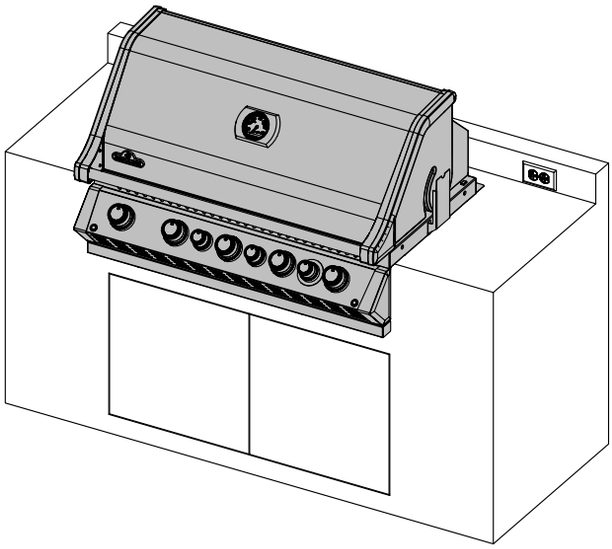
**Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un gazebo, d'une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.**

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE

PG.20



*NE PAS JETER*

# BIPRO 665-3

**AVERTISSEMENT! LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES.**

## 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.**

**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.**

**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 Nederlands
eu.info@napoleon.com

N415-0542CE-FR JUL 16.20

# Garantie à Vie Limitée du Président des grils à gaz 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 :

Couvercle en acier inoxydable ..... **À vie**
Couvercle en porcelaine émaillée ..... **À vie**
Grilles de cuisson en acier inoxydable ..... **À vie**
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable ..... **10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année**
Grilles de cuisson en fonte émaillée en porcelaine..... **10 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année**
Plaques de brûleur en acier inoxydable ..... **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e année**
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable ..... **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e année**
Brûleurs infrarouges en céramique (grillage exclu) ..... **5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 5e 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.
- 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 ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud; NE laissez PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- 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 est pour usage domestique seulement.
- 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 (27" (686mm) à l'arrière du gril et 24" (610mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand 24" (610mm) 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 nuiront 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.
- Ne tentez pas d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- 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 pas de gaz naturel avec un appareil conçu pour le propane liquide.
- 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/po² (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/po² (3,5 kPa) ou moins.

### *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.

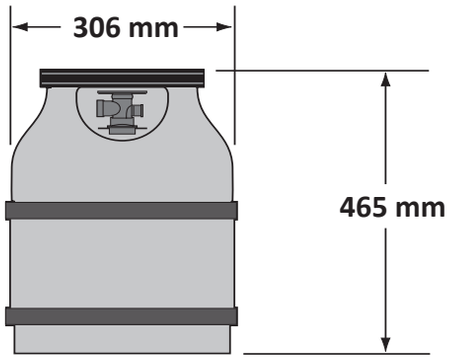
# Bonbonne De Gaz

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. Utilisez propane pour le meilleur résultat. 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.
- Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les enceintes doivent respecter les exigences du paragraphe sur l'enceinte DU CYLINDRE POUR GRIL ENCASTRÉ à la section suivante.. 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.

**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

**ATTENTION! Ce gril à gaz doit être installé par un installateur certifié pour le gaz. Ce gril à gaz ne peut pas être branché à l'alimentation en gaz à l'aide de boyaux, sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. La température plus élevée à l'intérieur de l'enceinte risque de faire fondre le boyau. Utilisez le raccord flexible métallique fourni pour brancher le gril à gaz à un tuyau rigide approuvé, un tuyau de cuivre approuvé ou un raccord flexible métallique approuvé. Assurez-vous que l'installation se conforme aux normes locales et nationales. Le système d'alimentation en gaz en entier doit être vérifié pour des fuites avant de faire fonctionner le gril à gaz. Consultez votre manuel pour obtenir des instructions complètes sur l'assemblage du gril.**

- 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.

# Données Techniques

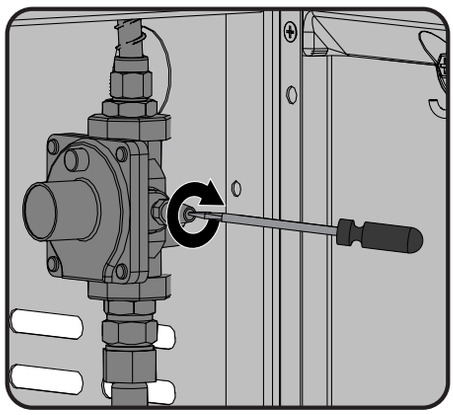
Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

| **Brûleur** | **Taille De L'injecteur** | | **(Brut) Entrée De Chaleur (Total)** | **Utilisation De Gaz (Total)** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | I | II | I/II | I | II |
| Principal | #60 | 1.45mm | 19.0 kW | 1383 g/hr | 1805 L/hr |
| Arrière | 1.25mm | #50 | 5.5 kW | 400 g/hr | 522 L/hr |
| Fumaison | #67 | #56 | 2.5 kW | 182 g/hr | 237 L/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(37) | $^{I}$3B/P(50) |
|---|---|---|---|---|
| Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus) | I | I | I | I |
| Gaz / pressions | Butane et Propane à 30mbar | Butane 28-30mbar Propane 37mbar | Butane et Propane à 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 | PL | 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. Le gril est muni d'un régulateur interne. La pression de sortie de ce régulateur interne est de 24.5 mbar propane/butane et 18.5 mbar gaz naturel 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).

# Instructions De Branchement Du Gaz

**AVERTISSEMENT! Ce gril est conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.**

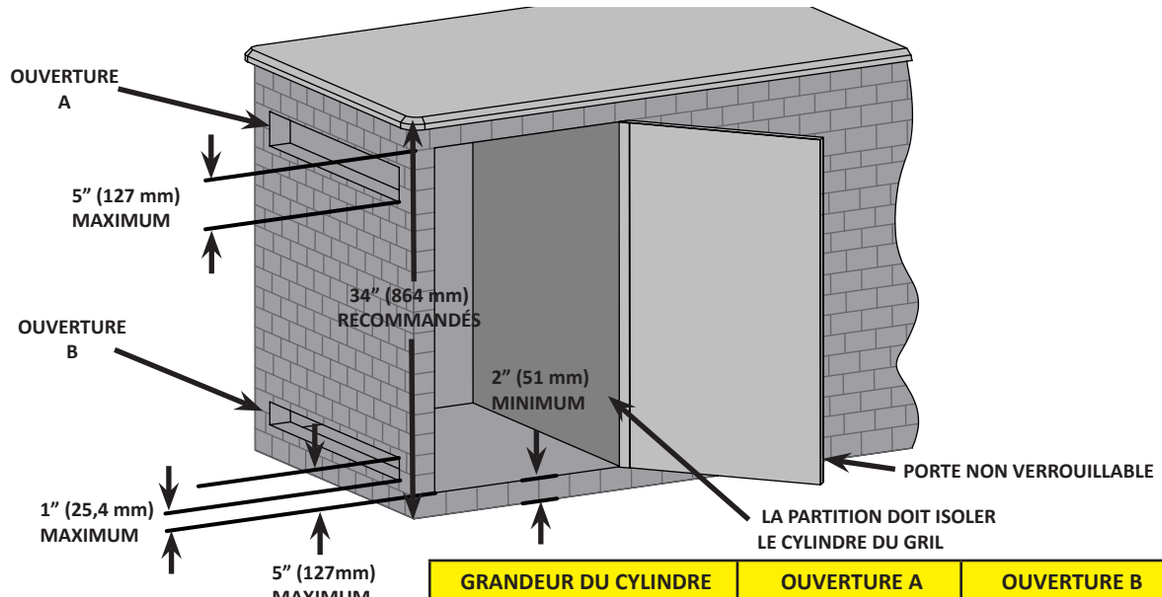
**AVERTISSEMENT! La charpente du cabinet, le cabinet et le comptoir doivent être faits de matériaux incombustibles.**

**AVERTISSEMENT! Comme il est indiqué sur la plaque d'homologation, ce gril à gaz est conçu pour fonctionner à des pressions d'alimentation en gaz de 11 po de colonne d'eau pour le propane et de 7 po de colonne d'eau pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz est supérieure à celles exigées, un régulateur de pression doit être installé en amont des composantes du gril. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à celles exigées, l'unité sera sous-alimentée et sera incapable d'atteindre des températures maximales. Assurez-vous que la grosseur de la conduite d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux ou nationaux.**

**BRANCHEMENT DU PROPANE AU GRIL ENCASTRÉ**: La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage. Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes Z21.24 / CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de BTU/h indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.

**ENCEINTE DU CYLINDRE POUR GRIL ENCASTRÉ** : Les enceintes qui enferment complètement le cylindre doivent respecter les deux conditions suivantes :




| GRANDEUR DU CYLINDRE | OUVERTURE A | OUVERTURE B |
|---|---|---|
| 20 lb (9.1kg) | 20in$^2$ (130cm$^2$) | 10in$^2$ (65cm$^2$) |
| 30 lb (13.6kg) | 30in$^2$ (195cm$^2$) | 15in$^2$ (100cm$^2$) |

1. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à moins de 5 po (127 mm) du haut du l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 20 po² (130 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 30 po² (195 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg).
2. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à 1 po (25,4 mm) ou moins du plancher de l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 10 po² (65 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 15 po² (100 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg). La bordure supérieure ne doit pas être à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du plancher de l'enceinte.

**Chaque ouverture doit être suffisamment large pour permettre d'y introduire une tige de 1/8 po (3,2 mm).**

**AVERTISSEMENT!**

- **Les soupapes de cylindre seront facilement accessibles et à portée de la main. Une porte peut être installée sur l'enceinte pour accéder aux soupapes, pourvu qu'elle ne soit pas verrouillable et que l'on puisse l'ouvrir sans outil.**
- **L'enceinte pour le cylindre de propane doit isoler le cylindre du compartiment du brûleur de façon à servir d'écran contre l'irradiation, de barrière de flammes et de protection contre les matières étrangères comme les jus de cuisson chauds. L'enceinte ne peut être située directement sous le gril.**
- **Il doit y avoir un dégagement minimum de 2 pouces (51 mm) entre le plancher de l'enceinte du cylindre et le sol.**
- **L'enceinte sera conçue de manière à ce que le cylindre de propane puisse être branché, débranché et que les raccords puissent être inspectés et testés à l'extérieur de l'enceinte. Tous les raccords qui peuvent subir des manipulations accidentelles durant l'installation du cylindre doivent demeurer accessibles pour être inspectés pour des fuites à l'intérieur de l'enceinte.**

**BRANCHEMENT DU GRIL ENCASTRÉ AU GAZ NATUREL**: La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage.

Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes Z21.24 /CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de BTU/h indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.

