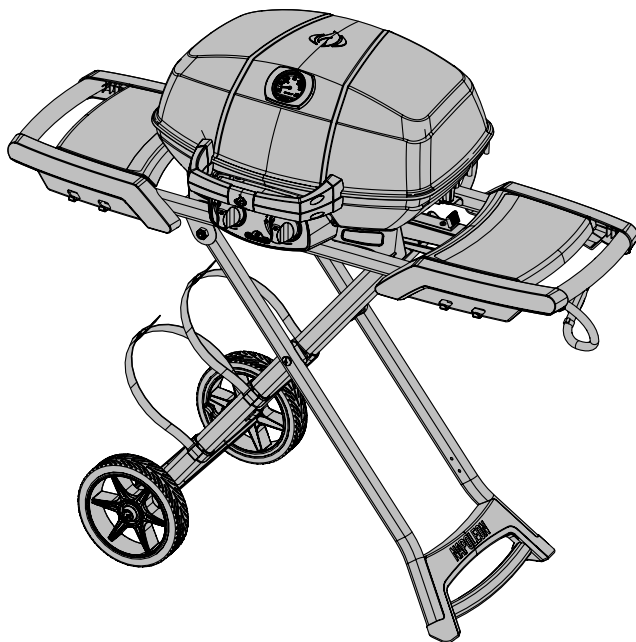


Le grill doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un gazebo, d'une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.



### DANGER

#### SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.



### AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section «INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE» de ce manuel.

Pour votre sécurité, n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du grill pour consultation ultérieure.



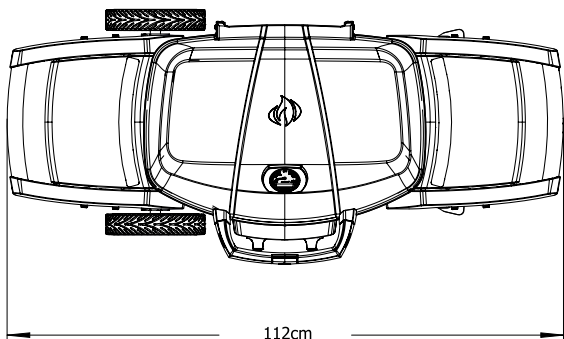


**AVERTISSEMENT!** Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

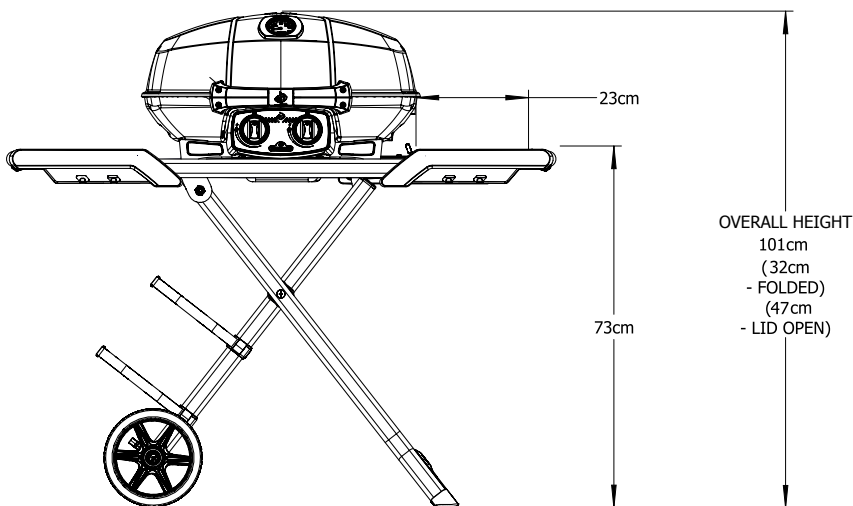
## Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec du propane, du butane ou un mélange de propane/butane seulement.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas. Les composants scellés par le fabricant, le technicien de service autorisé ou le contractant ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur.
- Ne pas fonctionner le gril sous une construction combustible non protégée.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (457mm) à l'arrière du gril et (457mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et des déplacements.
- La cylindre de propane doit être débranchée lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la cylindre de gaz est branchée à l'appareil, le gril à gaz et la cylindre doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la cylindre de gaz doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants.
- Les cylindre de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de cylindre de rechange sous ce gril ou à proximité.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que la plaque de brûleur (si équipée) est installée de façon adéquate.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur (si équipée) régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

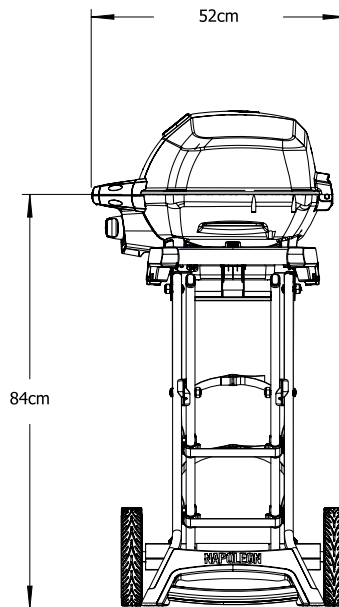
# DIMENSIONS



GRILL SIZE: 37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840 cm<sup>2</sup>  
ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE



OVERALL HEIGHT  
101cm  
(32cm  
- FOLDED)  
47cm  
- LID OPEN)



## Manipuler Avec Soins



**ATTENTION!** Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

### Mise au rebut du produit



À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

## Bonbonne De Gaz

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. Utilisez propane pour le meilleur résultat. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

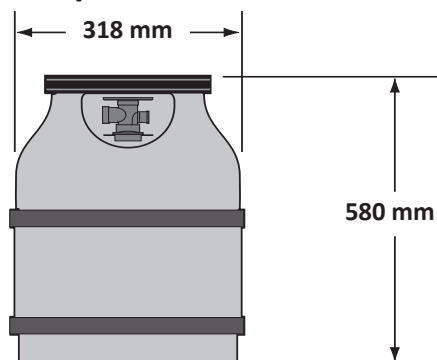
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- Les réservoirs de recharge ne doivent pas être rangés dans la proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Branchement De La Bonbonne : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

### Exemple Bonbonne



## Tuyau De Gaz

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.



## AVERTISSEMENT!

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.

## Données Technique

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

Brûleur	Taille De L'injecteur		(Brut) Entrée De Chaleur (Total)		Utilisation De Gaz (Total)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/hr	301 g/hr

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	<sup>1</sup> 3B/P(30)	<sup>1</sup> 3+(28-30/37)	<sup>1</sup> 3B/P(50)
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane et Propane à 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane et Propane à 50mbar
Pays	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant.

# Branchement De La Bonbonne

**NOTE!** Certains régulateurs sont munis d'un raccord avec filetage à gauche, et d'autres doivent être enfoncés pour établir une connexion et enfoncés à nouveau pour détacher. Suivez les instructions suivantes selon le régulateur que vous avez.

