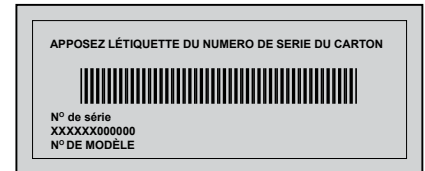


**MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**  
CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ  
CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

# GRILL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR



LE GRIL DU GOURMET



**NK22CK-L**



## AVERTISSEMENT

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



## DANGER

*La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone. Ne faites pas brûler de charbon de bois dans une maison, un garage, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos.*



**AVERTISSEMENT!** Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.

# MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

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. 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.

Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, cher client. Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de bien comprendre toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.



## GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT DES GRILS NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril contre tous défauts concernant les matériaux et la fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : la base en porcelaine émaillée, les couvercles en porcelaine émaillée, les poignées de la base et du couvercle, sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON fournira gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que les tablettes latérales, les pattes du chariot et les panneaux du chariot sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les cinq premières années de la garantie limitée.

Tous les autres composants tels que les grilles de cuisson, la grille à charbon de bois, le déflecteur d'air, le récipient à cendres, la jauge de température, la tablette grillagée, les roues, les attaches et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'œuvre ou de taxes d'exportation.

## CONDITIONS ET LIMITATIONS

« NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes. »

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants quelle qu'en soit la raison.

Le gril doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs, ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie, et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et les responsabilités de NAPOLÉON concernant le gril NAPOLÉON; toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclues.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne sera pas responsable d'une surchauffe, de l'extinction du brûleur causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits chimiques ou de produits d'entretien nuisibles ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou sa copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'œuvre ou taxes d'exportation.

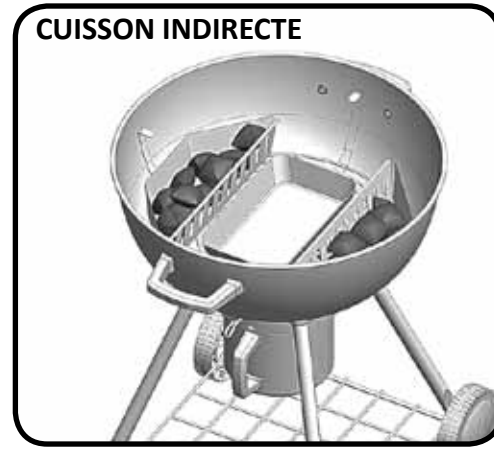
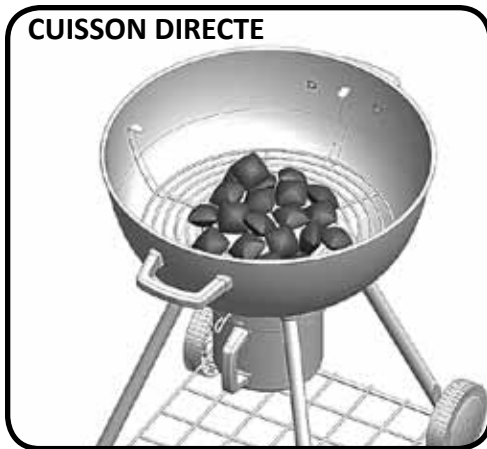


**AVERTISSEMENT!** Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le grill.

## Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le grill.
- Ce grill ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le grill.
- N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- Ne vous penchez pas au-dessus du grill lors de l'allumage.
- N'employez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatiles pour allumer les charbons de bois. Utilisez UNIQUEMENT de l'allume-briquettes liquide approuvé. Avant d'allumer les briquettes, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du grill.
- N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.
- Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du grill, au moins 25 pieds (7.6m).
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du grill chaud. NE laissez pas les enfants grimper dans le cabinet.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas déplacer le grill pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ce grill ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce grill doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 5 pieds (1.5m) sur les côtés. Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée. Le grill ne doit pas être utilisé sur des surfaces combustibles (patios ou vérandas en bois ou en composite).
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- Ne placez pas le grill sous une construction combustible non protégée.
- Ne pas utiliser ce grill sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- N'installez pas le grill dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre grill.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du grill.
- Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du grill.
- Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- En tout temps, le grill doit être sur une surface de niveau.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre grill, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les portes d'alimentation en air du grill. Pour éteindre complètement les briquettes ou un feu, fermez entièrement toutes les portes d'alimentation en air et le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- Utilisez des gants pour le grill ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.
- N'enlevez pas les cendres du grill avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- Enlevez les briquettes et les cendres, entreposez-les dans un contenant en métal incombustible et laissez reposer 24 heures avant de les jeter.
- Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- Utilisez toujours ce grill en conformité avec les codes locaux.
- **Proposition 65 De La Californie:** La combustion charbon de bois crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le charbon de bois, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

# Instruction D'allumage



## Utilisation des briquettes

Diamètre du gril	Méthode de cuisson	Briquettes recommandées
22" (56cm)	Cuisson directe	50
22" (56cm)	Cuisson indirecte	25 par côté * (en ajouter 8 de chaque côté pour chaque heure de cuisson supplémentaire)

\* Les recommandations relatives aux briquettes sont approximatives. Un temps de cuisson plus long requiert plus de briquettes. En outre, les températures plus froides et la présence de vent feront en sorte qu'il faudra plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales.



**AVERTISSEMENT!** Ouvrez le couvercle.

**AVERTISSEMENT!** Installez le gril à l'extérieur sur une surface solide, à niveau et incombustible. N'utilisez jamais le gril sur une surface en bois ou toute autre surface combustible.

**AVERTISSEMENT!** Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

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

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE	MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE
1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base. Retirez le couvercle du gril et enlevez la grille de cuisson.	1. Ouvrez complètement la porte d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base. Retirez le couvercle du gril et enlevez la grille de cuisson.
2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. Poussez la poignée vers la gauche pour le verrouiller.	2. Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. Poussez la poignée vers la gauche pour le verrouiller.
3. Le gril peut être utilisé avec ou sans le déflecteur d'air central. Le déflecteur assurera l'uniformité de la température et ralentira la vitesse de combustion au centre du gril. Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Empilez les briquettes en forme de cône, dans le centre de l'unité, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.	3. Retirez le déflecteur d'air central et placez un bac d'égouttement. Placez les paniers à briquettes optionnels de chaque côté du bac d'égouttement. Utilisez la cheminée d'allumage (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné dans les paniers à briquettes. Placez les briquettes dans les paniers, sur le journal ou sur les cubes d'allumage.
4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes).	4. Allumez le papier journal ou les cubes d'allumage. Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes).
5. Avec des pinces à long manche résistantes à la chaleur, étalez les briquettes pour couvrir uniformément toute la grille (y compris le déflecteur d'air central).	



De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.



## **Consignes de sécurité lors de l'utilisation de la cheminée d'allumage**

### **AVERTISSEMENT!**

#### CHEMINÉE D'ALLUMAGE



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

## **Utilisation de la cheminée d'allumage**

- Tournez la cheminée d'allumage à l'envers.
- Chiffonnez deux feuilles complètes de papier journal et placez-les dans le fond de la cheminée d'allumage.
- Replacez la cheminée d'allumage à l'endroit et placez-la au centre de la grille à charbon de bois.
- Ajoutez la quantité appropriée de briquettes sans trop remplir.
- Allumez une allumette et insérez-la dans l'un des événements situés dans le bas afin d'allumer le papier journal.
- Lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendres grises, mettez des gants protecteurs et versez soigneusement les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes (méthode indirecte).
- Une fois les briquettes chaudes placées sur la grille, étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.

