



ROGUE[®]

Manuel du propriétaire

R365, R425, R525, & R625
RP425, RP525, & RP625
RPS425, RPS525, & RPS625

Les grils illustrés dans ce manuel
peuvent différer du modèle acheté.



Nous voulons votre avis !

Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire.



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NAPOLEON® GRILL !

Vous venez d'améliorer votre jeu de grillades.



**NOTRE OBJECTIF EST DE FAIRE EN SORTE QUE VOS GRILLADES SOIENT
À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.**

🔥 Veuillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

🔥 Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les cartes du gril avant de l'utiliser.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section « ÉCLAIRAGE » de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



Prévenir les adultes et les enfants des risques liés aux températures élevées des surfaces.
Surveillez les jeunes enfants à proximité du gril.

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

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue à Napoléon !

La sécurité avant tout

AVERTISSEMENT ! Information générale

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux. Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux.

AVERTISSEMENT ! Installation et montage

Assemblez ce barbecue exactement comme indiqué dans le Guide d'assemblage. Si le barbecue a été assemblé en magasin, consultez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il est correctement monté. Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des bateaux ou dans des véhicules de loisirs. Effectuez le test de fuite requis avant de faire fonctionner le barbecue. Ne modifiez en aucun cas ce barbecue. Laissez le barbecue refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces. N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas équipée du type de connexion approprié. Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par NAPOLEON.

AVERTISSEMENT ! Fonctionnement

Effectuer un test de fuite de ce barbecue avant chaque utilisation, annuellement et lorsque des composants de gaz sont remplacés. Suivre attentivement les instructions d'allumage. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table. N'utilisez pas ce barbecue à d'autres fins que celles prévues. Ne faites pas fonctionner ce barbecue avec un cordon ou une fiche endommagé, ou après que le barbecue a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez NAPOLEON pour les réparations.

AVERTISSEMENT ! Stockage et désaffectation

Coupez le gaz à la bouteille de gaz ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel. Déconnectez le tuyau entre la bouteille de gaz et le barbecue. Retirez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants. Débranchez de la prise de courant lorsque le barbecue n'est pas utilisé et avant le nettoyage. NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Déconnectez le raccordement de gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de capuchons ou bouchons peuvent entraîner une fuite de gaz.

AVERTISSEMENT ! Élimination correcte du produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union Européenne. Pour éviter d'éventuels dommages

à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

CONTENU

Bienvenue à Napoléon ! 3

La sécurité avant tout

Caractéristiques complètes du système 4

Pour commencer 5

Autres pratiques opérationnelles sûres

Locating Localisation du gril

Connexions de gaz

Données techniques

Test de fuite

Fonctionnement 11

Allumage de votre gril

Instructions de grillage

Utilisation du brûleur arrière et de la rôtissoire

Liste de contrôle pour l'expérience de grillade

Consultez cette liste chaque fois que vous

faites des grillades

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte

Guide des grillades à l'infrarouge 17

Instructions de nettoyage 18

Instructions d'entretien 21

Combustion dans l'air Ajustement

Stainless in Harsh Environments

Dépannage 23

Garantie 26

Caractéristiques complètes du système

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

Le brûleur de rôtisserie infrarouge arrière permet de déguster de succulents repas à la rôtissoire.

Grand support de chauffe chromé pour augmenter la surface de cuisson.

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

Décapsuleur intégré à proximité du grill.

Boutons de commande rétroéclairés pour les soirées nocturnes.

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

Allumage **JETFIRE™** instantané pour un démarrage rapide et aisé.

Anneau de réservoir de propane pour un stockage stable du réservoir (modèles à propane uniquement)

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

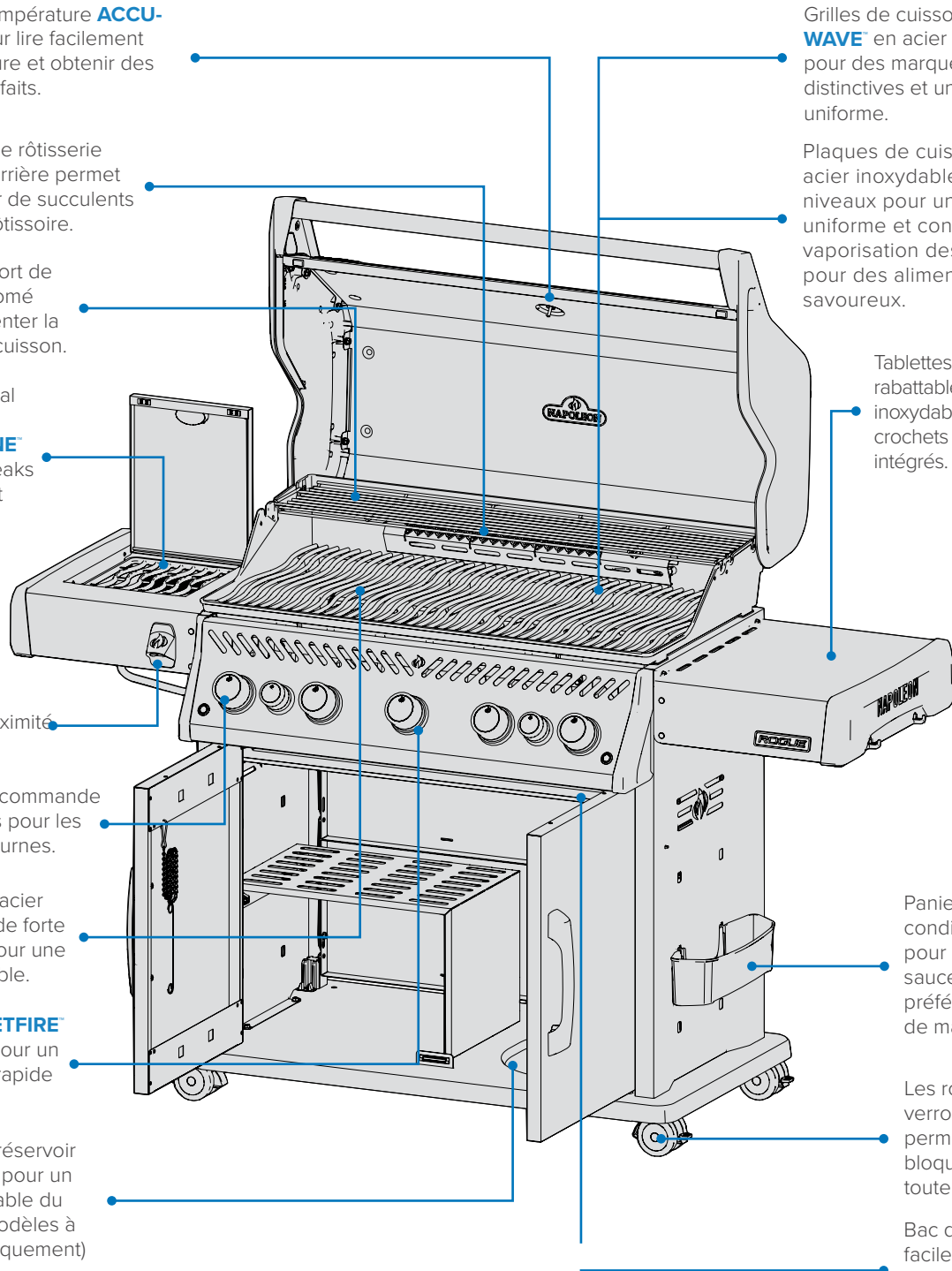
Plaques de cuisson en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et constant et la vaporisation des gouttes pour des aliments plus savoureux.

Tablettes latérales rabattables en acier inoxydable avec crochets à outils intégrés.

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

Les roulettes à verrouillage facile permettent de bloquer le grill en toute sécurité.