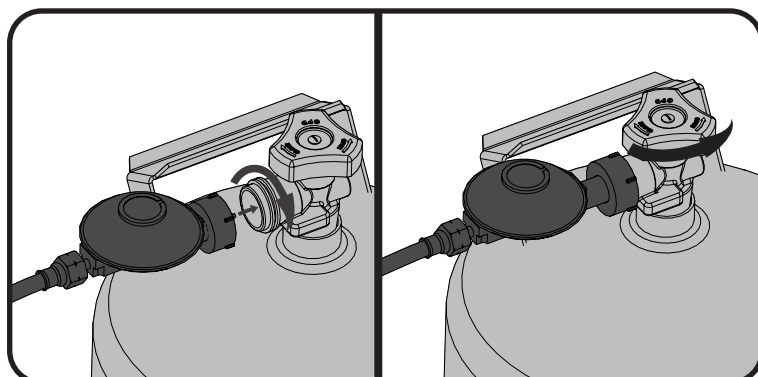


FIG. 1

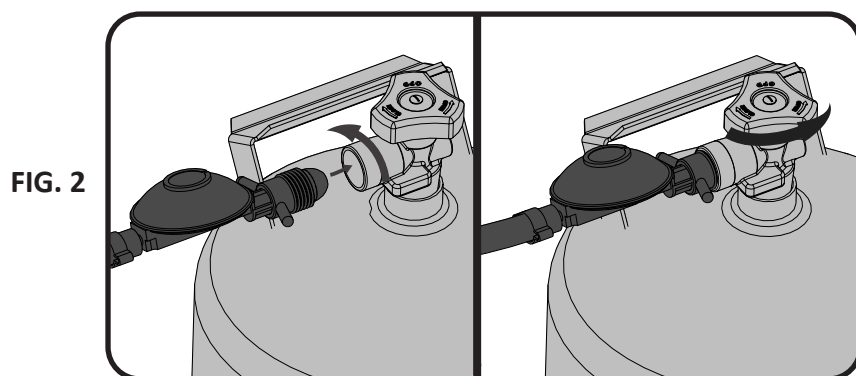


FIG. 2

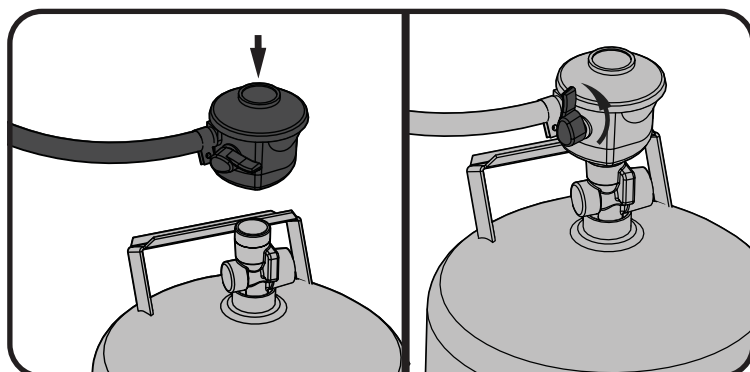


FIG. 3

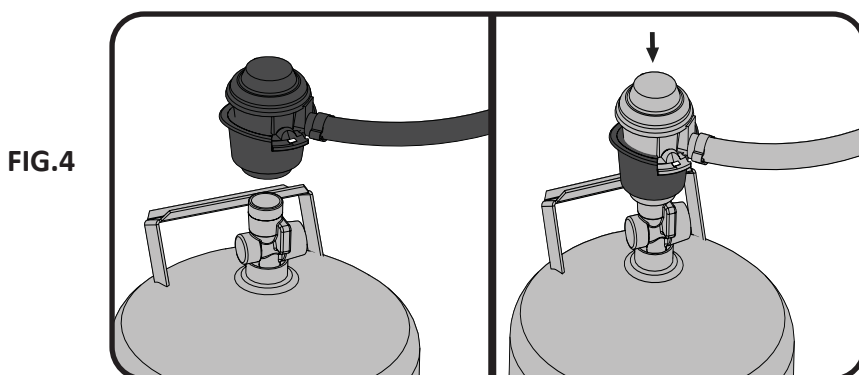
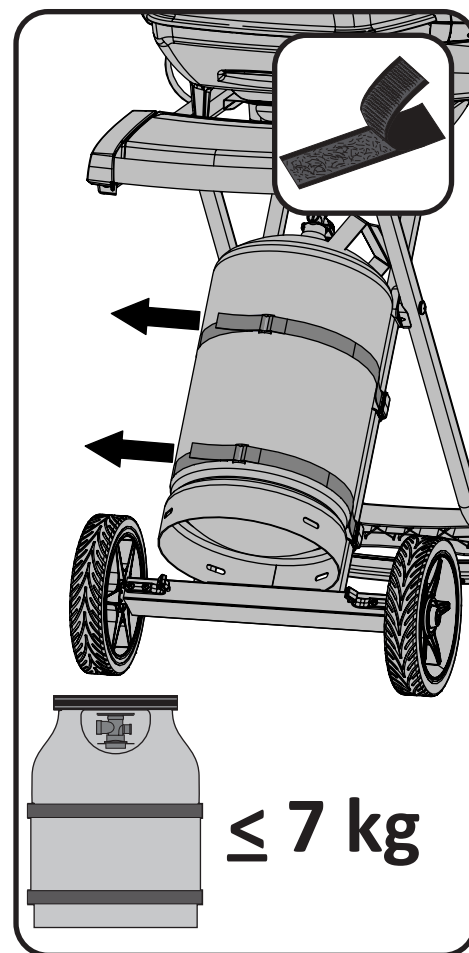


FIG. 4



# Test de détection de fuites



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

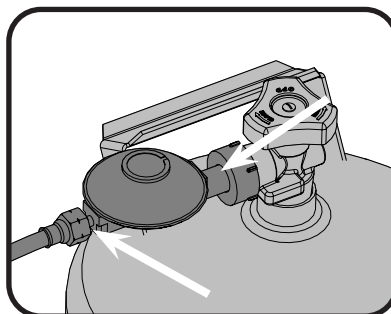
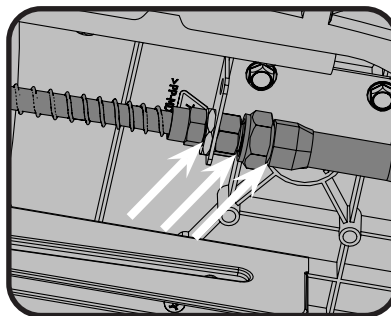
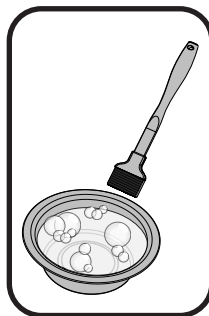
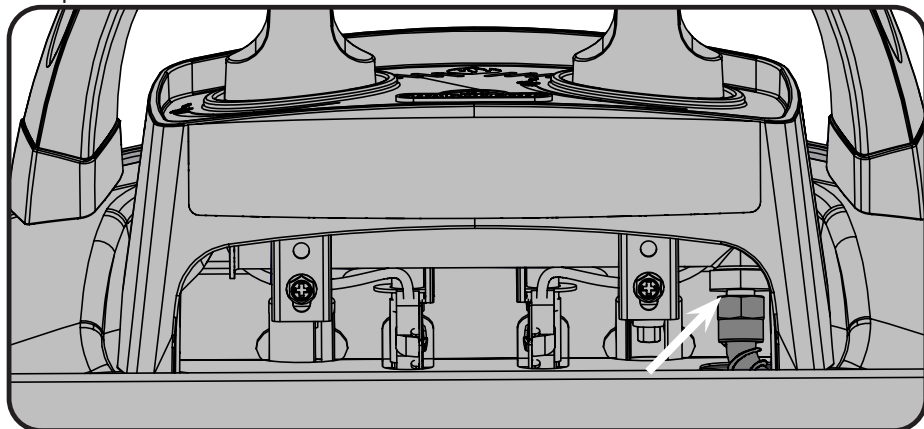


**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures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

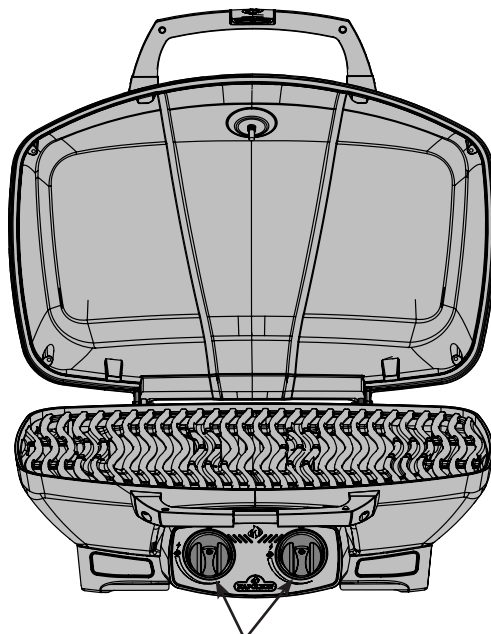


**Test de fuites :** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1. Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2. Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le Centre Solution de Napoléon et faites inspecter votre grill par votre fournisseur de gaz.
4. Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre grill par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.



# Instruction d'allumage



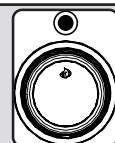
Bouton d'allumeur



**AVERTISSEMENT!** Ouvrez le couvercle.

Hors Position

**AVERTISSEMENT!** Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs fermez.  
Branchez un cylindre jetable.



## Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle.

2. Appuyez et tournez lentement un des boutons de contrôle des brûleurs principaux à « hi ». Ceci allumera le brûleur sélectionné.

3. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle à « off » puis répétez l'étape 2 à plusieurs reprises.

4. Si le brûleur ne s'allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à « off » et attendez 5 minutes pour permettre au surplus de gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec allumette.

5. Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu'en de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à "HIGH".



# Instructions d'opération



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



**DANGER!** Attendre que le grill soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

**Éclairage initial :** Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à « élevé » pendant une demi-heure.

**Utilisation Du Brûleur:** Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le grill à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

## Nettoyage



**AVERTISSEMENT!** Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous faites l'entretien de votre grill.



**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre grill dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre grill. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre grill à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.



**Note :** L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais elle peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyeur à acier inoxydable.



- Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte incluses avec votre nouveau grill offrent une rétention et une distribution supérieures de la chaleur. En huilant vos grilles de cuisson, vous vous trouvez à ajouter une couche de protection qui aidera les grilles à mieux résister contre la corrosion et à augmenter les caractéristiques antiadhésives.
- Première utilisation : Nettoyez les grilles de cuisson à la main avec un savon à vaisselle doux et de l'eau afin d'enlever tout résidu provenant du procédé de fabrication (ne jamais laver au lave-vaisselle). Rincez bien avec de l'eau chaude et séchez complètement avec un linge doux. Ceci est important pour éviter que de l'humidité pénètre la fonte.
- Entretien : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL à haut point de fumée sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. L'huile de tournesol, d'avocat ou de canola est recommandée. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre grill à 350 ° - 400 ° F (176 ° - 204 ° C). Placer les grilles enduites dans le grill. Fermer le couvercle et cuire 30 minutes. Appliquer une deuxième couche à l'aide d'une brosse en silicone et cuire encore 30 minutes. Éteignez le brûleur et fermez l'alimentation en gaz à la source. Laissez refroidir les grilles de cuisson Cette procédure doit être répétée plusieurs fois au cours de la saison toutes les 3 à 4 utilisations.  
Remarque : si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, nettoyez-les avec un tampon à récurer ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.
- Utilisation quotidienne : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse en laiton, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface des grilles. Préchauffez le grill et enlevez tous les résidus avec une brosse en laiton.

