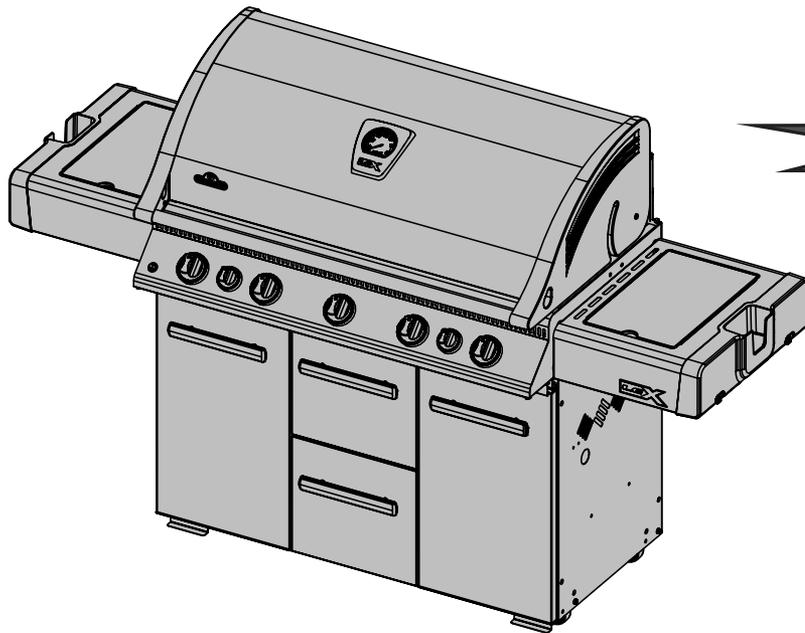


Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.



 **DANGER**

**SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

 **AVERTISSEMENT**

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section «INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE» de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

**Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.**



N415-0274CE-FR DEC 22.17

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

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

## Garantie limitée de 15 ans de Napoléon



Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuite et d'allumage à une station de test de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de la part de NAPOLÉON.

**NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :**

Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable .....	<b>15 ans</b>
Couvercle en acier inoxydable .....	<b>15 ans</b>
Couvercle en porcelaine émaillée .....	<b>15 ans</b>
Grilles de cuisson en acier inoxydable .....	<b>15 ans</b>
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable .....	<b>10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15<sup>e</sup> année</b>
Plaques de brûleur en acier inoxydable .....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15<sup>e</sup> année</b>
Plaques de brûleur en fonte émaillée en porcelaine .....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15<sup>e</sup> année</b>
Brûleurs infrarouges en céramique (grillage exclu) .....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 15<sup>e</sup> année</b>
Toutes les autres pièces .....	<b>2 ans</b>

### \*Conditions et limitations

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et donne droit à l'acheteur d'origine à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. La mention « 50 % de rabais » indiquée dans le tableau signifie que le composant est mis à disposition de l'acheteur à 50 % de son prix de détail courant pour la période indiquée. La présente garantie limitée ne couvre ni les accessoires ni les articles offerts gratuitement.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux; a été entretenu correctement; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : la surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par NAPOLÉON. Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de NAPOLÉON telle que définie par la présente garantie limitée; en aucun cas, NAPOLÉON ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de transport, de main-d'œuvre ou taxes d'exportation.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à NAPOLÉON l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Après la première année, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne la présente garantie limitée en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie et défectueuse.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de NAPOLÉON ou un détaillant autorisé NAPOLÉON.



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



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

## Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud; NE laissez PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou qu'il fonctionne.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (16" à l'arrière du gril et 7" sur les côtés). Un dégagement plus grand (24") est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet de la bonbonne libres et exemptes de débris.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuisent à la performance de cuisson de votre gril.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Les bonbonnes de propane débranchées ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le boyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif ou d'usure, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de bonbonne de propane supplémentaire sous ce gril ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa pleine capacité.
- Faites un test de détection de fuites avant la première utilisation, même si le gril a été acheté déjà assemblé, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquets dans un gril à gaz.
- Utilisez des briquettes de charbon seulement avec un bac à charbon Napoléon conçu pour cet appareil.
- Les boutons de contrôle du brûleur doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- N'allumez pas le brûleur avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ne passez pas le boyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le boyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate, conformément aux instructions d'installation.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matières inflammables.
- Gardez les boyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Gardez les fils électriques éloignés de l'eau ou des surfaces chauffantes.
- Inspectez les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyez les tubes si vous découvrez des obstructions.
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa) ou moins.

## Bonbonne De Gaz

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. Utilisez propane pour le meilleur résultat. La grandeur minimale du réservoir pour le butane est de 13 kg et de 6 kg pour le propane. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

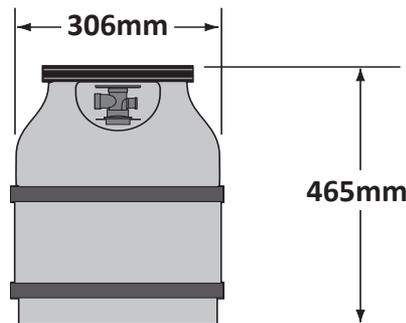
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- Tous les réservoirs de 7 kg ou plus doivent être placés à l'extérieur du cabinet (sous la tablette droite) sur une surface de niveau. Les réservoirs de moins de 7 kg (maximum de 465 mm de haut par 306 mm de large) peuvent être placés à l'intérieur du cabinet, sur le côté droit de la tablette inférieure. Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés dans le cabinet ou à proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

**Branchement De La Bonbonne :** Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

*Exemple Bonbonne*



### AVERTISSEMENT!

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
- N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- Ne rangez pas le surplus de boyau dans le cabinet, il y a un plus grand risque que le boyau fasse contact avec une surface chaude, le boyau peut fondre et une fuite peut se produire, causant ainsi un feu.

## Tuyau De Gaz

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

# Données Techniques

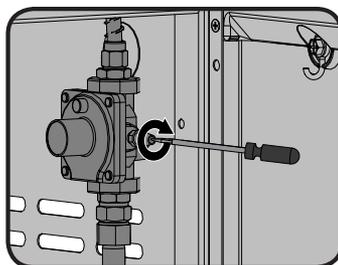
Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

Brûleur	Taille De L'injecteur	(Brut) Entrée De Chaleur (Total)	Utilisation De Gaz (Total)
	I		
Principal	58 (1.07mm)	23 kW	1672 g/h
Arrière	58 (1.07mm)	5.3 kW	385 g/h
Latéral	66 (0.84mm)	2.8 kW	204 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	<sup>1</sup> 3B/P(30)	<sup>1</sup> 3+(28-30/37)	<sup>1</sup> 3B/P(50)
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Vous devez utiliser un régulateur 28-30 mbar pour le butane ou un régulateur 37 mbar pour le propane. Pour les grils réglés à une pression de 50mbar, le gril est muni d'un régulateur interne. La pression de sortie de ce régulateur interne est de 30 mbar et ne doit pas être modifiée ni ajustée. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant.



Cet appareil est muni d'un régulateur interne qui stabilise la pression du gaz et qui améliore la performance du gril. Ce régulateur ne peut être ajusté. Une prise de pression se trouve sur le côté du régulateur. Elle peut être utilisée par un technicien qualifié lors de l'entretien du gril afin de déterminer si le régulateur fonctionne correctement. La vis de la prise de pression doit demeurer serrée en tout temps, sauf en cas d'un essai de pression du régulateur (effectué par un technicien qualifié seulement).

## Test De Détection De Fuites



**AVERTISSEMENT!** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



**Test De Fuites:** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.



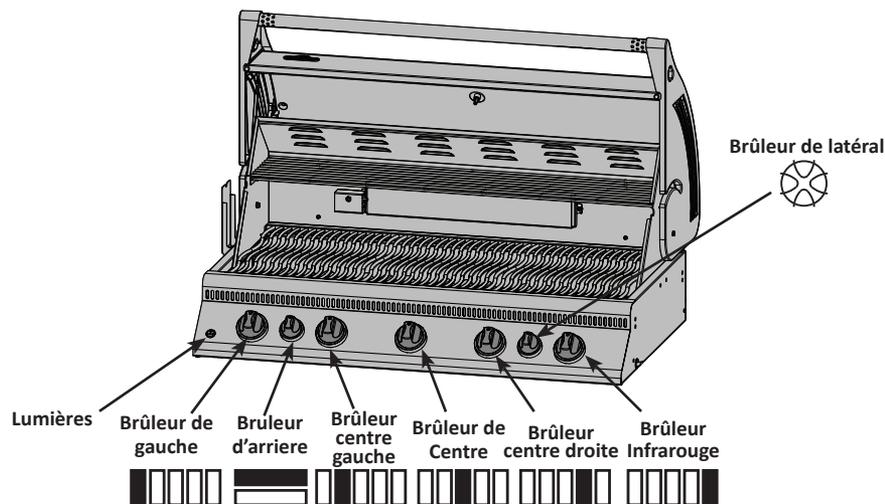
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.  
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.



3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.  
4 - Si la fuite ne peut être réparée, **fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne**, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

# Instruction D'allumage



**AVERTISSEMENT!** Ouvrez le couvercle.

Fermez



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont à « off ». Ouvrez ensuite la soupape d'alimentation en gaz.

Allumage Du Brûleur Principal	Allumage Du Brûleur Rotissérie	Allumage Du Brûleur Latéral (si équipé)
1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « hi ». Ceci allumera la veilleuse, qui allumera à son tour le brûleur choisi. Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.	2. Enlevez la grille de réchaud.	2. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle du brûleur latéral à la position « hi ». Ceci allumera le brûleur latéral.
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 1 plusieurs fois.	3. Appuyez et tournez lentement le bouton de contrôle du brûleur rotissérie à hi. Ceci allumera la veilleuse qui allumera ensuite le brûleur. Si la veilleuse s'allume, continuez de garder le bouton de contrôle enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le.	3. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 2 plusieurs fois.
4. Si la veilleuse ou le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 1 et 2 ou allumez avec une allumette.	4. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle à « off » puis répétez l'étape 2 à plusieurs reprises.	4. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.
5. Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu'en dessous des plaques de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à "HIGH".	5. Si la veilleuse et brûleur ne s'allument pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à « off » et attendez 5 minutes pour permettre au surplus de gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.	



**AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.

# Instructions D'opération

**Éclairage initial:** Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

**Utilisation Du Brûleur Principal:** Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

**Utilisation Du Brûleur Infrarouge De Cuve (si équipé):** Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge". Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.



**AVERTISSEMENT !** Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

**Cuisson Directe:** Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

**Cuisson Indirecte:** Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

**Utilisation Du Brûleur Arrière:** (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer, La chaleur intense pourrait l'endommager. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails.

Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez-le en place. Remplacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.



**AVERTISSEMENT !** La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

**Utilisation Des Brûleurs Latéraux (si équipé) :** Les brûleurs latéraux peuvent être utilisés comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs latéraux car il en réduirait la performance. Le diamètre recommandé du chaudron ou de la poêle est de 250 à 300 mm.



**AVERTISSEMENT!** Ne faites jamais cuire des aliments sur les grilles des brûleurs latéraux. Elles sont spécifiquement conçues pour les chaudrons et les casseroles.

## Chaleur Infrarouge

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hamburgers et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

## Tableau de cuisson à l'infrarouge

Aliment	Réglage Des Contrôle	Temps De Cuisson	Conseils Pratiques
Steak 1" (2.54cm) d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté  Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"  Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant  6 min - À point  8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" (1.27cm) d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté  Réglage à "high" 2 1/2 min chaque côté  Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant  5 min - À point  6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

# Instructions D'entretien et de Nettoyage

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié. L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d'air comburant et d'air de ventilation ne doivent pas être obstrués. Les ouvertures d'aération du compartiment de la bonbonne (situées sur les côtés du chariot, et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure) doivent être libres de débris en tout temps.



**AVERTISSEMENT!** Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous l'entretien votre gril.

**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

**Note :** L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable et chrome toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.



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

**AVERTISSEMENT!** Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

**Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud:** Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

**Nettoyage Du Panneau De Contrôle :** Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

**Nettoyage De L'intérieur Du Gril:** Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).



**AVERTISSEMENT!** L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu.

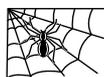
**Tiroir d'égouttement :** Nettoyez le tiroir d'égouttement fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations ou au besoin) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et s'accumulent dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. Pour accéder au récipient à graisse jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez ce dernier hors du gril. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir. Remplacez le récipient à graisse jetable toutes les deux à quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de gril Napoléon.

**Nettoyage De L'extérieur Du Gril:** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.



**AVERTISSEMENT!** Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défauts, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

**Brûleur De Cuve :** Le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 de calibre épais, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur.



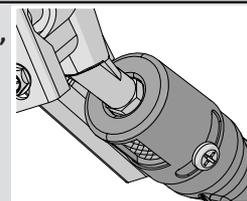
### **ATTENTION!** Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile aura pour effet que le brûleur produira une flamme lâche de couleur jaune ou orange, ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du venturi sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Enlevez la vis située au centre de chaque brûleur. Soulevez l'arrière du brûleur pour enlever. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l'utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur.

Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre, serré et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur.



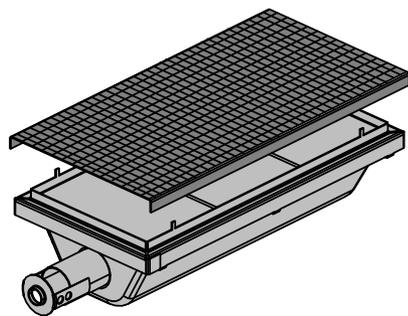
**AVERTISSEMENT!** Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



**Nettoyage Des Brûleurs Infrarouges :** Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le gril à "high" pendant 5-10 minutes. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique.

**Protection Du Brûleur Infrarouge:** Le brûleur infrarouge de votre gril est conçu pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement du brûleur. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez la grille de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.
2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.
  - i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.
  - ii) Ne faites pas fonctionner le brûleur infrarouge sous la pluie.
  - iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosiers, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.
3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud.
4. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.



**Écrans de rechange N565-0002**

# Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à « high ».	<p>Pour le propane - procédure d'allumage incorrecte.</p> <p>Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit.</p> <p>Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.</p>	<p>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.</p> <p>La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation.</p> <p>Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes.</p>
Poussées de flamme excessives/ chaleur inégale.	<p>Plaques de brûleur mal installées.</p> <p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.</p>	<p>Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage.</p> <p>Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « high » pendant 5 à 10 minutes.</p> <p>Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Consultez les instructions de nettoyage.</p>
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignées ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien.
Le régulateur murmure lorsque l'appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchés à l'arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d'entretien.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le brûleur infrarouge produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continu semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	<p>Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.</p> <p>Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).</p> <p>Des tuiles de céramique sont fissurées.</p> <p>Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.</p>	<p>Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.</p> <p>Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.</p> <p>Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.</p> <p>Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.</p>

**GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE**

## **Commande De Pièces De Rechange**

### **Information Sur La Garantie**

MODÈLE: \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT: \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE: \_\_\_\_\_

### ***(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)***

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de Napoleon Grills pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com). Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou e-mail [grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com). Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).



**ATTENTION!** Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

### *Pour Commencer*

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d'utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.



Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

### *OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)*

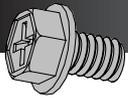
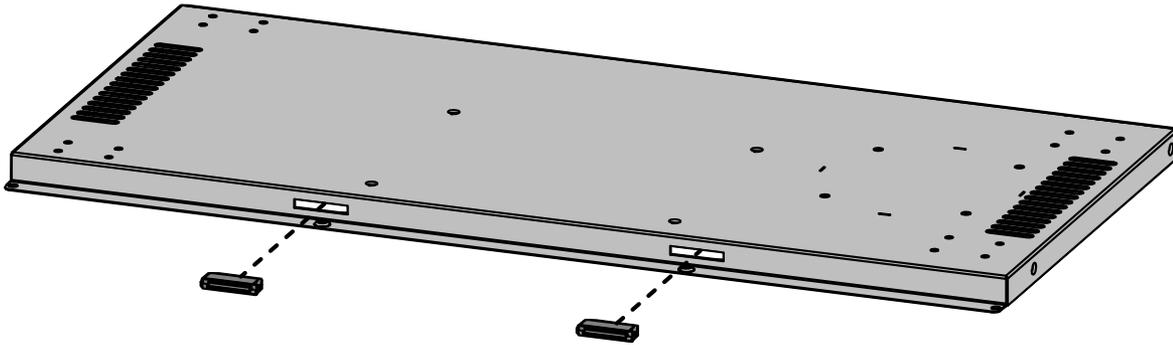
10 mm





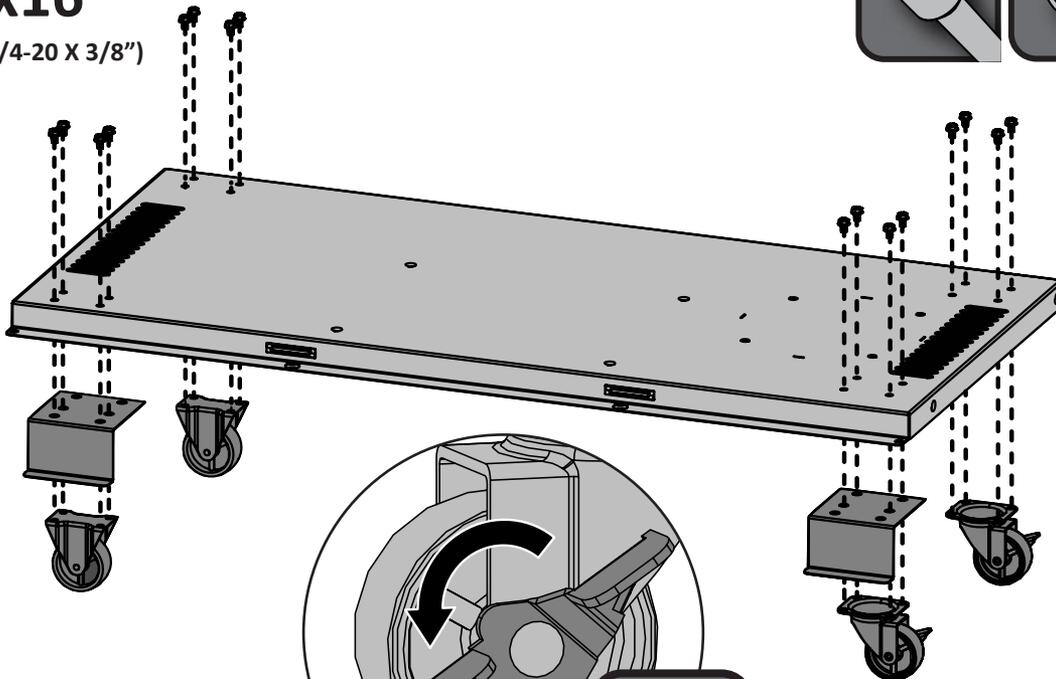
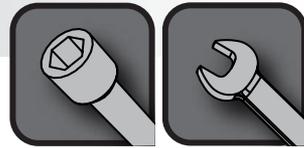
x2

N430-0002



x16

N570-0073 (1/4-20 X 3/8")

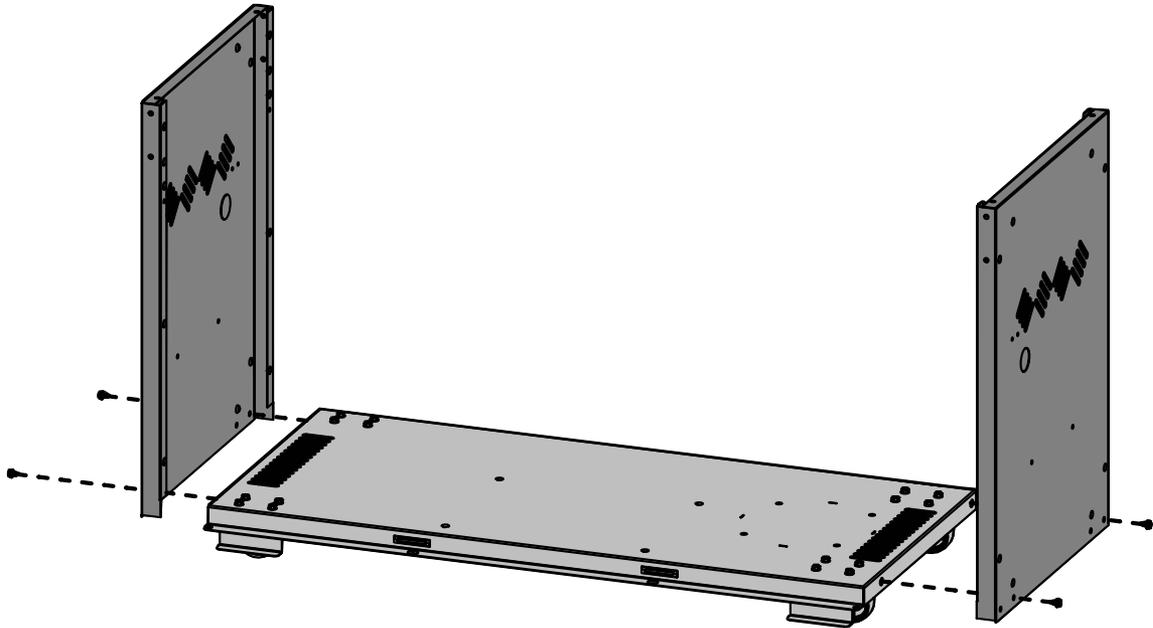


roulette non tournant - gauche côté

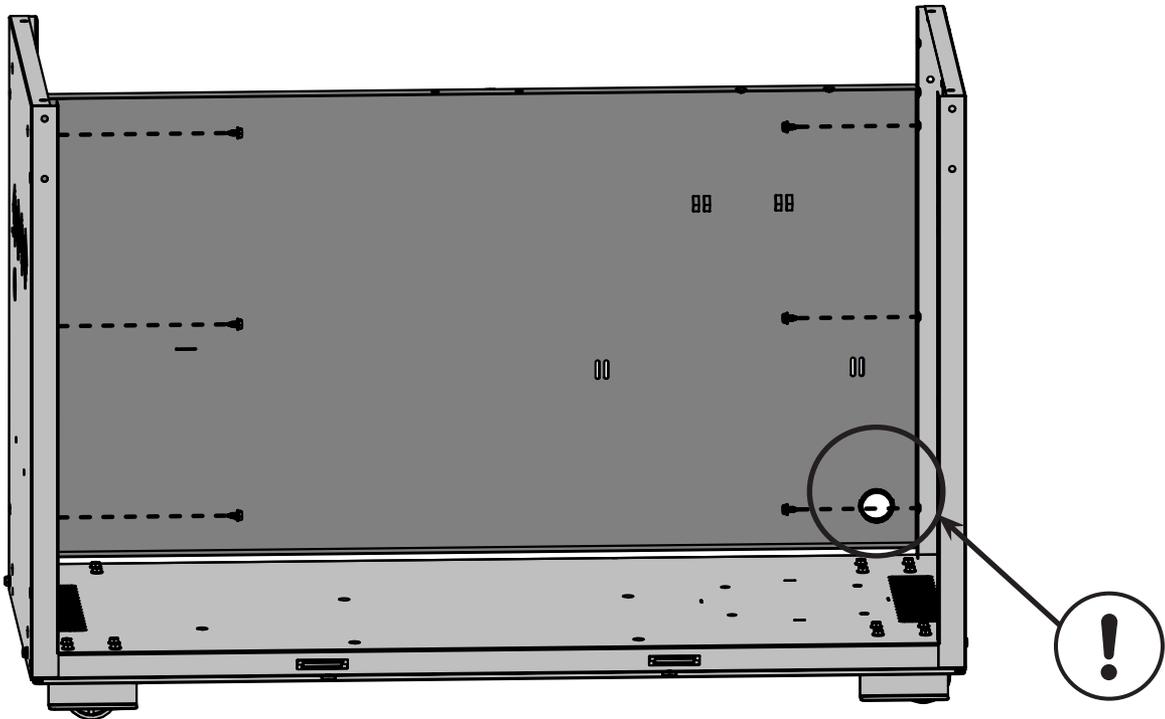
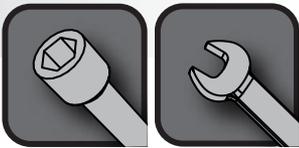


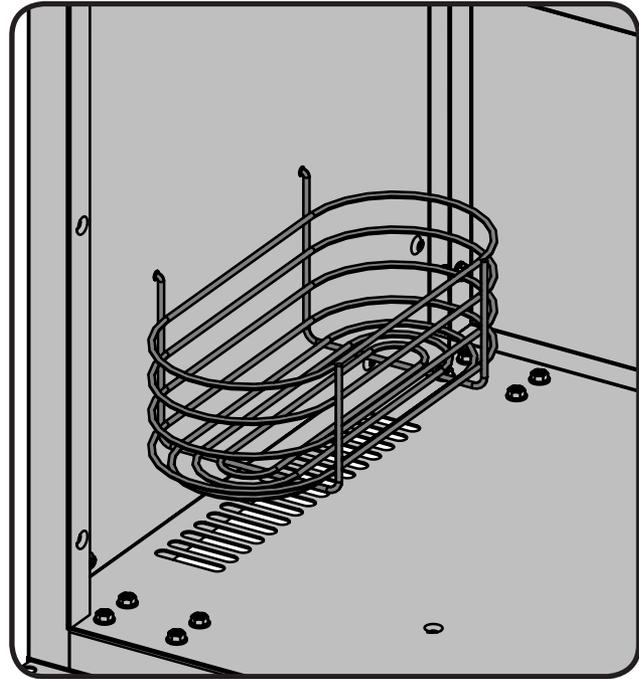
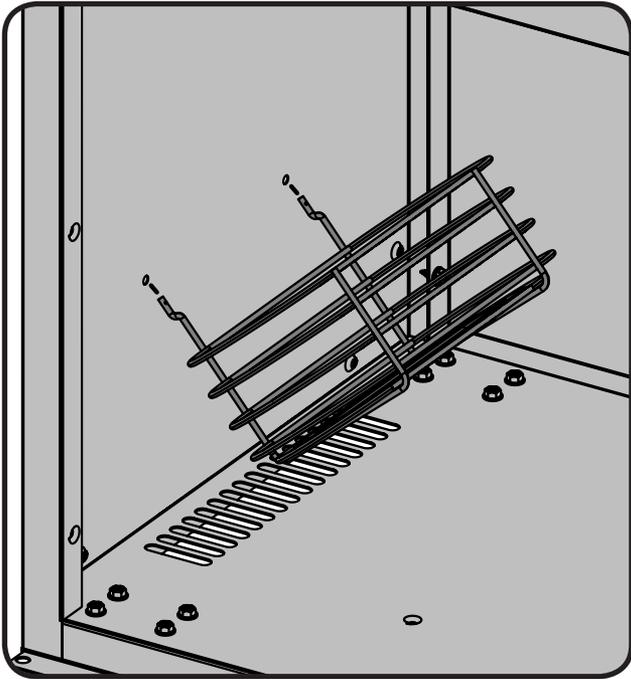


N570-0080 (#14 x 1/2")



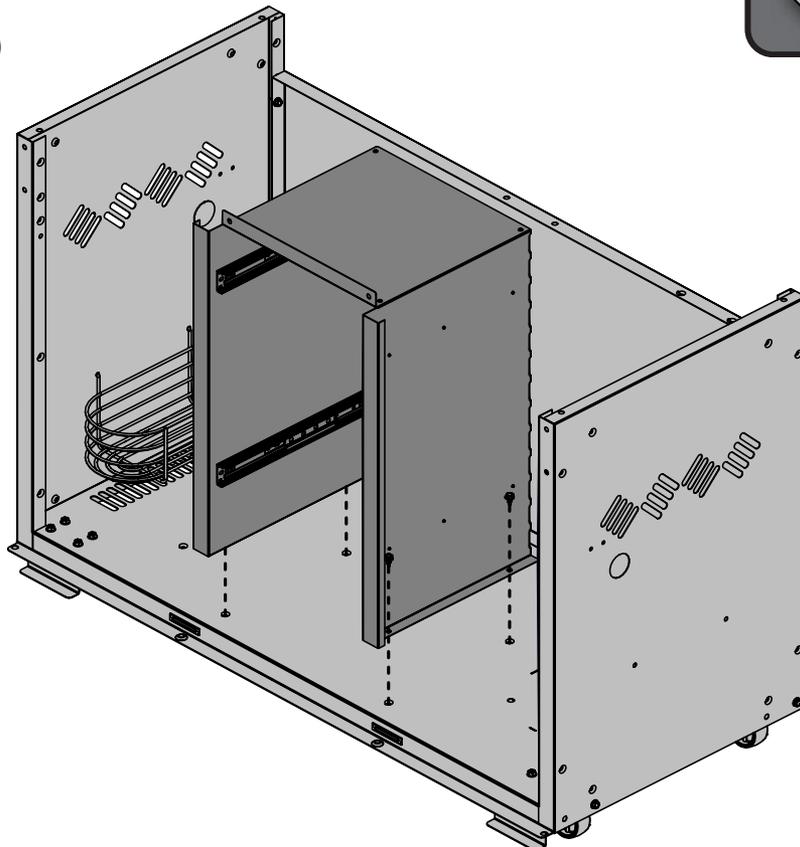
N570-0080 (#14 x 1/2")





