



PRESTIGE[®] PRO

Manuel du propriétaire

PRO665VX

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

Nous aimerions avoir votre avis !
Visitez Napoleon.com pour écrire un avis.



Appliquer le numéro de série

FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON® !

Vous venez d'améliorer votre
expérience de grillade.



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

⚠ DANGER ! ⚠

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT ! ⚠

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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

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



NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE VOTRE EXPÉRIENCE DE CUISSON AU BARBECUE À LA FOIS MÉMORABLE ET SÛRE.



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



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



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



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 NAPOLÉON® !

La sécurité avant tout

ATTENTION !

Informations générales

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

ATTENTION !

Stockage et mise hors service

Fermez le gaz à la bouteille de gaz 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 ventilé, hors de portée des enfants.

Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. NE PAS stocker les bouteilles de gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos. Débranchez le tuyau d'alimentation en carburant fixe de la source lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur.

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

ATTENTION !

Opération

Effectuez un test d'étanchéité de ce barbecue avant chaque utilisation, chaque année et lors du remplacement de tout composant de gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage. 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 NAPOLÉON 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 concernant l'utilisation sécuritaire 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.

ATTENTION !

Installation et assemblage

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

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

⚠ ATTENTION !**Installation et assemblage**

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 l'ensemble de tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon.

⚠ ATTENTION !**Précautions électriques**

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

L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal 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 à des fins fonctionnelles uniquement. 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 concessionnaire agréé Napoleon, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

⚠ ATTENTION !**Élimination correcte du produit**

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

CONTENU

Bienvenue chez NAPOLÉON® !	4
La sécurité avant tout	4
Caractéristiques complètes du système	8
Pour commencer	10
Symboles de sécurité à connaître	10
Pratiques d'utilisation sécuritaires	10
Emplacement de votre gril	12
Raccordements au gaz	13
Test d'étanchéité	17
Instructions de démarrage rapide	18
Connectivité Napoleon	19
Guide d'activation du mode de couplage	21
Présentation et fonctionnement du système	22
Fonctionnalités de commande (si équipé)	22
Allumer votre barbecue	29
Comment utiliser la rôtissoire	33
Rangement	34
Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie	35
ACCU-PROBE® Aide à la cuisson	36
Appareils compatibles	36
Aperçu de l'affichage	36
Fonctionnement de l'affichage	37
Mesures de sécurité	39
Dégagement	39
Guide de grillade infrarouge	40
Guide du fumoir	42
Conseils rapides pour le fumage	42
Opération	46
Porte	46
Présentation des outils	46
Plateau à bois	47
Installation de votre fumoir	47

Instructions de nettoyage	48
Nettoyage du bac à fumoir	48
Nettoyage de votre barbecue avant la première utilisation	49
Grilles en acier inoxydable	49
Brûleur latéral infrarouge	49
Intérieur du gril	50
Bac de récupération	51
Thermocouples	51
Panneau de contrôle	52
Pièces moulées en aluminium	52
Surface extérieure du gril	52
Moustiquaire et orifices des brûleurs	53
Sondes de température	54

Instructions d'entretien	55
Exigences générales	55
Réglage de l'air de combustion	55
Acier inoxydable dans des environnements difficiles	56

Dépannage	58
Problèmes d'éclairage	58
Bruits et flambées	58
Débit de gaz	59
Peinture écaillée	60
Retour de flamme du brûleur infrarouge	60
Fumoir	61
Appairage de l'application avec l'appareil	63

Schéma des connexions électriques	65
--	-----------

Garantie	66
-----------------	-----------

Caractéristiques complètes du système

Plaques de saisie en acier inoxydable à deux niveaux pour une chaleur uniforme et constante et la vaporisation des jus pour des aliments plus savoureux

Brûleur arrière à infrarouge pour rôtissoire pour déguster de succulents plats à la rôtissoire

Comprend un tapis en silicone durable

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

Portes d'armoire facilement réglables.

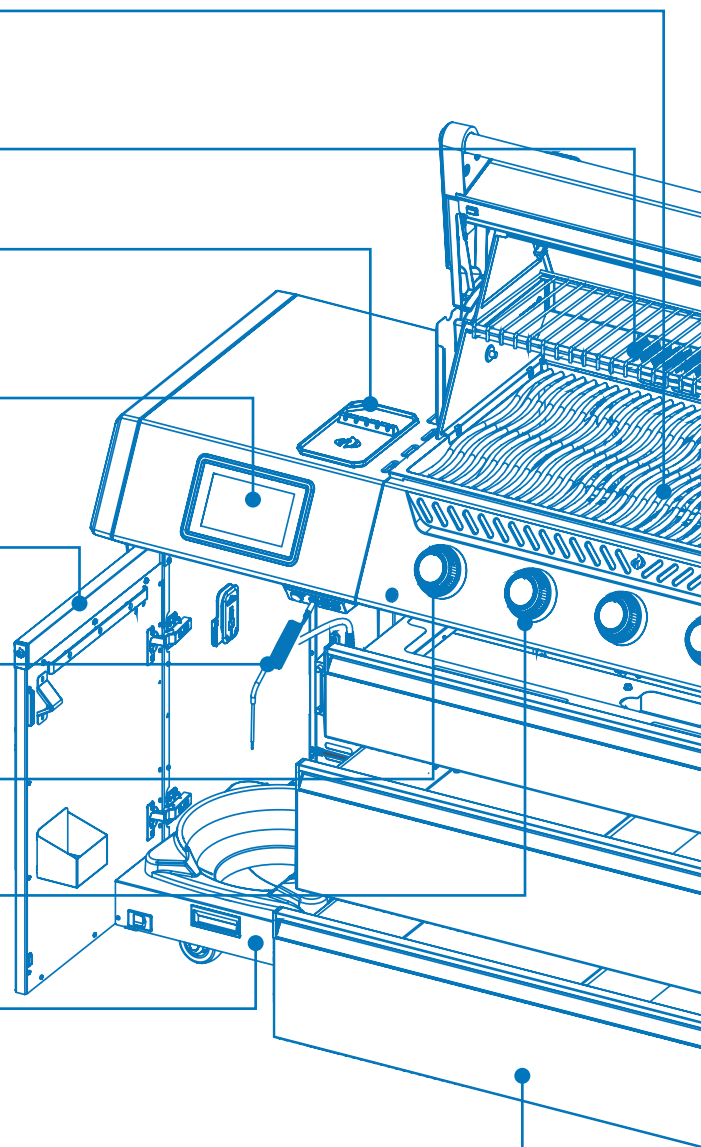
Fourni avec trois sondes filaires pour des performances fiables

Boutons de commande **LED SPECTRUM NIGHT LIGHT™** avec éclairage de sécurité.

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

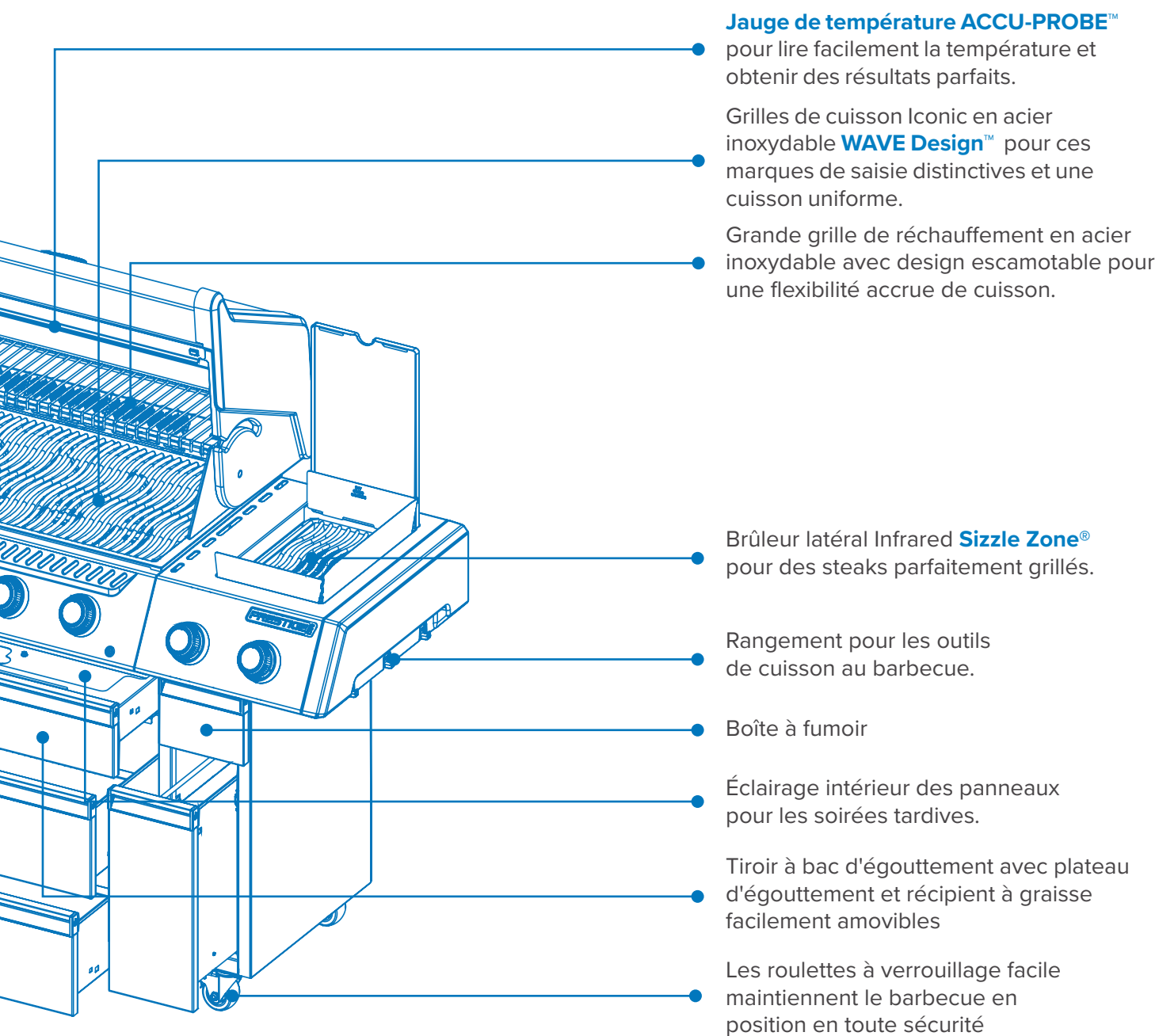
ULTRA-GLIDE™ plateau de rangement pour bouteille de propane (modèles au propane uniquement)

Tiroirs spacieux équipés de séparateurs réglables.



IMPORTANT !

Les grils illustrés dans ce manuel d'utilisation peuvent différer du modèle que vous avez acheté. **Modèle vedette** : version PRO665VX Propane.

**Jauge de température ACCU-PROBE™**

pour lire facilement la température et obtenir des résultats parfaits.

Grilles de cuisson Iconic en acier inoxydable **WAVE Design™** pour ces marques de saisie distinctives et une cuisson uniforme.

Grande grille de réchauffement en acier inoxydable avec design escamotable pour une flexibilité accrue de cuisson.

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

Rangement pour les outils de cuisson au barbecue.

Boîte à fumeur

Éclairage intérieur des panneaux pour les soirées tardives.

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

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

Pour commencer

Symboles de sécurité à connaître



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



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



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



ATTENTION ! Surface chaude.



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



Porter des lunettes de sécurité.



Porter des gants de protection.



Informations importantes.

Pratiques d'utilisation sécuritaires

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un espace adéquat entre le tuyau et le bas de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de cuisson sont positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de cuisson.
- Éteignez les boutons de commande 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 brûleur 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 frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- N'ajustez pas les grilles de cuisson lorsque le barbecue est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.



ATTENTION !

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

- Ne pas modifier l'appareil.
- N'effectuez l'entretien que lorsque le barbecue est froid.
- Ne rangez pas de briquets, d'allumettes ou tout autre combustible à l'intérieur de l'enceinte ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les câbles d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le plateau à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson pour éviter l'accumulation et les feux de graisse.
- Inspectez et nettoyez régulièrement le brûleur infrarouge et les tubes venturi du brûleur principal pour les garder exempts de toiles d'araignées et d'autres obstructions.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec le barbecue chaud. Un changement immédiat de température 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, surtout 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 solide.
- Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables pendant l'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 de la boîte à fumoir, à l'exception du plateau à copeaux de bois.

! IMPORTANT !

- Maintenez toujours des distances adéquates par rapport aux matériaux combustibles :



! AVERTISSEMENT !

- Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur agréé, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant d'utiliser le 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 des surfaces à haute température, des bords tranchants et de la graisse qui coule.

