



CHARCOAL GRILLS

Owner's Manual

FR

19

RBP22K-LEG-3

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.

We Want Your Feedback!

Visit www.napoleon.com.com to write a review

★★★★★ and register your grill.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® CHARCOAL GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your grill to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

- Burning charcoal gives off carbon monoxide.
- Do not burn charcoal or use the barbecue in a confined and/or habitable space such as houses, garages, tents, vehicles, caravans, motor homes, or boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Extinguish any open flame.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon®!

SAFETY FIRST



WARNING General Information

Do not use spirit, alcohol, gasoline, petrol, or other highly volatile fluids to light or re-light charcoal. Use ONLY commercially available fire starters intended for charcoal grills. Make sure any fluids that have drained through the bottom of the grill are removed before lighting the charcoal.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is assembled correctly.

This grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Do not modify this grill under any circumstances.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this charcoal grill.

DO NOT operate unit under any combustible construction.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not use indoors.

Keep children and pets away.

This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.



WARNING! Storage & Disuse

Store outdoors in a well-ventilated space away from children and pets.

After use, charcoal starter fluid should be capped and stored a safe distance away from the grill at least 25ft (7.6m).



WARNING! California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENTS

Welcome to Napoleon®!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	5
Additional Safe Operating Practices	
Charcoal Starter Safe Operating Practices	
Operation	6
Lighting your grill	
Grilling Instructions	
How to use the Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids	
Charcoal Grilling Guide	12
Cleaning Instructions	13
Maintenance Instructions	14
Troubleshooting	16
Warranty	17

Full System Features

Space saving, porcelain **Lift Ease™** lid features the **ACCU-PROBE™** Temperature Gauge.

Ergonomic hinged lid for safe operation over the entire cooking surface.

Cast Iron hinged cooking grids with three height adjustments.

Stainless steel heat diffuser.

Adjustable cast aluminum hinge.

Rotisserie ready stainless ring with multi-position cooking grid heights.

Sturdy Handle, doubles as a tool holder.

Heavy Gauge black porcelain lid and bowl.

Removable High Capacity heavy steel ash catcher with Superior Air Control System.

Convenient heavy gauge storage shelf.

Sturdy Four Stainless steel legs with large wheels to navigate any terrain. 7" for 18" models 8" for 22" models



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: RBP22K-LEG-3

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information

ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- This grill must be stored outdoors in a well-ventilated area and must not be used inside building, garage, screened in porch, gazebo, or any enclosed area.
- DO NOT operate this grill under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs.
- The grill should be on a secure, level ground at all times.
- DO NOT light charcoal with lid closed.
- DO NOT lean over grill when lighting.
- Keep lid closed during the preheat period.
- DO NOT leave grill unattended while in use.
- Keep children and pets away from hot grill.
- DO NOT allow children to climb inside or on grill.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Always allow the grill to cool completely before handling.
- DO NOT use side shelves to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep all electrical cords away from water or heated surfaces.
- Keep ventilated openings of the enclosure free and clear from debris at all times.
- The ash/grease tray must be in place when using the grill.
- Clean the ash/grease tray regularly to avoid build-up that may lead to grease fires.
- Remove coal and ashes from grill and store in a noncombustible metal container filled with water. Allow to remain in metal container 24 hours before disposing.
- To prevent mold growth, leave the top and bottom air vents slightly open when storing for extended periods of time.
- DO NOT use water to control flare ups or extinguish coals. It may damage your grills finish.
- Slightly close the vents on your grill to control flare-ups. Close all vents and lid completely to extinguish coals/fire.
- Always maintain a minimum distance to combustible materials of 3' (0.914m) to rear and sides of grill.

CHARCOAL STARTER SAFE OPERATING PRACTICES

- For outdoor use only.
- Do not use the Charcoal Starter unless it is placed on a firm, level charcoal grate, and the charcoal grill is on a firm, level, non-combustible surface.
- Do not place the Charcoal Starter on any combustible surface unless the Charcoal Starter is completely cool.
- Do not use lighter fluid, gasoline, or self lighting charcoal in the Charcoal Starter.
- We recommend the Charcoal Starter to light charcoal for charcoal grills.
- Always wear protective gloves when handling the Charcoal Starter.
- Keep children and pets away from the Charcoal Starter at all times.
- Do not use the Charcoal Starter in high winds.
- Do not leave the Charcoal Starter unattended while in use.
- Never use the Charcoal Starter other than intended use.
- Do not use the Charcoal Starter to prepare food.
- Use extreme caution when pouring hot coals out of the Charcoal Starter.

CAUTION! Charcoal starter fluid should never be added to hot or warm coals.

CAUTION! Do not remove ashes from grill until all charcoal is completely burned out and fully extinguished. Allow ample time to cool.

CAUTION! Do not move the grill when operating and hot.



Operation

LIGHTING YOUR GRILL

Is it the very first time? Perform a Burn-off

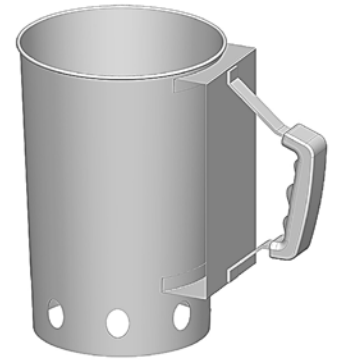
Add fuel to the grill and keep it red hot for 30 minutes with the lid and base vents fully open. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Use either the Charcoal Starter (not included) and follow the instructions included in the manual, OR place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector.

Place the charcoal in a cone shaped pile in the center of the unit (direct cooking method), or the optional charcoal baskets (indirect method). **NOTE:** Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

How to use the Charcoal Starter

1. See “**Charcoal Starter Safe Operating Practices**” for best practices on how to use the Charcoal Starter in a safe manner.
2. Turn the Charcoal Starter upside down.
3. Crumple two full sheets of newspaper and stuff them into the bottom of the Charcoal Starter.
4. Turn the Charcoal Starter right side up and place it in the center of the charcoal grate.
5. Add appropriate amount of charcoal, but do not over fill.
6. Light a match and insert into one of the bottom air vents to ignite the newspaper.
7. Put on protective gloves (minimum thermal protection Class II, DIN EN 407). When the top layer of charcoal has a light coating of gray ash, carefully pour the hot charcoal onto the charcoal grate (direct cooking method), or place into the charcoal baskets (indirect method).
8. Once the hot charcoal is placed into the grill, spread the charcoal out evenly using tongs with long heat resistant handles.



WARNING! Do not lean over grill when lighting charcoal.

WARNING! Starter fluid can be used to light the charcoal, but it is not the preferred method. It can be messy and may leave a chemical taste on the food if not completely burned off prior to cooking.



Operating Bottom Vent and Ash Bucket

Lid vents on a covered grill are usually left open to allow air into the grill. Air increases the burning temperature of the coals.

You can regulate the coals burn rate by moving the vent handle to the right (Open) or left (Closed).

Closing the vents either partially or completely will help to cool down the coals.

Do not completely close the air vents and the lid vent unless you are trying to cool down or extinguish a flame.

The Ash bucket can be removed as needed during and after operation to dispose any charcoal deposits. See “Disposing of Charcoal and Ash” in the “Cleaning Instructions”.

GRILLING PRO TIP!



Use barbecue mitts, or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.

Operating the Chimney vents

The Chimney vent is used to control the internal temperature of the grill. This is usually left open in order for smoke to escape and fine tune the temperature of the grill when the lid is closed.

You can regulate the grill's temperature by moving the vent handle to the right (Closed) or left (Open).

GRILLING PRO TIP!



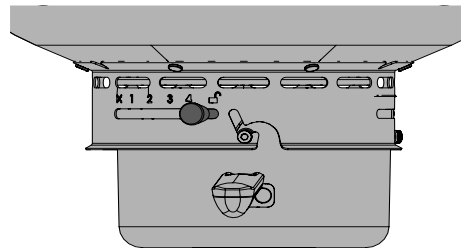
It's best to control temperature by using the different settings on the bottom vent. The top vent should be positioned either fully open or fully closed.

GRILLING PRO TIP!

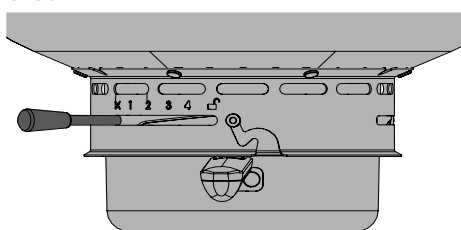


Apply vegetable oil for smooth vent operation.

