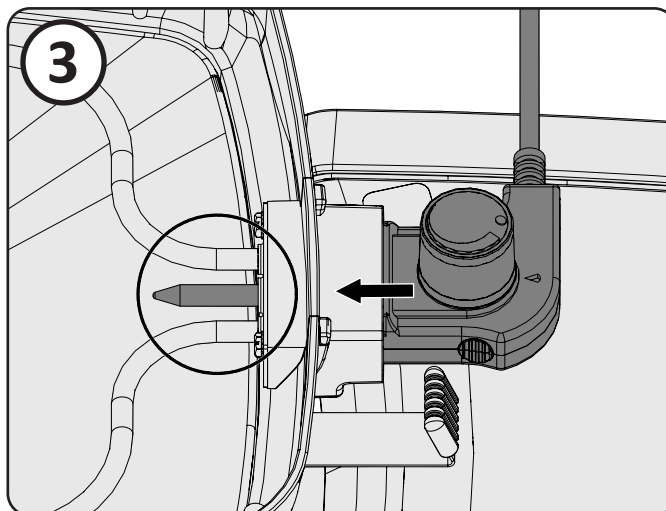
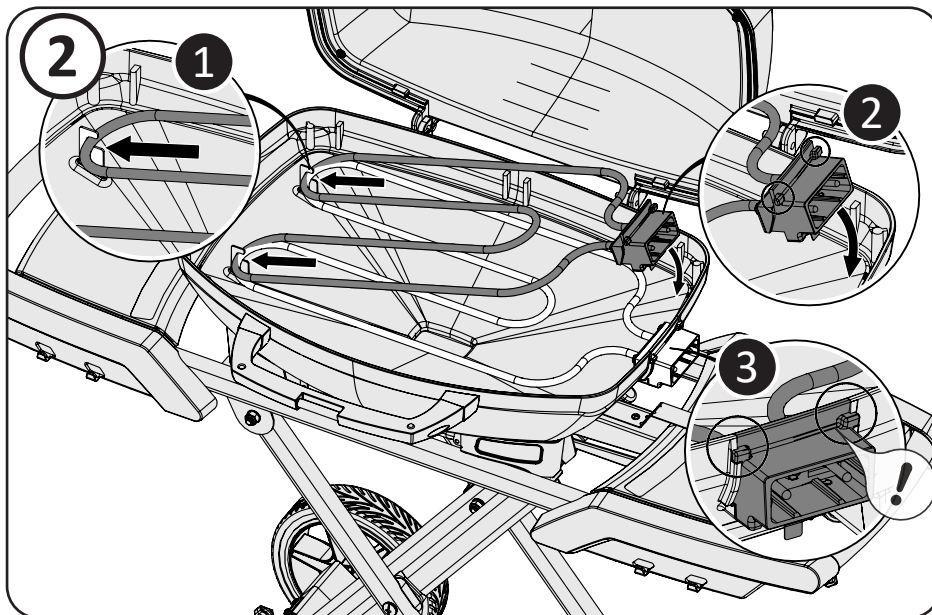
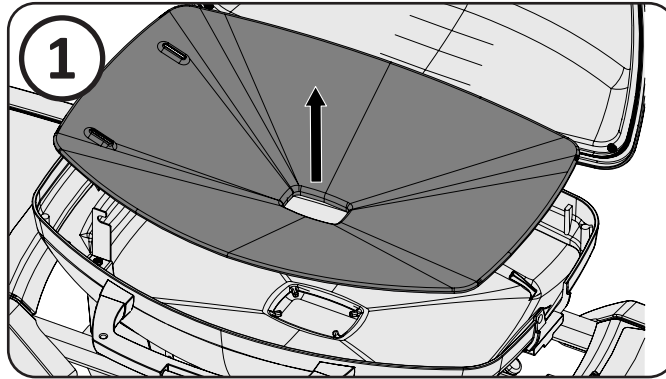
Rastavljanje:

1. Od spojite kabel i uklonite termostat.
2. Uklonite rešetke
3. Pritisnite opružni klin i podignite grijaće elemente iz roštilja
4. Uklonite temeljni košuljicu.



Ponovno sastavljanje:

1. Ponovno umetnite osnovni pladanj.
2. Namjestite zakrivljene dijelove grijaćeg elementa natrag u svoje potpornje. Spojite element za grijanje na mjesto.
3. Ponovno postavite termostat i rešetke za kuhanje.



SPREMITE SVOJ RAČUN KAO DOKAZ O KUPNJI ZA JAMSTVENI SERVIS.

Naručivanje rezervnih dijelova

INFORMACIJE O JAMSTVU

MODEL: _____

DATUM KUPNJE: _____

SERIJSKI BROJ: _____

(Evidencija o informacijama za lakše pretraživanje)

Za zamjenu dijelova i uvažavanje jamstva, kontaktirajte prodavača Napoleon produkta , gdje je bila obavljena kupnja.

Prije nego pozovete servis, provjerite Napoleon Web stranica za detaljnije čišćenje, održavanje, otklanjanje poteškoća i upute za zamjenu rezervnih dijelova u www.napoleon.com.

Za obrada zahtjeva treba priložiti sljedeće podatke:

1. Model i serijski broj jedinice
2. Broj rezervnog dijela in opis.
3. Detaljan opis problema ('razbijen nije dovoljno').
4. Dokaz o kupnji (fotokopija računa).

U nekim slučajevima, Napoleon zahtijeva da se dijelovi vrate u tvornicu na pregled. Prije potrebno osigurati rezervne dijelove.

Prije nego što se obratite na prodavača Napoelon proizvoda treba znati, da sljedeće stavke nisu pokrivene jamstvom.

- Troškovi transporta, posredovanje ili izvozne carine.
- Troškovi rada za uklanjanje i ponovnu montažu.
- Troškovi usluga za dijagnosticiranje problema.
- Promjena boje dijelova od nehrđajućeg čelika.
- Šteta na djelovima zbog nedostatka čišćenja i održavanja ili upotrebe nepravilnih detergenta (detergenti za pećnice) čišćenje.

JAMSTVO N PROIZVOD PROIZVOĐAČA NAPOLEON



ZA SERIJU TRAVELQ™ 285E

Ograničeno jamstvo od 10 godina za prijenosne električne roštilje Napoleon

NAPOLEON jamči da će dijelovi vašeg novog proizvoda NAPOLEON ostati bez nedostataka u materijalima i izradi od datuma kupnje u razdoblju od:

Aluminijski odljevci	10 godina
Porculanski rešetke za kuhanje od lijevanog željeza	5 godina + 10
Štitnik za masnoću	5 godina + 10
Grijaći element i termostat	2 godine
Svi drugi dijelovi	2 godine

Plus v.t. odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom vijeka trajanja* roštilja.

Plus 15 odnosi se na produženi jamstveni rok tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 15 godina.

Plus 10 odnosi se na produženi jamstveni rok, tijekom kojeg kupcu isporučujemo rezervne dijelove po 50% aktualne maloprodajne cijene tijekom dodatnih 10 godina.

UVJETI I OGRANIČENJA JAMSTVA

NAPOLEON jamči isključivo izvornom kupcu da su njegovi proizvodi bez nedostataka i samo ako se kupnja obavila preko ovlaštenog zastupnika proizvođača NAPOLEON. Primjenjuju se sljedeći uvjeti i ograničenja:

Ovo jamstvo proizvođača ne može se ni pod kojim okolnostima prenositi ili produljivati niti to mogu učiniti naši predstavnici.

Roštilj mora instalirati licencirani, ovlašteni servisni tehničar ili izvođač radova. Instalacija se mora obaviti u skladu s priloženim uputama za montažu, kao i svim lokalnim i nacionalnim građevinskim i protupožarnim propisima.

*Cjeloživotno jamstvo i vijek trajanja roštilja

odnose se na razdoblje jamstva u trajanju od 30 godina.

Ovo jamstvo vrijedi u: Europskoj uniji, Švicarskoj, Andori, San Marinu, Norveškoj, Islandu i Lihtenštajnu.

Ovo jamstvo ne utječe, ne ograničava i ne mijenja prava kupca u slučaju nedostataka u skladu s Direktivom (EU) 2019/771. Zakonska prava ostvaruju se besplatno.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu nepravilnim rukovanjem, neodržavanjem, zapaljenim uljem, izloženošću vanjskim utjecajima, nesrećama, preinakama, zlouporabom ili zanemarivanjem. Ugradnja rezervnih dijelova drugih proizvođača poništava ovo jamstvo. Promjena boje plastičnih dijelova zbog primjene kemijskih sredstava za čišćenje ili izlaganja sunčevoj svjetlosti nije obuhvaćena ovim jamstvom.

Ovo jamstvo također isključuje sljedeće: ogrebotine, udubljenja, nedostatke boje, premaze, koroziju ili promjenu boje uzrokovane izlaganjem toplini ili abrazivnim i kemijskim

HR

sredstvima za čišćenje, kao i oštećenja na dijelovima s porculanskim premazom i svim dijelovima korištenima pri instalaciji roštilja.

Ako se dio pokvari do točke u kojoj postane neispravan (zbog hrđe ili izgaranja) unutar jamstvenog roka, kupcu se izdaje zamjenski dio.

Prema ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), nakon prve godine NAPOLEON ima ovlast odreći se, prema vlastitom nahođenju, bilo koje obveze jamstva povratom vrijednosti odgovarajućeg neispravnog dijela pokrivenog jamstvom izvornom kupcu po veleprodajnoj cijeni.

NAPOLEON ne prihvaća nikakvu odgovornost za ugradnju, utrošeno vrijeme ili druge troškove ili izdatke povezane s ponovnom ugradnjom dijela pokrivenog jamstvom. Troškovi ove prirode nisu pokriveni ovim jamstvom.

Neovisno o odredbama u ovom jamstvu (ograničeno doživotno jamstvo proizvođača, 15-godišnje ograničeno jamstvo, 10-godišnje ograničeno jamstvo, 3-godišnje ograničeno jamstvo), odgovornost proizvođača NAPOLEON prema ovom jamstvu definirana je prethodno navedenim i ni u kojem slučaju ne pokriva nikakve slučajne, posljedične ili neizravne štete.

Ovim jamstvom definiraju se dužnosti i odgovornost proizvođača NAPOLEON u odnosu na roštilj NAPOLEON.

NAPOLEON ne preuzima nikakvu dodatnu odgovornost u vezi s prodajom ovog proizvoda niti ovlašćuje bilo koju treću stranu da preuzme bilo kakvu drugu odgovornost u njegovo ime.

NAPOLEON ne preuzima odgovornost za: pregrijavanje uzrokovano okolišnim čimbenicima.

NAPOLEON ne prihvaća odgovornost za bilo kakvu štetu na roštilju uzrokovanu vremenskim prilikama, tučom, grubim rukovanjem, agresivnim kemikalijama ili sredstvima za čišćenje.

Jamstveni zahtjevi moraju biti popraćeni dokazom o kupnji ili njegovom preslikom s navođenjem serijskog broja i broja modela.

NAPOLEON zadržava pravo da njegov predstavnik pregleda proizvod ili bilo koji njegov dio prije ispunjenja bilo koje jamstvene obveze.

NAPOLEON ne snosi troškove dostave, utrošenog vremena ili izvozne carine.

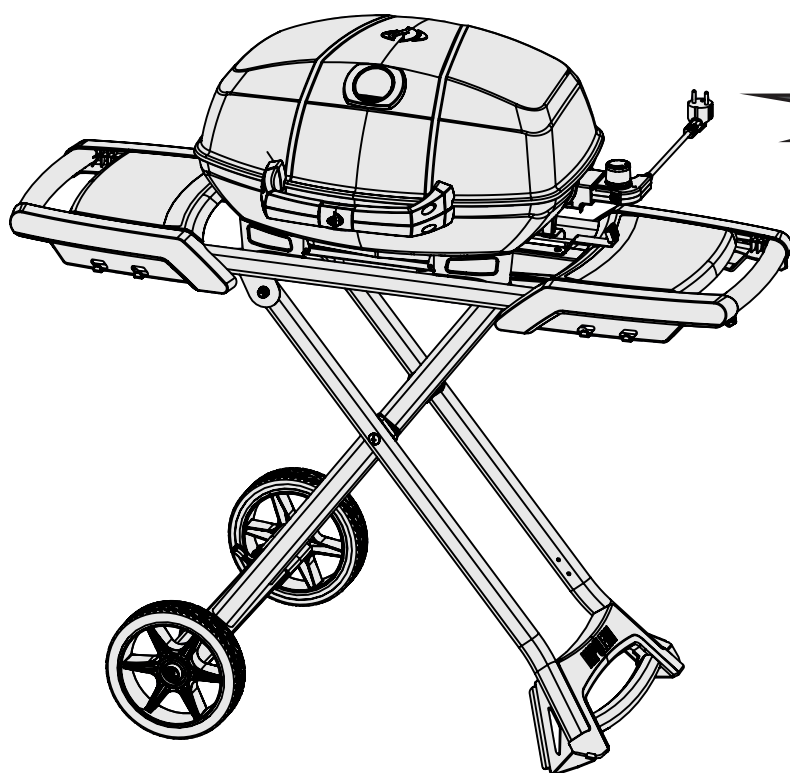
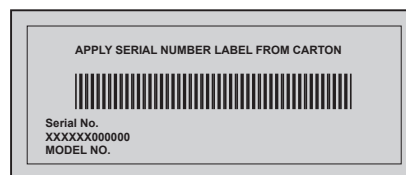
JAMAC:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



NE ZAVRZITE
PRO285EX

SI

 **OPOZORILO!** NEVARNOST
ELEKTRIČNEGA UDARA.

Ta naprava je primerna za
220-240 V – 50/60 Hz
2200 W



OPOZORILO! Neupoštevanje navodil v tem priročniku lahko vodi do požara, eksplozije ali opeklin, ki lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali smrt. Preberite in sledite vsem opozorilom in navodilom v tem priročniku pred uporabo žara.



OPOZORILO!
Samo za zunanjo uporabo.
Med uporabo delujoče naprave, upoštevajte osnovne varnostne ukrepe, vključno s sledečimi. Sledite ukrepom za zmanjšanje možnosti povzročitve požara, električnega šoka, telesne poškodbe ali materialne škode.
Obdržite priročnik za nadaljnjo uporabo.



N415-0812E | --0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com



OPOZORILO! Pred uporabo preberite vsa navodila.

Načini varne uporabe

- Uporabljajte žar samo tako, kot je opisano v priročniku. Vse druge oblike uporabe, ki niso priporočene s strani tega priročnika lahko povzročijo požar, električni šok ali poškodujejo vas ali ljudi okoli vas.
- Žar je namenjen samo za domačo zunanjo uporabo. Ne uporabljajte žara v zaprtih prostorih in za komercialne namene.
- Ne spreminjajte tega izdelka in načina njegove uporabe.
- Ne uporabljajte oglja ali katerega koli drugega vnetljivega goriva na tem žaru. Žar ni primeren za uporabo oglja, pride lahko do požara. Požar lahko ustvari nevarne okoliščine in poškoduje žar.
- Tega modela žara ne vgrajujte v nobeno obliko vgradnih ali drsnih konstrukcij. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči požar ali eksplozijo, ki lahko poškoduje lastnino, povzroči hujše telesne poškodbe ali smrt.

Zaščitni ukrepi pri uporabi elektrike:

- Naprava ustreza vsem tehničnim standardom in varnostnim zahtevam za električne naprave.
- Vedno zagotovite, da ima vir električne energije v uporabi pravilno električno napetost primerno za vstopno moč naprave. Električni vir mora biti primeren za naprave, ki porabijo 2200W.
- Prepričajte se, da med uporabo žara v isti električni krog ni priključena nobena druga naprava z visoko porabo električne energije.
- Naprava mora biti priklopljena v vir električne energije z ozemljitvijo.
- Električna energija mora biti priskrbljena skozi zaščitno napravo za izklop (RCD) s preostalo nazivno obratovalno napetostjo, ki ne presega 30 mA.
- Naprave ne uporabljajte, če je vtičnica poškodovana.
- Napajalni kabel mora biti redno pregledan in vzdrževan. Naprava se ne sme uporabljati v primeru, da je napajalni kabel poškodovan.
- Žara ne uporabljajte z termometrom, ki ima poškodovan kabel ali vtič. Če je napajalni kabel poškodovan ga je potrebno zamenjati z rezervnimi deli, ki so na voljo pri Napoleonu ali pooblaščenem prodajalcu znamke Napoleon.
- Pri uporabi električnega podaljška, mora biti le ta primeren za zunanjo uporabo in primeren za vstopno moč naprave.
- Ne povezujte dveh ali več električnih podaljškov skupaj.

Varna uporaba:

- V primeru uporabe termometra je potrebno termometer vključiti v žar preden vključimo napajalni kabel v vtičnico. Ko termometer odstranujemo iz žara je potrebno žar najprej izklopiti iz vtičnice.
- Vlečenje termometra za gumb lahko povzroči, da bo gumb odpadel. Odstranite termometer tako, da ga zgrabite s strani.
- V primeru, da se pojavi povratni ogenj za gašenje ne uporabljajte vode. Žar nastavite na OFF. Izklopite napajalni kabel in počakajte, da se žar ohladi.
- Priključek in napajalni kabel ohranjajte na suhem. Električnega žara ne uporabljajte v dežju.
- Žar uporabljajte le na ravni in stabilni površini.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati žara med tem, ko je ta vroč.
- Posodica za zbiranje maščob mora biti na mestu med uporabo žara.
- Žara ne premikajte med uporabo.
- Med uporabo žara ne puščajte nenadzorovanega.
- Med uporabo žara zadržite otroke, starejše in živali na varnem. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja v kolikor napravo uporabljajo pod nadzorom in so poučeni od varni uporabi naprave in razumejo možne nevarnosti.
- Otroci morajo biti v primeru čiščenja in vzdrževanja žara pod nadzorom.
- Žara ne uporabljajte v bližini vnetljivih snovi kot so: les, suha trava, grmičevje ipd.
- Poskrbite, da žar ne pride v stik z gorljivimi materiali kot so papir, zidovi, zavese, brisače, kemikalije ipd.
- Žara ne uporabljajte v območju gostega prometa. Napajalni kabel speljite stran od prometnih območji.
- Da zaščitite žar ne uporabljajte žara znotraj radija 3m/10 čevljev od bazena, ribnika ali drugega telesa z vodo.
- Ne uporabljajte ga kot grelec.
- Pred premikanjem in pospravljanjem žara se naj le ta ohladi.

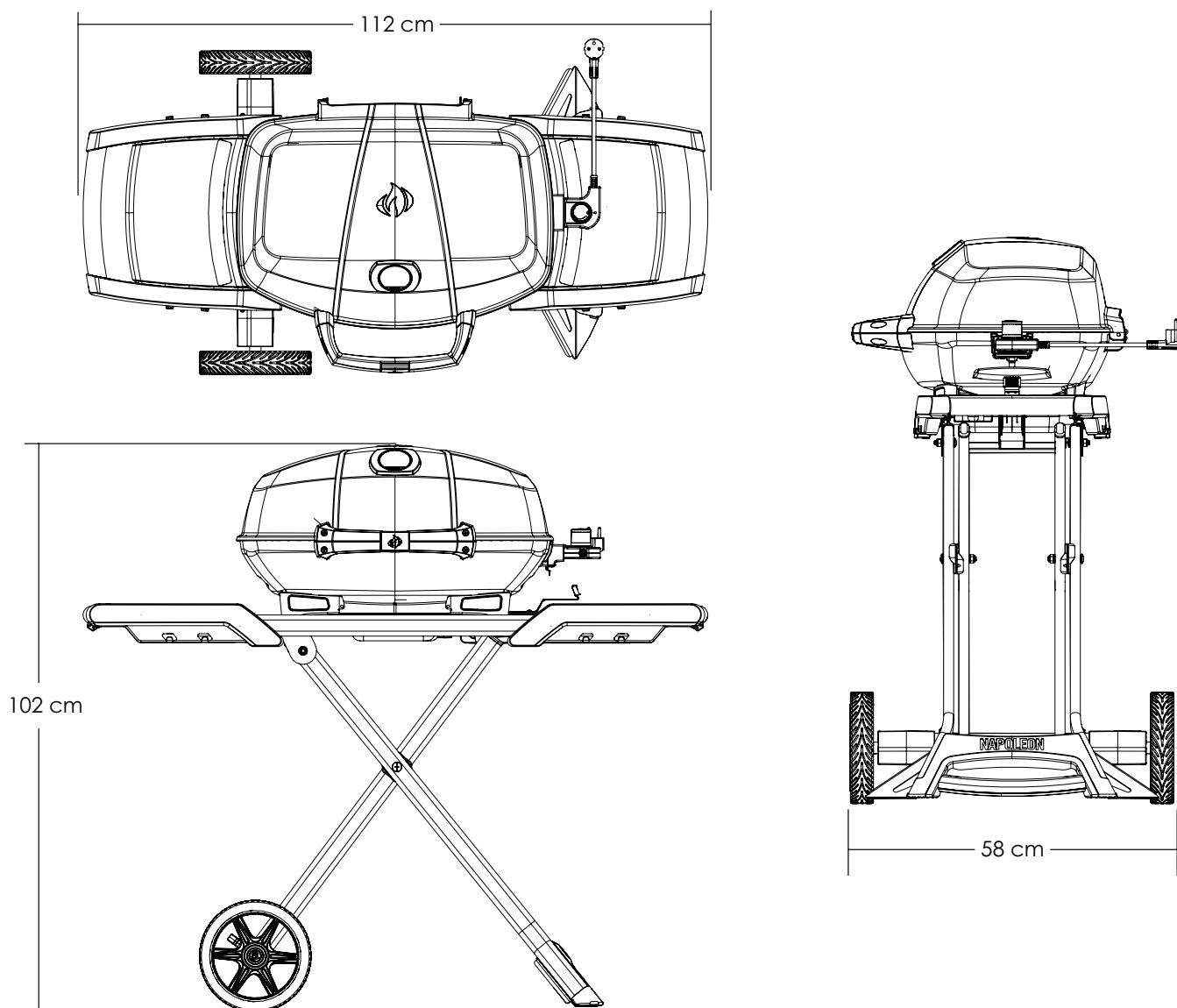
Čiščenje:

- Pladenj za zbiranje maščob redno čistite.
- Med čiščenjem žara, električnih komponent ne polivajte in ne namakajte v vodo.
- Za zaščito pred električnim šokom, vtiča, napajalnega kabla in termometra ne polivajte ali ne namakajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Shranjevanje:

- Ko žara ne uporabljate ga odklopite in poskrbite, da bosta napajalni kabel in vtič suha.
- Termometra ne puščajte prižganega med tem, ko žara ne uporabljate.
- Termometer vedno shranjujte v zaprtih prostorih.
- Ko žara ne uporabljate dlje časa, odstranite termometer.

DIMENZIJE



POZOR! Med razpakiranjem in montažo priporočamo nošenje delovnih rokavic in zaščitnih očal za zaščito. Čeprav se trudimo po svojih najboljših močeh, da bi bil proces sestavljanja brezhiben in varen, kot je mogoče, je značilnost proizvedenih jeklenih delov, da so lahko njihovi robovi in vogali ostri in lahko povzročijo ureznine ob nepravilnem ravnanju.

Pravilno odlaganje tega izdelka

Ta oznaka pomeni, da izdelka ne smete odvreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, ga odgovorno reciklirajte ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Če se želite vrniti svoje rabljeno napravo, prosimo uporabite sistem vračanja in zbiranja, ali pa se obrnite na prodajalca, kjer ste proizvod kupili. Lahko vam omogočijo da se ta izdelek za okoljsko varno reciklira.

Navodila za kuhanje



OPOZORILO! Ne uporabljajte tega žara pod izvlečeno tendo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči požar ali poškodbe.



NEVARNOST! Žara ne shranjujte ali pripravite za na pot takoj po uporabi. Žar je potrebno ohladiti na dotik pred premikanjem ali shranjevanjem. Neupoštevanje tega lahko privede do požara, kar lahko povzroči škodo na nepremičninah, telesne poškodbe ali smrt.

Priključite napajalni kabel žara v ozemljeno električno vtičnico.

1. Obrnite krmilni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca na želeno nastavitev temperature in počakajte, da se žar segreje. Ko je žar dosegel želeno temperaturo, položite hrano na rešetke za peko. Zaprite pokrov, da zagotovite enakomerno pečenje.

2. Obrčajte kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, da zmanjšate temperaturo, ali v smeri urinega kazalca, da jo povečate.

Ob prvem prižigu bo žar oddajal rahel vonj. To je normalno začasno stanje, ki je posledica izgorovanja notranjih barv in maziv, uporabljenih v proizvodnem procesu, in se ne bo več pojavilo. Enostavno zaženite termostat na visoki stopnji z odprtim pokrovom za približno ½ ure. Pri kuhanju zelo pustega mesa, kot so piščančje prsi ali pusto svinjsko meso, lahko rešetke pred segrevanjem namažete z oljem, da se manj prijemajo. Pri kuhanju mesa z visoko vsebnostjo maščobe lahko pride do vžiga. Da bi to preprečili, odstranite nekaj maščobe ali znižajte temperaturo.

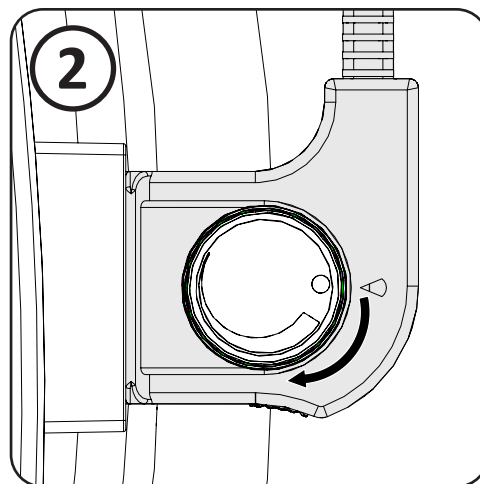
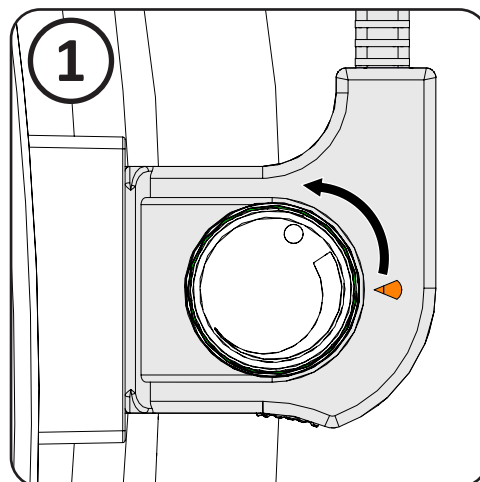
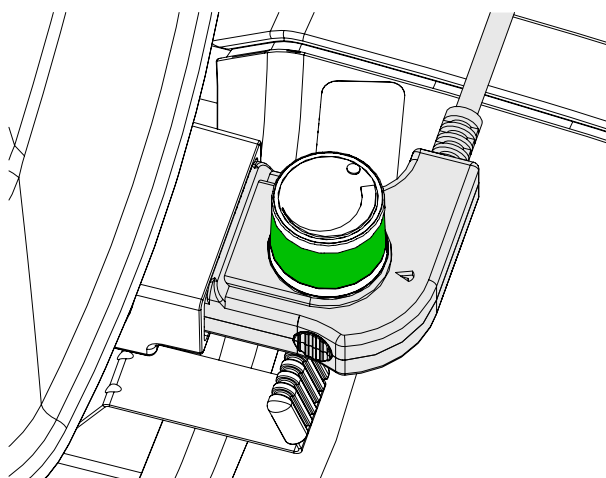


Tabela pečenja na električnem žaru

Pred pečenjem segrejte žar s pokritim pokrovom približno 15-20 minut, nato nastavite na poljubno temperaturo. To so navodila za pečenje na prostem pri temperaturi ozračja 22°C. Poizkusite Napoleonove pripomočke za dimljenje s sekanci z okusom ameriškega hrasta ali mesquita.

Hrana	Nastavitve	Čas pečenja	Koristni nasveti
Zrezek 2.54cm debelina	Visoka nastavitve, 2 min. - vsaka stran Visoka nastavitve, 2 min. - vsaka stran nato srednja nastavitve Visoka nastavitve, 2 min. - vsaka stran nato srednja nastavitve	4 min. – angleško 6 min. – srednje 8 min. – skozi	Pri izbiri mesa za žar izberite meso z večjim deležem maščobe. Mast deluje kot naravni mehčalec med kuhanjem in meso ohranja vlažno in sočno.
Hamburger 1.27cm debelina	Visoka nastavitve, 2 min. - vsaka stran Visoka nastavitve, 2,5 min. - vsaka stran Visoka nastavitve, 3 min. - vsaka stran	4 min. – angleško 5 min. – srednje 6 min. – skozi	Priprava hamburgerjev po naročilu je olajšana s spreminjanjem debeline pleskavice
Kosi piščanca	Visoka nastavitve, 2 min. - vsaka stran nato srednja do nizka nastavitve	20-25 min	Povezava stegna in noge s strani brez kože naj bo narezana $\frac{3}{4}$ poti skozi meso za bolj položno lego mesa na žaru. To omogoča hitrejšo in enakomernejšo kuhanje.
Svinjski zrezki	srednje	6 min. na vsaki strani	Odrežite odvečno mast pred peko na žaru. Izberite debelejšo kotleto za bolj mehko meso.
Svinjske rebrce – spare ribs	Visoka nastavitve 5 min Nizka za zaključek	20 min. na vsaki strani pogosto obračanje	Izberite vitka in mesnata rebra. Pecite meso, dokler ne odstopi zlahka od kosti.
Jagnječje zarebrnice	Visoka nastavitve za 5 minut Srednje za zaključek	15 min. na vsaki strani	Odrežite odvečno mast pred peko na žaru. Izberite debelejšo kotleto za bolj mehko meso.
Hrenovke	Srednje - nizko	4-6 min	Izberite večjo velikost hrenovk. Prerežite kožo po dolžini pred peko.

Odpravljanje napak

Težava	Možni vzroki	Rešitev
Ni vročine	<p>Termostat ni prižgan.</p> <p>Ni električne moči.</p> <p>Napaka v termostatu ali žar plošči.</p>	<p>Termostat nastavite na maksimalno temperaturo.</p> <p>Termostat mora biti popolnoma nameščen na žar plošči in pravilno vključen v vtičnico.</p> <p>Poizkusite vključiti napravo v drugo vtičnico.</p> <p>Preverite za preskoke v napeljavi.</p> <p>Ponastavite.</p> <p>Nastavite termostat na maksimalno temperaturo.</p> <p>Pred pečenjem segrejte žar pri zaprtem pokrovu približno 15-20 minut.</p> <p>Zamenjajte termostat ali žar ploščo.</p>
Prenizka vročina.	<p>Neppravilno segrevanje.</p> <p>Prekomerno izgorevanje v centru žara.</p>	<p>15-20 minut segrevajte žar. Povečajte temperature.</p> <p>Očistite notranjost žara.</p>
Neanakomerni plamen in prekomerni povratni ogenj	<p>Prekomerna maščoba v mesu.</p> <p>Prekomerna temperatura pečenja.</p> <p>Kopičenje maščobe.</p>	<p>Odstranite odvečno maščobo pred pečenjem.</p> <p>Prilagajajte temperaturo pečenja po potrebi.</p> <p>Očistite žar.</p>
Preskoki v stiku in izpadi varovalke	<p>Prekinitve napetosti moči.</p> <p>Istočasni priklop druge naprave v isto napajalno omrežje.</p> <p>Vlaga ali voda v termostatu ali električni napeljavi.</p>	<p>Kontrolni gumb obrnite na OFF (izklop) preden priklopite električni kabel.</p> <p>Ne priklopljajte drugih električnih pripomočkov na isto napajalno omrežje.</p> <p>Termostat in električne komponente morajo ostati suhe.</p>



Navodila za čiščenje

OPOZORILO! Med servisiranjem žara vedno nosite zaščitne rokavice in zaščitna očala.

OPOZORILO! V izogib opeklinam, vzdrževanje žara opravite ko je ohlajen. Izogibajte se nezaščitenemu stiku z vročimi površinami. Poskrbite, da je žar ugasnjen. Žar čistite na območju, kjer ne boste poškodovali miz, trate ali terase. Za čiščenje žara ali kateregakoli dela žara ne uporabljajte čistil za pečice. Za čiščenje rešetk ali katerega koli drugega dela žara ne uporabljajte samočistilnih pečic. Omake za žar in sol lahko povzročajo rjavenje in krajšajo življensko dobo žara in njegovih delov v kolikor jih ne čistite redno.

Litoželezne žar rešetke: Litoželezne rešetke vašega novega žara, ponujajo idealno razporeditev in zadrževanje vročine. Z rednim premazom rešetk z oljem boste dodali zaščitno plast, ki bo v pomoč proti koroziji in proti prijemanju.

Pred prvo uporabo: Umijte litoželezne rešetke z gobico in nežnim detergentom ter vodo. Tako boste odstranili vso umazanijo, ki je ostala pri proizvodnem procesu (NIKOLI JIH NE UMIVAJTE V POMIVALNEM STROJU). Temeljito sperite z vročo vodo in posušite z mehko krpo. To je zelo pomembno, saj s tem preprečite kopičenje vlage v litem železu. Ko boste prvič prižgali žar, bo le-ta izpuščal rahel vonj, ki pa izgine pri segrevanju.

Vzdrževanje: Rešetke temeljito premažite z rastlinsko mastjo po celotni površini (poskrbite, da prekrijete vse robove in kote). Ne uporabljajte maščobnih sredstev ki vsebujejo sol, kot so margarina ali maslo. Segrevajte žar približno 15 minut, nato položite premažane rešetke na svoje mesto v žar. Žar grejte na srednji toploti s pokritim pokrovom. Rešetke naj se grejejo približno pol ure. Izklopite žar (obrnite kontroler na OFF) in pustite, da se rešetke ohladijo. Ta postopek bi morali ponoviti večkrat čez vašo sezono pečenja. Tega postopka ni potrebno ponavljati pri vsakodnevni uporabi (glejte spodaj dnevna uporaba).

Dnevna uporaba: Pred segrevanjem in čiščenjem s krtačo za žar iz medenine, premažite zgornjo površino rešetk z jedilnim oljem. Segrejte žar in nato s krtačo iz medenine odstranite nezaželene ostanke.

Čiščenje notranjosti žara: Odstranite rešetke. Uporabite mehko medeninasto krtačo, da odstranite večje kose iz kadi. Vse dele skrtajte iz notranjosti v pladenj za zbiranje maščob. Odstranite pladenj za zbiranje maščob. Ne uporabljajte čistil, ki fizično odstranjujejo madeže. Za odstranjevanje trdovratnih madežev, uporabite milnico. Očistite z ne-mehaničnimi čistili in obrišite čisto suho krpo. Prepričajte se, da je rešetka po čiščenju nameščena pravilno.

