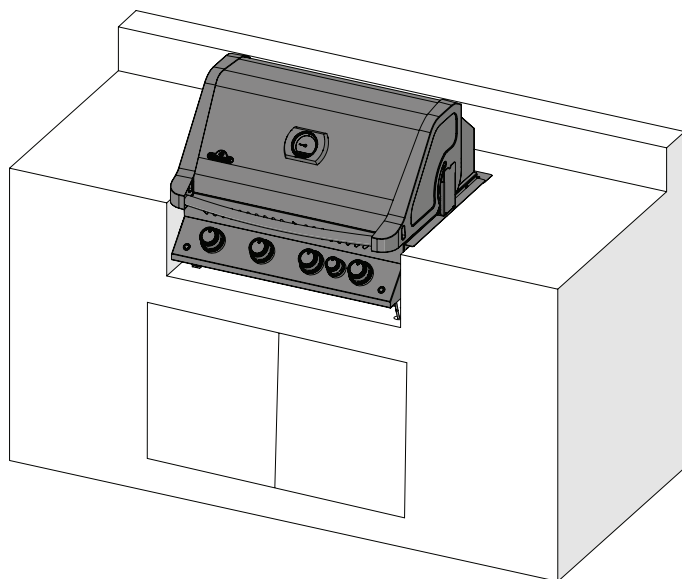
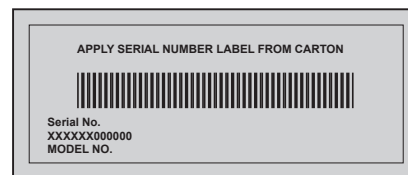


This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.



DO NOT DISCARD
BIP500RB



WARNING! CABINET FRAME, CABINET AND COUNTER TOP MUST BE MADE FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL.



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.



WARNING

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

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.



N415-0522 SEP 25.20

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

www.napoleon.com

EN

FR
PG.25

NAPOLEON LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS

Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon. Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.



| | |
|---|----------|
| Hood | Lifetime |
| Stainless Steel Lid..... | Lifetime |
| Porcelain Enamel Lid | Lifetime |
| Aluminum Castings | Lifetime |
| Stainless Steel Cooking Grids..... | Lifetime |
| Stainless Steel Tube Burners..... | Lifetime |
| Stainless Steel Sear Plates | 15 Years |
| Porcelain Enamel Cast Iron Grids..... | 15 Years |
| Stainless Steel Infrared Rotisserie | 15 Years |
| Infrared Bottom/Side Burner | 15 Years |
| All Other Parts | 15 Years |

CONDITIONS AND LIMITATIONS:

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

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

Similarly, "failure" does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner's manual, in order to prevent surface corrosion. Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the period specified in the aforementioned table.

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

The use and/or installation of parts on your Napoleon product that are not genuine Napoleon parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Napoleon and performed by a Napoleon authorized service technician will void this warranty.

This warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. Accordingly, this warranty imposes no obligation upon Napoleon to keep parts in stock. Based on the availability of parts, Napoleon may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. Napoleon may from time to time update the design of its products. Nothing contained in this warranty shall be construed as obligating Napoleon to incorporate such design updates into previously manufactured products, nor shall such updates be construed as an admission that previous designs were defective.

Registering your Napoleon product confirms your warranty coverage, will expedite any warranty claims you may need to make, and provides a link between you and Napoleon in case we ever need to contact you. When making warranty claims, Napoleon representatives may request from you the bill of sale or copy, together with a serial number and a model number. Napoleon reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact Napoleon Customer Service or an authorized Napoleon dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.



WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not locate unit in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under overhead combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles (27" (686 mm) to rear of unit and 24" (610 mm) to sides). Additional clearance of 24" (610 mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Gas must be turned off at the gas supply valve when the gas grill is not in use.
- If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes and must not have communication with the cavity used to enclose the gas grill. A propane tank can not be stored below the gas grill.
- Do not attempt to use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection.
- When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- The lid is to be closed during the gas grill preheating period on all models except the BISZ300NFT/PFT and the built-in side burner BISB245.
- The BISZ300NFT/PFT and the built-in side burner BISB245 are supplied with a flat cover for storage and protection from the elements. Never place this cover on the grill while hot or operating. Allow grill to cool completely before covering.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill (if applicable).
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which could lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

General Information

This Gas Barbecue is certified under Canadian and American National Standards, CSA 1.6-2018 and ANSI Z21.58-2018 respectively for Outdoor Gas Grills and should be installed to conform according to local codes. In absence of local codes, install to the current CAN B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code in Canada or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 in the United States.



WARNING: This product can expose you to chemicals including lead and lead compounds, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including di-n-butyl phthalate, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Propane Cylinder Specifications



WARNING! If these instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

WARNING! Do not store a spare propane cylinder on the shelf beneath the barbecue.

If the gas grill is being supplied with propane from a portable cylinder, a regulator specified by the manufacturer must be used. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 PSI) to the gas grill and have a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the grill, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable or the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.). Cart models have been designed for use with a 20 lb (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device). Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the preceding information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Gas Hook-Up Instructions



WARNING! This grill is designed for non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

WARNING! Cabinet frame, cabinet, and counter top must be made from non-combustible material.

WARNING! As indicated on the rating plate, this gas grill is designed to operate with gas supply pressures of 11" WC for Propane and 7" WC for Natural Gas. For installations where the gas supply pressure exceeds these requirements, a regulator must be installed upstream of the grill's components. If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/or national installation codes.

BUILT IN PROPANE GAS HOOK-UP: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this flexible metal connector to the flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. Do not use a hose to connect the unit except to connect the cylinder regulator to the piping system. It must be connected with

rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with Z21.24/ CSA 6.10 or ANSI Z21.75/CSA 6.27.

The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane installation code in Canada, or to the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 in the United States. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location. If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas grill. A propane cylinder can not be stored below the gas grill.

BUILT IN CYLINDER ENCLOSURES: Built in cylinder enclosures which completely enclose the cylinder must have both of the following:

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 30 in² (195 cm²) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder.
2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 1 in (25.4 mm) or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 10 in² (65 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 15 in² (100 cm²) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder. The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.

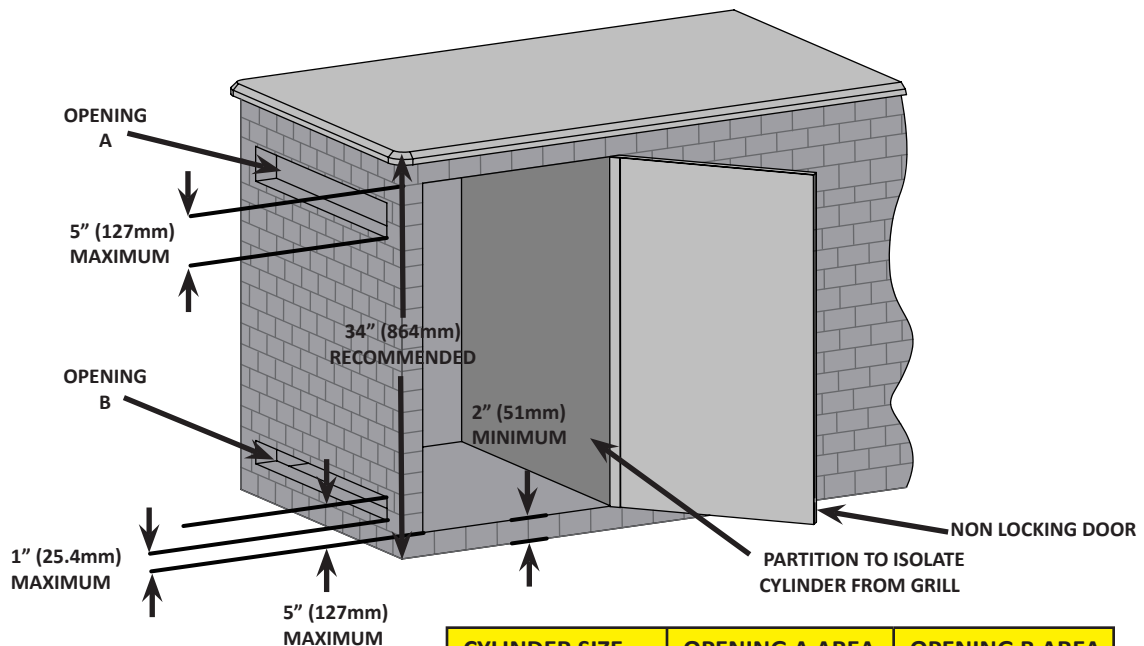
Every opening must be large enough to permit the entrance of a 1/8 in (3.2 mm) rod.



WARNING!

The cylinder valve(s) must be readily accessible for hand operation. A door on the enclosure to gain access to the cylinder valves is acceptable, provided it is non-locking and can be opened without the use of tools.

- The enclosure for the LP-gas cylinder must isolate the cylinder from the burner compartment to provide shielding from radiation, a flame barrier, and protection from foreign material, such as hot drippings. The enclosure cannot be located directly below the grill.
- There must be a minimum clearance of 2 in (51 mm) between the floor of the LP-gas cylinder enclosure and the ground.
- The enclosure must be designed so that the LP-gas cylinder can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the cylinder enclosure. Any connections that can be disturbed when installing the cylinder in the enclosure must be accessible for testing inside the enclosure.



| CYLINDER SIZE | OPENING A AREA | OPENING B AREA |
|----------------|---|---|
| 20 lb (9.1kg) | 20in ² (130cm ²) | 10in ² (65cm ²) |
| 30 lb (13.6kg) | 30in ² (195cm ²) | 15in ² (100cm ²) |

BUILT IN NATURAL GAS HOOK-UP: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this connector to the flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. Do not use a hose to connect the unit. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with Z21.4 /CSA 6.10 or ANSI Z21.75/CSA 6.27.

The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code in Canada, or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location.



WARNING! Built in units are supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.



WARNING! Access must be provided to the inside of the enclosure to make gas connections.



DANGER! Read all instructions carefully before operating the grill. Failure to follow these instructions exactly could result in a fire causing serious injury or death. The entire installation must be leak tested before operating the grill.



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.



Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.



Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

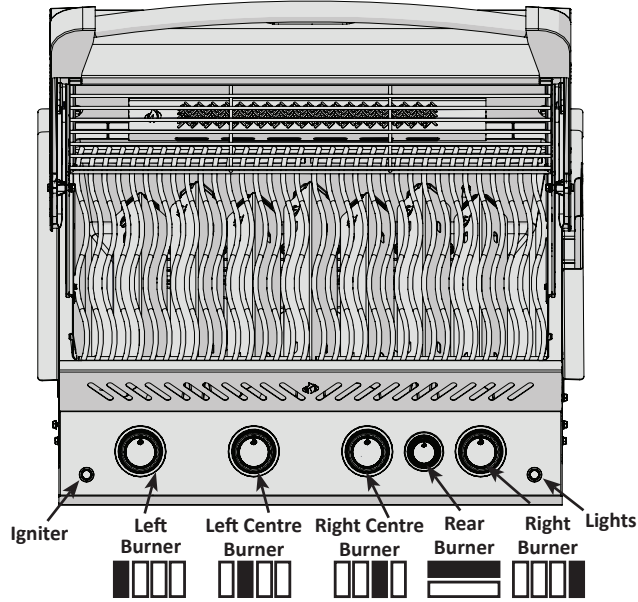


Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Solutions department and have the grill inspected by a certified gas installer.

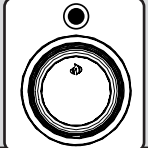


If the leak cannot be stopped, **immediately shut off the gas supply**, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

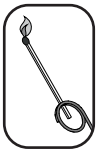
Lighting Instructions



WARNING! Open lid
WARNING! Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the gas supply valve.



| Main Burner Lighting | Rear Burner Lighting (if equipped) | Side Burner Lighting (optional) |
|---|---|---|
| 1. Open grill lid. | 1. Open grill lid. | 1. Open burner cover. |
| 2. Push and turn any main burner knob slowly to the high position. If the pilot lights, continue to push down on the control knob until the burner lights and then release. | 2. Remove warming rack. | 2. Turn side burner control to high position. |
| 3. If the pilot does not ignite, then immediately turn the control knob back to the 'off position and repeat step 2 several times. | 3. Turn rear burner control to high position. | 3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match. |
| 4. If the pilot and burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the 'off' position and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate. Either repeat steps 2 and 3 or light with a match. | 4. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match. | 4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat. |
| 5. If lighting the unit with a match, clip the match into the supplied lighting rod. Hold the lit match down through the grill and sear plate while turning the corresponding burner valve to high | 5. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat. | |



WARNING! Do not use rear burner while operating main burner.

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Do not locate this gas grill in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill. In extreme circumstances when consistent high winds come from directly behind the unit, heat can vent underneath the control panel. This may cause the control panel to become extremely hot to touch and the knobs to deform.

Napoleon offers an optional wind deflector. Install it to help prevent the possibility of improper heat build up.



NOTE! Napoleon is not responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. Learn more grilling techniques and delicious recipes by acquiring Napoleon’s cookbooks.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use, the extreme heat will damage the warming rack. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3-pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. Search Grill Master Recipes at <https://www.napoleon.com/en/us/grills/recipes> for “rotisserie”.



ATTENTION! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

Cleaning Instructions



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



WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven cleaner to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.



Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel and chrome surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.



Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.



WARNING! Built in units are supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan after each use to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill. To clean the drip pan, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.



Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person. At all times keep the gas grill area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air. Keep the cylinder enclosure ventilation openings (located on the cart sides and at the front and back of the bottom shelf) free and clear from debris.

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

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Combustion Air Adjustment: (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not need adjusting under normal conditions. Under extreme field conditions, adjustments might be required. When the air shutter is adjusted correctly the flames will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow.

- With too little air flow to the burner, the flames are lazy yellow and can produce soot.
- With too much air flow, the flames lift erratically and can cause difficulties when lighting.

Adjusting the air shutter:

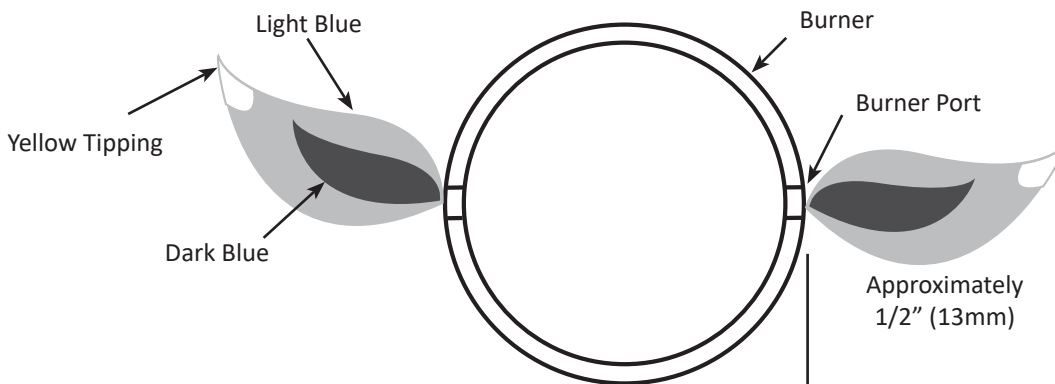
1. Remove cooking grids and sear plates and leave lid open. You may have to open the door or remove the top drawer (if equipped) to access the air-shutter screw located at the mouth of the burner. The back cover must be removed for rear tube burner air shutter adjustment.

