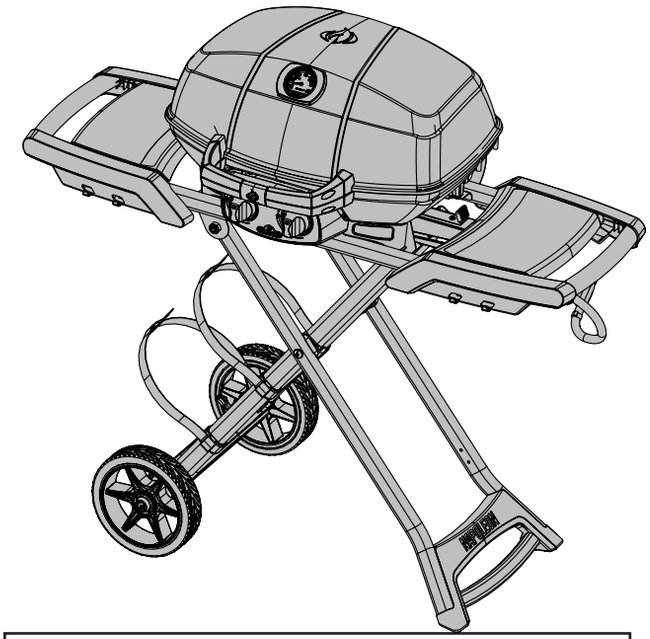
e gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un gazebo, d'une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE

PG.15



*NE PAS JETER*

# PRO285X

## 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.**

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

N415-0437CE-FR REV - AUG 31.22

# Garantie limitée à vie de 10 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. 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 | **10 ans** |
| Couvercle en acier inoxydable | **10 ans** |
| Couvercle en porcelaine émaillée | **10 ans** |
| Couvercle en acier peint | **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année** |
| Brûleurs tubulaires en acier inoxydable | **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année** |
| Plaques de brûleur en fonte émaillée en porcelaine | **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année** |
| Plaques de brûleur en acier inoxydable ou en porcelaine | **3 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année** |
| Toutes les autres pièces | **2 ans** |

*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.

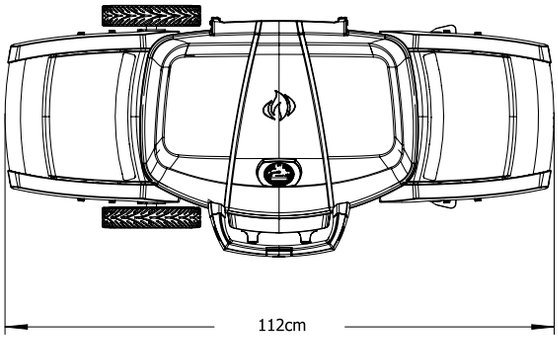
La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture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

**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

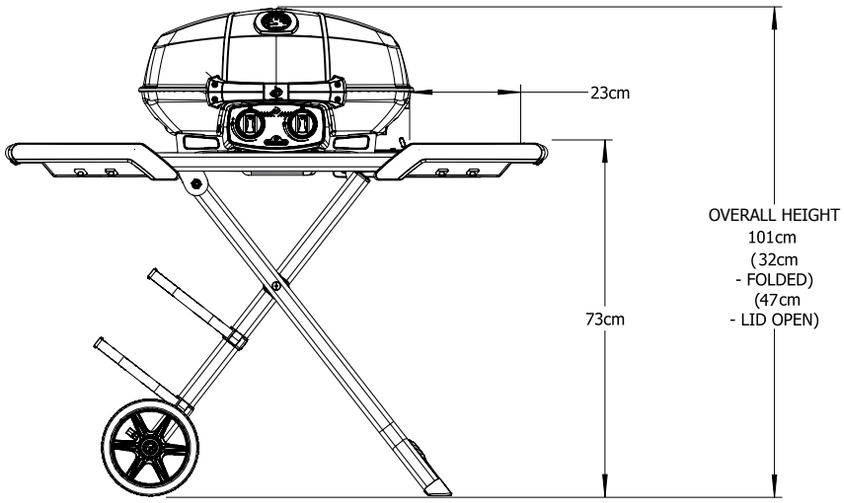
- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- 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.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec du propane, du butane ou un mélange de propane/ butane seulement.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas. Les composants scellés par le fabricant, le technicien de service autorisé ou le contractant ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur.
- Ne pas fonctionnez le gril sous une construction combustible non protégée.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (457mm) à l'arrière du gril et (457mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et des déplacements.
- La cylindre de propane doit être débranchée lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la cylindre de gaz est branchée à l 'appareil, le gril à gaz et la cylindre doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la cylindre de gaz doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants.
- Les cylindre de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de cylindre de rechange sous ce gril ou à proximité.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que la plaque de brûleur (si équipée) est installée de façon adéquate.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur (si équipée) régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

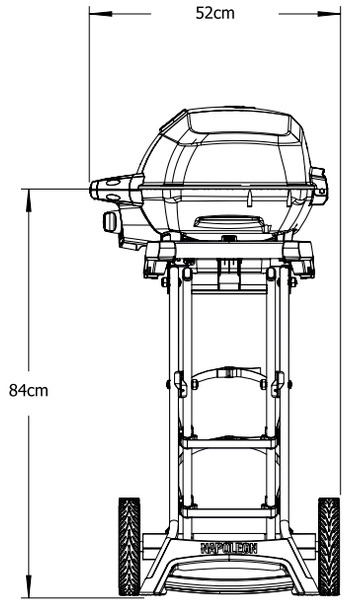
# DIMENSIONS




GRILL SIZE: **37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840 cm²**

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



# Manipuler Avec Soin

**ATTENTION! Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.**

## *Mise au rebut du produit*

À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

# Bonbonne De Gaz

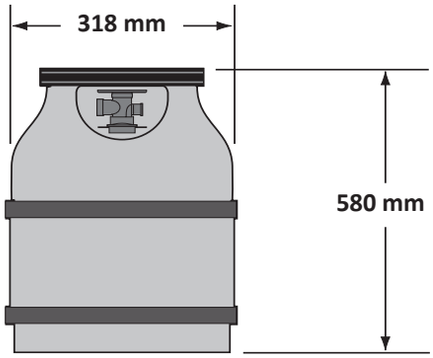
N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. Utilisez propane pour le meilleur résultat. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés dans 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*




# 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 0,9 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.

**AVERTISSEMENT!**

- **Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.**
- **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.**

# Données Technique

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 | II | I | II | I | II |
| | #69 (0.74 mm) | #73 (0.61 mm) | 4.1kW | 4.1kW | 301 g/hr | 301 g/hr |

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

| Catégorie de gaz | $^{I}$3B/P(30) | $^{I}$3+(28-30/37) | $^{I}$3B/P(50) |
|---|---|---|---|
| Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus) | I | I | II |
| Gaz / pressions | Butane et Propane à 30mbar | Butane 28-30mbar Propane 37mbar | Butane et Propane à 50mbar |
| 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. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant.

# 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.**

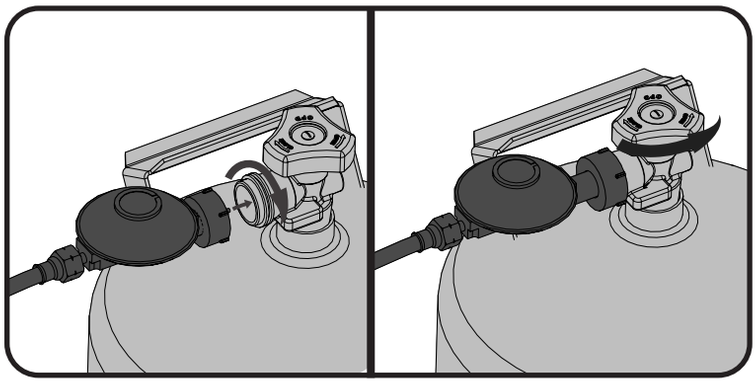
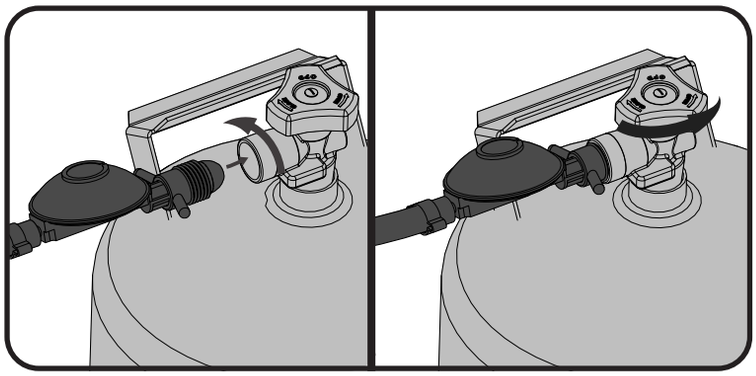


