



TIMBERWOLF SMOKELESS FIRE PIT

Owner's Manual

NWFPLTI-SS | NWFPMTI-PHM
NWFPMTI-SS

Fire pits illustrated in this manual may differ
from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) to write a review

★★★★★ and register your fire pit.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON SMOKELESS FIRE PIT!

You've Just Upgraded Your Outdoor Space.

WE WANT YOUR EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your fire pit to avoid property damage, personal injury, or death.

Please keep a copy of the manual; it also contains the serial number of the fire pit.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the fire pit before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DO NOT USE FIREPIT WITHOUT THE BASE.

Symbol Guide:



DANGER! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



Wear safety glasses.



WARNING! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



CAUTION! Hot surface.



Wear protective gloves.



Important information

Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the fire pit.
NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

SAFETY FIRST

DANGER!

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.** Burning wood gives off carbon monoxide which can accumulate in enclosed spaces and cause asphyxiation.
- **DO NOT** use this fire pit until you have read the operating instructions and safety warnings. Failure to do so can cause death, serious injury or property damage.
- **DO NOT** use alcohol, lighter fluid, gasoline, kerosene, diesel fuel, or any other flammable liquid to ignite or reignite the fire pit.
- **DO NOT** store or use LP cylinders, gasoline or any other flammable vapors, liquids, or materials near the fire pit.

WARNING!

- **DO NOT** touch when in use. The smokeless fire pit will be extremely hot when burning.
- **DO NOT** attempt to move the fire pit until it has completely cooled.
- **DO NOT** operate, light or use the fire pit any closer than 15 ft. (4.6m) of walls, structures, or buildings.
- **DO NOT** place on any combustible surface such as wood, composite decking, dry grass, leaves, mulch, etc.
- **DO NOT** leave unattended either while in use or while hot, especially when children or pets are nearby.
- **DO NOT** operate this fire pit under any overhead construction such as roof coverings carports, awnings, or overhangs. Flames may reach height of 3 ft. (0.9m) above the top of the fire pit.
- **DO NOT** use under low hanging branches.



ADDITIONAL SAFE OPERATING PRACTICES

- Only operate under the supervision of an adult.
- The fire pit should be on a secure, level ground at all times.
- Always maintain a sensible distance from combustible materials, such as outdoor furniture, umbrellas, and beach blankets.
- Maintenance should only be done when the fire pit is cool.
- Always allow the fire pit to cool completely before handling.
- The ash pan must be in place when using the fire pit.
- Do not use water to extinguish the fire, it may damage your fire pits finish. Only extinguish with water in emergency circumstances.
- Remove ashes from the fire pit and store them in a metal container with a tight-fitting lid. Place the closed container on a non-combustible floor or the ground away from combustible materials until the ashes are fully cool and there is no risk of re-ignition before disposal.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Additional Safe Operating Practices	
Full System Features	4
Operation	5
Lighting Your Smokeless Fire Pit	
Natural Cut Firewood	
Wood Pellets	
Extinguishing the Fire	
Optional Grilling	7
Cast Iron Grid	
Natural Cut Firewood	
Wood Pellets	
Charcoal	
Maintenance	9
Cast Iron Grid (Optional)	
Stainless in Harsh Environments	
Troubleshooting	10
Parts Lists	11
Replacement Parts	
Optional Accessories	
Warranty	12
Assembly Guide	37

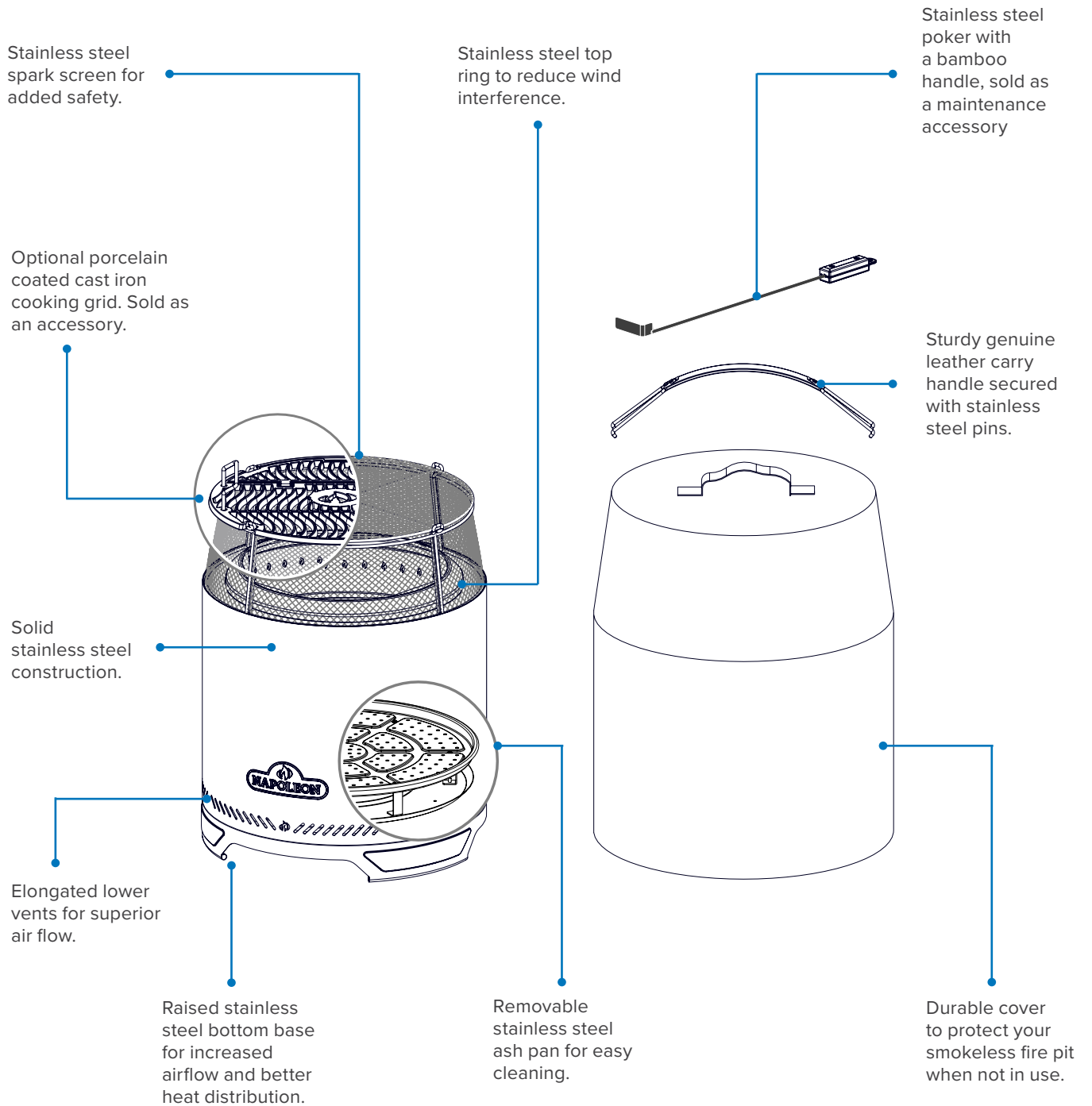


WARNING! California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



Full System Features



The fire pits illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: NWFPMTI-SS

Operation

LIGHTING YOUR SMOKELESS FIRE PIT

Is it the very first time? Perform a Burn-off.

It is normal for the smokeless fire pit to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Note: It is normal to see smoke for the first few minutes after lighting the fire.

NATURAL CUT FIREWOOD

- Select your tinder (fire-starting material), like small dry twigs, crumpled newspaper, strips of cardboard, or lighter cubes. (Fig. 1)
- Select small dry, pieces of thinly split soft wood as the starter fuel (kindling).
- Burn only dry seasoned wood with less than a 20% moisture content for your main fuel, it produces more heat and less soot or creosote. Do not burn ocean beach wood. Its salt content can produce a metal eating acid. We recommend that your logs are less than 4” (102mm) in diameter and no more than 16” (0.4m) in length. Think about the airflow throughout the whole fire building process.

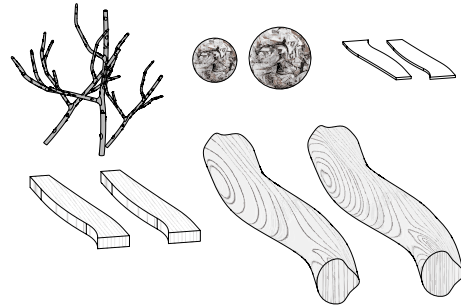


Fig. 1

Log Cabin Method

1. Build a log cabin. Start with 2 full size logs and place them across from each other in the base of the smokeless fire pit. (Fig. 2)
2. Place two pieces of kindling perpendicular across the logs. Fill the inside square with your tinder. (Fig. 2)
3. Continue with the pattern in kindling until it approaches the top of your smokeless fire pit, filling the center with tinder, if your tinder is newspaper, or cardboard. If you're using lighter cubes, you can place it in the middle when you start building, but there's no need to fill the whole structure with it. Taper the cabin like structure inward as you get close to the top. (Fig. 3)
4. Using a long match or a barbecue lighter, ignite the kindling at the bottom of the log cabin. It is **NOT** recommended to use regular matches. Regular matches can be hard to use when you're reaching into the smokeless fire pit.
5. Once the fire starts going, begin adding wood without knocking over or disturbing the cabin. Start with smaller wood pieces and gradually add larger ones as the fire grows, place the pieces toward the bottom of the fire pit. This will help the fire spread evenly around your fire pit.

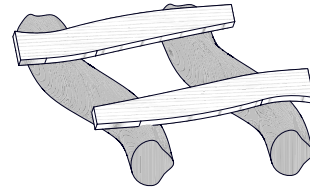


Fig. 2

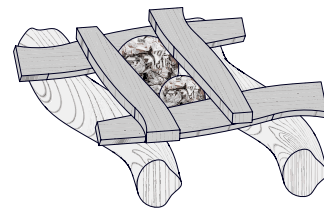


Fig. 3

Tepee Method

1. Place a bundle of tinder into the center of the fire pit.
2. Begin the tepee by leaning several pieces of kindling (thinly split soft wood) against each other around your tinder bundle. Be sure to leave some gaps for air flow and to light your tinder. (Fig. 4)
3. Add larger pieces of kindling onto the tepee in layers being sure not to close off airflow to the base.
4. Using a long match or a barbecue lighter, ignite the kindling inside the tepee. It is **NOT** recommended to use regular matches. Regular matches can be hard to use when you're reaching into the smokeless fire pit.

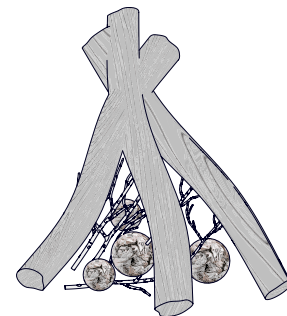


Fig. 4

WARNING! Always use the fire pit in accordance with all applicable local, provincial, state, and national codes.

WARNING! Always wear protective gloves when adding wood, pellets or charcoal to your fire pit.

DANGER! Keep clothing, hair and face away from the flames when lighting and tending the fire pit.

WARNING! Do not alter or modify the fire pit in any way.



- Once the fire starts going, begin adding wood to the tepee. Start with smaller wood pieces and gradually add larger ones as the fire grows, place the pieces toward the bottom of the fire pit. This will help the fire spread evenly around your fire pit.

Note: Be sure the wood does not rise above the top ring to ensure a more smokeless experience.

WOOD PELLETS

- Pour the wood pellets directly into the smokeless fire pit and spread them out evenly, or some brands of wood pellets are in packs that can be directly placed into smokeless fire pit.

! IMPORTANT! Do not fill the smokeless fire pit beyond the “Max Fill Line” etched to the inside of the fire pit. (Fig. 5)

- Light the wood pellets using a long match or barbecue lighter. It is **NOT** recommended to use regular matches, they can be hard to use when you're reaching into the fire pit.
- The flames will fill the fire pit within 5 minutes. If you choose a wood pack the pellets will spill out as it burns, there is no need to stir.
- After approximately 30 minutes or as the fire dies down, add another wood pack, or fire wood.

Note: The approximate amount of wood pellets required for 1 hour of burn time:
19.8 lbs (9kg) for 18” model
12.1 lbs (5.5kg) for 22” model

EXTINGUISHING THE FIRE

Allow the Fire to Burn Out

The best and safest way to extinguish a fire is to wait for it to burn out naturally. This method though time-consuming will produce less smoke and mess. Do not leave the fire pit unattended to ensure the fire goes out completely.

In Case of an Emergency

If the fire needs to be doused in an emergency you can use water from a garden hose. Follow the tips below for the safest way to do this:

- Stay back a minimum of 5 feet (1.5m) while spraying to avoid being hit with steam, smoke, and debris.
- Continuously spray the coals inside the fire pit for approximately 5 minutes or until there are no visible flames and steam/smoke has cleared.
- Using your fire poker, stir the contents of the fire pit to ensure no hot coals reignite the flames. Continue to spray if the fire persists.
- If you do not have access to a garden hose then a bucket of water can be used. Take care as this will generate more steam and smoke.
- Wood ash combined with water creates an alkaline solution which can affect the finish of stainless steel. Empty the ash pan and thoroughly dry the fire pit to prevent rust from forming.

Note: Sand or a dry chemical extinguisher specified for wood fire applications can be used as an alternative to water, however, this may cause damage to the fire pit and should **ONLY** be done in the case of an emergency.

