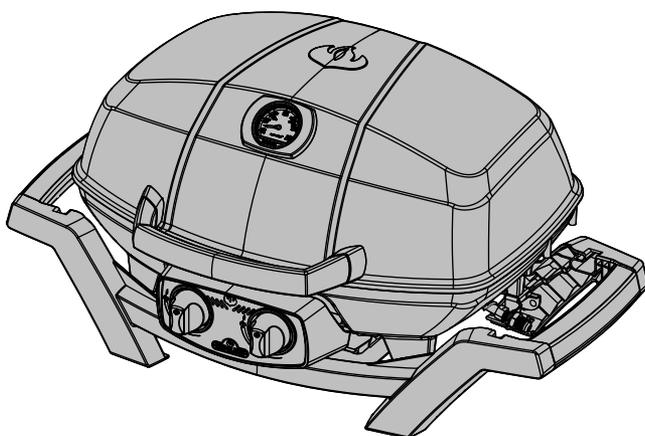


Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un gazebo, d'une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.



FR



**PRO285**



### 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!** Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.



### 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.



N415-0324 OCT 2. 19

Wolf Steel Ltd.  
214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8  
[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)



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

# 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 grill 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.

FR

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

Pièces en fonte d'aluminium / base en acier inoxydable .....	<b>10 ans</b>
Couvercle en acier inoxydable .....	<b>10 ans</b>
Couvercle en porcelaine émaillée .....	<b>10 ans</b>
Couvercle en acier peint .....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année</b>
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année</b>
Plaques de brûleur en fonte émaillée en porcelaine .....	<b>5 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année</b>
Plaques de brûleur en acier inoxydable ou en porcelaine	<b>3 ans de pleine garantie, plus 50 % de rabais jusqu'à la 10e année</b>
Toutes les autres pièces.....	<b>2 ans</b>

## \*Conditions et limitations

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

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

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

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

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

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



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



- **Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.**
- **Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
- **Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**

## Pratiques Sécuritaires D'utilisation

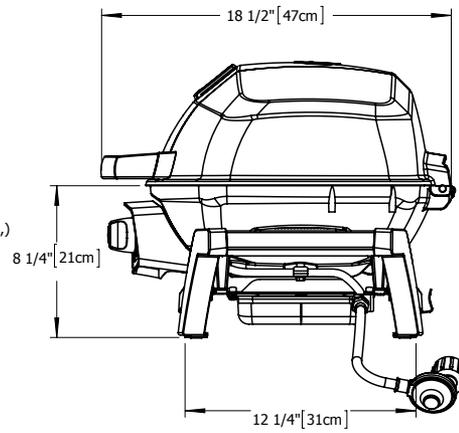
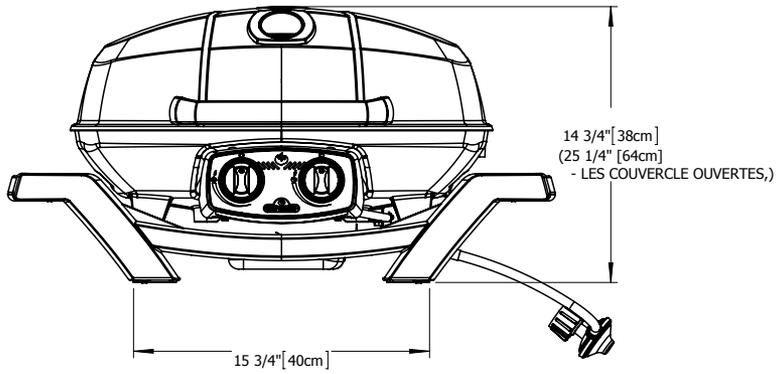
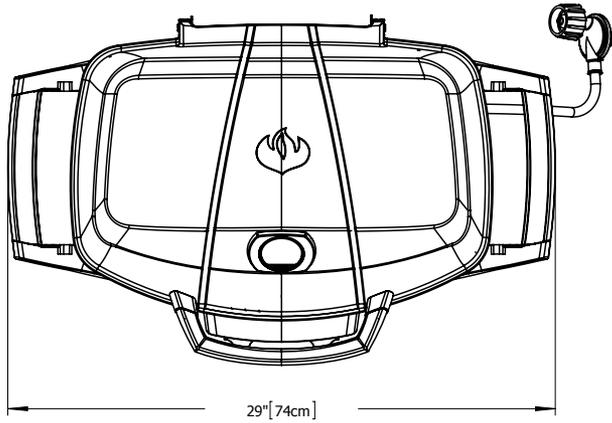
- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- 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.
- Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- 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.
- Ne pas fonctionner le gril sous une construction combustible non protégée. Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 18" (457mm) à l'arrière du gril et 18" (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.
- Le cylindre de propane doit être débranché lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- 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, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
- 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 régulateur de pression et le tuyau par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- 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.
- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peuvent affecter les capacités du consommateur à assembler adéquatement le gril ou de l'utiliser de façon sécuritaire.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé. En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil.
- 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.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement 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