# Guide de Cuisson au Charbon de Bois

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

Le tableau suivant n'est qu'à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson sont influencés par des facteurs tels que l'altitude, la température extérieure, le vent et le degré de cuisson désiré. Pour saisir instantanément les aliments, le bac à charbon peut être installé à la position la plus élevée. Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

## Tableau de Cuisson au Charbon de Bois

ALIMENT	CUISSON DIRECTE OU INDIRECTE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Bifteck 1" d'épaisseur	Cuisson directe	6 à 8 min. à Cuisson directe chaleur moyenne	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Burger ½" d'épaisseur	Cuisson directe	6 à 8 min. à chaleur moyenne	Pour terminer la cuisson de vos burgers tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos galettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory aux briquettes.
Morceaux de poulet	Cuisson directe approx. 2 min. par côté, puis cuisson indirecte pour les 18 à 20 min. restantes.	20 à 25 min.	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite aux briquettes.
Côtelettes de porc	Cuisson directe	10 à 15 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes levées	Cuisson directe pendant 5 min., cuisson indirecte pour terminer	1,5 à 2 heures, en tournant souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Cuisson directe	25 à 30 min.	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	Cuisson directe	4 à 6 min.	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

# Instructions D'opération

**Éclairage initial:** Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Il suffit de faire fonctionner le grill à température élevée pendant environ 30 minutes avec les portes d'alimentation en air de la base et du couvercle complètement ouvertes.

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

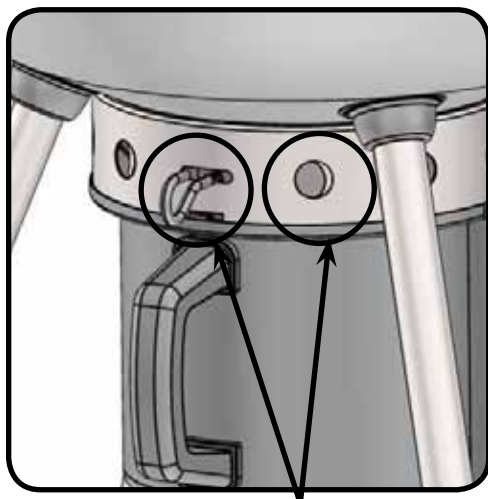
**Règle générale, la cuisson de deux livre de viande requiert approximativement une cinquante de briquettes. Si la cuisson exige plus de 30 à 40 minutes, vous devrez ajouter d'autres briquettes. Lorsque le temps est venteux ou froid, vous devrez utiliser davantage de briquettes pour atteindre une température de cuisson idéale.**

**Ajout De Briquettes En Cours De Cuisson:** Faites attention en ajoutant le charbon de bois au grill. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du grill et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur. Des rabats de chaque côté de la grille de cuisson permettent d'accéder à la grille de charbon de bois.

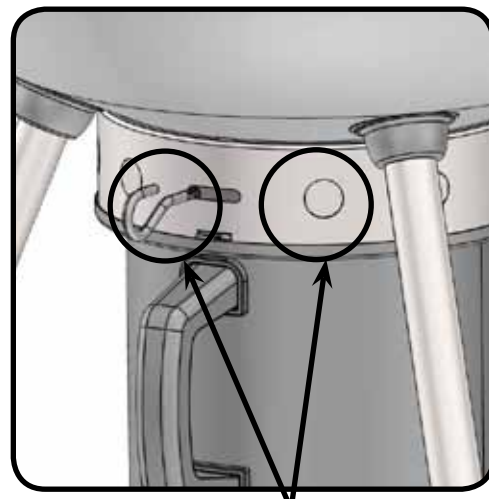


**AVERTISSEMENT!** N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

**Fonctionnement des portes d'alimentation en air :** lorsque le couvercle du grill est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le grill. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du grill en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche. Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.



**OUVERT VENT**



**FERMÉ VENT**

## Consignes De Sécurité Après L'utilisation

**AVERTISSEMENT!** Soyez prudent afin de vous protéger et d'éviter d'endommager la propriété.

- Fermez le couvercle et toutes les portes d'alimentation en air pour éteindre le feu.
- Laissez refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez pas sans surveillance un gril qui contient des charbons ou des cendres. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de les enlever.
- Enlevez les charbons restants et la cendre du gril. Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

## Instructions D'entretien et de Nettoyage

Nous vous recommandons de vider le tiroir d'égouttement et à cendres après chaque utilisation.



**AVERTISSEMENT!** Assurez vous que le gril est refroidi et que tous les charbons sont complètement éteints avant d'enlever tout composant du gril.



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



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les composants du gril.



**AVERTISSEMENT!** L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de produit à nettoyer les fours pour nettoyer votre gril au charbon de bois. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou tout autre composant de votre gril au charbon de bois. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril au charbon de bois à moins de le nettoyer régulièrement.

**Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud:** Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton.

**Nettoyage De L'intérieur Du Gril:** Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez l'intérieur de la cuve avec un couteau à mastic ou un grattoir, puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Nettoyez l'intérieur du gril avec une brosse en faisant tomber les débris dans le tiroir d'égouttement et à cendres amovible. Si désiré, vous pouvez nettoyer l'intérieur du gril avec un savon doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.



**AVERTISSEMENT!** L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Il devrait être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse.

**Tiroir D'égouttement Et À Cendres:** Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Les cendres, la graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement situé sous le gril et créent une accumulation. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans un contenant métallique incombustible. Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.

**Nettoyage De L'extérieur Du Gril:** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

# Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Faible chaleur / petite flamme.	<p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Circulation d'air insuffisante.</p> <p>Quantité de briquettes insuffisantes.</p> <p>Le couvercle est ouvert trop souvent.</p>	<p>Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise.</p> <p>Ouvrez les portes d'alimentation en air.</p> <p>Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois.</p> <p>Faites cuire les aliments avec le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.</p>
Poussées de flamme excessives / chaleur inégale.	<p>Mauvais préchauffage.</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres.</p>	<p>Préchauffez le gril, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes et étalez-les uniformément à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur.</p> <p>Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.</p>
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en porcelaine et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

# Aperçu de la cuisson au charbon de bois

## Allumage de votre gril

- Avant de procéder à la première cuisson, nous vous recommandons de faire fonctionner votre gril à température élevée pendant 30 minutes en gardant les portes d'alimentation en air de la base et du couvercle complètement ouvertes. Les lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication seront ainsi évaporés.
- Ouvrez complètement les portes d'alimentation en air sur le couvercle et sur la base à chaque fois que vous allumez votre gril.
- Nettoyez le récipient à cendres ayant été utilisé précédemment puis réinstallez-le. Poussez la poignée vers la gauche pour le verrouiller.
- Le gril peut être utilisé avec ou sans le déflecteur d'air central. Le déflecteur assurera l'uniformité de la température et ralentira la vitesse de combustion au centre du gril.
- Utilisez la cheminée d'allumage Ultrachef (non comprise) en suivant les instructions fournies dans le manuel, ou placez des cubes d'allumage ou du papier journal légèrement chiffonné au-dessus et autour du déflecteur d'air. Empilez les briquettes en forme de cône, au centre de l'unité (méthode de cuisson directe) ou dans les paniers à briquettes optionnels (méthode indirecte).
- Une fois les briquettes bien allumées, fermez le couvercle et laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une cendre légèrement grise (environ 20 minutes). Répartissez les briquettes à l'aide de pinces à long manche résistantes à la chaleur selon la méthode de cuisson que vous prévoyez utiliser.
- De l'allume-feu liquide peut être utilisé pour allumer les briquettes, mais n'est pas recommandé. Cela peut être salissant et peut laisser un goût chimique sur les aliments s'il n'a pas complètement brûlé avant la cuisson. Une fois les briquettes allumées, n'y ajoutez jamais d'autre allume-feu liquide. Gardez le flacon à une distance d'au moins 25 pieds (7,6 m) du gril en marche.
- Des arômes de fumée supplémentaires peuvent être obtenus en ajoutant des copeaux de bois variés offerts chez votre détaillant Napoléon.