2. Loosen air-shutter lock screw and open or close air shutter as required. The normal opening settings are:

| | | | |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Main Tube Burner | Propane 1/2" (13mm) | Rear Tube Burner | Propane Full Open |
| | Natural 3/8" (10mm) | | Natural 1/8" (3mm) |

***Infra-Red burners have no air adjustment.**

3. Light the burners and set to high. Visually inspect burner flames. When the shutters are set correctly, turn burners off, tighten locking screws, and replace removed parts. Ensure that the insect screens are installed.



Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.



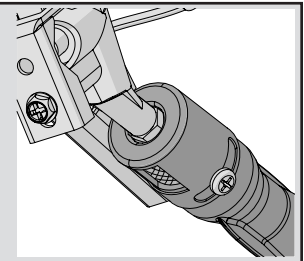
CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and up wards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion, use an opened paperclip or the supplied port maintenance bit to clean them. Drill out blocked ports using this drill bit in a small cordless drill. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed. Do not flex the drill bit when drilling the ports, as this will cause the drill bit to break. This drill is for burner ports only, not for the brass orifices (jets) which regulate the flow into the burner. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace sear plate mount and / or tighten screws to complete reinstallation.



WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



WARNING! Regulator Hose (when applicable): Check for abrasions', melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow the manufacture's directions for curing.

Troubleshooting

EN

| Problem | Possible Causes | Solution |
|---|--|---|
| Low heat / Low flame when valve turned to high. | For propane - improper lighting procedure. For natural gas - undersized supply line. For both gases - improper preheating. | Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. Pipe must be sized according to installation code. Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. |
| Excessive flare-ups/ uneven heat. | Sear plates installed incorrectly. Improper preheating. Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan. | Ensure sear plates are installed with the holes towards the front and the slots on the bottom. See assembly instructions. Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions. |
| Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas. | Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment. | Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.) |
| Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting. | Improper air shutter adjustment. | Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.) |
| Rear and Side burners will not light with the igniter, but will light with a match. | Dead battery / or installed incorrectly. Loose electrode wire or switch terminal wires. Lifting flames on burner. | Replace with premium heavy duty battery. Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check that the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals. Close air shutter slightly - see previous problem. |
| Main burner will not light with the igniter, but will light with a match. | Jet-fire outlet is dirty or clogged. | Clean jet-fire outlet with a soft bristle brush. |
| Humming regulator. | Normal occurrence on hot days. | This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced. |
| Burners will not cross light each other. | Dirty or corroded cross light brackets. | Clean or replace as required. |

| Problem | Possible Causes | Solution |
|--|--|--|
| "Paint" appears to be peeling inside lid or hood. | Grease build-up on inside surfaces. | This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions. |
| Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.) | Lack of gas. Supply hose is pinched. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Propane regulator in "low flow" state. | Check gas level in propane cylinder. Reposition supply hose as necessary. Clean burner orifice. Clean out venturi tube. Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. |
| Infrared burner (if equipped) flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud "whoosh" sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.) | Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged. Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.) Cracked ceramic tile. Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing. | Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red. Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight. Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer to order a replacement burner assembly. Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly. |
| Illumination and Side/Rear burner Ignition do not work | Electric power is out The grill is not receiving electric power | Check and replace the batteries in the battery box if it ran out Ensure the grill is connected between the battery box and the control panel connector |
| Ignitor works but the knob blue lights don't illuminate when turn on the light switch and the knob red lights also don't illuminate when turn on the gas burners | The knob lights wire connector disconnected from the main wire connector The light switch doesn't work properly The wire harness doesn't work properly | Connect the knob light wire connector to the main wire connector inside of the control panel Replace the light switch Replace the wire harness of the control panel |

| Problem | Possible Causes | Solution |
|---|--|---|
| Illuminations of the knob and switch work fine but side/rear burner ignition does not work | The ignitor switch doesn't work properly | Replace the ignitor switch if the switch light illuminates when you turn the light switch on Check the switch connection inside the control panel if there's no illumination on the switch when you turn it on |
| | The ignitor block doesn't work properly | Replace the ignitor block if the ignitor switch illuminates and sparking noise can't be heard |
| Illumination and Side/Rear burner Ignition work fine but I can't ignite the side or rear burner even when sparking noise occurs | The gap between electrodes is too big or too small | Adjust the gap between two prongs of the side burner electrode when the side burner doesn't ignite Adjust the gap between the electrode and the rear burner when the rear burner doesn't ignite |
| The knob and switch lights blink eight times with 0.5 seconds intervals and then turn off. | The batteries are low | Replace the batteries |

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

EN

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

For replacement parts and warranty claims, contact the Napoleon dealer where the product was purchased.

Before contacting the dealer, check the Napoleon Grills Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleon.com.

To process a claim, the following information is required:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases, Napoleon could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts.

Before contacting Napoleon dealer, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labour costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discolouration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner or other harsh chemicals).



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.

WARNING! Construction materials and masonry dust may cause surface damage to units and accessories. The best option is to install components after all construction has been completed and the jobsite has been thoroughly cleaned. If the components must be installed prior to the construction being completed, then exposed surfaces need to be covered to prevent corrosion. All surfaces must be cleaned when construction is completed. Do not use muriatic acid to clean masonry materials from any surfaces. The lime contained in some construction materials is extremely corrosive. During its curing period, (1 - 2 months) it is recommended that a stainless steel polish or wax (car wax is acceptable) be applied to prevent direct contact of the lime materials.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from the 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 the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to set the grill head into the enclosure.



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

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)



3/8" (10 mm)

BUILT-IN UNIT OPENING DIMENSIONS

EN

| MODEL | OPENING DIMENSIONS | | | NOTES |
|-------------|--------------------|------------------|-----------------|--|
| | W | D | H | |
| BIP500RB | 30 3/4" 781mm | 20 5/8" 524mm | 8 7/8" 225mm | |
| SIDE BURNER | 12 3/4" 324mm | 16 1/2" 419mm | 4 1/2" 114mm | OPENING OF AT LEAST 5 SQ IN MUST BE PROVIDED FOR COMBUSTION AIR FOR SIDE BURNER. |

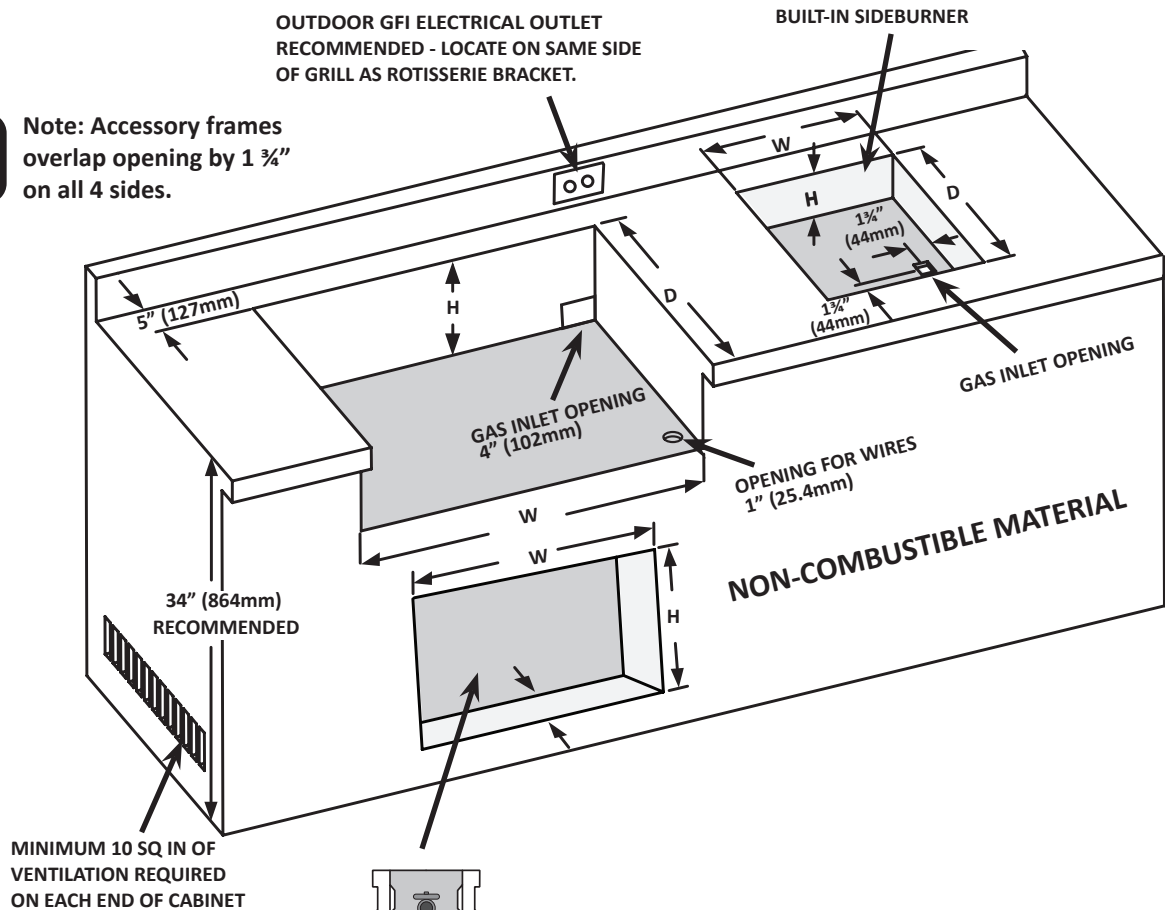


WARNING! This grill is designed for Non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

WARNING! Use only non-combustible materials (certified to ASTM E-136) such as steel studs, cement board, ceramic tile, marble, paint etc. When adding finishing materials to the appliance. Do not use wood or drywall.



Note: Accessory frames overlap opening by 1 3/4" on all 4 sides.



WARNING! A propane tank can not be stored below the gas grill.

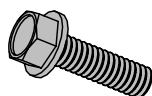


WARNING! CABINET FRAME, CABINET AND COUNTER TOP MUST BE MADE FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL.



BIP500RB BUILT-IN INSTRUCTIONS

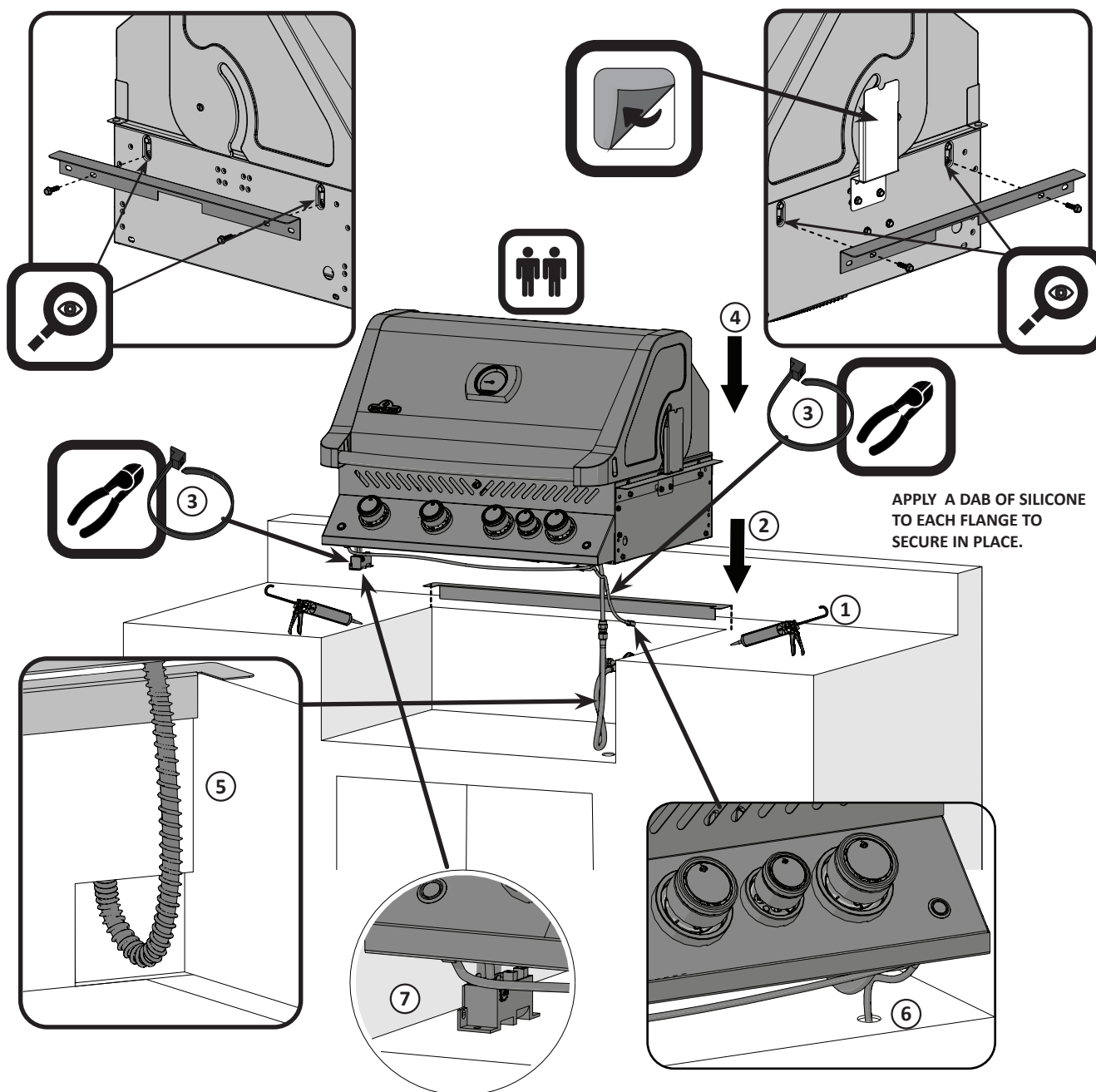
EN

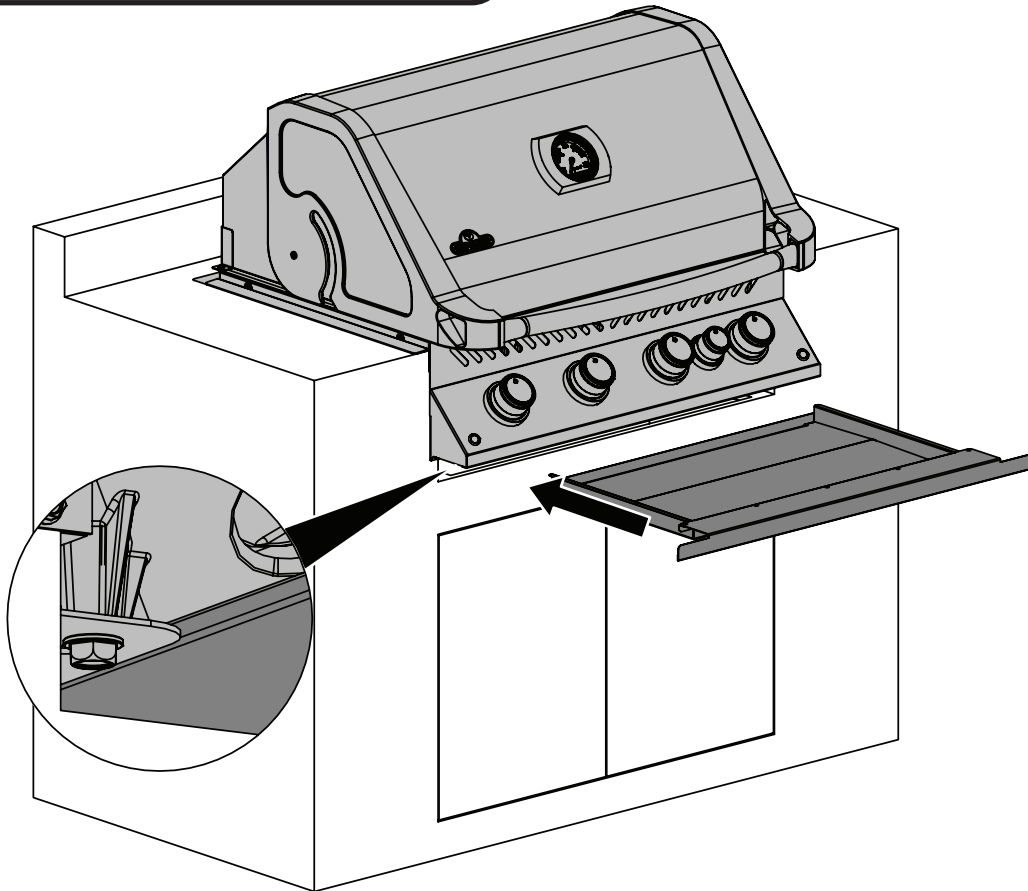
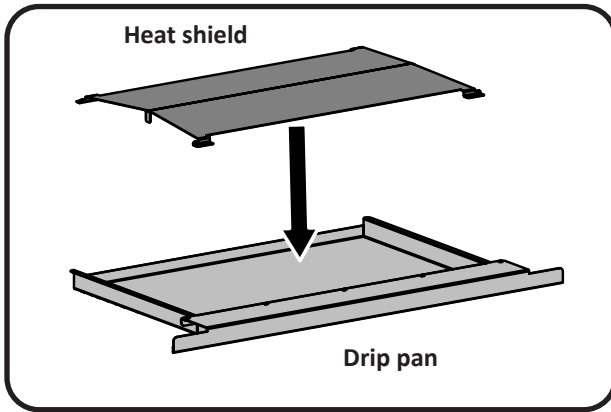
 **x4** (Pre-installed at factory.)
N570-0087 (1/4" -20 X 7/8")