**AVERTISSEMENT! Les grils encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.**

**AVERTISSEMENT! Vous devez prévoir un accès dans le cabinet pour permettre gaz connection.**

**DANGER! Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner le gril. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort. L'installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l'appareil.**

## *Précautions électriques*

**AVERTISSEMENT! Omettre de suivre ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie.**

- **230 - 240V / AC - 50HZ – 0.4A.**
- **Afin de se protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon ni les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Débranchez le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant d'effectuer un nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des composants.**
- **Ne faites pas fonctionner d'appareils de cuisson extérieurs au gaz si la fiche ou le cordon est abîmé, si l'appareil présente un problème de fonctionnement ou est endommagé de quelques façons. Contactez le fabricant pour une réparation.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agence d'entretien ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.**
- **Ne laissez pas le cordon suspendre sur le bord d'une table ni toucher des surfaces chaudes.**
- **N'utilisez pas un appareil de cuisson extérieur au gaz à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.**
- **Lors du branchement, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson extérieur au gaz puis branchez ensuite l'appareil dans la prise de courant.**
- **Branchez l'appareil de cuisson extérieur au gaz seulement sur un circuit muni d'une prise avec interrupteur de défaut à la terre.**
- **Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la fiche et n'utilisez pas avec un adaptateur à deux broches.**
- **Utilisez seulement des rallonges munies d'une fiche à trois broches de calibre suffisant pour la puissance de cet appareil, approuvées pour utilisation extérieure et identifiées W-A.**

# Test de détection de fuites

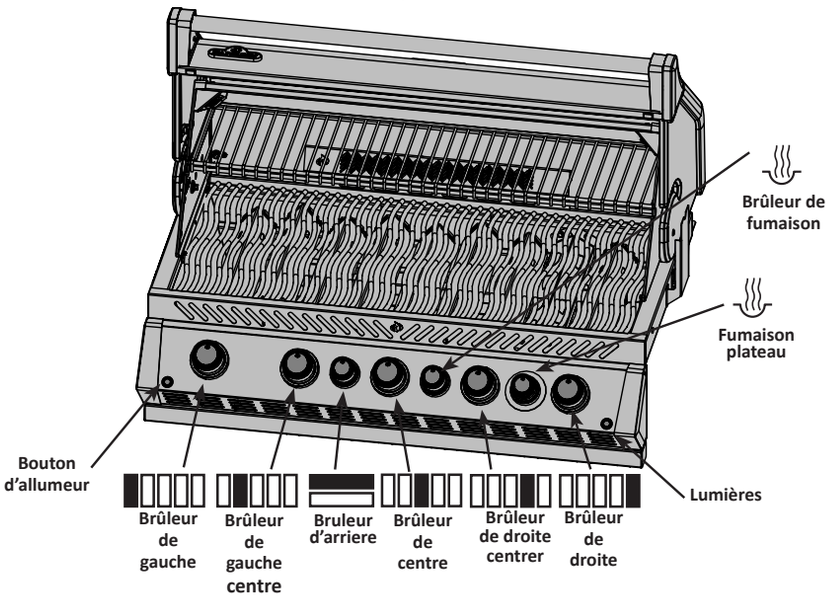
**AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée**

**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.

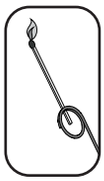
# Instruction d'allumage




**AVERTISSEMENT!** **Ouvrez le couvercle** **Fermez**

**AVERTISSEMENT!** **Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.**

| Allumage du brûleur principal | Allumage brûleur de fumaison | Allumage du brûleur arrière. (si équipé) | Allumage du brûleur latéral. (si équipé) |
|---|---|---|---|
| 1. Ouvrez le couvercle. | 1. Ouvrez le couvercle. | 1. Ouvrez le couvercle. | 1. Ouvrez le couvercle du brûleur. |
| 2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « hi ». Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le. | 2. Appuyez et tournez le bouton de contrôle du brûleur de fumaison à « hi ». Appuyez et maintenez l'allumeur électronique enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez avec une allumette. | 2. Enlevez la grille-réchaud. | 2. Appuyez et trournez le bouton de contrôle du brûleur latéral à "hi". |
| 3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 2 plusieurs fois. | 3. Appuyez et maintenez l'allumeur électronique enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez avec une allumette. | 3. Appuyez et tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière au maximum. | 3. Appuyez et maintenez l'allumeur électronique enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez avec une allumette. |
| 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 2 et 3 ou allumez avec une allumette. | 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 l'étape 2. | 4. Appuyez et gardez enfoncé l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou allumez avec une allumette. | 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 l'étape 2. |
| 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 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. | |



**AVERTISSEMENT!** **N'utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.**

# 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 « élevé » pendant une demi-heure.

N'installez pas ce gril à gaz dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril à gaz. Dans des conditions extrêmes de grands vents soutenus arrivant directement à l'arrière de l'unité, la chaleur du gril peut évacuer sous le panneau de commande. Le panneau de commande peut ainsi devenir extrêmement chaud au toucher et les boutons de commande risquent de se déformer.

Napoléon inclut un déflecteur de vent avec votre unité. Cela aidera à prévenir la possibilité d'une accumulation de chaleur inappropriée.

**NOTE! Napoléon ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une extinction causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.**

**Utilisation du brûleur principal :** Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à « élevé » 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 Napoléon.

**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 indirect :** 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. Replacez 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 « élevé » 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.**

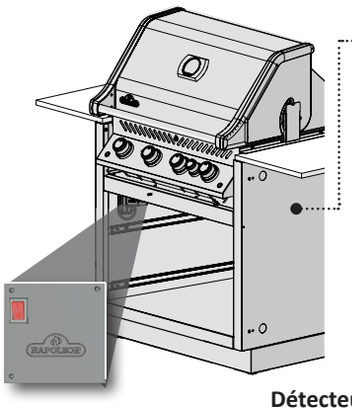
**Brûleur de fumaison** : Le brûleur de fumaison est conçu pour être utilisé de pair avec le plateau à copeaux de bois. Suivez les instructions d'allumage du brûleur de fumaison et laissez celui-ci fonctionner à feu élevé pendant 10 minutes, puis réduisez la chaleur au besoin.

Ouvrez le tiroir du plateau à copeaux de bois et placez une petite quantité de copeaux de bois dans la section solide du plateau. Comme il est très facile de trop fumer les aliments, n'utilisez que de petites quantités lors de vos premiers essais. Pour obtenir une saveur de fumée, il suffit d'un filet de fumée; il n'est pas souhaitable de voir s'échapper un nuage de fumée de l'appareil, qui laissera souvent un dépôt noir au goût désagréable. Pour ralentir la combustion et améliorer la saveur de fumée, il est recommandé de tremper le bois dans l'eau avant de l'utiliser.

Le bois de fumaison est offert sous différentes formes, soit des morceaux, copeaux, poussières ou granules. Il est aussi offert en une gamme d'arômes, comme le pommier ou le noyer, chacune conférant un goût différent. N'utilisez que du bois qui n'a pas été traité ou, mieux encore, procurez-vous-en chez votre détaillant Napoléon autorisé.

# Réglaes Lumières

***Détecteurs de mouvements et lampes de boutons et foyer***



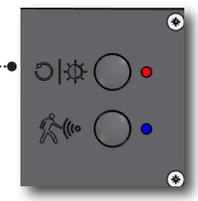
Allumez l'interrupteur d'alimentation situé sur le boîtier de commande.

Le boîtier de commande doit être situé du côté gauche de l'intérieur de votre cabinet, où la tête du gril a été montée.

(Voir la section relative à l'installation du boîtier de commande dans ce manuel pour plus de détails)

**Luminosité:** pressez le bouton afin de faire varier la luminosité entre haute (100%), médium (65%) et basse (35%).

La luminosité peut être ajustée seulement lorsque les boutons de contrôle sont en mode bleu ou blanc.



**Détecteur de mouvement:**

- Les boutons et le logo resteront allumés tant qu'un mouvement sera détecté dans un rayon d'un mètre du barbecue. Ils s'éteindront automatiquement après 15 minutes d'inactivité.
- Lorsque le détecteur est sur le mode ON (indiqué par la LED bleue), vous pouvez allumer et éteindre les lampes du foyer avec l'interrupteur .
- Pressez le bouton sur le boitier pour éteindre le détecteur. Toutes vos lumières sont désormais contrôlées grâce à l'interrupteur .
- Les lumières s'éteindront après deux heures.

Si le détecteur est sur le mode OFF, les boutons et le logo s'éteindront également après deux heures

## *Mode D'Lumières*

Mode par défaut
- Lumière du bouton mode bleu
- Détecteur ON

Modes d'eclairage des boutons
- Bleu
- Blanc — La luminosité peut être ajustée.
- Vert - mode spectre de couleurs

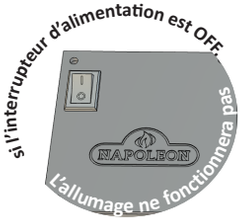
**Sélectionnez le mode d'éclairage des boutons:** en maintenant l'interrupteur pour passer du bleu au blanc puis au vert. Relâchez l'interrupteur une fois le mode désiré atteint

**Retournez en mode par défaut:** en maintenant pressé le bouton pendant deux secondes.

## *Choisir une couleur*

- Lorsque le bouton est sur le **mode vert (spectre de couleurs)**, les boutons et le logo vont lentement passer par toutes les couleurs du spectre, en commençant par le vert.
- **Pressez rapidement** **deux fois** pour vous arrêter sur la couleur choisie
- Pressez deux fois à nouveau pour continuer à changer les couleurs

## *Éclairage du logo allumé / éteint*




- Les lumières du logo et les boutons fonctionnent généralement comme un ensemble, mais si vous souhaitez éteindre la lumière du logo en gardant les boutons allumés, vous pouvez le faire.
- **Double-cliquez sur le bouton** pour éteindre le logo à tout moment. **Double-cliquez** à nouveau pour le réactiver.
- Si l'appareil est éteint puis rallumé (interrupteur d'alimentation principal), le voyant du logo reviendra à son mode par défaut.

# 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.

**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 commande:** Le texte sur le panneau de commande est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un bon entretien, le texte restera toujours sombre et lisible. Ne pas utiliser de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch, etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, en particulier la partie imprimée du panneau de commande. Le texte disparaîtra progressivement si vous utilisez ces produits. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer.

**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! Les grils encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.**

**Tiroir d'égouttement**: L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Nettoyez le tiroir d'égouttement après chaque utilisation 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. Pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez-le 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.

**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.

**Lumières** : La surface de la lentille peut être nettoyée à l'aide d'une eau chaude savonneuse et d'un chiffon propre et doux. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une petite quantité de dégraisseur. N'employez pas de nettoyants abrasifs puisqu'ils pourraient rayer ou endommager la lentille.

# 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. 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 nettoyez votre gril.**

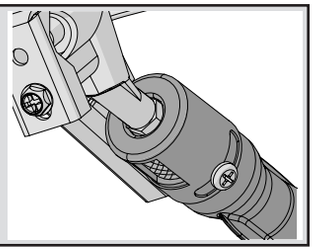
**AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante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

Brûleur tubulaire : Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez surtout 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 muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des « ratés » de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, vous devez le détacher du gril. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du gril. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. 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. Utilisez un trombone déplié ou le foret d'entretien d'orifice fourni. 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 grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices.
Réinstallation : Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer 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.**

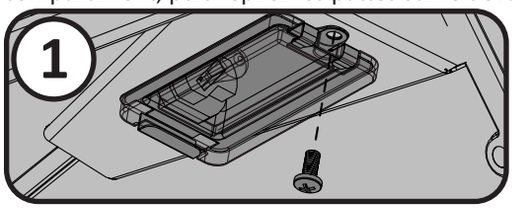


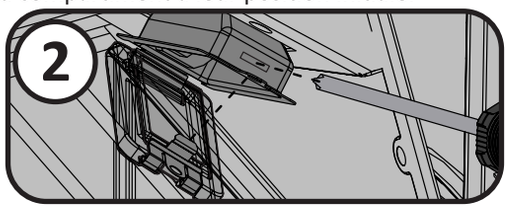
**AVERTISSEMENT! Boyau (si applicable): Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.**

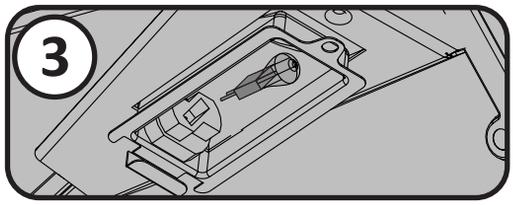
**Moulages en aluminium :** Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur 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.

**AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous remplacez l'ampoule halogène des lumières internes de votre gril.**

**Lumières** : Pour remplacer l'ampoule halogène de votre gril, vous devez d'abord retirer la lentille du compartiment d'éclairage. Pour retirer la lentille du compartiment, retirez la vis cruciforme qui retient le compartiment. Faites sortir la lentille du compartiment (de même que le support de métal). Ne touchez pas à l'ampoule halogène avec vos mains nues. Le gras de vos doigts réduira la durée de vie de l'ampoule. Une fois les mains gantées, tirez délicatement sur l'ampoule pour la faire sortir de sa douille, puis remplacez-la par la nouvelle ampoule. Remettez la lentille en place, en pressant pour qu'elle se fixe au compartiment, puis repliez les pattes sur le devant du compartiment à leur position initiale.



