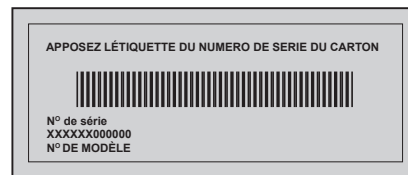


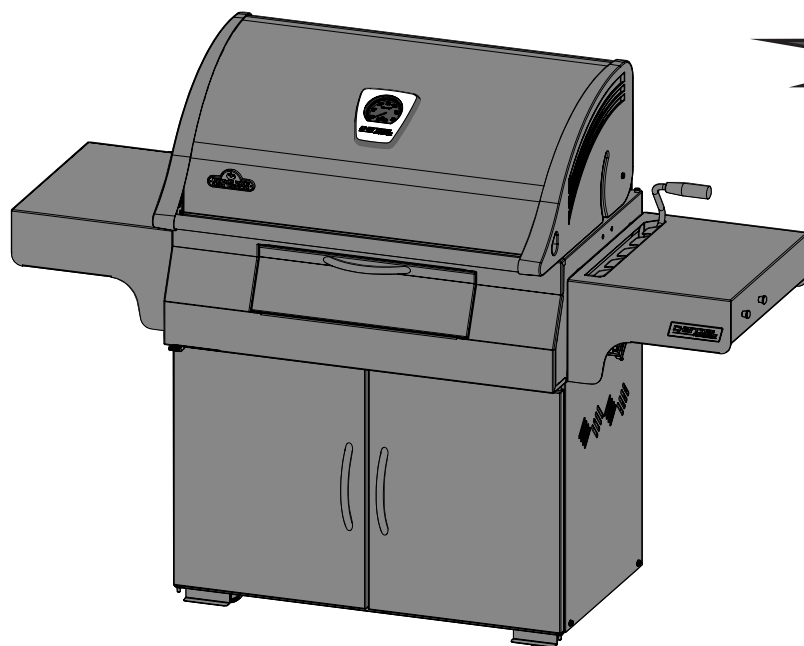
MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ
CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

GRIL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR



FR



NE PAS JETER

PRO605CSS



AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.



DANGER

La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone. Ne faites pas brûler de charbon de bois dans une maison, un garage, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos.



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleonproducts.com

Wolf Steel Europe BV
Poppenbouwing 29-31, 4191 NZ Geldermalsen,
CCI No. 51509970, THE NETHERLANDS
info@napoleongrills.nl



Garantie limitée de 15 ans de Napoléon

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

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

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



napoleongrills.com



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

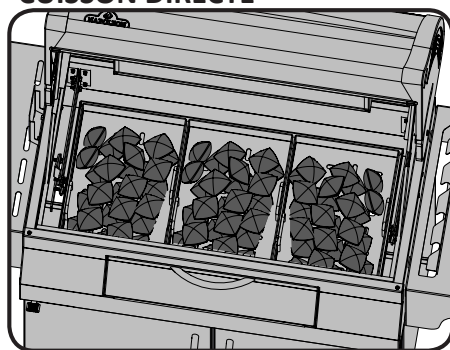
Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le grill.
- Ce grill ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le grill.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du grill lors de l'allumage.
- Avant d'allumer le compartiment arrière (brûleur arrière), il doit être positionné sur les supports à l'intérieur de la hotte.
- N'employez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatiles pour allumer les charbons de bois.
- Utilisez UNIQUEMENT de l'allume-briquettes liquid approuvé. Avant d'allumer les briquettes, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du grill.
- N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.
- Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du grill, au moins 25 pieds (7.6m).
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du grill chaud. NE LAISSEZ PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas déplacer le grill pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ce grill ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce grill 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'une veranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 16" (410mm) à l'arrière du grill et 7" (180mm) sur les côtés). Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du grill. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.
- Ne placez pas le grill sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas utiliser ce grill sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- N'installez pas le grill dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre grill.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du grill.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du grill.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- En tout temps, le grill doit être sur une surface de niveau.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre grill, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les portes d'alimentation en air du grill. Pour éteindre complètement les briquettes ou un feu, fermez entièrement toutes les portes d'alimentation en air et le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- Utilisez des gants pour le grill ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.
- N'enlevez pas les cendres du grill avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- Enlevez les briquettes et les cendres, entreposez-les dans un contenant en métal incombustible et laissez reposer 24 heures avant de les jeter.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- Utilisez toujours ce grill en conformité avec les codes locaux.
- **Proposition 65 De La Californie :** La combustion charbon de bois crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le charbon de bois, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