Bac d'égouttage facile d'accès pour un entretien efficace.



 Les grils illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : ROGUE RPS625

Pour commencer



DANGER ! Signale un risque d'incendie, d'explosion, de mort ou de blessure physique grave.



AVERTISSEMENT ! Signale un danger qui pourrait entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes.



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



N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez-la.

Autres pratiques opérationnelles sûres

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac de récupération des graisses. Maintenir une distance adéquate entre le tuyau et le bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont correctement positionnées selon les instructions d'installation des plaques de saisie.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lors de l'ouverture de la vanne du cylindre de gaz.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser les brûleurs arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral lors de son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas faire frire des aliments sur le brûleur latéral.
- Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement ou chaud.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien doit être effectué uniquement lorsque le gril est froid.
- Ne pas stocker d'allumettes, d'allume-feux ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Garder tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération des graisses, le bac d'égouttage et les plaques de saisie pour éviter les accumulations et les feux de graisse.
- Maintenez les brûleurs infrarouges et les tubes venturi des brûleurs principaux exempts de toiles d'araignée et autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le gril chauffé. Un changement de température immédiat provoquera des éclats de porcelaine et des fissures dans les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas de tuyau à pression pour nettoyer une partie du gril.
- Ne pas installer ce gril à un endroit où il peut être exposé à de forts vents, en particulier lorsque le vent peut venir directement derrière le gril.
- Assurez-vous de maintenir une distance de sécurité avec les constructions inflammables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne couvrez jamais plus de 75% de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Toujours maintenir une distance adéquate par rapport aux combustibles : 26" (660,4 mm) à l'arrière de l'appareil, 10" (254 mm) sur les côtés.
- Une distance supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandée près du revêtement en vinyle ou des vitres.
- La température ambiante minimale pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT !

- Le branchement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé et l'étanchéité doit être testée avant d'utiliser le gril.
- Veillez à ce que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du gril.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants.

Locating Localisation du grill

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

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

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des options suivantes :

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ayant au maximum trois murs, mais sans couverture supérieure. **(Fig 1)**
- Toutes les ouvertures doivent rester définitivement ouvertes.
- Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne comprenant pas plus qu'une enceinte partielle avec une couverture supérieure et pas plus de deux murs latéraux.
 - Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les uns aux autres. **(Fig. 2 et Fig. 3)**
 - Toutes les ouvertures doivent rester définitivement ouvertes.
 - Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne sont pas considérées** comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne comprenant pas plus qu'une enceinte partielle avec une couverture supérieure et trois murs latéraux, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit définitivement ouvert. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - Toutes les ouvertures doivent rester définitivement ouvertes.
 - Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

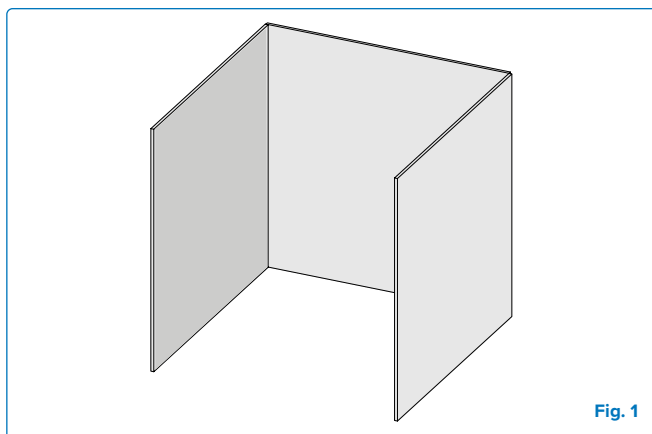


Fig. 1

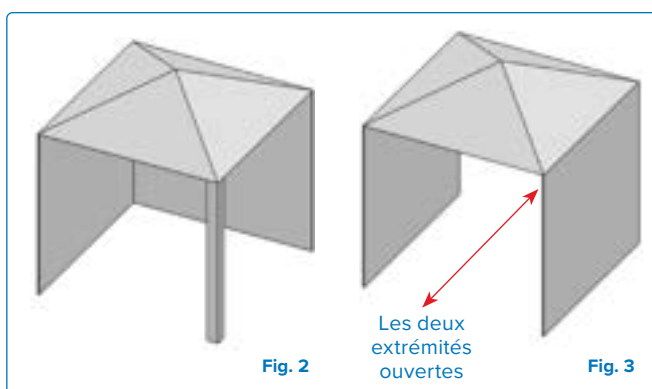


Fig. 2

Fig. 3

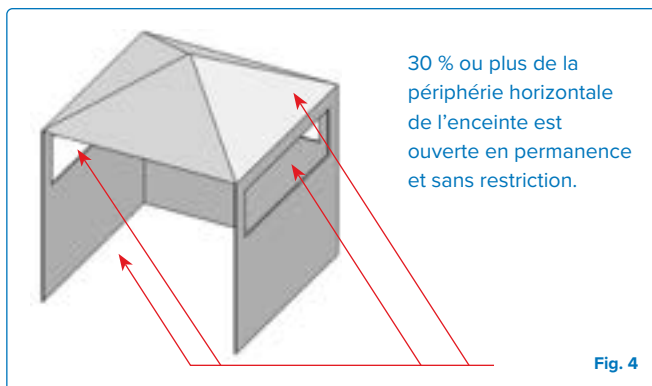


Fig. 4

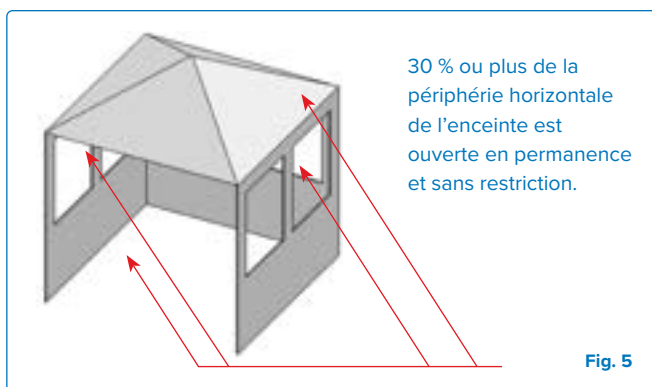


Fig. 5

Connexions de gaz

À un cylindre de gaz : Option 1

Utilisez un cylindre de propane d'au moins 6 kg ou un cylindre de butane de 13 kg construit et marqué conformément aux codes nationaux et régionaux. Assurez-vous que le cylindre peut fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

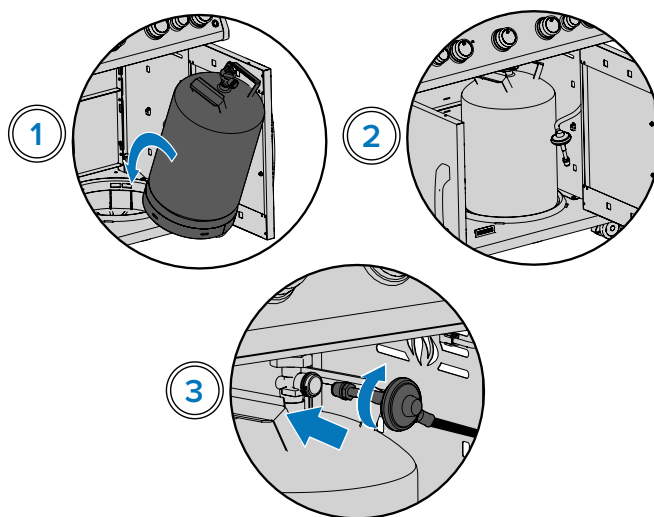
Utilisez un détendeur de gaz et un tuyau fournis par Napoléon ; s'ils ne sont pas fournis, utilisez un détendeur et un tuyau conformes aux normes européennes et aux codes régionaux. Pour l'Afrique du Sud, un détendeur approuvé par la norme SANS 1237 doit être utilisé. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.