## PRO285 GRILLE

DIMENSIONS GRILLE: 14 1/2 in X 21 1/2 in (IRRÉGULIER)=285 in<sup>2</sup> (37 cm X 54 cm(IRRÉGULIER)=1840 cm<sup>2</sup>)  
TOUS LES DIMENSIONS SONT APPROXIMATIVES

FR



# 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.

## Information Générale

Ce gril à gaz est certifié selon les normes Nationales Canadiennes et Américaines, CSA 1.18 - 2013 et ANSI Z21.89 - 2013 pour les grils à gaz extérieurs, son installation devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN/CSA-B149.1 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1/NFPA 54 et ANSI/NFPA 58 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux recommandés ou fournis par le fabricant. Le régulateur fournit une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril et possède un raccord femelle de type CGA#600.

### Spécifications Pour La Bonbonne De Propane



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez que des bonbonnes de propane.



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous de ne pas fausser le filetage lorsque vous installez le cylindre. N'utilisez pas d'outil pour serrer le cylindre.

Si le gril est alimenté en propane à partir d'un cylindre portatif, vous devez utiliser un régulateur recommandé par le fabricant. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 lb/po<sup>2</sup>) au gril et posséder un raccord de type QCC1. Les cylindres utilisés avec ce gril doivent être munis d'une soupape QCC1. Un cylindre QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Il est aussi équipé d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape du cylindre.

Un cylindre bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais un cylindre avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement un cylindre de propane fabriqué et étiqueté selon la Norme nationale du Canada CAN/CSA-b339, "Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses"; et selon la norme de la Commission canadienne des Transports, s'il y a lieu, ou selon la norme du "US Department of Transportation (DOT)". Les modèles avec chariot ont été conçus pour être utilisés avec un cylindre de propane de 20 livres (9,1 kg) uniquement (non fourni).

Le cylindre de propane doit être équipé d'un système de raccordement compatible avec le raccord des appareils de cuisson extérieurs. Le cylindre de propane doit être équipé d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur le cylindre. Le système d'alimentation du cylindre doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape du cylindre. Le cylindre doit être muni d'un dispositif de détection de trop-plein. Ne rangez pas de cylindre de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité. Ne remplissez jamais le cylindre à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité. Si les consignes ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un feu pourrait s'ensuivre, causant des blessures corporelles ou des pertes de vie.



**AVERTISSEMENT!** Placez le tuyau hors des endroits où il risque d'être endommagé de façon accidentelle et hors des voies de passage pour éviter que les gens trébuchent. Ne pas renverser ou d'un cylindre d'alimentation déplacer propane.

**AVERTISSEMENT :** ce produit peut vous exposer à des substances chimiques incluant le plomb et des alliages de plomb qui, selon l'état de californie, causeraient le cancer, et des substances chimiques incluant le phtalate de di-n-butyle qui, selon l'état de californie, causeraient des malformations congénitales ou autres dangers pour la reproduction. pour de plus amples renseignements, visitez le [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov).



## Instructions De Branchement Du Gaz

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

**Installation Bouteille de Propane:** Cylindre Set dans le plateau dans la tablette du bas. D'autres bouteilles peuvent être acceptables à condition qu'ils s'adaptent pas correctement dans l'anneau de bassin de rétention.