**Nettoyage De L'intérieur Du Gril:** Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement.

**Nettoyage Du Tiroir D'égouttement :** Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

**Nettoyage de l'extérieur du gril :** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini 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 Napoléon. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

## Instructions d'entretien

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

L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d'air comburant et d'air de ventilation ne doivent pas être obstrués.



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



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



**Brûleur :** Le brûleur est fabriqué à partir d'acier inoxydable 304 de gros calibre, mais la chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer de la corrosion de surface. Cette corrosion peut être enlevée avec une brosse en laiton.



**ATTENTION!** Méfiez-vous des araignées.



Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un grillage sur le volet d'air, ce qui réduit la probabilité que des insectes se construisent des nids dans le brûleur, mais n'élimine pas complètement le problème. La présence d'un nid ou d'une toile d'araignée dans le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le panneau de commande. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, retirez-le du gril à gaz : Enlevez la(les) vis servant à fixer le support du pont d'allumage et le brûleur à la base. Glissez le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. Nettoyage : Utilisez une brosse à venturi flexible pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Vérifiez si les orifices du brûleur et les orifices des soupapes sont obstrués. Les orifices des brûleurs peuvent s'obstruer au fil du temps en raison des débris et de la corrosion; utilisez un trombone déplié pour les nettoyer. Les orifices sont plus faciles à nettoyer si le brûleur est retiré de l'appareil, mais le nettoyage peut aussi être fait même si le brûleur est en place.

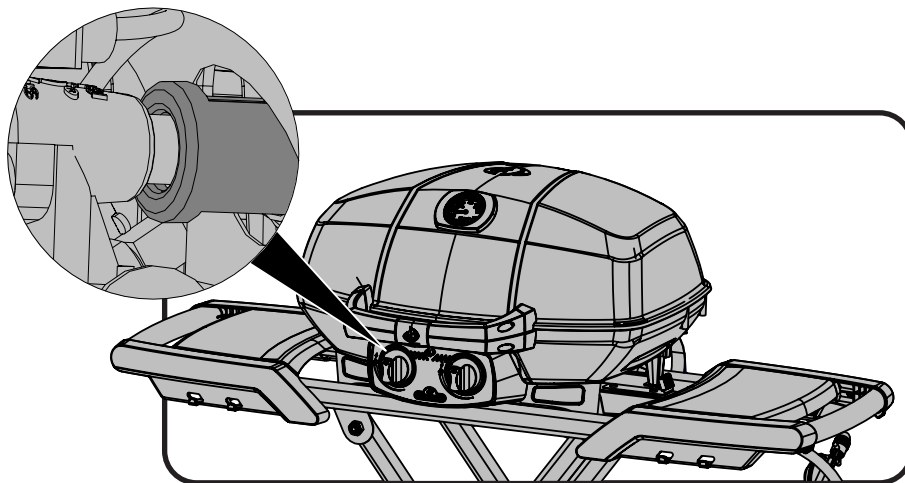
**ATTENTION!** Prenez soin de ne pas agrandir les trous.

Assurez-vous que le grillage contre les insectes est propre, serré et exempt de fibres ou autres débris.

**Réinstallation :** Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur. Lors de l'installation, vérifiez si la soupape entre dans le brûleur. Réinstallez le support du pont d'allumage et serrez les vis pour compléter l'installation.



**AVERTISSEMENT!** Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



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

**Moulages En Aluminium:** Votre gril est muni d'un couvercle en fonte d'aluminium qui ne rouille pas et qui peut être facilement repeint. L'intérieur du couvercle est de l'aluminium brut, et les marques de coulée et d'agents de démoulage peuvent être présentes. Ceci n'est pas un défaut, mais des marques provenant du moule utilisé dans le processus de fabrication. Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtra comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peignez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

# Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	Le débit du gaz est bloqué.  Mauvais préchauffage.  La bonbonne ne suffit pas à la demande.	Vérifiez pour des toiles d'araignée à l'intérieur du brûleur ou de l'orifice.  Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes  Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de 1 lb n'ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne de 1 lb.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Mauvais préchauffage  Accumulation excessive de graisse et de cendres sur le dans le tiroir d'égouttement.	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à "high" pendant 5 à 10 minutes.  Nettoyez le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement du volet d'air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement du volet d'air.	Fermez légèrement le volet d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	Le fil de l'électrode est endommagé.  Le fil de l'électrode est relâché.  L'électrode est craquée ou brisée.	Remplacez le fil.  Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.  Remplacez l'électrode.
Le régulateur murmure lorsque l'appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le contrôle est réglé à "high" mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Gronnement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement.	Manque de gaz.  Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.  L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué.  Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.  Remplacez le tuyau d'alimentation convenablement.  Nettoyez l'injecteur du brûleur.  Nettoyez le tube du venturi.

**GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE**

# Commande de pièces de rechange

## *Information sur la garantie*

MODÈLE : \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT : \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE : \_\_\_\_\_

### ***(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)***

Pour commander des pièces de rechange ou faire une réclamation sous garantie, communiquez avec le détaillant Napoléon où le produit a été acheté.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, consultez le site Web des grils Napoléon pour obtenir plus de renseignements sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et les pièces à [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« cassé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, Napoléon peut vous demander de retourner la pièce à des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange.

Avant de contacter le détaillant Napoléon, veuillez noter que la garantie ne couvre pas les éléments suivants :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- casse des pièces causée par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyeurs inappropriés (nettoyant à fourneau ou autres produits chimiques agressifs).

# GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON



## POUR LES GAMMES FREESTYLE ET TRAVELQ™ 285 (PRO285 INCLUS)

### Garantie limitée de 10 ans sur les grils à gaz Napoleon

NAPOLEON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLEON sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à la date de l'achat pour une période de :

Caissons en aluminium/base en acier inoxydable .....	Garantie 10 ans
Couvercle en acier inoxydable .....	Garantie 10 ans
Couvercle en porcelaine émaillée .....	Garantie 10 ans
Couvercle en acier peint.....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Brûleur tubulaire en acier inoxydable.....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Pare-flammes en acier inoxydable .....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Grilles de cuisson en fonte émaillée.....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Brûleur infrarouge en céramique (écran exclu).....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Pare-flammes en porcelaine .....	Garantie 5 ans <sup>plus 10 ans</sup>
Toutes les autres pièces .....	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie\* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années

supplémentaires.

\* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

**Cette garantie est valable :** dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

## CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON garantit que ses produits sont exempts de défauts exclusivement à l'acheteur initial, et uniquement dans la mesure où l'achat a eu lieu par l'intermédiaire d'un revendeur NAPOLEON agréé. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La présente garantie du fabricant n'est pas

transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du gril à gaz doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de

construction et d'incendie.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyeurs abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril à gaz.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

Après la première année, NAPOLEON a, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), l'autorité de renoncer à toute obligation de garantie à sa discrétion en remboursant l'acheteur initial à hauteur du prix de gros des pièces défectueuses concernées par la garantie.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

#### **GARANT :**

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.  
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gueldre  
Pays-Bas

☎ +31 345 588 655

☎ +31 345 588 655

✉ eu.info@napoleon.com

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON à l'égard du gril à gaz NAPOLEON. NAPOLEON décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON décline toute responsabilité pour les dommages causés au gril à gaz par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.

NAPOLEON se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

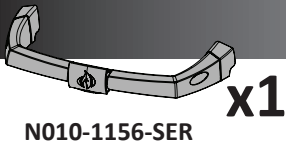
NAPOLEON ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.



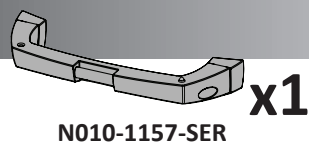
**ATTENTION!** Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

3/8" (10 mm)

