



ROGUE[®]

Manuel du propriétaire

R425, R525, & R625 |

RP425, RP525, & RP625

RPS425, RPS525, & RPS625

Les grilles illustrées dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.



Nous voulons que vous vous retourniez!

Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire.



Numéro de série

TOUTES NOS FÉLICITATIONS SUR VOTRE GRILL NAPOLEON !

Vous venez de mettre vos talents chef en valeur.



**NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE GRILLADE
SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.**

🔥 Veuillez lire et suivre ce mode d'emploi avant d'utiliser votre gril pour éviter des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.

🔥 Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes du gril avant de l'utiliser.

UTILISER A PLEIN AIR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Eteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.



N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire les instructions de la section Allumer Votre Gril de ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser l'essence ou d'autres liquides inflammables ou des vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas respectée exactement, un incendie ou une explosion peut en résulter et causer des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.



Sensibiliser les adultes et les enfants aux dangers des températures de surface élevées. Surveillez les jeunes enfants près du gril.

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour référence ultérieure.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue à Napoleon !

La sécurité d'abord

AVERTISSEMENT ! Informations Générales

Ce barbecue à gaz doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez-le selon le Code d'installation actuel pour le gaz naturel et le propane CSA B149.1 au Canada ou le Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre électriquement en conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez les directives du CSA C22.1 Code canadien de l'électricité en vigueur au Canada, ou le Code national de l'électricité. Code électrique ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT ! Installation & Montage

Assemblez ce gril à gaz exactement comme indiqué dans ce manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, passez en revue les instructions d'assemblage pour s'assurer qu'il est correctement assemblé.

Ne pas installer dans ou sur les véhicules de loisirs et / ou les bateaux. Effectuer le test d'étanchéité requis avant l'utilisation du gril. Ne modifiez en aucun cas ce gril à gaz. Ne pas utiliser une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. Vous devez utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec l'appareil ou les remplacements spécifié par le fabricant.

AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

Lisez ce manuel en entier avant d'utiliser ce gril à gaz.

Test d'étanchéité de ce gril à gaz avant l'utilisation, annuellement et lors du remplacement de tout composant au gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

AVERTISSEMENT ! Entreposage et désuétude

Coupez le gaz à la bouteille de propane ou au robinet d'alimentation en gaz naturel. Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le gril à gaz. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin des enfants.

NE PAS entreposer les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Débranchez le raccord au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous entreposez le gril à gaz à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! Proposition 65 (Californie)

Ce produit peut vous exposer à certaines substances chimiques, dont la suie, reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer des cancers, ainsi que le monoxyde de carbone, reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov (site en anglais).

CONTENU

Bienvenue à Napoleon ! 29

La sécurité d'abord

Caractéristiques complètes 30

Pour commencer 31

Autres pratiques d'exploitation sécuritaires

Localisation de votre gril

Connexions au gaz

Test de fuite

Utilisation 36

Allumage de votre grill

Instructions pour griller

Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtisserie

Liste de contrôle de l'expérience de grillade

Référez-vous à cette liste chaque fois que vous faites griller

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte

Guides de grillades infrarouges 42

Instructions de nettoyage 43

Instructions de maintenance 46

Combustion dans l'air réglage

Inoxydable dans des environnements difficiles

Résolution des problèmes 48

Warranty 51

Caractéristiques complètes

ACCU-PROBE Jauge de température pour lire facilement la température et obtenir des résultats parfaits.

Brûleur arrière infrarouge pour rôtissoire pour savourer des repas succulents à la rôtissoire

Grande grille de maintien au chaud en acier inoxydable pour augmenter la surface de cuisson.

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE** pour des steaks parfaitement grillés

Ouvre-bouteille intégré à proximité de la zone de cuisson.

Boutons de contrôle rétroéclairés pour des soirées de divertissement tardives.

Brûleurs en acier inoxydable de forte épaisseur pour une qualité durable.

Allumage instantané **JETFIRE** pour un démarrage rapide et facile.

Anneau de réservoir de propane pour un rangement stable du réservoir.

Grilles de cuisson Iconic **WAVE** (fonte) en acier inoxydable pour des marques de saisie distinctives et une cuisson uniforme.

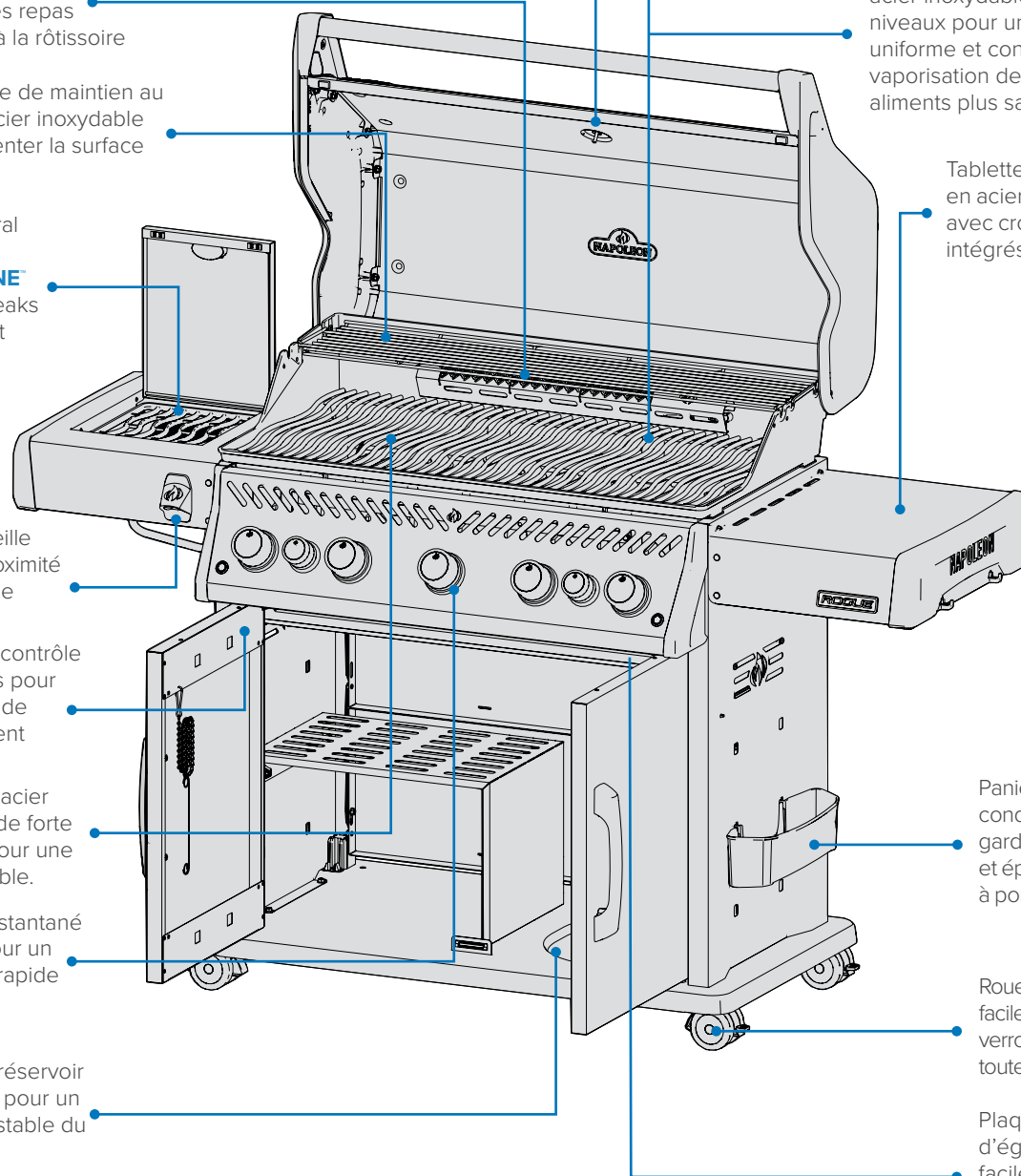
Plaques de saisie en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et constant, et une vaporisation des jus pour des aliments plus savoureux.

