



PRESTIGE® PRO

Manuel d'utilisation

PRO500VX

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

Nous voulons votre avis !
Visitez www.napoleon.com pour écrire un avis.



Apposer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON® !

Vous venez d'améliorer votre expérience de grillade.

**UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN
ENDROIT BIEN AÉRÉ.**

⚠ DANGER ! ⚠

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

- Fermez l'arrivée de 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 ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz L.P. (propane) non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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



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



Veuillez lire ce manuel d'utilisation 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.



Informez les adultes et les enfants du danger des surfaces chaudes.



Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVIS À L'INSTALLATEUR :

Laissez ces instructions au propriétaire du barbecue pour référence future.

AVIS AU CONSOMMATEUR :

Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez NAPOLEON® !

La sécurité avant tout



AVERTISSEMENT !

Informations générales

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



AVERTISSEMENT !

Stockage & non-utilisation

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

Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. **NE STOCKEZ PAS** les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Débranchez le tuyau d'alimentation en carburant fixe de l'alimentation lors du stockage du barbecue à l'intérieur.

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci 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.



AVERTISSEMENT !

Fonctionnement

Testez l'étanchéité de ce barbecue avant chaque utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant de gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage. 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 un revendeur agréé Napoleon® pour la réparation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



AVERTISSEMENT !

Précautions électriques

Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon ou les prises dans l'eau ou d'autres liquides. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes. Lors de la connexion, branchez d'abord la prise au barbecue, puis branchez le barbecue à la prise électrique.

L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) avec un courant de fonctionnement résiduel assigné ne dépassant pas 30 mA. Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez pas d'adaptateur.

Cet appareil intègre une connexion à la terre uniquement à des fins fonctionnelles. N'utilisez que des rallonges adaptées à une utilisation en extérieur et conformes aux normes EN.

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un revendeur agréé Napoleon®, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.



AVERTISSEMENT !

Installation & Assemblage

Assemblez ce barbecue exactement comme indiqué dans le guide de montage. Si le barbecue a été assemblé en magasin, vérifiez les instructions de montage 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 de loisirs.

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 de la connexion de vanne appropriée. N'utilisez que le détendeur et le tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon®.



AVERTISSEMENT !

Élimination correcte du produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé

humaine dû à une 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 revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

SOMMAIRE

Bienvenue chez NAPOLEON® !	4
La sécurité avant tout	4
Caractéristiques complètes du système	8
Premiers pas	10
Symboles de sécurité à connaître	10
Pratiques supplémentaires de sécurité d'utilisation	10
Emplacement de votre barbecue	12
Raccordements au gaz	13
Test d'étanchéité	17
Instructions de démarrage rapide	18
Connectivité Napoleon®	19
Guide d'activation du mode d'appairage	21
Présentation et fonctionnement du système	22
Fonctionnalités de contrôle (si équipé)	22
Allumage de votre barbecue	29
Comment utiliser la rôtissoire	33
Rangement	34
Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie	35
Assistance de cuisson ACCU-PROBE®	36
Appareils compatibles	36
Aperçu de l'affichage	36
Fonctionnement de l'affichage	37
Mesures de sécurité	39
Dégagement	39
Guide de cuisson infrarouge	40
Instructions de nettoyage	42
Nettoyage de votre barbecue avant la première utilisation	42
Grilles en acier inoxydable	42
Brûleur latéral infrarouge (si équipé)	42
Intérieur du barbecue	43
Bac de récupération	44
Thermocouples	44

Panneau de commande	45
Pièces moulées en aluminium	45
Surface extérieure du barbecue	45
Grille anti-insectes et orifices des brûleurs	46
Sondes de température	47
Instructions d'entretien	48
Exigences générales	48
Réglage de l'air de combustion	48
Inox dans les environnements difficiles	49
Réglage et nivellement des portes	50
Dépannage	51
Problèmes d'allumage	51
Bruits et flambées	51
Débit de gaz	52
Peinture écaillée	53
Retour de flamme du brûleur infrarouge	53
Appairage de l'application avec l'appareil	54
Déclaration de conformité	55
Schéma des connexions électriques	56
Schéma de câblage du module gaz	57
Schéma de câblage de l'écran LCD	57
Garantie	58

Caractéristiques complètes du système

Plaques de saisie en acier inoxydable à deux niveaux pour une chauffe homogène et une vaporisation des jus pour des aliments plus savoureux

Brûleur rôti-infrarouge arrière pour savourer de succulents plats à la rôti-infrarouge

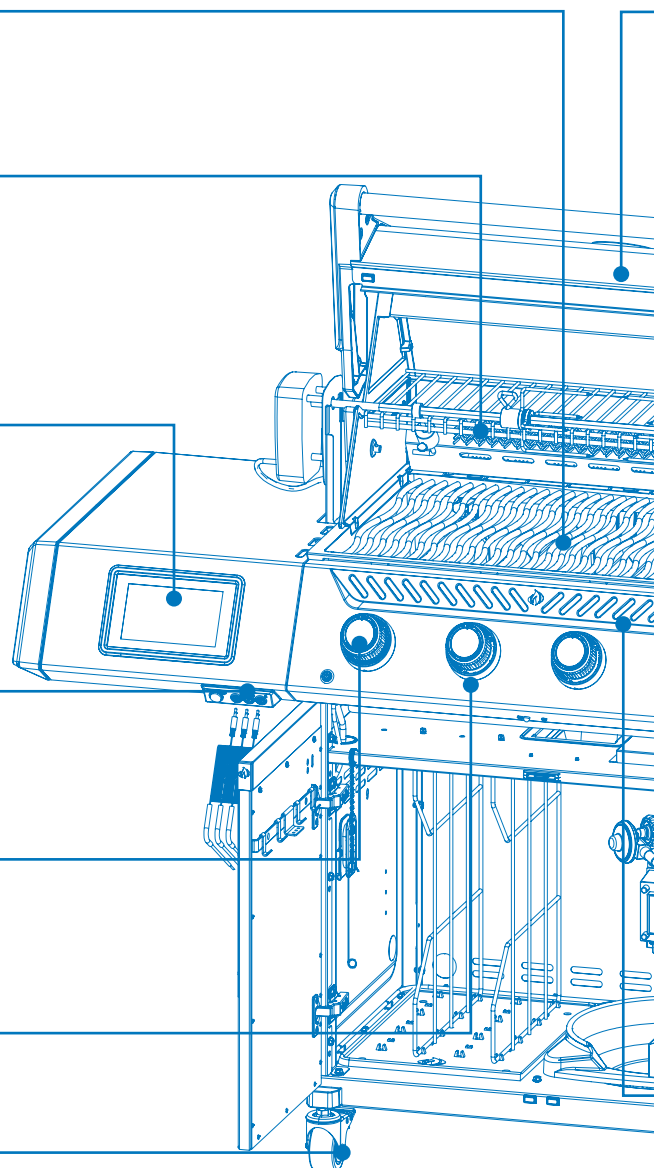
Écran tactile 7" Wi-Fi & Bluetooth® avec paramètres personnalisés de surveillance de la température.

Fourni avec trois sondes filaires pour des performances fiables

LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™ boutons de commande avec **ÉCLAIRAGE DE SÉCURITÉ.**

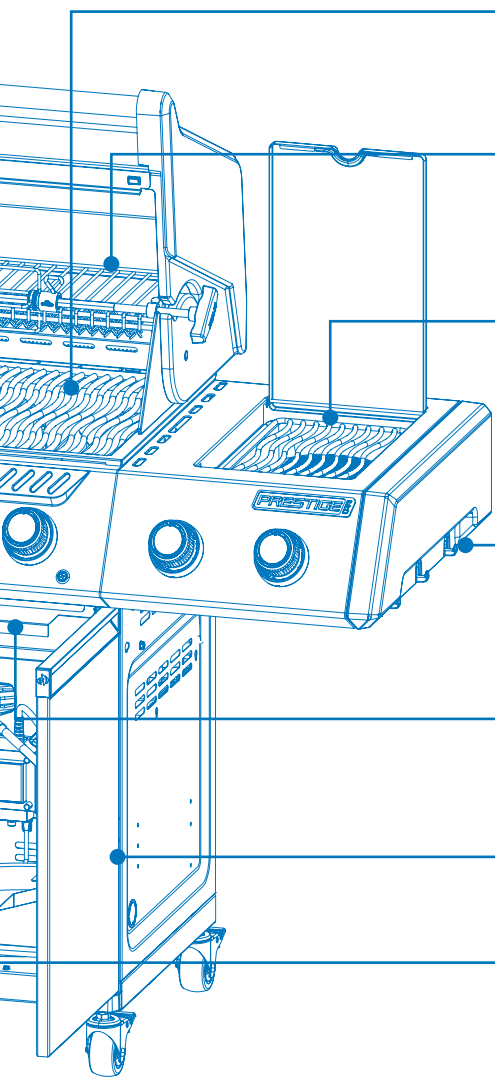
Allumage instantané **JETFIRE™** pour un démarrage rapide et facile.

Les roulettes à verrouillage facile maintiennent le barbecue en position en toute sécurité



IMPORTANT !

Les barbecues illustrés dans ce manuel d'utilisation peuvent différer du modèle que vous avez acheté. **Modèle présenté : PRO500VX**



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

Grilles de cuisson emblématiques en acier inoxydable **WAVE Design™** pour des marques de saisie distinctives et une cuisson homogène.

Grande grille de maintien au chaud en acier inoxydable pour augmenter la surface de cuisson.

Brûleur latéral **Sizzle Zone®** infrarouge pour des steaks parfaitement grillés.

Rangement pour les ustensiles de grillade.

Tiroir à bac d'égouttement avec plateau d'égouttement et récipient à graisse facilement amovibles

Portes d'armoire Soft-Close facilement réglables.

Brûleurs en acier inoxydable de forte épaisseur pour une qualité durable

Premiers pas

Symboles de sécurité à connaître



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.



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. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



ATTENTION ! Surface chaude.



Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et déconnectez.



Portez des lunettes de sécurité.



Portez des gants de protection.



Informations importantes.

Pratiques supplémentaires de sécurité d'utilisation

- Ne faites pas passer le tuyau sous le bac de récupération. Maintenez un espace suffisant entre le tuyau et le bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de saisie sont positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de saisie.
- Éteignez les commandes des brûleurs avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de gaz.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le(s) brûleur(s) arrière en même temps que les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral pendant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne faites pas de friture sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson pendant que le barbecue fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz à la source après utilisation.



SOYEZ PRUDENT !

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

- Ne modifiez pas l'appareil.
- Effectuez l'entretien uniquement lorsque le barbecue est froid.
- Ne stockez pas de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de saisie pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Inspectez et nettoyez régulièrement le brûleur infrarouge et les tubes venturi du brûleur principal pour les maintenir exempts de toiles d'araignées et autres obstructions.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le barbecue chaud. Un changement de température soudain endommagera 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 le barbecue là où il pourrait être exposé à de forts vents, en particulier si le vent peut venir directement de l'arrière du barbecue.
- Assurez-vous que l'appareil est maintenu à une distance de sécurité des constructions inflammables.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal plein.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation en toute sécurité est de 0 °F (-17,8 °C).
- Ne rangez rien à l'intérieur du boîtier du fumoir, à l'exception du plateau à copeaux de bois.



IMPORTANT !

- Maintenez toujours des distances de sécurité appropriées par rapport aux matériaux combustibles :



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 des 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 chauffée, des bords tranchants ou de la graisse qui coule.

Emplacement de votre barbecue

Assurez-vous que l'emplacement de votre barbecue à gaz respecte toutes les exigences de distance par rapport aux matériaux combustibles adjacents.

Maintenez toujours des distances de sécurité appropriées par rapport aux matériaux combustibles : 27" (68,6 cm) à l'arrière et 7" (17,8 cm) sur les côtés.

Cet appareil est destiné à être utilisé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

- N'utilisez l'appareil que dans un endroit hors sol, en plein air, avec une ventilation naturelle et sans zones stagnantes. Assurez-vous que les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- N'utilisez pas l'appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- N'intégrez pas l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de la bouteille.

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

- L'appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec des murs sur trois côtés mais sans couverture supérieure (**Fig 1**).
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec une couverture supérieure et pas plus de deux murs latéraux.
 - » Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les uns aux autres. (**Fig. 2 et Fig. 3**).
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec trois murs latéraux et une couverture supérieure, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence (**Fig 4 & Fig 5**).



IMPORTANT !

- 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.

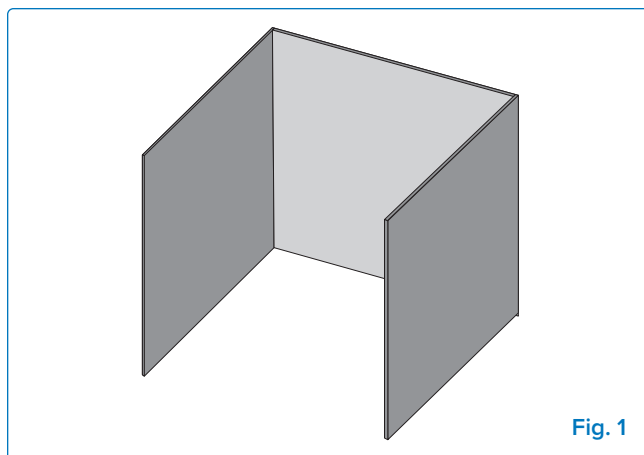


Fig. 1

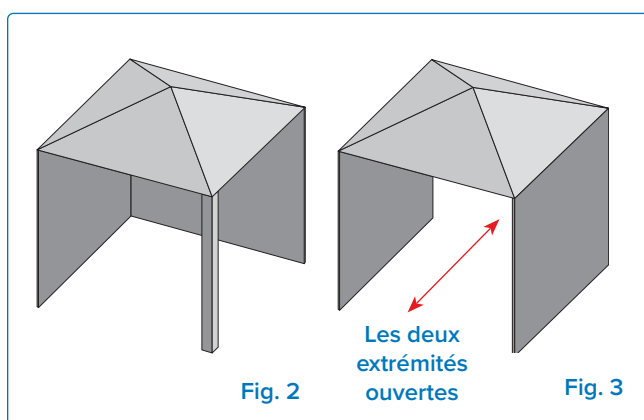


Fig. 2

Fig. 3

Les deux extrémités ouvertes

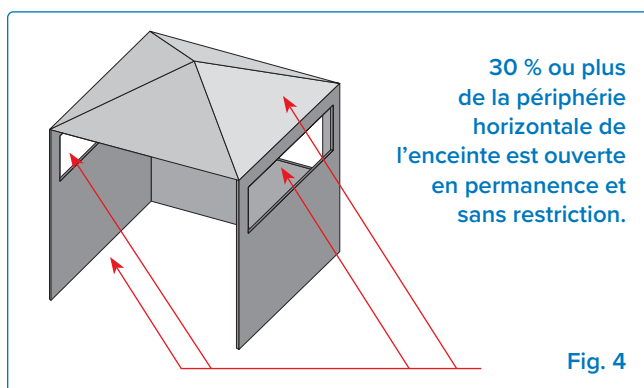


Fig. 4

30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence et sans restriction.

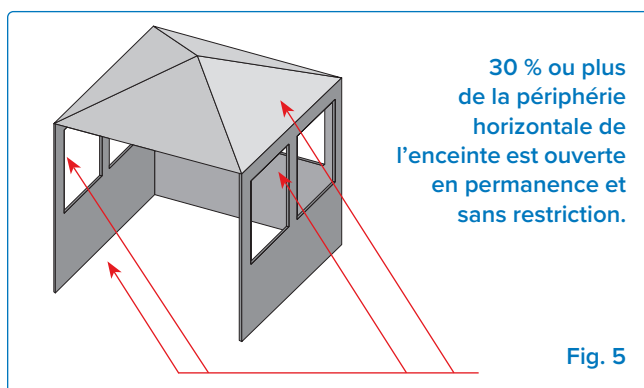


Fig. 5

30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence et sans restriction.