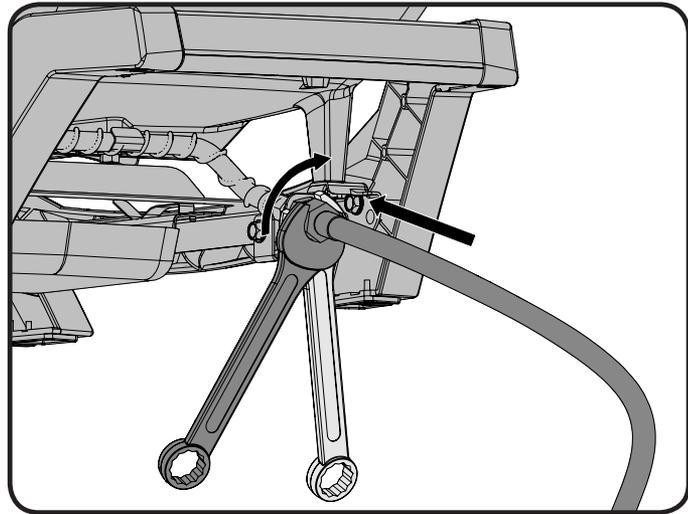
**Raccord de La Bonbonne:** Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez les bouchons sur la soupape de gaz à la bonbonne. Connectez le régulateur QCC1 sur la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outil. Faites un test de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est remplacée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Si le gril est branché directement au réservoir de propane de la maison, suivez les instructions pour le branchement au gaz naturel. Assurez-vous que la pression d'alimentation au gril soit de 11 pouces de colonne d'eau.

**Branchement au Gaz Naturel:** Ce gril à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimentation de (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.

Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

Raccordez le bout évasé du tuyau au raccord qui est au bout du tube collecteur. Resserrez avec une clé. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux). L'installation doit être conforme à la norme CAN B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code 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.



### AVERTISSEMENT!

- L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
- N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- 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.
- Cet appareil de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- Cet appareil de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa) ou moins.

## Utilisation sur une table

Le TQ285/PRO285 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes pliantes, le TQ285/PRO285 peut être installé sur la plupart des tables. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite sereplier lors de vos déplacements.