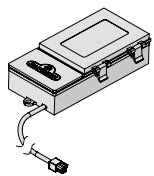


This grill is designed for masonry, **NON-COMBUSTIBLE** enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

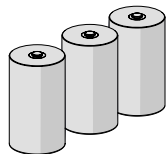
1. Attach the side mounting brackets to each side of the grill using (4) 1/4 - 20 x 7/8" screws (N570-0087). Pre-installed at factory.
2. Lay the rear trim piece across the back of the opening. To keep it in place, a dab of silicone may be applied to each wing of the rear trim.
3. Lower the unit in place, the wings on the rear trim should be under the side mounting brackets. Connect the flex supply line to the fitting at the end of the manifold.
4. The entire installation must be leak tested before operating the unit.



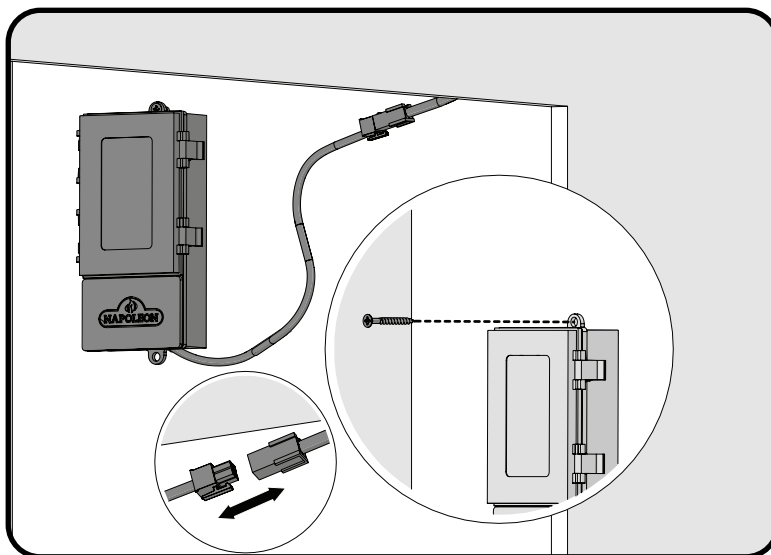
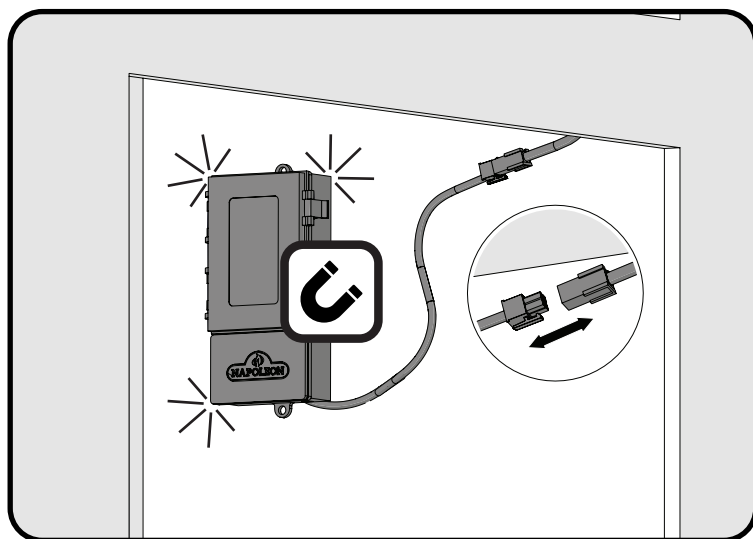
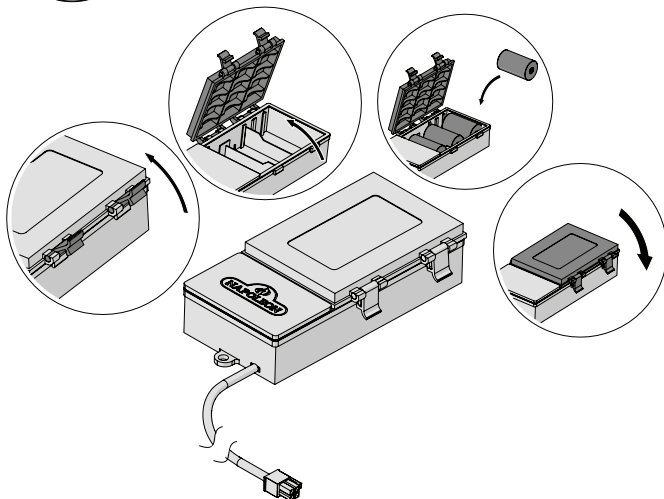


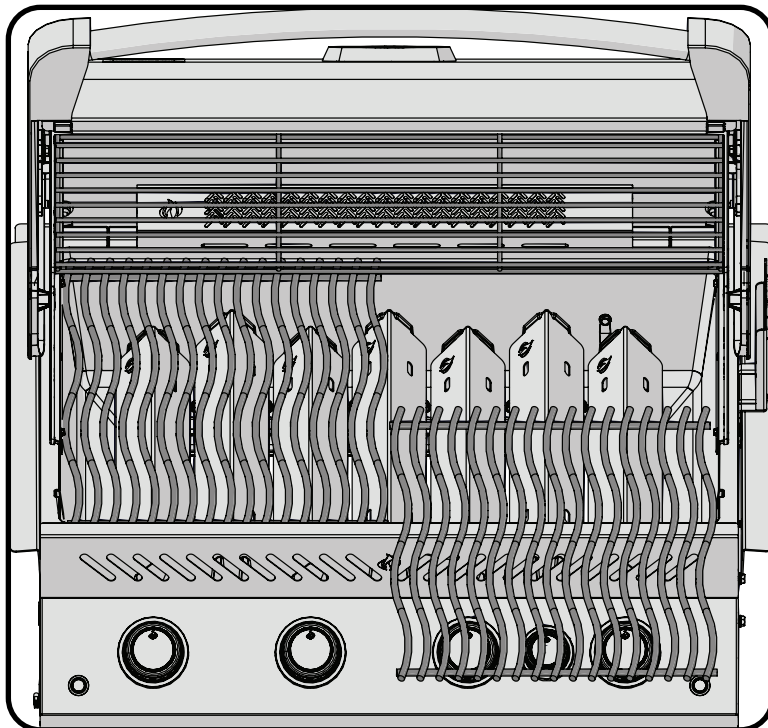
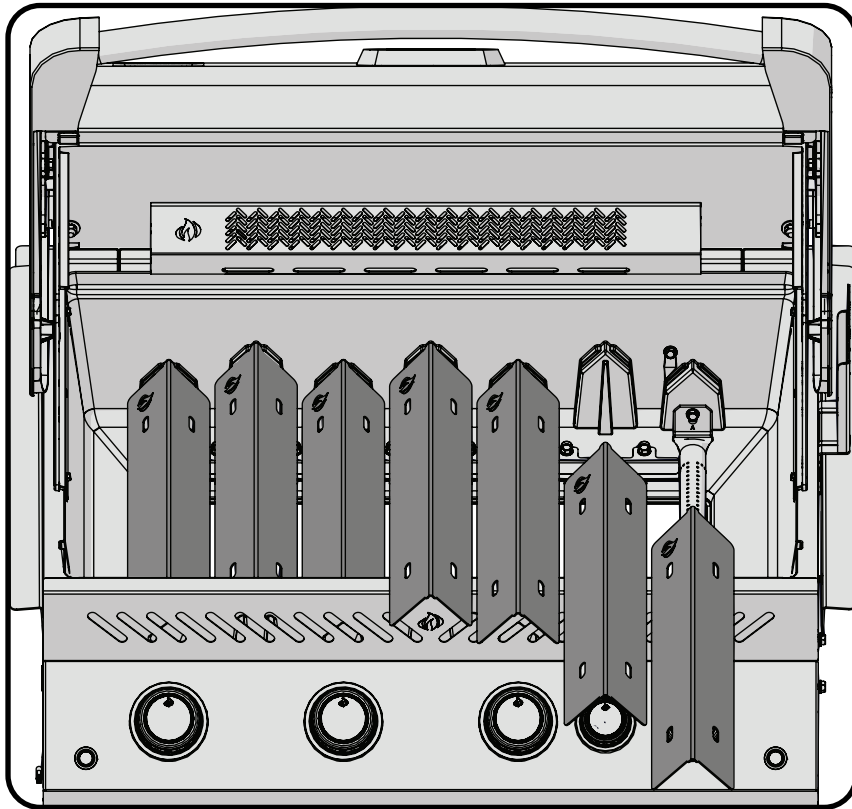
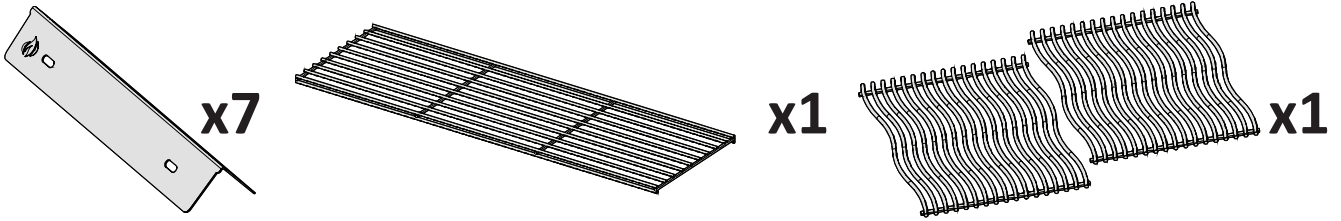


x1



x3





Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.



Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

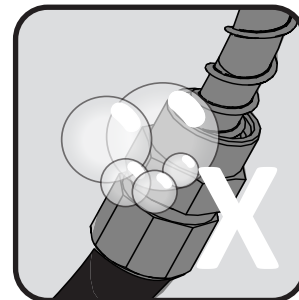
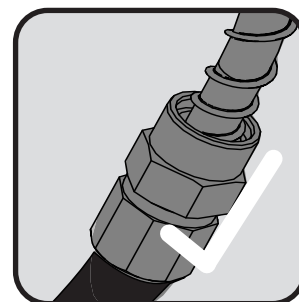
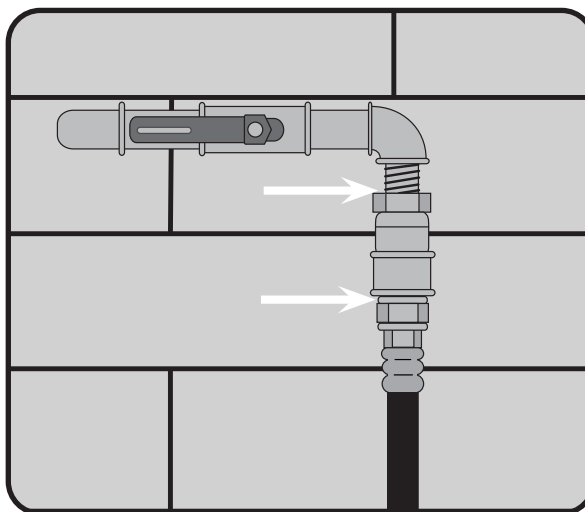
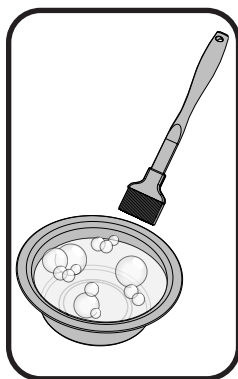
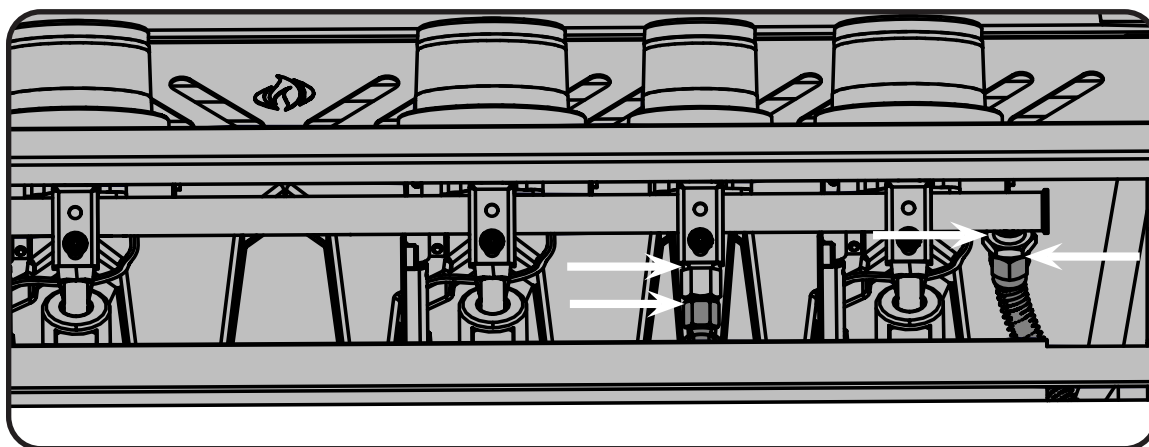


Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.