Tablette latéral pliante en acier inoxydable avec crochet à outils intégrés.

Panier à condiments pour garder vos sauces et épices préférées à portée de main.

Roues verrouillables faciles pour verrouiller le grill en toute sécurité.

Plaque d'égouttement facile d'accès pour un entretien efficace.



 Les grils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : ROGUE RPSE625

Pour commencer



DANGER ! Signale un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT ! Signale un danger pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Renseignements importants.



Ne fumez pas lorsque vous effectuez un test d'étanchéité au gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent causer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.



Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier les fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes peuvent causer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves, ou la mort.



Couper immédiatement l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil.

Autres pratiques d'exploitation sécuritaires

- Ne pas acheminer le tuyau sous la plaque d'égouttement. Maintenez une distance adéquate entre le tuyau et le bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont correctement positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de saisie.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le(s) brûleur(s) arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne pas faire de friture sur le brûleur latéral.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid.
- Ne pas stocker d'allumettes, briquets ou tout autre produit combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le plateau à graisse, la plaque d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation et les incendies de graisse.
- Gardez les tubes Venturi du brûleur infrarouge et du brûleur principal exempts de toiles d'araignée et d'autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le gril chauffé. Un changement de température immédiat écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du gril.
- Ne pas placer ce gril dans un endroit exposé à des vents forts, en particulier lorsque le vent peut venir directement de l'arrière du gril.
- Ne pas utiliser l'appareil sous une construction combustible.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson.
- Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Maintenez toujours une distance adéquate par rapport aux matériaux combustibles : 26" (660,4 mm) à l'arrière de l'appareil, 10" (254 mm) sur les côtés
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé à proximité de revêtements en vinyle ou de vitres.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT !

- La connexion et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectuées par un installateur de gaz agréé et testées pour détecter les fuites avant d'utiliser le gril.
- Assurez-vous que les tuyaux ne touchent aucune surface à haute température du gril.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

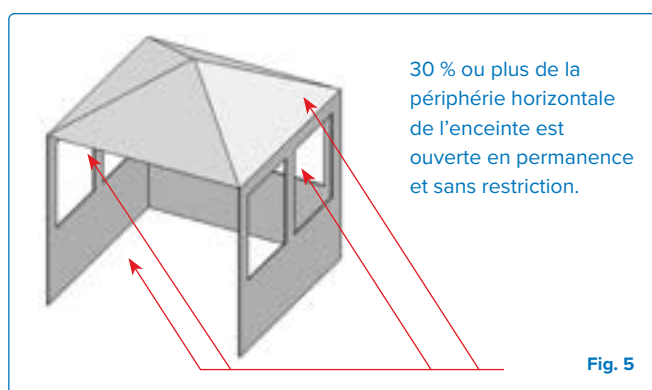
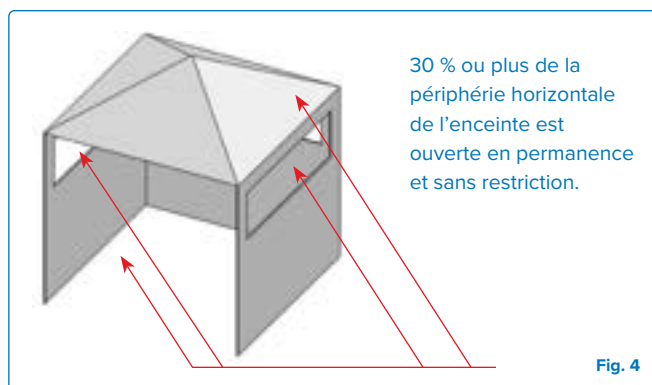
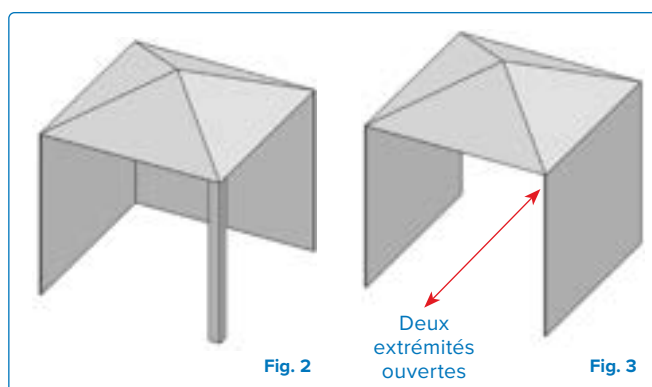
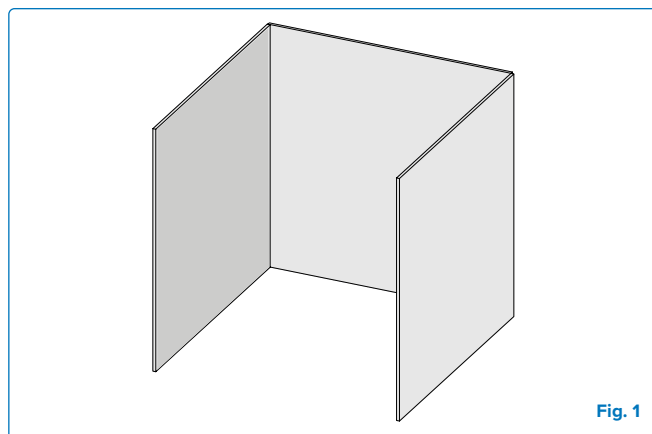
Localisation de votre grill

Il est important, lors du choix d'un emplacement pour votre grill à gaz, de respecter les distances de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est destiné à être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

- Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation en plein air au-dessus du sol avec une ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.
- Ne pas intégrer l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment du cylindre.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit se conformer à l'une des conditions suivantes:

- Un appareil est considéré comme étant en plein air s'il est installé avec un abri comportant des murs sur trois côtés, mais sans couverture au-dessus. **(Fig 1)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être en permanence ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaires **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes
- Un appareil est considéré comme étant en plein air s'il est installé avec un abri comprenant une couverture au-dessus et pas plus de deux murs latéraux.
 - » Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les uns aux autres. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être en permanence ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaires **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant en plein air s'il est installé avec un abri comprenant une couverture au-dessus et trois murs latéraux, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit en permanence ouverte. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être en permanence ouvertes.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures avec moustiquaires **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.



Connexions au gaz

À un cylindre de propane : Option 1

Utilisez uniquement un cylindre de propane de 20 lb (9,1 kg) construit et marqué conformément aux spécifications pour les cylindres de gaz de pétrole liquéfié du Département américain des Transports (D.O.T.) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Utilisez uniquement un régulateur de pression de gaz spécifié par Napoleon. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) et avoir un raccord de type QCC1.

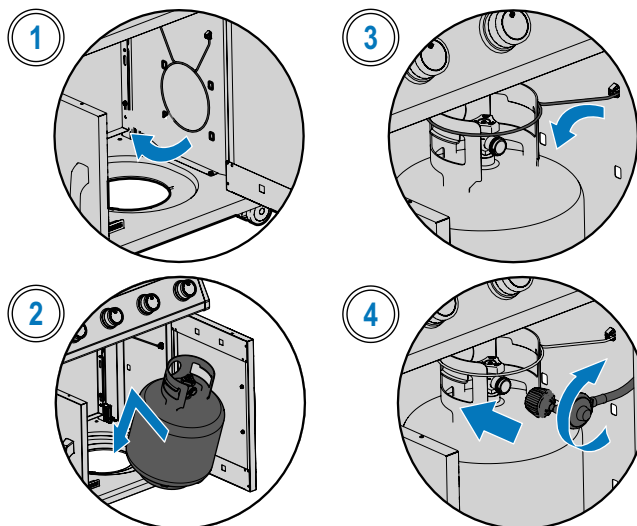
Le dispositif de connexion du cylindre doit être compatible avec la connexion de cet appareil extérieur.