## Cuisson sur votre gril

- Nous vous recommandons de préchauffer le gril en le faisant fonctionner avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes. Les briquettes sont prêtes quand elles sont recouvertes d'une légère couche de cendre grise.
- En règle générale, prévoyez utiliser environ 50 briquettes pour cuire 2 lb (1 kg) de viande. Si la cuisson dure plus de 30 ou 40 minutes, vous devrez ajouter des briquettes supplémentaires. Si le temps est froid ou venteux, vous aurez besoin de plus de briquettes afin d'atteindre les températures de cuisson idéales.
- Soyez prudent lorsque vous ajoutez des briquettes dans le gril. Les flammes peuvent monter lorsque les charbons sont en contact avec l'air frais. Tenez-vous à une distance sécuritaire et utilisez une pince de cuisine à long manche résistante à la chaleur lors de l'ajout de briquettes.
- Lorsque le couvercle du gril est fermé, les portes d'alimentation en air sur le couvercle doivent habituellement être ouvertes pour laisser l'air pénétrer dans le gril. L'air accroîtra la température de combustion des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du gril en ajustant les portes d'alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche.
- Faites cuire la nourriture en gardant le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est levé, la température baisse. Cela entraîne des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.
- Fermer les portes d'alimentation en air, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les briquettes. Ne fermez pas complètement les portes d'alimentation en air sur la base et le couvercle, à moins de vouloir refroidir les briquettes ou d'éteindre une flamme.
- La grille de cuisson peut être huilée avant le préchauffage afin d'éviter que les aliments collent.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits adéquatement.

## Nettoyage du gril

- Fermez le couvercle du gril et toutes les portes d'alimentation en air afin d'éteindre le feu.
- Laissez toujours refroidir complètement le gril avant de le manipuler.
- Ne laissez jamais les briquettes ni les cendres dans le gril sans surveillance. Assurez-vous que les briquettes et les cendres sont complètement éteintes avant de les enlever.
- Utilisez une spatule métallique ou une cuillère pour retirer les cendres et les charbons du gril. Placez-les dans un récipient en métal incombustible et imbibez-les dans l'eau. Laissez-les dans le récipient pendant 24 heures avant de les jeter.
- Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris de la cuve et à l'intérieur du couvercle.
- Lavez l'intérieur du gril avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Les composants en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé est semblable à du verre et peut s'ébrécher facilement. De la peinture-émail pour retouches est disponible chez votre détaillant Napoléon.



**CAUTION!** During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



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

## Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

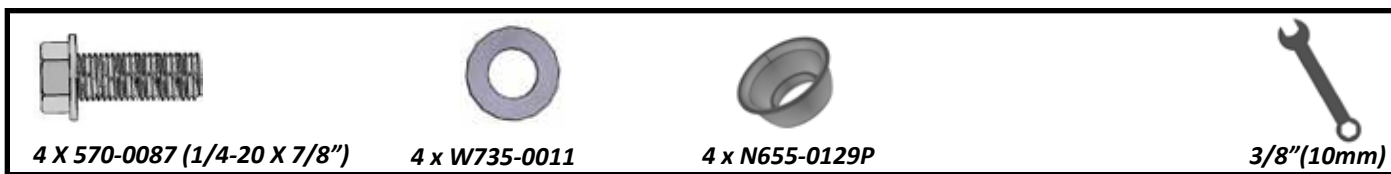
**If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).**

## Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.

**Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.**

**Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).**



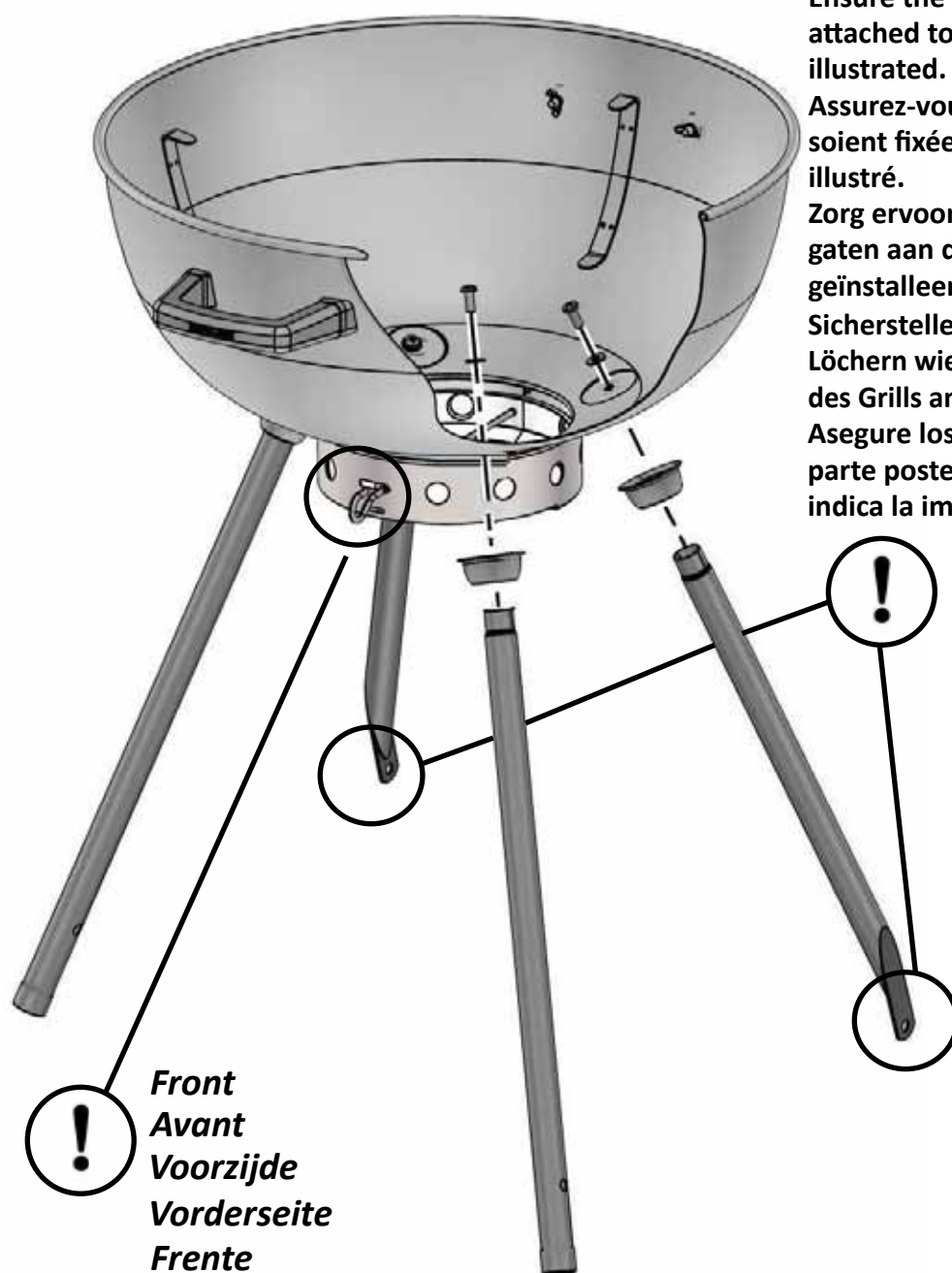
For ease of installation start all screws before tightening completely. Completely tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

Pour faciliter l'installation, commencez à visser chaque vis avant de les serrer complètement. Completely tighten screws after bottom shelf and wheels have been attached.