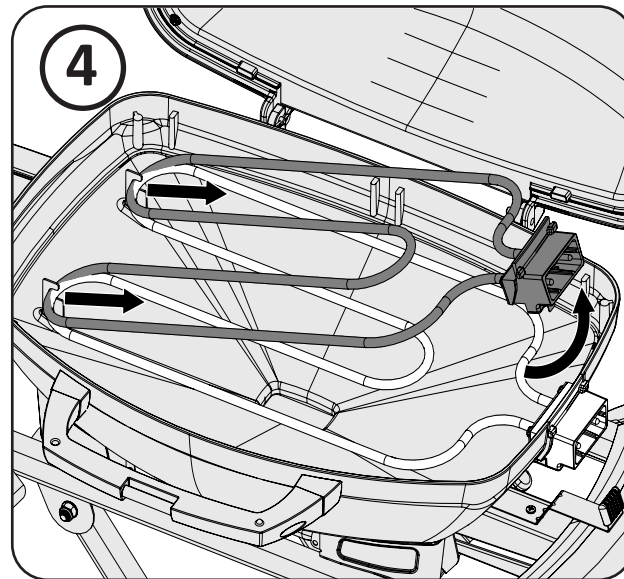
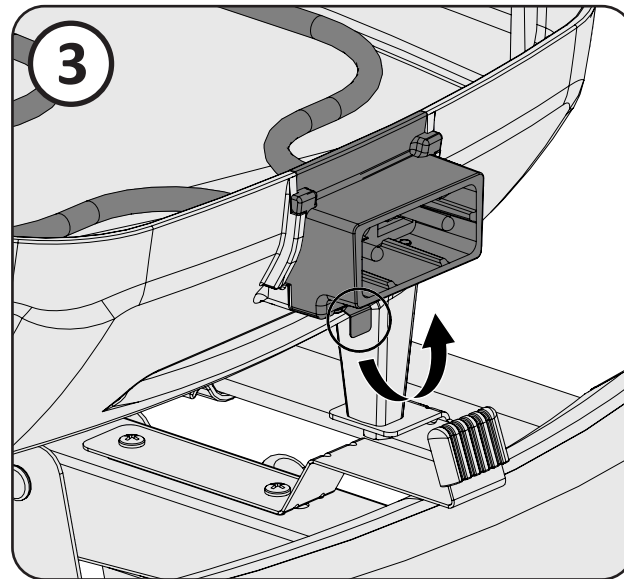
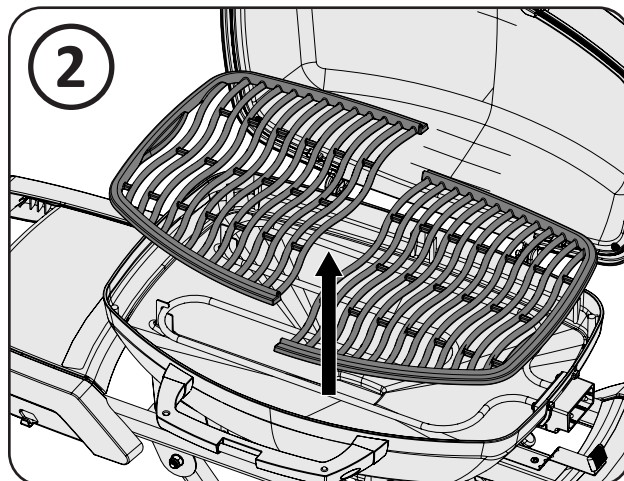
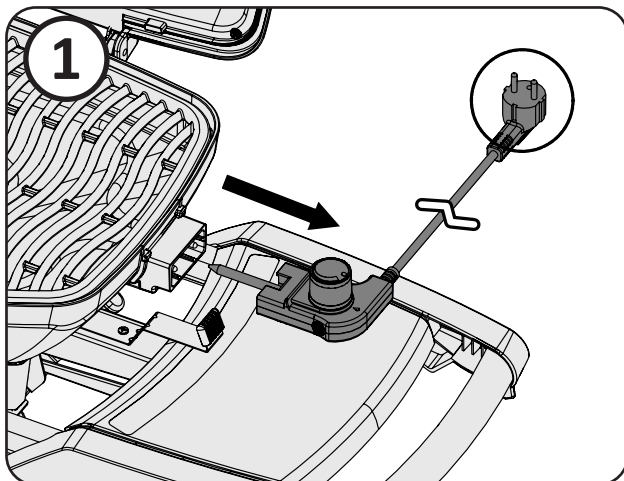
Pladenj za maščobe: Za lažje čiščenje vzemite pladenj iz žara. V izogib nabiranju maščob ga očistite pogosto (vsako 4-5 uporabo). Maščobe in sokovi se kopičijo v posodici pod pladnjem. Nabiranje maščob lahko povzroči nevarnost požara. Pladnja za zbiranje maščob ne tesnite s folijo, ker lahko preprečite dovod zraka potreben za pravilno delovanje gorilnikov. Pladenj očistite s strgalom.

Zunanjo čiščenje žara: Za čiščenje barvanih delov ne uporabljajte čistil z mehničnim delovanjem čiščenja. Za zaščito emajliranih delov uporabite blag detergent z mehko krpo ali uporabite čopič za odstranitev kislinskih ostankov. Dokončajte s čisto suho krpo.

Navodila za čiščenje

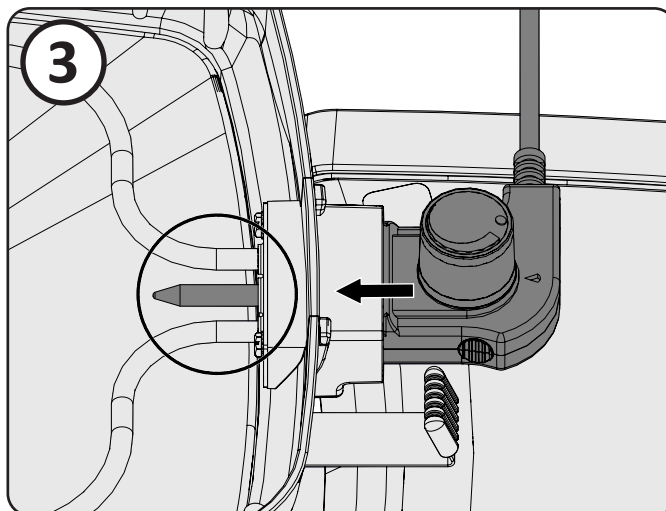
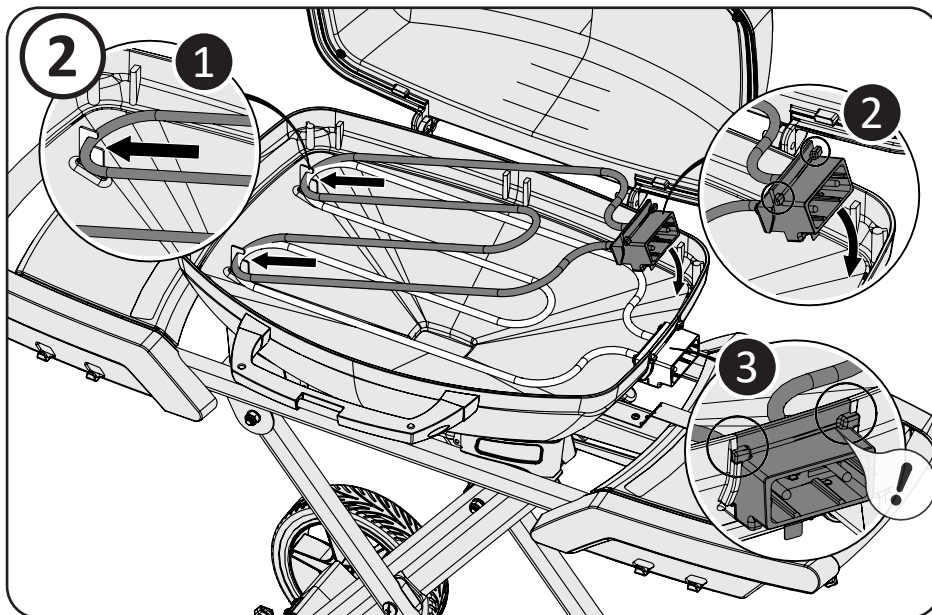
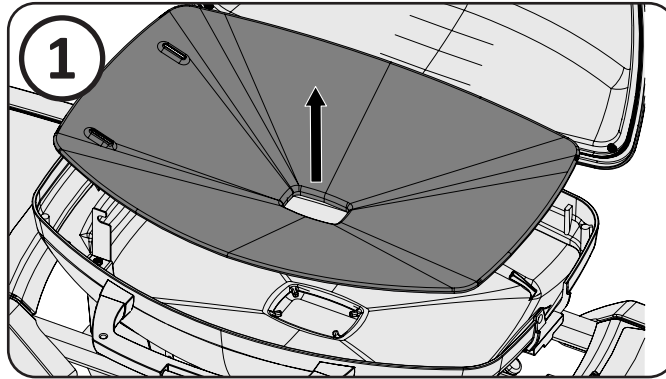
Razstavljanje:

1. Izklopite napajalni kabel in odstranite termostat.
2. Odstranite rešetke.
3. Odpnite vzmetno sponko in odstranite gorilnik iz žara.
4. Odstranite osnovno oblogo.



Ponovno sestavljanje:

1. Vstavite osnovno oblogo.
2. Vstavite ukrivljene konce grelnega telesa v podporne sponke. Vpnite grelni element na svoj mesto.
3. Vstavite termostat in rešetke.



Shranite račun kot dokazilo o nakupu, za uveljavitev garancije.

Naročilo nadomestnih delov

Informacije o garanciji

MODEL: _____

DATUM NAKUPA: _____

SERIJSKA ŠTEVILKA: _____

(Evidenca informacij za lažje iskanje)

Za zamenjavo rezervnih delov in uveljavljane garancije, kontaktirajte prodajalca, pri katerem ste opravili nakup Napoleonovega izdelaka.

Preden se obrnete na servis, preverite na Napoleon spletni strani za bolj intenzivno čiščenje, vzdrževanje, odpravljanje napak in navodila zamenjave nadomestnih delov v www.napoleon.com.

Za obdelavo zahtevka, mora biti opremljeno z naslednjimi podatki:

1. Model in serijska številka enote.
2. Številka nadomestnega dela in opis.
3. Natančen opis težave(,zlomljeno ni dovolj')
4. Potrdilo o nakupu (fotokopija računa).

V nekaterih primerih lahko predstavnik podjetja Napoleon zahteva, da se deli vrnejo v tovarno na pregled preden zagotovijo nadomestne dele.

- Preden se obrnete na predstavnika podjetja Napoleon, vedite, da sledeči elementi niso zajeti v garancijo.
- Stroški transporta, posredniške ali izvozne dajatve.
- Stroški dela za odstranjevanje in ponovno montažo.
- Stroški storitev diagnosticiranja težav.
- Sprememba barve delov iz nerjavečega jekla.
- Poškodba delov zaradi pomanjkanja čiščenja in vzdrževanja, ali uporabe neprimernih čistil (čistila za pečice).

GARANCIJA ZA IZDELKE NAPOLEON



ZA SERIJO TRAVELQ™ 285E

10-letna omejena garancija za prenosne električne žare Napoleon

Družba NAPOLEON jamči, da bodo komponente vašega novega izdelka NAPOLEON brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa za obdobje:

Aluminijasti ulitki/.....	10 let
Rešetke za kuhanje iz porcelaniziranega litega železa	5 let ^{plus 10}
Zaščita proti maščobam	5 let ^{plus 10}
grelni element in termostat	2 leti
Vsi drugi deli	2 leti

plus doživljenjsko se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za celotno življenjsko dobo* žara.

Plus 15 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 15-letno obdobje.

Plus 10 se nanaša na podaljšano garancijsko obdobje, v katerem kupcu dobavljamo nadomestne dele po 50 % trenutne maloprodajne cene za dodatno 10-letno obdobje.

***Doživljenjsko** pomeni 30-letno garancijsko obdobje.

Ta garancija velja v: Evropski uniji, Švici, Andori, San Marinu, na Norveškem, v Islandiji in Lihtenštajnu.

Ta garancija ne vpliva na, ne omejuje in ne spreminja zakonskih pravic kupca v primeru napak v skladu z uredbo WKRL (EU) 2019/711. Uveljavljanje zakonsko določenih pravic je brezplačno.

GARANCIJSKI POGOJI IN OMEJITVE

Družba NAPOLEON jamči, da so njeni izdelki brez napak izključno prvotnemu kupcu in samo v primeru, da je bil izdelek kupljen pri uradnem prodajalcu družbe NAPOLEON. Veljajo naslednji pogoji in omejitve:

Ta proizvajalčeva garancija ni prenosljiva in se ne podaljša pod nobenim pogojem ali s strani katerega koli od naših zastopnikov.

Žar mora namestiti licenciran, pooblaščen serviser ali pogodbenik. Namestitev mora biti izvedena v skladu s priloženimi navodili za namestitev ter vsemi lokalnimi in nacionalnimi gradbenimi in požarnimi predpisi.

Ta omejena garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega delovanja, pomanjkanja vzdrževanja, požara maščobe, izpostavljenosti okolju, nesreč, sprememb, napačne rabe ali zanemarjanja. Vgradnja nadomestnih delov drugih proizvajalcev razveljavi to garancijo. Ta garancija ne krije razbarvanja plastičnih elementov zaradi uporabe kemičnih čistilnih sredstev ali izpostavljenosti sončni svetlobi.

Ta garancija izključuje tudi vse od naslednjega: praske, vdolbine, napake na barvi, premazih, korozijo ali razbarvanje, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti toploti ali abrazivnim in kemičnim čistilom, kot tudi odkruške na delih, prevlečenih s

porcelanom, in vseh komponentah, uporabljenih pri namestitvi žara.

Če se del v garancijskem obdobju pokvari do te mere, da postane nedelujoč (zaradi rjavenja ali pregoretja), prejme kupec nadomestni del.

Po prvem letu ima družba NAPOLEON pravico, da se v skladu s to garancijo (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) po svoji prosti presoji odpove kakršni koli garancijski obveznosti tako, da prvotnemu kupcu povrne znesek v višini veleprodajne cene ustreznih pokvarjenih garancijskih delov.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli namestitev, delovne ure ali druge stroške ali izdatke, povezane s ponovno namestitvijo garancijskega dela. Tovrstnih stroškov ta garancija ne krije.

Ne glede na vse predpise v okviru te garancije (omejena doživljenjska garancija President, 15-letna omejena garancija, 10-letna omejena garancija, 3-letna omejena garancija) je odgovornost družbe NAPOLEON v okviru te garancije opredeljena, kot je navedeno zgoraj, in v nobenem primeru ne zajema nobenih naključnih, posledičnih ali posrednih škod. Ta garancija opredeljuje dolžnosti in odgovornost družbe NAPOLEON v zvezi s žarom družbe NAPOLEON.

Družba NAPOLEON ne prevzema nobene nadaljnje odgovornosti v zvezi s prodajo tega izdelka in ne pooblašča nobene tretje osebe, da v imenu družbe prevzame kakršno koli drugo odgovornost.

NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za: pregrevanje zaradi okoljskih dejavnikov.

Družba NAPOLEON ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo na žaru, ki jo povzroči vreme, toča, grobo ravnanje, agresivne kemikalije ali čistilna sredstva.

Garancijskim zahtevkom mora biti priloženo dokazilo o nakupu ali njegova kopija z navedbo serijske številke in številke modela.

Družba NAPOLEON si pridržuje pravico, da izdelek ali kateri koli njegov del pregleda eden od njenih zastopnikov pred izpolnitvijo kakršne koli garancijske obveznosti.

Družba NAPOLEON ne krije stroškov pošiljanja, delovnih ur ali izvoznih dajatev.

SI

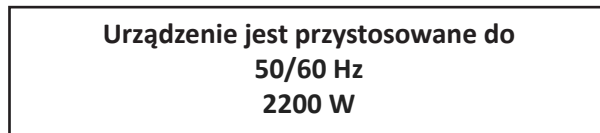
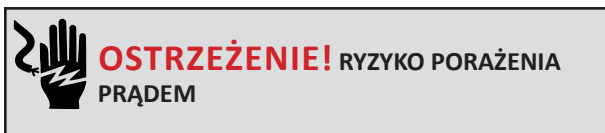
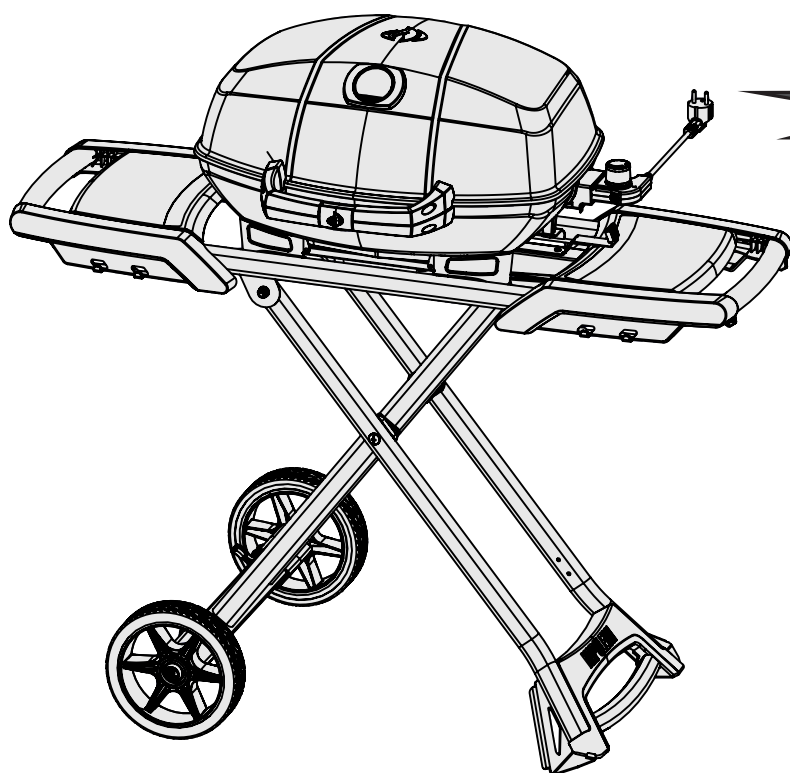
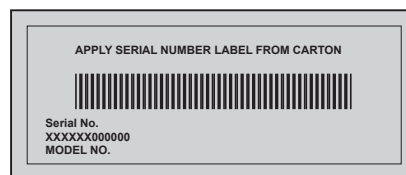
DAJALEC GARANCIJE:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w tym podręczniku grozi pożarem, wybuchem lub poparzeniem, które może spowodować uszkodzenie własności, obrażenia ciała lub śmierć. Przeczytaj i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji zawartych w tym podręczniku przed uruchomieniem grilla.



OSTRZEŻENIE!

Tylko do użytku na zewnątrz

Podczas korzystania z zasilanych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych, w celu zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego, obrażeń ciała i szkód materialnych.

Zachowaj ten podręcznik na przyszłość.





OSTRZEŻENIE! Przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem użytkowania.

Bezpieczne praktyki operacyjne

- Używaj tego grilla wyłącznie zgodnie z opisem w instrukcji. Każde inne użycie niezalecane w tej instrukcji może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia osób.
- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj w pomieszczeniach ani w kuchniach komercyjnych.
- W żaden sposób nie zmieniaj tego produktu ani jego użycia.
- Nie używaj węgla drzewnego ani innych paliw palnych w tym grillu. Ten grill nie jest przeznaczony do użycia z węglem aktywnym i może to spowodować pożar. Pożar może stworzyć niebezpieczny stan i uszkodzenie grilla.
- Nie wbudowuj tego modelu grilla w żadnej wbudowanej lub wsuwanej konstrukcji. Zignorowanie tego ostrzeżenia może spowodować pożar lub wybuch, który może uszkodzić własność lub spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

Zabezpieczenia elektryczne:

- To urządzenie jest zgodne ze standardami technicznymi i wymogami bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych.
- Zawsze upewnij się, że używane gniazdko elektryczne ma prawidłowe napięcie, zależnie od mocy wejściowej urządzenia. Wyloty muszą być również odpowiednie dla urządzeń o poborze mocy 2200 watów.
- Upewnij się, że żadne inne urządzenia o wysokiej mocy nie są podłączone do tego samego obwodu podczas korzystania z grilla.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka posiadającego styk uziemiający.
- Zasilanie elektryczne powinno być zapewnione przez urządzenie prądu szczytkowego (RCD) o nominalnym resztkowym prądzie roboczym nieprzekraczającym 30 mA.
- Nie używaj urządzenia, jeśli gniazdko wtykowe jest uszkodzone.
- Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń, a urządzenia nie należy używać, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie używaj grilla z kontrolerem temperatury z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na specjalny zestaw dostępny od Napoleona lub autoryzowanego dystrybutora Napoleona.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, musi on być zaprojektowany do użytku na zewnątrz i oceniony pod kątem mocy wejściowej wymaganej przez urządzenie.
- Nie łącz razem dwóch lub więcej przedłużaczy.

Operacje bezpieczeństwa:

- Zawsze podłącz kontroler temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka. Wyjmując regulator temperatury z grilla, należy najpierw odłączyć go od gniazdka.
- Pociągnięcie sterownika za pokrętkę może spowodować jego wyłączenie. Wymontuj regulator temperatury chwytając go na boku.
- Jeśli wystąpi spiećcie, nie używaj wody do gaszenia ognia. Ustaw grill na WYŁ. Odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż grill ostygnie.
- Trzymaj wtyczkę i przewód do wyschnięcia, gdy są w użyciu. Nie używaj elektrycznego grilla podczas deszczu.
- Obsługuj grill tylko na równej, stabilnej powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód dotykał grilla, gdy jest gorący.
- Tacka na tłuszcz musi być zawsze na miejscu podczas pracy z grilla.
- Nie ruszaj grilla, gdy jest on w użyciu.
- Nie pozostawiać grilla bez nadzoru, gdy jest używany.
- Trzymaj małe dzieci, osoby starsze i zwierzęta domowe z dala, gdy grill jest w użyciu. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one objęte nadzorem lub instrukcją użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane podczas czyszczenia i konserwacji grilla.
- Nie używaj grilla w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak drewno, sucha trawa, krzewy itp.
- Nie dopuszczaj do kontaktu grilla z łatwopalnymi materiałami, takimi jak papier, ściany, draperie, ręczniki, chemikalia itp.
- Nie używaj grilla w miejscach o dużym natężeniu ruchu. Zlokalizuj przewód zasilający z dala od obszarów ruchu.
- Aby chronić grill, nie korzystaj z grilla w odległości 3 m od basenu, stawu lub innego zbiornika wodnego.
- Nie używać jako grzejnika.
- Przed przeniesieniem lub przechowywaniem urządzenia pozwól mu ostygnąć.

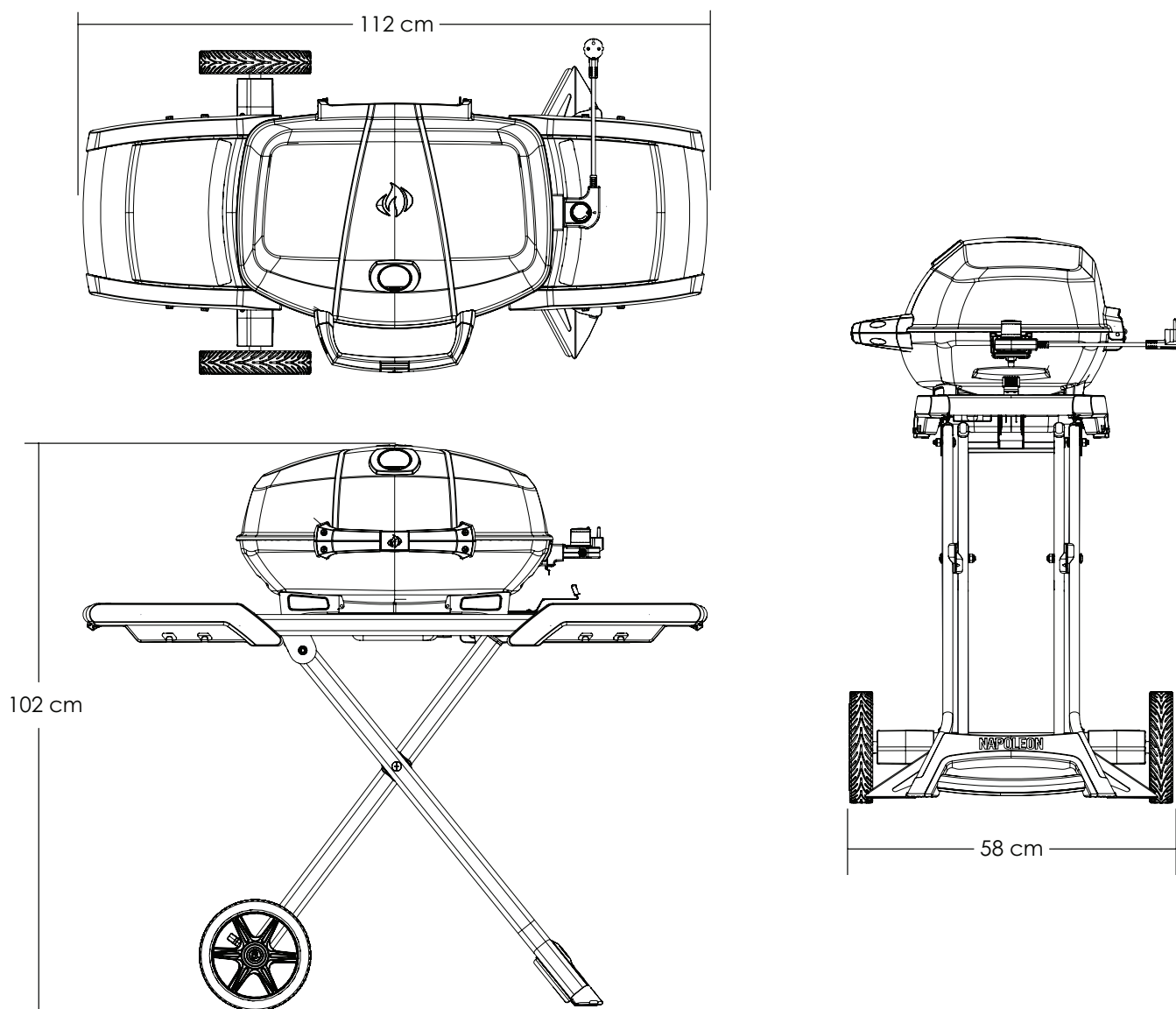
Czyszczenie:

- Regularnie czyść miskę ociekową.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj elementów elektrycznych w wodzie.
- Aby chronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać wtyczki, przewodu lub kontrolera temperatury w wodzie ani w żadnym płynie.

Przechowywanie:

- Odłącz grill, gdy nie jest używany, i utrzymuj wtyczkę oraz przewód zasilający suche.
- Nie pozostawiaj kontrolera temperatury w pozycji ON podczas okresów nieużywania.
- Zawsze przechowywać regulator temperatury w pomieszczeniu, gdy nie jest używany.
- Podczas długiego nieużywania zdejmij regulator temperatury z grilla

WYMIARY



UWAGA! Podczas rozpakowywania i montażu zalecamy stosowanie rękawic roboczych i okularów ochronnych. Pomimo, iż dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był łatwy i bezpieczny, charakterystyczne dla produkowanych części stalowych jest to, że krawędzie i narożniki mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia w przypadku niewłaściwego manipulowania nimi.

Prawidłowe usunięcie produktu

To oznaczenie oznacza, że produkt ten nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić użyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Instrukcje grillowania



OSTRZEŻENIE! Nie używaj tego grilla pod opuszczonymi markizami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przeniesieniem lub przechowywaniem należy pozwolić, aby grill ostygł w dotyku. Nieprzestrzeganie tego może spowodować pożar powodujący uszkodzenie własności, obrażenia ciała lub śmierć.

Podłącz przewód zasilający grilla do uziemionego gniazdka elektrycznego.

1. Przekręć pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara dożądanego ustawienia temperatury i pozwól grillowi się rozgrzać. Gdy grill osiągnie żądaną temperaturę, umieść jedzenie na rusztach.

Zamknij pokrywę, aby zapewnić równomierne rozgrzanie.

2. Obróć pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zwiększyć.

Po pierwszym rozpaleniu grill będzie wydzielał delikatny zapach. Jest to normalny tymczasowy stan spowodowany spalaniem wewnętrznych farb i smarów używanych w procesie produkcyjnym i nie będzie się powtarzał. Wystarczy włączyć termostat na wysoką moc z otwartą pokrywą na około ½ godziny. Podczas rozgrzania bardzo chudych mięs, takich jak pierś z kurczaka lub chuda wieprzowina, ruszty można naoliwić przed wstępnym podgrzaniem, aby zmniejszyć przywieranie. Grillowanie mięsa z dużą zawartością tłuszczu może powodować jego przypalanie. Aby temu zapobiec, należy odciąć część tłuszczu lub zmniejszyć temperaturę.

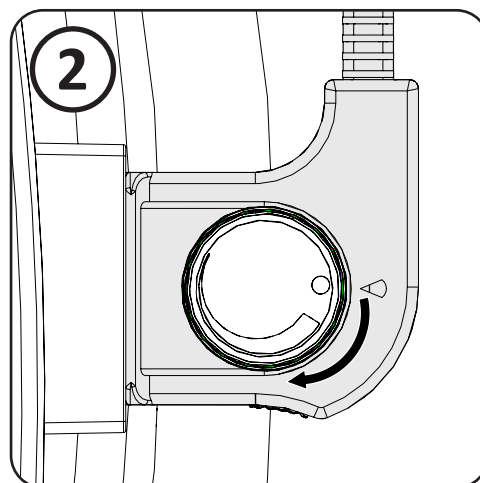
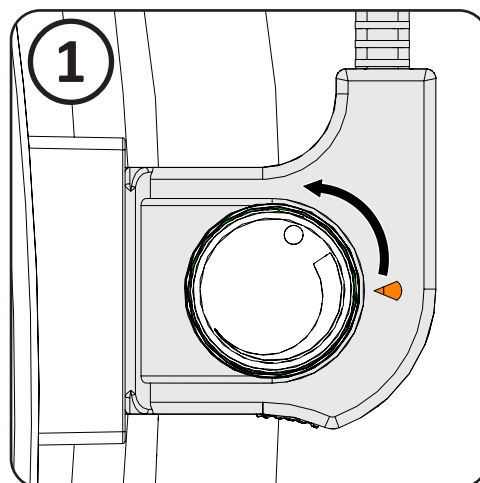
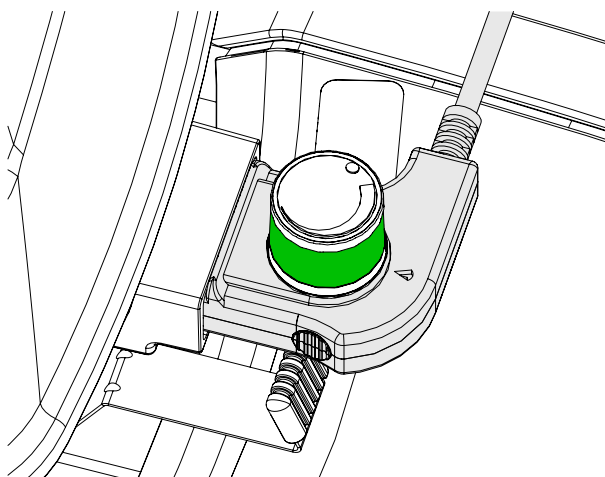


Tabela grillowania

Rozgrzej na HIGH przez 15-20 minut przy zamkniętej pokrywie, a następnie ustaw na żądaną temperaturę. Jest to wskazówka do grillowania w temperaturze zewnętrznej 22 ° C.

Aby dodać swojej kuchni wyjątkowego smaku, wypróbuj tubę do wędzenia Napoleon z różnego rodzaju zrbębkami jako dodatkowe wyposażenie.

Jedzenie	Ustawienia sterowania	Czas gotowania	Przydatne sugestie
Stek Grubość 2,54 cm (1 cal)	Wysokie ustawienie, 2 min. każda strona Wysokie ustawienie, 2 min. każda strona następnie ustawienie Średnie Wysokie ustawienie, 2 min. każda strona następnie ustawienie Średnie	4 min. – krwisty 6 min. – Średnio wysmażony 8 min. – dobrze wysmażony	Wybierając mięso do grillowania, poproś o marmurkowy rozkład tłuszczu. Tłuszcz działa jako naturalny środek zmiękczający podczas gotowania i utrzymuje go w wilgotnym i soczystym stanie
Hamburger Grubość 1,27 cm (1/2 cala)	Wysokie ustawienie, 2 min. każda strona Wysokie ustawienie, 2 1/2 min. każda strona Wysokie ustawienie, 3 min. każda strona	4 min. – krwisty 5 min. – średnio wysmażony 6 min. – dobrze wysmażony	Przygotowanie hamburgerów do zamówienia jest łatwiejsze dzięki zmianie grubości hamburgera
Kawałki kurczaka	Wysokie ustawienie, 2 min. każda strona następnie ustawienie od średniego do niskiego	20-25 min.	Złącze łączące udo i nogę od strony bez skóry powinno być podzielone na 3/4, aby mięso leżało płasko na grillu. Pomaga to gotować szybciej i bardziej równomiernie.
Kotlety wieprzowe	Średnie	6 min. na każdą stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz grubsze kotlety, aby uzyskać bardziej delikatne wyniki.
Żeberka	Wysokie ustawienie przez 5 minut Niska do końca	20 min. na każdą stronę Często przekręcać	Wybierz żeberka, które są chude i mięsiste. Grilluj, aż mięso łatwo oderwie się od kości.
Kotlety jagnięce	Wysokie ustawienie przez 5 minut Średni do końca	15 min. na każda stronę	Odetnij nadmiar tłuszczu przed grillowaniem. Wybierz dodatkowe grube kotlety, aby uzyskać bardziej delikatne wyniki.
Hot dogi	Średnie- niskie	4-6 min.	Wybierz większe parówki. Przed grillowaniem rozetnij skórkę wzdłuż.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Brak grzania	Wyłączony termostat. Brak mocy. Uszkodzony termostat lub płyta grillowa.	Ustaw termostat na maksymalne ustawienie. Upewnij się, że termostat jest całkowicie osadzony w płycie grilla i prawidłowo podłączony do gniazdka. Spróbuj innego gniazdka. Sprawdź wyłącznik automatyczny. Nastawić. Ustaw termostat na maksymalne ustawienie. Ogrzewanie wstępne z zamkniętą pokrywą na 15-20 minut. Wymienić termostat lub płytę grilla.
Słabe grzanie	Niewłaściwe podgrzewanie Nadmierne nagromadzenie w podstawie grilla.	Rozgrzej grilla przez 15-20 minut. Zwiększ ustawienie termostatu. Wyczyść nadmiar tłuszczu w podłożu.
Nadmierne zaostżenia / nierównomierne ciepło.	Nadmiar tłuszczu w mięsie. Nadmierna temperatura grillowania. Nagromadzenie tłuszczu.	Ucinaj tłuszcz z mięsa przed grillowaniem. Dostosuj temperaturę do potrzeb. Wyczyść grilla.
Wyłączenie lub przepalenia bezpiecznika.	Wzrost mocy Inne urządzenie podłączone do tego samego obwodu co grill. Wilgoć lub woda w termostacie lub połączeniach elektrycznych.	Obróć sterownik do pozycji OFF przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego. Nie używaj innych urządzeń elektrycznych w tym samym obwodzie. Utrzymuj termostat i elementy elektryczne w stanie suchym.