# Guide de dépannage

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à « élevé ». | Pour le propane - procédure d'allumage incorrect. | 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. |
| | Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit. Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage. | La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation. Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « élevé ». pendant 5 à 10 minutes. |
| Poussées de flamme excessives/ chaleur inégale. | Plaques de brûleur mal installées. | Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage. |
| | Mauvais préchauffage | Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « élevé » pendant 5 à 10 minutes. |
| | Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement. | Nettoyez les plaques de brûleur et 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 des volets d'air. | Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets 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 des volets d'air. | Fermez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d'air (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié). |
| Les brûleurs arrière et latéral ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette. | La pile est déchargée ou installée incorrectement. | Remplacez la pile par une pile neuve. |
| | Mauvais contact des fils de l'électrode et des terminaux. | Vérifiez que les fils de l'électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d'allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d'allumeur (si équipé) sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif. |
| | Les flammes se séparent du brûleur. | Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème précédent. |
| Le brûleur principal ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette. | La sortie de l'allumeur Jet-fire est sale ou obstruée est sale ou obstrué. | Nettoyez la sortie de l'allumeur Jet-fire avec une brosse à poils doux. |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| 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. | Supports de pont d'allumage sales ou corrodés. | Nettoyez ou remplacez au besoin. |
| La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle. | Accumulation de graisse sur les surfaces internes. | Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage. |
| Les contrôles sont réglés à « élevé » mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse. | Manque de gaz.<br><br>Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.<br><br>L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué.<br><br>Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.<br><br>Le régulateur de propane est en situation de « faible debit ». | Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.<br><br>Replacez le tuyau d'alimentation convenablement.<br><br>Nettoyez l'injecteur du brûleur.<br><br>Nettoyez le tube du venturi.<br>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre.<br><br>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. |
| Le brûleur infrarouge (si équipé) 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 continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité. | Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.<br><br>Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).<br><br>Des tuiles de céramique sont fissurées.<br><br>Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée. | Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à « élevé » pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange. |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| L'éclairage et l'allumage du brûleur latéral / arrière ne fonctionnent pas | L'électricité est en panne<br><br>Le gril ne reçoit pas d'électricité | Vérifiez la panne de courant dans votre région<br>Assurez-vous que le gril est connecté entre le mur et la barre d'alimentation du gril<br>Assurez-vous que le voyant rouge est allumé dans le boîtier de commande<br><br>Vérifiez si le fusible du fil dans l'armoire est cassé ou non |
| Les voyants de l'allumage, du four et du boîtier fonctionnent, mais les voyants des boutons ne s'allument pas lors de la mise sous tension | Le détecteur de mouvement ne fonctionne pas correctement<br><br>Le faisceau de câbles ne fonctionne pas correctement | Assurez-vous que le voyant bleu est allumé<br>Allumez le capteur en cliquant sur le bouton du détecteur de mouvement<br><br>Si le voyant bleu est allumé, remplacez le capteur de mouvement<br>Remplacez le faisceau de câbles du panneau de commande |
| L'éclairage du bouton et des voyants de l'interrupteur fonctionne bien, mais l'allumage du brûleur latéral / arrière ne fonctionne pas | Le commutateur d'allumage ne fonctionne pas correctement<br><br>Le bloc d'allumage ne fonctionne pas correctement | Remplacez le commutateur d'allumage si le voyant du commutateur s'allume lorsque vous allumez le commutateur d'éclairage<br>Vérifiez la connexion du commutateur dans le panneau de commande, s'il n'est pas allumé lorsque vous le mettez en marche.<br><br>Remplacez le bloc d'allumage si le commutateur s'allume lorsque vous allumez les lumières et que vous entendez un bruit d'étincelle. |
| L'éclairage et l'allumage du brûleur latéral / arrière fonctionnent correctement, mais je ne peux pas allumer le brûleur latéral ou arrière, même lorsque des étincelles se produisent | L'écart entre les électrodes est trop grand ou trop petit | Ajustez l'écart entre les deux branches de l'électrode du brûleur latéral lorsque le brûleur latéral ne s'allume pas.<br>Ajustez l'écart entre l'électrode et le brûleur arrière lorsque le brûleur arrière ne s'allume pas. |
| Les voyants des boutons et interrupteurs clignotent 8 fois à intervalles de 0,5 seconde, puis s'éteignent. | Les piles sont (presques) vides. | Remplacez les piles. |

***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 d 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.**

**AVERTISSEMENT! La poussière des matériaux de construction et de maçonnerie peut endommager la surface des unités et des accessoires. Ainsi, il est préférable de procéder à l'installation des composants une fois la construction achevée et le chantier soigneusement nettoyé. Si les composants doivent être installés avant la fin des travaux, couvrez les surfaces exposées afin de prévenir la corrosion. Toutes les surfaces doivent être nettoyées une fois la construction terminée. N'utilisez pas d'acide chlorhydrique pour nettoyer les matériaux de maçonnerie sur toute surface. La chaux contenue dans certains matériaux de construction est extrêmement corrosive. Pendant sa période de durcissement (1 à 2 mois), il est recommandé d'appliquer un vernis ou une cire (une cire automobile convient) pour l'acier inoxydable afin d'éviter le contact direct avec les matériaux de chaux.**

# 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 du 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 Centre Solution Client au 1 866 820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).**

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

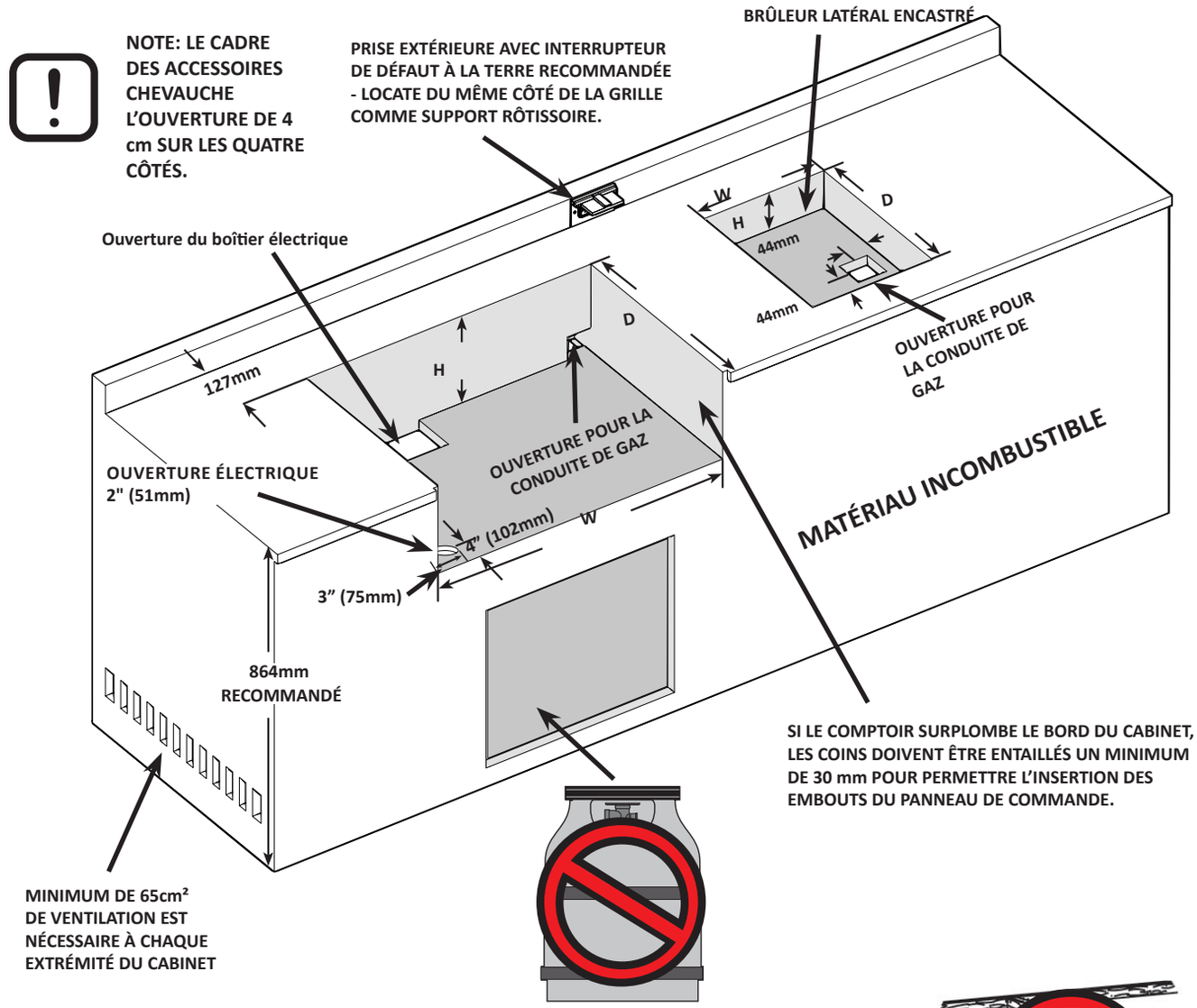
10 mm

# DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES GRILS ENCASTRÉS

| MODÈLE | DIMENSIONS DE L'OUVERTURE | | | NOTES |
|---|---|---|---|---|
| | W | D | H | |
| BIPRO665 | 38"<br>965mm | 20 5/8"<br>524mm | 8 7/8"<br>225mm | |
| BRÛLEURLATÉRAL<br>N370-0504 -LPG<br>N370-0505 -NAT | 12 3/4"<br>324mm | 16 1/2"<br>419mm | 4 1/2"<br>114mm | PRÉVOIR UNE OUVERTURE D'AU MOINS 32cm² POUR L'AIR DE VENTILATION NÉCESSAIRE POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL |

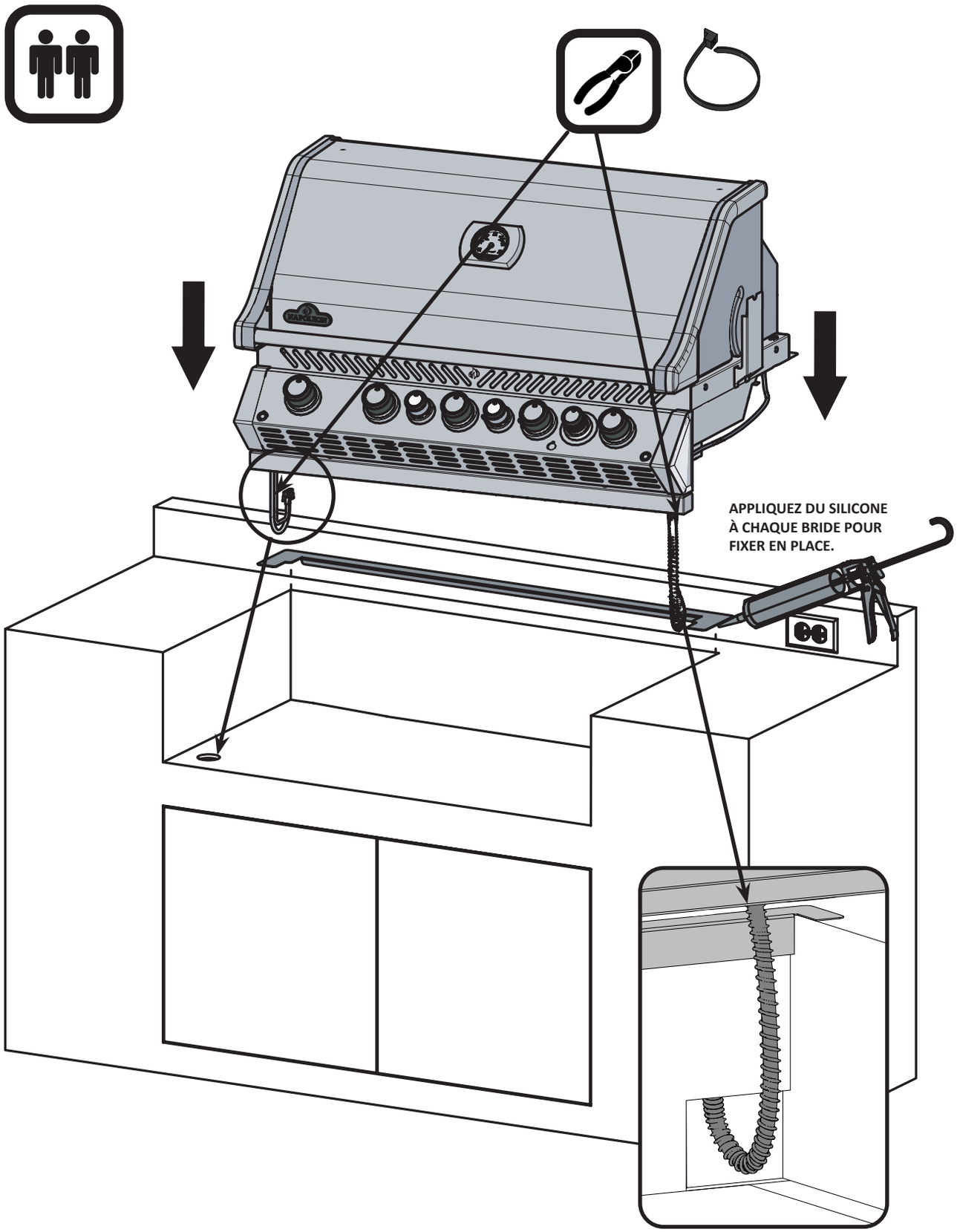
**AVERTISSEMENT!** **Ce gril conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installe et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.**