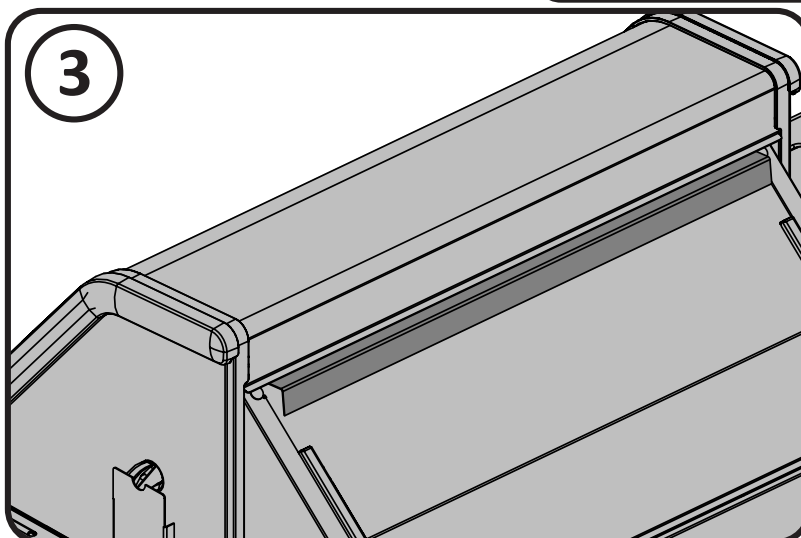
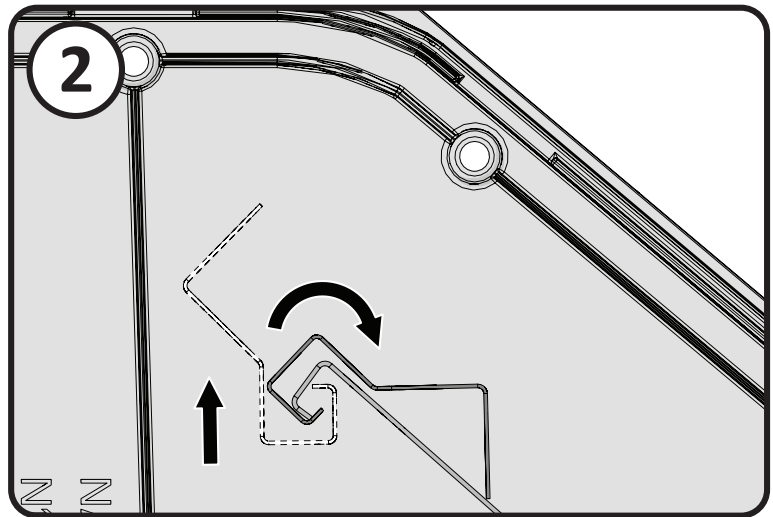
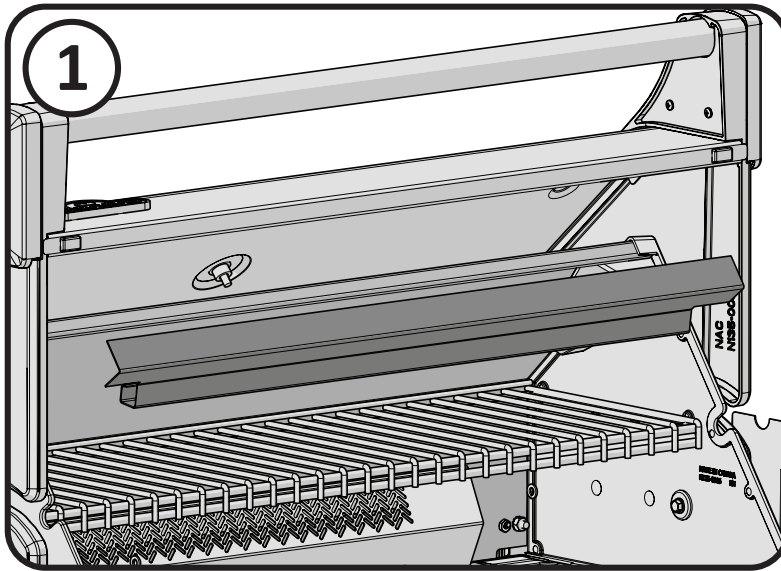
Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Solutions department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, **immediately shut off the gas supply**, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



Wind Deflector Assembly Instructions

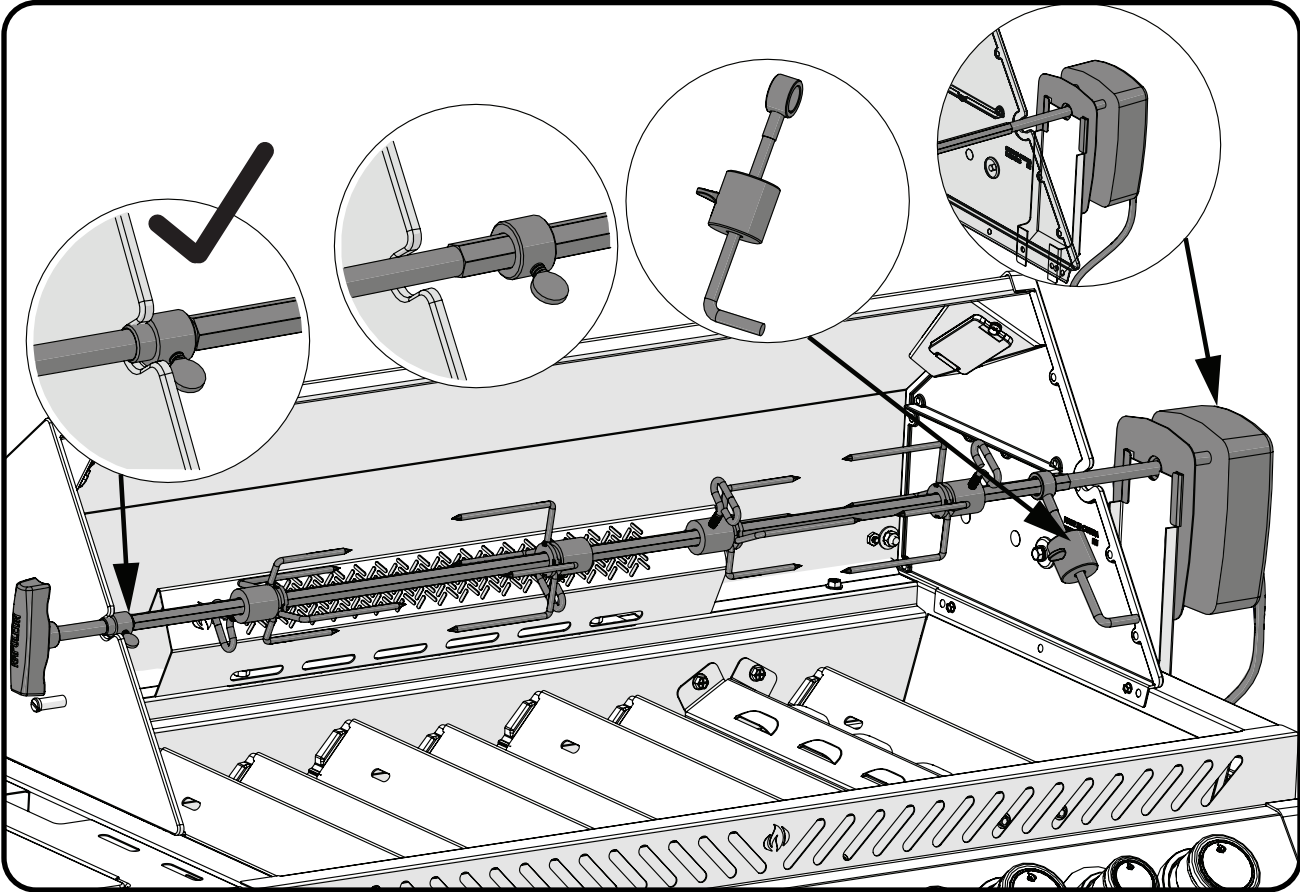
ACCESSORY



Rotisserie Kit Assembly Instruction

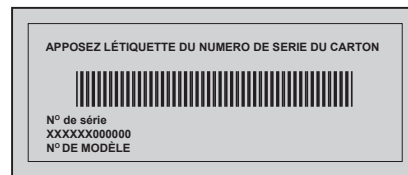
(accessory)

Assemble rotisserie kit components as shown.

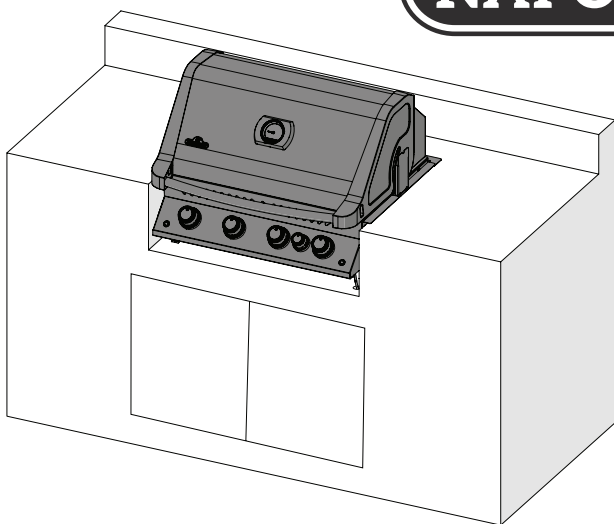


Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.

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



FR



AVERTISSEMENT! LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES.



DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

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



AVERTISSEMENT

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

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

Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

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



N415-0522 SEP 25.20

Wolf Steel Ltd.
214 Bayview Drive,
Barrie, Ontario, CANADA L4N 4Y8
grills@napoleon.com

www.napoleon.com

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLÉON

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO^{MD} ET ENCASTRÉS

FR

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

CONDITIONS ET LIMITATIONS :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus 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 mentionnée dans le tableau 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.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit. Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

En enregistrant votre produit Napoléon, votre couverture de garantie est confirmée. Cela permet d'accélérer les réclamations de garantie et de fournir un lien entre vous et Napoléon dans l'éventualité où nous devons vous contacter. Lors d'une réclamation au titre de la garantie, les représentants de Napoléon peuvent vous demander de fournir la facture ou une copie ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle. Napoléon se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon.



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

- Ce grill à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le grill a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le grill ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le grill.
- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le grill.
- 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, un gazebo, une véranda avec para moustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce grill à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'installez pas le grill dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre grill.
- Ce grill ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas utiliser le grill sous une construction inflammable quels.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (27" (686 mm) à l'arrière du grill et 24" (610 mm) sur les côtés). Une distance plus grande 24" (610 mm) est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Lorsque le grill n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée.
- Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le grill. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le grill.
- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du grill, la bonbonne et le grill doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le grill doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du grill et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le grill.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre grill.
- Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du grill sur tous les modèles à l'exception du BISZ300NFT/PFT et du brûleur latéral BISB245.
- Votre grill encastré (BISZ300NFT/PFT) et brûleur latéral (BISB245) est fourni avec un couvercle plat servant pour le rangement et la protection contre les intempéries. Ne placez jamais ce couvercle sur le grill lorsque celui-ci est chaud ou en fonction. Laissez le grill refroidir complètement avant de placer le couvercle.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du grill.
- Ne pas laisser le grill sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le grill avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas déplacer le grill pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du grill (si c'est approprié).
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contact avec le grill chaud. Une grande différence de température pourrait causer l'éclatement de la porcelaine.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contact avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

Information générale

Ce gril à gaz est certifié selon les normes nationales Canadiennes et Américaines, CSA 1.6-2018 et ANSI Z21.58-2018 respectivement pour des grils à gaz pour l'extérieur et son installation devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN/CSA-B149.1 du code d'installation du gaz naturel et de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1 du « National Fuel Gas » aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques incluant le plomb et des alliages de plomb qui, selon l'État de Californie, causeraient le cancer, et des substances chimiques incluant le phtalate de di-n-butyle qui, selon l'État de Californie, causeraient des malformations congénitales ou autres dangers pour la reproduction. Pour de plus amples renseignements, visitez le www.P65Warnings.ca.gov.



Spécifications pour la bonbonne de propane



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

AVERTISSEMENT! Ne rangez pas de cylindre de propane de recharge sur la tablette sous le gril.

Si le gril est alimenté en propane à partir d'un cylindre portatif, vous devez utiliser un régulateur recommandé par le fabricant. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 lb/po²) au gril et posséder un raccord de type QCC1. Les cylindres utilisés avec ce gril doivent être munis d'une soupape QCC1. Un cylindre QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Il est aussi équipé d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape du cylindre.

Un cylindre bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais un cylindre avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement un cylindre de propane fabriqué et étiqueté selon la Norme nationale du Canada CAN/CSA-b339, "Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses"; et selon la norme de la Commission canadienne des Transports, s'il y a lieu, ou selon la norme du « US Department of Transportation (DOT) ». Les modèles avec chariot ont été conçus pour être utilisés avec un cylindre de propane de 20 livres (9,1 kg) uniquement (non fourni).

Le cylindre de propane doit être équipé d'un système de raccordement compatible avec le raccord des appareils de cuisson extérieurs. Le cylindre de propane doit être équipé d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur le cylindre. Le système d'alimentation du cylindre doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape du cylindre. Le cylindre doit être muni d'un dispositif de détection de trop-plein. Ne rangez pas de cylindre de propane de recharge sous cet appareil ou à proximité. Ne remplissez jamais le cylindre à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité. Si les consignes ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un feu pourrait s'ensuire, causant des blessures corporelles ou des pertes de vie.

L'installation doit être conforme à la norme CAN B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel.

Instructions De Branchement Du Gaz



AVERTISSEMENT! Ce gril est conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

AVERTISSEMENT! La charpente du cabinet, le cabinet et le comptoir doivent être faits de matériaux incombustibles.

AVERTISSEMENT! Comme il est indiqué sur la plaque d'homologation, ce gril à gaz est conçu pour fonctionner à des pressions d'alimentation en gaz de 11 po de colonne d'eau pour le propane et de 7 po de colonne d'eau pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz est supérieure à celles exigées, un régulateur de pression doit être installé en amont des composantes du gril. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à celles exigées, l'unité sera sous-alimentée et sera incapable d'atteindre des températures maximales. Assurez-vous que la grosseur de la conduite d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux ou nationaux.

BRANCHEMENT DU PROPANE AU GRIL ENCASTRÉ: La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au

raccord évasé de situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage. Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes Z21.24 /CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de BTU/h indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.

ENCEINTE DU CYLINDRE POUR GRIL ENCASTRÉ : Les enceintes qui enferment complètement le cylindre doivent respecter les deux conditions suivantes :

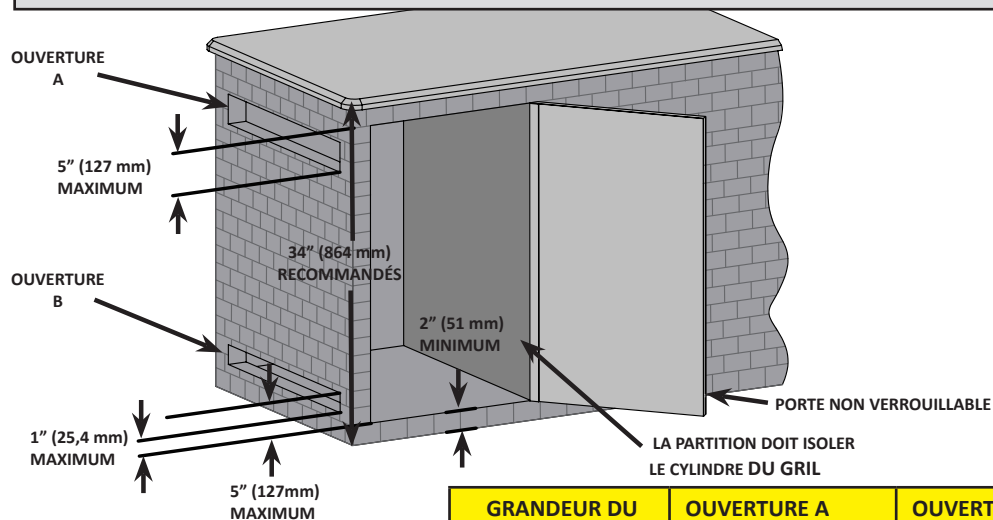
1. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à moins de 5 po (127 mm) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 20 po² (130 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 30 po² (195 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg).
2. L'enceinte doit avoir au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à 1 po (25,4 mm) ou moins du plancher de l'enceinte. L'ouverture doit avoir un espace libre total de plus de 10 po² (65 cm²) pour un cylindre de 20 lb (9,1 kg) et 15 po² (100 cm²) pour un cylindre de 30 lb (13,6 kg). La bordure supérieure ne doit pas être à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du plancher de l'enceinte.

