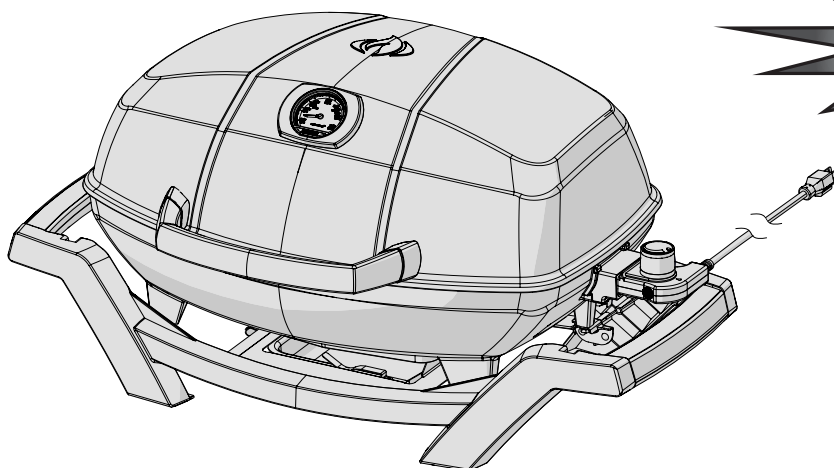


FR



**NE PAS JETER**  
**PRO285E**



**AVERTISSEMENT !**  
RISQUE DE CHOC POTENTIEL

Cet appareil est conçu pour  
110-120 VAC – 50/60 Hz  
1500 W



**AVERTISSEMENT !** Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner un danger de brûlure, d'usure ou d'explosion, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions de ce manuel avant d'utiliser le barbecue.



**AVERTISSEMENT !**

- Pour extérieur usage domestique seulement.
- Lors de l'utilisation d'appareils sous tension, des mesures de sécurité basiques, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendies, de chocs électriques, de blessures corporelles et de dommages matériels.
- Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire.

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



Intertek

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

## Garantie limitée à vie de 10 ans de Napoléon



FR

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.

**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>                                                                                |
| Blindage de graisse en porcelaine émaillée .....           | <b>5 ans de pleine garantie, après plus 50 % de rabais jusqu'à la 10<sup>ème</sup> année</b> |
| Grilles en fonte émaillée en porcelaine .....              | <b>5 ans de pleine garantie, après plus 50 % de rabais jusqu'à la 10<sup>ème</sup> année</b> |
| Élément chauffant et régulateur de température .....       | <b>2 ans</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 modèles 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)

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**ATTENTION!** Risque de décharge électrique. Si une rallonge est utilisée, elle doit être un cordon à trois fils mis à la terre. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Les rallonges d'extérieur convenables sont identifiées par le suffixe «W» et accompagnées d'une étiquette portant la mention « Convient pour utilisation avec des appareils d'extérieur ». La rallonge doit être disposée de sorte qu'elle ne pende pas par-dessus une table, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement. La connexion à la rallonge doit demeurer sèche et hors de contact avec le sol. Ne jamais raccorder deux rallonges ou plus ensemble.

## Consignes de sécurité

- Utilisez le gril uniquement de la manière décrite dans le manuel. Tout autre usage non recommandé dans ce manuel risque de causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prétendu.
- Ce gril est conçu pour un usage extérieur domestique seulement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ni à des fins commerciales.
- N'altérez pas ce produit ni son usage de quelques façons que ce soient.
- N'utilisez pas de briquettes ni autres matières combustibles dans ce gril. Ce gril n'est pas conçu pour un usage avec des briquettes; un feu pourrait en résulter. Ce feu pourrait créer des conditions dangereuses et endommager le gril.
- Ne placez pas ce gril dans une installation encastrée ou coulissante. Omettre cette consigne peut entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Napoléon peut causer des blessures.
- Ne placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.

### Précautions électriques:

- Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité pour les appareils électriques.
- Assurez-vous toujours que la tension de la prise de courant utilisée convient à la puissance d'entrée de l'appareil. Les prises doivent aussi convenir à l'équipement dont la consommation d'énergie est de 1 500 watts.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil de grande puissance électrique n'est branché sur le même circuit lorsque vous utilisez le gril.
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise adéquatement mise à la terre.
- L'alimentation électrique doit être fournie par un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la prise est endommagée.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour y déceler tout signe d'endommagement; l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Ne faites pas fonctionner le gril avec un contrôleur de température dont le cordon ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial fourni par Napoléon ou par un détaillant autorisé de Napoléon.
- Utilisez uniquement le thermostat recommandé par Napoléon. Z690-0003 (DCT-002B)