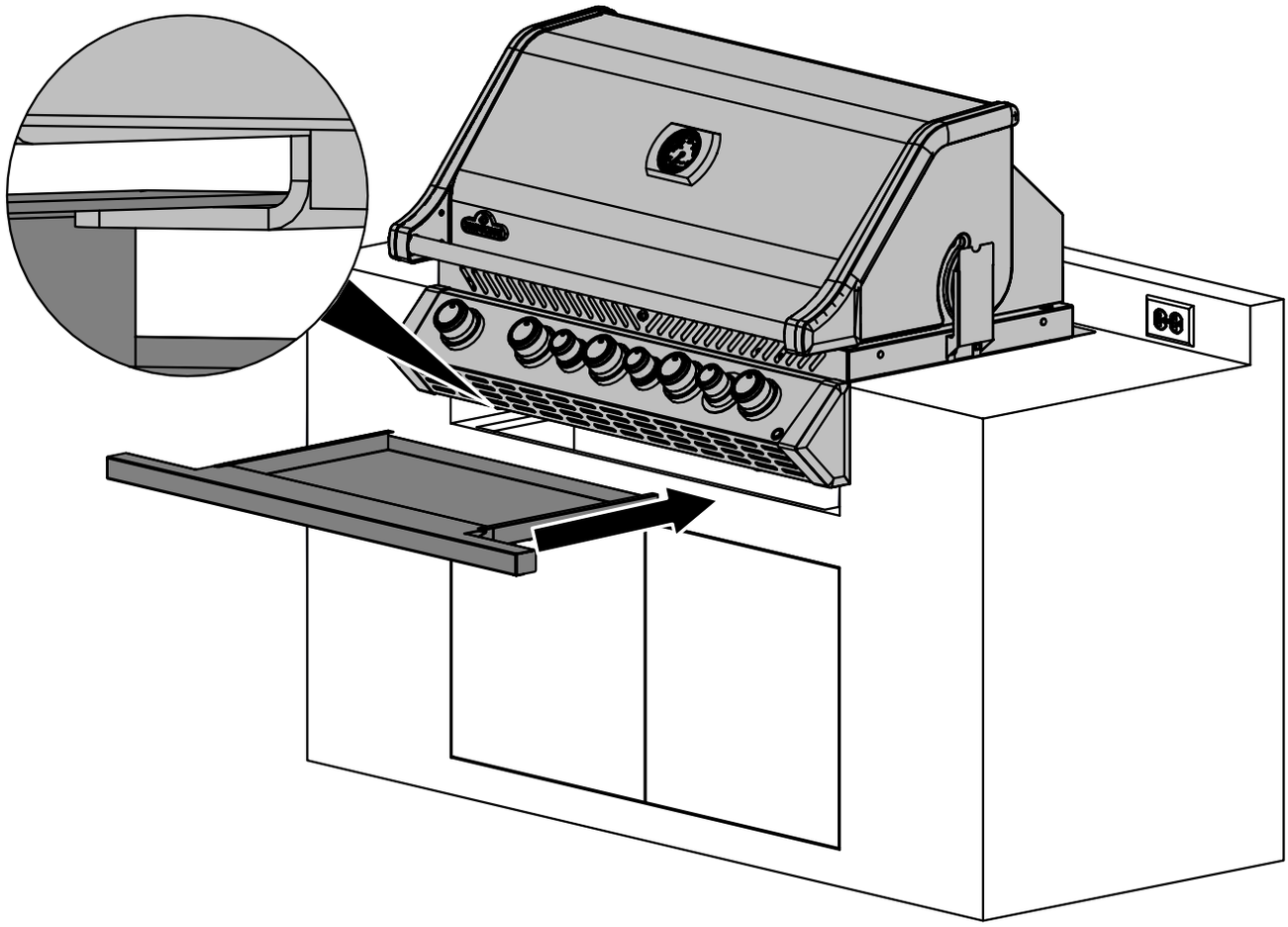
**AVERTISSEMENT!** **Lorsque vous ajoutez des matériaux de finition à l'appareil, n'utilisez que des matériaux incombustibles (certifiés à la norme ASTM E-136) tels que des montants d'acier, un panneau de ciment, des carreaux de céramique, du marbre, de la peinture, etc. N'utilisez pas de bois ni de cloison sèche.**



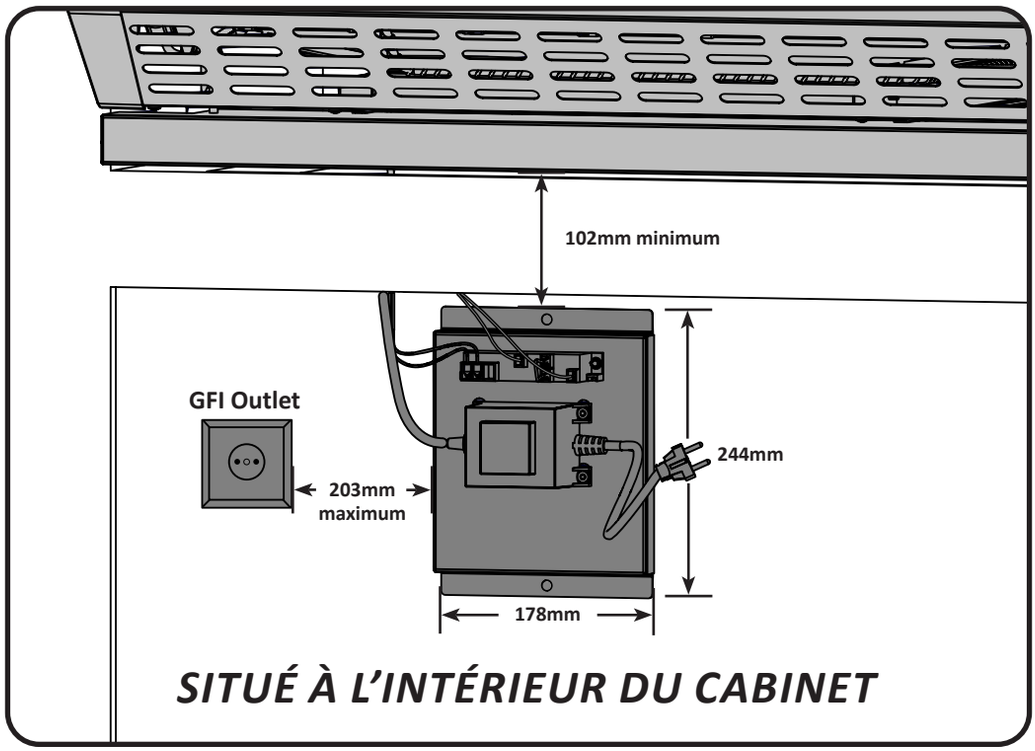


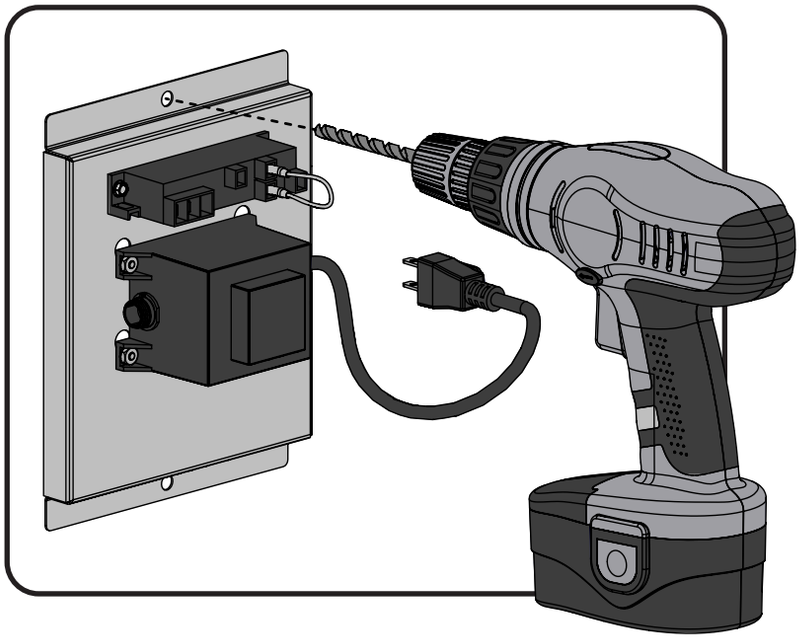

**AVERTISSEMENT!** **LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES.**


APPLIQUEZ DU SILICONE
À CHAQUE BRIDE POUR
FIXER EN PLACE.



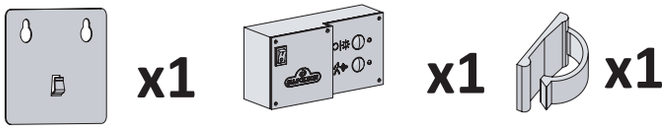
# INSTRUCTIONS POUR LE GRIL ENCASTRÉ BIPRO665

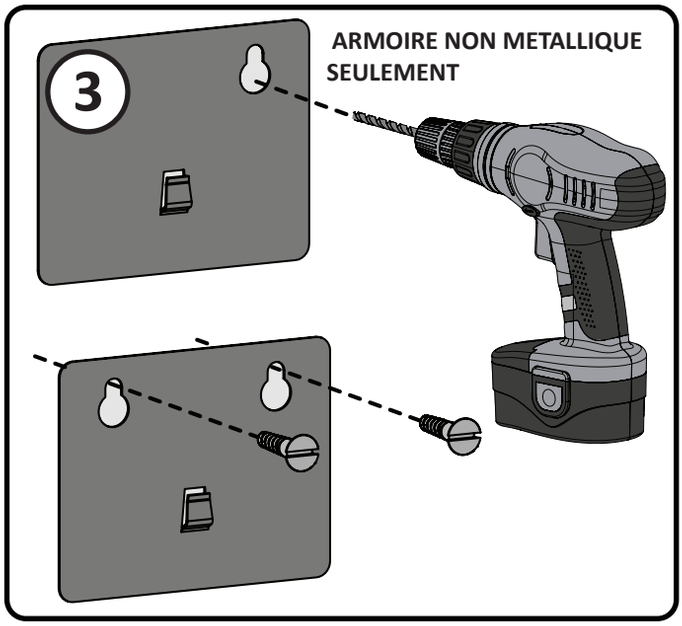


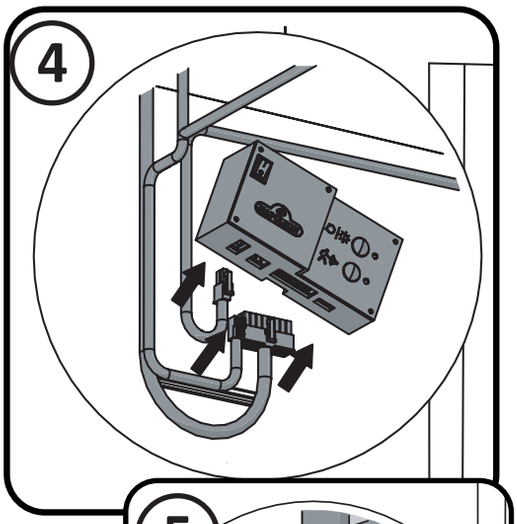



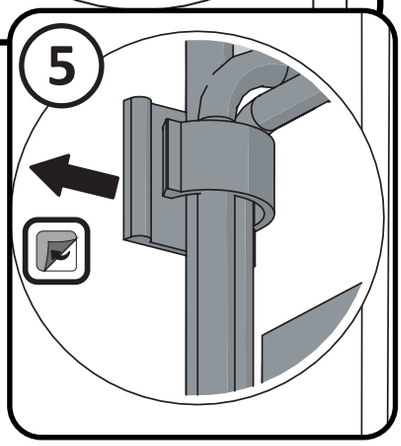
**AVERTISSEMENT! Omettre de suivre ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie.**