Chaque ouverture doit être suffisamment large pour permettre d'y introduire une tige de 1/8 po (3,2 mm).



AVERTISSEMENT!

- Les soupapes de cylindre seront facilement accessibles et à portée de la main. Une porte peut être installée sur l'enceinte pour accéder aux soupapes, pourvu qu'elle ne soit pas verrouillable et que l'on puisse l'ouvrir sans outil.
- L'enceinte pour le cylindre de propane doit isoler le cylindre du compartiment du brûleur de façon à servir d'écran contre l'irradiation, de barrière de flammes et de protection contre les matières étrangères comme les jus de cuisson chauds. L'enceinte ne peut être située directement sous le gril.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 2 pouces (51 mm) entre le plancher de l'enceinte du cylindre et le sol.
- L'enceinte sera conçue de manière à ce que le cylindre de propane puisse être branché, débranché et que les raccords puissent être inspectés et testés à l'extérieur de l'enceinte. Tous les raccords qui peuvent subir des manipulations accidentelles durant l'installation du cylindre doivent demeurer accessibles pour être inspectés pour des fuites à l'intérieur de l'enceinte.



| GRANDEUR DU CYLINDRE | OUVERTURE A | OUVERTURE B |
|----------------------|---|---|
| 20 lb (9,1 kg) | 20 po ² (130 cm ²) | 10 po ² (65 cm ²) |
| 30 lb (13,6 kg) | 30 po ² (195 cm ²) | 15 po ² (100 cm ²) |

BRANCHEMENT DU GRIL ENCASTRÉ AU GAZ NATUREL: La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage.

Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil sauf pour brancher le régulateur du cylindre au système de tuyauterie. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes Z21.24 /CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Vous devez avoir une pipe de conducteur hors du quat d'adé de gaz pour fournir ce gril le gaz de BTU/h indiqué sur la plaque de contrôle, basée sur la longueur de la course de tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrier le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.



AVERTISSEMENT! Les grils encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT! Vous devez prévoir un accès dans le cabinet pour permettre gaz connection.



DANGER! Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner le gril. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort. L'installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l'appareil.

Test de détection de fuites



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



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



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



1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

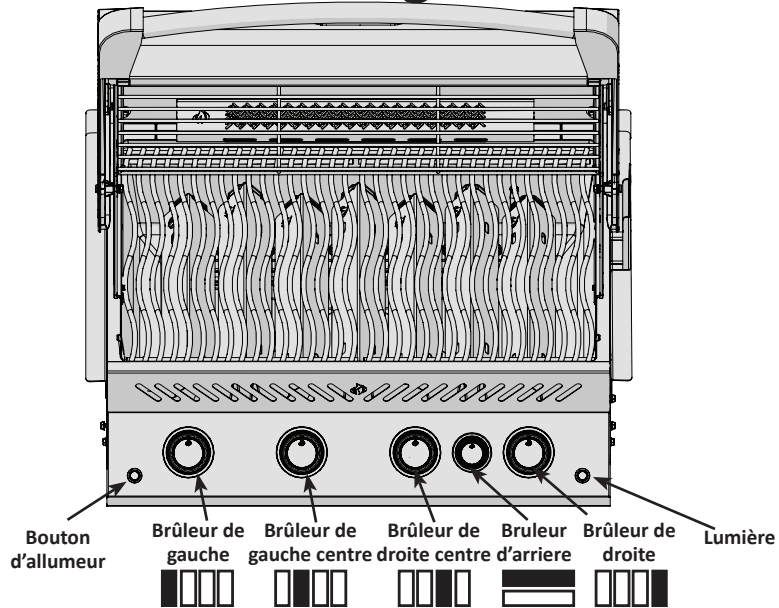
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.



3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le Centre Solution de Napoléon et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

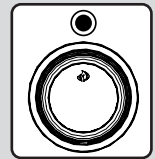
Instruction d'allumage



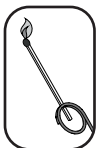
AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle

Fermez

AVERTISSEMENT! Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.



| Allumage du brûleur principal | Allumage du brûleur arrière. (si équipé) | Allumage du brûleur latéral. (facultatif) |
|---|--|--|
| 1. Ouvrez le couvercle. | 1. Ouvrez le couvercle. | 1. Ouvrez le couvercle du brûleur. |
| 2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « élevé ». Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le. | 2. Enlevez la grille-réchaud. | 2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur « élevé ». |
| 3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « arrêt » et répétez l'étape 2 plusieurs fois. | 3. Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur « élevé ». | 3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette. |
| 4. Si la veilleuse ou le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « arrêt » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette. | 4. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette. | 4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter. |
| 5. Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le grill jusqu'en dessous des plaques de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à « élevé ». | 5. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter. | |



AVERTISSEMENT! N'utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.



Instructions d'opération

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

N'installez pas ce gril à gaz dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril à gaz. Dans des conditions extrêmes de grands vents soutenus arrivant directement à l'arrière de l'unité, la chaleur du gril peut évacuer sous le panneau de commande. Le panneau de commande peut ainsi devenir extrêmement chaud au toucher et les boutons de commande risquent de se déformer. Napoléon vous offre un déflecteur illustré ci-dessous. Installez ce déflecteur pour aider à éviter les possibles accumulations de chaleur inappropriées.

NOTE! Napoléon ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une extinction causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

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

Cuisson directe : Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson indirect : Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation du brûleur arrière (si équipé) : Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer, La chaleur intense pourrait l'endommager. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez-le en place. Remplacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à « élevé » jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.



AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Nettoyage



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



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



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

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. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage du panneau de commande: Le texte sur le panneau de commande est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un bon entretien, le texte restera toujours sombre et lisible. Ne pas utiliser de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch, etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, en particulier la partie imprimée du panneau de commande. Le texte disparaîtra progressivement si vous utilisez ces produits. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer.

Nettoyage de l'intérieur du grill : 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 les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du grill en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du grill. Pour vous procurer des récipients de rechange, informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).



AVERTISSEMENT! Les grills encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

Tiroir d'égouttement: L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Nettoyez le tiroir d'égouttement après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du grill. Pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez-le hors du grill. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

Nettoyage de l'extérieur du grill : 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 émaillé étant cuit, il devient comme du verre; il s'ébrêchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant Napoléon. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du grill 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 grill.



Instructions d'entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié. L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d'air comburant et d'air de ventilation ne doivent pas être obstrués. Les ouvertures d'aération du compartiment de la bonbonne (situées sur les côtés du chariot, et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure) doivent être libres de débris en tout temps.

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

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

Ajustement De L'air De Combustion (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.

- Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie.
- Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

Pour ajuster le volet d'air:

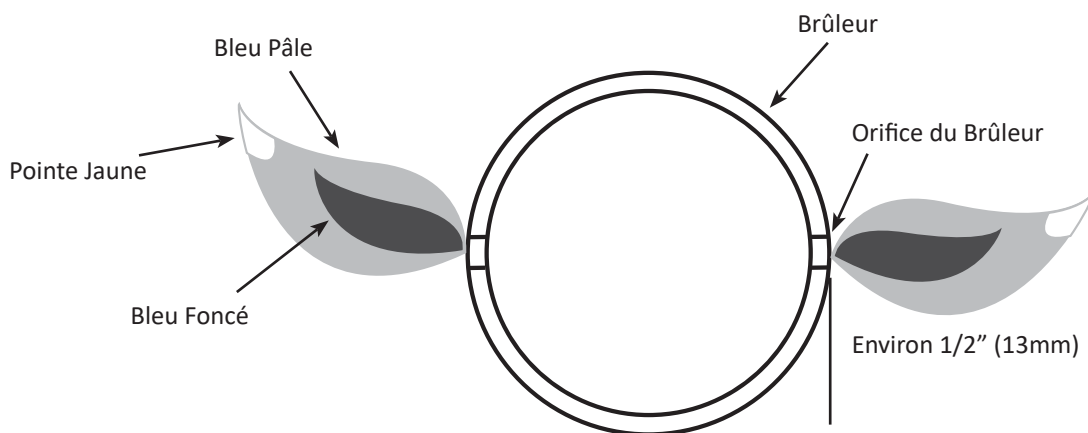
1, Enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Il sera peut-être nécessaire d'ouvrir la porte ou retirer le tiroir du haut pour accéder (si équipé) à la vis du volet d'air. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlever le couvercle arrière.

2, Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

| | | | |
|------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------|
| Brûleur tube principal | Propane 1/2" (13mm) | Brûleur tube arrière | Propane ouvert au complet |
| | Naturel 3/8" (10mm) | | Naturel 1/8" (3mm) |

***Les brûleurs infrarouges n'ont pas de réglage de volet d'air.**

3, Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et remplacez les pièces qui avaient été enlevées. Assurez-vous que les petits grillages contre les insectes sont installés.



Brûleur tubulaire : Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur.



ATTENTION! Aux araignées

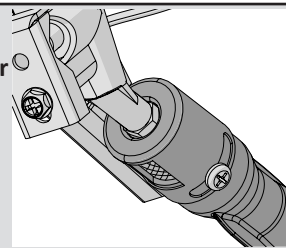
Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des « ratés » de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, vous devez le détacher du gril. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du gril. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant.

En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Utilisez un trombone déplié ou le foret d'entretien d'orifice fourni. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l'utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices.

Réinstallation : Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Remplacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.



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



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

Moulages en aluminium : Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtra comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peignez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

Guide de dépannage

FR

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|--|---|
| Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à « élevé ». | <p>Pour le propane - procédure d'allumage incorrect.</p> <p>Pour le gaz naturel - tuyau d'alimentation trop petit. Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.</p> | <p>Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.</p> <p>La grosseur du tuyau doit être conforme au code d'installation. Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « élevé ». pendant 5 à 10 minutes.</p> |
| Poussées de flamme excessives/ chaleur inégale. | <p>Plaques de brûleur mal installées.</p> <p>Mauvais préchauffage</p> <p>Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.</p> | <p>Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage.</p> <p>Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à « élevé » pendant 5 à 10 minutes.</p> <p>Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.</p> |
| Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz. | Possibilité de toiles d'araignée ou autres débris, ou d'un mauvais ajustement des volets d'air. | Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié). |
| Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage. | Mauvais ajustement des volets d'air. | Fermez légèrement les volets d'air tout en vous conformant aux instructions de réglage des volets d'air (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié). |
| Les brûleurs arrière et latéral ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette. | <p>La pile est déchargée ou installée incorrectement.</p> <p>Mauvais contact des fils de l'électrode et des terminaux.</p> <p>Les flammes se séparent du brûleur.</p> | <p>Remplacez la pile par une pile neuve.</p> <p>Vérifiez que les fils de l'électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d'allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d'allumeur (si équipé) sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif.</p> <p>Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème précédent.</p> |
| Le brûleur principal ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette. | La sortie de l'allumeur Jet-fire est sale ou obstruée est sale ou obstruée. | Nettoyez la sortie de l'allumeur Jet-fire avec une brosse à poils doux. |
| Le régulateur murmure lorsque l'appareil fonctionne. | Problème normal par temps chaud. | Ceci n'est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés. |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|--|--|--|
| Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres. | Supports de pont d'allumage sales ou corrodés. | Nettoyez ou remplacez au besoin. |
| La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle. | Accumulation de graisse sur les surfaces internes. | Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage. |
| Les contrôles sont réglés à « élevé » mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse. | Manque de gaz. Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé. L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi. Le régulateur de propane est en situation de « faible débit ». | Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Remplacez le tuyau d'alimentation convenablement. Nettoyez l'injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du grill doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage. |
| Le brûleur infrarouge (si équipé) produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un « whoosh », suivi d'un bruit continu semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité. | Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués. Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux). Des tuiles de céramique sont fissurées. Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée. | Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à « élevé » pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes. Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le. Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon. Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange. |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| L'éclairage et l'allumage du brûleur latéral / arrière ne fonctionnent pas | L'électricité est coupée Le gril ne reçoit pas d'électricité | Vérifiez les piles dans le boîtier de piles ; remplacez-les si elles sont épuisées. Assurez-vous que le boîtier de batterie du gril est connecté au connecteur du panneau de commande. |
| L'allumeur fonctionne, mais les voyants bleus du bouton ne s'allument pas lorsque l'interrupteur d'éclairage est allumé. Les voyants rouges du bouton ne s'allument pas non plus lorsque les brûleurs à gaz sont allumés. | Le connecteur de fil des voyants de bouton est déconnecté du connecteur de fil principal L'interrupteur ne fonctionne pas correctement Le faisceau de câbles ne fonctionne pas correctement | Connectez le connecteur du fil de lumière du bouton au connecteur du fil principal à l'intérieur du panneau de commande. Remplacez l'interrupteur d'éclairage. Remplacez le faisceau de câbles du panneau de commande. |
| L'éclairage du bouton et des voyants de l'interrupteur fonctionne bien, mais l'allumage du brûleur latéral / arrière ne fonctionne pas | Le commutateur d'allumage ne fonctionne pas correctement Le bloc d'allumage ne fonctionne pas correctement | Remplacez le commutateur d'allumage si le voyant du commutateur s'allume lorsque vous allumez le commutateur d'éclairage Vérifiez la connexion du commutateur dans le panneau de commande, s'il n'est pas allumé lorsque vous le mettez en marche. Remplacez le bloc d'allumage si le commutateur s'allume lorsque vous allumez les lumières et que vous entendez un bruit d'étincelle. |
| L'éclairage et l'allumage du brûleur latéral / arrière fonctionnent correctement, mais je ne peux pas allumer le brûleur latéral ou arrière, même lorsque des étincelles se produisent | L'écart entre les électrodes est trop grand ou trop petit | Ajustez l'écart entre les deux branches de l'électrode du brûleur latéral lorsque le brûleur latéral ne s'allume pas. Ajustez l'écart entre l'électrode et le brûleur arrière lorsque le brûleur arrière ne s'allume pas. |
| Les voyants des boutons et interrupteurs clignotent 8 fois à intervalles de 0,5 seconde, puis s'éteignent. | Les piles sont (presques) vides. | Remplacez les piles. |

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 : _____

FR

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

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

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

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

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

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

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

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



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.

AVERTISSEMENT! La poussière des matériaux de construction et de maçonnerie peut endommager la surface des unités et des accessoires. Ainsi, il est préférable de procéder à l'installation des composants une fois la construction achevée et le chantier soigneusement nettoyé. Si les composants doivent être installés avant la fin des travaux, couvrez les surfaces exposées afin de prévenir la corrosion. Toutes les surfaces doivent être nettoyées une fois la construction terminée. N'utilisez pas d'acide chlorhydrique pour nettoyer les matériaux de maçonnerie sur toute surface. La chaux contenue dans certains matériaux de construction est extrêmement corrosive. Pendant sa période de durcissement (1 à 2 mois), il est recommandé d'appliquer un vernis ou une cire (une cire automobile convient) pour l'acier inoxydable afin d'éviter le contact direct avec les matériaux de chaux.