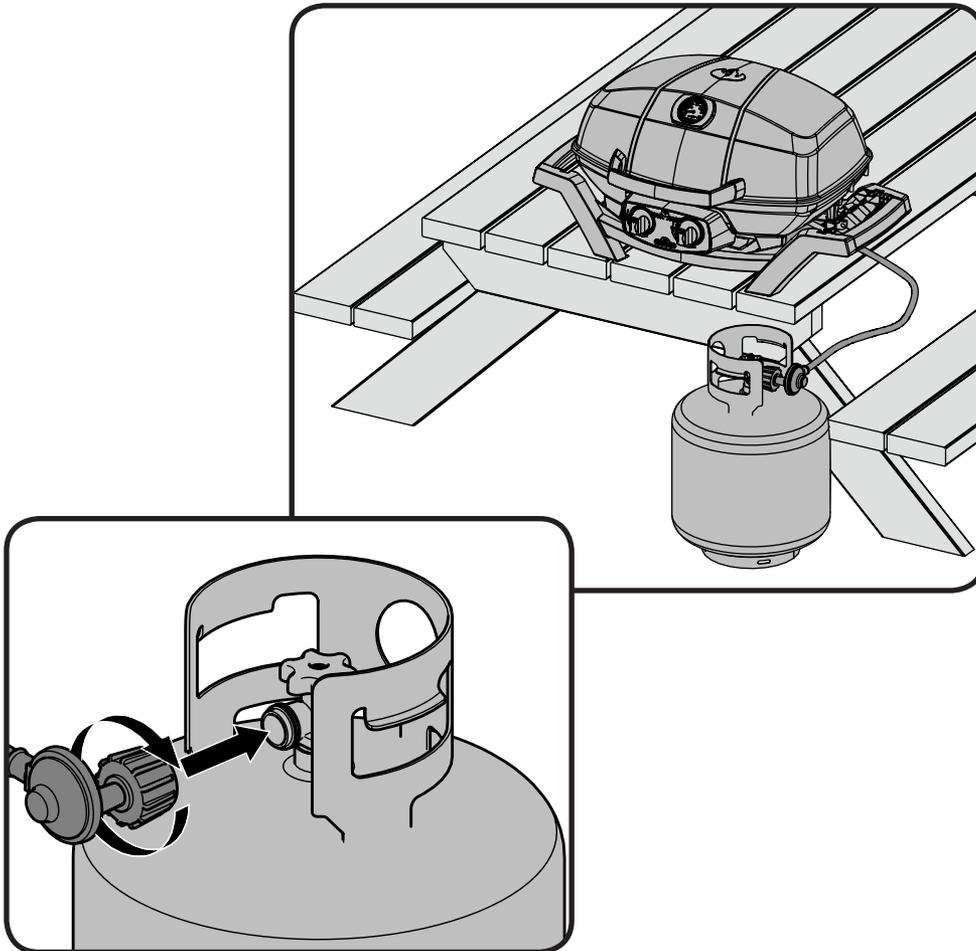


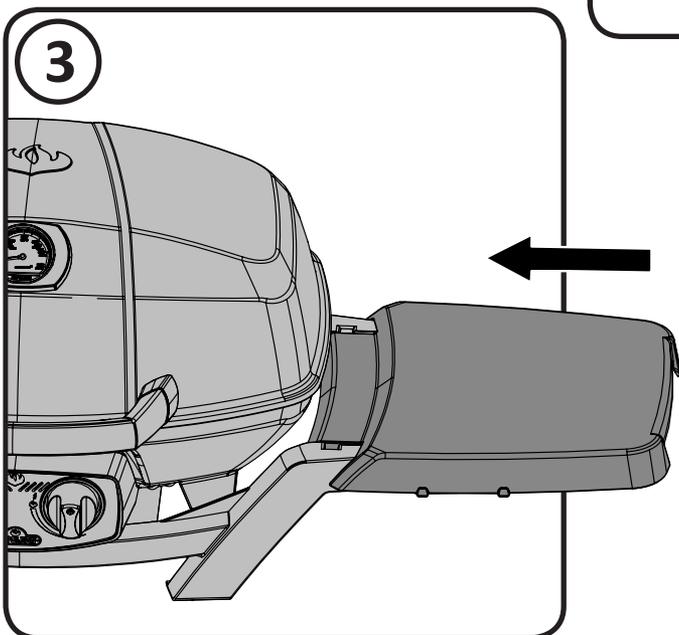
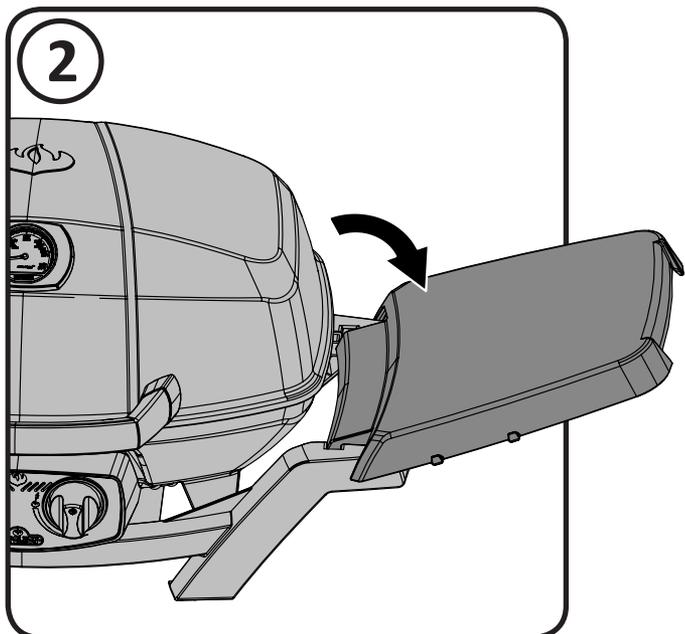
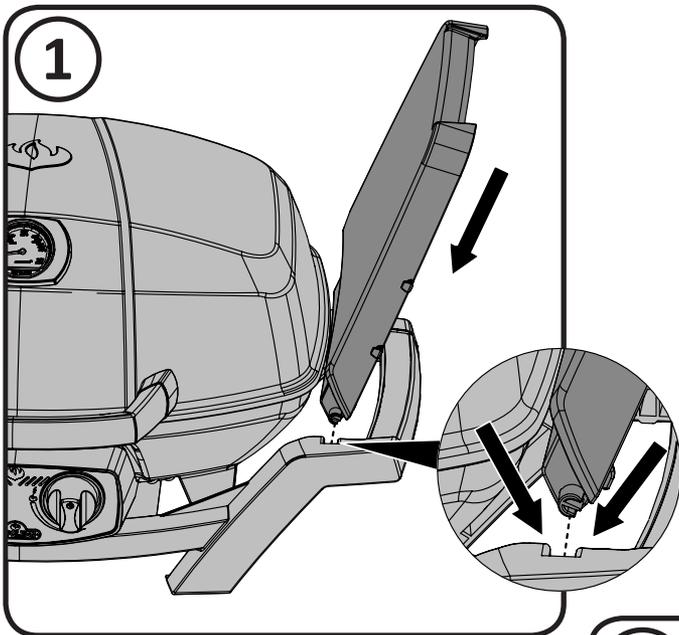
**AVERTISSEMENT!** Les pattes situées de chaque côté du gril doivent être dépliées pendant l'utilisation.