Instrukcja czyszczenia



UWAGA! Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługi grilla.

UWAGA! Aby uniknąć oparzeń, konserwację należy przeprowadzać tylko wtedy, kiedy grill jest chłodny. Unikaj niezabezpieczonego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone. Wyczyść grill w miejscu, gdzie substancje czyszczące nie uszkodzą pokładu, trawników ani patio. Nie używaj substancji do czyszczenia piekarnika aby czyścić jakiegokolwiek części tego grilla. Nie używaj substancji samoczyszczącej do piekarnika do czyszczenia krat do gotowania lub innych części grilla. Sos barbecue i sól mogą być żrące i spowodują gwałtowne pogorszenie się elementów grilla, chyba że będą czyszczone regularnie.

Żeliwne ruszty: Żeliwne ruszty do grillowania dostarczone wraz z nowym grillem zapewniają doskonałe zatrzymywanie ciepła i jego dystrybucję. Regularnie konserwując ruszt, dodajesz powłokę ochronną, która pomoże w zabezpieczeniu przed korozją i zwiększy swoje zdolności zapobiegające przywieraniu.

Pierwsze użycie: Umyj żeliwne kratki ręcznie łagodnym mydłem do naczyń i rusztu, aby usunąć wszelkie pozostałości z procesu produkcyjnego (nigdy nie myć w zmywarce do naczyń). Przemyc dokładnie gorącą wodą i osuszyć całkowicie miękką ściereczką. Jest to ważne, aby uniknąć przedostawania się wilgoci do żeliwa. Po zapaleniu po raz pierwszy grill wydziela delikatny zapach.

Konserwacja: za pomocą miękkiej szmatki rozprowadź TŁUSZCZ na całej powierzchni rusztu, aby wszystkie rowki i rogi były zakryte. Nie należy używać solonych tłuszczów, takich jak masło lub margaryna. Wstępnie podgrzej grill przez 15 minut, a następnie umieść przyprawione ruszty do gotowania w grillu. Obróć pokrętła palnika na pozycję średnią przy zamkniętej pokrywie. Pozwól, aby ruszty rozgrzały się przez około pół godziny. Obróć kontroler do pozycji WYŁ. I pozostaw ruszty do ostygnięcia. Tę procedurę należy powtarzać kilka razy w ciągu sezonu, chociaż nie jest ona wymagana do codziennego użytku (należy przestrzegać następującej codziennej procedury użytkowania).

Codzienne użytkowanie: Przed rozgrzaniem i czyszczeniem szczotką z mosiądzu należy pokryć całą górną powierzchnię rusztu tłuszczem roślinnym. Wstępnie podgrzej grill, a następnie usuń wszelkie niechciane pozostałości za pomocą mosiężnej drucianej szczotki.

Czyszczenie wnętrza grilla: Wyjmij ruszty do grillowania. Użyj miękkiej mosiężnej szczotki drucianej do czyszczenia luźnych zanieczyszczeń z wnętrza pokrywy. Wyczyść wszystkie zanieczyszczenia z wnętrza grilla w wyjmowanej misie ociekowej. Usuń podstawową wkładkę (pojemnik na tłuszcz). Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia porcelanowej wykładziny bazowej. Aby usunąć uporczywe plamy, zanurz je w wodzie z mydłem, aby poluzować brud. Wyczyść za pomocą nieściernego środka czyszczącego i wytrzyj do sucha czystą szmatką. Upewnij się, że płyta grilla jest prawidłowo umieszczona podczas ponownej instalacji.

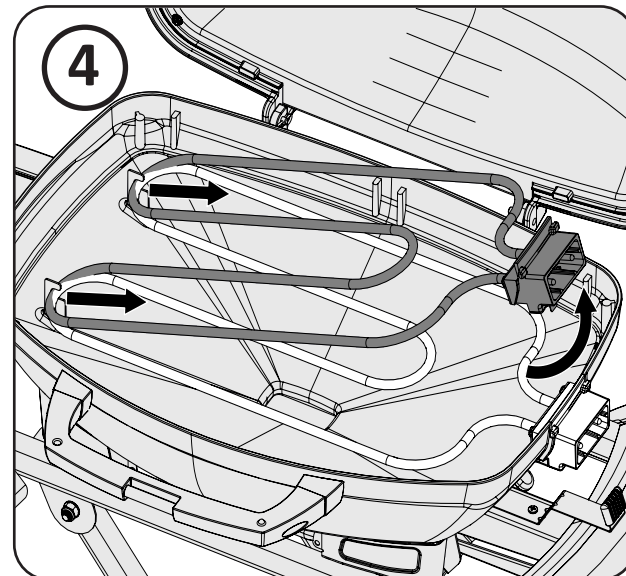
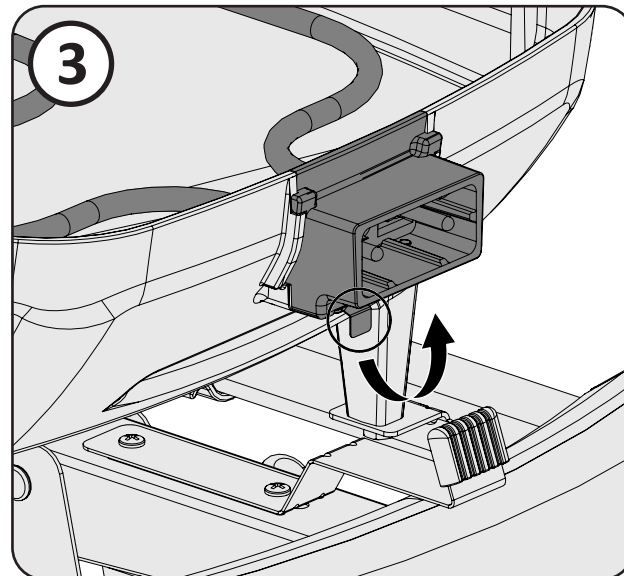
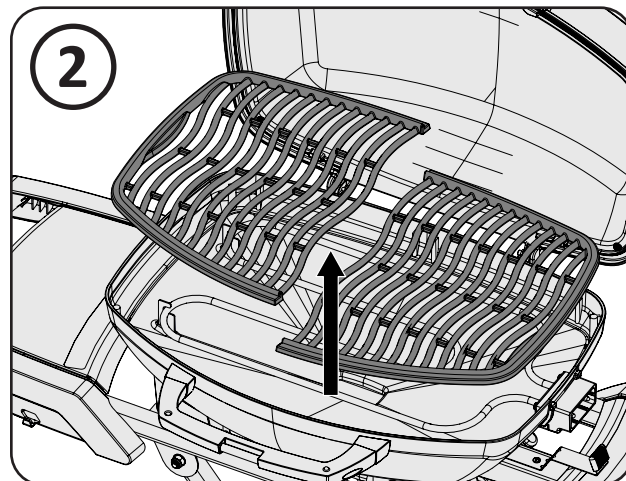
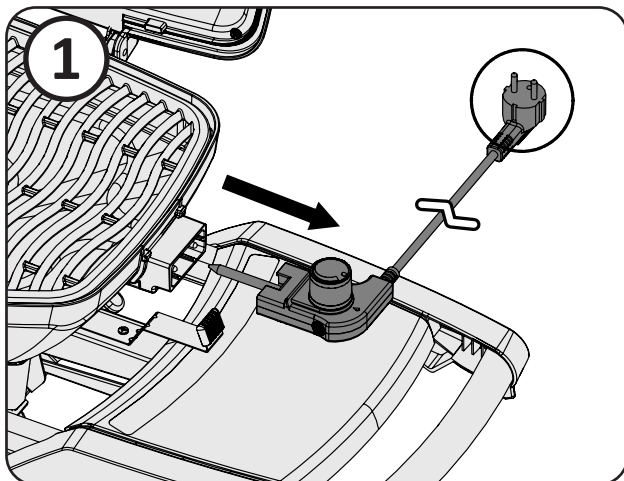
Taca ociekowa: Przesuń miskę ociekową dla ułatwienia czyszczenia. Należy ją czyścić często (co 4-5 użyć), aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu. W tacy ociekowej umieszczonej pod grillem gromadzą się tłuszcze i bród. Nagromadzony tłuszcz może spowodować zagrożenie pożarem. Nie wyścielać tacy ociekowej folią aluminiową, ponieważ może to uniemożliwić dopływ odpowiedniej ilości powietrza potrzebnego do działania palnika. Rondel należy wyskrobać szpachelką lub skrobakiem.

Czyszczenie zewnętrznej części grilla: Do czyszczenia lakierowanych części nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących. Aby zabezpieczyć wykończenie zewnętrzne, użyj lekkiego detergentu z miękką ściereczką lub pędzlem, aby wytrzeć i usunąć wszelkie kwaśne pozostałości. Wytrzyj na sucho czystą szmatką.

Kroki czyszczenia

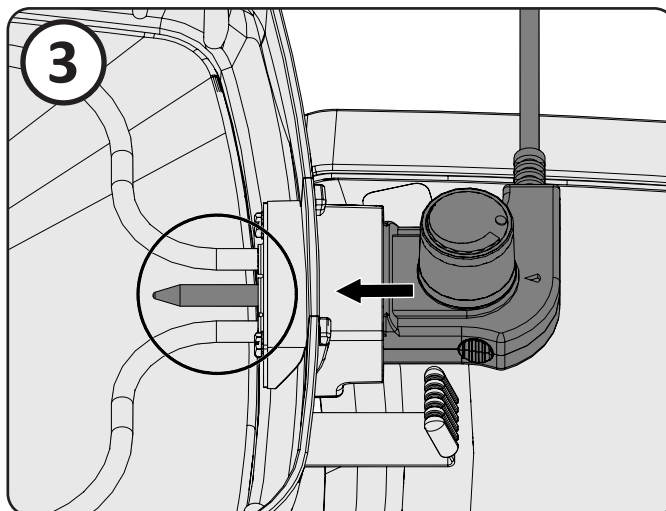
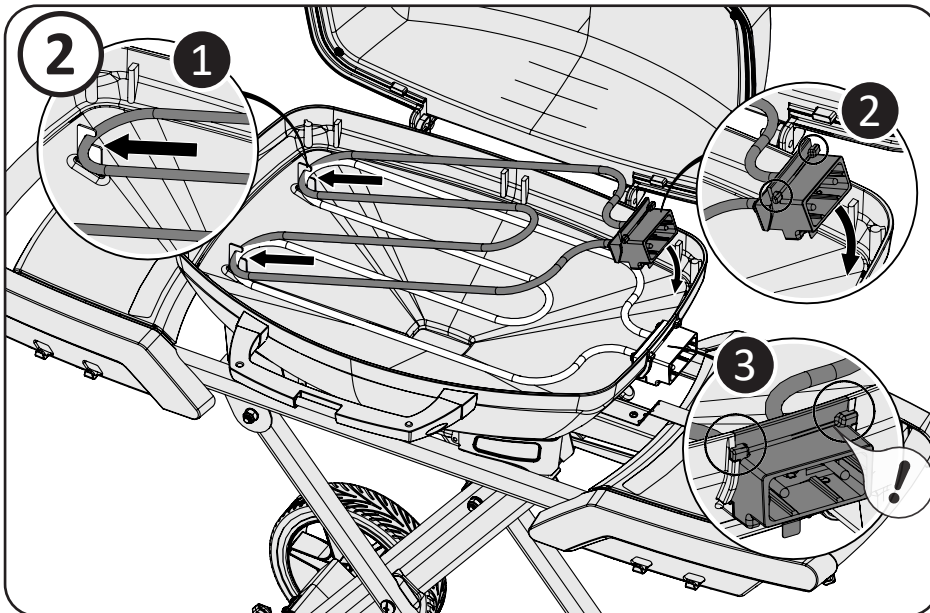
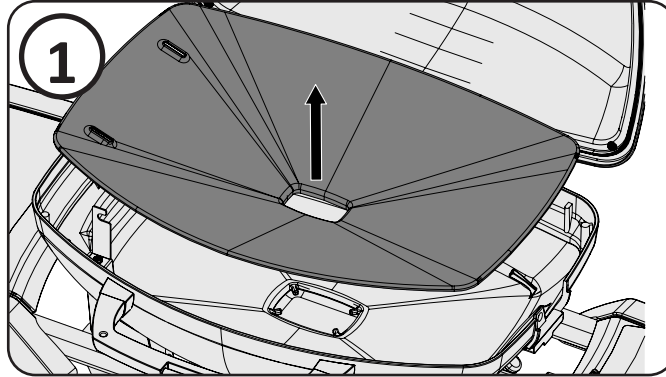
Demontaż:

1. Odłącz przewód z kontaktu i zdejmij termostat.
2. Usuń ruszty do grillowania.
3. Wcisnąć zacisk sprężyny i podnieść element grzejny z grilla.
4. Usuń podstawową wkładkę.



Ponowny montaż:

1. Ponownie włóż podstawową wkładkę.
2. Umieść zakrzywione końce elementu grzewczego z powrotem w klipsach podtrzymujących. Zamocuj element grzejny na miejscu.
3. Ponownie włóż termostat i ruszty do gotowania.



**ZACHOWAJ PARAGON JAKO DOWÓD ZAKUPU, ABY POTWIERDZIĆ
GWARANCJĘ.**

Zamawianie Części Zamiennech

Informacje o gwarancji

MODEL: _____

DATA ZAKUPU: _____

NUMER SERYJNY: _____

(Wpisz informacje dla łatwego odniesienia)

Skontaktuj się bezpośrednio z lokalnym dystrybutorem (odwołaj się do listy dystrybutorów dostarczonej razem z grillem) w celu zamówienia części zamiennych lub złożenia reklamacji.

Przed skontaktowaniem się sprawdź stronę Napoleon, odnośnie szerszego czyszczenia, konserwacji, rozwiązywania problemów i instrukcji wymiany części na www.napoleon.com.

Aby rozpatrzyć roszczenie gwarancyjne musimy otrzymać następujące informacje:

1. Model i numer seryjny urządzenia.
2. Numer części i opis.
3. Zwięzły opis problemu ('zepsuty' nie wystarczy)
4. Dowód zakupu (kserokopia rachunku).

W niektórych przypadkach przedstawiciel obsługi klienta może poprosić o zwrot części w celu inspekcji przed dostarczeniem części zamiennych.

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta, proszę zauważyć, że następujące elementy nie są objęte gwarancją:

- Koszty transportu, prowizje i cła wywozowe.
- Koszty pracy dotyczące usunięcia lub ponownej instalacji.
- Koszty połączeń serwisowych w celu zdiagnozowania problemów.
- Przebarwienia części stali nierdzewnej.
- Awaria części wynikająca z braku czyszczenia lub konserwacji, lub używania nieodpowiednich środków czyszczących (środków do czyszczenia piekarnika).

GWARANCJA NA PRODUKTY MARKI NAPOLEON



DLA SERII TRAVELQ™ 285E

10 lat ograniczonej gwarancji na przenośne grille elektryczne Napoleon

Firma NAPOLEON gwarantuje, że komponenty nowego produktu marki NAPOLEON będą pozbawione wad materiałowych i wykonania od daty zakupu przez następujący okres:

Odlewy aluminiowe	10 lat
Porcelanowe żeliwne ruszty do gotowania	5 lat ^{plus 10}
Ostona przeciwłuszczowa	5 lat ^{plus 10}
Element grzejny i termostat	2 lata
Wszystkie pozostałe części	2 lata

Dożywotnia plus odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne w cenie 50% aktualnej ceny detalicznej przez cały okres używalności* grilla.

Plus 15 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 15 lat.

Plus 10 odnosi się do przedłużonego okresu gwarancji, podczas którego dostarczamy nabywcy części zamienne za 50% aktualnej ceny detalicznej przez dodatkowe 10 lat.

***Dożywotnia** gwarancja odnosi się do okresu 30 lat.

Niniejsza gwarancja jest ważna w: Unii Europejskiej, Szwajcarii, Andorze, San Marino, Norwegii, Islandii i Liechtensteinie.

Niniejsza gwarancja nie narusza, nie ogranicza, ani nie zmienia ustawowych uprawnień klienta w przypadku wystąpienia wad zgodnie z dyrektywą w sprawie niektórych aspektów umów sprzedaży towarów - (UE) 2019/711). Realizacja uprawnień ustawowych odbywa się nieodpłatnie.

WARUNKI I OGRANICZENIA GWARANCJI

Firma NAPOLEON gwarantuje, że jej produkty są wolne od wad wyłącznie wobec pierwotnego nabywcy i tylko wtedy, gdy zakup został dokonany za pośrednictwem oficjalnego sprzedawcy firmy NAPOLEON. Obowiązują następujące warunki i zastrzeżenia:

Niniejsza gwarancja producenta jest niezbywalna i nie podlega przedłużeniu w żadnym wypadku ani przez żadnego z naszych przedstawicieli.

Grill musi być zainstalowany przez licencjonowanego, autoryzowanego technika serwisowego lub wykonawcę. Instalacja musi

być przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą, brakiem konserwacji, zapaleniem się tłuszczu, narażeniem na działanie czynników środowiskowych, wypadkami, modyfikacjami, nadużyciami lub zaniedbaniami. Montaż części zamiennych innych producentów powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Odbarwienie elementów plastikowych spowodowane zastosowaniem chemicznych środków

czyszczących lub wystawieniem na działanie promieni słonecznych nie jest objęte niniejszą gwarancją.

Niniejsza gwarancja wyklucza również wszelkie poniższe przypadki: zadrapania, wgniecenia, wady farby, powłoki, korozję lub odbarwienia spowodowane działaniem wysokiej temperatury lub ściernych i chemicznych środków czyszczących, a także odpryski części pokrytych porcelaną oraz wszelkich komponentów użytych podczas instalacji grilla.

Jeżeli w okresie gwarancji część ulegnie zniszczeniu do tego stopnia, że stanie się niezdatna do użytku (z powodu zardzewienia lub przepalenia), klient otrzyma część zamienną.

Po upływie pierwszego roku firma NAPOLEON jest uprawniona na mocy niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji) do odstąpienia od wszelkich zobowiązań gwarancyjnych według własnego uznania poprzez zwrot pierwotnemu nabywcy kwoty równej cenie hurtowej odpowiednich wadliwych części objętych gwarancją.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za instalację, robociznę lub inne koszty i wydatki związane z ponowną instalacją części objętej gwarancją. Tego typu koszty nie są objęte niniejszą gwarancją.

Niezależnie od wszelkich regulacji zawartych w niniejszej gwarancji (Dożywotniej ograniczonej gwarancji Prezesa, 15-letniej ograniczonej gwarancji, 10-letniej ograniczonej

gwarancji, 3-letniej ograniczonej gwarancji), odpowiedzialność firmy NAPOLEON w ramach niniejszej gwarancji jest określona przez powyższe i nie obejmuje żadnych przypadkowych, wynikowych lub pośrednich szkód w jakimkolwiek przypadku.

Niniejsza gwarancja określa obowiązki i odpowiedzialność firmy NAPOLEON w odniesieniu do grilla marki NAPOLEON. Firma NAPOLEON nie ponosi żadnej dalszej odpowiedzialności w związku ze sprzedażą tego produktu, ani nie upoważnia żadnej strony trzeciej do przyjęcia jakiegokolwiek innej odpowiedzialności w jej imieniu.

NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie spowodowane czynnikami środowiskowymi.

Firma NAPOLEON nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia grilla spowodowane przez warunki atmosferyczne, grad, nieostrożne obchodzenie się z urządzeniem, agresywne środki chemiczne lub czyszczące.

Do roszczeń gwarancyjnych musi być dołączony dowód zakupu lub jego kopia z podaniem numeru seryjnego i numeru modelu.

Firma NAPOLEON zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia inspekcji produktu lub jego części przez jednego z jej przedstawicieli przed wypełnieniem wszelkich zobowiązań gwarancyjnych.

Firma NAPOLEON nie pokrywa kosztów wysyłki, robocizny ani ceł eksportowych.

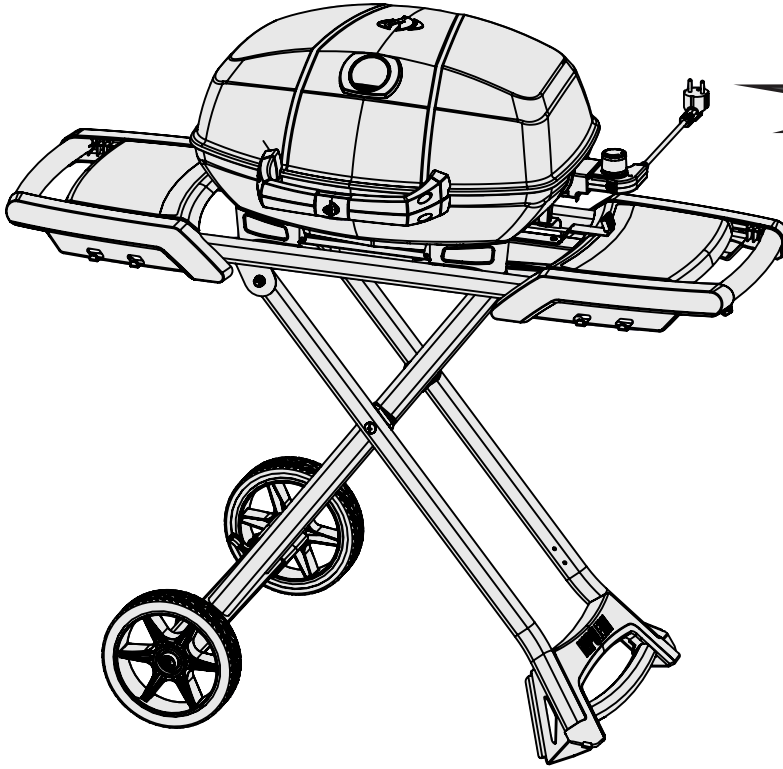
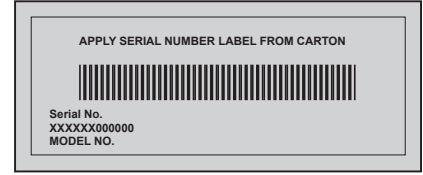
GWARANT:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com



UYARI! POTANSİYEL ŞOK TEHLİKESİ

Bu cihaz aşağıdakiler için
derecelendirilmiştir
220-240 VAC - 50/60 Hz
2200 W



UYARI! Bu kılavuzdaki talimatlara uyulmaması, maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilecek yangın veya yanma tehlikesine yol açabilir. Izgarayı çalıştırmadan önce bu kılavuzdaki tüm uyarıları ve talimatları okuyun ve uygulayın.



UYARI!

Sadece Dış Mekanlarda Ev Kullanımı İçin

Elektrikli aletleri kullanırken, yangın, elektrik çarpması, kişisel yaralanma ve maddi hasar riskini azaltmak için aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır.

Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın.



N415-0812E | --0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com

TR



UYARI! Çalıştırmadan önce tüm talimatları okuyun.

Güvenli Çalışma Uygulamaları

- Bu ızgarayı yalnızca bu kılavuzda açıklandığı şekilde kullanın. Bu kılavuzda tavsiye edilmeyen diğer kullanımlar yangına, elektrik çarpmasına veya kişilerin yaralanmasına neden olabilir.
- Bu ızgara sadece açık havada ev kullanımı için tasarlanmıştır. İç mekanlarda veya ticari pişirme için kullanmayın.
- Bu ürünü veya kullanımını hiçbir şekilde değiştirmeyin.
- Bu ızgarada odun kömürü veya diğer yanıcı yakıtları kullanmayın. Bu ızgara kömür kullanımı için tasarlanmamıştır ve yangın çıkabilir. Yangın güvenli olmayan bir durum yaratabilir ve ızgaraya zarar verebilir.
- Bu ızgara modelini herhangi bir ankastre veya sürgülü yapıda inşa etmeyin. Bu uyarının dikkate alınmaması, mala zarar verebilecek veya ciddi yaralanmalara ya da ölüme neden olabilecek bir yangına veya patlamaya neden olabilir.

Elektriksel Güvenlik Önlemleri:

- Bu cihaz, elektrikli cihazlar için teknik standartlara ve güvenlik gerekliliklerine uygundur.
- Her zaman kullanılan elektrik prizinin cihazın giriş gücüne göre doğru voltaja sahip olduğundan emin olun. Prizler ayrıca 2200 Watt güç tüketimine sahip ekipmanlar için uygun olmalıdır.
- Izgarayı kullanırken aynı devreye başka yüksek watt'lı cihazların takılı olmadığından emin olun.
- Cihaz, topraklama kontağı olan bir prize bağlanmalıdır.
- Elektrik beslemesi, 30 mA'yi aşmayan nominal artık çalışma akımına sahip bir artık akım cihazı (RCD) aracılığıyla sağlanmalıdır.
- Fiş yuvası hasarlıysa üniteyi çalıştırmayın.
- Güç kablosu düzenli olarak hasar belirtilerine karşı incelenmeli ve kablo hasarlıysa cihaz kullanılmamalıdır.
- Izgarayı, kablosu veya fişi hasarlı bir sıcaklık kontrol cihazı ile çalıştırmayın. Besleme kablosu hasarlıysa, Napoleon'dan veya Napoleon yetkili satıcısından temin edilebilen özel bir düzenele değiştirilmelidir.
- Bir uzatma kablosu kullanılıyorsa, dış mekan kullanımı için tasarlanmış ve cihazın gerektirdiği giriş gücü için derecelendirilmiş olmalıdır.
- İki veya daha fazla uzatma kablosunu birbirine bağlamayın.

Güvenli Çalışma:

- Güç kablosunu prize takmadan önce daima sıcaklık kontrol cihazını ızgaraya takın. Sıcaklık kontrol cihazını ızgaradan çıkarırken, önce fişini prizden çekin.
- Kontrol ünitesini düğmesinden çekmek çıkmasına neden olabilir. Sıcaklık kontrol cihazını yan tarafından tutarak çıkarın.
- Bir alevlenme meydana gelirse, yangını söndürmek için su kullanmayın. Izgarayı KAPALI konuma getirin. Güç kablosunun fişini çekin ve ızgaranın soğumasını bekleyin.
- Kullanım sırasında fişi ve kabloyu kuru tutun. Elektrikli ızgarayı yağmur altında kullanmayın.
- Izgarayı sadece düz ve sabit bir yüzeyde çalıştırın.
- Sıcak olduğunda kablonun ızgaraya temas etmesine izin vermeyin.
- Izgara çalışırken yağ tepsisi her zaman yerinde olmalıdır.
- Izgarayı kullanımdayken hareket ettirmeyin.
- Kullanım sırasında ızgarayı gözetimsiz bırakmayın.
- Izgara kullanımdayken küçük çocukları, yaşlıları ve evcil hayvanları uzak tutun. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Izgaranın temizliği ve bakımı sırasında çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Izgarayı odun, kuru ot, çalı vb. gibi yanıcı maddelerin yakınında kullanmayın.
- Izgarayı trafiğin yoğun olduğu alanlarda kullanmayın. Güç kablosunu trafik alanlarından uzağa yerleştirin.
- Barbeküyü korumak için ızgarayı havuz, gölet veya diğer su kütlelerinin 3 m / 10 fit yakınında kullanmayın.
- Isıtıcı olarak kullanmayın.
- Taşımadan veya depolamadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

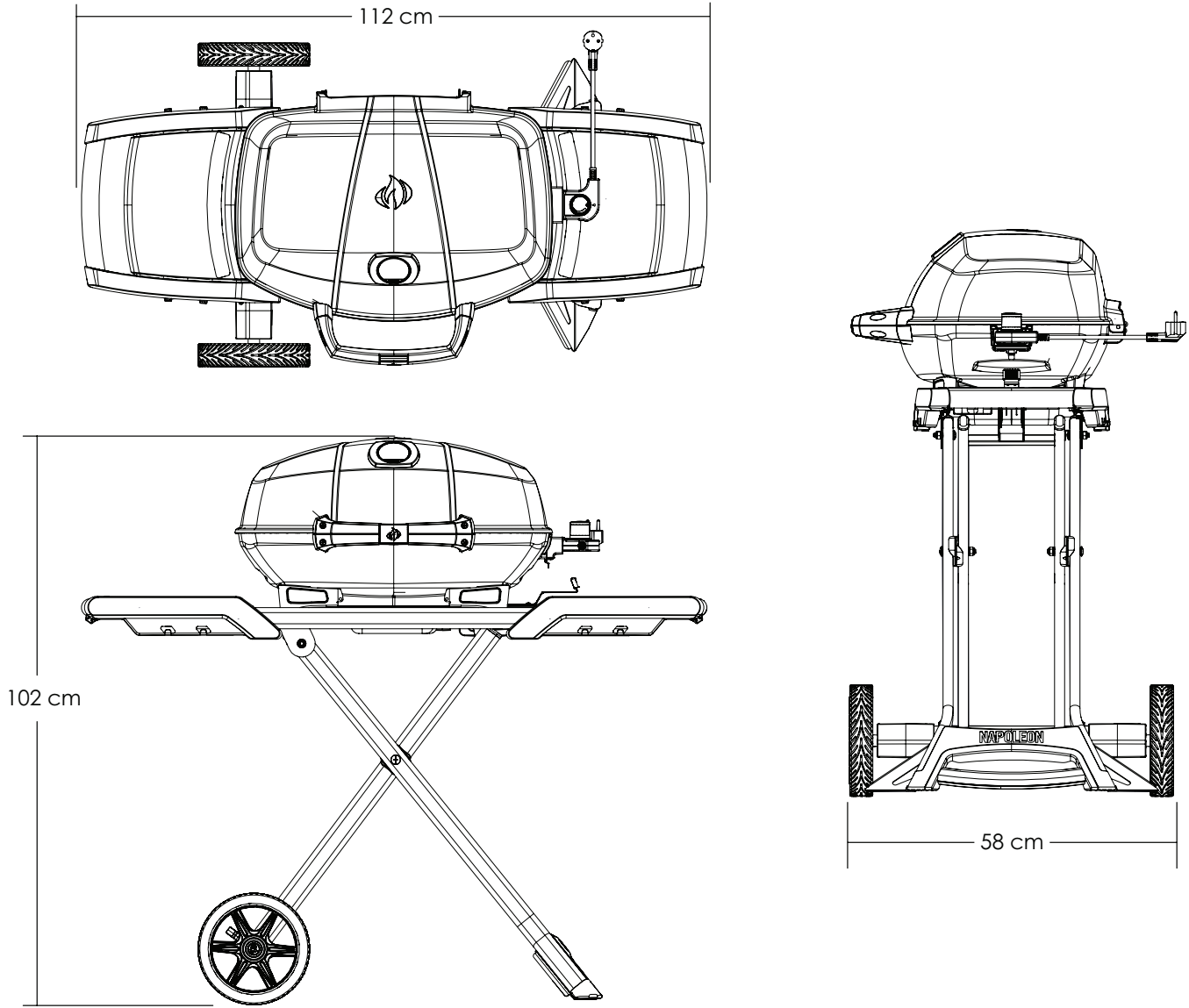
Temizlik:

- Damlama kabını düzenli olarak temizleyin.
- Temizlerken elektrikli parçaları suya batırmayın.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma sağlamak için fişi, kabloyu veya sıcaklık kontrol cihazını suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

Depolama:

- Kullanılmadığında ızgaranın fişini çekin ve fişi ve kabloyu kuru tutun.
- Kullanılmayan dönemlerde sıcaklık kontrol cihazını AÇIK konumda bırakmayın.
- Sıcaklık kontrol cihazını kullanılmadığı zamanlarda daima kapalı bir yerde saklayın.
- Uzun süre kullanılmadığında, sıcaklık kontrol cihazını ızgaradan çıkarın.

BOYUTLAR



DIKKAT! Ambalajdan çıkarma ve montaj sırasında korunmanız için iş eldiveni ve koruyucu gözlük takmanızı tavsiye ederiz. Montaj işlemini mümkün olduğunca sorunsuz ve güvenli hale getirmek için her türlü çabayı göstermemize rağmen, kenarların ve köşelerin keskin olması ve yanlış kullanıldığında kesiklere neden olabilmesi fabrikasyon çelik parçaların karakteristik özelliğidir.

Bu Ürünün Doğru Şekilde İmha Edilmesi

Bu işaret, bu ürünün AB genelinde diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Kontrolsüz atık bertarafının çevreye veya insan sağlığına olası zararlarını önlemek için, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanımını teşvik etmek amacıyla sorumlu bir şekilde geri dönüştürün. Kullanılmış cihazınızı iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı perakendeciye iletişime geçin. Bu ürünü çevre açısından güvenli geri dönüşüm için alabilirler.

Pişirme Talimatları



UYARI! Bu ızgarayı uzun tentelerin altında kullanmayın. Bu talimatlara uyulmaması yangına veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.



TEHLİKE! Taşımadan veya depolamadan önce ızgaranın dokunulabilecek kadar soğumasını bekleyin. Aksi takdirde maddi hasar, kişisel yaralanma veya ölümlü sonuçlanabilecek bir yangın meydana gelebilir.

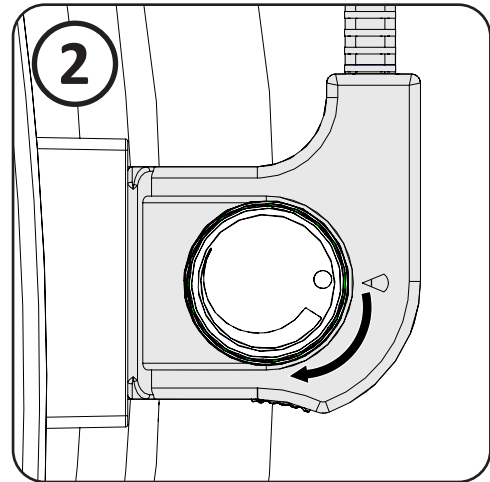
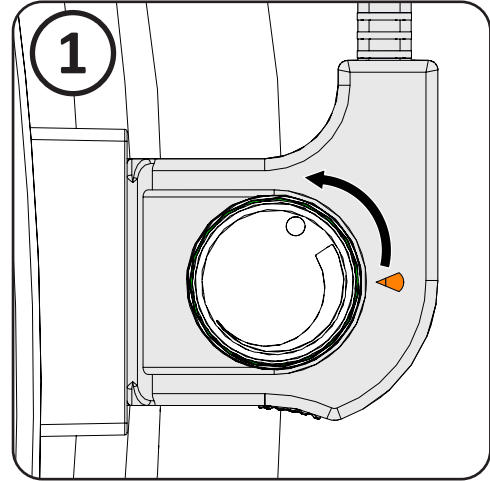
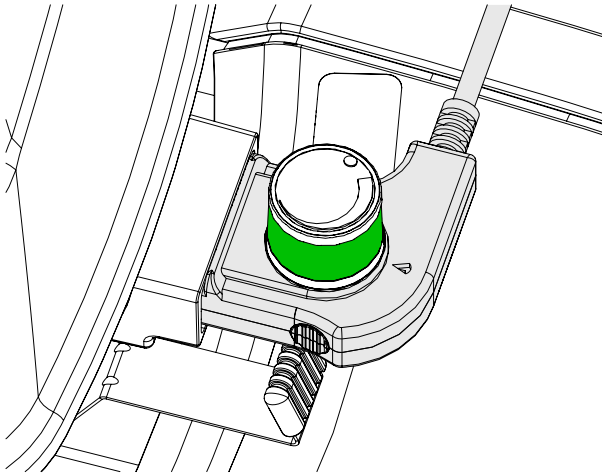
Izgara besleme kablosunu topraklı bir elektrik prizine takın.

1. Kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek istediğiniz sıcaklık ayarına getirin ve ızgaranın önceden ısınmasını bekleyin. Izgara istenen sıcaklığa ulaştığında, yiyeceğinizi pişirme ızgaralarının üzerine yerleştirin.

Eşit pişirme sağlamak için kapağı kapatın.

2. Isıyı azaltmak için kontrol düğmesini saat yönünün tersine veya artırmak için saat yönünde çevirin.

İlk kez yakıldığında, ızgara hafif bir koku yayacaktır. Bu, üretim sürecinde kullanılan iç boyaların ve yağlayıcıların yanmasından kaynaklanan normal bir geçici durumdur ve bir daha oluşmayacaktır. Yaklaşık ½ saat boyunca kapak açıkken termostatu yüksek seviyede çalıştırmanız yeterlidir. Tavuk göğsü veya yağsız domuz eti gibi çok yağsız etleri pişirirken, yapışmayı azaltmak için ön ısıtmadan önce ızgaralar yağlanabilir. Yüksek oranda yağ içeren etlerin pişirilmesi alevlenmelere neden olabilir. Bunu önlemek için ya bir miktar yağ kesin ya da sıcaklığı düşürün.



Izgara Tablosu

Kapağı kapalı olarak 15-20 dakika YÜKSEK derecede önceden ısıtın, ardından istediğiniz sıcaklığa ayarlayın. Bu, 22°C dış ortam sıcaklığında pişirme için bir kılavuzdur.

Pişirmenize ticari bir tat katmak için, Meskit veya Ceviz aromalı odun talaşları ile isteğe bağlı bir aksesuar olarak Napoleon tütsü haznesini deneyin.

Yemek	Kontrol Ayarı	Pişirme Süresi	Yararlı Öneriler
Biftek 2,54 cm (1 inç) kalınlığında	Yüksek ayar, her iki tarafta 2 dakika Yüksek ayar, her iki tarafta 2 dakika sonra Orta ayar Yüksek ayar, her iki tarafta 2 dakika sonra Orta ayar	4 dakika - Az Pişmiş 6 dakika - Orta 8 dakika - İyi Pişmiş	Izgara için et seçerken, mermerleşmiş yağ dağılımı isteyin. Yağ, pişirme sırasında doğal bir yumuşatıcı görevi görür ve eti nemli ve sulu tutar.
Hamburger 1,27 cm (1/2 inç) kalınlığında	Yüksek ayar, her iki tarafta 2 dakika Yüksek ayar, her iki taraf için 2 1/2 dak. Yüksek ayar, her iki tarafta 3 dakika	4 dakika - Az Pişmiş 5 dakika - Orta 6 dakika - İyi Pişmiş	Siparişe göre hamburger hazırlamak, köftelerinizin kalınlığını değiştirerek daha kolay hale getirilir.
Tavuk parçaları	Yüksek ayar, her iki tarafta 2 dakika sonra Orta-Düşük ila Düşük ayar	20-25 dk.	Etin ızgarada daha düz durması için derisiz taraftan but ve bacağı birleştiren eklem 3/4 oranında dilimlenmelidir. Bu, etin daha hızlı ve daha eşit pişmesine yardımcı olur.
Domuz pizrolası	Orta	Her taraf için 6 dakika	Izgaradan önce fazla yağı kesin. Daha yumuşak sonuçlar için daha kalın pizrola seçin.
Yedek kaburga	Yüksek ayarda 5 dakika Bitirmek için düşük	Her taraf için 20 dakika sık sık dönün	Yağsız ve etli kaburgaları seçin. Et kemikten kolayca ayrılana kadar ızgara yapın.
Kuzu pizrola	Yüksek ayarda 5 dakika Bitirmek için orta	Her taraf için 15 dakika	Izgaradan önce fazla yağı kesin. Daha yumuşak sonuçlar için ekstra kalın pizrola seçin.
Sosisli sandviçler	Orta - Düşük	4-6 dakika.	Daha büyük boy sosisleri seçin. Izgaradan önce derisini uzunlamasına kesin.

Sorun Giderme

Problem	Olası Nedenler	Çözüm
Isı yok	Termostat kapalı. Güç yok. Arızalı termostat veya ızgara plakası.	Termostatı maksimum ayara getirin. Termostatın ızgara plakasına tam olarak oturduğundan ve prize doğru şekilde takıldığından emin olun. Başka bir priz deneyin. Atmış devre kesici olup olmadığını kontrol edin. Sıfırlayın. Termostatı maksimum ayara getirin. Izgarayı kapak kapalıyken 15-20 dakika önceden ısıtın. Termostatı veya ızgara plakasını değiştirin.
Düşük ısı.	Yanlış ön ısıtma Izgaranın tabanında aşırı birikme.	15-20 dakika önceden ısıtın. Termostat ayarını artırın. Tabandaki aşırı kalıntıları temizleyin.
Aşırı alevlenmeler/ eşit olmayan ısı.	Ette aşırı yağ. Aşırı pişirme sıcaklığı. Yağ birikmesi.	Izgara yapmadan önce etin yağını kesin. Sıcaklığı gerektiği gibi ayarlayın. Izgarayı temizleyin.
Devre kesici atıyor veya sigorta atıyor.	Güç dalgalanması Izgara ile aynı devreye başka bir cihaz takılı. Termostat veya elektrik bağlantılarında nem veya su.	Elektrik prizine takmadan önce kontrol cihazını KAPALI konuma getirin. Aynı devre üzerinde başka elektrikli cihazlar kullanmayın. Termostatı ve elektrikli bileşenleri kuru tutun.

Temizlik Talimatları



UYARI! Izgaranızın bakımını yaparken daima koruyucu eldiven ve koruyucu gözlük kullanın.



UYARI! Yanma olasılığını önlemek için, bakım yalnızca ızgara soğukken yapılmalıdır. Sıcak yüzeylerle korumasız temastan kaçının. Izgaranın kapalı olduğundan emin olun. Izgarayı, temizlik solüsyonlarının zeminlere, çimlere veya verandalara zarar vermeyeceği bir alanda temizleyin. Bu ızgaranın herhangi bir parçasını temizlemek için fırın temizleyicisi kullanmayın. Pişirme ızgaralarını veya ızgaranın diğer parçalarını temizlemek için kendi kendini temizleyen bir fırın kullanmayın. Barbekü sosu ve tuz aşındırıcı olabilir ve düzenli olarak temizlenmediği takdirde ızgara bileşenlerinin hızla bozulmasına neden olur.



Dökme Demir Pişirme Izgaraları: Yeni ızgaranızla birlikte verilen dökme demir pişirme ızgaraları üstün ısı tutma ve dağıtma özelliği sunar. Izgaralarınızı düzenli olarak bakımlarını yaparak (seasoning), korozyona direnmeye yardımcı olacak ve ızgaralarınızın yapışmazlık özelliklerini artıracak koruyucu bir kaplama eklemiş olursunuz.

İlk Kullanım: Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için dökme demir ızgaraları yumuşak bulaşık sabunu ve suyla elde yıkayın (asla bulaşık makinesinde yıkamayın). Sıcak suyla iyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın. Bu, dökme demire nem girmesini önlemek için önemlidir. Izgara ilk kez yakıldığında hafif bir koku yayacaktır.

Bakım (Seasoning): Yumuşak bir bez kullanarak, tüm olukların ve köşelerin kaplandığından emin olarak tüm ızgara yüzeyine BİTKİSEL YAĞ sürün. Tereyağı veya margarin gibi tuzlu yağlar kullanmayın. Izgaranızı 15 dakika önceden ısıtın, ardından terbiye edilmiş pişirme ızgaralarını ızgaraya yerleştirin. Kapak kapalıyken brülör kontrol düğmelerini orta seviyeye getirin. Pişirme ızgaralarının yaklaşık bir buçuk saat ısınmasına izin verin. Kumandayı KAPALI konuma getirin ve pişirme ızgaralarını soğuyana kadar bekletin. Bu prosedür sezon boyunca birkaç kez tekrarlanmalıdır, ancak günlük kullanım için gerekli değildir (aşağıdaki günlük kullanım prosedürünü izleyin).

Günlük Kullanım: Pirinç tel ızgara fırçası ile ön ısıtma ve temizlik yapmadan önce, pişirme ızgaralarının tüm üst yüzeyini bitkisel yağ ile kaplayın. Izgarayı önceden ısıtın ve ardından istenmeyen kalıntıları pirinç tel fırça ile fırçalayın.

Izgaranın İçini Temizleme: Pişirme ızgaralarını çıkarın. Kapağın iç kısmındaki gevşek kalıntıları temizlemek için yumuşak bir pirinç tel fırça kullanın. Izgaranın içindeki tüm kalıntıları çıkarılabilir damlama kabına fırçalayın. Tabanı (damlama tavaşı yağ tutucusu) çıkarın. Porselen tabanı temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. İnatçı lekeleri çıkarmak için, kiri gevşetmek amacıyla sabunlu suda bekletin. Aşındırıcı olmayan bir temizleyici ile temizleyin ve temiz bir bezle parlatarak kurulayın. Yeniden takıldığında ızgara plakasının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.

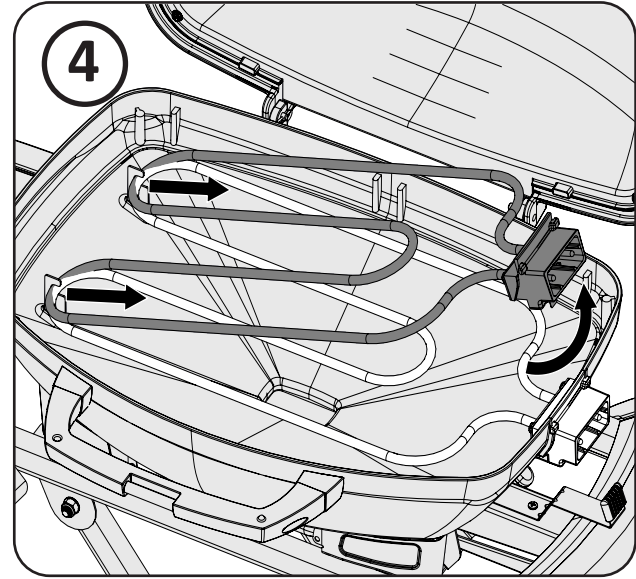
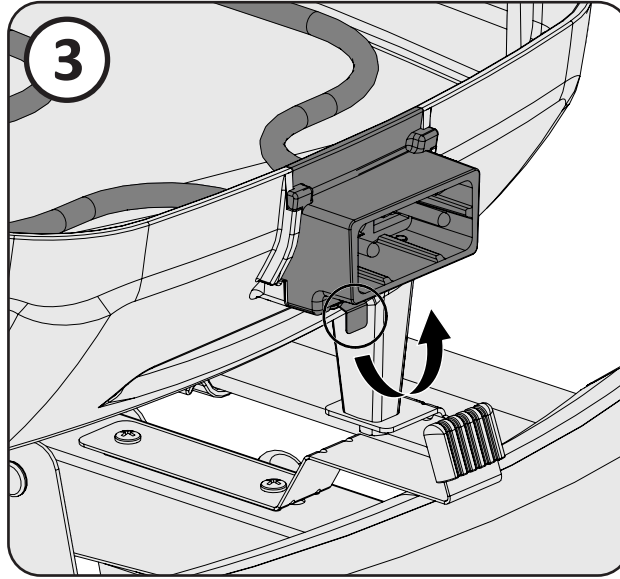
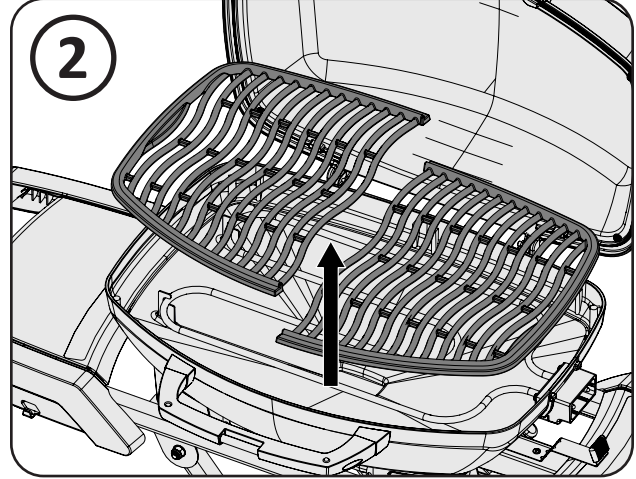
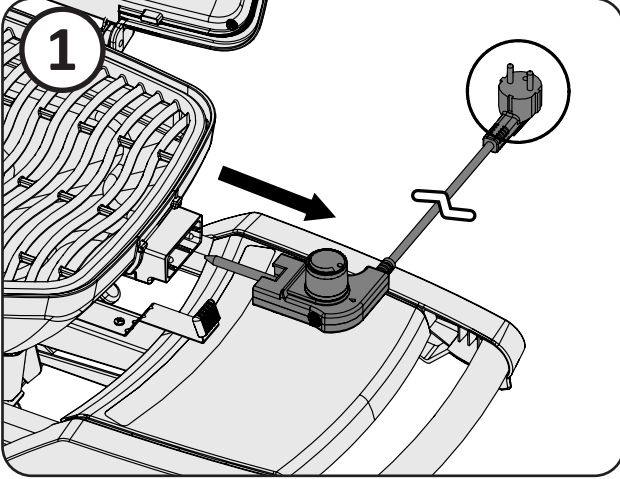
Damlama Tavaşı: Kolay temizlik için damlama kabını dışarı kaydırın. Yağ birikmesini önlemek için sık sık (her 4-5 kullanımda bir) temizlenmelidir. Izgaranın altında bulunan damlama tavaşında yağ ve fazla damlama birikir. Biriken yağ yangın tehlikesine neden olabilir. Brülörün çalışması için gereken uygun hava miktarını engelleyebileceğinden, damlama tavaşını alüminyum folyo ile kaplamayın. Tava bir macun bıçağı veya kazıyıcı ile kazınmalıdır.

Izgaranın Dışının Temizlenmesi: Boyalı parçaları temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Emaye kaplamayı korumak için, yumuşak bir deterjan ile yumuşak bir bez veya fırça kullanarak asitli kalıntıları silin ve temizleyin. Temiz bir bezle kurulayın.

Temizlik Adımları

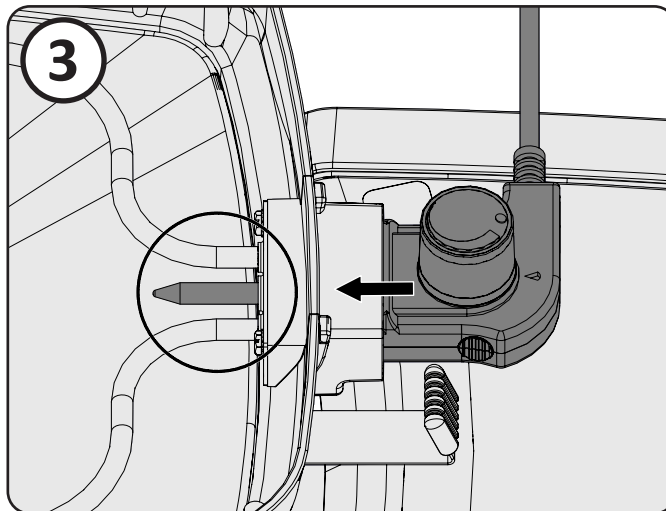
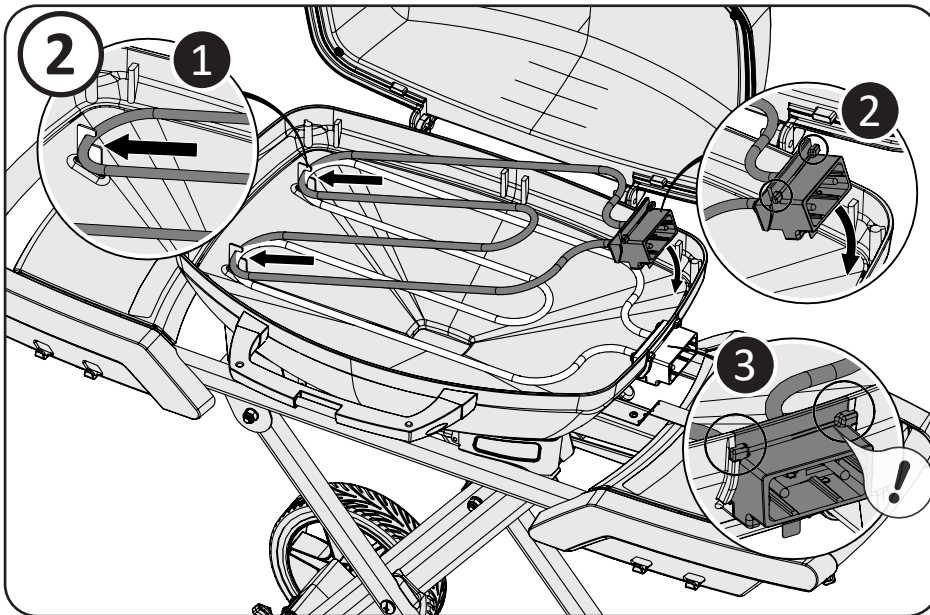
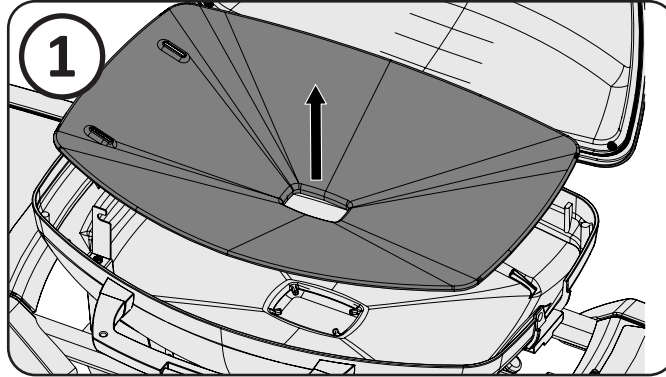
Sökme işlemi:

1. Kabloyu prizden çıkarın ve termostati çıkarın.
2. Pişirme ızgaralarını çıkarın.
3. Isıtma elemanını ızgaradan kaldırın.
4. Tabanı çıkarın.



Yeniden montaj:

1. Tabanı astarını yeniden yerleştirin.
2. Isıtma elemanının kavisli uçlarını destek klipslerine geri yerleştirin. Isıtma elemanını yerine indirin.
3. Termostatı ve pişirme ızgaralarını tekrar takın.



GARANTİNİZİ DOĞRULAMAK İÇİN MAKBUZUNUZU SATIN ALMA BELGESİ OLARAK SAKLAYIN.

Yedek Parça Siparişi

Warranty Information

MODEL: _____

SATIN ALMA TARİHİ: _____

SERİ NUMARASI: _____

(Kolay referans için bilgileri buraya kaydedin)

Yedek parçalar ve garanti talepleri için, ürünün satın alındığı Napoleon bayisine başvurun. Bayi ile iletişime geçmeden önce, daha kapsamlı temizlik, bakım, sorun giderme ve parça değiştirme talimatları için Napoleon Izgaraları Web Sitesini kontrol edin www.napoleon.com.

Bir talebi işleme koymak için aşağıdaki bilgiler gereklidir::

1. Ünitinin model ve seri numarası.
2. Parça numarası ve açıklaması.
3. Sorunun kısa bir açıklaması ('bozuk' yeterli değildir).
4. Satın alma kanıtı (faturanın fotokopisi).

Bazı durumlarda Napoleon, yedek parça sağlamadan önce parçaların incelenmek üzere fabrikaya geri gönderilmesini talep edebilir.

Napoleon bayisi ile iletişime geçmeden önce, lütfen aşağıdaki kalemlerin garanti kapsamında olmadığını unutmayın:

- Nakliye masrafları, aracılık veya ihracat vergileri.
- Sökme ve yeniden takma için işçilik maliyetleri.
- Sorunları teşhis etmek için yapılan servis çağrılarının maliyetleri.
- Paslanmaz çelik parçaların renginin solması.
- Temizlik ve bakım eksikliği veya uygun olmayan temizleyicilerin (fırın temizleyici veya diğer sert kimyasallar) kullanımı nedeniyle parça arızası.

NAPOLEON ÜRÜN GARANTİSİ



TRAVELQ™ 285E SERİSİ İÇİN

10 Yıl Napoleon Taşınabilir Elektrikli Izgaralar Sınırlı Garanti

NAPOLEON, yeni NAPOLEON ürününüzün bileşenlerinin satın alma tarihinden itibaren şu süre boyunca malzeme ve işçilik kusurları içermeyeceğini garanti eder:

Alüminyum döküm	10 yıl
Porselen dökme demir pişirme ızgaraları	5 yıl ^{artı 10}
Yağ kalkanı	5 yıl ^{artı 10}
Isıtma elemanı ve termostat	2 yıl
Diğer tüm parçalar	2 yıl

Plus Id: ızgaranın kullanım ömrü* boyunca alıcıya mevcut perakende fiyatının %50'si oranında yedek parça tedarik ettiğimiz uzatılmış garanti süresini ifade eder.

Artı 15: Alıcıya ilave 15 yıl boyunca mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden yedek parça tedarik ettiğimiz uzatılmış garanti süresini ifade eder.

Artı 10: Alıcıya ek 10 yıl boyunca mevcut perakende fiyatının %50'si üzerinden yedek parça tedarik ettiğimiz uzatılmış garanti süresini ifade eder.

***Ömür boyu** 30 yıllık bir garanti süresini ifade eder.

Bu garanti şu ülkelerde geçerlidir: Avrupa Birliği, İsviçre, Andorra, San Marino, Norveç, İzlanda ve Lihtenştayn.

WKRL - (AB) 2019/711 uyarınca kusur durumunda müşterinin yasal hakları mevcut garanti tarafından etkilenmez, kısıtlanmaz veya değiştirilmez. Yasal hakların kullanımı ücretsiz olarak gerçekleştirilecektir.

GARANTİ KOŞULLARI VE SINIRLAMALARI

NAPOLEON, ürünlerinin hatasız olduğunu yalnızca orijinal alıcıya ve yalnızca satın alma işlemi resmi bir NAPOLEON satıcısı aracılığıyla gerçekleştiği sürece garanti eder. Aşağıdaki koşullar ve kısıtlamalar geçerlidir:

Mevcut üretici garantisi hiçbir koşul altında veya herhangi bir temsilcimiz tarafından devredilemez veya uzatılamaz.

Izgara lisanslı, yetkili bir servis teknisyeni veya yüklenici tarafından kurulmalıdır. Kurulum, sağlanan kurulum talimatlarının yanı sıra tüm yerel ve ulusal bina ve yangın yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Bu sınırlı garanti, yanlış kullanım, bakım eksikliği, yağ yangını, çevreye maruz kalma, kazalar, modifikasyon, kötüye kullanım veya ihmalden kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Diğer üreticilerin yedek parçalarının takılması mevcut garantiyi geçersiz kılar. Kimyasal temizlik maddelerinin uygulanması veya güneş ışığına maruz kalma nedeniyle plastik elemanların renginin bozulması bu garanti kapsamında değildir.

Bu garanti ayrıca aşağıdakileri de kapsamaz: Çizikler, ezikler, boya kusurları, kaplamalar, ısıya veya aşındırıcı ve kimyasal temizleyicilere maruz kalmanın neden olduğu korozyon veya renk

değişikliği, ayrıca porselen kaplı parçalardaki ve ızgaranın kurulumunda kullanılan herhangi bir bileşendeki talaşlar.

Garanti süresi içinde bir parça çalışamaz hale gelecek kadar bozulursa (paslanma veya yanma nedeniyle), müşteriye yedek bir parça verilecektir.

İlk yıldan sonra, NAPOLEON bu garanti kapsamında (Başkanın Sınırlı Ömür Boyu Garantisi, 15 Yıllık Sınırlı Garanti, 10 Yıllık Sınırlı Garanti, 3 Yıllık Sınırlı Garanti), orijinal alıcıya ilgili kusurlu garanti parçalarının toptan satış fiyatını iade ederek, kendi takdirine bağlı olarak herhangi bir garanti yükümlülüğünden feragat etme yetkisine sahiptir.

NAPOLEON, bir garanti parçasının yeniden takılmasıyla ilgili herhangi bir kurulum, işçilik saati veya diğer maliyet veya masraflar için hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu tür masraflar mevcut garanti kapsamında değildir.

Bu garanti kapsamındaki herhangi bir düzenlemeye (Başkanın Sınırlı Ömür Boyu Garantisi, 15 Yıllık Sınırlı Garanti, 10 Yıllık Sınırlı Garanti, 3 Yıllık Sınırlı Garanti) bakılmaksızın, NAPOLEON'un bu garanti kapsamındaki sorumluluğu yukarıda belirtilenlerle tanımlanmıştır ve her ne durumda olursa olsun herhangi bir tesadüfi, sonuçsal veya dolaylı hasarı kapsamaz.

Bu garanti NAPOLEON'un NAPOLEON ızgara ile ilgili görev ve sorumluluklarını tanımlar. NAPOLEON, bu ürünün satışı ile bağlantılı olarak başka hiçbir sorumluluk kabul etmez ve herhangi bir üçüncü tarafın kendi adına başka bir sorumluluk üstlenmesine izin vermez.

NAPOLEON aşağıdakiler için hiçbir sorumluluk kabul etmez: çevresel faktörler nedeniyle aşırı ısınma

NAPOLEON, ızgarada hava, dolu, sert kullanım, agresif kimyasallar veya temizlik maddelerinin neden olduğu herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmez.

Garanti talepleri, satın alma belgesi veya seri ve model numarasını belirten bir kopyası ile birlikte sunulmalıdır.

NAPOLEON, herhangi bir garanti yükümlülüğünün yerine getirilmesinden önce ürünü veya herhangi bir parçasını temsilcilerinden birine inceletme hakkını saklı tutar.

NAPOLEON nakliye masraflarını, işçilik saatlerini veya ihracat vergilerini karşılamaz.

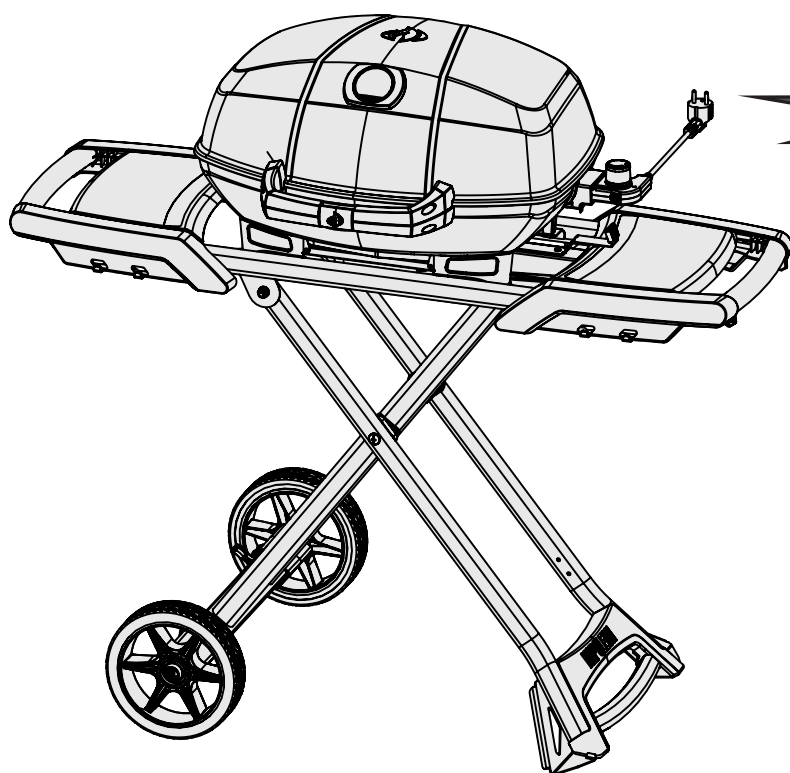
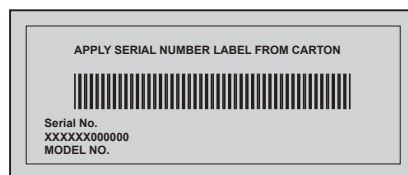
GARANTÖR:

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

+31 345 588 655

+31 345 588 655

eu.info@napoleon.com



ΜΗ ΑΠΟΡΡΙΨΤΕ
PRO285EX

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** ΠΙΘΑΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για
220-240 VAC – 50/60 Hz
2200 W



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η μη τήρηση των οδηγιών του παρόντος εγχειριδίου μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς ή εγκαύματος που μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές, τραυματισμό ή θάνατο. Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου πριν από τη λειτουργία της ψησταριάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Μόνο για εξωτερική οικιακή χρήση
Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω, για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιών, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμών και υλικών ζημιών.
Διατηρήστε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

GR



Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία.

Πρακτικές Ασφαλούς Λειτουργίας

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη ψησταριά μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση που δεν συνιστάται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
- Αυτή η ψησταριά προορίζεται μόνο για εξωτερική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους ή για επαγγελματικό μαγείρεμα.
- Μην τροποποιείτε με οποιονδήποτε τρόπο αυτό το προϊόν ή τη χρήση του.
- Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή άλλα εύφλεκτα καύσιμα σε αυτή τη ψησταριά. Αυτή η ψησταριά δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση ξυλάνθρακα και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά. Η πυρκαγιά θα μπορούσε να δημιουργήσει μια μη ασφαλή κατάσταση και ζημιά στη ψησταριά.
- Μην κατασκευάζετε αυτό το μοντέλο ψησταριάς σε οποιαδήποτε εντοιχιζόμενη ή συρόμενη κατασκευή. Η αγνόηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη που μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές ή σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή θάνατο.

Ηλεκτρικές διασφαλίσεις :

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα τεχνικά πρότυπα και τις απαιτήσεις ασφαλείας για τις ηλεκτρικές συσκευές.
- Βεβαιώστε πάντα ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείται έχει τη σωστή τάση σύμφωνα με την ισχύ εισόδου της συσκευής. Οι πρίζες πρέπει επίσης να είναι κατάλληλες για συσκευές με κατανάλωση ισχύος 2200 Watt.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένες άλλες συσκευές υψηλής ισχύος στο ίδιο κύκλωμα όταν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα που διαθέτει επαφή γείωσης.
- Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να παρέχεται μέσω μιας συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) με ονομαστικό υπολειπόμενο ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν η υποδοχή του φις έχει υποστεί ζημιά.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να εξετάζεται τακτικά για σημάδια βλάβης και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Μην λειτουργείτε τη ψησταριά με ρυθμιστή θερμοκρασίας που έχει κατεστραμμένο καλώδιο ή φις. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό συγκρότημα που διατίθεται από τη Napoleon ή από έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Napoleon.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, αυτό πρέπει να είναι σχεδιασμένο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους και να είναι ονομαστικό για την ισχύ εισόδου που απαιτεί η συσκευή.
- Μην συνδέετε δύο ή περισσότερα καλώδια προέκτασης μαζί.

Ασφαλής λειτουργία:

- Πριν συνδέσετε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα, συνδέετε πάντα τον ελεγκτή θερμοκρασίας στη ψησταριά. Όταν αφαιρείτε τον ελεγκτή θερμοκρασίας από τη ψησταριά, αποσυνδέστε τον πρώτα από την πρίζα.
- Το τράβηγμα του ελεγκτή από το κουμπί μπορεί να προκαλέσει την αποκόλλησή του.
- Εάν υπάρξει ανάφλεξη, μην χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε τη φωτιά. Γυρίστε τη ψησταριά στη θέση OFF. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει η ψησταριά.
- Διατηρείτε το φις και το καλώδιο στεγνά όταν χρησιμοποιείται. Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική ψησταριά στη βροχή.
- Λειτουργήστε τη ψησταριά μόνο σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει τη ψησταριά όταν είναι ζεστή.
- Ο δίσκος λίπους πρέπει να βρίσκεται στη θέση του ανά πάσα στιγμή κατά τη λειτουργία της ψησταριάς.
- Μην μετακινείτε τη ψησταριά κατά τη χρήση της.
- Μην αφήνετε τη ψησταριά χωρίς επίβλεψη όποτε είναι σε λειτουργία.
- Κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά, τους ηλικιωμένους και τα κατοικίδια ζώα όσο η ψησταριά είναι σε λειτουργία. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση της ψησταριάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως ξύλα, ξηρό γρασίδι, θάμνους κ.λπ.
- Μην αφήνετε τη ψησταριά να έρθει σε επαφή με εύφλεκτα υλικά, όπως χαρτί, τοίχους, κουρτίνες, πετσέτες, χημικά κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σε χώρους με μεγάλη κυκλοφορία. Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από περιοχές με μεγάλη κυκλοφορία.
- Για την προστασία της ψησταριάς, μη χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σε απόσταση 3 μέτρα από πισίνα, λίμνη ή άλλο υδάτινο σώμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ψησταριά ως θερμαντήρα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε ή την αποθηκεύσετε.