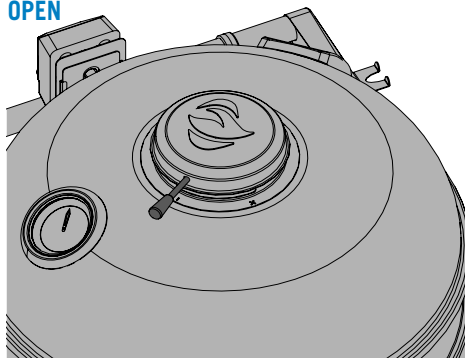
OPEN



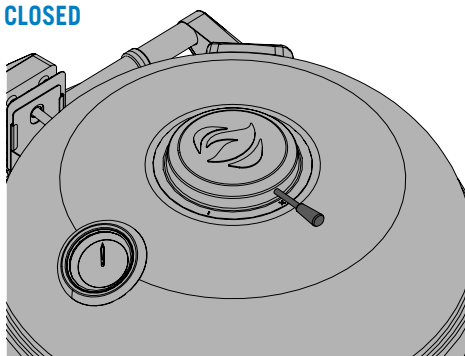
CLOSED



OPEN



CLOSED



WARNING! Always wear protective gloves when using the Charcoal Starter for your grill.

WARNING! Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the grill.



GRILLING INSTRUCTIONS

Grilling with Charcoal

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. Napoleon®'s charcoal grill produces searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers, and other meats. For cooking times and tips refer to the **“Charcoal Grilling Guide” on page 12.**

As a general rule, plan on using about 50 briquettes to cook 2 lb. (1kg) of meat, or 100 briquettes to cook 4 lb. (2kg) of meat. If cooking for more than 30 to 40 minutes, additional briquettes must be added to the fire. When the weather is cold you will need more briquettes to reach ideal cooking temperatures. Longer cooking times will require additional charcoal.

Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add charcoal briquettes.

Additional smoke flavor can be achieved by adding smoker chips, which are available in a variety of flavors through your Napoleon® dealer.

Charcoal Usage

Charcoal recommendations are approximate.
Longer cooking times require additional charcoal.

Model	Cooking Method	Lump Charcoal Weight Recommendation	Br. Charcoal Recommendation (Maximum Pieces)	Additional Charcoal +1hour
RBP22K-LEG-3	Direct Grilling	0.98 kg	50	8 per side
	Indirect Grilling	0.49 kg	25 per side	8 per side

SAFETY FIRST



Never cover more than 75% of cooking surface with any solid metal (e.g. griddles or pans).

DID YOU KNOW?



There are flaps on either side of the cooking grid that provide access to the glowing charcoal (if applicable).

WARNING! Ash pan must be in place during lighting and anytime during use.

WARNING! Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the bottle at least 25 ft. (7.6m) away from the grill when operating. Once charcoal is ignited, no more fluid is required.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air. Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.



Using the Grill

- We recommend preheating the grill with the lid closed for approximately 20 minutes.
- The coals are ready when they have a light coating of gray ash.
- Food cooked for short periods of time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Cooking with the lid closed ensures higher and more even temperatures that will reduce cooking time, and cook the food more uniformly.
NOTE: To minimize heat loss when checking food temperature, use the temperature probe doors located at the side of the appliance.
- When cooking very lean meat such as chicken breast or lean pork, the grids can be oiled before preheating to reduce sticking.
- Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim the fat, or reduce temperatures to inhibit this.
- Should a flare-up occur, move food away from flames and reduce the heat (reduce vent opening). Leave the lid open until flare-up is controlled.

GRILLING PRO TIP!



Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

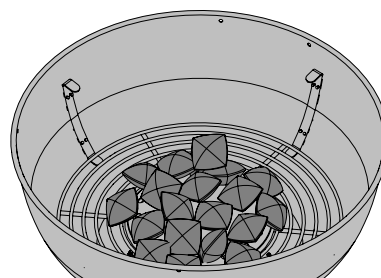
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference or placing the food in the indirect cooking zone of the grill to finish cooking

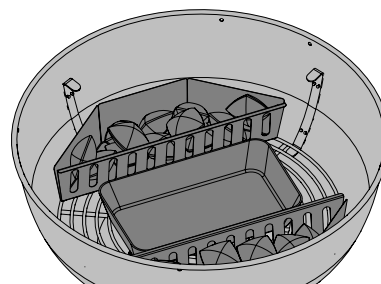


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Place food on the cooking grid where there is no direct heat from underneath.

Grilling at a lower temperature and cooking for a longer duration without direct heat from underneath will result in more tender meats.



Adjusting Grid Height

Note: PRO22 and PRO18 only.

The height of the cooking grid can be adjusted to 3 different levels to accommodate cooking needs. This can be adjusted by lifting and turning the cooking grid clockwise or counter clockwise while using the handles.

The lowest level is best for searing (it's closest to the coals).

The middle for standard cooking.

The Highest level is best for slow cooking or keeping food warm by leaving the lid open.

CAUTION! Do not adjust the cooking grid while in operation or hot.

WARNING! Never place your hands inside the grill when adjusting the charcoal tray. Keep hands and fingers away from lifting mechanism at all times.

WARNING! Use caution when adding charcoal to the grill. Flames may flare up when coals come in contact with fresh air.

WARNING! Stand back a safe distance and use long-handled, heat-resistant cooking tongs to add additional charcoal.

WARNING! Never leave coals and ashes unattended in grill.



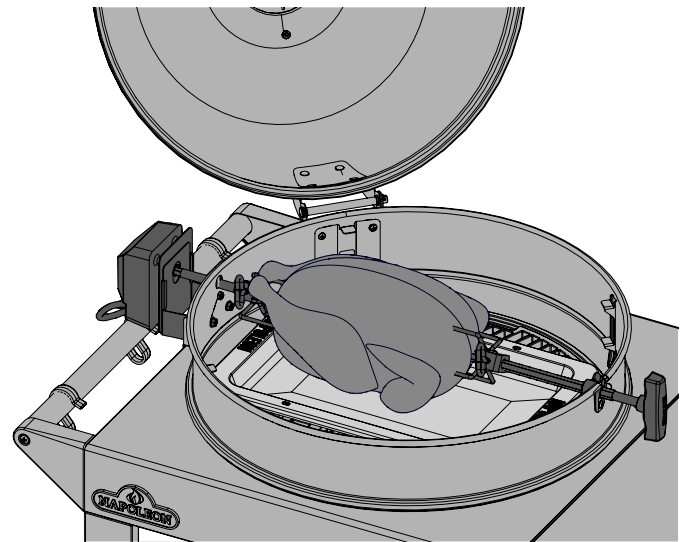
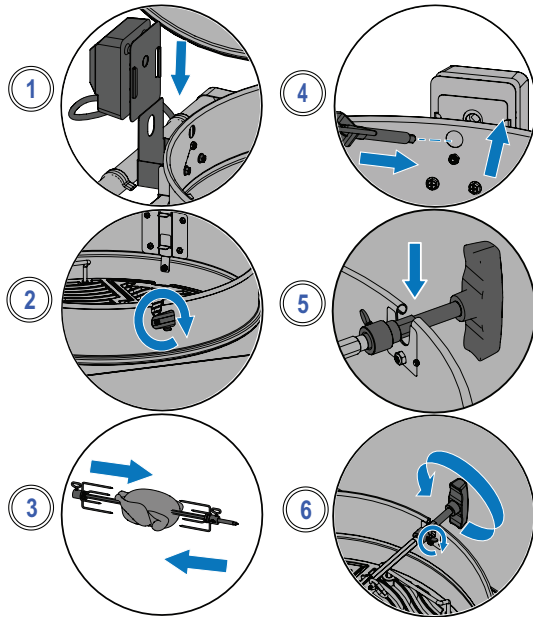
HOW TO USE THE ROTISSERIE

Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

Note: PRO22 and PRO18 only.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
2. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place, then slide the counterweight onto the spit rod.
3. Carefully insert the pointed end of the spit rod through the opening of the bottom bowl and into the rotisserie motor. Set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down, therefore adjust the counterweight accordingly to balance the load. Tighten the counterweight with the arm facing up.
4. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
5. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.

! ! IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



Tips about using the Rotisserie:

- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.



THE GRILLING EXPERIENCE CHECKLIST

Refer to this list every time you grill

☐ Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ Clean ash pan

Always ensure you clean the ash pan prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ Lighting charcoal

Fully open the vent on the lid and base each time you light your grill. Use the Charcoal Starter (not included), or place lighter cubes or lightly crumpled newspaper on and around the air deflector. Do not lean over grill when lighting charcoal.

☐ Preheat and clean grids

Coat entire surface of grids with vegetable shortening NOT salted fats like butter or margarine. Preheat your grill to burn off excess residue. Clean grids with a brass wire brush. Refer to "Cleaning Instructions".

NOTE: Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant and require less seasoning and maintenance than cast iron grids.