SAFETY FIRST



Wear heat resistant gloves while adding logs or pellets to the fire pit.

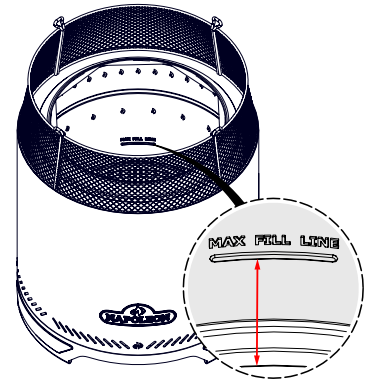


Fig. 5

SAFETY FIRST



Never leave your fire unattended, but if you need to walk away, always ensure the spark screen is in place and there's nothing near the fire pit that could catch on fire or be damaged.

WARNING! Do not remove ashes from fire pit until it is fully extinguished. Allow ample time to cool.

WARNING! Do not inhale smoke from the fire, and avoid smoke coming in contact with your eyes.

WARNING! Do not move the fire pit when operating or hot.

WARNING! Do not lean over fire pit when lighting, or while it is in use.



Optional Grilling

CAST IRON GRID

An optional cast iron cooking grid is available for your Napoleon smokeless fire pit to allow you to cook a variety of foods right over a wood fire!

Wood smoke can enhance the flavour of a variety of foods including: hamburgers, sausages, vegetables, and even steak! Be careful of the wood you choose as not all woods are suitable for cooking.

Contact your Napoleon dealer for the cooking grid that fits your smokeless fire pit. See **Optional Accessories** list.

Note: The cooking grid will sit directly on top of the spark screen in place of the spark screen lid. (Fig. 6)

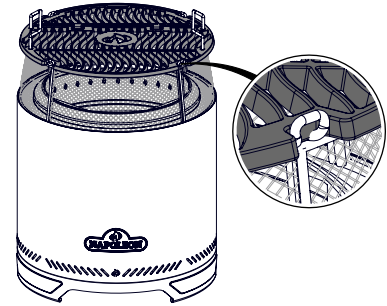


Fig. 6

NATURAL CUT FIREWOOD


The fire will be ready for grilling when it mainly consists of hot coals and a few good, dry seasoned logs. It is recommended to start the fire at least an hour before you want to cook in order for the fire to burn down so the coals are hot enough for grilling. Consider the following before you begin:

Use Seasoned Wood

- Use wood that has been cut and stored in a dry environment to ensure that it has a moisture content of no more than 20%.
- Wet wood or wood that is too green can produce too much smoke that is not safe for grilling.

Grill Over Embers

- Be sure to grill over glowing embers instead of open flames which can burn your food.
- Add logs occasionally to ensure the fire does not completely burn out before your food has cooked.

 **CAUTION!** If additional logs are required, use heat resistant gloves to remove the cooking grid while hot.

WOOD PELLETS

Wood pellet packs are suitable for grilling provided they are food-grade pellets. Wood pellets are a good choice for grilling with your smokeless fire pit because they burn for a long time and it is easier to control the fire than with firewood. Consider the following before you begin:

- Use food-grade BBQ pellets or pellets that are free of fillers and additives.
- Give the fire time to burn down so that the flames will not burn your food.
- Add pellets slowly as to not snuff out the fire. Spread the pellets using the poker for an even burn.
- Do not fill the fire pit beyond the **“Max. Fill Line”** etched to the inside of the fire pit.

SAFETY FIRST



Avoid grilling fatty foods like bacon that can cause sudden flare-ups which could result in someone being burned.

GRILLING PRO TIP!



Cooking over a wood fire produces less consistent results than cooking on a gas grill, so you will need to monitor your food more carefully.

WARNING! Do not locate in windy settings.

DANGER! Use caution when adding wood or pellets to the fire pit. Flames may reach height of 3 ft. (0.9m) above the top of the fire pit.

WARNING! Never leave the fire pit unattended until the flames are fully extinguished.

WARNING! Do not use the cloth cover until the fire pit has completely cooled.



CHARCOAL

Charcoal briquettes can be used to grill with your smokeless fire pit on their own or with natural logs.

Charcoal is the traditional way of cooking that produces fabulous flavors. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, which has very little drying effect.



IMPORTANT! Charcoal burns hotter than wood so use caution when grilling with charcoal.

Lighting

1. Place the charcoal in a cone shaped pile in the bottom of the fire pit.
2. Add lighter cubes or lightly crumpled newspaper around the base of the pile.
3. Using a long match or a barbecue lighter, ignite the lighter cubes or newspaper. It is **NOT** recommended to use regular matches. Regular matches can be hard to use when you're reaching into the smokeless fire pit.

Grilling

- The charcoal should be ready for cooking after burning for approximately 15-20 minutes or when the coals have a light coating of gray ash.
- The heat produced from charcoal can be intense so you may want to off-center your charcoal to create an indirect heat source for grilling. (Fig. 7)
- Place your Napoleon cast iron cooking grid onto the smokeless firepit.
- The cooking grid can be oiled to reduce sticking.
- Use caution when adding charcoal to the smokeless fire pit as flames may flare up. Stand back a safe distance and use a long-handled heat-resistant cooking tongs to add charcoal briquettes.
- Do not fill the fire pit beyond the **"Max. Fill Line"** etched to the inside of the fire pit.

Charcoal and Natural Logs

Adding natural logs to the charcoal will add a delicious smokey flavour to anything being cooked. Follow the instructions above for igniting the charcoal and then:

1. Allow the charcoal to heat for at least 10 minutes or until it is glowing hot.
2. Set a couple smaller logs over the coals. You may need to light the logs to help get them going. Do this with a long match and heat resistant gloves.
3. Once the logs have started to burn down to embers they are ready for grilling!

SAFETY FIRST



Always wear heat resistant gloves when handling the cooking grid.

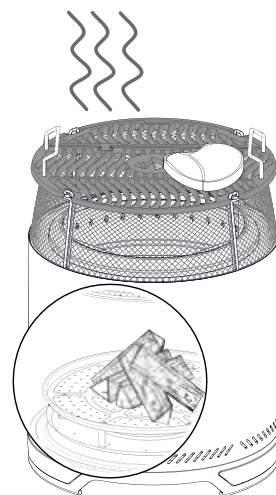


Fig. 7

GRILLING PRO TIP!



Use a thermometer to check the internal temperature of meat because there are many variables to consider when cooking over an open fire.

WARNING! Charcoal embers will stay hot much longer than wood so ensure the coals are fully extinguished and cool before disposing of the ash.



Maintenance

Ash Disposal

Wait until the fire pit has completely cooled then empty the ash pan into a metal container with a tight fitting lid. Ensure the closed container is placed on a non-combustible surface for at least 12 hours before disposal.



IMPORTANT! It is recommended the ash pan be emptied out after each use once the fire pit is cool.

Cleaning

- Wash the ash pan with mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry with a soft cloth.
- Only use a stainless steel non-abrasive cleaner or water. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish on the fire pit.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Stainless steel parts discolor over time when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the fire pit.

Matte Black Surface

- Wash with mild dish soap in diluted water with a soft cloth or non-abrasive sponge. Ensure your cloth/sponge is clean and free of debris. Never use a scouring pad or coarse cloth as it may scratch the finish.
- Rinse promptly with water after using cleaning agents, as leaving them on the surface can result in residue and streaks.
- Dry the surface completely after rinsing with a microfiber cloth, chamois, or soft towel.

Note: Glass cleaner or all purpose cleaners can be used.

DID YOU KNOW?



Cleaning with purified water (distilled or deionized) will minimize water spots.

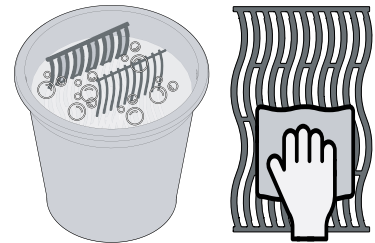
CAST IRON GRID (OPTIONAL)

First Time Use

1. Wash the grid by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. **DO NOT** wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.

Grid Maintenance

- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion.



STAINLESS IN HARSH ENVIRONMENTS

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks.

Clean with warm soapy water.

WARNING! The fire pit should be cleaned and inspected after every use.

WARNING! We recommend wearing protective gloves and safety glasses when cleaning your fire pit.

WARNING! Cleaning should only be done when the fire pit is cool to avoid the possibility of burns.



Troubleshooting

Natural Cut Logs


- Fire will not light.
- Fire smolders out after lighting.
- Fire is not smokeless.

Possible causes	Solution
Not enough airflow.	Clean vents.
Not enough, or wet kindling.	Add more dry kindling to the base of the fire pit.
Wet logs.	Replace with seasoned dry logs.
Excessive wind.	Relocate to a less windy location.
Logs are above the dual layer burn zone.	Use less wood.

Pellets

- Fire will not light.
- Fire smolders out after lighting.
- Fire is not smokeless.

Possible causes	Solution
Not enough airflow.	Clean vents.
Wet or defective lighter cubes	Replace lighter cubes.
Not enough pellets.	Add more pellets to the fire pit, but DO NOT go past the “Max Fill Line.”
Excessive wind.	Relocate to a less windy location.
Pellets are above the max fill line.	Use less pellets.

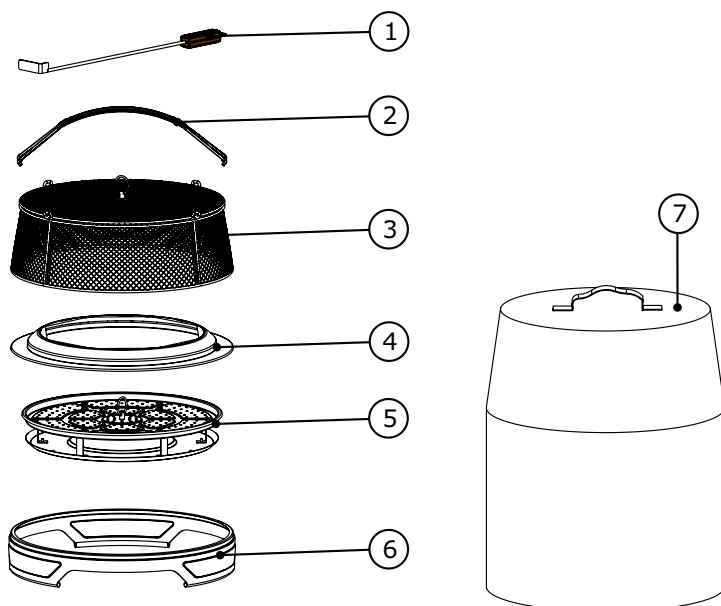


WE WANT TO HELP!

Contact the Napoleon Customer Solutions Department for recommended replacement parts.
1-866-820-8686

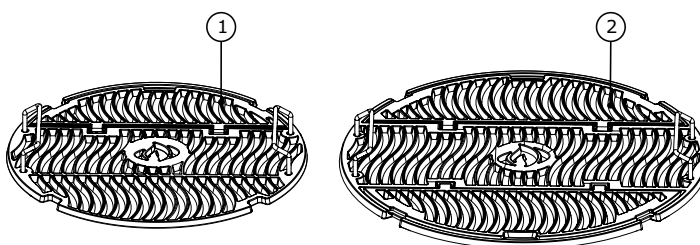
Parts Lists

REPLACEMENT PARTS



	Part #	Description
1	W700-10005870	TOOL, POKER FIREPIT
2	W325-10005886	FIREPIT HANDLE
3	W565-10005883	SPARK SCREEN, 18" FIREPIT
	W565-10005884	SPARK SCREEN, 22" FIREPIT
4	W540-10005876	RING, 18" FIREPIT
	W540-10005877	RING, 22" FIREPIT
5	W710-10005878	ASH PAN, 18" FIREPIT
	W710-10005879	ASH PAN, 22" FIREPIT
6	W035-10005880	BASE, 18" FIREPIT
	W035-10005881	BASE, 22" FIREPIT
7	W200-10005874	COVER, 18" FIREPIT
	W200-10005875	COVER, 22" FIREPIT

OPTIONAL ACCESSORIES



	Part #	Description
1	S83047	GRIDS, CAST IRON 18"
2	S83018	GRIDS, CAST IRON 22"

NAPOLEON PRODUCT WARRANTY



**FOR THE TIMBERWOLF SMOKELESS FIRE PIT.
Napoleon President's Limited Lifetime Warranty**

NAPOLEON warrants that the components of your new NAPOLEON product will be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase for a period of:

Top ring	Lifetime*
Spark screen	Lifetime*
Ash catcher	Lifetime*
Base	Lifetime*
Cover	1 Year
All other parts	Lifetime*

*Lifetime refers to a warranty period of 30 years.

WARRANTY CONDITIONS AND LIMITATIONS

NAPOLEON guarantees that its products are free from defects exclusively to the original purchaser, and only insofar as the purchase took place through an official NAPOLEON dealer. The following conditions and restrictions apply:

The present manufacturer's warranty is not transferable nor viable for extension under any circumstances or by any of our representatives.

This limited warranty does not cover damage caused by improper operation, lack of maintenance, grease fire, environmental exposure, accidents, modification, abuse, or neglect. The installation of spare parts from other manufacturers voids the present warranty.

This warranty also excludes any of the following: Scratches, dents, paint defects, coatings, corrosion or discoloration caused by exposure to heat or abrasive and chemical cleaners, as well as chips to porcelain-coated parts and any components used in the installation of the smokeless fire pit.

If a part deteriorates to the point where it becomes inoperable (due to rusting or burning through) within the warranty period, the customer will be issued with a replacement part.

