



SÉRIE ROGUE®

Manuel du Propriétaire

R365, R425 & R525
RXT365, RXT425, RXT525 & RXT625
RSE425, RSE525 & RSE625

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



Nous voulons que vous vous retourniez!

Visitez **Napoleon.com** pour écrire un commentaire.



et enregistrez votre gril

Numéro de Série



TOUTES NOS FÉLICITATIONS SUR VOTRE GRILL NAPOLEON!

Vous venez de mettre vos talents chef en valeur.

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

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

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

UTILISER A PLEIN AIR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

JAMAIS ÊTRE UTILISÉ À L'INTÉRIEUR D'UN BÂTIMENT, D'UN GARAGE, OU DE TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ.

DANGER!

Si VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

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



AVERTISSEMENT!

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

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

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

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



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

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

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.



Bienvenue à Napoleon!

LA SÉCURITÉ D'ABORD



AVERTISSEMENT! Informations Générales

Ce barbecue à gaz est certifié selon les normes canadiennes et américaines. Normes nationales CSA 1.6-2018 et CSA 1.6-2018. ANSI Z21.58 -2018 pour les grils à gaz d'extérieur et doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installer conformément à la norme CAN B149.1, Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis.

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



AVERTISSEMENT! Installation & Montage

Assemblez ce gril à gaz exactement comme indiqué dans ce manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, passez en revue les instructions d'assemblage pour s'assurer qu'il est correctement assemblé. Ne pas installer dans ou sur les véhicules de loisirs et / ou les bateaux. Effectuer le test d'étanchéité requis avant l'utilisation du gril. Ne modifiez en aucun cas ce gril à gaz. Ne pas utiliser une bouteille qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1. Vous devez utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec l'appareil ou les remplacements spécifiés par le fabricant.



AVERTISSEMENT! Fonctionnement

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

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

Suivez attentivement les instructions d'allumage.



AVERTISSEMENT! Entreposage et désuétude

Coupez le gaz à la bouteille de propane ou au robinet d'alimentation en gaz naturel.

Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le gril à gaz. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin des enfants. NE PAS entreposer les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.

Débranchez le raccord au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous entreposez le gril à gaz à l'intérieur.



AVERTISSEMENT! Proposition 65 (Californie)

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

CONTENU

Bienvenue à Napoleon!	25
La Sécurité D'abord	
Caractéristiques complètes	26
Pour commencer	27
Connexion de gaz	
Test de Fuite	
Utilisation	31
Allumer Votre Gril	
Instructions de Grillage	
Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire	
Liste de contrôle de Grilling Experience	
Comment assaisonner vos grilles de cuisson	
Guides de grillades infrarouges	36
Instructions de Nettoyage	37
Consignes D'Entretien	40
Combustion en réglage d'air	
Acier inoxydable dans des Environnements Difficiles	
Le Diagnostic des Anomalies	42
Garantie	44



TÉLÉPHONE:
1-866-820-8686



EMAIL:
grills@napoleon.com



SITE INTERNET:
www.napoleon.com

Caractéristiques complètes

Caractéristiques

ACCU-PROBE™ Jauge de température pour lire facilement la température pour des résultats parfaits

Brûleur de rôtissoire à infrarouge arrière pour savourer de succulents repas de rôtisserie

Grande grille chauffante chromée pour une surface de cuisson plus grande

SIZZLE
Infrarouge **ZONE™**
Côté Brûleur pour des steaks parfaitement grillés

Boutons de commande rétroéclairés pour les réceptions de fin de soirée

Brûleurs en acier inoxydable de forte épaisseur pour une qualité durable

Instant **JETFIRE™**
Allumage rapide pour une mise en route rapide et orientale

Anneau de réservoir de propane pour un stockage stable (modèles au propane seulement)

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

Plaques Sear Plates en acier inoxydable à deux niveaux pour un chauffage uniforme et constant et des égouttements de vapeur pour des aliments plus savoureux.

Tablettes latérales pliantes en acier inoxydable avec crochets d'outils intégrés

Décapsuleur intégré à proximité de l'action de grillage

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

Roulettes à verrouillage facile verrouillent la grille en toute sécurité

Tiroir d'égouttement facile d'accès pour un entretien efficace



Les grilles illustrées dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle vedette: ROGUE RSE625

Pour commencer



DANGER / AVERTISSEMENT ! Informe d'un danger pouvant entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT / ATTENTION ! Avertir d'un danger pouvant entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.



Portez toujours des gants de protection.



Portez toujours des lunettes de sécurité



ATTENTION ! Surface chaude.



Renseignements importants.



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



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



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

AUTRES PRATIQUES D'EXPLOITATION SÉCURITAIRES

- Ne pas faire passer le tuyau sous le bac d'égouttement. Gérer le dégagement approprié du tuyau jusqu'au fond de l'appareil.
- S'assurer que les plaques de cuisson sont positionnées correctement selon les critères suivants instructions d'installation de la plaque de recherche.
- Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque vous ouvrez le robinet d'alimentation de la bouteille de propane.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière avec les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsque le brûleur est en marche ou chaud.
- Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsqu'elles sont en marche ou chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyer régulièrement le bac à graisse, lèchefrite et saisir les plaques pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou de tout autre combustible dans le plateau à condiments.
- Inspecter et nettoyer les tubes de venturi du brûleur infrarouge et brûleur principal périodiquement en raison de toiles d'araignées et d'autres obstructions.
- Ne laissez pas de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.) entrer en contact avec des brûleurs en céramique chaude. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration du carreau de céramique.
- Faire en sorte que le gril chauffé n'entre jamais en contact avec de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.). Un changement de température brutal est susceptible de fendiller la porcelaine et les brûleurs en céramique.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur sous pression pour nettoyer un composant du gril.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- Ne recouvrez jamais plus de 75% de la surface de cuisson avec métal solide.
- N'utilisez pas d'appareil de cuisson en plein air à des fins autres que celles prévues.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation. Gardez des dégagements de 26" (660.4mm) à l'arrière de l'unité, 10" (251mm) sur les côtés
- Un dégagement supplémentaire de 24" (610 mm) est recommandé près d'un revêtement de vinyle ou de panneaux de verre.

ATTENTION ! Le branchement et l'installation du raccord de gaz et du tuyau flexible doivent être effectués par un fournisseur de gaz agréé, et ainsi que les tests d'étanchéité d'utiliser le gril.

ATTENTION ! Assurez-vous que le tuyau de propane ne touche pas les surfaces à haute température du gril à gaz, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants.



CONNEXION DE GAZ

À une bouteille de propane: Option 1

N'utilisez qu'une bouteille de propane de 20 lb (9,1 kg) fabriquée et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié des normes nationales du Canada, des bouteilles, sphères et tubes CAN/CSA pour le transport des produits dangereux, ou pour les bouteilles de GPL du ministère américain des transports (DOT).