☐ Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ Don't peek and flip once

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sun Flower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

HOW TO SEASON CAST IRON COOKING GRIDS

This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



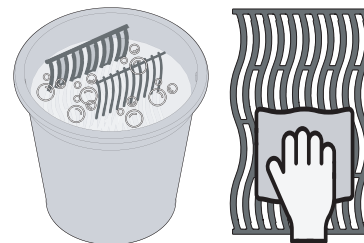
Charcoal Grilling Guide

FOOD	GRILLING METHOD	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	Direct Heat	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Add hickory-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
		Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Chicken	Direct Heat - approx. 2 minutes per side	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly. Add mesquite-flavored wood chips to the charcoal for extra flavor.
	Indirect Heat - for remaining 18-20 minutes		
 Pork Chops	Direct Heat	10-15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	Direct Heat - 5 minutes	1.5 - 2 hours turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
	Indirect Heat - to finish		
 Lamb Chops	Direct Heat	25 - 30 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Hot dogs	Direct Heat	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

First time use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. DO NOT wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

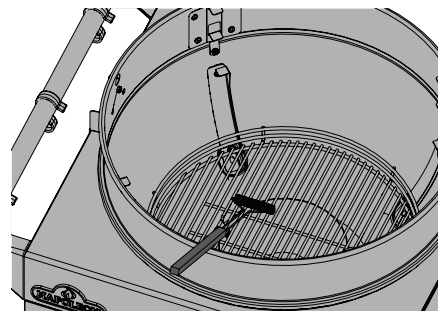


Cast Iron grids

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion See Grilling Tips – **How to Season Cast Iron Cooking Grids**.

Steel Grids

- Steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.



Inside of the grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape all enamel with a plastic putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Sweep debris from inside the grill into the ash pan.
5. Wash the inside of the grill with a mild detergent and water.
6. Rinse well with clear water and wipe dry.

Disposing of Charcoal and Ash

WARNING! Carefully follow these safety precautions to protect yourself and your property from damage.

- Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Use a metal spatula or scoop to remove coals and ashes from grill.
- Place coal and ashes in a non-combustible metal container, and completely saturate with water for 24 hours before disposing.

**WE WANT
TO HELP!**



Contact the Napoleon®
Customer Solutions
Department for
recommended replacement
parts. 1-866-820-8686

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

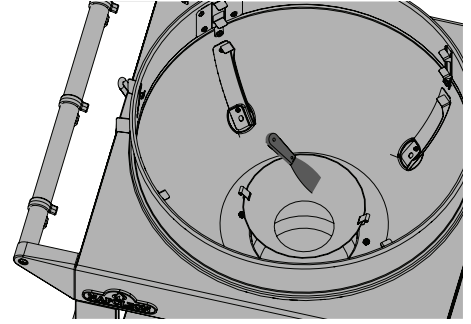
WARNING! Ensure grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean grill in area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.



Maintenance Instructions

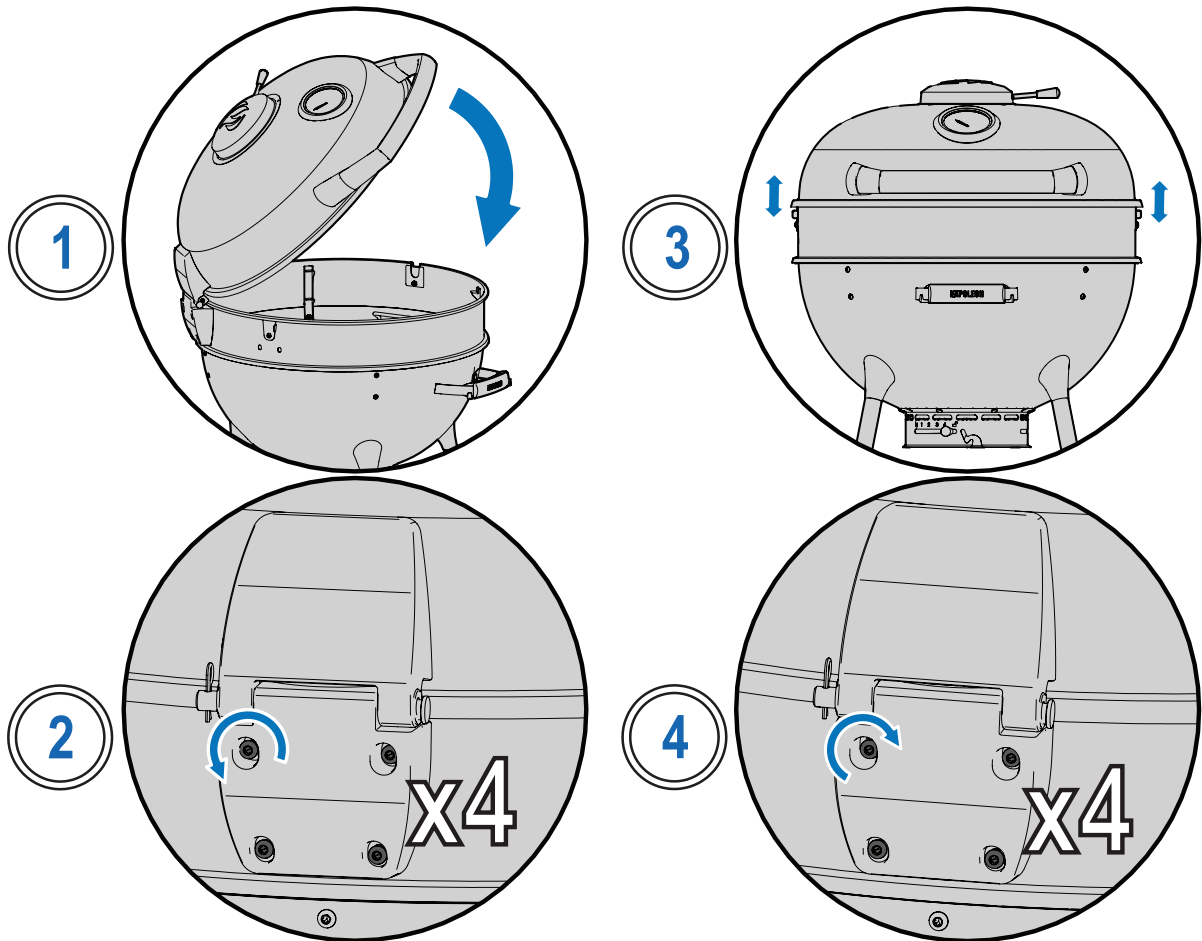
Ash pan

- Ashes, grease, and excess drippings collect in the ash pan located beneath the charcoal grill and accumulate. Slide the pan free of the grill to clean.
- Never line the inside of the grill with aluminum foil, sand or any other material. This can prevent grease from flowing properly.
- The ash pan should be scraped out with a plastic putty knife or scraper. Brush all debris into a non-combustible metal container.
- Wash the ash pan with mild detergent and water.
- Rinse well with clear water and wipe dry.



! IMPORTANT! It is recommended the ash pan be emptied out after each use once the grill cool.

Hinge adjustment



1. Close the lid.
2. Using the T25 Torx key provided, loosen the 4 Torx screws enough that the hinge can move up and down slightly.
3. Make sure the lid is sitting evenly on the stainless riser ring.
4. Retighten the screws using the T25 Torx key.

Aluminum Castings

Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

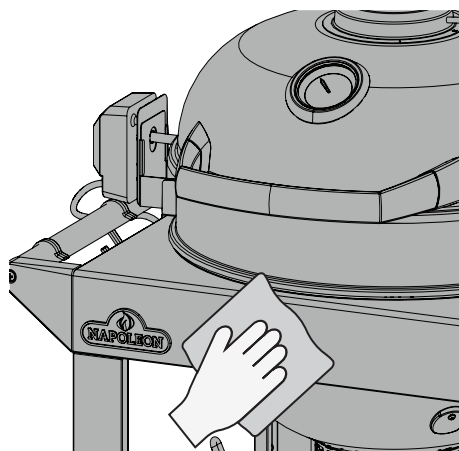
STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks.

Clean with warm soapy water.

Outside grill surface

- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner or water. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish on any painted, porcelain, or stainless parts of your grill.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck. Touch up enamel is available at your Napoleon® Grill dealer.
- Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! Do not use pressure washer or hose to clean any part of the grill.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



Troubleshooting

Flare-ups and Uneven Heat

- Grill will not light.
- Low heat or low flame.

Possible causes	Solution
Improper preheating.	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash. (Approximately 20 minutes).
Not enough airflow.	Open vents.
Low charcoal.	Add more charcoal to the charcoal tray.
Excessive grease and ash build up in ash/drip pan.	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Maintenance Instructions."

Peeling paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, 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 "Maintenance Instructions" .

