



FREESTYLE[®]

Manuel du propriétaire

F425, F425SB, FP425SIB, FP425DSIB-PHM,
F365, F365SB, FP365SIB

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



Nous voulons vos commentaires !

Visitez Napoleon.com pour écrire un commentaire



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON®!

Vous venez d'améliorer votre expérience de grillade.



NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.

🔥 Veuillez lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou décès.

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

⚠️ DANGER ! ⚠️

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de 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 les pompiers.

⚠️ AVERTISSEMENT ! ⚠️

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel.

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

Une bouteille de GPL (propane) non raccordée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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



Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures de surface élevées.



Surveillez les jeunes enfants à proximité du la gril intégré.

AVIS A L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du la gril intégré pour qu'il puisse s'y référer ultérieurement. **AVIS AU CONSOMMATEUR :** Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Bienvenue chez Napoléon !

La sécurité avant tout

ATTENTION !

Informations générales

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

ATTENTION !

Installation et assemblage

Assemblez ce barbecue exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si le barbecue a été assemblé en magasin, consultez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il a été correctement monté.

Ne pas installer dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser le barbecue.

Ne modifiez en aucun cas ce barbecue.

Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon.

ATTENTION !

Opération

Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue. Vérifiez l'étanchéité du système d'alimentation en gaz avant la première utilisation, après chaque remplacement ou recharge de la bouteille, après chaque raccordement ou entretien du système d'alimentation en gaz, ou dès que vous sentez une odeur de gaz ou constatez un dommage. Suivez attentivement les instructions d'allumage.

ATTENTION !

Stockage et mise hors service

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de la bouteille. Débranchez le tuyau reliant la bouteille de gaz au barbecue. Retirez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Débranchez l'appareil de l'alimentation lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur.

ATTENTION !

Mise au rebut correcte du produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise

à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Il peut prendre ce produit en charge pour le recycler dans le respect de l'environnement.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon !	3
La sécurité avant tout	3
Caractéristiques complètes du système	5
Pratiques supplémentaires pour une utilisation en toute sécurité	6
Emplacement de votre gril	8
Raccordements au gaz	9
Test d'étanchéité	12
Fonctionnement	13
Allumage du barbecue	13
Instructions de cuisson	15
Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire	17
Liste de contrôle de l'expérience culinaire	19
Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte	20
Guide de grillade infrarouge	21
Instructions de nettoyage	22
Première utilisation	22
Grilles en fonte	22
Grilles en acier inoxydable	22
Brûleur latéral infrarouge	22
Intérieur du gril	23
Émail porcelaine	23
Bac de récupération	23
Panneau de contrôle	24
Pièces moulées en aluminium	24
Surface extérieure du gril	24
Moustiquaire et orifices des brûleurs	25
Instructions d'entretien	26
Recommandations	26
Réglage de l'air de combustion	26
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles	27
Dépannage	28
Garantie	32

Caractéristiques complètes du système

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

Grande grille de réchauffage en acier inoxydable pour une surface de cuisson accrue.

Brûleur latéral infrarouge **SIZZLE ZONE™** ou brûleur latéral à flamme pour des steaks parfaitement grillés.

Ouvre-bouteille intégré à proximité de la zone de cuisson.

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

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

Grilles de cuisson **WAVE™** en porcelaine émaillée pour des marques de cuisson distinctives et une cuisson uniforme.

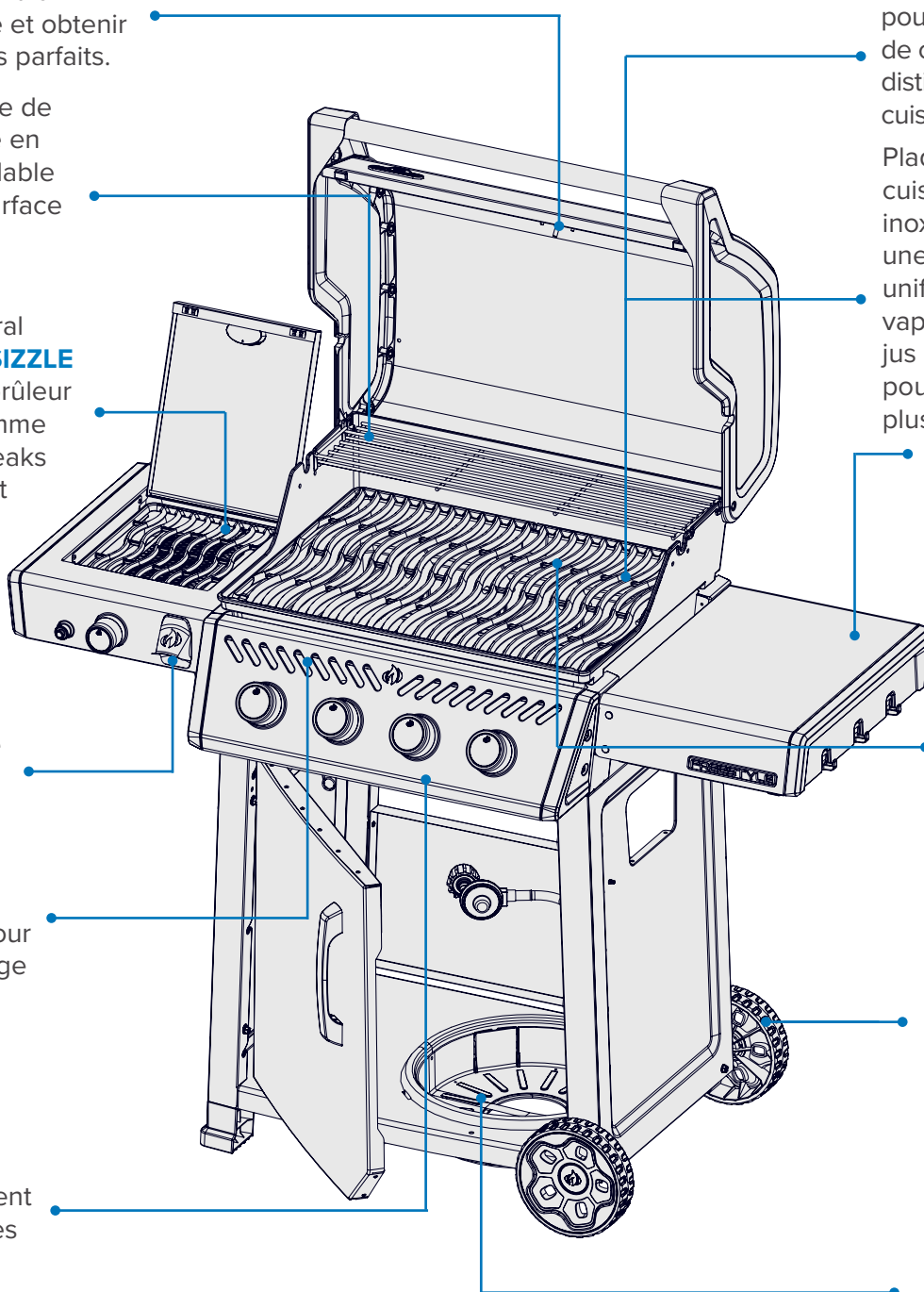
Plaques de cuisson en acier inoxydable pour une cuisson uniforme et une vaporisation des jus de cuisson pour des aliments plus savoureux.


Étagères latérales pliantes revêtues de poudre avec crochets pour ustensiles intégrés.

Brûleurs en acier inoxydable épais pour une qualité durable.

Grandes roues de 7 pouces pour rouler sur tous les terrains.

Anneau de support pour bouteille de gaz pour un stockage stable de la bouteille.



 Les grils illustrés dans ce manuel d'utilisation peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : FREESTYLE PROSIB

Pour commencer



DANGER !

Signale un risque qui peut entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures physiques graves.



AVERTISSEMENT !

Signale un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



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



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



ATTENTION ! Surface chaude.



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



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pratiques supplémentaires pour une utilisation en toute sécurité

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un espace suffisant entre le tuyau et le fond de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de sécurité sont correctement positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de sécurité.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsqu'elles sont chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le grill est froid.
- Ne rangez pas d'allume-feu, d'allumettes ou tout autre produit inflammable à l'intérieur du boîtier ou du plateau à condiments.
- Tenez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson afin d'éviter toute accumulation et tout risque d'incendie.

- Vérifiez et nettoyez régulièrement les tubes venturi du brûleur infrarouge et du brûleur principal afin d'éviter toute obstruction par des toiles d'araignée ou autres.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau d'arrosage, etc.) entrer en contact avec le grill chauffé. Un changement de température soudain pourrait ébrécher la porcelaine et fissurer les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- Ne placez pas ce grill à un endroit où il pourrait être exposé à des vents violents, en particulier lorsque le vent souffle directement derrière le grill.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Maintenez toujours une distance de sécurité appropriée par rapport aux matériaux inflammables : 610 mm à l'arrière de l'appareil et 178 mm sur les côtés.
- Un espace supplémentaire de 610 mm (24 pouces) est recommandé à proximité des revêtements en vinyle ou des vitres.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).