After the first year, NAPOLEON has the authority under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty) to waive any warranty obligation at its free discretion by refunding the original purchaser to the tune of the wholesale price of the relevant defective warranty parts.

Notwithstanding any regulations under this warranty (President's Limited Lifetime Warranty, 15 Year Limited Warranty, 10 Year Limited Warranty, 3 Year Limited Warranty), NAPOLEON's liability

under this warranty is defined by the foregoing, and does not cover any incidental, consequential, or indirect damage in any case whatsoever.

This warranty defines NAPOLEON's duties and liability with respect to the NAPOLEON smokeless fire pit.

NAPOLEON assumes no further liability in connection with the sale of this product, nor does it authorize any third party to assume any other liability on its behalf.

NAPOLEON assumes no responsibility for: Overheating, downdrafts, extinguishing of the flame by environmental factors such as strong winds or inadequate ventilation, spillage caused by environmental conditions such as rooftops, buildings, nearby trees, hills, mountains.

NAPOLEON does not accept liability for any damage to the smokeless fire pit caused by water, the weather, hail, long periods of dampness, rough handling, aggressive chemicals or cleaning agents.

Regular cleaning of the fine ash generated during the operation of the smokeless fire pit is a necessary part of maintaining your wood appliance.

Warranty claims must be accompanied by the proof of purchase or a copy thereof stating the serial and model number.

NAPOLEON reserves the right to have the product or any part thereof inspected by one of its representatives prior to the fulfillment of any warranty obligation.

NAPOLEON does not bear shipping costs, labor hours or export duties.



FOYER SANS FUMÉE TIMBERWOLF

Manuel du propriétaire

NWFPLTI-SS | NWFPMTI-PHM
NWFPMTI-SS

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



Nous voulons vos commentaires !

Visitez Napoleon.com pour écrire une critique

★★★★★ et enregistrer votre foyer.

Appliquer le numéro de série



FÉLICITATIONS POUR VOTRE FOYER SANS FUMÉE NAPOLÉON !

Vous venez d'améliorer votre espace extérieur.

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veillez lire et suivre ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre foyer afin d'éviter les dommages matériels, les blessures ou la mort.

Veillez conserver une copie du manuel ; il contient également le numéro de série du foyer.

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

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

NE PAS UTILISER LE FOYER SANS LA BASE.

Guide des symboles :



DANGER ! Signale un risque d'incendie, d'explosion, de mort ou de blessure physique grave.



AVERTISSEMENT ! Signale un risque pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Porter des gants de protection.



Portez des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes

Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures de surface élevées. Surveillez les jeunes enfants à proximité du foyer. AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence future.

Bienvenue chez Napoléon !

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

DANGER !

- **À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.** La combustion du bois dégage du monoxyde de carbone qui peut s'accumuler dans les espaces clos et provoquer l'asphyxie.
- **NE PAS** utiliser ce foyer avant d'avoir lu les instructions d'utilisation et les avertissements de sécurité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, des blessures graves ou des dommages matériels.
- **NE PAS** utiliser de l'alcool, de l'essence à briquet, de l'essence, du kérosène, du carburant diesel ou tout autre liquide inflammable pour allumer ou rallumer le foyer.
- **NE PAS** stocker ou utiliser des bouteilles de GPL, de l'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité du foyer.

AVERTISSEMENT !

- **NE PAS** toucher lorsqu'il est utilisé. Le foyer sans fumée est extrêmement chaud lorsqu'il brûle.
- **NE PAS** essayer de déplacer le foyer avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- **NE PAS** faire fonctionner, allumer ou utiliser le foyer à moins de 4,6 m de murs, de structures ou de bâtiments.
- **NE PAS** sur une surface combustible telle que le bois, les terrasses en matériaux composites, l'herbe sèche, les feuilles, le paillis, etc.
- **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud, en particulier lorsque des enfants ou des animaux domestiques se trouvent à proximité.
- **NE PAS** utiliser ce foyer sous une construction aérienne telle qu'une couverture de toit, un abri de voiture, un auvent ou un surplomb. Les flammes peuvent atteindre une hauteur de 0,9 m au-dessus du sommet du foyer.
- **NE PAS** sous des branches basses.



PRATIQUES D'UTILISATION SÛRES SUPPLÉMENTAIRES

- Ne l'utilisez que sous la surveillance d'un adulte.
- Le foyer doit toujours se trouver sur un sol sûr et plat.
- Maintenez toujours une distance raisonnable par rapport aux matériaux combustibles, tels que les meubles d'extérieur, les parasols et les couvertures de plage.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le foyer est froid.
- Laissez toujours le foyer refroidir complètement avant de le manipuler.
- Le cendrier doit être en place lors de l'utilisation du foyer.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu, cela pourrait endommager la finition de votre foyer. N'éteignez le feu avec de l'eau qu'en cas d'urgence.
- Retirez les cendres du foyer et conservez-les dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Placez le récipient fermé sur un sol non combustible ou sur le sol, à l'écart des matériaux combustibles, jusqu'à ce que les cendres soient complètement refroidies et qu'il n'y ait plus de risque de rallumage avant de les jeter.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon !	15
La sécurité avant tout	
Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires	
Caractéristiques complètes du système	16
Opération	17
Allumer votre foyer sans fumée	
Bois de chauffage naturel	
Granulés de bois	
Éteindre le feu	
Grillades en option	19
Grille en fonte	
Bois de chauffage naturel	
Granulés de bois	
Charbon de bois	
Maintenance	21
Grille en fonte (en option)	
L'acier inoxydable dans les environnements difficiles	
Dépannage	22
Listes de pièces	23
Pièces de rechange	
Accessoires en option	
Garantie	24
Guide d'assemblage	37



ATTENTION ! Proposition 65 de la Californie

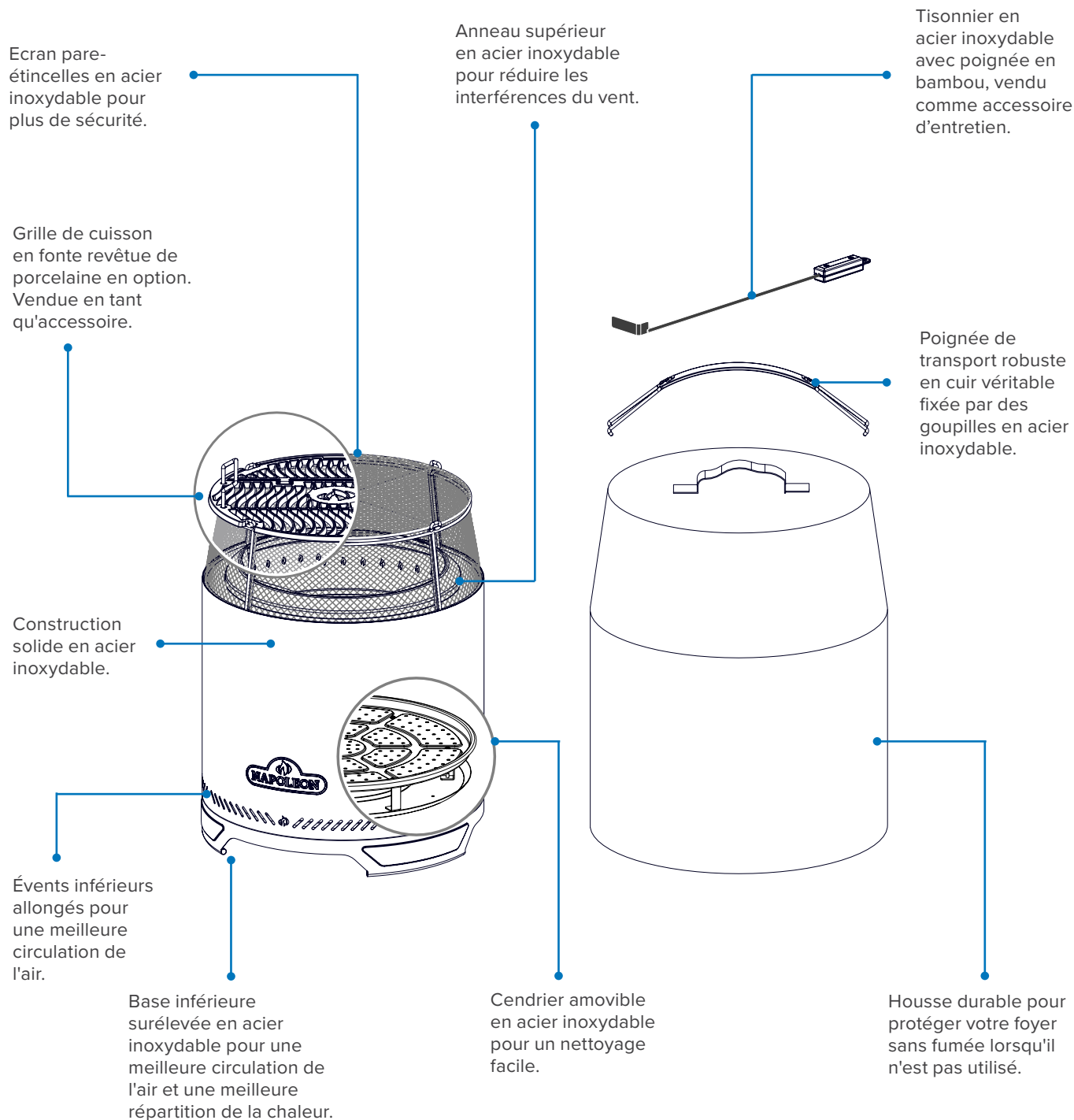
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris la suie, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, et à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

☎ 1-866-820-8686

✉ grills@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com

Caractéristiques complètes du système



Les foyers illustrés dans ce manuel du propriétaire peuvent différer du modèle que vous avez acheté.
Modèle présenté : NWFPMTI-SS

Opération

ALLUMER VOTRE FOYER SANS FUMÉE

C'est la toute première fois ? Effectuez un Burn-off.

Il est normal que le foyer sans fumée émette une odeur la première fois qu'il est allumé. Cette odeur est causée par l'élimination des lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.

Note : Il est normal de voir de la fumée pendant les quelques minutes qui suivent l'allumage du feu.

BOIS DE CHAUFFAGE NATUREL

- Choisissez votre amadou (matériau d'allumage du feu), comme de petites brindilles sèches, du papier journal froissé, des bandes de carton ou des cubes de briquet. (Fig. 1)
- Choisissez de petits morceaux de bois tendre sec et finement fendu comme combustible de départ (petit bois d'allumage).
- Ne brûlez que du bois sec et séché, dont le taux d'humidité est inférieur à 20 %, comme combustible principal, car il produit plus de chaleur et moins de suie ou de créosote. Ne brûlez pas de bois de plage. Sa teneur en sel peut produire un acide qui ronge les métaux. Nous recommandons que vos bûches aient un diamètre inférieur à 102 mm et une longueur maximale de 0,4 m. Pensez à la circulation de l'air tout au long du processus de construction du feu.

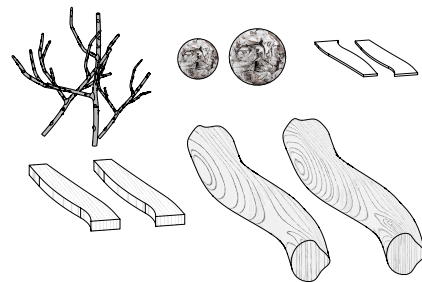


Fig. 1

Méthode de la cabane en rondins

1. Construisez une cabane en rondins. Commencez par deux bûches de taille normale et placez-les en face l'une de l'autre dans la base du foyer sans fumée. (Fig. 2)
2. Placez deux morceaux de bois d'allumage perpendiculairement aux bûches. Remplissez le carré intérieur avec votre amadou. (Fig. 2)
3. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous atteigniez le sommet de votre foyer, en remplissant le centre avec de l'amadou, s'il s'agit de papier journal, ou du carton. Si vous utilisez des cubes de briquet, vous pouvez les placer au centre lorsque vous commencez à construire, mais il n'est pas nécessaire d'en remplir toute la structure. Réduisez la structure de la cabane vers l'intérieur à mesure que vous vous rapprochez du sommet. (Fig. 3)
4. À l'aide d'une longue allumette ou d'un allumeur de barbecue, enflamez le bois d'allumage au bas de la cabane en rondins. Il **n'est PAS** recommandé d'utiliser des allumettes ordinaires. Celles-ci peuvent être difficiles à utiliser lorsque vous tendez la main vers le foyer sans fumée.
5. Une fois que le feu a pris, commencez à ajouter du bois sans renverser ni déranger la cabane. Commencez par des morceaux de bois plus petits et ajoutez progressivement des morceaux plus gros au fur et à mesure que le feu prend, en plaçant les morceaux vers le fond du foyer. Cela permettra au feu de se répandre uniformément autour du foyer.

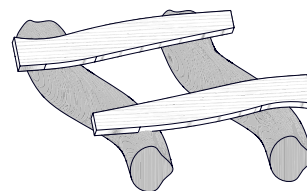


Fig. 2

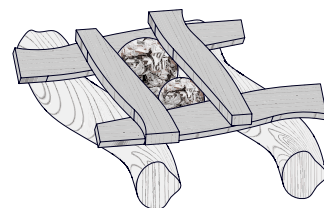


Fig. 3

Méthode du tipi

1. Placez un paquet d'amadou au centre du foyer.
2. Commencez à construire le tipi en appuyant plusieurs morceaux de bois d'allumage (bois tendre finement fendu) les uns contre les autres autour du faisceau d'amadou. Veillez à laisser des espaces pour permettre à l'air de circuler et pour allumer votre amadou. (Fig. 4)
3. Ajoutez de plus gros morceaux de bois d'allumage sur le tipi par couches successives en veillant à ne pas empêcher l'air de circuler à la base.