**FIG. 1**

**FIG. 2**



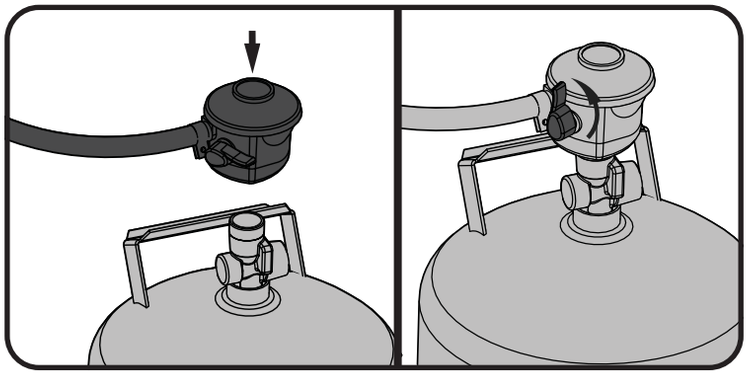
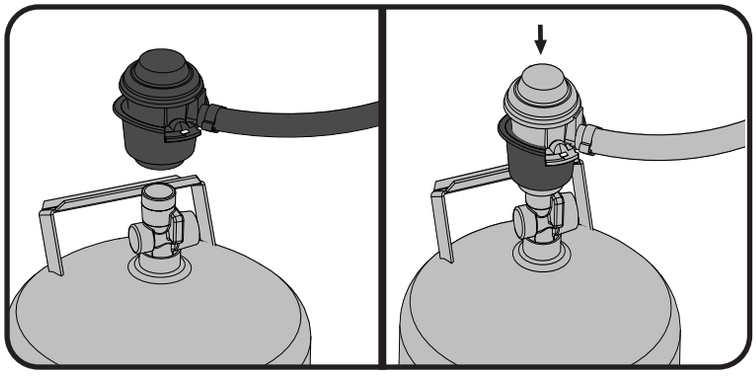
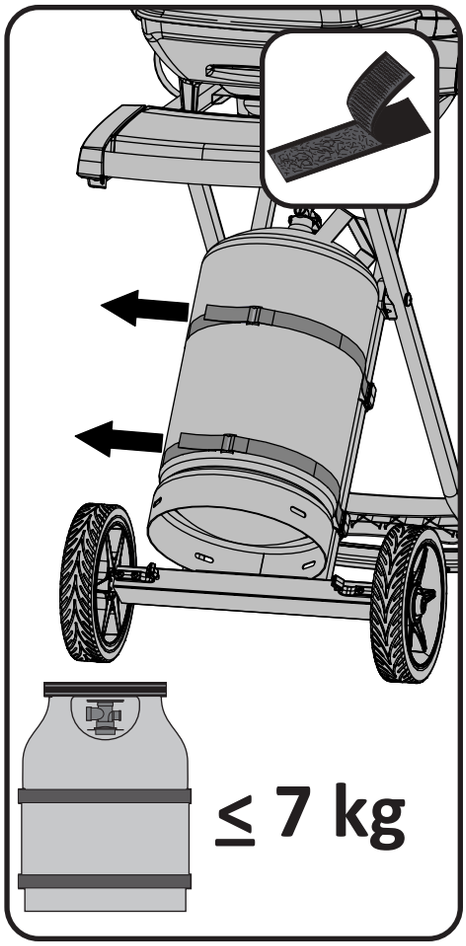


**FIG.3**

**FIG.4**





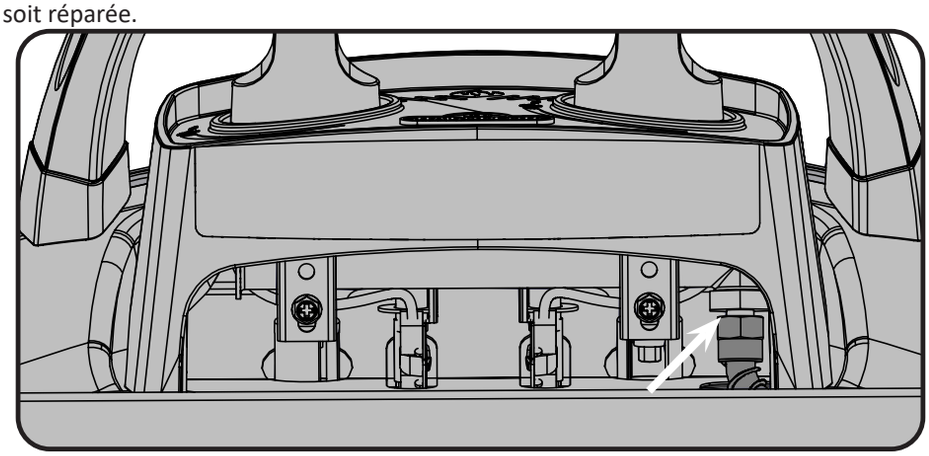
# Test de détection de fuites

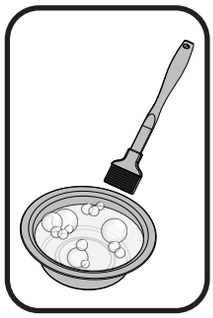
**AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée**

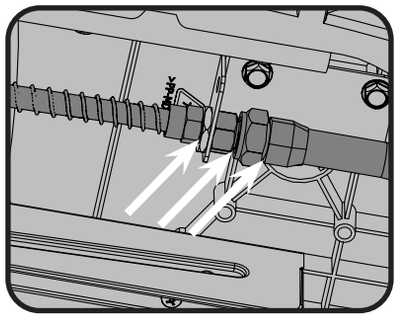
**AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves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

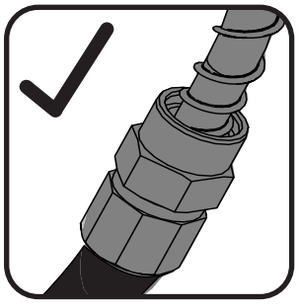
**Test de fuites** : Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

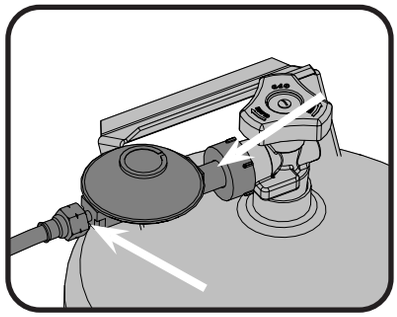
1. Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2. Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le Centre Solution de Napoléon et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz.
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.



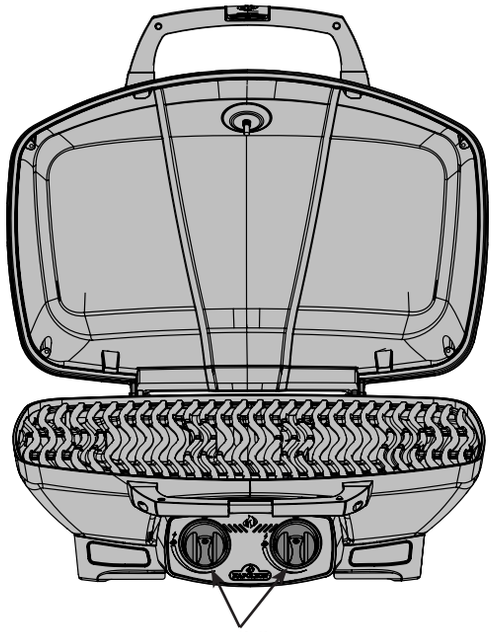








# Instruction d’allumage




**AVERTISSEMENT!** **Ouvrez le couvercle.**

**Hors Position**

**AVERTISSEMENT!** **Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs fermez. Branchez un cylindre jetable.**

| Allumage du brûleur principal |
|---|
| 1. Ouvrez le couvercle. |
| 2. Appuyez et tournez lentement un des boutons de contrôle des brûleurs principaux à « hi ». Ceci allumera le brûleur sélectionné. |
| 3. Si le brûleur 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 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 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 de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à “HIGH”. |

# Instructions d'opération

**AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.**

**DANGER! Attendre que le gril soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages ã la propriété, des blessures ou la mort.**

**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 « élevé » pendant une demi-heure.

**Utilisation Du Brûleur:** 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.

# Nettoyage

**AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous faites l'entretien de 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 elle peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

**Grilles de cuisson en fonte** : Les grilles de cuisson en fonte incluses avec votre nouveau gril offrent une rétention et une distribution supérieures de la chaleur. En huilant vos grilles de cuisson, vous vous trouvez à ajouter une couche de protection qui aidera les grilles à mieux résister contre la corrosion et à augmenter les caractéristiques antiadhésives.

**Première utilisation** : Nettoyez les grilles de cuisson à la main avec un savon à vaisselle doux et de l'eau afin d'enlever tout résidu provenant du procédé de fabrication (ne jamais laver au lave-vaisselle). Rincez bien avec de l'eau chaude et séchez complètement avec un linge doux. Ceci est important pour éviter que de l'humidité pénètre la fonte.

**Entretien** : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteignez le brûleur et fermez l'alimentation en gaz à la source. Laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu'elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d'utilisation quotidienne ci-dessous).

**Utilisation quotidienne** : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse en laiton, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface des grilles. Préchauffez le gril et enlevez tous les résidus avec une brosse en laiton.

**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. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement.

**Nettoyage Du Tiroir D'égouttement** : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

**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'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant Napoléon. 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.

# Instructions d'entretien

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.

