



PRESTIGE[®]

Manuel du propriétaire

P500VX

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

Nous voulons vos commentaires !
Visitez Napoleon.com pour écrire un avis



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 DE CUISSON AU BARBECUE À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.

⚠ Veuillez lire ce manuel du propriétaire avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠ Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes promotionnelles et cartes du barbecue avant utilisation.

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

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut 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 grill intégré.

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

Bienvenue chez NAPOLEON® !

La sécurité avant tout

ATTENTION !

Informations générales

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

AVERTISSEMENT !

Opération

Effectuez un test d'étanchéité de ce barbecue avant chaque utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant de gaz.

Suivez attentivement les instructions d'allumage. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table. N'utilisez pas ce barbecue à d'autres fins que celles prévues.

N'utilisez pas ce barbecue avec un cordon ou une prise endommagés, ou après un dysfonctionnement ou tout dommage. Contactez votre revendeur agréé Napoleon® pour toute réparation.

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. Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux, ni dans ou sur des véhicules récréatifs.

Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser le barbecue. Ne modifiez en aucun cas ce barbecue. Laissez le barbecue refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.

N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas équipée du type de connexion approprié.

N'utilisez que le détendeur et l'ensemble de tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon®.

ATTENTION !

Stockage et non-utilisation

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

Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. NE PAS entreposer les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Débranchez le raccordement au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur.

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez que le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille sur la sortie de la vanne. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner des fuites de gaz.

ATTENTION !

Mise au rebut correcte du produit



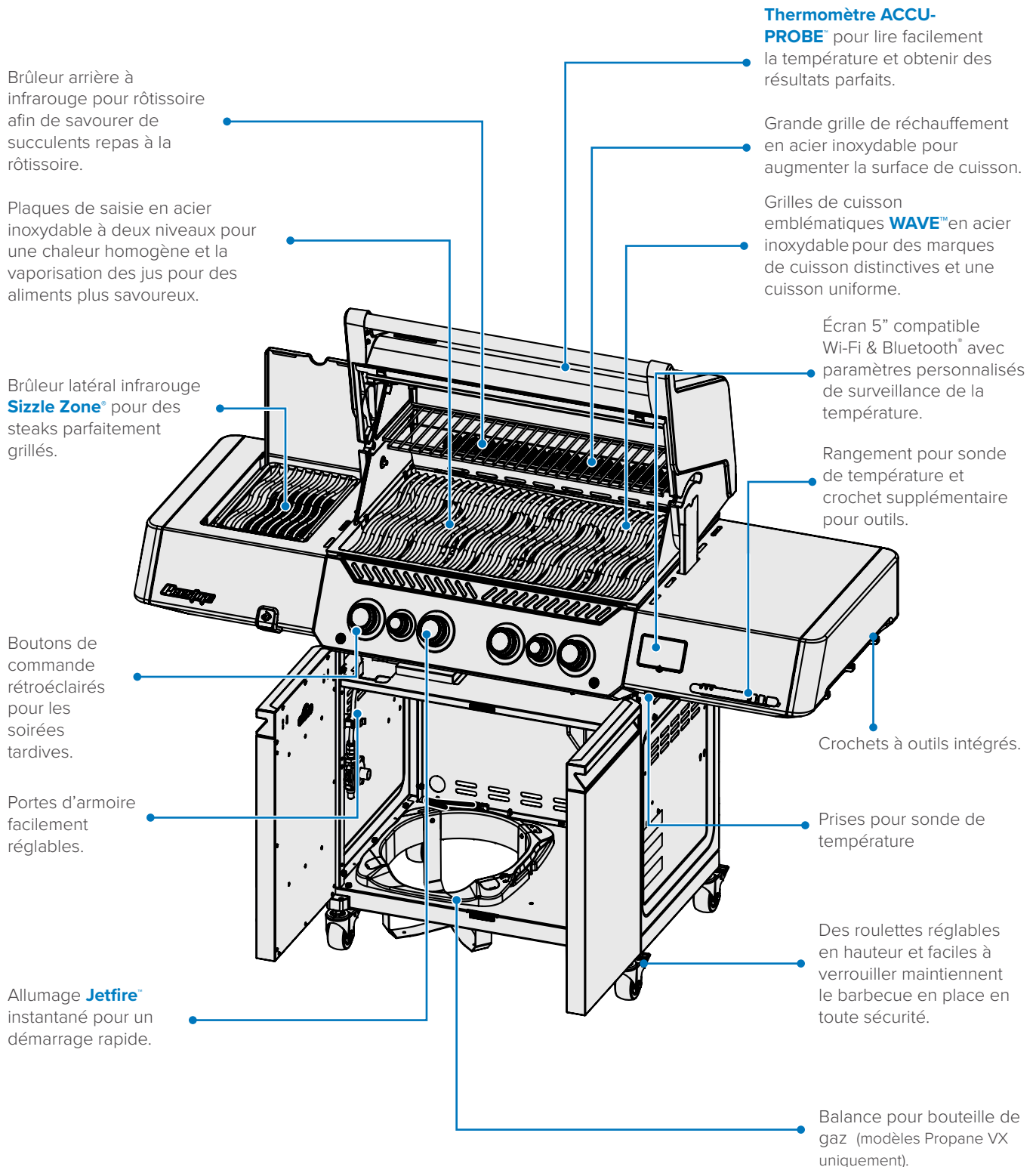
Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Consultez le guide de montage pour l'identification des pièces de rechange et les informations d'installation.

CONTENU

| | |
|---|-----------|
| Bienvenue chez NAPOLEON® ! | 3 |
| Caractéristiques complètes du système | 5 |
| Premiers pas | 6 |
| Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires | 6 |
| Emplacement de votre grill | 7 |
| Raccordements au gaz | 8 |
| Données techniques | 10 |
| Test d'étanchéité | 11 |
| Utilisation | 12 |
| Allumer votre barbecue | 12 |
| Instructions de cuisson au barbecue | 14 |
| Comment utiliser la rôtissoire | 16 |
| Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie | 17 |
| Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipé) | 17 |
| Instructions de démarrage rapide | 18 |
| Connectivité Napoleon | 19 |
| ACCU-PROBE® Assistant de cuisson | 21 |
| Fonctionnement de l'affichage | 22 |
| Surveillance du système | 23 |
| Mesures de sécurité | 24 |
| Dégagement | 24 |
| Rangement | 24 |
| Guide de grillade infrarouge | 25 |
| Instructions de nettoyage | 26 |
| Instructions d'entretien | 30 |
| Exigences générales | 30 |
| Réglage de l'air de combustion | 30 |
| Acier inoxydable dans des environnements difficiles | 31 |
| Dépannage | 33 |
| Conformité | 37 |
| Garantie | 38 |

Caractéristiques complètes du système



! Les grils illustrés dans ce manuel d'utilisation peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle vedette : P500VX

Premiers pas



DANGER! Avertit d'un danger qui pourrait entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures physiques graves.



AVERTISSEMENT ! Avertit d'un danger pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Portez des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes.



Ne fumez pas lors de la réalisation d'un test de fuite de gaz. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



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



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

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- 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 cuisson sont correctement positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de cuisson.
- Les boutons de commande des brûleurs doivent être éteints lors de l'ouverture de la vanne de la bouteille de gaz.
- N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
- N'utilisez pas le(s) brûleur(s) arrière en même temps que les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il fonctionne ou est chaud.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- N'ajustez pas les grilles de cuisson lorsque l'appareil fonctionne ou est chaud.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien doit être effectué uniquement lorsque le barbecue est froid.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le plateau à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Gardez les tubes venturi du brûleur principal et du brûleur à infrarouge exempts de toiles d'araignées et d'autres obstructions en les inspectant et en les nettoyant régulièrement.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arrosage, tuyau, etc.) entrer en contact avec le barbecue chaud. Un changement immédiat de température écaillera la porcelaine et fissurera les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- Ne placez pas ce barbecue là où il pourrait être exposé à de forts vents, surtout si le vent peut venir directement de l'arrière du barbecue.
- Assurez une distance de sécurité par rapport aux constructions inflammables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Maintenez toujours les distances de sécurité par rapport aux matériaux combustibles : 27 po (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7 po (17,8 cm) sur les côtés.
- La température ambiante minimale de fonctionnement 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.
- Gardez les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chaude, arête vive ou graisse qui coule.



SOYEZ PRUDENT !

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

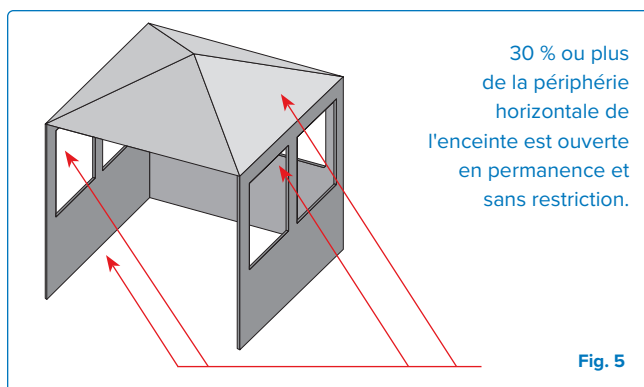
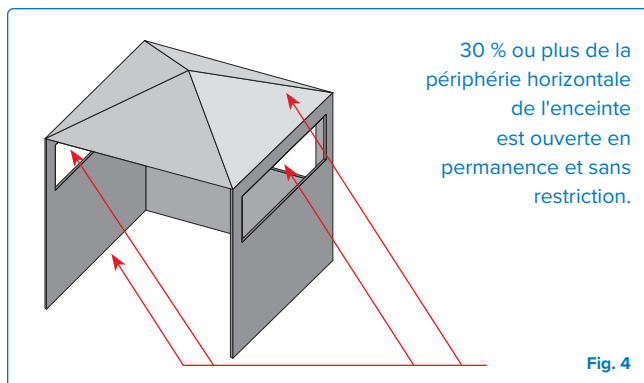
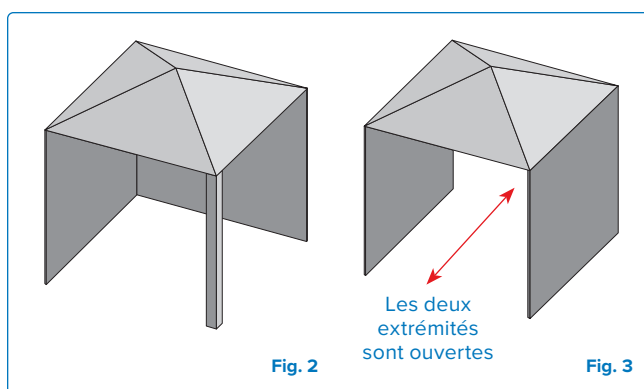
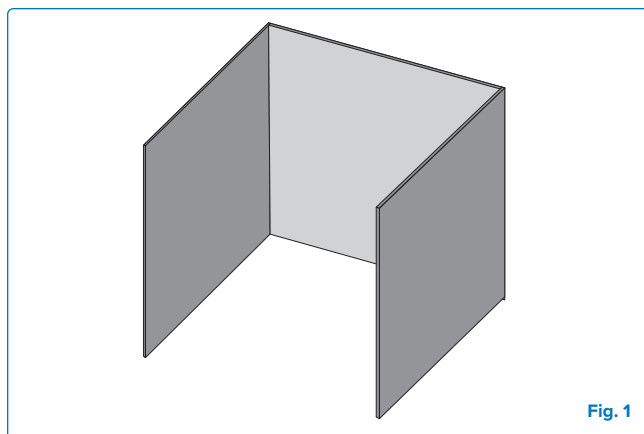
Emplacement de votre grill

Il est important, lors du choix de l'emplacement de votre barbecue à gaz, de respecter les distances par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Cet appareil est conçu pour être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

- Cet appareil ne doit être utilisé que dans un espace ouvert hors sol, bien ventilé naturellement, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- N'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- N'intégrez pas l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante. Ne bloquez aucune ouverture de ventilation de l'enceinte de la bouteille.
- Ne bloquez aucune ouverture de ventilation de l'enceinte de la bouteille. 27 po (68,6 cm) à l'arrière de l'appareil et 7 po (17,8 cm) sur les côtés.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit respecter l'une des conditions suivantes :

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




Raccordements au gaz

À 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.