WE WANT TO HELP!



Napoleon® is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!



Register your grill! Go to www.napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

NAPOLEON® 10 YEAR LIMITED WARRANTY For Charcoal Models

Napoleon® products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon®.

Thank you for purchasing a Napoleon® product. Napoleon® (Wolf Steel Ltd., Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon® product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 10 years.



Porcelain-enameled lid and bowl	10 Years
Air control system	5 Years ^{Plus 10}
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 Years ^{Plus 10}
Chromed grill grids	3 Years ^{Plus 10}
All Other Parts	2 Years

Plus 10: refers to an extended warranty period, during which we supply spare part to the purchaser at 50% of the current retail price for an additional 10 years.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

This voluntary warranty creates a 10 year warranty period, for products purchased through an authorized Napoleon® dealer, and entitles the original purchaser (or gift recipient in the case where a new product is given as a gift) to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by Napoleon® or an authorized Napoleon® dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. This warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, “normal private use” of a product means that the product: has been installed (where applicable) by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly cleaned and maintained according to the instructions; and has not been used as a communal amenity or in a commercial application. In the case of use in communal or commercial applications (where approved), the warranty is reduced to a period of two (2) years.

Similarly, “failure” does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners

or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner’s manual, in order to prevent surface corrosion.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the above mentioned original ten (10) year warranty period.

The replacement component is the sole responsibility of Napoleon® defined by this warranty; in no event will Napoleon® be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

The use and/or installation of parts on your Napoleon® product that are not genuine Napoleon® parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty.



BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Manuel d'utilisation

RBP22K-LEG-3

Les illustrations de barbecues présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.

Nous sommes curieux de connaître votre avis !

Rendez-vous sur www.napoleon.com pour laisser un avis

★★★★★ et enregistrer votre barbecue.

Appliquer le numéro de série



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN BARBECUE NAPOLEON®!

Votre expertise du barbecue est prête à passer au niveau supérieur.

NOUS SOUHAITONS VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SÉCURISÉE, QUI MARQUERA LES MÉMOIRES.

Suivre et respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel d'utilisation lors de l'utilisation du barbecue pour éviter tout dommage matériel, blessure voire décès.

Retirer tous les emballages, étiquettes, cartes et autocollants du barbecue avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE VENTILÉ.

**NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE
OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.**

DANGER!

- La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Éteindre toutes les flammes



AVERTISSEMENT!

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

Ne pas stocker ou utiliser du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations présentées dans ces instructions ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures voire la mort.



Prévenir les adultes et les enfants du danger de brûlure représenté par les surfaces très chaudes.
Tenir les enfants sous surveillance à proximité du barbecue.

INSTALLATEUR : Laisser ces instructions au propriétaire du barbecue pour une référence ultérieure.
UTILISATEUR : Conserver ces instructions pour une référence ultérieure.

Bienvenue chez Napoleon®!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT! Informations Générales

N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatils pour allumer le charbon de bois. Utilisez UNIQUEMENT des allume-feux commercialisés et conçus pour les barbecues au charbon de bois. Avant d'allumer les briquettes, veuillez à essuyer tout liquide ayant coulé de la base du barbecue.



AVERTISSEMENT! Installation et Montage

Pour assembler ce barbecue, suivre scrupuleusement les instructions du guide de montage. Si le barbecue a déjà été monté en magasin, consulter les instructions de montage pour vérifier que tout est correct.

Ce barbecue ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

Ce barbecue ne devra être modifié en aucun cas.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

Lire l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

Ne placez pas le barbecue sous une construction combustible non protégée.

Suivre soigneusement les instructions d'allumage.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.

Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.



AVERTISSEMENT! Stockage

Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et

entreposé à une distance sécuritaire du barbecue, au moins 25 pieds (7.6m).



WARNING! California Proposition 65

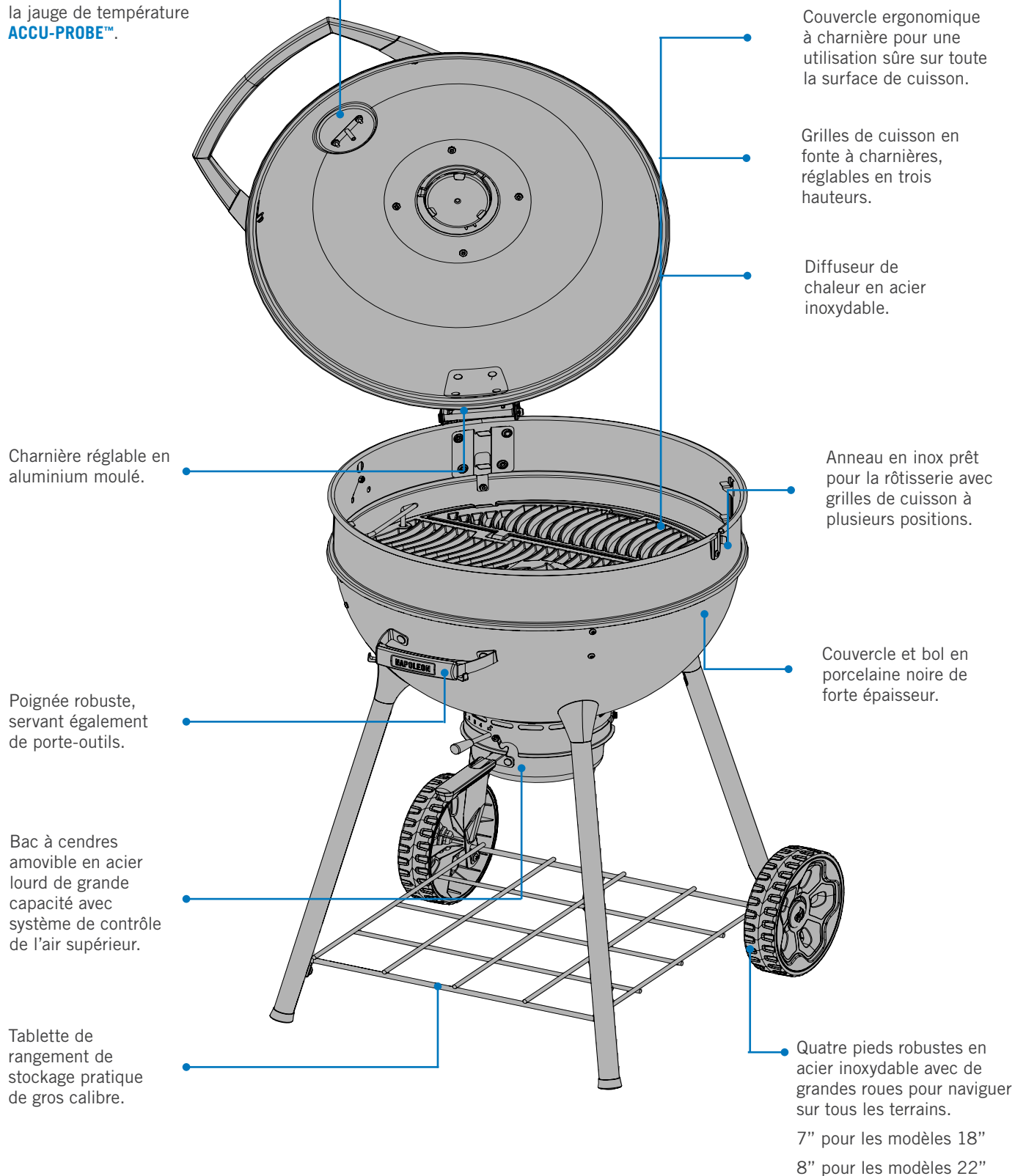
This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue chez Napoleon!	43
Consignes de sécurité	
Fonctionnalités	44
Démarrage	46
Bonnes pratiques de sécurité additionnelles	
Pratiques d'utilisation sûres du démarreur à charbon de bois	
Utilisation	47
Allumez le barbecue	
Instructions de cuisson	
Comment utiliser la chambre arrière et la rôtissoire	
Les conditions d'une bonne expérience de barbecue	
Préparation des grilles de cuisson en fonte	
Guide des grillades au charbon de bois	53
Instructions de Nettoyage	54
Instructions de Maintenance	55
Dépannage	57
Garantie	58

Fonctionnalités

Peu encombrant, le couvercle en porcelaine **Lift Ease™** est doté de la jauge de température **ACCU-PROBE™**.



Les illustrations de barbecue présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté: RBP22K-LEG-3

Démarrage



DANGER / AVERTISSEMENT! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques d'incendie, d'explosion, de blessure grave voire de décès.



ATTENTION! Attirez votre attention sur un danger lié à des risques de blessure légère ou de dégâts matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de protection.



ATTENTION! Surface chaude.



Informations importantes.