AVERTISSEMENT

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant d'utiliser le barbecue.
- Assurez-vous que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du barbecue.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

Emplacement de votre grill

Assurez-vous que l'emplacement de votre barbecue à gaz respecte toutes les exigences de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse ou dans votre jardin.

- N'utilisez l'appareil que dans un endroit hors sol, à l'air libre, avec une ventilation naturelle et sans zones stagnantes. Veillez à ce que les fuites de gaz et les produits de combustion soient rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- N'utilisez pas l'appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne pas intégrer l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de la bouteille.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit répondre à l'une des exigences suivantes :

- L'appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec des murs sur trois côtés mais sans couverture. **(Fig. 1).**
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri doté d'un toit et de deux parois latérales au maximum.
 - » Les parois peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un parpaing, ou perpendiculaires l'une à l'autre. **(Fig. 2 et Fig. 3).**
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri comportant trois parois latérales et un couvercle, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. **(Fig. 4 et Fig. 5).**



IMPORTANT !

- Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence.
- Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

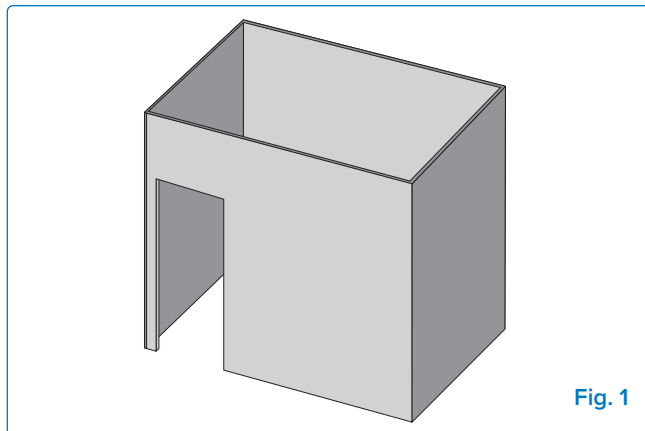


Fig. 1

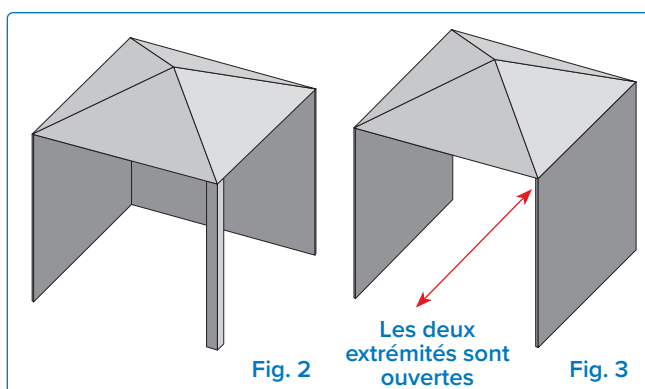
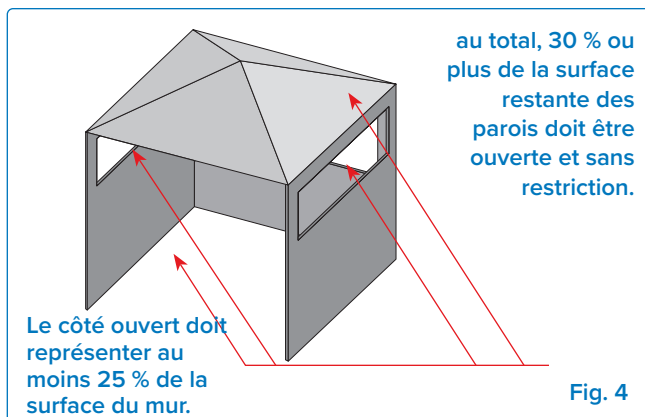


Fig. 2

Les deux extrémités sont ouvertes

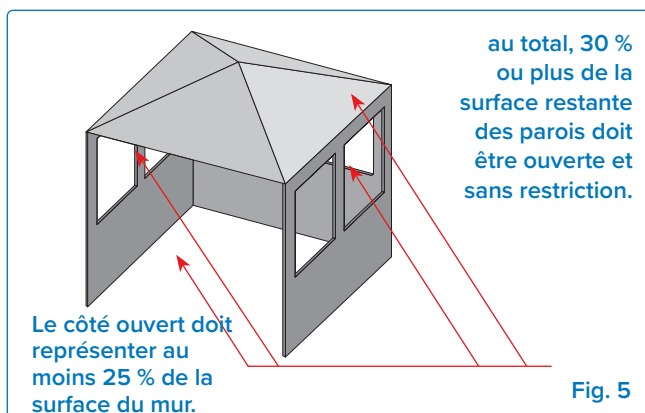
Fig. 3



Le côté ouvert doit représenter au moins 25 % de la surface du mur.

au total, 30 % ou plus de la surface restante des parois doit être ouverte et sans restriction.

Fig. 4



Le côté ouvert doit représenter au moins 25 % de la surface du mur.

au total, 30 % ou plus de la surface restante des parois doit être ouverte et sans restriction.

Fig. 5

Raccordements au gaz

Pour une bouteille de gaz : Option 1

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

Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon ; s'ils ne sont pas fournis, utilisez un régulateur et un tuyau conformes aux normes nationales et régionales. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m de longueur.

Pour l'Afrique du Sud, un régulateur homologué SANS 1237 doit être utilisé.

Remarque : le tuyau doit être remplacé avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

Ne placez les bouteilles que dans les dimensions maximales de largeur et de hauteur à l'intérieur de l'enceinte, sur l'étagère inférieure. Les bouteilles qui dépassent les dimensions maximales doivent être placées à l'extérieur de l'enceinte, sur un sol plat. Reportez-vous au schéma ci-dessous pour connaître les mesures spécifiques.

Raccordement et installation

- Vérifiez la bouteille pour détecter les bosses ou la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans la zone prévue à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.

- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac d'égouttement ou toute surface à haute température du barbecue, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir « Test d'étanchéité ».

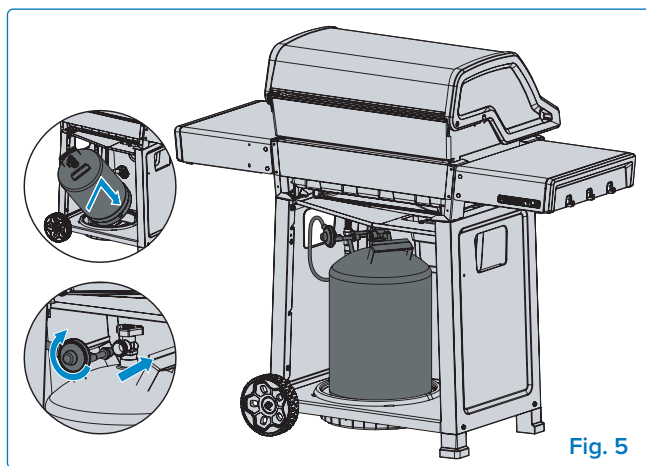


Fig. 5

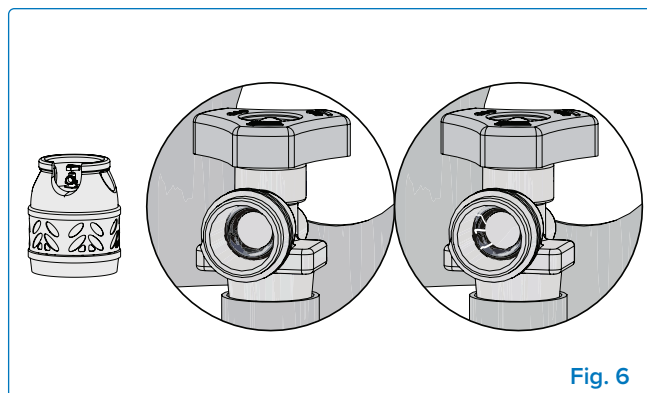


Fig. 6



AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de recharge sous la tête du gril ou les brûleurs latéraux.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.

À une conduite de gaz domestique : Option 2

- La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir le nombre de kW/h indiqué sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
 - Voir « **AVERTISSEMENT ! Informations générales** » de ce manuel pour connaître les codes d'installation.
1. Le raccordement à une conduite de gaz doit être effectué par un installateur agréé et testé pour les fuites avant d'utiliser le barbecue.
 2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité du bac d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces à haute température.

Raccord rapide

- Ne pas installer le raccord rapide vers le haut.
- Une vanne d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont du raccord rapide, et aussi près que possible de celui-ci.
- Raccordez l'extrémité évasée du tuyau au raccord à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (le cas échéant).
- Serrer à l'aide de deux clés. Ne pas utiliser de pâte à joint ou de produit d'étanchéité pour filetage.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue à gaz. Voir **la section « Test d'étanchéité »**.



AVERTISSEMENT !

- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.
- Débranchez le grill et sa vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le grill du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoleon.



ATTENTION !

Le couvercle du barbecue et toute la chambre de combustion peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation.