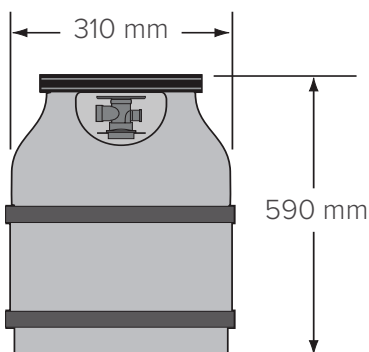
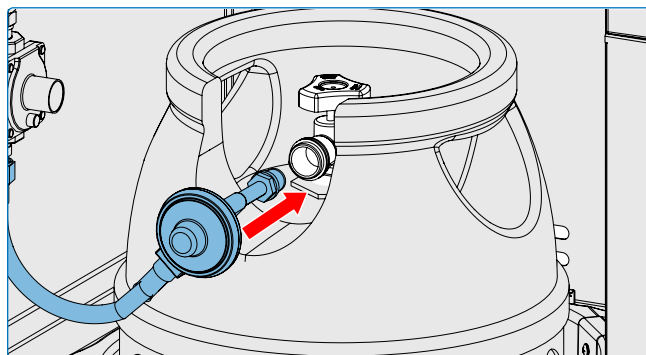
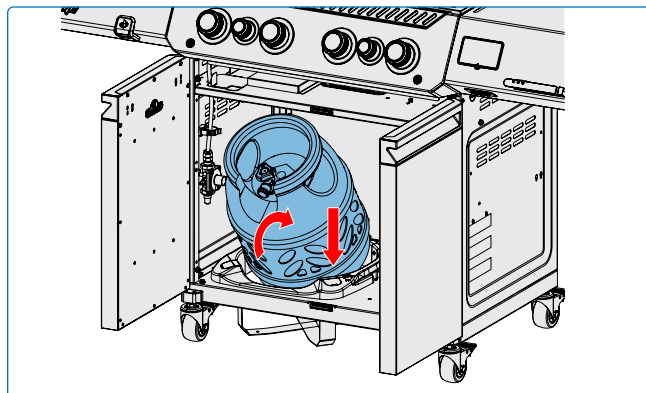
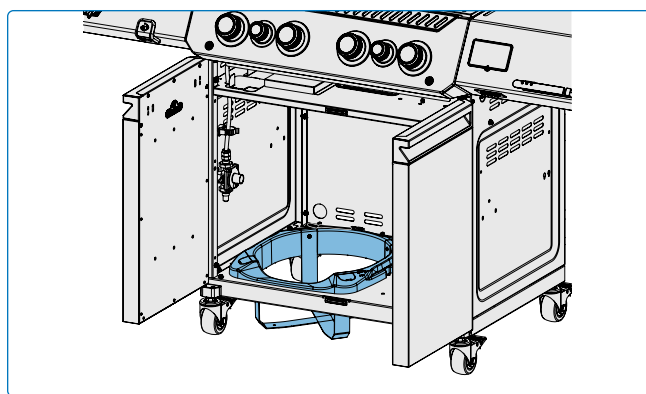
Utilisez un régulateur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon ; s'ils ne sont pas inclus, utilisez un régulateur et un tuyau conformes à la norme européenne et aux codes régionaux. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.

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

Placez uniquement les bouteilles respectant 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 les mesures spécifiques.

Raccordement et installation

- Vérifiez la bouteille pour détecter des bosses ou de la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de gaz.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans sa zone désignée sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
- Retirez le bouchon ou le capuchon de la valve de carburant de la bouteille.
- Serrez le régulateur sur la valve 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.
- Assurez-vous que la bouteille n'est pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir « **Test de fuite** ».
- La bouteille doit être installée de sorte que la soupape de décharge de pression (si présente) ne soit pas orientée vers la position d'utilisation normale de l'utilisateur.



AVERTISSEMENT !

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de recharge sous ou à proximité de l'appareil.
- Suivez toutes les spécifications et instructions avec précision pour éviter tout incendie, explosion, dommage matériel, blessure ou décès.
- Débranchez le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).
- N'utilisez pas une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Positionnez le tube flexible de manière à ce qu'il ne soit pas soumis à une torsion.



REMARQUE : Inspectez le joint de la valve de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour détecter des fissures, de l'usure ou une détérioration à chaque remplacement ou remplissage de la bouteille.

Toute bouteille de gaz LP présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures ou des piqûres visibles, doit être retournée inutilisée au vendeur.

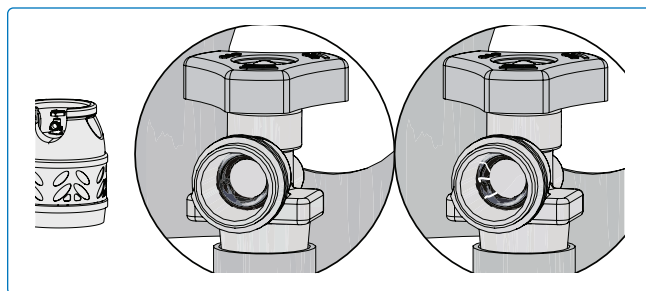
Remplacement

L'ensemble du processus de changement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'allumage.

1. Fermez la vanne de carburant de la bouteille.
2. Détachez le détendeur de la valve de la bouteille.
3. Retirez la bouteille de l'étagère inférieure et remplacez-la par une nouvelle bouteille.
4. Suivez les instructions de raccordement.

À une conduite de gaz domestique : Option 2

- Si le barbecue doit être raccordé directement à une conduite d'alimentation en propane domestique, débranchez et jetez l'ensemble tuyau et détendeur fourni et suivez les instructions de raccordement à la conduite de gaz domestique. Un tuyau homologué est disponible chez votre revendeur Napoleon barbecue.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (identification du type de gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Une vanne d'isolement (ou plusieurs) doit être installée à proximité de l'appareil afin de permettre, lorsqu'elle est fermée, la déconnexion complète du brûleur et de l'ensemble de commande pour l'entretien ou la réparation conformément à la réglementation nationale.
- Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont disponibles pour les barbecues à gaz naturel.
- La tuyauterie de gaz doit fournir la pression appropriée à l'entrée du barbecue à gaz. Voir les données techniques pour les spécifications.
- Les tuyaux et vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournis.
- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir la puissance calorifique indiquée sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur du réseau de tuyauterie.
- Taille du raccord de gaz (détendeur interne) : 11/16" (1,75 cm).



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 « **Test de fuite** ».



AVERTISSEMENT

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le barbecue du système de tuyauterie de gaz lors de tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez le tuyau pour détecter toute trace 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®.



SOYEZ PRUDENT !

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 :

| | | Taille de l'orifice | | Puissance calorifique brute (totale) | | Consommation de gaz (totale) | |
|----------|-----------|---------------------|---------|--------------------------------------|---------|------------------------------|----------|
| | | I | II | I | II | I | II |
| P500V(X) | Principal | #60 | 1.40 mm | 16,0 kW G30 14,0 kW G31 | 16.0 kW | 1164 g/h | 1525 L/h |
| | Arrière | 1.25 mm | #50 | 5,7 kW G30 5,0 kW G31 | 5.7 kW | 415 g/h | 543 L/h |
| | Côté | #56 | 1.65 mm | 5,0 kW G30 4,5 kW G31 | 5.0 kW | 364 g/h | 476 L/h |
| P665V(X) | Principal | #60 | 1.40 mm | 20,0 kW G30 17,5 kW G31 | 20.0 kW | 1455 g/h | 1906 L/h |
| | Arrière | 1.25 mm | #50 | 5,7 kW G30 5,0 kW G31 | 5.7 kW | 415 g/h | 543 L/h |
| | Côté | #56 | 1.65 mm | 5,0 kW G30 4,5 kW G31 | 5.0 kW | 364 g/h | 476 L/h |

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



REMARQUE : N'utilisez que des détendeurs fournissant la pression indiquée ici.

| Catégorie de gaz | 3P(30) | 3P(37) | 3P(50) | 3B/P(30) | 3+(28-30/37) | 3B/P(50) | 2H | 2E |
|-------------------|---------------|--|----------------------------|--|--|--------------------|--|----------------|
| Tailles d'orifice | I | I | I | I | I | I | II | II |
| Gaz / Pressions | G31 à 30 mbar | G31 à 37 mbar | G31 à 50 mbar | G30/G31 à 30 mbar | G30 à 28-30 mbar/ G31 à 37 mbar | G30/G31 à 50 mbar | G20 à 20 mbar | G20 à 20 mbar |
| Pays | FI, NL, RO | BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK | AT, CH, CZ, DE, GR, NL, SK | BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR | AT, CH, DE, FR, SK | AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR | DE, LU, PL, RO |



AVERTISSEMENT !

- Vérifiez le tuyau pour détecter toute trace 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®.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

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

Chaque fois que la bouteille est remplie et réinstallée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord où le détendeur se connecte à la bouteille.

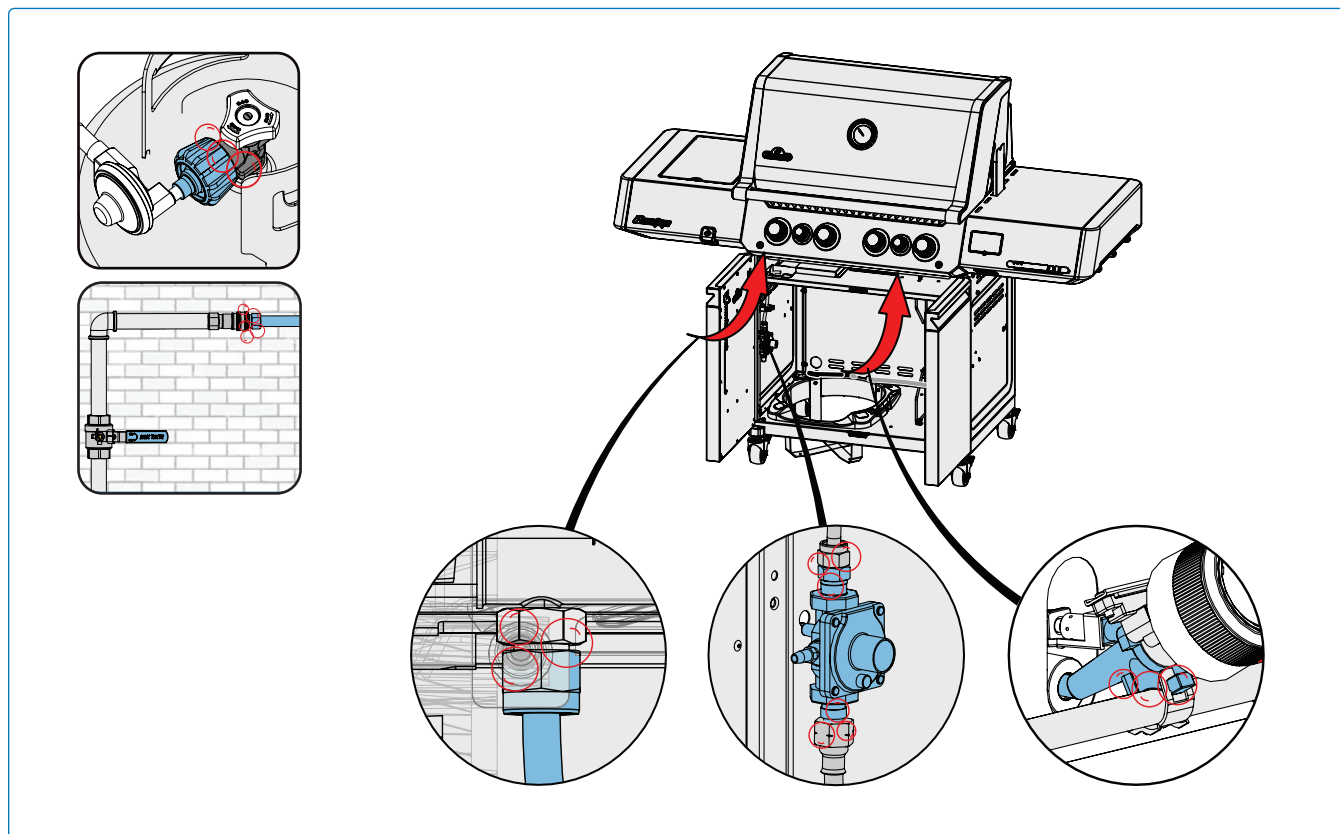
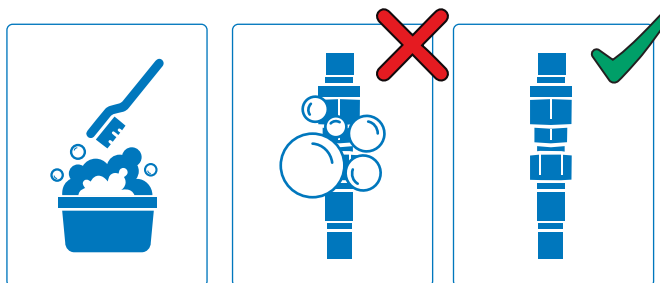
Testez l'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant de gaz.

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. Brossez une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du détendeur, 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.



- 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 l'ensemble de tuyau fournis avec le barbecue, ou un ensemble conforme aux réglementations locales.

Utilisation

Allumer votre barbecue

C'est la toute première fois ? Effectuer une combustion à vide

Retirez la grille de réchauffement et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le barbecue émette une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est causée par la « combustion » des peintures et lubrifiants internes utilisés lors du 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.
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. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez.
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 (**Fig. 6**), ou consultez "Instructions alternatives d'allumage" (**Fig. 8**).



AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant l'utilisation du brûleur principal.

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si le brûleur ne s'allume pas – tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 3 et 4 (**Fig. 6**), ou consultez "Instructions alternatives d'allumage" (**Fig. 8**).