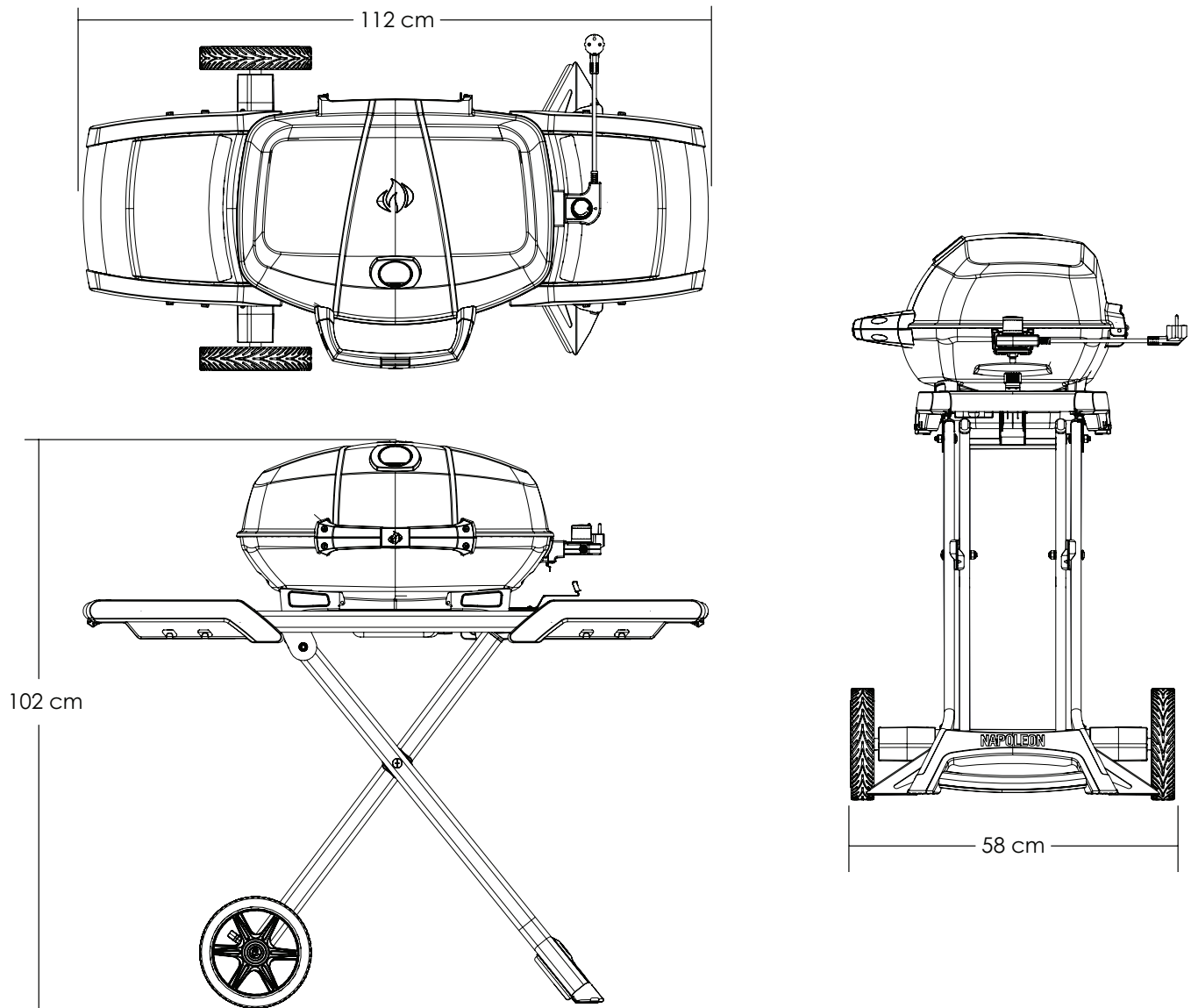
Καθαρισμός:

- Καθαρίζετε τακτικά το δοχείο περισυλλογής λίπους.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα σε νερό κατά τον καθαρισμό.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το βύσμα, το καλώδιο ή τον ελεγκτή θερμοκρασίας σε νερό ή οποιοδήποτε υγρό.

Αποθήκευση:

- Αποσυνδέστε τη ψησταριά από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και διατηρήστε το φις και το καλώδιο στεγνά.
- Μην αφήνετε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση ON κατά τη διάρκεια περιόδων μη χρήσης.
- Αποθηκεύετε πάντα τον ελεγκτή θερμοκρασίας σε εσωτερικό χώρο όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Κατά τη διάρκεια μεγάλων περιόδων μη χρήσης, αφαιρέστε τον ελεγκτή θερμοκρασίας από τη σχάρα.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά την αποσυσκευασία και τη συναρμολόγησή σας συνιστούμε να φοράτε γάντια εργασίας και γυαλιά ασφαλείας για την προστασία σας. Παρόλο που καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να κάνουμε τη διαδικασία συναρμολόγησης όσο το δυνατόν πιο απροβλημάτιστη και ασφαλή, είναι χαρακτηριστικό των κατασκευασμένων χαλύβδινων εξαρτημάτων ότι οι άκρες και οι γωνίες μπορεί να είναι αιχμηρές και να προκαλέσουν κοψίματα σε περίπτωση λανθασμένου χειρισμού.

Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος

Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, ανακυκλώστε το με υπευθυνότητα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Εκείνοι μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

GR

Οδηγίες μαγειρέματος



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη ψησταριά κάτω από εκτεταμένες τέντες. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή τραυματισμό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αφήστε τη ψησταριά να κρυώσει στην αφή πριν τη μετακινήσετε ή την αποθηκεύσετε. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά με αποτέλεσμα υλικές ζημιές, τραυματισμούς ή θάνατο.

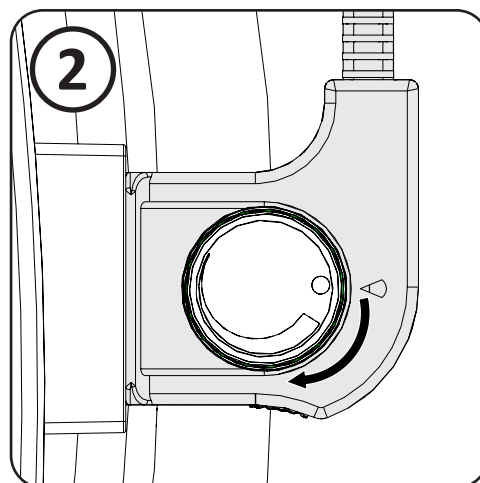
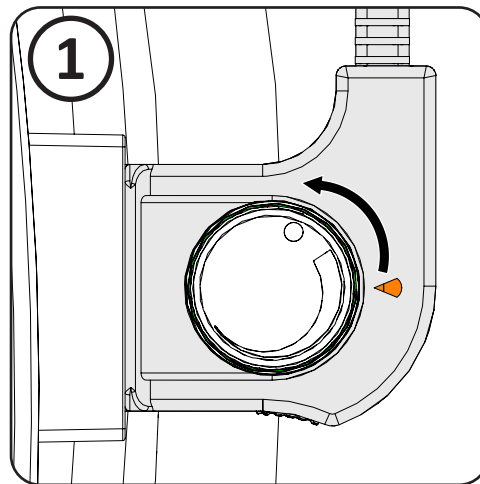
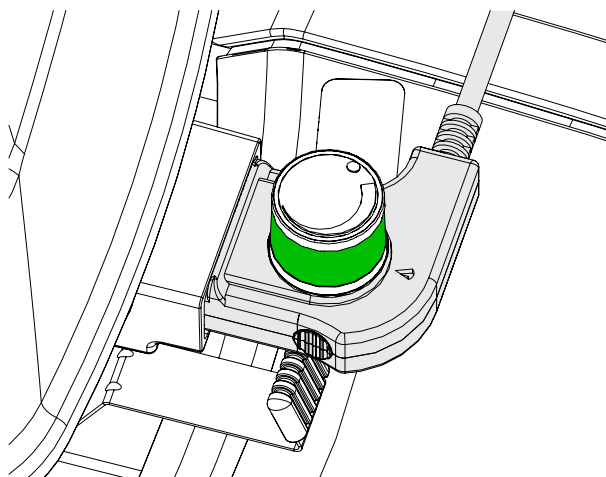
Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της ψησταριάς σε γειωμένη πρίζα.

1. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας και αφήστε τη ψησταριά να προθερμανθεί. Μόλις η ψησταριά φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, τοποθετήστε το φαγητό σας στις σχάρες ψησίματος.

Κλείστε το καπάκι για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ψήσιμο.

2. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα για να μειώσετε τη θερμότητα ή δεξιόστροφα για να την αυξήσετε.

Όταν ανάψετε για πρώτη φορά, η ψησταριά θα αναδύσει μια ελαφριά οσμή. Πρόκειται για μια φυσιολογική προσωρινή κατάσταση που προκαλείται από την καύση των εσωτερικών χρωμάτων και λιπαντικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής και δεν θα εμφανιστεί ξανά. Απλά λειτουργήστε τον θερμοστάτη σε υψηλή θερμοκρασία με το καπάκι ανοιχτό για περίπου ½ ώρα. Κατά το μαγείρεμα πολύ άπαχων κρεάτων, όπως στήθος κοτόπουλου ή άπαχο χοιρινό κρέας, οι ψησταριές μπορούν να λαδωθούν πριν από την προθέρμανση για να μειωθεί το κόλλημα. Το μαγείρεμα κρέατος με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να δημιουργήσει αναφλέξεις. Για να το αποφύγετε αυτό, είτε κόψτε λίγο λίπος είτε μειώστε τις θερμοκρασίες.



Διάγραμμα ψησίματος στη σχάρα

Προθερμάνετε στο HIGH για 15-20 λεπτά με κλειστό καπάκι και, στη συνέχεια, ρυθμίστε στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αυτή είναι μια κατευθυντήρια γραμμή για μαγείρεμα σε εξωτερική θερμοκρασία 22°C.

Για να προσθέσετε μια γεύση σήμα κατατεθέν στο μαγείρεμά σας, δοκιμάστε το καπνιστήριο ξύλων Napoleon ως προαιρετικό αξεσουάρ με ξύλα με γεύση mesquite ή hickory.

Τρόφιμα	Ρύθμιση ελέγχου	Χρόνος μαγειρέματος	Χρήσιμες προτάσεις
Μπριζόλα πάχος 2,54 cm (1 in.)	Υψηλή ρύθμιση, 2 λεπτά σε κάθε πλευρά Υψηλή ρύθμιση, 2 λεπτά από κάθε πλευρά στη συνέχεια, μεσαία ρύθμιση Υψηλή ρύθμιση, 2 λεπτά από κάθε πλευρά και στη συνέχεια μεσαία ρύθμιση	4 λεπτά - Σπάνιο 6 λεπτά - Μέτρια 8 λεπτά - Καλοψημένο	Όταν επιλέγετε κρέας για ψήσιμο στη ψησταριά, συμβουλευτείτε για την κατανομή του ενδομυϊκού λίπους. Το λίπος δρα ως φυσικό μαλακτικό κατά το ψήσιμο και το διατηρεί υγρό και ζουμερό.
Χάμπουργκερ Πάχος 1,27 cm (1/2 in.)	Υψηλή ρύθμιση, 2 λεπτά από κάθε πλευρά Υψηλή ρύθμιση, 2 1/2 λεπτά για κάθε πλευρά Υψηλή ρύθμιση, 3 λεπτά για κάθε πλευρά	4 λεπτά - Σπανιότατο 5 λεπτά - Μέτρια 6 λεπτά - Καλοψημένο	Η προετοιμασία των χάμπουργκερ κατά παραγγελία γίνεται ευκολότερη με τη διαφοροποίηση του πάχους των μπιφτεκιών σας.
Κομμάτια κοτόπουλου	Υψηλή ρύθμιση, 2 λεπτά για κάθε πλευρά στη συνέχεια Μέτρια-χαμηλή έως χαμηλή ρύθμιση	20-25 λεπτά.	Η άρθρωση που συνδέει τον μηρό και το μπούτι από την πλευρά χωρίς δέρμα πρέπει να κόβεται στα 3/4 της διαδρομής, ώστε το κρέας να είναι πιο επίπεδο στη ψησταριά. Αυτό το βοηθά να ψηθεί πιο γρήγορα και ομοιόμορφα.
Χοιρινές μπριζόλες	Μέτρια	6 λεπτά ανά πλευρά	Κόψτε το περιττό λίπος πριν από το ψήσιμο στη ψησταριά. Επιλέξτε παχύτερες μπριζόλες για πιο τρυφερά αποτελέσματα.
Παϊδάκια	Υψηλή ρύθμιση για 5 λεπτά Χαμηλή για το τέλος	20 λεπτά ανά πλευρά γυρίζετε συχνά	Επιλέξτε παϊδάκια που είναι άπαχα και κρεατώδη. Ψήνετε στη ψησταριά μέχρι το κρέας να ξεκολλάει εύκολα από το κόκαλο.
Αρνίσια παϊδάκια	Υψηλή ρύθμιση για 5 λεπτά Μέτρια έως το τέλος	15 λεπτά ανά πλευρά	Κόψτε το περιττό λίπος πριν από το ψήσιμο στη ψησταριά. Επιλέξτε πολύ χοντρές μπριζόλες για πιο τρυφερά αποτελέσματα.
Χοι ντογκ	Μέτρια - Χαμηλή	4-6 λεπτά.	Επιλέξτε λουκάνικα μεγαλύτερου μεγέθους. Κόψτε τη φλούδα κατά μήκος πριν από το ψήσιμο στη ψησταριά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Καμία θερμότητα	Θερμοστάτης απενεργοποιημένος. Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελαττωματικός θερμοστάτης ή πλάκα σχάρας.	Γυρίστε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμιση. Βεβαιωθείτε ότι ο θερμοστάτης είναι πλήρως τοποθετημένος στην πλάκα σχάρας και σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Δοκιμάστε άλλη πρίζα. Ελέγξτε αν έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης κυκλώματος. Επαναφέρετε. Γυρίστε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμιση. Προθερμάνετε τη ψησταριά με κλειστό καπάκι για 15-20 λεπτά. Αντικαταστήστε τον θερμοστάτη ή την πλάκα σχάρας.
Χαμηλή θερμότητα.	Ακατάλληλη προθέρμανση Υπερβολική συσσώρευση στη βάση της σχάρας.	Προθερμάνετε για 15-20 λεπτά. Αυξήστε τη ρύθμιση του θερμοστάτη. Καθαρίστε τα υπερβολικά υπολείμματα στη βάση.
Υπερβολικές αναζωπυρώσεις/ ανομοιόμορφη θερμότητα.	Υπερβολικό λίπος στο κρέας. Υπερβολική θερμοκρασία ψησίματος. Συσσώρευση λίπους.	Κόψτε το λίπος από το κρέας πριν από το ψήσιμο στη ψησταριά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Καθαρίστε τη ψησταριά.
Ο διακόπτης κυκλώματος ενεργοποιείται ή η ασφάλεια καίγεται.	Υπερφόρτωση ρεύματος Μια άλλη συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο κύκλωμα με τη ψησταριά. Υγρασία ή νερό στο θερμοστάτη ή στις ηλεκτρικές συνδέσεις.	Γυρίστε το χειριστήριο στη θέση OFF πριν συνδέσετε την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε άλλες ηλεκτρικές συσκευές στο ίδιο κύκλωμα. Διατηρείτε τον θερμοστάτη και τα ηλεκτρικά εξαρτήματα στεγνά.

Οδηγίες καθαρισμού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και γυαλιά ασφαλείας όταν συντηρείτε τη ψησταριά σας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων, η συντήρηση πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι δροσερή. Αποφύγετε την απροστάτευτη επαφή με καυτές επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι απενεργοποιημένη. Καθαρίζετε τη ψησταριά σε χώρο όπου τα διαλύματα καθαρισμού δεν θα βλάψουν τα καταστρώματα, το γκαζόν ή τις βεράντες. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος αυτής της ψησταριάς. Μην χρησιμοποιείτε αυτοκαθαριζόμενο φούρνο για να καθαρίσετε τις σχάρες μαγειρέματος ή άλλα μέρη της ψησταριάς. Η σάλτσα μπάρμπεκιου και το αλάτι μπορεί να είναι διαβρωτικά και θα προκαλέσουν ταχεία φθορά των εξαρτημάτων της ψησταριάς αν δεν καθαρίζονται τακτικά.



Σχάρες μαγειρέματος από μαντέμι: Οι σχάρες μαγειρέματος από μαντέμι που παρέχονται με τη νέα σας ψησταριά προσφέρουν ανώτερη συγκράτηση και κατανομή θερμότητας. Με το τακτικό καρύκευμα των σχαρών σας προσθέτετε μια προστατευτική επίστρωση, η οποία θα βοηθήσει στην αντίσταση στη διάβρωση και θα αυξήσει τις αντικολλητικές ικανότητες των σχαρών σας.

Πρώτη χρήση: Πλύνετε τις σχάρες από μαντέμι με το χέρι με ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής (ποτέ μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων). Ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί. Αυτό είναι σημαντικό για να αποφύγετε την είσοδο υγρασίας στο μαντέμι. Όταν ανάψετε για πρώτη φορά, η ψησταριά θα αναδύσει μια ελαφριά οσμή.

Συντήρηση: Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, απλώστε VEGETABLE SHORTENING σε όλη την επιφάνεια της σχάρας, εξασφαλίζοντας ότι καλύπτονται όλες οι αυλακώσεις και οι γωνίες. Μην χρησιμοποιείτε αλατισμένα λίπη όπως βούτυρο ή μαργαρίνη. Προθερμάνετε τη Συντήρηση σας για 15 λεπτά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τις καρυκευμένες σχάρες μαγειρέματος στη ψησταριά. Γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου των καυστήρων στο μέτριο με το καπάκι κλειστό. Αφήστε τις σχάρες ψησίματος να ζεσταθούν για περίπου μισή ώρα. Γυρίστε το χειριστήριο στο OFF και αφήστε τις σχάρες ψησίματος να παραμείνουν μέχρι να κρυσώσουν. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να επαναλαμβάνεται αρκετές φορές κατά τη διάρκεια της σεζόν, αν και δεν απαιτείται για καθημερινή χρήση (ακολουθήστε τη διαδικασία καθημερινής χρήσης παρακάτω).

Καθημερινή χρήση: Πριν από την προθέρμανση και τον καθαρισμό με μια ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα σχάρας, επαλείψτε ολόκληρη την επάνω επιφάνεια των σχαρών μαγειρέματος με φυτικό λιπαντικό. Προθερμάνετε τη ψησταριά και, στη συνέχεια, απομακρύνετε με βούρτσα τα ανεπιθύμητα υπολείμματα με ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα.

Καθαρισμός του εσωτερικού της ψησταριάς: Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή ορειχάλκινη συρμάτινη βούρτσα για να καθαρίσετε τα χαλαρά υπολείμματα από το εσωτερικό του καπακιού. Βουρτσίστε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό της ψησταριάς μέσα στο αφαιρούμενο δοχείο περισυλλογής λίπους. Αφαιρέστε την επένδυση της βάσης (λιποσυλλέκτης του δοχείου συλλογής λίπους). Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την πορσελάνη επένδυση βάσης. Για να αφαιρέσετε επίμονους λεκέδες, μουλιάστε σε σαπουνόνερο για να μαλακώσει η βρωμιά. Καθαρίστε με ένα μη λειαντικό καθαριστικό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα σχάρας έχει τοποθετηθεί σωστά κατά την επανατοποθέτηση.

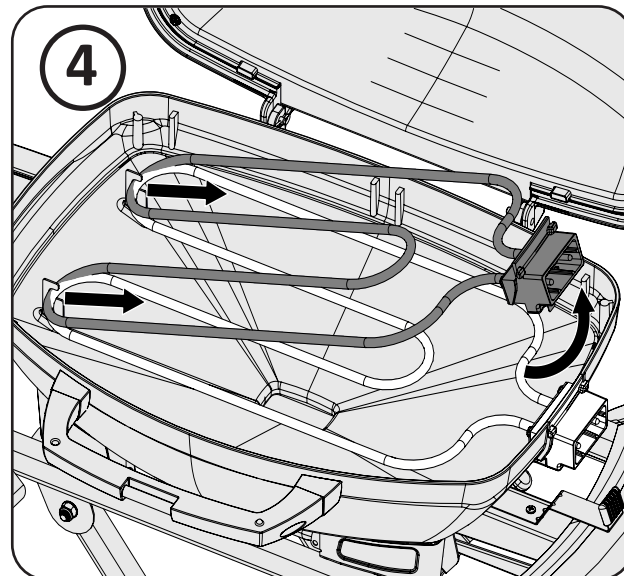
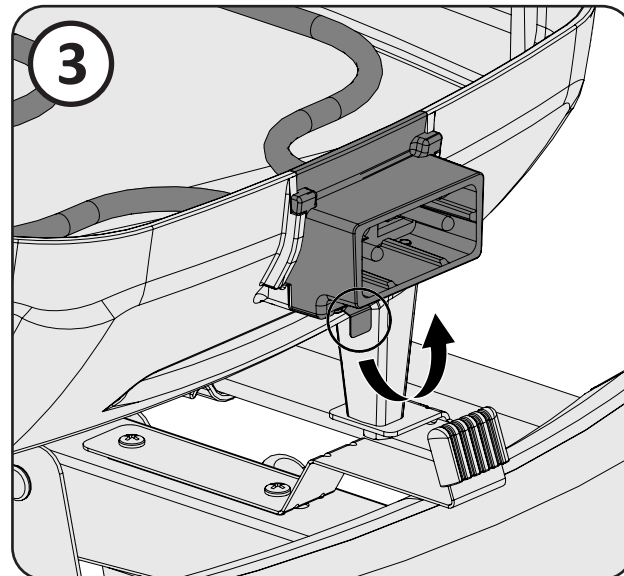
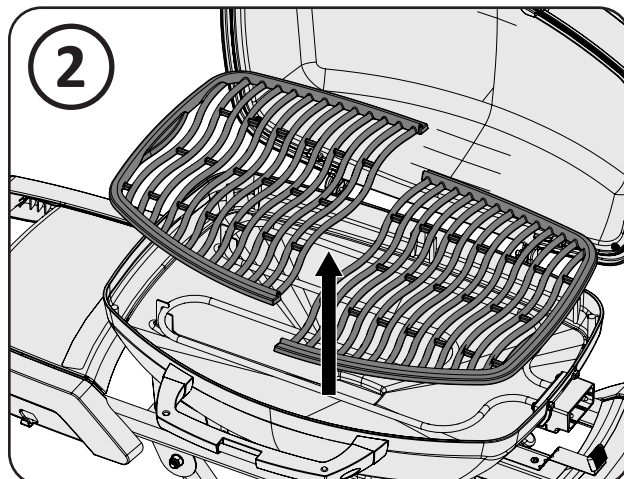
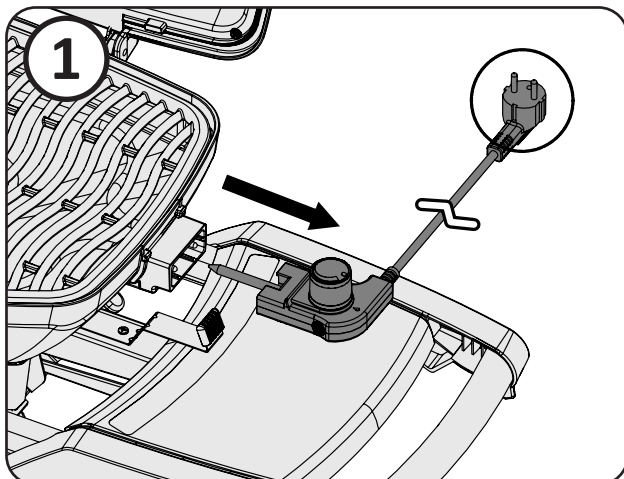
Δοχείο περισυλλογής λίπους: Σύρετε το δοχείο περισυλλογής λίπους προς τα έξω για εύκολο καθαρισμό. Θα πρέπει να καθαρίζεται συχνά (κάθε 4-5 χρήσεις) για να αποφεύγεται η συσσώρευση λίπους. Το λίπος και τα περιττά υγρά συσσωρεύονται στο δοχείο περισυλλογής λίπους που βρίσκεται κάτω από τη ψησταριά. Το συσσωρευμένο λίπος μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς. Μην τοποθετείτε στο δοχείο περισυλλογής λίπους με αλουμινόχαρτο, καθώς μπορεί να εμποδίσει την κατάλληλη ποσότητα αέρα που απαιτείται για τη λειτουργία του καυστήρα. Το ταψί θα πρέπει να ξύνεται με ένα μαχαίρι ή μια ξύστρα.

Καθαρισμός του εξωτερικού μέρους της ψησταριάς: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τα βαμμένα μέρη. Για να προστατέψετε το σμάλτο, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό με μαλακό πανί ή βούρτσα για να σκουπίσετε και να αφαιρέσετε τυχόν όξινα υπολείμματα. Σκουπίστε το με ένα καθαρό πανί.

Βήματα καθαρισμού

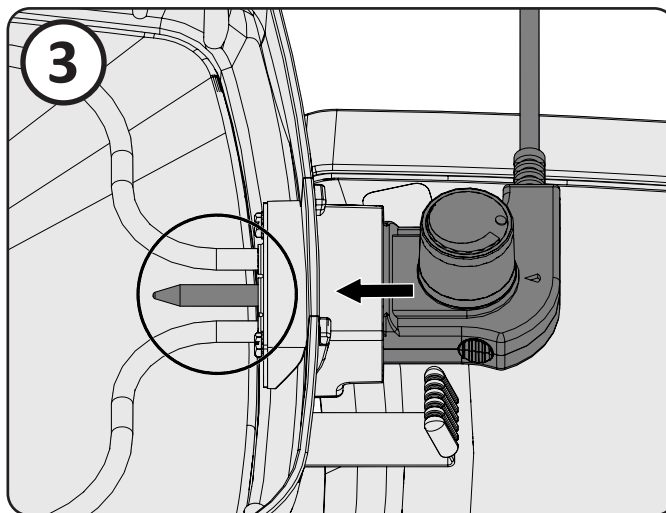
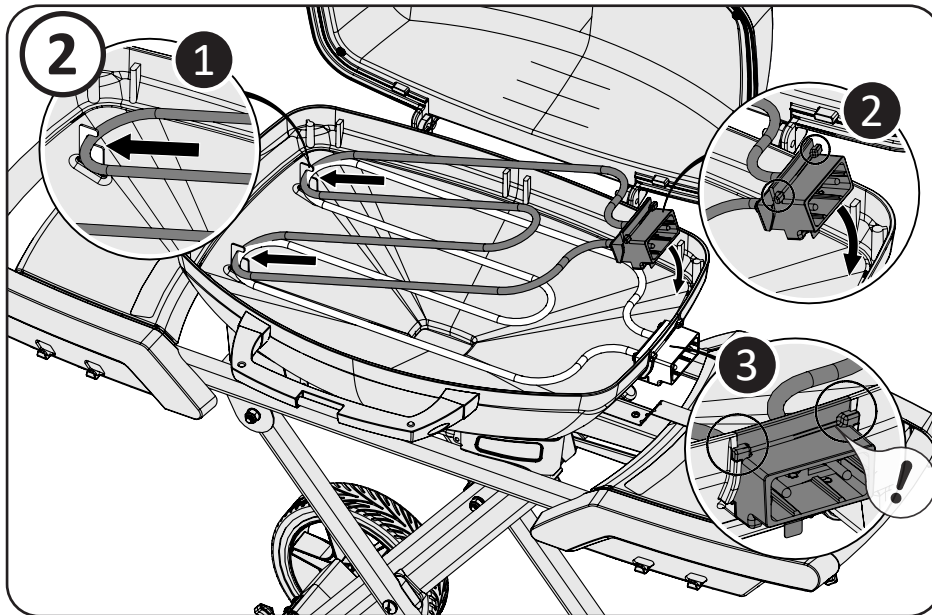
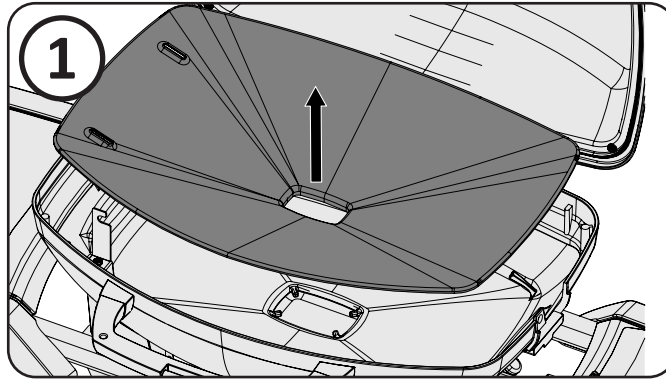
Αποσυναρμολόγηση:

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο από τον τοίχο και αφαιρέστε τον θερμοστάτη.
2. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος.
3. Ανασηκώστε την αντίσταση από τη ψησταριά.
4. Αφαιρέστε την επένδυση της βάσης.



Επανασυναρμολόγηση:

1. Επανατοποθετήστε την επένδυση βάσης.
2. Τοποθετήστε τα καμπυλωτά άκρα του θερμαντικού στοιχείου πίσω στα κλιπ στήριξής του. Χαμηλώστε το θερμαντικό στοιχείο στη θέση του.
3. Τοποθετήστε ξανά τον θερμοστάτη και τις σχάρες μαγειρέματος



ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΣΑΣ ΩΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΣΑΣ.

Παραγγελία ανταλλακτικών

Πληροφορίες εγγύησης

ΜΟΝΤΕΛΟ: _____

ΗΜΕΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ: _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΕΙΡΑΣ: _____

(Καταγράψτε τις πληροφορίες εδώ για εύκολη αναφορά)

Για ανταλλακτικά και αξιώσεις εγγύησης, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Napoleon από τον οποίο αγοράστηκε το προϊόν.

Πριν επικοινωνήσετε με τον αντιπρόσωπο, συμβουλευτείτε τον ιστότοπο της Napoleon Grills για πιο εκτεταμένες οδηγίες καθαρισμού, συντήρησης, αντιμετώπισης προβλημάτων και αντικατάστασης ανταλλακτικών στη διεύθυνση www.napoleon.com.

Για την επεξεργασία μιας αξίωσης, απαιτούνται οι ακόλουθες πληροφορίες:

1. Μοντέλο και αριθμός σειράς της μονάδας.
2. Αριθμός εξαρτήματος και περιγραφή.
3. Μια συνοπτική περιγραφή του προβλήματος (ο χαρακτηρισμός «χάλασε» δεν αρκεί).
4. Απόδειξη αγοράς (φωτοτυπία του τιμολογίου).

Σε ορισμένες περιπτώσεις, η Napoleon θα μπορούσε να ζητήσει την επιστροφή των εξαρτημάτων στο εργοστάσιο για επιθεώρηση πριν από την παροχή ανταλλακτικών.

Πριν επικοινωνήσετε με τον αντιπρόσωπο της Napoleon, λάβετε υπόψη ότι τα ακόλουθα στοιχεία δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κόστος μεταφοράς, μεσιτείας ή εξαγωγικών δασμών.
- Κόστος εργατικών για αφαίρεση και επανεγκατάσταση.
- Κόστος για κλήσεις υπηρεσίας για τη διάγνωση προβλημάτων.
- Αποχρωματισμός εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Αστοχία εξαρτήματος λόγω έλλειψης καθαρισμού και συντήρησης ή χρήσης ακατάλληλων καθαριστικών (καθαριστικό φούρνου ή άλλα διαβρωτικά χημικά).

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ NAROLEON



ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ TRAVELQ™ 285E

Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών για τις φορητές ηλεκτρικές ψησταριές Napoleon

Η NAROLEON εγγυάται ότι τα εξαρτήματα του νέου σας προϊόντος NAROLEON θα είναι απαλλαγμένα από ελαττωματικά υλικά και κατασκευή από την ημερομηνία αγοράς, για την ακόλουθη περίοδο:

Καλούπια αλουμινίου	10 έτη
Πορσελάνινες σχάρες μαγειρέματος από χυτοσίδηρο	5 έτη και 10
Ασπίδα λίπους.....	5 έτη και 10
Στοιχείο θέρμανσης και θερμοστάτης.....	2 έτη
Όλα τα λοιπά μέρη	2 έτη

Η ένδειξη **plus 1d** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για τη διάρκεια ζωής* της ψησταριάς.

Η ένδειξη **και 15** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 15 έτη.

Η ένδειξη **και 10** αναφέρεται σε μια εκτεταμένη περίοδο εγγύησης, κατά την οποία προμηθεύουμε ανταλλακτικά στον αγοραστή στο 50% της τρέχουσας λιανικής τιμής για επιπλέον 10 έτη.

Η ένδειξη ***εφ' όρου ζωής** αναφέρεται σε μια περίοδο εγγύησης 30 ετών.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, την Ελβετία, την Ανδόρα, τον Άγιο Μαρίνο, τη Νορβηγία, την Ισλανδία και το Λιχτενστάιν.

Τα νομικά δικαιώματα του πελάτη σε περίπτωση ελαττωμάτων σύμφωνα με τον κανονισμό WKRL (EU) 2019/711) δεν επηρεάζονται, δεν περιορίζονται ή δεν τροποποιούνται από την παρούσα εγγύηση. Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων πρέπει να πραγματοποιείται δωρεάν.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η NAROLEON εγγυάται ότι τα προϊόντα της είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα αποκλειστικά για τον αρχικό αγοραστή και μόνο στον βαθμό που η αγορά πραγματοποιήθηκε μέσω επίσημου αντιπροσώπου της NAROLEON. Ισχύουν οι ακόλουθοι όροι και περιορισμοί:

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή δεν μεταβιβάζεται ούτε είναι βιώσιμη για επέκταση σε καμία περίπτωση ή από οποιονδήποτε εκπρόσωπό μας.

Η σχάρα πρέπει να εγκατασταθεί από αδειούχο, εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή εργολάβο.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες εγκατάστασης, καθώς και με όλους τους τοπικούς και εθνικούς οικοδομικούς και πυροσβεστικούς κανονισμούς.

Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη λειτουργία, έλλειψη συντήρησης, πυρκαγιά από λίπη, έκθεση σε περιβαλλοντικούς κινδύνους, ατυχήματα, τροποποίηση, κατάχρηση ή αμέλεια. Η εγκατάσταση ανταλλακτικών από άλλους κατασκευαστές ακυρώνει την παρούσα εγγύηση.

Ο αποχρωματισμός των πλαστικών στοιχείων λόγω της εφαρμογής χημικών καθαριστικών ή της έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Η παρούσα εγγύηση αποκλείει επίσης οποιοδήποτε από τα ακόλουθα: Γδαρσίματα, βαθουλώματα, ελαττώματα βαφής, επιστρώσεις, διάβρωση ή αποχρωματισμό που προκαλούνται από την έκθεση σε θερμότητα ή λειαντικά και χημικά καθαριστικά, καθώς και θραύσματα σε μέρη με επιστροφή πορσελάνης και σε οποιαδήποτε εξαρτήματα που χρησιμοποιήθηκαν για την εγκατάσταση της ψησταριάς.

Εάν ένα ανταλλακτικό φθαρεί σε σημείο που δεν λειτουργεί (λόγω σκουριάς ή καψίματος) εντός της περιόδου εγγύησης, ο πελάτης θα λάβει ένα ανταλλακτικό.

Μετά το πρώτο έτος, η NAPOLEON έχει την εξουσία βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών) να παραιτηθεί από οποιαδήποτε υποχρέωση εγγύησης, σύμφωνα με τη διακριτική της ευχέρεια, επιστρέφοντας τα χρήματα στον αρχικό αγοραστή στο ύψος της χονδρικής τιμής των σχετικών ελαττωματικών ανταλλακτικών εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε εγκατάσταση, ώρες εργασίας ή άλλα κόστη ή έξοδα που σχετίζονται με την επανεγκατάσταση ενός εξαρτήματος εγγύησης. Τα κόστη αυτού του είδους δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Ανεξάρτητα από τυχόν κανονισμούς βάσει της παρούσας εγγύησης (Αποκλειστική περιορισμένη εγγύηση εφ' όρου ζωής, Περιορισμένη εγγύηση 15 ετών, Περιορισμένη εγγύηση 10 ετών,

ΕΓΓΥΗΤΗΣ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

Περιορισμένη εγγύηση 3 ετών), η ευθύνη της NAPOLEON βάσει της παρούσας εγγύησης ορίζεται από τα προαναφερθέντα και δεν καλύπτει τυχαίες, παρεπόμενες ή έμμεσες ζημιές σε κάθε περίπτωση.