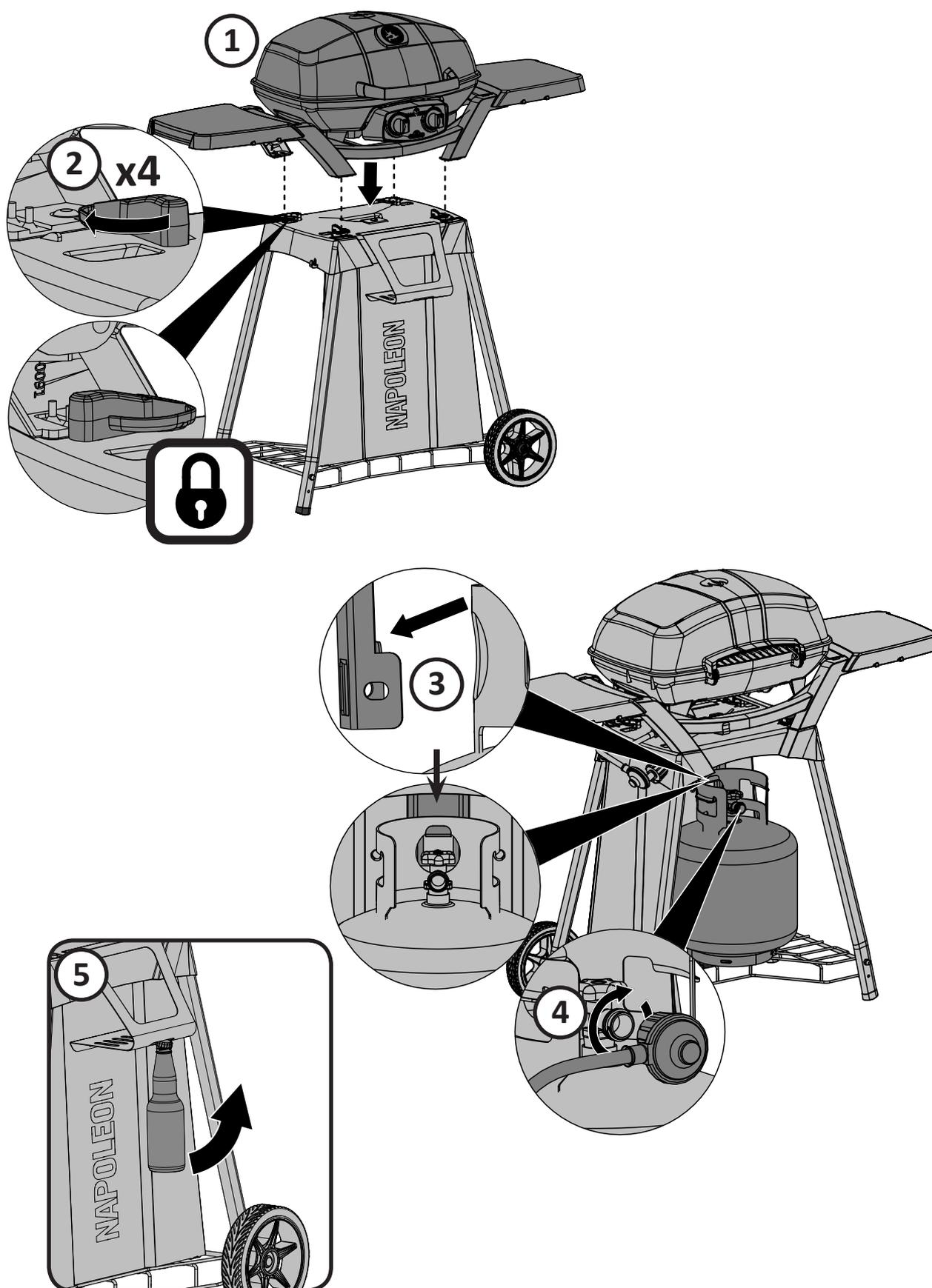
**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le gril sur des surfaces de table en plastique, en résine ou en verre.