 **NOTE :** Le tuyau doit être remplacé avant la date d'expiration imprimée dessus.

Placez les cylindres uniquement à l'intérieur des dimensions maximales de largeur et de hauteur sur l'étagère inférieure de l'enceinte. Les cylindres qui dépassent les dimensions maximales doivent être placés à l'extérieur de l'enceinte, sur un sol plat. Référez-vous au diagramme ci-dessous pour les mesures spécifiques.

Raccordement et installation

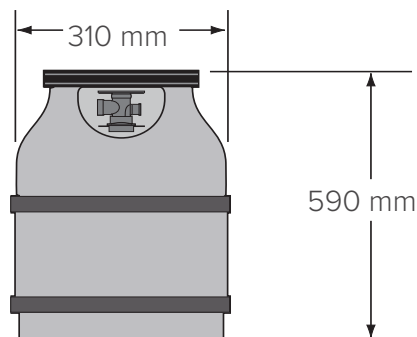
- Vérifiez que la bouteille n'est pas cabossée ou rouillée et faites-la inspecter par votre fournisseur de gaz. et faites-la inspecter par votre fournisseur de gaz.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet sur l'étagère du bas.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas tordu ou plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Serrez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
- Veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec la lèchefrite ou toute autre surface à haute température du gril, car il fondrait et provoquerait un incendie.
- Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le gril. Voir « **Test d'étanchéité** ».



 **NOTE :** Inspectez le joint de la valve du cylindre de gaz LP pour détecter des fissures, de l'usure ou de la détérioration chaque fois que le cylindre est remplacé ou rempli.

Tout cylindre de gaz LP présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures visibles et de l'érosion, doit être retourné non utilisé au vendeur.

Dimensions maximales du cylindre



AVERTISSEMENT !

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

À un conduit de gaz domestique : Option 2

- Si le gril doit être raccordé directement à un conduit de gaz domestique, déconnectez et jetez le tuyau et l'assemblage de régulateur fournis et suivez les instructions de raccordement du conduit de gaz domestique.
 - Un tuyau approuvé est disponible auprès de votre revendeur de grils Napoleon. Un tuyau de gaz et un déconnecteur rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation extérieure sont fournis avec les grils à gaz naturel.
 - La plomberie à gaz doit fournir la pression appropriée à l'entrée du gril. Voir les Données Techniques pour les spécifications.
 - Les tuyaux et les vannes en amont du déconnecteur rapide ne sont pas fournis.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir l'entrée thermique spécifiée sur la plaque de spécification, en fonction de la longueur du parcours de tuyauterie..
1. Le raccordement à un conduit de gaz doit être effectué par un chauffagiste agréé et testé pour les fuites avant de faire fonctionner le gril.
 2. Ne faites pas passer le tuyau à proximité immédiate du bac de récupération ou au-dessus du panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau ne touche aucune surface à haute température.

Déconnecteur rapide

- Ne pas installer le déconnecteur rapide dans une direction ascendante.
- Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont du déconnecteur rapide, aussi près que possible de celui-ci.
- Connectez l'extrémité évasée du tuyau à l'appareil sur l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (si applicable).
- Serrez en utilisant deux clés. Ne pas utiliser de pâte à filets ni de ruban d'étanchéité.
- Testez les fuites de toutes les connexions avant de faire fonctionner le gril à gaz. Voir **«Test de fuite »**



AVERTISSEMENT !

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le gril du système de conduite de gaz pendant tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez le tuyau pour détecter des signes d'abrasion excessive, de fusion, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoleon.



SOYEZ PRUDENTS !

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

Données techniques

Le tableau suivant présente l'apport brut de chaleur, les valeurs d'utilisation du gaz et les dimensions des orifices correspondant à chaque brûleur par catégorie de gaz :

	Taille de l'orifice		Puissance calorifique brute (totale)	Consommation de gaz (totale)
	I	II	I / II	I / II
Principal (365)	1.11 mm	#62	10.5 kW	764 g/h
Principal (425)	#59	#64	14.25 kW	1037 g/h
Principal (525)	#61	#65	16.6 kW	1208 g/h
Principal (625)	#61	#65	20.75 kW	1514 g/h
Arrière	#57	#62	5 kW	364 g/h
Latéral (2 carreaux infrarouges)	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h
Latéral (3 carreaux infrarouges)	#59	#64	4.5 kW	327 g/h
Flamme latérale	0.86 mm	#69	3 kW	218 g/h

Le tableau suivant répertorie tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations figurant sur la plaque signalétique à cette liste.



NOTE : N'utilisez que des détendeurs qui fournissent la pression indiquée ici.

Catégorie de gaz	3B/P(30)	3+(28-30/37)	3P(37)	3B/P(50)
Tailles des orifices	I	I	I	II
Gaz / Pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Test de fuite

Pourquoi et quand effectuer un test de fuite ?

Un test de fuite confirme qu'aucun gaz n'échappe après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz.

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

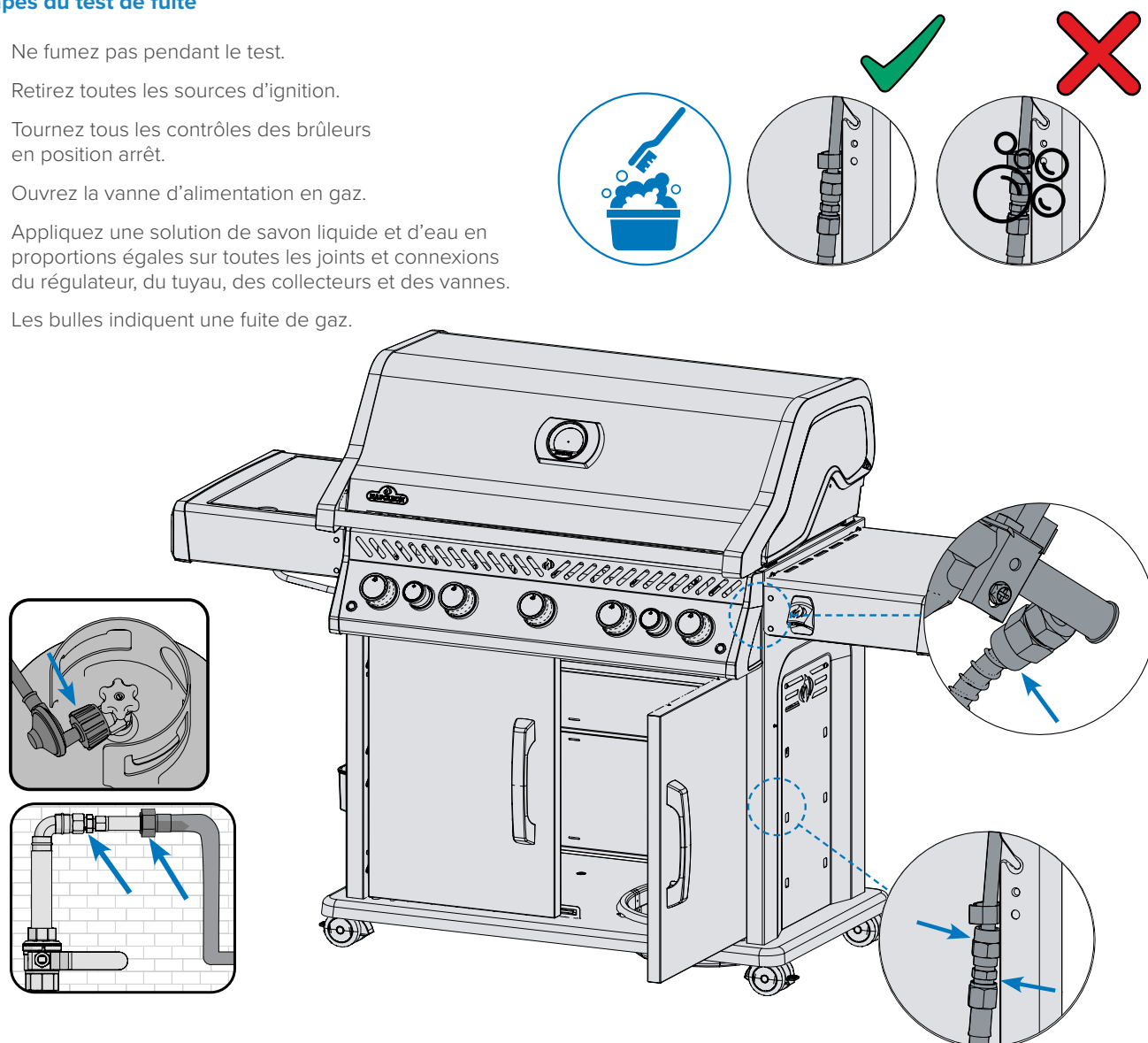
Effectuez un test de fuite de ce grill avant utilisation, annuellement, et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