**x4**

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





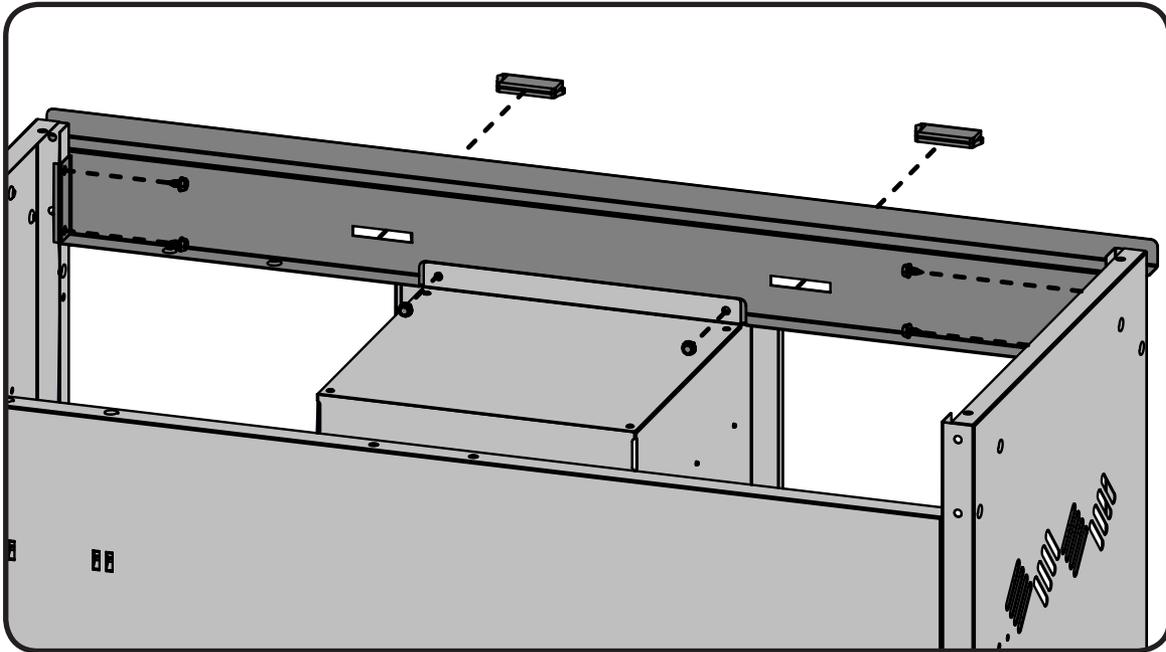
**x6**

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



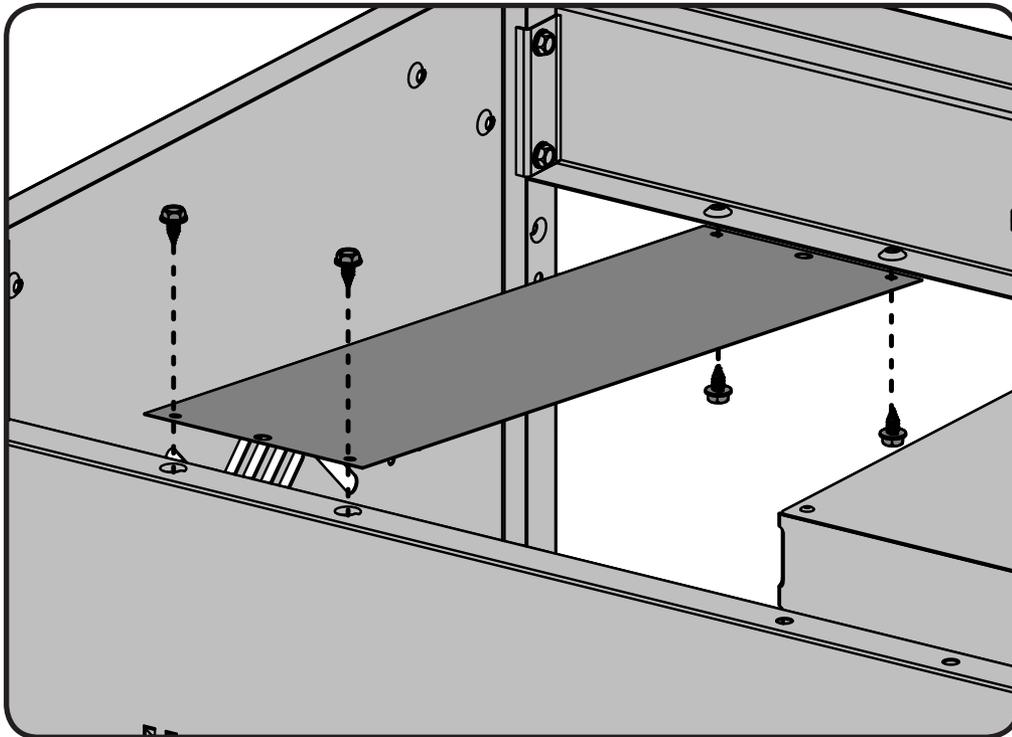
**x2**

N430-0002



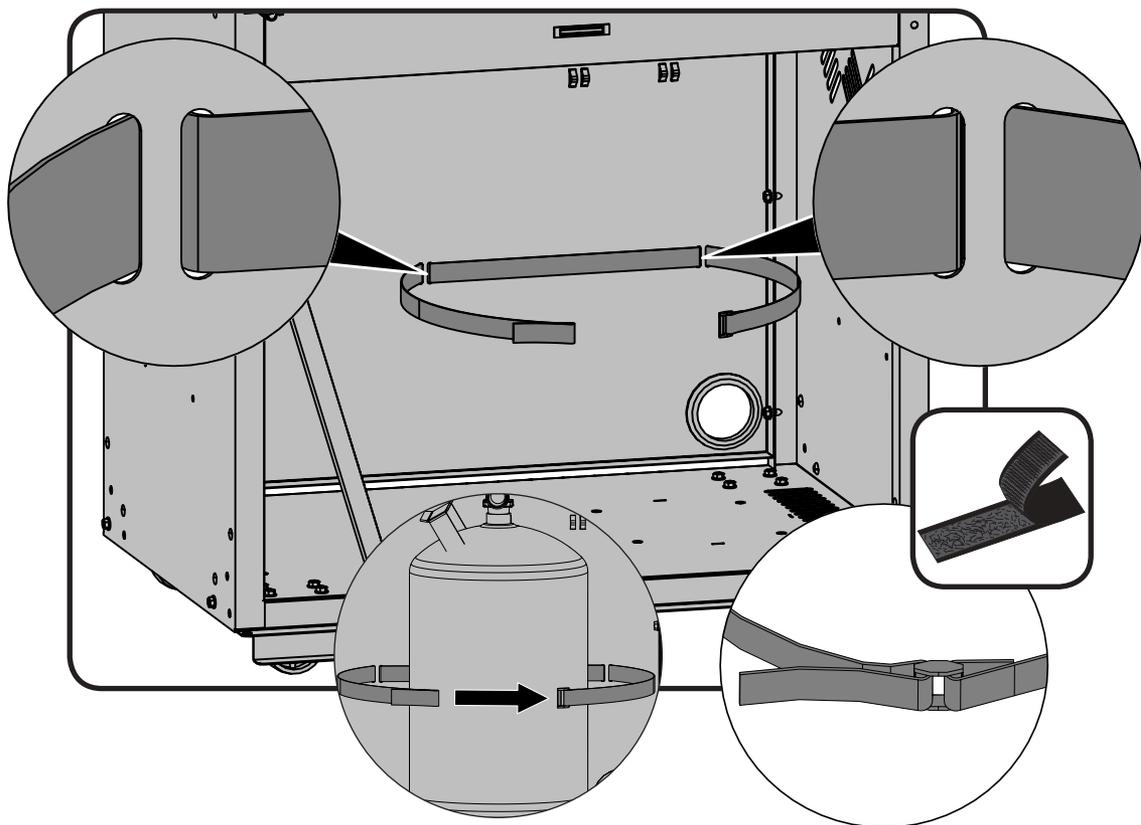
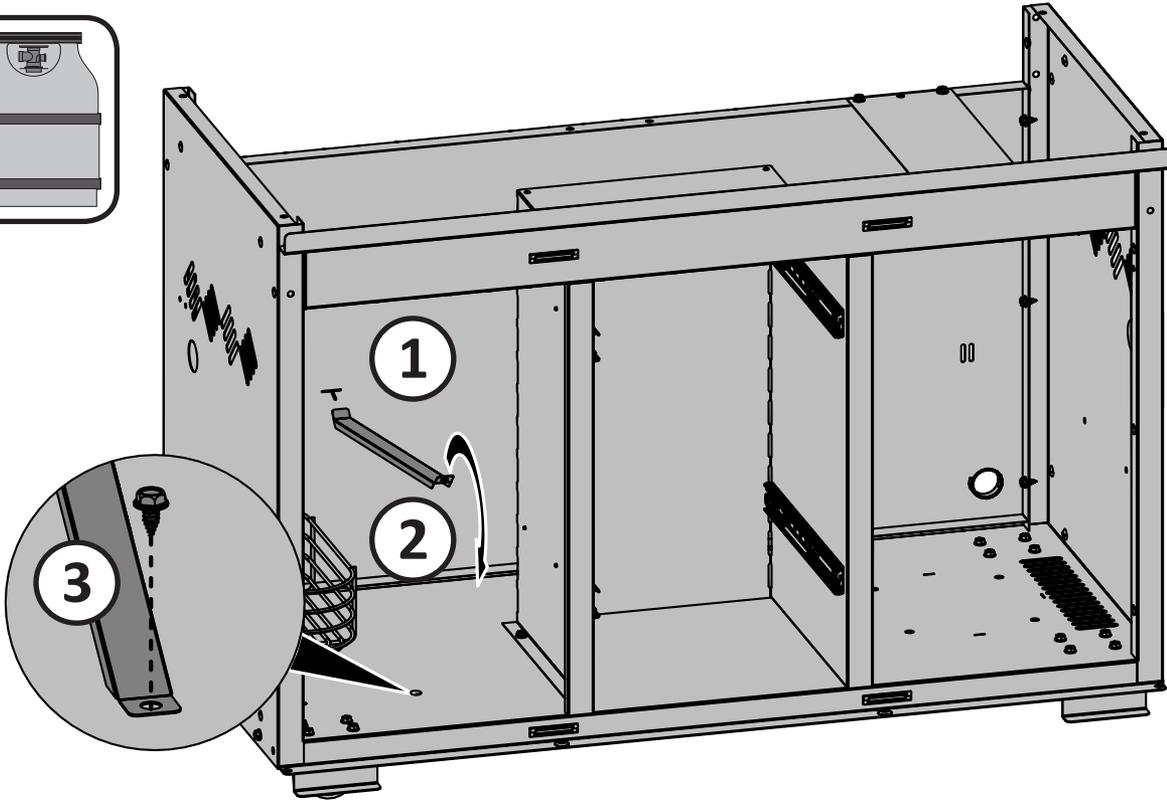
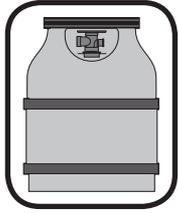
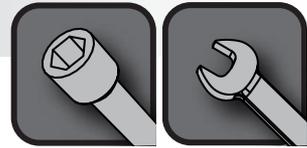
**x4**

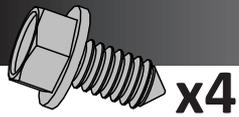
N570-0080 (#14 x 1/2")