Emplacement de votre grill

Assurez-vous que l'emplacement de votre barbecue à gaz respecte toutes les exigences de dégagement par rapport aux matériaux combustibles adjacents. Maintenez toujours des distances adéquates 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 ou dans votre jardin.

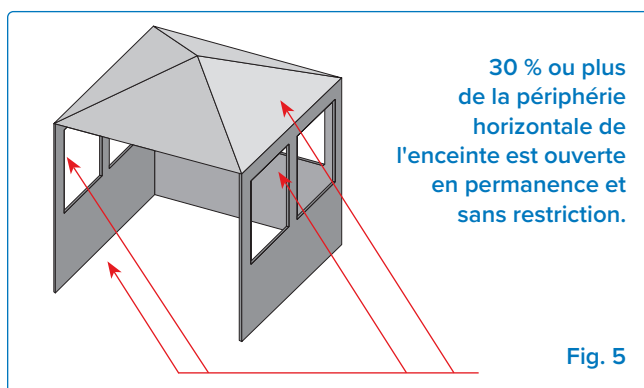
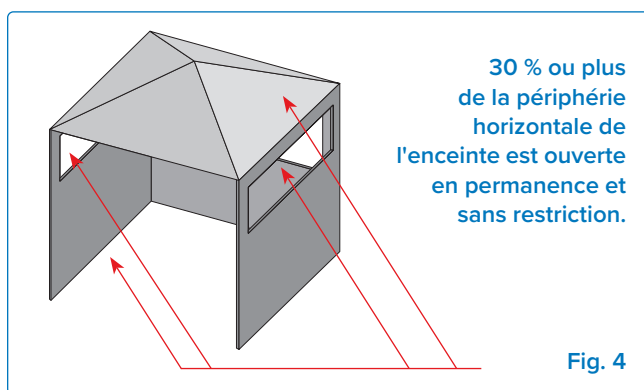
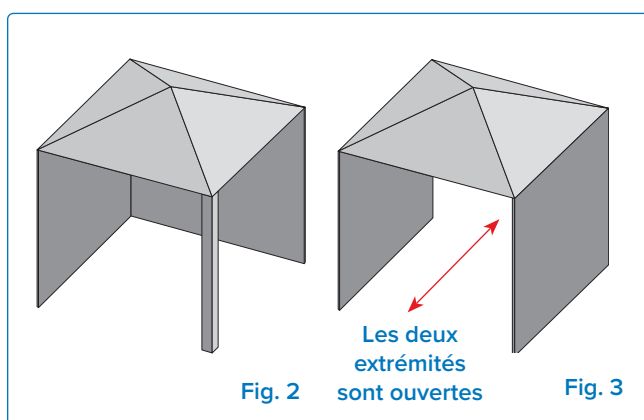
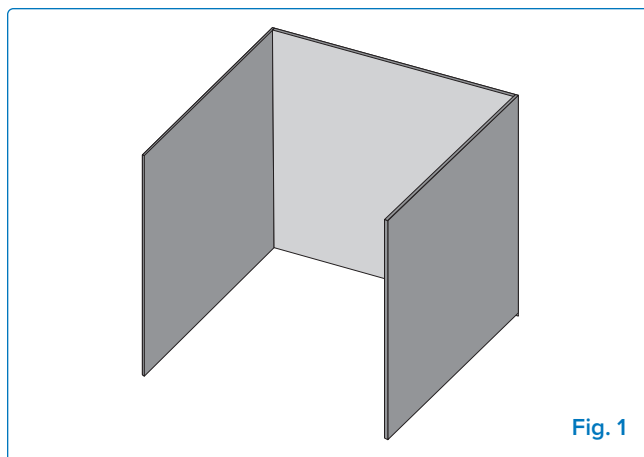
- N'utilisez l'appareil que dans un endroit hors sol, à l'air libre, avec une ventilation naturelle et sans zones stagnantes. Veillez à ce que les fuites de gaz et les produits de combustion soient rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- N'utilisez pas l'appareil dans un bâtiment,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

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

- L'appareil est considéré comme 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'air libre s'il est installé dans un abri doté d'un toit et de deux parois latérales au maximum.
 - » Les parois peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un parpaing, ou perpendiculaires l'une à l'autre. (**Fig. 2 et 3**).
- Un appareil est considéré comme 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 & 5**).

! IMPORTANT !

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



Raccordements au gaz

À une bouteille de gaz : Option 1

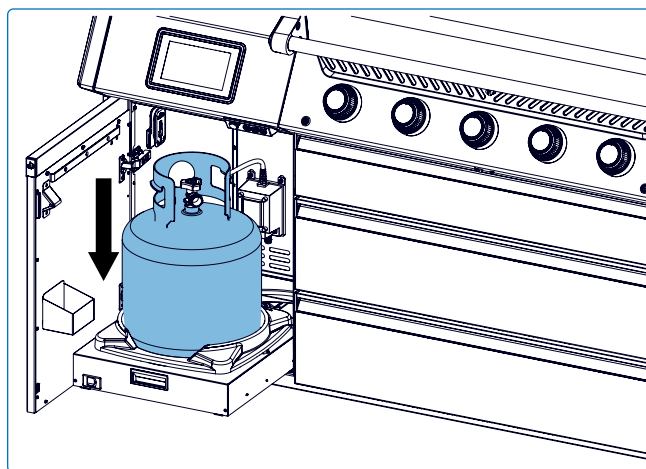
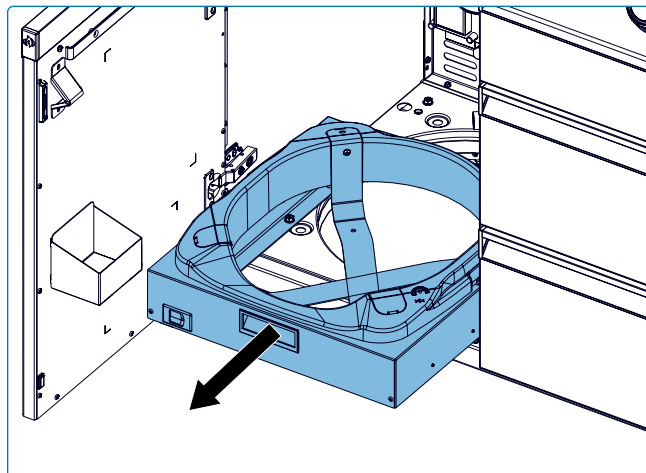
Utilisez une bouteille de propane d'au moins 6 kg ou une bouteille de butane de 13 kg, construite et marquée conformément aux codes nationaux et régionaux. Assurez-vous que la bouteille peut fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. En cas de doute, vérifiez auprès de votre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

Utilisez un détendeur et un tuyau de gaz fournis par Napoléon ; s'ils ne sont pas fournis, utilisez un détendeur et un tuyau conformes aux normes européennes et aux codes régionaux. La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. La longueur du tuyau ne doit jamais dépasser 1,5 m.

NOTE :

- Le tuyau doit être remplacé avant la date d'expiration indiquée dessus.

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



AVERTISSEMENT !

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

Raccordement et installation

- Vérifiez la bouteille pour détecter les bosses ou la rouille, et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.
- Placez la bouteille dans l'emplacement prévu à cet effet sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz est droit et exempt de plis ou de courbures, car cela peut restreindre le débit de gaz.
- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Serrez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac d'égouttement ou toute surface à haute température du barbecue, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Veillez à ce que la bouteille ne soit pas exposée à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir la section « **Test d'étanchéité** ».
- Le cylindre doit être monté de façon à ce que la sortie de la soupape de décharge de pression ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.



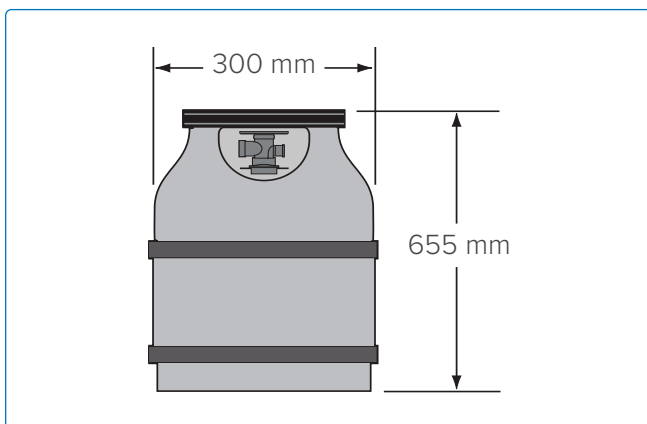
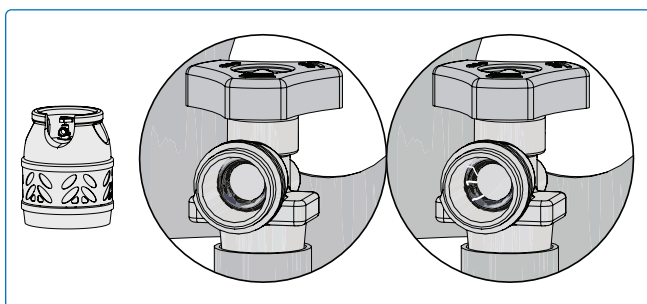
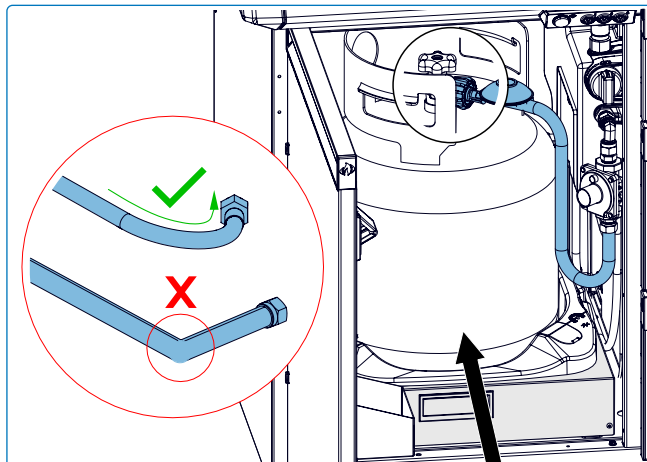
NOTE :

- Inspectez le joint de la valve 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 dommages ou de détérioration, notamment des fissures et des piqûres visibles, doit être retournée non utilisée au vendeur.

Remplacement

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

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



NOTE:

- Placez les bouteilles uniquement dans les limites des dimensions maximales de largeur et de hauteur sur la tablette inférieure à l'intérieur de l'enceinte. Les bouteilles qui dépassent ces dimensions doivent être placées à l'extérieur de l'enceinte, sur un sol plat. Reportez-vous au schéma ci-dessus pour connaître les dimensions spécifiques.

À une conduite de gaz domestique : Option 2

- Si le barbecue doit être raccordé directement à une conduite d'alimentation en propane domestique, débranchez et jetez l'ensemble tuyau et détendeur fourni et suivez les instructions de raccordement à la conduite de gaz domestique. Un tuyau homologué est disponible chez votre revendeur Napoleon barbecue.
 - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (identification du type de gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
 - Une vanne d'isolement (ou plusieurs) doit être installée à proximité de l'appareil afin de permettre, lorsqu'elle est fermée, la déconnexion complète du brûleur et de l'ensemble de commande pour l'entretien ou la réparation conformément à la réglementation nationale.
 - Un tuyau d'alimentation en gaz et un raccord rapide conçus pour le gaz naturel et certifiés pour une utilisation en extérieur sont inclus avec les barbecues au gaz naturel.
 - La tuyauterie de gaz doit fournir la pression appropriée à l'entrée du barbecue à gaz. Voir « Données techniques » pour les spécifications.
 - La tuyauterie et les vannes en amont du raccord rapide ne sont pas fournies.
 - Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir la puissance calorifique indiquée sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
 - Taille du raccord de gaz (détendeur interne) : 11/16" (1,75 cm).
1. Le raccordement à une conduite de gaz doit être effectué par un installateur agréé et testé pour les fuites avant d'utiliser le barbecue.
 2. Ne pas faire passer le tuyau à proximité du bac d'égouttement ou au-dessus du panneau arrière.
 3. Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces à haute température.

Raccord rapide

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



AVERTISSEMENT !

- Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression égal ou inférieur à ½ psi (3,5 kPa).
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoleon.



ATTENTION !

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

Données techniques

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

		Taille de l'orifice		Puissance calorifique brute (totale)		Consommation de gaz (totale)	
		I	II	I	II	I	II
PRO665VX	Principal	1.02 mm	-	20,0 kW G30 17,5 kW G31	-	1455 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 de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoléon.

Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz 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 aucune fuite au niveau du raccord où le régulateur se connecte au réservoir.