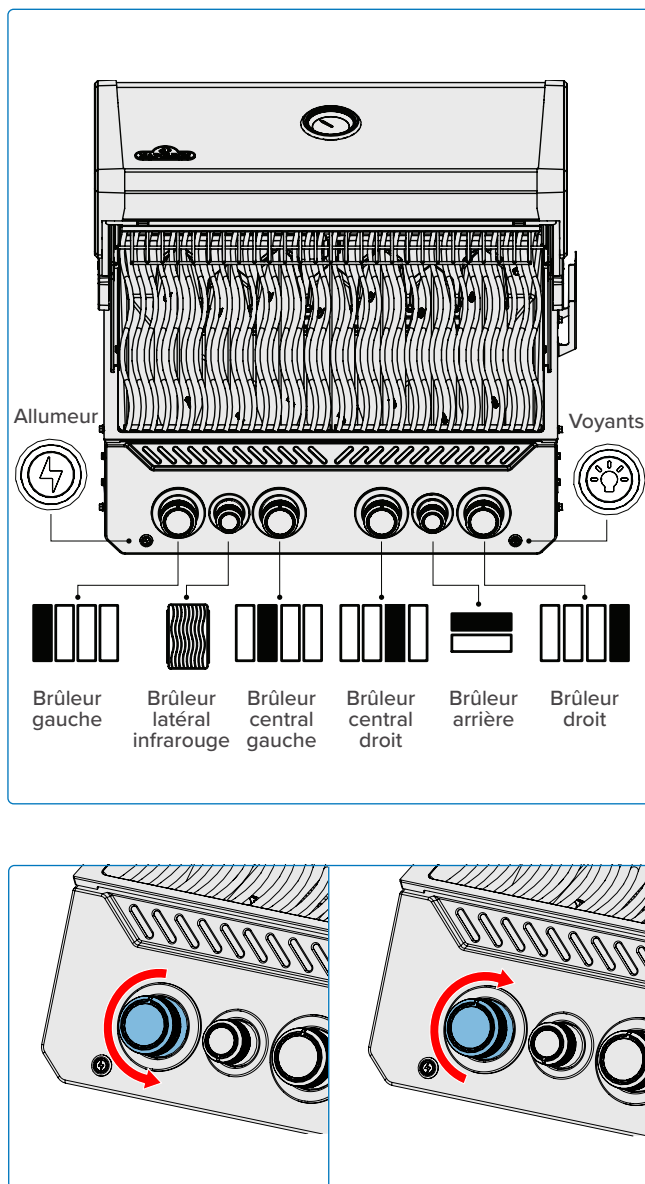


Fig. 6

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

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

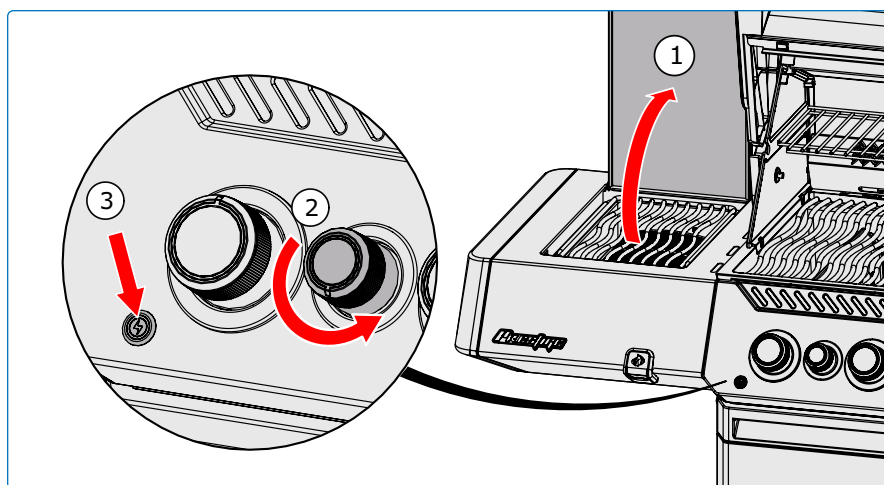


Fig. 7

Instructions alternatives d'allumage

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Allumez une longue allumette ou un briquet butane et placez-le près des orifices du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAXIMUM jusqu'à ce qu'il s'allume. (**Fig. 8**).

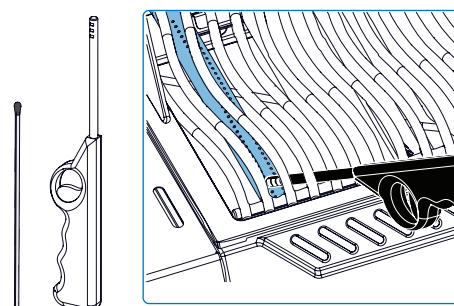


Fig. 8



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 grill est OUVERT lors de l'allumage.
- N'ajustez 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 au barbecue

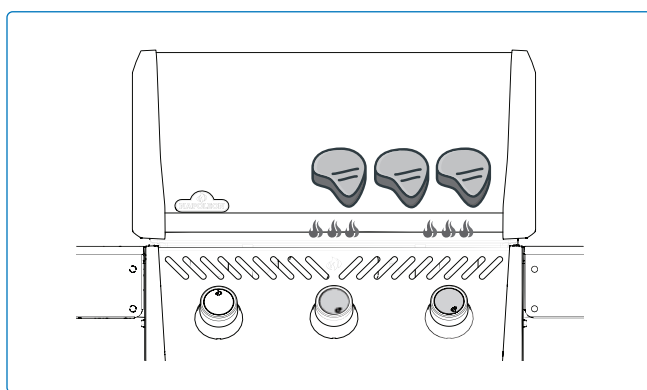
Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le barbecue avant de saisir les aliments en faisant fonctionner tous les brûleurs principaux à puissance maximale avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Les aliments nécessitant une cuisson courte, comme le poisson et les légumes, peuvent être cuits au barbecue avec le couvercle ouvert.
- La cuisson au barbecue avec le couvercle fermé garantit des températures plus élevées et constantes, permettant une cuisson plus homogène de la viande et une réduction du temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence lors de la cuisson au barbecue de viandes maigres comme le blanc de poulet ou le porc.
- Les aliments nécessitant plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement avec le brûleur allumé en face de l'aliment. Voir la cuisson au barbecue indirecte.
- Retirez l'excès de gras de la viande pour éviter les flambées, ou réduisez la température du barbecue.
- Flambées – éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

Cuisson au barbecue directe

Cette méthode est souvent utilisée pour la saisie ou pour les aliments cuits rapidement comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

Placez les aliments sur les grilles de cuisson directement au-dessus de la chaleur. Saisissez d'abord la viande pour emprisonner les jus et la saveur. Baissez la température du barbecue pour terminer la cuisson selon votre préférence.



DANGER !

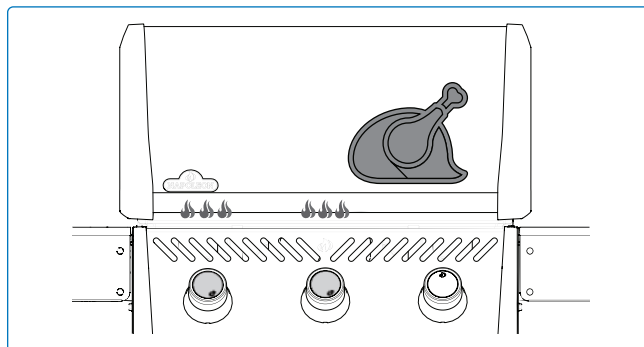
- Ne faites jamais griller des aliments directement sur le brûleur latéral à flamme. Il est conçu uniquement pour une utilisation avec des casseroles et des poêles.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il fonctionne ou est chaud.
- Ne faites pas de friture sur le brûleur latéral. Cuisiner 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.

Cuisson au barbecue indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments pour une cuisson lente et uniforme. Utilisez cette méthode pour cuire de grosses pièces de viande ou des aliments sujets aux flambées comme les rôtis, le poulet ou la dinde.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson là où il n'y a pas de flamme ou de brûleur allumé.

La cuisson au barbecue à basse température et plus lente donne des viandes plus tendres.



Surveillance des températures du barbecue

Certains modèles sont équipés de deux indicateurs de température. Une jauge montée sur le couvercle indique la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la méthode de cuisson indirecte. Un capteur monté à la base mesure la température au niveau des grilles de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la méthode de cuisson directe. Bien qu'un flux d'air optimisé dans l'enceinte de cuisson maximise la rapidité de chauffe et l'uniformité de la température, plusieurs facteurs influencent les relevés de température, notamment :

Placement des aliments et accessoires

- Les gros aliments ou accessoires de cuisson, tels que les plaques et planchas, peuvent emprisonner la chaleur au-dessus du capteur de température des grilles de cuisson. Cela peut entraîner des relevés de capteur élevés tout en réduisant les relevés de la jauge de température du couvercle, la chaleur étant dirigée ailleurs.

Brûleurs en fonctionnement

- Les relevés de température sont influencés par les réglages des brûleurs, ainsi que par la proximité du capteur monté à la base avec les brûleurs du barbecue en fonctionnement.



ASTUCE PRO DE CUISSON AU BARBECUE !

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

Temps écoulé

- Les indicateurs de température ont des temps de réponse différents et peuvent initialement afficher des relevés variés à mesure que l'appareil chauffe. Cependant, des relevés similaires seront obtenus une fois que les températures internes se seront stabilisées.

Pour de meilleurs résultats, utilisez la fonction de capteur de température ainsi que la jauge de température du couvercle pour comparer pleinement l'environnement de cuisson à votre plage cible. Laissez le temps aux températures de se stabiliser et ajustez les réglages des boutons de commande des brûleurs en conséquence.

Brûleur latéral infrarouge

Pour utiliser, suivez les instructions « **Allumage du brûleur latéral** ». La chaleur infrarouge offre une zone de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsque le réglage est sur élevé. Certains modèles de brûleur latéral sont équipés d'une grille de cuisson réglable en hauteur. Le diamètre maximal recommandé pour une casserole ou une poêle est de 25 cm (10 po).

Cuisson au barbecue la nuit (le cas échéant)

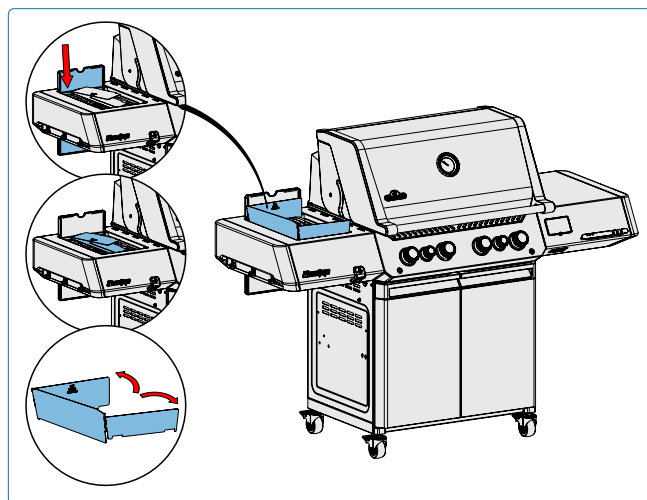
Éclairez les boutons de commande en appuyant sur l'icône d'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton de commande correspondant s'illuminera en rouge, tandis que les autres resteront bleus.

Pare-vent

Gardez votre barbecue en fonctionnement sans problème par des vents allant jusqu'à 11 km/h (6,8 mi/h). Conçu pour s'attacher facilement à votre barbecue, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des repas cuits uniformément. Ajustez-le simplement pour l'adapter à votre barbecue, et vous êtes prêt à cuisiner en toute confiance, quelle que soit la météo. La protection peut être repliée et rangée sous le couvercle du brûleur latéral pour un stockage facile lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé.



REMARQUE : La protection contre le vent doit être installée lors de l'utilisation du brûleur latéral. Cela améliore la sécurité et réduit les temps de cuisson.



AVERTISSEMENT !

- Ne laissez pas les aliments sans surveillance sur des brûleurs allumés.
- Laissez le couvercle ouvert si le brûleur principal à infrarouge est réglé sur élevé afin d'éviter de brûler accidentellement les aliments.



ASTUCE PRO DE CUISSON AU BARBECUE !

Tournez le barbecue perpendiculairement à la direction du vent pour minimiser ses effets.

Comment utiliser la rôtissoire

Assemblage de votre kit rôtissoire (si équipé)

Remarque : Retirez la grille de réchauffement avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche. Une chaleur extrême endommagera la grille de réchauffement. 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 prémontés.