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

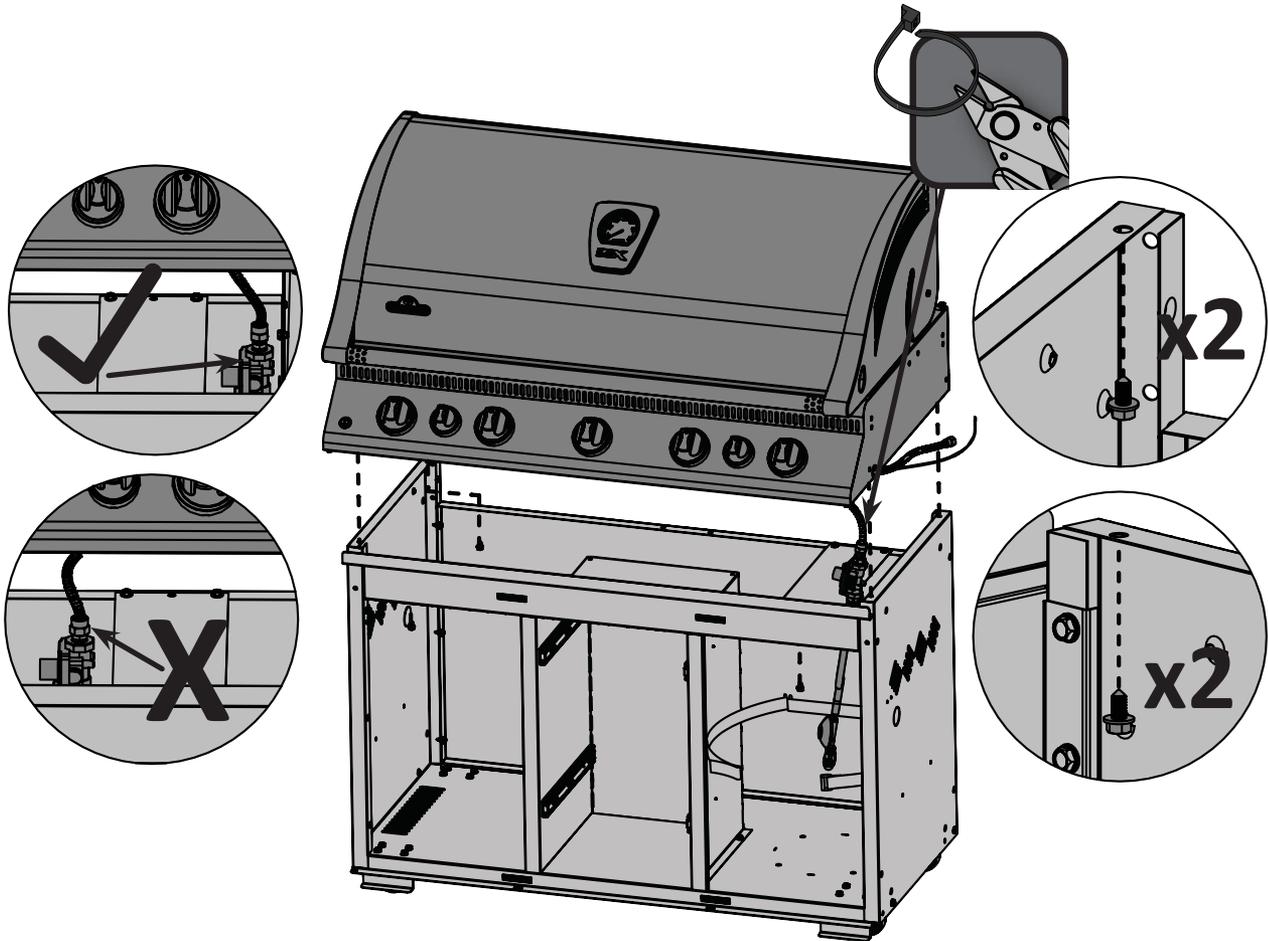


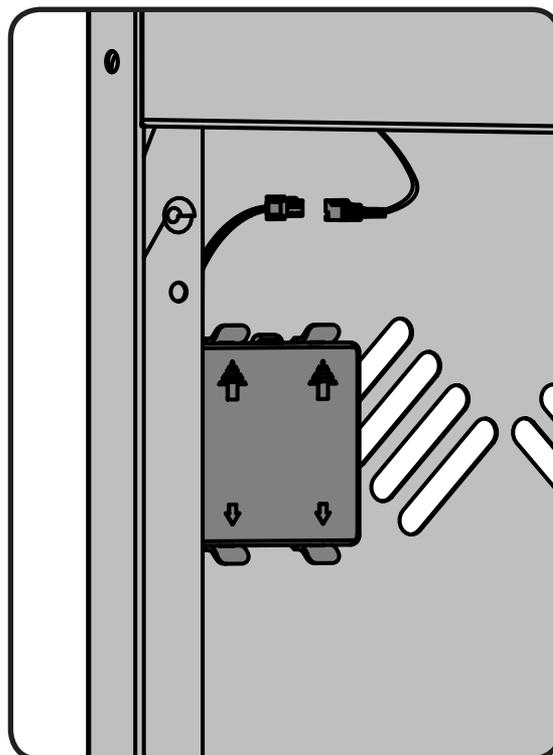
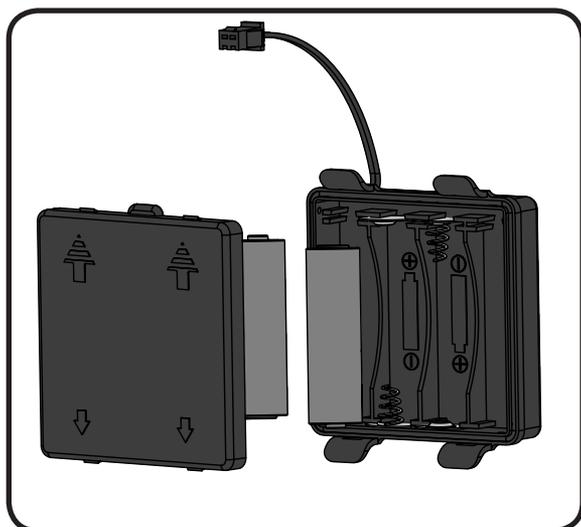
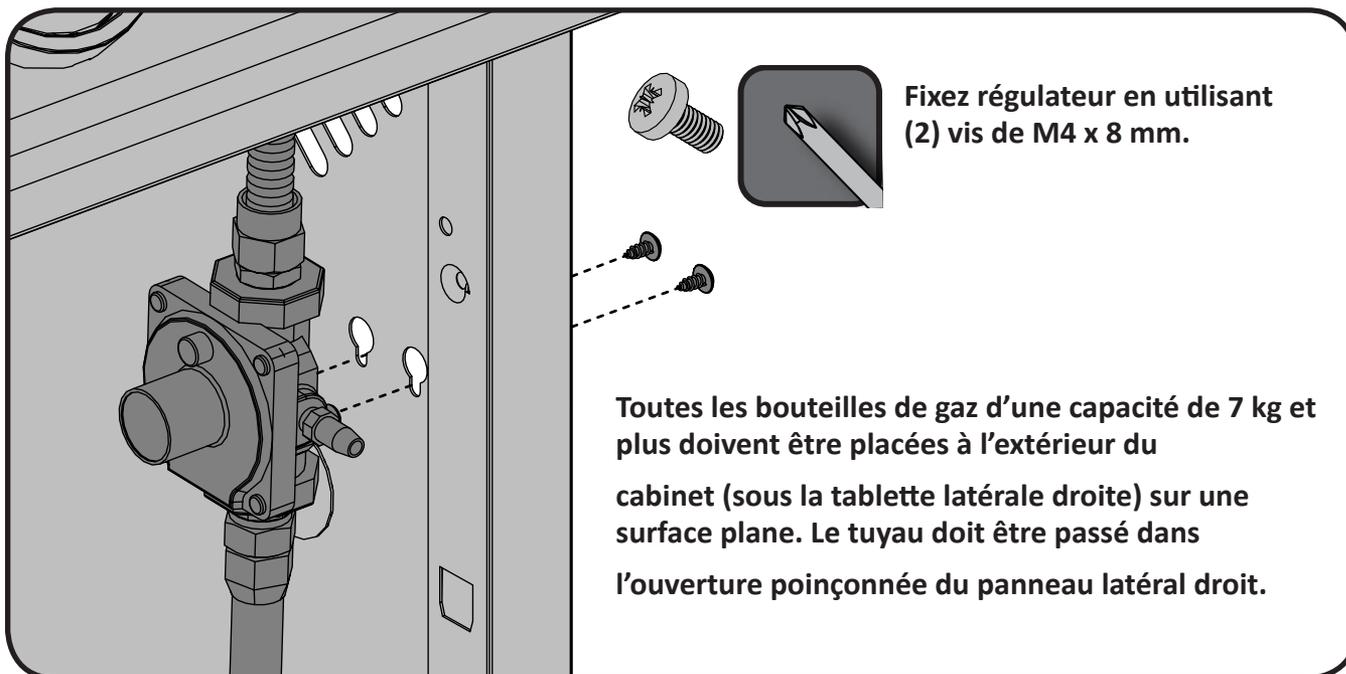


N570-0091 (1/4-20 X 3/8")



**AVERTISSEMENT!** Propane Seulement - Pour éviter les difficultés d'assemblage, avant d'installer la cuve de gril, enlevez l'attache retenant le régulateur. Cette attache a été installée en usine afin de protéger le boyau du régulateur lors de l'expédition et n'est plus nécessaire. (Prenez soin de ne pas endommager le boyau lorsque vous enlevez cette attache.) Prenez garde de ne pas coincer le boyau du régulateur entre la cuve de gril et le chariot.

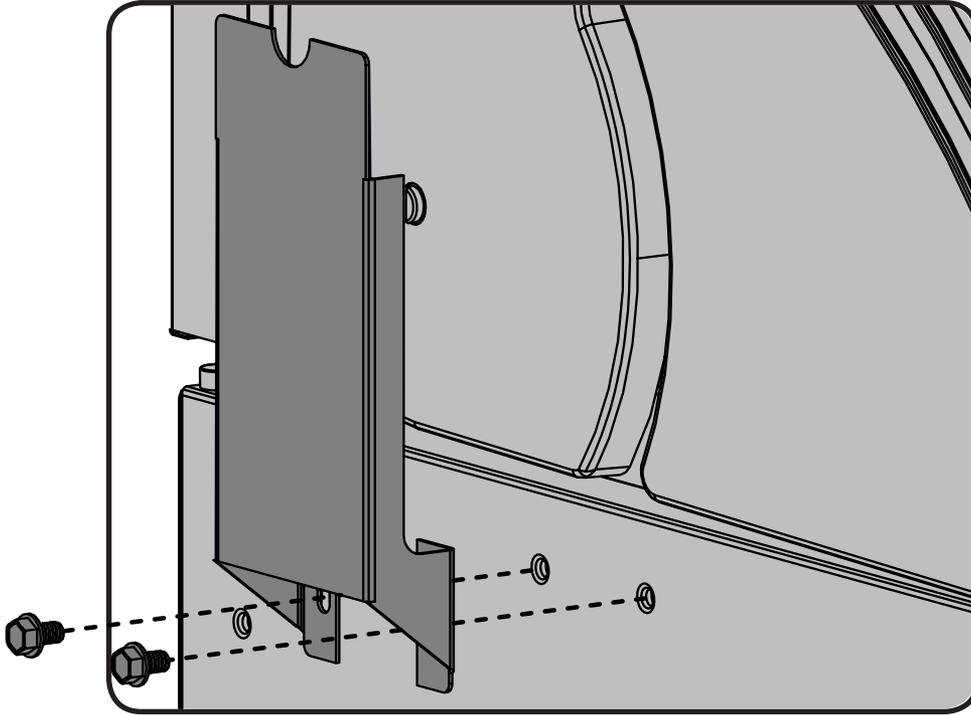






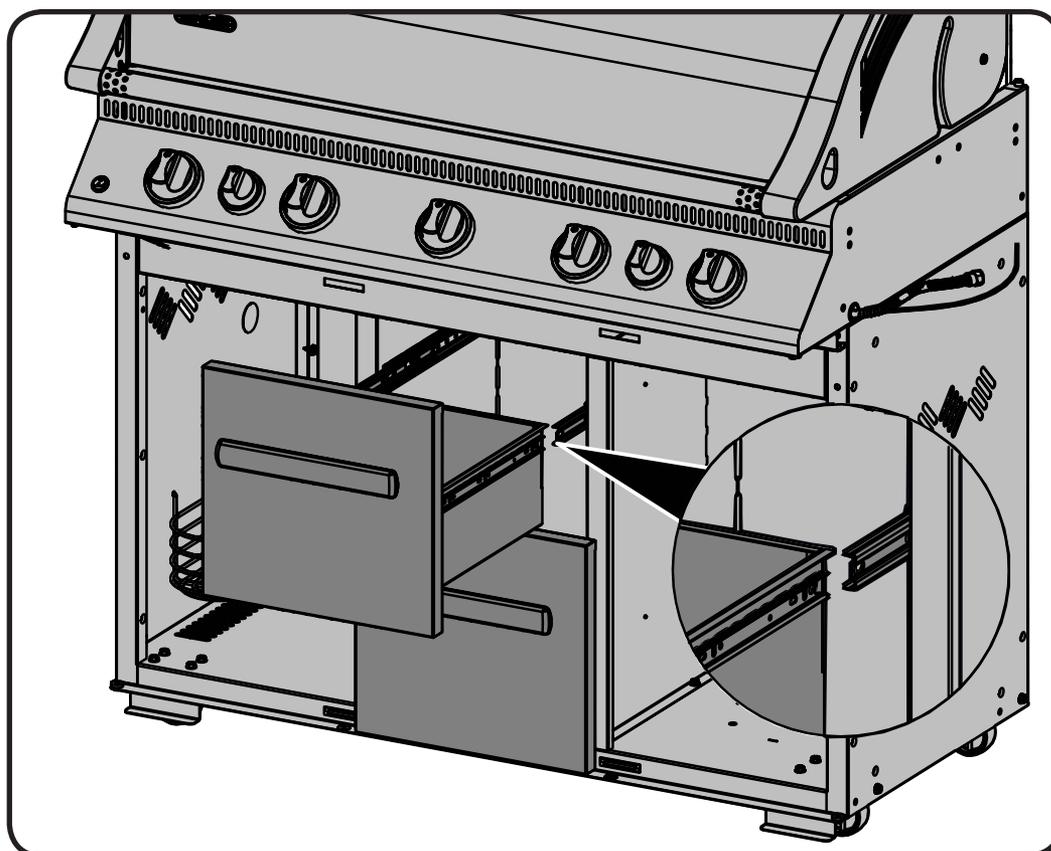
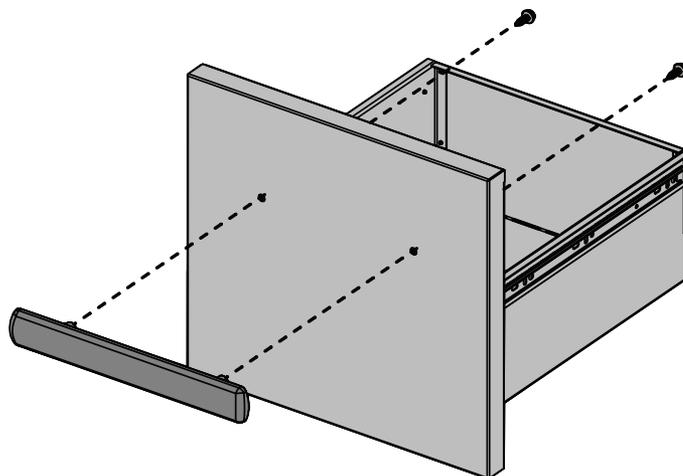
**x2**

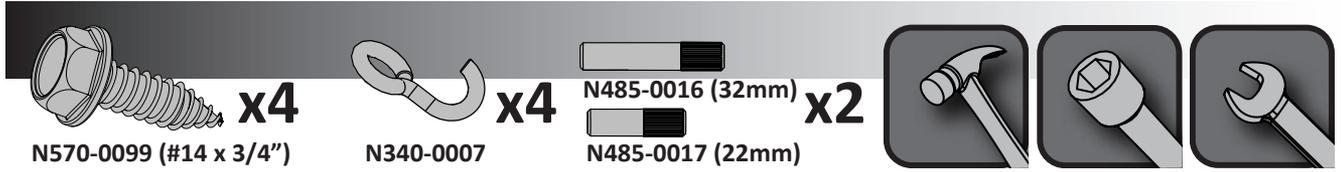
N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



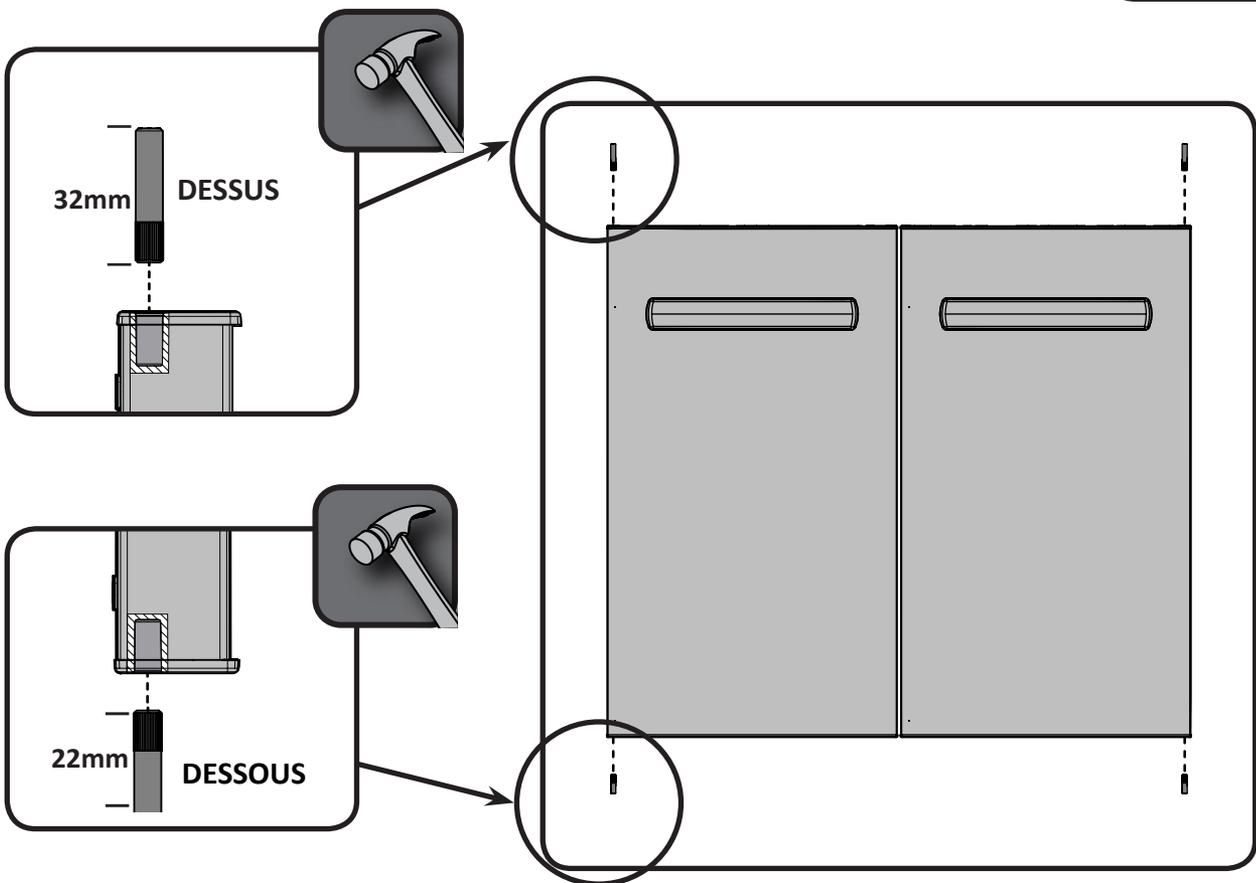
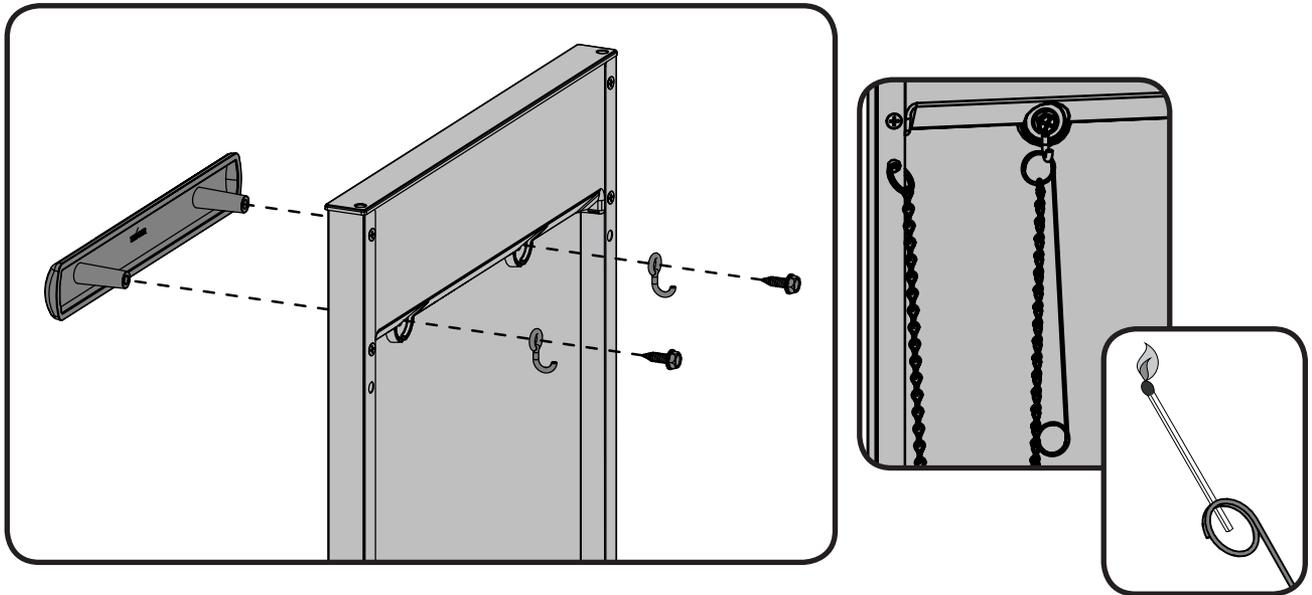