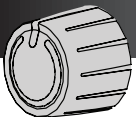
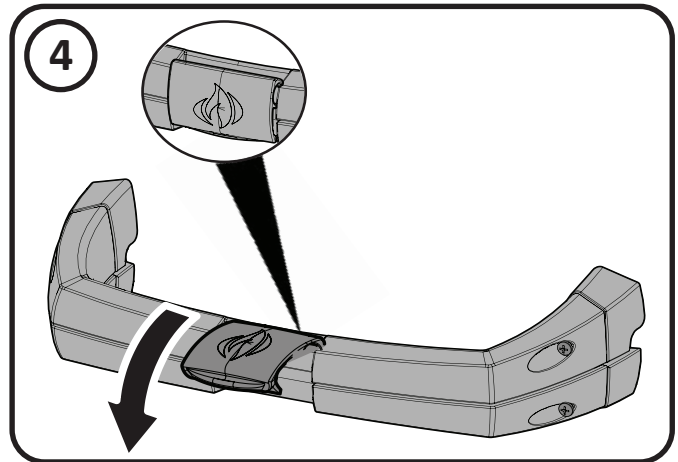
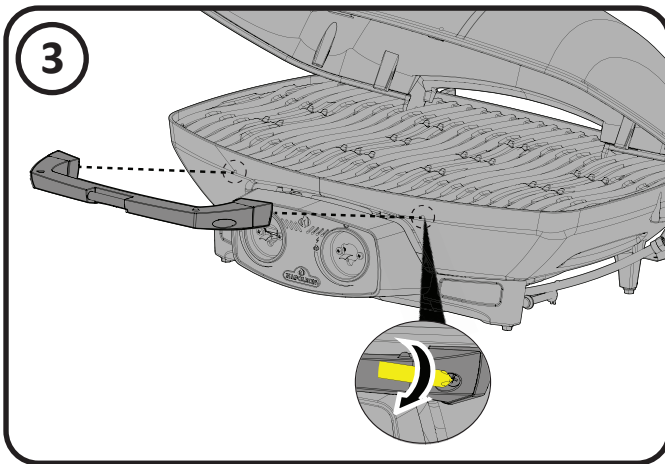
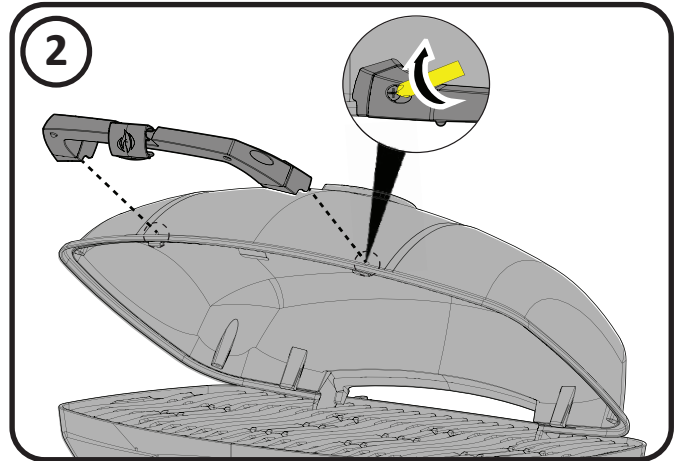
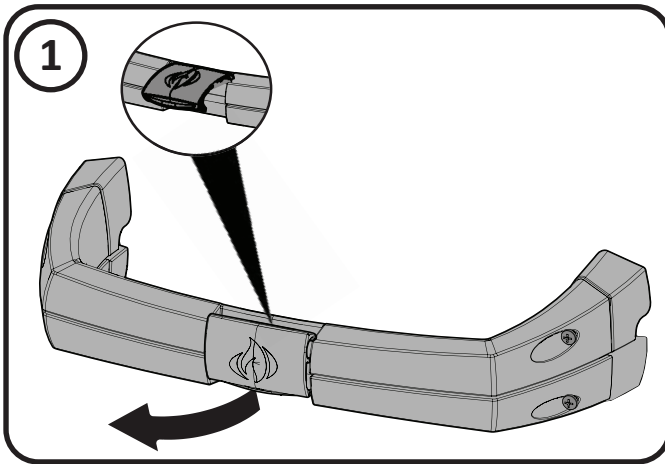