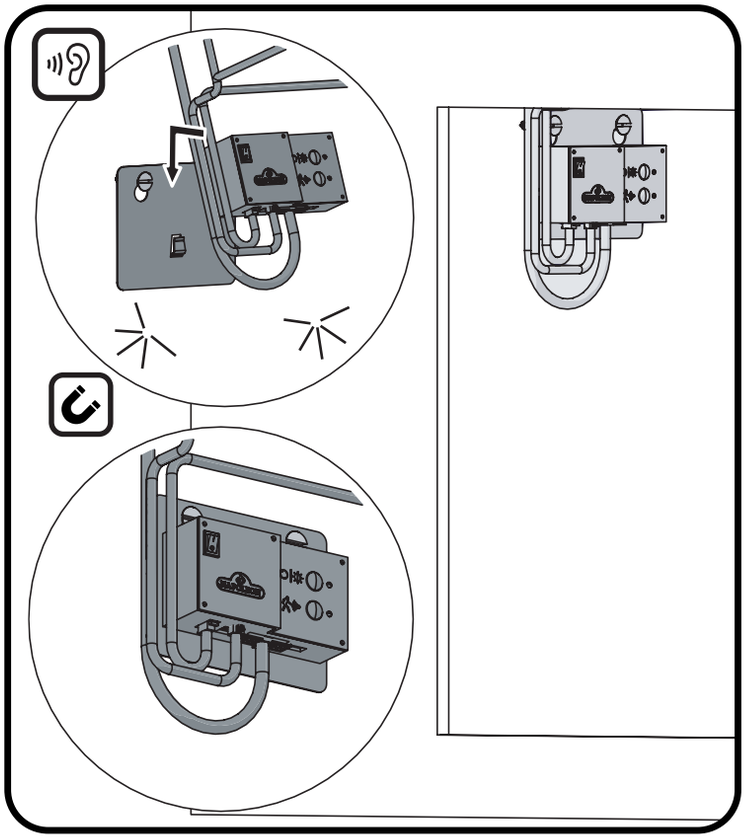
Les systèmes électriques du gril sont préassemblés dans un boîtier électrique qui doit être fixé à un minimum de 4" (102 mm) sous la base du gril comme illustré. Fixez le boîtier électrique à l'intérieur du cabinet, en vous assurant que les trous de ventilation ne soient pas obstrués. Branchez l'appareil de cuisson extérieur au gaz seulement sur un circuit muni d'une prise avec interrupteur de défaut à la terre. Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la fiche et n'utilisez pas avec un adaptateur à deux broches.



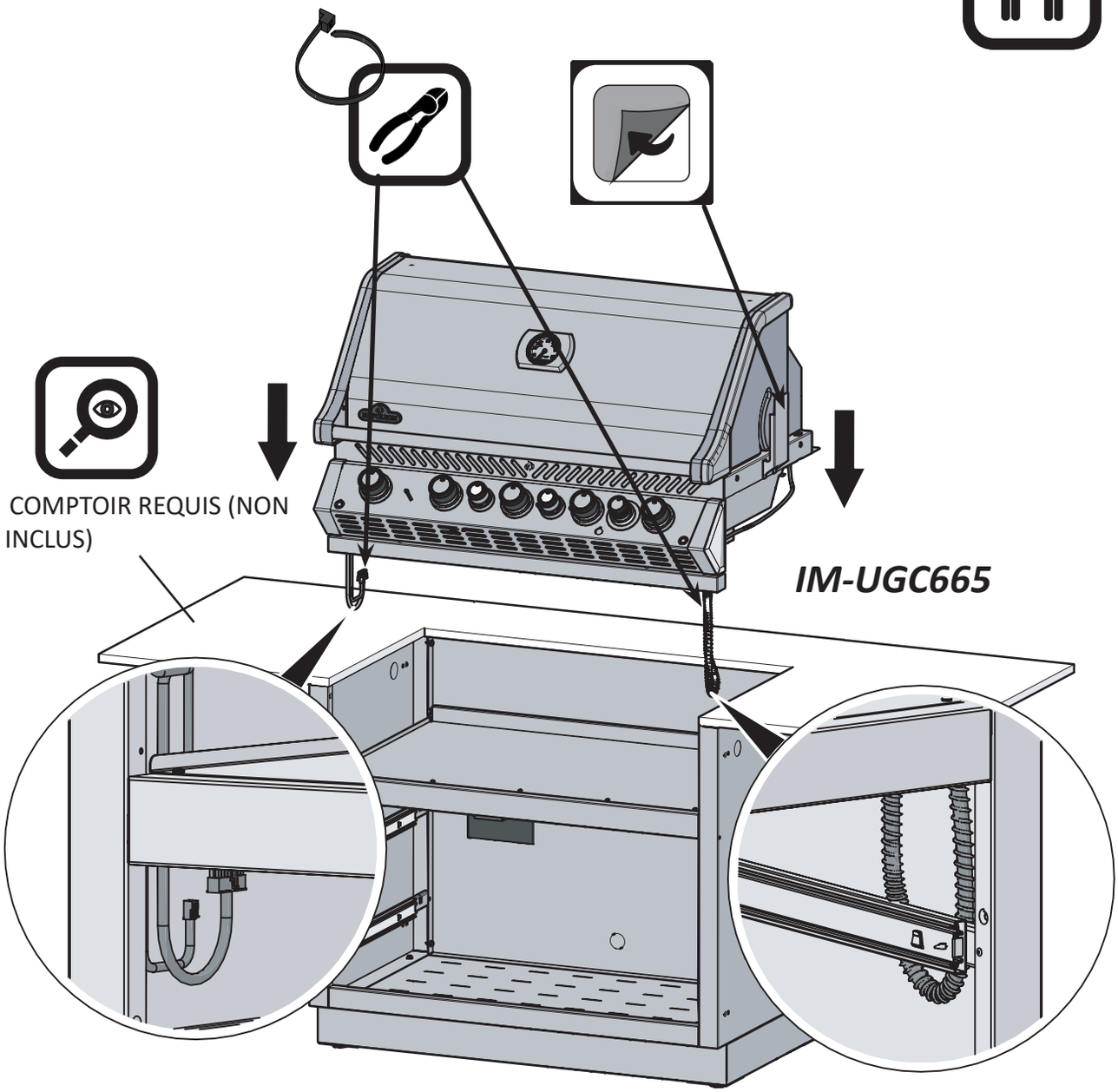



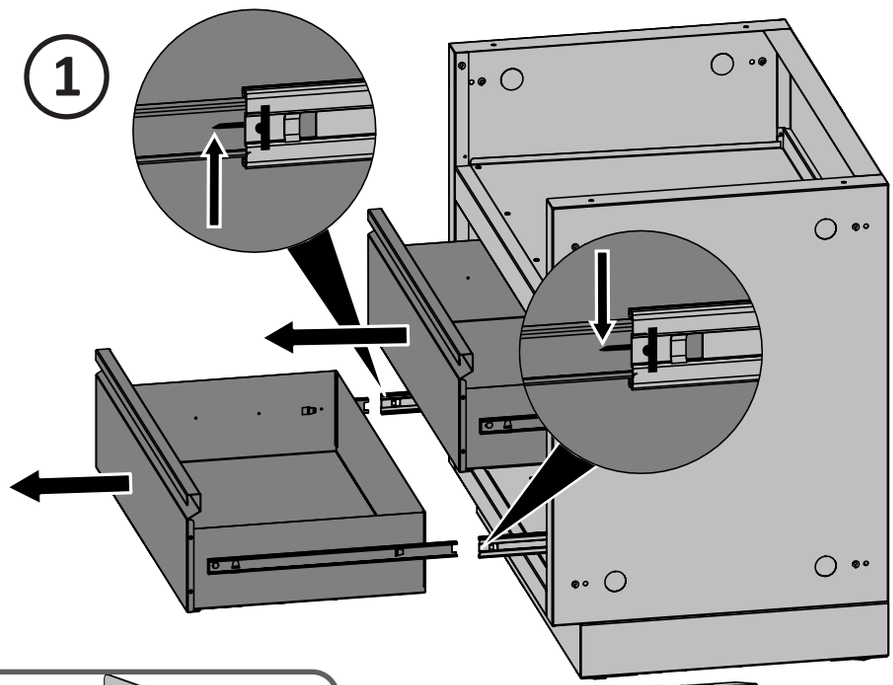
***SITUÉ À L'INTÉRIEUR DU CABINET***

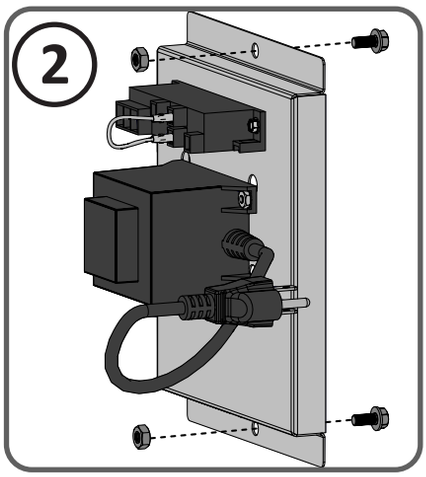

COMPTOIR REQUIS (NON INCLUS)
IM-UGC665

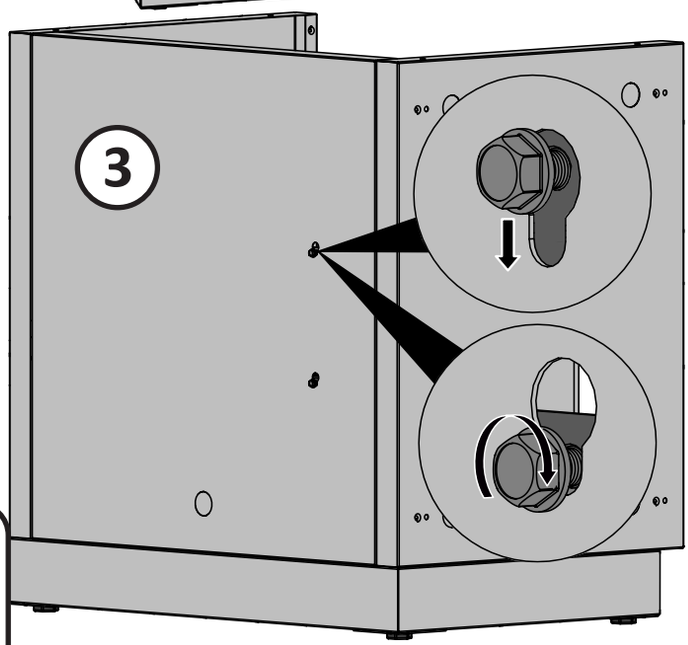
*IM-UGC665*

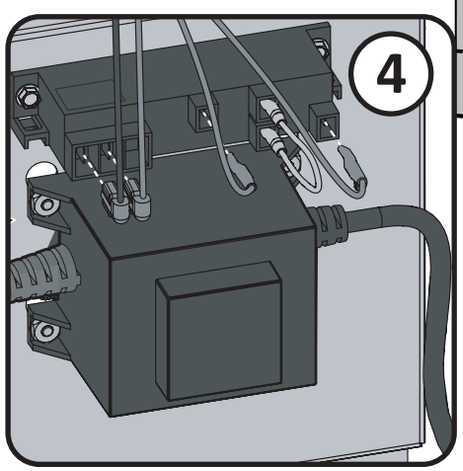
x2 N570-0038 (1/4”-20 X 1/2”)

x2 N450-0008 (1/4”-20)