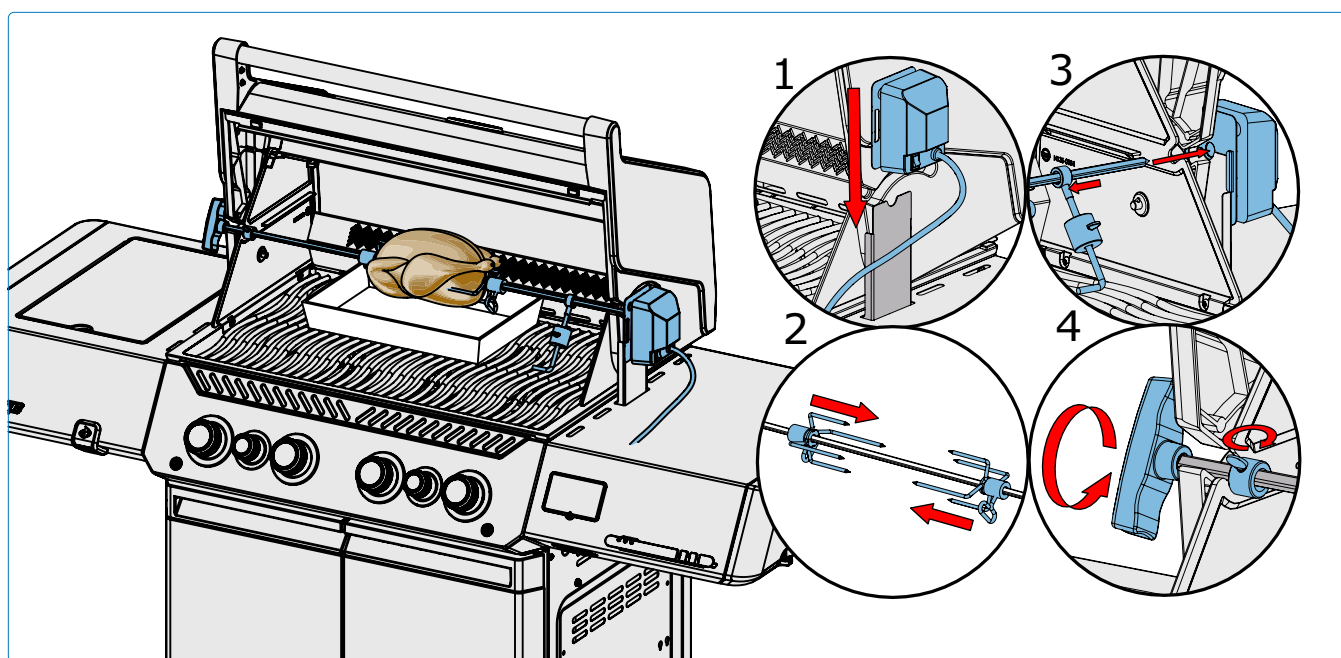
1. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième 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.
3. 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.

4. 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.
5. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus de cuisson.



IMPORTANT ! Portez toujours des gants lors de la manipulation des composants du barbecue.



Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière 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.
- Faites attention à la capacité du moteur de votre rôtissoire (15 lb). Ne surchargez jamais votre équipement.
- Veillez toujours à équilibrer la charge sur votre rôtissoire.

Comment cuire plusieurs poulets


Attachez ou embrochez les ailes sur le corps des poulets.

1. Faites glisser la fourchette de la rôtissoire sur la broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient rapprochés.
4. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les trois poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

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

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites un barbecue

- Nettoyez le bac à graisse** Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant la cuisson au barbecue pour éviter les incendies et les flambées.
 - Vérifiez le tuyau** Assurez-vous que le barbecue est éteint et froid. Vérifiez le tuyau pour détecter toute abrasion excessive ou coupure. Si le tuyau est endommagé, faites-le remplacer avant de l'utiliser.
 - Préchauffez et nettoyez les grilles** Enduisez les grilles de matière grasse végétale et préchauffez votre barbecue pour brûler les résidus et éviter que ça colle. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir "**Instructions de nettoyage**".
 - Zone de préparation** Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson au barbecue, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, soit à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, sinon ils pourraient brûler.
 - Retournez une fois et ne soulevez pas le couvercle** Essayez de ne pas ouvrir le couvercle trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et la température ainsi que les temps de cuisson seront faussés. Retournez vos aliments une seule fois, surtout les steaks et le poulet.
 - Laissez de l'espace** Laissez de l'espace sur le barbecue et entre les aliments, afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.
 - Utilisez un thermomètre** Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Respectez les directives de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.
-  **REMARQUE :** Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES!

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de cuisson au barbecue dans les livres de recettes de Napoleon® ou visitez www.napoleon.com



ASTUCE PRO DE CUISSON AU BARBECUE !

Préchauffez toujours le grill avant la cuisson pour brûler les résidus et éviter que les aliments n'attachent à la grille.



HUILE ET GRAISSE SUGGESTION !

Huile de pépins de raisin
Huile de tournesol
Huile de soja
Huile d'olive extra vierge
Huile de colza
Si ce n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse ayant un point de fumée élevé. N'utilisez pas de matières grasses salées comme le beurre ou la margarine.



ATTENTION !

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (si équipé)

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

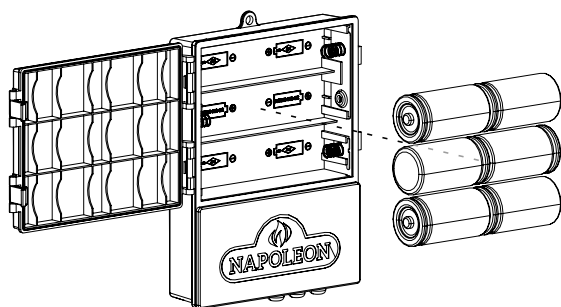
1. Retirez les grilles en fonte du barbecue.
2. Lavez les grilles avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Épongez et laissez les grilles sécher complètement.
3. Appliquez la matière grasse/l'huile uniformément à l'aide d'un pinceau en silicone des deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350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



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

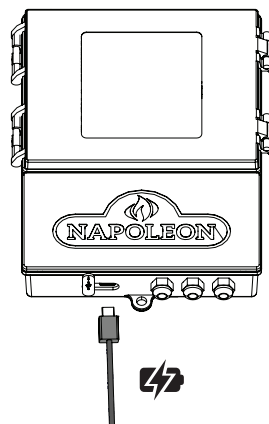
Instructions de démarrage rapide

1



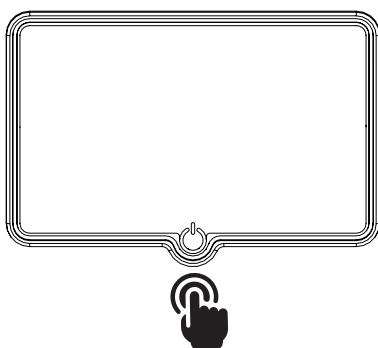
Insérez les piles dans le compartiment.

2



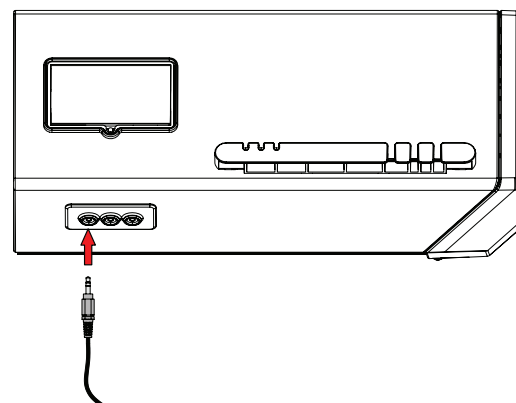
Sinon, l'appareil peut être alimenté directement via le port USB Type C. Pour cela, utilisez un adaptateur 5V 1A. Il est recommandé de retirer les piles si vous utilisez l'alimentation directe afin d'éviter la corrosion et de prolonger la durée de vie des piles.

3



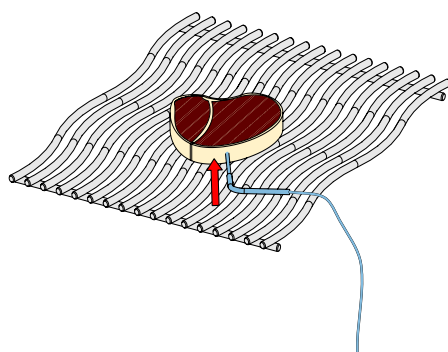
Assurez-vous que votre appareil est allumé.

4



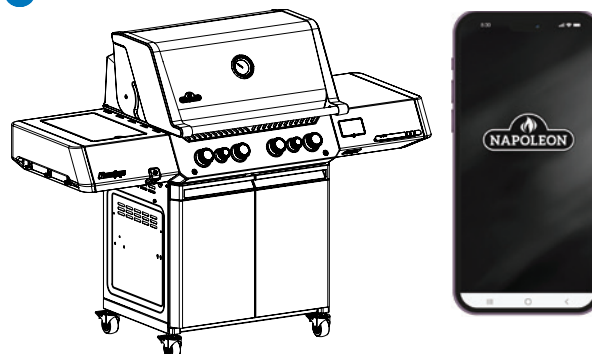
Retirez le plastique de protection et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.

5



Lorsque vous utilisez des sondes à viande, assurez-vous que la pointe de la sonde est insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant les os ou la graisse.

6



Suivez les instructions de la section suivante pour vous connecter à l'application Napoleon® Home. Bon appétit !

Connectivité Napoleon

NAPOLEON® HOME APP

COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?



Accédez à votre appareil à distance en téléchargeant l'**application Napoleon® Home** depuis l'App Store ou Google Play.

Pour accéder à l'application, vous devrez créer un compte en suivant les instructions indiquées dans l'application (voir ci-dessous pour plus de détails).

En associant votre appareil à l'**application Napoleon® Home** via Wi-Fi, vous contrôlez tous les modes et fonctions de l'appareil.

Toutes les notifications et alarmes sont envoyées via l'application pour vous permettre de rester connecté facilement.

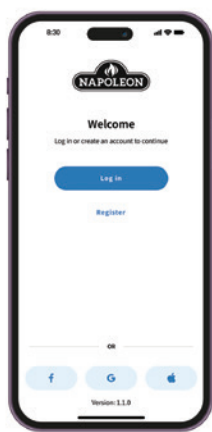


Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de l'**application Napoleon® Home**.



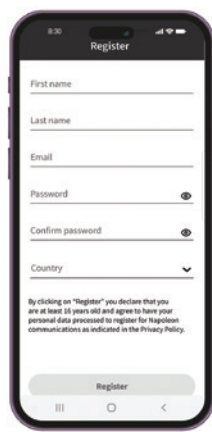
COMMENÇONS

1 Inscription



Créez un compte sur l'**application Napoleon® Home** OU connectez-vous en utilisant vos informations de compte Facebook, Google ou Apple.

2 Créer



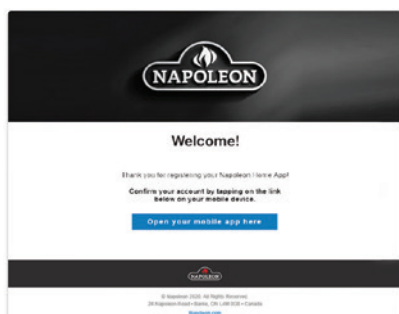
Saisissez les informations utilisateur et créez un mot de passe pour le compte. Sélectionnez le pays dans lequel l'appareil est situé.

3 Vous y êtes presque



Les informations saisies à l'étape 3 seront enregistrées dans l'**application Napoleon® Home** et une confirmation sera envoyée à l'adresse e-mail fournie.

4 Confirmer



Ouvrez votre boîte de réception et sélectionnez le lien de confirmation. **Remarque :** Le lien de confirmation doit être ouvert sur l'appareil sur lequel l'application Napoleon® Home est installée.

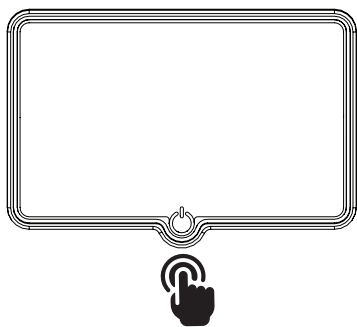
5 Reconfirmer



Si aucun e-mail n'est trouvé, cliquez sur « Renvoyer le lien de confirmation » et vérifiez le dossier des courriers indésirables.

AJOUT D'UN APPAREIL

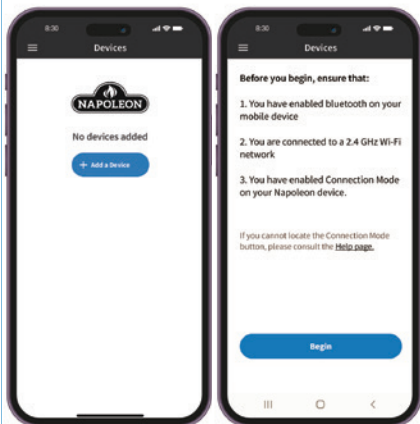
6 Mise sous tension



Assurez-vous que votre appareil est allumé.

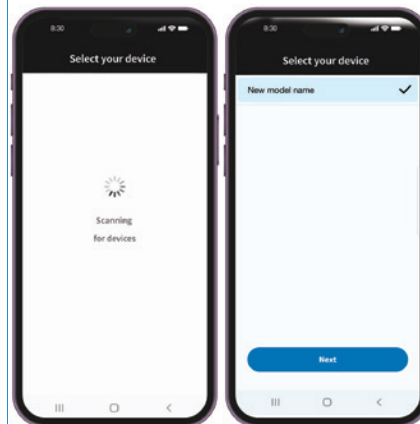
Pour finaliser l'appairage initial avec votre appareil intelligent, maintenez votre doigt sur l'écran pendant 10 secondes jusqu'à ce qu'il redémarre.