N010-1156-SER

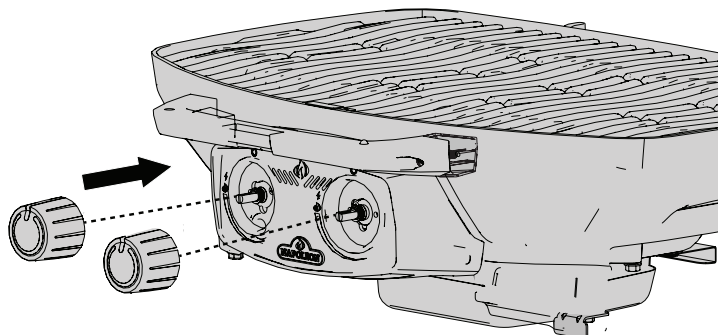


N010-1157-SER



x2

N380-0042



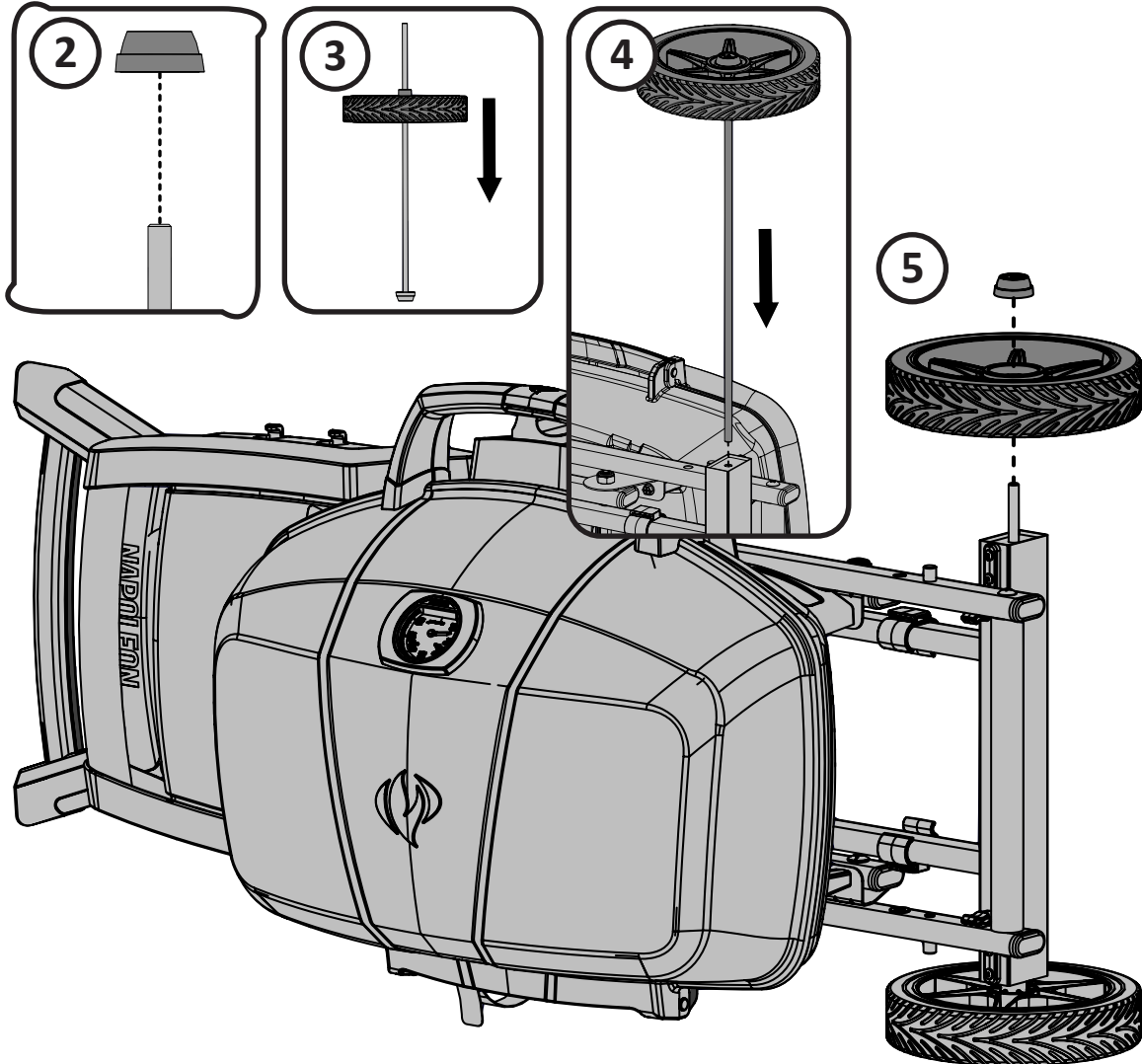


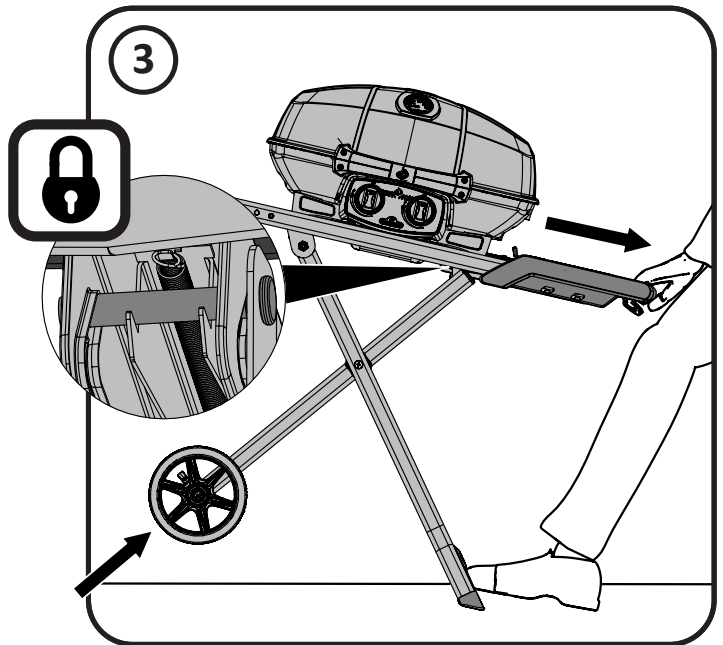
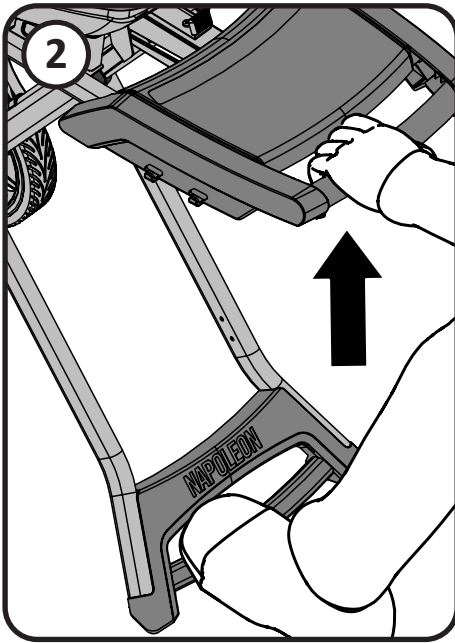
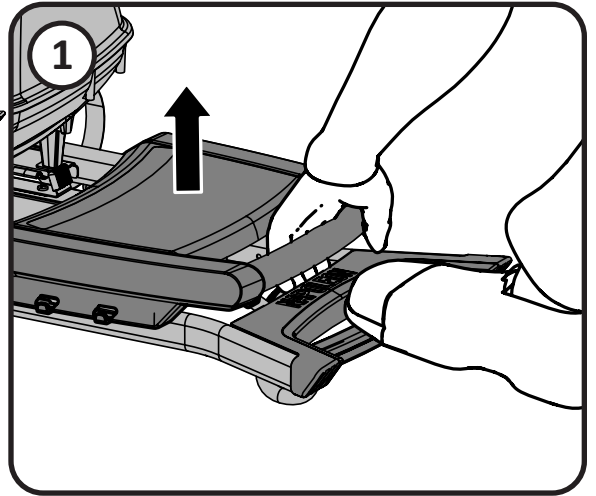
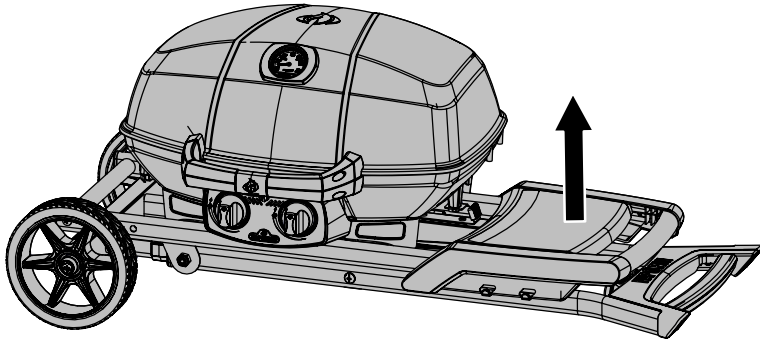
x2

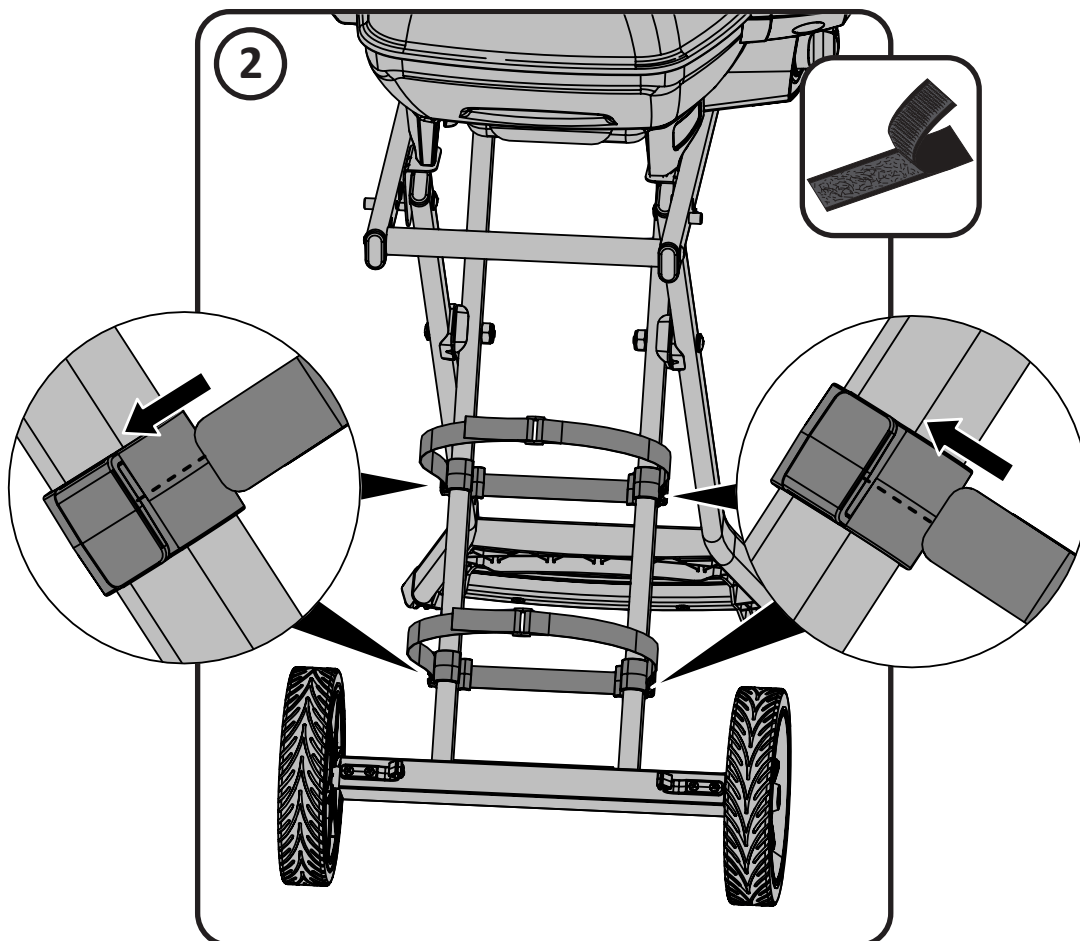
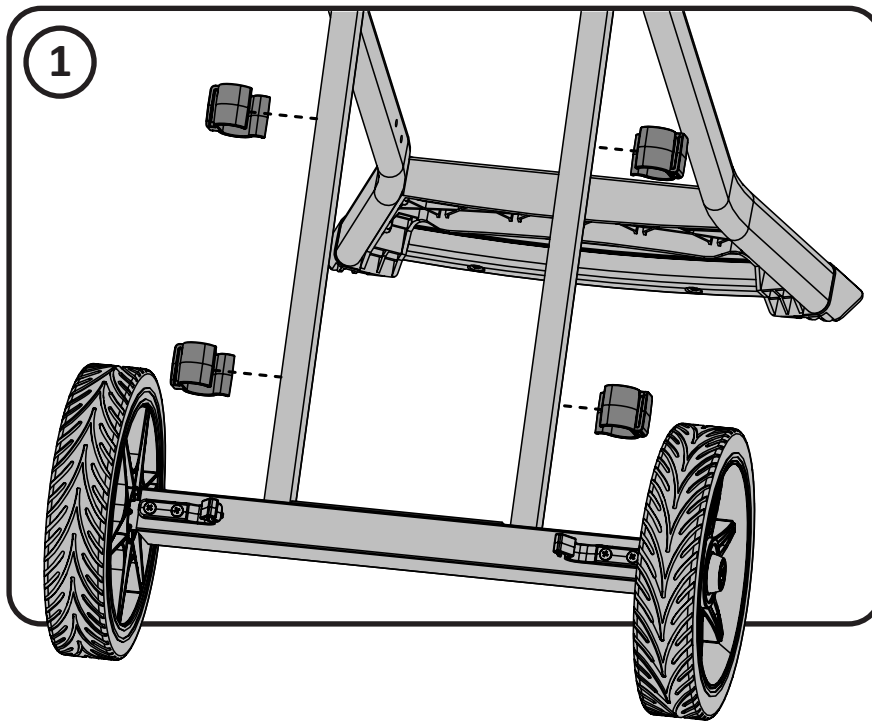
N450-0043 (8mm)