FR

Instruction D'allumage

CUISSON DIRECTE



CUISSON INDIRECTE



Utilisation des briquettes

Méthode de cuisson	Briquettes recommandées
Cuisson directe	100
Cuisson indirecte	50 par côté * (en ajouter 16 de chaque côté pour chaque heure de cuisson supplémentaire)

* Les recommandations relatives aux briquettes sont approximatives. Un temps de cuisson plus long requiert plus de briquettes. En outre, les températures plus froides et la présence de vent feront en sorte qu'il faudra plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales.



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

AVERTISSEMENT! Installez le gril à l'extérieur sur une surface solide, à niveau et incombustible. N'utilisez jamais le gril sur une surface en bois ou toute autre surface combustible.

AVERTISSEMENT! Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT! Le récipient à cendres doit être en place lors de l'allumage et en tout temps durant l'utilisation.

ALLUMAGE DU COMPARTIMENT PRINCIPAL MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE	ALLUMAGE DU COMPARTIMENT PRINCIPAL MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE	ALLUMAGE DU COMPARTIMENT ARRIÈRE (BRÛLEUR ARRIÈRE)
1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base. Ouvrez le couvercle du gril et enlevez les grilles de cuisson.	1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base. Ouvrez le couvercle du gril et enlevez les grilles de cuisson.	1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur la base.
2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.	2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.	2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.
3. Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans le bac à charbon de bois. Empilez les briquettes en forme de cône, dans le centre de l'unité, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.	3. Placez un bac d'égouttement au centre du bac à charbon de bois. Insérez les séparateurs dans le bac à charbon de bois, de chaque côté du bac d'égouttement. Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans la section externe des séparateurs. Placez les briquettes dans les sections externes, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.	3. Placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans le panier à briquettes. Ne pas trop remplir. Retirez la grille de réchaud. Avant d'allumer, assurez-vous que le compartiment arrière est en place, accroché sur les supports du couvercle.
4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes).	4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes).	4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes).
5. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes pour couvrir uniformément tout le bac à charbon de bois.		5. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes uniformément.



AVERTISSEMENT! Ne faites pas fonctionner le compartiment arrière lorsque le compartiment principal fonctionne.



De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.



Consignes de sécurité lors de l'utilisation de la cheminée d'allumage

AVERTISSEMENT!

- Pour utilisation à l'extérieur seulement.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage à moins qu'elle soit placée sur une grille à niveau et que le gril soit placé sur une surface solide, à niveau et incombustible.
- Ne placez pas la cheminée d'allumage sur une surface combustible à moins que celle-ci soit complètement refroidie.
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence ni de briquettes auto-allumantes dans la cheminée d'allumage.
- Utilisez uniquement la cheminée d'allumage pour allumer des briquettes pour les grils au charbon de bois.
- Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.
- En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de la cheminée d'allumage.
- N'utilisez pas la cheminée d'allumage lorsqu'il y a de grands vents.
- Ne laissez pas la cheminée d'allumage en marche sans surveillance.
- Ne vous penchez pas au-dessus de la cheminée d'allumage lors de l'allumage.
- N'utilisez jamais la cheminée d'allumage pour d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas la cheminée d'allumage pour cuire des aliments.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous versez les briquettes chaudes de la cheminée d'allumage.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE



FR

Utilisation de la cheminée d'allumage

- Tournez la cheminée d'allumage à l'envers.
- Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la cheminée d'allumage.
- Replacez la cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
- Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
- Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
- Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
- Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.