Raccordements au gaz

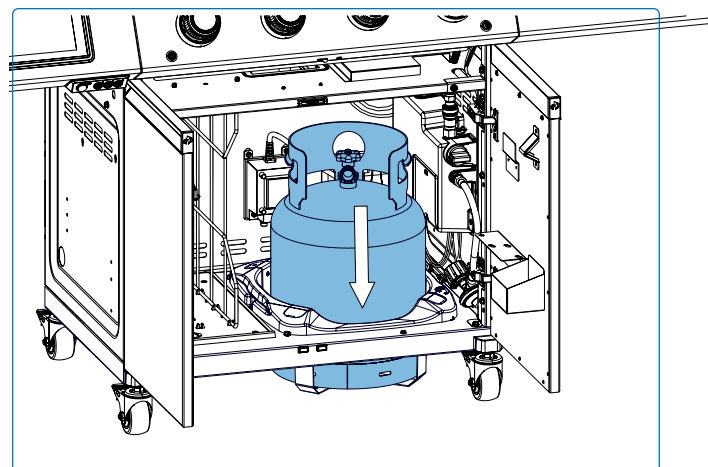
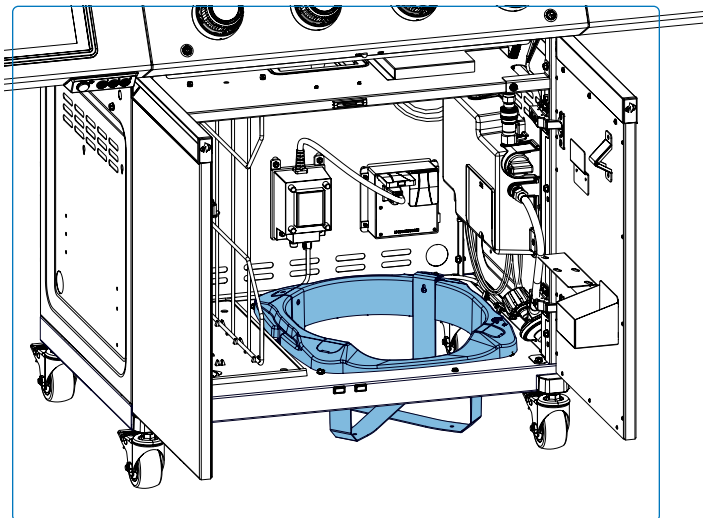
À une bouteille de gaz : Option 1

Utilisez une bouteille de propane d'au moins 6 kg ou une bouteille de butane de 13 kg, fabriquée et marquée conformément aux normes nationales et régionales. Assurez-vous que la bouteille peut fournir suffisamment de carburant pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz local.

Utilisez un détendeur de pression de gaz et un tuyau fournis par Napoleon® ; s'ils ne sont pas inclus, utilisez un détendeur et un tuyau conformes aux normes européennes 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 indiquée 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 dépassant 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.



AVERTISSEMENT !

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.
- Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout incendie, explosion, dommage matériel, blessure ou décès.
- Déconnectez le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz lors de tout test de pression supérieur à ½ psi (3,5 kPa).

Raccordement et installation

- Vérifiez que la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille avec une valve endommagée.
- Placez la bouteille dans son emplacement prévu sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz est droit et sans plis ni courbures, car cela peut restreindre l'écoulement du gaz.
- Retirez le bouchon ou le capuchon de la valve de carburant de la bouteille.
- Serrez le détendeur 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.
- Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Testez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir la **section « Test d'étanchéité »**.
- La bouteille doit être montée de façon à ce que la sortie de la soupape de sécurité ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.



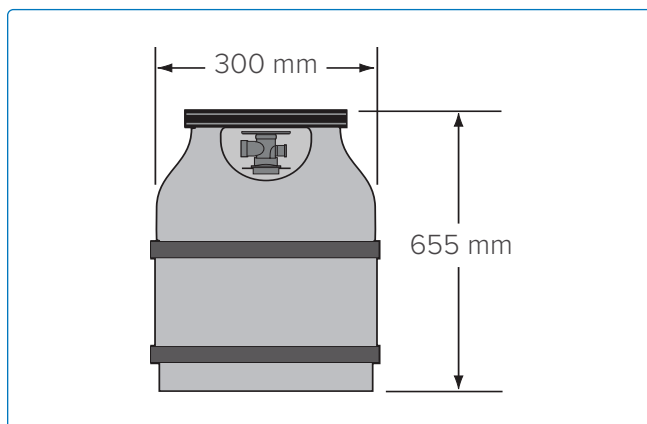
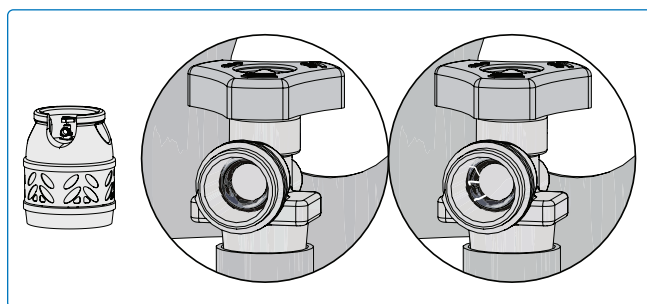
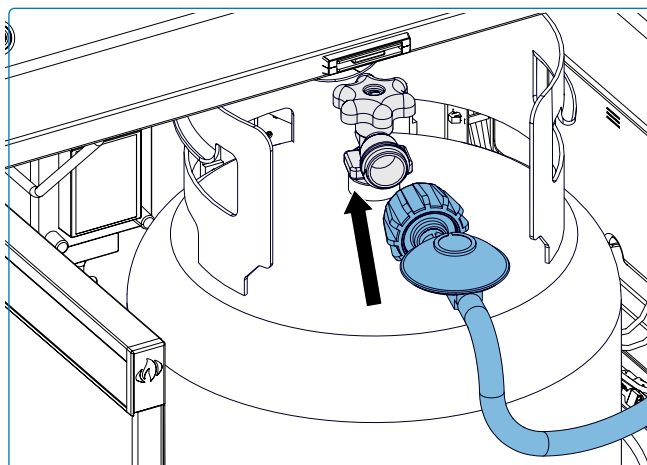
REMARQUE :

- Inspectez le joint de la vanne de la bouteille de gaz GPL pour détecter toute fissure, usure ou détérioration à chaque remplacement ou remplissage de la bouteille.
- Toute bouteille de gaz GPL 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'inflammation.

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



REMARQUE :

- Placez les bouteilles uniquement dans les dimensions maximales de largeur et de hauteur sur l'étagère inférieure à l'intérieur de l'enceinte. Les bouteilles dépassant ces dimensions doivent être placées à l'extérieur de l'enceinte, sur un sol plat. Reportez-vous au schéma ci-dessus pour les mesures spécifiques.

À une conduite de gaz domestique : Option 2

- Si le barbecue doit être raccordé directement à une conduite de gaz propane domestique, débranchez et jetez le tuyau et le détendeur fournis, puis suivez les instructions de raccordement à la conduite de gaz domestique. Un tuyau homologué est disponible chez votre revendeur de barbecues Napoleon®.
 - 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.
 - Un robinet d'isolement (ou plusieurs) doit être installé à proximité de l'appareil afin de permettre, lorsqu'il est fermé, 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 inclus avec les barbecues au gaz naturel.
 - La plomberie de gaz doit fournir la pression appropriée à l'entrée du barbecue. Voir « 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 indiquée sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite.
 - Taille du raccordement au gaz (régulateur 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 la mise en service du barbecue.
 2. Ne faites pas passer le tuyau à proximité du bac de récupération 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

- N'installez pas 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 à l'embout situé à l'extrémité du tube collecteur ou du tube flexible (le cas échéant).
- Serrer à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour filetage ni de pâte d'étanchéité.
- Testez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue à gaz. Voir « **Test d'étanchéité** ».



AVERTISSEMENT !

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le barbecue du système d'alimentation en gaz lors de tout test de pression inférieur ou égal à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas 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 gril et toute la chambre de combustion peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation.

Données techniques

Le tableau suivant indique la puissance calorifique brute, les valeurs de consommation de gaz et les tailles 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
PRO500VX	Principal	1.02 mm	-	16,0 kW G30 14,0 kW G31	-	1164 g/h	-
	Arrière	1.25 mm	-	5,7 kW G30 5,0 kW G31	-	415 g/h	-
	Côté	#56	-	5,0 kW G30 4,5 kW G31	-	364 g/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)
Tailles d'orifice	I	I	I	I	I	I
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
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



AVERTISSEMENT

- Vérifiez que le tuyau ne présente pas 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 le réservoir est rempli et réinstallé, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccord où le régulateur se connecte au réservoir.

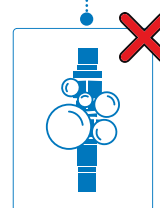
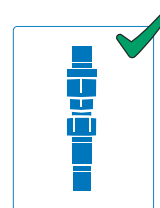
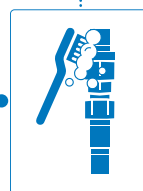
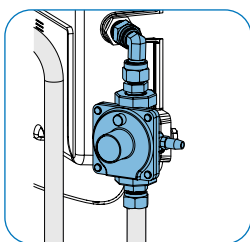
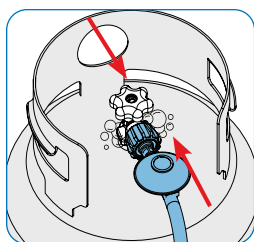
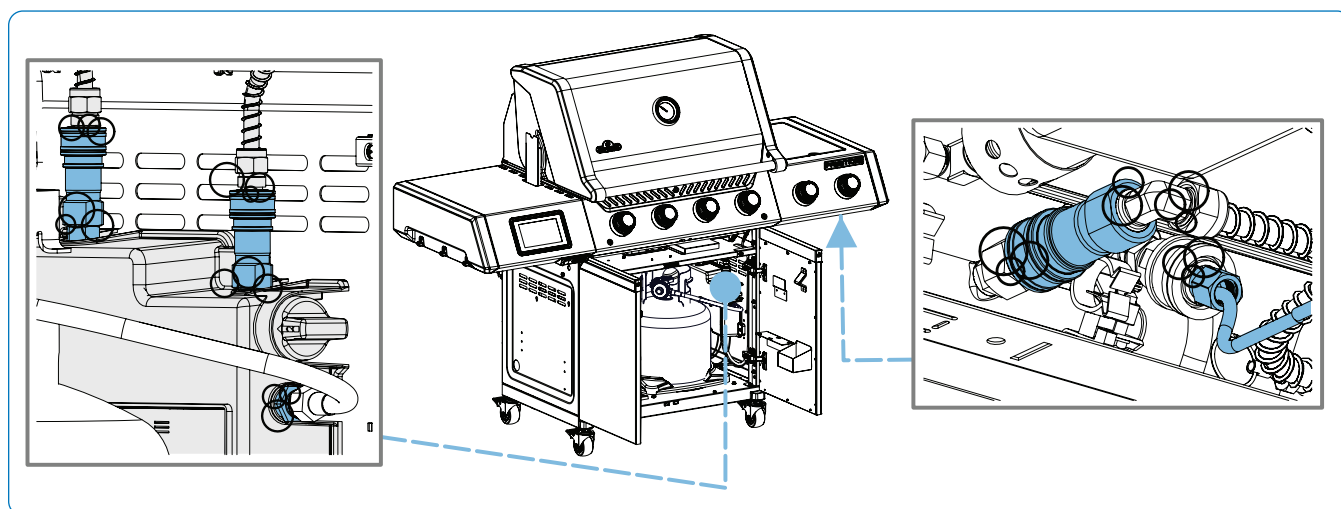
Testez l'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lorsque des composants à gaz sont remplacés.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Retirez toutes les sources d'inflammation.
3. Mettez tous les boutons de commande des brûleurs en position ARRÊT.
4. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié savon liquide, moitié eau sur tous les raccords et connexions du détendeur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. La présence de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

1. Serrez tous les raccords desserrés.
2. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, coupez 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.



DANGER !

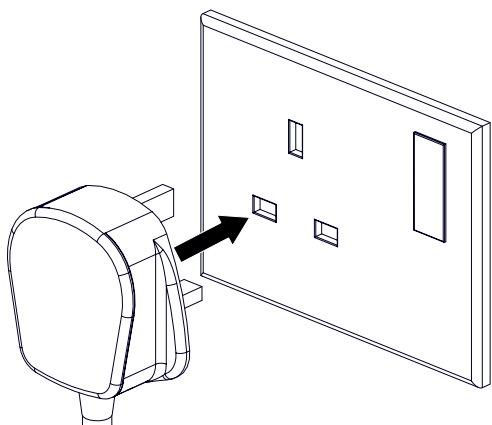
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Des étincelles ou des flammes provoqueront un incendie, une explosion, des dommages matériels, des

blesures physiques graves ou la mort.

- N'utilisez que le détendeur et l'ensemble de tuyaux fournis avec le barbecue, ou un ensemble conforme aux réglementations locales.

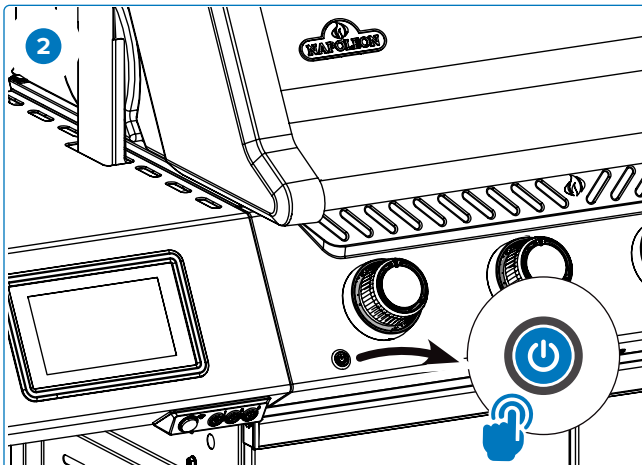
Instructions de démarrage rapide

1



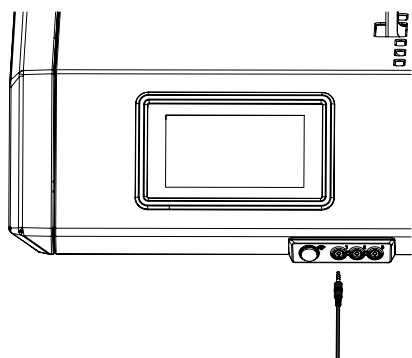
Branchez directement dans une prise GFI (disjoncteur différentiel) mise à la terre. Consultez un électricien en cas de doute.

2



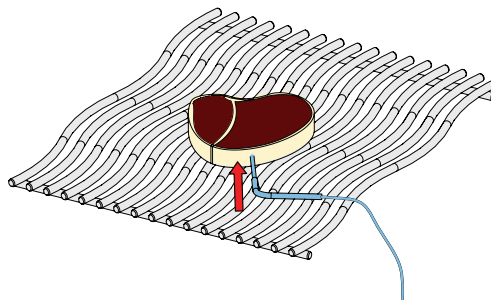
Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'appareil.

3



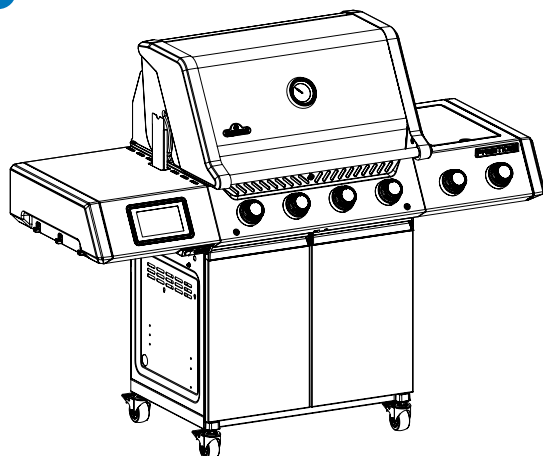
Retirez le plastique de protection et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.

4



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.

5



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

Connectivité Napoleon®

APPLICATION NAPOLEON®
HOME

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

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 accédez à 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.

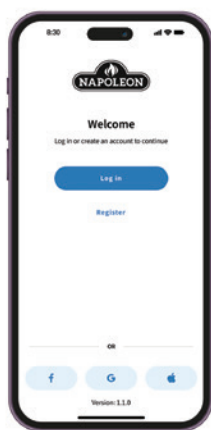


Scannez ce code QR pour accéder directement au site web de l'**application Napoleon® Home**.