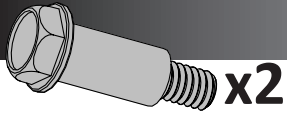
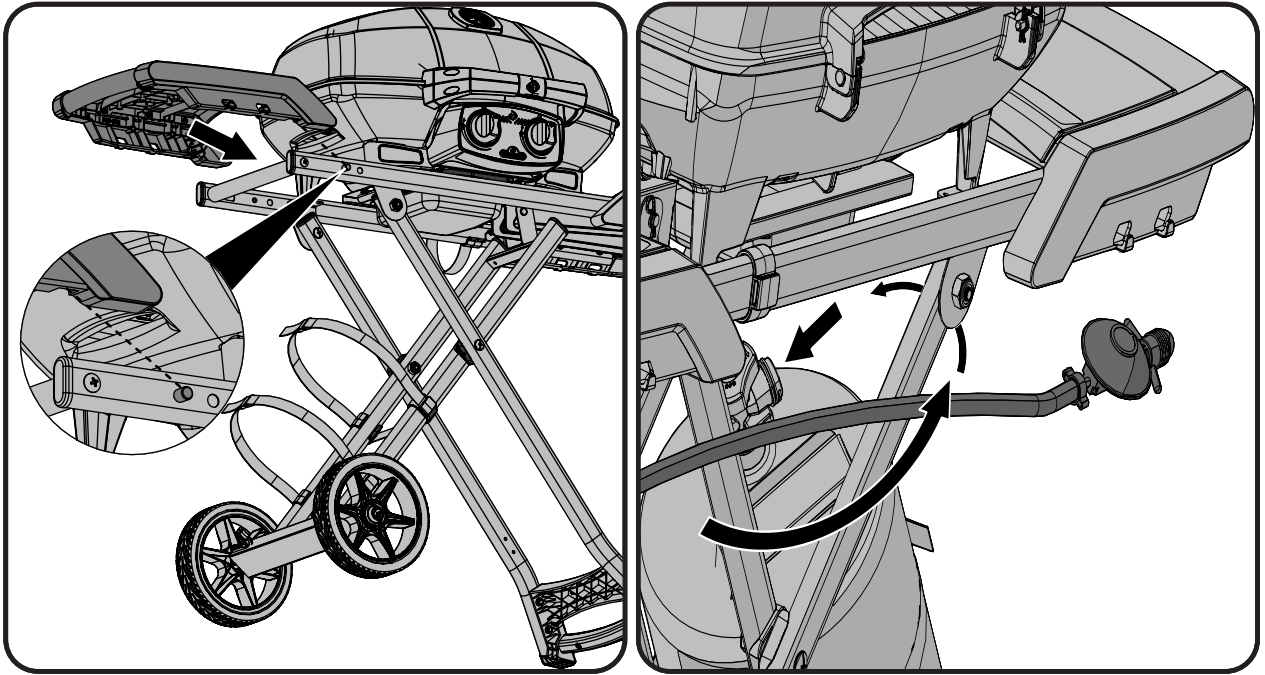


Si nécessaire, le essieu peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.



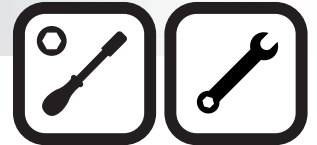




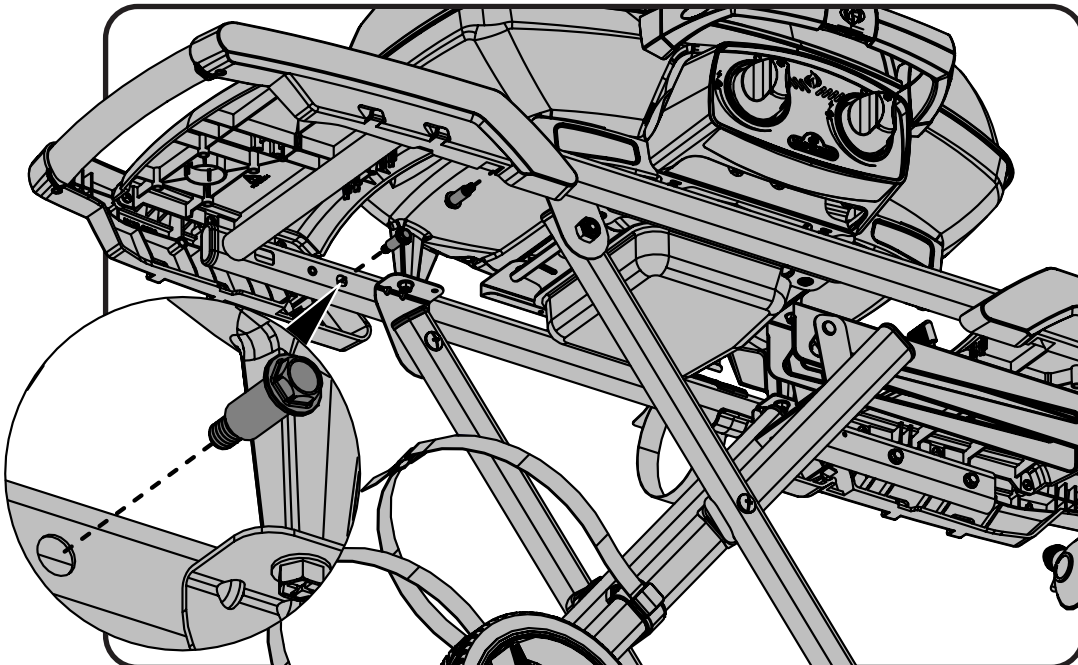


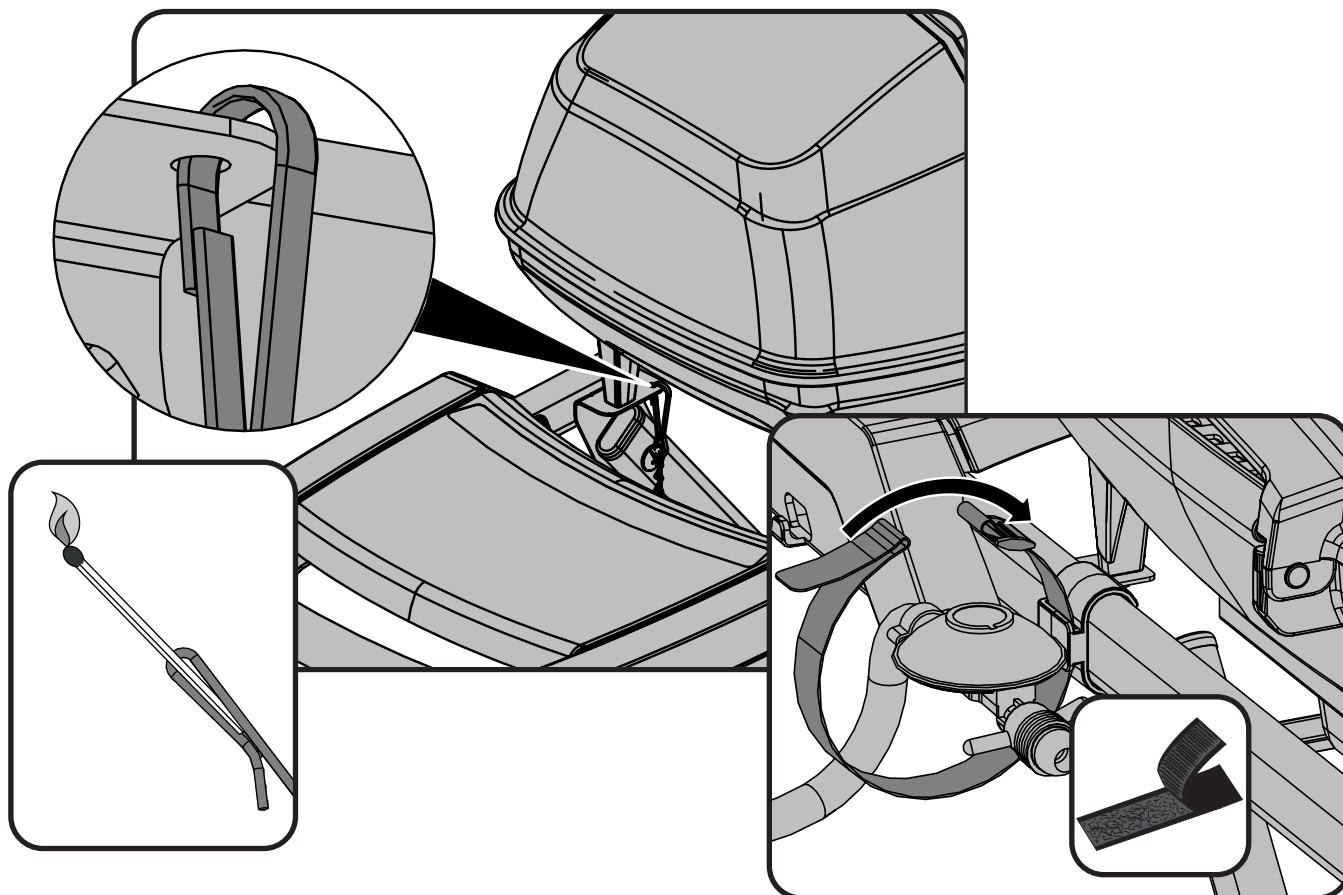
**x2**

N570-0110 (1/4"-20)