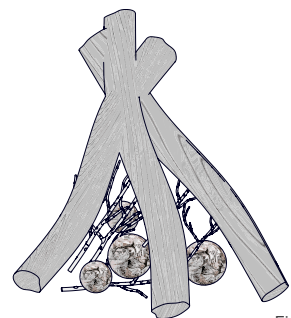


Fig. 4

AVERTISSEMENT ! Utilisez toujours le foyer conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux en vigueur.

AVERTISSEMENT ! Portez toujours des gants de protection lorsque vous ajoutez du bois, des granulés ou du charbon de bois à votre foyer.

DANGER ! Tenez vos vêtements, vos cheveux et votre visage éloignés des flammes lorsque vous allumez et entretenez le foyer.

AVERTISSEMENT ! Ne modifiez pas le foyer de quelque manière que ce soit.



- À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet de barbecue, allumez le bois d'allumage à l'intérieur du tipi. Il **n'est PAS** recommandé d'utiliser des allumettes ordinaires. Celles-ci peuvent être difficiles à utiliser lorsque vous tendez la main vers le foyer sans fumée.
- Une fois que le feu a pris, commencez à ajouter du bois au tipi. Commencez par des morceaux de bois plus petits et ajoutez progressivement des morceaux plus gros au fur et à mesure que le feu prend, en plaçant les morceaux vers le fond du foyer. Cela permettra au feu de se répandre uniformément autour du foyer.

Note : Veillez à ce que le bois ne dépasse pas l'anneau supérieur afin de garantir une expérience sans fumée.

GRANULÉS DE BOIS

- Versez les granulés de bois directement dans le foyer sans fumée et répartissez-les uniformément, ou bien certaines marques de granulés de bois sont conditionnées en paquets qui peuvent être placés directement dans le foyer sans fumée.

! **IMPORTANT !** Ne remplissez pas le foyer sans fumée au-delà de la "**ligne de remplissage maximum**" gravée à l'intérieur du foyer. (Fig. 5)

- Allumez les granulés de bois à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet de barbecue. Il **n'est PAS** recommandé d'utiliser des allumettes ordinaires, car elles peuvent être difficiles à utiliser lorsque vous tendez le bras dans le foyer.
- Les flammes rempliront le foyer en 5 minutes. Si vous choisissez un pack de bois, les granulés s'écouleront au fur et à mesure de la combustion, il n'est pas nécessaire de les remuer.
- Après environ 30 minutes ou lorsque le feu s'éteint, ajoutez un autre paquet de bois ou du bois de chauffage.

Note : La quantité approximative de granulés de bois nécessaire pour une heure de combustion :

9 kg pour le modèle 18"

5,5 kg pour le modèle 22"

ÉTEINDRE LE FEU

Laisser le feu s'éteindre

La meilleure façon et la plus sûre d'éteindre un feu est d'attendre qu'il se consume naturellement. Cette méthode, bien qu'elle prenne du temps, produit moins de fumée et de désordre. Ne laissez pas le foyer sans surveillance pour vous assurer que le feu s'éteint complètement.

En cas d'urgence

S'il est nécessaire d'éteindre le feu en cas d'urgence, vous pouvez utiliser de l'eau provenant d'un tuyau d'arrosage. Suivez les conseils ci-dessous pour procéder de la manière la plus sûre :

- Reculez d'au moins 1,5 m pendant l'arrosage pour éviter d'être touché par la vapeur, la fumée et les débris.
- Pulvériser continuellement les charbons à l'intérieur du foyer pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flammes visibles et que la vapeur/la fumée se soit dissipée.
- À l'aide de votre tisonnier, remuez le contenu du foyer pour vous assurer qu'aucun charbon chaud ne ravive les flammes. Continuez à pulvériser si le feu persiste.
- Si vous n'avez pas accès à un tuyau d'arrosage, vous pouvez utiliser un seau d'eau. Faites attention, car cela produira plus de vapeur et de fumée.
- Les cendres de bois combinées à l'eau créent une solution alcaline qui peut affecter la finition de l'acier inoxydable. Videz le bac à cendres et séchez soigneusement le foyer pour éviter la formation de rouille.

Note : Le sable ou un extincteur à poudre chimique spécifié pour les feux de bois peut être utilisé à la place de l'eau, mais cela risque d'endommager le foyer et ne doit être fait qu'en cas d'urgence.

AVERTISSEMENT ! Ne retirez pas les cendres du foyer avant qu'il ne soit complètement éteint. Laissez-lui suffisamment de temps pour refroidir.

AVERTISSEMENT ! N'inhalez pas la fumée du feu et évitez qu'elle n'entre en contact avec vos yeux.

AVERTISSEMENT ! Ne déplacez pas le foyer lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.

AVERTISSEMENT ! Ne vous penchez pas sur le foyer lorsque vous l'allumez ou lorsqu'il est en cours d'utilisation.

LA SÉCURITÉ D'ABORD

Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajoutez des bûches ou des granulés dans le foyer.

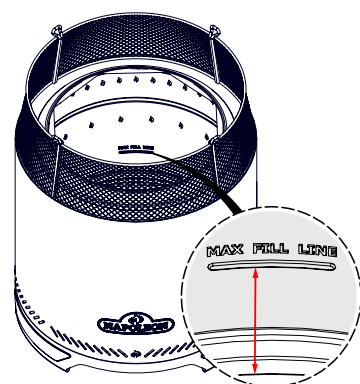


Fig. 5

LA SÉCURITÉ D'ABORD

Ne laissez jamais votre feu sans surveillance, mais si vous devez vous éloigner, assurez-vous toujours que le pare-étincelles est en place et qu'il n'y a rien à proximité du foyer qui pourrait s'enflammer ou être endommagé.



Grillades en option

GRILLE EN FONTE

Une grille de cuisson en fonte est disponible en option pour votre foyer sans fumée Napoléon afin de vous permettre de cuire une variété d'aliments directement sur un feu de bois !

La fumée de bois peut rehausser la saveur d'une variété d'aliments, y compris les hamburgers, les saucisses, les légumes et même les steaks ! Faites attention au bois que vous choisissez, car tous les bois ne conviennent pas à la cuisson.

Contactez votre revendeur Napoléon pour obtenir la grille de cuisson qui convient à votre foyer sans fumée. Voir la liste des **accessoires optionnels**.

Note : La grille de cuisson se place directement sur le pare-étincelles à la place du couvercle du pare-étincelles. (Fig. 6)

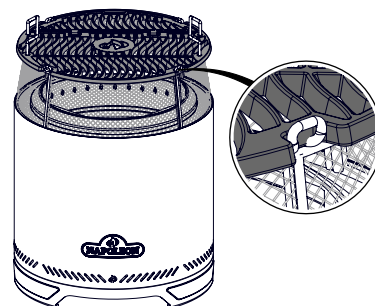


Fig. 6

BOIS DE CHAUFFAGE NATUREL

Le feu est prêt pour les grillades lorsqu'il se compose principalement de charbons ardents et de quelques bonnes bûches sèches et assaisonnées. Il est recommandé d'allumer le feu au moins une heure avant de commencer à cuisiner, afin que le feu se consume et que les braises soient suffisamment chaudes pour les grillades. Tenez compte des points suivants avant de commencer :

Utilisez du bois sec

- Utilisez du bois qui a été coupé et stocké dans un environnement sec pour s'assurer que son taux d'humidité ne dépasse pas 20 %.
- Le bois humide ou le bois trop vert peut produire trop de fumée, ce qui est dangereux pour les grillades.

Griller sur des braises

- Veillez à griller sur des braises incandescentes plutôt que sur des flammes nues qui pourraient brûler vos aliments.
- Ajoutez des bûches de temps en temps pour éviter que le feu ne s'éteigne complètement avant que les aliments ne soient cuits.



ATTENTION ! Si des bûches supplémentaires sont nécessaires, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer la grille de cuisson lorsqu'elle est chaude.

GRANULÉS DE BOIS

Les paquets de granulés de bois conviennent aux grillades à condition qu'il s'agisse de granulés de qualité alimentaire. Les granulés de bois sont un bon choix pour les grillades avec votre foyer sans fumée car ils brûlent longtemps et il est plus facile de contrôler le feu qu'avec du bois de chauffage. Tenez compte des points suivants avant de commencer :

- Utilisez des granulés BBQ de qualité alimentaire ou des granulés exempts de charges et d'additifs.
- Laissez au feu le temps de se consumer pour que les flammes ne brûlent pas vos aliments.
- Ajoutez les granulés lentement pour ne pas éteindre le feu. Répartissez les granulés à l'aide du tisonnier pour obtenir une combustion uniforme.
- Ne remplissez pas le foyer au-delà de la **ligne de remplissage maximale** gravée à l'intérieur du foyer.

AVERTISSEMENT ! Ne pas installer le foyer dans un endroit venteux.

DANGER ! Soyez prudent lorsque vous ajoutez du bois ou des granulés dans le foyer. Les flammes peuvent atteindre une hauteur de 0,9 m au-dessus du sommet du foyer.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez jamais le foyer sans surveillance tant que les flammes ne sont pas complètement éteintes.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la housse en tissu tant que le foyer n'est pas complètement refroidi.



LA SÉCURITÉ D'ABORD



Évitez de faire griller des aliments gras comme le bacon, qui peuvent provoquer des flambées soudaines susceptibles de brûler quelqu'un.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !



La cuisson au feu de bois donne des résultats moins homogènes que la cuisson sur un gril à gaz, vous devrez donc surveiller vos aliments plus attentivement.

CHARBON DE BOIS

Les briquettes de charbon de bois peuvent être utilisées pour faire des grillades avec votre foyer sans fumée, seules ou avec des bûches naturelles.

Le charbon de bois est le mode de cuisson traditionnel qui produit des saveurs fabuleuses. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge vers les aliments à cuire, ce qui a très peu d'effet desséchant.



IMPORTANT ! Le charbon de bois brûle plus chaudement que le bois, il faut donc être prudent lorsque l'on fait des grillades avec du charbon de bois.

Eclairage

1. Placez le charbon de bois en forme de cône au fond de l'âtre.
2. Ajoutez des cubes de briquet ou du papier journal légèrement froissé autour de la base de la pile.
3. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet de barbecue, enflammez les cubes de briquet ou le papier journal. Il **n'est PAS** recommandé d'utiliser des allumettes ordinaires. Celles-ci peuvent être difficiles à utiliser lorsque vous tendez la main vers le foyer sans fumée.

Griller

- Le charbon de bois devrait être prêt pour la cuisson après avoir brûlé pendant environ 15 à 20 minutes ou lorsque les charbons ont une légère couche de cendres grises.
- La chaleur produite par le charbon de bois peut être intense, c'est pourquoi vous pouvez décentrer votre charbon de bois afin de créer une source de chaleur indirecte pour les grillades. (Fig. 7)
- Placez votre grille de cuisson en fonte Napoléon sur le foyer sans fumée.
- La grille de cuisson peut être huilée pour éviter qu'elle ne colle.
- Soyez prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois dans le foyer sans fumée, car des flammes peuvent apparaître. Reculez à une distance de sécurité et utilisez une pince de cuisson à long manche résistante à la chaleur pour ajouter des briquettes de charbon de bois.
- Ne remplissez pas le foyer au-delà de la **ligne de remplissage maximale** gravée à l'intérieur du foyer.

Charbon de bois et bûches naturelles

L'ajout de bûches naturelles au charbon de bois confère une délicieuse saveur fumée à tout ce qui est cuisiné. Suivez les instructions ci-dessus pour allumer le charbon de bois :

1. Laissez le charbon de bois chauffer pendant au moins 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brûlant.
2. Placez quelques petites bûches sur les braises. Il peut être nécessaire d'allumer les bûches pour les faire démarrer. Pour ce faire, utilisez une longue allumette et des gants résistants à la chaleur.
3. Une fois que les bûches ont commencé à se transformer en braises, elles sont prêtes à être grillées !



LA SÉCURITÉ D'ABORD

Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la grille de cuisson.

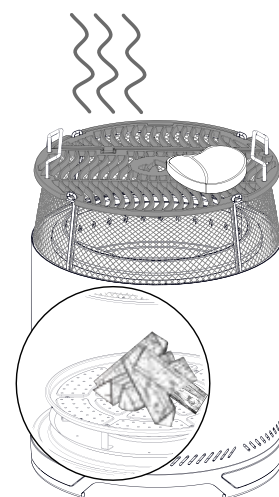


Fig. 7



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande, car il y a de nombreuses variables à prendre en compte lors de la cuisson sur un feu ouvert.

AVERTISSEMENT ! Les braises de charbon de bois restent chaudes beaucoup plus longtemps que celles du bois. Veillez donc à ce que les braises soient complètement éteintes et refroidies avant de jeter les cendres.



Maintenance

Élimination des cendres

Attendez que le foyer soit complètement refroidi, puis videz le bac à cendres dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Veillez à ce que le récipient fermé soit placé sur une surface non combustible pendant au moins 12 heures avant de le jeter.

! **IMPORTANT !** Il est recommandé de vider le cendrier après chaque utilisation, une fois que le foyer est refroidi.