Données techniques

Le tableau suivant indique l'apport calorifique brut, les valeurs d'utilisation du gaz et les diamètres d'orifice correspondant à chaque brûleur par catégorie de gaz :

	PUISSANCE THERMIQUE				CONSOMMATION DE GAZ			
	TOTAL	PRINCIPAL	CÔTÉ FLAMME	CÔTÉ INFRAROUGE	TOTAL	PRINCIPALE	CÔTÉ FLAMME	CÔTÉ INFRAROUGE
F(P)365(D)PXX-YY	12.0 kW	12.0 kW	-	-	873 g/h	873 g/h	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	3.0 kW	-	1091 g/h	873 g/h	218 g/h	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	15.0 kW	12.0 kW	-	3.0 kW	1091 g/h	873 g/h	-	218 g/h
F(P)425(D)PXX-YY	13.6 kW	13.6 kW	-	-	990 g/h	990 g/h	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	3.0 kW	-	1208 g/h	990 g/h	218 g/h	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	16.6 kW	13.6 kW	-	3.0 kW	1208 g/h	990 g/h	-	218 g/h

TAILLE DE L'ORIFICE	MAIN		CÔTÉ FLAMME		CÔTÉ INFRAROUGE	
	I	II	I	II	I	II
F(P)365(D)PXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	-	-
F(P)365(D)SBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)365(D)SIBPXX-YY	0.99mm	#66 (0,84 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)
F(P)425(D)PXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	-	-
F(P)425(D)SBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	0.86mm	#69 (0,74 mm)	-	-
F(P)425(D)SIBPXX-YY	0.91mm	#68 (0,79 mm)	-	-	0.86mm	#69 (0,74 mm)

Légende : XX = code couleur YY = code pays

Le tableau suivant répertorie tous les gaz et pressions certifiés. Vérifiez que les informations figurant sur la plaque signalétique correspondent à cette liste. **Remarque:** Utilisez uniquement des régulateurs fournissant la pression indiquée ici.

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

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

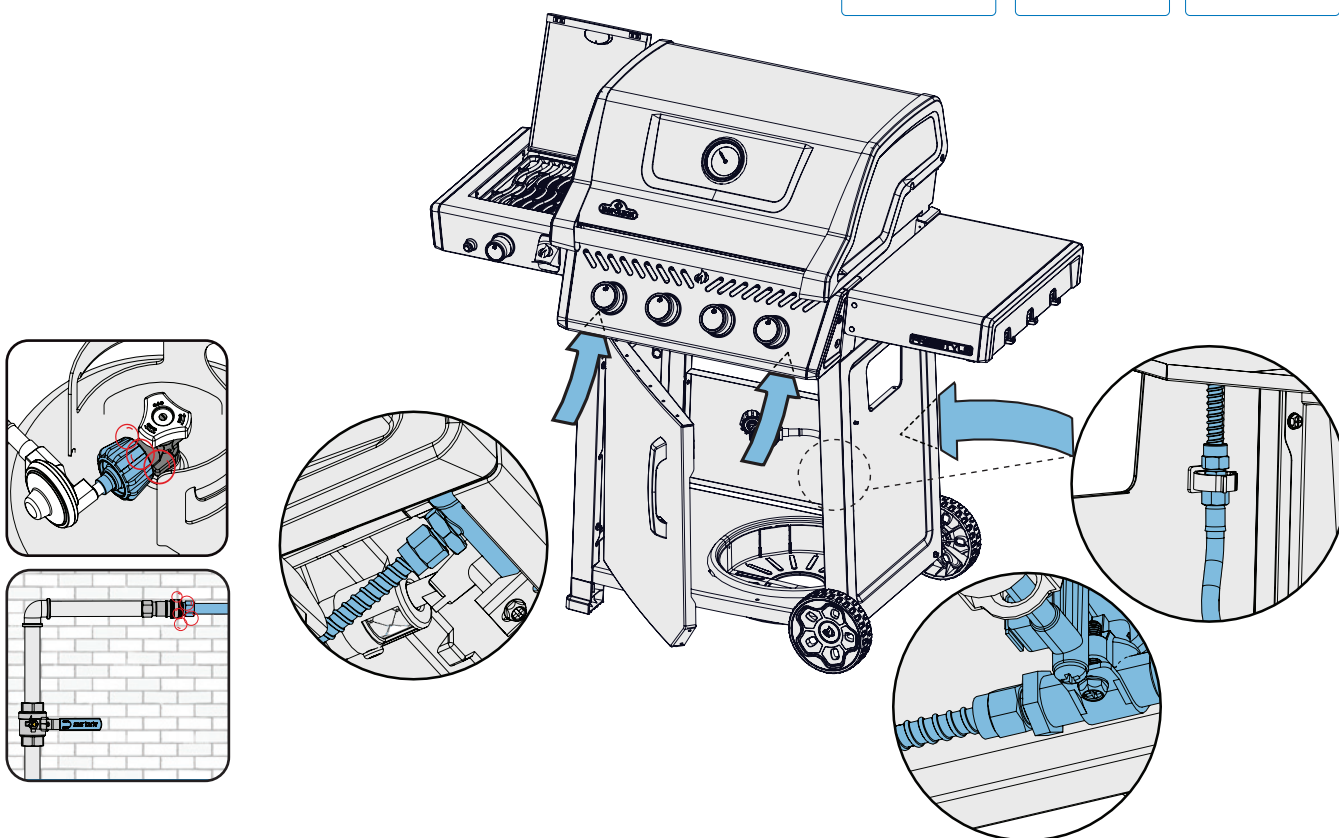
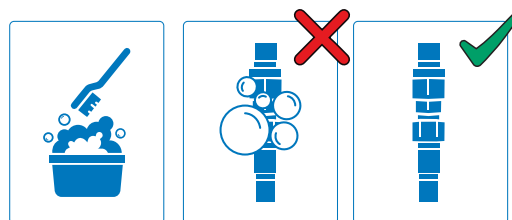
Un test d'étanchéité permet de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz. Chaque fois que la bouteille est rechargée et réinstallée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord entre le régulateur et la bouteille. Testez l'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant gazier.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. La formation de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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



Fonctionnement

Allumage du barbecue

Première utilisation ? Effectuez une combustion.

Retirez la grille de maintien au chaud et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le barbecue dégage une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est due à la « combustion » des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus.



AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière ou latéral pendant l'opération de brûlage.

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue (**Fig. 7**).
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuer à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâcher (**Fig. 7-A, Fig. 8**).
3. Si la veilleuse ne s'allume pas – tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes – tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou consultez les « Instructions d'allumage alternatives ».

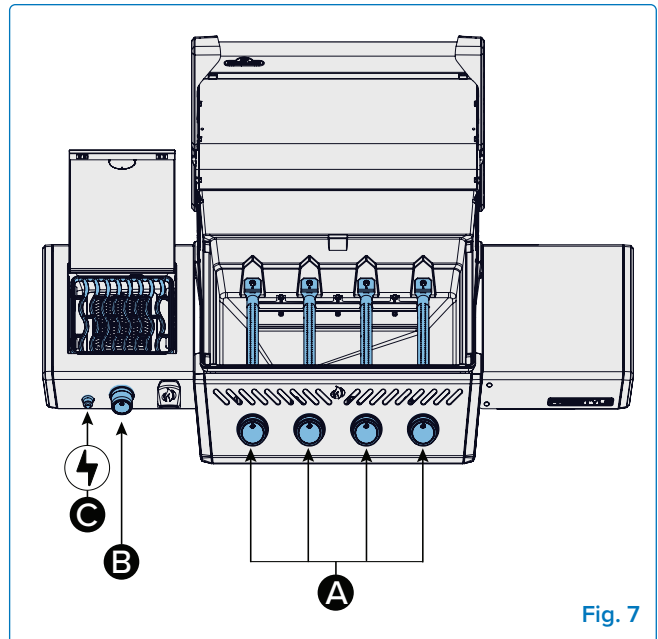


Fig. 7

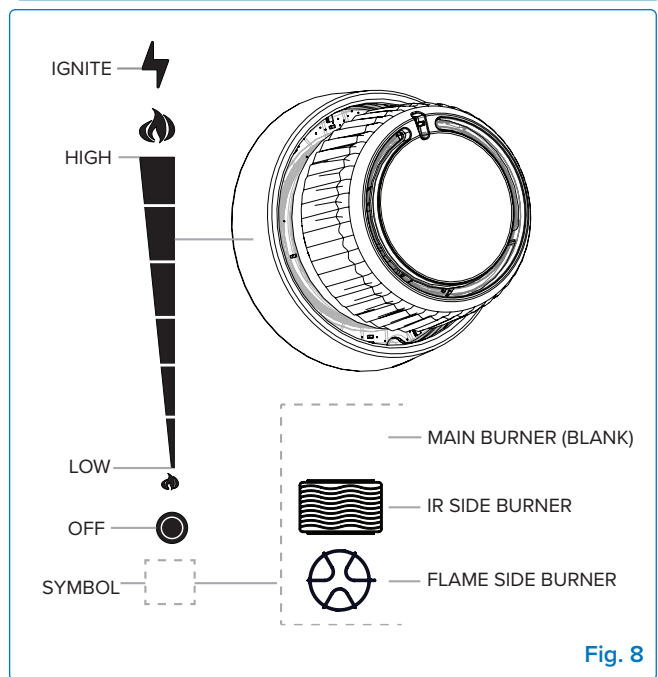


Fig. 8



DANGER !