**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.**

**Brûleur** : Le brûleur est fabriqué à partir d'acier inoxydable 304 de gros calibre, mais la chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer de la corrosion de surface. Cette corrosion peut être enlevée avec une brosse en laiton.

**ATTENTION! Méfiez-vous des araignées.**

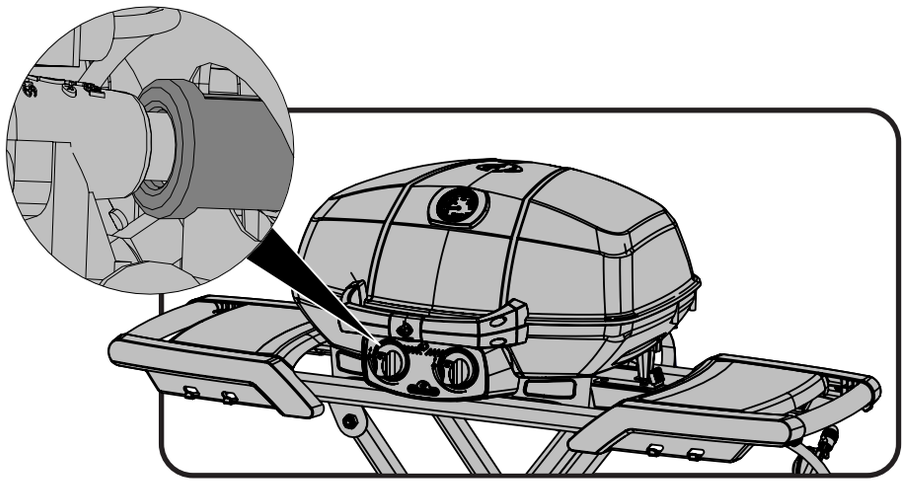
Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un grillage sur le volet d'air, ce qui réduit la probabilité que des insectes se construisent des nids dans le brûleur, mais n'élimine pas complètement le problème. La présence d'un nid ou d'une toile d'araignée dans le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le panneau de commande. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, retirez-le du gril à gaz : Enlevez la(les) vis servant à fixer le support du pont d'allumage et le brûleur à la base. Glissez le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. Nettoyage : Utilisez une brosse à venturi flexible pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Vérifiez si les orifices du brûleur et les orifices des soupapes sont obstrués. Les orifices des brûleurs peuvent s'obstruer au fil du temps en raison des débris et de la corrosion; utilisez un trombone déplié pour les nettoyer. Les orifices sont plus faciles à nettoyer si le brûleur est retiré de l'appareil, mais le nettoyage peut aussi être fait même si le brûleur est en place.

**ATTENTION! Prenez soin de ne pas agrandir les trous.**

Assurez-vous que le grillage contre les insectes est propre, serré et exempt de fibres ou autres débris.

**Réinstallation** : Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur. Lors de l'installation, vérifiez si la soupape entre dans le brûleur. Réinstallez le support du pont d'allumage et serrez les vis pour compléter l'installation.

**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.**



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

**Moulages En Aluminium**: Votre gril est muni d'un couvercle en fonte d'aluminium qui ne rouille pas et qui peut être facilement repeint. L'intérieur du couvercle est de l'aluminium brut, et les marques de coulée et d'agents de démoulage peuvent être présentes. Ceci n'est pas un défaut, mais des marques provenant du moule utilisé dans le processus de fabrication. Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

# Guide De Dépannage

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”. | Le débit du gaz est bloqué. | Vérifiez pour des toiles d’araignée à l’intérieur du brûleur ou de l’orifice. |
| | Mauvais préchauffage. | Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes |
| | La bonbonne ne suffit pas à la demande. | Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de 1 lb n’ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne de 1 lb. |
| Poussées de flamme excessives/chaleur inégale. | Mauvais préchauffage | Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes. |
| | Accumulation excessive de graisse et de cendres sur le dans le tiroir d’égouttement. | Nettoyez le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage. |
| Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz. | Possibilité de toiles d’araignée ou autres débris, ou d’un mauvais ajustement du volet d’air. | Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. Ouvrez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié) |
| Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d’une odeur de gaz et possiblement une difficulté d’allumage. | Mauvais ajustement du volet d’air. | Fermez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié) |
| Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette. | Le fil de l’électrode est endommagé. | Remplacez le fil. |
| | Le fil de l’électrode est relâché. | Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l’allumeur. |
| | L’électrode est craquée ou brisée. | Remplacez l’électrode. |
| 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. |
| 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 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 contrôle est réglé à “high” mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Grondement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement. | Manque de gaz. | Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. |
| | Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé. | Replacez le tuyau d’alimentation convenablement. |
| | L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué. | Nettoyez l’injecteur du brûleur. |
| | Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi. | Nettoyez le tube du venturi. |

*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.)*

Pour commander des pièces de rechange ou faire une réclamation sous garantie, communiquez avec le détaillant Napoléon où le produit a été acheté.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, consultez le site Web des grils Napoléon pour obtenir plus de renseignements sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et les pièces à www.napoleon.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 (« cassé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

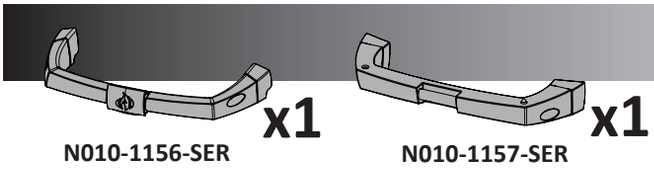
Dans certains cas, Napoléon peut vous demander de retourner la pièce à des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, veuillez noter que la garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- 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;
- casse des pièces causée par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants 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.**

3/8" (10 mm)