Un détendeur spécifié par le fabricant et avec une pression d'alimentation de 11 pouces de colonne d'eau (0.39 Psi) et un raccord de type QCC1 doivent être utilisés si vous utilisez une bouteille de propane portative.

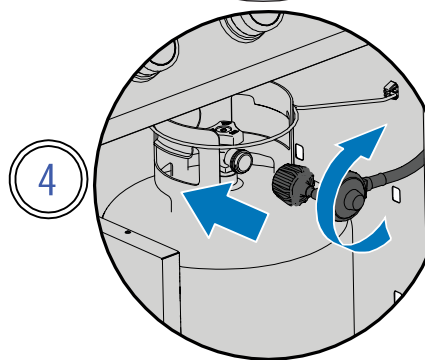
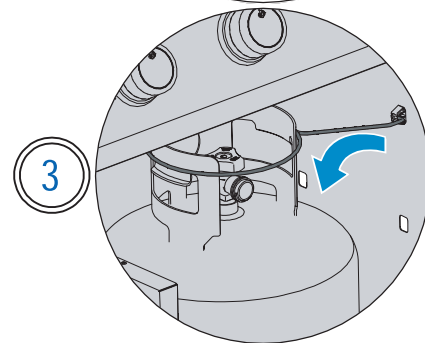
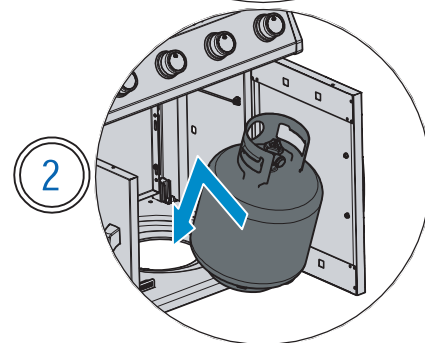
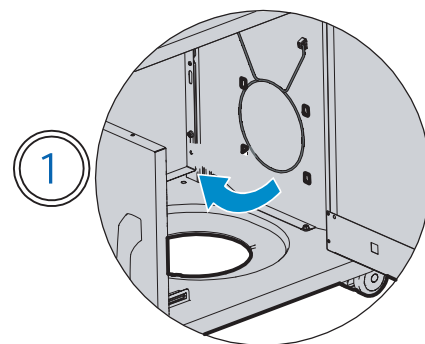
Le dispositif de raccordement de la bouteille doit être compatible avec le raccordement pour cela appareil extérieur.

Caractéristiques d'une bouteille de propane:

- Doit être muni d'un robinet d'arrêt.
- D'un dispositif de décharge de sécurité.
- Vérifier que la bouteille de propane a été marquée pour le retrait des vapeurs.
- Inclure un collier pour protéger le robinet de la bouteille.

Branchement et installation

- Vérifiez si la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée.
- Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz n'est pas plié.
- Placer le cylindre dans la zone prévue à cet effet sur la tablette inférieure.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de carburant du cylindre.
- Insérez le raccord noir du régulateur QCC1 sur le robinet de carburant QCC1. serrer à la main. Ne pas utiliser d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac d'égouttement ou toute surface à haute température du gril car il fondra et provoquera un incendie.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les joints avant d'utiliser le gril à gaz. Voir "TEST DE FUITE".



AVERTISSEMENT ! N'entrez pas de propane de recharge. Sous ou près de cet appareil à gaz.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais une bouteille de propane qui est pleine à plus de 80%.

AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

AVERTISSEMENT ! Débranchez l'appareil à gaz et son robinet d'arrêt individuel du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression supérieur à ½ Psi (3.5 Kpa).





Une conduite de gaz domestique: Option 2

- Un tuyau d'alimentation en gaz et une conception à raccord rapide pour le gaz naturel et certifié pour une utilisation à l'extérieur sont inclus avec votre grill.
 - La tuyauterie au gaz naturel doit être capable de fournir une pression de 7" dans la colonne d'eau.
 - La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont PAS fournies.
 - La conduite de gaz doit être dimensionnée pour fournir le BTU/h indiqué sur la plaque signalétique en fonction de la longueur de la tuyauterie.
 - Voir **"AVERTISSEMENT ! Informations générales"** de ce manuel pour les certifications et les codes.
1. Le branchement à une conduite d'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé et soumis à un test d'étanchéité avant de faire fonctionner le grill.
 2. Ne faites pas passer le tuyau sous le plateau d'égouttement.
 3. Assurez-vous que le tuyau ne touche aucune surface à haute température du grill à gaz, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.

Déconnexion rapide

- Ne pas installer la déconnexion rapide vers le haut.
- Une vanne d'arrêt manuelle doit être installée en amont, à proximité du raccord rapide et facilement accessible.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau au raccord situé à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (le cas échéant).
- Serrer à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de scellant de fil ou de pâte à modeler.
- Testez tous les joints avant de faire fonctionner le grill à gaz. Voir **"TEST DE FUITE"**.

FAITES ATTENTION!



Le couvercle du grill et la boîte à feu entière peut devenir très chaud quand utilisé.

Pour commencer

AVERTISSEMENT ! Fermer le robinet d'arrêt individuel pour isoler l'appareil de gaz du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression égal ou inférieur à ½ Psi (3.5 Kpa).

AVERTISSEMENT ! Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions excessives, de fonte, de coupures ou de fissures et faites remplacer la pièce par votre revendeur napoleon grill ou un installateur au gaz qualifié.



TEST DE FUITE

Pourquoi test de fuite?

Un test d'étanchéité confirme qu'aucun gaz ne s'échappe après avoir branché le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, effectuer un essai d'étanchéité du raccord à l'endroit où le régulateur se raccorde au réservoir.