7 Ajouter un appareil



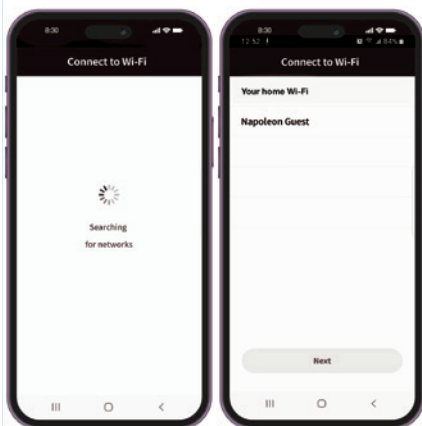
Sélectionnez « Ajouter un appareil » et acceptez les autorisations.

8 Rechercher



Recherchez des appareils et sélectionnez l'appareil dans la liste.

9 Connexion réseau



Sélectionnez le réseau Wi-Fi et saisissez vos identifiants.

10 Ajouter un surnom



Entrez un nom personnalisé pour votre appareil, ou continuez avec le nom par défaut fourni.

11 Succès



Vous êtes maintenant **connecté**.

ACCU-PROBE® Assistant de cuisson

Occupez-vous en toute confiance du barbecue et de vos invités tout en utilisant la technologie ACCU-PROBE® intégrée. Surveillez la température interne du barbecue. Programmez facilement le type d'aliment, la température cible et le temps de cuisson à l'aide de votre appareil intelligent avec l'application Napoleon® Home.

Vous recevrez des notifications sur votre appareil lorsque votre plat sera parfaitement cuit. ACCU-PROBE® prend en charge la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter facilement à ACCU-PROBE®. L'appareil doit d'abord être configuré via Wi-Fi, puis seul le Bluetooth® sera disponible.

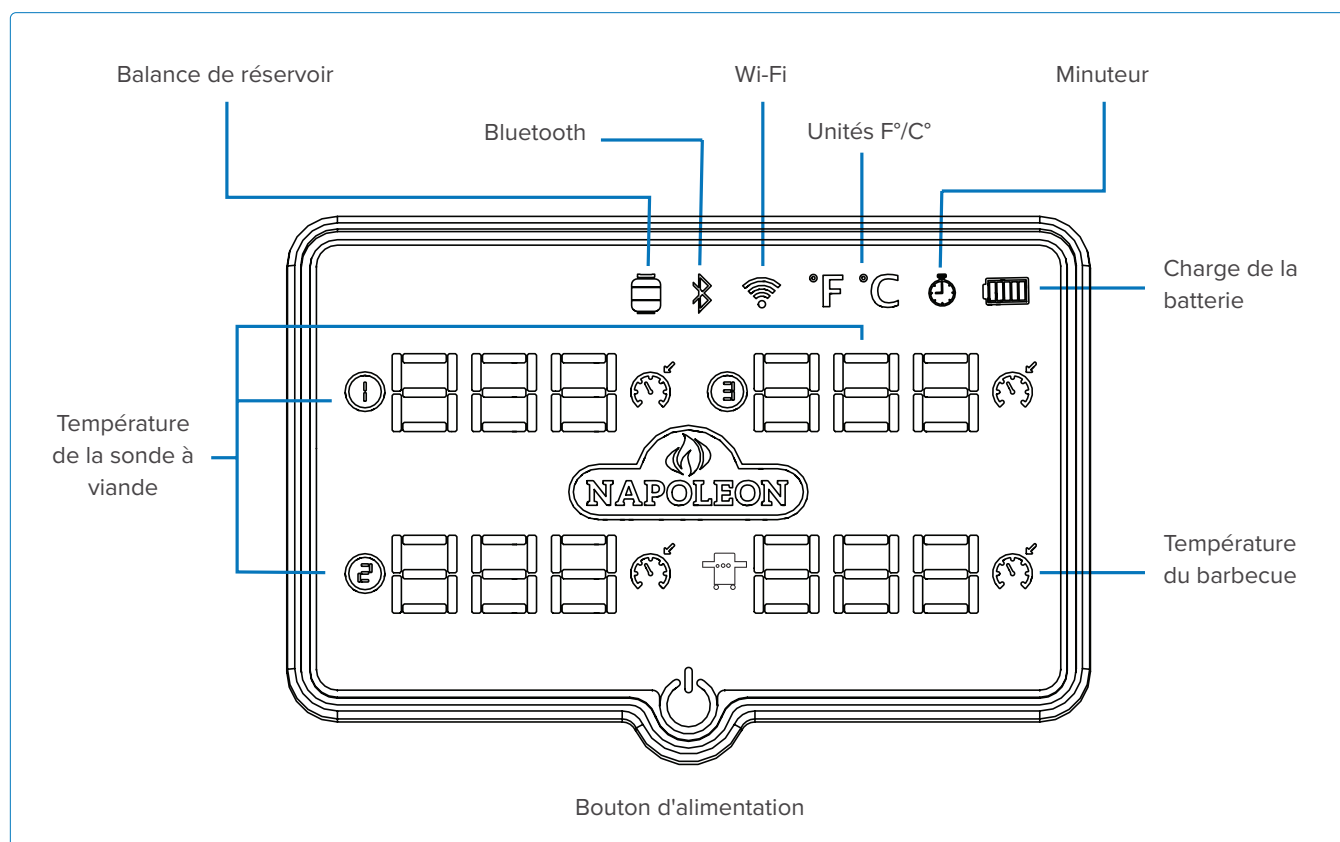
Consultez les sections « Instructions de démarrage rapide » et « Application Napoleon® Home » pour plus d'informations sur la connexion. Téléchargez l'application Napoleon® Home et profitez de la cuisson intelligente.

Toute utilisation de ces marques et logos, comme indiqué, appartient à leurs propriétaires respectifs et toute utilisation par Wolf Steel Ltd. se fait sous licence : Bluetooth® par Bluetooth SIG, Inc. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs : Android™ et Google Play™ sont des marques de Google Inc. ; Apple, iPhone® et l'Apple App Store sont des marques d'Apple Inc. ; iOS est une marque ou une marque déposée de Cisco Inc.

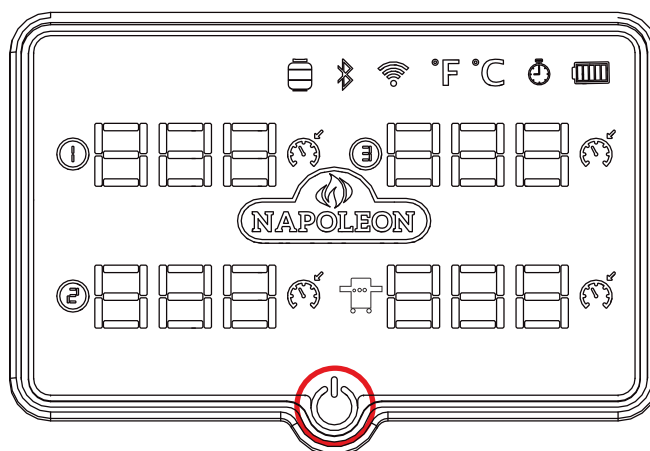
Appareils compatibles

L'application Napoleon® Home est conçue pour fonctionner avec une large gamme d'appareils Android et iOS. La compatibilité des appareils n'est pas garantie en raison du grand nombre de modèles et de normes de fabrication différents.

Aperçu de l'affichage



Fonctionnement de l'affichage

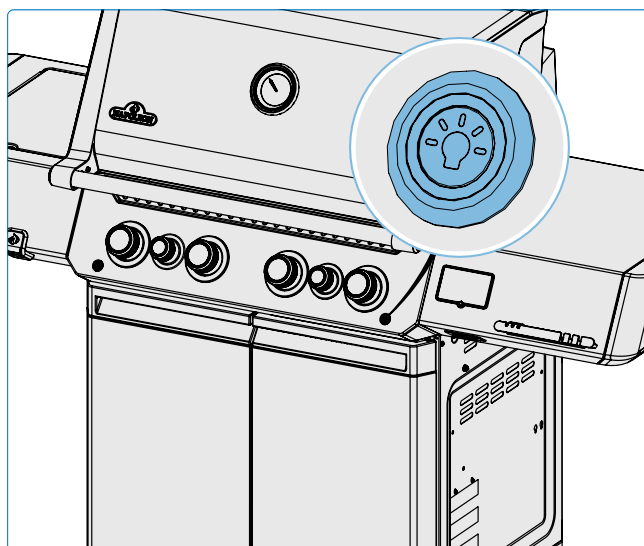


| Fonction | Action | Durée | Description |
|--|----------------------|-------------|---|
| Mode d'appairage | Appuyez et maintenez | 10 secondes | Lorsque le système redémarre, le logo Napoleon® apparaîtra. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode appairage (mode Point d'accès). Vous devrez à nouveau configurer l'appareil à l'aide de l'application Napoleon® Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'affichage est actif. Si l'affichage est éteint ou en mode veille, continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le mode Point d'accès soit atteint. |
| Affichage Marche/Arrêt | Appuyez et maintenez | 3 secondes | Le logo Napoleon® apparaîtra, accompagné d'une alerte sonore. L'affichage s'allumera ou s'éteindra, selon son état actuel. |
| Réveil de l'affichage (sur alimentation par batterie uniquement) | Appui simple | N/A | Après le réveil, l'affichage reviendra sans interruption à son état précédent. |
| Changement d'unité de température | Appui simple | N/A | Basculez entre Celsius et Fahrenheit. |

En conditions hivernales

Pour une expérience optimale en conditions hivernales, utilisez le bouton du panneau de commande pour activer ou désactiver l'affichage. Cela permet une utilisation sans avoir à retirer les gants. Il suffit d'appuyer longuement sur le bouton du panneau de commande pendant plus de 3 secondes.

REMARQUE : L'affichage s'éteint après 5 minutes d'inactivité et revient à la luminosité par défaut lorsqu'une action de l'utilisateur est détectée. Si une activité se produit pendant ce temps, la période de 5 minutes est réinitialisée.



Surveillance du système

Luminescence de sécurité

Éclairez les boutons de commande en appuyant sur l'icône d'ampoule sur le panneau de commande. Lorsqu'un brûleur fonctionne, le bouton correspondant s'illuminera en rouge, tandis que les autres resteront bleus. Pour préserver la durée de vie de la batterie, les boutons illuminés en bleu s'éteindront après 1 heure par défaut, tandis que les autres resteront rouges. Le délai d'arrêt automatique d'1 heure pour le fonctionnement sur batterie peut être ajusté dans l'application. Lorsque vous utilisez une alimentation USB, la minuterie d'arrêt des lumières sera désactivée.



Batterie faible

Surveillez le niveau de la batterie via l'application et l'affichage. Lorsque le système est alimenté par une batterie, des boutons clignotants indiquent une batterie faible. Le système envoie une alerte à votre appareil et s'éteindra lorsque la batterie sera presque épuisée. Remplacez les piles si nécessaire. Les indicateurs suivants représentent les niveaux approximatifs de charge restants dans les piles :



Vert – Plein



Orange – 50 %



Rouge - Faible



Alertes de température

Le système peut fournir des alertes sonores lorsque les températures cibles ont été atteintes. L'affichage indiquera quelles sondes ont une température cible définie.



Alertes de minuterie

L'affichage indiquera lorsqu'une minuterie a été réglée. Le système peut fournir des alertes sonores lorsqu'une minuterie est terminée.



Balance de réservoir de propane

Le système peut surveiller en continu le propane restant dans le réservoir et fournir l'état en un coup d'œil.



Vert – 100 %



Orange – 50 %



Rouge – 20 %



Rouge clignotant – Faible

Remise à zéro de la balance

Avant l'étalonnage :

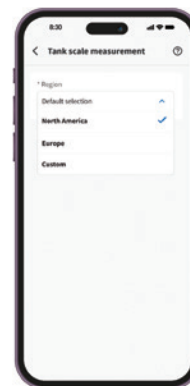
- Retirez le réservoir vide de la balance. Appuyez sur le bouton désigné pour lancer la remise à zéro de la tare.
- Attendez 20 secondes pour le processus de tare.
- Placez le nouveau réservoir sur la balance après la fin de la remise à zéro de la tare.

Sélectionnez le réservoir

- Lancez l'application Napoleon® Home.
- Accédez à la section balance de réservoir.

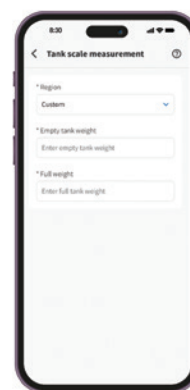
Sélectionnez le réservoir et la région :

- Sélectionnez « Nouvelle balance de réservoir ».
- Choisissez votre région (Amérique du Nord, Europe ou personnalisée).
- Pour l'Amérique du Nord, les poids de réservoir par défaut sont sélectionnés.
- Pour l'Europe, sélectionnez parmi la liste des spécifications de réservoirs disponibles.