### Fonctionnement sécuritaire:

- Branchez toujours le contrôleur de température dans le gril avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise. Lorsque vous voulez retirer le contrôleur de température du gril, débranchez d'abord le cordon d'alimentation de la prise.
- En tirant le contrôleur par le bouton, vous risquez de le briser. Retirez le contrôleur de température en le tenant par le côté.
- Si une poussée de flamme survient, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Éteignez le gril. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le gril refroidisse.
- Assurez-vous que la fiche et le cordon sont secs lorsque vous utilisez l'appareil. N'utilisez pas le gril électrique sous la pluie.
- Utilisez le gril uniquement sur une surface horizontale et stable.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords de la table ni toucher les surfaces chaudes.
- Le récipient à graisse doit être en place en tout temps lorsque le gril est en marche.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez pas les jeunes enfants, les personnes âgées et les animaux s'approcher du gril lorsqu'il est en marche. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas le gril près de matériaux combustibles comme du bois, de l'herbe sèche, des arbustes, etc.
- Ne laissez pas le gril entrer en contact avec des matériaux inflammables comme du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits chimiques, etc.
- N'utilisez pas le gril dans des endroits très passants. Éloignez le cordon d'alimentation des endroits passants.
- Afin de protéger le barbecue, gardez une distance de 3 m/10 pi entre le gril et les piscines, étangs et autres étendues d'eau.
- N'utilisez pas le gril comme appareil de chauffage.
- Laissez refroidir l'appareil ainsi que tous les résidus de cuisson (graisse ou aliments) accumulés avant de le déplacer ou de le ranger.

### Nettoyage:

- Nettoyez régulièrement le plateau d'égouttement.
- Débranchez le gril avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'enlever ou d'installer des pièces.
- Ne plongez pas les composants électriques dans l'eau lors du nettoyage.
- Afin de vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas la fiche, le cordon d'alimentation ou le contrôleur de température dans l'eau ou tout autre liquide. Ne nettoyez pas le gril en le vaporisant d'eau.

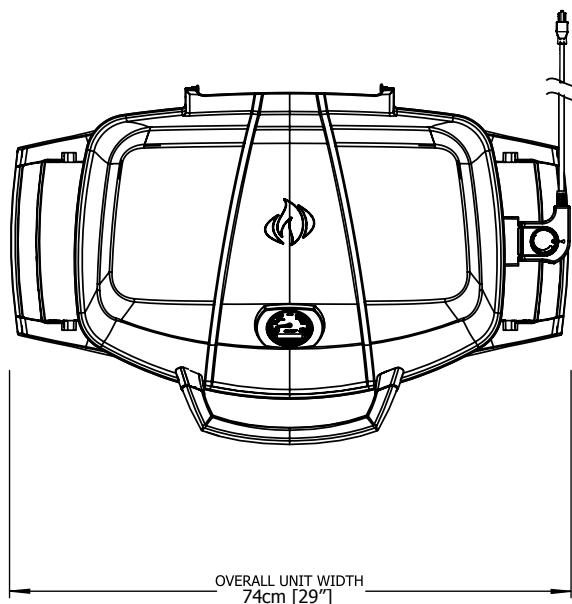
### Rangement:

- Débranchez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et assurez-vous que la fiche et le cordon sont au sec.
- Ne laissez pas le contrôleur de température en position allumée lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Rangez le gril à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, hors de la portée des enfants.
- Si vous n'utilisez pas le gril pendant une longue période, retirez le contrôleur de température.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# DIMENSIONS

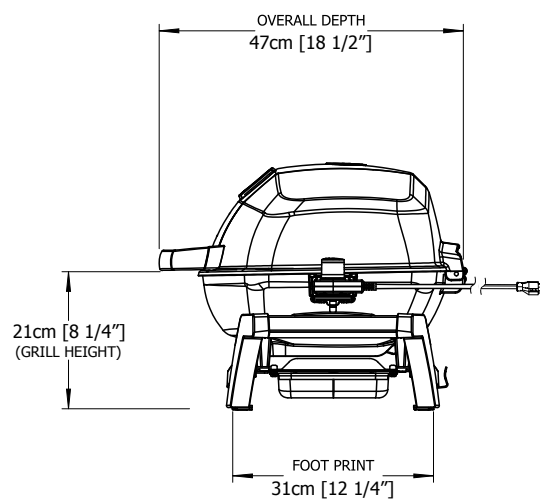
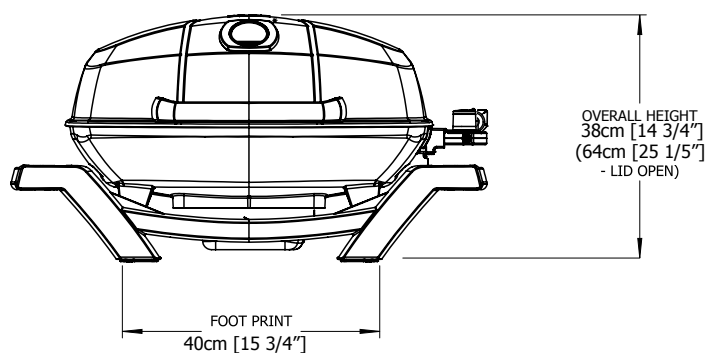
FR