Η παρούσα εγγύηση καθορίζει τα καθήκοντα και την ευθύνη της NAPOLEON σε σχέση με τη σχάρα NAPOLEON. Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία περαιτέρω ευθύνη σε σχέση με την πώληση αυτού του προϊόντος, ούτε εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε τρίτο μέρος να αναλάβει οποιαδήποτε άλλη ευθύνη για λογαριασμό της.

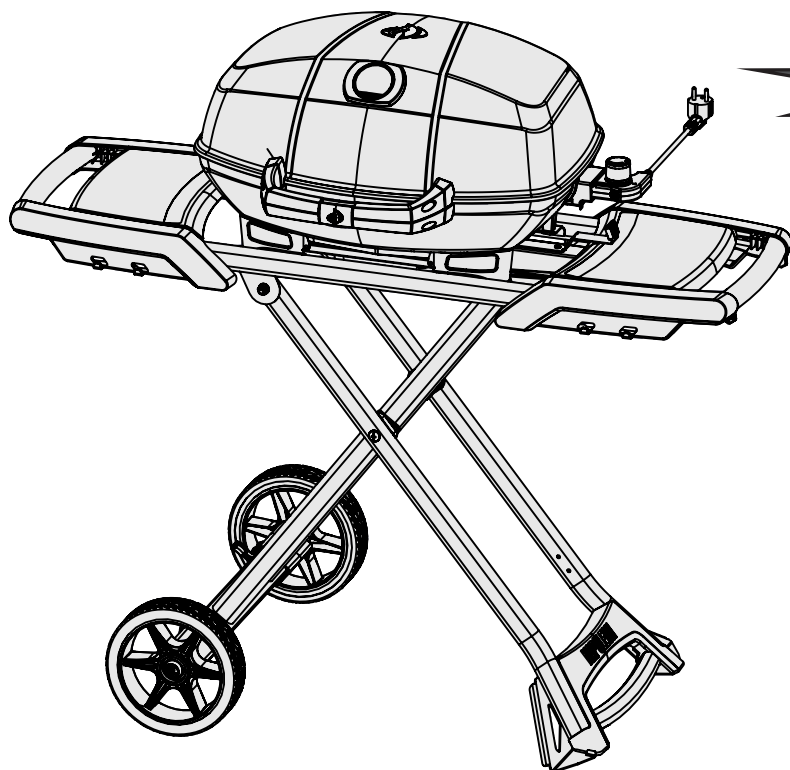
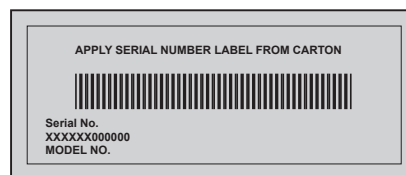
Η NAPOLEON δεν φέρει καμία ευθύνη για: υπερθέρμανση λόγω περιβαλλοντικών παραγόντων.

Η NAPOLEON δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές στη σχάρα που προκαλούνται από τις καιρικές συνθήκες, το χαλάζι, τον σκληρό χειρισμό, τα επιθετικά χημικά ή τα καθαριστικά μέσα.

Οι αξιώσεις εγγύησης πρέπει να συνοδεύονται από την απόδειξη αγοράς ή αντίγραφο της που αναφέρει τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό μοντέλου.

Η NAPOLEON διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από έναν από τους αντιπροσώπους της τον έλεγχο του προϊόντος ή οποιουδήποτε μέρους του πριν από την εκπλήρωση οποιασδήποτε υποχρέωσης εγγύησης.

Η NAPOLEON δεν επιβαρύνεται με έξοδα αποστολής, ώρες εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς.



PRO285EX



УВАГА! ПОТЕНЦІЙНА НЕБЕЗПЕКА
УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

Цей прилад розрахований на
220-240 В змінного струму - 50/60 Гц
2200 W



УВАГА! Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до пожежі або опіків, що може спричинити матеріальні збитки, травми або смерть. Перед початком експлуатації гриля прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій, наведених у цьому посібнику.



УВАГА!

Тільки для зовнішнього побутового використання.
Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема наведених нижче, щоб зменшити ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом, травм і матеріальних збитків.
Збережіть цей посібник для подальшого використання.



N415-0812E | --0 | 01.15.25

Wolf Steel Europe BV
De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel
The Netherlands
eu.info@napoleon.com

www.napoleon.com

UA



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед початком експлуатації прочитайте всі інструкції.

Безпечна експлуатація

- Використовуйте цей гриль тільки так, як описано в цьому посібнику. Будь-яке інше використання, не рекомендоване в цьому посібнику, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Цей гриль призначений лише для домашнього використання на відкритому повітрі. Не використовуйте його в приміщенні або для комерційного приготування їжі.
- Ні в якому разі не змінюйте цей виріб або його використання.
- Не використовуйте деревне вугілля або інше горюче паливо в цьому грилі. Цей гриль не призначений для використання деревного вугілля, що може призвести до пожежі. Пожежа може створити небезпечні умови та пошкодити гриль.
- Не вбудовуйте цю модель гриля в будь-яку вбудовану або висувну конструкцію. Ігнорування цього попередження може призвести до пожежі або вибуху, які можуть пошкодити майно або спричинити серйозні тілесні ушкодження чи смерть.

Електробезпека:

- Цей прилад відповідає технічним стандартам і вимогам безпеки для електричних пристроїв.
- Завжди переконайтеся, що використовується розетка має правильну напругу відповідно до вхідної потужності приладу. Розетки також повинні бути придатними для обладнання з енергоспоживанням 2200 Вт.
- Під час використання гриля переконайтеся, що інші прилади великої потужності не увімкнені в ту саму мережу.
- Прилад слід підключати до розетки із заземлюючим контактом.
- Електропостачання повинно здійснюватися через пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним залишковим робочим струмом, що не перевищує 30 мА.
- Не використовуйте пристрій, якщо штепсельна вилка пошкоджена.
- Шнур живлення слід регулярно перевіряти на наявність ознак пошкодження, а також не використовувати прилад, якщо шнур пошкоджений.
- Не використовуйте гриль з терморегулятором, який має пошкоджений шнур або вилку. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити спеціальним вузлом, який можна придбати у компанії Napoleon або в авторизованого дилера.
- Якщо ви використовуєте подовжувач, він повинен бути призначений для використання поза приміщенням і розрахований на вхідну потужність, необхідну для приладу.
- Не підключайте два або більше подовжувачів разом.

Безпечна експлуатація:

- Завжди підключайте терморегулятор до гриля, перш ніж вмикати шнур живлення в розетку.
- Виймаючи терморегулятор з гриля, спочатку від'єднайте його від розетки.
- Якщо потягнути регулятор за ручку, він може відірватися. Зніміть терморегулятор, взявшись за нього збоку.
- У разі спалаху не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть гриль. Від'єднайте шнур живлення і зачекайте, поки гриль охолоне.
- Під час використання тримайте вилку та шнур сухими. Не використовуйте електричний гриль під дощем.
- Експлуатуйте гриль тільки на рівній, стійкій поверхні.
- Не дозволяйте шнуру торкатися гриля, коли він гарячий.
- Під час роботи гриля піддон для збору жиру повинен бути завжди на місці.
- Не пересувайте гриль під час роботи.
- Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- Не підпускайте до гриля маленьких дітей, людей похилого віку та домашніх тварин під час його використання. Діти не повинні гратися з приладом.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Під час чищення та обслуговування гриля діти повинні перебувати під наглядом. Не використовуйте гриль поблизу горючих матеріалів, таких як дерево, суха трава, чагарники тощо.
- Не допускайте контакту гриля з легкозаймистими матеріалами, такими як папір, стіни, драпірування, рушники, хімікати тощо.
- Не використовуйте гриль у місцях з великою прохідністю. Розташуйте шнур живлення подалі від прохідних місць.
- Щоб захистити барбекю, не використовуйте гриль ближче 3 м / 10 футів від басейну, ставка або іншої водойми.
- Не використовуйте як обігрівач.
- Дайте приладу охолонути перед переміщенням або зберіганням.

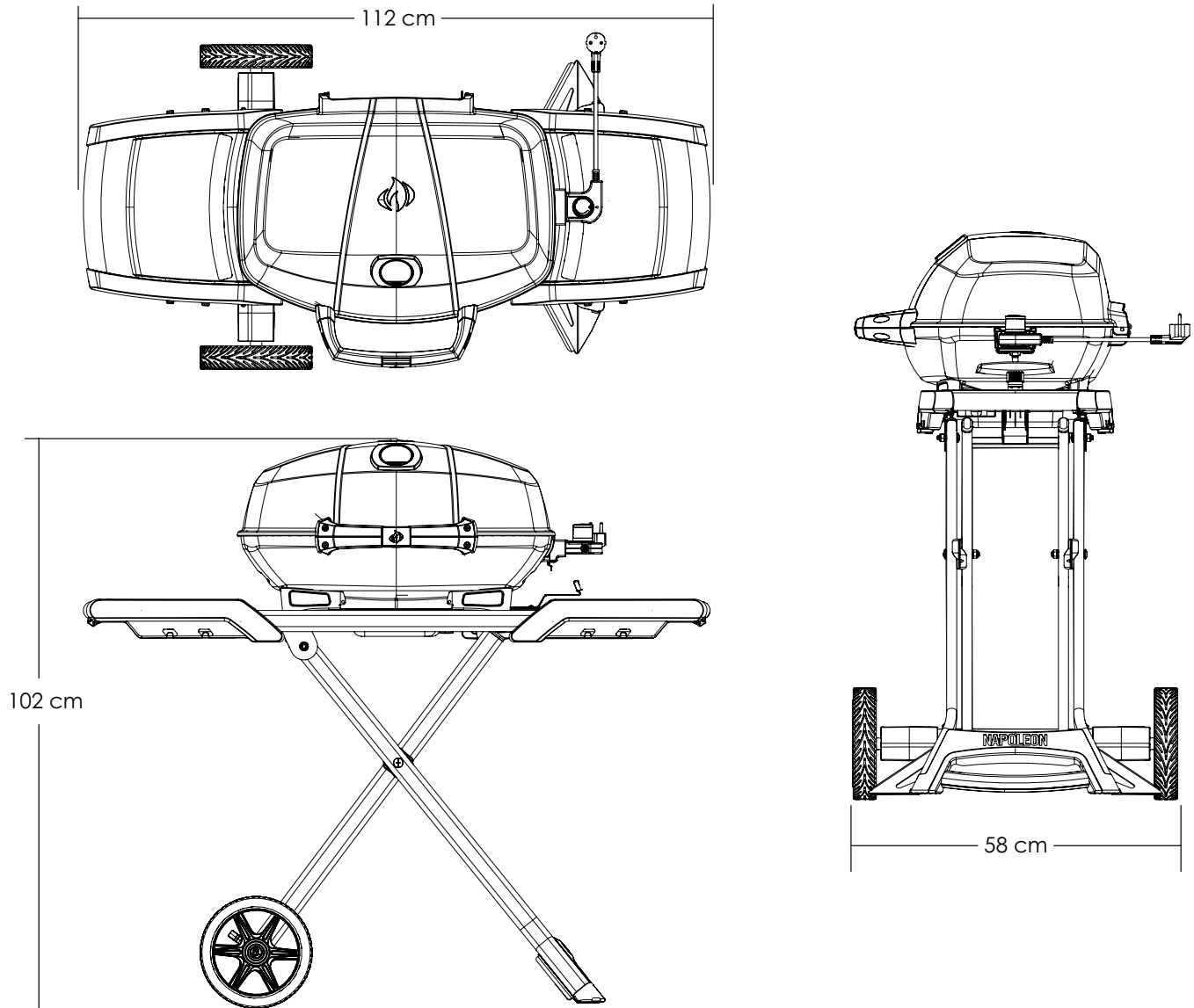
Очищення:

- Регулярно очищайте піддон.
- Не занурюйте електричні компоненти у воду під час чищення.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте вилку, шнур або терморегулятор у воду або будь-яку рідину.

Зберігання:

- Від'єднайте гриль від мережі, коли він не використовується, і тримайте штепсельну вилку та шнур сухими.
- Не залишайте терморегулятор увімкненим, якщо він не використовується.
- Завжди зберігайте регулятор температури в приміщенні, коли він не використовується.
- Якщо ви не використовуєте гриль протягом тривалого часу, зніміть регулятор температури з гриля.

РОЗМІРИ



УВАГА! Під час розпакування та збирання ми рекомендуємо носити робочі рукавички та захисні окуляри для вашого захисту. Хоча ми докладемо всіх зусиль, щоб зробити процес складання максимально безпроблемним і безпечним, для сталевих деталей характерно, що краї і кути можуть бути гострими і при неправильному поводженні можуть призвести до порізів.

Правильна утилізація цього виробу

Це маркування вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами на території ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору відходів або зверніться до продавця, де було придбано виріб. Вони можуть прийняти цей пристрій для екологічно безпечної переробки.

UA

Інструкція з приготування



УВАГА! Не використовуйте цей гриль під розгорнутими навісами. Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі або травм.



НЕБЕЗПЕЧНО! Перед переміщенням або зберіганням дайте грилю охолонути на дотик. Невиконання цієї вимоги може призвести до пожежі, яка може спричинити пошкодження майна, травми або смерть.

Підключіть шнур живлення гриля до заземленої електричної розетки.

1. Поверніть ручку управління проти годинникової стрілки до бажаного температурного режиму і дайте грилю розігрітися. Коли гриль досягне потрібної температури, покладіть продукти на решітку.

Закрийте кришку, щоб забезпечити рівномірне приготування.

2. Поверніть ручку управління проти годинникової стрілки, щоб зменшити нагрівання, або за годинниковою стрілкою, щоб збільшити його.

Під час першого ввімкнення гриль може видавати легкий запах. Це нормальний тимчасовий стан, спричинений вигоранням внутрішніх лакофарбових матеріалів, що використовуються в процесі виробництва, і більше не повториться. Просто увімкніть терморегулятор на високу температуру з відкритою кришкою приблизно на ½ години. При приготуванні дуже нежирного м'яса, наприклад, курячих грудок або нежирної свинини, решітку можна змастити олією перед попереднім нагріванням, щоб зменшити прилипання. Приготування м'яса з високим вмістом жиру може призвести до пригорання. Щоб запобігти цьому, або зріжте трохи жиру, або зменшіть температуру.

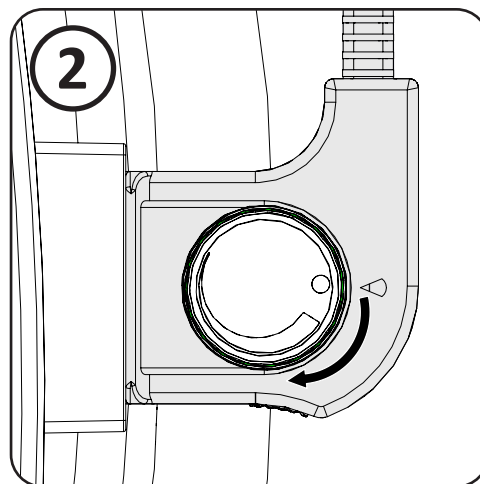
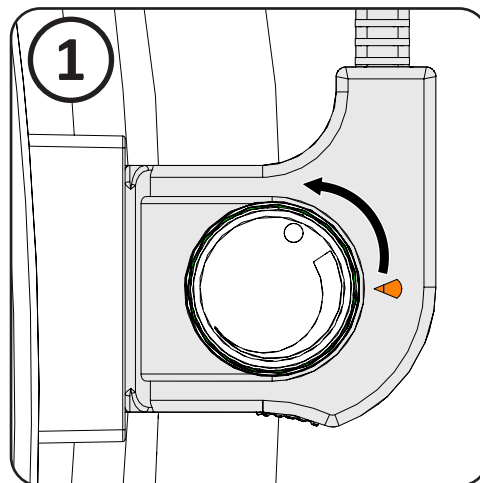
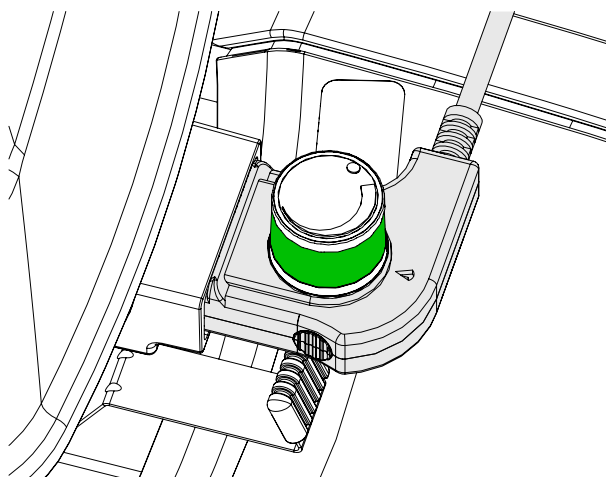


Схема приготування на грилі

Розігрійте на високому рівні протягом 15-20 хвилин із закритою кришкою, потім встановіть бажану температуру. Це рекомендація для приготування за зовнішньої температури 22°C.

Щоб додати стравам фірмового смаку, спробуйте копильню для деревної тріски Napoleon як додатковий аксесуар з тріскою зі смаком мескиту або гікорі.

Контроль	Налаштування управління	Час приготування	Корисні поради
Стейк 2,54 см (1 дюйм) завтовшки	Високе нагрівання, по 2 хв. з кожного боку Високий рівень, по 2 хв. з кожного боку потім середній рівень Високий рівень, по 2 хв. з кожного боку потім середній рівень	4 хв. - рідко 6 хв. - середній 8 хв.	Вибираючи м'ясо для гриля, зверніть увагу на мрамуровий розподіл жиру. Жир діє як природний пом'якшувач під час приготування і зберігає м'ясо вологим і соковитим».
Гамбургер 1,27 см (1/2 дюйма) завтовшки	Високий рівень, по 2 хв. з кожного боку Високий рівень, 2 1/2 хв. з кожного боку Високий рівень, 3 хв. на кожну сторону	4 хв - рідко 5 хв. - середній 6 хв.	Приготування гамбургерів на замовлення полегшується, якщо варіювати товщину котлет.
Курячі шматочки	Високий рівень, по 2 хв. з кожного боку потім від середнього до низького рівня	20-25 хв.	Суглоб, що з'єднує стегно і ногу з боку без шкіри, слід відрізати на 3/4 довжини, щоб м'ясо лежало на грилі рівніше. Це допоможе йому приготуватися швидше і рівномірніше.
Свинячі відбивні	Середній	6 хв. на сторону	Перед приготуванням на грилі зріжте зайвий жир. Вибирайте товстіші відбивні для більш ніжного результату.
Запасні реберця	Високий рівень на 5 хвилин Низький до кінця	20 хв. на сторону часто перевертати	Реберця обирайте нежирні та м'ясисті. Смажте на грилі, поки м'ясо легко не відірветься від кістки.
Відбивні з баранини	Високий рівень на 5 хвилин Середній до завершення	15 хв. на кожну сторону	Перед приготуванням на грилі зріжте зайвий жир. Вибирайте дуже товсті відбивні для більш ніжного результату.
Хот-доги	Середній - низький	4-6 хв.	Вибирайте сосиски більшого розміру. Перед приготуванням на грилі розріжте шкіру вздовж.

Усунення несправностей

Проблема	Можливі причини	Рішення
Немає тепла.	Термостат вимкнений. Немає живлення. Несправний термостат або гриль-панель.	Встановіть терморегулятор на максимальне значення. Переконайтеся, що терморегулятор повністю вставлений у пластину гриля та належним чином підключений до розетки. Спробуйте іншу розетку. Перевірте, чи не спрацював автоматичний вимикач. Презавантажте. Поверніть терморегулятор на максимальне значення. Попередньо розігрійте гриль із закритою кришкою протягом 15-20 хвилин. Замініть терморегулятор або пластину гриля.
Слабкий нагрів.	Неправильний попередній нагрів Надмірне накопичення в основі гриля.	Розігрійте 15-20 хвилин. Збільшити налаштування терморегулятора. Очистіть дно від зайвого сміття.
Надмірні спалахи/ нерівномірне нагрівання.	Надмірний вміст жиру в м'ясі. Надмірна температура приготування. Накопичення жиру.	Перед приготуванням м'яса на грилі видаліть жир з м'яса. Відрегулюйте температуру за потреби. Почистіть гриль.
Спрацював автоматичний вимикач або перегорів запобіжник.	Стрибок напруги в електромережі Інший прилад увімкнено в той самий ланцюг, що й гриль. Волога або вода в термостаті або електричних з'єднаннях.	Перш ніж вмикати вилку в розетку, переведіть регулятор у положення OFF (вимкнено). Не використовуйте інші електроприлади в одному ланцюзі. Тримайте термостат та електричні компоненти сухими.



Інструкція з очищення

НЕБЕЗПЕЧНО! Завжди одягайте захисні рукавички та захисні окуляри під час обслуговування гриля.

НЕБЕЗПЕЧНО! Щоб уникнути можливості опіків, технічне обслуговування слід проводити тільки тоді, коли гриль охолоне. Уникайте незахищеного контакту з гарячими поверхнями. Переконайтеся, що гриль вимкнений. Чистіть гриль у місці, де миючі засоби не зашкодять палубі, газону або внутрішньому дворику. Не використовуйте засіб для чищення духовки для чищення будь-якої частини гриля. Не використовуйте самоочищувальну духовку для чищення решіток або будь-яких інших частин гриля. Соус для барбекю та сіль можуть бути їдкими і спричинити швидке руйнування компонентів гриля, якщо їх не чистити регулярно.

Чавунні решітки: Чавунні решітки, що постачаються з вашим новим грилем, забезпечують чудове утримання та розподіл тепла. Регулярно приправляючи решітки, ви додаєте захисне покриття, яке допомагає протистояти корозії та підвищує антипригарні властивості решіток.

Перше використання: Вимийте чавунні решітки вручну м'яким милом і водою, щоб видалити залишки виробничого процесу (ніколи не мийте в посудомийній машині). Ретельно промийте гарячою водою і повністю висушіть м'якою тканиною. Це важливо, щоб уникнути потрапляння вологи всередину чавуну. При першому вмиканні гриль може видавати легкий запах.

Нанесення приправ: За допомогою м'якої тканини розподіліть ОВОЧЕВУ ЗАСІБКУ по всій поверхні решітки, переконавшись, що всі канавки та кути покриті. Не використовуйте солоні жири, такі як вершкове масло або маргарин. Попередньо розігрійте гриль протягом 15 хвилин, а потім покладіть в нього просочені решітки. Поверніть ручки управління конфоркою на середній рівень, закривши кришку. Залиште решітки нагріватися приблизно на півгодини. Переведіть регулятор у положення OFF і дайте решіткам охолонути. Цю процедуру слід повторювати кілька разів протягом сезону, хоча вона не є обов'язковою для щоденного використання (див. процедуру щоденного використання нижче).

Щоденне використання: Перед попереднім нагріванням і чищенням латунною щіткою для гриля нанесіть на всю верхню поверхню решітки овочеву олію. Попередньо розігрійте гриль, а потім видаліть небажані залишки за допомогою латунної щітки.

Чищення всередині гриля: Зніміть решітки для приготування їжі. За допомогою м'якої латунної щітки очистіть внутрішню частину кришки від залишків їжі. Вичистіть усе сміття зсередини гриля у знімний піддон для збору жиру. Зніміть підкладку основи (піддон для збору жиру). Не використовуйте абразивні миючі засоби для чищення порцелянового піддона. Щоб видалити стійкі плями, замочіть піддон у мильному розчині, щоб розпушити бруд. Почистіть неабразивним миючим засобом і насухо відполіруйте чистою ганчіркою. При повторному встановленні переконайтеся, що решітка встановлена належним чином.

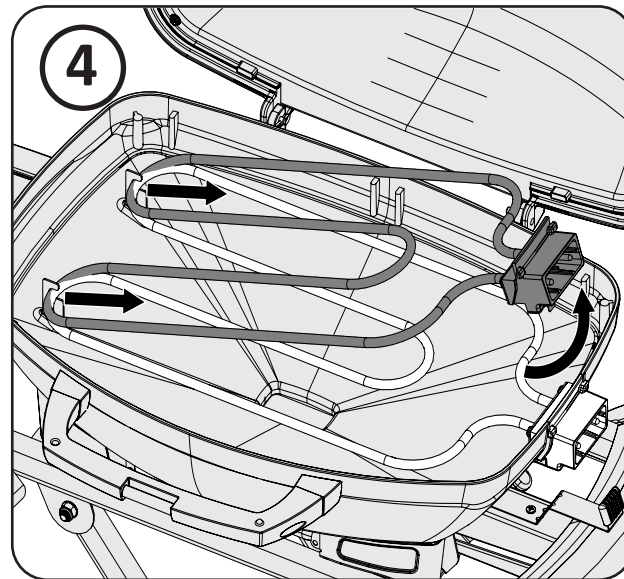
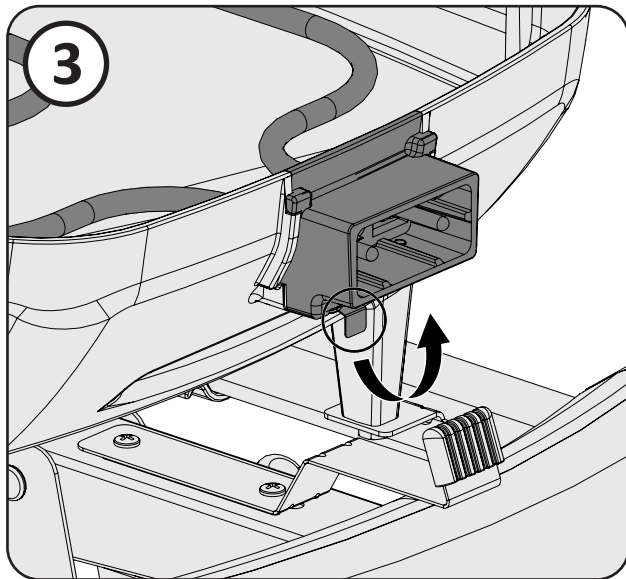
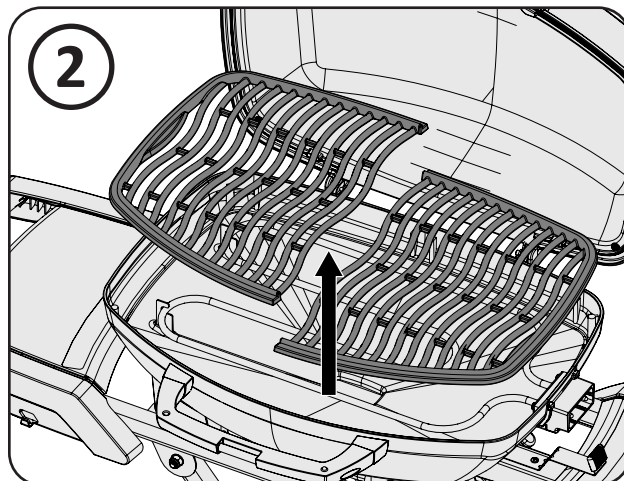
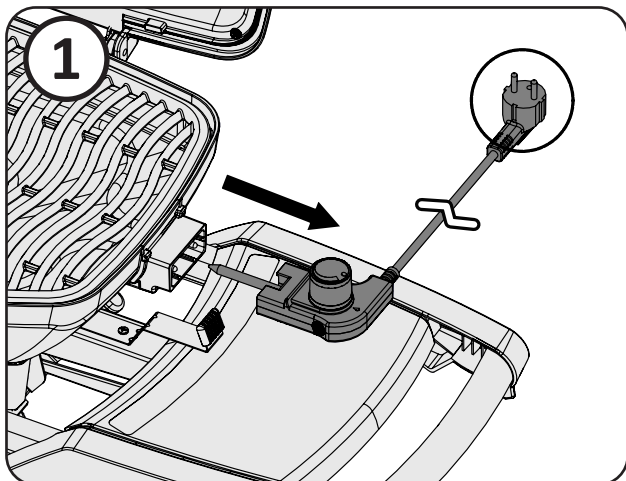
Піддон для крапель: Висуньте піддон для легкого очищення. Його слід чистити часто (кожні 4-5 використань), щоб уникнути накопичення жиру. Жир і зайві краплі накопичуються в піддоні, розташованому під решіткою. Накопичений жир може спричинити пожежу. Не застеляйте піддон алюмінієвою фольгою, оскільки вона може перешкоджати надходженню належної кількості повітря, необхідного для роботи конфорки. Жир з піддону слід вишкрябати шпателем або скребком.

Очищення зовнішньої поверхні гриля: Не використовуйте абразивні миючі засоби для чищення пофарбованих деталей. Щоб захистити емальоване покриття, використовуйте м'який миючий засіб за допомогою м'якої тканини або щітки, щоб витерти і видалити будь-які кислотні залишки. Насухо відполіруйте чистою ганчіркою.

Етапи очищення

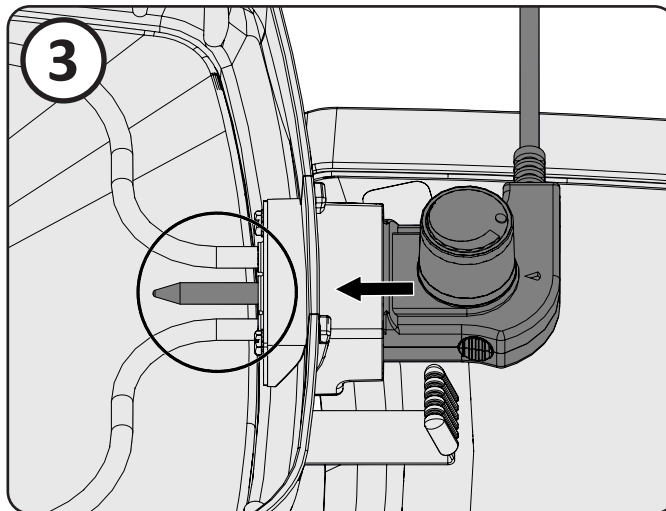
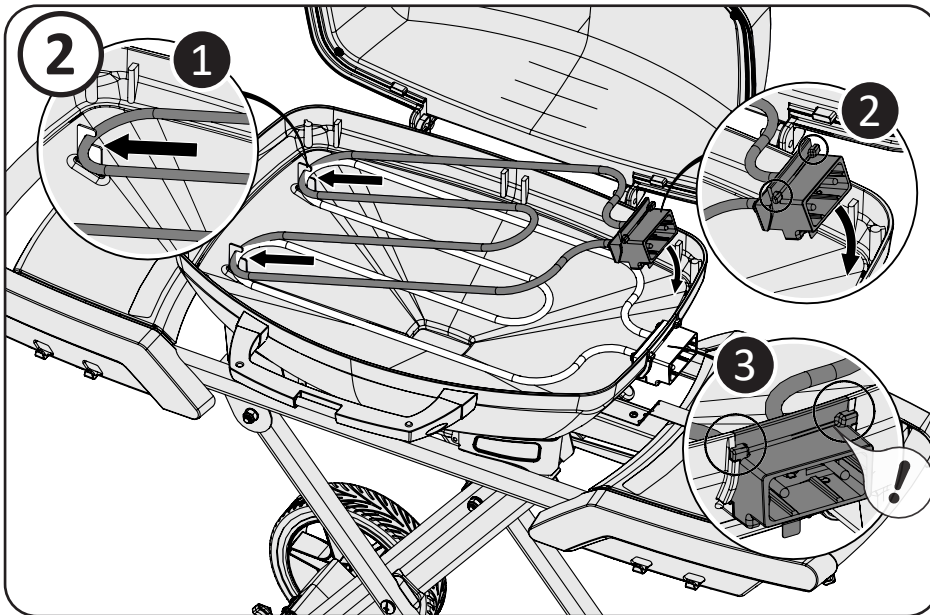
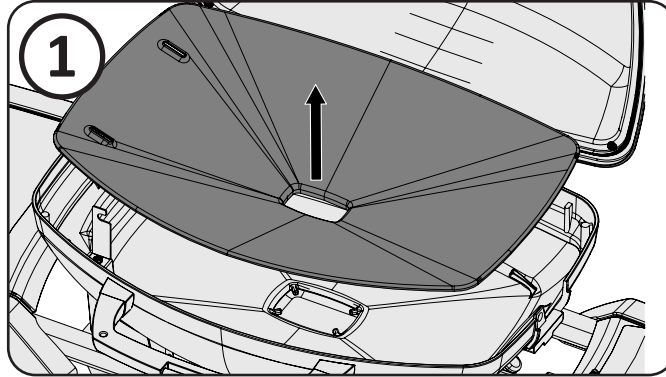
Розбирання:

1. Від'єднайте шнур від мережі та зніміть термостат.
2. Зніміть решітки для приготування їжі.
3. Підніміть нагрівальний елемент з решітки.
4. Зніміть підкладку основи.



Збираємо:

1. Вставте на місце підкладку основи.
2. Вставте загнуті кінці нагрівального елемента назад в опорні затискичі. Опустіть нагрівальний елемент на місце.
3. Встановіть на місце термостат і решітки для приготування їжі.



ЗБЕРІГАЙТЕ ЧЕК ЯК ДОКАЗ ПОКУПКИ, ЩОБ ПІДТВЕРДИТИ СВОЮ ГАРАНТІЮ.

Замовлення запасних частин

Інформація про гарантію

МОДЕЛЬ: _____

ДАТА ПРИДБАННЯ: _____

СЕРІЙНИЙ НОМЕР: _____

(Запишіть інформацію тут для зручності)

З питань заміни деталей та гарантійних претензій звертайтеся до дилера Napoleon, у якого було придбано виріб. Перш ніж звертатися до дилера, ознайомтеся з більш детальними інструкціями з чищення, обслуговування, усунення несправностей та заміни деталей на веб-сайті Napoleon Grills за адресою www.napoleon.com.

Для обробки претензії необхідна наступна інформація:

1. Модель та серійний номер пристрою.
2. Номер та опис деталі.
3. Короткий опис проблеми (слова «зламався» недостатньо).
4. Підтвердження покупки (фотокопія рахунку-фактури).

У деяких випадках компанія Napoleon може вимагати повернення деталей на завод для перевірки перед тим, як надати заміну.

Перш ніж звертатися до дилера Napoleon, зверніть увагу, що гарантія не поширюється на наступні пункти:

- Витрати на транспортування, брокерські послуги або експортні мита.
- Витрати на робочу силу для демонтажу та перевстановлення.
- Витрати на виклик сервісної служби для діагностики проблем.
- Зміна кольору деталей з нержавіючої сталі.
- Поломка деталей через недостатнє чищення та обслуговування або використання неналежних засобів для чищення (засіб для чищення духовок або інші агресивні хімічні речовини).

ГАРАНТІЯ НА ПРОДУКЦІЮ NAPOLEON



ДЛЯ СЕРІЇ TRAVELQ™ 285E

10-річна обмежена гарантія на портативні електричні грилі Napoleon

Компанія NAPOLEON гарантує, що компоненти вашого нового виробу NAPOLEON не матимуть дефектів матеріалів та виготовлення з дати придбання протягом періоду:

Деталі з литого алюмінію	10 років
Чавунні решітки для приготування їжі	5 років <small>плюс 10</small>
Жировий екран	5 років <small>плюс 10</small>
Нагрівальний елемент і термостат	2 роки
Всі інші частини	2 роки

Plus Id: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом усього терміну служби* гриля.