Effectuez un test d'étanchéité de ce barbecue avant utilisation, chaque année et lorsque des composants de gaz sont remplacés.

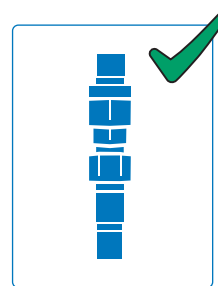
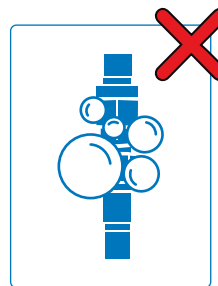
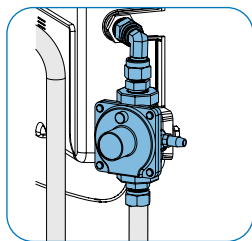
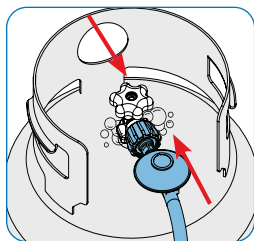
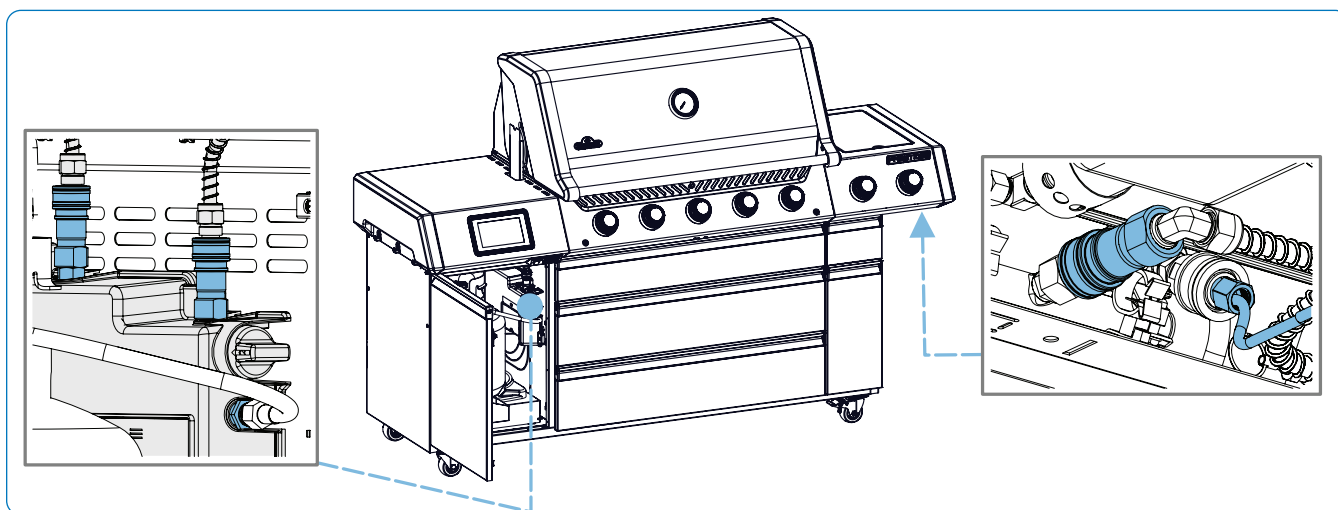
Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
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-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.

6. La formation de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous trouvez une fuite

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



DANGER !

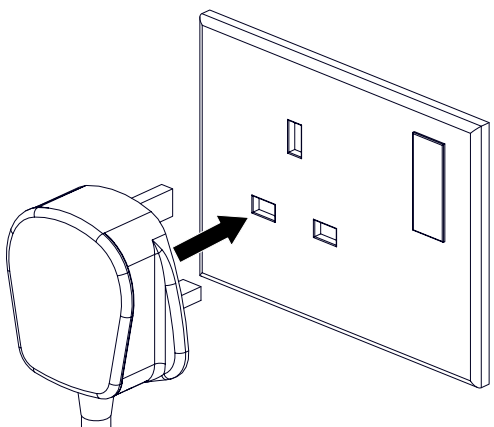
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer

un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.

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

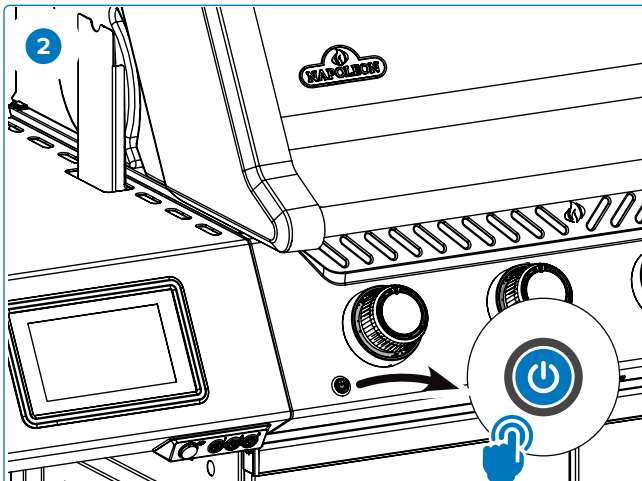
Instructions de démarrage rapide

1



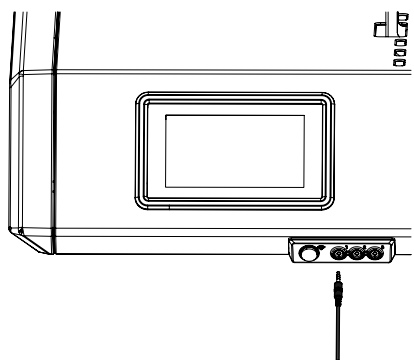
Branchez directement dans une prise GFI (disjoncteur différentiel) mise à la terre. Consultez un électricien en cas de doute.

2



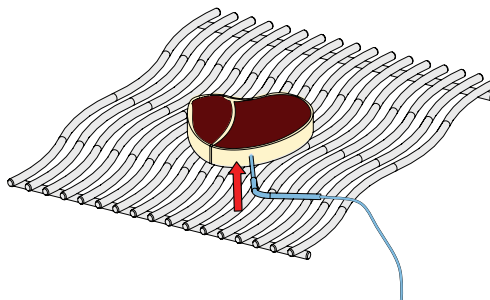
Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'appareil.

3



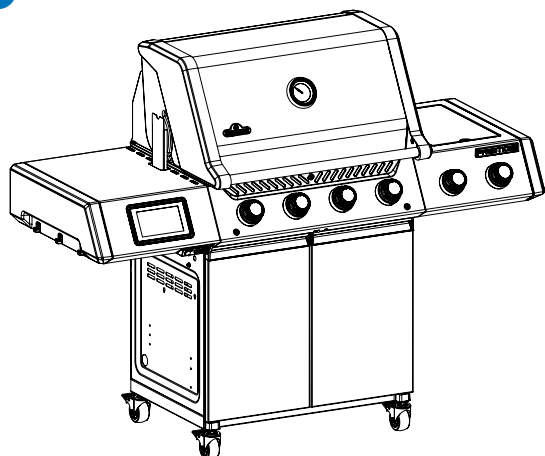
Retirez le plastique de protection et branchez une ou plusieurs sondes dans votre appareil.

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

APP NAPOLEON HOME COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?



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

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

COMMENÇONS

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

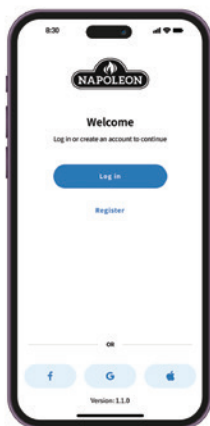
Toutes les notifications et alarmes sont envoyées via l'application pour vous permettre de rester connecté facilement.



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

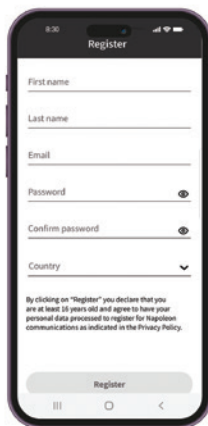


1 Inscription



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

2 Créer



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

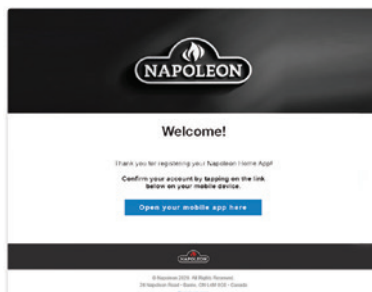
3 Vous y êtes presque



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

4 Confirmer

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



5 Reconfirmer



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

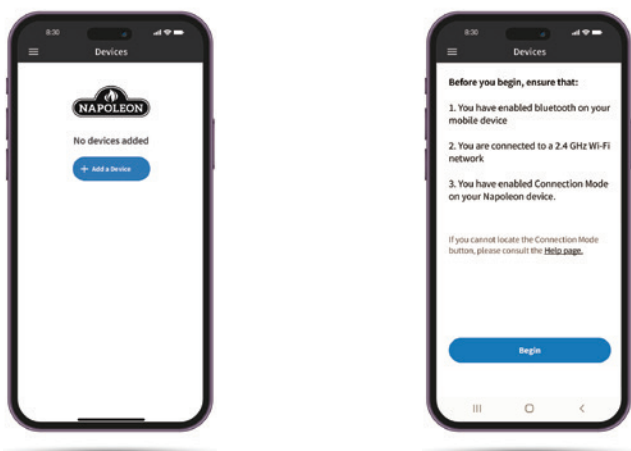
AJOUT D'UN APPAREIL

1 Mise sous tension

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.



2 Ajouter un appareil



Sélectionnez « Ajouter un appareil » et acceptez les autorisations.

3 Rechercher



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

4 Connexion réseau



Sélectionnez le réseau Wi-Fi et saisissez vos identifiants.

5 Ajouter un surnom



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

6 Succès !



Guide d'activation du mode de couplage

Pour activer le mode d'appairage sur le barbecue, suivez l'une des deux options ci-dessous. Le mode de couplage 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 de couplage 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 à l'aide de l'icône Wi-Fi : touchez 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 de couplage. 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 de couplage en maintenant le bouton d'alimentation du panneau de commande enfoncé.

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



NOTE :

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

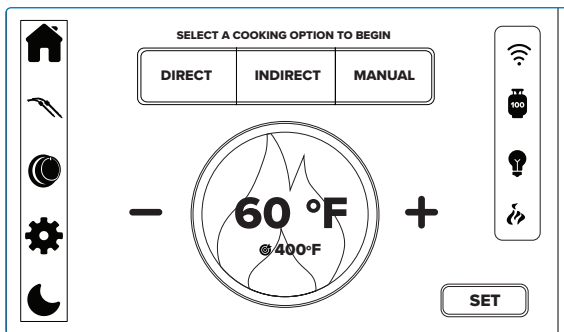
le système est en mode d'appairage. À ce stade, vous pouvez procéder à la configuration de l'appareil via l'application mobile.

Présentation et fonctionnement du système

Fonctionnalités de commande (si équipé)

Les fonctionnalités de commande 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 de cuisson. Que vous saisissiez à haute température, maintenez une cuisson lente au fumoir, ou utilisiez des prééglages pour différents aliments, ces commandes avancées apportent commodité et précision à votre cuisson en extérieur.

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



Avant d'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.

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.



NOTE :

- 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 une fois la mise à jour terminée et redémarrez l'appareil. Consultez le **Guide d'assemblage** pour plus de détails.

Modes automatiques

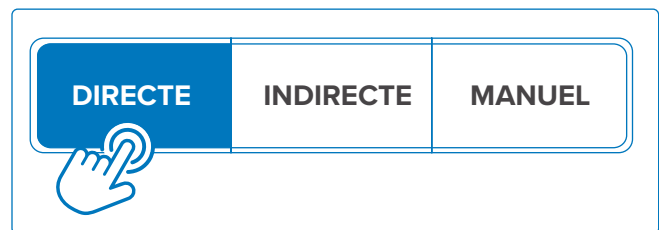
Mode direct

Saisie à haute température pour les aliments à cuisson rapide.

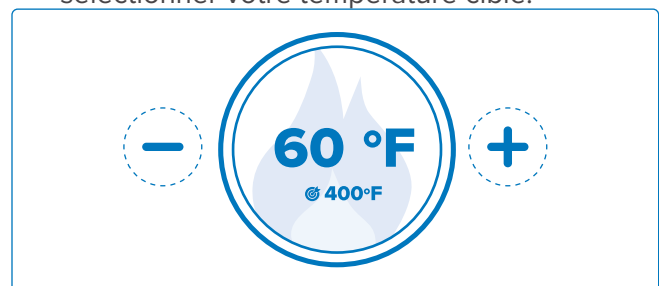
Placez les aliments directement sur la chaleur, sur les grilles de cuisson, pour une saisie parfaite, en conservant les jus et la saveur. Idéal pour les hamburgers, les steaks, le poulet et les légumes. Pour les pièces plus épaisses, saisissez d'abord, puis baissez la température du barbecue ou passez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

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

1. Sélectionnez l'option de cuisson **DIRECTE** sur l'affichage.



2. Utilisez les icônes +/- sur l'affichage pour sélectionner votre température cible.



3. Appuyez sur Régler.



4. 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.