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. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont nécessaires pour mettre la grill dans l'enceinte.



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).

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)



3/8" (10 mm)

DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES GRILS ENCASTRÉS

| MODÈLE | DIMENSIONS DE L'OUVERTURE | | | NOTES |
|-----------------|---------------------------|------------------|-----------------|---|
| | L | P | H | |
| BIP500RB | 30 3/4" 781mm | 20 5/8" 524mm | 8 7/8" 225mm | |
| BRÛLEUR LATÉRAL | 12 3/4" 324mm | 16 1/2" 419mm | 4 1/2" 114mm | PRÉVOIR UNE OUVERTURE D'AU MOINS 5 PO ² POUR L'AIR DE VENTILATION NÉCESSAIRE POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL |



AVERTISSEMENT! Ce grill conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

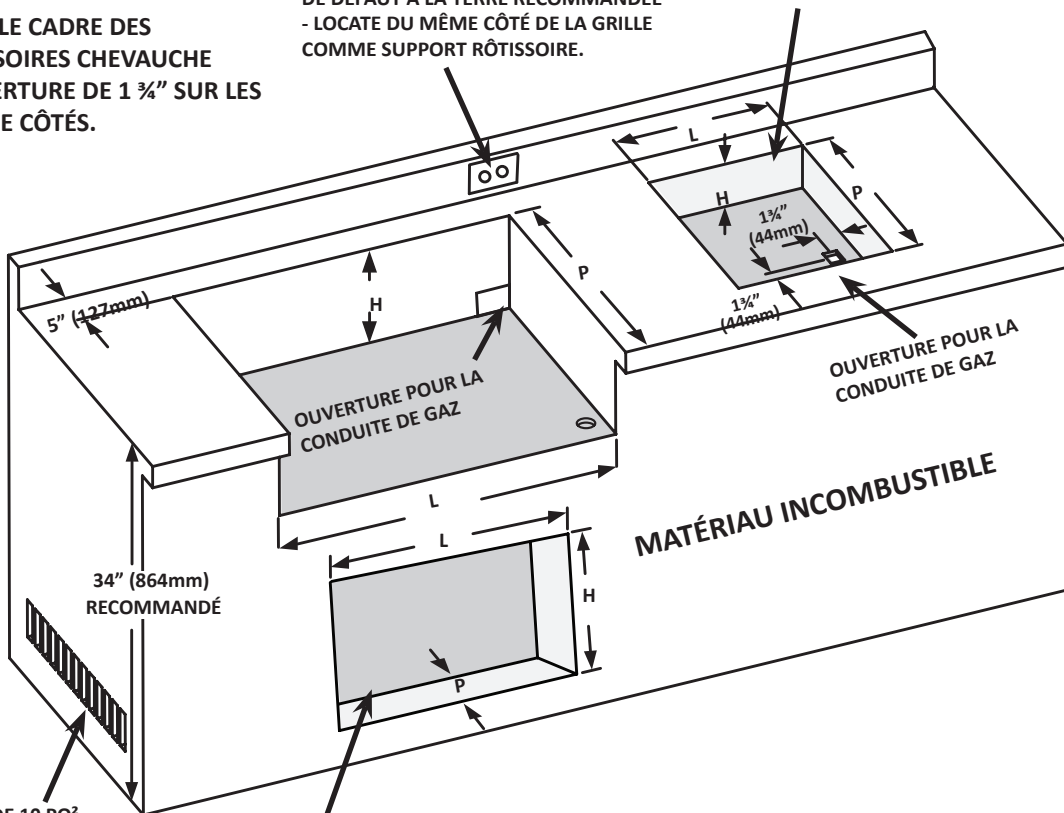
AVERTISSEMENT! Lorsque vous ajoutez des matériaux de finition à l'appareil, n'utilisez que des matériaux incombustibles (certifiés à la norme ASTM E-136) tels que des montants d'acier, un panneau de ciment, des carreaux de céramique, du marbre, de la peinture, etc. N'utilisez pas de bois ni de cloison sèche.



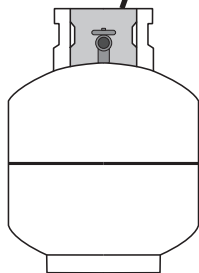
NOTE: LE CADRE DES ACCESSOIRES CHEVAUCHE L'OUVERTURE DE 1 3/4" SUR LES QUATRE CÔTÉS.

PRISE EXTÉRIEURE AVEC INTERRUPTEUR DE DÉFAUT À LA TERRE RECOMMANDÉE - LOCATE DU MÊME CÔTÉ DE LA GRILLE COMME SUPPORT RÔTISSOIRE.

BRÛLEUR LATÉRAL ENCASTRÉ



MINIMUM DE 10 PO² DE VENTILATION EST NÉCESSAIRE À CHAQUE EXTRÉMITÉ DU CABINET



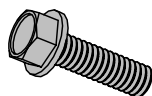
AVERTISSEMENT! Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le grill.

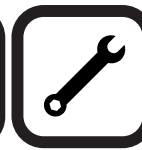


AVERTISSEMENT! LA CHARPENTE DU CABINET, LE CABINET ET LE COMPTOIR DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIEAUX INCOMBUSTIBLES.



INSTRUCTIONS POUR LE GRIL ENCASTRÉ BIP500RB

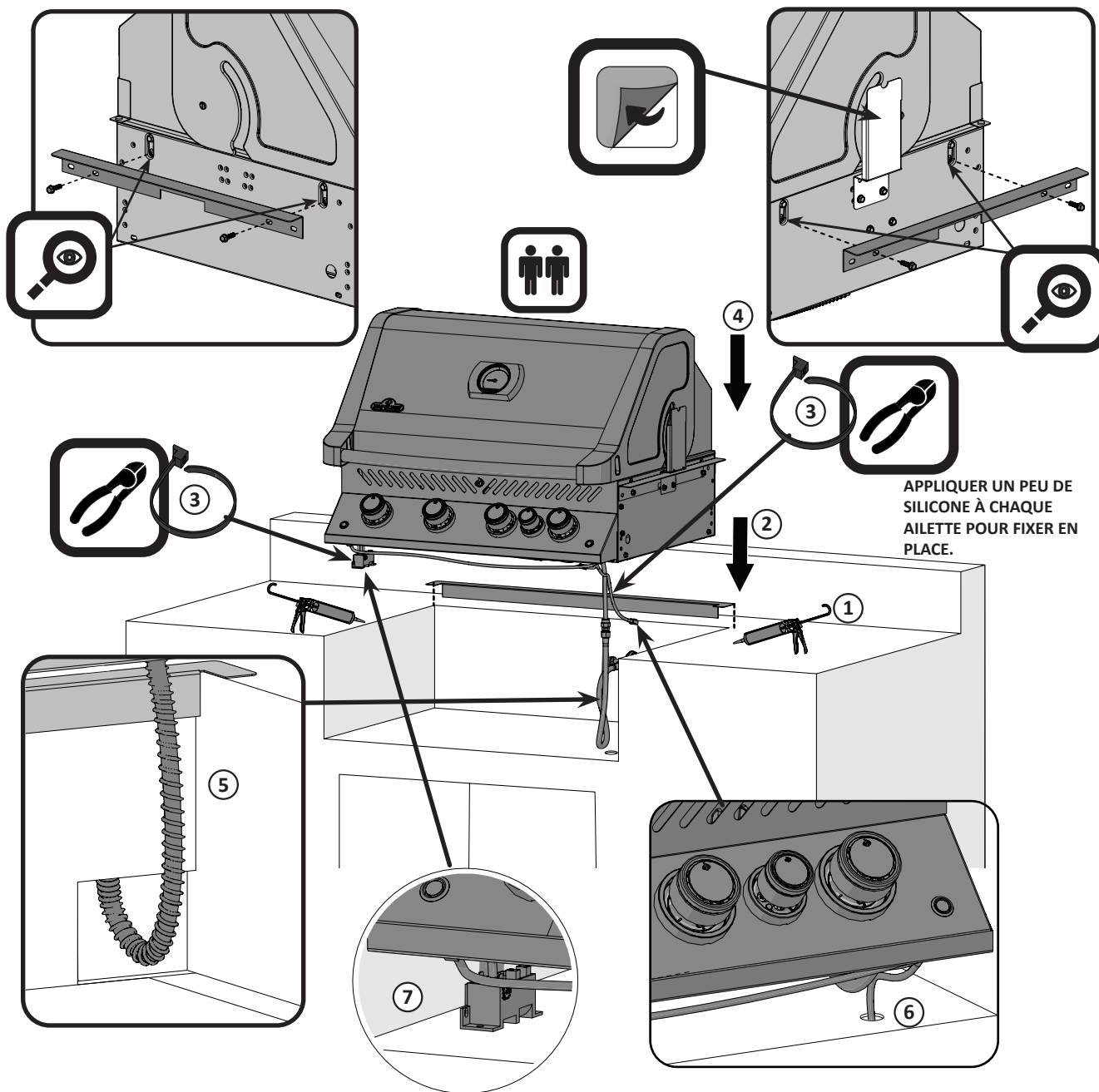
 **x4** (Préinstallée en usine.)
N570-0087 (1/4" - 20 X 7/8")



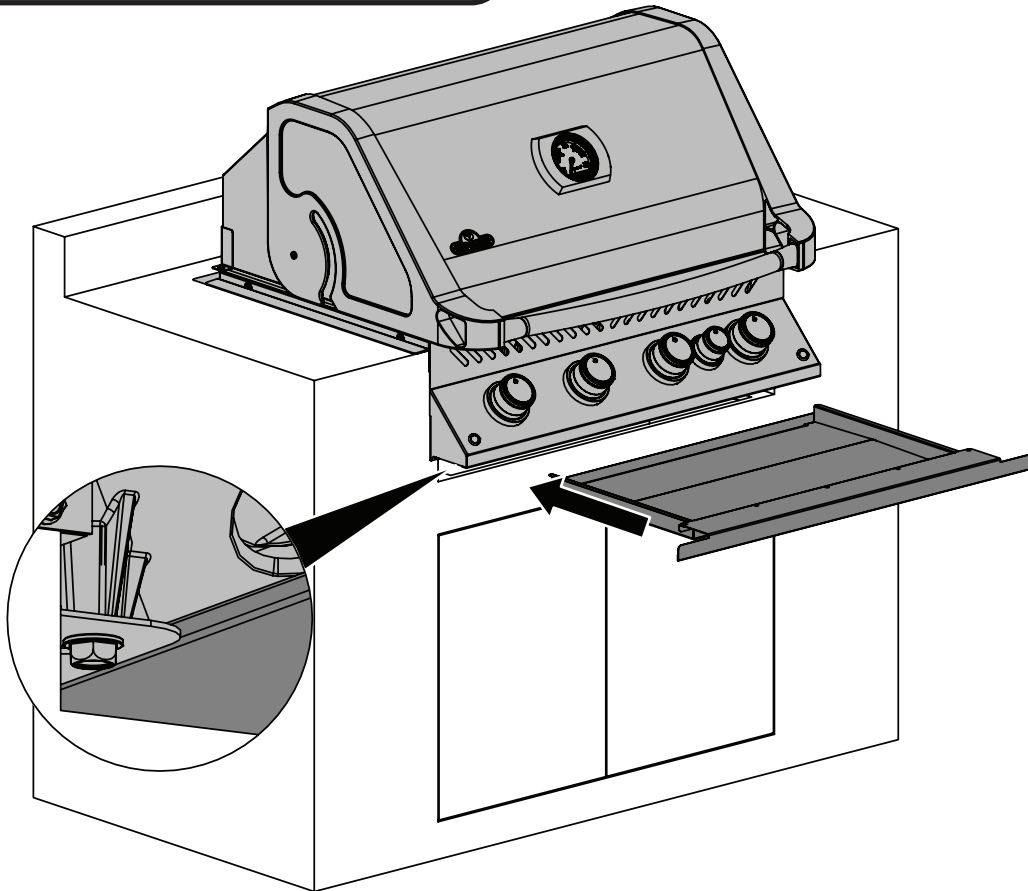
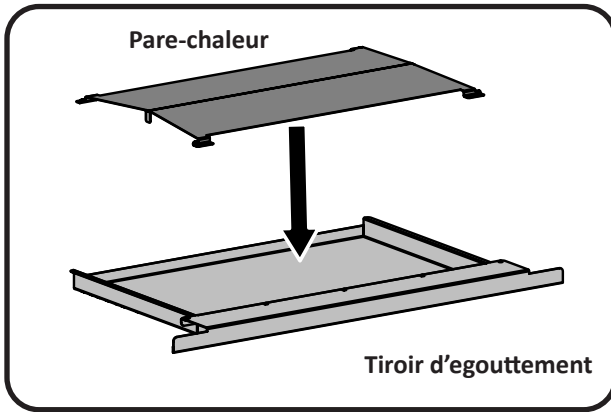
FR

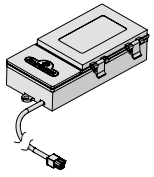
Ce gril est conçu pour des cabinets **INCOMBUSTIBLES OU EN MAÇONNERIE** seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

1. Fixez les supports de fixation latéraux à chaque côté du gril à l'aide des vis (4) 1/4 - 20 x 7/8" (N570-0087). Préinstallée en usine.
2. Placez la moulure arrière le long de l'arrière de l'ouverture. Pour la maintenir en place, vous pouvez appliquer un peu de silicone sur chaque ailette de la moulure arrière.
3. Abaissez l'appareil en place, les ailettes de la moulure arrière doivent être placées sous les supports de fixation latéraux. Branchez la conduite de flexible au raccord à l'extrémité du collecteur.
4. L'installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l'appareil.