Plus 15: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 15 років.

Plus 10: означає подовжений гарантійний термін, протягом якого ми надаємо покупцеві запасні частини за 50% від поточної роздрібної ціни протягом додаткових 10 років.

***Довічна:** означає гарантійний термін 30 років.

Ця гарантія діє в: Європейському Союзі, Швейцарії, Андоррі, Сан-Марино, Норвегії, Ісландії та Ліхтенштейні.

Ця гарантія не зачіпає, не обмежує і не змінює законні права замовника в разі виявлення дефектів відповідно до WKRL - (EU) 2019/711). Реалізація передбачених законом прав здійснюється безкоштовно.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ ТА ОБМЕЖЕННЯ

Компанія NAPOLEON гарантує відсутність дефектів своєї продукції виключно первинному покупцеві, і тільки в тому випадку, якщо покупка була здійснена через офіційного дилера NAPOLEON. Діють наступні умови та обмеження:

Справжня гарантія виробника не може бути передана або продовжена за жодних обставин і жодним з наших представників.

Гриль повинен встановлюватися ліцензованим, уповноваженим сервісним спеціалістом або підрядником. Встановлення повинно відбуватися відповідно до наданих інструкцій з монтажу, а також усіх місцевих і національних

будівельних і протипожежних норм. Ця обмежена гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, відсутністю технічного обслуговування, загорянням жиру, впливом навколишнього середовища, нещасними випадками, модифікацією, зловживанням або недбалістю.

Встановлення запасних частин інших виробників анулює цю гарантію. Ця гарантія не поширюється на зміну кольору пластикових елементів внаслідок застосування хімічних миючих засобів або впливу сонячного світла.

Ця гарантія також не поширюється на наступне: Подряпини, вм'ятини, дефекти фарби, покриття, корозія або зміна кольору, спричинені впливом тепла або абразивних і хімічних чистячих засобів, а також відколи деталей з порцеляновим покриттям і будь-яких компонентів, що використовуються при встановленні гриля.

Якщо протягом гарантійного терміну деталь погіршиться до такої міри, що стане непридатною для експлуатації (через іржу або прогорання), клієнту буде надана заміна деталі.

Після першого року компанія NAPOLEON має право за цією гарантією (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія) відмовитися від будь-яких гарантійних зобов'язань на власний розсуд, повернувши первинному покупцеві кошти в розмірі оптової ціни відповідних дефектних гарантійних деталей.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які витрати на установку, робочі години або інші витрати, пов'язані з повторною установкою гарантійної деталі. Витрати такого роду не покриваються цією гарантією.

Незважаючи на будь-які положення цієї гарантії (Президентська обмежена довічна гарантія, 15-річна обмежена гарантія, 10-річна обмежена гарантія, 3-річна обмежена гарантія), відповідальність компанії NAPOLEON за цією гарантією визначається вищезазначеними положеннями і не поширюється на будь-які випадкові, побічні або непрямі збитки в будь-якому випадку.

ГАРАНТ:

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

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

Ця гарантія визначає обов'язки та відповідальність компанії NAPOLEON щодо гриля NAPOLEON.

Компанія NAPOLEON не бере на себе жодної додаткової відповідальності у зв'язку з продажем цього виробу, а також не уповноважує жодну третю сторону брати на себе будь-яку іншу відповідальність від її імені.

NAPOLEON не несе відповідальності за: перегрів через фактори навколишнього середовища.

Компанія NAPOLEON не несе відповідальності за будь-які пошкодження гриля, спричинені погодними умовами, градом, грубим поводженням, агресивними хімічними речовинами або засобами для чищення.

До гарантійних претензій необхідно додати документ про покупку або його копію із зазначенням серійного номера та номера моделі.

NAPOLEON залишає за собою право на огляд виробу або будь-якої його частини одним із своїх представників до виконання будь-яких гарантійних зобов'язань.

Компанія NAPOLEON не несе витрат на доставку, робочі години або експортні мита.



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



VAROITUS! Suosittelemme, että käytät purkamisen ja kokoamisen aikana suojakäsineitä ja suojalaseja. Vaikka pyrimme kaikin tavoin tekemään kokoonpanoprosessista mahdollisimman ongelmattoman ja turvallisen, valmistetuille teräsosille on ominaista, että reunat ja kulmat voivat olla teräviä ja aiheuttaa viiltoja, jos niitä käsitellään väärin.



POZOR! Při vybalování a montáži doporučujeme používat pracovní rukavice a ochranné brýle. Přestože se snažíme, aby byl proces montáže co nejméně problematický a bezpečný, je pro vyrobené ocelové díly charakteristické, že jejich hrany a rohy mohou být ostré a při nesprávné manipulaci mohou způsobit pořezání.



POZOR! Počas vybalovania a montáže odporúčame nosiť pracovné rukavice a ochranné okuliare. Hoci vynakladáme maximálne úsilie, aby bol proces montáže čo najmenej problematický a bezpečný, pre vyrobené oceľové diely je charakteristické, že ich hrany a rohy môžu byť ostré a pri nesprávnej manipulácii môžu spôsobiť rezné rany.



POZOR! Tijekom raskapanja i montaže preporučujemo da nosite radne rukavice i zaštitne naočale radi vaše zaštite. Iako ulažemo maksimalne napore kako bismo proces montaže učinili što bezbrižnijim i sigurnijim, karakteristika obrađenih čeličnih dijelova je da rubovi i kutovi mogu biti oštri i uzrokovati posjekotine ako se ne rukuje ispravno.



POZOR! Med razpakiranjem in sestavljanjem vam priporočamo, da za svojo zaščito nosite delovne rokavice in zaščitna očala. Čeprav si prizadevamo, da bi bil postopek montaže čim manj problematičen in varen, je za izdelane jeklene dele značilno, da so robovi in vogali lahko ostri in lahko ob nepravilnem ravnanju povzročijo ureznine.



UWAGA! Podczas rozpakowywania i montażu zalecamy noszenie rękawic roboczych i okularów ochronnych. Chociaż dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był tak bezproblemowy i bezpieczny, jak to tylko możliwe, charakterystyczne dla produkowanych części stalowych jest to, że krawędzie i rogi mogą być ostre i mogą powodować skaleczenia w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nimi.



DIKKAT! Ambalajdan çıkarma ve montaj sırasında korunmanız için iş eldiveni ve koruyucu gözlük takmanızı tavsiye ederiz. Montaj işlemini mümkün olduğunca sorunsuz ve güvenli hale getirmek için her türlü çabayı göstermemize rağmen, kenarların ve köşelerin keskin olması ve yanlış kullanıldığında kesiklere neden olabilmesi fabrikasyon çelik parçaların karakteristik özelliğidir.

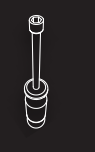


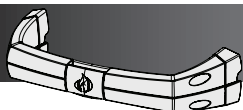
ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά την αποσυσκευασία και τη συναρμολόγηση σας συνιστούμε να φοράτε γάντια εργασίας και γυαλιά ασφαλείας για την προστασία σας. Παρόλο που καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να κάνουμε τη διαδικασία συναρμολόγησης όσο το δυνατόν πιο απροβλημάτιστη και ασφαλή, είναι χαρακτηριστικό των κατασκευασμένων χαλύβδινων εξαρτημάτων ότι οι άκρες και οι γωνίες μπορεί να είναι αιχμηρές και να προκαλέσουν κοψίματα σε περίπτωση λανθασμένου χειρισμού.



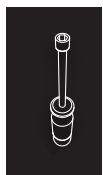
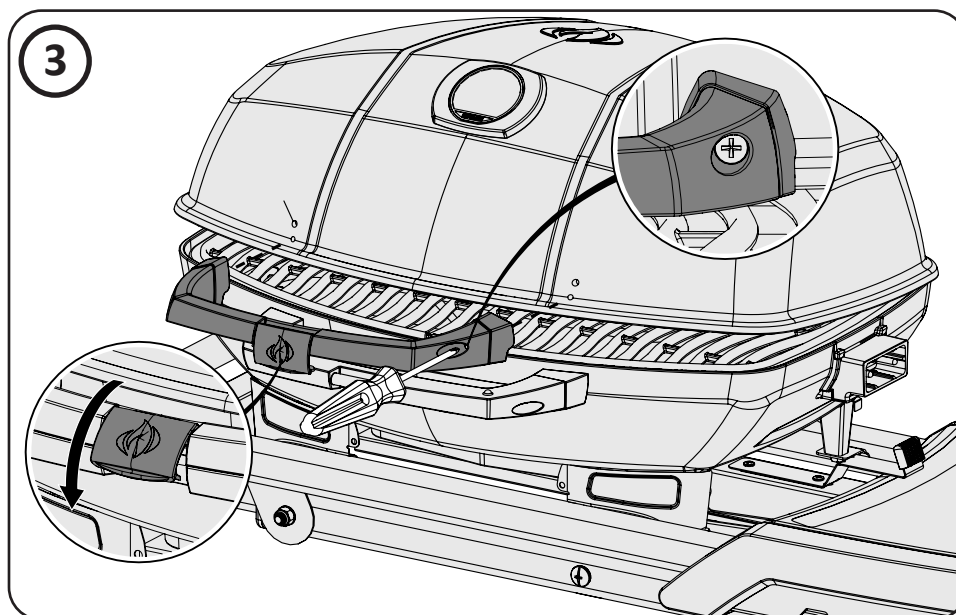
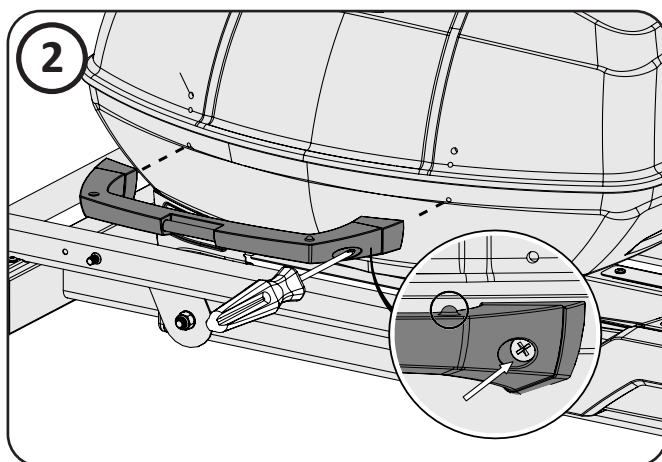
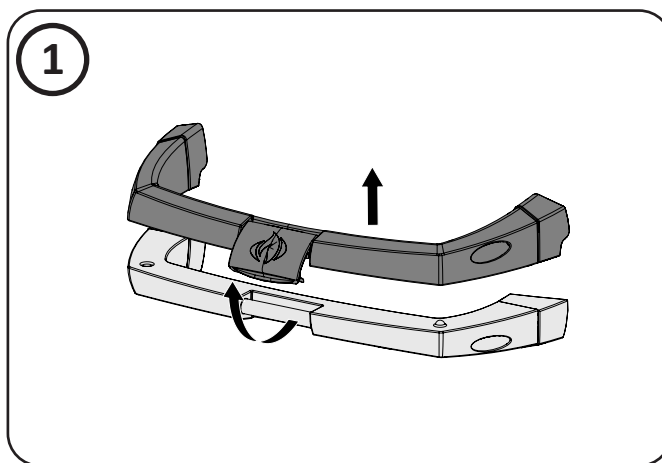
УВАГА! Під час розпакування та збирання ми рекомендуємо носити робочі рукавички та захисні окуляри для вашого захисту. Хоча ми докладаємо всіх зусиль, щоб зробити процес складання максимально безпроблемним і безпечним, для сталевих деталей характерно, що краї і кути можуть бути гострими і при неправильному поводженні можуть призвести до порізів.

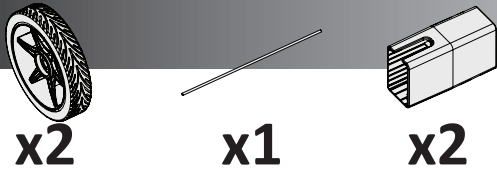
3/8" (10 mm)



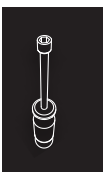
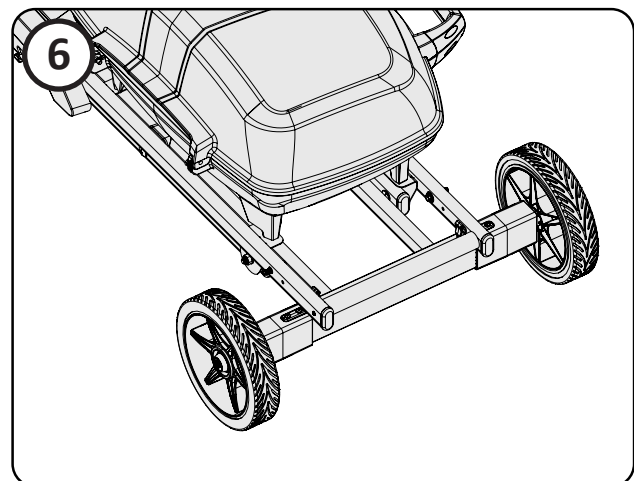
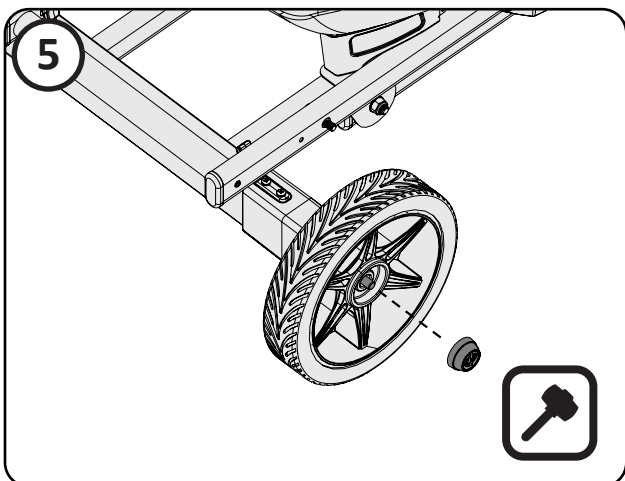
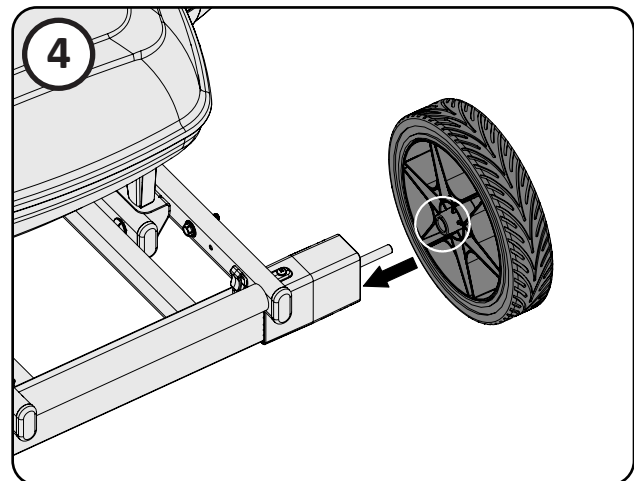
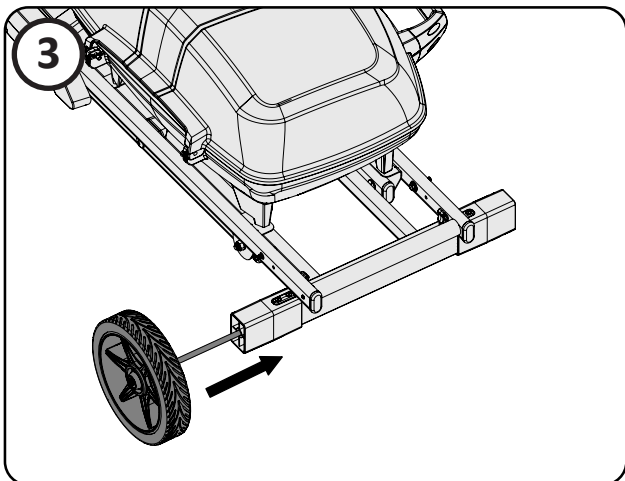
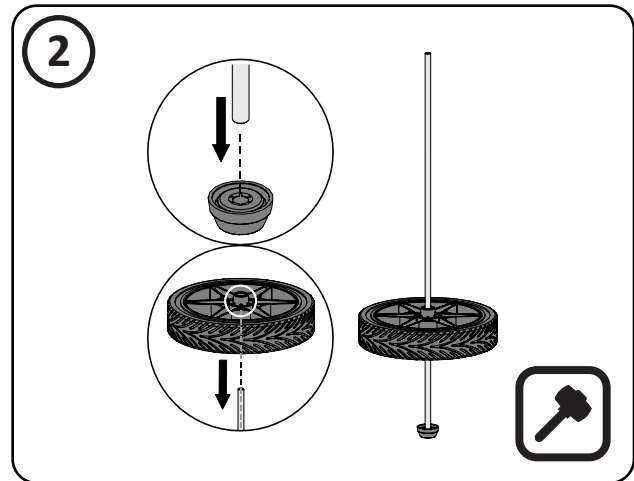
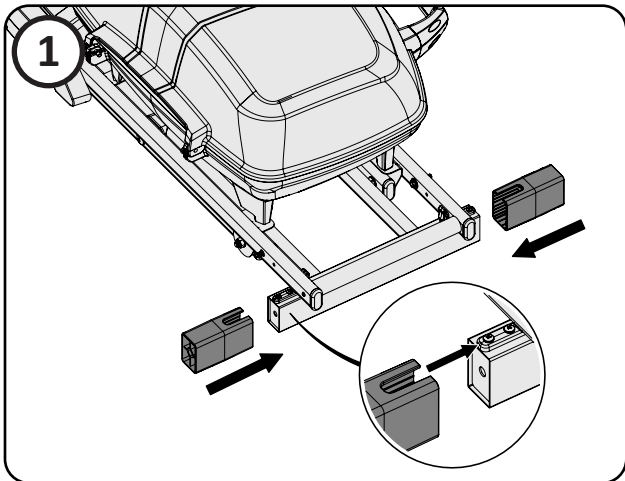


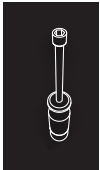
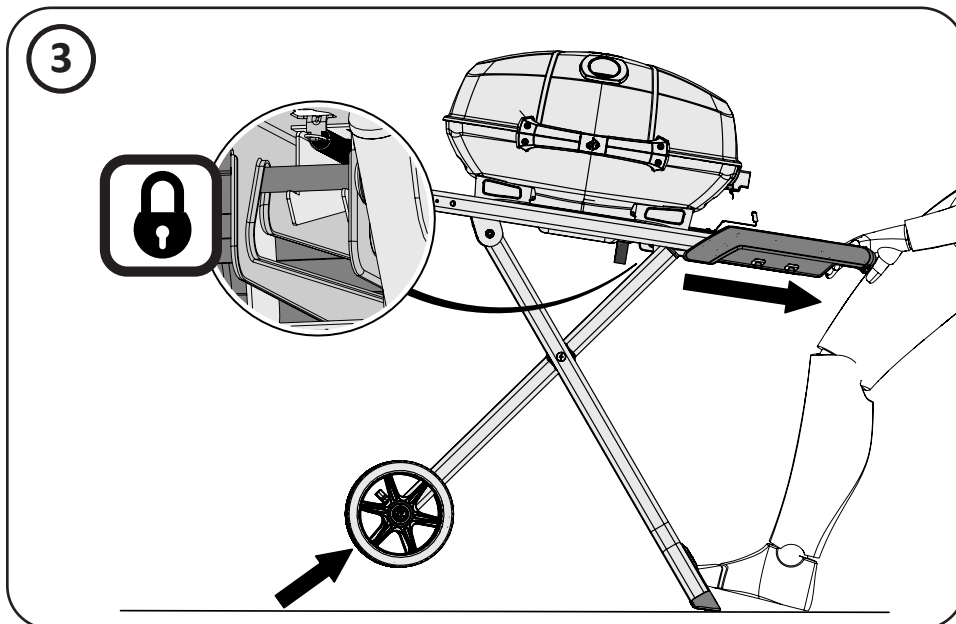
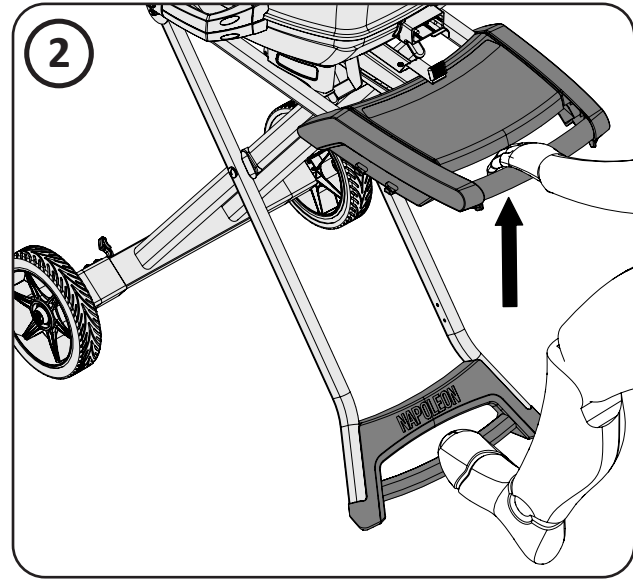
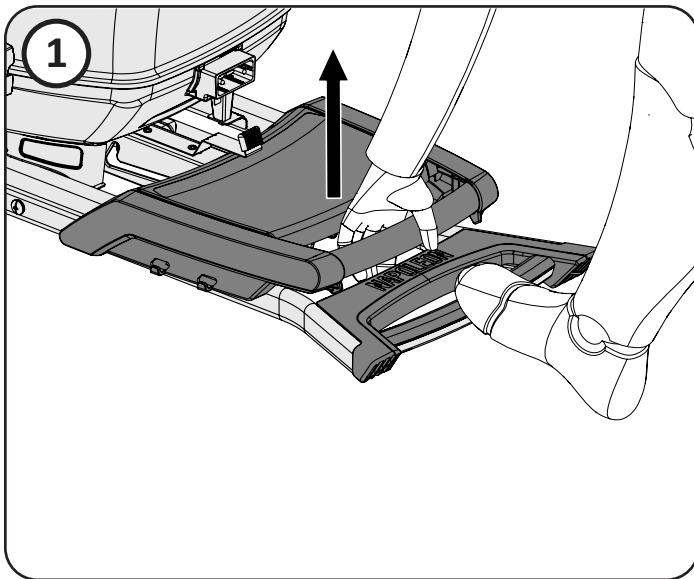
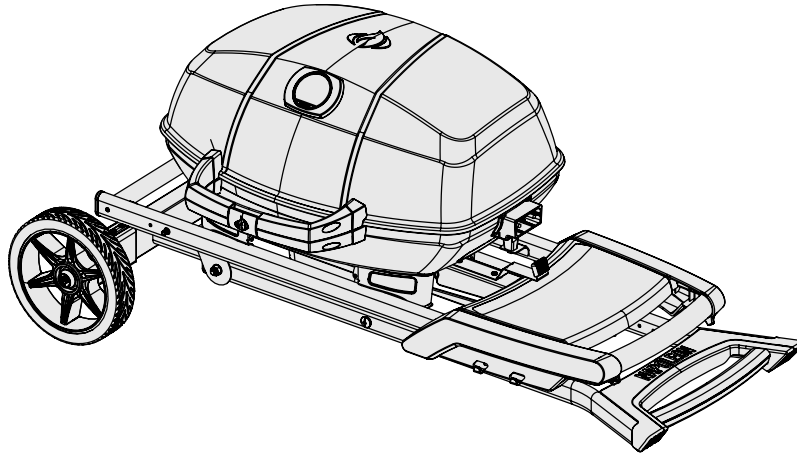
x1

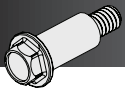




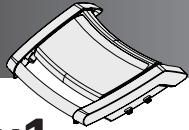
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet. | Tarvittaessa akselin korkkia voidaan napauttaa kumivisaralla. | V prípade potreby lze na víčko nápravy poklepat gumovou paličkou. | V prípade potreby môžete na uzáver nápravy poklepať gumovou paličkou. | Ako je potrebné, kapica osoviny môže byť kúpaná gumeným čekičom. | Če je treba, lahko pokrovček osi prebodete z gumijasto paličico. | W razie potrzeby zaślepki osi można dobić gumowym młotkiem. | Gerekirse aks kapağına lastik bir tokmakla vurulabilir. | Εάν είναι απαραίτητο, το καπάκι του άξονα μπορεί να χτυπηθεί με ένα λαστιχένιο σφυρί. | За необхідності кришку осі можна постукаєти гумовим молотком.



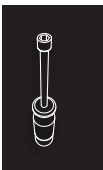
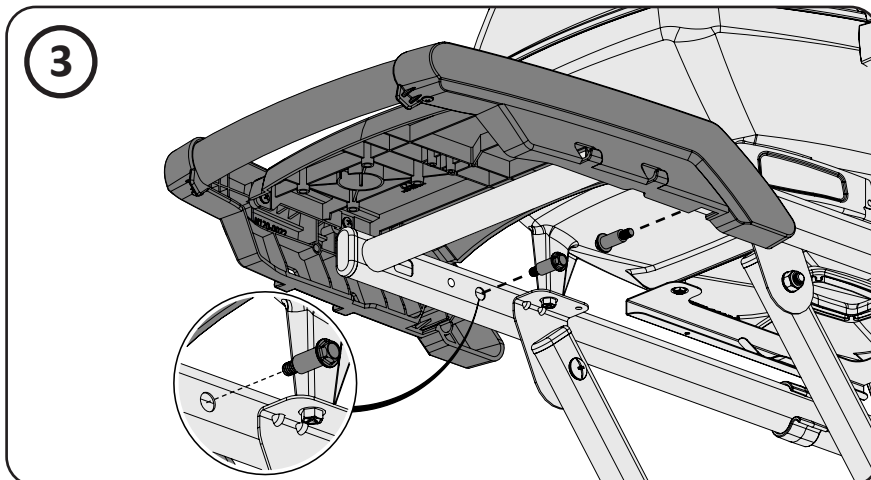
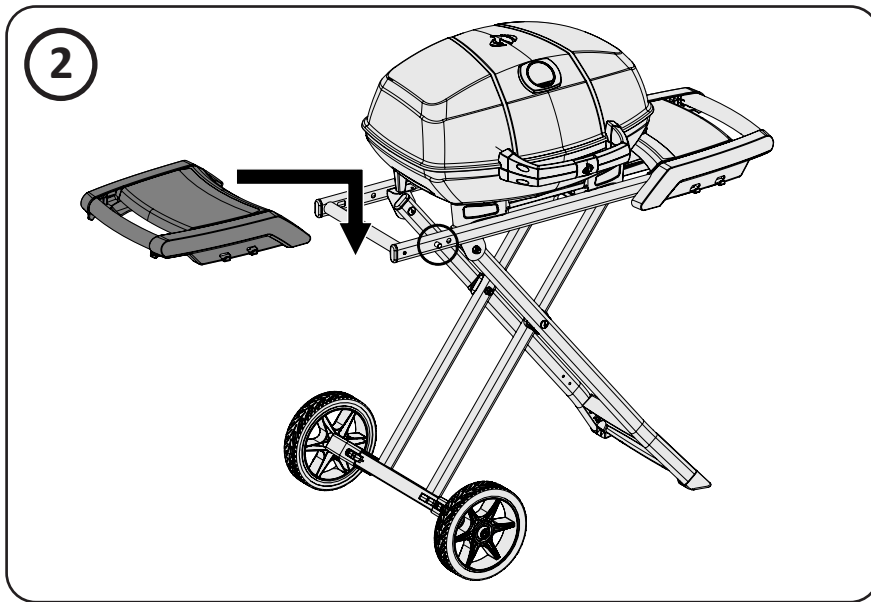
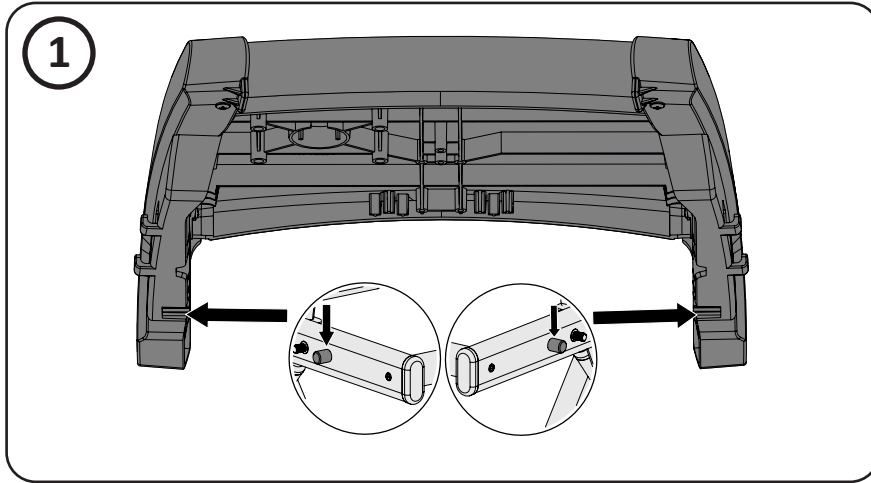




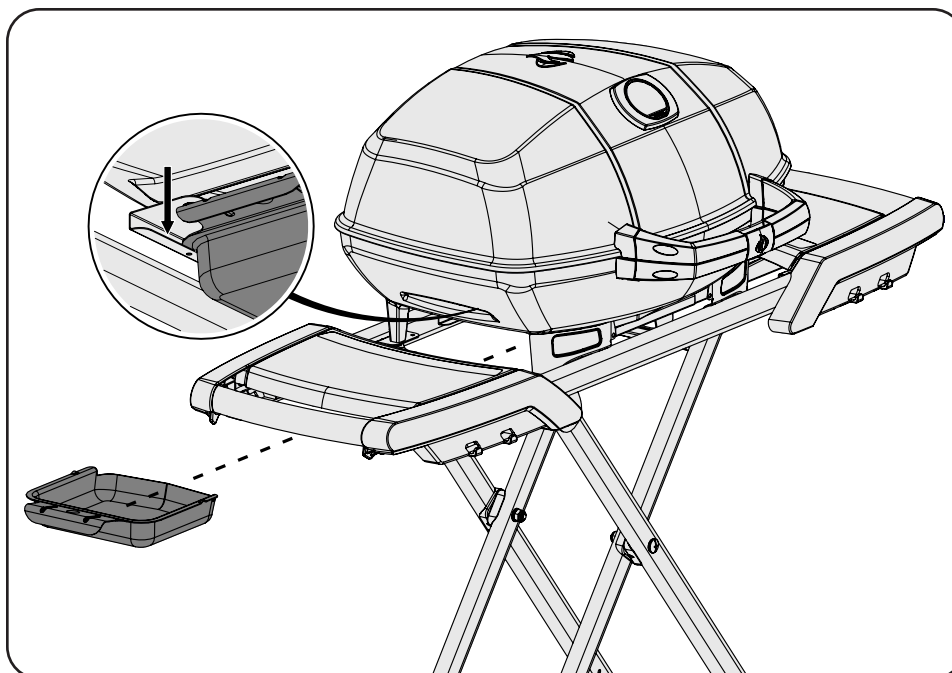
x2

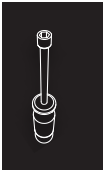
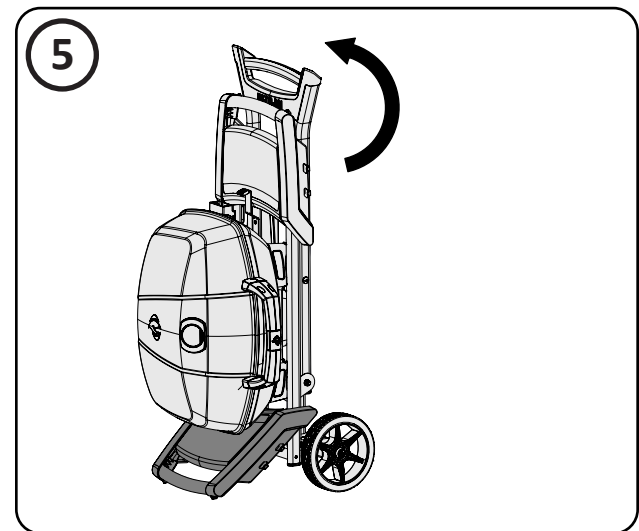
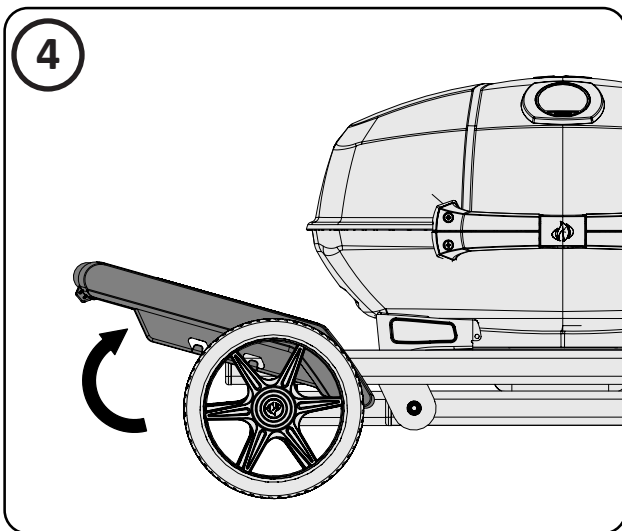
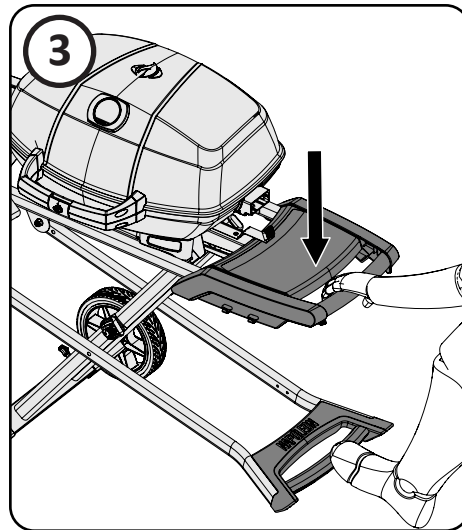
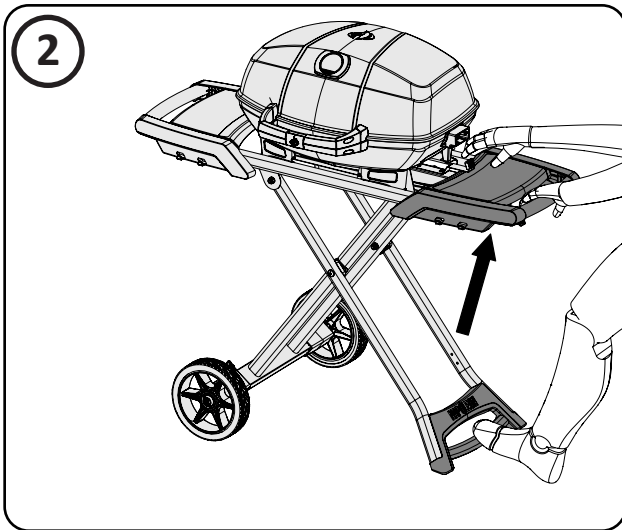
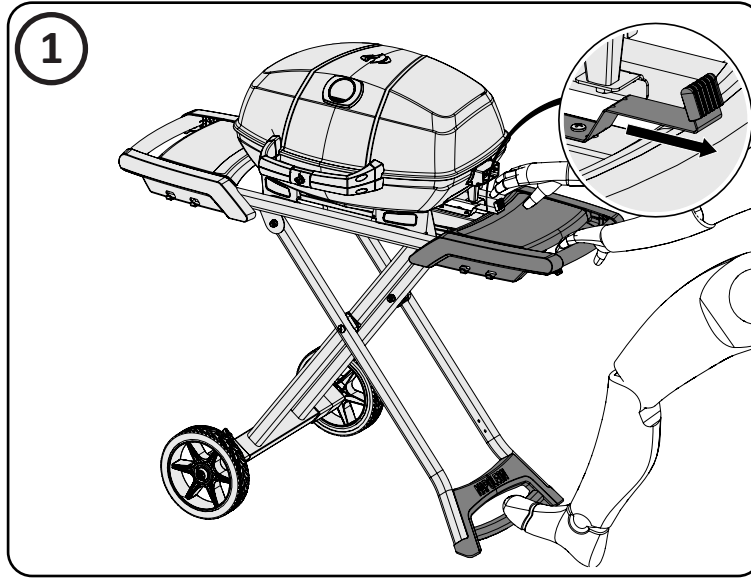


x1



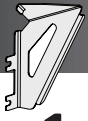
- CAUTION!** Ensure drip pan is empty and clean before transporting grill in vertical position.
- VAROITUS!** Varmista, että tippakaukalo on tyhjä ja puhdas ennen grillin kuljettamista pystyasennossa.
- POZOR!** Před přepravou grilu ve svislé poloze se ujistěte, že je odkapávací miska prázdná a čistá.
- POZOR!** Pred prepravou grilu vo vertikálnej polohe sa uistite, že je odkvapkávacia miska prázdna a čistá.
- POZOR!** Provjerite je li posuda za kapanje prazna i čista prije nego što transportirate roštilj u vertikalnom položaju.
- POZOR!** Pred prevozom žara v navpičnem položaju se prepričajte, da je posoda za odkapavanje prazna in čista.
- UWAGA!** Przed transportem grilla w pozycji pionowej należy upewnić się, że tacka ociekowa jest pusta i czysta.
- ΔΙΚΚΑΤ!** Izgarayı dikey konumda taşımadan önce damlama kabının boş ve temiz olduğundan emin olun.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη στάγδην είναι άδεια και καθαρή πριν μεταφέρετε τη σχάρα σε κατακόρυφη θέση.
- УВАГА!** Перед транспортуванням гриля у вертикальному положенні переконайтеся, що піддон порожній і чистий.