**AVERTISSEMENT!** Ne serrez pas trop les vis, car cela pourrait faire craquer la poignée.





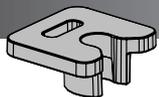
**!** **AVERTISSEMENT!** Ne serrez pas trop les vis, car cela pourrait faire craquer la poignée.





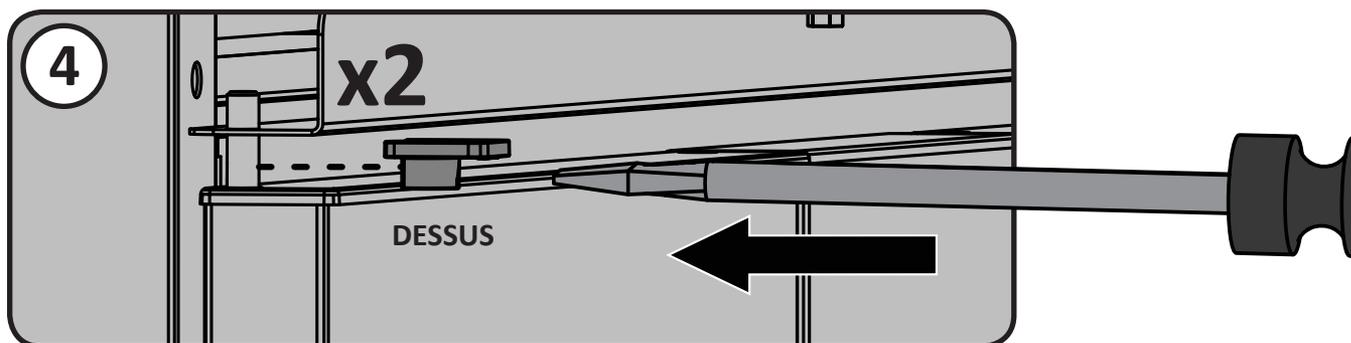
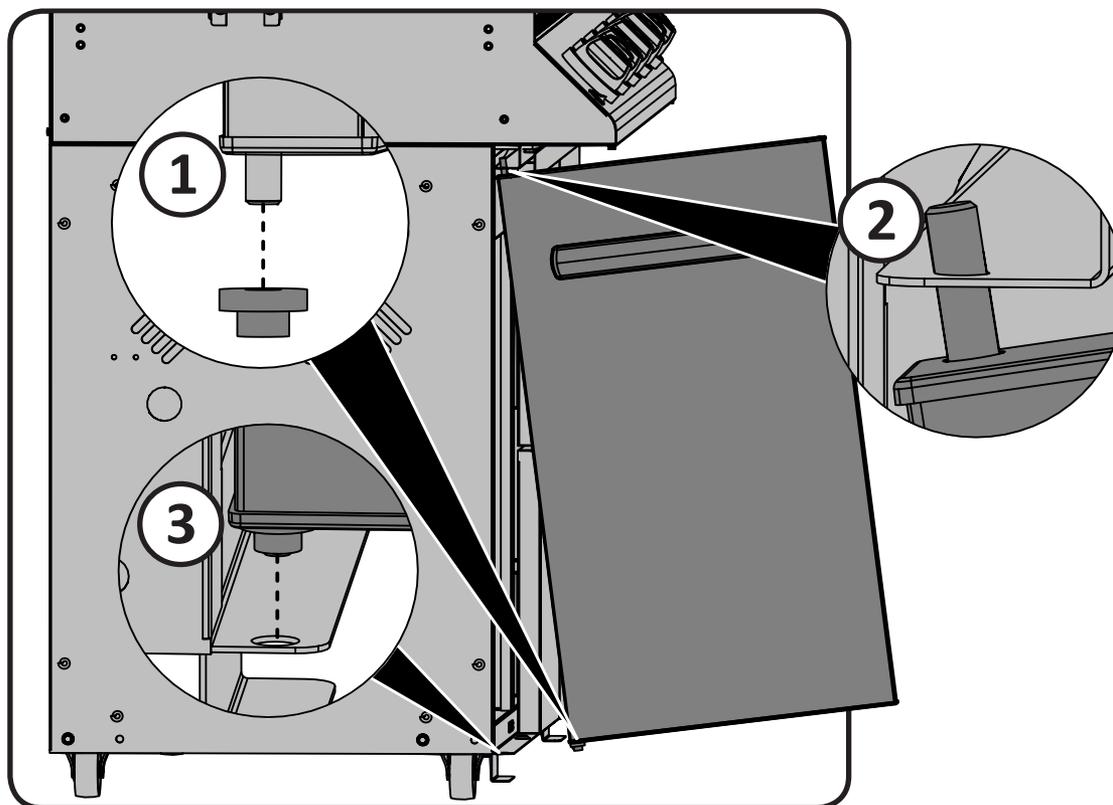
x2

N105-0011



x2

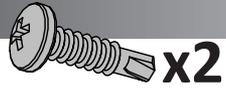
N160-0022





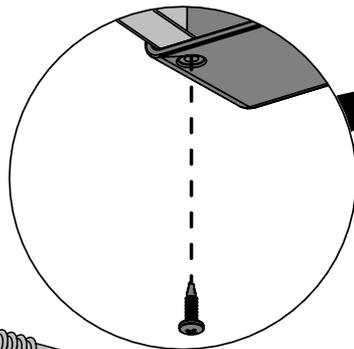
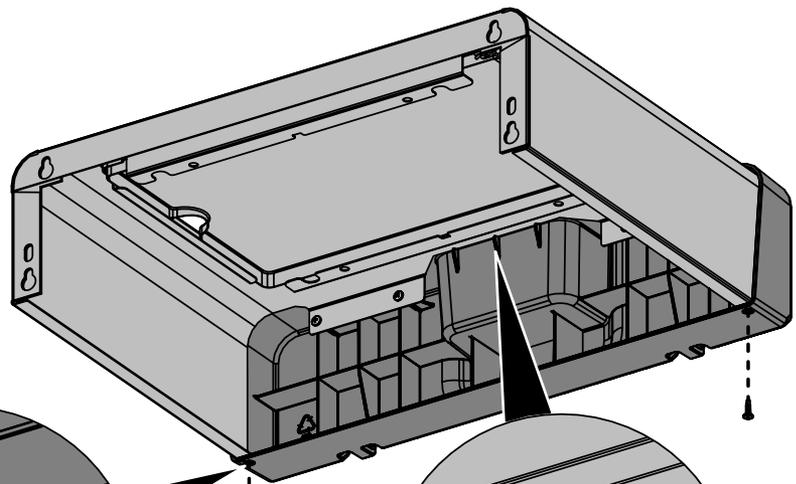
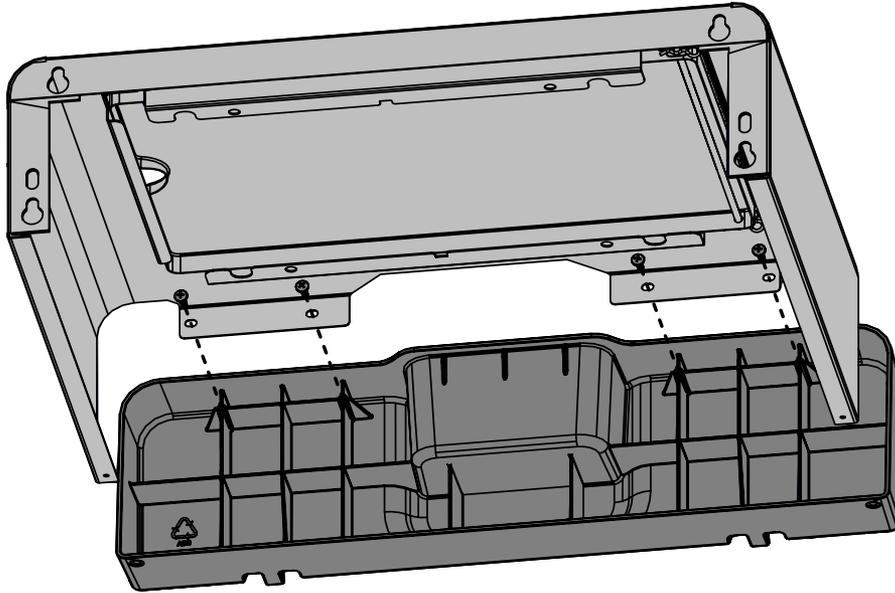
**x4**

N570-0076 (#8 X 1/2")

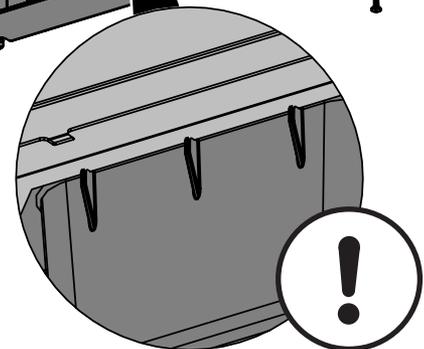


**x2**

N570-0013 (#8 X 5/8")



N570-0013 (#8 X 5/8")



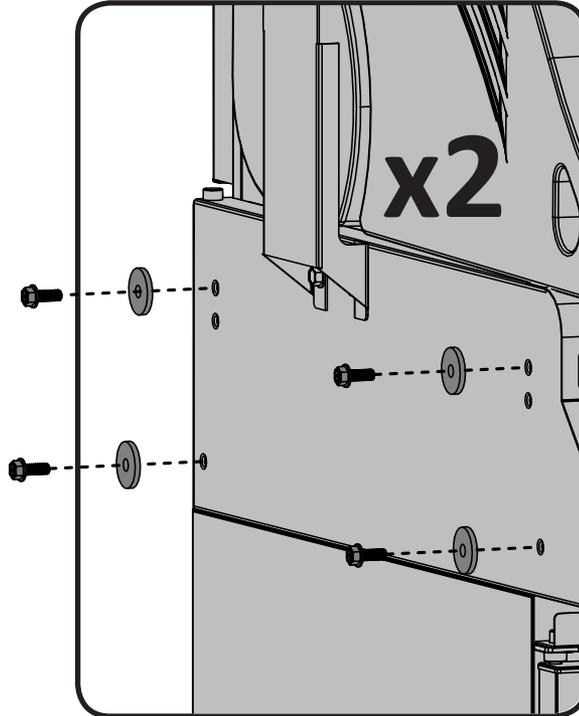
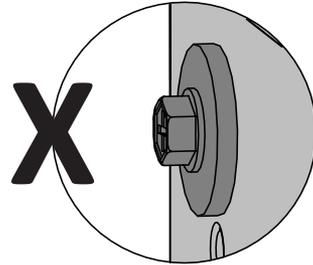
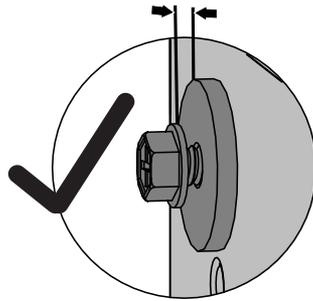
Insérez l'extrémité de la tablette sous les nervures de l'embout.