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures

physiques graves ou la mort.

- N'utilisez que le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue, ou un ensemble conforme aux codes locaux.

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur (Fig. 9).
2. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (HIGH) jusqu'à ce que l'étincelle allume le brûleur. (Fig. 7-B, Fig. 8).
3. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3, ou consultez les « Instructions d'allumage alternatives ».

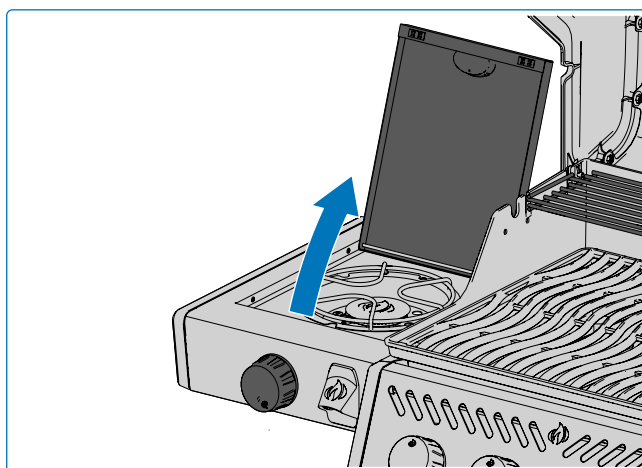


Fig. 9

Allumage du brûleur latéral infrarouge (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur (Fig. 10)
2. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (Fig. 7-B, Fig. 8).
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez-le à l'aide d'une allumette (Fig. 7-C).
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3.

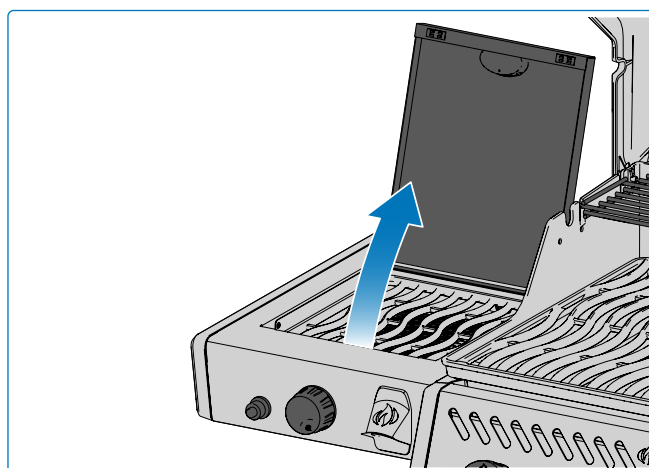


Fig. 10

Instructions alternatives d'allumage

1. Ouvrez le couvercle du brûleur/gril. (Fig. 11, Fig. 12)
2. Allumez une allumette longue ou un briquet au butane et placez-le près des orifices du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH jusqu'à ce qu'il s'allume.

Brûleur principal

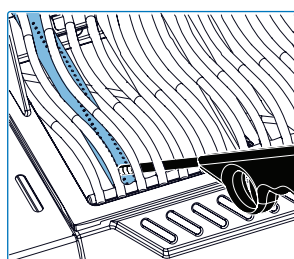


Fig. 11

Brûleur latéral

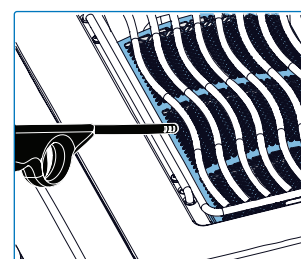
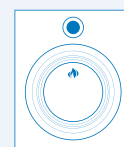


Fig. 12

AVERTISSEMENT !

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



Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le gril avant de saisir les aliments en allumant tous les brûleurs principaux à puissance maximale et en fermant le couvercle pendant environ 10 minutes.
- Les aliments qui cuisent rapidement, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- La cuisson avec le couvercle fermé garantit des températures plus élevées et plus constantes, ce qui permet de cuire la viande de manière plus homogène et de réduire le temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage afin de réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que le poulet ou le porc.
- Les aliments qui nécessitent plus de 30 minutes de cuisson, tels que les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé à l'opposé des aliments. **Voir Cuisson indirecte.**
- Retirez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées ou réduisez la température du barbecue.
- Flammes : éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Cuisson directe

Cette méthode est idéale pour saisir ou cuire rapidement des aliments tels que des hamburgers, des steaks, du poulet ou des légumes. Placez les aliments directement sur la source de chaleur, sur les grilles de cuisson. Saisissez d'abord la viande pour en conserver le jus et la saveur, puis baissez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences (**Fig. 13**).

Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et une chaleur indirecte pour cuire les aliments lentement et uniformément. Elle est idéale pour les gros morceaux de viande ou les aliments susceptibles de s'enflammer, tels que les rôtis, les poulets entiers ou les dindes.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson, là où il n'y a pas de flammes. Une cuisson lente à basse température permet d'obtenir des résultats plus tendres et savoureux (**Fig. 14**).

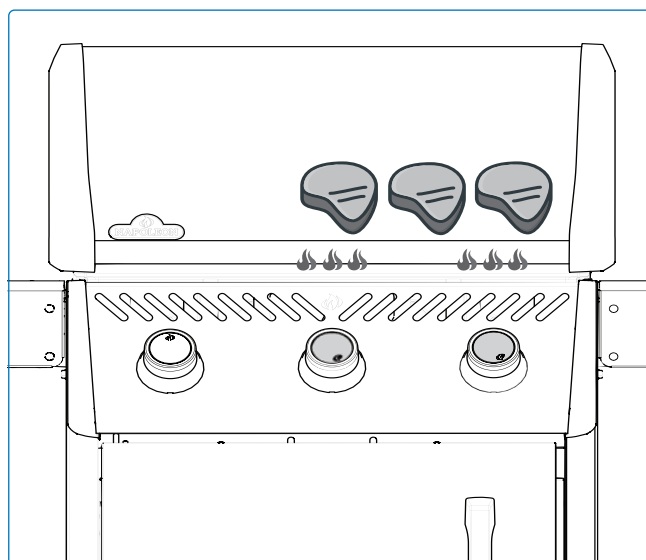


Fig. 13

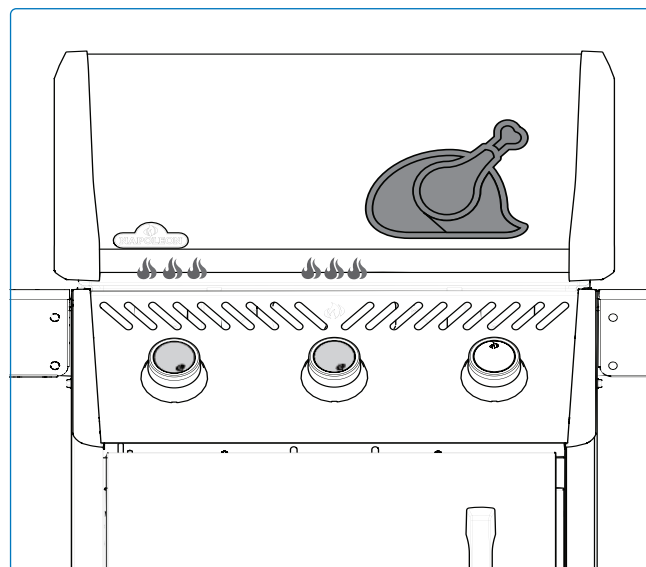


Fig. 14



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Ajoutez un accessoire fumeur Napoléon à votre barbecue pour aromatiser votre viande.



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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

Brûleur latéral (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme fonctionne comme une cuisinière et est idéal pour préparer des sauces, des soupes ou des jus. Utilisez des casseroles ou des poêles dont le diamètre ne dépasse pas 25 cm (10 pouces). Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le brûleur dans un endroit protégé du vent.

Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour utiliser le brûleur latéral, consultez la section « **Allumage du brûleur latéral infrarouge (si équipé)** » à la page 14 pour obtenir des instructions. Lorsqu'il est réglé sur la position haute, la chaleur infrarouge offre une surface uniforme pour saisir les aliments. Certains modèles comprennent une grille de cuisson réglable en hauteur pour un contrôle accru.



IMPORTANT !

- Ne couvrez pas plus de 75 % de la surface du brûleur infrarouge avec des plaques ou des poêles : vous avez besoin d'une surface ouverte suffisante pour une combustion et une circulation de chaleur adéquates.



DANGER !

- Ne faites jamais griller des aliments directement sur le brûleur latéral à flamme. Il est conçu uniquement pour une utilisation avec des casseroles et des poêles.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne laissez pas d'aliments sans surveillance sur des brûleurs allumés.
- Ne faites pas de friture sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.
- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse et les plaques de saisie, pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.

Comment utiliser la rôtissoire

Assemblage de votre kit rôtissoire (si équipé)



REMARQUE : Retirez la grille de réchauffage avant d'utiliser la broche. Une chaleur excessive endommagerait la grille de réchauffage.

1. Installez le moteur de rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de fixation. Certains modèles sont équipés de supports préinstallés.
2. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du couvercle. Cela empêchera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.

Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner les brûleurs à puissance maximale jusqu'à ce que la viande soit dorée. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et préparer la sauce.
- Un poulet de 1,5 kg prend environ 1 heure et demie à feu moyen à fort.
- Tenez compte de la capacité du moteur de la rôtissoire. Ne surchargez jamais votre équipement.
- Veillez à toujours répartir uniformément la charge sur votre rôtissoire (**Fig. 15**).

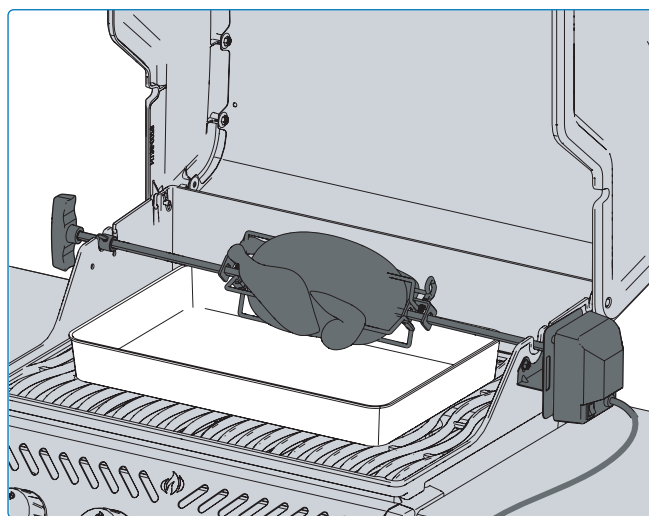


Fig. 15



IMPORTANT !

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



AVERTISSEMENT

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de gros morceaux de viande, mais assurez-vous qu'elles sont froides au toucher avant de les manipuler.

Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou embrochez les ailes sur le corps des poulets.
2. Faites glisser la fourchette de la rôtissoire sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient bien serrés les uns contre les autres.
5. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez (**Fig. 16**).

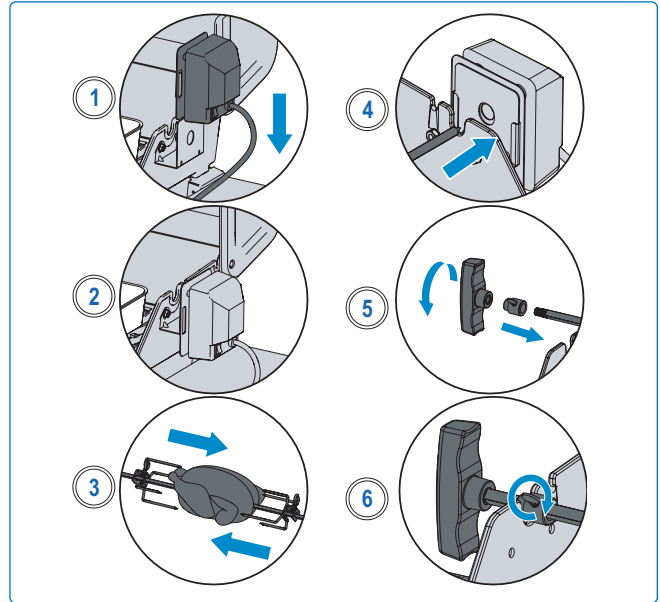


Fig. 16



HUILES ET MATIÈRES GRASSES RECOMMANDÉES

- Huile d'avocat
- Huile de carthame
- Huile de tournesol
- Suif de bœuf

Si vous ne disposez pas de ces huiles, choisissez une autre huile à point de fumée élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.



CONSEIL DE CUISINE PRO !

Préchauffez toujours le grill avant la cuisson afin de brûler les résidus et empêcher les aliments de coller à la grille.

Liste de contrôle de l'expérience culinaire

Reportez-vous à cette liste chaque fois que vous cuisinez

Lire le manuel d'utilisation

Assurez-vous d'avoir lu le manuel d'utilisation et toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser votre barbecue.

Nettoyer le bac à graisse

Nettoyez toujours le bac à graisse avant la cuisson afin d'éviter les incendies et les flammes.

Vérifier le tuyau

Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi. Inspectez le tuyau pour vous assurer qu'il ne présente pas d'usure excessive, d'abrasions ou de coupures. Remplacez-le immédiatement s'il est endommagé. N'utilisez pas un tuyau défectueux.

Vérifiez l'absence de fuites

Utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites de gaz avant la première utilisation, puis périodiquement par la suite. La présence de bulles indique une fuite qui doit être réparée immédiatement.

Préchauffer l'appareil

Enduisez les grilles de cuisson de graisse végétale ou d'huile à point de fumée élevé. Préchauffez le gril pour brûler les résidus et éviter qu'ils ne collent

- **Grilles en acier inoxydable :** Utilisez une brosse en acier inoxydable. Voir « **Instructions de nettoyage** » pour plus de détails.
- **Grilles en fonte :** Nettoyez-les à l'aide d'une brosse en laiton.



NOTE :

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

Zone de préparation

Gardez les ustensiles, les assaisonnements, les sauces et les plats de service à portée de main. Un espace de cuisson bien organisé réduit le stress et prévient les accidents.

Ne laissez jamais les aliments sans surveillance

Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler rapidement. Restez à proximité, en particulier lorsque vous cuisinez des aliments gras.

Retournez une seule fois et évitez de soulever le couvercle

Ouvrir le couvercle trop souvent libère de la chaleur, ce qui affecte le temps et la température de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, en particulier avec les steaks et le poulet, retournez les aliments une seule fois.

Laissez de l'espace entre les aliments

Laissez suffisamment d'espace sur la plaque ou la grille pour permettre la circulation de l'air et faciliter le déplacement des aliments lorsque vous les retournez ou les déplacez.

Utilisez un thermomètre

Utilisez toujours un thermomètre alimentaire pour vous assurer que la température interne est correcte. Ceci est particulièrement important pour la volaille, les viandes hachées et les fruits de mer.

Évitez de surcharger la plaque ou le gril

Cuire trop d'aliments à la fois fait baisser la température et entraîne une cuisson inégale.

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte



ATTENTION !

- Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3 à 4 utilisations afin de conserver l'aspect neuf des grilles.

Pourquoi assaisonner les grilles en fonte ?

- **Protection contre la rouille** : La fonte est poreuse et rouille facilement ; le culottage crée une barrière protectrice.
- **Propriétés antiadhésives** : Les couches d'huile polymérisée forment une surface naturelle antiadhésive.
- **Saveur et longévité** : améliore la saveur des grillades et des rôtis, prolonge la durée de vie en empêchant la corrosion.

Instructions étape par étape

1. Retirez les grilles en fonte du barbecue.
2. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez-les et séchez-les en les tapotant. Laissez les grilles sécher complètement.
3. Utilisez une huile à point de fumée élevé. Appliquez une fine couche uniforme sur toutes les surfaces à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon.
4. Remettez les grilles sur le barbecue à une température comprise entre 176 et 204 °C (350 et 400 °F). Faites chauffer pendant 30 à 60 minutes.
5. Appliquez 1 à 2 couches supplémentaires, en réchauffant à chaque fois pour obtenir de meilleurs résultats.
6. Les grilles sont désormais assaisonnées et prêtes à l'emploi.



NOTE :

Si de la rouille se forme sur les grilles en fonte, éliminez-la à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une brosse en laiton, puis répétez le processus d'assaisonnement.



AVERTISSEMENT

- Nettoyez régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris le bac à graisse, afin d'éviter les accumulations et les incendies de graisse.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance.
- Habillez-vous de manière appropriée. Évitez les vêtements amples, les manches longues et les accessoires pendants lorsque vous cuisinez sur une flamme nue.

Meilleures pratiques de culottage








- **N'appliquez que de fines couches d'huile** Une quantité excessive d'huile peut créer des résidus collants. Essuyez l'excédent avant de chauffer.
- **Répétez le culottage régulièrement.** Faites-le toutes les 3 à 4 utilisations pour conserver une surface lisse et antiadhésive et éviter la rouille.
- **Utilisez des huiles à point de fumée élevé** Bon choix : huile d'avocat, huile de carthame, huile de tournesol, suif de bœuf. Évitez le beurre ou la margarine.
- **Évitez les sprays antiadhésifs.** Ceux-ci contiennent souvent des additifs qui peuvent encrasser la surface.
- **Le savon est acceptable, il suffit de réhuiler après le lavage** Un savon doux n'abîmera pas votre assaisonnement. Séchez complètement et appliquez de l'huile après le lavage
- **Éliminez la rouille** Si de la rouille se forme, frottez-la avec un tampon à récurer ou une brosse en laiton, puis assaisonnez immédiatement.
- **Préchauffez avant de procéder au culottage.** Chauffer légèrement le gril avant d'appliquer l'huile aide le revêtement à mieux adhérer.
- **Évitez de culotter un gril froid.** Le métal froid n'absorbe pas correctement l'huile. Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez-le d'abord.
- **Inspectez vos grilles avant chaque utilisation.** Si la surface semble terne ou sèche, appliquez une fine couche d'huile avant la cuisson.
- **Conservez-le dans un endroit sec.** En cas de stockage à long terme, appliquez une fine couche d'huile et couvrez votre gril pour éviter l'accumulation d'humidité.