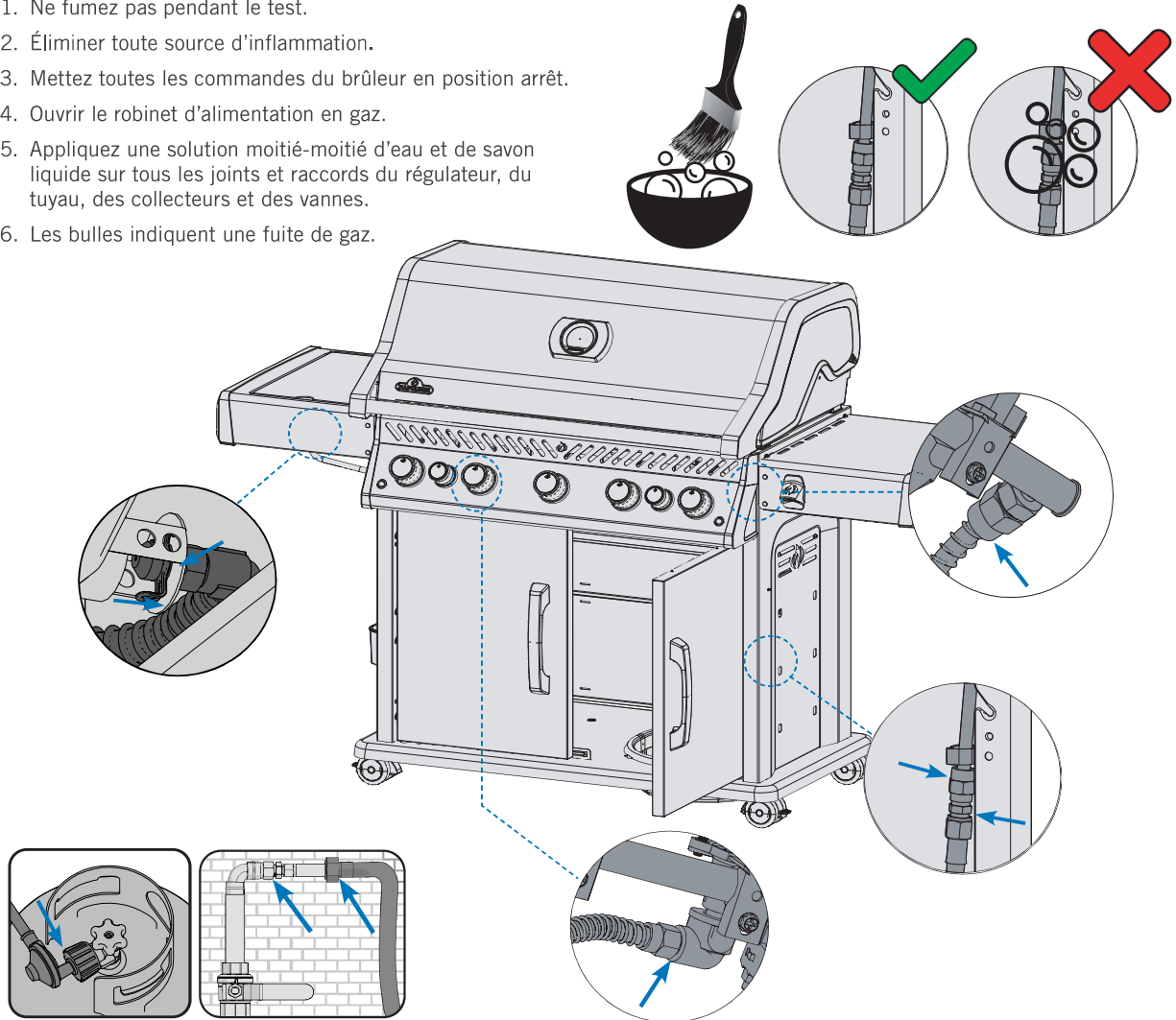
Vérifiez l'étanchéité de ce gril à gaz avant utilisation, une fois par an, et lors du remplacement de tout composant au gaz.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminer toute source d'inflammation.
3. Mettez toutes les commandes du brûleur en position arrêt.
4. Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez une solution moitié-moitié d'eau et de savon liquide sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. Les bulles indiquent une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les joints desserrés.
2. Couper immédiatement l'alimentation en gaz si la fuite ne peut être colmatée, se déconnecter.
3. Faites inspecter le gril par un installateur certifié ou un détaillant.
4. N'utilisez pas le gril avant que la fuite n'ait été réparée.



AVERTISSEMENT ! Suivez toutes les spécifications et instructions à la lettre pour éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

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

AVERTISSEMENT ! Vous devez utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec cet appareil à gaz extérieur. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.



Utilisation

ALLUMER VOTRE GRIL

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

Enlevez la grille de réchauffement et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le gril à gaz dégage une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par le "brûlage" des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de brûleur arrière ou latéral pendant le brûlage de la grille



Éclairage du brûleur principal

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.
3. La veilleuse ne s'allume pas - tourner immédiatement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Répétez l'étape 2.
4. La veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes - tournez la commande, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendre 5 minutes pour que l'essence s'écoule, se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette. (Fig. 1)

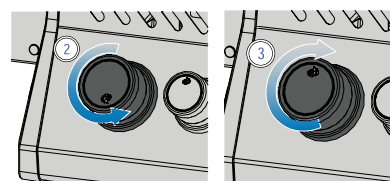
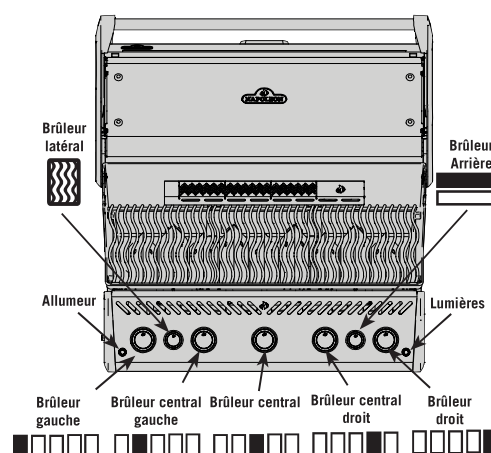


Fig. 1

ATTENTION! Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant le fonctionnement du brûleur principal.



Éclairage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Retirer la grille de réchauffage.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez par allumette.
5. Le brûleur ne s'allume pas - tourner le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendre 5 minutes. Répétez l'étape 3 et 4. (Fig. 2)

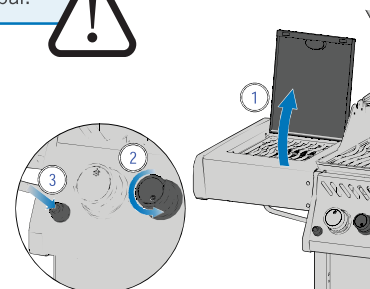


Fig. 2

Éclairage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUTE.
3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez par allumette.
4. Le brûleur ne s'allume pas - tourner le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la position OFF. Attendre 5 minutes. Répétez l'étape 2 et 3. (Fig. 2)

Éclairage à l'aide d'une allumette

1. Fixer l'allumette dans le support fourni, tige d'éclairage.
2. Passer l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et saisir les plaques.
3. Pendant ce temps, tourner le bouton du brûleur correspondant vers la position HIGH. (Fig. 3)

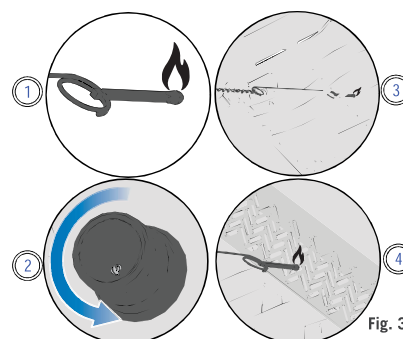


Fig. 3



ATTENTION! Assurez-vous que le couvercle de le gril est OUVERT pendant l'allumage.

ATTENTION! Assurer tout le brûleur les commandes sont en position OFF avant d'ouvrir lentement la vanne d'alimentation en gaz.