Nettoyage

- Lavez le cendrier avec un détergent doux et de l'eau. Rincez bien à l'eau claire et essuyez avec un chiffon doux.
- Utilisez uniquement un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable ou de l'eau. Les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier risquent de rayer la finition du foyer.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances du foyer.

Surface noire mate

- Lavez avec du savon à vaisselle doux dans de l'eau diluée et un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Veillez à ce que le chiffon/l'éponge soit propre et sans débris. N'utilisez jamais de tampon à récurer ou de chiffon grossier, qui risqueraient de rayer la finition.
- Rincez rapidement à l'eau après avoir utilisé des produits de nettoyage, car si vous les laissez sur la surface, vous risquez de laisser des résidus et des traces.
- Séchez complètement la surface après le rinçage avec un chiffon en microfibres, une peau de chamois ou une serviette douce.

Note : Il est possible d'utiliser un nettoyant pour vitres ou un nettoyant tout usage.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nettoyage à l'eau purifiée (distillée ou déionisée) réduit les taches d'eau.

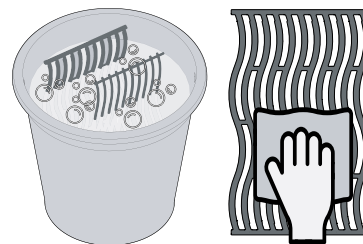
GRILLE EN FONTE (EN OPTION)

Première utilisation

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

Entretien des grilles

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter une couche protectrice afin d'éviter la corrosion.



L'ACIER INOXYDABLE DANS LES ENVIRONNEMENTS DIFFICILES

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

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.

AVERTISSEMENT ! Le foyer doit être nettoyé et inspecté après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT ! Nous vous recommandons de porter des gants et des lunettes de protection lorsque vous nettoyez votre foyer.

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le foyer est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.



Dépannage

Bûches naturelles

- Le feu ne s'allume pas.
- Le feu s'éteint après l'allumage.
- Le feu n'est pas sans fumée.

Causes possibles	Solution
Le débit d'air est insuffisant.	Nettoyez les événements.
Pas assez de bois d'allumage ou bois d'allumage humide.	Ajoutez du bois d'allumage sec à la base de l'âtre.
Bûches humides.	Remplacez-les par des bûches sèches.
Vent excessif.	Déplacez le feu dans un endroit moins venteux.
Les bûches sont au-dessus de la zone de combustion à double couche.	Utilisez moins de bois.

Pellets

- Le feu ne s'allume pas.
- Le feu s'éteint après l'allumage.
- Le feu n'est pas sans fumée.

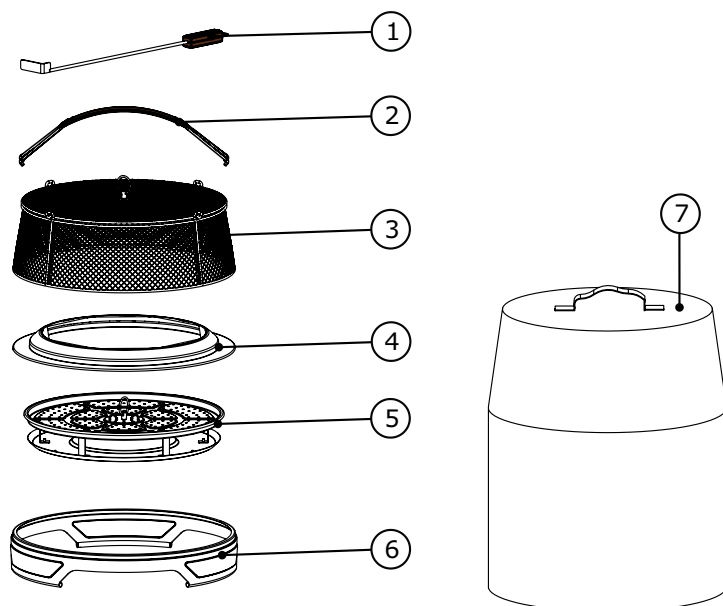
Causes possibles	Solution
Le débit d'air est insuffisant.	Nettoyez les événements.
Cubes à briquet mouillés ou défectueux	Remplacer les cubes à briquet.
Pas assez de granulés.	Ajoutez des granulés dans le foyer, mais ne dépassez pas la "ligne de remplissage maximum" " Ligne de remplissage maximum "
Vent excessif.	Déplacez le feu dans un endroit moins venteux.
Les granulés sont au-dessus de la ligne de remplissage maximum.	Utilisez moins de granulés.

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées.
1-866-820-8686

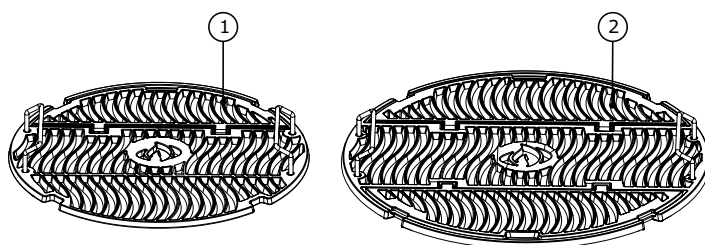
Listes de pièces

PIÈCES DE RECHANGE



	Pièce #	Description
1	W700-10005870	OUTIL, TISONNIER FOYER
2	W325-10005886	POIGNÉE, FOYER
3	W565-10005883	PARE-ÉTINCELLES, FOYER DE 18"
	W565-10005884	PARE-ÉTINCELLES, FOYER DE 22"
4	W540-10005876	ANNEAU, 18" FOYER
	W540-10005877	ANNEAU, 22" FOYER
5	W710-10005878	BAC À CENDRES, FOYER 18"
	W710-10005879	BAC À CENDRES, FOYER 22"
6	W035-10005880	BASE, 18" FOYER
	W035-10005881	BASE, 22" FOYER
7	W200-10005874	COUVERCLE, 18" FOYER
	W200-10005875	COUVERCLE, 22" FOYER

ACCESSOIRES EN OPTION



	Pièce #	Description
1	S83047	GRILLES, FONTE 18"
2	S83018	GRILLES, FONTE 22"

GARANTIE DU PRODUIT NAPOLEON



POUR LE FOYER SANS FUMÉE TIMBERWOLF. Garantie limitée à vie du Président de Napoleon

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

Anneau supérieur	Durée de vie*
Écran pare-étincelles	Durée de vie*
Récupérateur de cendres	Durée de vie*
Base	Durée de vie*
Housse	1 an
Tous les autres composants	Durée de vie*

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

CONDITIONS ET LIMITATIONS DE LA GARANTIE

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

La présente garantie du fabricant n'est ni transférable ni valable pour une extension dans aucune circonstance ou par l'un de nos représentants.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une utilisation incorrecte, un manque d'entretien, un incendie dû à la graisse, une exposition à des conditions environnementales, des accidents, des modifications, des abus ou de la négligence. L'installation de pièces de rechange provenant d'autres fabricants annule la présente garantie.

Cette garantie exclut également les éléments suivants : rayures, bosses, défauts de peinture, revêtements, corrosion ou décoloration causée par une exposition à la chaleur ou à des nettoyants abrasifs et chimiques, ainsi que les éclats sur les pièces recouvertes de porcelaine et tout composant utilisé dans l'installation du foyer sans fumée.

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

Après la première année, NAPOLEON a l'autorité, en vertu de cette garantie (Garantie limitée à vie du Président, Garantie limitée de 15 ans, Garantie limitée de 10 ans, Garantie limitée de 3 ans), d'annuler toute obligation de garantie à sa discrétion, en remboursant l'acheteur original du prix de gros des pièces défectueuses couvertes par la garantie.

Nonobstant toute réglementation sous cette garantie (Garantie limitée à vie du Président, Garantie limitée de 15 ans, Garantie

de NAPOLEON dans le cadre de cette garantie est définie par ce qui précède, et ne couvre en aucun cas les dommages accessoires, consécutifs ou indirects.

Cette garantie définit les obligations et la responsabilité de NAPOLEON en ce qui concerne le foyer sans fumée NAPOLEON.

NAPOLEON n'assume aucune autre responsabilité en relation avec la vente de ce produit, ni n'autorise un tiers à assumer une quelconque autre responsabilité en son nom.

NAPOLEON n'assume aucune responsabilité pour : la surchauffe, les courants descendantes, l'extinction de la flamme par des facteurs environnementaux tels que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les déversements causés par des conditions environnementales telles que les toits, les bâtiments, les arbres à proximité, les collines, les montagnes.

NAPOLEON n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage causé au foyer sans fumée par l'eau, les intempéries, la grêle, les longues périodes d'humidité, une manipulation brutale, des produits chimiques agressifs ou des agents de nettoyage.

Le nettoyage régulier des fines cendres générées lors de l'utilisation du foyer sans fumée est une partie nécessaire de l'entretien de votre appareil à bois.

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

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

NAPOLEON ne prend pas en charge les frais de transport, les



FOGÓN SIN HUMO TIMBERWOLF

Manual del usuario

NWFPLTI-SS | NWFPMTI-PHM
NWFPMTI-SS

Los fogones ilustrados en este manual pueden diferir del modelo adquirido.



iQueremos tu opinión!

Visite Napoleon.com para escribir una reseña

★★★★★ y registrar su fogón.

Aplicar número de serie



¡FELICIDADES POR ADQUIRIR SU FOGÓN SIN HUMO NAPOLEON!

Acaba de mejorar su espacio al aire libre.

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA SEA MEMORABLE Y SEGURA.

Por favor lea y siga este Manual del Propietario antes de usar su fogón para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Conserve una copia del manual; también contiene el número de serie del brasero.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y tarjetas del pozo de fuego antes de usarlo.

UTILIZAR AL AIRE LIBRE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRO RECINTO CERRADO.

NO UTILICE EL BRASERO SIN LA BASE.

Guía de símbolos:



¡PELIGRO! Advierte de un peligro que puede provocar un incendio, una explosión, la muerte o lesiones físicas graves.



¡ADVERTENCIA! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡PRECAUCIÓN! Superficie caliente.



Información importante

Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies. Supervise a los niños pequeños cerca del pozo de fuego. **AVISO AL CONSUMIDOR:** Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleon!

LA SEGURIDAD ANTE TODO

¡PELIGRO!

- **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.** La quema de leña desprende monóxido de carbono que puede acumularse en espacios cerrados y provocar asfixia.
- **NO** utilice este pozo de fuego hasta que haya leído las instrucciones de funcionamiento y las advertencias de seguridad. No hacerlo puede causar la muerte, lesiones graves o daños materiales.
- **NO** utilice alcohol, líquido para encendedores, gasolina, queroseno, combustible diesel ni ningún otro líquido inflamable para encender o volver a encender el fogón.
- **NO** almacene ni utilice bombonas de gas licuado, gasolina ni ningún otro vapor, líquido o material inflamable cerca del pozo de fuego.

¡ADVERTENCIA!

- **NO** tocar cuando esté en uso. La hoguera sin humo estará muy caliente cuando arda.
- **NO** intente mover el hogar hasta que se haya enfriado completamente.
- **NO** opere, encienda ni utilice el pozo de fuego a menos de 4,6 m (15 pies) de paredes, estructuras o edificios.
- **NO** coloque sobre ninguna superficie combustible, como madera, suelos compuestos, hierba seca, hojas, mantillo, etc.
- **NO** deje desatendido mientras esté en uso o caliente, especialmente si hay niños o mascotas cerca.
- **NO** utilice esta hoguera bajo ningún tipo de construcción elevada, como cubiertas de tejados, cocheras, toldos o aleros. Las llamas pueden alcanzar una altura de 0,9 m (3 pies) por encima de la parte superior del pozo de fuego.
- **NO** debajo de ramas bajas.



PRÁCTICAS OPERATIVAS SEGURAS ADICIONALES

- Utilícela únicamente bajo la supervisión de un adulto.
- La hoguera debe estar siempre sobre un suelo seguro y nivelado.
- Mantenga siempre una distancia prudencial de materiales combustibles, como muebles de exterior, sombrillas y mantas de playa.
- El mantenimiento sólo debe realizarse cuando la hoguera esté fría.
- Deje siempre que la hoguera se enfríe completamente antes de manipularla.
- El cenicero debe estar en su sitio cuando se utilice la hoguera.
- No utilice agua para apagar el fuego, ya que podría dañar el acabado de la hoguera. Extinga el fuego con agua sólo en casos de emergencia.
- Retire las cenizas de la hoguera y guárdelas en un recipiente metálico con tapa hermética. Coloque el recipiente cerrado en un suelo no combustible o en el suelo, lejos de materiales combustibles, hasta que las cenizas se enfríen por completo y no haya riesgo de que vuelvan a encenderse, antes de desecharlas.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleon!	27
La seguridad ante todo	
Prácticas operativas seguras adicionales	
Características completas del sistema	28
Funcionamiento	29
Encendido de la hoguera sin humo	
Leña natural cortada	
Pellets de madera	
Extinción del fuego	
Parrilla opcional	31
Rejilla de hierro fundido	
Leña natural cortada	
Pellets de madera	
Carbón vegetal	
Mantenimiento	33
Rejilla de hierro fundido (opcional)	
Inoxidable en Ambientes Difíciles	
Solución de problemas	34
Listas de piezas	35
Piezas de recambio	
Accesorios opcionales	
Garantía	36
Guía de montaje	37



¡AVISO! Proposición 65 de California

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el hollín, de las que el Estado de California tiene constancia que causan cáncer, y a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, de las que el Estado de California tiene constancia que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Características completas del sistema

Pantalla antichispas de acero inoxidable para mayor seguridad.