Voor installatiegemak start alle schroeven voor deze volledig in te schroeven. Schroef helemaal vast nadat de onderste plank en de wielen zijn bevestigd.

Alle Schrauben zunächst nur lose anziehen und erst dann fest anziehen, wenn alle Teile richtig installiert sind. Nach Montage des unteren Regalbodens und der Räder alle Schrauben fest anziehen.

Para facilitar la instalación, primero coloque todos los tornillos y luego ajústelos. Ajuste completamente los tornillos luego de colocar el estante inferior y las ruedas.



Ensure the legs with the holes are attached to the rear of the grill as illustrated.

Assurez-vous que les pattes trouées soient fixées à l'arrière du grill, comme illustré.

Zorg ervoor dat de benen met de gaten aan de achterkant van de grill geïnstalleerd zijn, zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass die Beine mit den Löchern wie abgebildet an der Rückseite des Grills angebracht sind.

Asegure los orificios de las patas a la parte posterior de la parrilla, como lo indica la imagen.



1/2"(13mm)

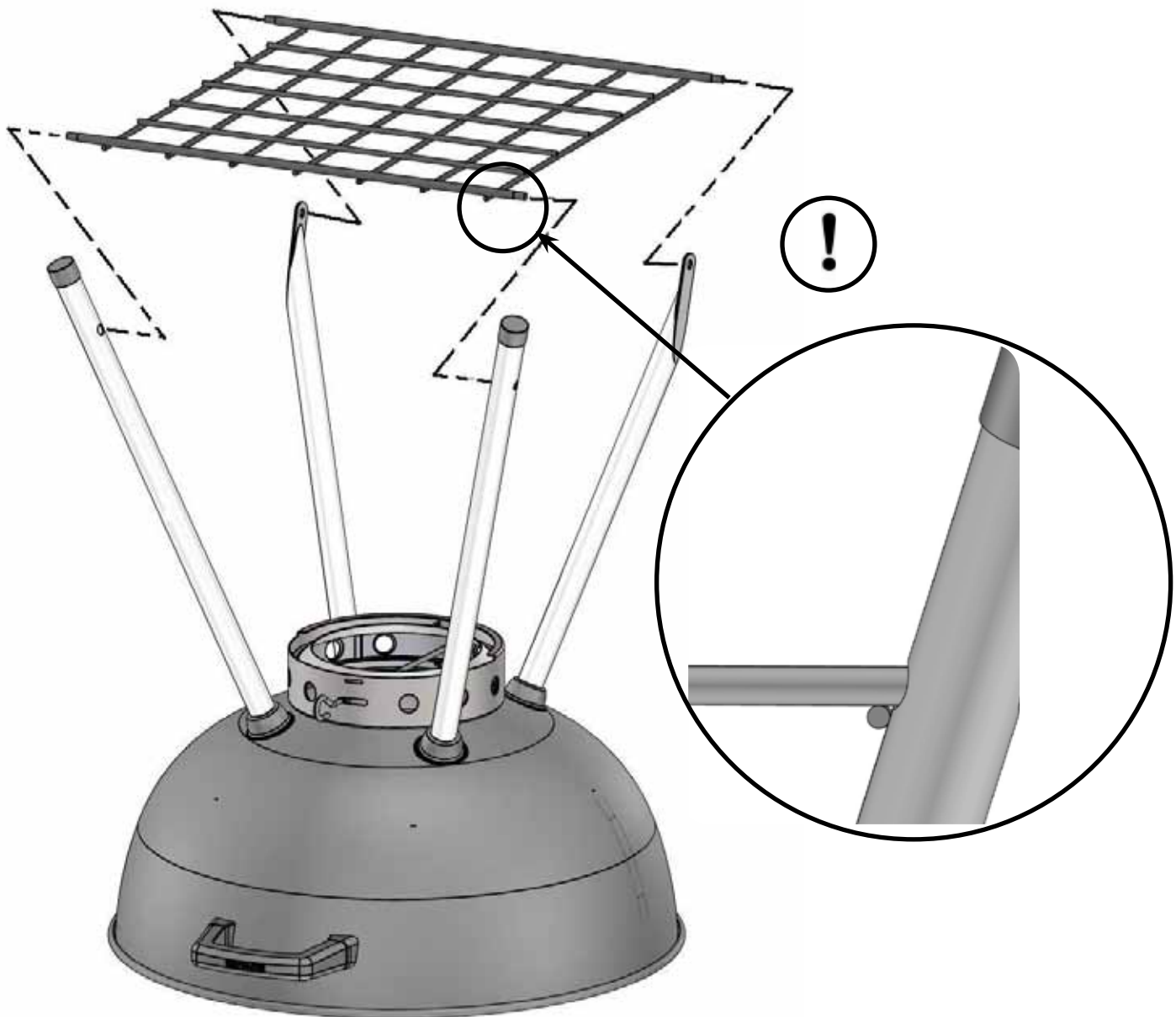
Insert the bottom shelf into the holes in the legs ensuring the crossbars on either end of the shelf are to the bottom as illustrated.

Insérez la tablette inférieure dans les trous des pattes en s'assurant que les barres transversales à chaque extrémité de la tablette soient orientées vers le bas, comme illustré.

Steek de onderste plank in de gaten in de benen en maak zeker dat de dwarsbanken aan weerszijden van de plank aan de onderkant zijn, zoals afgebeeld.

Den untersten Regalboden wie abgebildet in die Löcher an den Beinen einführen. Dabei sicherstellen, dass die Kreuzverstärkungen an den beiden Seiten des Regals wie abgebildet nach unten zeigen.

Coloque el estante inferior en los orificios de las patas y asegure las barras transversales de ambos extremos del estante a la parte inferior, como lo indica la imagen.