Guide de Cuisson au Charbon de Bois

Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge avec laquelle nous sommes le plus familier. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus ou les huiles qui s'échappent des aliments tombent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée pour donner un délicieux goût grillé aux aliments. Le gril au charbon de bois de Napoléon® produit un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des viandes et des hamburgers plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson.

Le tableau suivant n'est qu'à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson sont influencés par des facteurs tels que l'altitude, la température extérieure, le vent et le degré de cuisson désiré. Pour saisir instantanément les aliments, le bac à charbon peut être installé à la position la plus élevée. Utilisez un thermomètre pour la viande pour vous assurer que les nourritures sont bien cuites.

Tableau de Cuisson au Charbon de Bois

ALIMENT	CUISSON DIRECTE OU INDIRECTE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Bifteck 1" (2.54 cm) d'épaisseur	Cuisson directe	6 à 8 min. à Cuisson directe chaleur moyenne	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Burger 1/2" (1.27 cm) d'épaisseur	Cuisson directe	6 à 8 min. à chaleur moyenne	Pour terminer la cuisson de vos burgers tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos galettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory aux briquettes.
Morceaux de poulet	Cuisson directe approx. 2 min. par côté, puis cuisson indirecte pour les 18 à 20 min. restantes.	20 à 25 min.	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite aux briquettes.
Côtelettes de porc	Cuisson directe	10 à 15 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes levées	Cuisson directe pendant 5 min., cuisson indirecte pour terminer	1,5 à 2 heures, en tournant souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Cuisson directe	25 à 30 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	Cuisson directe	4 à 6 min.	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill dégage 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. Il suffit de faire fonctionner le grill à température élevée pendant environ 30 minutes avec les portes d'alimentation en air de la base et du couvercle complètement ouvertes.



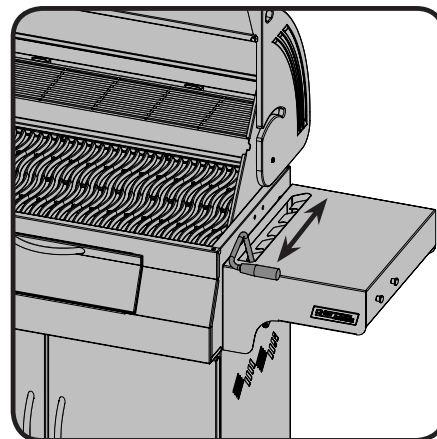
AVERTISSEMENT! N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du grill. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.

Utilisation du compartiment principal: Le bac à charbon de bois peut être ajusté selon six réglages. Pour un rendement optimal, nous vous conseillons de le fixer à la position la plus élevée, soit le plus près possible des grilles de cuisson. Les températures peuvent être réduites en abaissant le bac pour l'éloigner des aliments et en fermant les portes d'alimentation en air.

Le préchauffage du grill est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé. Les charbons de bois sont prêts lorsqu'ils sont légèrement couverts de cendre grise. Les aliments qui cuisent rapidement (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. La cuisson avec le couvercle fermé assurera des températures plus élevées et plus égales. Ceci réduira le temps de cuisson et les aliments seront cuits plus uniformément. Pour que les viandes très maigres, comme de la poitrine de poulet ou du porc maigre, collent moins lors de la cuisson, vous pouvez huiler les grilles avant de préchauffer le grill. La cuisson de viandes très grasses peut causer des poussées de flamme. Pour les éviter, enlevez une partie du gras ou réduisez la température. Si une poussée de flamme survient, éloignez les aliments des flammes, réduisez la chaleur (en réduisant l'ouverture des portes d'alimentation en air). Laissez le couvercle ouvert.