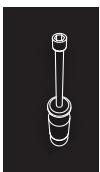
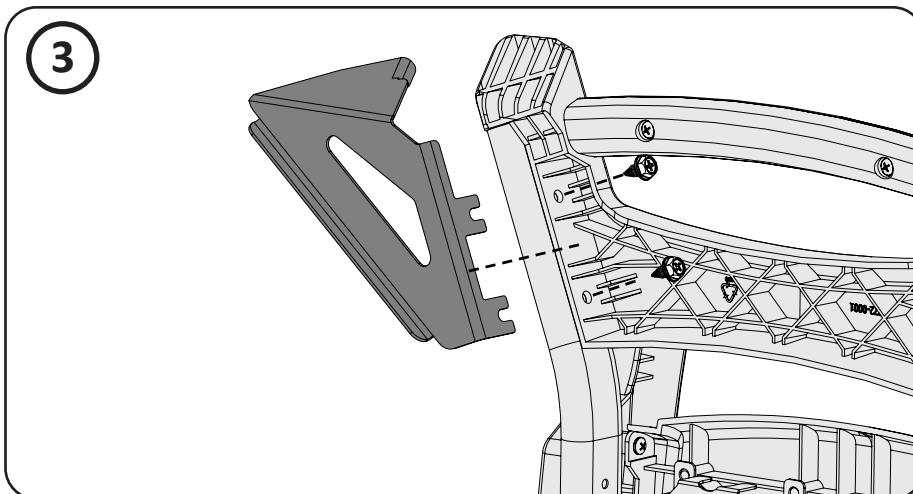
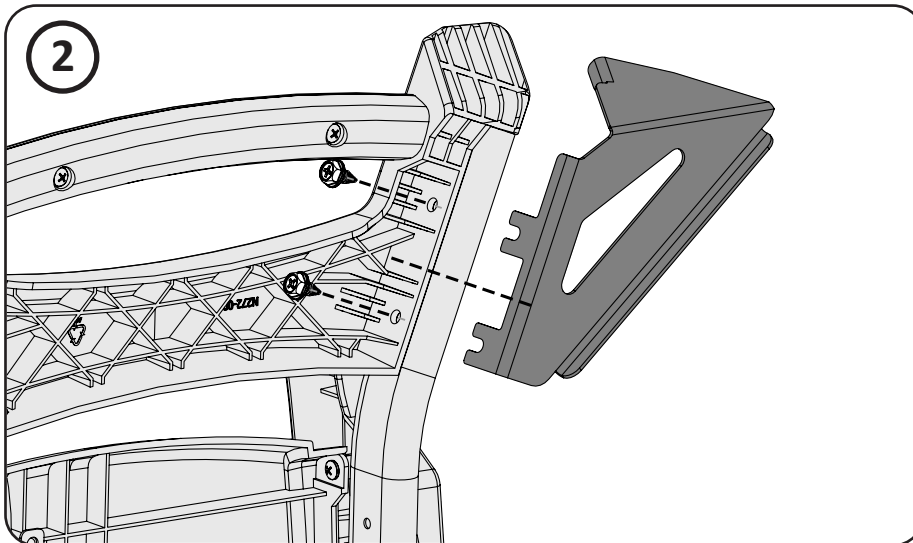
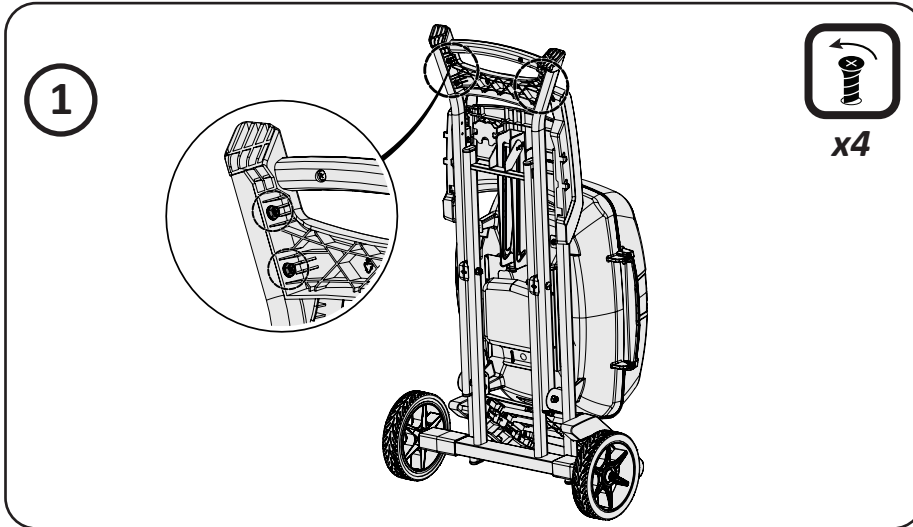


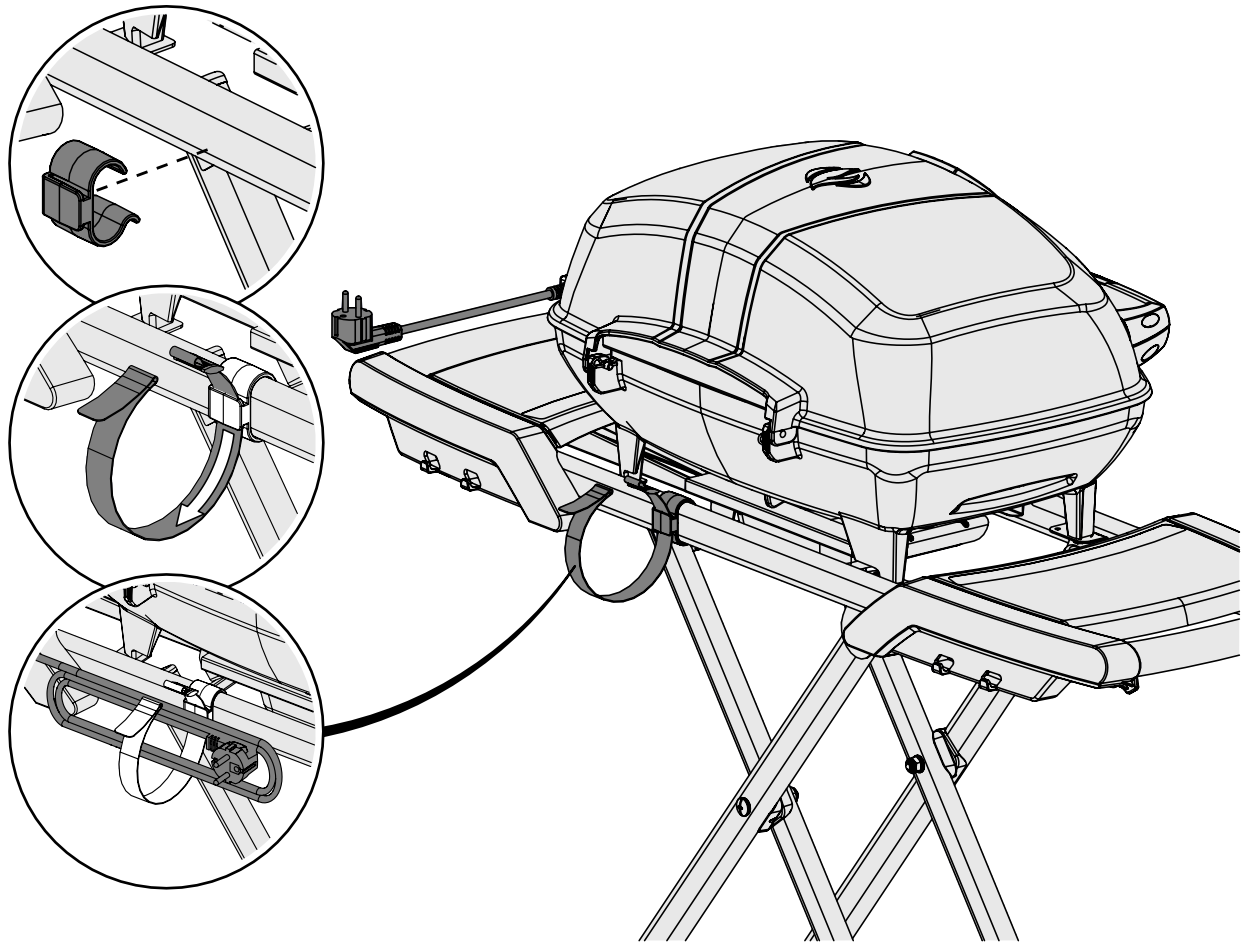


x1

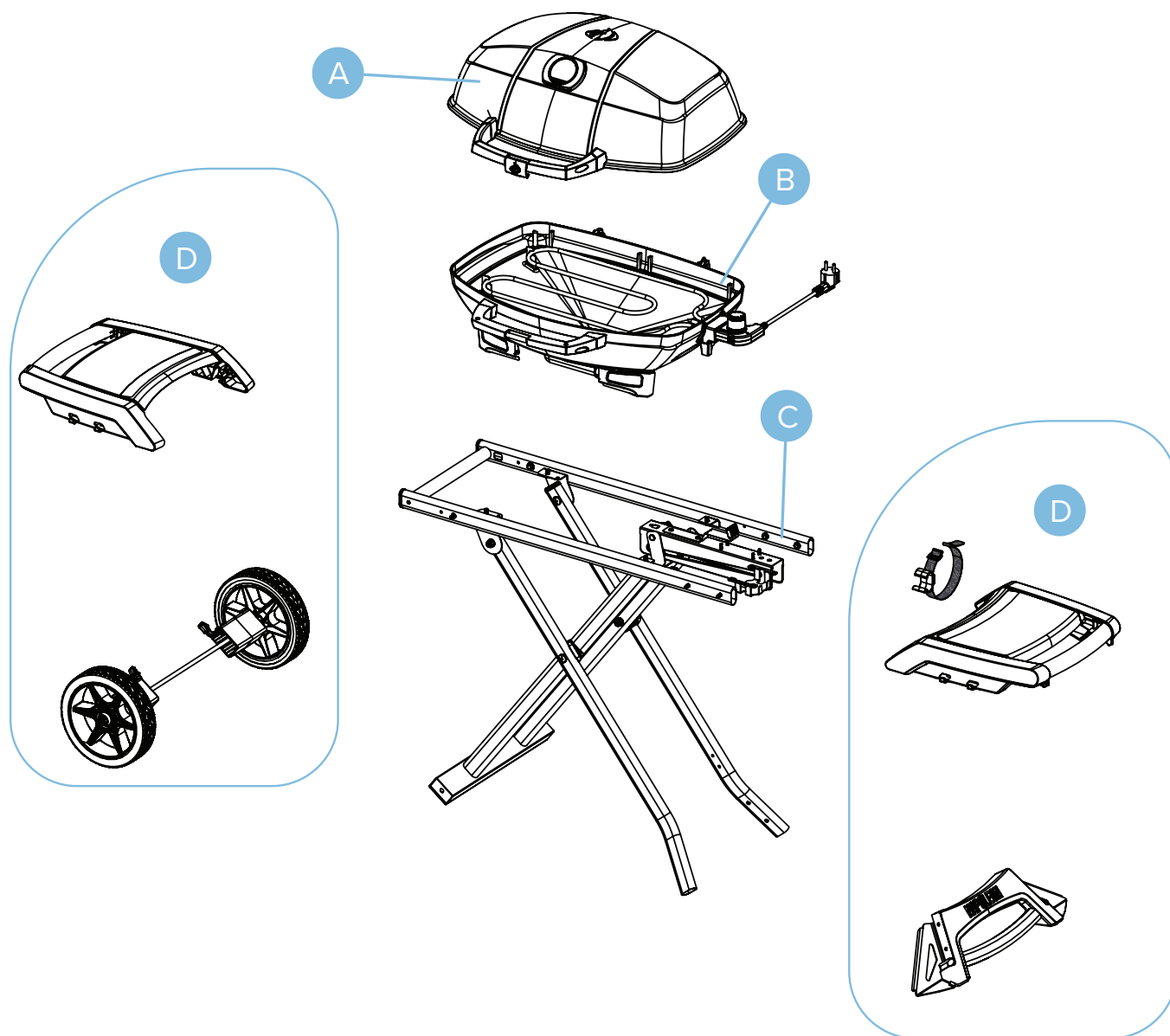


x1



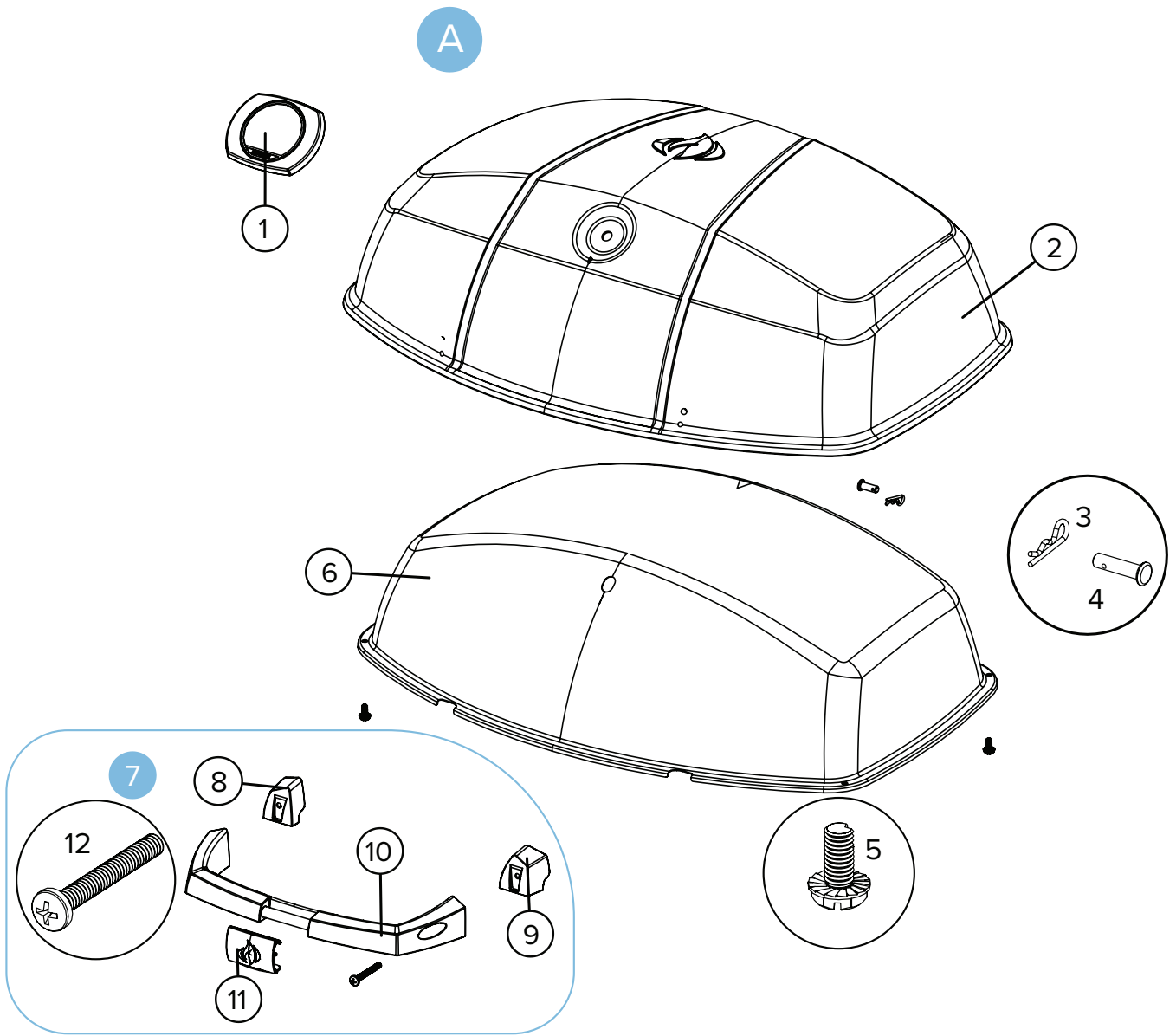


PRO285EX Parts Overview

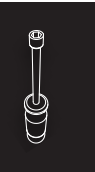


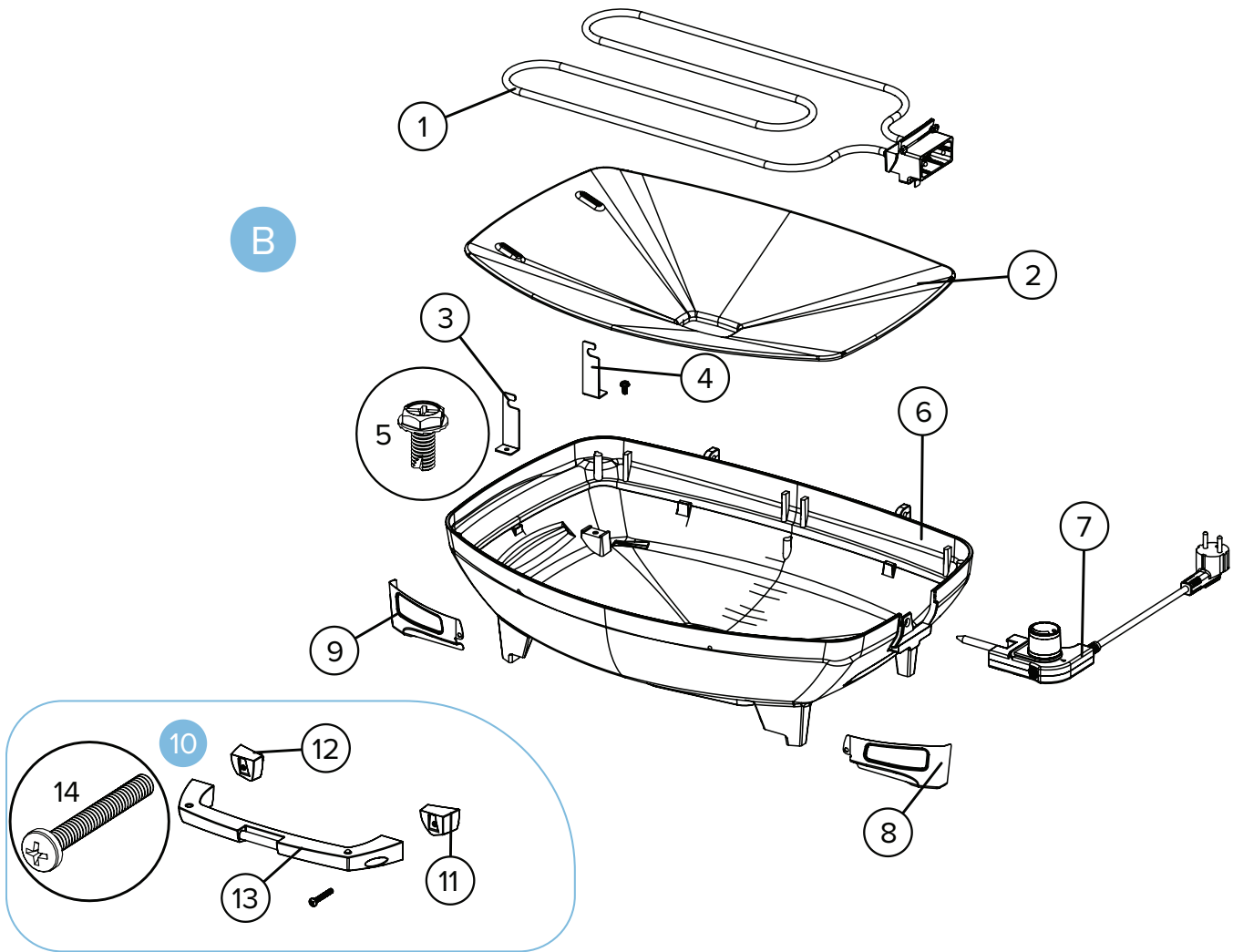
- A** LID ASSEMBLY
- B** BASE ASSEMBLY
- C** CART ASSEMBLY
- D** SHELF/WHEELS/GRID ASSEMBLY



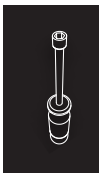


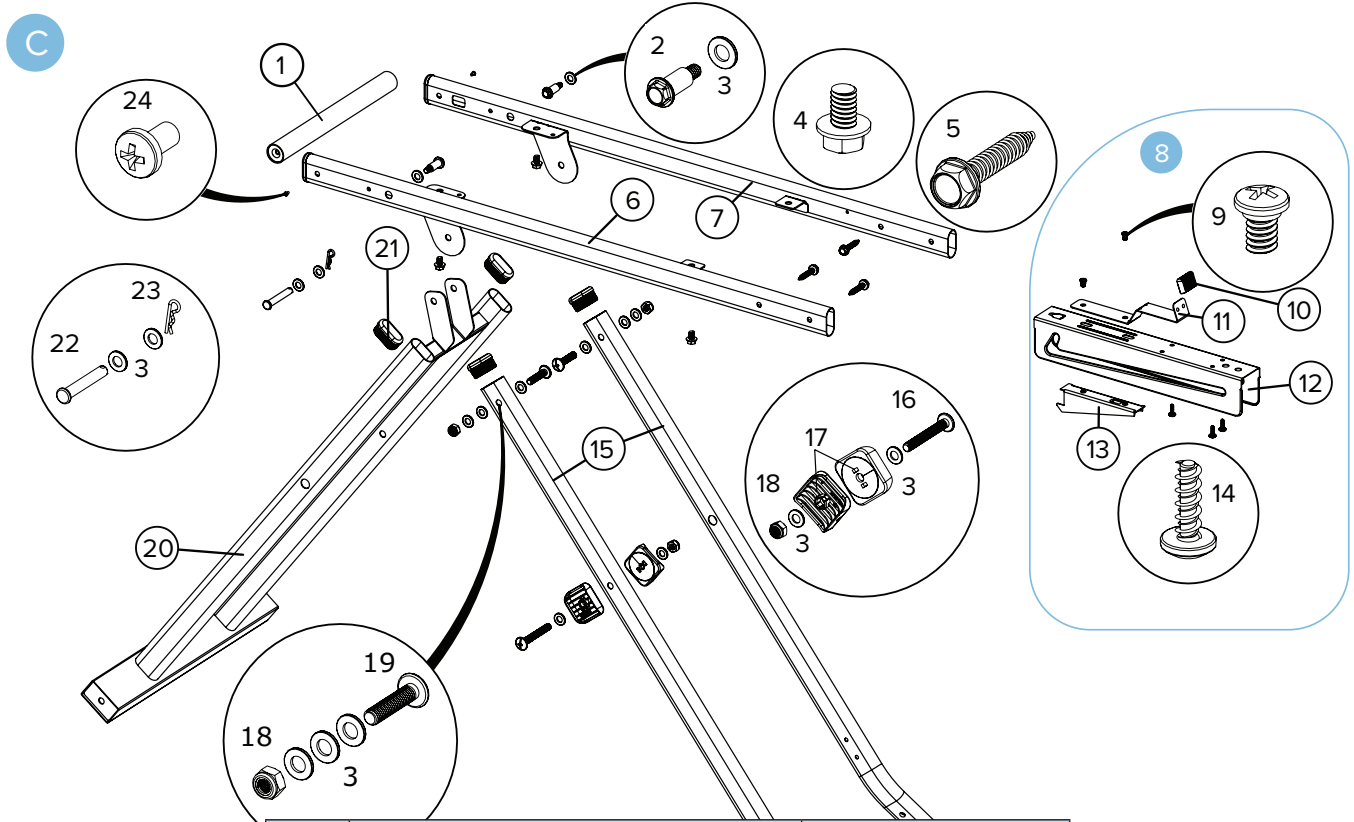
A	LID ASSEMBLY	N010-1008-SER
1	GAUGE, TEMP	N685-0023
2	CASTING LID BLACK	N135-0048-BK1HG
3	PIN, HAIRPIN COTTER	N485-0021
4	PIN CLEVIS 8MM X 50MM	N485-0023
5	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN	N570-0104
6	LID HEAT SHIELD	Z585-0014
7	ASSEMBLY HANDLE TOP	N010-0943
8	LID HANDLE SUPPORT LEFT	N655-0200
9	LID HANDLE SUPPORT RIGHT	N655-0201
10	HANDLE TOP/BOTTOM	N325-0082
11	LATCH HANDLE LID	N390-0003
12	SCREW, 10-24 42 MM STN STL PAN HEAD	Z570-0037





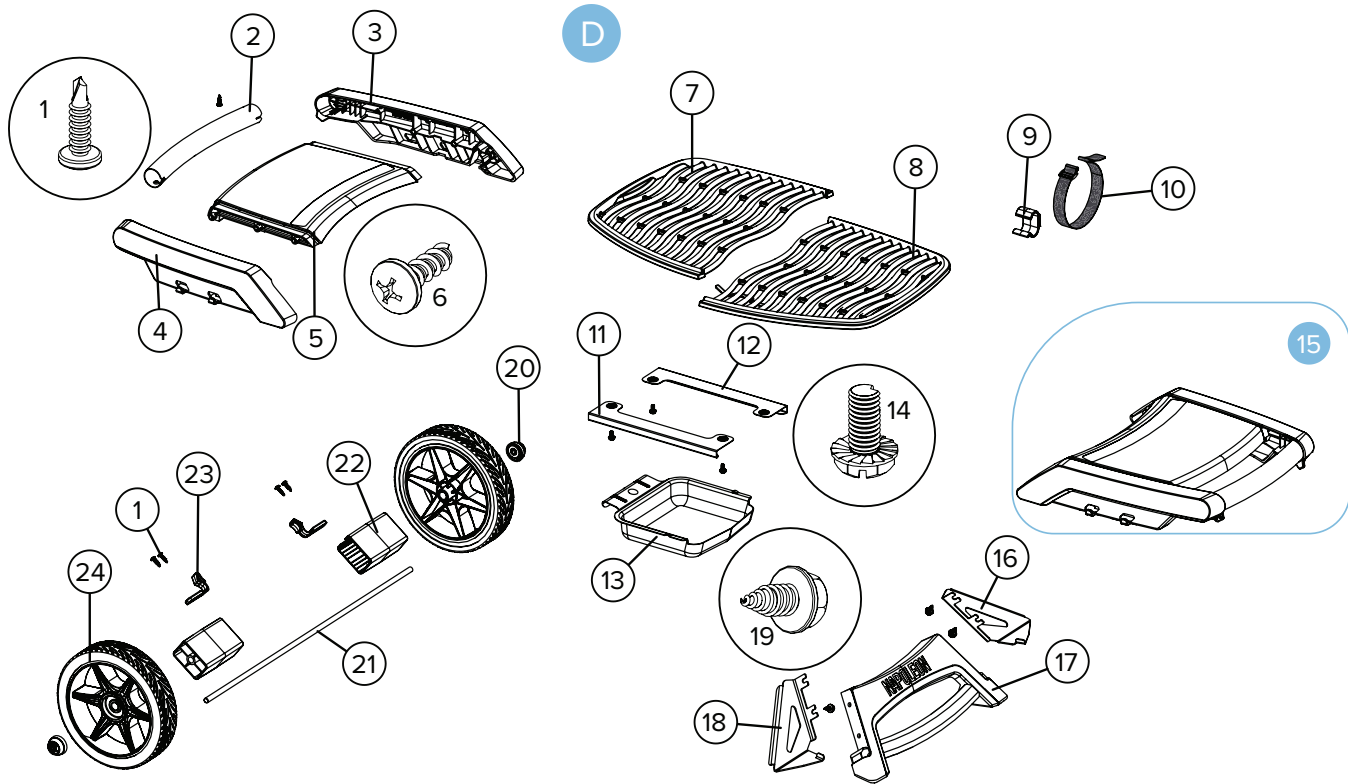
B	BASE ASSEMBLY	
1	ELEMENT CE	Z010-0048
2	BASE LINER	Z585-0015-BK2GL
3	CLIP FOR THE ELMENT ASSEMBLY	Z080-0037
4	FRONT BRACKET, ELEMENT	Z080-0036
5	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN 285	N570-0104
6	BASE CASTING	N135-10004529
7	THERMOSTAT CE	Z690-0001
8	COVER RIGHT LEG	N200-0109-BK1HT
9	COVER LEFT LEG	N200-0108-BK1HT
10	BOTTOM HANDLE ASSEMBLY	N325-0082B-SER
11	SUPPORT, BASE HANDLE RIGHT	N655-0159
12	SUPPORT, BASE HANDLE LEFT	N655-0158
13	HANDLE TOP/BOTTOM	N325-0082
14	SCREW, 10-24 42 MM STN STL PAN HEAD	Z570-0037





C	CART ASSEMBLY	
1	HANDLE CART CHASSIS	N325-0085-SS1SG
2	SCREW SHOULDER BLACK 1/4-20	N570-0110
3	WASHER,8MM NYLON	N735-0019
4	SCREW, 1/4-20 X 3/8 S/S HEX WASHER HD	N570-0073
5	SCREW #14 X 1-1/4 ZINC HEX HD	N570-0111
6	CART FRONT BEAM ASSEMBLY	N010-0804-SS1SG
7	CART REAR BEAM ASSEMBLY	N010-0805-SS1SG
8	RAIL, SLIDING TRACK	N525-10004629-BK1SG
9	SCREW 10-24 X 6MM STN STL PAN HD	Z570-0023
10	HANDLE, LID VENT	N500-0042B
11	LATCH, SLIDE HANDLE	N390-10004658
12	RAIL, SLIDING TRACK	N525-0047-BK1SG
13	LATCH SLIDE LOCK	N390-0004-BK1SG
14	SCREW, #8X1/2 HI/LO TAP PHIL PAN HD	N570-0076
15	TUBE, CART FOOT SIDE	N720-0067-SS1SG
16	SCREW M8 X 60MM PAN HD BLK	N570-0109
17	WASHER, LEG PIVOT	N735-0018
18	NUT M8 BLK ZINC NYLOCK	Z450-0015
19	SCREW M8 X 35MM PAN HD BLK	N570-0108
20	CART WHEEL SIDE ASSEMBLY	N010-0806-SS1SG
21	CAP NYLON WHEEL FRAME	N120-0023
22	PIN CLEVIS 8MM X 50MM	N485-0022
23	PIN, HAIRPIN COTTER 2MM X 28MM	N485-0021
24	SCREW, 1/4-20 X 1 1/8" PAN HEAD BLK	Z570-0036





D	SHELF/WHEELS/GRIDS ASSEMBLY	
1	SCREW #8 X 5/8 IN ST.ST. PAN HD. PHIL.	N570-0013
2	HANDLE CART SHELF	N325-0086-SS1SG
3	END CAP SD SHELF LEFT	N120-0022
4	END CAP SD SHELF RIGHT	N120-0021
5	SHELF, LEFT/RIGHT	N590-0237
6	SCREW, #8X1/2 HI/LO TAP PHIL PAN HD	N570-0076
7	GRID COOKING CAST LEFT	Z305-0012-BK2FL
8	GRID COOKING CAST RIGHT	Z305-0013-BK2FL
9	CLIP, RETAINER PLASTIC CE	N160-0037
10	STRAP	N640-0003
11	BRACKET LEFT DRIP PAN ASSEMBLY	N010-0821
12	BRACKET RIGHT DRIP PAN ASSEMBLY	N010-0822
13	DRIP PAN	N710-0079
14	SCREW 10-24 X 3/8 IN HEX HD STN	N570-0104
15	ASSEMBLY SIDE SHELF	N010-0820-SER
16	BRACKET, CART RIGHT	N080-0439-BK1SG
17	ASSEMBLY HANDLE SCISSOR CART FOOT	N325-0084-SER
18	BRACKET, CART LEFT	N080-0438-BK1SG
19	SCREW, AB THREAD 14 X 1/2 HEX HD WASHER	N570-0086
20	NUT, AXLE PLASTIC CAP	N450-0043
21	AXLE, WHEEL	N015-0013
22	SPACER, AXLE	N615-0014
23	CLIP, NYLON	N160-0026
24	WHEEL, NAP 8"- 6 SPOKE	Z745-0001
25	TRAY, GREASE DISPOSABLE	62006

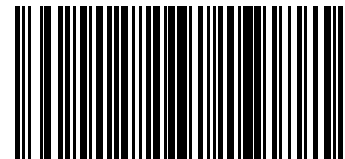


Notes





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



N415-0812E