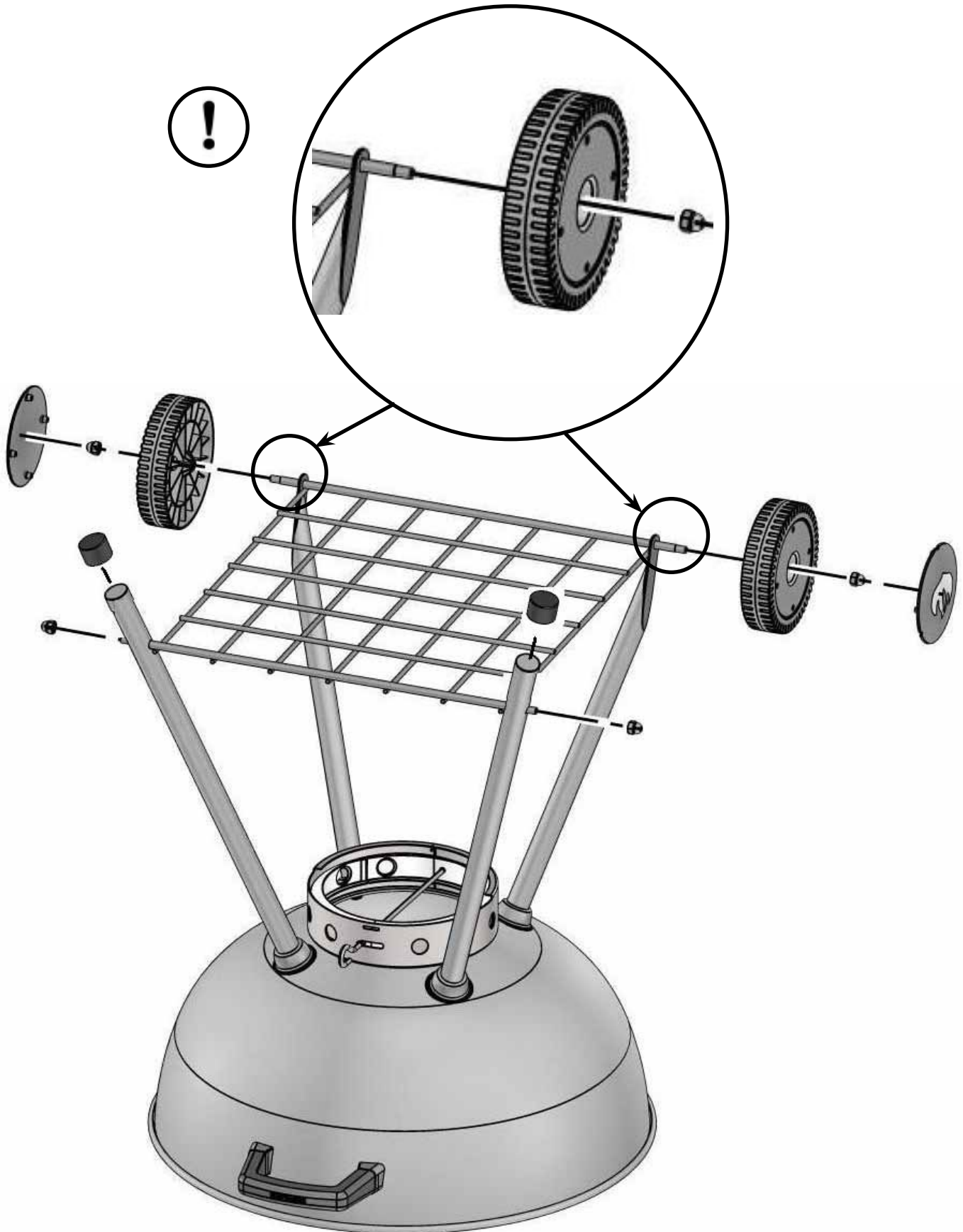
4 x N450-0035 (M-8)



2 x N120-0015



1/2"(13mm)





3/8" (10mm)



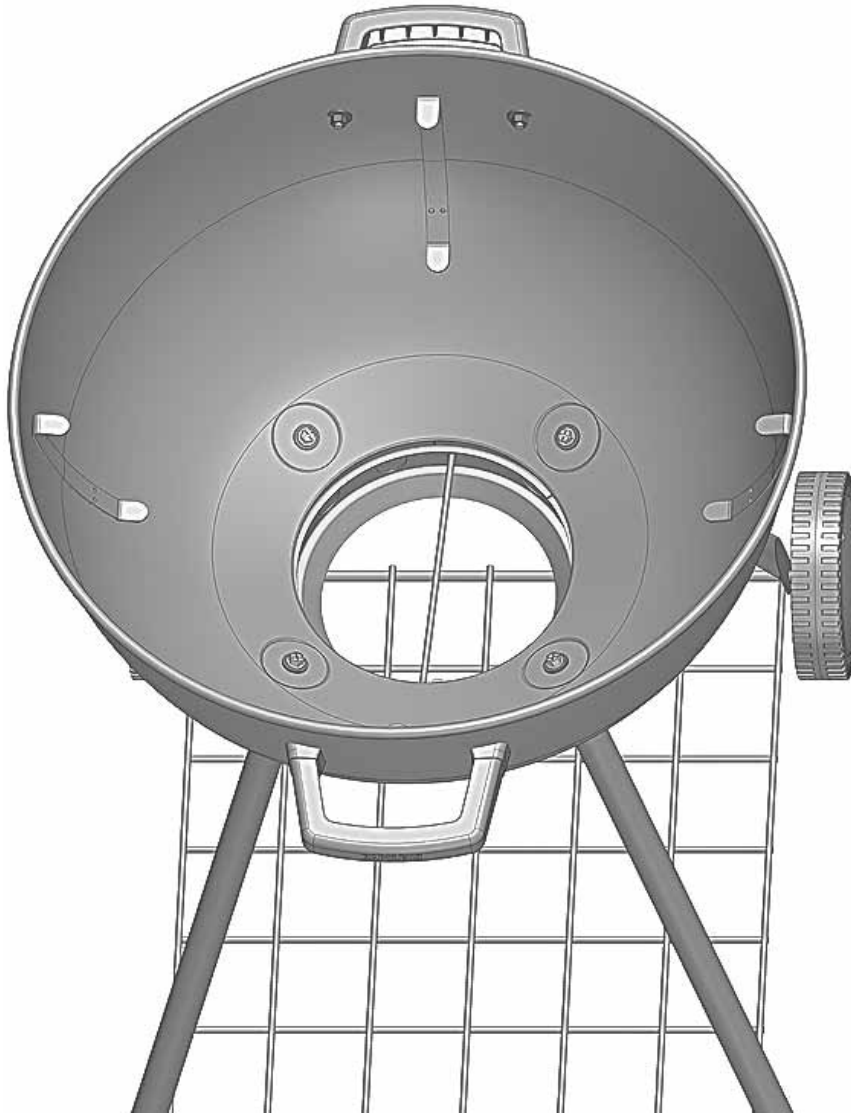
Completely tighten screws, securing legs to base.

Serrez complètement les vis pour fixer les pattes à la base.

Schroef helemaal vast, bevestig de poten aan de basis.

Alle Schrauben fest anziehen, um die Beine sicher am Grill zu befestigen.

Ajuste completamente los tornillos para asegurar las patas a la base.