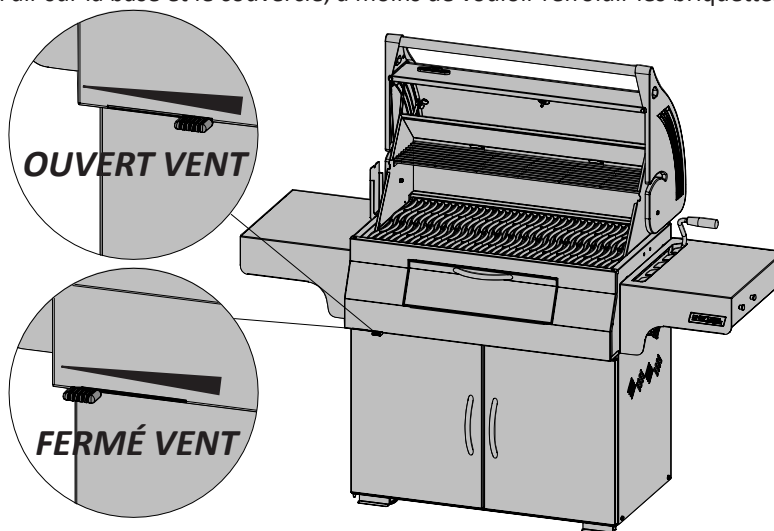
Règle générale, la cuisson de quatre livre de viande requiert approximativement une centaine de briquettes. Si la cuisson exige plus de 30 à 40 minutes, vous devrez ajouter d'autres briquettes. Lorsque le temps est venteux ou froid, vous devrez utiliser davantage de briquettes pour atteindre une température de cuisson idéale.

Ajout De Briquettes En Cours De Cuisson: Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Ouvrez avec précaution la porte située sur le devant de la base. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du grill et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

Fonctionnement des portes d'alimentation en air : Les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le grill. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du grill en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche. Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.



Utilisation Du Compartiment Arrière (Brûleur Arrière): Enlevez la grille de réchaud avant l'utilisation. Les grilles de cuisson doivent aussi être enlevées si elles nuisent à la rôtissoire. Avant l'allumage, assurez-vous que le compartiment arrière est installé sur les supports situés à l'intérieur de la hotte. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé conjointement avec la rôtissoire offerte chez votre détaillant. Consultez les instructions d'assemblage de la rôtissoire. Pour utiliser le contrepoids, retirez le moteur de la rôtissoire du gril. Insérez la broche sur laquelle vous avez disposé la viande à cuire sur les crochets à l'intérieur du gril. Naturellement, le côté le plus lourd pendra. Serrez la tige du contrepoids et le poids, de façon à ce que la tige soit à la verticale. Ajustez le contrepoids en le glissant vers le haut ou le bas pour équilibrer la charge, puis serrez en place. Réinstallez le moteur et commencez la cuisson. Placez un récipient sous la viande pour recueillir les jus. Ceux-ci serviront à badigeonner et à faire une délicieuse sauce. Si désiré, vous pouvez ajouter un liquide à badigeonner. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé. Vos rôtis et volailles seront grillés à la perfection à l'extérieur et leur chair sera tendre et juteuse. Par exemple, la cuisson d'un poulet de 3 livres avec la rôtissoire exigera environ 1 ½ heure à une chaleur moyenne à élevée. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du gril et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT! Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l'utiliser.



AVERTISSEMENT! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des briquettes déjà allumées.

Consignes De Sécurité Après L'utilisation



AVERTISSEMENT! Soyez prudent afin de vous protéger et d'éviter d'endommager la propriété.

- Fermez le couvercle et toutes les portes d'alimentation en air pour éteindre le feu.
- Laissez refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez pas sans surveillance un gril qui contient des charbons ou des cendres. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de les enlever.
- Enlevez les charbons restants et la cendre du gril. Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

Instructions D'entretien et de Nettoyage

Nous vous recommandons de vider le tiroir d'égouttement et à cendres après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT! Assurez vous que le grill est refroidi et que tous les charbons sont complètement éteints avant d'enlever tout composant du grill.