## PRO285E GRILL

GRILL SIZE: 37cm X 54cm (IRREGULAR) = 1840 cm<sup>2</sup> (14 1/2" X 21 1/4" (IRREGULAR) = 285 in<sup>2</sup>

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



**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.

**AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques incluant le di(2-éthylhexyl) phtalate qui, selon l'État de Californie, causeraient le cancer et 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 d'opération



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



**DANGER!** Attendre que le grill 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.

Lorsqu'il sera allumé pour la première fois, le barbecue laissera échapper une légère odeur. Il s'agit d'un problème temporaire complètement normal, qui est causé par la combustion de peintures internes et de lubrifiants utilisés lors de la fabrication. Ce problème ne se reproduira plus. Pour y remédier, il suffit de faire fonctionner la sonde de température sur le dessus tout en maintenant le couvercle ouvert pendant environ une heure. Lors de la cuisson de viandes très maigres, comme le blanc de poulet ou le porc maigre, les grilles peuvent être huilées avant le préchauffage afin de réduire l'adhérence. La cuisson de la viande avec une forte teneur en matières grasses peut créer un embrasement. Enlevez un peu de gras ou réduisez les températures pour éviter ce problème.

FR

## Tableau des cuissons

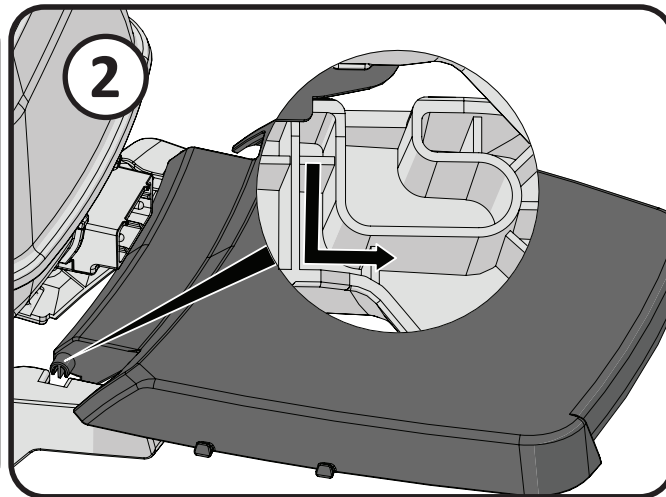
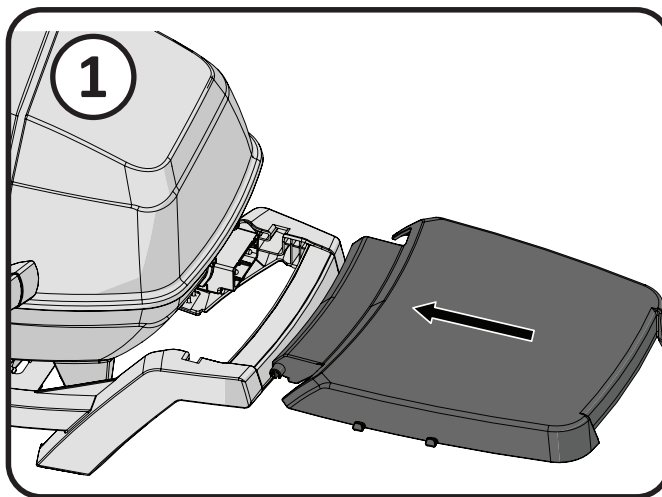
| Aliments                          | Réglages de commandes                                                                                                                                                 | Temps de cuisson                                            | Suggestions utiles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak<br>Épaisseur<br>2,54 cm     | Réglage haut, 2 minutes de chaque côté.<br>Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen.<br>Réglage haut, 2 minutes de chaque côté, puis réglage moyen. | 4 min. - Saignant<br>6 min. - À point<br>8 min. - Bien cuit | Lorsque vous choisissez la viande que vous allez cuire au barbecue, demandez à ce qu'elle soit persillée. La graisse agit comme un attendrisseur naturel pendant la cuisson et garde la viande moelleuse et juteuse.                                                                                                                                             |
| Hamburger<br>épaisseur<br>1,27 cm | Réglage haut, 2 minutes de chaque côté.<br>Réglage haut, 2 minutes 1/2 de chaque côté<br>Réglage haut, 3 minutes de chaque côté.                                      | 4 min. – Saignant<br>5 min. - À point<br>6 min. - Bien cuit | La préparation des hamburgers à la demande est facilitée en variant l'épaisseur de vos morceaux. Pour ajouter un goût exotique à votre viande, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à ceux de fumage de Napoleon.                                                                                                                                    |
| Morceaux de poulet                | Réglage haut, 2 minutes de chaque côté. Puis réglage moyen-bas à bas.                                                                                                 | 20-25 min.                                                  | L'articulation qui relie la cuisse et la patte du côté sans peau doit être tranchée aux 3/4 pour que la viande repose à plat sur le barbecue. Cela permet de la cuire plus rapidement et plus uniformément. Pour ajouter un goût de marque à votre cuisine, essayez d'ajouter des copeaux de bois aromatisés à votre barbecue Napoleon, un accessoire optionnel. |
| Côtes de porc                     | À point                                                                                                                                                               | 6 min. par côté                                             | Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtes plus épaisses pour des résultats plus tendres.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Travers de porc                   | Réglage haut, 5 minutes bas pour finir                                                                                                                                | 20 min. par côté, retournez souvent                         | Choisissez des côtes maigres et consistantes. Faites cuire jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtelettes d'agneau               | Réglage haut, 5 minutes moyen pour finir                                                                                                                              | 15 min. par côté                                            | Ôtez l'excès de graisse avant de cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir des résultats plus tendres.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Hot dogs                          | Moyen - Bas                                                                                                                                                           | 4-6 min.                                                    | Sélectionnez des saucisses de grande taille. Entaillez la peau dans le sens de la longueur avant de cuire.                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Dépannage