ATTENTION! Suivez attentivement les instructions d'éclairage.

ATTENTION! Ne pas ajuster les grilles de cuisson lorsque le gril est chaud ou en fonctionnement.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

Utilisation du brûleur principal

- Avant de griller les aliments, préchauffer le gril à couvercle fermé en allumant tous les brûleurs principaux à puissance élevée (« HIGH ») pendant 10 minutes environ.
- Les aliments qui ne nécessitent pas une cuisson longue (le poisson ou les légumes, par exemple) peuvent être grillés à couvercle ouvert.
- Fermer le couvercle permet d'obtenir une température plus élevée et une chaleur constante, qui grille la viande de façon uniforme tout en réduisant le temps de cuisson.
- Huiler les grilles de cuisson avant préchauffage permet d'éviter que la viande moins grasse, comme le poulet ou le veau, n'adhère à la surface.
- Les aliments qui requièrent plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits à flamme indirecte en allumant le brûleur situé à l'opposé. Voir Cuisson indirecte.
- Retirer la graisse excédentaire de la viande pour éviter les flambées, ou diminuer la température du gril.
- En cas de flambée, éloigner la nourriture des flammes et réduire la puissance du gril. Laisser le couvercle ouvert.

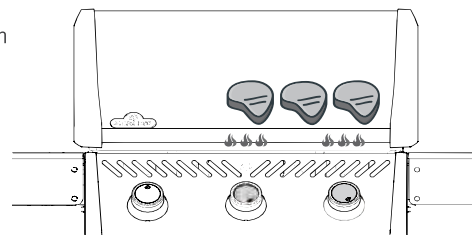
Cuisson directe

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 gril pour terminer la cuisson à votre goût.

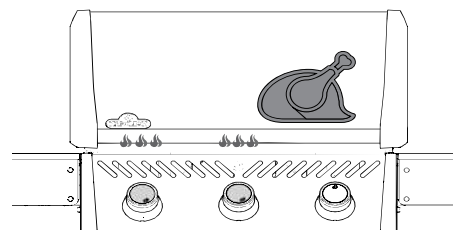


Cuisson indirecte

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).

Allumer un ou plusieurs brûleurs et disposer les aliments sur la grille de cuisson, mais pas au-dessus d'une flamme ou d'un brûleur allumé.

Les viandes grillées lentement à basse température sont plus tendres.



ATTENTION! Ne faites jamais griller les aliments directement sur le brûleur latéral. Le brûleur latéral est conçu pour utiliser uniquement des casseroles et des casseroles.

ATTENTION! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.

ATTENTION! Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.

ATTENTION! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, du bac à graisse et des plaques d'accrochage pour éviter toute accumulation. feux de graisse.





Brûleur latéral à flamme (si applicable)

Le brûleur latéral à flamme peut servir de cuisinière pour préparer des sauces ou des soupes.

Le diamètre maximal des casseroles et poêlons compatibles est de 24 cm (10").

Placer le grill à l'abri du vent, au risque d'entraver les performances du brûleur latéral.

Brûleur latéral infrarouge (si applicable)

Consulter les instructions d'utilisation dans la section « **Allumage du brûleur latéral** ». À chaleur forte (réglage « HIGH »), le brûleur latéral infrarouge confère une zone de cuisson uniforme, parfaite pour saisir les aliments.

Certains modèles de brûleurs latéraux sont dotés d'une grille de cuisson ajustable en hauteur.

Barbecue nocturne (si applicable)

Les boutons du grill s'illuminent par simple pression de l'icône en forme d'ampoule sur le panneau de commande.

GRILLAGE CONSEIL!



Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne de viande pour assurer sa cuisson parfaitement.

GRILLAGE CONSEIL!



Ajouter un Napoléon accessoire fumeur à votre grill pour aromatiser votre viande.

ATTENTION! Ne faites pas frire les aliments sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.

ATTENTION! Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, du bac à graisse et des plaques d'accrochage pour éviter toute accumulation. feux de graisse.



COMMENT UTILISER LE BRÛLEUR ARRIÈRE ET LA RÔTISSOIRE

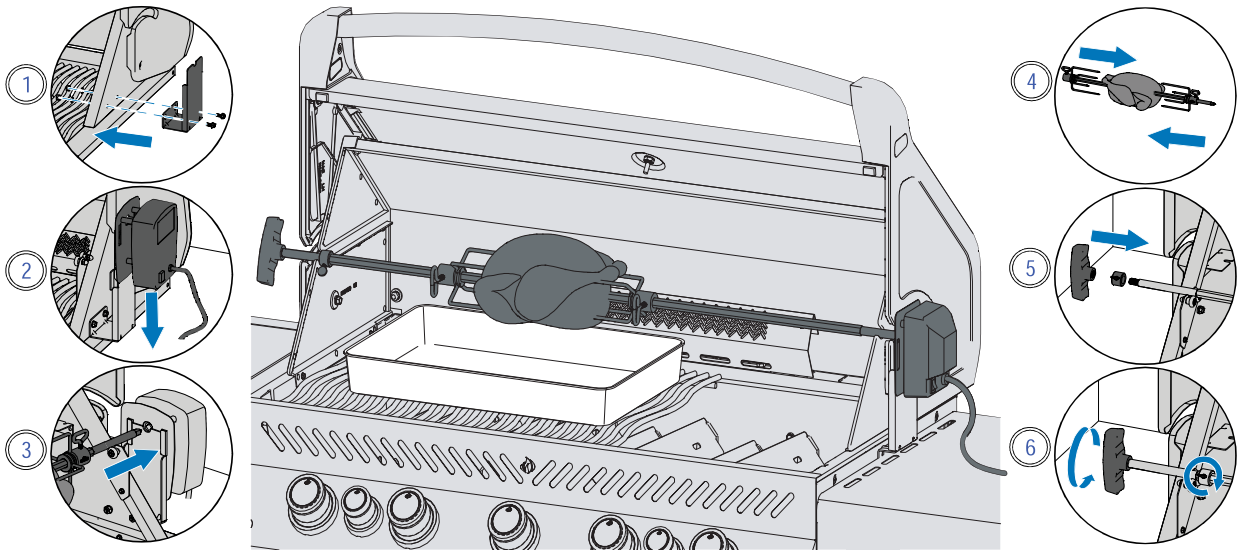
Assemblage de votre kit de rôtissoire (si équipé)

Remarque: Retirez la grille de réchauffage avant d'utiliser le brûleur arrière. crachat tige. Une chaleur extrême endommagera la grille de réchauffement.