Rejilla de cocción de hierro fundido recubierta de porcelana opcional. Se vende como accesorio.

Sólida construcción de acero inoxidable.

Rejillas de ventilación inferiores alargadas para un flujo de aire superior.

Base inferior de acero inoxidable elevada para un mayor flujo de aire y una mejor distribución del calor.

Anillo superior de acero inoxidable para reducir las interferencias del viento.

Atizador de acero inoxidable con mango de bambú, vendido como accesorio de mantenimiento.

Robusta asa de transporte de cuero auténtico sujeta con pasadores de acero inoxidable.

Bandeja de cenizas de acero inoxidable extraíble para facilitar la limpieza.

Cubierta duradera para proteger su hoguera sin humo cuando no esté en uso.



Los hogares ilustrados en este Manual del usuario pueden diferir del modelo adquirido.
Modelo destacado: NWFPMTI-SS

Funcionamiento

ENCENDIDO DE LA HOGUERA SIN HUMO

¿Es la primera vez? Realice un quemado.

Es normal que el hogar sin humo emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor se debe al "quemado" de los lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a producirse.

Nota: Es normal ver humo durante los primeros minutos después de encender el fuego.

LEÑA NATURAL CORTADA

- Seleccione su yesca (material para encender el fuego), como pequeñas ramitas secas, papel de periódico arrugado, tiras de cartón o cubitos de mechero. (Fig. 1)
- Seleccione pequeños trozos secos de madera blanda cortada finamente como combustible inicial (leña).
- Queme sólo madera seca y curada con un contenido de humedad inferior al 20% como combustible principal, ya que produce más calor y menos hollín o creosota. No queme leña de playa. Su contenido en sal puede producir un ácido que corroe los metales. Recomendamos que los troncos tengan menos de 102 mm de diámetro y no más de 0,4 m de longitud. Piense en el flujo de aire durante todo el proceso de construcción del fuego.

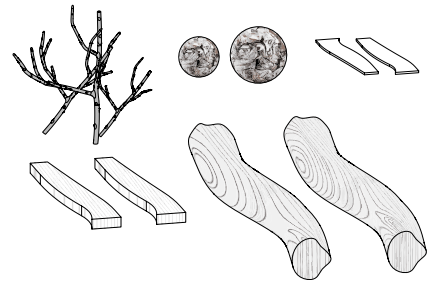


Fig. 1

Método de la cabaña de troncos

1. Construya una cabaña de troncos. Empiece con 2 troncos de tamaño normal y colóquelos uno enfrente del otro en la base de la hoguera sin humo. (Fig. 2)
2. Coloca dos trozos de leña perpendiculares a los troncos. Rellene el cuadrado interior con su yesca. (Fig. 2)
3. Continúa con el patrón de leña hasta que se acerque a la parte superior del pozo de fuego sin humo, llenando el centro con yesca, si tu yesca es papel de periódico, o cartón. Si estás utilizando cubos de encendedor, puedes colocarla en el centro cuando empieces a construir, pero no es necesario llenar toda la estructura con ella. Ve estrechando la estructura en forma de cabaña hacia el interior a medida que te acercas a la parte superior. (Fig. 3)
4. Con una cerilla larga o un encendedor de barbacoa, enciende la leña en la parte inferior de la cabaña. **NO** se recomienda utilizar cerillas normales. Las cerillas normales pueden ser difíciles de usar cuando se está metiendo la mano en el pozo de fuego sin humo.
5. Una vez que el fuego comience a encenderse, comience a añadir leña sin derribar ni alterar la cabaña. Empiece con trozos de madera más pequeños y vaya añadiendo trozos más grandes a medida que el fuego crezca, colocando los trozos hacia la parte inferior de la hoguera. Esto ayudará a que el fuego se propague uniformemente alrededor de la cabaña.

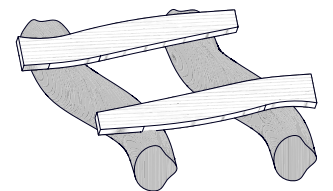


Fig. 2

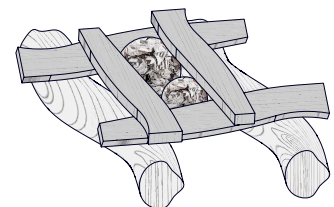


Fig. 3

Método del tipi

1. Coloca un manojo de yesca en el centro de la hoguera.
2. Comienza el tipi apoyando varios trozos de leña (madera blanda cortada fina) unos contra otros alrededor del haz de yesca. Asegúrate de dejar algunos huecos para que circule el aire y se encienda la yesca. (Fig. 4)
3. Añade trozos más grandes de leña al tipi en capas, asegurándote de no cerrar el flujo de aire a la base.

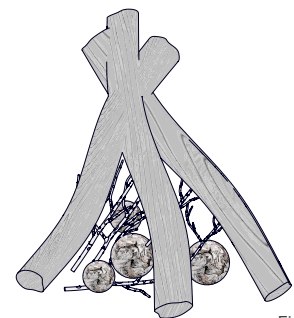


Fig. 4

¡ADVERTENCIA! Utilice siempre el pozo de fuego de acuerdo con todos los códigos locales, provinciales, estatales y nacionales aplicables.

¡ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección cuando añada leña, pellets o carbón a la hoguera.

¡PELIGRO! Mantenga la ropa, el pelo y la cara alejados de las llamas cuando encienda y atienda la hoguera.

¡ADVERTENCIA! No altere ni modifique la hoguera de ninguna manera.



4. Con una cerilla larga o un encendedor de barbacoa, enciende la leña dentro del tipi. **NO** se recomienda utilizar cerillas normales. Las cerillas normales pueden ser difíciles de usar cuando se está metiendo la mano en el pozo de fuego sin humo.
5. Una vez que el fuego haya prendido, empieza a añadir leña al tipi. Empiece con trozos de madera más pequeños y vaya añadiendo trozos más grandes a medida que el fuego crezca, colocando los trozos hacia la parte inferior de la hoguera. Esto ayudará a que el fuego se propague uniformemente alrededor de la cabaña.

Nota: Asegúrate de que la leña no sobrepasa el anillo superior para garantizar una experiencia sin humo.

PELLETS DE MADERA

1. Vierta los pellets de madera directamente en el pozo de fuego sin humo y distribúyalos uniformemente, o algunas marcas de pellets de madera vienen en paquetes que se pueden colocar directamente en el pozo de fuego sin humo.

! IMPORTANTE ! No llene el hogar sin humo más allá de la "Línea de llenado máximo" grabada en el interior del hogar. (Fig. 5)

2. Encienda los pellets de madera con una cerilla larga o un encendedor de barbacoa. **NO** se recomienda utilizar cerillas normales, ya que pueden ser difíciles de usar cuando se está metiendo la mano en el pozo de fuego.
3. Las llamas llenarán la hoguera en 5 minutos. Si elige un paquete de leña, los pellets se derramarán a medida que arde, no es necesario remover.
4. Después de aproximadamente 30 minutos o cuando el fuego se apague, añada otro paquete de madera o leña.

Nota: La cantidad aproximada de pellets de madera necesaria para 1 hora de tiempo de combustión:

19 kg (19.8 lb) para el modelo de 18".

15,5 kg (12.1 lb) para el modelo de 22".

EXTINCIÓN DEL FUEGO

Deje que el fuego se apague

La mejor y más segura forma de extinguir un fuego es esperar a que se apague de forma natural. Este método, aunque lleva tiempo, produce menos humo y menos suciedad. No deje la hoguera desatendida para asegurarse de que el fuego se apaga completamente.

En caso de emergencia

Si necesita apagar el fuego en caso de emergencia, puede utilizar el agua de una manguera de jardín. Siga los siguientes consejos para hacerlo de la forma más segura:

- Manténgase alejado un mínimo de 1,5 m (5 pies) mientras rocía para evitar ser alcanzado por el vapor, el humo y los escombros.
- Rocíe continuamente las brasas dentro de la hoguera durante aproximadamente 5 minutos o hasta que no haya llamas visibles y el vapor/humo se haya disipado.
- Con el atizador, remueva el contenido de la hoguera para asegurarse de que ningún carbón caliente reaviva las llamas. Continúe rociando si el fuego persiste.
- Si no tiene acceso a una manguera de jardín, puede utilizar un cubo de agua. Ten cuidado, ya que esto generará más vapor y humo.
- La ceniza de madera combinada con agua crea una solución alcalina que puede afectar al acabado del acero inoxidable. Vacíe el cenicero y seque bien el hogar para evitar la formación de óxido.

Nota: Se puede utilizar arena o un extintor químico seco especificado para aplicaciones de fuego de leña como alternativa al agua, sin embargo, esto puede causar daños al pozo de fuego y SÓLO debe hacerse en caso de emergencia.

¡ADVERTENCIA! No retire las cenizas de la hoguera hasta que esté completamente apagada. Deje que se enfríe.

¡ADVERTENCIA! No inhale el humo del fuego y evite que entre en contacto con los ojos.

¡ADVERTENCIA! No mueva el pozo de fuego cuando esté en funcionamiento o caliente.

¡ADVERTENCIA! No se incline sobre el pozo de fuego al encenderlo o mientras esté en uso.



SEGURIDAD ANTE TODO

Utilice guantes resistentes al calor cuando añada troncos o pellets al hogar.

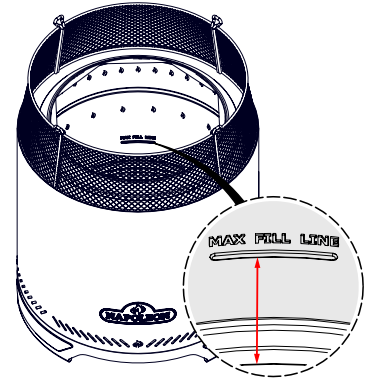


Fig. 5



SEGURIDAD ANTE TODO

No deje nunca el fuego desatendido, pero si tiene que alejarse, asegúrese siempre de que la pantalla antichispas está colocada y de que no hay nada cerca que pueda incendiarse o dañarse.



Parrilla opcional

REJILLA DE HIERRO FUNDIDO

Para su fogón sin humo Napoleon hay disponible una parrilla de hierro fundido opcional que le permitirá cocinar una gran variedad de alimentos directamente sobre el fuego de leña !

El humo de leña puede realzar el sabor de una gran variedad de alimentos, como hamburguesas, salchichas, verduras e incluso filetes ! Tenga cuidado con la leña que elija ya que no todas las maderas son adecuadas para cocinar.

Póngase en contacto con su distribuidor Napoleon para obtener la rejilla de cocción adecuada para su fogón sin humo. Consulte la lista de **accesorios opcionales** .

Nota: La rejilla de cocción se colocará directamente encima de la pantalla de chispas en lugar de la tapa de la pantalla de chispas. (Fig. 6)

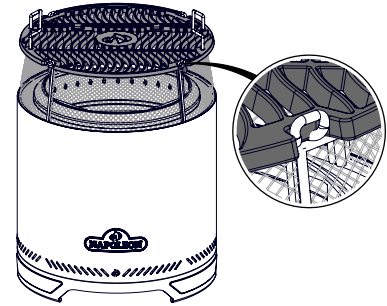


Fig. 6

LEÑA NATURAL CORTADA

El fuego estará listo para asar cuando esté formado principalmente por brasas calientes y algunos troncos buenos y secos. Se recomienda encender el fuego al menos una hora antes de cocinar para que las brasas estén lo suficientemente calientes para asar. Tenga en cuenta lo siguiente antes de empezar:

Utilice leña curada

- Utilice madera que haya sido cortada y almacenada en un ambiente seco para asegurarse de que tiene un contenido de humedad no superior al 20%.
- La madera húmeda o demasiado verde puede producir demasiado humo que no es seguro para asar.

Asar sobre brasas

- Asegúrese de asar sobre brasas ardientes en lugar de llamas abiertas, que pueden quemar los alimentos.
- Añada troncos de vez en cuando para asegurarse de que el fuego no se apaga por completo antes de que los alimentos se hayan cocinado.



¡PRECAUCIÓN! Si se necesitan troncos adicionales, utilice guantes resistentes al calor para retirar la rejilla de cocción mientras esté caliente.

PELLETS DE MADERA

Los paquetes de pellets de madera son adecuados para asar a la parrilla siempre que sean pellets aptos para uso alimentario. Los pellets de madera son una buena opción para asar a la parrilla con su hoguera sin humo porque arden durante mucho tiempo y es más fácil controlar el fuego que con la leña. Tenga en cuenta lo siguiente antes de empezar:

- Utiliza pellets para barbacoa aptos para uso alimentario o pellets sin rellenos ni aditivos.
- Deje que el fuego se consuma para que las llamas no quemen la comida.
- Añade los pellets lentamente para no apagar el fuego. Esparce los pellets con el atizador para que el fuego sea uniforme.
- No llene la hoguera más allá de la "**Línea de llenado máximo**" grabada en el interior de la hoguera.

¡ADVERTENCIA! No lo coloque en lugares ventosos.

¡PELIGRO! Tenga cuidado al añadir leña o pellets al hogar. Las llamas pueden alcanzar una altura de 0,9 m (3 pies) por encima de la parte superior del pozo de fuego.

¡ADVERTENCIA! No deje nunca la hoguera desatendida hasta que las llamas estén completamente apagadas.

¡ADVERTENCIA! No utilice la cubierta de tela hasta que la hoguera se haya enfriado por completo.