| Problème                                         | Causes probables                                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pas de chaleur                                   | Sonde de température éteinte.<br>Pas de puissance.                       | Tournez la sonde de température à un réglage maximal. Assurez-vous que la sonde de température est bien installée dans la plaque de cuisson et bien branchée sur la prise. Essayez une autre prise. Vérifiez que le disjoncteur est enclenché. Réinitialisez.<br>Tournez la sonde de température à un réglage maximal. Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 minutes. |
|                                                  | Sonde de température ou plaque de cuisson défectueuse.                   | Remplacez la sonde de température ou la plaque de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Faible chaleur                                   | Préchauffage incorrect.                                                  | Préchauffez pendant 10 minutes. Augmentez les réglages de la sonde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                  | Accumulation excessive dans la base du barbecue.                         | Nettoyez la base afin de se débarrasser de l'accumulation de résidus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Embrasements excessifs/chaleur inégale           | Graisse excessive dans la viande.<br>Température de cuisson excessive.   | Ôtez la graisse de la viande avant de la passer au barbecue.<br>Réglez la température au besoin.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                  | Accumulation de graisse.                                                 | Nettoyez le barbecue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Le disjoncteur se déclenche ou le fusible saute. | Saute de tension                                                         | Tournez le régulateur sur la position OFF avant de brancher la prise électrique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                  | Un autre appareil est branché sur le même circuit que le barbecue.       | N'utilisez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                  | Humidité/eau dans la sonde de température ou les connexions électriques. | Gardez la sonde et les composants électriques au sec.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