5. Suivez les instructions de la section « **Allumage de votre Barbecue** » pour allumer tous les brûleurs principaux. Ajustez tous les boutons de commande précisément à leur réglage le plus élevé.



IMPORTANT !

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que son niveau maximal, le système reviendra en **Mode Manuel**.

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

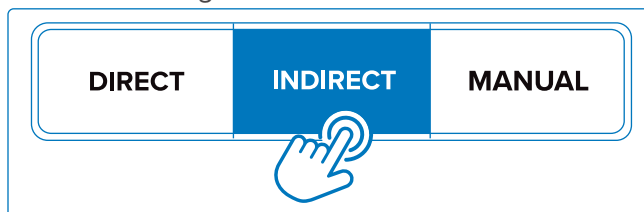
Mode Indirect

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 à 190°C) pour un contrôle thermique constant.

1. Sélectionnez l'option de cuisson **INDIRECTE** sur l'affichage.



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



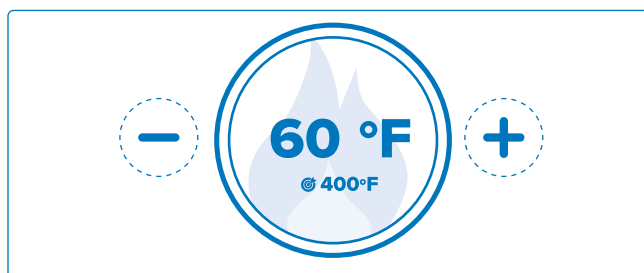
2. Suivez les instructions dans « **Allumage de votre Barbecue** » pour allumer les brûleurs principaux indiqués. Ajustez tous les boutons de commande précisément à leur réglage le plus élevé.



IMPORTANT !

- Si un brûleur est réglé sur autre chose que son niveau maximal, le système reviendra en **Mode Manuel**.

3. Utilisez les icônes +/- sur l'affichage pour sélectionner votre température cible.



4. Placez vos aliments au-dessus d'une zone sans brûleur allumé en dessous. Fermez le couvercle.

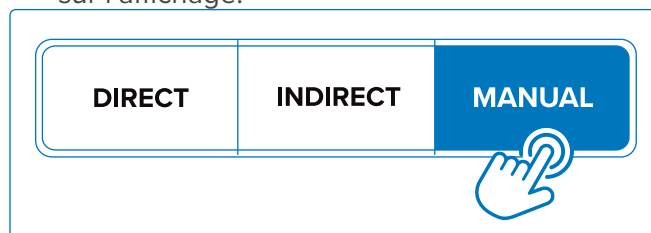
5. Si vous le souhaitez, saisissez à haute température à la fin de votre cuisson indirecte en passant en Mode Direct. Vous pouvez également utiliser le brûleur latéral infrarouge.

Mode Manuel

Gardez un contrôle total sur chaque brûleur.

Utilisez les boutons de commande pour ajuster indépendamment les niveaux de chaleur, en les réglant selon vos besoins de cuisson. Ce mode est parfait pour une cuisson au barbecue personnalisée 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 cuisson au barbecue sans automatisation de température prédéfinie, tout en accédant aux fonctions auxiliaires intelligentes et autres fonctionnalités alimentées.

1. Sélectionnez l'option de cuisson **MANUELLE** sur l'affichage.



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'arrêtera.



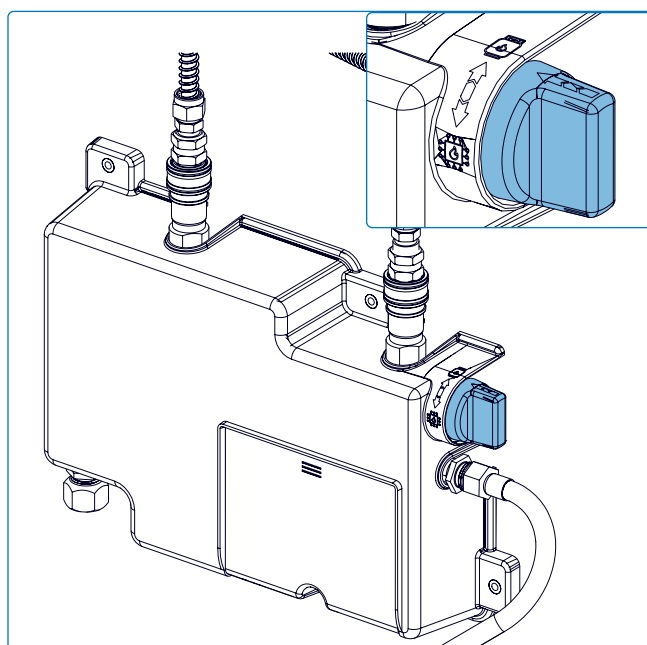
3. Suivez les instructions de la section « **Allumage de votre barbecue** » pour allumer le brûleur principal indiqué.
4. Suivez la même procédure pour allumer les autres brûleurs principaux si vous le souhaitez. Modifiez les réglages des boutons de commande pour obtenir vos zones de chaleur préférées.

Mode Traditionnel

Une expérience de cuisson au barbecue simplifiée, sans assistance électronique.

Le barbecue peut fonctionner comme un barbecue à gaz traditionnel entièrement manuel, sans commandes de gaz numériques. Bien que des fonctions telles que les réglages automatiques soient désactivées, les fonctions principales de cuisson au barbecue restent entièrement opérationnelles. Vous pouvez ainsi cuisiner en toute confiance, même en cas de panne de courant. Les fonctions 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 « **Allumage de votre Barbecue** » pour allumer les brûleurs souhaités.

Fumoir

Améliorez votre expérience de cuisson au barbecue 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 la fumée aromatique dans la chambre de cuisson principale pour des résultats authentiques de style barbecue. Cette fonctionnalité apporte de la profondeur aux viandes, légumes et plus encore. Parfait pour les cuissons lentes à basse température.

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

Allumage

1. Remplissez la boîte du fumoir – Ajoutez des copeaux de bois, ou un mélange de copeaux de bois et de morceaux ou de granulés, jusqu'à ce que la boîte soit presque pleine. N'utilisez pas de charbon de bois. Voir la section « **Configuration de votre Fumoir** » pour plus de détails.
2. Sélectionnez l'icône Fumée sur l'écran d'affichage. Suivez les instructions à l'écran pour allumer. Après la séquence d'allumage, l'élément d'allumage des copeaux de bois s'éteindra et le ventilateur fournira une fumée continue jusqu'à ce que la réserve de copeaux de bois 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.

Réallumage

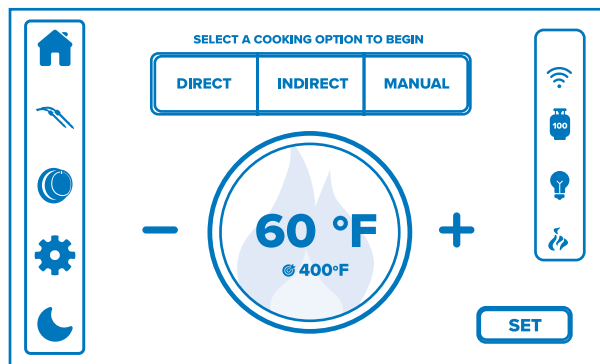
L'option de ré-allumage n'est disponible que 15 minutes après la fin de la séquence d'allumage. Lorsque l'approvisionnement en copeaux de bois est épuisé, mais que vous souhaitez prolonger la session :

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 plateau à copeaux de bois. Déverrouillez l'outil et faites délicatement glisser le plateau 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 ré-allumage des nouveaux copeaux de bois. Ne retirez pas de copeaux chauds de la chambre. Voir la section « **Configuration de votre Fumoir** » .
4. Ajoutez une nouvelle couche de copeaux de bois, en veillant à 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 du fumoir enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton clignotera en rouge pour indiquer que la phase de rallumage est en cours (~4 minutes).

**NOTE :**

- L'utilisateur doit attendre 15 minutes avant que l'option de ré-allumage ne soit à nouveau disponible. Ce minuteur de 15 minutes est en place pour éviter les cycles thermiques excessifs 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 votre modèle).
1. Pour effectuer l'arrêt complet du fumoir, vous devez le laisser inactif (sans ré-allumage) pendant 1 heure afin de 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.
 2. Une fois que le fumoir a complètement refroidi, 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 barbecue 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 et dans l'application Napoleon Home.



NOTE :

- 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.



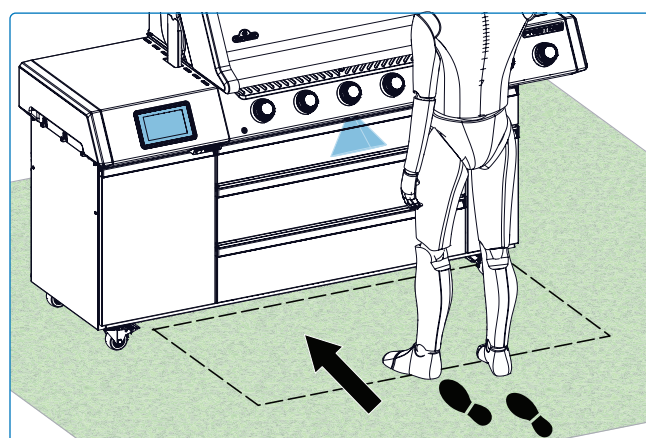
IMPORTANT !

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

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

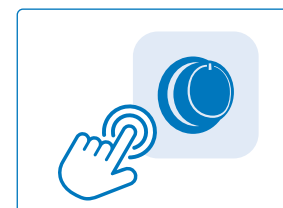
Détection de proximité

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 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 engrenage sur l'écran d'affichage pour régler la durée d'activation de l'écran, de 15 à 60 minutes (par paliers de 5 minutes).



Éclairage et animations

Des animations lumineuses dynamiques des boutons de commande ajoutent du style et de la personnalité à votre expérience de cuisson au barbecue. 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.



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 assurer une visibilité optimale.

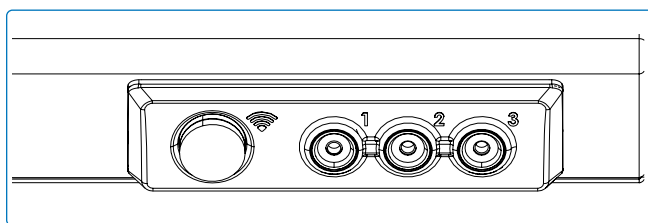
Boutons de commande réactifs

Lorsque vous ajustez le réglage d'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 pour fournir un repère visuel immédiat.



Sondes de température des aliments

Connectez jusqu'à deux sondes sans fil (vendues séparément) et jusqu'à trois sondes filaires pour un contrôle précis et flexible de la température. Après avoir installé les sondes, touchez l'icône de sonde sur l'écran d'affichage pour sélectionner le type d'aliment en cours de cuisson et définir votre température cible souhaitée. Dès qu'une sonde atteint sa température programmée, une alerte sonore retentira et une notification sera envoyée via l'application Napoleon Home.



NOTE :

Le couplage de la sonde sans fil s'effectue à l'aide des invites à l'écran. Suivez les instructions affichées 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 offre une visibilité en temps réel sur le 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 à l'aide de l'application Napoleon Home lors de la configuration initiale. Pour plus de commodité, l'application propose également une fonction de sélection régionale de réservoir, vous permettant de choisir rapidement parmi une liste de types de réservoirs courants pour une configuration facile.



Allumer votre barbecue

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

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 du processus de fabrication et ne se reproduira plus.



AVERTISSEMENT !

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

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à HAUTE, jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Maintenez la pression jusqu'à l'allumage du brûleur, puis relâchez (**Fig. 6A & 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 s, tournez le bouton sur ARRÊT. Attendez 5 min pour dissiper le gaz, puis 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 réchauffement.
3. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE (**Fig. 6D & 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**).