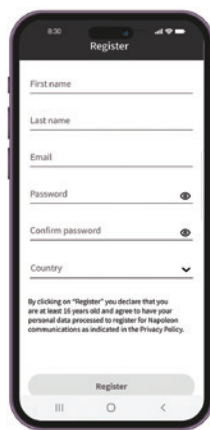
COMMENÇONS

1 Inscription



Créez un compte sur l'**application Napoleon® Home** OU connectez-vous en utilisant vos identifiants 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.

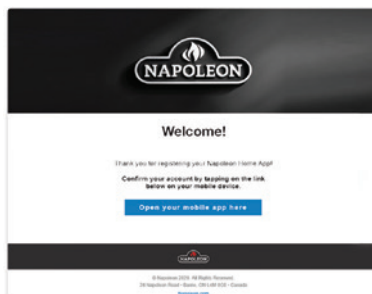
3 Vous y êtes presque



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.

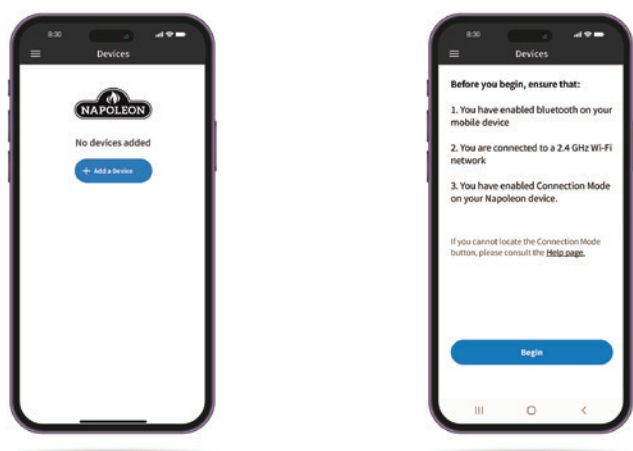
AJOUT D'UN APPAREIL

6 Allumer

Assurez-vous que votre appareil est allumé en appuyant brièvement sur le bouton d'alimentation du panneau de commande. Consultez le guide d'activation du mode d'appairage pour les étapes suivantes.



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



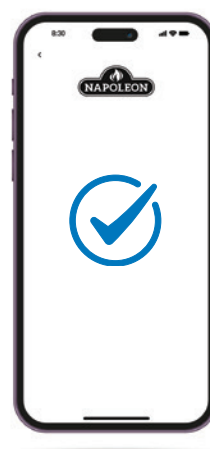
Sélectionnez le réseau Wi-Fi et saisissez vos identifiants.

10 Ajouter un surnom



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

11 Succès !



Guide d'activation du mode d'appairage

Pour activer le mode d'appairage sur le barbecue, suivez l'une des deux options ci-dessous. Le mode d'appairage vous permet de configurer le barbecue en utilisant une application mobile pour le connecter au cloud/à l'application. Le bouton du panneau de commande clignotera en blanc lorsque le mode d'appairage sera activé avec succès.

Option 1 : Réinitialiser le réseau via les paramètres Wi-Fi

Action :

Activez le mode d'appairage en réinitialisant le réseau dans les paramètres Wi-Fi.

Étapes à suivre :

1. Allumez l'écran d'affichage et attendez que le processus de démarrage soit terminé.
2. Réinitialisez le réseau en utilisant l'icône Wi-Fi : appuyez sur l'icône Wi-Fi sur l'écran d'affichage. Dans le menu Wi-Fi, sélectionnez **Réinitialiser le réseau.**

Résultat :

Le bouton du panneau de commande commencera à clignoter en blanc, indiquant que le système est en mode d'appairage. Vous pouvez maintenant configurer l'appareil à l'aide de l'application mobile pour terminer l'installation.

Option 2 : Activation par pression longue

Action :

Activez le mode d'appairage en effectuant une pression longue sur le bouton d'alimentation du panneau de commande.

Étapes à suivre :

1. Assurez-vous que l'écran d'affichage est actif.
2. Maintenez le bouton d'alimentation du panneau de commande enfoncé pendant **10 secondes.**

Résultat :

Le bouton du panneau de commande commencera à clignoter en blanc, indiquant que



REMARQUE :

- Choisissez l'une des options ci-dessus pour activer le mode d'appairage et connecter le système au cloud.

le système est en mode d'appairage. À ce stade, vous pouvez procéder à la configuration de l'appareil via l'application mobile.

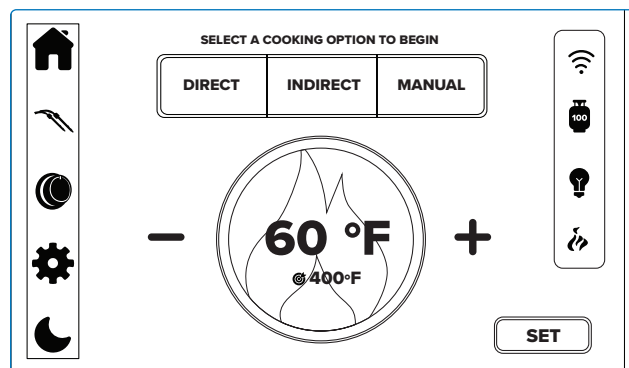
Présentation et fonctionnement du système

Fonctionnalités de contrôle (si équipé)

Les fonctionnalités de contrôle modernes améliorent la cuisson de précision en automatisant la gestion de la chaleur, en optimisant l'efficacité énergétique et en garantissant des résultats constants. Ces fonctionnalités avancées vous permettent de personnaliser votre expérience en fonction de vos besoins culinaires. Que vous saissiez à haute température, maintenez une cuisson lente à basse température ou utilisiez des pré-réglages pour différents aliments, ces commandes avancées apportent commodité et précision à votre cuisine en extérieur.

Votre barbecue Prestige® PRO Series est équipé d'un système de contrôle de pointe compatible Wi-Fi et intégré à l'écosystème de l'application Napoleon® Home.

Avant de commencer à utiliser le barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctionnalités de l'écran d'affichage.



Pour votre sécurité, les fonctions de cuisson ne peuvent pas être lancées à distance. Vous devez être physiquement présent devant le barbecue pour activer un brûleur ou un mode de cuisson. Cela garantit une supervision adéquate lors de l'allumage et aide à prévenir toute activation accidentelle ou non surveillée de l'appareil.



REMARQUE :

- Il est normal que le thermomètre ACCU-PROBE™ et l'écran tactile 7" Wi-Fi & Bluetooth® affichent des températures différentes pendant la cuisson.
- Le thermomètre ACCU-PROBE™ mesure la température ambiante à l'intérieur du barbecue, qui peut être influencée par le placement des aliments, leur taille, les accessoires et la circulation de l'air. Pour cette raison, le thermomètre ACCU-PROBE™ est le plus représentatif lors du préchauffage, avant l'ajout des aliments sur le barbecue.
- L'écran tactile mesure la température à l'aide d'une sonde située sous la grille de cuisson, offrant l'indication la plus précise de la température réelle.

Initialisation

Branchez le barbecue sur une prise électrique extérieure correctement mise à la terre pour utiliser les commandes numériques et les fonctionnalités électroniques périphériques.



Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation situé sur le côté gauche du panneau de commande pour lancer la séquence de démarrage.



REMARQUE :

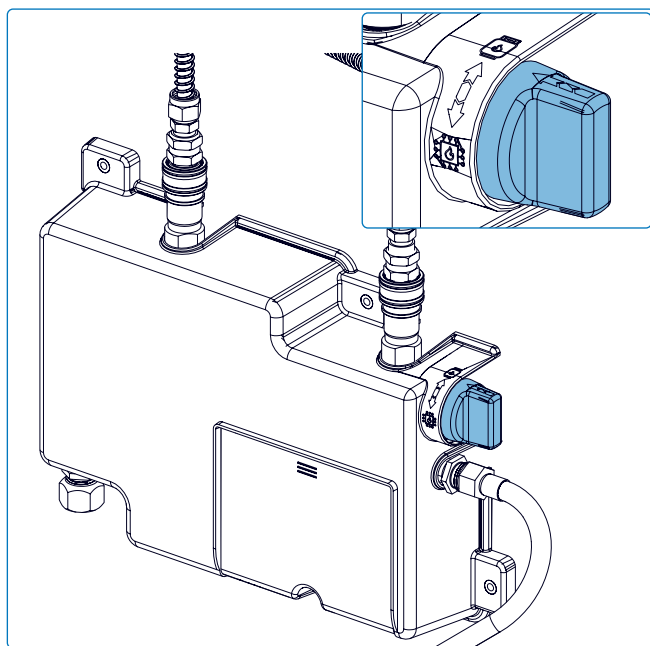
- Pour installer des langues supplémentaires, insérez la carte SD lorsque l'appareil est éteint, puis allumez-le et suivez les instructions à l'écran. Retirez la carte après la fin de la mise à jour et redémarrez l'appareil. Voir le **Guide d'assemblage** pour plus de détails.

Mode traditionnel

Une expérience de grillade simplifiée sans assistance électronique.

Le barbecue peut fonctionner comme un gril à gaz traditionnel entièrement manuel, sans commandes numériques de gaz. Bien que des fonctionnalités telles que les réglages automatiques soient désactivées, les fonctions principales de grillade restent entièrement opérationnelles. Vous assurant ainsi de pouvoir continuer à cuisiner en toute confiance, même en cas de coupure de courant. Les fonctionnalités électroniques périphériques peuvent toujours être utilisées en mode dérivation tant que l'appareil est alimenté.

1. Pour activer la vanne de dérivation des brûleurs principaux, localisez le module de commande (installé à l'intérieur du chariot du barbecue), puis appuyez et tournez le bouton sur la position ON.



2. Suivez les instructions de la section « **Allumer votre barbecue** » pour allumer les brûleurs souhaités.

Modes automatiques

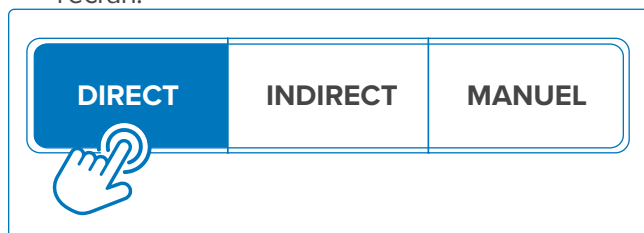
Mode direct

Saisie à haute température pour les aliments à cuisson rapide.

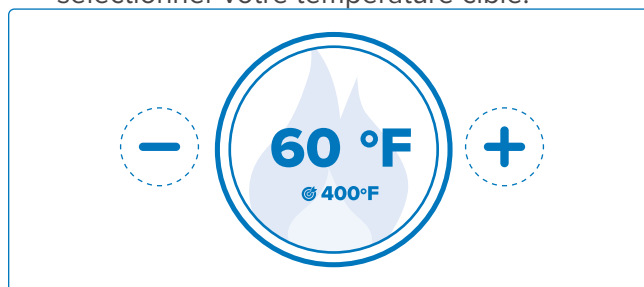
Placez les aliments directement sur la chaleur des grilles de cuisson pour une saisie parfaite, en retenant les jus et la saveur. Idéal pour les hamburgers, les steaks, le poulet et les légumes. Pour les morceaux plus épais, saisissez d'abord, puis baissez la température du gril ou passez en mode indirect pour terminer la cuisson selon la cuisson désirée.

Tous les brûleurs principaux s'ajustent automatiquement pour maintenir la température réglée entre 320°F et 580°F (160°C – 290°C), assurant un contrôle constant de la chaleur pendant toute la cuisson.

3. Sélectionnez l'option de cuisson **DIRECT** sur l'écran.



4. Utilisez les icônes +/- sur l'écran pour sélectionner votre température cible.



5. Appuyez sur Définir.



6. Attendez que l'écran indique que les brûleurs sont prêts à s'allumer. Tous les boutons de commande des brûleurs principaux commenceront à clignoter en blanc, indiquant que tous les brûleurs principaux doivent être allumés manuellement.



7. Suivez les instructions de la section « **Allumer votre barbecue** » pour allumer tous les brûleurs principaux. Réglez tous les boutons de commande précisément sur leur position la plus élevée.



IMPORTANT !

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que sa puissance maximale, le système repassera en **mode manuel**.

8. Placez vos aliments une fois que le gril est préchauffé à votre convenance, puis fermez le couvercle.

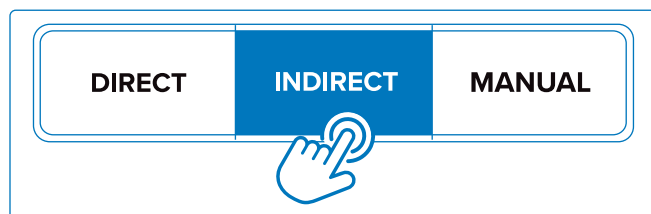
Mode indirect

Cuisson lente et homogène à basse température avec chaleur circulante.

Ce mode est idéal pour les grosses pièces de viande ou les aliments sujets aux flambées, comme les rôtis, les poulets entiers et les dindes. La température plus basse et le temps de cuisson prolongé permettent d'obtenir des résultats tendres et savoureux.

Certains brûleurs principaux s'ajustent automatiquement pour maintenir une plage de température cible de 220°F à 380°F (110°C – 190°C) pour un contrôle constant de la chaleur.

1. Sélectionnez l'option de cuisson **INDIRECT** sur l'écran.



Les voyants des boutons de commande des brûleurs principaux concernés commenceront à clignoter en blanc, indiquant quels brûleurs principaux doivent être allumés manuellement.



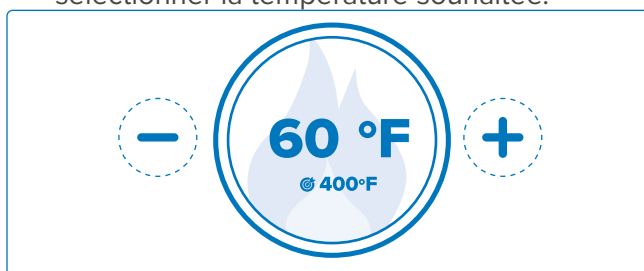
2. Suivez les instructions dans « **Allumer votre barbecue** » pour allumer les brûleurs principaux indiqués. Réglez tous les boutons de commande précisément sur leur position la plus élevée.



IMPORTANT !

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que sa puissance maximale, le système repassera en **mode manuel**.

3. Utilisez les icônes +/- sur l'écran pour sélectionner la température souhaitée.



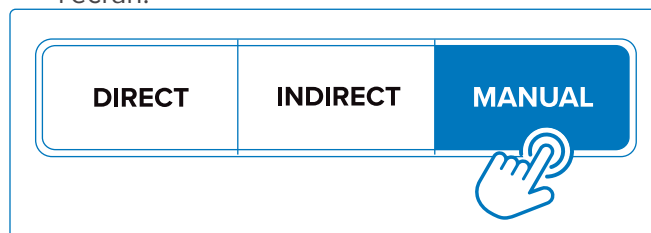
4. Placez vos aliments au-dessus d'une zone sans brûleur allumé en dessous. Fermez le couvercle.
5. Si vous le souhaitez, saisissez à feu vif à la fin de votre cuisson indirecte en passant en mode direct. Vous pouvez également utiliser le brûleur latéral infrarouge.

Mode manuel

Gardez un contrôle total sur chaque brûleur.

Utilisez les boutons de commande pour régler indépendamment les niveaux de chaleur, en les positionnant selon vos besoins de cuisson. Ce mode est parfait pour des grillades personnalisées et la gestion de plusieurs zones de chaleur pour différents aliments. Le mode manuel offre une flexibilité maximale, vous permettant d'ajuster précisément votre expérience de grillade sans automatisation de température prédéfinie, tout en accédant aux fonctions auxiliaires intelligentes et autres fonctionnalités électriques.

1. Sélectionnez l'option de cuisson **MANUEL** sur l'écran.



2. Le voyant du bouton de commande du brûleur principal le plus à gauche commencera à clignoter en blanc, indiquant qu'il doit être allumé manuellement.



IMPORTANT !

- Ce brûleur doit rester allumé pendant toute l'utilisation du mode manuel, sinon le système s'éteindra.



3. Suivez les instructions de la section « **Allumer votre barbecue** » pour allumer le brûleur principal indiqué.
4. Suivez la même procédure pour allumer les autres brûleurs principaux si vous le souhaitez. Modifiez les réglages des boutons de commande pour obtenir vos zones de chaleur préférées.