FR





## SOCLE EN OPTION



FR



## 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.

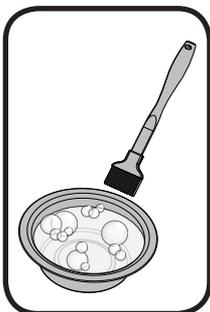
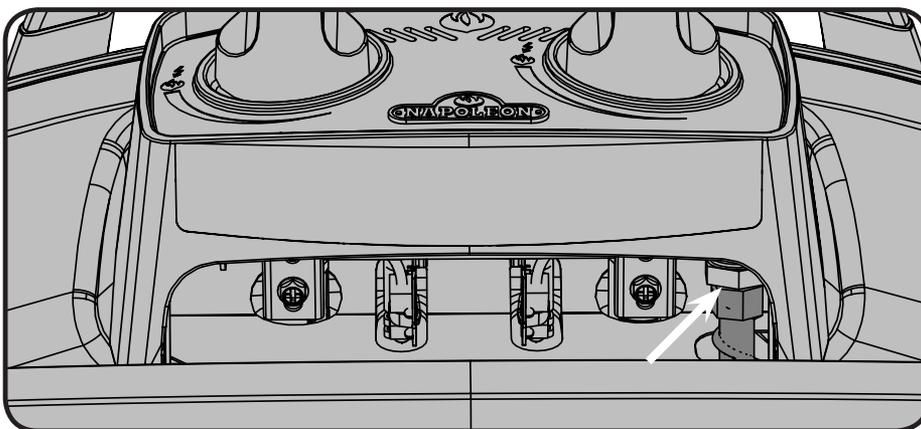
**Test de fuites :** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

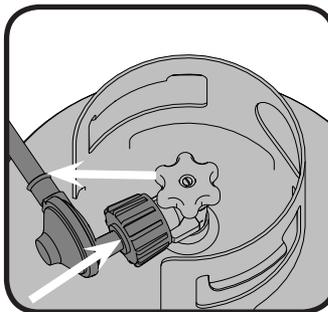
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

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.

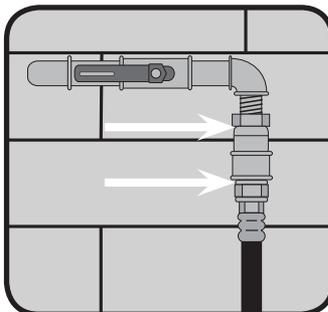
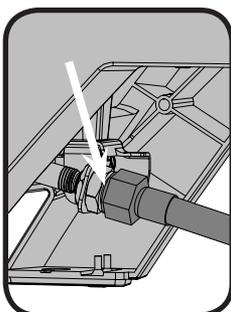
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.