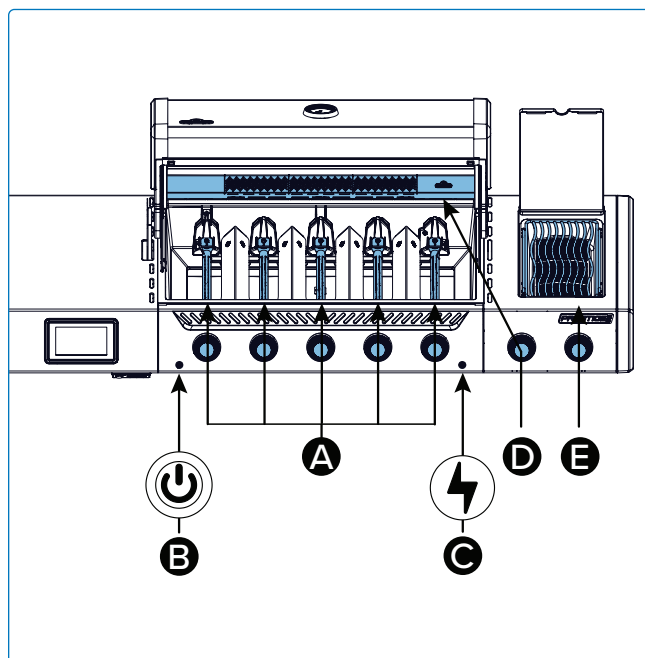


Fig. 6

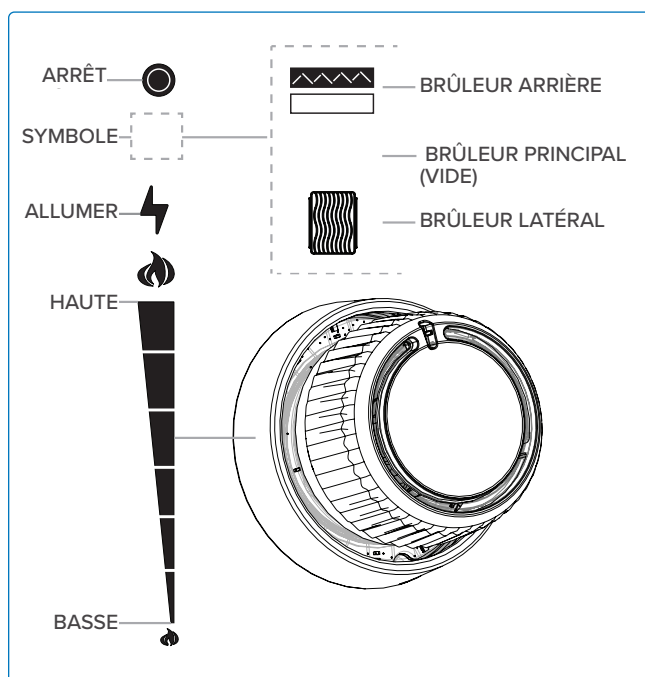


Fig. 7



AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le brûleur arrière pendant l'utilisation du brûleur principal.

Allumage du brûleur latéral

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 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 alternatives d'allumage

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).**

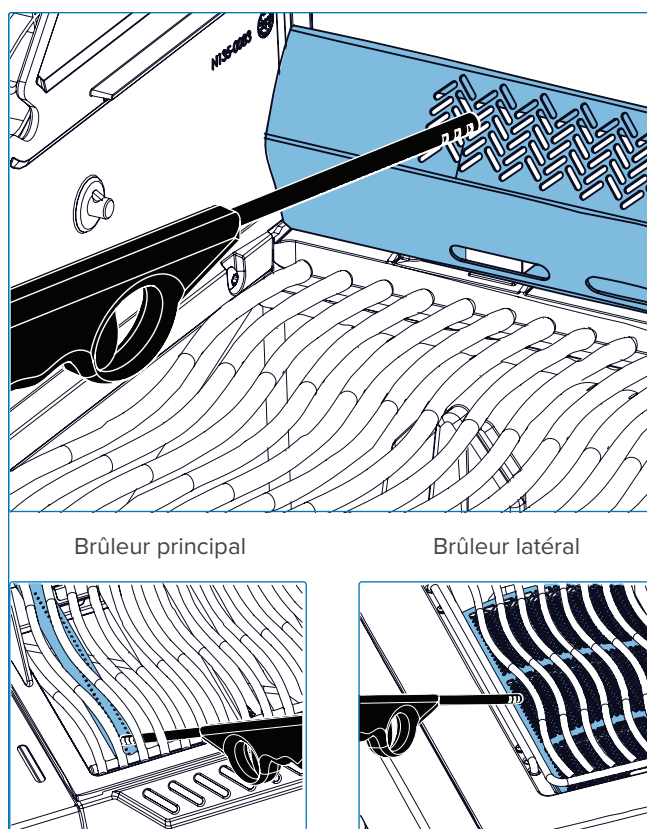
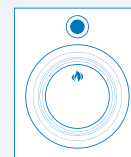


Fig. 8



AVERTISSEMENT !

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



Surveillance des températures du barbecue

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

Un capteur monté à la base mesure la température au niveau des grilles de cuisson et constitue la référence privilégiée pour la méthode de cuisson directe. Bien qu'un flux d'air optimisé dans l'enceinte de cuisson maximise la rapidité de chauffe et l'uniformité de la température, plusieurs facteurs influencent les relevés de température, notamment :

Placement des aliments et accessoires

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

Brûleurs en fonctionnement

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

Temps écoulé

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

Pour de meilleurs résultats, utilisez le capteur et la jauge du couvercle pour comparer la température de cuisson à la plage cible. Laissez stabiliser et ajustez les 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 « **Allumage du brûleur latéral** » et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le brûleur 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 est en fonctionnement ou chaud.



DANGER !

- Nettoyez régulièrement la graisse sur l'appareil, le bac et les plaques pour éviter l'accumulation et les feux.

- Ne faites pas de friture 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 utilisé ou encore chaud. Cela pourrait causer des dommages ou présenter un risque pour la sécurité.

Pare-vent

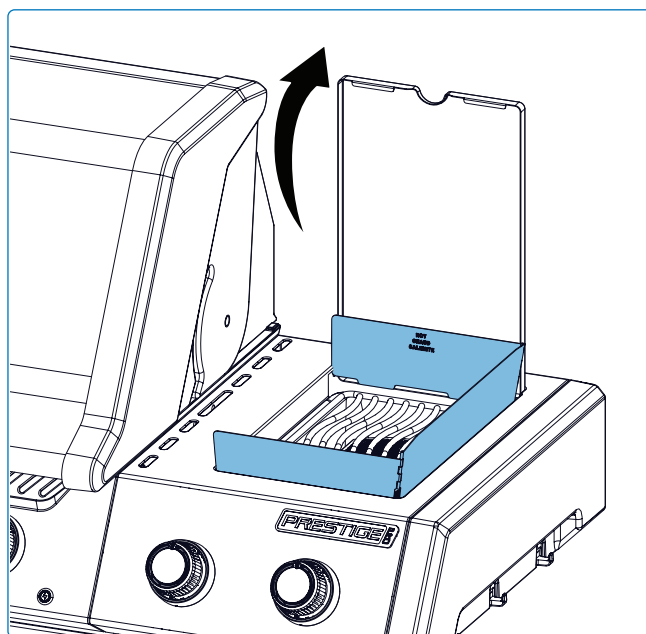
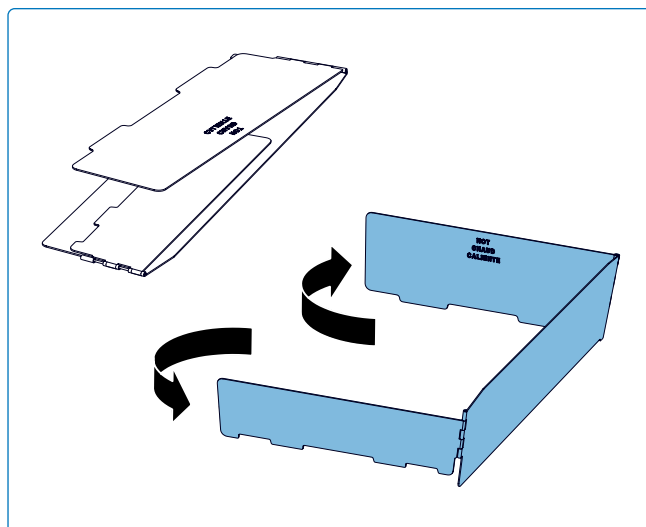
Gardez votre barbecue en fonctionnement optimal même par vent jusqu'à 16 km/h (10 mi/h). Conçu pour s'attacher facilement à votre barbecue, ce pare-vent agit comme un bouclier contre les rafales de vent, aidant à maintenir une chaleur constante pour des repas cuits uniformément.

Ajustez-le simplement pour l'adapter à votre barbecue, et vous êtes prêt à cuisiner en toute confiance, quelle que soit la météo. La protection peut être pliée et rangée sous le couvercle du brûleur latéral pour un stockage facile lorsque le brûleur latéral n'est pas utilisé.



NOTE :

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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

Comment utiliser la rôtissoire

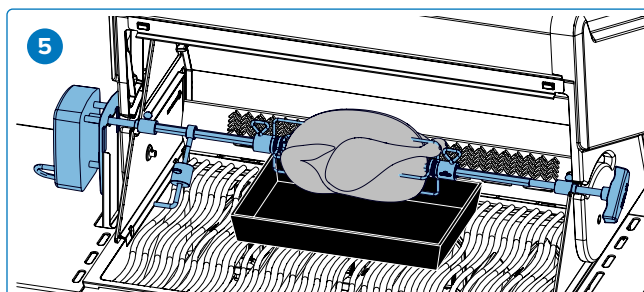
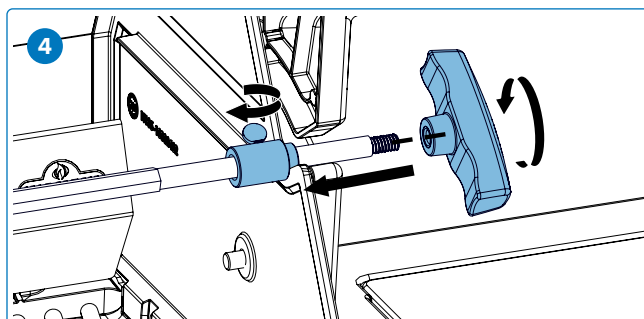
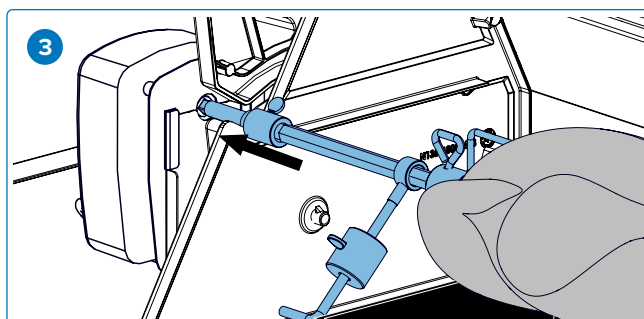
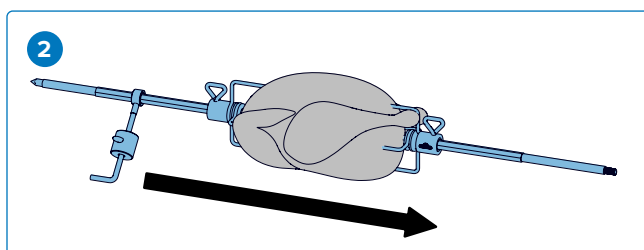
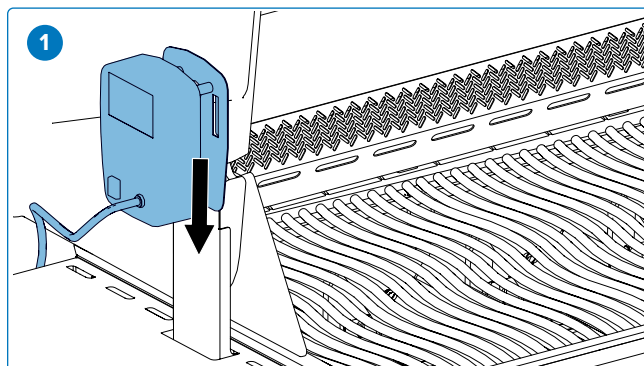
Assembler votre kit de rôtissoire



NOTE :

- Pour le cycle de brûlage initial, retirez complètement la grille de réchauffement. Lors de l'utilisation de la rôtissoire, la grille de réchauffement peut être placée en position supérieure pour laisser de la place à la broche.
- Retirez la grille uniquement si un espace supplémentaire est nécessaire.
- Installez le moteur de rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de fixation. Certains modèles disposent de supports prémontés.

1. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
2. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.
3. 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 lors de la manipulation des composants du barbecue.

Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

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

Comment cuire plusieurs poulets

Attachez ou embrochez les ailes sur le corps des poulets.