Étapes du test de fuite

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Retirez toutes les sources d'ignition.
3. Tournez tous les contrôles des brûleurs en position arrêt.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution de savon liquide et d'eau en proportions égales sur toutes les joints et connexions du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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



DANGER !

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
- Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble de tuyau fournis avec le grill, ou un modèle conforme aux codes locaux.

Fonctionnement

Allumage de votre gril

Première utilisation ? Effectuez un « brûlage à blanc »

Retirez la grille de réchauffage et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le gril dégage une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est causée par le « brûlage à blanc » des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.



AVERTISSEMENT !

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

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton de n'importe quel brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUT jusqu'à ce que le pilote s'allume.
3. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez. Si le pilote ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire pour la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si le pilote et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes, tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette. **(Fig. 6).**



AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal fonctionne.

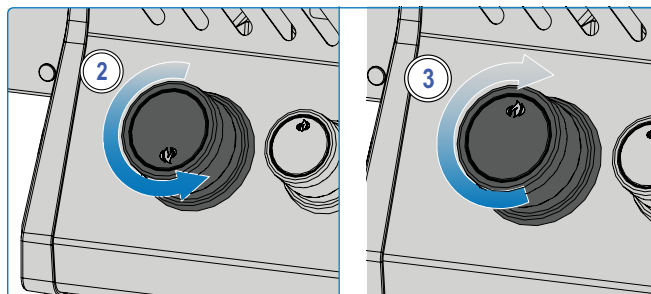
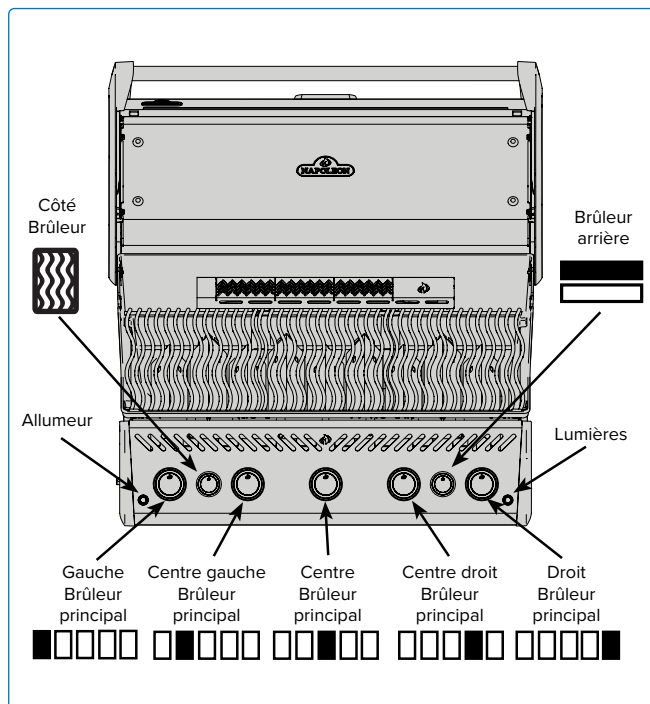


Fig. 6

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Retirez la grille de réchauffage.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUT
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire pour la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4. **(Fig. 6).**

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUT.
3. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire pour la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3. **(Fig. 7).**

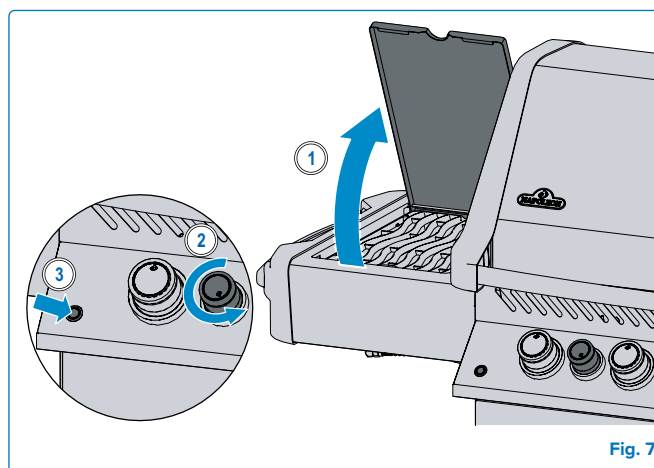


Fig. 7

Allumage avec une allumette

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

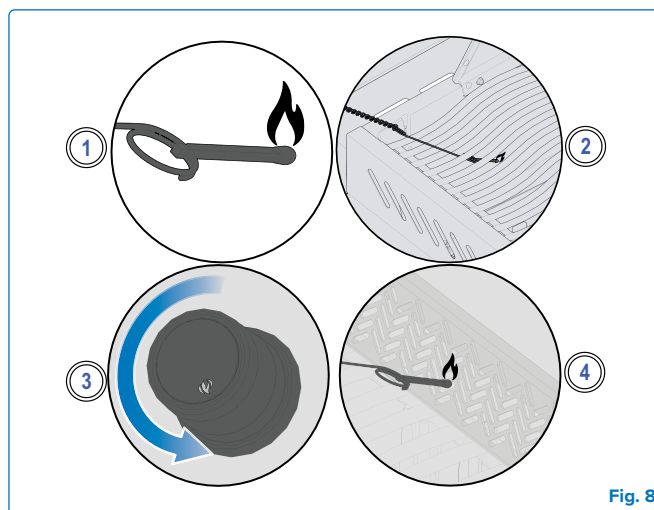
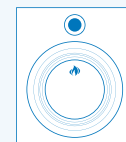


Fig. 8



AVERTISSEMENT !

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



Instructions de grillage

Utilisation du brûleur principal

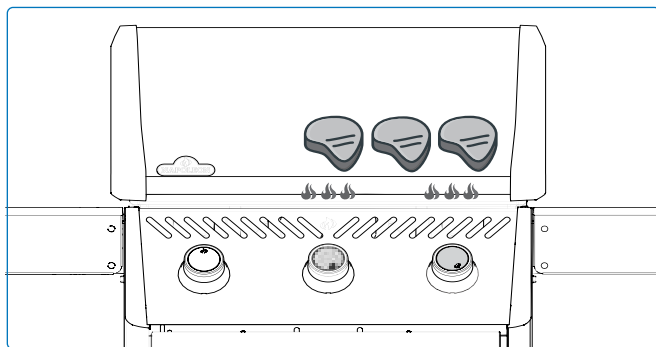
- Préchauffez le gril avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance maximale avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments cuits pendant une courte période, tels que le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- Le grillage avec le couvercle fermé assure des températures plus élevées et constantes qui cuisent la viande de manière plus uniforme et peuvent réduire les temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors du grillage de viandes maigres telles que le blanc de poulet ou le porc.
- Les aliments qui nécessitent plus de 30 minutes de cuisson, tels que les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé du côté opposé aux aliments. Voir Grillage indirect.
- Enlevez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du gril.
- Flambées : éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Grillage direct

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

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

Saisissez d'abord la viande pour enfermer les jus et les saveurs. Abaissez la température du gril pour terminer la cuisson selon votre préférence.