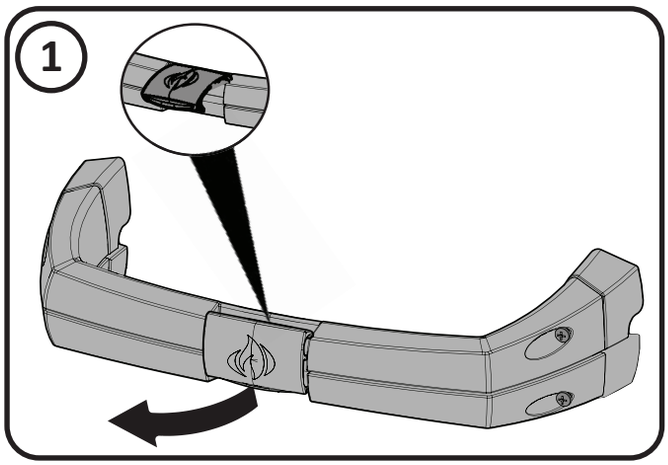
x1

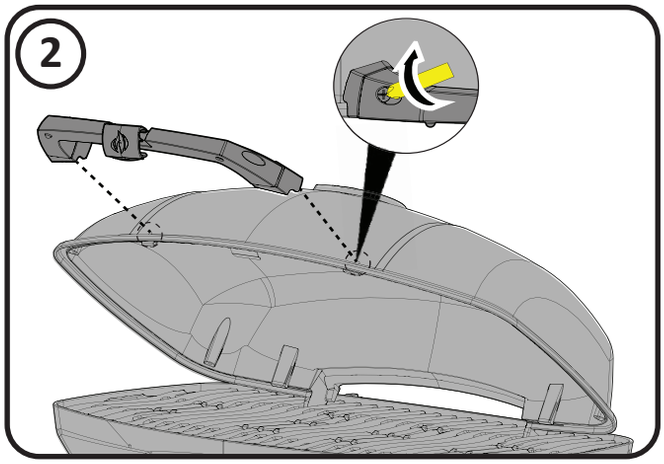
N010-1156-SER

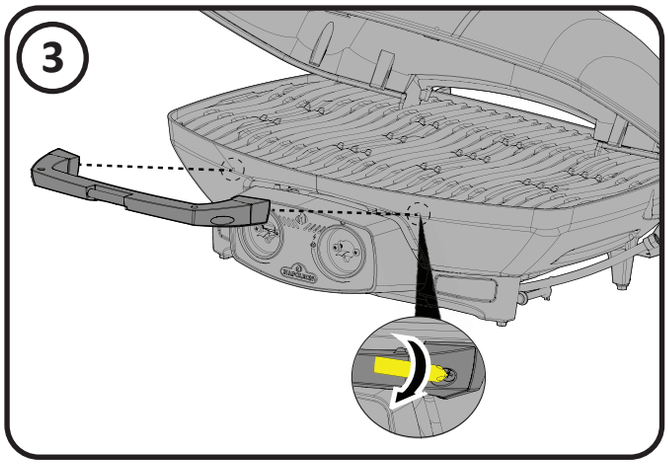


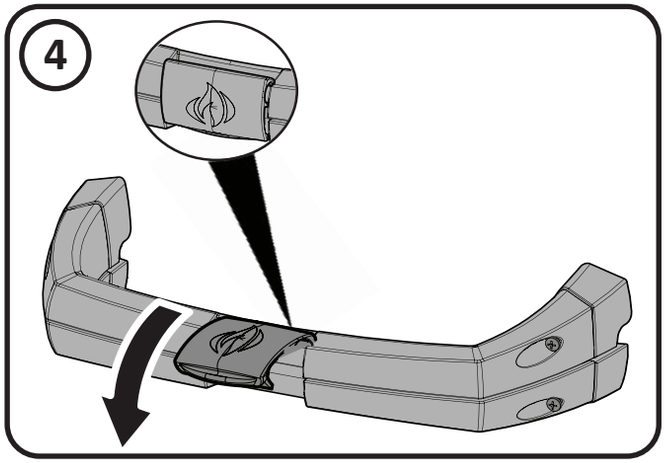
x1

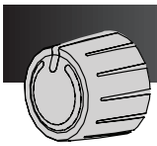
N010-1157-SER



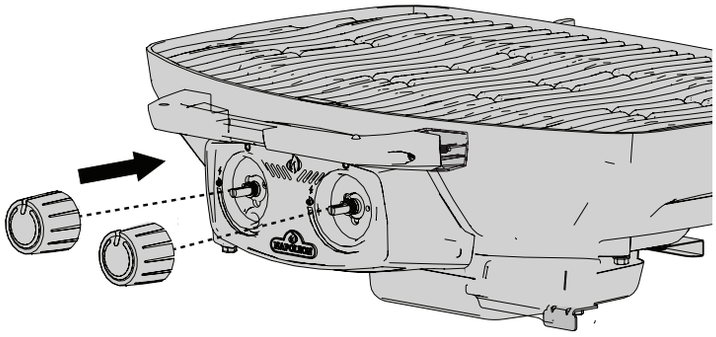



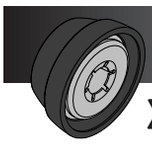



x2

N380-0042

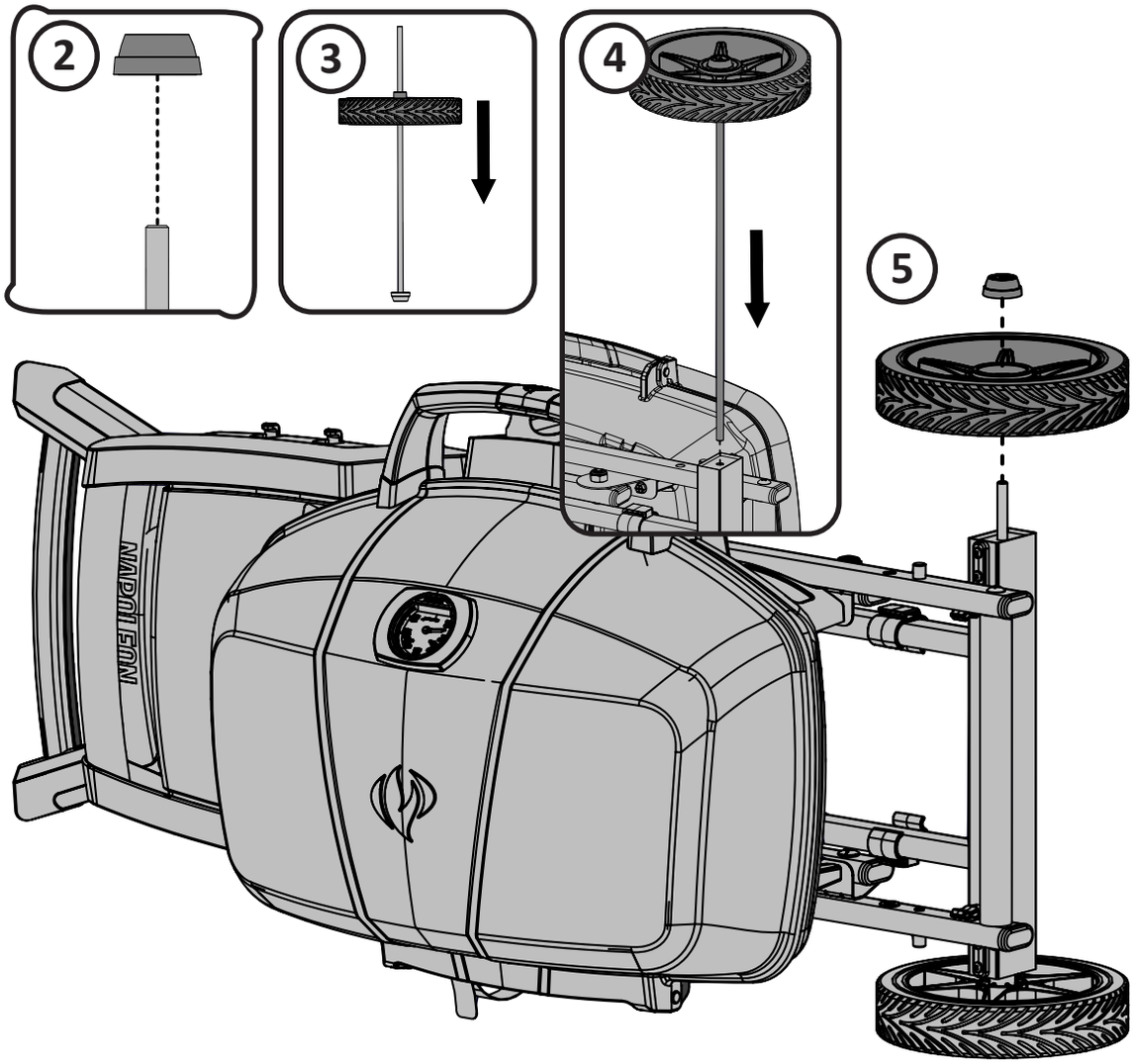


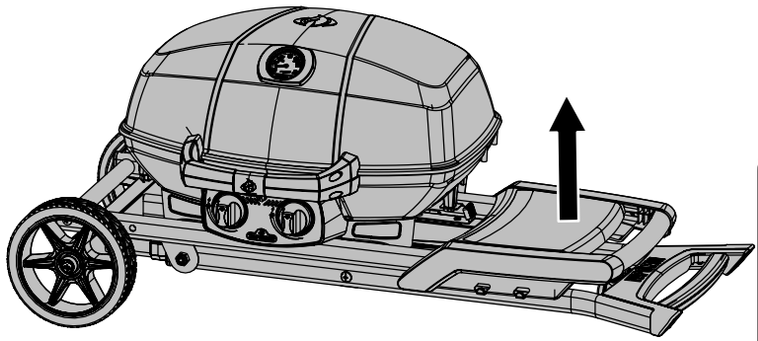


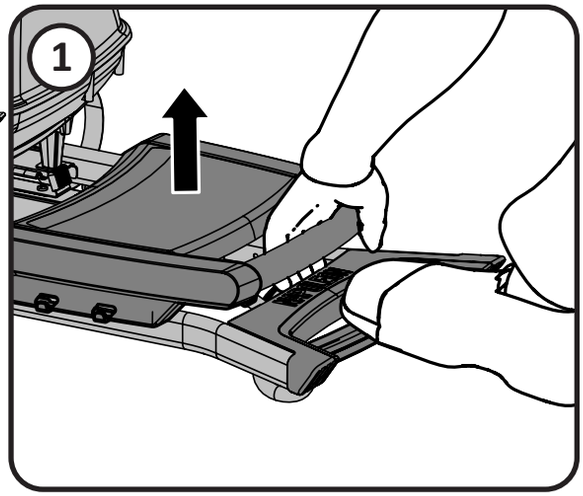
x2

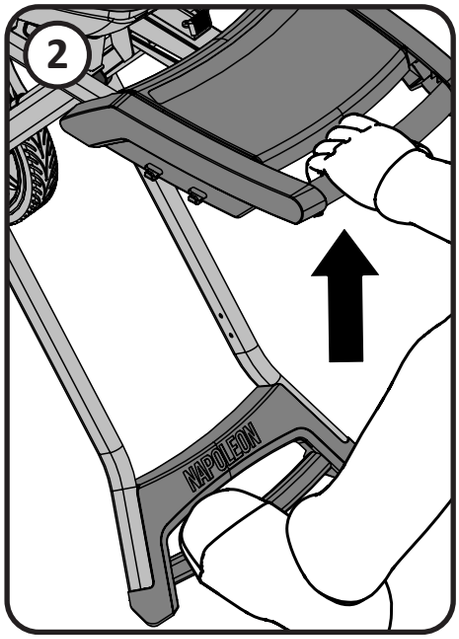
**N450-0043 (8mm)**

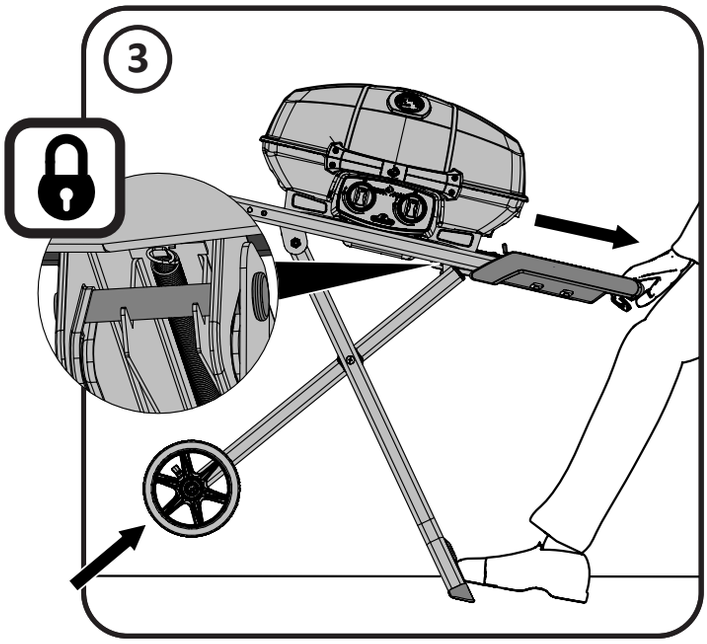
Si nécessaire, le essieu peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