Le cylindre de propane doit avoir :

- Une vanne d'arrêt avec une connexion QCC1
- Un dispositif de décharge de sécurité
- Un collier pour protéger la vanne
- Un dispositif de protection contre le trop-plein répertorié

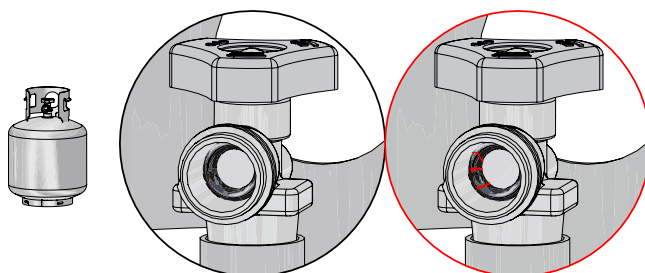
Raccordement et installation

- Vérifiez que le cylindre ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-le inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais un cylindre avec une vanne endommagée.
- Placez le cylindre dans sa zone désignée sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'a pas de plis.
- Retirez le bouchon ou le capuchon de la valve de carburant du cylindre.
- Insérer le mamelon noir du régulateur QCC1 sur le robinet de carburant QCC1. Serrer à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec la plaque d'égouttement ou toute surface à haute température du gril car il fondrait et provoquerait un incendie.
- Testez l'étanchéité de toutes les connexions avant d'utiliser le gril. Voir « **Test de fuite** ».
- Le cylindre doit être monté de manière à ce que la sortie de la valve de décharge de pression ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.



NOTE: Inspectez le joint du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier qu'il n'est pas fissuré, usé ou détérioré chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

Toute bouteille de gaz de pétrole liquéfié présentant des signes de dommages ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être renvoyée au vendeur sans avoir été utilisée.



AVERTISSEMENT !

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de recharge sous la tête du gril ou les brûleurs latéraux
- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Débranchez le gril et son robinet d'arrêt individuel de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).

Une conduite de gaz domestique : Option 2

- Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont fournis avec les grils au gaz naturel. Ce tuyau d'alimentation peut également être utilisé pour les installations de propane en vrac.
 - La tuyauterie de gaz naturel doit fournir une pression de 7 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril. La tuyauterie de gaz propane en vrac doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau à l'entrée du gril.
 - Les tuyaux et les vannes en amont de la déconnexion rapide ne sont pas fournis.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir les BTU/h spécifiés sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite de tuyauterie.
 - Voir **“AVERTISSEMENT ! Informations générales”** de ce manuel pour les codes d'installation.
1. Le raccordement à une ligne d'alimentation en gaz doit être effectué par un monteur de gaz agréé et testé pour les fuites avant de faire fonctionner le grill.
 2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité immédiate du bac de récupération ou par-dessus le panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau ne touche pas de surfaces à haute température.

Déconnexion rapide

- Ne pas installer la déconnexion rapide dans une direction ascendante.
- Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont de la déconnexion rapide, et aussi près que possible de celle-ci.
- Connectez l'extrémité évasée du tuyau au raccord situé à l'extrémité du tube de collecteur ou du tube flexible (si applicable).
- Serrez à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de scellant pour filetage ou de dope pour tuyau.
- Testez toutes les joints pour les fuites avant de faire fonctionner le grill à gaz. Voir **“Test de fuite”**.



AVERTISSEMENT !

- Fermez le robinet d'arrêt individuel pour isoler le gril du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoléon.



FAITES ATTENTION !

Le couvercle du gril et l'ensemble du foyer peuvent devenir très chauds en cours d'utilisation.

Test de fuite

Pourquoi et quand faire un test de fuite ?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après avoir connecté le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccord où le régulateur se connecte au réservoir.

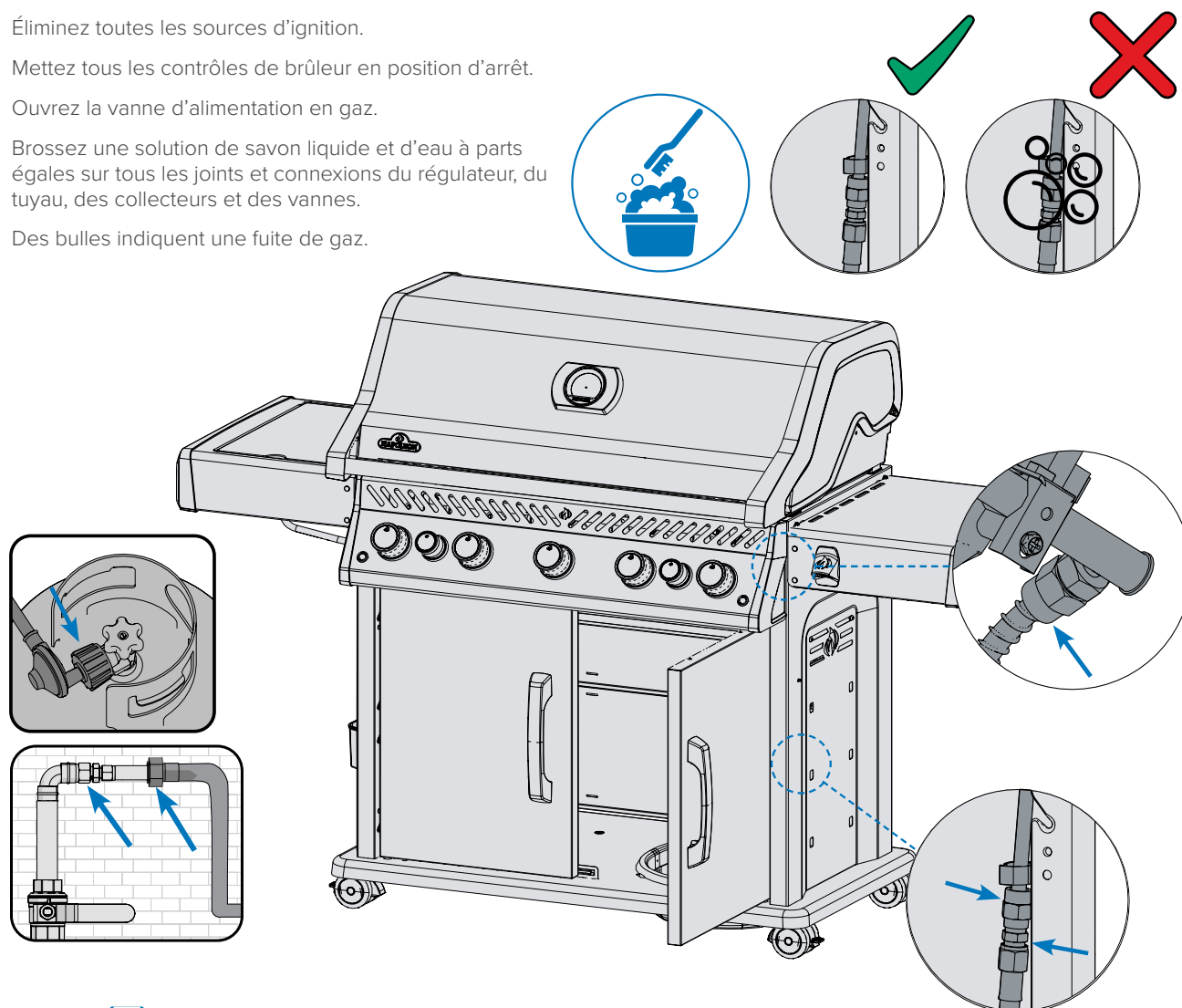
Effectuez un test de fuite sur ce grill avant utilisation, annuellement, et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Étapes du test de fuite

1. Ne pas fumer pendant l'exécution du test.
2. Éliminez toutes les sources d'ignition.
3. Mettez tous les contrôles de brûleur en position d'arrêt.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Brossez une solution de savon liquide et d'eau à parts égales sur tous les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Des bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les joints lâches.
2. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et déconnectez le grill.
3. Faites inspecter le grill par un installateur certifié ou un revendeur.
4. N'utilisez pas le grill jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.