BONNES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas utiliser ce barbecue sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- En tout temps, le barbecue doit être sur une surface de niveau.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue chaud.
- Ne pas laisser les enfants grimper à l'intérieur ou sur le barbecue.
- Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder à la maintenance.
- Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du barbecue.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- Retirer le charbon et les cendres du barbecue et les stocker dans un récipient métallique incombustible rempli d'eau. Laisser reposer dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de l'éliminer.
- Pour éviter la formation de moisissures, laissez les orifices d'aération supérieurs et inférieurs légèrement ouverts lors d'un stockage prolongé.
- Pour éviter d'endommager la finition de votre barbecue, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou pour éteindre les briquettes.
- Fermez légèrement les orifices de ventilation de votre barbecue pour contrôler les flammes. Fermez complètement tous les orifices de ventilation et le couvercle pour éteindre les charbons/le feu.
- PRO NK22K: Maintenez toujours une distance minimale de 3' (0,914 m) par rapport aux matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du barbecue.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES

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

ATTENTION! N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.

ATTENTION! N'enlevez pas les cendres du barbecue avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.

ATTENTION! Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.



Utilisation

ALLUMER LE BARBECUE

Est-ce la première fois? Effectuer un Burn-off

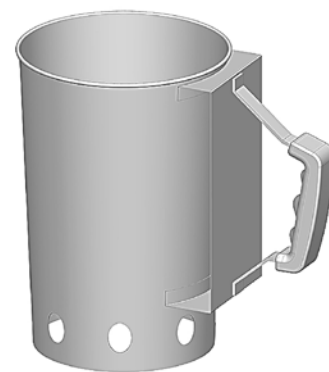
Ajoutez du combustible au barbecue et maintenez-le brûlant pendant 30 minutes avec le couvercle et les événements de la base complètement ouverts. Il est normal que le barbecue émette une odeur particulière au premier allumage. Cette odeur provient de la mise en chauffe initiale des peintures et lubrificateurs internes de l'appareil utilisés lors de la fabrication, et ne se reproduira pas.

Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air.

Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte). **REMARQUE :** Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Comment utiliser la Cheminée d'allumage

1. Voir les "Cheminée d'allumage Pratiques d'utilisation sûres" pour les meilleures pratiques d'utilisation de la cheminée d'allumage en toute sécurité.
2. Tournez la Cheminée d'allumage à l'envers.
3. Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la Cheminée d'allumage.
4. Remplacez la Cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
5. Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
6. Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
7. Mettre des gants de protection (protection thermique minimale de classe II, DIN EN 407). Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
8. Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.



AVERTISSEMENT! Ne vous penchez pas sur le barbecue lorsque vous allumez le charbon de bois.

AVERTISSEMENT! De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson.



Fonctionnement de l'évent de fond et du bac à cendres

Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le barbecue. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes.

Vous pouvez régler la vitesse de combustion des charbons en déplaçant la poignée d'aération vers la droite (ouverte) ou vers la gauche (fermée).

Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes.

Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.

Le seau à cendres peut être retiré si nécessaire pendant et après le fonctionnement de l'appareil pour éliminer les dépôts de charbon de bois. Voir "Élimination du charbon de bois et des cendres" dans les "Instructions de Nettoyage".

CONSEIL DE PRO!



Utilisez des gants pour le barbecue ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.

Fonctionnement des conduits de cheminée

L'évent de cheminée est utilisé pour contrôler la température interne du barbecue. Il est généralement laissé ouvert pour permettre à la fumée de s'échapper et pour ajuster la température du barbecue lorsque le couvercle est fermé.

L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du barbecue en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite (ouverte) ou la gauche (fermée).

CONSEIL DE PRO!



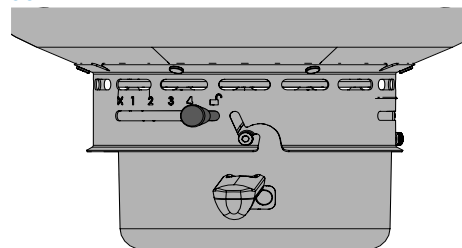
Il est préférable de contrôler la température en utilisant les différents réglages de l'évent inférieur. L'évent supérieur doit être positionné soit complètement ouvert, soit complètement fermé.

CONSEIL DE PRO!

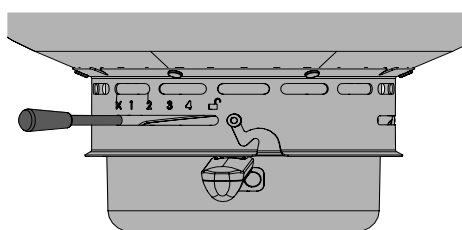


Appliquer de l'huile végétale pour faciliter le fonctionnement de l'évent.

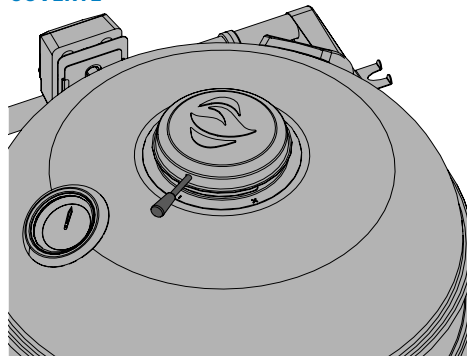
OUVERTE



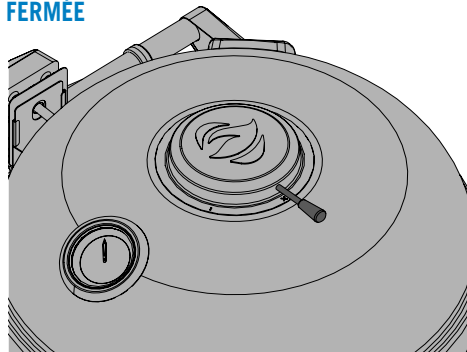
FERMÉE



OUVERTE



FERMÉE



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous manipulez la cheminée d'allumage.

AVERTISSEMENT! N'installez pas le barbecue dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre barbecue.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

Griller au charbon de bois

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

En règle générale, il faut prévoir environ 50 briquettes pour cuire 1 kg (2 lbs) de viande, ou 100 briquettes pour cuire 2 kg (4 lbs) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 à 40 minutes, il faut ajouter des briquettes au feu. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales. Les temps de cuisson plus longs nécessitent l'ajout de plus de charbon de bois.

Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

Usage du charbon de bois

Les recommandations concernant le charbon de bois sont approximatives.

Les temps de cuisson plus longs nécessitent du charbon de bois supplémentaire.

Modèle	Méthode de Cuisson	Recommandation concernant le poids des briquettes	Recommandation concernant les briquettes (nombre maximal de pièces)	Briquettes supplémentaires +1 heure
RBP22K-LEG-3	Cuisson Directe	0.98 kg	50	8 par côté
	Cuisson Indirecte	0.49 kg	25 par côté	8 par côté

PROTECTION



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

INFO UTILE



Des rabats situés de part et d'autre de la grille de cuisson permettent d'accéder à la grille à charbon de bois (le cas échéant).

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

AVERTISSEMENT! Une fois le feu allumé, n'ajoutez jamais de liquide de démarrage supplémentaire au barbecue. Conservez la bouteille au moins 25 ft. (7.6m) loin du barbecue pendant son fonctionnement. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.



Utilisation du barbecue

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

CONSEIL DE PRO!



Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande et la cuire à la perfection.

Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments, ou pour une cuisson rapide (burgers, steaks, poulet ou légumes, par exemple)

Placer les aliments sur les grilles de cuisson, directement au-dessus de la source de chaleur.

Commencer par saisir la viande pour conserver son jus et sa saveur.

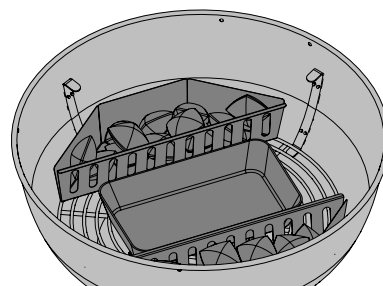
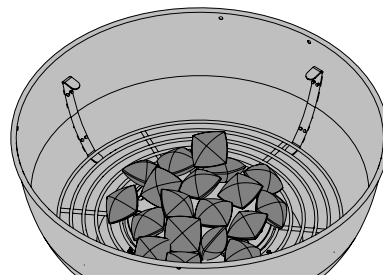
Diminuer la température du barbecue pour terminer la cuisson à votre goût.

Cuisson indirecte

Cette méthode cuit les aliments doucement et uniformément, à température moins élevée, grâce à la circulation de l'air chaud. Recourir à cette méthode pour cuire de gros morceaux de viande ou des aliments susceptibles de provoquer des flambées (les rôtis, le poulet et la dinde, par exemple).