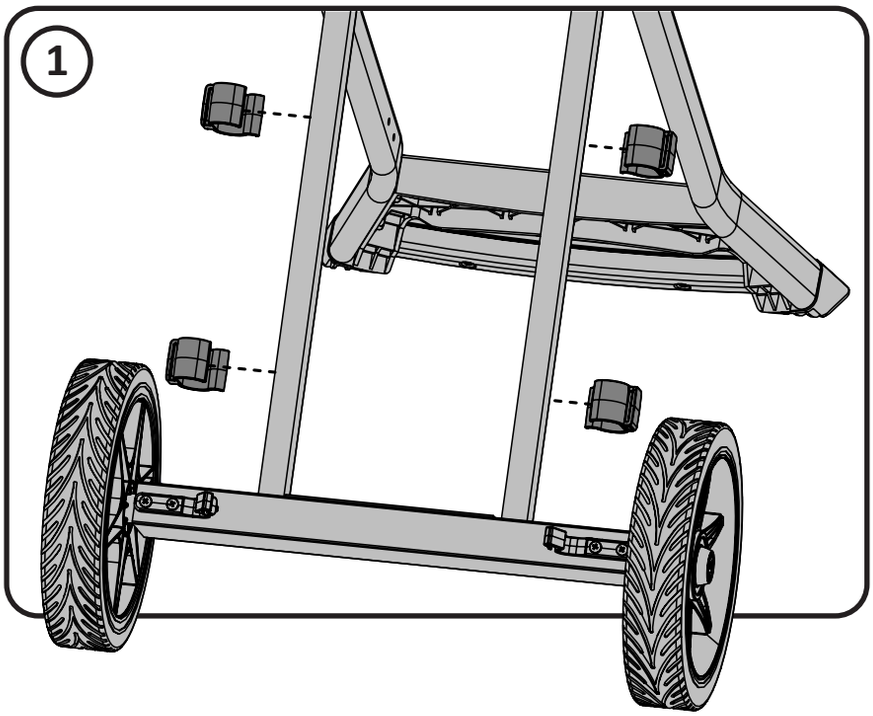


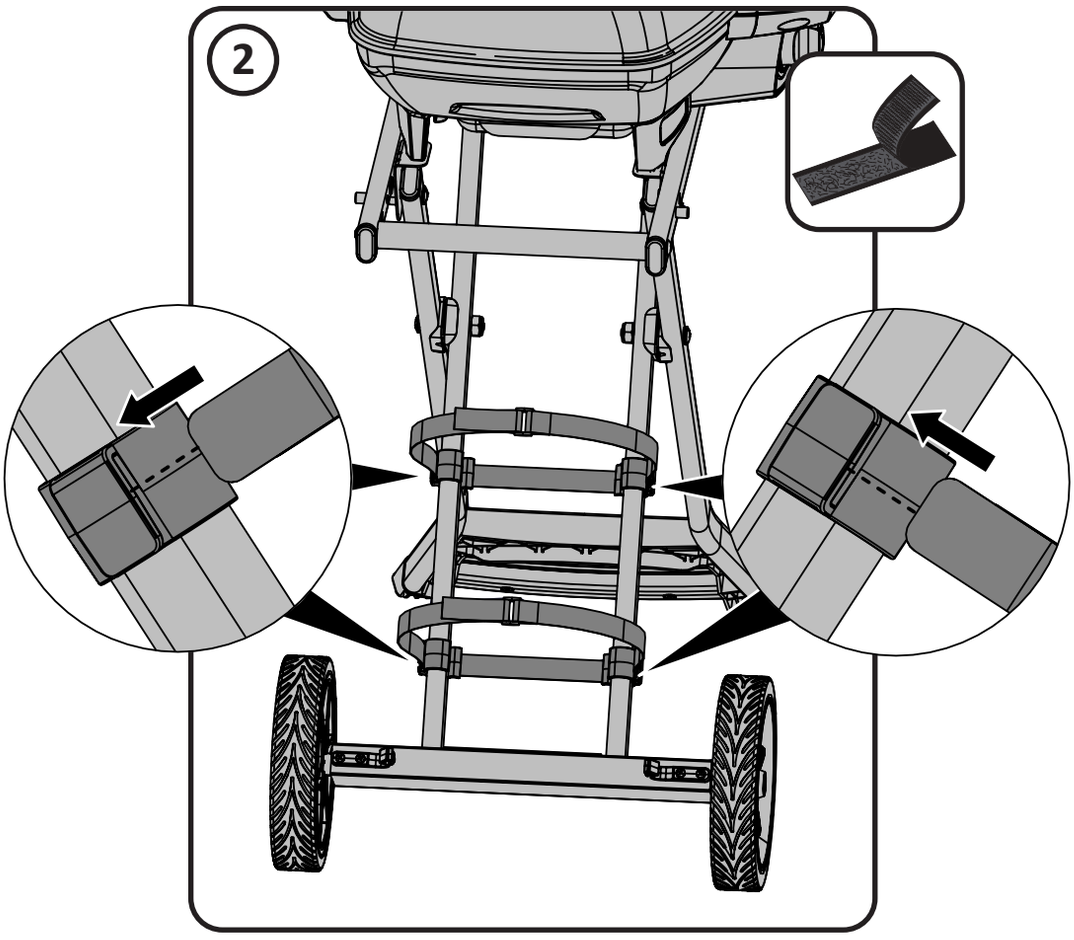


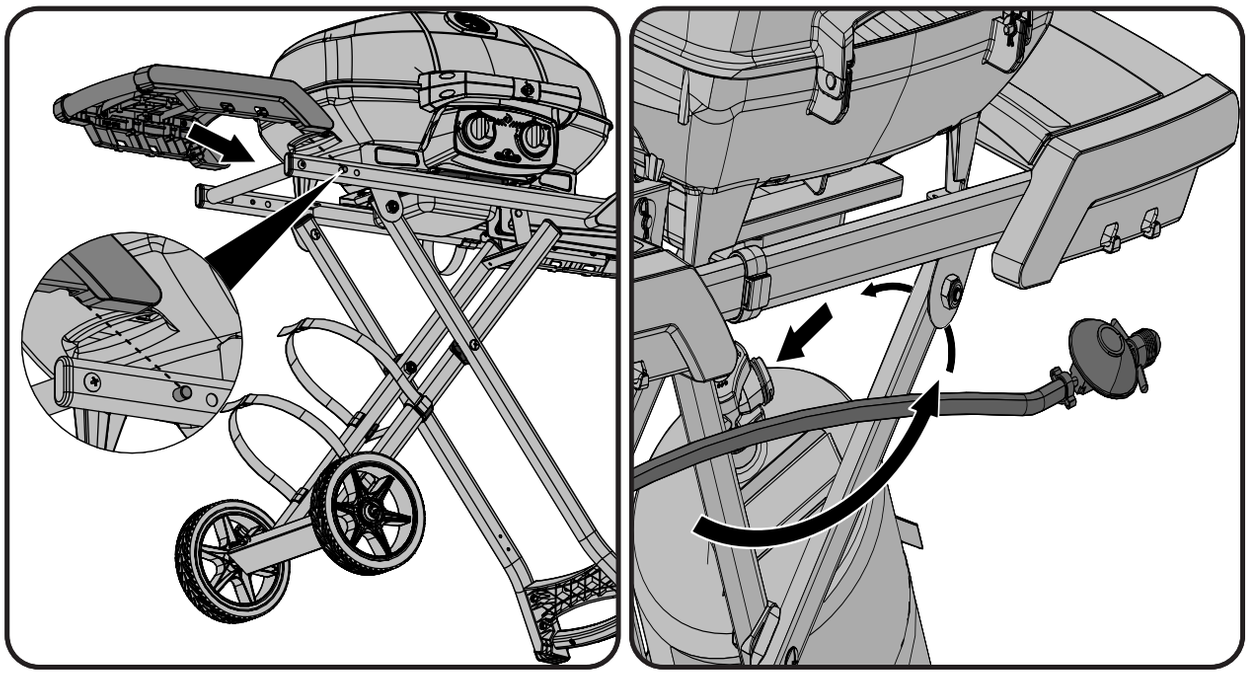

1

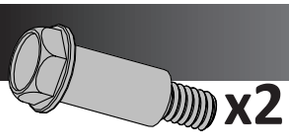

2
NAPOLEON


3


1

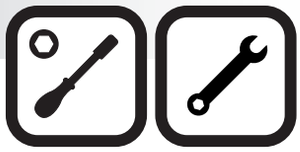

2



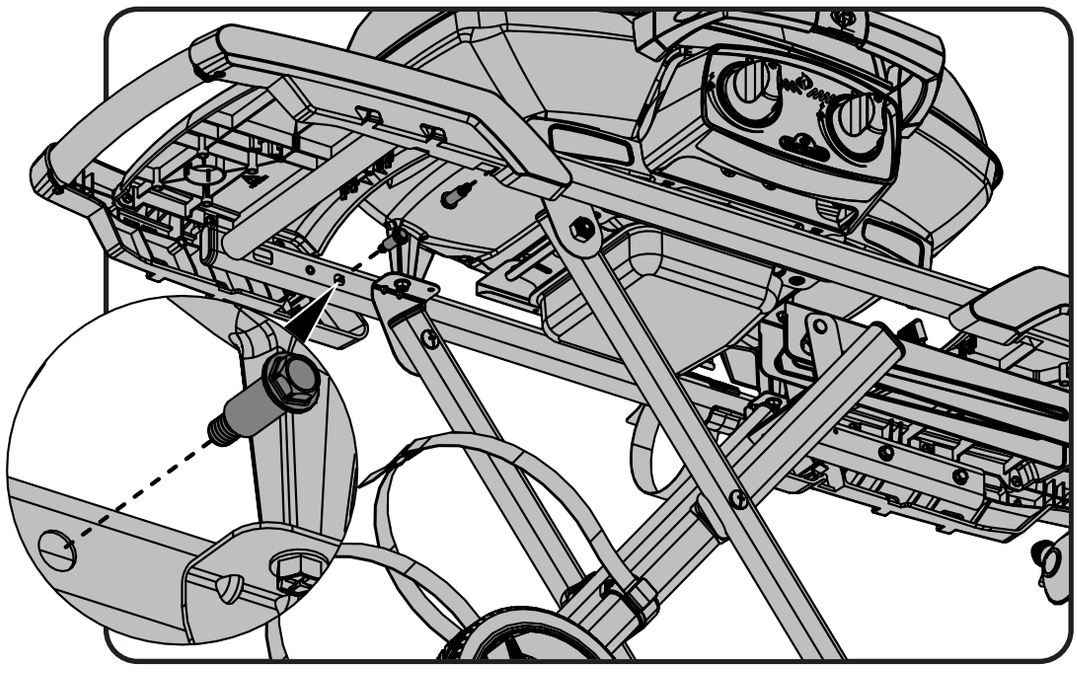


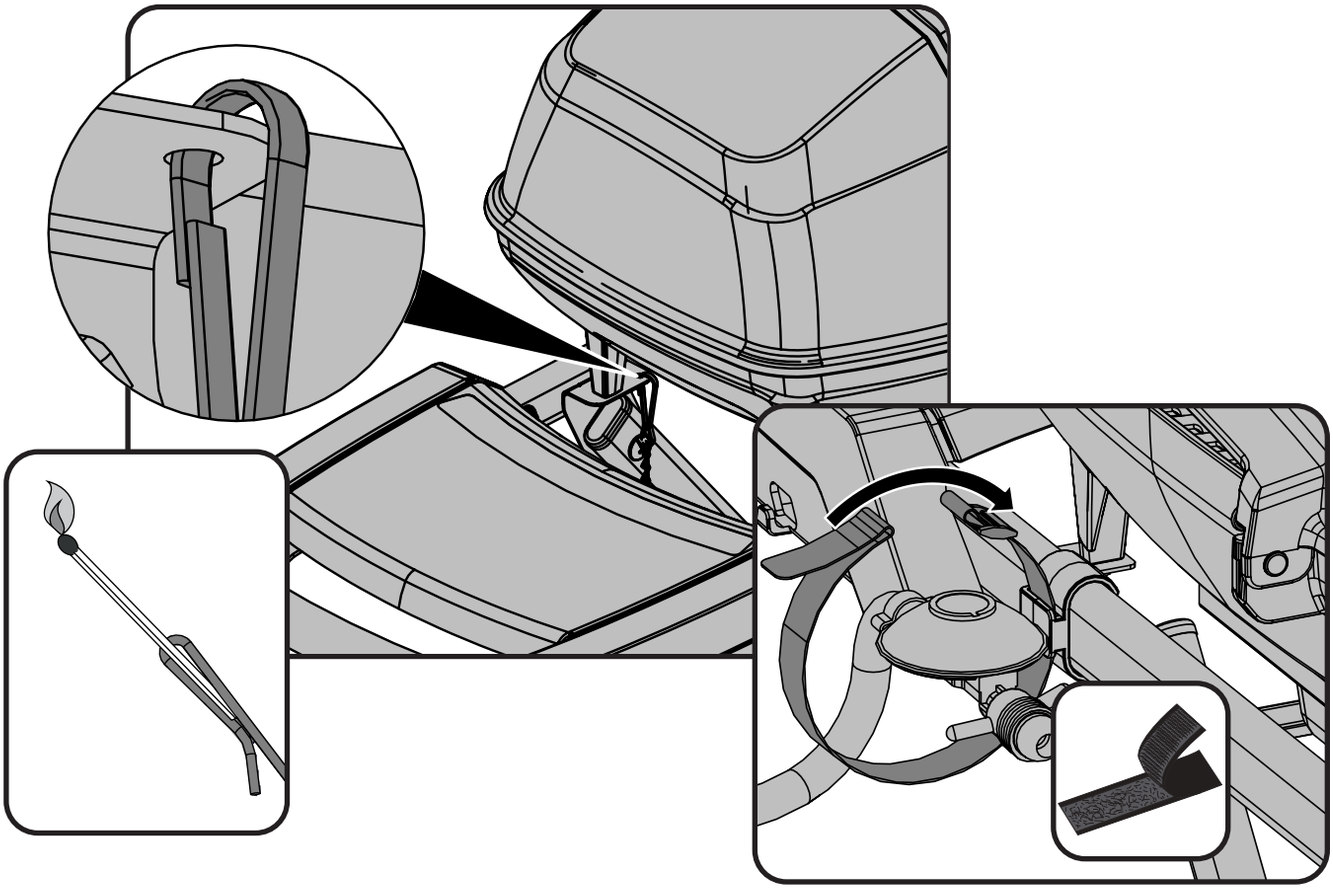
x2

**N570-0110 (1/4”-20)**

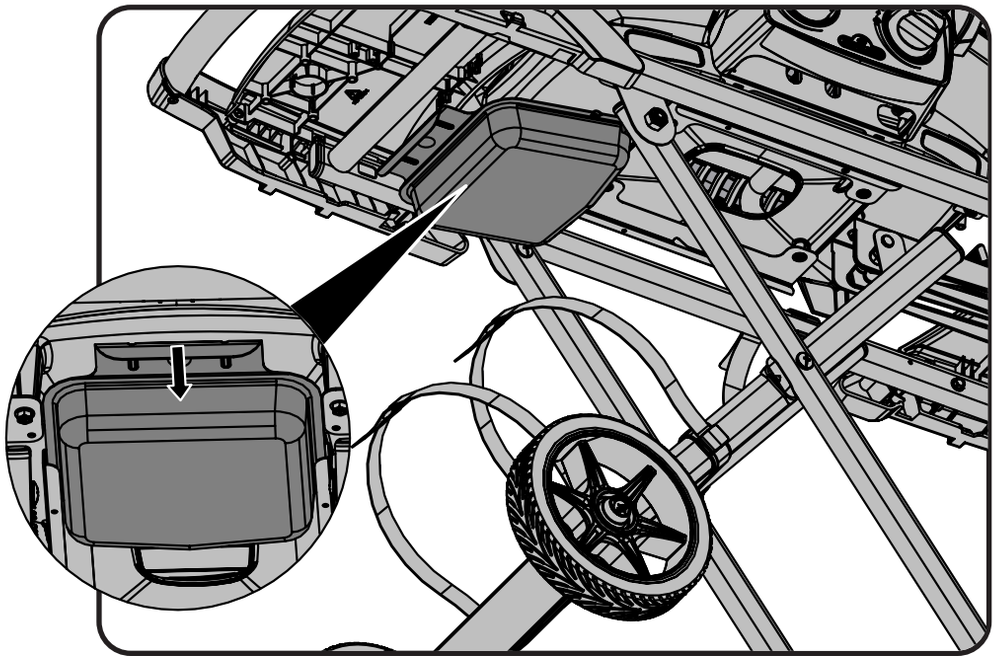


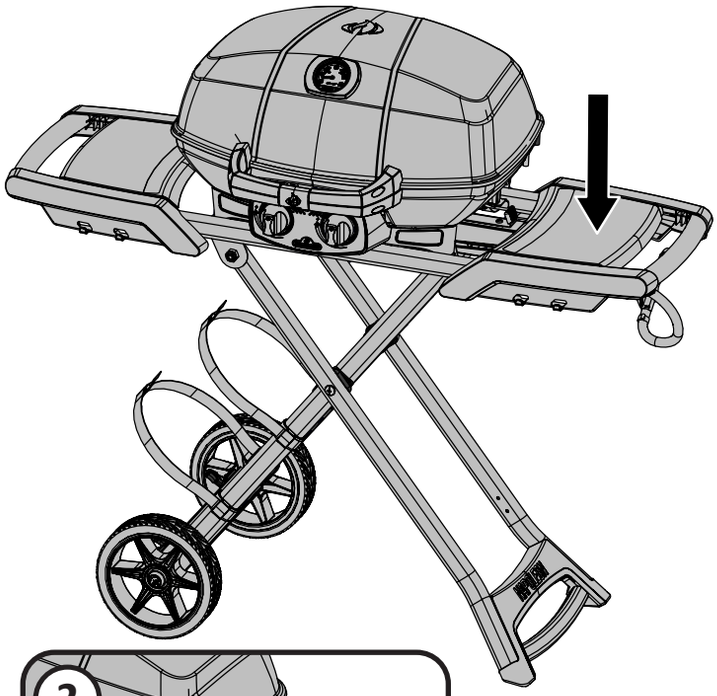
**10mm**

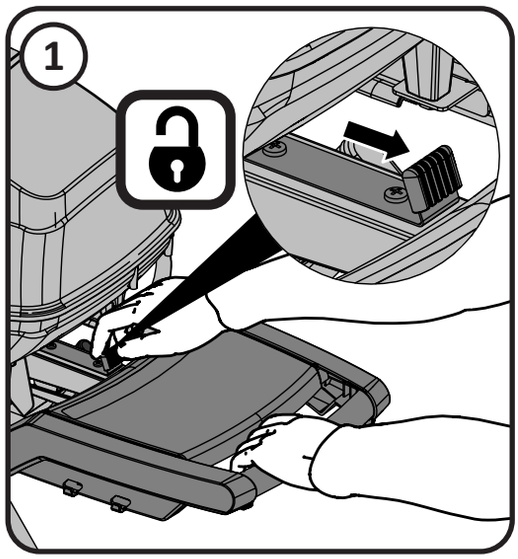


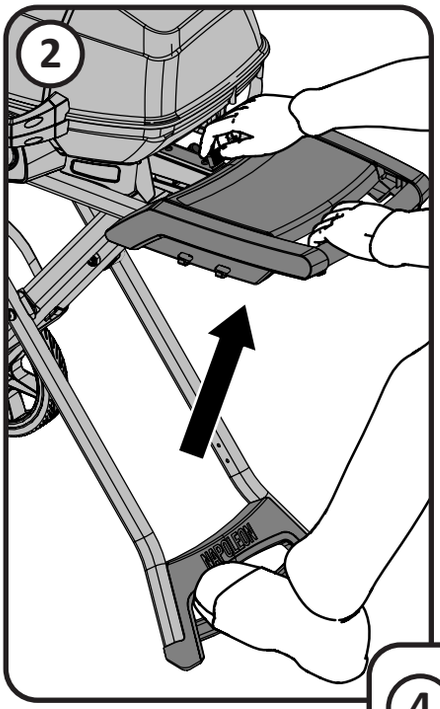


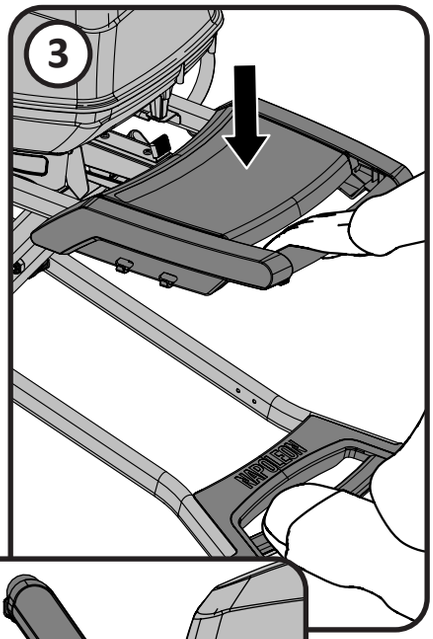
**ATTENTION!** **Assurez-vous que le plateau d'égouttement est vide et nettoyé avant de transporter le gril à la verticale.**

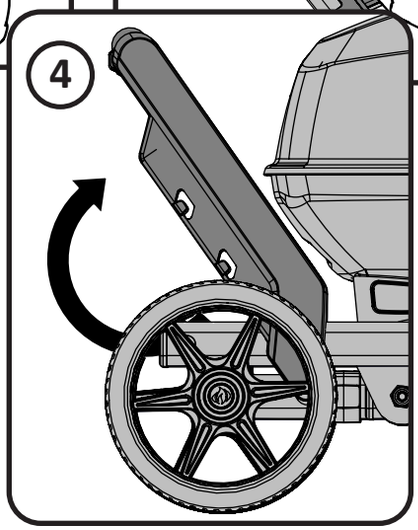


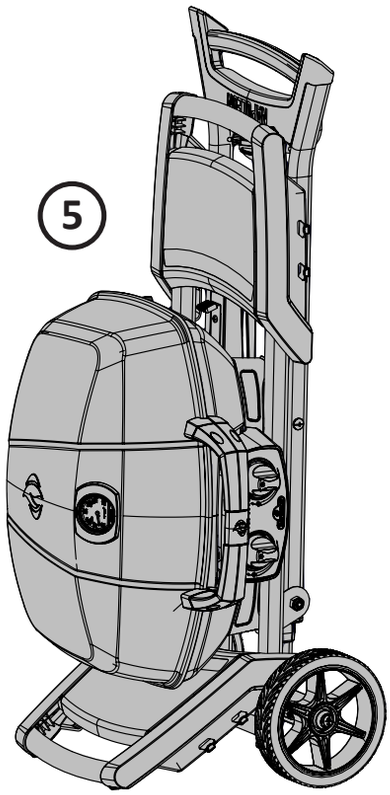



1


2


3


4


5

## Liste Des Pièces

| Item | Part # | Description | PRO285X-BK | PRO285X-MK-PHM |
|---|---|---|---|---|
| 1 | N325-0085-SS1SG | cart handle | x | |
| | N325-0085-BK1FL | cart handle, matte black | | x |