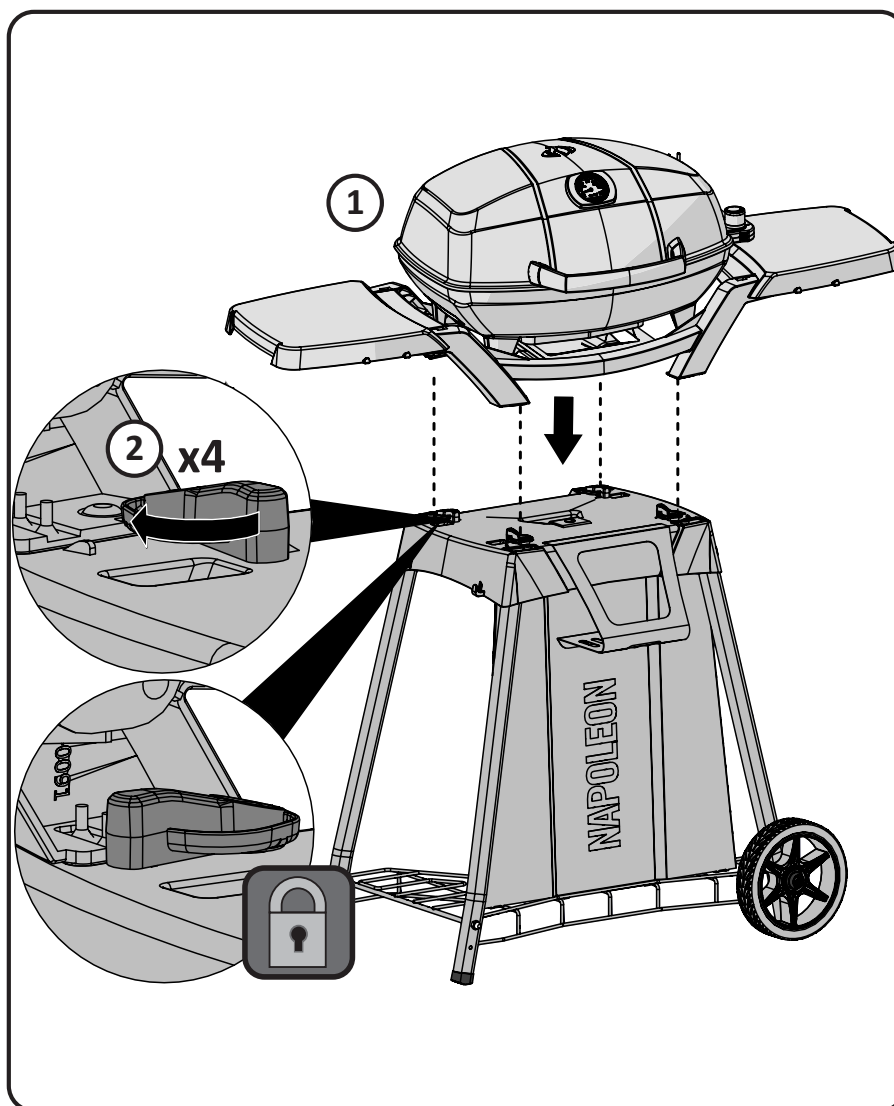


## ÉTAGÈRE EN OPTION



FR

## SOCLE EN OPTION



# Nettoyage



FR

**AVERTISSEMENT !** Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'entretien de votre barbecue.

**AVERTISSEMENT !** Pour éviter le risque de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le barbecue est froid. Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes. Assurez-vous que le barbecue est éteint. Nettoyez le barbecue dans un endroit adéquat, où les solutions de nettoyage ne peuvent pas endommager la terrasse, la pelouse ou la cour. N'utilisez en aucun cas des produits d'entretien pour les fours dans le cadre du nettoyage de ce barbecue. N'utilisez pas de four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou toute autre partie du barbecue. La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et entraîneront une détérioration rapide des composants du barbecue, à moins que ces derniers ne soient nettoyés régulièrement.

**Grilles de cuisson en fonte :** Les grilles de cuisson en fonte fournies avec votre nouveau barbecue offrent une conservation et une distribution de la chaleur de haute qualité. En entretenant régulièrement vos grilles à l'aide d'un processus spécifique (nettoyage à l'eau, application de matière grasse et passage dans la chaleur du barbecue), vous ajoutez un revêtement protecteur qui les aidera à résister à la corrosion et augmentera leurs capacités antiadhésives.

**Première utilisation :** Lavez les grilles de cuisson à la main avec un produit vaisselle doux et de l'eau pour éliminer tout résidu du processus de fabrication (ne jamais laver dans un lave-vaisselle). Rincez abondamment avec de l'eau chaude et séchez avec un chiffon doux. Ceci est important pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte. Lorsqu'il sera allumé pour la première fois, le barbecue laissera échapper une légère odeur. Il s'agit d'un problème temporaire complètement normal, qui est causé par la combustion de peintures internes et de lubrifiants utilisés lors de la fabrication. Ce problème ne se reproduira plus. Pour y remédier, il suffit de faire fonctionner le régulateur de température sur le dessus tout en maintenant le couvercle ouvert pendant environ une heure.

**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. Éteindre le thermostat et 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).

**Usage quotidien :** Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse à barbecue en laiton, recouvrez le dessus des grilles de cuisson de matière grasse végétale. Préchauffez le barbecue, puis brossez les résidus indésirables avec une brosse en laiton.

**Nettoyage de l'intérieur du barbecue :** Retirez la plaque de cuisson. Utilisez une brosse en laiton doux pour nettoyer les déchets à l'intérieur du couvercle. Éliminez tous les résidus qui se trouvent à l'intérieur du barbecue en les faisant passer dans le lèchefrite amovible. Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement placée lors de la réinstallation. Retirez le couvercle de base. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le couvercle de base en porcelaine. Pour retirer les taches tenaces, laissez d'abord tremper dans de l'eau savonneuse. Nettoyez ensuite avec un produit non abrasif, et séchez avec un chiffon propre.

**Lèchefrite :** Pour un nettoyage facile, retirez fréquemment (toutes les 4 à 5 utilisations) pour éviter l'accumulation de graisse. La graisse et les écoulements s'accumulent dans la lèchefrite, qui se trouve sous la grille de cuisson. Cette graisse accumulée peut provoquer un incendie. Ne tapissez pas la lèchefrite de papier d'aluminium, car cela peut empêcher que l'air circule normalement, ce qui nuit au bon fonctionnement du brûleur. La lèchefrite doit être grattée avec un couteau à mastic ou un grattoir.

**Nettoyage de l'extérieur du barbecue :** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces en acier inoxydable. Utilisez un produit spécialement conçu pour l'acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier, car cela risque d'effrayer la finition et de laisser de petites particules de métal ferreux qui peuvent favoriser la rouille. Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec la chaleur : elles deviendront sûrement dorées ou brunes. Cette décoloration est normale, et n'affecte pas les performances du barbecue.