Fumoir

Améliorez votre expérience de grillade avec une saveur riche de feu de bois grâce au système de fumoir intégré*. Lorsque le mode fumée est sélectionné, le boîtier du fumoir s'active automatiquement et diffuse une fumée aromatique dans l'enceinte principale de cuisson pour des résultats authentiques de style barbecue. Cette fonctionnalité apporte de la profondeur aux viandes, légumes et autres aliments. Parfait pour les cuissons longues à basse température.

Le fumoir doit être démarré et émettre de la fumée avant d'allumer les brûleurs. Les meilleures performances sont obtenues avec 1 à 2 brûleurs réglés sur faible. L'aiguille du couvercle doit toujours être dans la zone fumée.



REMARQUE :

- N'utilisez que des granulés, copeaux ou morceaux de bois pour barbecue de qualité alimentaire.

Allumage

1. Remplissez le bac à fumée – Ajoutez des copeaux de bois, ou un mélange de copeaux, de morceaux ou de granulés, jusqu'à ce que le bac soit presque plein. N'utilisez pas de charbon de bois. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » pour plus de détails.



2. Sélectionnez l'icône Fumée sur l'écran d'affichage. Suivez l'invite à l'écran pour allumer. Après la séquence d'allumage, l'élément d'allumage des copeaux de bois s'éteindra et le ventilateur produira une fumée continue jusqu'à ce que la réserve de copeaux soit épuisée ou qu'une heure se soit écoulée sans nouvelle séquence d'allumage.

Une fois l'allumage lancé, le ventilateur ne peut pas être éteint. Il s'agit d'une fonction de sécurité importante conçue pour éviter toute combustion incontrôlée à l'intérieur du fumoir. Le ventilateur du fumoir s'éteindra automatiquement après la fin du cycle de refroidissement (environ 2 heures), ou après 3 heures d'inactivité.

Rallumage

L'option de rallumage n'est disponible que 15 minutes après la fin de la séquence d'allumage. Lorsque la réserve de copeaux de bois est épuisée, mais que vous souhaitez prolonger la session :

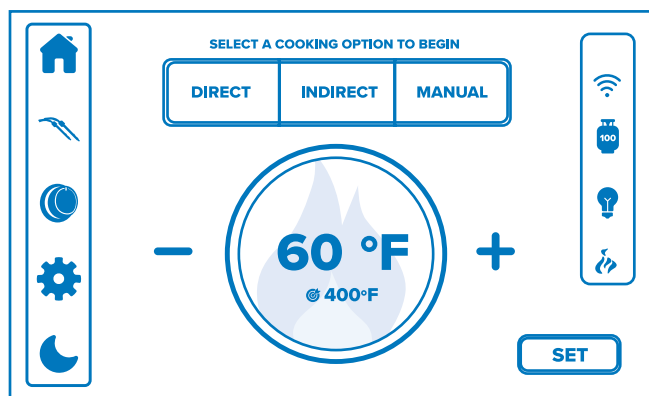
1. Ouvrez la porte du fumoir pour accéder au bac à copeaux de bois. L'accès à la porte du fumoir est équipé d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement de l'élément chauffant lorsque la porte est ouverte.
2. Déverrouillez l'outil et engagez-le avec la face avant du bac à copeaux de bois. Déverrouillez l'outil et faites glisser délicatement le bac à copeaux de bois pour le remplir facilement sans le retirer de l'appareil. Voir la section « **Présentation de l'outil** » .
3. Utilisez des pinces métalliques pour redistribuer les copeaux de bois usagés, en les déplaçant vers l'avant et l'arrière du bac. Dégager un espace sur la grille métallique facilitera le rallumage des nouveaux copeaux de bois. Ne retirez aucun copeau chaud de la chambre. Voir la section « **Installation de votre fumoir** » .
4. Ajoutez une nouvelle couche de copeaux de bois, en assurant un bon contact avec la source de chaleur pour un allumage plus rapide et une fumée régulière.
5. Utilisez l'outil pour réinstaller le bac à copeaux de bois. Fermez et verrouillez la porte du fumoir.
6. Maintenez le bouton-poussoir de l'unité de fumage enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton clignotera en rouge pour indiquer que la phase de rallumage est en cours (~4 minutes).



REMARQUE :

- L'utilisateur doit attendre 15 minutes pour que l'option de rallumage soit à nouveau disponible. Ce délai de 15 minutes est prévu pour éviter un cycle thermique excessif du fumoir.
 - L'allumage et le rallumage peuvent être annulés à tout moment en sélectionnant cette option sur l'écran ou en maintenant le bouton-poussoir enfoncé pendant 5 secondes (selon le modèle).
7. Pour effectuer l'arrêt complet du fumoir, vous devez le laisser inactif (sans rallumage) pendant 1 heure pour lancer le processus d'arrêt complet (3 heures au total). Durant les 2 dernières heures, le ventilateur restera en fonctionnement pour éviter le refoulement de fumée.
 8. Après refroidissement complet du fumoir, videz le bac à copeaux de bois et jetez les restes de copeaux dans un récipient ignifuge muni d'un couvercle hermétique.

Fonctions de contrôle supplémentaires



Arrêt automatique du gaz

Le gril coupe automatiquement le gaz si la température dépasse 850°F (454°C), évitant ainsi les feux de graisse. Lorsque cela se produit, tous les brûleurs s'arrêtent, les voyants rouges clignotent et une notification apparaît sur l'écran ainsi que dans l'application Napoleon® Home.



REMARQUE :

- La fonction d'arrêt est désactivée lorsque le système est en mode dérivation.
- Le rouge de sécurité a été retiré de toutes les sélections de couleurs et animations pour éviter toute confusion avec un brûleur allumé.
- L'arrêt programmé n'a lieu qu'après la fin de la cuisson ou du fumage, suivi d'un rappel de nettoyage et de l'arrêt standard.

Verrouillage/Déverrouillage de l'écran

Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter toute modification accidentelle, l'écran peut se verrouiller automatiquement. Pour verrouiller ou déverrouiller, appuyez sur l'icône lune de l'écran pendant 3 secondes. Cela rend l'écran insensible à toute autre commande.



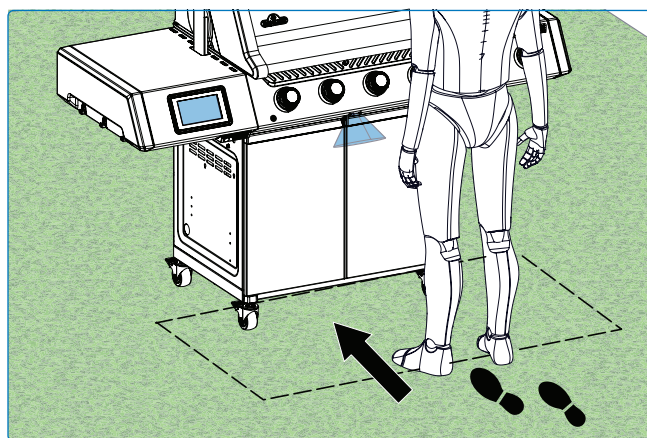
IMPORTANT !

- Le verrouillage de l'écran n'éteint pas le gaz et ne verrouille pas les boutons.

Les gouttes d'eau peuvent affecter la sensibilité tactile. Il est recommandé de verrouiller l'écran si vous utilisez le gril sous la pluie.

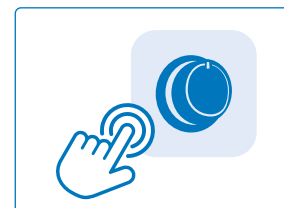
Détection de proximité

Un capteur de proximité intégré détecte les mouvements à proximité et active automatiquement l'écran d'affichage. Cette fonctionnalité mains libres garantit que l'écran n'est actif que lorsque cela est nécessaire, économisant ainsi l'énergie tout en offrant un accès instantané aux commandes du barbecue et aux mises à jour de statut à votre approche. Utilisez l'icône d'engrenage sur l'écran pour régler la durée d'activation de l'affichage, de 15 à 60 minutes (par paliers de 5 minutes).



Éclairage et animations

Les animations lumineuses dynamiques des boutons de commande ajoutent du style et de la personnalité à votre expérience de grillade. Sélectionnez l'icône du bouton de commande sur l'écran pour choisir parmi une variété d'effets dynamiques. Ajustez la luminosité à l'aide du curseur de réglage.



Activez les lumières de rangement via le menu d'éclairage. Sélectionnez ON pour activer les lumières de rangement blanches. Sélectionnez OFF pour faire correspondre la couleur actuelle des lumières des boutons de commande. Sélectionnez la luminosité minimale pour éteindre complètement les lumières. Activez ou désactivez les lumières de l'armoire et du couvercle pour garantir une visibilité optimale.

Boutons de commande réactifs

Lorsque vous ajustez un brûleur, la partie intérieure de son bouton de commande passe par un dégradé de couleur fluide, indiquant visuellement le réglage actuel du brûleur. Ce retour intuitif permet de surveiller facilement l'intensité de la flamme d'un simple coup d'œil, même en faible luminosité. Pour plus de sécurité, l'éclairage périphérique intègre la technologie **SafetyGlow™**, qui s'illumine en rouge dès qu'un brûleur est allumé afin de fournir un repère visuel immédiat.

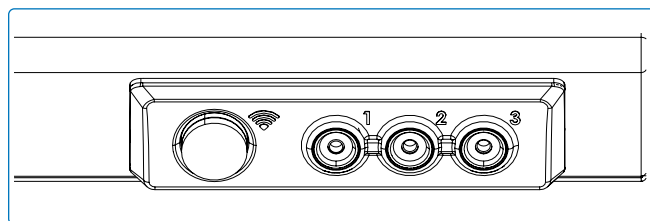
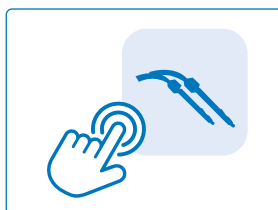
Élevé

Faible



Sondes de température alimentaire

Connectez jusqu'à deux sondes sans fil (vendues séparément) et jusqu'à trois sondes filaires pour une surveillance précise et flexible de la température. Après avoir installé les sondes, touchez l'icône de sonde sur l'écran pour sélectionner le type d'aliment à cuire et définir la température cible souhaitée. Dès qu'une sonde atteint la température définie, une alerte sonore retentira et une notification sera envoyée via l'application Napoleon® Home.



REMARQUE :

L'appairage des sondes sans fil s'effectue via des instructions à l'écran. Suivez les instructions à l'écran pour connecter facilement vos sondes.

Balance de réservoir

Restez informé grâce à la balance de réservoir intégrée, conçue pour afficher avec précision la quantité de propane restante dans votre réservoir. Grâce à des capteurs de poids de précision, le système vous informe en temps réel du niveau de carburant en indiquant le pourcentage de remplissage actuel. Pour garantir des mesures précises, saisissez les poids à vide et plein de votre réservoir dans l'application Napoleon® Home lors de la configuration. Pour plus de praticité, l'application propose également une fonction de sélection régionale du réservoir, vous permettant de choisir rapidement parmi une liste de types de réservoirs courants pour une configuration facile.



Allumage de votre barbecue

Est-ce la toute première fois ? Effectuez un brûlage initial

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

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne faites pas fonctionner le brûleur arrière ou latéral pendant l'opération de nettoyage par pyrolyse.

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 ÉLEVÉE 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 (**Fig. 6A & Fig. 7**).
3. Si la veilleuse ne s'allume pas – tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes – tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3, ou allumez avec une allumette.

Allumage du brûleur arrière

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de maintien au chaud.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position ÉLEVÉE (**Fig. 6D & Fig. 7**).
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette (**Fig. 6C**).
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**).

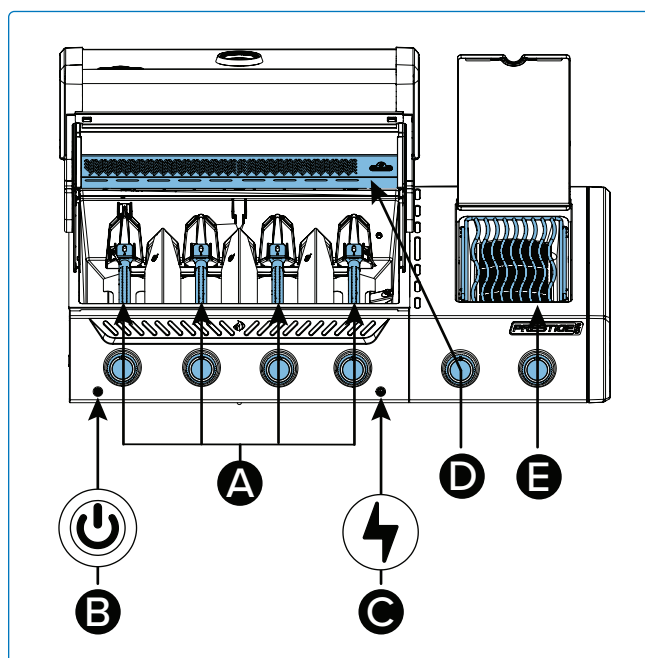


Fig. 6

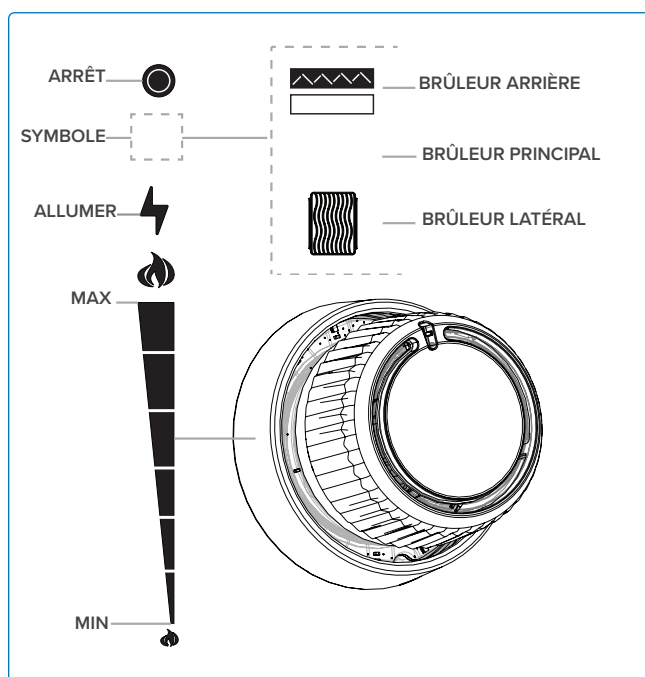


Fig. 7

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant l'utilisation du brûleur principal. Vous pouvez utiliser le brûleur infrarouge avec le brûleur principal ou arrière.

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, ou allumez-le avec une allumette.
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. 6E & Fig. 7).**

Instructions d'allumage alternatives

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

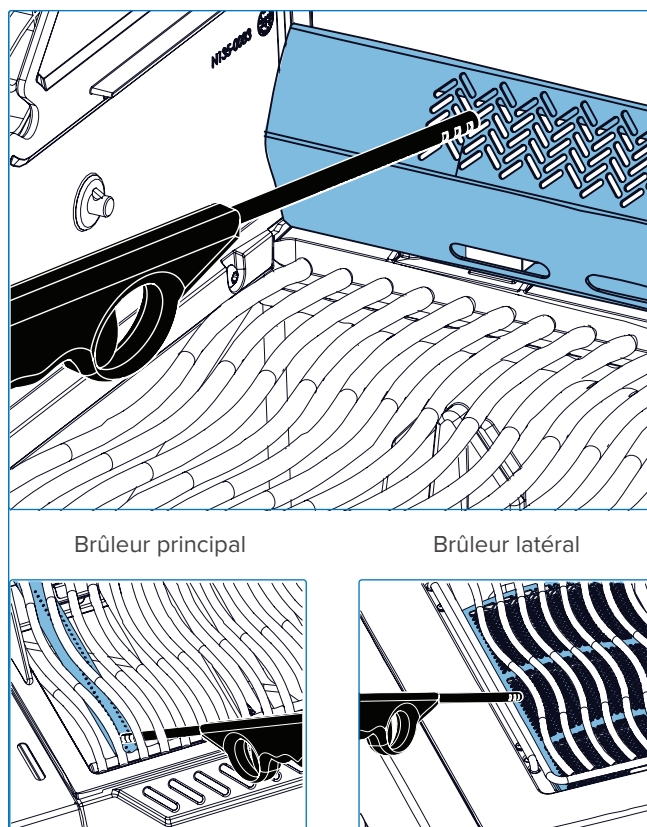


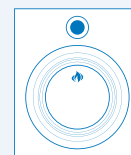
Fig. 8



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT avant d'ouvrir lentement la vanne d'alimentation en gaz.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage.
- Assurez-vous que le couvercle du barbecue est **OUVERT** lors de l'allumage.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque le gril 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.