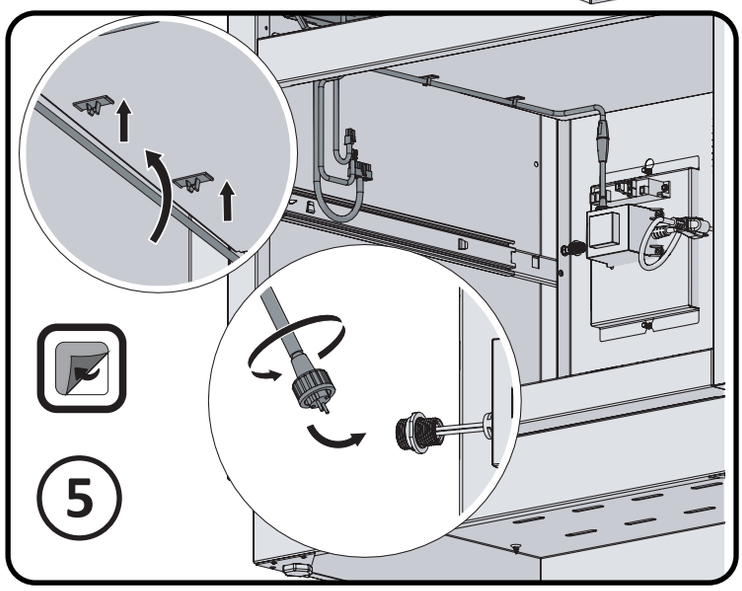


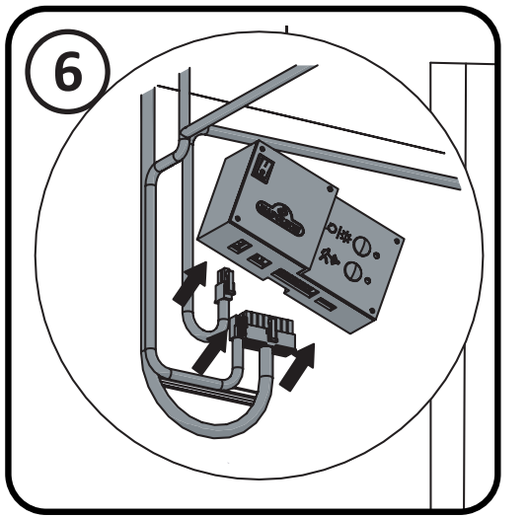



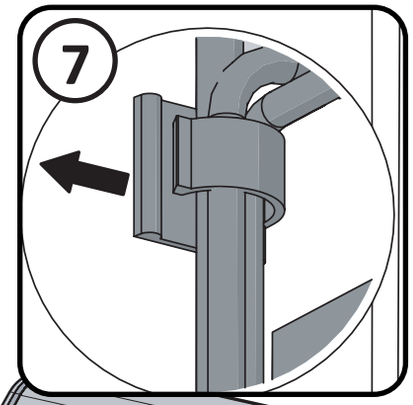



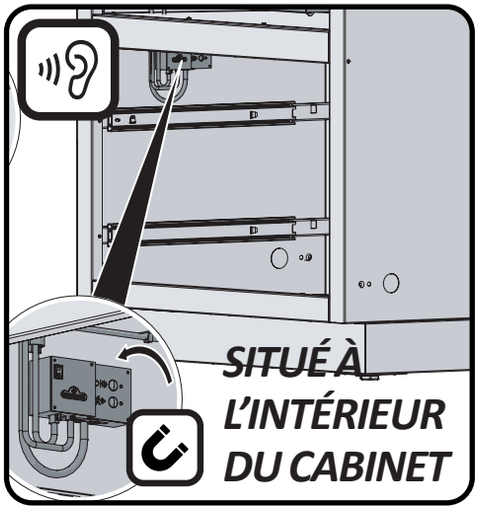



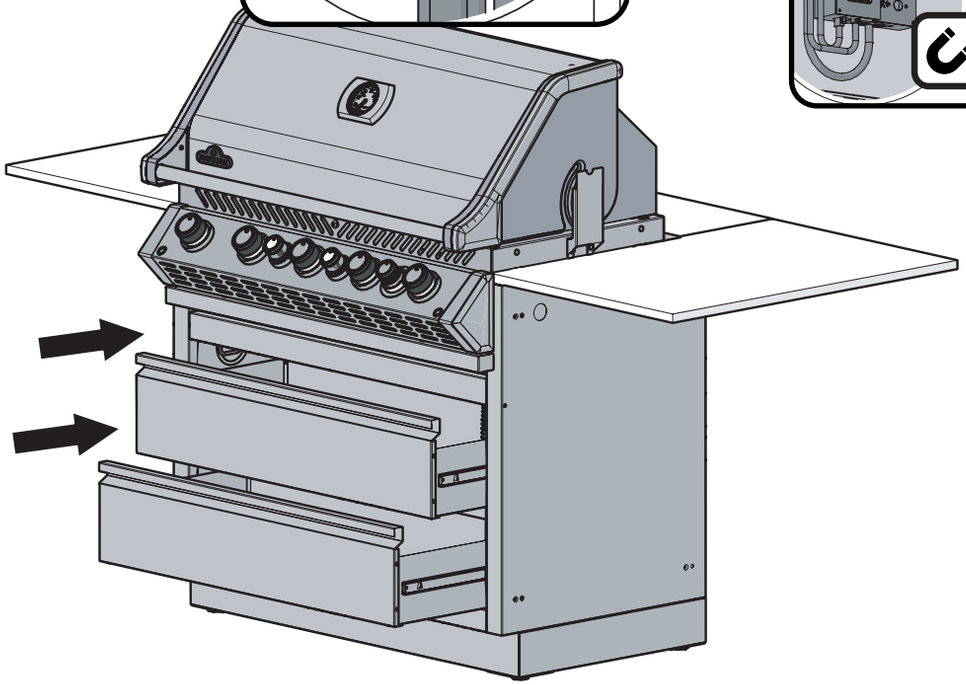
x2
x1
x1
x1


5


6

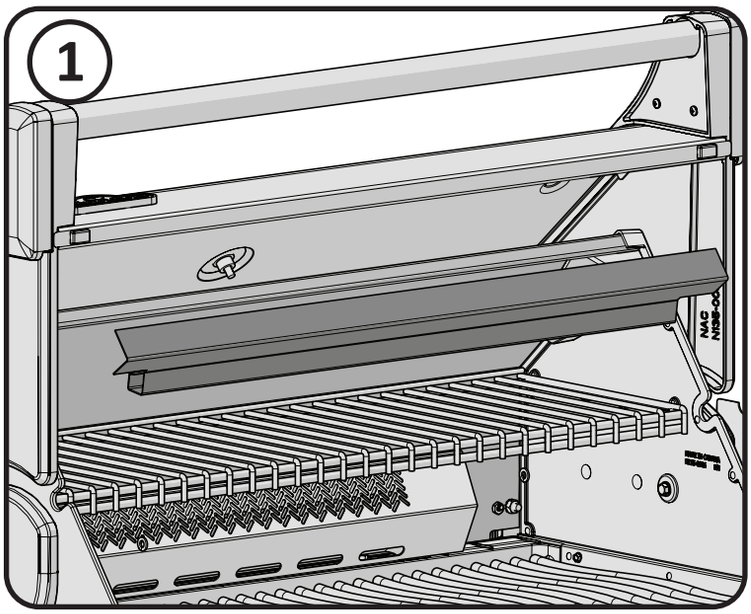

7

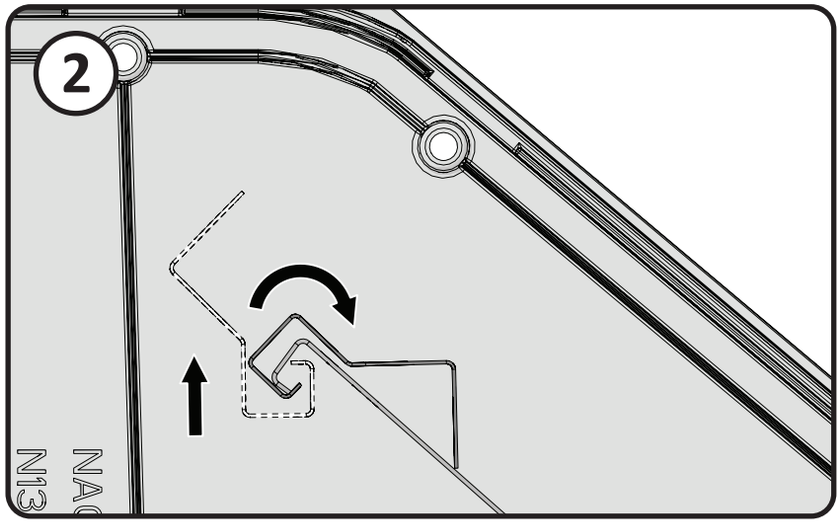

SITUÉ À L'INTÉRIEUR DU CABINET

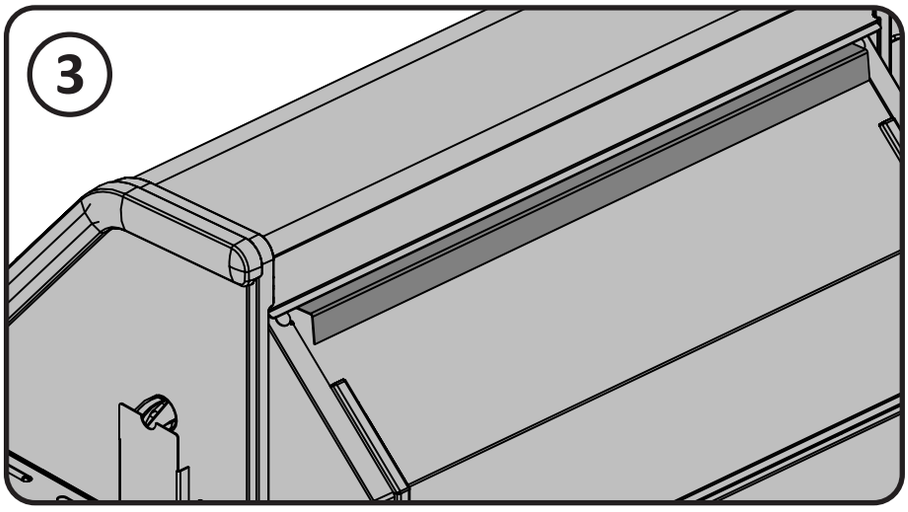


## *Instructions d'assemblage du déflecteur de vent.*

(OPTIONNEL)