Placez les aliments sur la grille de cuisson à un endroit où il n'y a pas de flamme.

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.



Réglage de la hauteur de la grille

REMARQUE : PRO22 et PRO18 uniquement.

La hauteur de la grille de cuisson peut être réglée sur 3 niveaux différents pour s'adapter aux besoins de la cuisine. Ce réglage s'effectue en soulevant et en tournant la grille de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse tout en utilisant les poignées.

Le niveau le plus bas est le meilleur pour saisir les aliments (il est le plus proche des braises).

La partie centrale est destinée à la cuisson standard.

Le niveau le plus élevé est celui qui convient le mieux à la cuisson lente ou au maintien au chaud des aliments en laissant le couvercle ouvert.

! **ATTENTION ! Ne pas régler la grille de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou chaude.**

AVERTISSEMENT! Ne placez jamais vos mains à l'intérieur du barbecue lorsque vous réglez le plateau à charbon de bois. Gardez toujours les mains et les doigts à l'écart du mécanisme de levage.

AVERTISSEMENT! Faites attention en ajoutant le charbon de bois au barbecue. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air.

AVERTISSEMENT! Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du barbecue et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

AVERTISSEMENT! Ne laissez pas sans surveillance un barbecue qui contient des charbons ou des cendres.

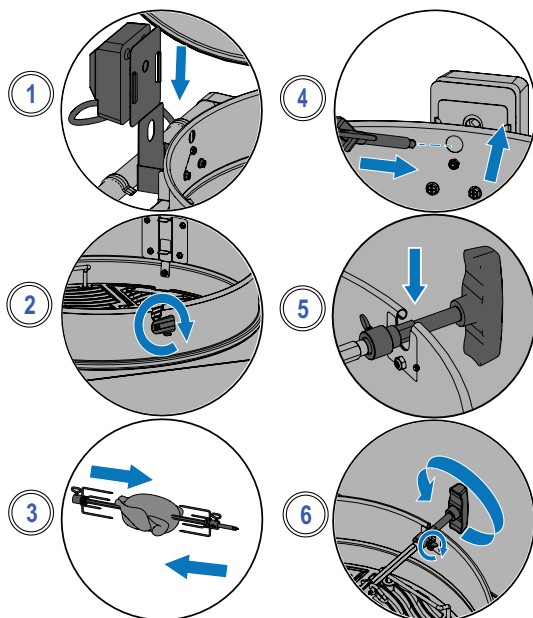


UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE ET DE LA RÔTISSOIRE

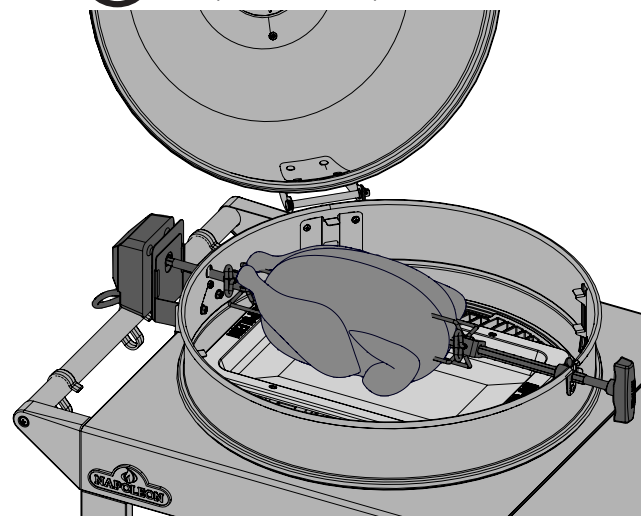
Assemblage de l'ensemble pour rôtissoire (si applicable)

REMARQUE : PRO22K et PRO18K uniquement.

1. Installer le moteur de la rôtissoire sur le côté du barbecue au moyen du/des support(s) de montage. Lorsque le support est fixé au barbecue, insérer le moteur de la rôtisserie dans le support.
2. Enfiler la première fourche sur la broche et la faire glisser un peu plus loin que la moitié de la tige, avant de la serrer pour la fixer. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche. Faire glisser la deuxième fourche depuis l'autre extrémité de la broche avant de l'embrocher sur la viande. Serrez la fourche en place, puis faites glisser le contrepoids sur la tige de crachat.
3. Insérer avec précaution l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture du bol inférieur et dans le moteur de la rôtissoire. Placez l'extrémité opposée en travers des cintres. Le côté lourd de la viande pendra naturellement vers le bas, il faut donc ajuster le contrepoids en conséquence pour équilibrer la charge. Fixez le contrepoids avec le bras orienté vers le haut.
4. Faire glisser le manchon de verrouillage sur la tige de la broche jusqu'à dépasser le capot du barbecue. Ce manchon a pour effet d'empêcher le mouvement latéral de la tige de la broche.
5. Serrer le manchon de verrouillage et la poignée de la broche. Disposer un plat en métal sous la viande pour récolter le jus.



IMPORTANT! Toujours porter des gants pour manipuler des composants du barbecue.



Conseils d'utilisation de la rôtissoire:

- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendre à l'intérieur.
- Utiliser les jus pour arroser la viande et comme base de sauce.
- Un poulet de 1,4 kg devrait être cuit en une heure et demi environ à puissance moyenne ou élevée (« HIGH »).
- Garder à l'esprit la capacité du moteur. Ne jamais surcharger vos équipements.
- Vérifier que le poids de la viande est toujours réparti de façon uniforme sur la rôtissoire.

Cuire plusieurs poulets à la fois

1. Ficeler ou maintenir avec un pic les ailes contre le corps du poulet.
2. Enfiler une fourche à rôtir sur la tige de la broche.
3. Enfiler la viande sur la broche et l'embrocher sur la fourche pour le maintenir en place. Serrer pour verrouiller.
4. Enfiler deux autres poulets sur la broche de façon à rapprocher les volailles l'une de l'autre.
5. Enfiler la deuxième fourche à rôtir sur la broche, embrocher le poulet et le pousser jusqu'à ce que les trois volailles soient bien serrées l'une contre l'autre. Serrer pour verrouiller.

INFO UTILE

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles vous empêchent de cuire les plus gros morceaux de viande.

AVERTISSEMENT! Après usage de la rôtissoire, démonter les composants, les nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède avant de les ranger à l'abri.

AVERTISSEMENT! Utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants encore chauds de la rôtissoire.



LES CONDITIONS D'UNE BONNE EXPÉRIENCE DE BARBECUE

Cette « to-do list » est votre référence pour ne rien oublier à chaque grillade

☐ Lire le manuel d'utilisation

Lire le manuel d'utilisation et l'intégralité des instructions et avertissements de sécurité.

☐ Nettoyer le cendrier

Veillez toujours à nettoyer le cendrier avant de faire des grillades pour éviter les incendies et les flambées.

☐ Allumage de charbon de bois

Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base à chaque fois que vous allumez votre barbecue. Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise), ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Ne vous penchez pas sur le barbecue lorsque vous allumez le charbon de bois.

☐ Préchauffer et nettoyer les grilles

Enduire toute la surface des grilles de shortening végétal PAS de graisses salées comme le beurre ou la margarine. Préchauffer votre barbecue pour brûler les résidus. Nettoyer les grilles avec une brosse à filaments en laiton. Voir « Instructions de nettoyage ».

REMARQUE : les grilles de cuisson en acier inoxydable ne rouillent pas et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ Préparer les ustensiles

Préparer et installer à portée de main tout le nécessaire pour vos grillades, depuis les ustensiles aux sauces, en passant par les épices et les plats. Ne pas laisser de la nourriture sans surveillance pour éviter qu'elle ne brûle.

☐ Résister à la curiosité

Résister à l'envie d'ouvrir le couvercle pour regarder les aliments trop souvent, car la chaleur s'échappe, la température diminue et la durée de cuisson est perturbée. Ne retourner les aliments qu'une fois, surtout le steak et le poulet.

☐ Laisser de la place

Ménager de l'espace entre les aliments et sur le barbecue, de façon à pouvoir déplacer les aliments si nécessaire.

☐ Utiliser un thermomètre

Utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits correctement. Cuire tous les types de viande à la température recommandée, tout particulièrement la volaille.

CONSEIL DE PRO!



Trouvez l'inspiration pour préparer de délicieuses grillades et parfaire votre technique sur www.napoleon.com et dans les livres de recettes Napoleon®.

CONSEIL DE PRO!



Toujours préchauffer le barbecue avant de commencer à cuire les aliments, pour brûler les derniers résidus et éviter que les aliments n'adhèrent à la grille.

HUILES RECOMMANDÉES



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de Canola

Si ce n'est pas le cas, 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.