**x8**

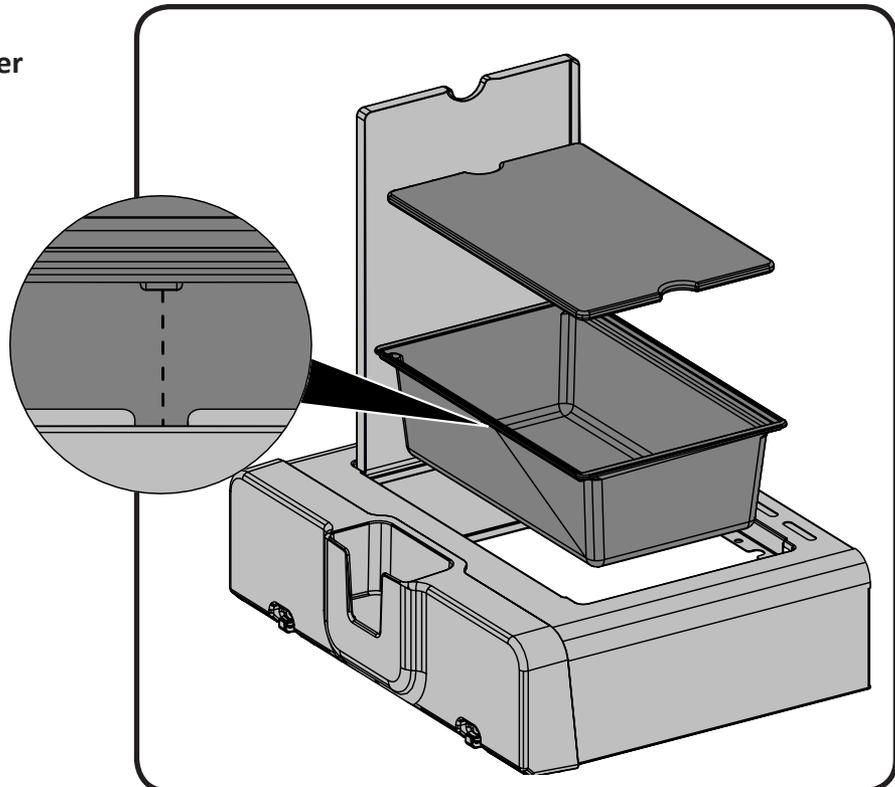
N570-0082 (1/4-20 X 5/8")

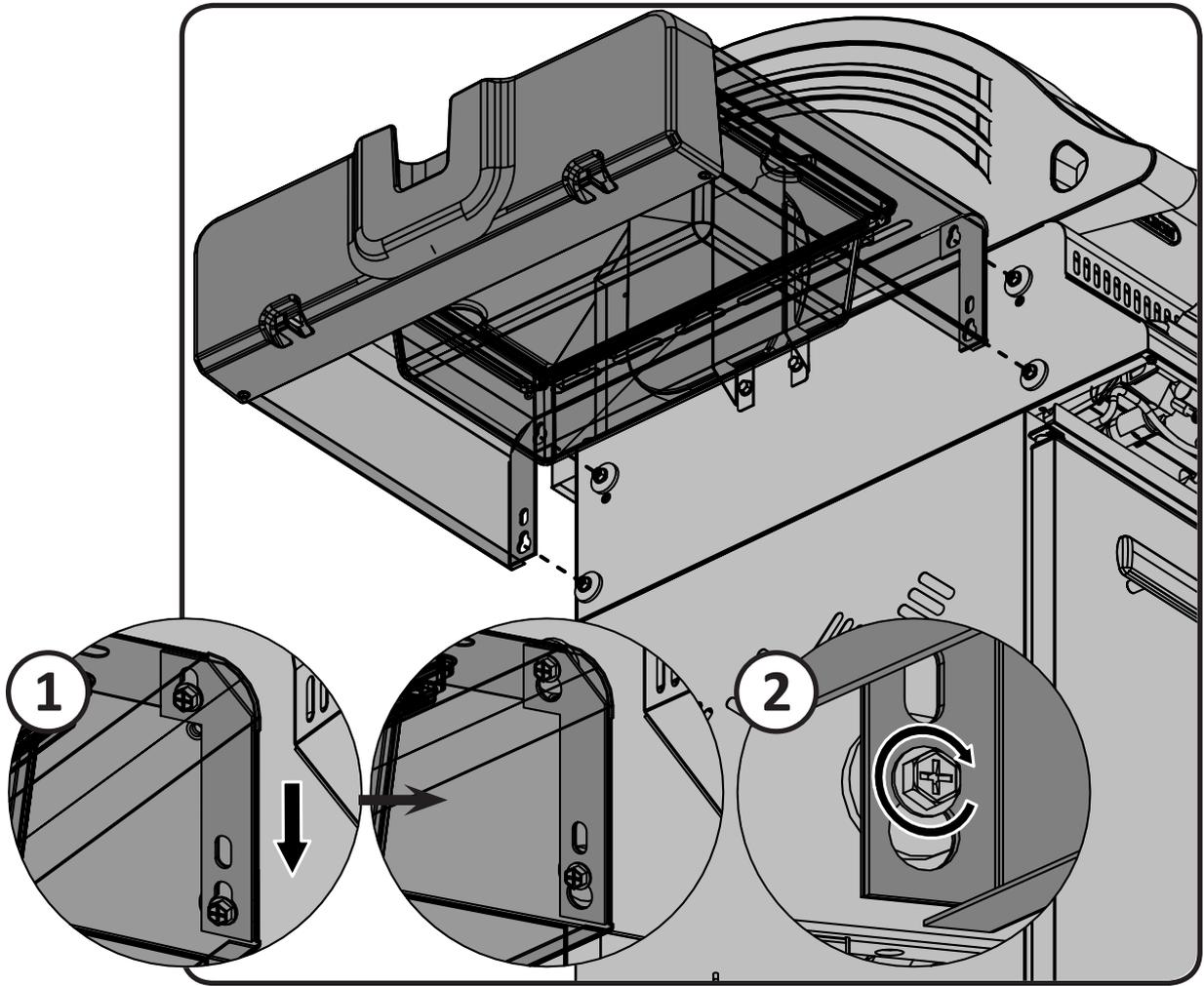
**x8**

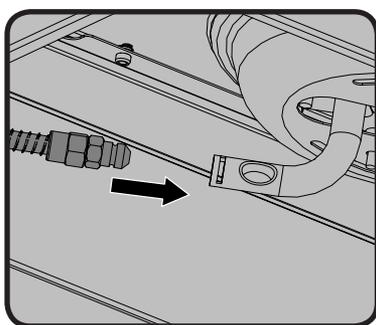
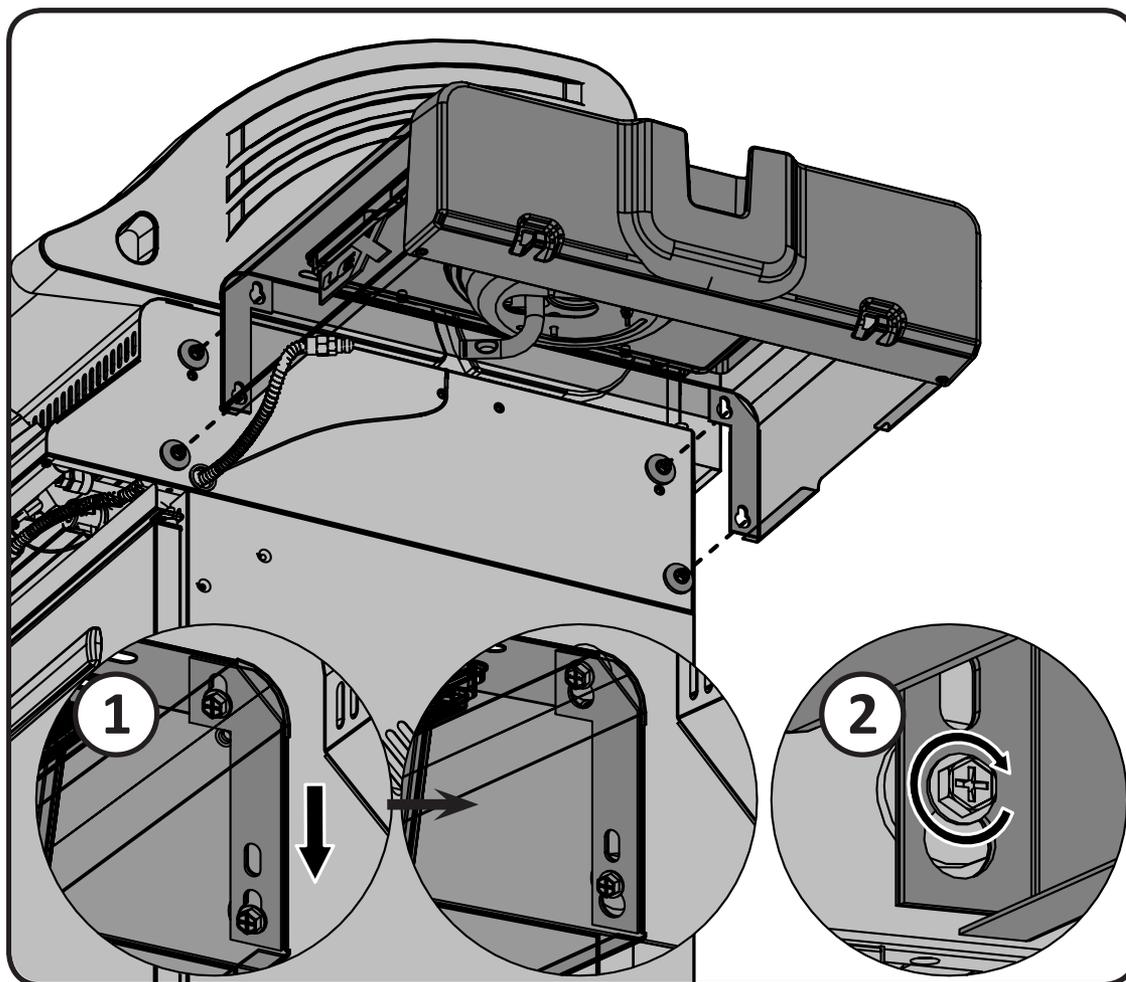
N735-0001



Les pattes situées de chaque côté du bac à glace doivent s'engager dans les fentes de la tablette latérale.

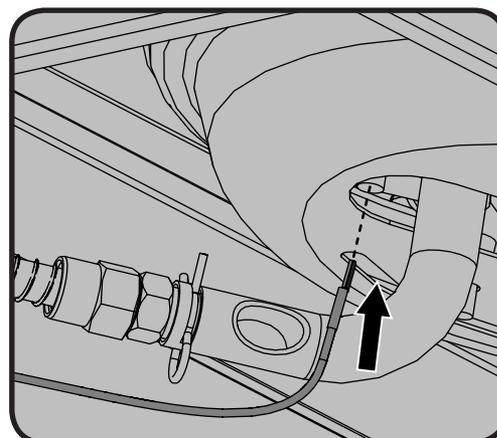
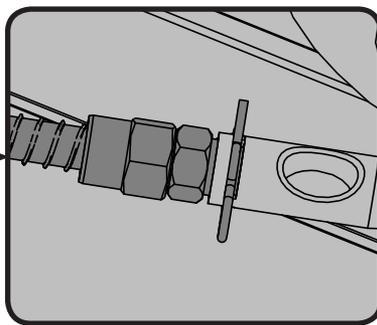
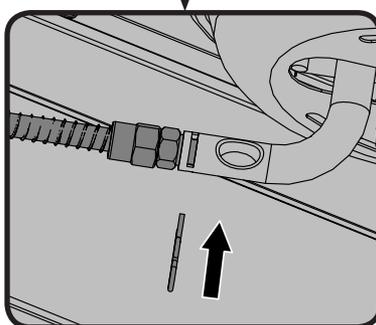


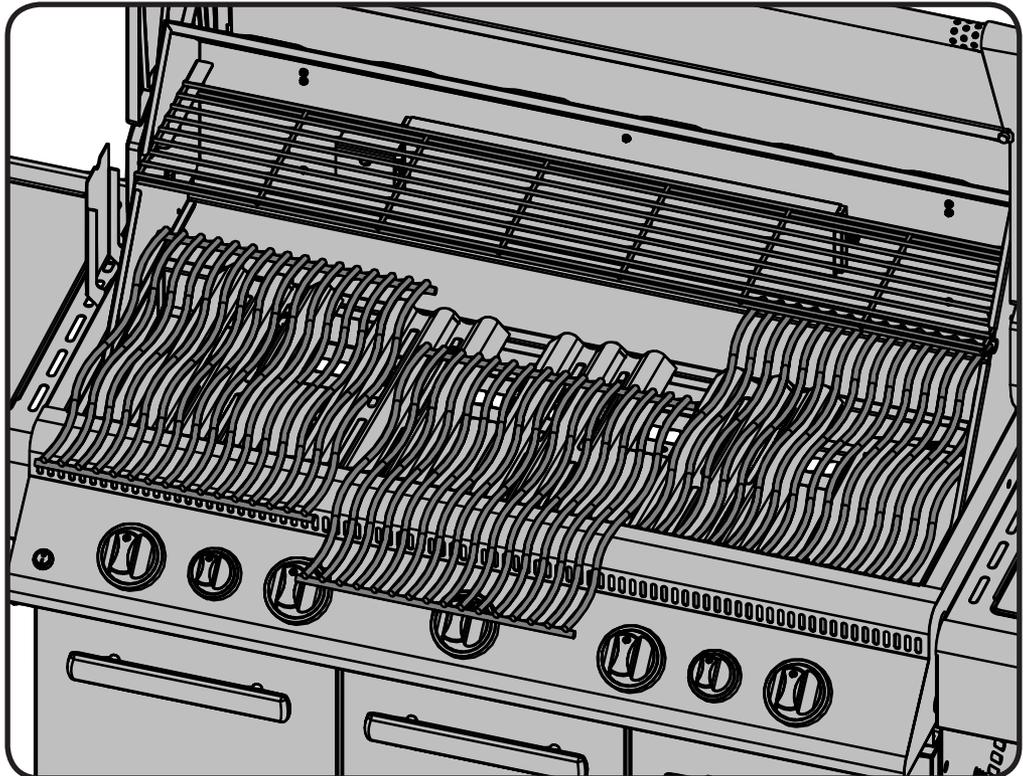
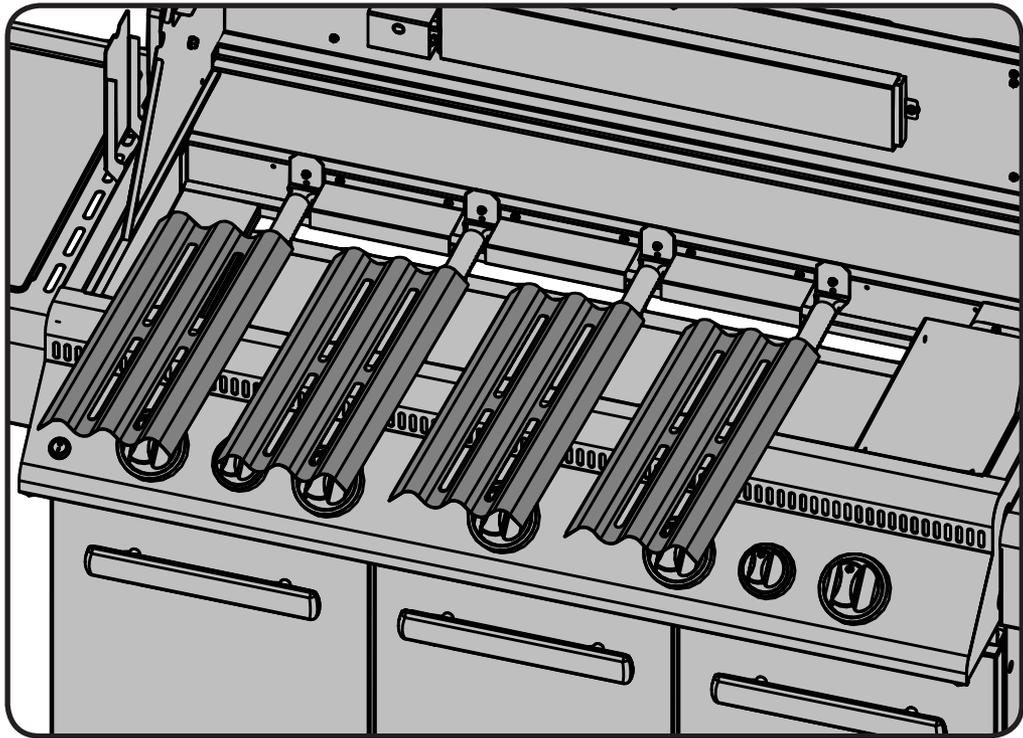