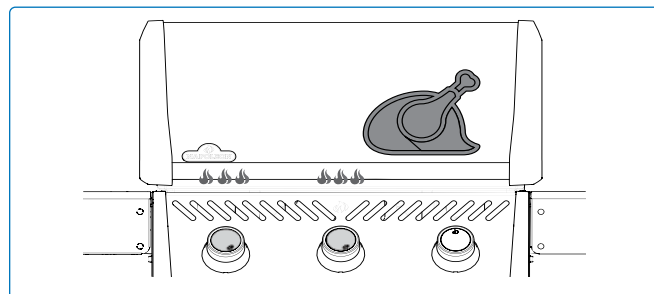
DANGER !

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

Grillage indirect

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

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



Brûleur latéral à flamme (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une plaque de cuisson pour préparer des sauces ou des soupes. Le diamètre maximum des casseroles ou poêles est de 25 cm (10"). Assurez-vous que votre gril est situé dans un endroit protégé du vent, sinon la performance du brûleur latéral sera affectée.

Brûleur latéral infra-rouge (si équipé)

Pour l'utiliser, suivez les instructions « **Allumage du brûleur latéral** ». La chaleur infra-rouge fournit une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'il est réglé sur la puissance maximale. Certains modèles de brûleur latéral ont une grille de cuisson réglable en hauteur.

Grillage de nuit (si applicable)

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Ajoutez un accessoire de fumage Napoléon à votre gril pour parfumer votre viande.



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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

Utilisation du brûleur arrière et de la rôtissoire

Assemblage de votre kit de rôtissoire (si équipé)

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

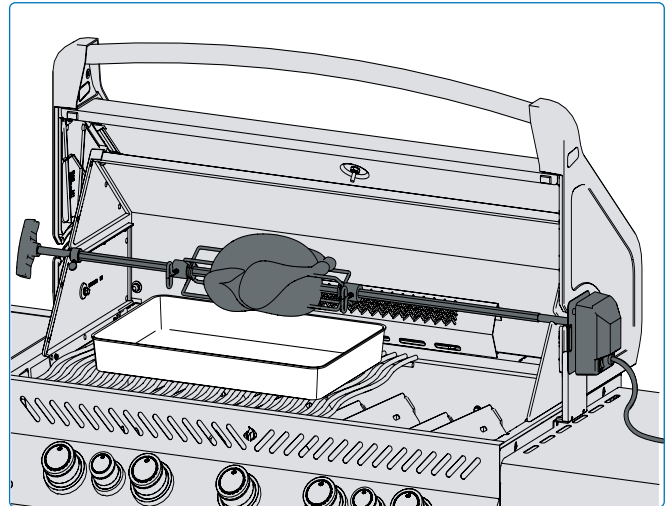
1. Installez le moteur de la rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du(des) support(s) de montage. Certains modèles
2. sont équipés de supports prémontés. Une fois le support fixé au gril, glissez le moteur de la rôtissoire sur le support
3. Faites glisser la première fourche de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourche. Faites glisser la deuxième fourche de l'autre côté de la broche et poussez-la dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Serrez la fourche en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la butée sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du capot. Cela sécurisera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la butée et la poignée de la broche. Placez un plat métallique sous la viande pour recueillir les jus.



IMPORTANT ! Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les composants du gril.

Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent brunir à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser la viande et préparer des sauces.
- Un poulet de 1,5 kg prend environ 1 ½ heure à feu moyen à élevé.
- Faites attention à la capacité de votre moteur de rôtissoire.
- Ne surchargez jamais votre équipement. Assurez-vous de toujours équilibrer la charge de manière uniforme sur votre rôtissoire.



AVERTISSEMENT !

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

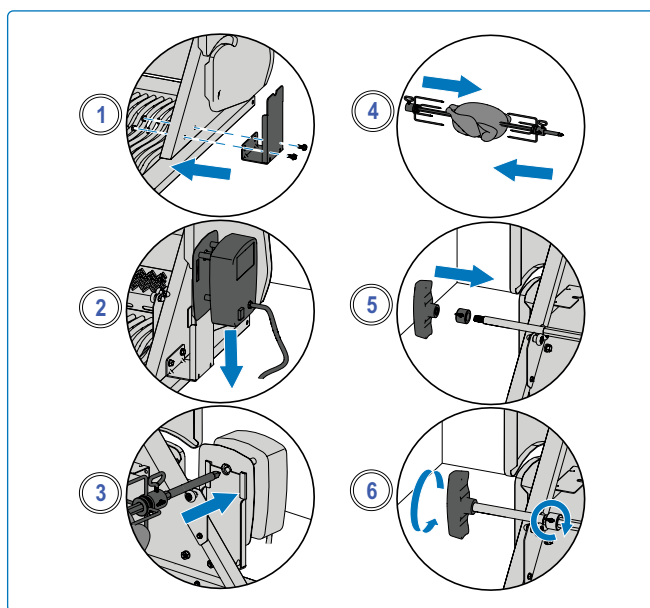


LE SAVIEZ-VOUS ?

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

Comment cuire plusieurs poulets


1. Attachez ou brochez les ailes contre le corps des poulets.
2. Faites glisser la fourche de la rôtissoire sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourche de la rôtissoire. Serrez.
4. Enfilez les 2 autres poulets sur la broche de manière à ce que tous les poulets soient proches les uns des autres.
5. Faites glisser la deuxième fourche de la rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.



Liste de contrôle pour l'expérience de grillade

Consultez cette liste chaque fois que vous faites des grillades

- Lire le manuel du propriétaire**
Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.
- Nettoyer le bac à graisse**
Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller pour éviter les incendies et les flambées.
- Vérifiez le tuyau**
Assurez-vous que le gril est éteint et froid. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions ou de coupures excessives. Faites remplacer le tuyau avant utilisation s'il est endommagé.
- Préchauffer et nettoyer les grilles**
Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre gril pour brûler les résidus excessifs et prévenir le collage. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir les «**Instructions de nettoyage**».
- Préparez la zone**
Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la grillade, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, est à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, sinon ils pourraient brûler.
- Retournez une seule fois et ne regardez pas**
Essayez de ne pas ouvrir le couvercle et de ne pas trop regarder, sinon la chaleur s'échappera et cela perturbera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments une seule fois, en particulier les steaks et le poulet.
- Laissez de l'espace**
Laissez de l'espace sur le gril et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.
- Utilisez un thermomètre**
Pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivez les consignes de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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



HUILE ET GRAISSE SUGGESTION !

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

Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



ATTENTION !

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte








Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée tous les 3 à 4 usages pour que les grilles restent comme neuves.