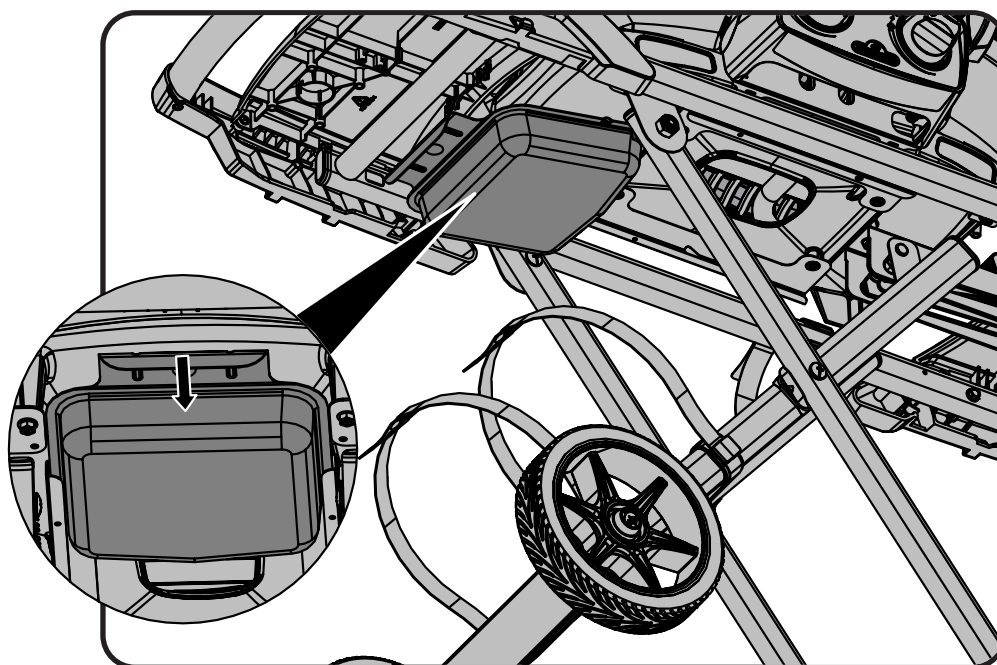


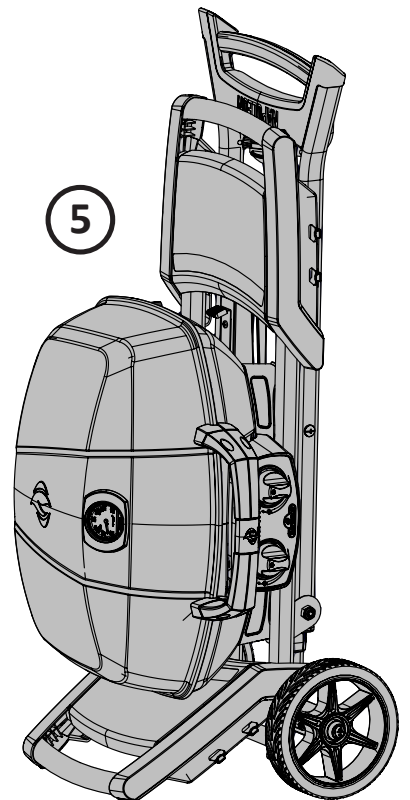
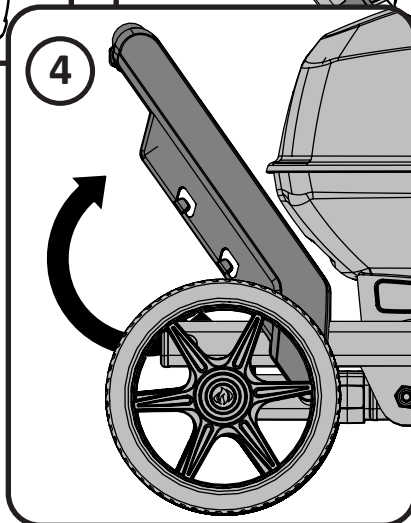
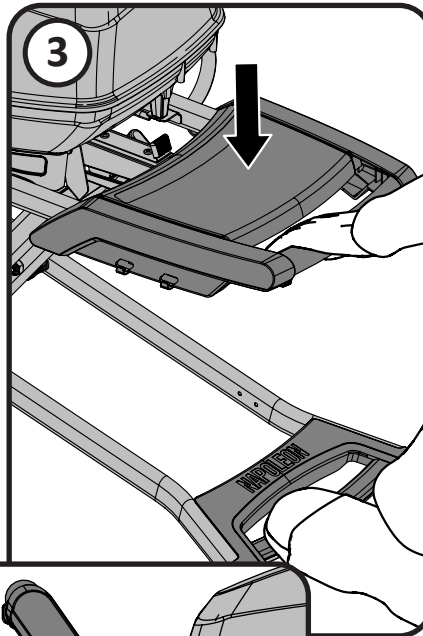
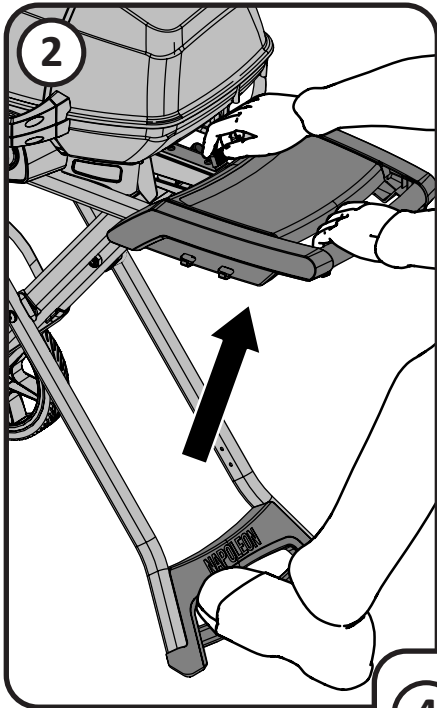
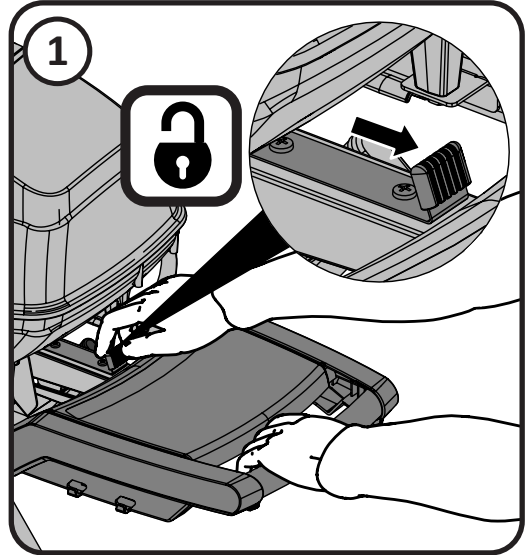
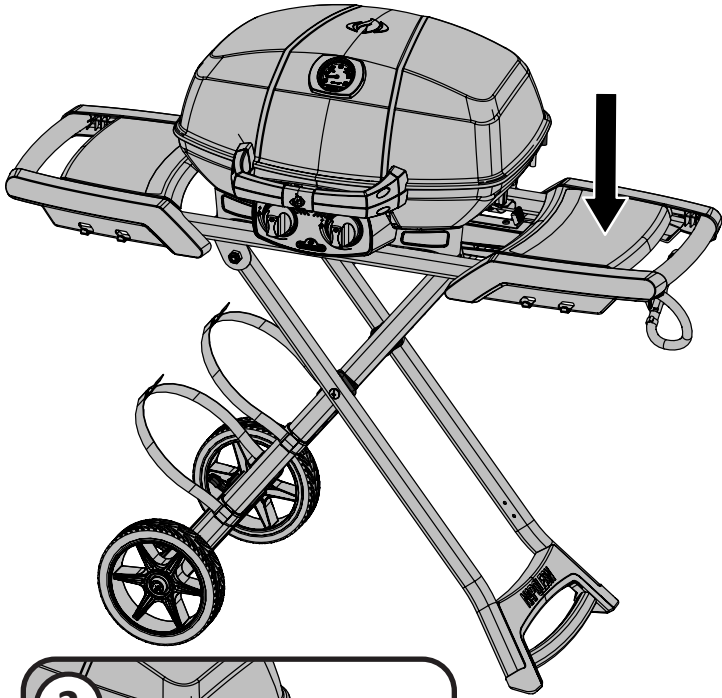
10mm





**ATTENTION!** Assurez-vous que le plateau d'égouttement est vide et nettoyé avant de transporter le grill à la verticale.





## Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
1	N325-0085-SS1SG	cart handle	X	
	N325-0085-BK1FL	cart handle, matte black		X
2	N120-0023	nylon cap	X	X
3	Z570-0036	1/4-20 x 7/8" screw	X	X
4	N325-0086-SS1SG	cart shelf handle	X	
	N325-0086-BK1FL	cart shelf handle, matte black		X
5	N120-0022	left self cap	X	X
6	N120-0021	right shelf cap	X	X
7	N570-0013	#8 X 5/8" screw	X	X
8	N590-0237	scissor cart shelf	X	X
9	N570-0076	#8 x 1/2" screw	X	X
10	N570-0111	#14 x 1 1/4" screw	X	X
11	N010-0804-SS1SG	front cart beam	X	
	N010-0804-BK1FL	front cart beam, matte black		X
	N160-0017	flex line clip	X	X
12	N010-0805-SS1SG	rear cart beam	X	
	N010-0805-BK1FL	rear cart beam, matte black		X
13	N525-0047-BK1SG	sliding track rail	X	X
14	N530-0032	regulator hose DE	X	X
	N530-0033	regulator hose NL	X	X
	N530-0037	regulator hose UK	X	X
	N530-0046	regulator hose CZ	X	X
	N530-0034	regulator hose DK	X	X
	N530-0034	regulator hose NO, FI, ES	X	X
	N530-0038	regulator hose FR	X	X
	N530-0035	regulator hose SE	X	X
	N530-0036	regulator hose IT	X	X
	N530-0044	regulator hose PL	X	X
	N530-0043	regulator hose RU	X	X
15	N080-0356-BK1SG	hose mount fitting adapter bracket	X	X
16	N570-0086	#14 x 1/2" screw	X	X
17	N135-0045-BK1HT	base	X	X
18	N570-0104	10-24 x 3/8" screw	X	X
19	N475-0319	control panel	X	X
20	N010-0825	manifold 50mbar (DE)	X	X
	N010-0773	manifold 30mbar (CE)	X	X
21	N570-0078	10-24 x 3/8" screw	X	X
22	N585-0089-BK1HT	control panel heat shield	X	X
23	N380-0020-RD	control knob	X	
	N380-0042-BK	control knob, black		X
24	N200-0109-BK1HT	right leg cover	X	X
25	N200-0108-BK1HT	left leg cover	X	X
26	N710-0079	drip pan	X	X