| 2 | N120-0023 | nylon cap | x | x |
| 3 | Z570-0036 | 1/4-20 x 7/8” screw | x | x |
| 4 | N325-0086-SS1SG | cart shelf handle | x | |
| | N325-0086-BK1FL | cart shelf handle, matte black | | x |
| 5 | N120-0022 | left self cap | x | x |
| 6 | N120-0021 | right shelf cap | x | x |
| 7 | N570-0013 | #8 X 5/8” screw | x | x |
| 8 | N590-0237 | scissor cart shelf | x | x |
| 9 | N570-0076 | #8 x 1/2” screw | x | x |
| 10 | N570-0111 | #14 x 1 1/4” screw | x | x |
| 11 | N010-0804-SS1SG | front cart beam | x | |
| | N010-0804-BK1FL | front cart beam, matte black | | x |
| | N160-0017 | flex line clip | x | x |
| 12 | N010-0805-SS1SG | rear cart beam | x | |
| | N010-0805-BK1FL | rear cart beam, matte black | | x |
| 13 | N525-0047-BK1SG | sliding track rail | x | x |
| 14 | N530-0032 | regulator hose DE | x | x |
| | N530-0033 | regulator hose NL | x | x |
| | N530-0037 | regulator hose UK | x | x |
| | N530-0046 | regulator hose CZ | x | x |