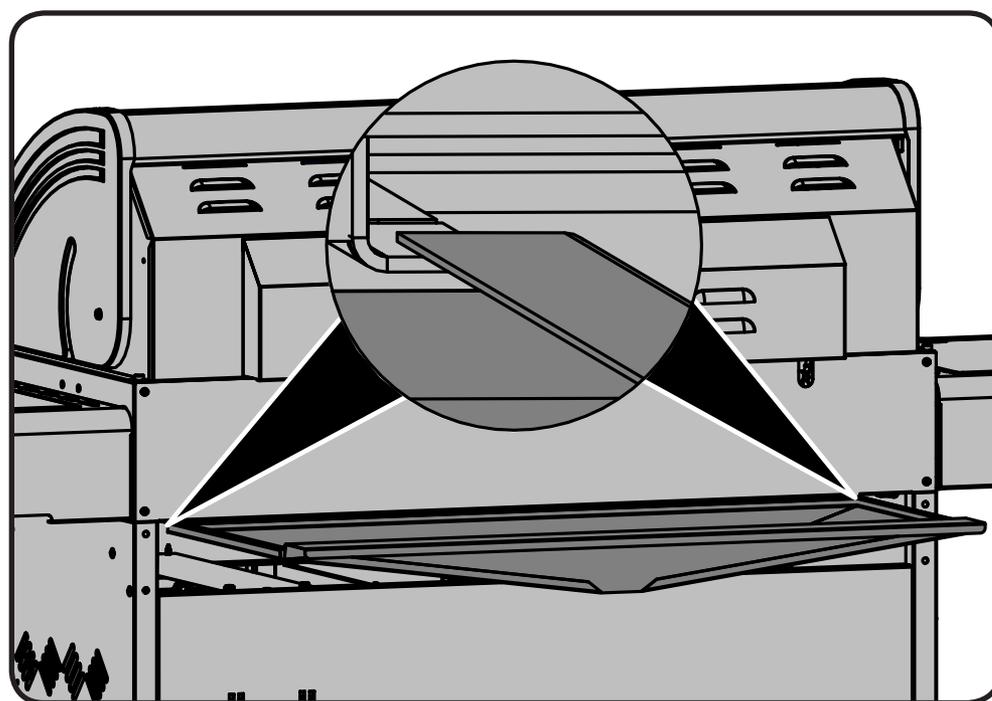
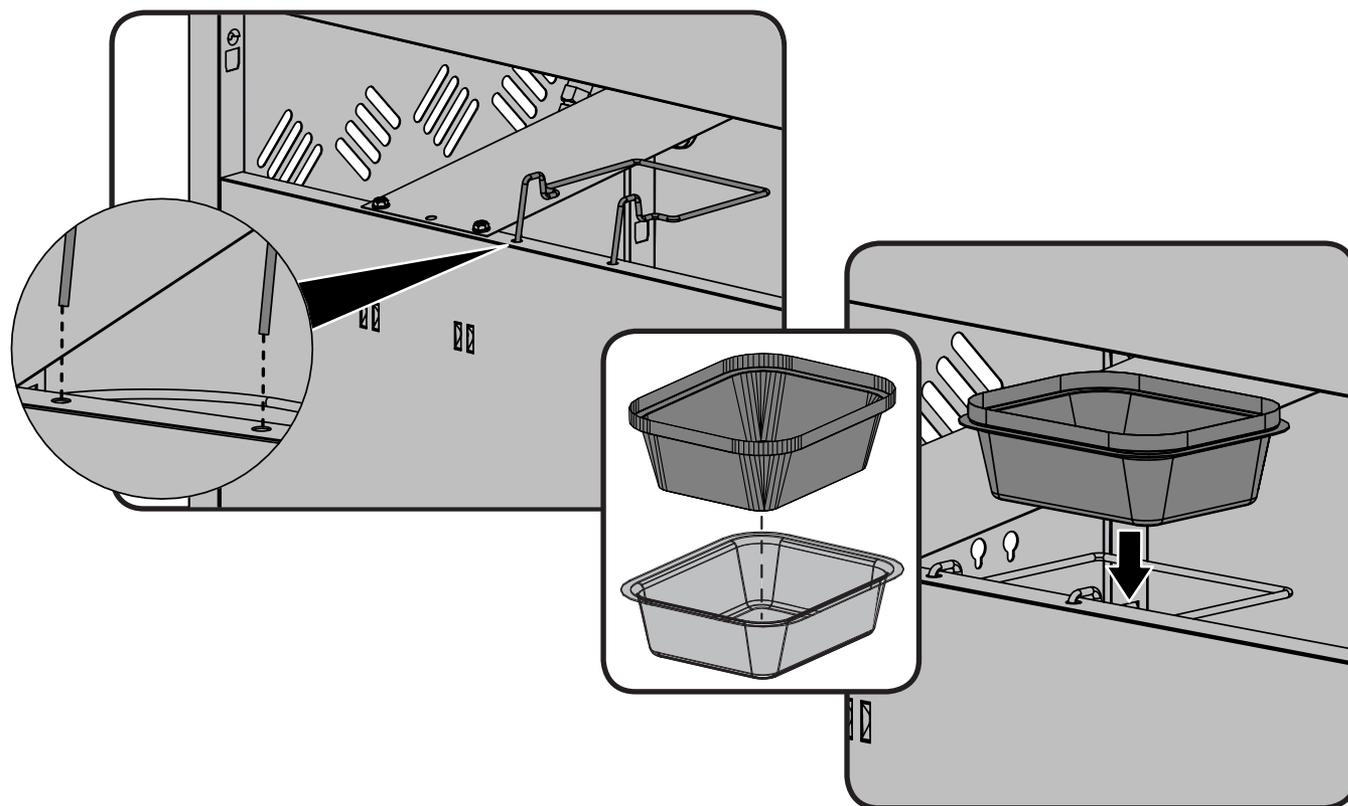


Placez l'orifice dans le brûleur et fixez à l'aide de l'attache de retenue fournie.

Fixez le fil à l'électrode du brûleur latéral.



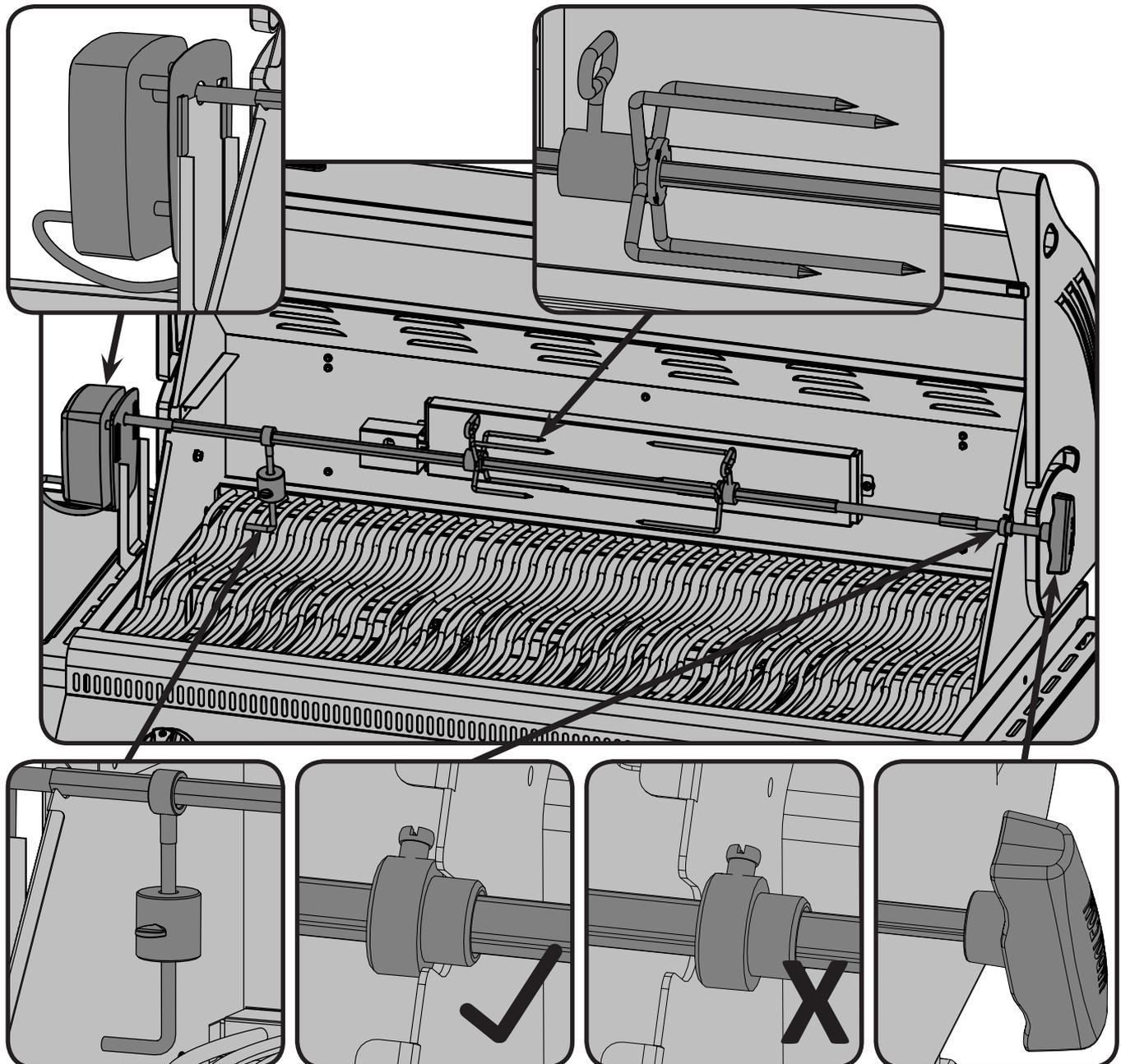




## Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

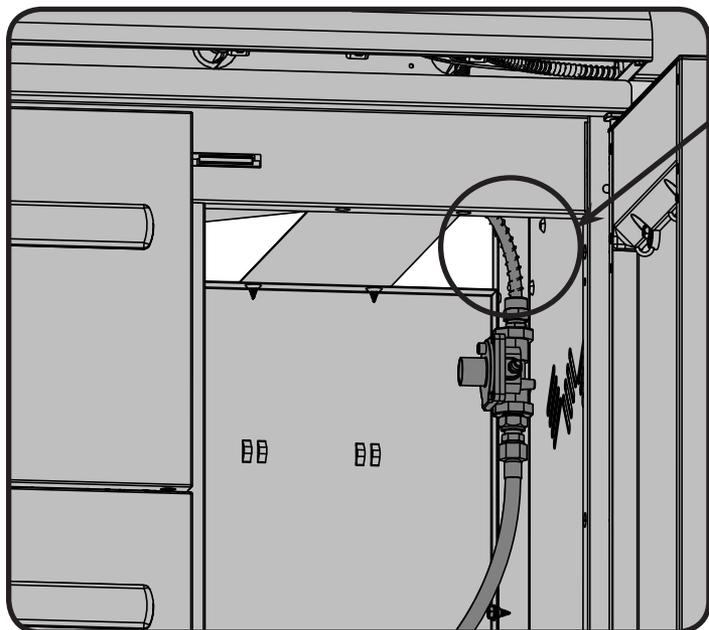
(optionnelle)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.



Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

### *Propane Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau*



Assurez-vous que le régulateur passe dans la petite ouverture, entre le protecteur de chaleur de la bonbonne et le côté droit du cabinet.

### *Propane Seulement – Branchement Inadéquat Du Boyau*



#### **ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE**

Le régulateur tuyau doit être fixé de façon à ce qu'aucune partie du tuyau ne touche le dessous du gril ou du tiroir d'égouttement. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, un feu en résultera.



# Branchement De La Bonbonne

**NOTE!** Certains régulateurs sont munis d'un raccord avec filetage à gauche, et d'autres doivent être enfoncés pour établir une connexion et enfoncés à nouveau pour détacher. Suivez les instructions suivantes selon le régulateur que vous avez.