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

Cette procédure est **OBLIGATOIRE** avant la première utilisation, et doit être reproduite toutes les 3 ou 4 utilisations pour maintenir les grilles en bon état.

1. Retirer les grilles de cuisson en fonte du barbecue.
2. Nettoyer les grilles à l'eau savonneuse tiède au moyen d'un chiffon doux. Tamponner les grilles pour les essuyer, avant de les laisser sécher complètement.
3. Appliquer une couche uniforme de graisse ou d'huile sur les deux côtés.
4. Préchauffer l'appareil à 175 - 200 °C (350 - 400 °F).
5. Installer les grilles de cuisson et les chauffer pendant 30 minutes.
6. Badigeonner à nouveau les grilles de cuisson d'une couche uniforme de graisse ou d'huile et les chauffer pendant 30 minutes.
7. Les grilles ainsi graissées sont prêtes à utiliser.

Remarque : si des dépôts de rouille se sont formés sur les grilles en fonte, gratter la rouille au moyen d'un tampon à récurer ou d'une brosse à filaments en laiton avant de graisser les grilles.



Guide des grillades au charbon de bois

ALIMENTS	MÉTHODE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Bifteck Épaisseur 2.54 cm (1")	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes	Demander des morceaux persillés. La graisse attendrit la viande naturellement et apporte une texture juteuse..
		À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Burger 1.27 cm (½ pouce)	Cuisson Directe	Saignant – 4 minutes	Façonner des burgers d'épaisseur homogène pour harmoniser les temps de cuisson. Ajoutez des copeaux de bois aromatisés au caryer aux briquettes pour plus de saveur.
		À point – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Poulet	Cuisson Directe - approx. 2 min. par côté	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation qui relie la cuisse et la jambe aux trois quarts pour aplatir la viande sur le brûleur et réaliser une cuisson uniforme. Ajouter des copeaux de bois aromatisés au mesquite au charbon de bois pour plus de saveur.
	Cuisson Indirecte - pour les 18 à 20 min. restantes.		
 Côtes de porc	Cuisson Directe	10 - 15 minutes de chaque côté	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Côtes levées	Cuisson Directe - 5 minutes	1,5 - 2 heures, en tournant souvent	Choisir des côtes riches en viande, pauvres en gras. Griller jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sans effort.
	Cuisson Indirecte - pour terminer		
 Côtes d'agneau	Cuisson Directe	25 - 30 minutes each side	Pour une viande plus tendre, choisir des morceaux épais. Retirer de la viande le gras en trop.
 Hot dogs	Cuisson Directe	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses de Francfort larges et fendre dans le sens de la longueur avant cuisson

Instructions de Nettoyage

Première utilisation

1. Nettoyer les grilles à la main avec de l'eau mélangée à du savon à vaisselle doux pour éliminer les résidus du processus de fabrication. NE PAS laver au lave-vaisselle.
2. Rincer abondamment à l'eau chaude et sécher soigneusement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre la fonte.

Grilles en fonte

- Graisser vos grilles pour ajouter une couche qui les protégera de la corrosion (voir section Conseils de cuisson – Préparation des grilles de cuisson en fonte).

Grilles en acier

- Nettoyer les grilles de cuisson en acier après préchauffage du barbecue, au moyen d'une brosse métallique qui permettra de gratter les résidus.
- Les grilles en acier perdront irréversiblement leur couleur au fil des utilisations, en raison des hautes températures de cuisson.

À l'intérieur du barbecue

1. Retirer les grilles de cuisson.
2. Utiliser une brosse à filaments en laiton pour nettoyer les résidus sur les côtés et sous le couvercle.
3. Gratter tout l'émail à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Utiliser une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Balayer les résidus tombés dans le barbecue pour les transférer dans le bac à cendres.
5. Lavez l'intérieur du barbecue avec un détergent doux et de l'eau.
6. Rincez à l'eau claire et essuyez.

Élimination du charbon de bois et des cendres

AVERTISSEMENT! Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes afin de vous protéger et de protéger vos biens contre les dommages.

- Assurez-vous que le charbon ou les cendres soient éteintes complètement avant de les enlever.
- Utiliser une spatule ou une pelle en métal pour retirer les braises et les cendres du barbecue.
- Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

BESOIN D'AIDE ?

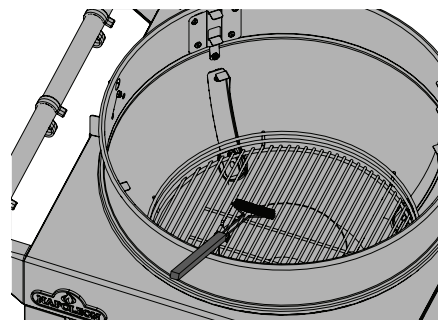
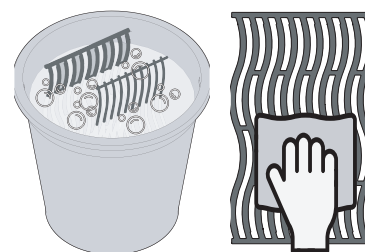
Contactez le service des solutions client de Napoleon® pour trouver des pièces de rechange recommandées.
1-866-820-8686

AVERTISSEMENT! Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage du barbecue.

AVERTISSEMENT! Les dépôts de graisse sont susceptibles de provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT! Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque de brûlure.

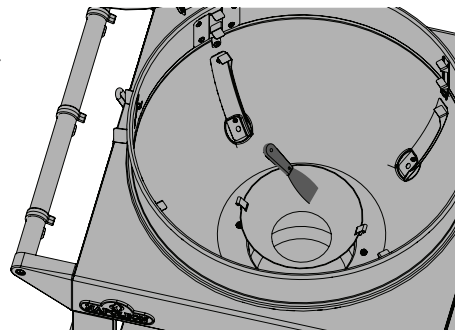
AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le barbecue soit froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant four sur les composants du barbecue. Ne mettez ni les grilles de cuisson ni aucun autre composant du barbecue dans un four auto-nettoyant. Nettoyer le barbecue dans un endroit où le produit de nettoyage ne risque pas d'abîmer une terrasse, une pelouse ou un patio.