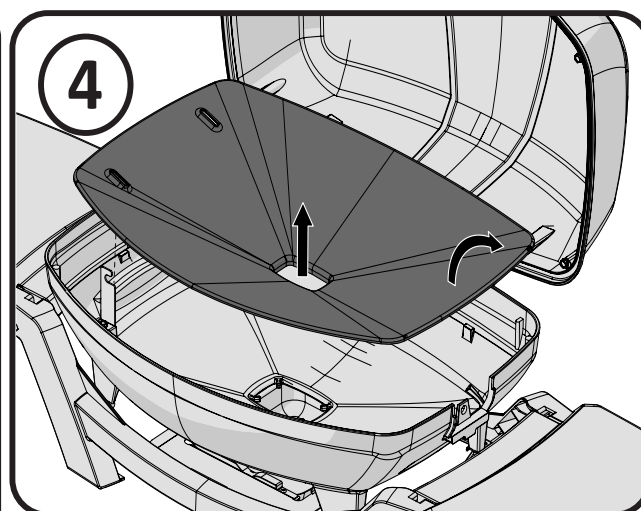
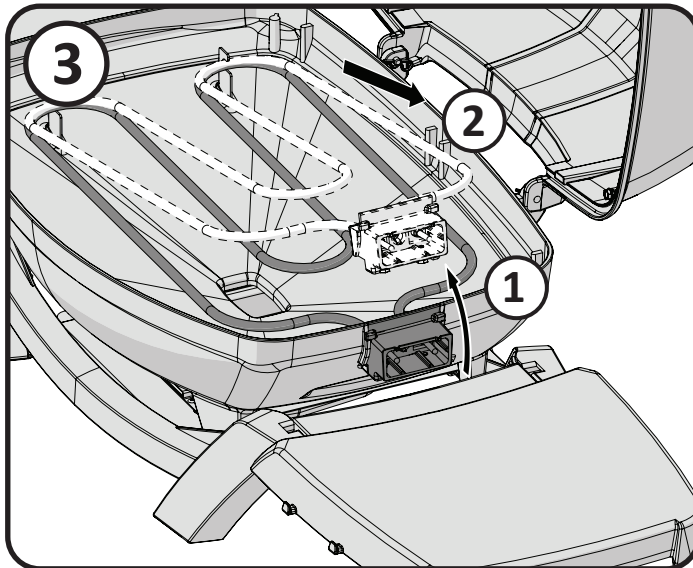
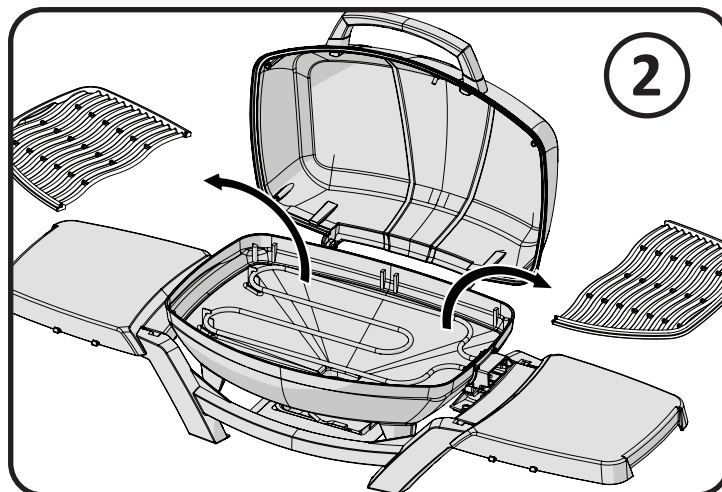
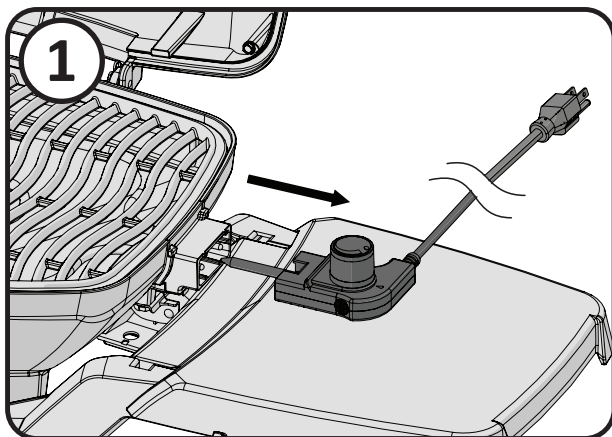


# Étapes de nettoyage

## Désassemblage:

1. Débrancher le câble d'alimentation and retirer le thermostat
2. Enlever les grilles de cuisson
3. Retirer l'élément chauffant
4. Enlever la base