CONSEIL DE CUISINE PRO !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson au barbecue dans les livres de cuisine de Napoléon ou sur www.napoleon.com

Guide de grillade infrarouge

Alimentation	Bouton de commande Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak de 2,54 cm d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté	Saignant - 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	HAUT à MOYEN Feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 Hamburger 1,27 cm d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Veillez à ce que toutes les galettes aient la même épaisseur afin que le temps de cuisson soit identique. Les steaks hachés de 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur ou plus doivent être grillés à chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen - 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit 6 minutes	
 Poulet	ÉLEVÉE, MOYENNE, FAIBLE 2 minutes de chaque côté, puis feu moyen-doux à doux.	20 à 25 minutes	Coupez le joint reliant la cuisse et la jambe aux trois quarts afin que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Travers de porc (Spare Ribs)	ÉLEVÉ à FAIBLE À feu vif pendant 5 minutes, puis à feu doux jusqu'à la fin de la cuisson.	20 minutes de chaque côté en retournant souvent	Choisissez des côtes maigres et charnues. Griller jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisissez des saucisses plus grosses et incisez-les dans le sens de la longueur avant de les griller.

Il s'agit de directives générales. Veuillez vous reporter aux recommandations des autorités sanitaires pour plus d'informations.

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Lavez les grilles de cuisson à la main à l'eau chaude et au liquide vaisselle doux pour éliminer tout résidu de fabrication. **Ne placez pas** les grilles au lave-vaisselle.
2. Rincez-les à l'eau chaude et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux pour éviter qu'elles ne rouillent (**Fig. 17**).

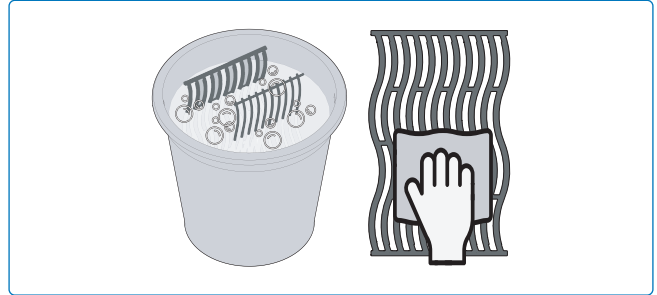


Fig. 17

Grilles en fonte

- Assaisonnez les grilles avant utilisation afin de créer un revêtement protecteur qui aide à prévenir la rouille. Pour obtenir des instructions, consultez « **Comment culotter vos grilles de cuisson en fonte** »

Grilles en acier inoxydable

- Pour nettoyer, préchauffez le gril et utilisez une brosse métallique pour éliminer les résidus alimentaires (**Fig. 18, 19, 20**).
- La décoloration est normale. Les grilles en acier inoxydable noircissent de façon permanente avec le temps en raison des températures élevées de cuisson.

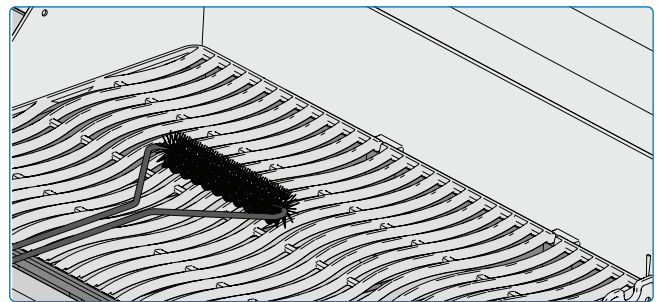


Fig. 18

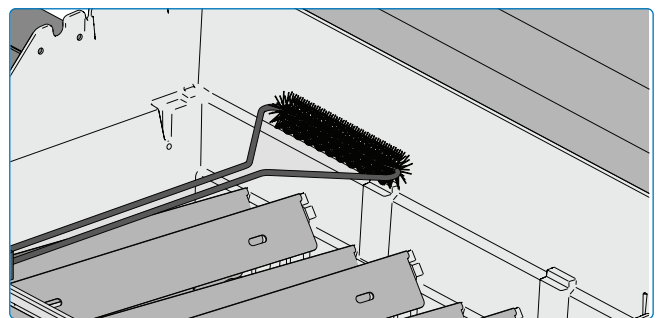


Fig. 19

Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et des particules alimentaires brûlent immédiatement en raison de la chaleur intense du brûleur.
- **Ne** nettoyer la surface en céramique avec une brosse métallique, cela pourrait l'endommager.
- **N'utilisez pas** utiliser d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Des changements brusques de température peuvent fissurer la tuile en céramique.
- **Pour nettoyer** : Allumez le brûleur et laissez-le fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 10 minutes afin d'incinérer tout résidu restant.

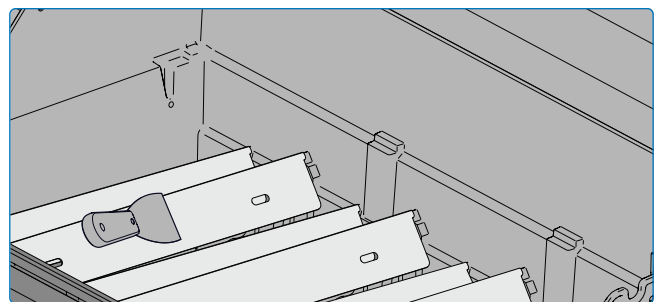


Fig. 20



DANGER !

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

- L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.
- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le gril est

froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

Intérieur du grill

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les débris détachés sur les côtés et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour éliminer les cendres.
4. Retirez les plaques de cuisson et brossez les débris des brûleurs à l'aide d'une brosse métallique.
5. Balayez tous les débris restants à l'intérieur du grill dans le bac d'égouttement (**Fig. 21, 22**).

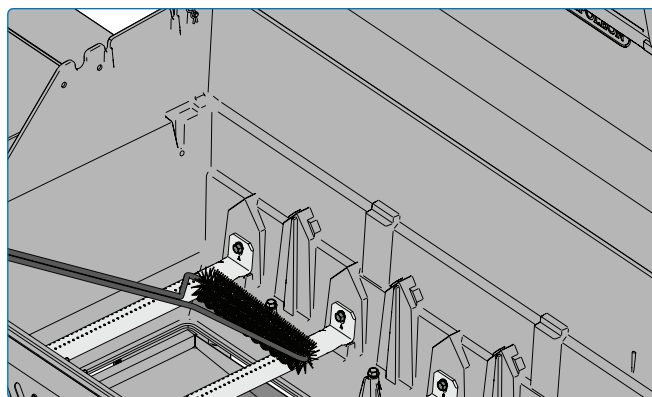


Fig. 21

Émail porcelaine

Évitez d'ébrécher ou de rayer le revêtement en porcelaine des plaques de cuisson et du bac d'égouttement, car cela pourrait compromettre leur résistance à la corrosion. Utilisez des couteaux à mastic ou des grattoirs en plastique pour nettoyer les pièces en porcelaine.

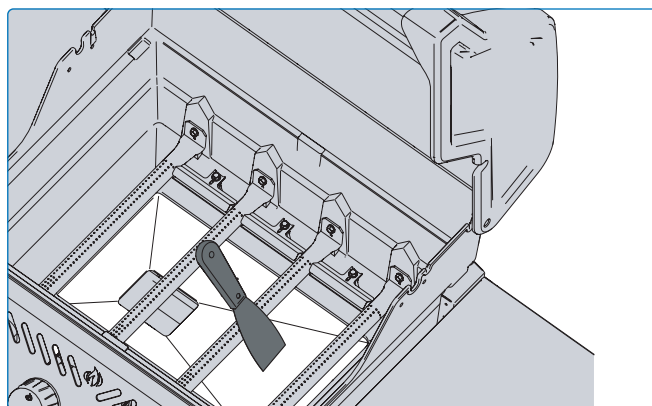


Fig. 22

Bac de récupération

Chaque tête de grill, brûleur latéral et brûleur encastrable comprend un bac d'égouttement dédié, accessible par les portes de l'armoire ou les ouvertures prévues à cet effet.

- La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le bac d'égouttement situé sous le grill et peuvent s'écouler dans un bac à graisse jetable situé en dessous (si équipé).
- N'utilisez que des revêtements approuvés par Napoleon dans le bac d'égouttage. **N'utilisez pas** utilisez pas de papier d'aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé, car cela pourrait bloquer l'écoulement de la graisse.
- Nettoyez le bac d'égouttage toutes les 4 à 5 utilisations afin d'éviter l'accumulation de graisse (**Fig. 23**).

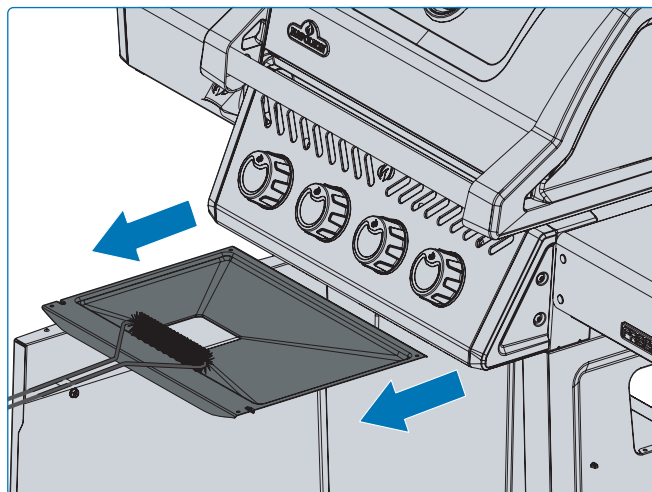


Fig. 23



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est froid avant de nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer les pièces du grill.
- Ne mettez pas les grilles

de cuisson ni aucune autre pièce du barbecue dans un four autonettoyant pour les nettoyer. Nettoyez le barbecue dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses,

pelouses ou patios.