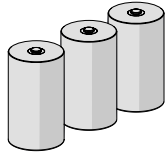


FR

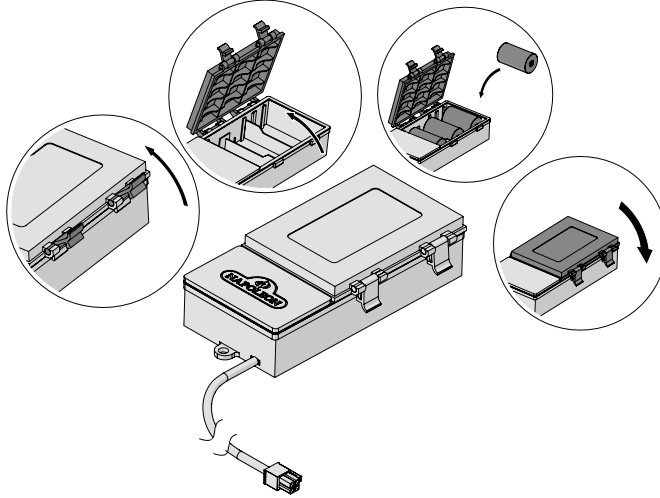




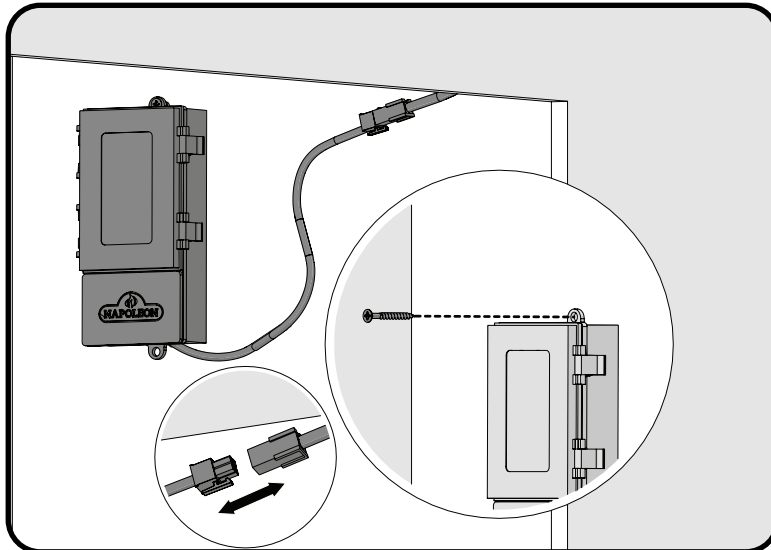
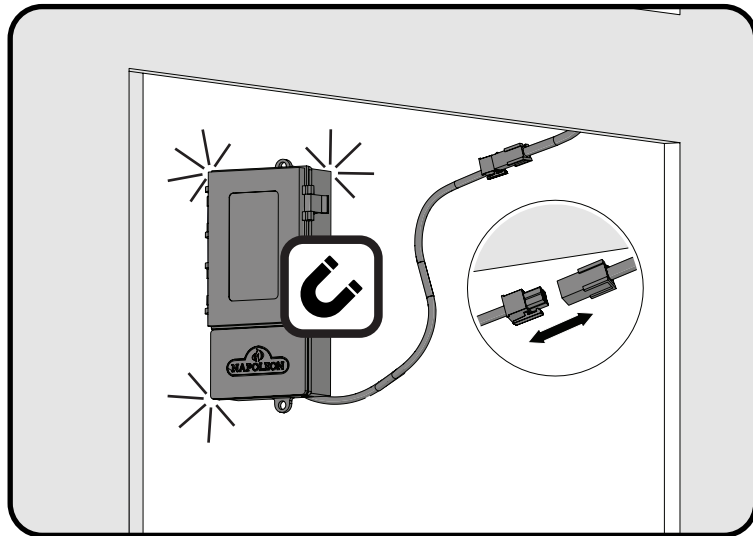
x1

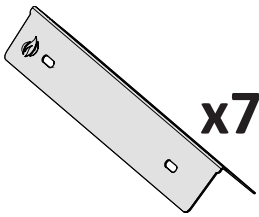


x3

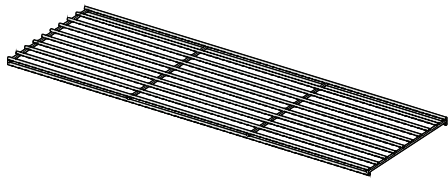


FR

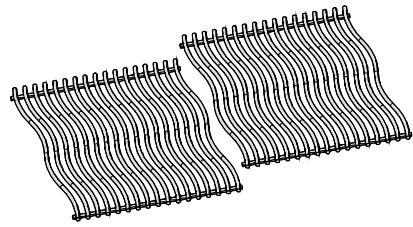




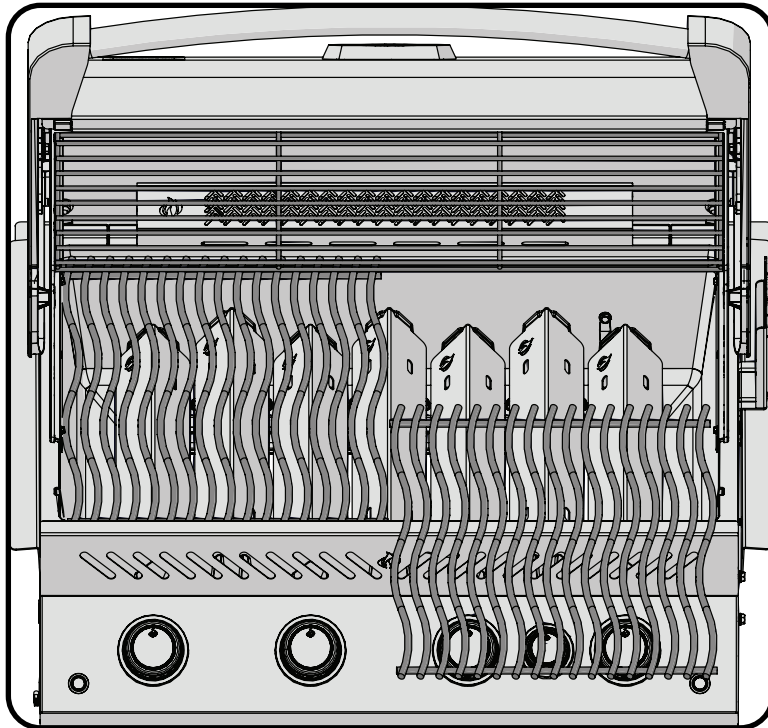
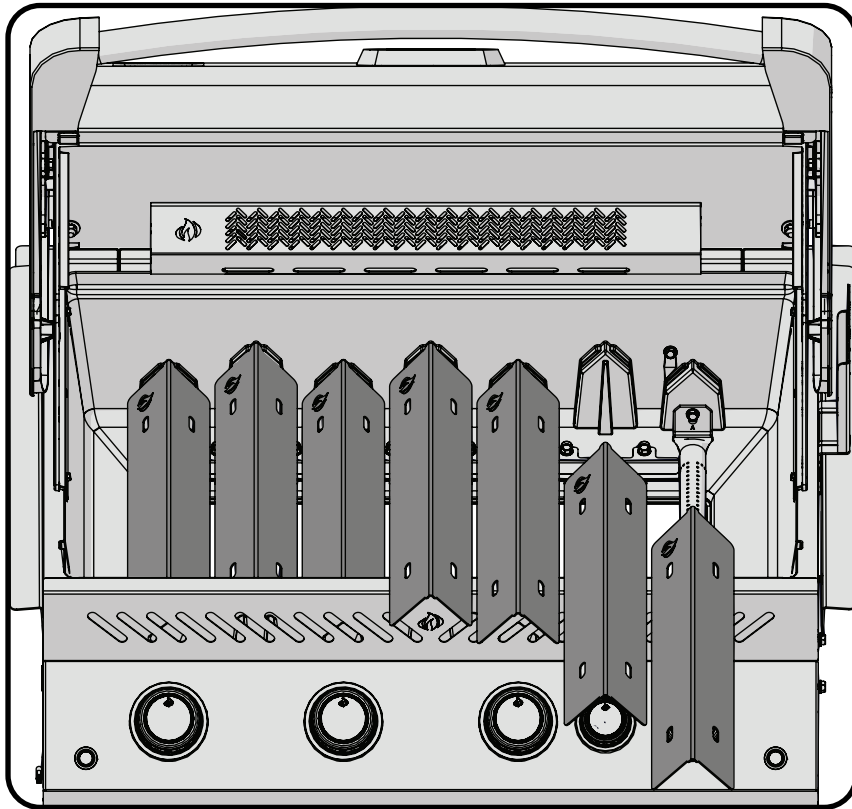
x7



x1



FR



Test de détection de fuites



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

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

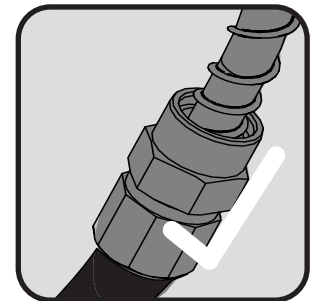
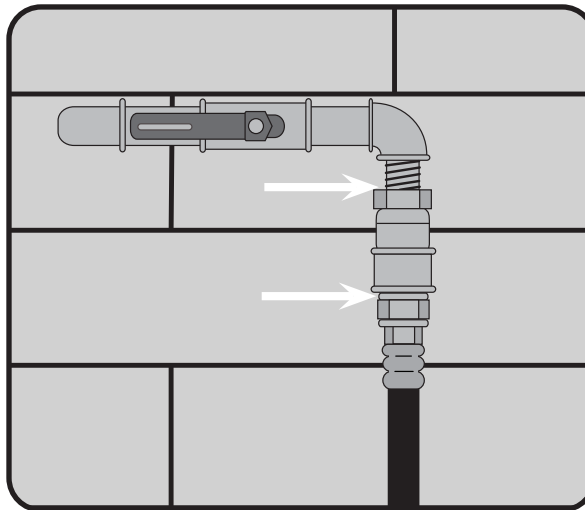
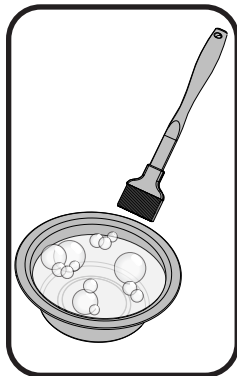
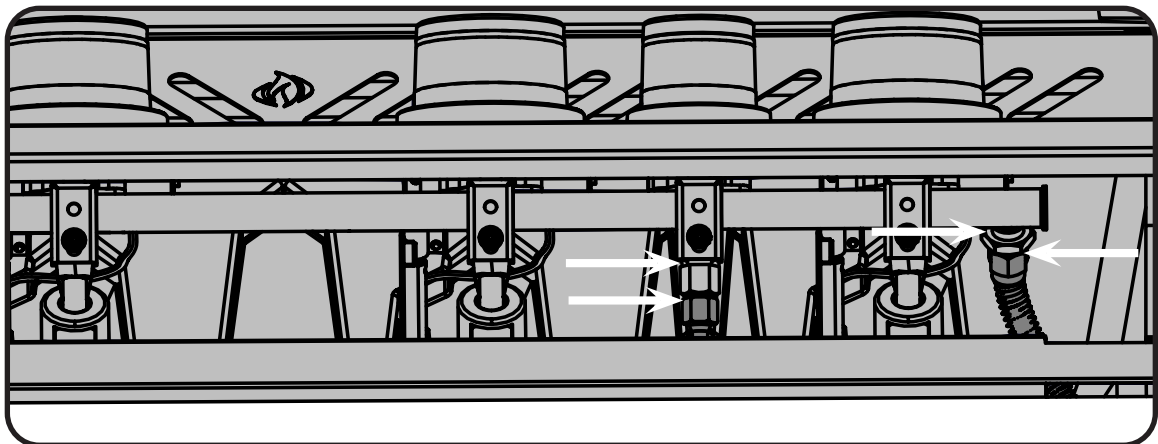
Test de fuites : Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le Centre Solution de Napoléon et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz.

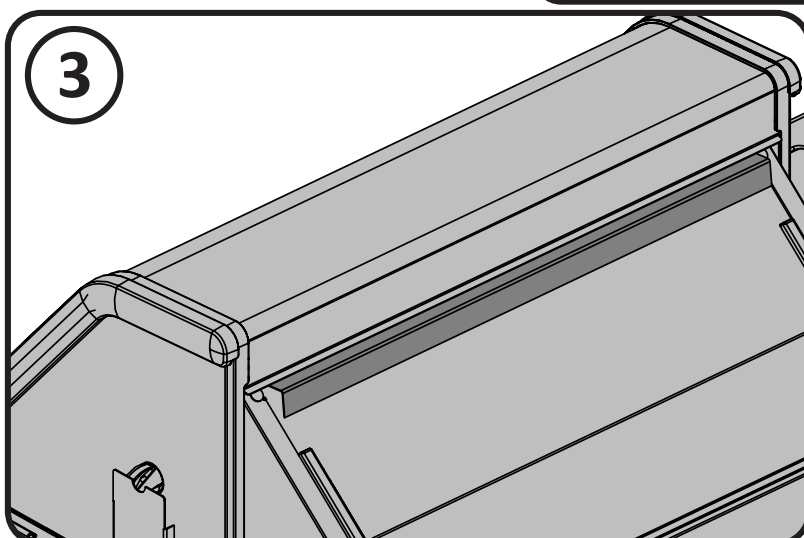
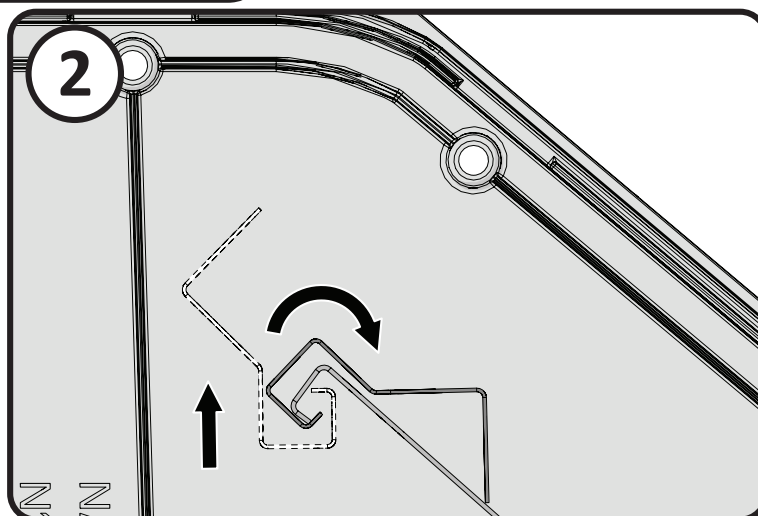
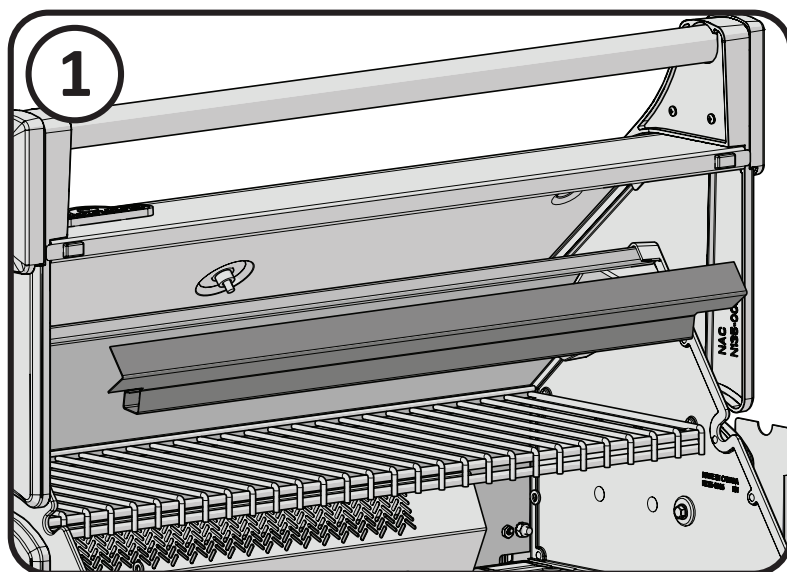
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.



Instructions d'assemblage du déflecteur de vent.