DANGER !

- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves, voire la mort.
- N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau de pression et le tuyau fournis avec le grill, ou un ensemble conformes aux normes locales.

Utilisation

Allumage de votre grill

Est-ce la toute première fois ? Effectuez un Burn-off

Retirez la grille de réchauffement et faites fonctionner les brûleurs principaux à haute température pendant 30 minutes. Il est normal que le grill dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par le "burn-off" des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.



AVERTISSEMENT !

- Ne pas faire fonctionner le brûleur arrière ou latéral pendant l'exécution d'un Burn-Off.

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du grill.
2. Poussez et tournez lentement n'importe quel bouton de brûleur principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que le pilote s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez.
3. Si le pilote ne s'allume pas - tournez immédiatement le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Répétez l'étape 2.
4. Si le pilote et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes - tournez le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette. **(Fig. 6).**



AVERTISSEMENT !

- Do not use the rear burner while operating the main burner.

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du grill.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas - tournez le bouton de contrôle du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez l'étape 3 et 4. **(Fig. 6).**

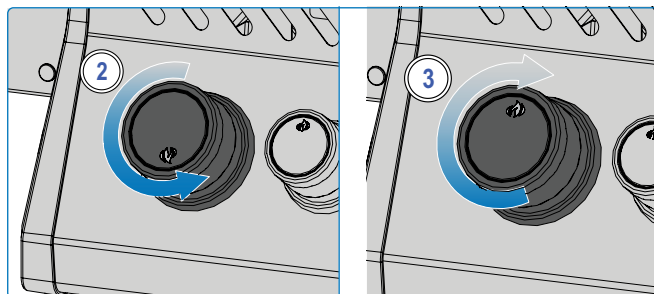
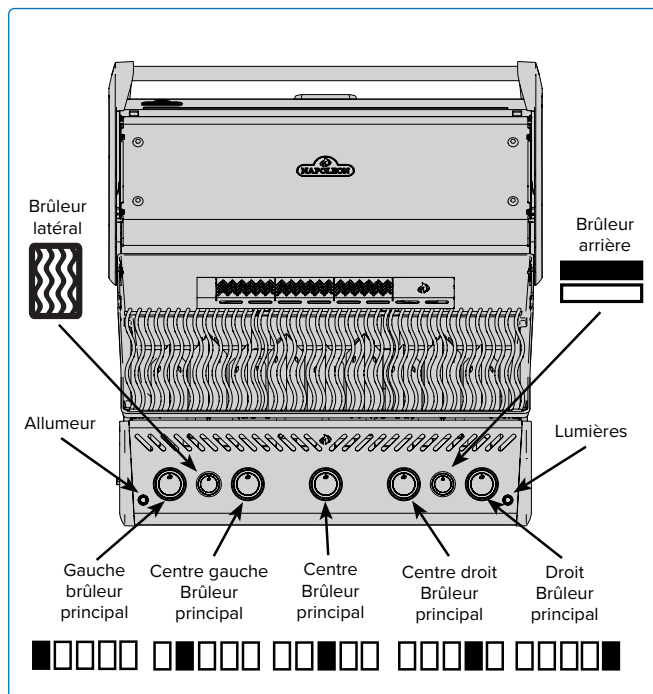


Fig. 6

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
3. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
4. Si le brûleur ne s'allume pas - tournez le bouton de contrôle du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez l'étape 2 et 3. **(Fig. 7).**

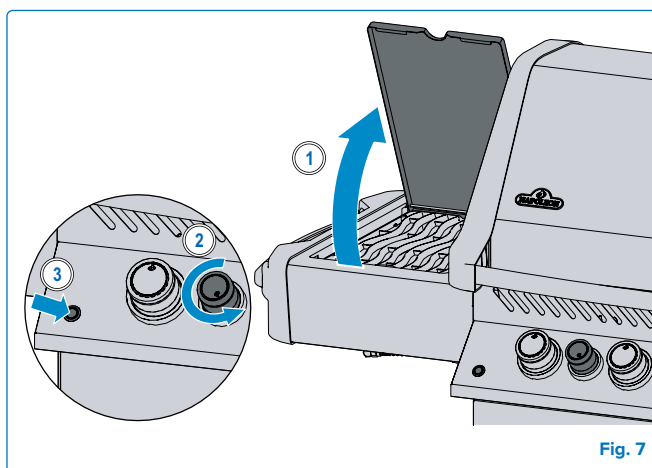


Fig. 7

Allumage avec une allumette

1. Clipsez l'allumette dans la tige d'allumage fournie.
2. Insérez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les plaques de saisie tout en tournant le bouton du brûleur correspondant à haute. **(Fig. 8).**

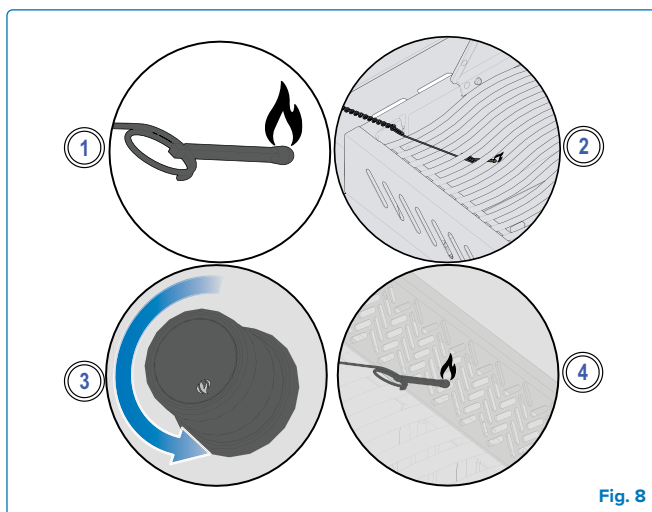
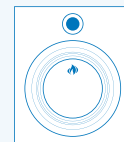


Fig. 8



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'alimentation en gaz.
- Assurez-vous que le couvercle du gril est OUVERT pendant l'allumage.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de cuisson, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse..
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.



Instructions pour griller

Utilisation du brûleur principal

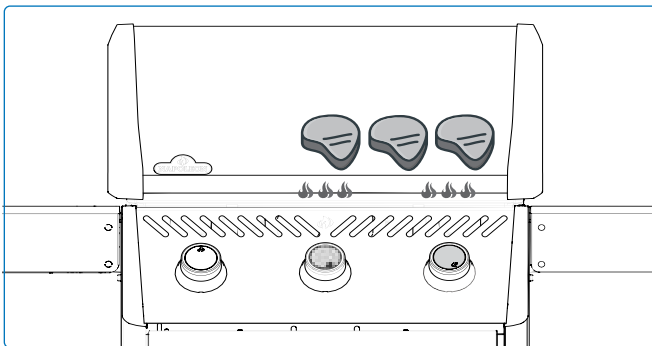
- Préchauffez le grill avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à haute température avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande de manière plus uniforme et peuvent réduire les temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres comme le poulet ou le porc.
- Les aliments qui prennent plus de 30 minutes à cuire, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé à l'opposé de la nourriture. Voir
- Enlevez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du grill.
- En cas de flambées - éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Grillage direct

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir, ou pour des aliments cuits pendant une courte période comme les hamburgers, les steaks, le poulet, ou les légumes.