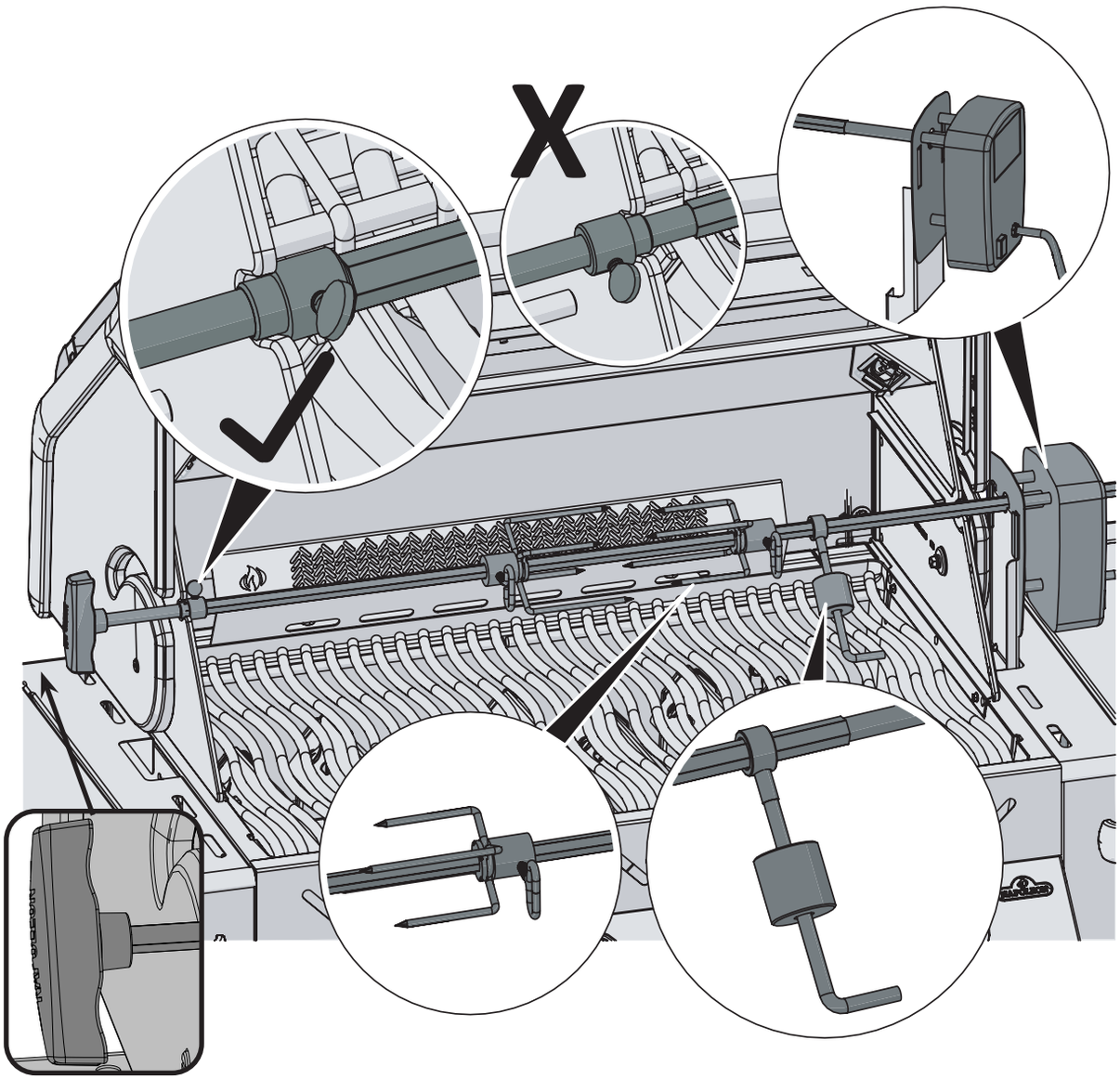



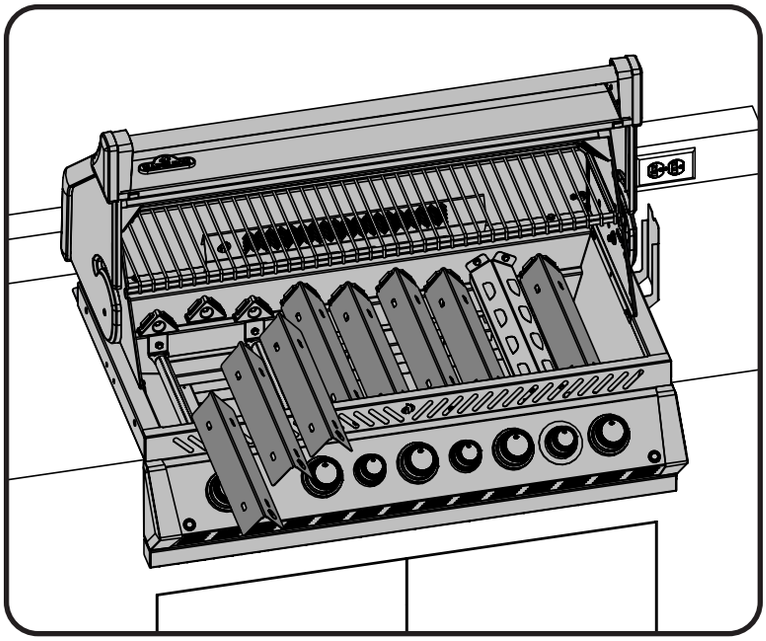
# Instructions d’assemblage de l’ensemble de rôtissoire

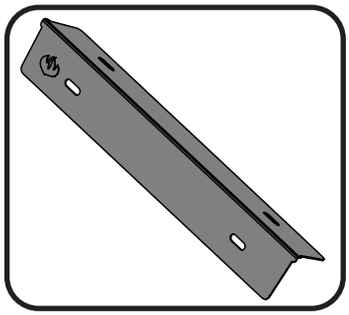
(optionnelle)

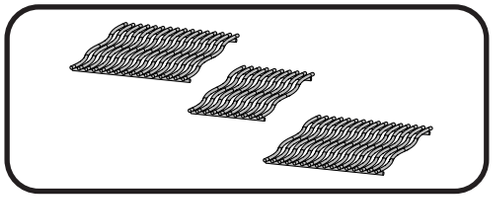
Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu’illustré.

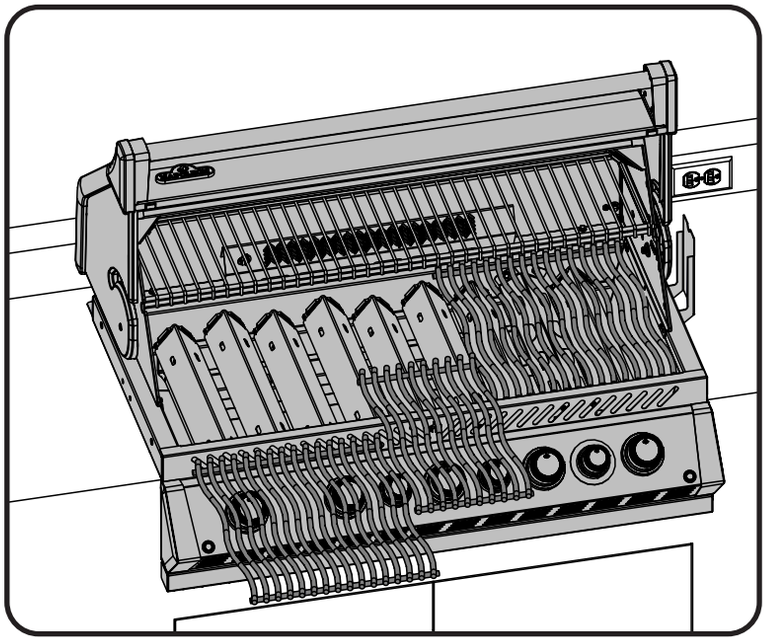


**Assurez-vous que la bague d’arrêt soit serrée à l’intérieur de la hotte.**









# *Étiquette fournie*

Retirez l'étiquette d'avertissement fournie et appliquez-la là où elle est visible lorsque vous utilisez le gril.

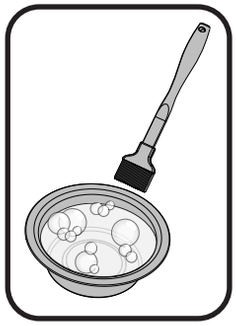
# Test de détection de fuites

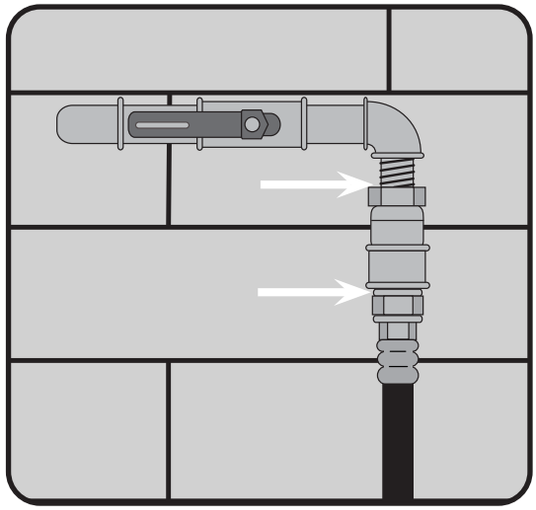
**AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée**

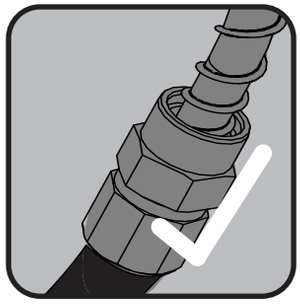
**AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves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

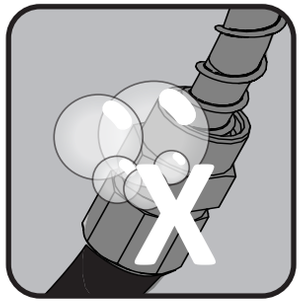
**Test de fuites :** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

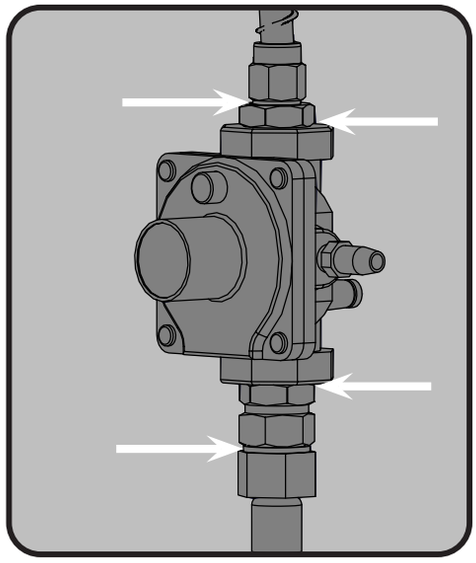
1. Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2. Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une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