ACCESSOIRE

FR

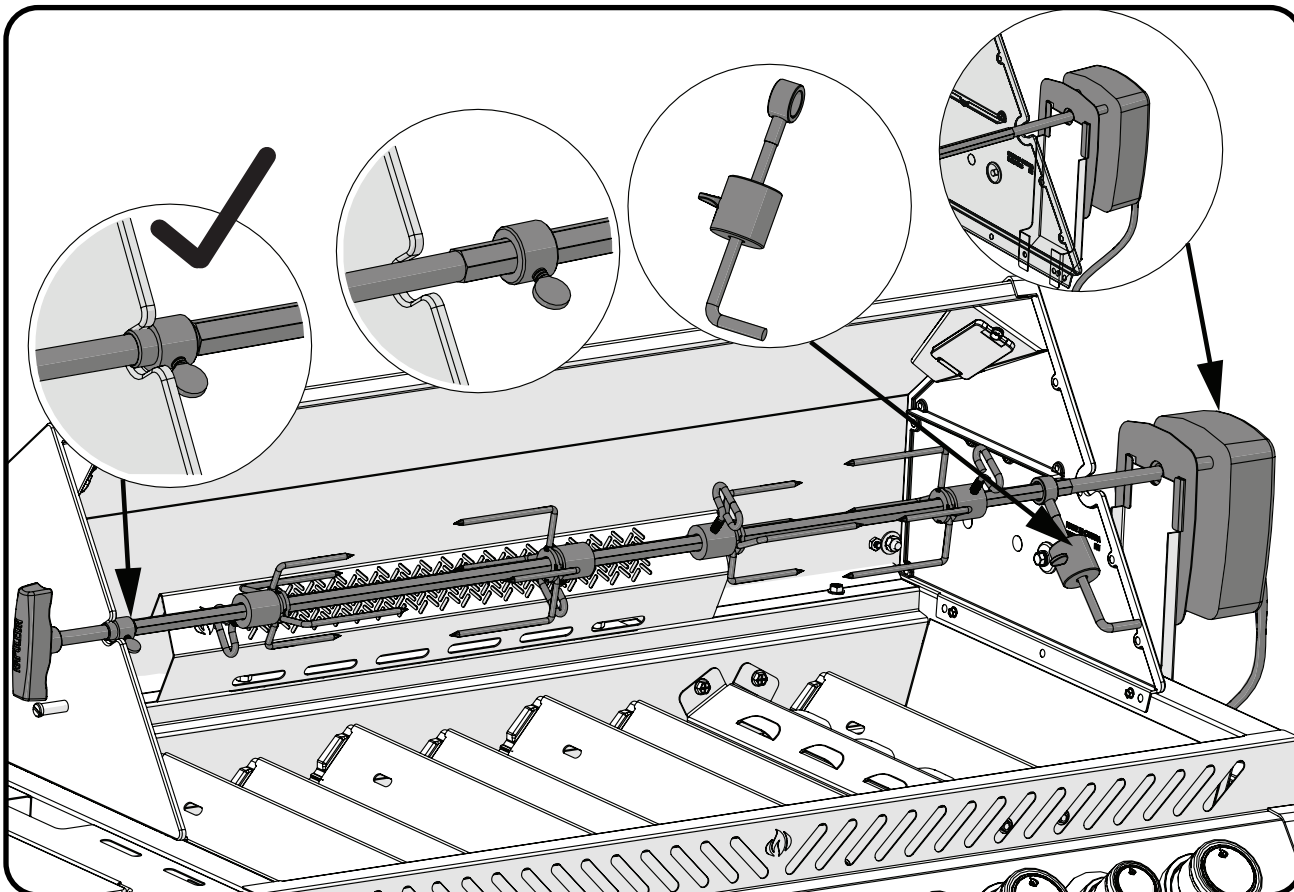


Instructions d'assemblage de l'ensemble de rôtissoire

(Accessoire)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

FR



Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

Parts List/ Liste des pièces

| ITEM | PART # | DESCRIPTION | BIP500RB |
|------|-----------------|--|----------|
| 1 | N520-0034 | warming rack / grille-rechaud | x |
| 2 | S83011 | cooking grids - wave stainless rod / grille de cuisson (en acier inoxydable) | x |
| | S83006 | cast cooking grid kit / trousse de grille de cuisson (fonte de fer) | ac |
| 3 | S87001 | burner & sear plate kit / trousse de plaque de cuisson (acier inoxydable) | x |
| 4 | N010-1092-SER | lid pivot hardware kit / trousse de couvercle pivot hardware | x |
| 5 | N010-0764 | hood assembly / ensemble de couvercle | x |
| 6 | N335-0066-BK2GL | hood insert / couvercle | x |
| 7 | N570-0012 | 1/4"-20 x 5/8" carriage bolt / boulon 1/4"-20 x 5/8" | x |
| 8 | W735-0011 | 3/4" washer / rondelle 3/4" | x |
| 9 | N135-0059 | left side hood casting / moulage gauche du couvercle | x |
| 10 | N450-0006 | 1/4" - 20 nut / écrou 1/4" - 20 | x |
| 11 | N135-0060 | right side hood casting / moulage droite du couvercle | x |
| 12 | N080-0292 | lid stop bracket right / couvercle arrêter support droite | x |
| 13 | N080-0291 | lid stop bracket left / couvercle arrêter support gauche | x |
| 14 | N570-0008 | #8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2" | x |
| 15 | N240-0001 | rear burner electrode / électrode du brûleur arrière | x |
| 16 | N570-0122 | 1/4-20 x 3/8" screw / vis 1/4-20 x 3/8" | x |
| 17 | N570-0087 | 1/4-20 x 7/8" screw / vis 1/4-20 x 7/8" | x |
| 18 | N100-0045 | rear burner / brûleur arrière | x |
| 19 | N350-0069 | rear burner housing / boîtier du brûleur arrière (infra-red) | x |
| 20 | N200-0119-GY1SG | back cover / couvercle arrière | x |
| 21 | N510-0002 | black silicone bumper / pare-chocs (silicone noir) | x |
| 22 | N010-1090-SER | base casting / cuve | x |
| 23 | N080-0213 | bracket unit mount / support de fixation de l'appareil | x |
| 24 | N080-0282-GY1HT | bracket, unit mounting / support de fixation de l'appareil | x |
| 25 | N475-0016 | rotisserie mount / support de la rôtisserie | x |
| 26 | N570-0086 | #14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2" | x |
| 27 | N350-0077 | battery housing / boîtier de batterie | x |
| 28 | N715-0094 | rear trim / moulage arrière | x |
| 29 | N585-0083 | heat shield / pare-chaueur | x |
| 30 | N010-0723 | drip pan / tiroir d'égouttement | x |
| 31 | N357-0021 | electronic ignition - 2 spark / allumeur électronique - 2 étincelles | x |
| 32 | N720-0058 | rear burner supply tube / allumeur électronique | x |
| 33 | N010-0281 | manifold flex connector / connecteur flexible du collecteur | x |
| 34 | N570-0068 | #14 x 1/2" screw stn stl / vis #14 x 1/2" en acier inoxydable | x |
| 35 | N255-0007 | fitting rear burner / raccord brûleur arrière | x |
| | N455-0055 | rear burner orifice 1.25mm / 1.25mm orifices brûleur arrière | p |
| | W456-0050 | rear burner orifice #50 / #50 orifices brûleur arrière | n |
| 36 | W445-0031 | union fitting 3/8" / raccord 3/8" | x |
| 38 | N010-0736 | rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arrière | p |
| | N010-0737 | rear burner orifice assembly / ensemble des orifices brûleur arrière | n |

Parts List/ Liste des pièces

| ITEM | PART # | DESCRIPTION | BIP500RB |
|------|---------------|--|----------|
| 39 | S87011 | cross light bracket kit / trousse de support pour l'allumage croisé du brûleur principal | x |
| 40 | N010-0971-SS | lid assembly - stainless steel / ensemble du - acier inoxydable | x |
| 41 | S91003 | temperature gauge / jauge de température | x |
| 42 | N010-0972 | lid handle / poignée du couvercle | x |
| 43 | N385-0307-SER | NAPOLEON logo/ logo NAPOLEON | x |
| 44 | N510-0013 | black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir) | x |
| 45 | N010-1086-SER | control panel / panneau de contrôle du fils | p |
| | N010-1087-SER | control panel / panneau de contrôle | n |
| | N160-0042 | clip, control panel wires / clip, fils de panneau de contrôle | x |
| 46 | N660-0008 | switch / interrupteur | x |
| 47 | N010-1052 | LED wire harness / LED fil harnais | x |
| 48 | N475-0461 | control panel / panneau de contrôle | x |
| 49 | N380-0040 | burner control knob small / bouton de contrôle petite | x |
| 50 | N010-1054 | control knob bezel small / monture de bouton de commande petite | x |
| 51 | N010-1053 | control knob bezel large / monture de bouton de commande grande | x |
| 52 | N380-0039 | burner control knob large / bouton de contrôle grande | x |
| 53 | N570-0078 | screw M4 x 8mm / vis M4 x 8mm | x |
| 54 | N010-0712 | manifold assembly / ensemble du collecteur | p |
| | N010-0713 | manifold assembly / ensemble du collecteur | n |
| | N215-0016 | wind deflector / du déflecteur | x |
| | 69211 | rotisserie kit / ensemble de rôtissoire | ac |
| | 69231 | rotisserie kit commercial/ commercial ensemble de rôtissoire | ac |
| | 61501 | cover / housse | ac |
| | 56040 | cast iron griddle / plaque fonte de fer | ac |
| | 67732 | charcoal tray / support à charbon | ac |

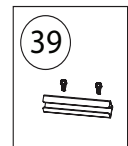
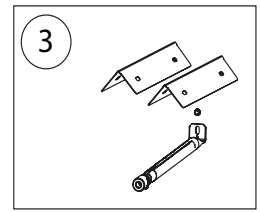
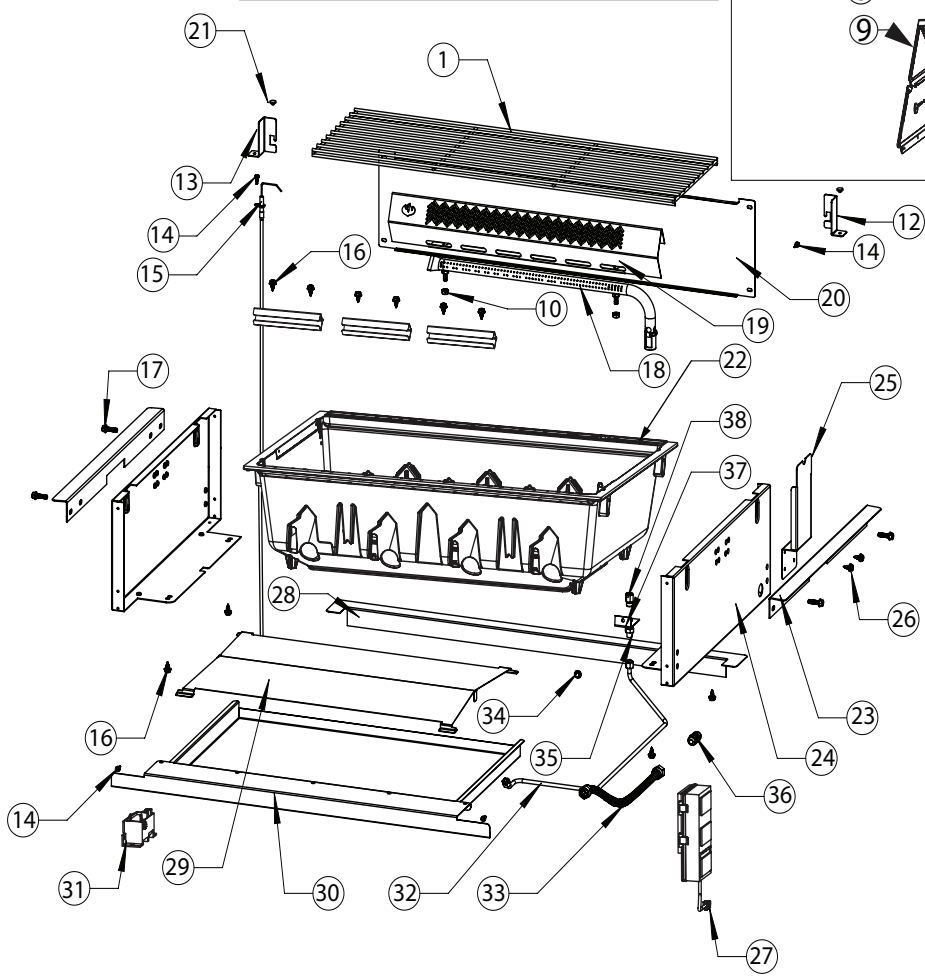
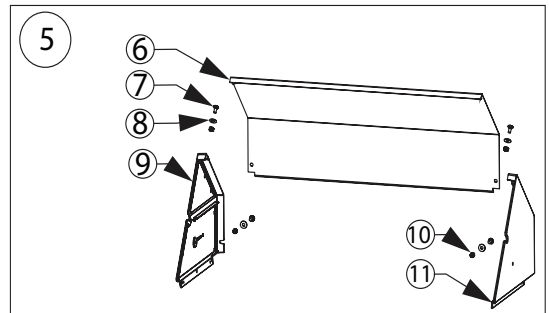
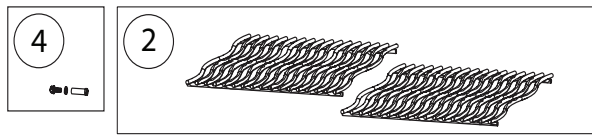
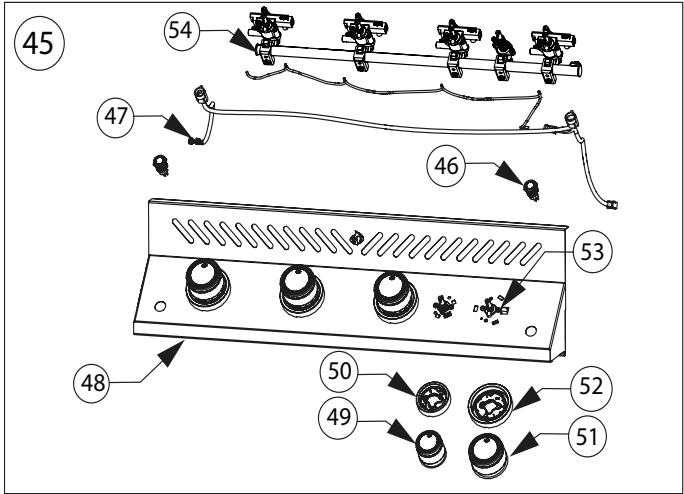
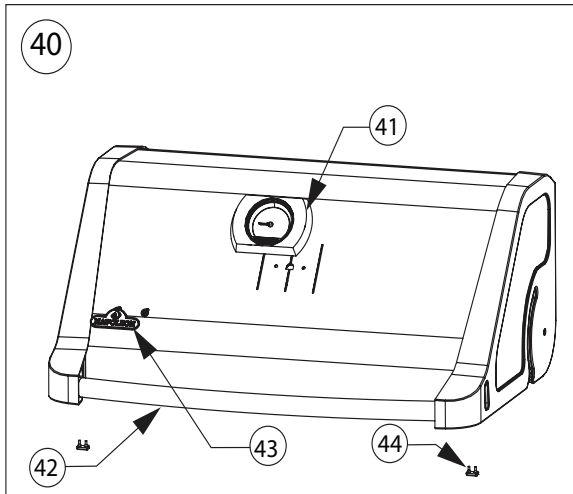
x - standard
 p - propane units only
 n - natural gas units only
 ac - accessory

x - compris
 p - appareils propane seulement
 n - appareils gaz naturel seulement
 ac - accessoires

FR

BIP500RB

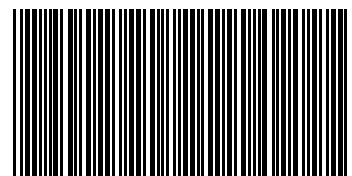
FR





Napoleon products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.
 Les produits de Napoléon sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et (ou) étrangers ou par des brevets en instance.

www.napoleon.com



N415-0522