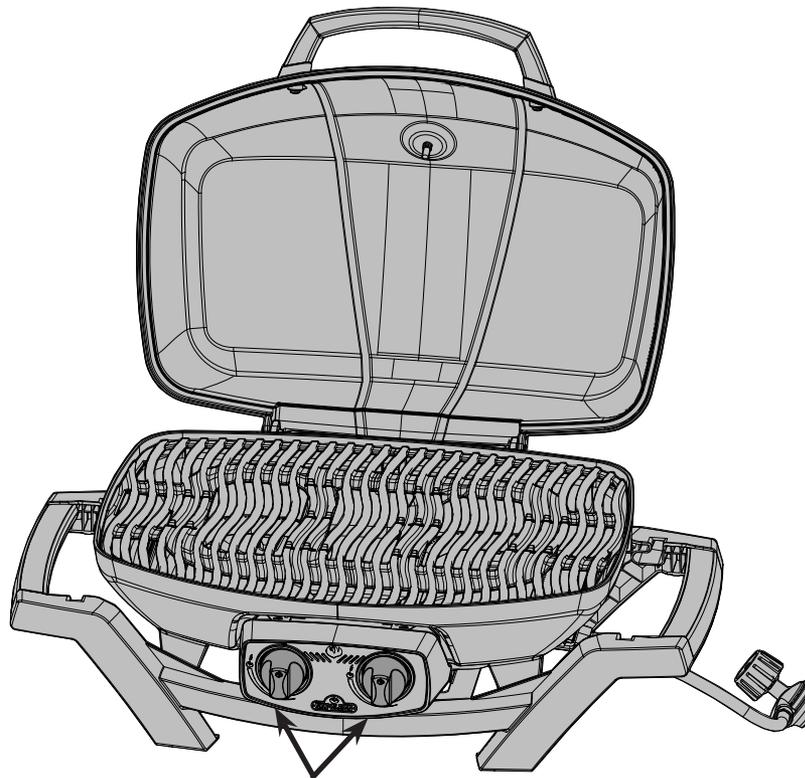
**Propane Seulement**



**Gas Naturel Seulement**



# Instruction d'allumage



Bouton d'allumeur

FR



**AVERTISSEMENT!** Ouvrez le couvercle.

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

## 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".



**AVERTISSEMENT!** La bonbonne est équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. À moins que tous les boutons des brûleurs soient fermés avant d'ouvrir la bonbonne, seules de petites flammes seront obtenues.



**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 à 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 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.



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

## Instructions d'entretien

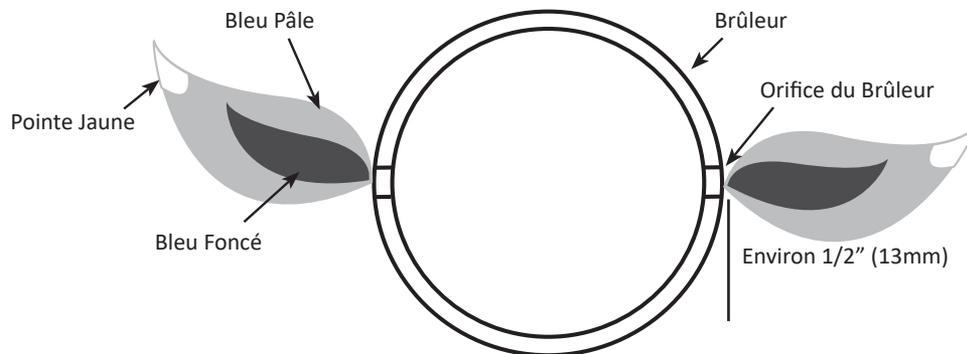
Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

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.

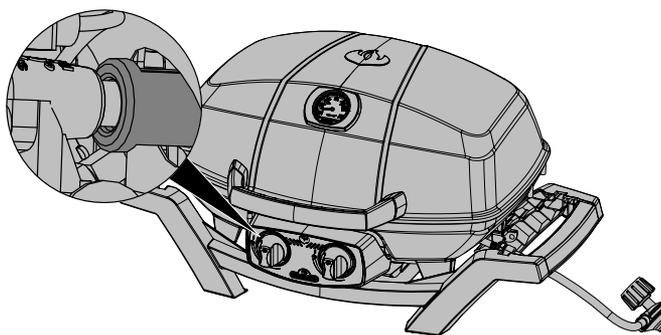
**ATTENTION!** Prenez soin de ne pas agrandir les trous.