| | N530-0034 | regulator hose DK | x | x |
| | N530-0034 | regulator hose NO, FI, ES | x | x |
| | N530-0038 | regulator hose FR | x | x |
| | N530-0035 | regulator hose SE | x | x |
| | N530-0036 | regulator hose IT | x | x |
| | N530-0044 | regulator hose PL | x | x |
| | N530-0043 | regulator hose RU | x | x |
| 15 | N080-0356-BK1SG | hose mount fitting adapter bracket | x | x |
| 16 | N570-0086 | #14 x 1/2” screw | x | x |
| 17 | N135-0045-BK1HT | base | x | x |
| 18 | N570-0104 | 10-24 x 3/8” screw | x | x |
| 19 | N475-0319 | control panel | x | x |
| 20 | N010-0825 | manifold 50mbar (DE) | x | x |
| | N010-0773 | manifold 30mbar (CE) | x | x |
| 21 | N570-0078 | 10-24 x 3/8” screw | x | x |
| 22 | N585-0089-BK1HT | control panel heat shield | x | x |
| 23 | N380-0020-RD | control knob | x | |
| | N380-0042-BK | control knob, black | | x |
| 24 | N200-0109-BK1HT | right leg cover | x | x |
| 25 | N200-0108-BK1HT | left leg cover | x | x |
| 26 | N710-0079 | drip pan | x | x |