- La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du barbecue s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac d'égouttement vers l'extérieur pour accéder au bac à graisse jetable ou pour le nettoyer.
2. Grattez la graisse à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines, selon l'utilisation (le cas échéant).
4. Pour vous procurer des fournitures, contactez votre revendeur Napoléon.

Panneau de contrôle

Nettoyez uniquement avec **de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux uniquement**.

Évitez les chiffons abrasifs ou les nettoyeurs agressifs, qui peuvent effacer le texte imprimé.

Testez d'abord sur une petite zone cachée pour vous assurer que le nettoyage est sans danger.

- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps sous l'effet de la chaleur, prenant une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances du gril (**Fig. 24**).

Pièces moulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Bien que l'aluminium ne rouille pas, l'exposition à une chaleur intense et aux intempéries peut provoquer une oxydation de la surface, qui peut se traduire par l'apparition de taches blanches. Consultez la section « **Instructions d'entretien** » pour obtenir des conseils sur la prévention de l'oxydation.

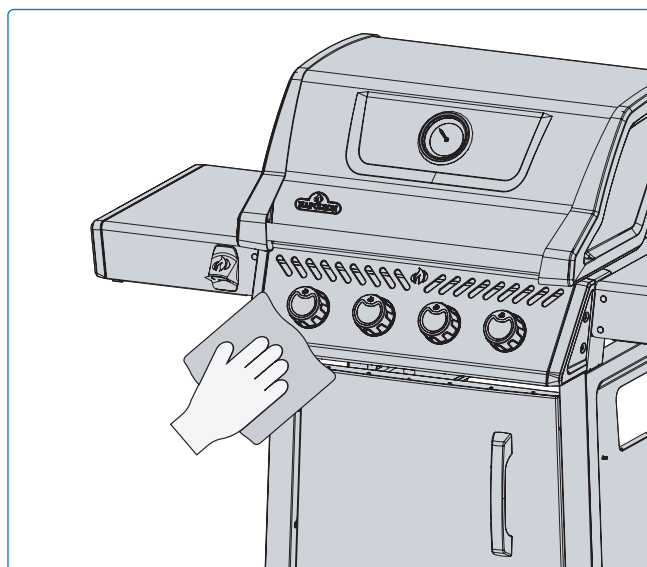


Fig. 24

Surface extérieure du gril

- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif. Les produits abrasifs ou la laine d'acier peuvent rayer la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution.
- La finition émaillée est semblable à du verre et peut s'écailler si elle est heurtée.



DANGER !

- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier sur les

pièces peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable. Ces matériaux risquent de rayer et d'endommager la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous entretenez le gril.

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Bien que les brûleurs Napoléon soient équipés d'une grille anti-insectes sur le volet d'air pour aider à prévenir la formation de nids, cela n'élimine pas le risque. Les nids ou les toiles d'araignées peuvent provoquer une flamme jaune ou orange et entraîner un incendie ou un retour de flamme près du volet d'aération situé sous le panneau de commande.

Suivez ces étapes pour nettoyer et entretenir le brûleur :

1. Retirez le brûleur :

- Dévissez le brûleur de la paroi arrière du gril. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.

2. Nettoyez le brûleur :

- Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse flexible pour tube venturi ou, pour les zones délicates, d'une brosse à poils doux afin d'éliminer délicatement les débris (**Fig. 25**).
- Secouez les débris détachés à travers l'entrée de gaz.
- Inspectez les orifices du brûleur et les orifices de la vanne pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Les débris et la corrosion peuvent les obstruer au fil du temps.



DANGER !

- Lorsque vous réinstallez le brûleur après le nettoyage, assurez-vous que la vanne ou l'orifice est complètement inséré dans le tube du brûleur. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou une explosion.

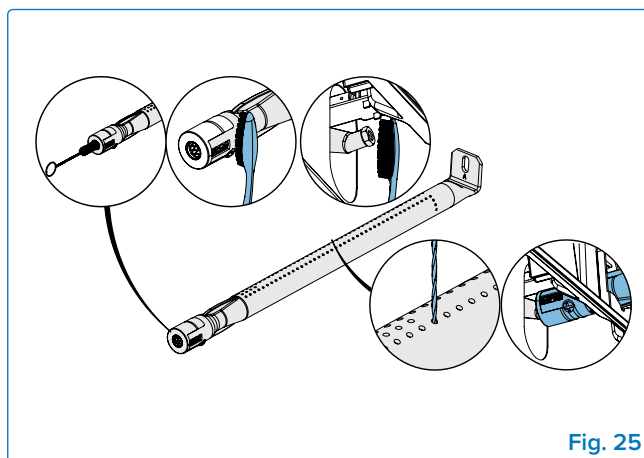


Fig. 25



IMPORTANT !

- Ne pliez pas le foret pendant le perçage, car cela pourrait le casser. N'agrandissez pas les orifices.

3. Déboucher les orifices obstrués

- Utilisez un trombone redressé ou l'embout d'entretien des orifices fourni pour déboucher les orifices du brûleur.
- Si nécessaire, percez soigneusement les orifices obstrués à l'aide du foret fourni et d'une petite perceuse sans fil.



NOTE :

Ce foret est destiné uniquement aux orifices de brûleur. Ne l'utilisez pas sur des orifices en laiton.

4. Inspectez la grille anti-insectes :

- Assurez-vous que la moustiquaire est propre, bien fixée et exempte de peluches ou de débris.

5. Réinstallez le brûleur :

- Assurez-vous que la valve s'insère dans le brûleur lors de l'installation.
- Remettez en place le support de la plaque de cuisson et serrez les vis pour terminer la réinstallation.

Instructions d'entretien

Recommandations

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

- Ne bloquez pas le flux d'air pour la ventilation ou la combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées par des débris. Celles-ci sont situées sur les côtés du chariot ou du boîtier, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure.

Réglage de l'air de combustion



IMPORTANT !

- Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Le volet d'aération est réglé en usine et ne nécessite généralement aucun réglage dans des conditions normales. Un réglage peut s'avérer nécessaire uniquement dans des conditions extrêmes.
- Lorsqu'il est correctement réglé, la flamme doit être bleu foncé avec des pointes bleu clair et peut présenter occasionnellement des scintillements jaunes.
- Un manque d'air provoquera des flammes jaunes, fuligineuses et faibles (**voir Fig. 26**).

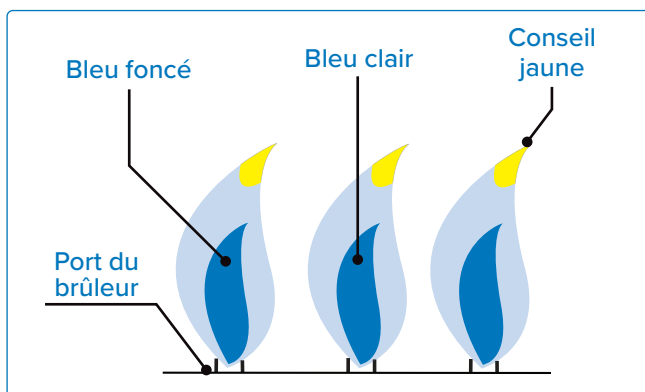


Fig. 26

- Un excès d'air peut provoquer le soulèvement ou l'extinction de la flamme, entraînant des problèmes d'allumage.

Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de cuisson. Laissez le couvercle ouvert pour permettre la ventilation.
2. Ouvrez la porte du meuble ou retirez le tiroir supérieur (le cas échéant) pour accéder à la vis du volet d'air située au niveau de l'ouverture du brûleur. Pour les brûleurs à tube arrière, retirez le couvercle arrière pour accéder au volet.
3. Retirez le couvercle arrière pour régler l'obturateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrez la vis de blocage du volet d'air. Ouvrez ou fermez le volet selon les besoins pour obtenir une flamme adéquate.
5. Allumez les brûleurs et réglez-les à puissance maximale. Inspectez la flamme. Une flamme correcte doit être principalement bleue avec une petite pointe jaune.
6. Éteignez les brûleurs. Serrez la vis de blocage. Remettez en place toutes les pièces retirées. Assurez-vous que les moustiquaires sont correctement installées.



NOTE :

Les brûleurs infrarouges ne disposent pas de réglage d'air.



AVERTISSEMENT !

- Gardez le gril à l'écart de tout matériau combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable, y compris l'essence.

L'acier inoxydable dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des jacuzzis. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou évitées. Lavez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.

Entretien du brûleur

Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter toute fissure de leurs surfaces en céramique. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



IMPORTANT !