Surveillance des températures du barbecue

Tous les modèles sont équipés de deux indicateurs de température. Un indicateur monté sur le couvercle indique la température de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la cuisson indirecte.

Un capteur monté à la base mesure la température au niveau des grilles de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la 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 de la grille de cuisson. Cela peut entraîner des relevés de température plus élevés au niveau du capteur, tout en réduisant les relevés de l'indicateur 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 de base avec les brûleurs du barbecue en fonctionnement.

Temps écoulé

- Les indicateurs de température ont des temps de réponse différents et peuvent initialement afficher des relevés variés lors de la montée en température de l'appareil. 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 l'indicateur 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 brûleurs en conséquence.

Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les instructions d'**allumage du brûleur principal** et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent rouges.

Faites cuire les aliments directement sur la grille en suivant les instructions du « **Guide de cuisson infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du barbecue pour terminer la cuisson à chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.

Utilisation du brûleur latéral infrarouge

Suivez les instructions d'**allumage du brûleur latéral** et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le brûleur en céramique devienne rouge.

Faites cuire les aliments directement sur la grille en suivant les instructions du « **Guide de cuisson infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du barbecue pour terminer la cuisson à chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.

Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsque le brûleur fonctionne ou est chaud.



DANGER !

• 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.

- Ne faites pas frire d'aliments dans l'huile sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.
- Ne fermez pas le couvercle

du brûleur latéral lorsque le brûleur infrarouge est en marche ou encore chaud. Cela pourrait causer des dommages ou présenter un risque pour la sécurité.

Pare-vent

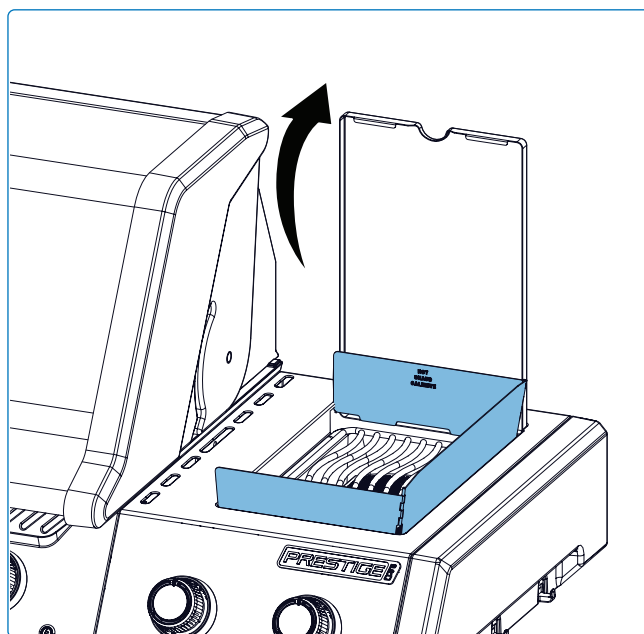
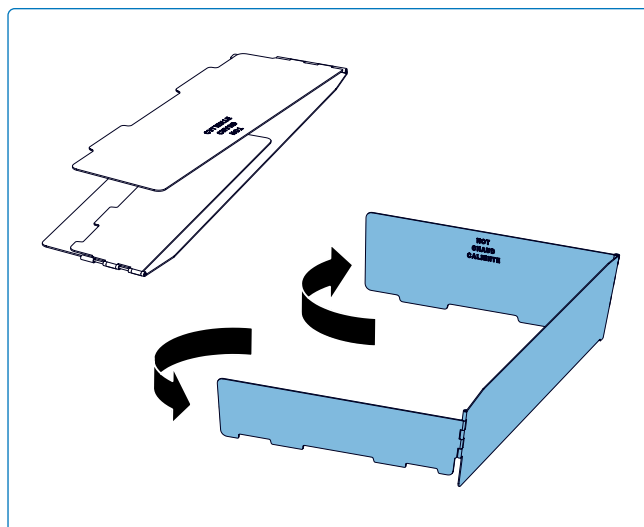
Gardez votre barbecue en fonctionnement optimal même par vent jusqu'à 16 km/h (10 mph). Conçu pour se fixer facilement à votre barbecue, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des cuissons homogènes.

Ajustez-le simplement à votre barbecue et vous êtes prêt à cuisiner en toute confiance, quelle que soit la météo. Le pare-vent peut être replié et rangé sous le couvercle du brûleur latéral pour un stockage facile lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé.



REMARQUE :

Le pare-vent doit être installé lors de l'utilisation du brûleur latéral. Cela améliore la sécurité et réduit les temps de cuisson.



ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

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

Comment utiliser la rôtissoire

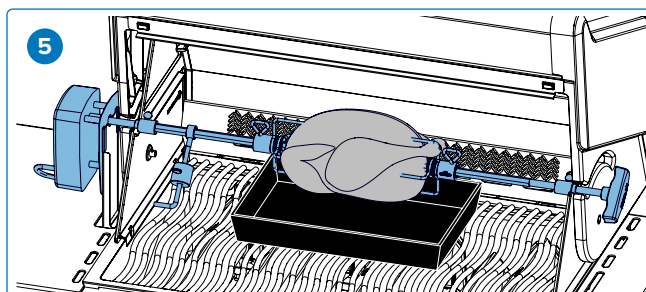
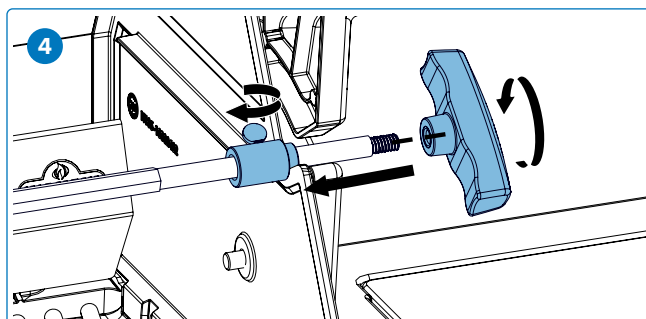
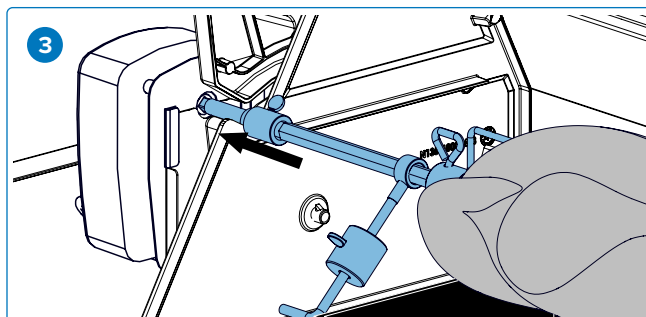
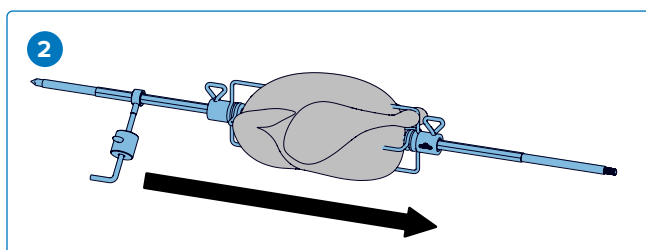
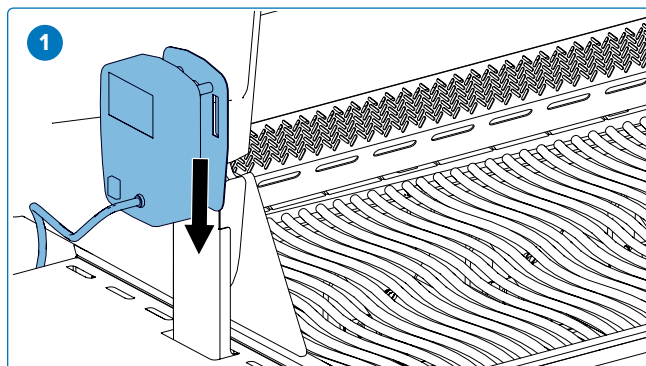
Assemblage de votre kit rôtissoire



REMARQUE :

- Pour le cycle de brûlage initial, retirez complètement la grille de maintien au chaud. Lorsque vous utilisez la rôtissoire, la grille de maintien au chaud peut être rangée en position haute pour laisser de la place à la broche.
- Retirez la grille uniquement si un espace supplémentaire est nécessaire.
- Installez le moteur de la rôtissoire sur le côté du barbecue à l'aide du ou des supports de fixation. Certains modèles sont équipés de supports préinstallés.

1. Une fois que le support a été fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez la viande dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de rôtissoire à l'extrémité opposée de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
3. Fixez le contrepoids à la broche, en face du côté le plus lourd de la viande. Ajustez jusqu'à ce que la charge soit équilibrée, puis serrez fermement.
4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du couvercle. Cela empêchera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus de cuisson.



IMPORTANT !

- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments chauds ou froids 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. Laissez 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 3 livres prend environ 1 heure et demie à feu moyen à fort.
- Faites attention à la capacité de votre moteur de 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 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 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 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

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 (**Fig. 9**).
- Rangez les éléments de la rôtissoire sur les clips prévus à cet effet à l'intérieur du meuble du chariot. Veillez à enrouler le cordon du moteur de la rôtissoire. Fixez la broche à l'arrière du barbecue lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cela les garde en sécurité, protégés des intempéries et facilement accessibles pour votre prochaine utilisation. Assurez-vous toujours que les pièces sont propres et sèches avant de les ranger pour éviter la corrosion (**Fig. 10&11**).

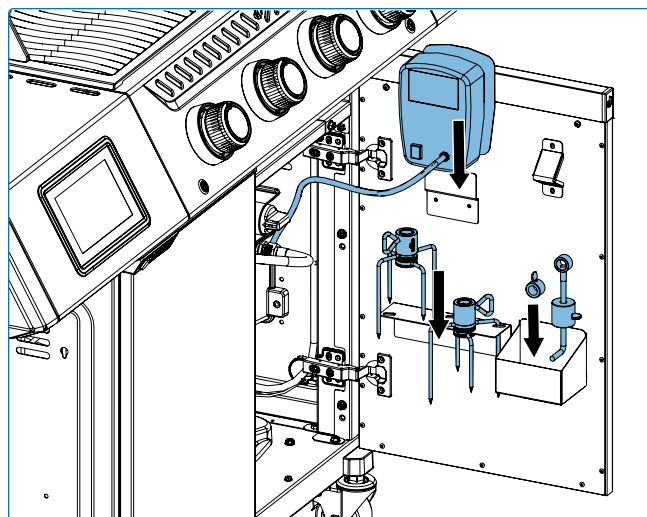


Fig. 9

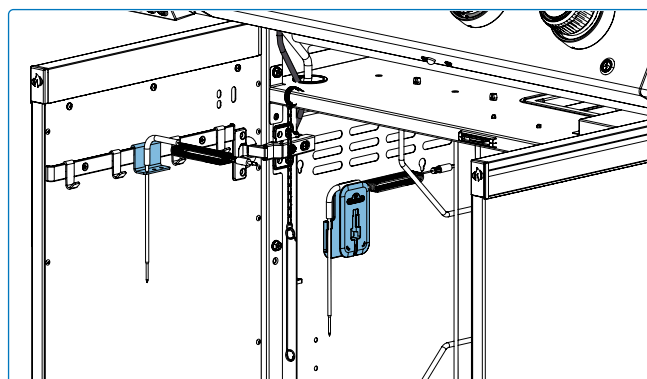


Fig. 10

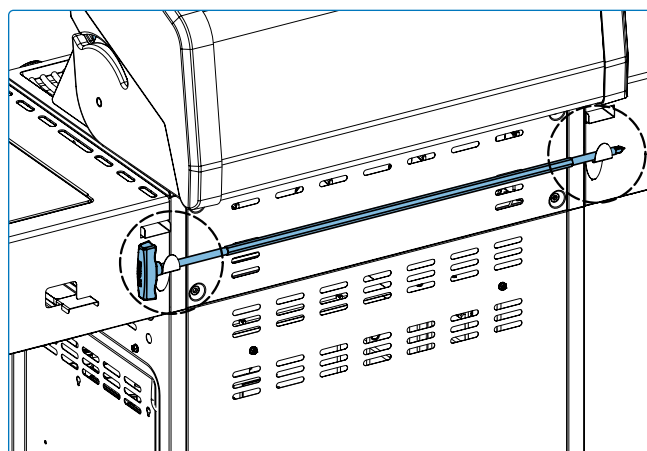


Fig. 11

Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites un barbecue

☐ Lisez le manuel d'utilisation

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

☐ Nettoyez le bac à graisse

Veillez toujours à nettoyer le bac à graisse avant de faire un barbecue pour éviter les incendies et les flambées.

☐ Vérifiez le tuyau

Assurez-vous que le barbecue est éteint et refroidi. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions excessives ou de coupures. Faites remplacer le tuyau avant utilisation s'il est endommagé.

☐ Nettoyez les grilles et préchauffez

Utilisez un grattoir en bois ou une brosse à gril en fibres naturelles pour nettoyer les grilles en fonte et en acier inoxydable. Voir "**Instructions de nettoyage**". Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre barbecue pour brûler les résidus et éviter que ça ne colle.

☐ Zone de préparation

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, 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 seule fois et ne regardez pas

Essayez de ne pas trop ouvrir le couvercle ni de regarder, sinon la chaleur s'échappera et cela faussera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments une seule fois, en particulier les steaks et le poulet.

☐ Laissez de l'espace

Laissez de l'espace sur le gril 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 consignes 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.



ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

Découvrez des recettes inspirantes et des techniques de grillade dans les livres de cuisine de Napoleon® ou visitez www.napoleon.com



ASTUCE DE PRO POUR LE BARBECUE !

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



SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !

- Huile de pépins de raisin,
- Huile de tournesol,
- Huile de soja,
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola.

Si elles ne sont pas disponibles, choisissez une huile ou une graisse ayant un point de fumée élevé.

N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

Assistance de cuisson ACCU-PROBE®

Surveillez le gril et vos invités en toute confiance grâce à la technologie intégrée ACCU-PROBE®. Surveillez la température interne du gril. 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 vos aliments seront cuits à la perfection. 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. Après la configuration, le Bluetooth® sera disponible pour la connectivité, et le Wi-Fi pourra toujours être utilisé si pris en charge.