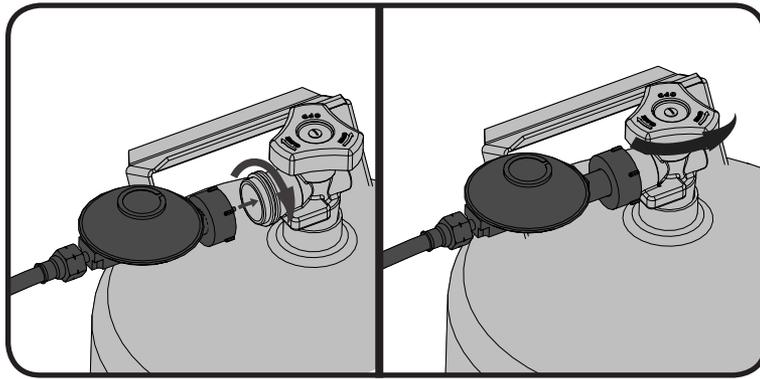


FIG. 1

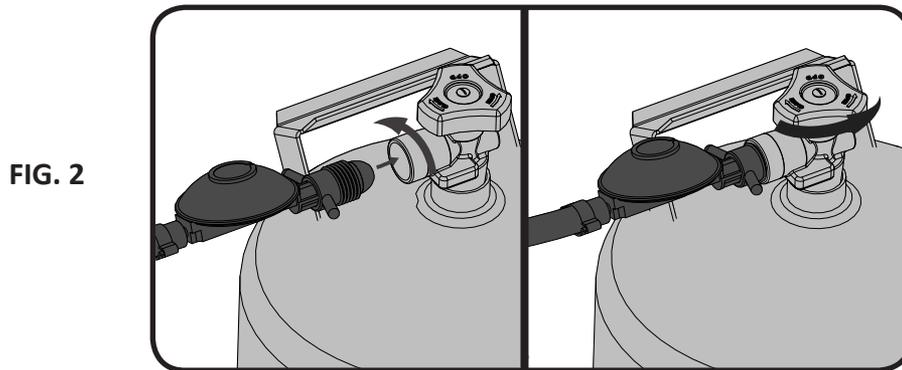


FIG. 2

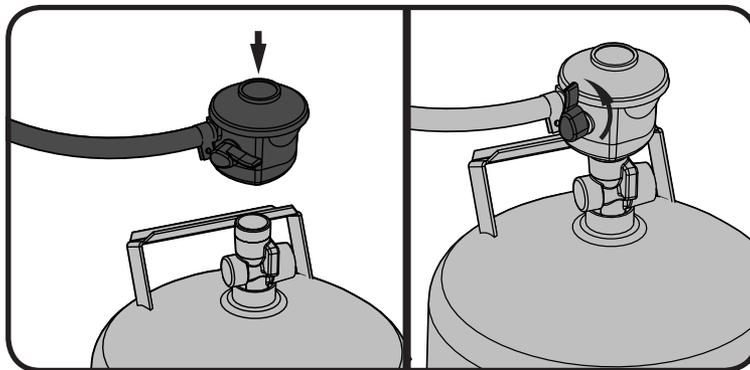


FIG. 3

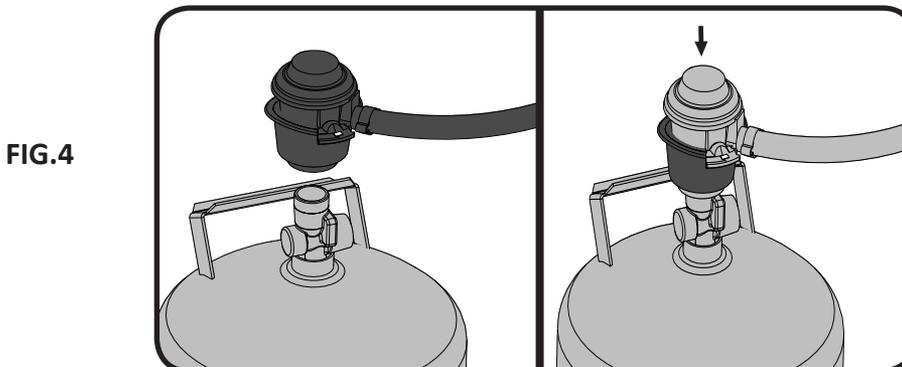


FIG. 4

## Test De Détection De Fuites



**AVERTISSEMENT!** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée.

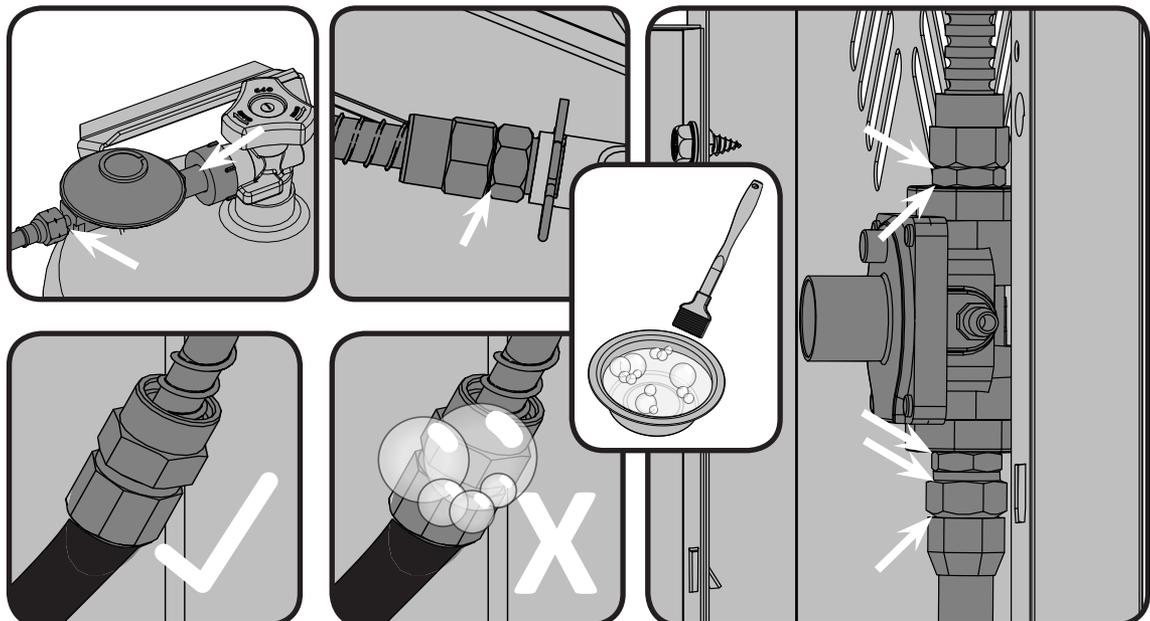
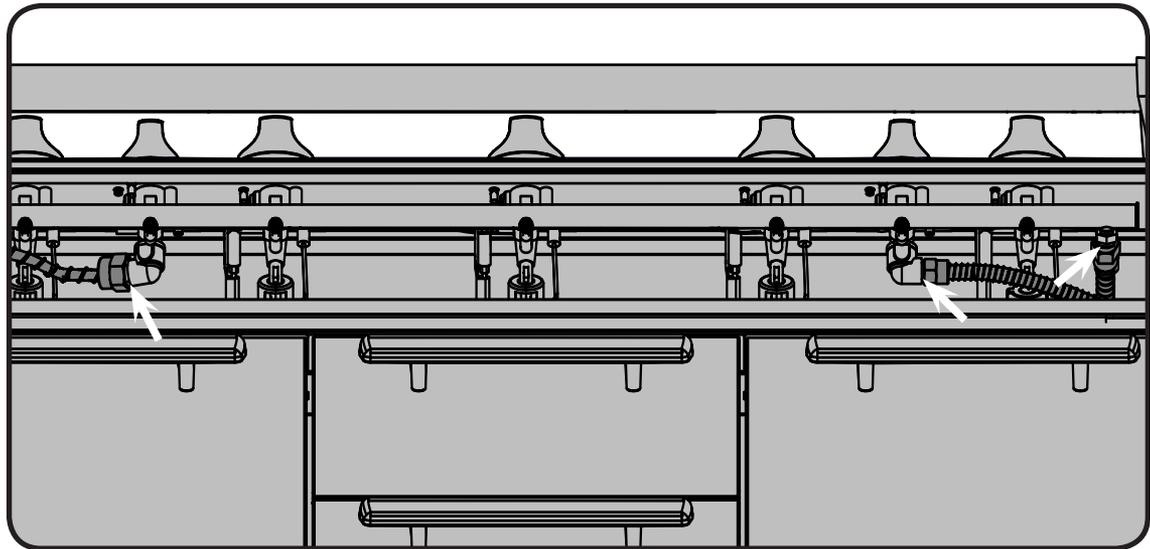


**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



**Test De Fuites:** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

- 1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
- 2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
- 3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.
- 4 - Si la fuite ne peut être réparée, **fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne**, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.
- 5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



### Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
1	N590-0151-GY1SG	bottom shelf	x
2	N475-0236-GY1SG	left/right cart enclosure panel	x
3	N475-0196-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
4	N655-0154-GY1SG	front cabinet support	x
5	N080-0212-GY1SG	stabilizer brackets	x
6	N130-0012	revolving caster	x
7	N130-0013	non revolving caster	x
8	N010-0765	drawer housing assembly	x
9	N010-0766	drawer assembly	x
10	N735-0001	insulated washer	x
11	N570-0082	1/4-20 x 5/8" screw	x
12	N325-0081	drawer handle	x
13	N590-0189	cutting board	x
14	N530-0032	regulator -Germany	x
	N530-0033	regulator -Holland	x
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	x
	N530-0035	regulator -Sweden	x
	N530-0036	regulator -Italy	x
	N530-0037	regulator -United Kingdom	x
	N530-0038	regulator -France	x
	N530-0039	regulator -Hungary	x
	N530-0042	regulator -Switzerland	x
	N530-0043	regulator -Russia	x
	N530-0044	regulator -Poland	x
	N530-0046	regulator -Czech Republic	x
15	N585-0064-GY1SG	heat shield	x
16	N430-0002	magnetic catch	x
17	N590-0164-GY1SG	condiment basket	x
18	N105-0012	snap bushing	x
19	N105-0011	door bushings	x
20	N475-0293-M06	door panel	x
21	N120-0019-GY0TX	cap door top/bottom	x
22	N570-0100	#8 x 1/2" screw flat phillips	x
23	N340-0007	tool hook	x
24	N190-0001	battery pack	x
25	N555-0025	lighting rod	x
26	N485-0016	pivot pin door top	x
27	N485-0017	pivot pin door bottom	x
28	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
29	N160-0022	clip door pivot pin	x
30	N160-0014	grease tray holder	x
31	N710-0062	grease tray aluminium	x
32	N185-0001	grease tray foil	x
33	N570-0080	#14 x 1/2" screw	x

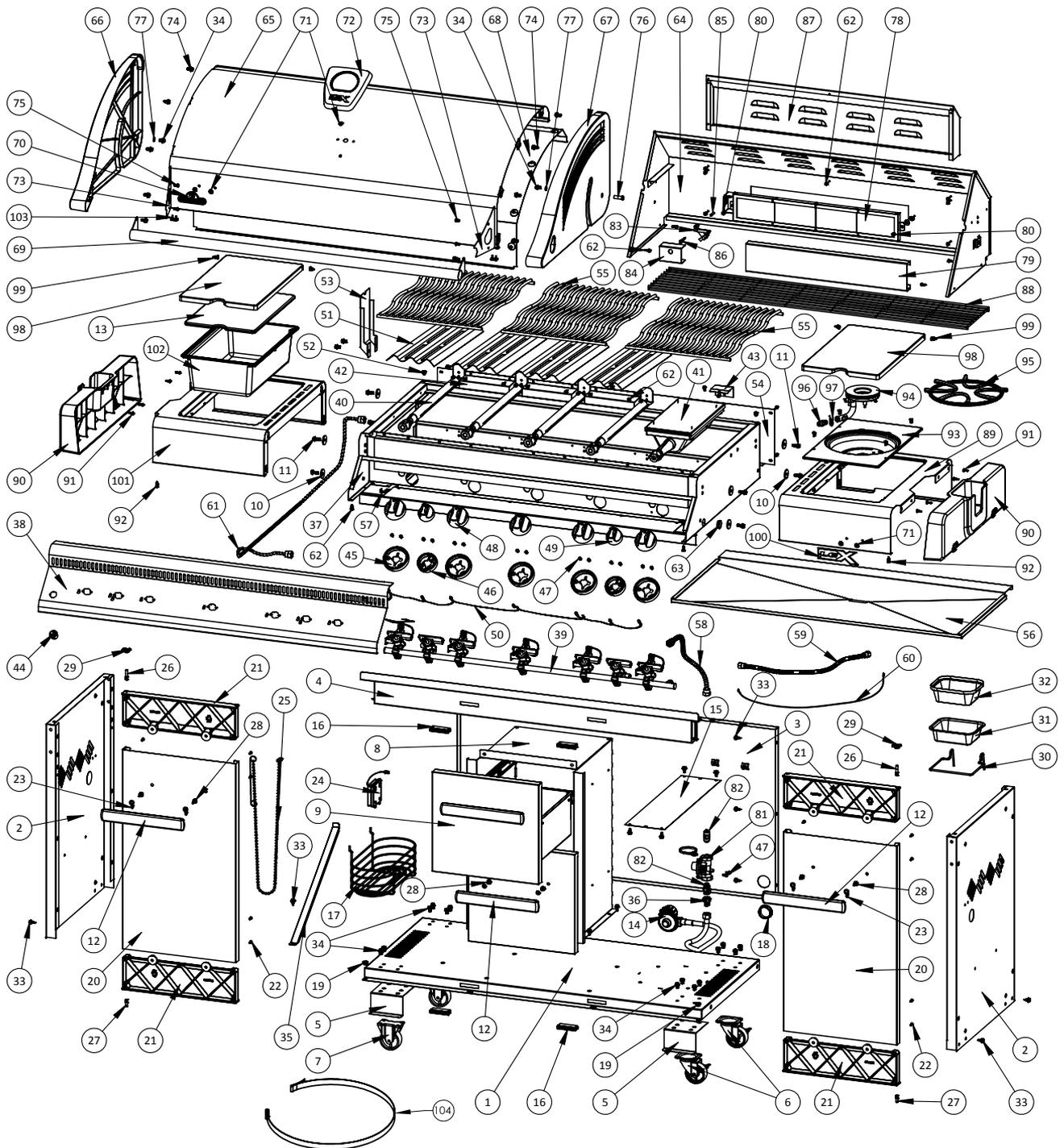
## Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
34	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x
35	N080-0254G	tank inhibitor	p
36	N255-0014	fitting	x
37	N010-0599-M05	base	x
38	N475-0315-GB-DE	control panel	x
39	N010-0519-30	manifold assembly c/w valves	x
40	N100-0036	main burner	x
41	N010-0499	infra red burner	x
	N565-0002	infrared burner screen	x
42	N080-0209	main burner cross light bracket	x
43	N080-0207-M05	support bracket infra red burner	x
44	N660-0002	switch light	x
45	N051-0006	control knob bezel large	x
46	N051-0008	control knob bezel small	x
47	N570-0078	M4 x 8 mm screw	x
48	N380-0021-CL	burner control knob large	x
49	N380-0020-CL	burner control knob small	x
50	N750-0022B	wiring harness led	x
51	N305-0057-M05	sear plate	x
52	Z510-0003	black silicone lid bumper	x
53	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
54	N200-0082-GY1SG	back cover	x
55	N305-0058	cooking grids - stainless rod	x
56	N010-0521-M05	drip pan	x
57	N160-0017	clip rear burner tube	x
58	N720-0044	manifold flex connector	x
59	N720-0055	side burner supply tube	x
60	N750-0016	side burner electrode wire	x
61	N720-0053	rear burner supply tube	x
62	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
63	N105-0001	bushing 7/8"	x
64	N010-0593-M06	hood assembly	x
65	N335-0045L-M04	stainless steel lid insert	x
66	N135-0042-GY1HT	left side lid casting	x
67	N135-0043-GY1HT	right side lid casting	x
68	N585-0082	heat shield lid	x
69	N010-0741	lid handle	x
70	N385-0307-SER	NAPOLEON logo	x
71	W450-0005	logo spring clips	x
72	N685-0013	temperature gauge	x
73	N080-0287-GY1HT	lid casting cover	x
74	N570-0091	1/4-20 x 1/2" screw	x
75	N570-0042	10-24 x 3/8" screw	x
76	N570-0015	lid pivot screw	x

## Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	LEX730RSBI
77	N735-0003	1/4" lockwasher	x
78	N010-0527P-30	infra red rear burner	x
79	N565-0007	infrared burner screen	x
	N215-0007-M05	infrared burner deflector	x
80	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
81	N530-0021-SER	regulator step down	x
82	W445-0021	union fitting 3/8" - 3/8"	x
83	N240-0024P	rear burner electrode c/w pilot	x
84	N080-0206-M05	rear burner electrode cover	x
85	N615-0011	rear burner electrode cover spacer	x
86	Z570-0002	rear burner electrode cover screw	x
87	N200-0080-M06	infra red rear burner cover	x
88	N520-0025	warming rack	x
89	N010-0989-M06	side shelf - right	x
90	N120-0020-GY0TX	LUXIDIO side shelf end cap	x
91	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
92	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
93	N500-0041K	side burner plate	x
94	N100-0037	side burner	x
95	N305-0059	side burner grate	x
96	N455-0057	side burner orifice #66	x
97	N160-0023	side burner orifice clip	x
98	N335-0098-M06	side burner lid	x
99	N485-0009	side burner lid clip	x
100	N385-0241-SER	LEX logo	x
101	N010-0990-M06	side shelf - left	x
102	N185-0003	ice bucket	x
103	N510-0013	black silicone bumper	x
104	N640-0004	tank strap	x
	69333	rotisserie kit -UK	ac
	69332	rotisserie kit - DE	ac
	68730	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces)	ac

x - compris      ac - accessoires





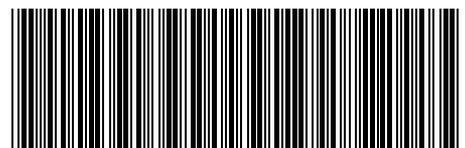
**Notes**







Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.  
Les produits de Napoléon sont protégés par notre brevet d'invention dans les pays États Unis, Canada et international.



N415-0274CE-FR