1. Faites glisser la fourchette de la rôtissoire sur la broche.
2. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
3. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient rapprochés.
4. Faites glisser la deuxième fourchette de la 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 pour les sondes sur l'étagère latérale lors de la préparation de la cuisson. Débranchez les sondes et rentrez-les à l'intérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées afin de les protéger des éléments (Fig. 9).
- Rangez les composants de la rôtissoire sur les clips prévus à cet effet à l'intérieur du meuble du chariot et la broche à l'arrière du barbecue lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Cela les garde

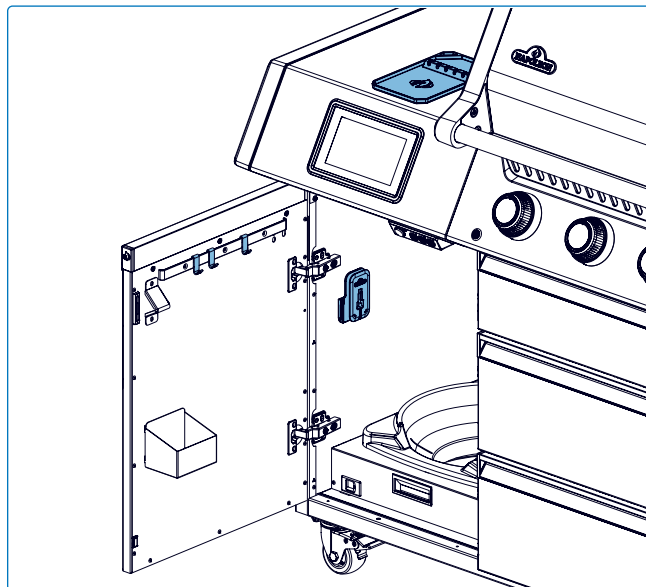


Fig. 9

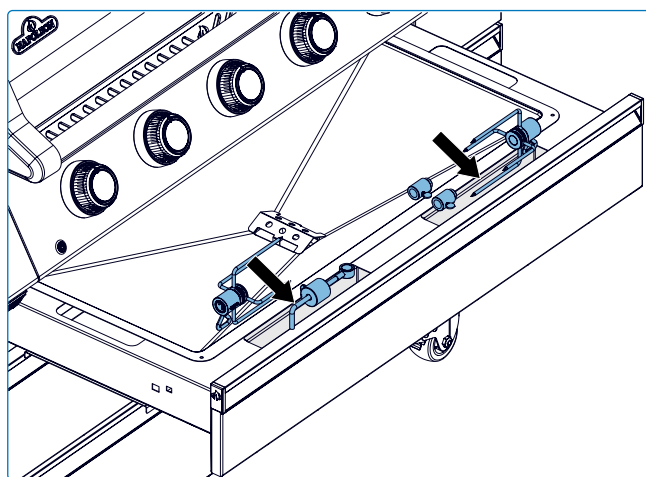


Fig.10

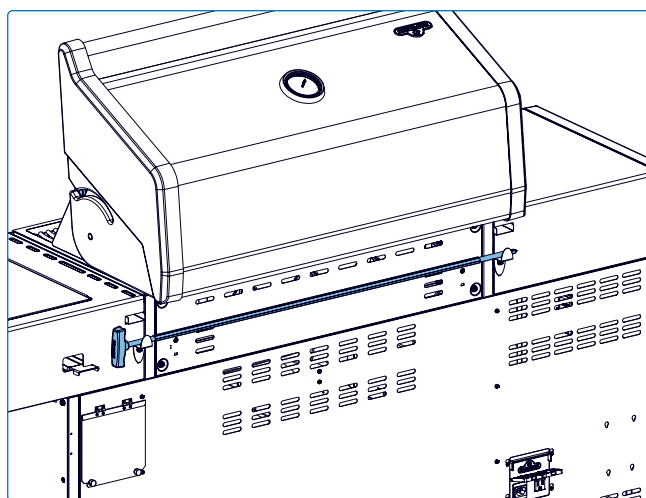


Fig.11

Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

Consultez cette liste à chaque fois que vous faites un barbecue

Lire le manuel d'utilisation

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

Nettoyer le bac à graisse

Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller afin d'éviter les incendies et les flambées.

Vérifier le tuyau

Assurez-vous que le gril est éteint et refroidi. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions ou de coupures excessives. Si le tuyau est endommagé, faites-le remplacer avant de l'utiliser.

Nettoyez les grilles et préchauffez

Utilisez un grattoir en bois ou une brosse pour barbecue 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 qu'ils n'adhèrent.



NOTE :

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

Zone de préparation

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, car ils pourraient brûler.

Retournez une fois et ne soulevez pas le couvercle

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et cela faussera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments une seule fois, surtout 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.



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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



CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

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



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 elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé.
- N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

ACCU-PROBE® Aide à la cuisson

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

Vous recevrez des notifications sur votre appareil lorsque votre plat sera parfaitement cuit. ACCU-PROBE® prend en charge la connectivité Wi-Fi et Bluetooth®. Si votre Wi-Fi par défaut n'est pas disponible, la fonction Bluetooth® vous permet de vous connecter facilement à ACCU-PROBE®. L'appareil doit être initialement configuré via Wi-Fi. Après la configuration, Bluetooth® sera disponible pour la connectivité et le Wi-Fi pourra toujours être utilisé si pris en charge.

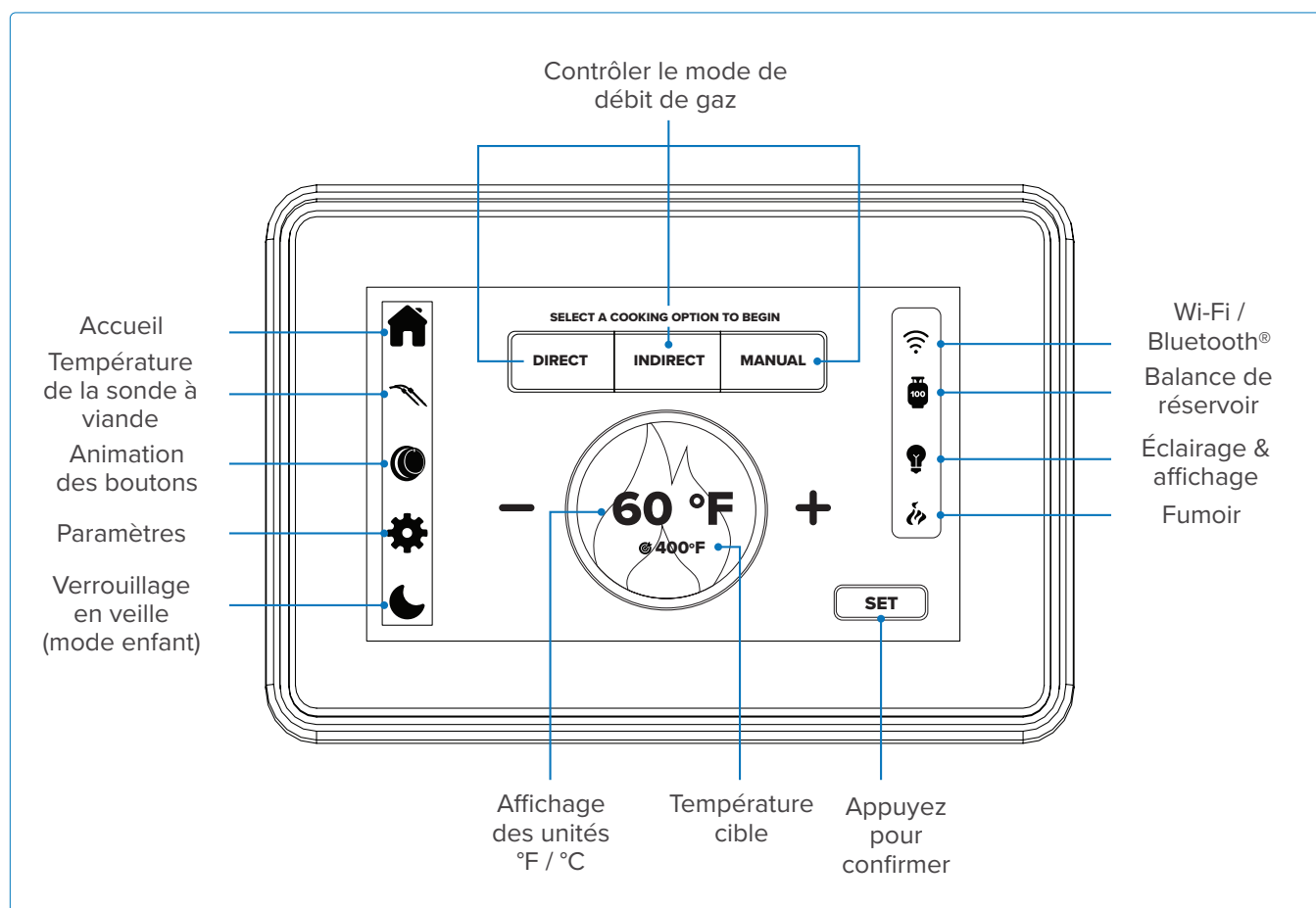
Consultez les sections "Instructions de démarrage rapide" et "Application Napoleon Home" pour

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

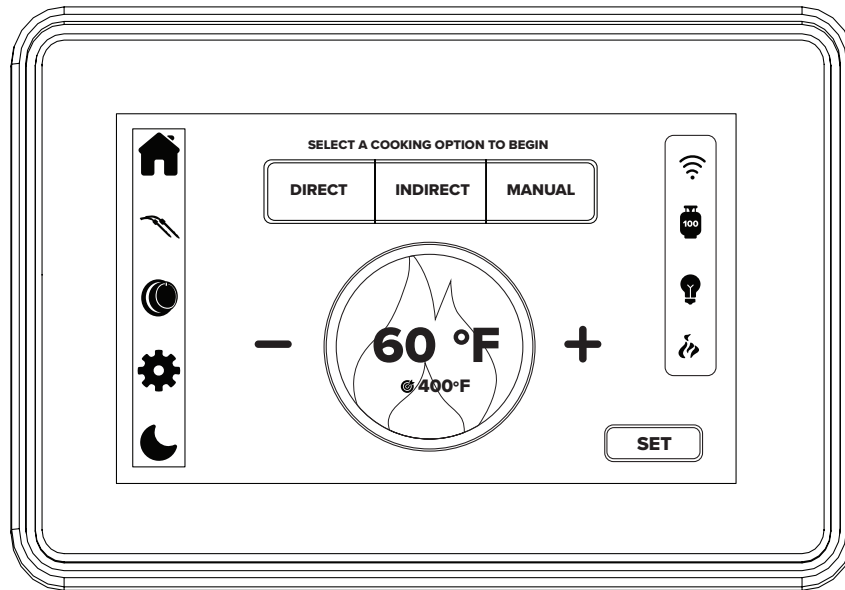
Appareils compatibles

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

Aperçu de l'affichage



Fonctionnement de l'affichage



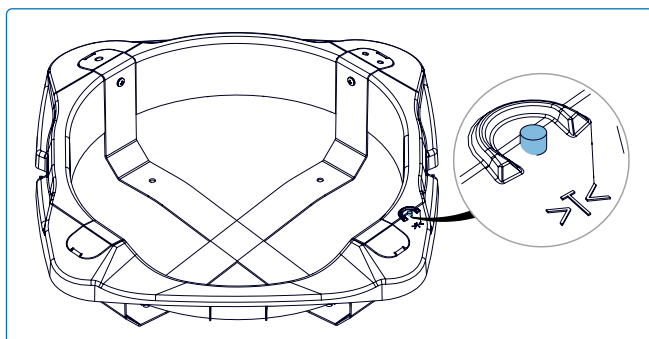
Fonction	Action	Durée	Description
Mode de couplage	Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant 10 secondes OU touchez l'icône Wi-Fi, puis dans la fenêtre contextuelle sélectionnez Réinitialiser le réseau pour rendre le système appairable.	10 secondes	Lorsque le système redémarre, le logo Napoleon apparaîtra. Les icônes Wi-Fi et Bluetooth® clignoteront, indiquant que l'appareil est en mode appairage (Point d'accès). Vous devrez réinitialiser l'appareil à l'aide de l'application Napoleon Home. Ce processus doit être effectué lorsque l'affichage est actif. Si l'affichage est éteint ou en mode veille, continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le mode Point d'accès soit atteint. Sinon, vous pouvez lancer le mode d'appairage en appuyant sur l'icône Wi-Fi et en sélectionnant Réinitialiser le réseau dans le menu contextuel.
Réveil de l'affichage	Appuyez une fois sur l'affichage ou touchez l'icône de lune	N/A	Après sa sortie de veille, l'écran retrouvera sans problème son état précédent. Un appui sur l'icône de lune mettra l'écran en mode veille ; appuyez de nouveau au même endroit pour rallumer 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 du réservoir de propane

1. Retirez le réservoir 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 le nouveau réservoir de propane sur la balance.