Placez les aliments sur les grilles de cuisson directement au-dessus de la chaleur.

Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur. Baissez la température du grill pour terminer la cuisson à votre préférence.



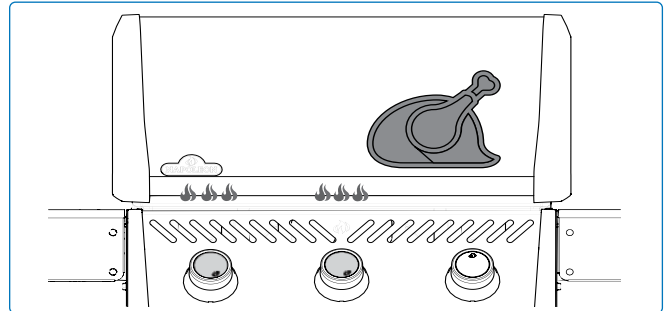
DANGER !

- Ne grillez jamais d'aliments directement sur le brûleur côté flamme. Il est conçu pour être utilisé avec des casseroles et des poêles uniquement.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- Ne laissez pas d'aliments sans surveillance sur les brûleurs allumés.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral. La cuisson à l'huile peut être dangereuse.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de cuisson, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.

Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour de la nourriture, la cuisant lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire des morceaux de viande plus gros, ou des aliments sujets aux flambées, comme le rôti, le poulet ou la dinde.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson où il n'y a pas de flamme, ou de brûleur allumé. La cuisson à une température plus basse et un temps de cuisson plus lent donne des viandes plus tendres.



Brûleur latéral à flamme (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une cuisinière pour faire des sauces ou des soupes. Le diamètre maximum de la casserole ou de la poêle est de 10" (25 cm). Assurez-vous que votre grill est dans un endroit protégé du vent, sinon les performances du brûleur latéral seront affectées.

Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour l'utiliser, suivez les instructions "Allumage du brûleur latéral". La chaleur infrarouge offre une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée à haute température. Certains modèles de brûleurs latéraux ont une grille de cuisson réglable en hauteur.

Cuisson au grill la nuit (si applicable)

- Éclairez les boutons de contrôle en appuyant sur l'icône de l'ampoule sur le panneau de contrôle.
- Les modèles Rogue PRO disposent de boutons de contrôle rétroéclairés en blanc.
- Les modèles Rogue PRO-S sont équipés d'un système d'éclairage qui répond à la position du bouton de contrôle. Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton de contrôle correspondant s'illumine en rouge, tandis que les autres restent bleus.



GRILLAGE CONSEIL !

Ajoutez un accessoire Napoleon smoker à votre grill pour parfumer votre viande.



GRILLAGE CONSEIL !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande afin de vous assurer qu'elle est parfaitement cuite.

Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtisserie

Assemblage de votre kit de rôtisserie (si équipé)

Note: Retirez la grille de réchauffement avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur extrême endommagera la grille de réchauffement.

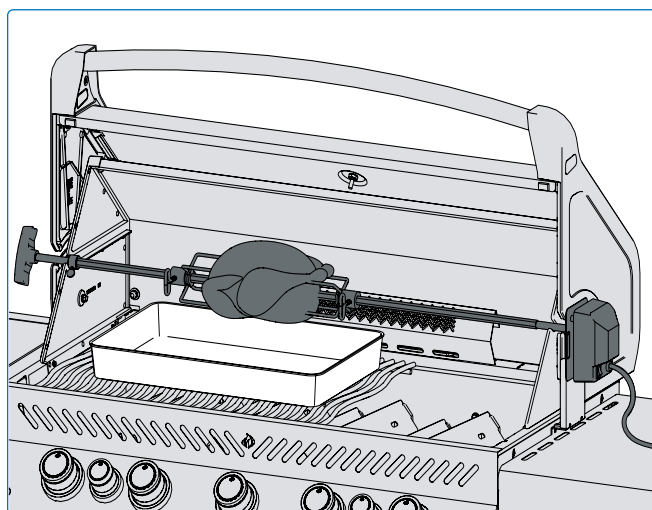
1. Installez le moteur de la rôtisserie sur le côté du grill à l'aide du ou des supports de montage. Certains modèles ont des supports pré-montés.
2. Une fois que le support a été fixé au grill, glissez le moteur de la rôtisserie sur le support.
3. Glissez la première fourche de la rôtisserie juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourche. Glissez la deuxième fourche de la rôtisserie à l'extrémité opposée de la broche et poussez la fourche dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Serrez la fourche en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtisserie et placez l'extrémité opposée sur les supports. Le côté lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge.
5. Glissez la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du capot. Cela sécurisera le mouvement de la broche de gauche à droite.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat métallique sous la viande pour recueillir les gouttes.



IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez des éléments du grill.

Conseils pour utiliser la rôtisserie :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à haute température jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille devraient brunir à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les sucs de cuisson pour arroser et faire de la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 heure et demie à feu moyen à élevé.
- Soyez conscient de la capacité de votre moteur de rôtisserie. Ne surchargez jamais votre équipement.
- Assurez-vous de toujours équilibrer la charge sur votre rôtisserie.



AVERTISSEMENT !

- Démontez les éléments de la rôtissoire une fois la cuisson terminée, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les éléments chauds de la rôtissoire.
- Débranchez la fiche de la rôtissoire de la prise de courant lorsque le grill n'est pas utilisé.

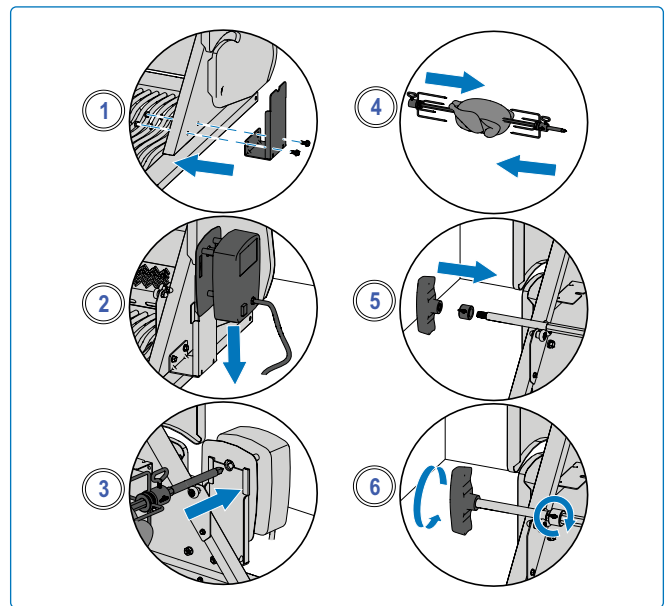


AS TU SAVOIR ?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de gros morceaux de viande.

Comment cuire plusieurs poulets


1. Attachez ou enfoncez les ailes au corps des poulets.
2. Glissez la fourche de la rôtisserie sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourche de la rôtisserie. Serrez.
4. Enfilez les 2 prochains poulets sur la broche de manière à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
5. Glissez la deuxième fourche de la rôtisserie sur la broche et poussez dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient serrés ensemble. Serrez.