**WARNING!** Do not over tighten leg screws.

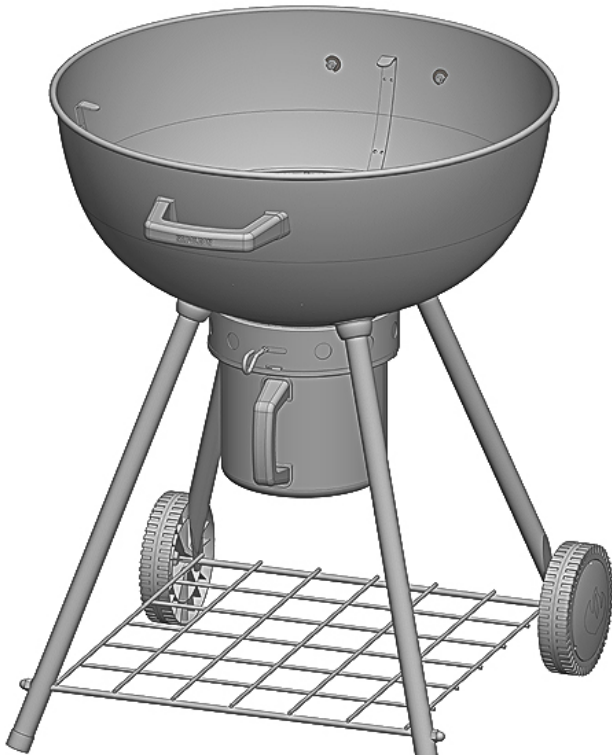
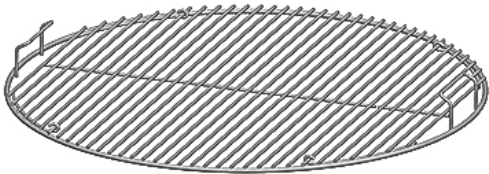
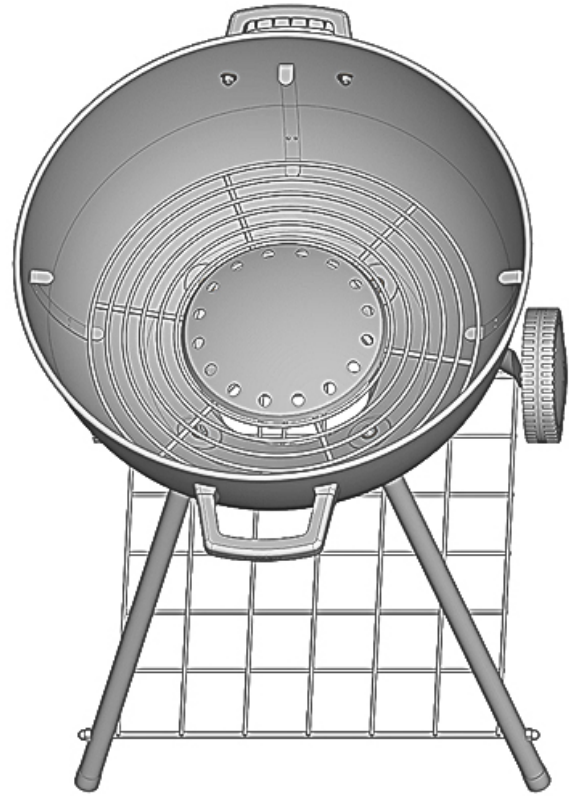
**ATTENTION!** Ne pas trop serrer les vis jambe.

**WAARSCHUWING!** Niet te vast schroeven been.

**WARNUNG!** Nicht zu fest anziehen Bein befestigen.

**ADVERTENCIA!** No apriete demasiado los tornillos de la pierna.







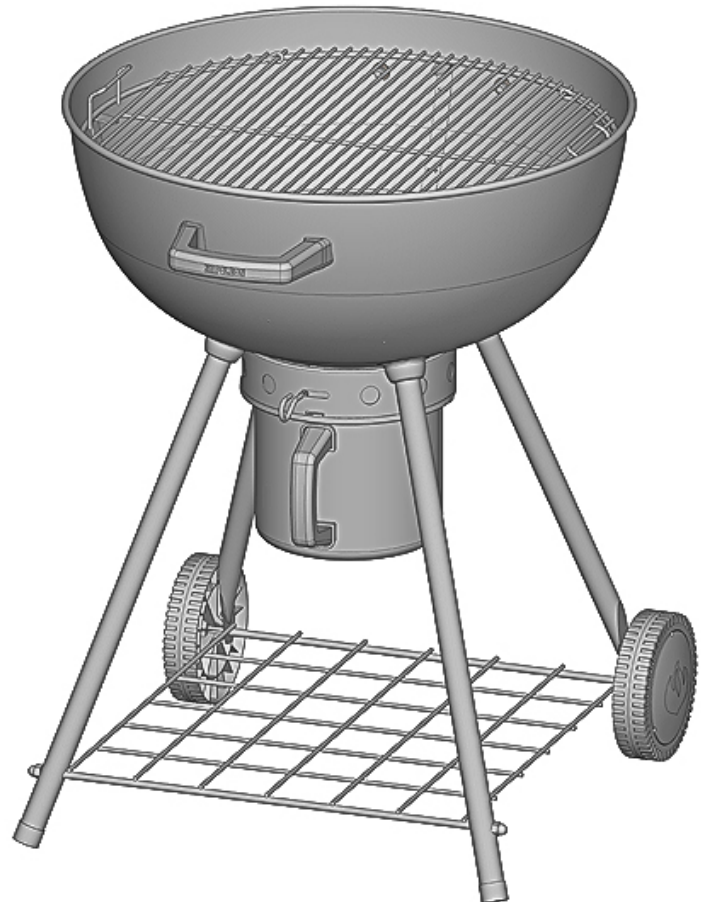
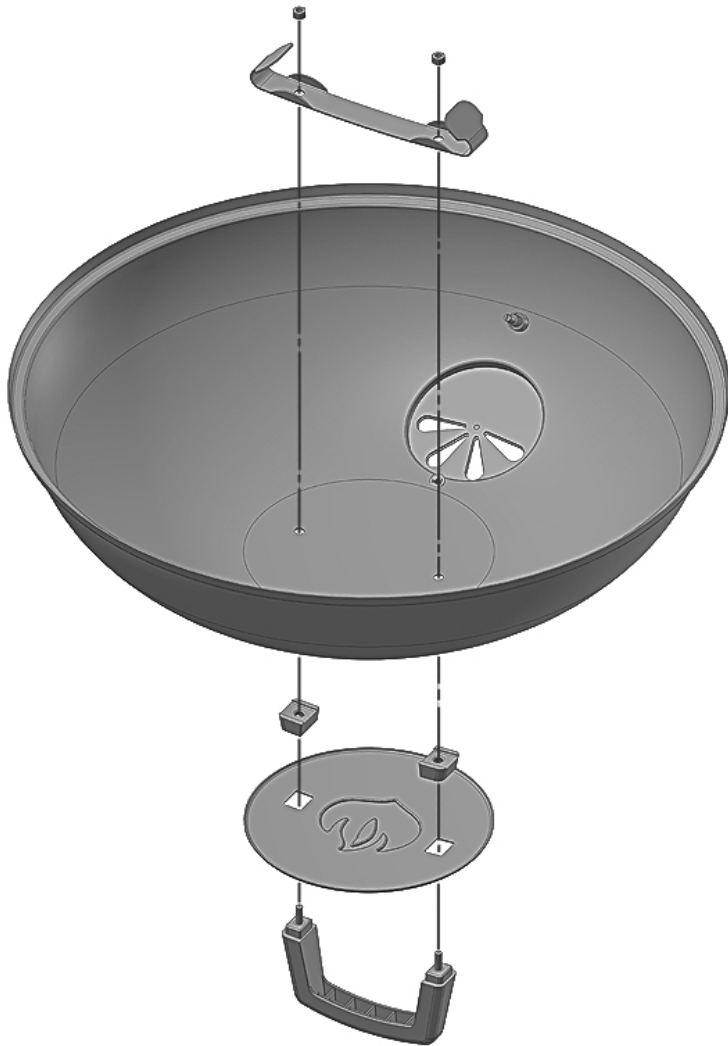
2 x N655-0127



2 x N450-0030 (M-6)