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

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les composants du grill.

AVERTISSEMENT! L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le grill est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre grill dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de produit à nettoyer les fours pour nettoyer votre grill au charbon de bois. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou tout autre composant de votre grill au charbon de bois. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre grill au charbon de bois à moins de le nettoyer régulièrement.

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.

Nettoyage De L'intérieur Du Grill: 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 l'intérieur de la cuve avec un couteau à mastic ou un grattoir, puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Nettoyez l'intérieur du grill avec une brosse en faisant tomber les débris dans le tiroir d'égouttement et à cendres amovible. Si désiré, vous pouvez nettoyer l'intérieur du grill avec un savon doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.



AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Il devrait être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse.

Tiroir D'égouttement Et À Cendres: Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Les cendres, la graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement situé sous le grill et créent une accumulation. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans un contenant métallique incombustible. Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.

Nettoyage De L'extérieur Du Grill: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du grill 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 grill.

FR

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Faible chaleur / petite flamme.	Mauvais préchauffage.	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise.
	Circulation d'air insuffisante.	Ouvrez les portes d'alimentation en air.
	Quantité de briquettes insuffisantes.	Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.
	Bac à charbon mal positionné.	Relevez-le à la position la plus élevée.
Poussées de flamme excessives / chaleur inégale.	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes.
	Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.	Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
	Bac à charbons mal positionné.	Abaissez-le à la position la plus basse.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

Aperçu de la cuisson au charbon de bois

Allumage de votre gril

- Avant de procéder à la première cuisson, nous vous recommandons de faire fonctionner votre gril à température élevée pendant 30 minutes en gardant les portes d'alimentation en air de la base complètement ouvertes. Les lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication seront ainsi évaporés.
- Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur la base à chaque fois que vous allumez votre gril.
- Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le.
- Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel. Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte).
- Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). Répartissez les briquettes à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur selon la méthode de cuisson que vous prévoyez utiliser.
- De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.
- Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

Cuisson sur votre gril

- Nous vous recommandons de préchauffer le gril en le faisant fonctionner avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes. Les briquettes sont prêtes quand elles sont recouvertes d'une légère couche de cendre grise.
- En règle générale, prévoyez utiliser environ 100 briquettes pour cuire 4 lb (2 kg) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 ou 40 minutes, vous devrez ajouter des briquettes supplémentaires. Si le temps est froid ou venteux, vous aurez besoin de plus de briquettes afin d'atteindre les températures de cuisson idéales.
- Soyez prudent lorsque vous ajoutez des briquettes dans le gril. Les flammes peuvent monter lorsque les charbons sont en contact avec l'air frais. Tenez-vous à une distance sécuritaire et utilisez une pince de cuisine à long manche résistante à la chaleur lors de l'ajout de briquettes.
- Les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le gril. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du gril en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche.
- Faites cuire la nourriture en gardant le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
- Fermer les portes d'alimentation en air, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.
- La grille de cuisson peut être huilée avant le préchauffage afin d'éviter que les aliments collent.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits adéquatement.

Nettoyage du gril

- Fermez le couvercle du gril et toutes les portes d'alimentation en air afin d'éteindre le feu.
- Laissez toujours refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez jamais les briquettes ni les cendres dans le gril sans surveillance. Assurez-vous que les briquettes et les cendres sont complètement éteintes avant de les enlever.
- Utilisez une spatule métallique ou une cuillère pour retirer les cendres et les charbons du gril. Placez-les dans un récipient en métal incombustible et imbitez-les dans l'eau. Laissez-les dans le récipient pendant 24 heures avant de les jeter.
- Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris de la cuve et à l'intérieur du couvercle.
- Lavez l'intérieur du gril avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Les composants en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé est semblables à du verre et peut s'ébrécher facilement. De la peinture-émail pour retouches est disponible chez votre détaillant Napoléon.

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 de Napoleon Grills pour obtenir plus d'informations sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.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, Napoleon 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 :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'œuvre 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).