Liste de contrôle de l'expérience de grillade

Référez-vous à cette liste chaque fois que vous faites griller

- Lisez le manuel du propriétaire**
Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.
- Nettoyez le plateau de graisse**
Assurez-vous toujours de nettoyer le plateau de graisse avant de faire griller pour éviter les incendies et les flambées.
- Vérifiez le tuyau**
Assurez-vous que le grill est éteint et froid. Vérifiez le tuyau pour détecter des signes d'abrasions excessives ou de coupures. Faites remplacer le tuyau avant utilisation si le tuyau est endommagé.
- Préchauffez et nettoyez les grilles**
Enduisez les grilles de shortening végétal et préchauffez votre grill pour brûler les résidus excessifs et éviter que les aliments ne collent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir "Instructions de nettoyage".
- Préparez la zone**
Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la grillade, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à votre portée. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, ils pourraient brûler.
- Retournez une fois et ne regardez pas**
Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de regarder trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et perturbera votre température et vos temps de cuisson. Retournez votre nourriture une seule fois, surtout le steak et le poulet.
- Laissez de l'espace**
Laissez un peu d'espace sur le grill et entre les aliments, afin d'avoir de la place pour déplacer les aliments si nécessaire.
- Utilisez un thermomètre**
Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture est bien cuite. Suivez les directives de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

 **NOTE :** Les grilles de cuisson en acier inoxydable résistent à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.



GRILLADE CONSEIL !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de grillade dans les livres de cuisine Napoléon ou visitez le site www.napoleon.com



GRILLADE CONSEIL !

Préchauffez toujours le grill avant de cuisiner pour brûler les résidus et éviter que les aliments ne collent à la grille.



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

Huile de pépins de raisin
Huile de tournesol
Huile de soja
Huile d'olive extra vierge
Huile de Canola
Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



ATTENTION !

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte








Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3-4 utilisations pour garder les grilles neuves.

1. Retirez les grilles en fonte du grill.
2. Lavez les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Séchez-les et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez uniformément de la graisse/de l'huile à l'aide d'un pinceau en silicone sur les deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installez les grilles de cuisson et faites cuire pendant 30 minutes.
6. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse/huile sur les grilles de cuisson, et continuez à cuire pendant 30 minutes supplémentaires.
7. Les grilles sont maintenant assaisonnées.



NOTE : Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, éliminez-la à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.

Guides de grillades infrarouges

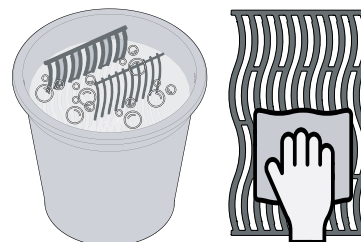
Aliments	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur.	ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté.	Rare – 4 minutes	Demander de la graisse marbrée en coupe. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	HAUT à MOYEN chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen.	Moyen – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Hamburger ½ pouce (1.27 cm) thick	ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté.	Rare – 4 minutes	Garder les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à la chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen – 5 minutes	
	ÉLEVÉ 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit - 6 minutes	
 Poulet	HAUT à MOYEN chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen.	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation reliant la cuisse et la cuisse ¾ à travers pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuire uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.
 Côtes levées	HAUT à BAS Élevé pour 5 minutes puis bas jusqu'à ce que fini.	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	Choisissez des côtes levées maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Haut pendant 5 minutes puis Moyenne jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.
 Saucisses	MOYEN à FAIBLE	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses fumées plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant de les griller.

Il s'agit de lignes directrices générales. Veuillez vous référer aux recommandations des autorités sanitaires pour des informations plus détaillées.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et un savon doux pour la vaisselle pour enlever tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité n'entre dans la fonte.

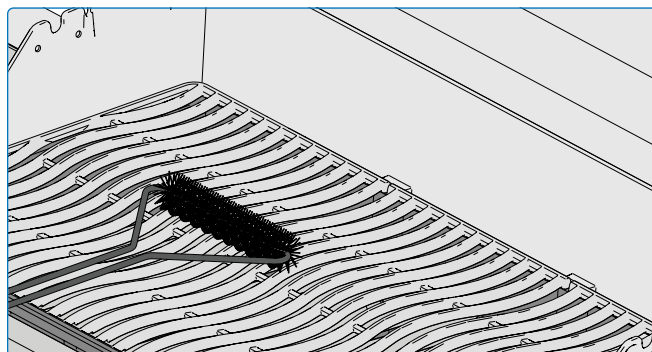


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur pour prévenir la corrosion. Voir Conseils de grillade - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

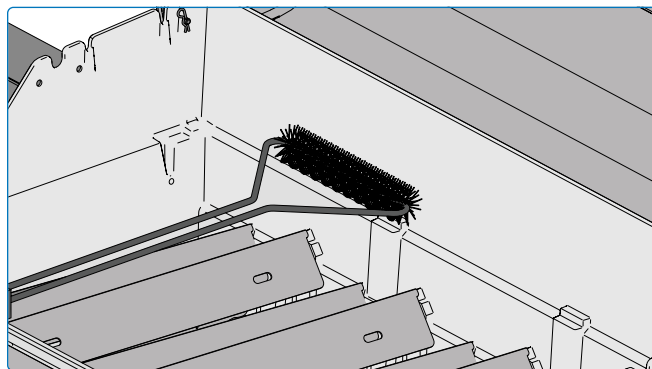
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le grill et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de manière permanente avec une utilisation régulière en raison des températures élevées lors de la grillade.



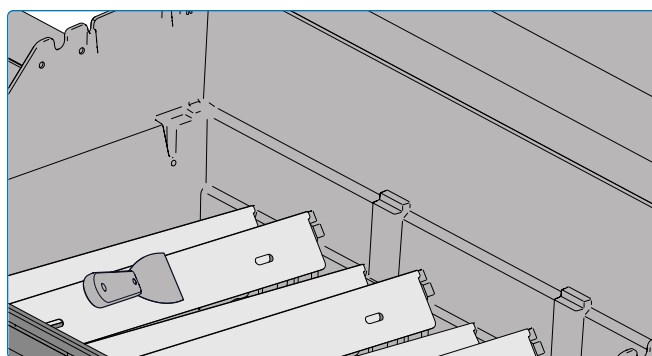
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des suintements et particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge s'incinèrent immédiatement en raison de la chaleur intense.
- Ne pas nettoyer la tuile céramique avec une brosse métallique.
- Ne pas utiliser d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la tuile céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à haute température pendant 5 à 10 minutes pour enlever tout résidu restant.



À l'intérieur du grill

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris lâches des côtés et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de saisie avec un couteau à mastic ou une raclette. Utilisez une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Retirez les plaques de saisie et brossez les débris des brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris de l'intérieur du grill dans le bac de récupération.



DANGER !

- Portez toujours des gants et des lunettes de protection lorsque vous nettoyez votre grill.
- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le grill est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.

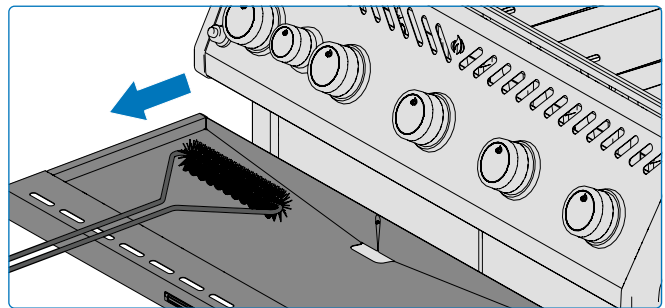
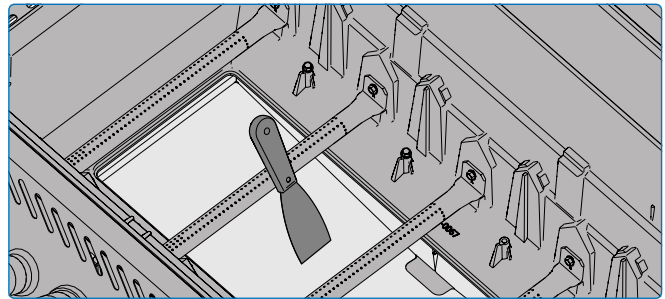
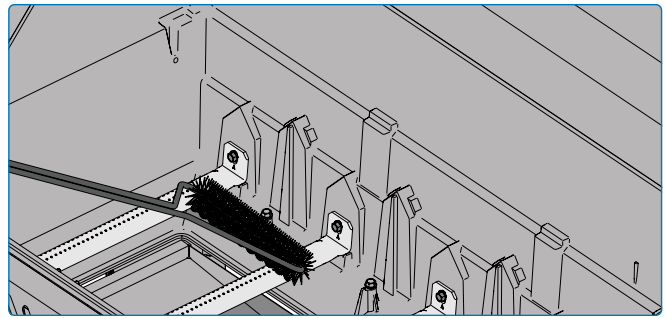
Bac à graisse