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

Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du barbecue pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud ne peut pas s'échapper, ce qui peut provoquer un retour de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit de façon répétée.



DANGER !

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

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau (**Fig. 27**)
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la plaque en céramique.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lors de son fonctionnement ultérieur et générera une pression qui fissurera la céramique.
4. Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour vérifier une éventuelle infiltration d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Retournez-le pour évacuer l'excès d'eau. Rentez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
6. Ne laissez pas d'objets durs heurter le brûleur. Faites attention lorsque vous insérez ou retirez les grilles de cuisson et lorsque vous utilisez les accessoires.

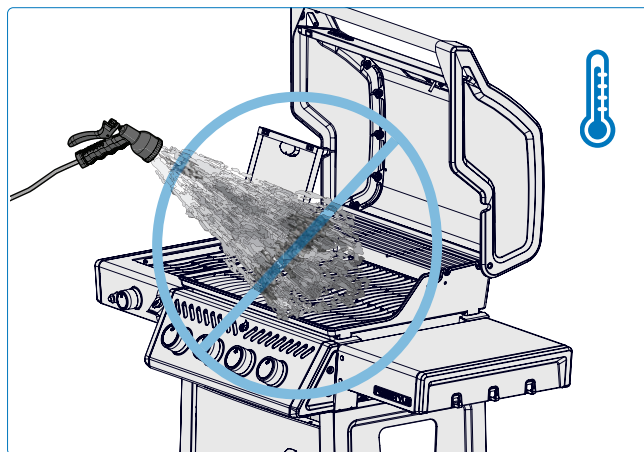


Fig. 27



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson de tout brûleur principal ou latéral avec un métal solide (par exemple, des plaques ou des poêles)

Dépannage

Problèmes d'éclairage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ à l'aide d'une brosse à dents à poils souples.
	Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » Réglage de l'air de combustion de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
	Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont lâches.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
	Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez-la par une batterie de première qualité à usage intensif.

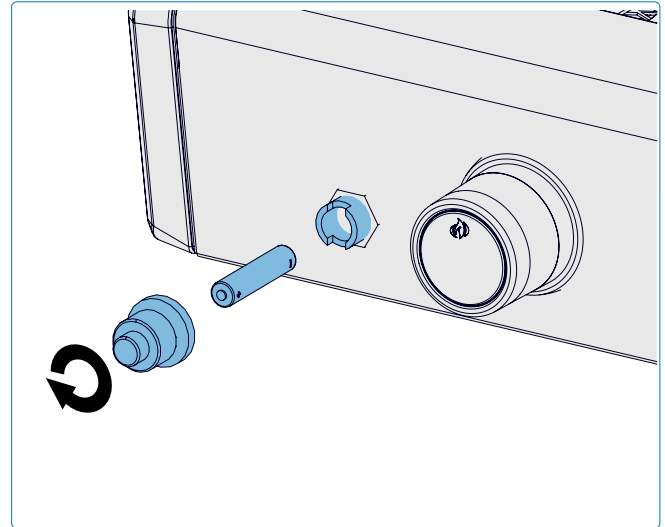


Fig. 28



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE !

Rendez-vous sur napoleon.com ou consultez votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

Bruits et flambées

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

Causes possibles	Solution
Bruit de ronronnement normal les jours de chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Cela est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ni la sécurité du gril. Les régulateurs qui ronronnent ne seront PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.
Plaques de saisie mal installées.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir le guide des instructions de montage.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de cuisson et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac de récupération. Ne pas recouvrir le bac de papier d'aluminium. Reportez-vous aux « Instructions de nettoyage » pour plus de détails.

Débit de gaz

- Chaleur ou flamme faible lorsque la vanne est réglée sur **HIGH**.
- Les brûleurs produisent une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- Puissance du brûleur sur **HIGH**, mais réglage sur **LOW**. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane – procédure d'allumage incorrecte	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement – « Instructions d'allumage » pour plus de détails.
Conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.

Causes possibles	Solution
Préchauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux réglés sur HIGH pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Grille anti-insectes et orifices des brûleurs » pour plus de détails.
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir " Instructions d'entretien ". IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Régulateur de pression de gaz en état de faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Toutes les vannes de gaz doivent être fermées lorsque la vanne de la bouteille est ouverte. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement.

Peinture écaillée

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

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le couvercle et la hotte sont recouverts de porcelaine ou d'acier inoxydable, qui ne s'écaillent pas. Ce qui semble s'écailler est en fait de la graisse durcie qui sèche et forme des flocons semblables à de la peinture. Un nettoyage régulier permettra d'éviter cette accumulation. Voir « Instructions de nettoyage » pour plus de détails.

Le brûleur infrarouge clignote

- Pendant le fonctionnement, le brûleur émet soudainement un bruit fort, suivi d'un bruit continu semblable à celui d'un chalumeau, et s'affaiblit ou produit une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Tuiles en céramique surchargées de graisse et de dépôts. Les orifices sont obstrués.	Éteignez le brûleur Turner et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et laissez-le brûler à feu vif pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique soient uniformément rouges.
Le brûleur a surchauffé en raison d'un problème de ventilation. La surface du gril est trop recouverte par la plaque ou la poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril n'est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez refroidir le brûleur et inspectez-le minutieusement pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur Napoleon agréé pour commander un brûleur de rechange si vous constatez des fissures.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de saisie et dans le bac de récupération.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac de récupération. Ne pas recouvrir le bac de papier d'aluminium. Reportez-vous à la section « Instructions de nettoyage ».

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON®



POUR LES GAMMES FREESTYLE ET TRAVELQ™ 285 (PRO285 INCLUS)

Garantie limitée de 10 ans sur les grils à gaz Napoleon®

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

Caissons en aluminium/base en acier inoxydable	Garantie 10 ans
Couvercle en acier inoxydable	Garantie 10 ans
Couvercle en porcelaine émaillée	Garantie 10 ans
Couvercle en acier peint.....	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Brûleur tubulaire en acier inoxydable.....	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Pare-flammes en acier inoxydable	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Grilles de cuisson en fonte émaillée.....	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Brûleur infrarouge en céramique (écran exclu).....	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Pare-flammes en porcelaine	Garantie 5 ans <small>plus 10 ans</small>
Toutes les autres pièces	Garantie 2 ans

La mention **plus durée de vie** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant la durée de vie* du gril.

La mention **plus 15 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 15 années supplémentaires.

La mention **plus 10 ans** désigne une période de garantie prolongée, pendant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente en vigueur pendant 10 années supplémentaires.

* La **durée de vie** correspond à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable : dans l'Union européenne, en Suisse, en Andorre, à Saint-Marin, en Norvège, en Islande et au Liechtenstein.

Les droits juridiques du client en cas de défauts conformément à la directive européenne (EU) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit être effectué à titre gratuit.

CONDITIONS ET RESTRICTIONS DE LA GARANTIE

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

La présente garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut en aucun cas être prolongée par l'un de nos représentants.

L'installation du gril à gaz doit être effectuée par un technicien ou un prestataire autorisé et agréé. L'installation doit être réalisée conformément aux

instructions d'installation fournies et doit répondre à tous les Codes régionaux et nationaux de construction et d'incendie.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien, d'un feu de graisse, d'une exposition environnementale, d'accidents, de modifications, d'abus ou de négligence. L'installation de pièces détachées provenant d'autres fabricants rend la présente garantie nulle et non avenue. La décoloration des éléments en plastique due à l'application de produits de nettoyage chimiques ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : éraflure, bosse, défaut de peinture, revêtement, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que tout éclat sur les pièces en porcelaine émaillée et tout composant utilisé pour l'installation du gril à gaz.

Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de rouille ou de brûlure) pendant la période de garantie, le client recevra une pièce de remplacement.

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

NAPOLEON® décline toute responsabilité pour l'installation, les heures de mise en place et toute autre dépense liée à l'installation d'une pièce sous garantie. Les dépenses de ce type ne sont pas couvertes par la présente garantie.

GARANT :

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

+31 88 588 66 55

eu.info@napoleon.com

Nonobstant toute réglementation en vertu de la présente garantie (Garantie limitée à vie, garantie limitée de 15 ans, garantie limitée de 10 ans, garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON® sous cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages collatéraux ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON® à l'égard du gril à gaz NAPOLEON®. NAPOLEON® décline toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit et n'autorise aucun tiers à assumer toute autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON® décline toute responsabilité en cas de : surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON® décline toute responsabilité pour les dommages causés au gril à gaz par des intempéries, de la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des produits de nettoyage agressifs.

Les réclamations liées à la présente garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat ou d'une copie de celle-ci indiquant le numéro de série et de modèle.

NAPOLEON® se réserve le droit de faire inspecter le produit ou toute partie de celui-ci par l'un de ses représentants avant l'exécution de toute obligation de garantie.

NAPOLEON® ne prend pas en charge les frais d'expédition, les heures de travail ou les droits d'exportation.

NAPOLEON®

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



LES PRODUITS NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains et canadiens et/ou étrangers ou par des brevets en cours d'examen.



Adresse

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



Téléphone

Europe
+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

✉ eu.info@napoleon.com
🌐 www.napoleon.com