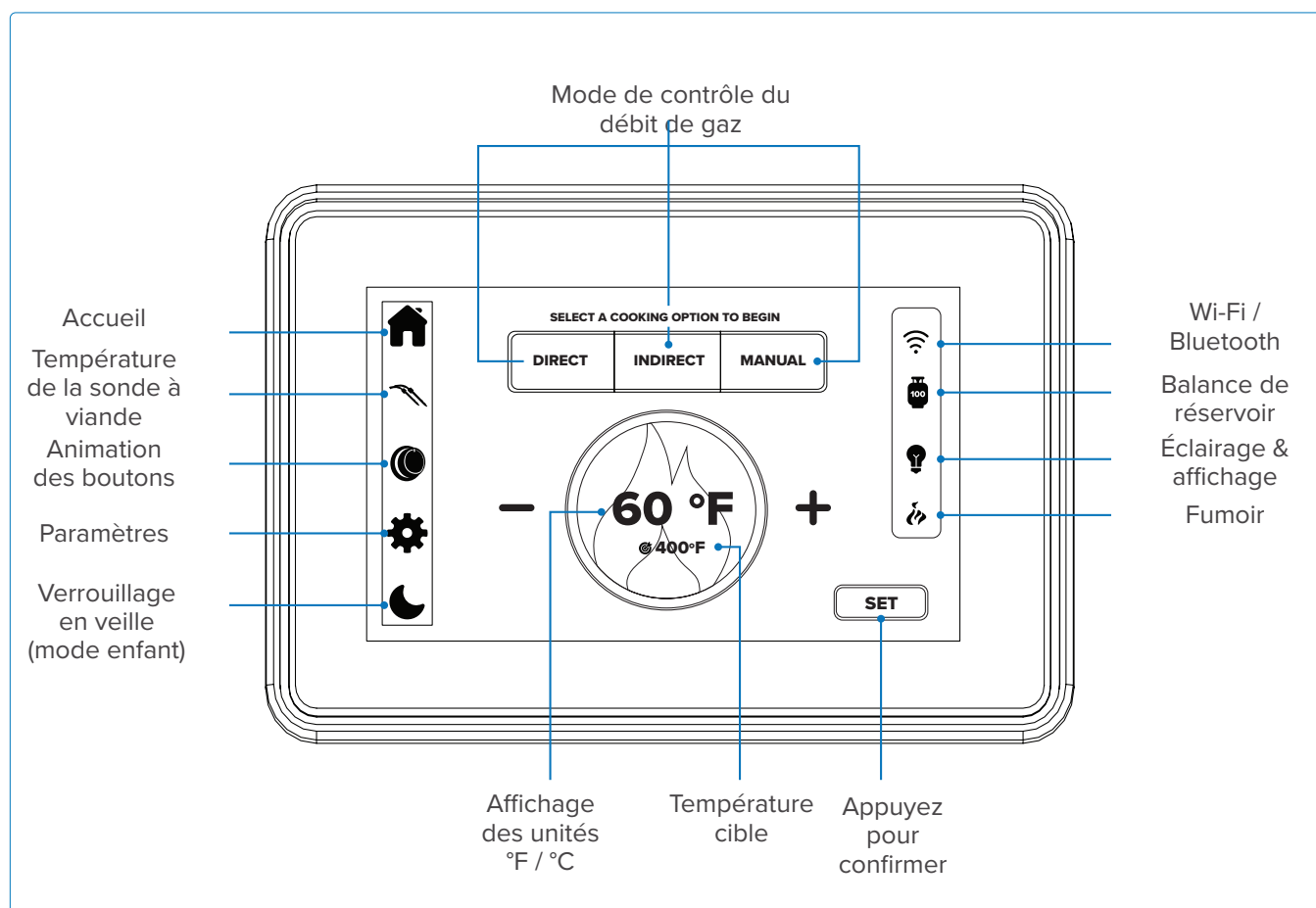
Consultez les sections « Instructions de démarrage rapide » et « Application Napoleon® Home » pour plus d'informations sur la connexion.

Aperçu de l'affichage

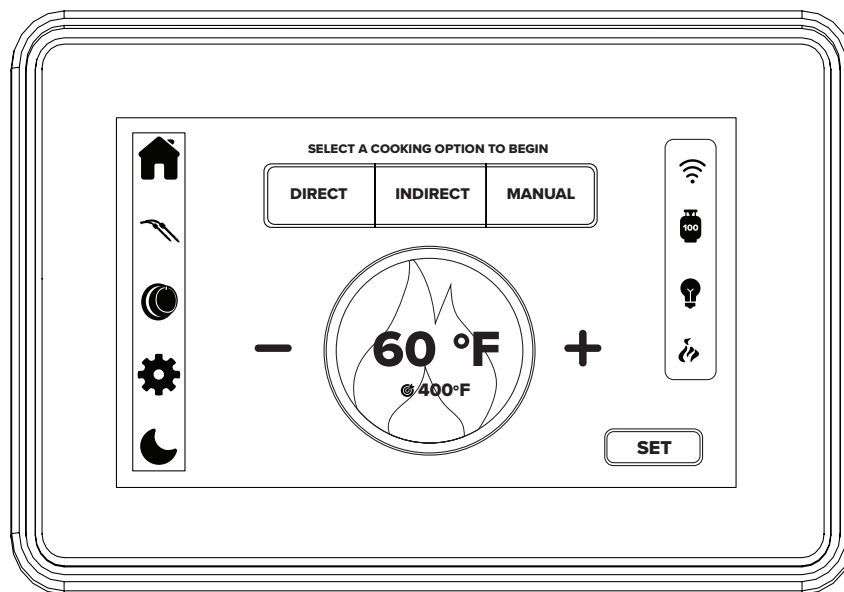
Téléchargez l'application Napoleon® Home et profitez d'une cuisson intelligente. Toute utilisation de ces marques et logos, comme indiqué, appartient à leurs propriétaires respectifs et toute utilisation par Wolf Steel Ltd. se fait sous licence : Bluetooth® par Bluetooth SIG, Inc. Les autres marques 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.



Fonctionnement de l'affichage



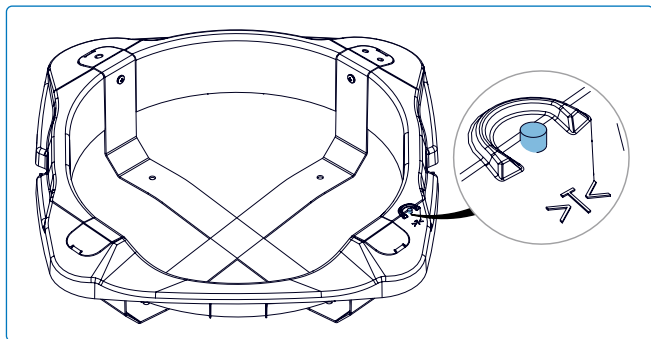
Fonction	Action	Durée	Description
Mode d'appairage	Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant 10 secondes OU touchez l'icône Wi-Fi, puis dans la fenêtre contextuelle, sélectionnez Réinitialiser le réseau pour rendre le système appairable.	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo Napoleon® apparaîtra. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode appairage (point d'accès). Vous devrez configurer à nouveau l'appareil à l'aide de l'application Napoleon® Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'écran est actif. Si l'écran est éteint ou en veille, continuez à maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le mode point d'accès soit atteint. Vous pouvez également lancer le mode appairage en appuyant sur l'icône Wi-Fi et en sélectionnant Réinitialiser le réseau dans le menu contextuel.
Réveil de l'écran	Appuyez une fois sur l'écran ou touchez l'icône lune	N/A	Après le réveil, l'écran reviendra sans interruption à son état précédent. Un appui sur l'icône lune mettra l'écran en mode veille ; appuyer à nouveau au même endroit rallumera l'écran.
Changement d'unité de température	Sélectionnez l'icône d'engrenage	N/A	Basculez entre Celsius et Fahrenheit.

Comment remettre à zéro la balance de la bouteille de propane

1. Retirez la bouteille de propane vide.
2. Appuyez sur le bouton Zéro pour lancer le processus de tare.
3. Attendez 20 secondes pour que la balance se calibre.
4. Placez la nouvelle bouteille de propane sur la balance.

Sélection d'une nouvelle bouteille de propane

- Ouvrez l'application Napoleon® Home et allez à la section Balance de la bouteille (**Fig. 12**).
- Choisissez l'une des options suivantes :
 - » **Amérique du Nord** : Poids de bouteille par défaut présélectionnés.
 - » **Europe** : Sélectionnez parmi les spécifications de bouteilles disponibles.
 - » **Bouteille personnalisée (optionnel)** : Saisissez le poids d'une bouteille vide et pleine pour un suivi précis (**Fig. 13**).



REMARQUE :

La mise à jour des données dans l'application peut prendre environ 1 minute.

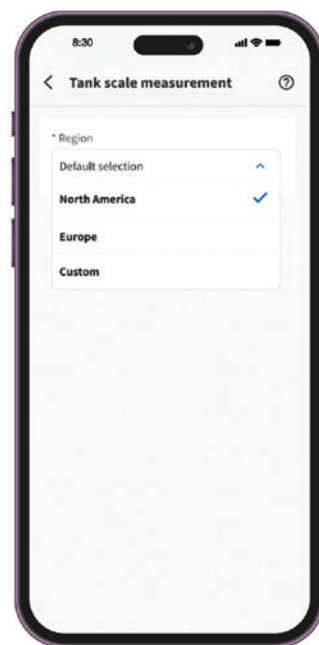


Fig. 12

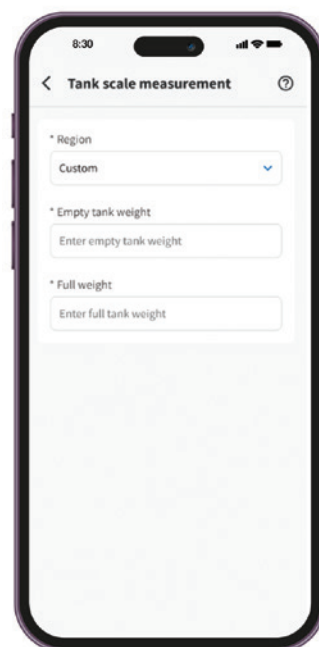


Fig. 13

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 gril.
- **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 gril.
- Placez la viande du côté du gril 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 gril 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 la pointe de la sonde et poussez jusqu'à ce qu'il atteigne le support de base.

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 important. Puis allumez le gril et vérifiez les points chauds où le câble pourrait entrer en contact avec une surface.

Guide de cuisson infrarouge

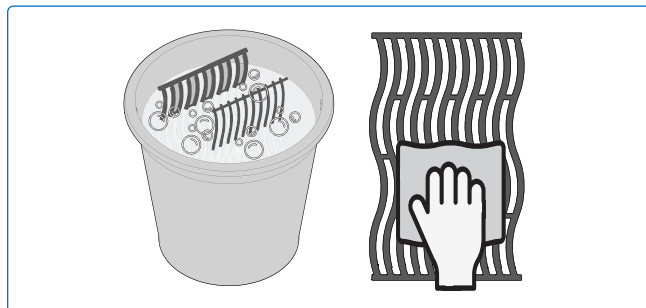
Aliment	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 Steak 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur.	Saignant à point 54–60 °C (130–140 °F)	ÉLEVÉ pendant 2 min de chaque côté, puis MOYEN	4 à 6 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur.	Demandez une coupe avec du gras persillé. Saisissez à feu vif pour conserver les jus, puis réduisez la chaleur selon la cuisson désirée. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.
	À point 60–66 °C (140–150 °F)			
	Bien cuit 77 °C (170 °F)			
 Hamburger 1,27 cm (½ pouce) d'épaisseur.	Saignant à point 54 °C (129 °F)	ÉLEVÉ pendant 2 à 3 min de chaque côté	5 à 7 minutes au total.	Façonnez les galettes à une épaisseur égale pour une cuisson homogène. Les galettes d'une épaisseur de 2,5 cm ou plus doivent être grillées à chaleur indirecte.
	Moyen 60 °C (140°F)			
	Bien cuit 77 °C (170°F)			
 Volaille	74 °C (165 °F)	FORT, puis DOUX	90 minutes au total (selon la taille)	Coupez aux 3/4 l'articulation entre la cuisse et la jambe afin que la viande repose à plat sur le brûleur pour une cuisson uniforme.
 Côtelettes de porc	64 °C (147 °F)	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlevez l'excès de graisse.
 Poisson	70 °C (158 °F)	MOYEN	5 à 10 minutes, selon l'épaisseur	Cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et s'effeuille facilement.

Aliment	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 Fruits de mer/ Crevettes	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	FORT	3 à 5 minutes	Jetez tout fruit de mer qui ne s'ouvre pas pendant la cuisson.
 Travers de porc	74 °C (165 °F)	FORT pendant 5 min, puis DOUX	25 à 30 minutes au total	Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	64 °C (147 °F)	FORT pendant 5 min, puis MOYEN	10 à 15 minutes par côté	Choisissez des morceaux épais pour plus de tendreté. Enlevez l'excès de graisse pour éviter les flambées.
 Saucisses	74 °C (165 °F)	MOYEN à DOUX	5 à 7 minutes au total	Grillez ou faites bouillir jusqu'à ce que ce soit bien chaud.

Instructions de nettoyage

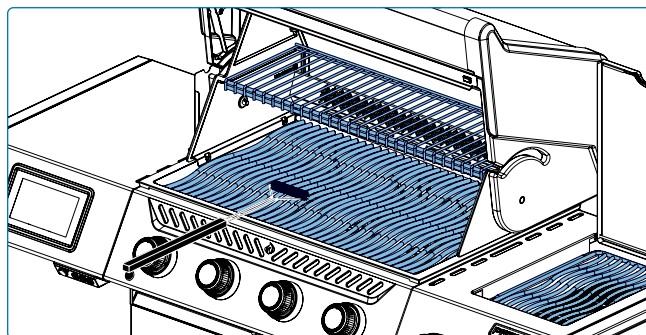
Nettoyage de votre barbecue avant la première utilisation

1. Lavez les grilles à la main avec de l'eau et un 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 l'humidité.



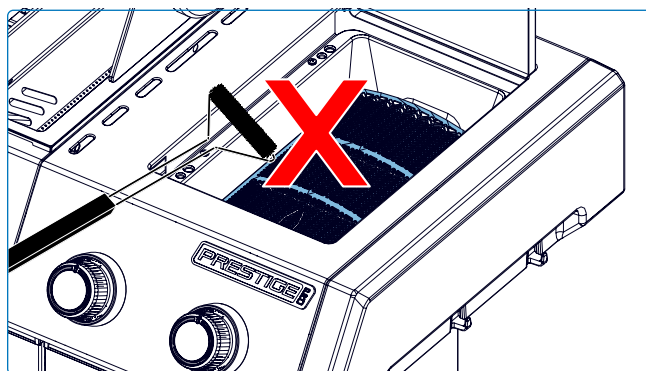
Grilles en acier inoxydable

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



Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

- La plupart des jus et particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont immédiatement incinérés 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 la fissuration de la plaque en céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



REMARQUE :

Pour nettoyer le couvercle en maille d'acier inoxydable du brûleur latéral, utilisez une brosse à poils souples. N'utilisez pas la brosse sur les plaques en céramique.

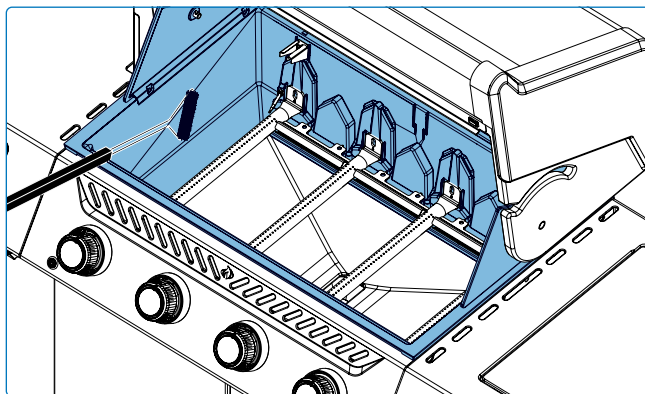
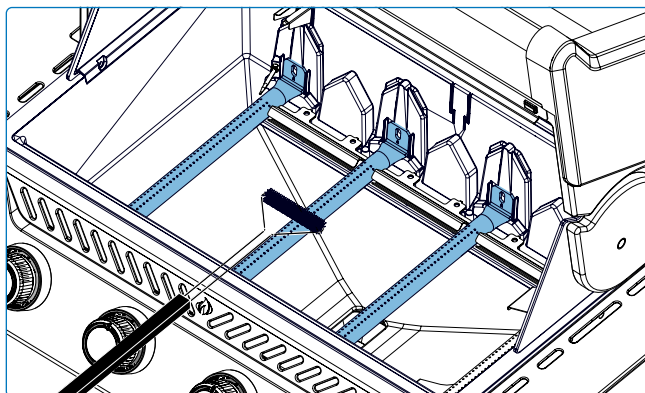
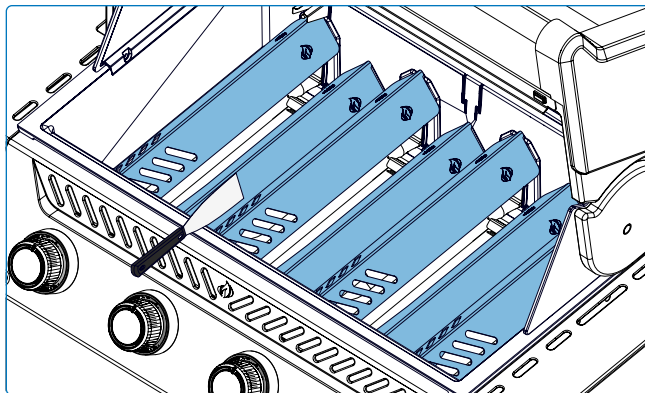


DANGER !

- Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre barbecue.
- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le barbecue est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.
- La graisse accumulée constitue un risque d'incendie.

Intérieur du barbecue

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Brossez les débris du couvercle et des côtés avec une brosse en laiton.
3. Grattez les plaques de saisie avec un couteau à mastic, puis brossez les cendres.
4. Retirez les plaques de saisie et nettoyez les brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris dans le bac de récupération.



Bac de récupération

Chaque tête de gril, brûleur latéral et brûleur encastré possède un bac de récupération 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 gril et s'écoulent dans le plateau à graisse jetable sous le bac de récupération (si applicable).
- N'utilisez que des doublures approuvées par Napoleon® sur le bac de récupération. 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 barbecue pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac d'égouttement.
2. Raclez 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 barbecue (le cas échéant).
4. Consultez votre revendeur Napoleon® Grill pour les fournitures.

Thermocouples

Le capteur de flamme et les thermocouples sont situés près des brûleurs principaux (**Fig. 14**). En cas d'accumulation de graisse, essuyez délicatement les pointes métalliques avec un chiffon doux ou utilisez du papier de verre à grain fin si nécessaire. Évitez d'utiliser de l'eau, des produits chimiques agressifs ou d'appliquer une pression, car ces composants sont délicats et peuvent être facilement endommagés par un nettoyage trop énergique. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant le remontage.

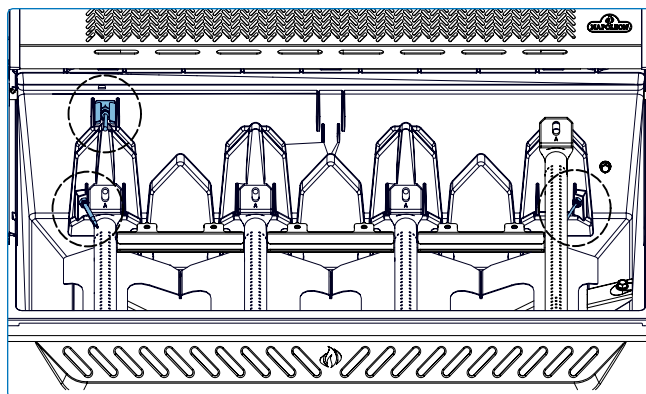
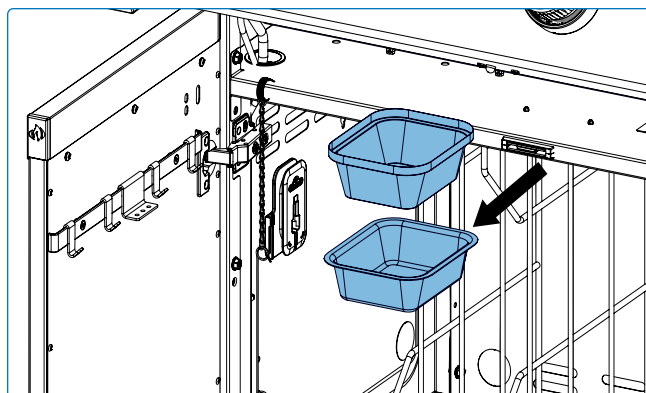
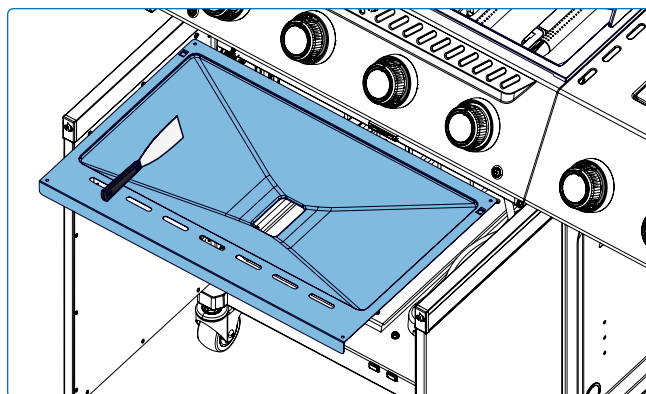


Fig. 14

Panneau de commande

N'utilisez QUE de l'eau tiède savonneuse. Le texte est directement imprimé sur les enjoliveurs. Un nettoyage approprié garantira que le texte reste foncé et lisible. Évitez les nettoyants abrasifs ou pour acier inoxydable, car ils peuvent endommager la finition et le texte imprimé.

Pièces moulées en aluminium

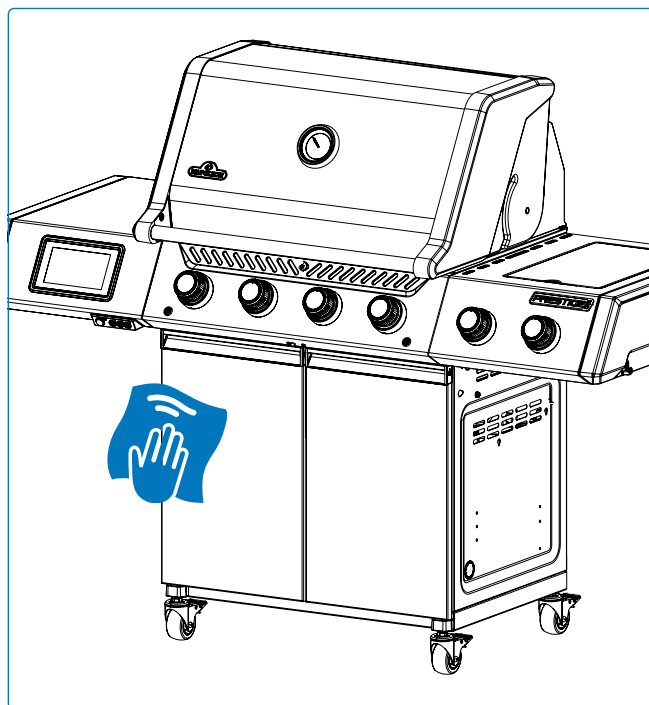
Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées qui ressemble à des taches blanches.

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

Surface extérieure du barbecue

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier rayeront la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail porcelaine avec précaution.
- La finition en émail cuit est semblable au verre et s'écaillera si elle est frappée.

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



AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints, que la bouteille de gaz est fermée et que le barbecue est froid avant de nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four sur aucune partie 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.

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

Grille anti-insectes et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces fermés. Napoleon® a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur le volet 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.

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. 15**).
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 retirer délicatement les débris.
3. Secouez les débris du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez que les orifices du brûleur et des soupapes 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 un foret pour nettoyer les orifices du brûleur. Bien que cela puisse être fait avec le brûleur en place, il est plus facile de le retirer du barbecue.
6. Ne pliez pas le foret lors du perçage des orifices car il pourrait se casser.
7. Ce foret est destiné aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le débit de gaz vers le brûleur.
8. Ne pas agrandir les trous.
9. Assurez-vous que la grille anti-insectes est propre, bien fixée et exempte de peluches ou d'autres débris.
10. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
11. Assurez-vous que la valve s'insère dans le brûleur lors de l'installation.
12. Remplacez le support de la plaque de saisie et serrez les vis pour terminer la réinstallation.

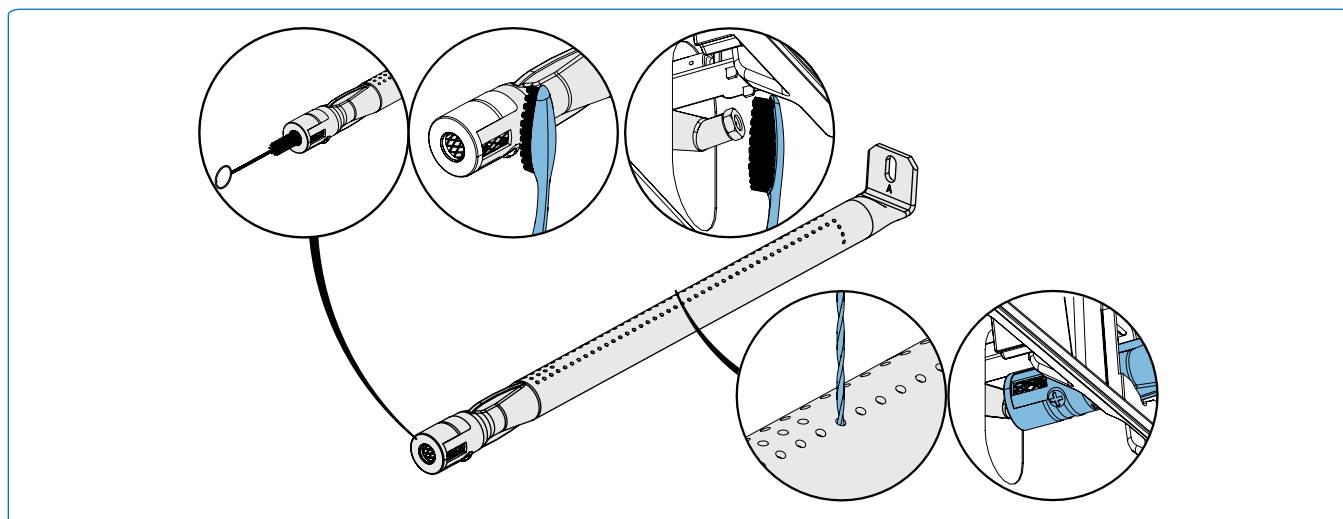


Fig. 15



DANGER !

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



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

Sondes de température

- Nettoyez les sondes avant la première utilisation.
- Lavez à la main la partie métallique des sondes et séchez-les 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 des sondes, les câbles des sondes 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.



AVERTISSEMENT !

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



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez votre revendeur agréé pour les pièces de rechange recommandées.

Instructions d'entretien

Exigences générales

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

- N'obstruez pas le flux d'air de ventilation et de combustion.
- Gardez les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille 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.

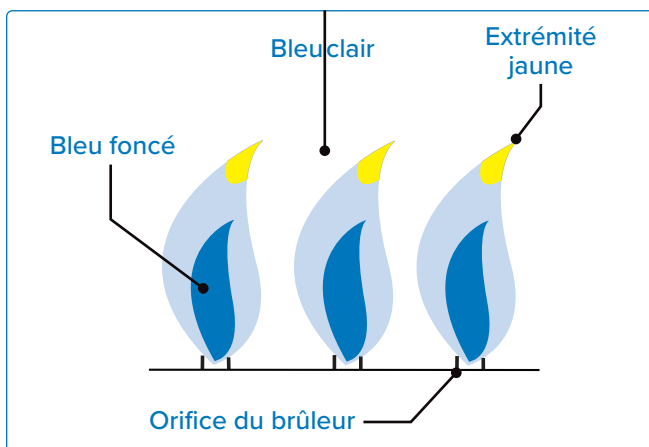


IMPORTANT !

- Seul un installateur de gaz qualifié peut régler les brûleurs. Contactez votre revendeur ou un prestataire de service agréé.

Réglage de l'air de combustion

- Le volet d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement dans des conditions normales. Des réglages peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes du volet d'air seront bleu foncé, avec des pointes bleu clair et parfois jaunes lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air insuffisant vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur fera soulever les flammes de manière irrégulière et entraînera 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. Vous devez retirer le brûleur pour accéder et régler la vis du volet d'air, car elle n'est pas accessible autrement.
3. Retirez le panneau arrière pour régler le volet d'air du brûleur tubulaire arrière.
4. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
5. Allumez les brûleurs à puissance maximale.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remettez en place les pièces retirées lorsque les volets sont correctement réglés.
8. Assurez-vous que les grilles anti-insectes sont installées.



REMARQUE :

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

Réglages du volet d'air

Modèle	Type de gaz	Brûleur principal	Brûleur tubulaire arrière
PRO500	Propane (G30,G31)	Ouvert	* 1/4" (6 mm)

* Chaque côté du volet d'air

Tableau 1



SÉCURITÉ AVANT TOUT !

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

Inox dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, ainsi qu'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 inox et en chrome toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer une corrosion de surface même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à paroi épaisse.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez faire attention à ne pas fissurer leurs surfaces 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 barbecue.

Dégagement pour la ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril 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 (**Fig. 16**).
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arrosage, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera la fissuration de 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. Des trempages répétés de la céramique peuvent 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 barbecue. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Retournez-le pour évacuer l'excès d'eau. Rentez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
6. Ne laissez pas d'objets durs heurter le brûleur. Faites attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et lors de l'utilisation des accessoires.

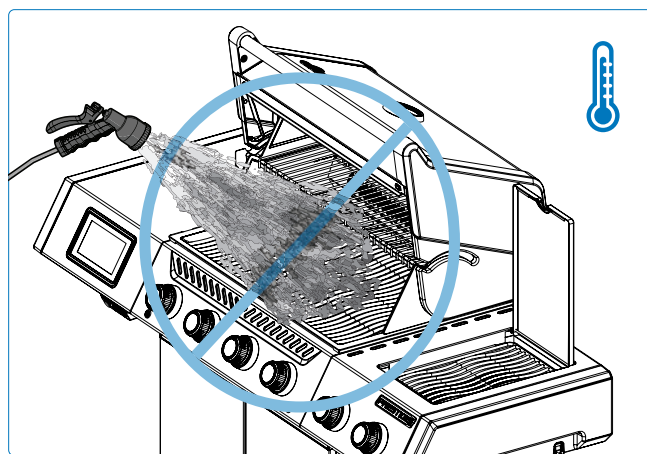


Fig. 16



DANGER !

- Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.
- 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.

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

Réglage et nivellement des portes

Réglage de la porte

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

1. Trouvez le support de réglage en haut de la porte.
2. 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.
3. Après un ou deux tours de tournevis, ouvrez et fermez la porte et vérifiez l'alignement en haut des portes.
4. Ajustez les vis des charnières pour aligner les portes du meuble afin qu'elles soient au même niveau (**Fig.17**).
5. Si nécessaire, répétez ces étapes jusqu'à ce que les portes soient alignées.

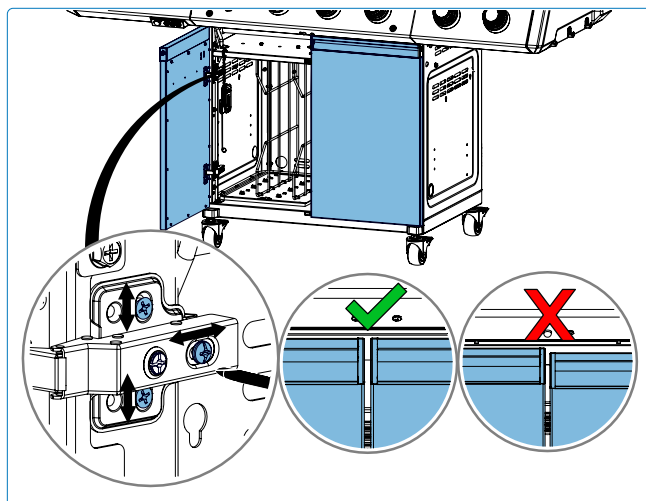


Fig. 17

Mise à niveau de votre appareil

Les roulettes réglables aident à mettre l'appareil à niveau (**Fig.18**).

1. Activez les freins des roulettes opposées à celle qui est 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 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 inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser ce coin de l'appareil, ou dans le sens des aiguilles d'une montre 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. Ne dépassez pas 3/8" (10 mm) lors du réglage (**Fig.19 & Fig.20**). Répétez cette procédure sur les roulettes restantes jusqu'à ce que le gril soit de niveau et entièrement soutenu à chaque coin.