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastré ont un bac à graisse correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les suintements excessifs s'accumulent dans le bac à graisse situé sous le grill et s'accumulent dans le plateau de graisse jetable sous le bac à graisse (si applicable).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées par Napoleon sur le bac à graisse. N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse - environ toutes les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac à graisse du grill pour accéder au plateau de graisse jetable ou pour nettoyer le bac à graisse.
2. Grattez le bac à graisse avec un couteau à mastic ou une raclette.
3. Remplacez le plateau de graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines en fonction de l'utilisation du grill (si applicable).
4. Consultez votre revendeur de grills Napoleon pour les fournitures.



Panneau de contrôle

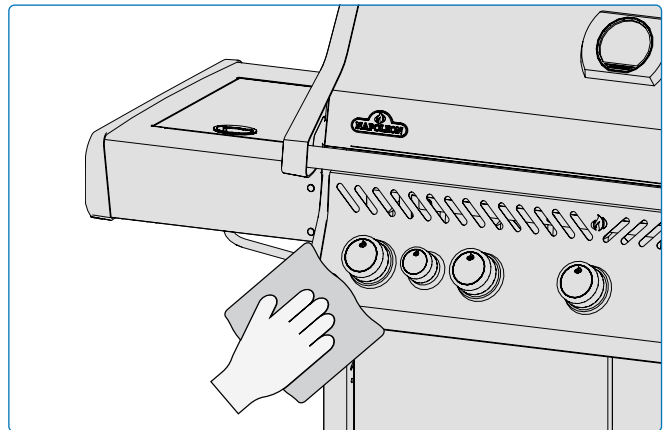
ONLY use warm soapy water. Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used. Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Pièces moulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent causer une oxydation à la surface des pièces moulées qui ressemble à des taches blanches. Voir "Instructions d'entretien" pour plus d'informations sur comment prévenir l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du grill

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec soin.
- La finition en émail cuit est vitreuse et s'écaillera si elle est frappée.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prendront une teinte dorée ou brune. C'est normal et cela n'affectera pas les performances du grill.



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer une quelconque partie du grill.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du grill dans un four autonettoyant pour le nettoyer. Nettoyez le grill dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, les pelouses ou les patios.
- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants du grill s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

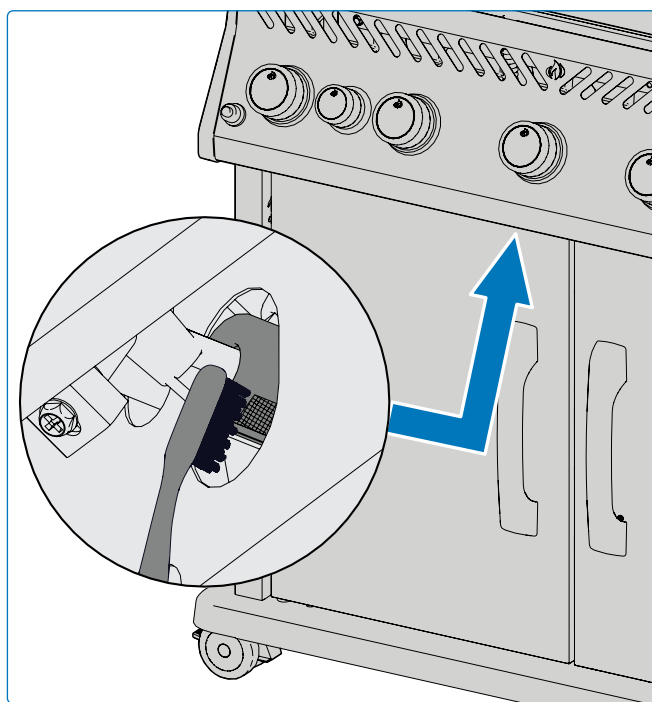
Écran anti-insectes et orifices de brûleur

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces fermés. Napoleon a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur l'obturateur d'air.

Cela réduit la probabilité que les insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais ne l'élimine pas.

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur en jaune doux ou en orange et provoquer un incendie ou un retour de flamme à l'obturateur d'air sous le panneau de contrôle.

1. Retirez la (les) vis qui fixe(nt) le brûleur à la paroi arrière du grill. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse flexible pour tube venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris lâches du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les orifices du brûleur et les orifices des vannes pour les blocages : les orifices du brûleur peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert, ou le bit de maintenance de port fourni pour nettoyer les ports de brûleur.
6. Percez les ports bloqués en utilisant le foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur attaché au grill, mais c'est plus facile s'il est retiré du grill.
7. Ne pliez pas le foret lors du perçage des ports car le foret se cassera.
8. Ce foret est pour les ports de brûleur PAS pour les orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
9. Ne pas agrandir les trous
10. Assurez-vous que l'écran anti-insectes est propre, serré et exempt de peluches ou d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. Assurez-vous que la vanne entre dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remplacez le support de la plaque de saisie et serrez les vis pour terminer la réinstallation.



DANGER !

- Il est très important que la soupape/l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lorsque vous réinstallez le brûleur après l'avoir nettoyé et avant d'allumer votre grill, faute de quoi un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre grill, car cela rayerait la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez toujours des gants et des lunettes de protection lors de l'entretien de votre grill.

Instructions de maintenance

RECOMMANDATIONS

Ce gril doit être soigneusement inspecté et entretenu chaque année par un technicien qualifié.

- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

Combustion dans l'air réglage



IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un par un installateur de gaz qualifié.

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales. Des ajustements pourraient être nécessaires dans des conditions de terrain extrêmes.
- Les flammes de l'obturateur d'air seront bleu foncé, avec des pointes bleu clair et occasionnellement jaunes lorsqu'elles sont correctement ajustées.
- Un flux d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un flux d'air trop important vers le brûleur provoquera un soulèvement erratique des flammes et des difficultés d'allumage.

Ajustement de l'obturateur d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Vous devrez peut-être ouvrir la porte de l'armoire ou retirer le tiroir supérieur (si équipé) pour accéder à la vis de l'obturateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour ajuster l'obturateur d'air du brûleur arrière.
4. Desserrez la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrez ou fermez l'obturateur d'air selon les besoins. **(Fig. 9)**
5. Allumez les brûleurs à fond.
6. Inspectez visuellement les flammes du brûleur.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de blocage et remplacez les pièces retirées lorsque les obturateurs sont correctement réglés.
8. Assurez-vous que les écrans anti-insectes sont installés.