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



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

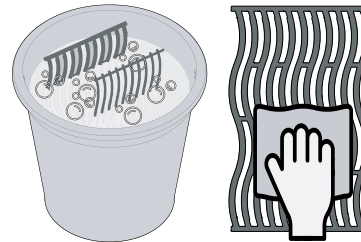
Guide des grillades à l'infrarouge

Alimentation	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Suggestions
 <p>Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur.</p>	<p>HAUT 2 minutes de chaque côté.</p>	Rare – 4 minutes	<p>Demander de la graisse marbrée en coupe. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.</p>
	<p>HAUT à MOYEN Chauffer à feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.</p>	Moyen – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 <p>Hamburger ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur</p>	<p>HAUT 2 minutes de chaque côté.</p>	Rare – 4 minutes	<p>Garder les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à la chaleur indirecte.</p>
	<p>HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.</p>	Moyen – 5 minutes	
	<p>HAUT 3 minutes de chaque côté.</p>	Bien cuit – 6 minutes	
 <p>Poulet</p>	<p>HAUT, MOYEN, BAS 2 minutes de chaque côté, puis à feu moyen à doux.</p>	20 – 25 minutes	<p>Trancher l'articulation reliant la cuisse et la cuisse ¾ à travers pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuire uniformément.</p>
 <p>Côtelettes de porc</p>	<p>MOYEN</p>	6 minutes de chaque côté	<p>Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.</p>
 <p>Côtes levées</p>	<p>HIGH à LOW Haut pendant 5 minutes puis à feu doux jusqu'à la fin.</p>	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	<p>Choisissez des côtes levées maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.</p>
 <p>Côtelettes d'agneau</p>	<p>HAUT à MOYEN Haute pendant 5 minutes puis Moyenne jusqu'à la fin.</p>	15 minutes de chaque côté	<p>Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.</p>
 <p>Hot dogs</p>	<p>MOYEN à FAIBLE</p>	4 – 6 minutes	<p>Choisir des saucisses fumées plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant de les griller.</p>

Instructions de nettoyage

Première utilisation

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

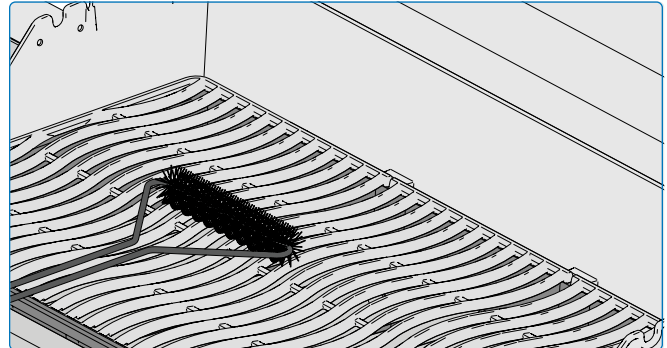


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter une couche protectrice afin de prévenir la corrosion. Voir Conseils de grillade - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

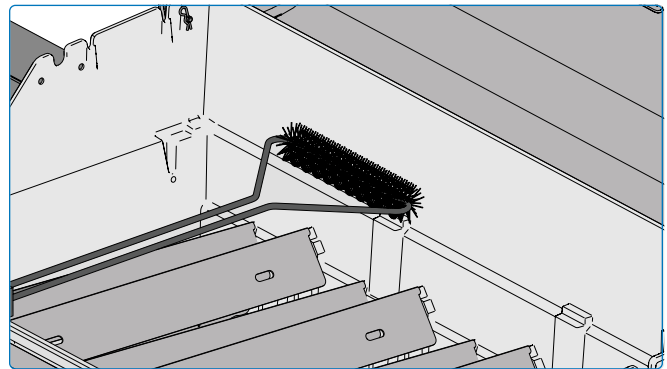
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décolorent définitivement en raison des températures élevées lors des grillades.



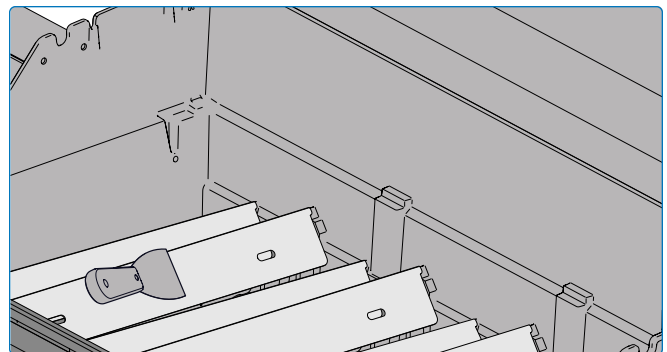
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et des particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont incinérées immédiatement en raison de la chaleur intense.
- Ne nettoyez pas la dalle en céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la dalle en céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à haute température pendant 5 à 10 minutes pour éliminer les résidus restants.



Intérieur du gril

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



DANGER !

- Portez toujours des gants et des lunettes de protection lorsque vous nettoyez votre gril.

- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.

- Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

Bac de récupération des graisses

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastré possède un bac de récupération des graisses correspondant. Celui-ci est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- Les graisses et les excès de jus de cuisson se collectent dans le bac de récupération situé sous le grill et s'accumulent dans le bac de récupération des graisses jetable en dessous (si applicable). Utilisez uniquement des revêtements approuvés par Napoleon pour le bac de récupération des graisses.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela pourrait empêcher l'écoulement correct des graisses.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisses – environ toutes les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Glissez le bac de récupération des graisses hors du grill pour accéder au bac de récupération des graisses jetable ou pour nettoyer le bac de récupération des graisses.
2. Grattez le bac de récupération des graisses avec un couteau à mastic ou un grattoir.
3. Remplacez le bac de récupération des graisses jetable toutes les 2-4 semaines selon l'utilisation du grill (si applicable).
4. Consultez votre revendeur de grills Napoleon pour les fournitures..

Panneau de commande

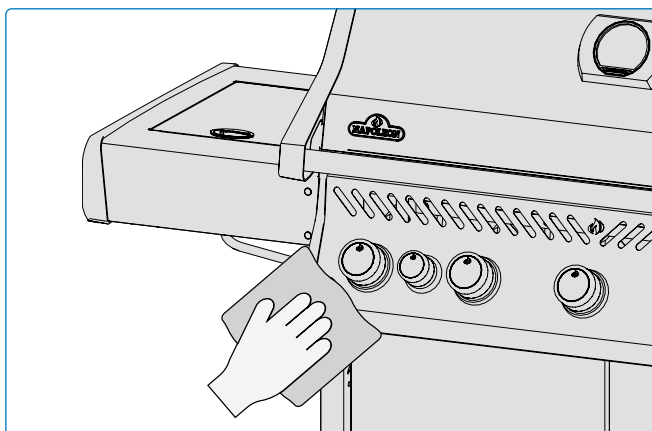
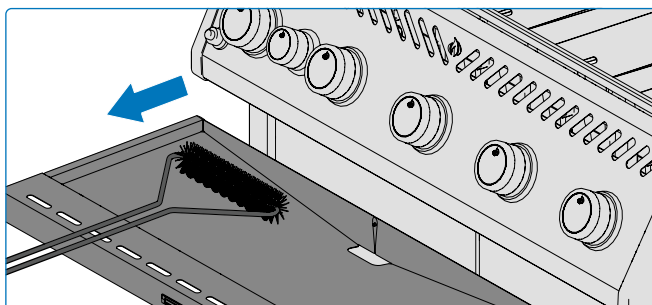
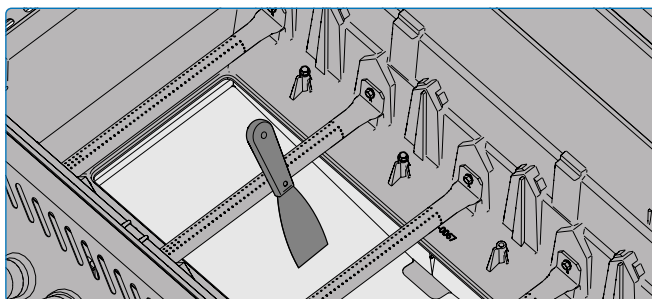
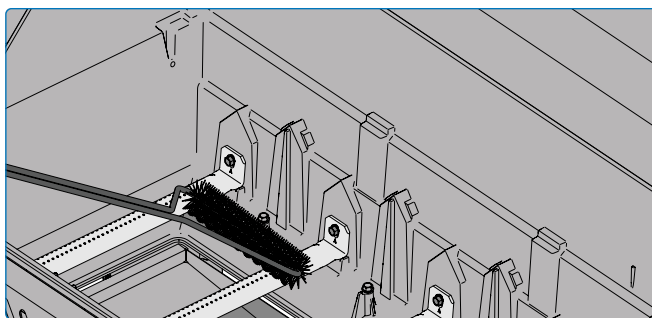
Utilisez UNIQUEMENT de l'eau savonneuse tiède. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié du panneau de commande permettra de conserver le texte sombre et lisible.

Coulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau savonneuse tiède. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des coulées qui ressemble à des taches blanches. Voir les « **Instructions de maintenance** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du grill

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



AVERTISSEMENT !

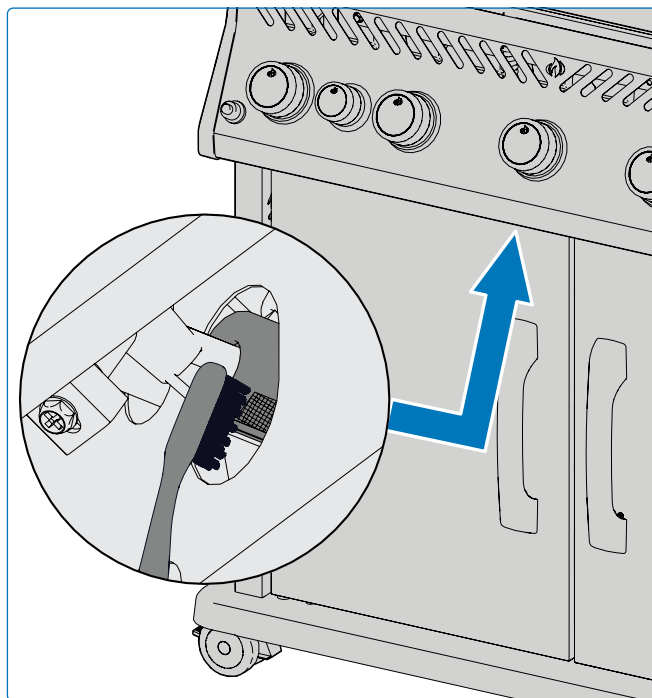
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une quelconque partie du grill.
- Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du grill dans un four autonettoyant pour le nettoyer. Nettoyez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

Écran anti-insectes et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces fermés. Napoleon a équipé le brûleur d'un écran anti-insectes sur l'obturateur d'air pour réduire la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais cela n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut provoquer une flamme jaune ou orange douce et causer un incendie ou un retour de flamme à l'obturateur d'air sous le panneau de contrôle.

1. Retirez les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse flexible pour tube venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez les orifices des brûleurs et les orifices des vannes pour détecter les blocages : les orifices des brûleurs peuvent se boucher avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou l'embout de maintenance fourni pour nettoyer les orifices des brûleurs.
6. Percez les orifices bouchés à l'aide du foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur attaché au gril, mais il est plus facile de le retirer du gril.
7. Ne pliez pas le foret lors du perçage des orifices car il pourrait se casser.
8. Ce foret est destiné aux orifices des brûleurs, PAS aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
9. N'agrandissez pas les trous.
10. Assurez-vous que l'écran anti-insectes est propre, serré et exempt de peluches ou autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. Assurez-vous que la vanne entre dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remplacez le support de la plaque de saisie et serrez les vis pour compléter la réinstallation.



DANGER !

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



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Instructions d'entretien

RECOMMANDATIONS

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

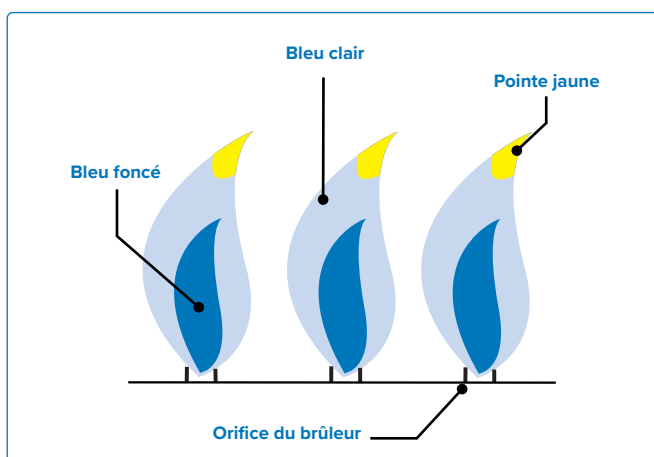
- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

Combustion dans l'air Ajustement



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

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales.
- Des ajustements peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes.
- Les flammes de l'obturateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois jaunes lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur entraîne une élévation irrégulière des flammes et des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Vous devrez peut-être ouvrir la porte du placard ou retirer le tiroir supérieur (si équipé) pour accéder à la vis du volet d'air situé à l'entrée du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière.
4. Desserrer la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
5. Allumez les brûleurs à puissance maximale.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remplacez les pièces retirées lorsque les volets sont correctement réglés.
8. Assurez-vous que les écrans anti-insectes sont installés.



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



AVERTISSEMENT !

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le service des solutions clients de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées
+31 345 588655

Stainless in Harsh Environments

Le stainless steel (acier inoxydable) peut s'oxyder ou se tacher en présence de chlorures et de sulfures, surtout dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement enlevées ou évitées. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3-4 semaines avec de l'eau tiède savonneuse.

Maintenance des Brûleurs

- La chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer de la corrosion superficielle même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 de forte épaisseur.

Maintenance et Protection des Brûleurs Infra-rouges

Vos brûleurs infra-rouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter les fissures sur leurs surfaces en céramique. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



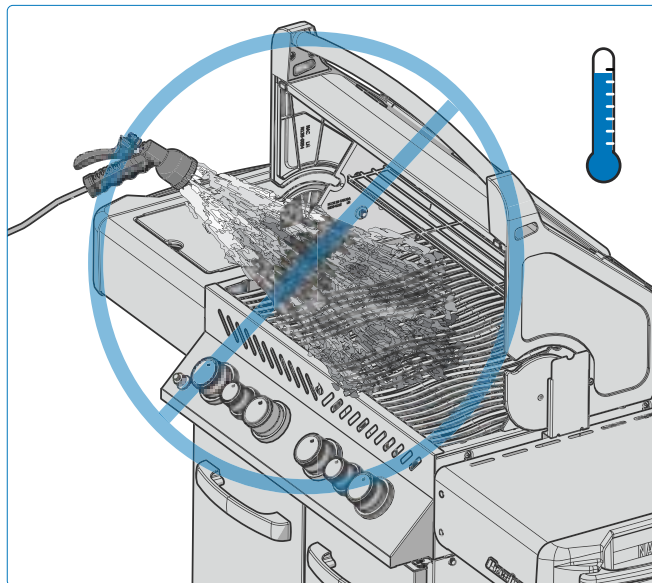
IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions **NE** sont **PAS** couverts par la garantie de votre gril.

Ventilation des Évacuation d'Air Chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent manquer d'oxygène, ce qui peut entraîner des retours de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit de manière répétée.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

- Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les éclats avec de l'eau.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arrosage, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la céramique.
- Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lors de son fonctionnement ultérieur, ce qui exercera une pression pouvant fissurer la céramique.
- Un trempage répété de la céramique peut provoquer son gonflement et son expansion, créant ainsi une pression qui fera craquer et s'effriter la céramique.
- Inspectez la céramique pour détecter une éventuelle absorption d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Retournez-le pour drainer l'excès d'eau. Apportez la céramique à l'intérieur pour la sécher complètement.
- Ne laissez pas des objets durs impacter le brûleur. Faites attention lorsque vous insérez ou retirez les grilles de cuisson et utilisez les accessoires.