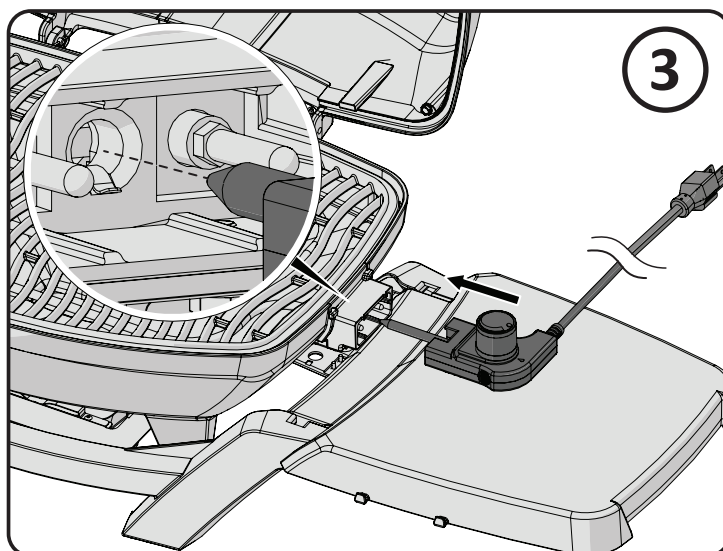
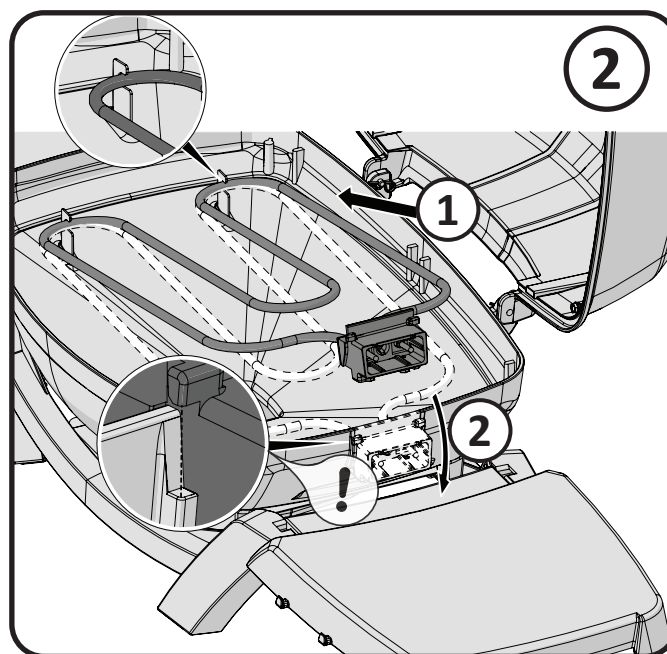
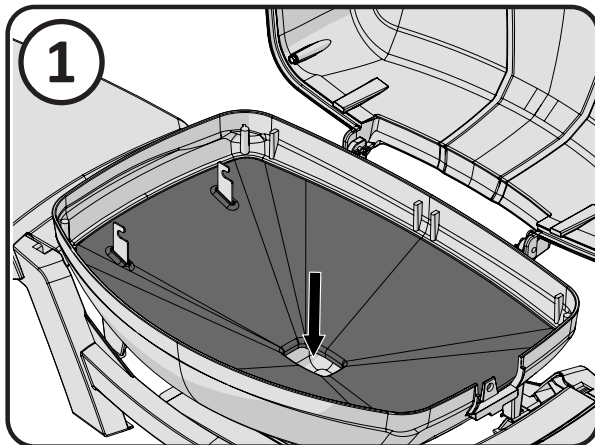
FR



## Ré-assemblage

1. Réintroduire le base
2. Placer la partie incurvée de l'élément chauffant dans les clips prévus a cet effet
3. Remettre en place le thermostat et les grilles de cuisson

FR



**ATTENTION!** N'essayez pas d'insérer le thermostat dans l'élément, à moins que l'élément ne soit fixé à la base en fonte.