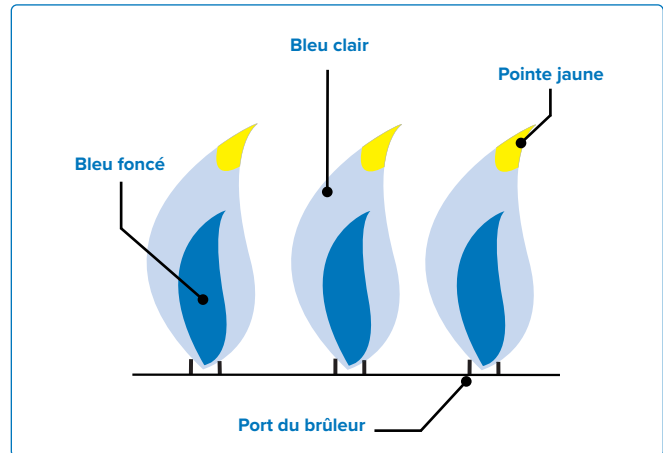


NOTE: Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage d'air.



AVERTISSEMENT !

- Tenez le gril éloigné des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



Réglages de l'obturateur à air

Brûleur du tube principal	Propane	Gaz Naturel
R425		
R525		
R625		
RP425		
RP525	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RP625		
RPS425		
RPS525		
RPS625		

Fig. 9



NOUS VOULONS AIDER !

Communiquez avec le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées au 1-866-820-8686.

Inoxydable dans des environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, surtout dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des jacuzzis. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement enlevées ou évitées. Lavez les surfaces en inox et en chrome toutes les 3-4 semaines. Nettoyez avec de l'eau savonneuse tiède.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer une corrosion de surface même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour avoir une longue durée de vie, mais vous devez faire attention à prévenir la fissuration de leurs surfaces en céramique. Les fractures provoqueront un dysfonctionnement des brûleurs.



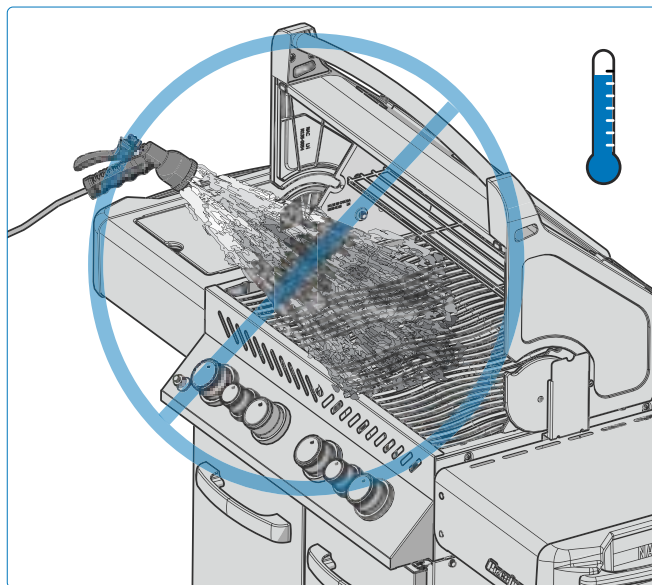
IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie par la garantie de votre gril.

Dégagement Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit avoir un moyen de s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud n'est pas autorisé à s'échapper, ce qui peut les faire rétroflamber. La céramique peut se fissurer si cela se produit à plusieurs reprises.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arrosage, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration de la tuile en céramique.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard et produira une pression qui fera craquer la céramique.
4. Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera craquer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour détecter une éventuelle absorption d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Retournez-le pour évacuer l'excès d'eau. Apportez la céramique à l'intérieur pour la sécher complètement.
6. Ne laissez pas les objets durs impacter le brûleur. Soyez prudent lors de l'insertion ou du retrait de grilles de cuisson et de l'utilisation des accessoires.



DANGER !

- Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant de procéder à l'entretien.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et lorsqu'un composant du système d'alimentation en gaz est remplacé, ou en cas d'odeur de gaz.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou d'un brûleur latéral avec un métal solide (par exemple, des plaques de cuisson ou des casseroles).

Résolution des problèmes

Problèmes d'allumage

- Les brûleurs principaux, arrière ou latéraux ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas l'un l'autre.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie du JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyer la prise JETFIRE™ avec une brosse à dents à poils souples.
	Supports de feux de croisement encrassés ou corrodés.	Nettoyer ou remplacer selon les besoins.
Brûleurs arrière et latéraux	Soulever les flammes sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section "Instructions d'entretien"- Réglage de l'air de combustion de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
	Fil d'électrode ou fils de terminaison d'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
	Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacer par une batterie de première qualité à usage intensif. (Fig 10).

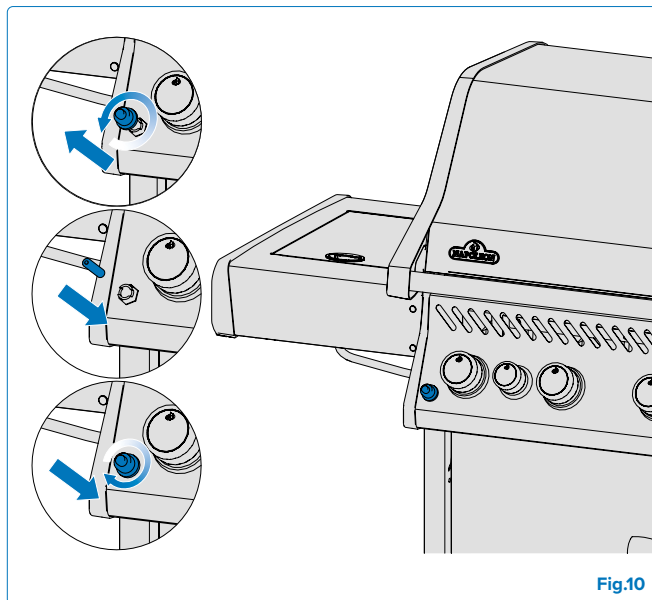


Fig.10



NOUS VOULONS AIDER !

Napoléon est là pour s'assurer que votre expérience de grillade soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.



ENREGISTREZ VOTRE GRIL!

Consultez le site Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.

Bruits et flambées

- Ronflement du régulateur.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit normal de ronronnement les jours de forte chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Il est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du grill. Les détendeurs qui ronnoient NE SERONT PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.
Les plaques de grill sont mal installées.	Assurez-vous que les plaques de grill sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes vers le bas. Voir le guide des instructions d'assemblage.
Chauffage incorrect.	Préchauffer le grill avec tous les brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de cuisson et dans la lèchefrite.	Nettoyez régulièrement les plaques de cuisson et la lèchefrite. Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Reportez-vous aux "Instructions de nettoyage" .

Flux du gaz

- Chaleur faible ou flamme faible lorsque le robinet est réglé sur la position haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane – improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – "Lighting Instructions" .
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Both gas propane and natural gas – improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See "Leak Test" .
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See "Maintenance Instructions" . IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait 5 minutes before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the grill. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Causes possibles	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain or stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See " Cleaning instructions ".

Infrared Burner Flashes Back

- During operation the burner abruptly makes a loud whoosh sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim or has a large flame on start up.

Causes possibles	Solution
Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged.	Turner burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite burner and burn on HIGH for at least 5 minutes, or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
Burner overheated because inadequate ventilation. Too much grill surface covered by griddle or pan.	Ensure no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to " Cleaning Instructions ".

GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLÉON

POUR LES MODÈLES LEGEND® & MODÈLES ROGUE®

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 fuites et d'allumage à une station de contrôle 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 Napoléon.



Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Itée, Barrie, ON, Canada) 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, pour une durée de 15 ans.

Hotte	15 ans
Couvercle en acier inoxydable	15 ans
Couvercle en porcelaine émaillée	15 ans
Pièces en fonte d'aluminium	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	15 ans
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleur latéral infrarouge	15 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

La présente garantie volontaire couvre une période de garantie de 15 ans pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) 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. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une 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 et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants.

Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. 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 pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie initiale de quinze (15) ans mentionnée ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre 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 manutention et de transport, ou taxes d'exportation. L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.