DANGER !

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



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Dépannage

Problèmes d'allumage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie du JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyer la prise JETFIRE™ avec une brosse à dents à poils souples.
	Supports de feux de croisement encrassés ou corrodés.	Nettoyer ou remplacer le cas échéant.
Brûleurs arrière et latéraux	Soulever les flammes sur le brûleur.	Fermez l'obturateur d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
	Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
	Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacer par une batterie de première qualité à usage intensif. (Fig 9).

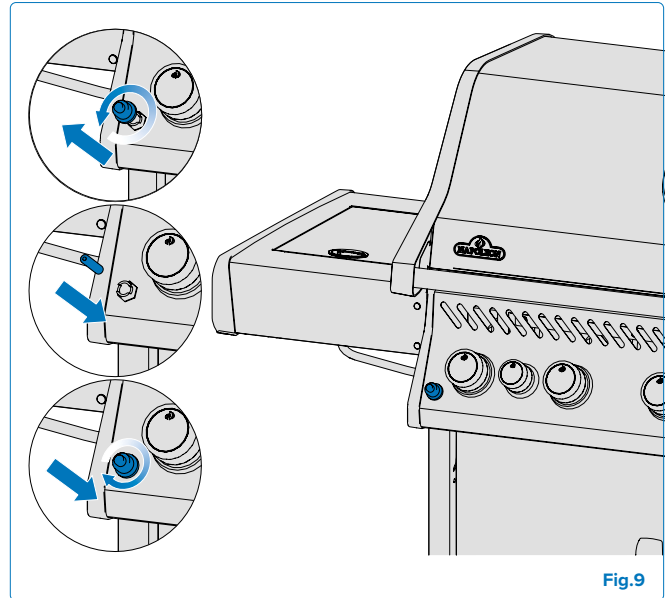


Fig.9



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

Bruits et flambées

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

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

Débit de gaz

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

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Mettez le réservoir en marche lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement « Instructions d'allumage ».
Gaz naturel - conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Fuite du joint entourant la tuile en céramique ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Communiquez avec votre détaillant Napoléon autorisé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel - mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Présence éventuelle de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement les nids ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Test d'étanchéité ».
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement l'obturateur d'air conformément à ce manuel. Voir « Instructions d'entretien ». IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement le robinet, laissez la pression s'équilibrer pendant quelques secondes avant de suivre les instructions d'allumage pour mettre le gril en marche. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours lentement le robinet du réservoir.

Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler à l'intérieur du couvercle ou du capot.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est dû à la graisse durcie qui, en séchant, forme des éclats ressemblant à de la peinture et qui s'écaillent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir « Instructions de nettoyage ».

Le brûleur infrarouge clignote en arrière

- En cours de fonctionnement, le brûleur émet brusquement un bruit fort, suivi d'un bruit continu de type chalumeau, et devient faible ou présente une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Carreaux de céramique surchargés d'écoulements et d'accumulations de graisse. de graisse. Les orifices sont obstrués.	Éteindre le brûleur et le laisser refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et faites-le brûler à feu vif pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique soient uniformément rougeoyants.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. La surface du gril est trop recouverte par la plaque ou la poêle.	Veillez à ce que la surface du gril ne soit pas recouverte à plus de 75 % par des objets ou des accessoires. d'objets ou d'accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur.
Fuite du joint d'étanchéité entourant la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Chauffage inadéquat.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de cuisson et dans la lèchefrite et dans la lèchefrite.	Nettoyez régulièrement les plaques de cuisson et la lèchefrite. Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Reportez-vous aux « Instructions de nettoyage ».

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON

Les détails de la présente garantie s'appliquent aux produits achetés après le 1er janvier 2022.

Consultez le manuel du propriétaire de votre gril Napoléon pour obtenir des informations détaillées sur votre garantie.



POUR LE, LEX (CHARIOT DE BARBECUE ET TÊTES), ROGUE® ET PRO 605 CSS Garantie limitée de 15 ans sur les grils à gaz Napoléon

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

Fonte d'aluminium / Base en acier inoxydable	15 ans
Couvercle en acier inoxydable	15 ans
Couvercle émaillé de porcelaine	15 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	15 ans
Brûleur tubulaire en acier inoxydable	10 ans ^{plus 15}
Inserts de protection de la flamme en acier inoxydable	5 ans ^{plus 15}
Grilles de cuisson en fonte émaillées de porcelaine	5 ans ^{plus 15}
Brûleur infrarouge en céramique (sans grillage)	5 ans ^{plus 15}
Toutes les autres pièces	2 ans

Plus 1d: se réfère à une période de garantie étendue, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de détail actuel pendant toute la durée de vie* du gril.

Plus 15: fait référence à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de vente au détail actuel pendant 15 années supplémentaires.

Plus 10: se réfère à une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50% du prix de vente au détail actuel pendant 10 ans supplémentaires.

CONDITIONS ET LIMITES DE LA GARANTIE

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

La présente garantie du fabricant n'est ni transférable ni susceptible d'être prolongée en aucune circonstance ni par aucun de nos représentants. Le gril à gaz doit être installé par un technicien ou un entrepreneur agréé et autorisé.

L'installation doit se faire conformément aux instructions d'installation fournies, ainsi qu'à tous les codes de construction et de prévention des incendies locaux et nationaux. Cette garantie limitée ne couvre pas les

***Durée de vie :** se réfère 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 légaux du client en cas de défaut conformément à la loi WKRL - (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits légaux est gratuit.

dommages causés par un mauvais fonctionnement, un manque d'entretien, un feu de graisse, une exposition à l'environnement, un accident, une modification, un abus ou une négligence.

L'installation de pièces détachées d'autres fabricants annule la présente garantie. 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 la présente garantie.

La présente garantie exclut également les éléments suivants : Les rayures, les bosses, les défauts de peinture, les revêtements, la corrosion ou la décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou à des nettoyants abrasifs et

chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces recouvertes de porcelaine et tous les composants utilisés lors de l'installation du gril à gaz. Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (à cause de la rouille ou de la combustion) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

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

NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour toute installation, heures de travail ou autres coûts ou dépenses associés à la réinstallation d'une pièce sous garantie. Les coûts de cette nature ne sont pas couverts par la présente garantie.

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (garantie limitée à vie du président, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON en vertu de la présente garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre pas les dommages accessoires, consécutifs ou indirects dans quelque cas que ce soit.

La présente garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLEON. NAPOLEON n'assume aucune autre responsabilité en rapport avec la vente de ce produit et n'autorise aucune tierce partie à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité pour : La surchauffe, l'extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.


NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés au gril à gaz par les intempéries, la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques agressifs ou des produits de nettoyage. Les demandes de garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et le numéro 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.

GARANT :

NAPOLEON EUROPE | WOLF STEEL EUROPE B.V.
De Riemsdijk 22 | 4004LC | Tiel | Gelderland Netherlands

 +31 345 588 655

 +31 345 588 655

 de.info@napoleon.com

NAPOLEON®

CÉLÉBRATION DE PLUS DE 40 ANS DE LIVRAISON DE PRODUITS DE CONFORT DOMESTIQUE



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



Address

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC, Tiel, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road, Berkswell,
CV7 7SL, United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie, Ontario,
L4M 0G8, Canada

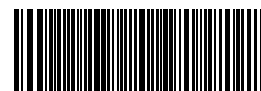


Phone

Canada
+31 345 588655

Online

Email: eu.info@napoleon.com
Website: www.napoleon.com



N415-10001900CE-FR