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 déficiences, 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 apparaîtra 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 peignez 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".	<p>Le débit du gaz est bloqué.</p> <p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Le régulateur de propane est en situation de "faible débit".</p> <p>Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit.</p>	<p>Vérifiez pour des toiles d'araignée à l'intérieur du brûleur ou de l'orifice.</p> <p>Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes</p> <p>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.</p> <p>La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation.</p>
Poussées de flamme excessives/ chaleur inégale.	<p>Mauvais préchauffage</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendres sur le dans le tiroir d'égouttement.</p>	<p>Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes.</p> <p>Nettoyez le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.</p>
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée ou autres débris.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	<p>Le fil de l'électrode est endommagé.</p> <p>Le fil de l'électrode est relâché.</p> <p>L'électrode est craquée ou brisée.</p>	<p>Remplacez le fil.</p> <p>Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.</p> <p>Remplacez l'électrode.</p>
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le 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.	<p>Manque de gaz.</p> <p>Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.</p> <p>L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué.</p> <p>Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.</p>	<p>Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.</p> <p>Remplacez le tuyau d'alimentation convenablement.</p> <p>Nettoyez l'injecteur du brûleur.</p> <p>Nettoyez le tube du venturi.</p>
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.

**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](http://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 nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).

**Liste Des Pièces**

Article	N° de pièce	Description	
1	N135-0045ND-BK1HT	base	x
2	N010-0830	support tiroir d'égouttement	x
3	N570-0104	vis 10-24 x 3/8"	x
4	N475-0319	panneau de contrôle	x
5	N010-0773	ensemble du collecteur	p
	N010-0840	ensemble du collecteur	n
6	N570-0078	vis M4 x 8mm	x
7	N585-0089-BK1HT	pare-chaleur panneau de contrôle	x
8	N570-0076	vis #8 x 1/2"	x
9	N380-0020-RD	bouton de contrôle	x
10	N570-0073	vis 1/4-20 x 3/8"	x
11	N710-0079	tiroir d'égouttement	x
12	Z570-0033	vis 10-24 x 12mm	x
13	N100-0047	brûleur droit	p
	N100-0052	brûleur droit	n
14	N100-0046	brûleur gauche	p
	N100-0051	brûleur gauche	n
15	N325-0083	poignée	x
16	N655-0179	support de la poignée du couvercle gauche	x
17	N655-0180	support de la poignée du couvercle droit	x
18	N685-0017	jauge de température	x
19	N570-0107	vis 10-24 x 30mm	x
20	N135-0048-BK1HG	couvercle	x
21	N485-0023	clavette en U	x
22	N485-0021	clavette d'arrêt	x
23	N080-0302	support pour l'allumage croisé du brûleur	x
24	N305-0087-BK2FL	grille de cuisson gauche	x
25	N305-0088-BK2FL	grille de cuisson droit	x
26	N080-0303	support jambe	x
27	N160-0025	clip	x
28	N570-0068	vis #14 x 1/2"	x
29	N080-0346-BK1SG	support connecteur flexible	x
30	N160-0029-BK1SG	support régulateur	x
31	N255-0057	raccord	x
32	W450-0027	écrou 1/2-20	x
33	N530-0014	régulateur	p
	N345-0001	tuyau de 10 pieds	n
34	N075-0091	berceau avant	x
35	N325-0088	berceau poignée	x
36	N325-0089	berceau poignée la couverture	x
37	N510-0013	pare-chocs du couvercle (silicone noir)	x
38	N720-0060	connecteur flexible du collecteur	x
39	N135-0048-BK1HG-SER	ensemble couvercle	x
40	N475-0319-SER	ensemble panneau de contrôle	p
	N475-0319N-SER	ensemble panneau de contrôle	n
41	N010-0834	ensemble berceau	x
42	N325-0083-SER	ensemble poignée	x
	68286	housse - grill head only	ac
	68287	housse - for PRO285 - stand	ac
	56080	plaque de cuisson	ac
	PRO285-STAND	optional cart and shelves for PRO285	ac
	62006	bac à graisse de remplacement (5)	ac

x - compris

ac - accessoires

p - appareils propane seulement n - appareils gaz naturel seulement

# DIAGRAMME DE PIÈCES

FR