Instructions de Maintenance

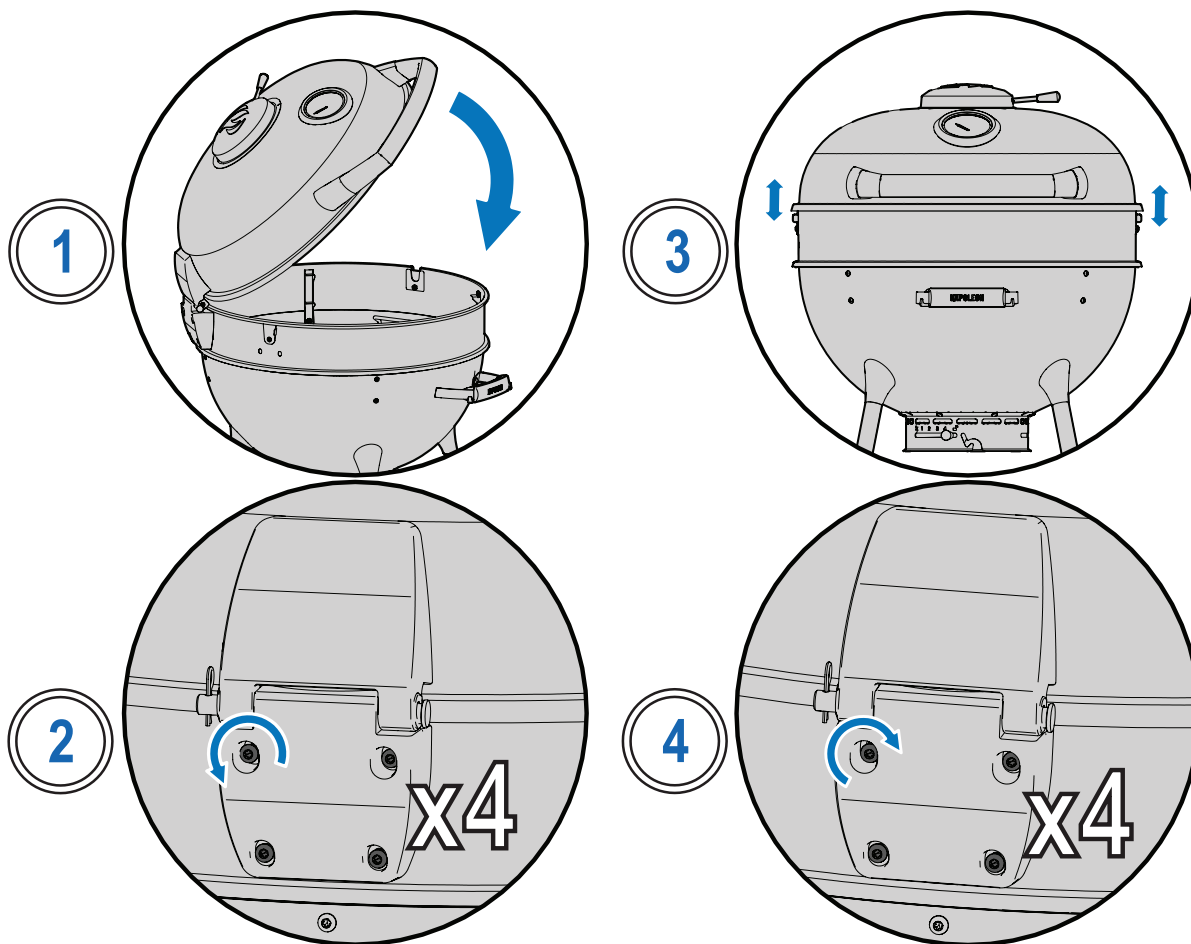
Bac à cendres

- Les cendres, la graisse et les gouttes excédentaires s'accumulent dans le cendrier situé sous le barbecue à charbon de bois et s'accumulent. Faites glisser le bac pour le dégager du barbecue et le nettoyer.
- Ne tapissez jamais l'intérieur du barbecue avec du papier d'aluminium, du sable ou tout autre matériau. Cela pourrait empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Le bac à cendres doit être nettoyé à l'aide d'un couteau à mastic en plastique ou d'un grattoir. Brossez tous les débris dans un récipient métallique non combustible.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau.
- Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.



! **IMPORTANT!** Il est recommandé de vider le cendrier après chaque utilisation, une fois le barbecue refroidi.

Réglage des charnières



1. Fermer le couvercle.
2. À l'aide de la clé Torx T25 fournie, desserrez les 4 vis Torx suffisamment pour que la charnière puisse se déplacer légèrement vers le haut et vers le bas.
3. Veillez à ce que le couvercle repose uniformément sur l'anneau en acier inoxydable.
4. Resserrer les vis à l'aide de la clé Torx T25.

Chariot en aluminium

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède.

L'aluminium ne rouille pas, mais des températures élevées et une exposition aux éléments peuvent oxyder la surface des caissons, et la consteller de points décolorés.

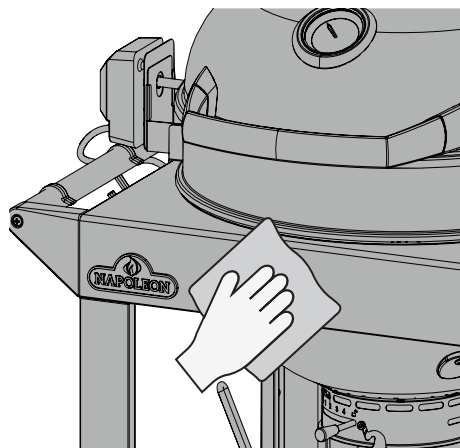
INOX ET ENVIRONNEMENT DIFFICILES

L'acier inoxydable risque de se tacher ou de s'oxyder au contact de composés chlorés ou soufrés, tout particulièrement dans les régions côtières, sous les climats chauds et très humides, ainsi qu'à proximité des piscines et des jacuzzis. Les tâches qui en résultent ressemblent à de la rouille, mais peuvent être aisément évitées ou nettoyées si nécessaire. Pour cela, nettoyer les surfaces chromées ou en acier inoxydable tout les 3 à 4 semaines.

Nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède

Surface extérieure du barbecue

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable ou de l'eau. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition des parties peintes, porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue.
- Toujours procéder à des mouvements doux, dans le sens du grain.
- Manipuler les composants en porcelaine avec soin.
- La finition en émail cuit est comparable à du verre, et s'écaillera en cas de choc. L'émail de retouche est disponible chez votre revendeur Napoleon Grill.
- Les éléments en acier inoxydable se décoloreront de façon inexorable au fil des cycles de chauffe, et prendront une teinte dorée ou brunâtre. C'est une évolution normale, qui n'affecte en rien la performance du barbecue.



PROTECTION



Toujours porter des gants et des lunettes de protection pendant l'entretien du barbecue.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de tuyau d'arrosage pour nettoyer les parties du barbecue.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de laine de fer sur toute surface peinte, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue pour ne pas rayer la couche de finition.

AVERTISSEMENT! La sauce barbecue et le sel sont corrosifs et risquent de détériorer rapidement les composants du barbecue, à moins de les nettoyer régulièrement.



Dépannage

Flambées de chaleur et chaleur inégale

- Le barbecue ne s'enflamme pas.
- Feu doux ou flamme faible.

Causes potentielles	Solution
Mauvais préchauffage	Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise. (Environ 20 minutes).
Circulation d'air insuffisante.	Ouvrez les portes d'alimentation en air.
Quantité de briquettes insuffisantes.	Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.
Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.	Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les Instructions de Maintenance .

Peinture écaillée

- La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.

Causes potentielles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les Instructions de Nettoyage .

BESOIN D'AIDE ?



Napoleon® veut vous offrir une expérience agréable, avec des barbecuelades qui marqueront votre mémoire. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide.

INSCRIVEZ-VOUS VOTRE Barbecue !



Enregistrez votre barbecue ! Consultez www.napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.

NAPOLEON® GARANTIE DE 10 ANS AN LIMITÉ

Pour les modèles au Charbon de bois

Les produits Napoleon® sont conçus avec des composants et des matériaux supérieurs et sont assemblés par des artisans qualifiés qui sont très fiers de leur travail. Ce Gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant l'emballage et l'expédition afin de s'assurer que vous, le client, receviez le produit de qualité que vous attendez de Napoleon®.

Merci d'avoir acheté un produit Napoleon®. Napoleon® (Wolf Steel Ltd.®, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoleon® seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat, pour une période de 10 ans.



Couvercle et cuve en Porcelaine émaillée.....	10 ans
Système de contrôle d'air	5 ans Plus 10
Grilles de cuisson en Fonte avec Porcelaine émaillée	5 ans Plus 10
Grilles de Gril chromées.....	3 ans Plus 10
Toutes les autres pièces.....	2 ans

Plus 10 : désigne une période de garantie prolongée, durant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de détail courant pour 10 ans supplémentaires.

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

Cette Garantie volontaire crée une période de Garantie de 10 ans pour les produits achetés auprès d'un détaillant autorisé Napoleon®, et donne droit à l'acheteur initial (ou au bénéficiaire dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée pour tout composant remplacé pendant la période de Garantie, soit par Napoleon® ou par un détaillant autorisé Napoleon®, afin de remplacer un composant de ce produit qui a échoué lors d'une utilisation privée normale en raison d'un défaut de fabrication. Cette Garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles bonus.

Pour plus de certitude, « utilisation privée normale » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou un entrepreneur agréé et autorisé, conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit et à tous les codes du bâtiment et de prévention des incendies locaux et nationaux ; a été correctement nettoyé et entretenu selon les instructions ; et n'a pas été utilisé comme commodité commune ou dans une application commerciale. Dans le cas d'une utilisation dans des applications communes ou commerciales (lorsqu'approuvé), la Garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De même, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les explosions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, bosses, corrosion, détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration causée par la chaleur, les nettoyants abrasifs ou chimiques

ou l'exposition aux UV, l'écaillage des pièces en Porcelaine émaillée, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident, la grêle, les feux de graisse, le manque de nettoyage et d'entretien, des environnements hostiles tels que le sel ou le chlore, les modifications, l'abus, la négligence ou les pièces installées provenant d'autres fabricants. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures comme indiqué dans le manuel du propriétaire, afin de prévenir la corrosion de surface.

Si la détérioration des pièces atteint un niveau de non-fonctionnement (rouillées ou brûlées complètement) pendant la durée de la couverture de la Garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées sous cette Garantie sont garanties uniquement pour le reste de la période de Garantie de dix (10) ans mentionnée ci-dessus.

Le composant de remplacement est la seule responsabilité de Napoleon® telle que définie par cette Garantie ; en aucun cas Napoleon® ne sera responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie, de tout dommage accessoire, consécutif ou indirect, ou de tout frais de manutention, de transport ou de droits d'exportation.

L'utilisation et/ou l'installation de pièces sur votre produit Napoleon® qui ne sont pas des pièces authentiques Napoleon® annulera cette Garantie, et tout dommage en résultant ne sera pas couvert par cette Garantie.

50 YEARS
ANS



50 Years of Home
Comfort Solutions.
50 ans de solutions pour
le confort de votre maison.



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

Les produits de NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.



Address | Adresse

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada
103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



Online | En ligne



www.napoleon.com



Scan code for customer support.
Scannez le code pour obtenir une
assistance clientèle.