SEGURIDAD ANTE TODO

Evite asar alimentos grasos como el beicon, ya que pueden provocar llamaradas repentinas que podrían quemar a alguien.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Cocinar con fuego de leña produce resultados menos consistentes que cocinar en una parrilla de gas, por lo que tendrá que vigilar los alimentos con más cuidado.

CARBÓN VEGETAL

Las briquetas de carbón se pueden utilizar para asar a la parrilla con su hogar sin humo, solas o con troncos naturales.

El carbón es la forma tradicional de cocinar que produce sabores fabulosos. Las briquetas incandescentes emiten energía infrarroja a los alimentos que se están cocinando, lo que tiene muy poco efecto secante.



¡IMPORTANTE! El carbón arde más caliente que la leña, así que tenga cuidado al asar con carbón.

Iluminación

1. Coloque el carbón en una pila en forma de cono en el fondo de la hoguera.
2. Añade cubitos de mechero o papel de periódico ligeramente arrugado alrededor de la base de la pila.
3. Con una cerilla larga o un encendedor de barbacoa, enciende los cubitos de mechero o el papel de periódico. **NO** se recomienda utilizar cerillas normales. Las cerillas normales pueden ser difíciles de usar cuando se está metiendo la mano en el pozo de fuego sin humo.

Asar a la parrilla

- El carbón debe estar listo para cocinar después de quemarse durante unos 15-20 minutos o cuando las brasas tengan una ligera capa de ceniza gris.
- El calor producido por el carbón puede ser intenso, por lo que puede que desee descentrar el carbón para crear una fuente de calor indirecta para asar. (Fig. 7)
- Coloque la rejilla de cocción de hierro fundido Napoleon en la hoguera sin humo.
- La rejilla puede aceitarse para evitar que se pegue.
- Tenga cuidado al añadir carbón a la hoguera sin humo, ya que pueden producirse llamas. Apártese a una distancia segura y utilice una pinza de cocina de mango largo resistente al calor para añadir las briquetas de carbón.
- No llene la hoguera más allá de la "**Línea de llenado máximo**" grabada en el interior de la hoguera.

Carbón vegetal y troncos naturales

Si añades troncos naturales al carbón, añadirás un delicioso sabor ahumado a todo lo que cocines. Siga las instrucciones anteriores para encender el carbón:

1. Deje que el carbón se caliente durante al menos 10 minutos o hasta que esté incandescente.
2. Pon un par de troncos más pequeños sobre las brasas. Es posible que tenga que encender los troncos para que se enciendan. Hágalo con una cerilla larga y guantes resistentes al calor.
3. Cuando los troncos empiecen a arder, estarán listos para asar!

SEGURIDAD ANTE TODO



Utilice siempre guantes resistentes al calor para manipular la rejilla de cocción.

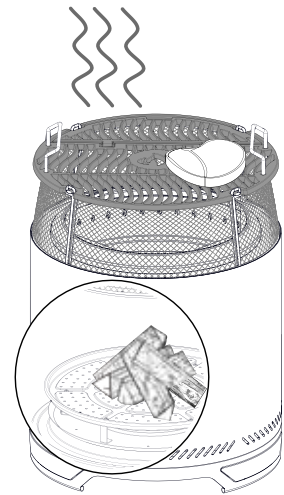


Fig. 7

CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!



Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne, ya que hay muchas variables a tener en cuenta cuando se cocina sobre un fuego abierto.

¡ADVERTENCIA! Las brasas de carbón permanecen calientes mucho más tiempo que las de leña, por lo que debe asegurarse de que las brasas estén completamente apagadas y frías antes de deshacerse de las cenizas.



Mantenimiento

Eliminación de cenizas

Espera a que la hoguera se haya enfriado por completo y vacíe el recipiente de las cenizas en un contenedor metálico con tapa hermética. Asegúrese de colocar el recipiente cerrado sobre una superficie no combustible durante al menos 12 horas antes de desecharlo.

¡IMPORTANTE! Se recomienda vaciar el cenicero después de cada uso, una vez que el fogón se haya enfriado.

Limpieza

- Lave el cenicero con detergente suave y agua. Aclárelo bien con agua limpia y séquelo con un paño suave.
- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo para acero inoxidable o agua. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado del pozo de fuego.
- Limpie siempre en la dirección del grano.
- Las piezas de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquieren un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afectará al rendimiento de la chimenea.

Superficie negro mate

- Lave con jabón suave para vajilla en agua diluida con un paño suave o una esponja no abrasiva. Asegúrese de que el paño/esponja esté limpio y libre de residuos. Nunca utilice un estropajo o paño áspero ya que puede rayar el acabado.
- Aclare rápidamente con agua después de utilizar productos de limpieza, ya que dejarlos en la superficie puede dejar residuos y rayas.
- Seque completamente la superficie después de aclarar con un paño de microfibra, una gamuza o una toalla suave.

Nota: Se puede utilizar limpiacristales o limpiadores multiusos.

¿LO SABÍAS?

La limpieza con agua purificada (destilada o desionizada) minimizará las manchas de agua.

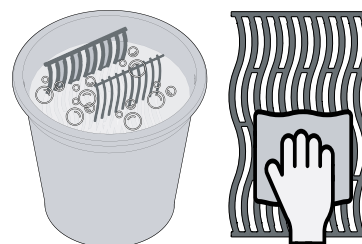
REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (OPCIONAL)

Primer uso

1. Lave la rejilla a mano con agua y jabón suave para vajilla para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Aclárelo bien con agua caliente y séquelo completamente con un paño suave para evitar que penetre humedad en la fundición.

Mantenimiento de la rejilla

- Sazone sus rejillas para añadir una capa protectora que evite la corrosión.



INOXIDABLE EN AMBIENTES DIFÍCILES

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, zonas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero pueden eliminarse o prevenirse fácilmente. Lave las superficies inoxidables y cromadas cada 3-4 semanas.

Limpia con agua tibia y jabón.

¡ADVERTENCIA! La hoguera debe limpiarse e inspeccionarse después de cada uso.

¡ADVERTENCIA! Le recomendamos que utilice guantes de protección y gafas de seguridad cuando limpie su hoguera.

¡ADVERTENCIA! La limpieza sólo debe realizarse cuando la hoguera esté fría para evitar la posibilidad de quemaduras.



Solución de problemas

Troncos cortados al natural

- El fuego no se enciende.
- El fuego se apaga después de encenderse.
- El fuego no produce humo.

Posibles causas	Solución
No hay suficiente flujo de aire.	Limpie los conductos de ventilación.
No hay suficiente leña o está húmeda.	Añada más leña seca a la base de la hoguera...
Troncos húmedos.	Sustitúyalos por troncos secos y curados.
Viento excesivo.	Trasládelo a un lugar menos ventoso.
Los troncos están por encima de la zona de quemado de doble capa.	Utilice menos leña.

Pellets

- El fuego no se enciende.
- El fuego se apaga después de encenderse.
- El fuego no es sin humo.

Posibles causas	Solución
No hay suficiente flujo de aire.	Limpie los conductos de ventilación.
Cubos de mechero mojados o defectuosos	Sustituya los cubos encendedores.
No hay suficientes pellets.	Añada más pellets a la hoguera, pero NO sobrepase la " Línea de llenado máximo ".
Viento excesivo.	Trasládelo a un lugar menos ventoso.
Los pellets están por encima de la línea de llenado máximo.	Utilice menos pellets.

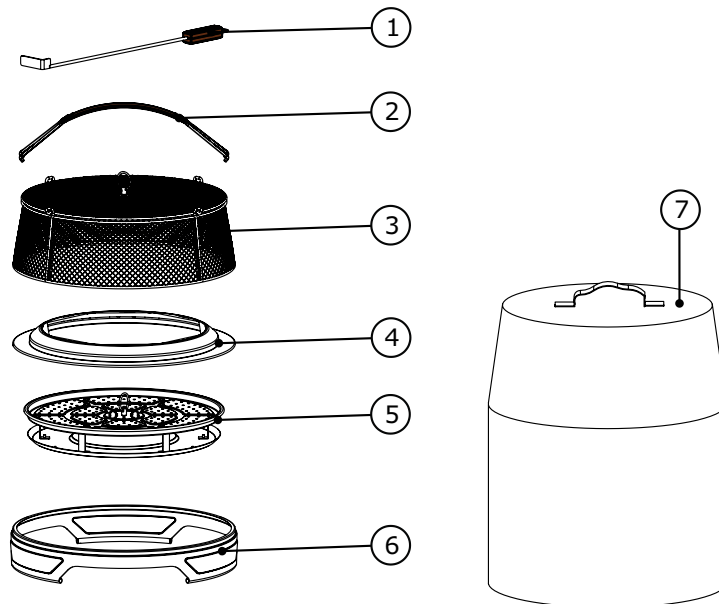


¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas.
1-866-820-8686

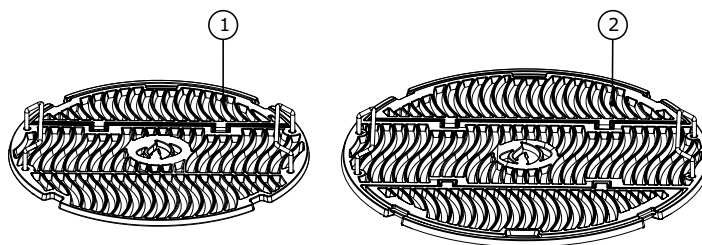
Listas de piezas

PIEZAS DE RECAMBIO



	Referencia	Descripción
1	W700-10005870	HERRAMIENTA, ATIZADOR HOGUERA
2	W325-10005886	FIREPIT MANGO
3	W565-10005883	REJILLA DE CHISPAS, HOGAR DE 18
	W565-10005884	PANTALLA DE CHISPAS, HOGAR DE 22
4	W540-10005876	ANILLO, HOGUERA 18
	W540-10005877	ANILLO, HOGAR 22
5	W710-10005878	CENICERO, HOGUERA 18
	W710-10005879	CENICERO, HOGAR 22
6	W035-10005880	BASE, HOGUERA 18
	W035-10005881	BASE, HOGAR 22
7	W200-10005874	TAPA, HOGUERA 18
	W200-10005875	TAPA, HOGAR 22

ACCESORIOS OPCIONALES



	Referencia	Descripción
1	S83047	REJILLAS, HIERRO FUNDIDO 18"
2	S83018	REJILLAS, HIERRO FUNDIDO 22"

GARANTÍA DEL PRODUCTO NAPOLEON



PARA LA FOGATA SIN HUMO TIMBERWOLF.

Garantía limitada de por vida del presidente de Napoleon.

NAPOLEON garantiza que los componentes de su nuevo producto NAPOLEON estarán libres de defectos en materiales y mano de obra desde la fecha de compra por un período de:

Anillo superior	De por vida*
Pantalla para chispas	De por vida*
Recolector de cenizas	De por vida*
Base	De por vida*
Cubierta	1 Año
Todas las demás partes	De por vida*

*De por vida se refiere a un período de garantía de 30 años.

CONDICIONES Y LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

NAPOLEON garantiza que sus productos están libres de defectos exclusivamente para el comprador original, y solo en la medida en que la compra se haya realizado a través de un distribuidor oficial de NAPOLEON. Se aplican las siguientes condiciones y restricciones:

La presente garantía del fabricante no es transferible ni extensible bajo ninguna circunstancia o por parte de nuestros representantes.

Esta garantía limitada no cubre daños causados por un funcionamiento incorrecto, falta de mantenimiento, incendio por grasa, exposición ambiental, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia. La instalación de piezas de repuesto de otros fabricantes anula la presente garantía.

Esta garantía también excluye lo siguiente: rayaduras, abolladuras, defectos en la pintura, recubrimientos, corrosión o decoloración causadas por la exposición al calor o limpiadores abrasivos y químicos, así como astilladuras en las partes recubiertas de porcelana y cualquier componente utilizado en la instalación de la fogata sin humo.

Si una parte se deteriora hasta el punto de volverse inoperable (debido a la oxidación o a la perforación) dentro del período de garantía, se proporcionará una pieza de repuesto al cliente.

Después del primer año, NAPOLEON tiene la autoridad, bajo esta garantía (Garantía limitada de por vida del presidente, Garantía limitada de 15 años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), de eximir cualquier obligación de garantía a su discreción, reembolsando al comprador original con el precio mayorista de las piezas defectuosas cubiertas por la garantía.

No obstante cualquier regulación bajo esta garantía (Garantía

años, Garantía limitada de 10 años, Garantía limitada de 3 años), la responsabilidad de NAPOLEON bajo esta garantía está definida por lo anterior y no cubre daños incidentales, consecuenciales o indirectos en ningún caso.

Esta garantía define los deberes y responsabilidades de NAPOLEON con respecto a la fogata sin humo NAPOLEON.

NAPOLEON no asume ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto, ni autoriza a ningún tercero a asumir cualquier otra responsabilidad en su nombre.

NAPOLEON no se hace responsable por: sobrecalentamiento, corrientes descendentes, extinción de la llama por factores ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, derrames causados por condiciones ambientales como tejados, edificios, árboles cercanos, colinas o montañas.

NAPOLEON no acepta responsabilidad por daños a la fogata sin humo causados por agua, condiciones climáticas, granizo, períodos prolongados de humedad, manejo brusco, productos químicos o agentes de limpieza agresivos.