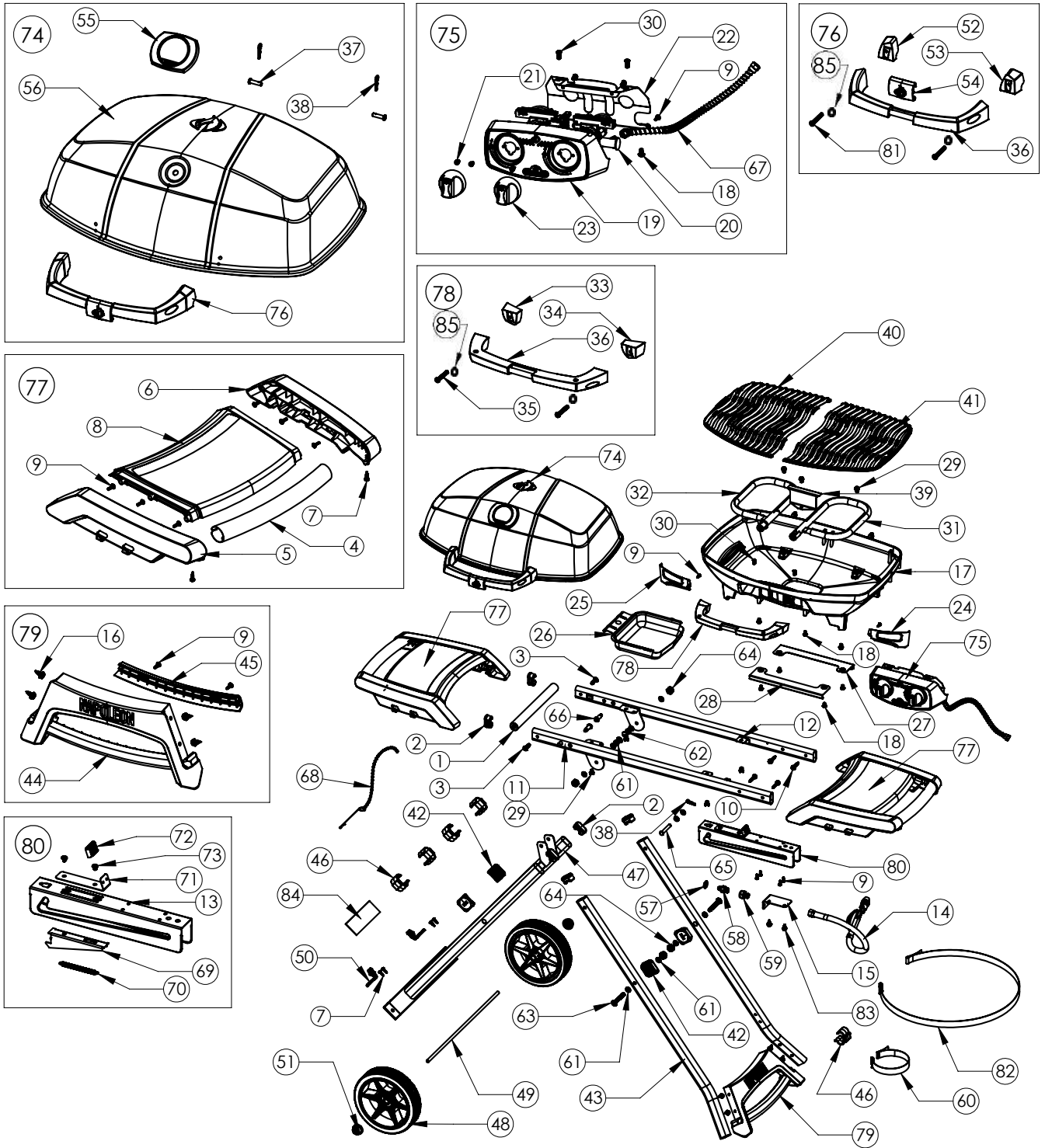
## Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
27	N010-0821	left drip pan bracket	x	x
28	N010-0822	right drip pan bracket	x	x
29	N570-0073	1/4-20 x 3/8" screw	x	x
30	Z570-0033	10-24 x 12mm screw	x	x
31	N100-0047	right burner	x	x
32	N100-0046	left burner	x	x
33	N655-0158	left bottom support handle	x	
	N655-0158-BK1HT	left bottom support handle, matte black		x
34	N655-0159	right bottom support handle	x	
	N655-0159-BK1HT	right bottom support handle, matte black		x
35	Z570-0029	10-24 x 35mm screw	x	x
36	N325-0082	top/bottom handle	x	x
37	N485-0023	clevis pin	x	x
38	N485-0021	cotter pin	x	x
39	N080-0302	cross light bracket	x	x
40	N305-0087-BK2FL	left cooking grid	x	x
41	N305-0088-BK2FL	right cooking grid	x	x
42	N735-0018	leg pivot washer	x	x
43	N720-0067-SS1SG	foot frame tube	x	
	N720-0067-BK1FL	foot frame tube, matte black		x
44	N272-0001	scissor cart foot	x	x
45	N325-0084	scissor cart foot handle	x	x
46	N160-0037	CE tank strap bracket	x	x
47	N010-0806-SS1SG	wheel side frame	x	
	N010-0806-BK1FL	wheel side frame, matte black		x
48	Z745-0001	wheel	x	
	Z745-0001-BK	wheel, black		x
49	N015-0009	axle	x	x
50	N160-0026	side shelf folding clip	x	x
51	N450-0043	axle cap	x	x
52	N655-0200	left top handle support	x	
	N655-0200-BK1HT	left top handle support, matte black		x
53	N655-0201	right top handle support	x	
	N655-0201-BK1HT	right top handle support, matte black		x
54	N390-0003	handle latch	x	x
55	N685-0017	temperature gauge	x	
	N685-0017-BK	temperature gauge, black		x
56	N135-0048-BK1HG	lid casting	x	
	N135-0048-BK1HL	lid casting, matte black		x
57	W450-0027	1/2" brass nut	x	x
58	N255-0057	3/8" - 1/4" union fitting	x	x
59	N255-0014	fitting	x	x
60	N640-0003	regulator strap	x	x

## Liste Des Pièces

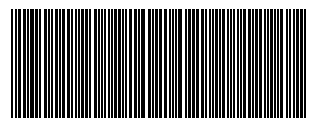
Item	Part #	Description	PRO285X-BK	PRO285X-MK-PHM
61	N735-0019	8mm washer	x	x
62	N570-0108	M8 x 35mm screw	x	x
63	N570-0109	M8 x 60mm screw	x	x
64	Z450-0015	M8 nut	x	x
65	N485-0022	8 x 50mm clevis pin	x	x
66	N570-0110	shoulder screw	x	x
67	N720-0060	manifold flex	x	x
68	N555-0097	lighting rod	x	x
69	N390-0004-BK1SG	slide lock latch	x	x
70	N630-0006	spring	x	x
71	N390-0005-SS1SG	slide handle latch	x	
	N390-0005-BK1SG	slide handle latch, matte black		x
72	N500-0042B	slide handle	x	x
73	Z570-0023	10-24 x 6mm screw	x	x
74	N010-0942-BK	lid assembly	x	
	N010-0942-MK	lid assembly, matte black		x
75	N475-0319-SER	control panel assembly 30 mbar	x	
	N475-0319-DE-SER	control panel assembly 50 mbar	x	
	N010-1461-SER	control panel assembly 30 mbar, matte black		x
	N010-1462-SER	control panel assembly 50 mbar, matte black		x
76	N010-0943-BK	top handle assembly	x	
	N010-1463-MK-SER	top handle assembly, matte black		x
77	N010-0820-SER	side shelf assembly	x	
	N010-0820-MK-SER	side shelf assembly, matte black		x
78	N325-0082B-SER	bottom handle assembly	x	
	N010-1464-MK-SER	bottom handle assembly, matte black		x
79	N325-0084-SER	scissor cart foot handle assembly	x	x
80	N525-0047-BK1SG-SER	rail sliding track assembly	x	
	N010-1465-SER	rail sliding track assembly, matte black latch		x
81	Z570-0037	10-24 x 38mm screw	x	x
82	N640-0004	tank strap	x	x
83	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x	x
84	N320-0006	anti-slip tank guard	x	x
85	Z735-0015	washer	x	x
	71286	warming rack	ac	x
	56080	griddle	ac	ac
	61288	cover	ac	ac
	62006	kit of 5 replacement grease trays	ac	ac

x - standard      ac - accessoire





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



N415-0437CE-FR