1. Installez le moteur de la rôtissoire de chaque côté du gril à l'aide des supports (applicables) (certains modèles ont des supports pré-assemblés).
2. Une fois que le support a été fixé au gril, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de rôtissoire juste après le milieu de la tige de la broche et serrez en place. Enfilez la viande que vous cuisinez sur la tige de la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette à rôtir sur l'extrémité opposée de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
4. Insérez avec précaution une extrémité de la tige dans le moteur de la rôtissoire et placez l'extrémité opposée sur les crochets. Le côté lourd de la viande pendra naturellement pour équilibrer la charge. Faites glisser la bague sur la tige de broche pour sécuriser les mouvements latéraux.
5. Faites glisser la douille d'arrêt sur la tige de la broche pour assurer le mouvement latéral de la tige de la broche.
6. Serrez la douille d'arrêt et la poignée de la tige du crachat. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir l'égouttement et commencer la cuisson.



IMPORTANT! Portez toujours des gants pour manipuler les éléments du gril.



Conseils sur l'utilisation de la rôtissoire:

- Faites fonctionner le brûleur arrière en position haute jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduire le feu. Garder le couvercle fermé. Cuisez bien.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utiliser les égouttures pour arroser et préparer la sauce.
- Un poulet de 3 livres prend environ 1 ½ heures sur la moyenne à élevée.
- Assurez-vous de toujours placer une charge uniformément équilibrée sur votre tournebroche.
- Assurez-vous de toujours équilibrer la charge de votre rôtissoire.

Comment faire cuire plusieurs poulets:

1. Attachez ou brochez les ailes au corps des poulets.
2. Enfiler la fourchette à rôtir sur la broche à broche.
3. Enfiler le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette à rôtir.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la tige de la broche pour que tous les poulets soient rapprochés.
5. Enfilez la deuxième fourchette de rôtissoire sur la tige du tournebroche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés. Serrer. Tui condet cute, sulius, nos non in.

AS TU SAVOIR?

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

ATTENTION! Démontez les composants de la rôtissoire une fois la cuisson terminée, lavez-la à l'eau chaude savonneuse et rangez-la à l'intérieur.

ATTENTION! Utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler les composants chauds de la rôtissoire.

ATTENTION! Débranchez la fiche de la rôtissoire de la prise lorsque le gril n'est pas utilisé.





LISTE DE CONTRÔLE DE GRILLING EXPERIENCE

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites griller:

☐ Lisez le manuel du propriétaire

Assurez-vous d'avoir lu le manuel du propriétaire et toutes les instructions de sécurité.

☐ Nettoyer le bac à graisse

Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller pour éviter les incendies et des poussées.

☐ Vérifiez le tuyau

Assurez-vous que le gril à gaz est éteint et froid. Vérifiez le tuyau pour la preuve de abrasions ou coupures excessives. Faites remplacer le tuyau avant utilisation si le le tuyau est endommagé.

☐ Préchauffez et nettoyez les grilles

Enduisez toute la surface des grilles avec de la graisse végétale, PAS des matières grasses salées comme beurre ou margarine. Préchauffez votre gril pour brûler les résidus. Nettoyer grilles avec une brosse en laiton. Voir la section Instructions de nettoyage. Voir les "Instructions de Nettoyage".

REMARQUE: les grilles de cuisson en acier inoxydable sont durables et résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'assaisonnement et d'entretien que les grilles en fonte.

☐ Zone de préparation

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner, comme vos ustensiles, les assaisonnements, les sauces et les plats sont à votre portée. Ne laissez pas votre nourriture sans surveillance, ou il pourrait brûler.

☐ Ne jetez pas un coup d'œil

Essayez de ne pas trop ouvrir le couvercle et de ne pas trop regarder, sinon la chaleur s'échappera et fera baisser votre température et votre temps de cuisson. Ne retournez vos aliments qu'une seule fois, surtout le steak et le poulet..

☐ Laisser de l'espace

Laissez un peu d'espace sur le gril et entre les aliments pour que vous ayez de la place pour déplacer les aliments si vous en avez besoin.

☐ Utilisez un thermomètre

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Suivre la directives de températures appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

GRILLAGE CONSEIL!



Inspirez-vous des délicieuses recettes sur www.napoleon.com et des livres de cuisine de Napoleon.

GRILLAGE CONSEIL!



Préchauffez toujours le gril avant la cuisson pour éliminer les résidus et éviter que les aliments ne collent.

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE!



- L'huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- L'huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

Si non disponible, sélectionnez une huile ou une graisse qui a un taux de combustion élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

COMMENT ASSAISONNER VOS GRILLES DE CUISSON

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

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

REMARQUE: Si de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, retirez la rouille avec un tampon à récurer ou une brosse en laiton et répétez le processus d'assaisonnement.





Guides de grillades infrarouges

ALIMENTS	RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur	ÉLEVÉ - 2 minutes de chaque côté	Rare – 4 minutes	Demander de la graisse marbrée en coupe. Le gras est un attendrisseur naturel et garde la viande juteuse.
	HAUT à MOYEN - chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 Hamburger ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	ÉLEVÉ - 2 minutes de chaque côté	Rare – 4 minutes	Garder les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à la chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ - 2 1/2 minutes de chaque côté	Moyen - 5 minutes	
	ÉLEVÉ - 3 minutes de chaque côté	Bien cuit - 6 minutes	
 Poulet	HAUT à MOYEN - chauffer 2 minutes de chaque côté puis tourner à feu moyen	20 – 25 minutes	Trancher l'articulation reliant la cuisse et la cuisse ¾ à travers pour que la viande repose à plat sur le brûleur et cuire uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras.
 Côtes levées	HAUT à BAS - Élevé pour 5 minutes puis bas jusqu'à ce que fini	20 minutes de chaque côté en tournant souvent	Choisissez des côtes levées maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN - Haut pendant 5 minutes puis Moyenne jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Choisissez des coupes épaisses pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de gras
 Saucisses	MOYEN à FAIBLE	4 – 6 minutes	Choisir des saucisses fumées plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant de les griller.



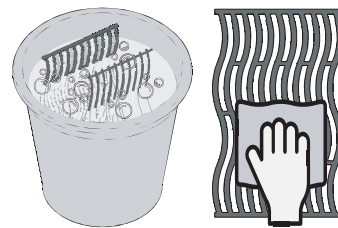
Instructions de Nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et du savon doux pour enlever tout résidu du processus de fabrication. NE PAS laver dans un Lave-vaisselle.
2. Bien rincer à l'eau chaude et sécher complètement avec un chiffon doux pour empêcher l'humidité de pénétrer dans la fonte

Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur contre la corrosion. Voir Conseils de grillage - **Comment assaisonner vos grilles de cuisson.**



Grilles en acier inoxydable

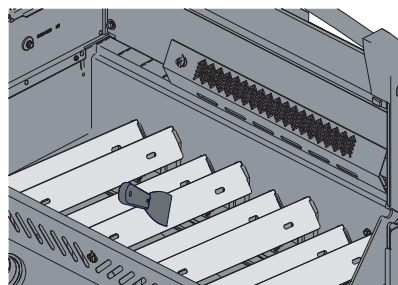
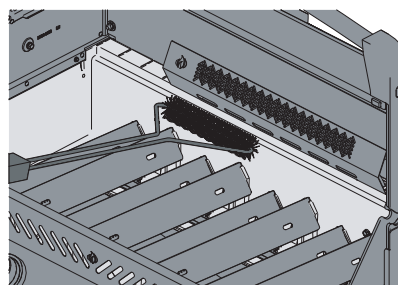
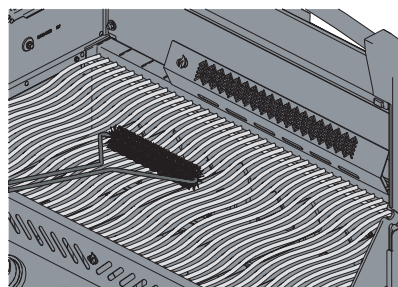
- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le gril et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décolorent de façon permanente lors d'une utilisation régulière en raison des températures élevées lors du grillage.

Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des matières grasses et des particules alimentaires tombant sur le brûleur infrarouge surface incinère immédiatement en raison de la chaleur de haute intensité.
- Ne nettoyez pas le carreau de céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un immédiat changement de température entraînera la fissuration du carreau de céramique.
- Allumez le brûleur et laissez-le fonctionner pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.

À l'intérieur du gril

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris détachés des côtés de la pièce coulée et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de brûlage avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique enlever les cendres.
4. Retirez les plaques de brûlage et les débris de la brosse des brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris de l'intérieur du gril dans le bac d'égouttement.



Nettoyage

ATTENTION! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre gril.

ATTENTION! L'accumulation de graisse est un risque d'incendie.

ATTENTION! Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le gril est froid pour éviter tout risque de brûlure.



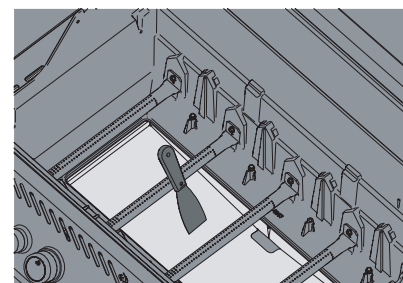
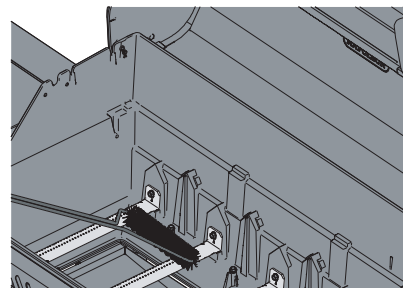
Tiroir D'égouttement

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastrable est muni d'un bac d'égouttement correspondant facilement accessible par les portes ou les ouvertures.

- La graisse et les excès de jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement situé sous le grill à gaz et s'accumulent dans le bac à graisse jetable sous le plateau d'égouttement (le cas échéant).
- Utilisez uniquement des doublures approuvées Napoléon sur le bac d'égouttement. N'utilisez jamais de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de couler correctement.
- Nettoyer fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse -environ toutes les 4-5 utilisations.

Étapes de nettoyage:

1. Faites glisser le tiroir d'égouttement hors du grill pour accéder le récipient à graisse aluminium jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement.
2. Gratter le tiroir d'égouttement avec un grattoir ou un couteau a mastic.
3. Remplacez le récipient à graisse aluminium jetable, toutes les 2 à 4 semaines selon l'utilisation du grill. (le cas échéant)
4. Consultez votre détaillant de Napoleon Grill pour les pièces de remplacement.

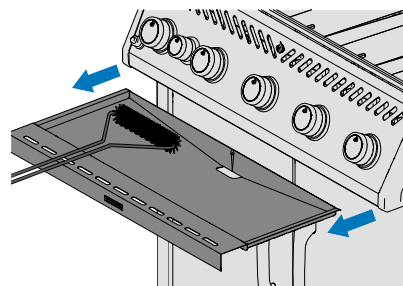


Panneau de Contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse.

Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'efface progressivement si des nettoyants abrasifs ou l'acier inoxydable sont utilisés.

Un nettoyage adéquat du panneau de commande garantit que le texte reste sombre et lisible.



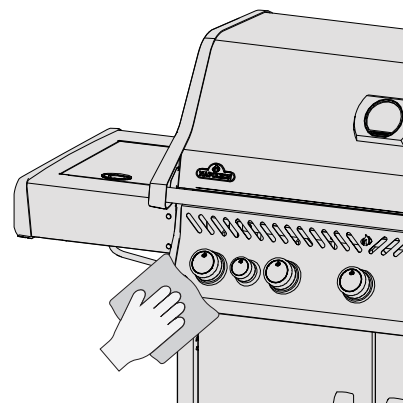
Castings d'Aluminium

Nettoyer à l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent causer l'oxydation à la surface des pièces moulées qui ressemblent à des taches blanches.

Voir **"INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN"** pour plus d'informations sur la façon de prévenir l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du grill

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier égratigneront le fini.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail porcelainé avec soin.
- La finition émaillée cuite au four est semblable à du verre et s'écaillera si elle est frappée.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et deviennent dorées. ou de teinte brune. Ceci est normal et n'affectera pas la fonction la performance du grill.



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est froid avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer les une partie du grill. Ne mettez pas les grilles de cuisson ou toute autre partie du grill dans un four autonettoyant à nettoyer. Nettoyer le grill dans un endroit où la solution de nettoyage n'endommagera pas les terrasses, les pelouses ou les patios.

AVERTISSEMENT ! Le barbecue et le sel peuvent être corrosifs et causer une détérioration rapide des composants du grill à gaz à moins que nettoyés régulièrement.





Nettoyage des araignées et des insectes du brûleur

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces.