**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 : \_\_\_\_\_

FR

### ***(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

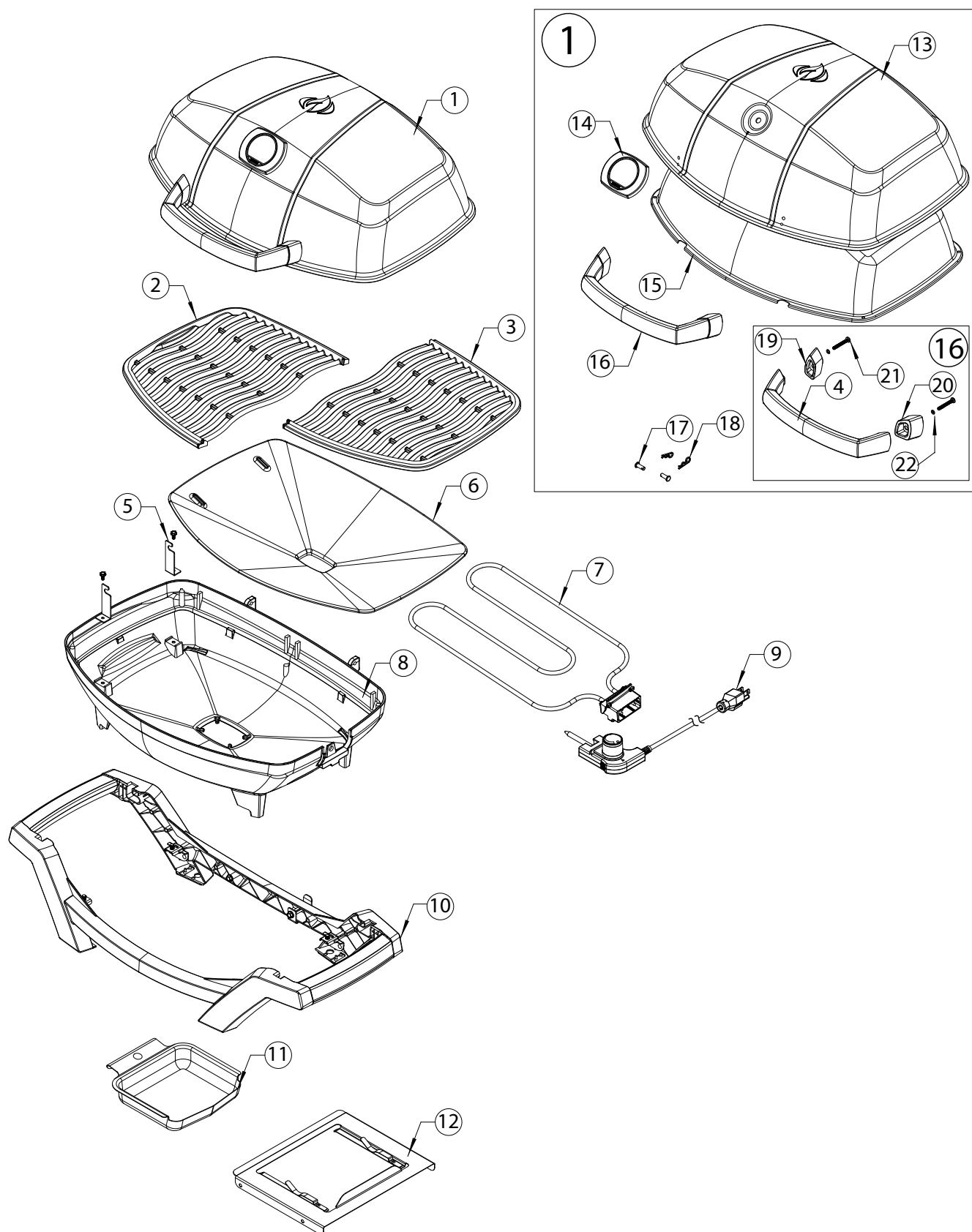
FR

| ITEM | PART NUMBER     | DESCRIPTION                            | 285 |
|------|-----------------|----------------------------------------|-----|
| 1    | N010-1008-SER   | ensemble du couvercle                  | x   |
| 2    | Z305-0012-BK2FL | grille de cuisson gauche               | x   |
| 3    | Z305-0013-BK2FL | grille de cuisson droite               | x   |
| 4    | N325-0083-SER   | poignée du couvercle                   | x   |
| 5    | N370-0861-SER   | support d'élément avant/ arrière       | x   |
| 6    | Z585-0015-BK2GL | lèchefrite                             | x   |
| 7    | Z010-0049       | élément                                | x   |
| 8    | Z135-0003-BK1HT | coulée de cuve                         | x   |
| 9    | Z690-0003       | thermostat                             | x   |
| 10   | N010-1009-SER   | ensemble du berceau                    | x   |
|      | N075-0091       | berceau de jambe avant/ arrière        | x   |
|      | N075-0091-EQ    | berceau de jambe avant EQ              | x   |
| 11   | N710-0079       | tiroir d'égouttement                   | x   |
| 12   | N010-0830       | ensemble de plaque d'égouttement       | x   |
| 13   | N135-0048-BK1HG | coulée de couvercle                    | x   |
| 14   | N685-0023       | jauge de température                   | x   |
| 15   | Z585-0014       | couvercle pare-chaleur                 | x   |
| 16   | N010-1010-SER   | ensemble de poignée de couvercle       | x   |
| 17   | N485-0023       | axe de chape 6MM X16MM                 | x   |
| 18   | N485-0021       | goupille fendue 2MM X 28MM             | x   |
| 19   | N655-0179       | support de poignée de couvercle gauche | x   |
| 20   | N655-0180       | support de poignée de couvercle droite | x   |
| 21   | N570-0107       | vis 10-24 30 MM                        | x   |
| 22   | Z735-0009       | rondelle à ressort M5                  | x   |
|      | PRO285-STAND    | chariot et tablettes en option         | ac  |
|      | 62006           | bacs à graisse de remplacement         | ac  |

x - standard      ac - accessory



## Schéma des pièces



FR