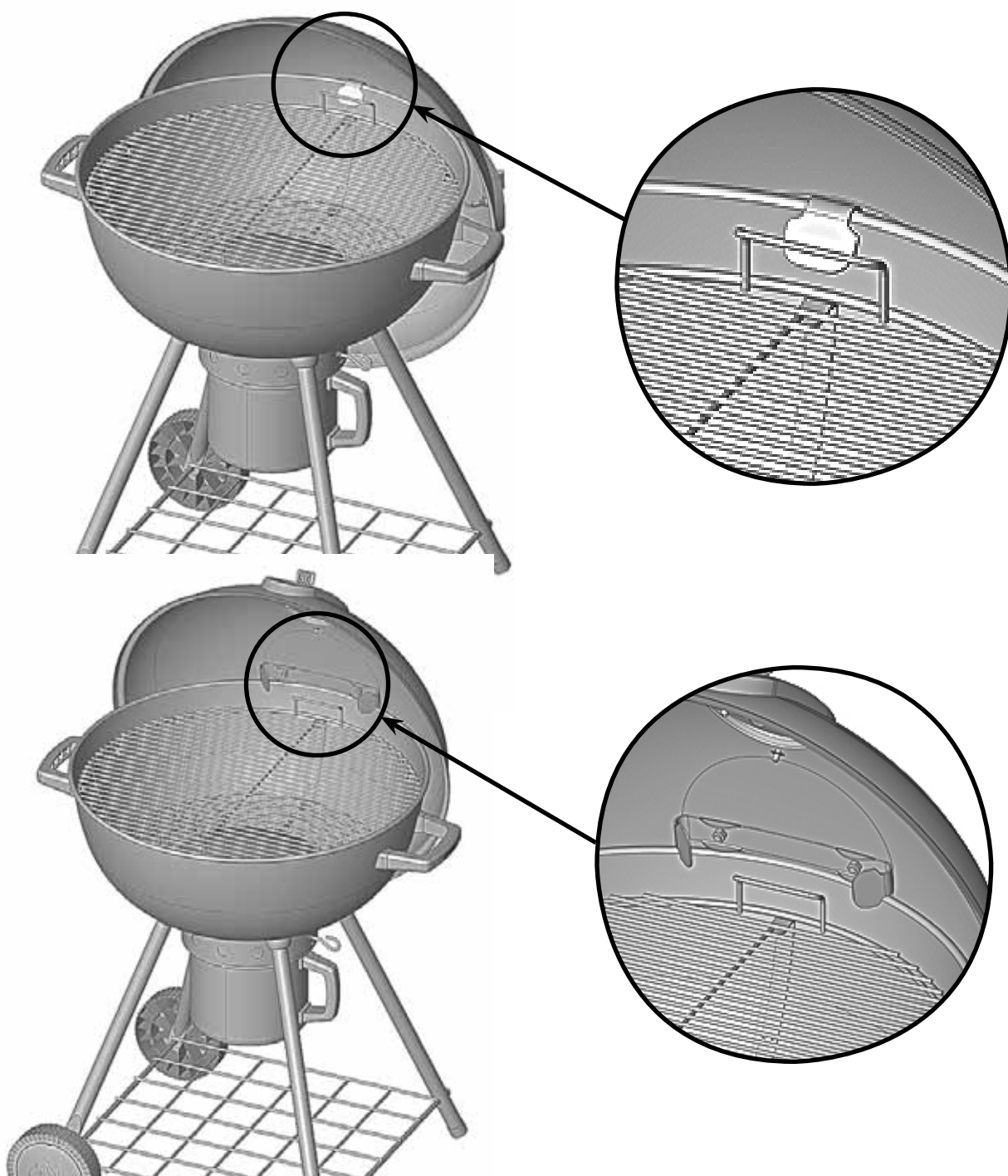
3/8" (10mm)

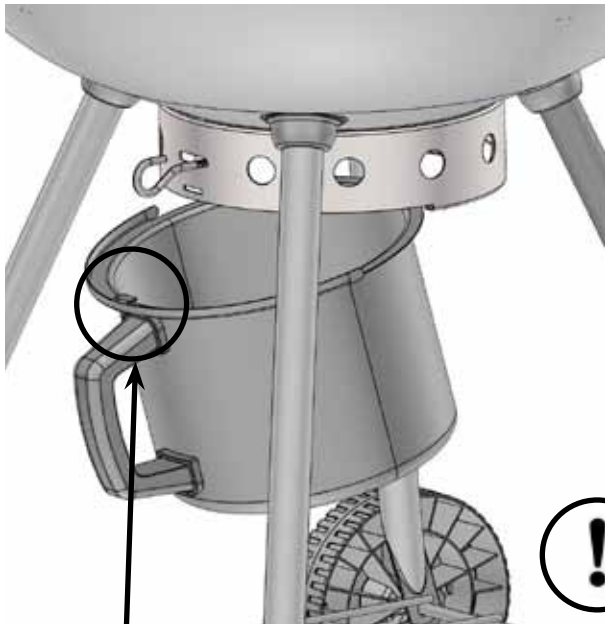


The lid on your grill can be hung on the base by using one of the two methods illustrated below.  
Le couvercle de votre gril peut être accroché à la base en utilisant l'une des deux méthodes illustrées ci-dessous.

De deksel van uw grill kan worden opgehangen aan de basis met behulp van een van de twee methodes hieronder afgebeeld.

Für das Einhängen der Grillhaube im Aufsatz stehen zwei Methoden zur Auswahl (wie unten abgebildet).  
Puede colgar la tapa de la parrilla en la base, mediante los dos métodos que se indican a continuación.





Ensure ash/drip pan engages in base as illustrated.  
 Assurez-vous que le récipient à cendres/bac d'égouttement est fixé à la base, comme illustré.  
 Maak zeker dat de as/lekbak juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.  
 Sicherstellen, dass Aschenbehälter/Auffangschale wie abgebildet eingerastet ist.  
 Asegúrese de que la bandeja para cenizas/de goteo encaje en la base, como lo indica la imagen.

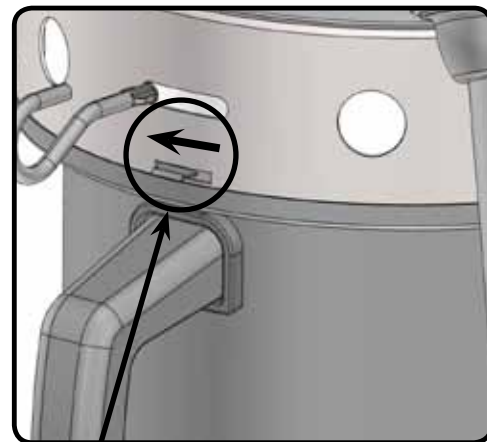
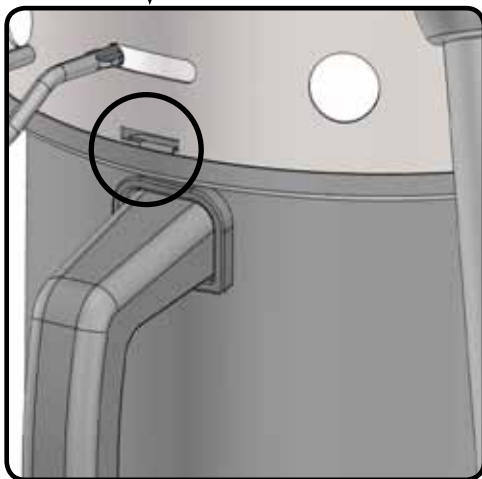


Ensure clip in drip pan engages in base as illustrated.