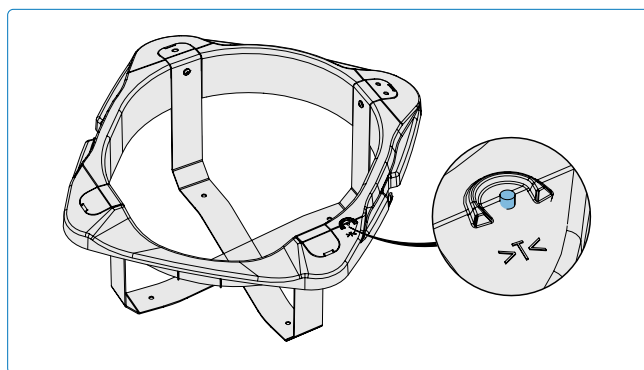


Réservoir personnalisé (optionnel) :

- Si vous choisissez un réservoir personnalisé, saisissez le poids du réservoir vide et son poids plein. Cela garantit des mesures précises.
 - » Poids du réservoir vide (lb/kg) : Saisissez le poids du réservoir vide.
 - » Poids du réservoir plein (lb/kg) : Saisissez le poids du réservoir plein.
- Assurez-vous que les valeurs sont exactes avant de placer le réservoir dans le support.



REMARQUE : Il peut falloir environ 1 minute pour que les données soient mises à jour dans l'application.



Mesures de sécurité

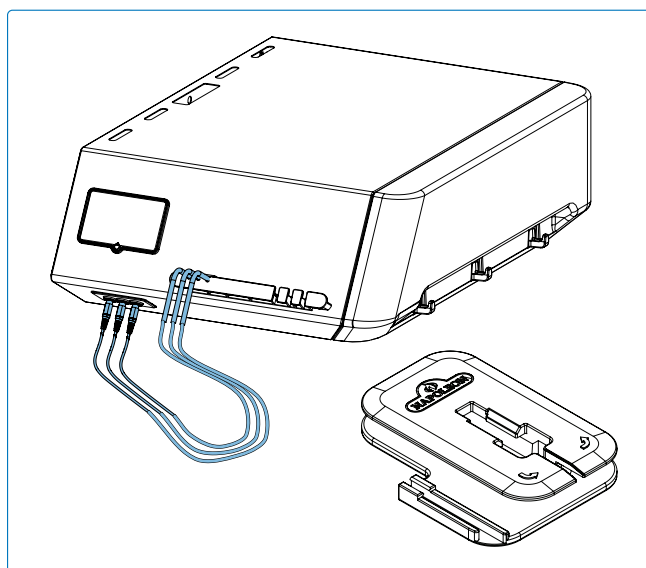
- Évitez une humidité élevée ou des températures extrêmes.
- Évitez une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou à une forte lumière ultraviolette.
- Ne démontez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- N'exposez pas l'appareil ou ses accessoires à des liquides inflammables, des gaz ou d'autres explosifs.
- Les sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 572 °F (300 °C).
- Les câbles des sondes peuvent fonctionner de -4 °F (-20 °C) à 716 °F (380 °C).
- **IMPORTANT** : Ne laissez pas les sondes être exposées directement aux flammes ou à des températures dépassant 572 °F (300 °C).
- Pour des relevés précis, insérez les sondes au centre de la viande, idéalement avant de la placer sur le barbecue.
- **IMPORTANT** : Orientez les pointes des sondes vers le bas mais ne laissez pas les pointes toucher les Grilles de cuisson. Essayez également de vous assurer que les sondes ne touchent pas le corps du barbecue.
- Placez la viande du côté du barbecue le plus proche du thermomètre.
- Positionnez le câble à un point de sortie élevé afin qu'il reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Sinon, les poignées des sondes peuvent être placées sous le joint du couvercle. Assurez-vous que les côtés du barbecue ne dépassent pas la température de fonctionnement maximale des sondes.
- Lorsque vous utilisez plusieurs sondes, des anneaux de couleur peuvent aider à identifier chaque sonde. Placez chaque anneau autour de l'extrémité de la sonde et poussez jusqu'à ce qu'il atteigne la base du support.

Dégagement

- Vérifiez que la zone de cuisson ne dépasse pas la température maximale et que les câbles ne sont pas pliés ou effilochés par des portes ou couvercles fermés.
- Vérifiez d'abord le dégagement du câble à température ambiante avec le couvercle fermé. Examinez le câble pour détecter tout pli ou courbure prononcée. Puis allumez le barbecue et vérifiez les points chauds où le câble pourrait entrer en contact avec la surface.

Rangement








- Utilisez les emplacements de rangement des sondes sur l'étagère latérale lors de la préparation à la cuisson. Débranchez les sondes et rentrez-les à l'intérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées pour les protéger des intempéries.



AVERTISSEMENT !

- Après la cuisson, ne remettez pas les sondes dans le support tant qu'elles ne sont pas refroidies.

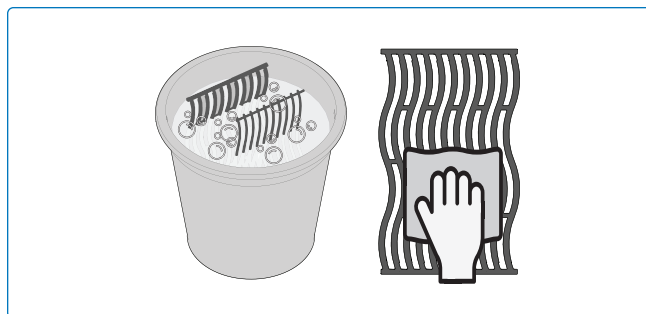
Guide de grillade infrarouge

| Alimentation | Bouton de commande Réglage | Temps de cuisson | Suggestions |
|---|--|---|--|
|  Steak de 2,54 cm d'épaisseur. | ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté. | Saignant - 4 minutes | Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. |
| | ÉLEVÉ à MOYEN Chaleur élevée 2 minutes de chaque côté puis passer à feu moyen. | Moyen – 6 minutes | La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse. |
| | | Bien cuit - 8 minutes | |
|  Hamburger 1,27 cm (½ po) d'épaisseur | ÉLEVÉ 2 minutes de chaque côté. | Saignant - 4 minutes | Gardez les galettes de la même épaisseur pour des temps de cuisson égaux. 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 | ÉLEVÉ, MOYEN, FAIBLE 2 minutes de chaque côté puis feu moyen-doux à doux. | 20 – 25 minutes | Incisez l'articulation reliant la cuisse et la jambe aux trois quarts pour 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 | ÉLEVÉ à FAIBLE Élevé pendant 5 minutes puis faible jusqu'à la fin. | 20 minutes de chaque côté en retournant souvent | Choisissez des côtes maigres et charnues. Faites cuire au barbecue jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os. |
|  Côtelettes d'agneau | ÉLEVÉ à MOYEN Élevé pendant 5 minutes puis moyen jusqu'à la fin. | 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 | Sélectionnez des saucisses plus grosses et incisez-les dans la longueur avant la cuisson au barbecue. |

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Laver les grilles à la main avec de l'eau et du savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. Ne pas laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre dans la fonte.

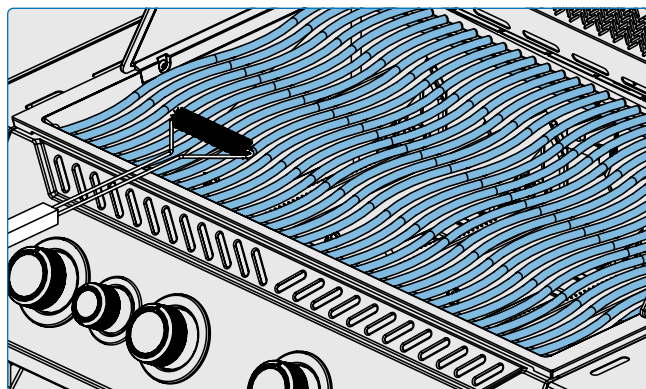


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles tous les 3 ou 4 usages pour ajouter un revêtement protecteur et prévenir la corrosion. Voir conseils de cuisson au barbecue – **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

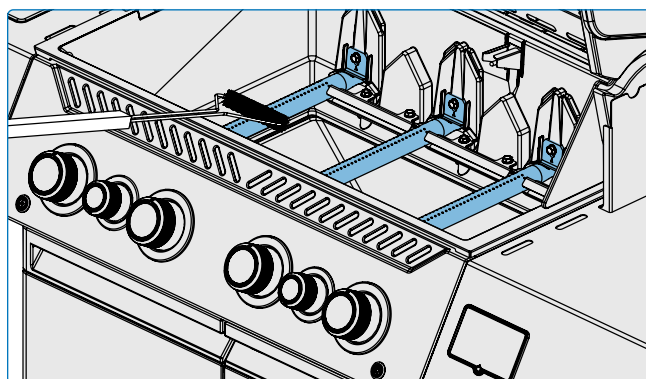
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le barbecue à chaque utilisation et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décolorent de façon permanente à cause des températures élevées lors de la cuisson au barbecue.



Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont immédiatement incinérées en raison de la chaleur intense.
- Ne nettoyez pas la plaque en céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ni d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la plaque en céramique.
- Tous les 3 ou 4 usages, allumez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance élevée pendant 5 à 10 minutes pour éliminer les résidus restants.



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. Nettoyez l'intérieur du barbecue au moins tous les 3 mois en cas d'utilisation modérée, ou plus fréquemment si nécessaire.
3. Utilisez une brosse en laiton pour nettoyer les débris détachés sur les côtés et sous le couvercle.
4. Grattez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour enlever la cendre.
5. Retirez les plaques de cuisson et brossez les débris des brûleurs avec une brosse métallique.
6. Balayez les débris à l'intérieur du barbecue dans le bac d'égouttement.

Pièces moulées en aluminium

Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse au moins une fois par saison. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées, qui se présente sous forme de taches blanches.

Voir « **Instructions d'entretien** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

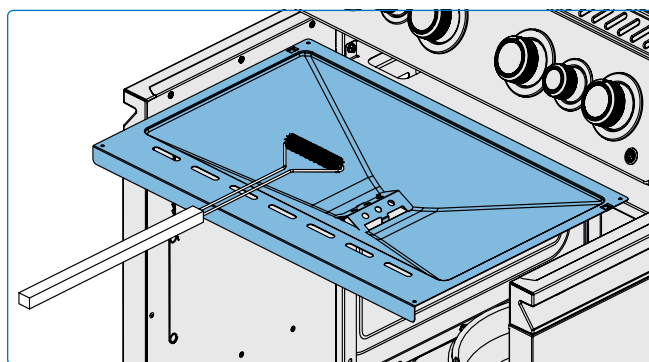
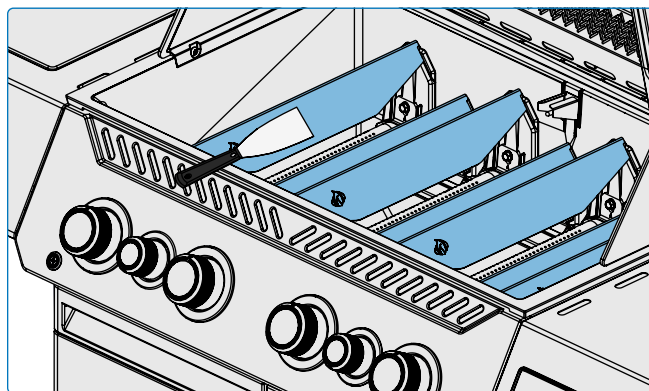
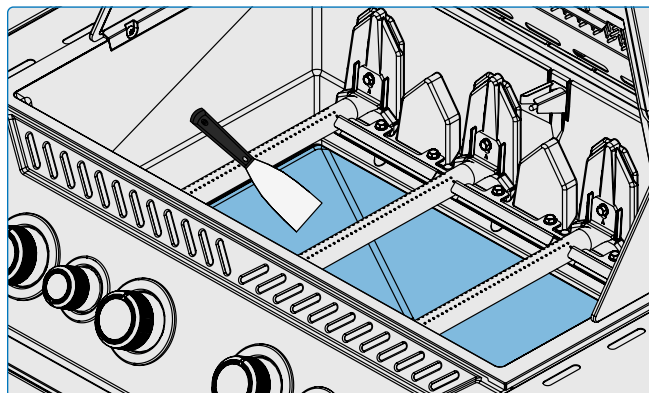
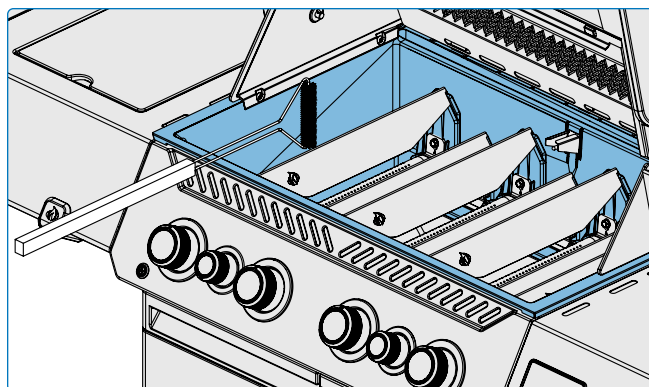
Bac de récupération

Chaque tête de barbecue, brûleur latéral et brûleur encastré possède un bac d'égouttement correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les excès de jus s'accumulent dans le bac de récupération situé sous le barbecue et s'accumulent dans le bac à graisse jetable sous le bac de récupération (si applicable).
- N'utilisez que des doublures approuvées par Napoleon sur le bac d'égouttement. N'utilisez jamais de papier aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse – environ toutes les 4 à 5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac d'égouttement hors du grill pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac d'égouttement.
2. Grattez le bac d'égouttement avec un couteau à mastic ou un grattoir.
3. Remplacez le plateau à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines selon l'utilisation du grill (le cas échéant).
4. Contactez votre revendeur Napoleon Grill pour les fournitures.