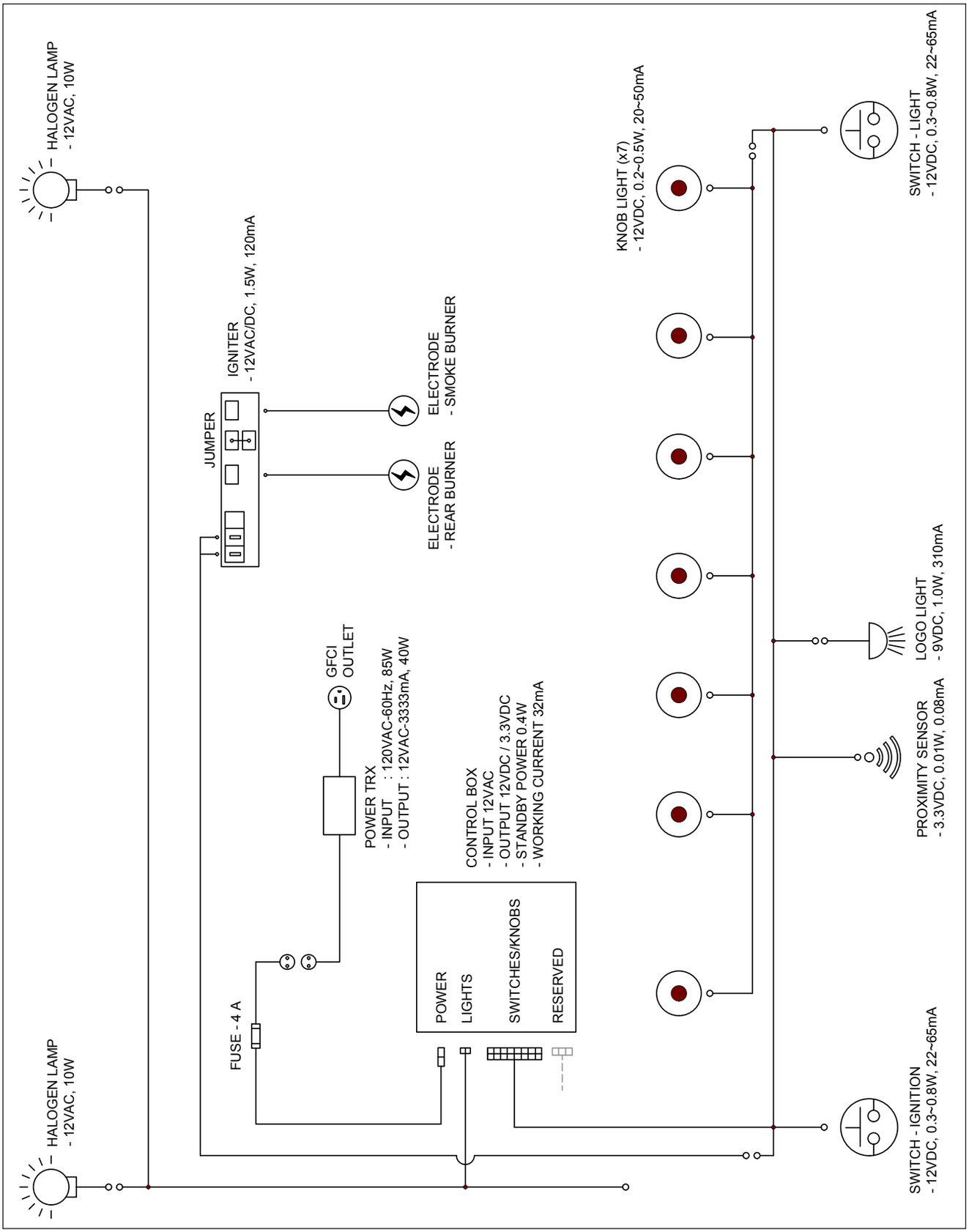








## *Schéma électrique*



## *Parts List*

| Item | Part # | Description | 665 |
|---|---|---|---|
| 1 | N010-0790-SS | lid assembly - stainless steel | x |
| | N010-0790-BK | lid assembly - black | x |
| 2 | N510-0013 | black silicone lid bumper | x |
| 3 | N385-0308-SER | NAPOLEON logo | x |
| 4 | N715-0091 | trim left side lid casting | x |
| 5 | S91005 | temperature gauge | x |
| 6 | N715-0092 | trim right side lid casting | x |
| 7 | N010-1092-SER | lid pivot hardware kit | x |
| 8 | S87012 | burner & sear plate kit | x |
| 9 | N010-0800-SER | smoker tray | x |
| 10 | N380-0025-BK | burner control knob small black | x |
| 11 | N570-0022 | screw, 8-32 x 3/8" | x |
| 12 | N051-0012 | control knob bezel small | x |
| 13 | N051-0010 | smoker tube bezel | x |
| 14 | N010-0932 | hood assembly | x |
| 15 | N200-0110 | light wire cover | x |
| 16 | N570-0012 | 1/4"-20 X 5/8 carriage bolt | x |
| 17 | W735-0011 | 3/4" washer | x |
| 18 | N450-0006 | 1/4" - 20 nut | x |
| 19 | N350-0072 | housing left light | x |
| 20 | N402-0017 | light | x |
| | W387-0006 | replacement bulb | ac |
| 21 | N350-0073 | housing right light | x |
| 22 | N450-0009 | 10-24 nut | x |
| 23 | N570-0112 | 10-24 x 5/8" screw | x |
| 24 | N010-1175-SER | control panel | p |
| | N010-1176-SER | control panel | n |
| 25 | N010-1096 | control panel wire harness | x |
| 26 | N660-0009 | switch | x |
| 27 | N010-0796 | manifold | p |
| | N010-0797 | manifold | n |
| 28 | N585-0098 | switch heat shield | x |
| 29 | N720-0070 | manifold flex connector | x |
| 30 | N570-0078 | M4 x 8mm screw | x |
| 31 | N120-0025 | end cap right | x |
| 32 | N255-0048 | fitting | x |
| | N255-0049 | fitting | x |
| | N255-0053 | fitting universal | x |
| 33 | N010-1097 | large control knob bezel | x |
| 34 | N380-0035-CL | burner control knob large | x |
| 35 | N380-0034-CL | burner control knob small | x |
| 36 | N010-1098 | small control knob bezel | x |

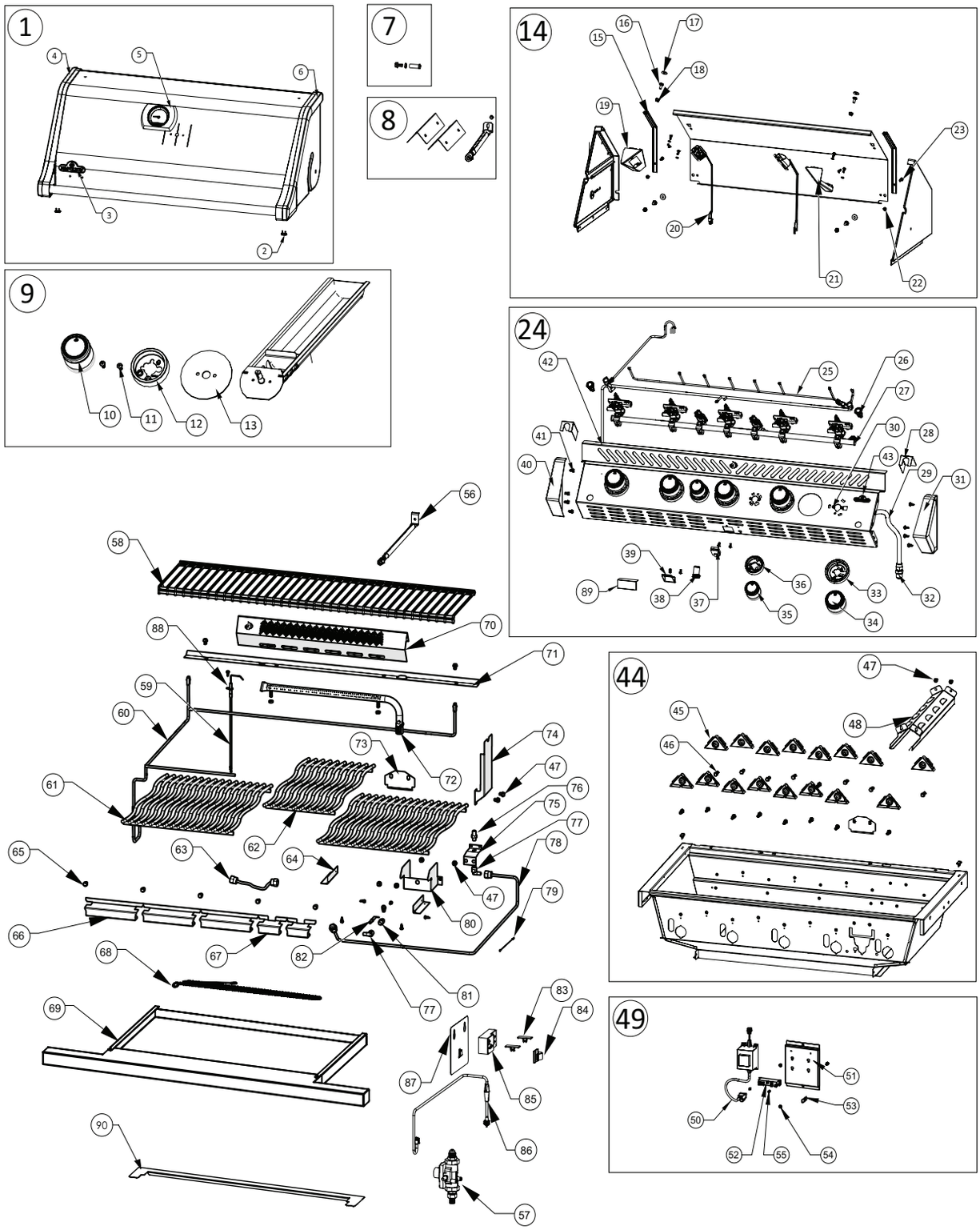
## *Parts List*

| Item | Part # | Description | 665 |
|---|---|---|---|
| 37 | N660-0010 | proximity sensor | x |
| 38 | N402-0019 | logo light | x |
| 39 | N080-0432 | logo light mounting bracket | x |
| 40 | N120-0024 | end cap left | x |
| 41 | N570-0104 | screw 10-24 x 3/8" | x |
| 42 | N475-0491 | control panel | x |
| 43 | N385-0348 | logo | x |
| 44 | N370-0876 | base | x |
| 45 | N080-0405 | sear plate mount | x |
| 46 | N570-0087 | 1/4-20 x 7/8" screw | x |
| 47 | N570-0073 | 1/4-20 x 5/8" screw | x |
| 48 | N200-0106 | smoker burner cover | x |
| 49 | N010-1223 | electrical panel assembly | x |
| 50 | N707-0014 | transformer | x |
| | N707-0013 | transformer GB | |
| 51 | N475-0369-GY1SG | electrical panel | x |
| 52 | N357-0022 | electronic ignition - 4 spark | x |
| 53 | N750-0034 | wire connector igniter | x |
| 54 | N450-0008 | 1/4"-20 nut | x |
| 55 | N570-0008 | #8 x 1/2" screw | x |
| 56 | N100-0049 | smoker burner | x |
| 57 | N010-0857 | step down regulator | x |
| 58 | N520-0037 | warming rack | x |
| 59 | N750-0040 | rear burner ignition wire | x |
| 60 | N750-0070 | light wire harness | x |
| 61 | N305-0085 | cooking grids large | x |
| 62 | N305-0092 | cooking grids small | x |
| 63 | N720-0056 | smoker burner flex | x |
| 64 | N655-0206 | base stiffener | x |
| 65 | N570-0038 | 1/4-20 x 1/2” screw | x |
| 66 | N080-0320 | cross light bracket | x |
| 67 | N080-0321 | cross light bracket small | x |
| 68 | N555-0097 | lighting rod | x |
| 69 | N010-0826 | drip pan | x |
| 70 | N350-0069 | rear burner housing (infra-red) | x |
| 71 | N080-0329 | burner grease shield | x |
| 72 | N100-0045-SER | rear burner | x |
| 73 | N585-0101 | smoker shield | x |
| 74 | N475-0301-M06 | rotisserie mount | x |
| 75 | N080-0315 | bracket rear burner orifice | x |
| 76 | N455-0055 | rear burner orifice | p |
| | W456-0050 | rear burner orifice | n |

## *Parts List*

| Item | Part # | Description | 665 |
|---|---|---|---|
| 77 | N255-0058 | 90 degree elbow fitting | x |
| 78 | N720-0053 | rear burner supply tube | x |
| 79 | N750-0038 | smoke burner ignition wire | x |
| 80 | N080-0311 | bracket igniter smoke burner | x |
| 81 | N455-0016 | smoker burner orifice | p |
| | N455-0002 | smoker burner orifice | n |
| 82 | N240-0033 | smoker burner igniter | x |
| 83 | W160-0095 | small wire clip | x |
| 84 | N160-0039 | large wire clip | x |
| 85 | N190-0005 | control box | x |
| 86 | N750-0069 | control box wire harness | x |
| 87 | N475-0495 | control box mount | x |
| 89 | N585-0133 | heat shield | x |
| 88 | N240-0034 | rear burner electrode | x |
| 90 | N715-0099 | rear trim | x |
| | N215-0015 | wind deflector | x |
| | 61666 | cover | ac |
| | 56040 | cast iron griddle | ac |
| | 67732 | charcoal tray | ac |

x - compris ac - accessoires


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90

## *Notes*

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

www.napoleon.com

N415-0542CE-FR