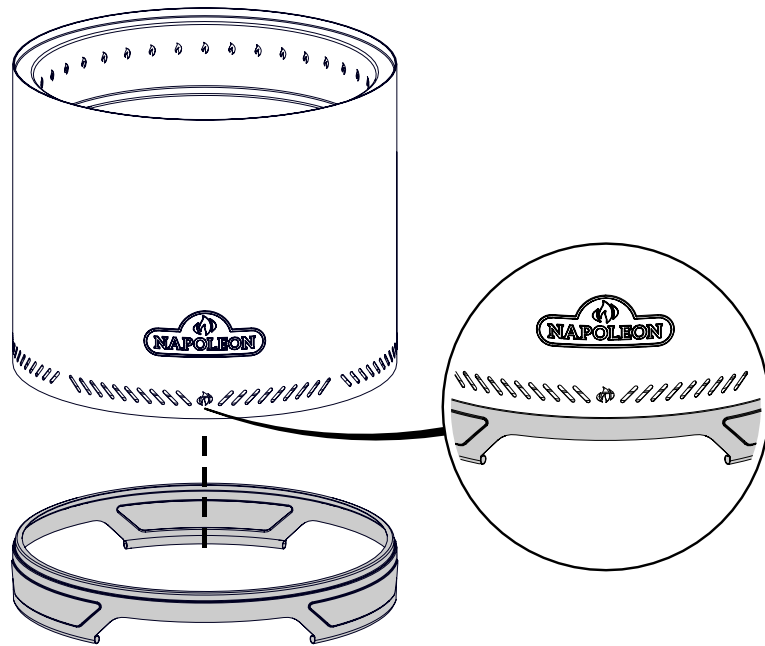
La limpieza regular de la fina ceniza generada durante el funcionamiento de la fogata sin humo es una parte necesaria para mantener su aparato de madera.

Las reclamaciones de garantía deben ir acompañadas de la prueba de compra o una copia de la misma, indicando el número de serie y modelo.

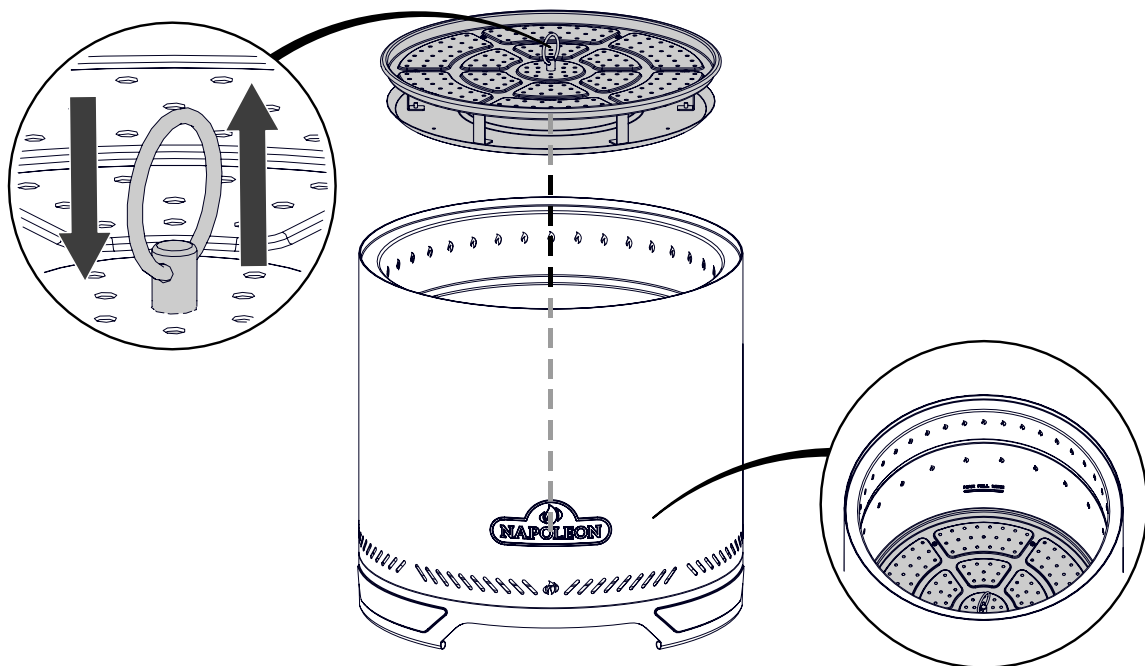
NAPOLEON se reserva el derecho de inspeccionar el producto o cualquier parte del mismo por medio de uno de sus representantes antes de cumplir con cualquier obligación de garantía.

NAPOLEON no cubre los costos de envío, horas de trabajo ni derechos de exportación.

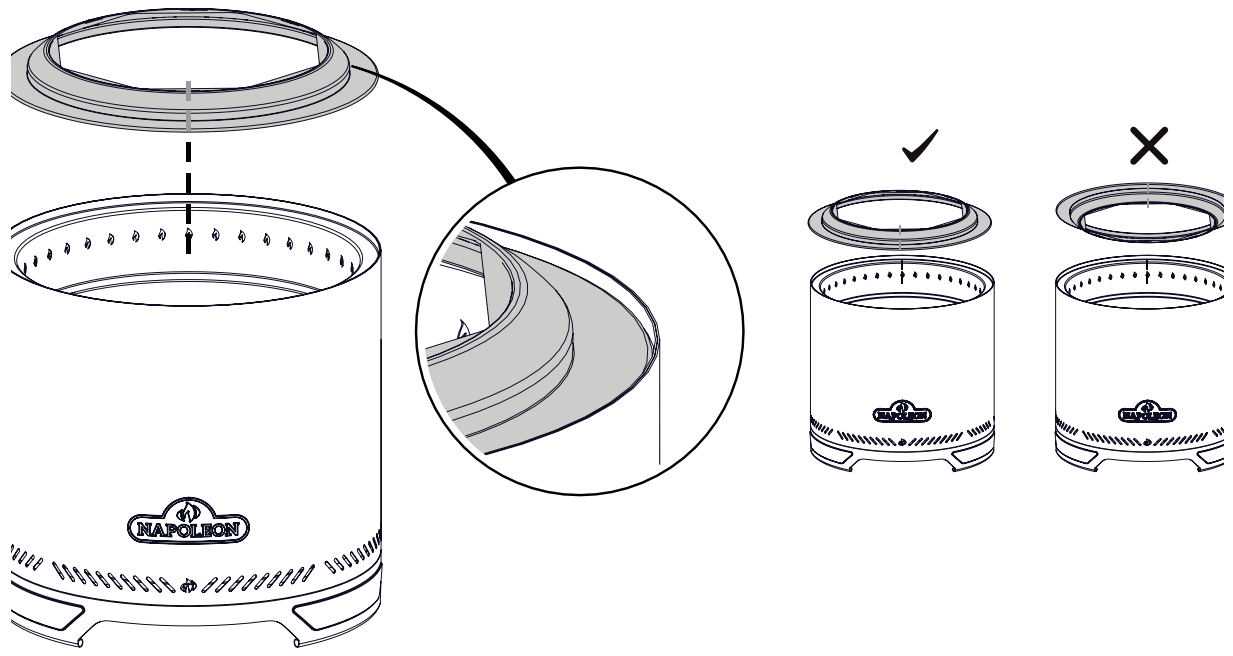
1



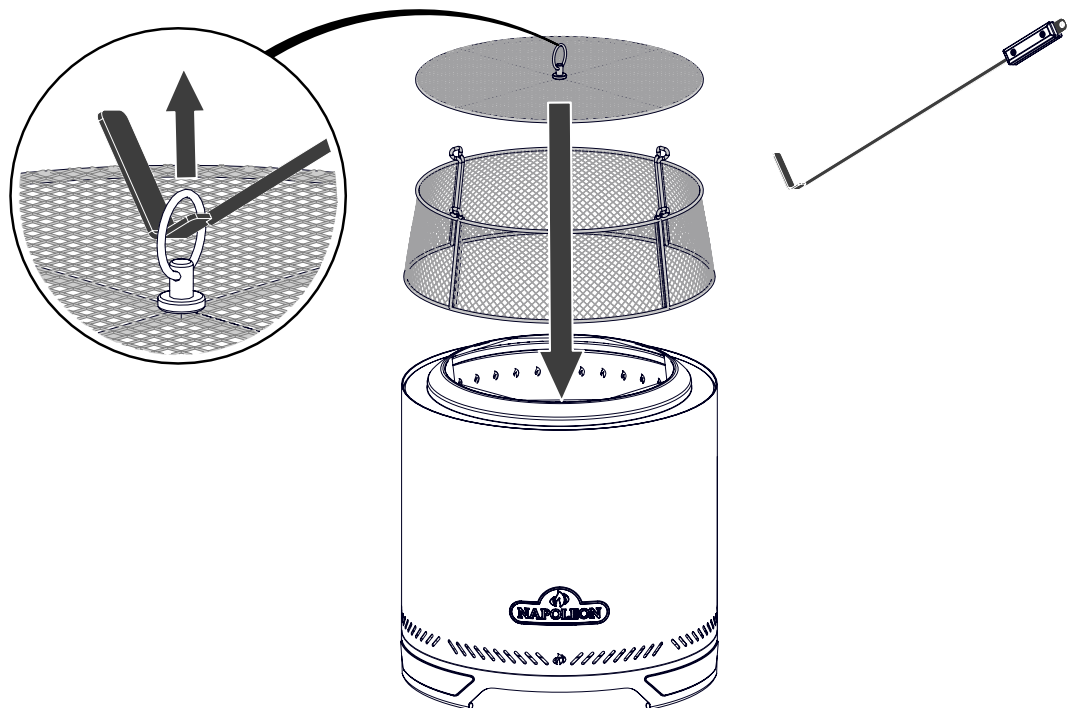
2



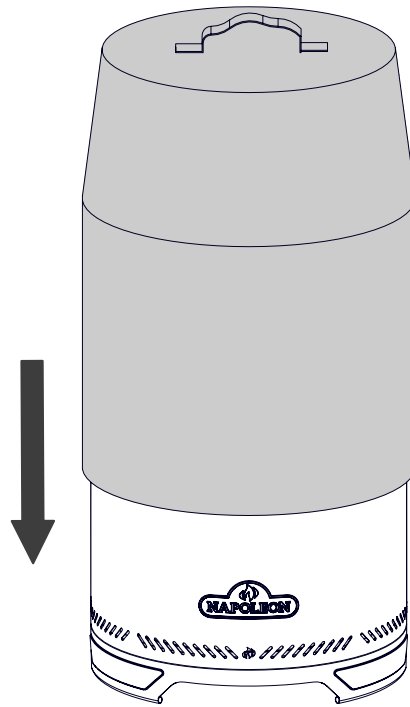
3



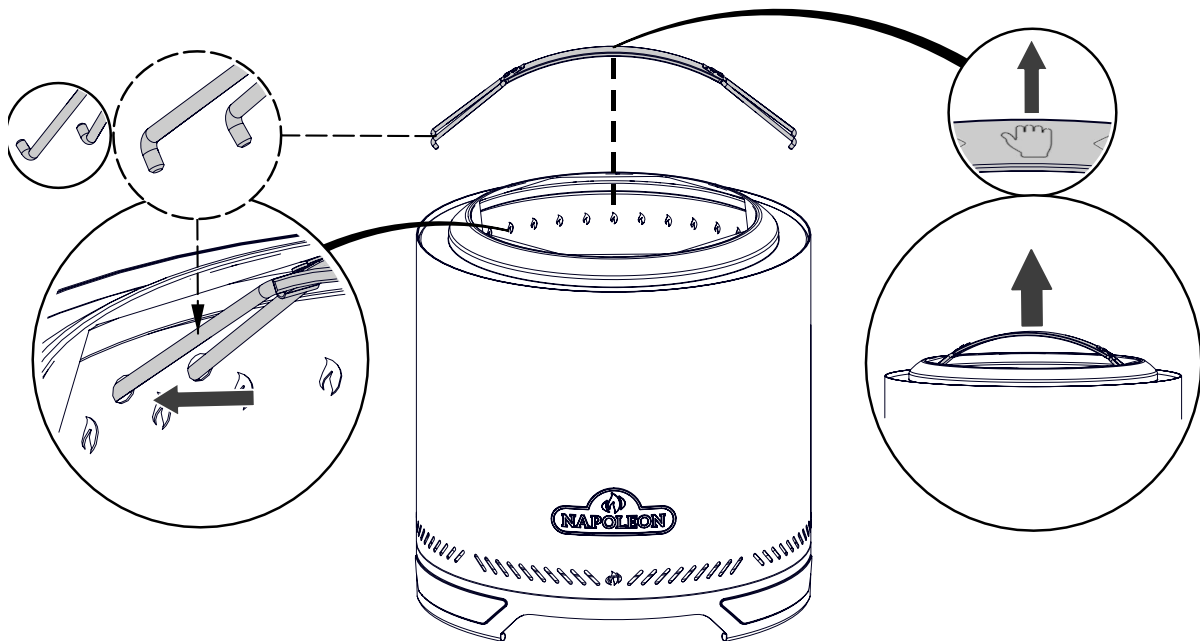
4



5



6





50 Years of Home
Comfort Solutions.

50 ans de solutions pour
le confort de votre maison.

50 años de soluciones
para el confort del hogar.



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Les produits de NAPOLEON® sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

Los productos NAPOLEON® están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/u otros países.



Address | Adresse | Dirección

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8, Canada
103 Miller Drive, Crittenden,
Kentucky, 41030, USA



Phone | Téléphone | Teléfono

Canada

1-866-820-8686

Online | En ligne | En línea



www.napoleon.com



Scan code for customer support.
Scannez le code pour obtenir une
assistance clientèle.

Escanee el código para obtener
asistencia al cliente.