Panneau de contrôle

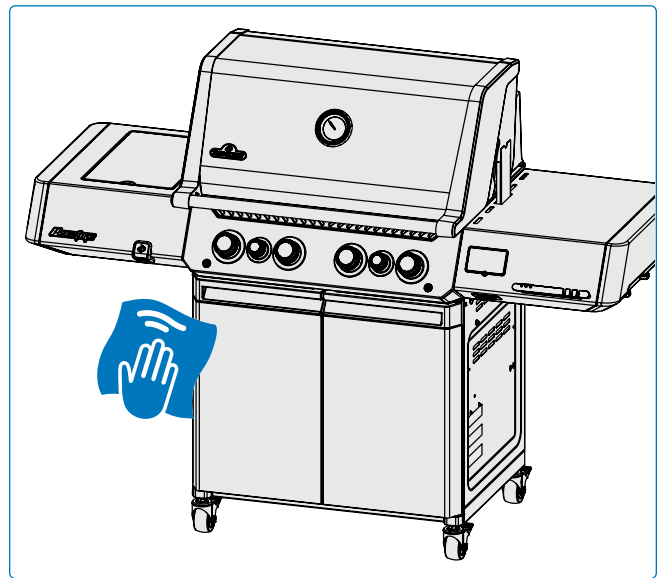
N'utilisez QUE de l'eau chaude savonneuse. Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si des nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs pour acier inoxydable sont utilisés. Un nettoyage approprié du panneau de commande dès qu'il devient sale garantira que le texte reste foncé et lisible.

Surface extérieure du gril

Nettoyez l'extérieur du barbecue une fois par mois en cas d'utilisation modérée, ou plus fréquemment si nécessaire.

- N'utilisez qu'un nettoyeur non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution.
- La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.

Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prendront une teinte dorée ou brune. Ceci est normal et n'affectera pas les performances du barbecue.



AVERTISSEMENT !

- 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.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le gril est froid avant de nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur pour four pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- 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.

Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos. Napoléon a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur en jaune ou orange pâle et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'air sous le panneau de commande. Reportez-vous aux étapes suivantes si cela se produit.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière du barbecue. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. **(Fig.9)**
2. 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 souples pour enlever délicatement les débris.
3. Secouez les débris libres du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez que les orifices du brûleur et des valves ne sont pas obstrués : les orifices du brûleur peuvent se boucher avec le temps à cause des résidus de cuisson et de la corrosion.

5. Utilisez un trombone ouvert ou l'embout d'entretien des orifices fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
6. Percez les orifices obstrués à l'aide du foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cela peut être fait avec le brûleur fixé au barbecue, mais c'est plus facile si le brûleur est retiré du barbecue.
7. Assurez-vous que la grille anti-insectes est propre, bien fixée et exempte de peluches ou autres débris.
8. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
9. Assurez-vous que la valve s'insère dans le brûleur lors de l'installation.
10. Remplacez le support de plaque de cuisson et serrez les vis pour terminer la réinstallation.



REMARQUE : Lors du perçage des orifices, ne pliez pas le foret car il pourrait se casser. Ce foret est destiné aux orifices des brûleurs, PAS aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur. N'agrandissez pas les trous.

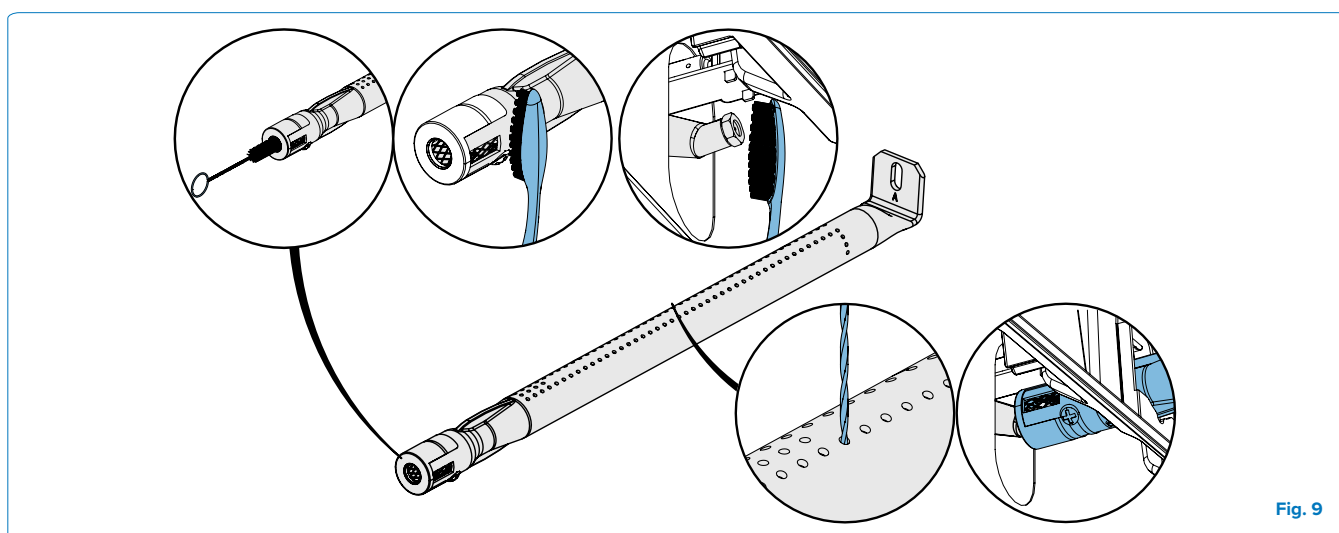


Fig. 9

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant la première utilisation.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez soigneusement après chaque utilisation. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Les sondes sont inoxydables et résistantes à la corrosion. N'utilisez aucun produit chimique ou solution de nettoyage pour nettoyer les sondes, à l'exception d'un savon doux.



REMARQUE : Les prises de sonde, les câbles de sonde et l'unité d'affichage sont résistants à l'eau mais ne doivent pas être laissés sous la pluie. L'appareil ne doit jamais être immergé dans l'eau.



DANGER !

- Il est très important que la valve/l'orifice s'insère dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre barbecue, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Évitez tout contact non protégé avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue, car cela rayerait la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Instructions d'entretien

Exigences générales

Ce barbecue doit être soigneusement inspecté et entretenu chaque année par une personne qualifiée.

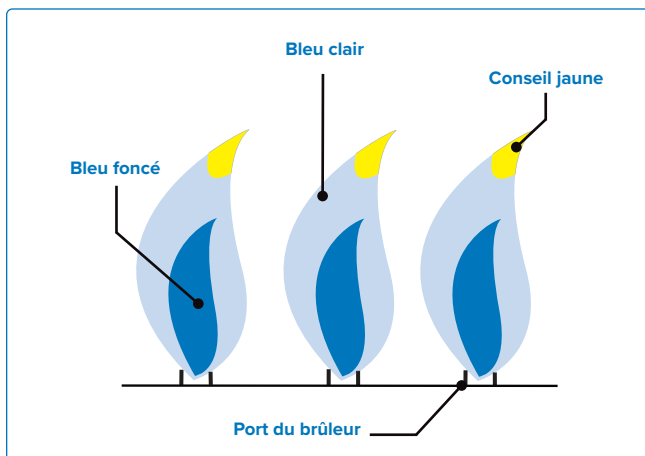
- N'obstruez pas le flux d'air de ventilation et de combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure dégagées de tout débris.
- Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Réglage de l'air de combustion



IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.

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



Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'armoire ou de retirer le tiroir supérieur (si l'appareil en est équipé) pour accéder à la vis de l'obturateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour accéder au brûleur tubulaire arrière.
4. Dévissez et retirez le brûleur tubulaire principal et réglez-le sur la bonne position du volet d'air.
5. Desserrez la vis de blocage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
6. Réinstallez le brûleur en vous assurant qu'il est correctement positionné sur l'orifice avant de resserrer la vis.
7. D'allumer les brûleurs à feu vif.
8. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
9. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remettez les pièces retirées une fois les volets correctement réglés.
10. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.



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



AVERTISSEMENT !

- Gardez le barbecue à l'écart des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez un revendeur agréé Napoleon® pour les pièces de rechange recommandées.

Acier inoxydable dans des 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 la fissuration de leurs surfaces en céramique. Des fissures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



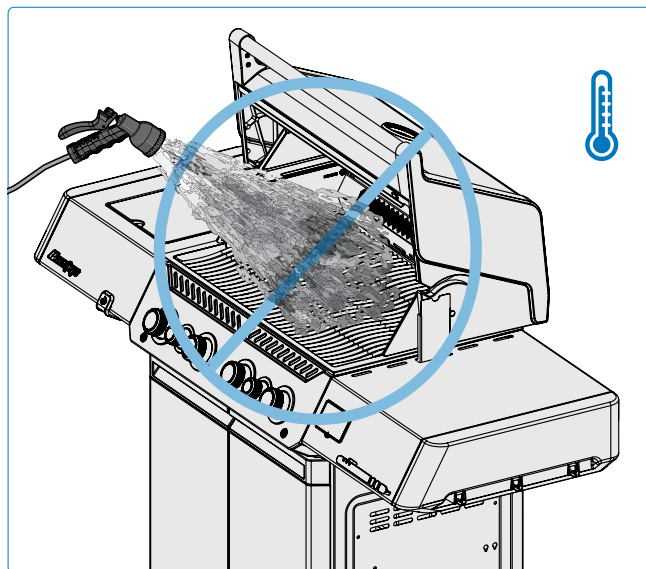
IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions **NE SONT PAS** couverts par la garantie de votre gril.

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.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau.
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. Rentrez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
6. Ne laissez pas d'objets durs heurter le brûleur. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et lors de l'utilisation des accessoires.



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.



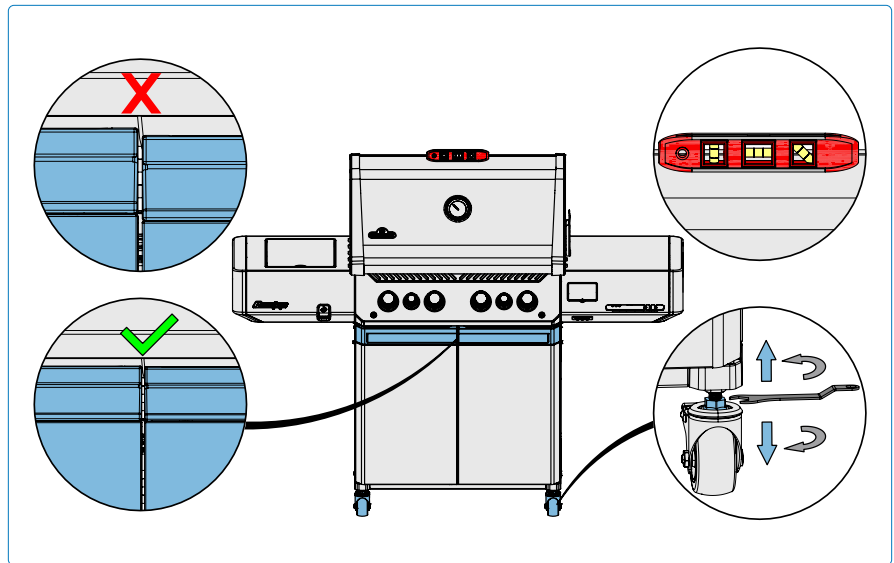
LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de toute surface de cuisson de brûleur principal ou latéral avec un métal solide (par exemple, des planchas ou des casseroles)

Mise à niveau de votre appareil

Les roulettes réglables facilitent la mise à niveau de l'appareil.

1. Engagez les freins des roues sur les roulettes opposées à celle en cours de réglage.
2. Soulevez et soutenez soigneusement le côté approprié de la base de l'appareil pour permettre à la roulette de tourner librement.
3. Desserrez l'écrou de retenue situé en haut de la tige de la roulette.
4. Utilisez une clé pour tourner l'écrou inférieur de la tige de la roulette dans le sens antihoraire pour abaisser ce coin de l'appareil, ou dans le sens horaire pour le relever.
5. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, serrez l'écrou de retenue contre la base de l'appareil pour fixer la roulette dans sa nouvelle position. Répétez cette procédure sur les autres roulettes jusqu'à ce que le barbecue soit à niveau et entièrement soutenu à chaque coin.