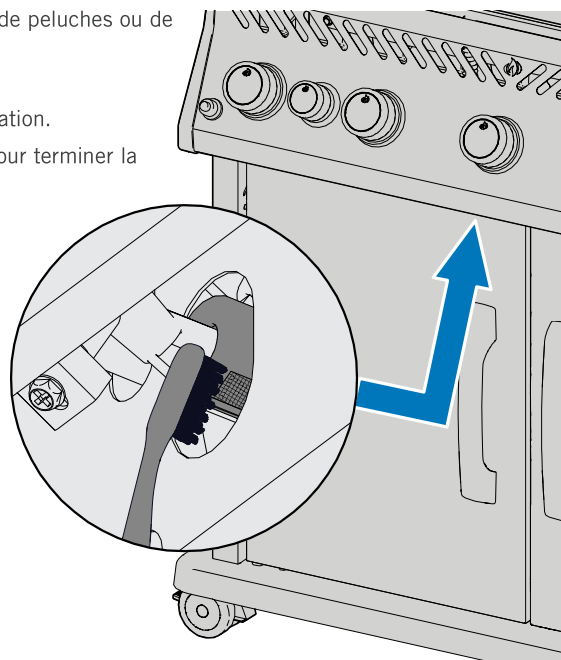
Le brûleur est équipé d'une moustiquaire sur le volet d'air. réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur d'un jaune tendre ou d'un jaune doux, orange et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau de l'obturateur d'air situé en dessous de l'obturateur. panneau de contrôle.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière de le grill. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse à tube de venturi flexible pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris détachés du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifier si les orifices du brûleur et les orifices des vannes ne sont pas obstrués : brûleur peuvent se fermer avec le temps à cause des débris de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou le trépan d'entretien de port fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
6. Percer les orifices bloqués à l'aide de la mèche fournie dans un petit trou de perçage perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur fixé sur l'appareil. mais c'est plus facile si on le retire du grill.
7. Ne pas fléchir le foret lors du perçage des orifices car le foret se brisera.
8. Ce foret est destiné aux orifices de brûleur NON PAS pour les orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
9. Ne pas agrandir les trous.
10. Assurez-vous que la moustiquaire est propre, serrée et exempte de peluches ou de peluches d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. S'assurer que la soupape pénètre dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remplacez le support de plaque de recherche et serrez les vis pour terminer la réinstallation.

LA SÉCURITÉ D'ABORD!

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



ATTENTION! Il est très important que la valve / l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après nettoyer et avant d'allumer votre grill à gaz, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.

ATTENTION! Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.

ATTENTION! Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre grill à gaz, car il va rayer la finition.



Consignes D'Entretien

Recommandations

Ce gril doit être minutieusement inspecté et entretenu annuellement par un technicien qualifié.

- Ne pas obstruer le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Conservez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure, clair des débris.

ATTENTION ! Gardez le gril à gaz à l'écart des matières combustibles, de l'essence et des autres vapeurs inflammables.

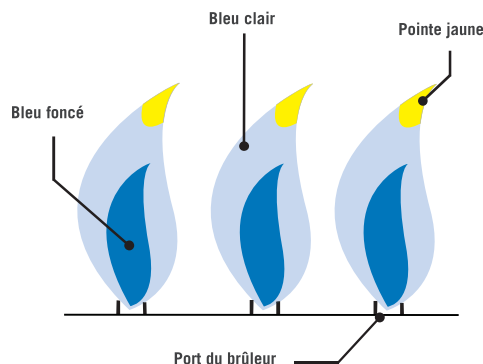


COMBUSTION EN RÉGLAGE D'AIR



IMPORTANT! Ceci doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

- L'obturateur d'air est réglé en usine et ne nécessite aucun réglage sous des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires sous conditions de terrain extrêmes.
- Les flammes de l'obturateur d'air seront bleu foncé, avec une pointe de lumière bleu et parfois jaune lorsqu'il est ajusté correctement.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et un jaune paresseux. flammes.
- Trop de flux d'air vers le brûleur provoquera une montée irrégulière des flammes et causera des difficultés enflammées.



Réglage de l'obturateur d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de cuisson. Laisser le couvercle ouvert.
2. Vous devrez peut-être ouvrir la porte du meuble ou retirer le tiroir du haut (si équipé) pour accéder à la vis d'obturation d'air située à l'embouchure du le brûleur.
3. Retirez le capot arrière pour régler l'obturateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrer la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur d'air Champs obligatoires. (Fig. 1)
5. Allumez les brûleurs en haut.
6. Inspectez visuellement les flammes du brûleur.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de blocage et remplacez les pièces retirées. lorsque les volets sont réglés correctement.
8. Assurez-vous que les moustiquaires sont installées.

Remarque: Les brûleurs infrarouges ne disposent d'aucun réglage d'air.

NOUS VOULONS AIDER!



Contactez le service client Napoléon partager.
1-866-820-8686.

Brûleur de tube principal	Propane	Gaz Naturel
R 365	9/16" (14.3mm)	3/8" (10 mm)
R 425	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
R 525	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RXT 365	9/16" (14.3mm)	3/8" (10 mm)
RXT 425	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RXT 525	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RXT 625	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RSE 425	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RSE 525	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)
RSE 625	1/2" (13 mm)	3/8" (10 mm)

Fig. 1



ACIER INOXYDABLE DANS DES ENVIRONNEMENTS DIFFICILES

L'acier inoxydable oxyde ou se tache en présence de chlorures et sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des spas. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou empêchées. Laver les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3-4 semaines.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent causer de la corrosion de surface même si le brûleur est fait d'acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez faire attention à ne pas fissurer leurs surfaces céramiques, car des fractures pourraient causer un mauvais fonctionnement des brûleurs.



IMPORTANT ! Les dommages causés par le non-respect de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie de votre grill.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces céramiques

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flammes avec de l'eau.
2. Ne laissez pas de l'eau froide (pluie, gicleur, tuyau d'arrosage, etc.) entrer en contact avec des brûleurs en céramique chaude. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration du carreau de céramique.
3. Un brûleur en céramique qui se mouille avant d'être utilisé créera de la vapeur lorsqu'il sera utilisé plus tard et produira une pression qui fissurera la céramique.
4. Un trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, ce qui produit une pression qui fera craquer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour voir si elle peut être imbibée d'eau si vous constatez qu'elle est sur pied. de l'eau dans le grill. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Tournez-la à l'envers pour évacuer l'excès d'eau. Faites sécher la céramique à l'intérieur à fond.
6. Ne laissez pas d'objets durs frapper le brûleur. Soyez prudent lorsque l'insertion ou le retrait des grilles de cuisson et l'utilisation d'accessoires.

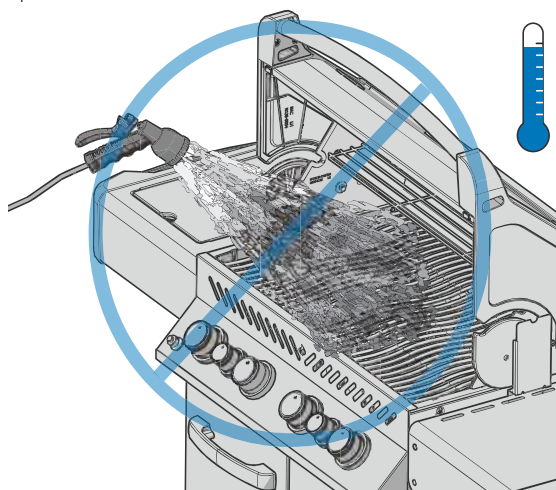
Dégagement pour la ventilation de l'air chaud du grill

- L'air chaud doit avoir un moyen d'échapper au grill pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent se priver d'oxygène si l'air chaud ne peut pas s'échapper, ce qui les mettra à clignoter. La céramique peut se fissurer si cela se produit à plusieurs reprises.

LA SÉCURITÉ D'ABORD!