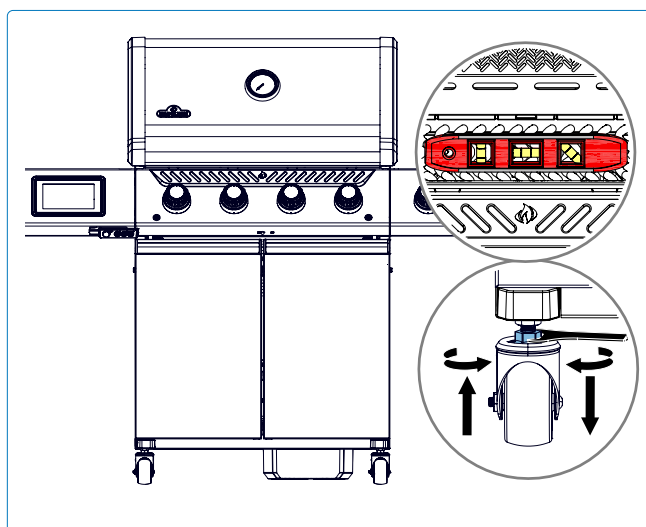


Fig. 18

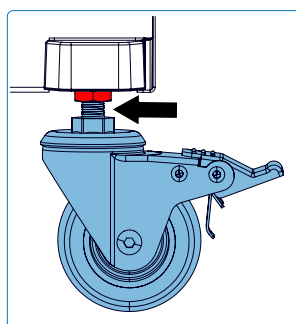


Fig. 19

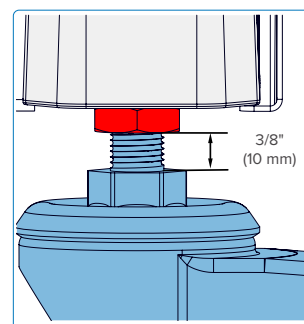


Fig. 20



AVERTISSEMENT !

- Ne surélevez qu'un seul côté de l'appareil à la fois. Ne basculez pas l'appareil vers l'avant ou vers l'arrière.
- Ne réglez pas la hauteur des roulettes de plus de 3/8" (10 mm). Dépassez cette limite peut endommager l'appareil ou ses composants.

Dépannage

Problèmes d'allumage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à dents à poils souples.
	Supports de croisement sales ou corrodés.	Nettoyez ou remplacez si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Fil d'électrode ou fils de borne de l'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil d'électrode est bien enfoncé sur la borne à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils de connexion du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont bien enfoncés sur leurs bornes respectives.
	Flammes qui se soulèvent sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section "Instructions d'entretien" - Réglage de l'air de combustion de ce manuel d'utilisation. IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et flambées

- Régulateur bourdonnant.
- Flambées excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de bourdonnement normal lors des journées chaudes.	Ce n'est pas un défaut. Cela est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ni la sécurité du barbecue. Les régulateurs bourdonnants NE SERONT PAS remplacés.
La vanne du cylindre a été ouverte trop rapidement.	Ouvrez la vanne du cylindre lentement.
Plaques de saisie mal installées.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en bas. Voir le guide des instructions de montage.
Chauffage inadéquat.	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 tapissez pas le bac de papier aluminium. Voir "Instructions de nettoyage" .

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est réglée sur haute.
 - Les brûleurs produisent une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
 - Les flammes se détachent du brûleur,
- accompagnées d'une odeur de gaz et de difficultés d'allumage possibles.
- Sortie du brûleur sur HAUT, mais le réglage est sur BAS. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane – procédure d'allumage incorrecte.	Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage. Toutes les vannes de gaz doivent être en position FERMÉE lorsque la vanne de la bouteille est ouverte. Ouvrez la bouteille lentement 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.
Joint défectueux autour de la plaque en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le attentivement pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur agréé Napoleon® pour commander un ensemble de brûleur de remplacement si des fissures sont constatées.
Gaz propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat.	Préchauffez le barbecue avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Présence possible de toiles d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement les nids ou toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir "Instructions de nettoyage" .
Réglage incorrect du volet d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air selon ce manuel. Voir « Instructions d'entretien ». IMPORTANT ! Cela doit être effectué par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le détendeur de propane est en mode faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes à la pression pour s'équilibrer avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le barbecue. Assurez-vous de suivre attentivement la procédure d'allumage à chaque utilisation. Toutes les vannes de gaz doivent être FERMÉES lorsque le robinet de la bouteille est ouvert. Ouvrez toujours le robinet de la bouteille lentement.

Peinture écaillée

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

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Ce n'est pas un défaut. La finition du couvercle et du capot est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaillera pas. L'écaillage est causé par de la graisse durcie (appelée créosote), qui sèche en éclats semblables à de la peinture et qui se détachent. Un nettoyage régulier évitera ce problème. Voir " Instructions de nettoyage ".

Retour de flamme du brûleur infrarouge

- Pendant le fonctionnement, le brûleur émet soudainement un fort bruit de souffle, suivi d'un bruit continu de type chalumeau, puis s'affaiblit ou produit une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Les plaques en céramique sont surchargées de graisse et de dépôts. 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 plaques en céramique soient uniformément rouges.
Brûleur en surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface du barbecue est couverte par une plaque ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du barbecue n'est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d'étanchéité fuyant autour de la plaque céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le attentivement pour détecter d'éventuelles fissures. Contactez votre revendeur agréé Napoleon® pour commander un ensemble de brûleur de remplacement si des fissures sont constatées.



RESSOURCES POUR LES PIÈCES DÉTACHÉES

Allez sur
www.napoleon.com ou
votre guide de montage
pour les instructions
de remplacement des
pièces.



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

Appairage de l'application avec l'appareil

- Sur l'affichage, assurez-vous toujours que les icônes Bluetooth® et Wi-Fi clignotent, 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.	• 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. • Désinstallez et réinstallez l'application si nécessaire (voir "Napoleon® Home App" pour plus de détails). • Étendez les autorisations de l'application. • Vérifiez l'icône de l'application sur l'écran d'accueil.
L'application est installée mais affiche un écran avec le texte "la sonde n'est pas connectée".	• Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements de votre appareil. • Optimisez la réception en orientant l'affichage 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.
L'application fonctionnait auparavant, mais le nom de l'appareil n'apparaît pas dans la liste des appareils de l'application.	• L'application ne recherche pas ou ne parvient 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 de l'appareil mobile intelligent. • Approchez l'appareil 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.

Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'appareil a perdu la connexion pendant le fonctionnement et affiche une page « connexion perdue ».	• Essayez d'identifier la cause de l'interférence de fréquence ou d'un obstacle physique. • Assurez-vous que l'appareil et le smartphone ont accès à Internet, et que le Bluetooth® est activé sur votre smartphone. • Éteignez puis rallumez l'unité d'affichage. • Forcer la fermeture et rouvrir l'application en dernier recours.
Les alarmes ne fonctionnent pas.	• 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.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi.	• L'appareil ne prend en charge que 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 susceptibles de provoquer des interférences.

Déclaration de conformité

Wolf Steel Ltd. déclare par la présente que les modèles d'équipements radio PRO500VX et PRO665VX sont conformes à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : <https://www.napoleon.com/en/ca/corporate/company/declarations-conformity>

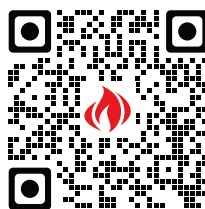


Schéma des connexions électriques

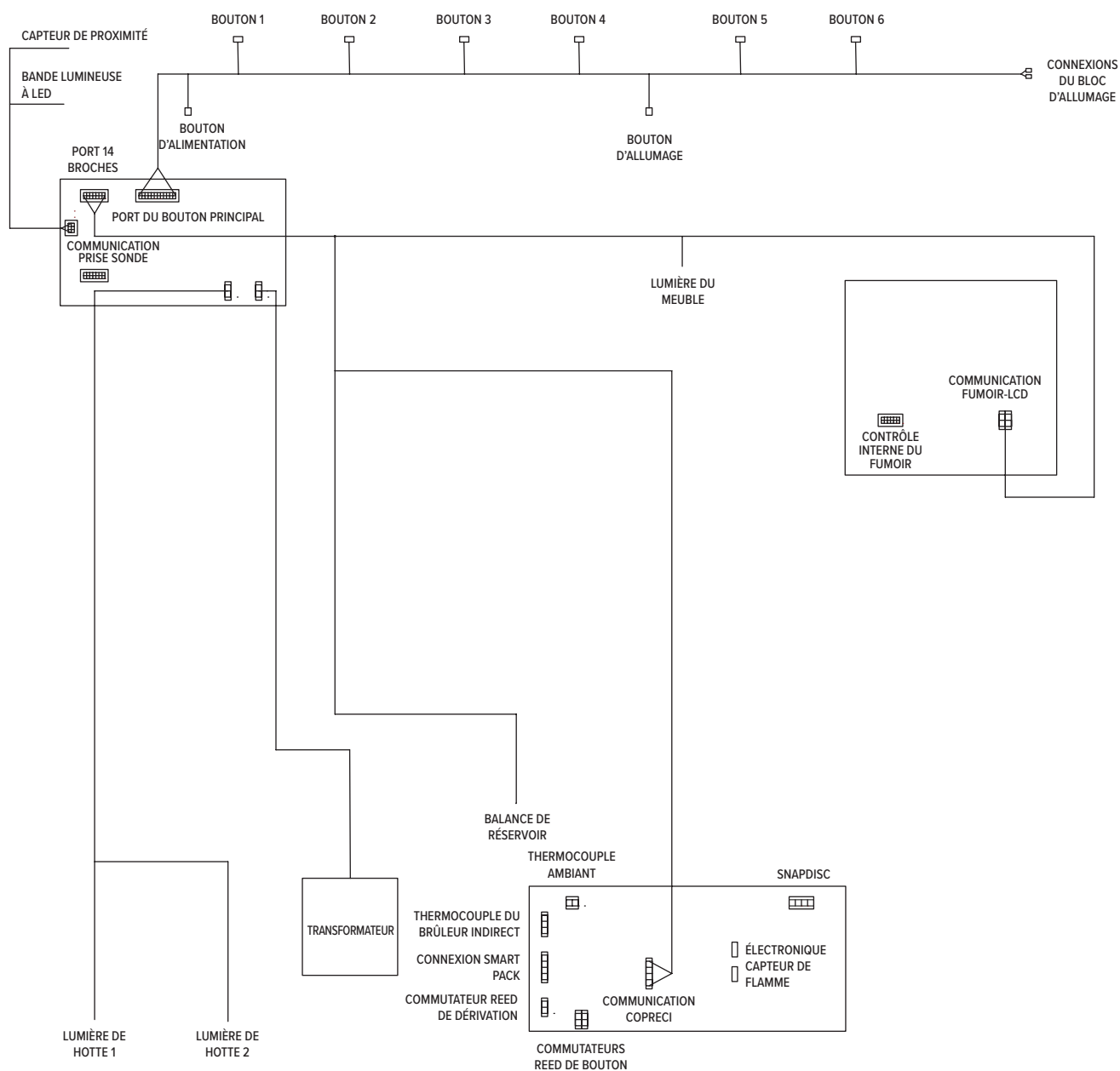


Schéma de câblage du module gaz

- | | | |
|--|--|---|
| 1. Surchauffe / Snap Disc | 5. Connecteur de commutateur (commutateurs Reed) | 9. Thermocouple ambiant |
| 2. Extension du capteur de flamme (côté gauche, femelle) | 6. Position de la vanne manuelle | 10A. Rallonge de capteur de flamme (mâle) |
| 3. Groupe électromagnétique | 7. Vanne | 10B. Capteur de flamme (femelle) |
| 4. Connexion HMI (écran LCD) | 8. Capteur de flamme (côté droit) | |

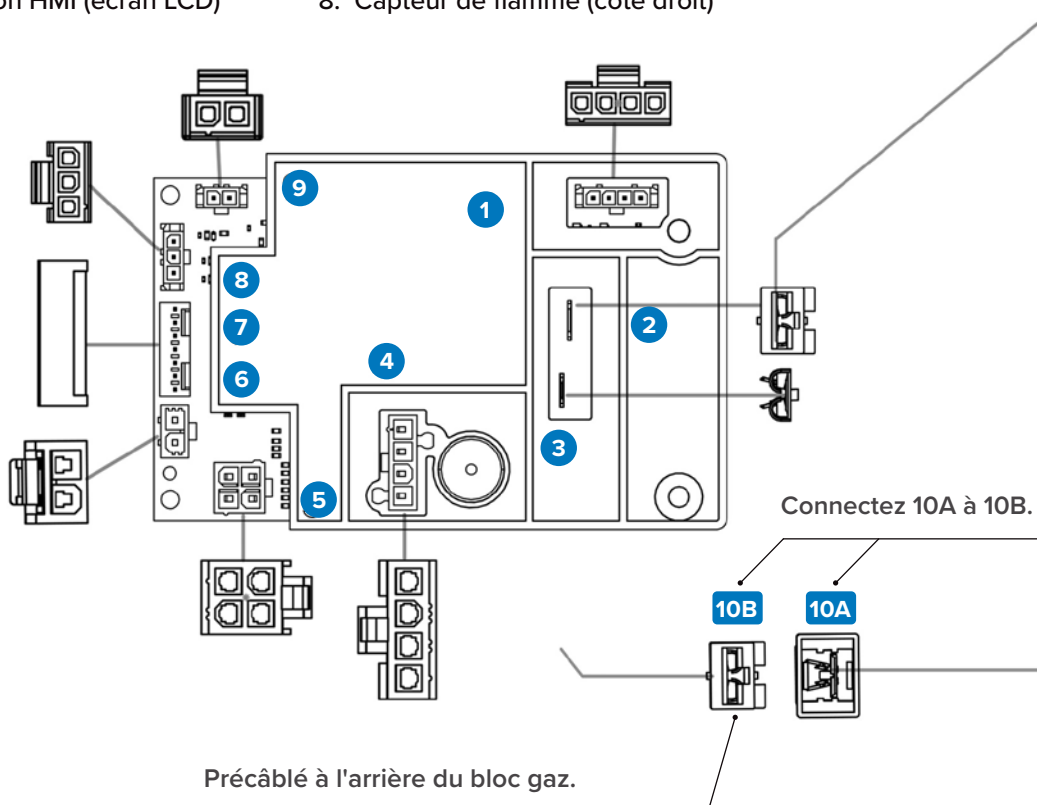
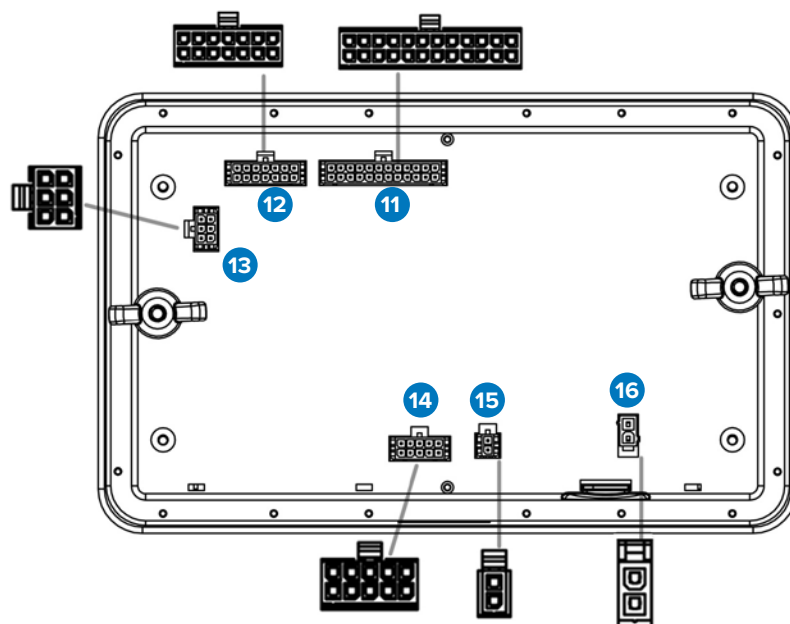


Schéma de câblage de l'écran LCD

11. Panneau de commande
12. Bloc gaz & accessoires
13. LEDs (barre & proximité)
14. Réceptacle de sonde
15. Lumières de hotte
16. Alimentation



GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS



Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon.

Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Itée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges	5 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

Conditions et Limitations :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime. Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou

commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS

l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie mentionnée dans le tableau ci-dessus.

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

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

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon

l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit.

Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

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

50 YEARS
ANS



50 ans de solutions de
confort à domicile.



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, The Netherlands
10-12 Home Farm, Meriden Road,
Berkswell, CV7 7SL,
United Kingdom
24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada



Téléphone

Europe

+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

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