Réglage de la porte

Les portes du chariot de l'appareil peuvent être ajustées si elles sont inégales.

6. Trouvez le support de réglage en haut de la porte.
7. À l'aide d'un tournevis, tournez la vis de réglage de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever la porte, ou dans le sens inverse pour l'abaisser.
8. Après un ou deux tours de tournevis, ouvrez et fermez la porte et vérifiez l'alignement en haut des portes.
9. Si nécessaire, répétez ces étapes jusqu'à ce que les portes soient alignées.



AVERTISSEMENT !

- N'élevez qu'un seul côté de l'appareil à la fois. Ne penchez pas l'appareil vers l'avant ou vers l'arrière.



SOYEZ PRUDENT !

La bouteille de gaz est placée près du sol. Augmentez la hauteur des roulettes de l'appareil avant de le déplacer sur un terrain irrégulier afin d'éviter d'endommager la bouteille de gaz ou le plateau de la bouteille.

Dépannage

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs principaux, arrière ou latéraux ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec un briquet butane.
- 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™ avec 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 | Pile déchargée ou mal installée. | Remplacez par une pile haut de gamme et robuste. |
| | 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. |
| | Flammes soulevées sur le brûleur. | Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. |

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 grill. 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 barbecue avec tous les 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 la poêle d'une feuille d'aluminium. Voir " Instructions de nettoyage ". |



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE !

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

Peinture écaillée

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

| Causes possibles | Solution |
|---|---|
| Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures. | Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est causé par de la graisse durcie, qui sèche en éclats semblables à de la peinture et qui se détachent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir " Instructions de nettoyage ". |

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est en position haute.
- Les brûleurs brûlent avec 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.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

| Causes possibles | Solution |
|--|--|
| Propane – procédure d'allumage incorrecte. | Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement – " Instructions d'allumage ". |
| Gaz naturel – conduite d'alimentation sous-dimensionnée. | Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation. |
| Gaz propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat. | Préchauffez le grill avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes. |
| Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris. | Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles d'araignée présents dans l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions fournies dans ce manuel. Voir " Test de fuite ". |
| 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 de propane. |
| Le tuyau d'alimentation est pincé. | Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire. |
| Le régulateur de propane a un 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 grill. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement. |

Retour de flamme du brûleur infrarouge

- Lors du fonctionnement, le brûleur émet soudainement un fort bruit de souffle, suivi d'un bruit continu de chalumeau et devient faible ou présente une grande flamme au démarrage.

| Causes possibles | Solution |
|---|---|
| Carreaux en céramique surchargés de graisse et de résidus. Les orifices sont obstrués. | Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et laissez-le fonctionner à HAUTE température pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux en céramique soient uniformément rouges. |
| Brûleur en surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante. Trop grande surface de cuisson recouverte par la plancha 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 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. |

Faible production de chaleur

| Causes possibles | Solution |
|----------------------|---|
| Chauffage inadéquat. | Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes. |

Flammes soudaines

| Causes possibles | Solution |
|---|---|
| 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 la poêle d'une feuille d'aluminium. Consultez "Cleaning Instructions". |

Appairage de l'application avec l'appareil

- Sur l'affichage, assurez-vous toujours que l'icône du logo Bluetooth® et Wi-Fi clignote, indiquant qu'il est prêt à être appairé avec un appareil intelligent.

| Problème d'application | Causes possibles / Solution |
|---|--|
| L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée. | <ul style="list-style-type: none"> Connectez-vous à Internet via Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'Apple App Store ou Google Play™. Suivez les instructions pour installer et ouvrir automatiquement l'application. Vérifiez l'icône de l'application sur l'écran d'accueil. Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir "Napoleon Home App" pour plus de détails). Étendez les autorisations de l'application. |
| L'application est installée mais affiche un écran avec le texte "la sonde n'est pas connectée". | <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements de votre appareil. Maximisez la réception en orientant l'écran de l'appareil vers le dispositif intelligent à proximité. Fermez complètement l'application et redémarrez-la (assurez-vous de bien connaître les opérations et paramètres de base de votre appareil). Fermez tous les programmes inutiles sur le dispositif intelligent qui pourraient consommer de la mémoire. |

| Problème d'application | Causes possibles / Solution |
|--|--|
| <p>L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'apparaît pas dans la liste des appareils de l'application.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • L'application ne recherche pas ou n'arrive pas à trouver l'appareil. • Cliquez sur "Réessayer" sur la page "aucun appareil trouvé" ou appuyez sur le bouton retour sur la page "appareils trouvés" pour relancer la recherche. • Éteignez puis rallumez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant 5 secondes. Assurez-vous que le Bluetooth[®] est activé dans les paramètres du dispositif mobile intelligent. • Approchez le dispositif intelligent de l'unité d'affichage. • Rafraîchissez le cache mémoire en fermant puis en rouvrant l'application. • Assurez-vous que le paramètre de localisation de votre appareil est activé. • Attendez entre 30 et 60 secondes entre chaque étape. |
| <p>L'appareil a perdu la connexion pendant son fonctionnement et affiche une page "connexion perdue".</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Essayez d'identifier la cause d'une interférence de fréquence ou d'un obstacle physique. • Assurez-vous que l'appareil et le smartphone ont tous deux accès à Internet, et que le Bluetooth[®] est activé sur votre smartphone. • Éteignez puis rallumez l'unité d'affichage. • Forcez la fermeture puis la réouverture de l'application en dernier recours. |
| <p>Les alarmes ne fonctionnent pas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la connexion de l'appareil. • Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre appareil intelligent. • Vérifiez que la notification d'alarme (ou vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon Home. |
| <p>L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil prend uniquement en charge la bande Wi-Fi 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur. Assurez-vous que votre routeur diffuse en 2,4 GHz. Certains routeurs peuvent diffuser sur plusieurs bandes. Vérifiez les paramètres de votre routeur pour vous assurer que la bande 2,4 GHz est activée. • D'autres appareils électroniques peuvent interférer avec le signal Wi-Fi. Essayez d'éloigner l'appareil des appareils électroniques qui pourraient causer des interférences. |

Conformité

| Nom du produit | Numéro de modèle | ID FCC | ID IC |
|----------------|------------------|-------------------|-----------------|
| PRESTIGE | P500VX - P665VX | VA8-P665VXRSIBPSS | 7114A-P665VXRSI |

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles.
2. L'appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. Les modifications ou changements non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser cet équipement.

Conformité FCC :

Ce matériel a été testé et jugé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Ce matériel génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière.

Si ce matériel provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Ce matériel a été testé et jugé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe A, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial.

Ce matériel génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. L'utilisation de ce matériel dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger l'interférence à ses propres frais.

Ce matériel est conforme aux limites d'exposition aux radiations FCC établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur final doit suivre les instructions spécifiques d'utilisation pour satisfaire à la conformité d'exposition RF.

Ce transmetteur ne doit pas être installé au même endroit ni fonctionner conjointement avec une autre antenne ou un autre transmetteur. Le dispositif mobile est conçu pour répondre aux exigences d'exposition aux ondes radio établies par la Federal Communications Commission (États-Unis).

Ces exigences fixent une limite de DAS de 1,6 W/kg en moyenne sur un gramme de tissu. La valeur DAS la plus élevée rapportée selon cette norme lors de la certification du produit pour une utilisation correctement portée sur le corps est de 0,515 W/kg.

Ce matériel est conforme aux limites d'exposition aux radiations FCC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Ce transmetteur ne doit pas être installé au même endroit ni fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre transmetteur.

Déclaration d'ISED Canada :

Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs exemptés de licence qui sont conformes aux RSS exemptés de licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences ; et
2. Ce dispositif doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable du dispositif.

Directive sur les équipements radio : Par la présente, Napoleon® déclare que le type d'équipement radio PRESTIGE P500VX - P665VX est conforme à la directive 2014/53/UE.

Exposition aux radiations : Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations établies par le Canada pour un environnement non contrôlé.

Déclaration sur l'exposition RF :

Pour maintenir la conformité avec les directives d'IC concernant l'exposition RF. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

Ce dispositif et son antenne (ou ses antennes) ne doivent pas être installés ou utilisés conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

GARANTIE DES PRODUITS NAPOLEON®

POUR LES CHARIOTS PRESTIGE® ET TÊTES ENCASTRÉES
Garantie à vie limitée du Président sur les grills à gaz Napoleon®



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

| | |
|--|-------------------------------|
| Pièces en Aluminium / Cadre en Acier Inoxydable..... | À vie* |
| Couvercle en Acier Inoxydable | À vie* |
| Couvercle Émaillé en Porcelaine | À vie* |
| Grilles de Cuisson en Acier Inoxydable | À vie* |
| Tablettes Latérales en Acier Inoxydable..... | À vie* |
| Brûleur Tubulaire en Acier Inoxydable | 10 ans <small>plus Id</small> |
| Grilles de Cuisson en Fonte Émaillée..... | 10 ans <small>plus Id</small> |
| Inserts d'Arrêt de Flamme en Acier Inoxydable | 5 ans <small>plus Id</small> |
| Brûleur Infra-Rouge en Acier Inoxydable pour Rotissoire..... | 5 ans <small>plus Id</small> |
| Brûleur Infra-Rouge en Céramique Inférieur ou Brûleur Infra-Rouge Latéral en Céramique (à l'exclusion de l'écran) | 5 ans <small>plus Id</small> |
| Brûleur Infra-Rouge en Céramique pour Rotissoire (à l'exclusion du maillage) | 5 ans <small>plus Id</small> |
| Composants Électriques | 3 ans |
| Toutes les Autres Pièces | 2 ans |

Plus Id: fait référence à une période de garantie prolongée, durant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente actuel pour la durée de vie* du grill.

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

Plus 10: fait référence à une période de garantie prolongée, durant laquelle nous fournissons des pièces de rechange à l'acheteur à 50 % du prix de vente actuel pendant 10 années supplémentaires.

***Durée de vie :** fait référence à une période de garantie de 30 ans.

Cette garantie est valable dans : l'Union Européenne, la Suisse, Andorre, Saint-Marin, la Norvège, l'Islande et le Liechtenstein.

Les droits légaux du client en cas de défauts conformément à WKRL - (UE) 2019/711 ne sont pas affectés, restreints ou modifiés par la présente garantie. L'exercice des droits statutaires doit se faire gratuitement.

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

NAPOLEON® garantit que ses produits sont exempts de défauts uniquement pour l'acheteur original, et ce, seulement si l'achat a été effectué auprès d'un revendeur officiel NAPOLEON®. Les conditions et restrictions suivantes s'appliquent :

La garantie du fabricant actuelle n'est ni transférable ni extensible en aucune circonstance ni par aucun de nos représentants. Le grill à gaz doit être installé par un technicien ou un entrepreneur de service agréé et autorisé. L'installation doit se faire conformément aux instructions fournies ainsi qu'à tous les codes de construction et de sécurité incendie locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une utilisation incorrecte, un manque d'entretien, un feu de graisse, une exposition environnementale, des accidents, des modifications, un abus ou une négligence. L'installation de pièces de rechange d'autres fabricants annule la garantie actuelle. La décoloration des éléments en plastique due à l'utilisation de produits chimiques de nettoyage ou à l'exposition au soleil n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : rayures, bosses, défauts de peinture, revêtements, corrosion ou décoloration causée par l'exposition à la chaleur ou aux nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces émaillées et tout composant utilisé lors de

l'installation du grill à gaz. Si une pièce se détériore au point de devenir inutilisable (en raison de la rouille ou de la combustion) pendant la période de garantie, un remplacement sera fourni à l'acheteur.

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

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

Nonobstant les règlements en vertu de cette garantie (Garantie à vie limitée du Président, Garantie limitée de 15 ans, Garantie limitée de 10 ans, Garantie limitée de 3 ans), la responsabilité de NAPOLEON® en vertu de cette garantie est définie par ce qui précède et ne couvre aucun dommage accessoire, consécutif ou indirect en aucun cas.

Cette garantie définit les devoirs et la responsabilité de NAPOLEON® concernant le grill à gaz NAPOLEON®. NAPOLEON® n'assume aucune autre responsabilité en relation avec la vente de ce produit, ni n'autorise un tiers à assumer une autre responsabilité en son nom. NAPOLEON® n'assume aucune responsabilité pour : Surchauffe, extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

NAPOLEON® n'accepte pas la responsabilité pour les dommages au grill à gaz causés par les intempéries, la grêle, une manipulation brutale, des produits chimiques ou des agents de nettoyage agressifs.

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

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

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

GARANT :

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

☎ +31 (0) 88 588 66 55
✉ eu.info@napoleon.com

5 YEARS IANS



Célébrons 50 ans
de solutions pour le
confort de la maison.



Les produits NAPOLEON®
sont protégés par un
ou plusieurs brevets
américains.É.-U. et par des
brevets canadiens et/ou
étrangers ou des brevets en
instance.



Adresse

Wolf Steel Ltd.

De Riemsdijk 22, 4004 LC,
Tiel, Nederland

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