Assurez-vous que l'attache sur le récipient à cendres/bac d'égouttement est bien engagée dans la base, comme illustré.  
 Maak zeker dat de clip in de lekbak juist is gekoppeld met de basis zoals afgebeeld.

Sicherstellen, dass die einsteckbare Fett-Auffangschale wie abgebildet eingerastet ist.

Asegúrese de que el broche de la bandeja de goteo encaje en la base, como lo indica la imagen.



Once engaged turn to the left to lock in place.  
 Une fois engagé, tournez vers la gauche pour verrouiller.  
 Eenmaal gekoppeld draai naar links om te vergrendelen.  
 Nach dem Einsetzen nach links drehen, bis der Behälter einrastet.  
 Luego de ajustar, gire hacia la izquierda para trabar.



## Parts List / Liste Des Pièces

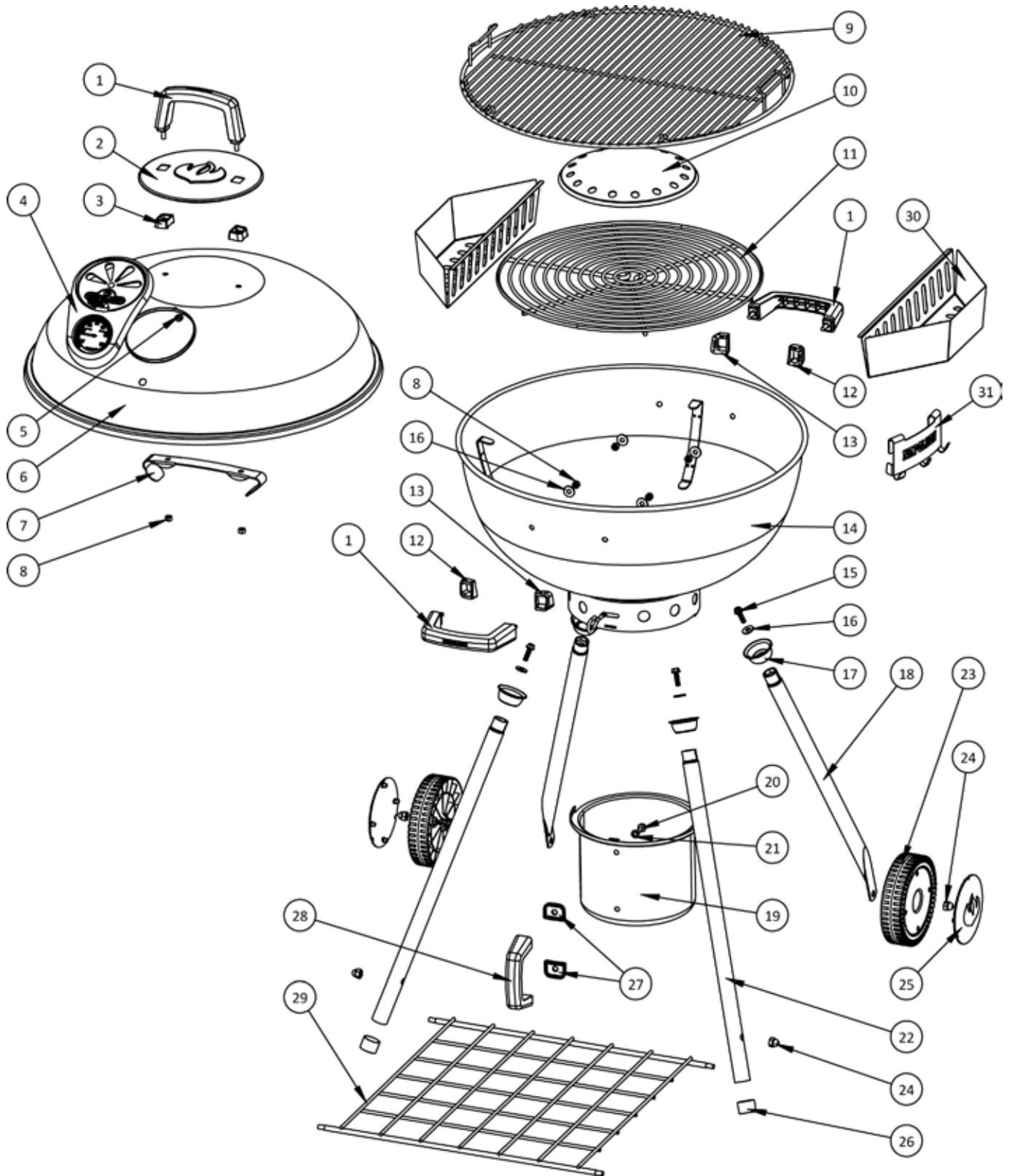
Item	Part #	Description	
1	n325-0069	lid - base handle / poignée de couvercle - base	x
2	n585-0069	heat shield lid handle / écran thermique de la poignée du couvercle	x
3	n655-0127	support lid handle / support de la poignée du couvercle	x
4	n685-0010	temperature gauge / jauge de température	x
5	w450-0005	logo spring clips / pinces à ressort du logo	x
6	n335-0056k	lid / couvercle	x
7	n080-0262	lid hanging bracket / support de couvercle	x
8	n450-0030	nut M6 / écrou M6	x
9	n305-0078	cooking grid / grille de cuisson	x
10	n500-0043	reflector plate / déflecteur d'air	x
11	n305-0077	charcoal grate / grille à charbon de bois	x
12	n655-0134	support base handle left / support gauche de la poignée de la base	x
13	n655-0135	support base handle right / support droit de la poignée de la base	x
14	n010-0675	base / base	x
15	n570-0087	1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8"	x
16	w735-0011	flat washer / rondelle plate	x
17	n655-0129p	support leg / support de patte	x
18	n075-0087	leg wheel / patte arrière avec roue	x
19	n710-0068p	drip pan - ash collector / récipient à cendres - bac d'égouttement	x
20	n570-0082	1/4-20 x 5/8" screw / vis 1/4-20 x 5/8"	x
21	n735-0003	washer, lock 1/4" / rondelle de blocage 1/4"	x
22	n075-0086	leg front / patte avant	x
23	n745-0008	wheel / roue	x
24	n450-0035	acorn nut M8 / écrou borgne M8	x
25	n120-0016	wheel hub cap / enjoliveur de roue	x
26	n120-0015	cap leg / embout pour patte	x
27	n655-0172	support ash pan handle / support pour poignée du récipient à cendres	x
28	n325-0071	ash pan handle / poignée du récipient à cendres	x
29	n590-0204p	wire bottom shelf / tablette grillagée inférieure	x
30	n590-0207	basket charcoal / panier à briquettes	ac
31	55100	tool hook bracket / crochet à ustensiles	ac
	63910	vinyl cover / housse en vinyle	ac

x - standard

x - compris

ac - accessory

ac - accessoires



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

# Commande De Pièces De Rechange

## *Information Sur La Garantie*

MODÈLE: \_\_\_\_\_

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

NUMÉRO DE SÉRIE: \_\_\_\_\_

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

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com). Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

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

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

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



**TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282**

## BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_ FAX : \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

# VISA OU MASTERCARD : \_\_\_\_\_ DATE D'EXPIRATION : \_\_\_\_\_

SIGNATURE: \_\_\_\_\_

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER  
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

**SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE  
TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL**

**NOTES**