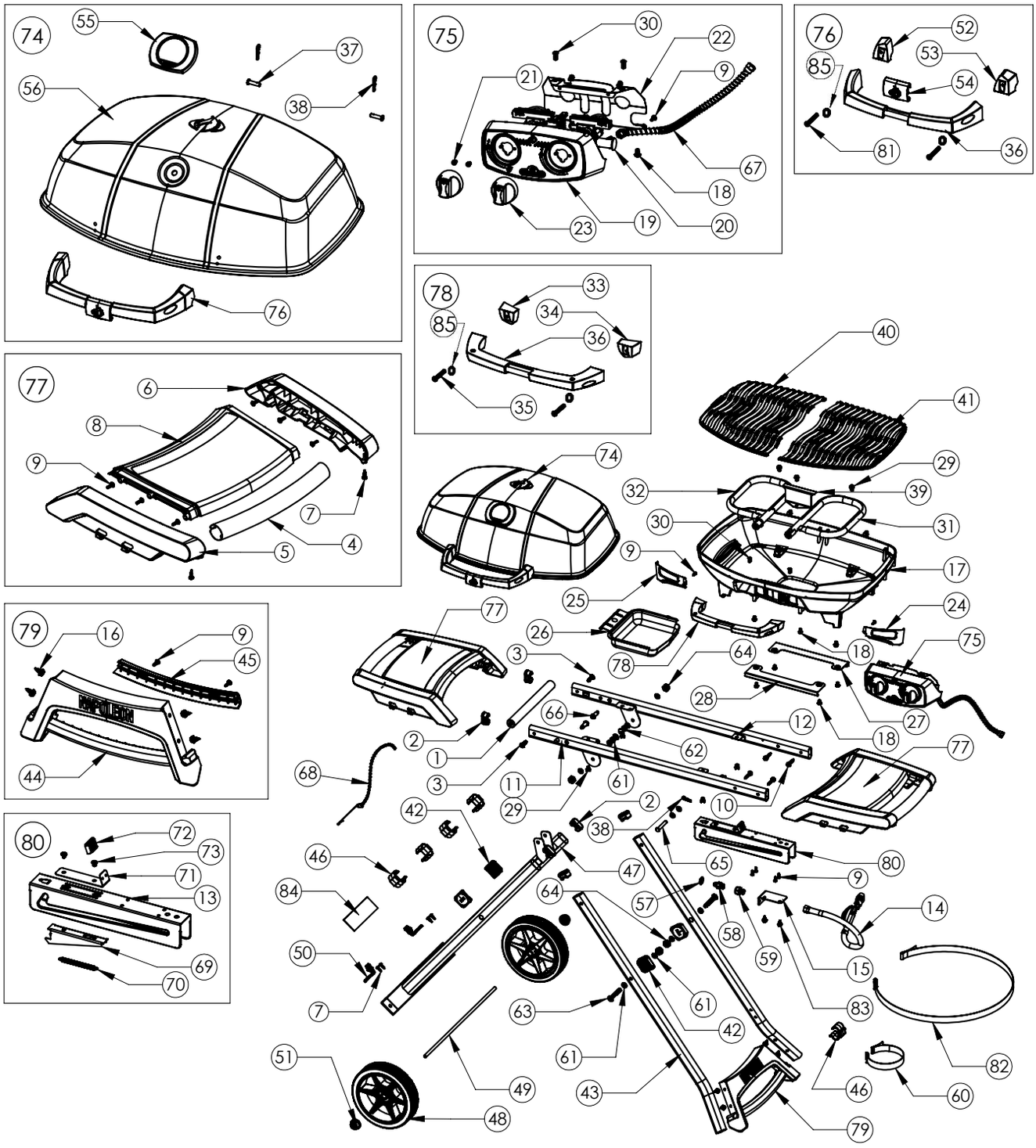
## Liste Des Pièces

| Item | Part # | Description | PRO285X-BK | PRO285X-MK-PHM |
|---|---|---|---|---|
| 27 | N010-0821 | left drip pan bracket | x | x |
| 28 | N010-0822 | right drip pan bracket | x | x |
| 29 | N570-0073 | 1/4-20 x 3/8” screw | x | x |
| 30 | Z570-0033 | 10-24 x 12mm screw | x | x |
| 31 | N100-0047 | right burner | x | x |
| 32 | N100-0046 | left burner | x | x |
| 33 | N655-0158 | left bottom support handle | x | |
| | N655-0158-BK1HT | left bottom support handle, matte black | | x |
| 34 | N655-0159 | right bottom support handle | x | |
| | N655-0159-BK1HT | right bottom support handle, matte black | | x |
| 35 | Z570-0029 | 10-24 x 35mm screw | x | x |
| 36 | N325-0082 | top/bottom handle | x | x |
| 37 | N485-0023 | clevis pin | x | x |
| 38 | N485-0021 | cotter pin | x | x |
| 39 | N080-0302 | cross light bracket | x | x |
| 40 | N305-0087-BK2FL | left cooking grid | x | x |
| 41 | N305-0088-BK2FL | right cooking grid | x | x |
| 42 | N735-0018 | leg pivot washer | x | x |
| 43 | N720-0067-SS1SG | foot frame tube | x | |
| | N720-0067-BK1FL | foot frame tube, matte black | | x |
| 44 | N272-0001 | scissor cart foot | x | x |
| 45 | N325-0084 | scissor cart foot handle | x | x |
| 46 | N160-0037 | CE tank strap bracket | x | x |
| 47 | N010-0806-SS1SG | wheel side frame | x | |
| | N010-0806-BK1FL | wheel side frame, matte black | | x |
| 48 | Z745-0001 | wheel | x | |
| | Z745-0001-BK | wheel, black | | x |
| 49 | N015-0009 | axle | x | x |
| 50 | N160-0026 | side shelf folding clip | x | x |
| 51 | N450-0043 | axle cap | x | x |
| 52 | N655-0200 | left top handle support | x | |
| | N655-0200-BK1HT | left top handle support, matte black | | x |
| 53 | N655-0201 | right top handle support | x | |
| | N655-0201-BK1HT | right top handle support, matte black | | x |
| 54 | N390-0003 | handle latch | x | x |
| 55 | N685-0017 | temperature gauge | x | |
| | N685-0017-BK | temperature gauge, black | | x |
| 56 | N135-0048-BK1HG | lid casting | x | |
| | N135-0048-BK1HL | lid casting, matte black | | x |
| 57 | W450-0027 | 1/2” brass nut | x | x |
| 58 | N255-0057 | 3/8” - 1/4” union fitting | x | x |
| 59 | N255-0014 | fitting | x | x |
| 60 | N640-0003 | regulator strap | x | x |

## Liste Des Pièces

| Item | Part # | Description | PRO285X-BK | PRO285X-MK-PHM |
|---|---|---|---|---|
| 61 | N735-0019 | 8mm washer | x | x |
| 62 | N570-0108 | M8 x 35mm screw | x | x |
| 63 | N570-0109 | M8 x 60mm screw | x | x |
| 64 | Z450-0015 | M8 nut | x | x |
| 65 | N485-0022 | 8 x 50mm clevis pin | x | x |
| 66 | N570-0110 | shoulder screw | x | x |
| 67 | N720-0060 | manifold flex | x | x |
| 68 | N555-0097 | lighting rod | x | x |
| 69 | N390-0004-BK1SG | slide lock latch | x | x |
| 70 | N630-0006 | spring | x | x |
| 71 | N390-0005-SS1SG | slide handle latch | x | |
| | N390-0005-BK1FL | slide handle latch, matte black | | x |
| 72 | N500-0042B | slide handle | x | x |
| 73 | Z570-0023 | 10-24 x 6mm screw | x | x |
| 74 | N010-0942-BK | lid assembly | x | |
| | N010-0942-MK | lid assembly, matte black | | x |
| 75 | N475-0319-SER | control panel assembly 30 mbar | x | |
| | N475-0319-DE-SER | control panel assembly 50 mbar | x | |
| | N010-1461-SER | control panel assembly 30 mbar, matte black | | x |
| | N010-1462-SER | control panel assembly 50 mbar, matte black | | x |
| 76 | N010-0943-BK | top handle assembly | x | |
| | N010-1463-MK-SER | top handle assembly, matte black | | x |
| 77 | N010-0820-SER | side shelf assembly | x | |
| | N010-0820-MK-SER | side shelf assembly, matte black | | x |
| 78 | N325-0082B-SER | bottom handle assembly | x | |
| | N010-1464-MK-SER | bottom handle assembly, matte black | | x |
| 79 | N325-0084-SER | scissor cart foot handle assembly | x | x |
| 80 | N525-0047-BK1SG-SER | rail sliding track assembly | x | |
| | N010-1465-SER | rail sliding track assembly, matte black latch | | x |
| 81 | Z570-0037 | 10-24 x 38mm screw | x | x |
| 82 | N640-0004 | tank strap | x | x |
| 83 | N570-0099 | #14 x 3/4” screw | x | x |
| 84 | N320-0006 | anti-slip tank guard | x | x |
| 85 | Z735-0015 | washer | x | x |
| | 71286 | warming rack | ac | x |
| | 56080 | griddle | ac | ac |
| | 61288 | cover | ac | ac |
| | 62006 | kit of 5 replacement grease trays | ac | ac |

x - standard ac - acessoire


74
55
37
56
38
76
75
30
22
21
9
67
18
23
19
20
76
52
53
85
54
81
36
78
33
34
85
36
35
77
6
8
9
7
4
5
40
41
74
29
32
39
30
31
9
17
25
24
77
26
78
64
18
75
3
28
27
66
12
18
2
1
62
77
68
3
11
61
10
42
29
2
38
80
46
47
65
9
84
64
57
14
58
59
50
15
7
63
61
83
42
51
61
82
49
43
46
60
48
79
79
16
9
45
44
80
72
73
71
13
69
70

## *Notes*

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

N415-0437CE-FR