Ne recouvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec du métal solide (p. ex. des plaques de cuisson ou des poêles).



ATTENTION! L'entretien ne doit être effectué que lorsque le grill est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

ATTENTION! Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion, de fonte, de coupures ou de fissures excessives. Remplacé par votre revendeur Napoleon Grill ou un installateur de gaz qualifié.

ATTENTION! Un test d'étanchéité doit être effectué annuellement et chaque fois qu'un composant de la chaîne de gaz est remplacé, ou quand une odeur de gaz est présente.



Le Diagnostic des Anomalies

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs principaux, arrière ou latéraux ne s'allumeront pas avec l'allumeur, mais s'allumeront avec une allumette.
- Les brûleurs ne se croisent pas.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE est sale ou bouchée	Nettoyez la sortie JETFIRE avec une brosse à poils doux.
	Supports croisés sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez au besoin.
Arrière et latéral Brûleurs	Batterie déchargée ou mal installée	Remplacez-la par une batterie premium ultra-résistante
	Fil d'électrode desserré ou fils de borne de commutateur.	Vérifiez que le fil de l'électrode est fermement enfoncé sur la borne du arrière de l'allumeur. Vérifiez les fils conducteurs du module au les contacteurs d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs logements respectifs. terminaux.
	Soulèvement des flammes sur le brûleur.	Fermer le volet d'air conformément aux instructions de ce manuel du propriétaire. IMPORTANT! Cela doit être fait par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et éruptions

- Régulateur de ronflement.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

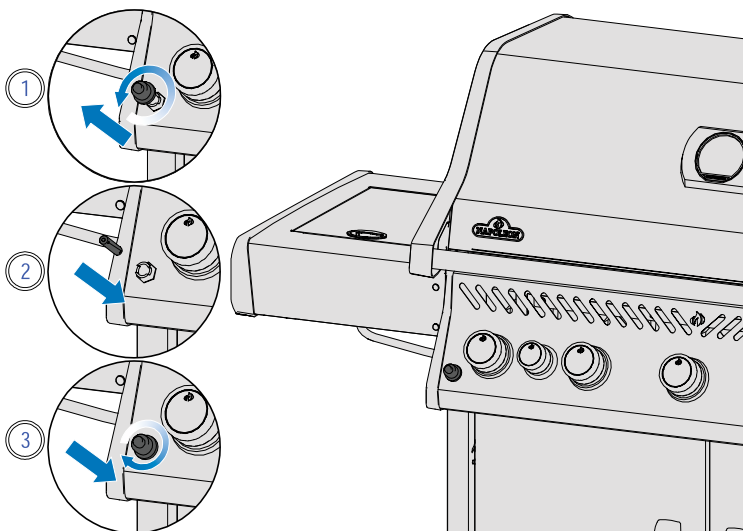
Causes possibles	Solution
Un bourdonnement normal par temps chaud.	Ce n'est pas un défaut. C'est causé par les vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs de bourdonnement NE SERONT PAS remplacés
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrir le robinet de la bouteille lentement
Plaques de saisir mal installées.	Assurez-vous que les plaques d'accrochage sont installées avec des trous vers l'avant, et les fentes sur le bas. Voir le manuel "D'instructions de montage" .
Chauffage inapproprié.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux à pleine puissance pendant 10 à 15 minutes.
Une accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûlage et au goutte à goutte la poêle.	Nettoyez les plaques de cuisson et le bac d'égouttage régulièrement. Ne pas aligner pan avec Papier d'aluminium. Reportez-vous aux "Instructions de nettoyage" .

NOUS VOULONS AIDER!

Napoléon est là pour assurer votre expérience de griller est mémorable. Contactez nous si vous avez besoin de plus Aidez-moi.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL!

Aller à Napoleon.com ou votre guide d'assemblage pour les pièces de rechange.





Flux du gaz

- Faible chaleur ou flamme basse lorsque la vanne est trop haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnés d'une odeur de gaz.
- Les flammes se détachent 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 BAS. Bruit sourd et flammes bleues flottant à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage inadéquate Détendeur de propane à faible débit.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie attentivement. Toutes les vannes à gaz doivent être en position OFF lorsque la valve du réservoir est ouverte. Tourner le réservoir lentement pour permettre à la pression d'égaliser. Voir Fonctionnement - Éclairage Instructions
Gaz naturel - conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Fuite du joint entourant le carreau de céramique ou une soudure défectueuse dans le boîtier du brûleur.	Laisser le brûleur refroidir et inspecter très attentivement les fissures. Contacter votre revendeur agréé Napoléon pour commander un brûleur de remplacement assemblage si des fissures sont trouvées.
Gaz propane et gaz naturel - préchauffage inapproprié.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice de votre brûleur en retirez-le et suivez les consignes d'entretien
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément aux instructions IMPORTANT! Cela doit être fait 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
Régulateur de propane à faible débit	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne du réservoir, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, attendez quelques secondes que la pression s'égalise avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie attentivement chaque fois que vous cuisinez. Toutes les vannes de gaz doivent être fermées lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez toujours lentement le robinet du réservoir.

Le brûleur infrarouge clignote

- En cours de fonctionnement, le brûleur émet brusquement un bruit sourd, suivi d'un son continu du type torche et devient faible ou a une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Carreaux de céramique surchargés de graisse et d'accumulation de graisse. Les ports sont bouchés	Tournez le brûleur sur OFF et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Reignite brûler à feu ÉLEVÉ pendant au moins 5 minutes ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique brillent uniformément de rouge.
Le brûleur a surchauffé en raison d'une ventilation inadéquate. Aussi beaucoup de surface de gril couverte par une plaque chauffante ou une casserole.	Assurez-vous que pas plus de 75% de la surface du gril est recouverte d'objets ou des accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir au moins 2 minutes. Reignite.
Fuite du joint entourant le carreau de céramique ou une soudure défectueuse dans le boîtier du brûleur	Laisser le brûleur refroidir et inspecter très attentivement les fissures. Contacter votre revendeur agréé Napoléon pour commander un brûleur de remplacement assemblage si des fissures sont trouvées.

Peinture écaillée

- La peinture semble se décoller à l'intérieur du couvercle ou de la cagoule.

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. La finition sur le couvercle et la hotte est en porcelaine, et ne pèle pas. Le pelage est causé par la graisse durcie, qui sèche en éclats de peinture ressemblant à des éclats. Nettoyage régulier sera empêcher cela. Voir les " Instructions de nettoyage ".

GARANTIE DE 15 ANS DE NAPOLÉON

POUR LES MODÈLES LEGEND® & MODÈLES ROGUE® R, RXT & RSE

Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon. Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Ltée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.



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

CONDITIONS ET LIMITATIONS :

La présente garantie volontaire couvre une période de garantie de 15 ans pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime.

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

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie initiale de quinze (15) ans mentionnée ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.