Sélection d'un nouveau réservoir de propane

- Ouvrez l'application Napoleon Home et allez à la section Balance du réservoir (**Fig. 12**).
- Choisissez l'une des options suivantes :
 - » **Amérique du Nord** : Poids de réservoirs par défaut présélectionnés.
 - » **Europe** : Sélectionnez parmi les spécifications de réservoir disponibles.
 - » **Réservoir personnalisé (optionnel)** : Entrez le poids d'un réservoir vide et plein pour un suivi précis (**Fig. 13**).



NOTE :

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

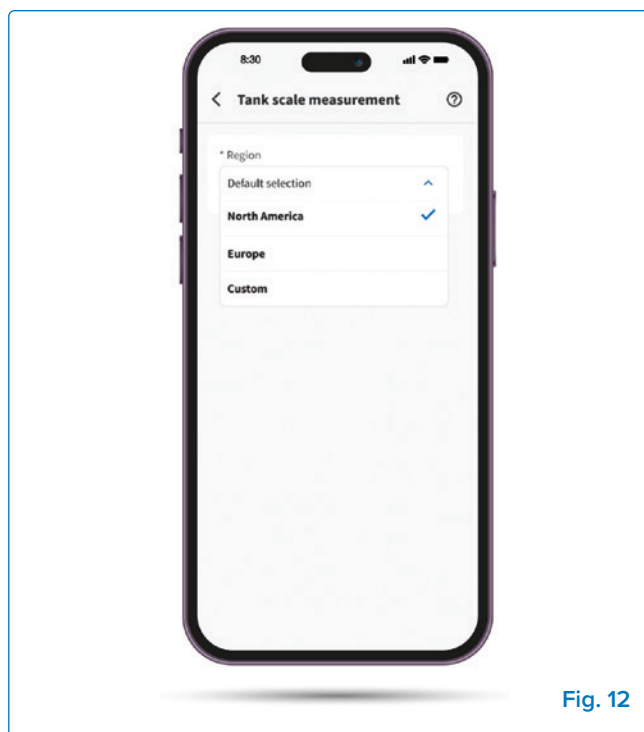


Fig. 12

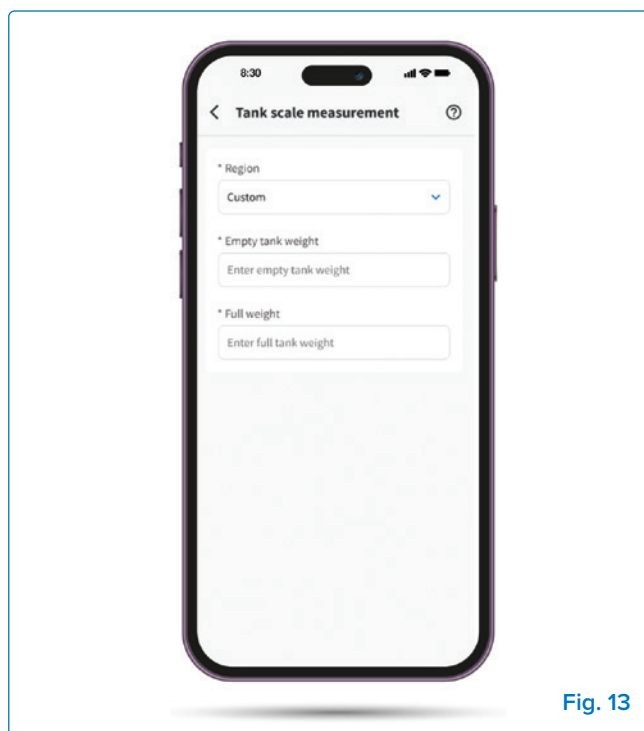


Fig. 13





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 directement exposées 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 qu'elle ne soit placée sur le Barbecue.
- **IMPORTANT** : Orientez les pointes des sondes vers le bas mais ne laissez pas les pointes toucher les Grilles de cuisson. Essayez également de vous assurer que les sondes ne touchent pas le corps du Barbecue.
- Placez la viande du côté du barbecue le plus proche du thermomètre.
- Positionnez le câble à un point de sortie élevé afin qu'il reste suffisamment au-dessus des grilles de cuisson lorsque le couvercle est fermé.
- Sinon, les poignées des sondes peuvent être placées sous le joint du couvercle. Assurez-vous que les côtés du barbecue ne dépassent pas la température de fonctionnement maximale des sondes.
- Lorsque vous utilisez plusieurs sondes, des anneaux de couleur peuvent aider à identifier chaque sonde. Placez chaque anneau autour de 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 prononcée. Puis allumez le barbecue et vérifiez les points chauds où le câble pourrait entrer en contact avec une surface.

Guide de grillade infrarouge

Alimentation	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 <p>Steak 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur.</p>	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 pour la cuisson désirée. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
	À point 60–66 °C (140–150 °F)			
	Bien cuit 77 °C (170 °F)			
 <p>Hamburger 1,27 cm (½ pouce) d'épaisseur.</p>	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 steaks hachés de 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur ou plus doivent être grillés à chaleur indirecte.
	À point 60 °C (140 °F)			
	Bien cuit 77 °C (170 °F)			
 <p>Volaille</p>	74 °C (165 °F)	ÉLEVÉ, puis BAS	90 minutes au total (selon la taille)	Coupez aux trois quarts l'articulation entre la cuisse et la jambe afin que la viande repose à plat sur le brûleur pour une cuisson uniforme.
 <p>Côtelettes de porc</p>	64 °C (147 °F)	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.

Alimentation	Température interne	Réglage du bouton de commande	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
 Poisson	70 °C (158 °F)	MOYEN	5 à 10 minutes, selon l'épaisseur	Cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et s'effrite facilement.
 Fruits de mer/ Crevettes	60°C - 65°C (140 °F - 149 °F)	ÉLEVÉ	3 à 5 minutes	Jetez tout fruit de mer qui ne s'ouvre pas pendant la cuisson.
 Travers de porc	74 °C (165 °F)	ÉLEVÉ pendant 5 min, puis BAS	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)	ÉLEVÉ pendant 5 min, puis MOYEN	10–15 minutes par côté	Choisissez des morceaux épais pour plus de tendreté. Enlevez l'excès de gras pour éviter les flambées.
 Saucisses	74 °C (165 °F)	MOYEN à BAS	5 à 7 minutes au total	Faites cuire au barbecue ou faites bouillir jusqu'à ce que ce soit bien chaud.

Guide du fumoir

Conseils rapides pour le fumage

Pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre fumoir, nous avons créé ce guide de référence rapide rempli de conseils pratiques pour de meilleurs résultats. Ces techniques éprouvées rehaussent la saveur, améliorent l'adhérence de la fumée et vous aident à obtenir une cuisson plus homogène—pour que vous profitiez de la meilleure saveur à chaque fois et tiriez le meilleur parti de votre expérience culinaire.



Commencez avec la fumée Démarrez le fumoir à l'avance et attendez qu'il produise une fumée propre avant de placer des aliments sur le barbecue ou d'allumer les brûleurs.



Viande froide = meilleure croûte de fumée Placez la viande directement du réfrigérateur dans le fumoir. La surface plus froide absorbe plus de fumée au début.



Gardez-la humide Vaporisez la viande avec un flacon pulvérisateur toutes les 45 à 60 minutes. N'en faites pas trop—juste assez pour garder la surface collante, pas détrempée.



Utilisez un bac à eau Un récipient d'eau maintient l'humidité. L'air humide aide la fumée à mieux adhérer et garde la viande juteuse.



Brut = Plus de saveur fumée Incisez la surface ou appliquez un mélange grossier (par exemple, poivre concassé, herbes). Créer une texture rugueuse—par incision ou assaisonnement—favorise l'absorption de la fumée. La surface accrue et les irrégularités aident à piéger les particules de fumée plus efficacement, ce qui donne une saveur fumée plus profonde, riche et complexe.



Évitez la fumée blanche épaisse Une fumée blanche épaisse signifie une combustion incomplète. Utilisez des copeaux ou des morceaux de bois de qualité pour une combustion plus propre.



Les zones de température comptent Comprenez les zones chaudes et froides de votre barbecue. Faites pivoter la viande si nécessaire pour une cuisson uniforme et éviter les zones sèches.










La patience paie Ne vous précipitez pas. Gardez le couvercle fermé—chaque coup d'œil ajoute 10 à 15 minutes au temps de cuisson. Faites confiance au processus !


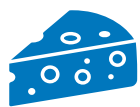


ASTUCES DE PRO POUR LE FUMAGE !

- Laissez reposer la viande après le fumage pour permettre aux jus de se redistribuer. Cela peut faire une grande différence en tendreté et en saveur.
- S'il n'est pas nettoyé, votre fumoir peut accumuler de la créosote, un résidu semblable à du goudron qui donne aux aliments un goût amer et désagréable.
- Utilisez un thermomètre à viande pour plus de précision. Ne vous fiez pas uniquement au temps—la température interne est essentielle.
- C'est en forgeant qu'on devient forgeron. Chaque morceau de viande réagit différemment. Soyez patient et continuez à expérimenter.

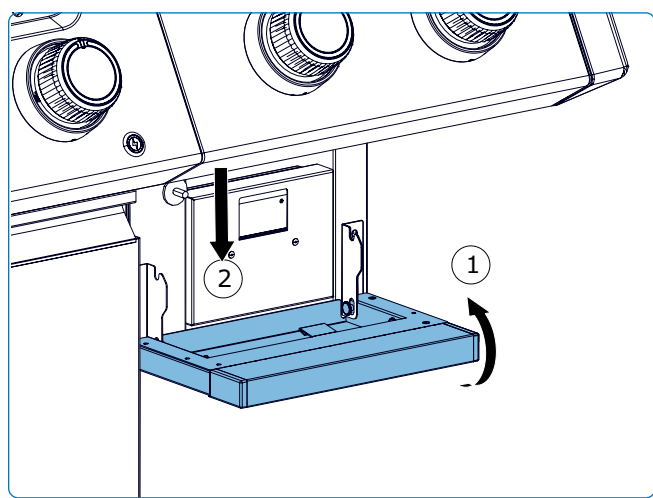
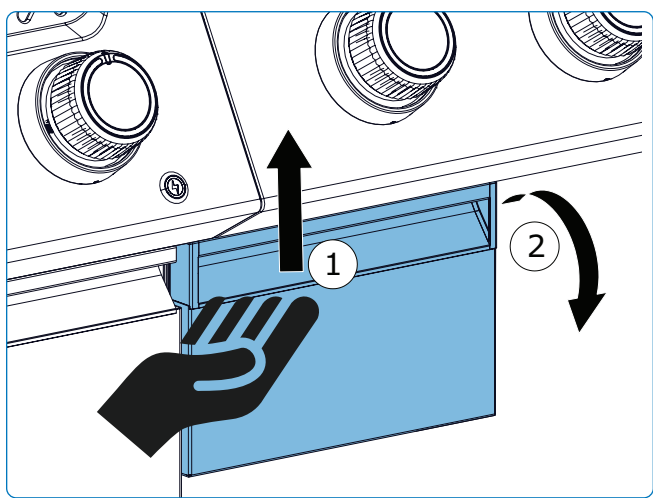
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson
 Bœuf	Poitrine de bœuf	Hickory, Chêne, Mesquite	107–116 °C (225–240 °F)	6 à 8 h (jusqu'à l'emballage, à 74 °C / ~165 °F) Temps de cuisson : 12–18 h. Utilisez un bac d'eau pour l'humidité ; emballez dans du papier alu après le plateau.
	Plat de côtes		107–116 °C (225–240 °F)	3 à 4 h (jusqu'à l'emballage) Temps de cuisson : 6–8 h. Côté os en bas ; repos 1 h après cuisson.
	Pain de viande	Noyer, chêne, pommier, noix de pecan	107–135 °C (225–275 °F)	2,5 à 3,5 h Laissez reposer le pain de viande 10–15 min avant de trancher pour garder son humidité.
 Porc	Épaule de porc (Boston Butt)	Pomme, Cerisier, Pacanier	12–14 h	Fumez jusqu'à 90–95 °C (195–203 °F) pour effiloche.
	Travers de porc (Baby Back Ribs)	Pomme, Cerisier, Noyer	~5 h (méthode 3-2-1)	Enveloppez dans du papier aluminium à la 3e heure ; terminez sans emballage pour la croûte
	Travers de porc (Spare Ribs)		~6 h	Vaporisez avec du jus de pomme chaque heure pour garder l'humidité.
	Filet	Pommier, cerisier, chêne	~2–4 h	Ne pas trop cuire — retirer à 63 °C (145 °F)
 Poulet	Entier	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	3–4 h Ficelez les pattes et repliez les ailes ; fumez jusqu'à 74 °C (165 °F)
	Cuisse/pilons	Pommier, érable, pacanier	121–135 °C (250–275 °F)	~2 h Température élevée : peau croustillante, sans retournement.
	Ailes	Pommier, cerisier, érable	121–135 °C (250–275 °F)	1,5–2 h Mélangez avec huile/épices avant fumage ; finissez sur feu direct pour plus de croustillant.
	Blanc	Pommier, cerisier, érable	107 °C (225 °F)	~1 h Utilisez un thermomètre à viande, retirez à 71 °C (160 °F), laissez reposer jusqu'à 165 °F.

Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson
 Dinde	Entier	Pomme, Cerisier, Pacanier	5–7 h	Utilisez un bac à eau ; ouvrez en crapaudine pour une cuisson homogène.
	Blanc		~ 4 h	
 Gibier	Filet	Chêne, cerisier, noyer	107 °C (225 °F) ~45 min/lb	Le bois doux préserve la saveur du gibier ; ne fumez pas trop.
 Gibier à plumes	Canard – Entier	Pomme, Cerisier, Pacanier	121–135 °C (250–275 °F) 3–4 h	Incisez la peau pour faire fondre la graisse ; terminez à feu vif pour une peau croustillante.
	Canard – Magret	Pommier, érable, aulne	107 °C (225 °F) ~ 1,5 h	Fumez côté peau vers le haut ; retirez à 135–140 °F / 57–60 °C pour une cuisson saignante.
	Caille	Bois de pommier, Cerisier, Noyer	107 °C (225 °F) 1–1,5 h	Vaporisez légèrement avec du jus de pomme ou du bouillon pendant le fumage pour maintenir l'humidité et améliorer l'adhérence de la fumée.
 Fruits de mer	Saumon – Filet	Aulne, cerisier, érable	104 °C (220 °F) 1 h	Le saumon peut être fumé à froid en le salant et en l'exposant à la fumée à 68–86 °F (30 °C–20 °F) sans cuisson. Utilisez des filets avec la peau ; terminez avec un glaçage au citron.
	Truite – Entière	Aulne, Chêne, Cerisier	107 °C (225 °F) 1 h	Farcir la cavité avec du citron/des herbes ; fumer dans un panier
	Queues de homard	Aulne, Pommier, Cerisier	~ 45 min	Fendre les queues pour une meilleure pénétration de la fumée.

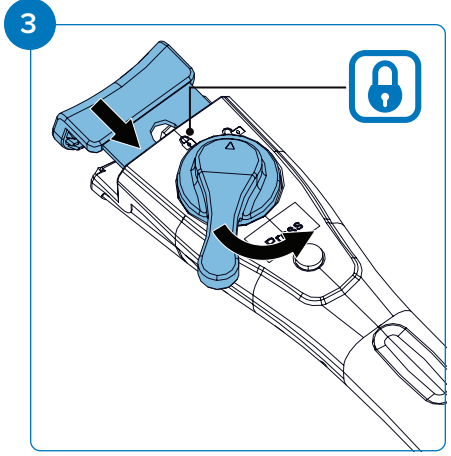
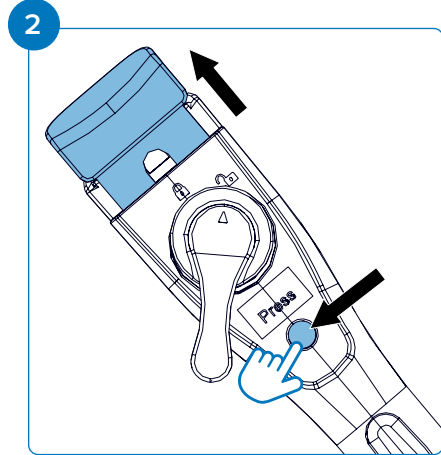
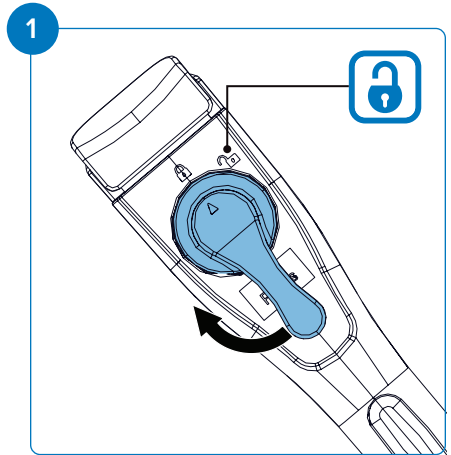
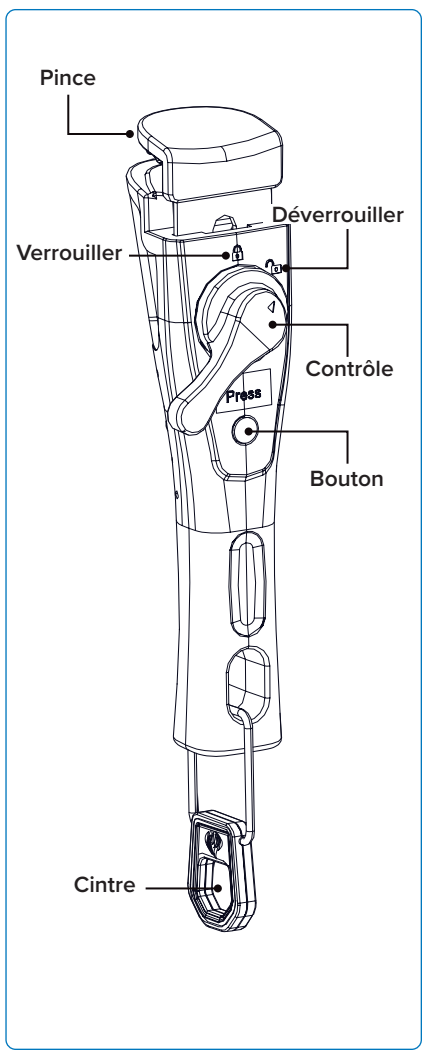
Type d'aliment	Type(s) de bois	Température de fumage °C (°F)	Temps de fumage	Conseils de cuisson	
 Légumes	Poivrons	107–116 °C (225–240 °F)	1,5–2 h	Couper en deux ou en grosses lanières ; huiler légèrement.	
	Pommes de terre – Entières		2–3 h	Faire des trous et frotter avec de l'huile/du sel ; envelopper dans du papier aluminium pour une peau tendre.	
	Carottes		1,5–2 h	Fumer avec une touche de miel ou de cassonade pour plus de douceur.	
	Tomates (Roma)	Cerisier, Pommier	93–107 °C (200–255 °F)	1,5–2 h	Couper en deux ; idéal pour les sauces ou la salsa.
 Fromage	Cheddar (affiné)	32 °C (90 °F) Remarque : Les journées froides facilitent le maintien de basses températures dans le fumoir—idéal pour fumer du fromage à froid sans le faire fondre.	1,5–2 h	Laisser reposer non emballé au réfrigérateur pendant 24 à 48 h après fumage pour adoucir	
	Gouda			Pommier, Pacanier	Couper en petits blocs ou fumer entier ; laisser reposer 48 h.
	Mozzarella (faible humidité)		Pommier, cerisier	~ 1 h	Utiliser des blocs fermes ; fumer doucement sinon il peut fondre.
	Suisse / Jarlsberg		Pommier, Aulne	2 h	Refroidir avant de fumer ; laisser reposer 2 jours pour un goût optimal
	Fromage à la crème (bloc)		Pommier, Érable	1–2 h	Inciser le dessus en croisillons ; assaisonner ou enrober d'épices avant de fumer.
	Brie			~ 1 h	Congeler brièvement avant de fumer pour qu'il garde sa forme.
	Halloumi (fumé à froid)		Pomme, Cerisier, Pacanier	1–1,5 h	Couper en tranches de ¼–¾" d'épaisseur ; utiliser une configuration indirecte avec un bac à glace ; laisser reposer 24–48 h
	Halloumi (fumé à chaud)			107 °C (255 °F)	30–45 min

Opération

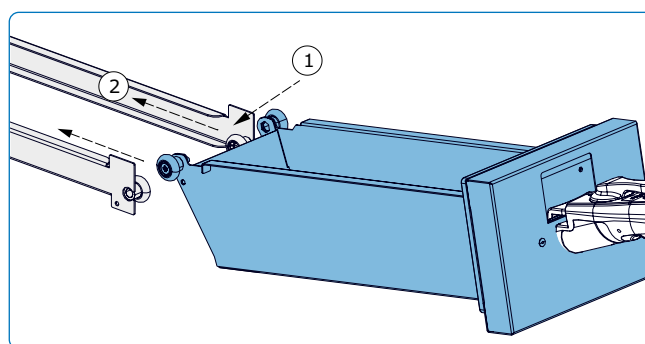
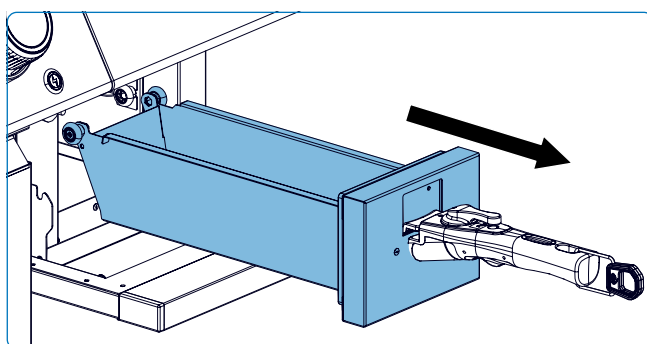
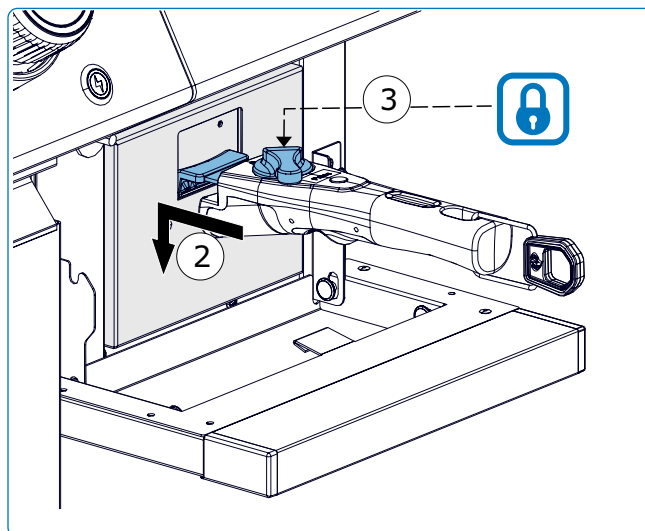
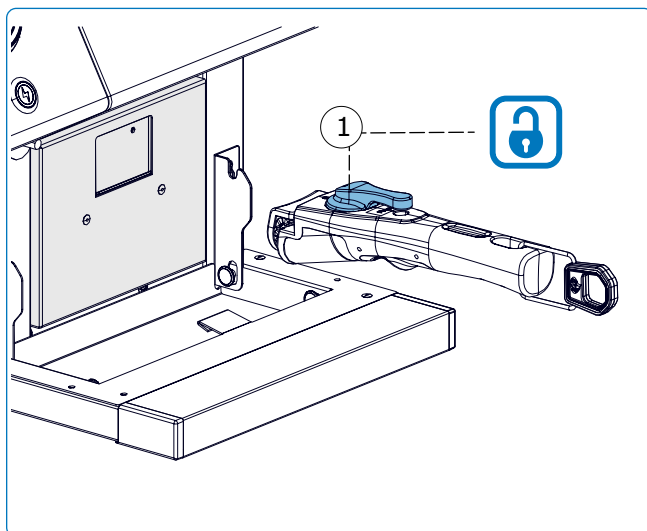
Porte



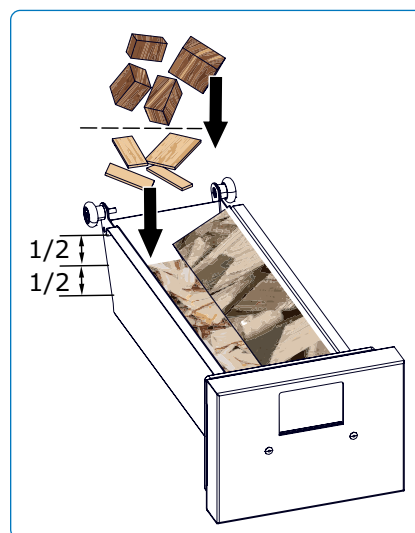
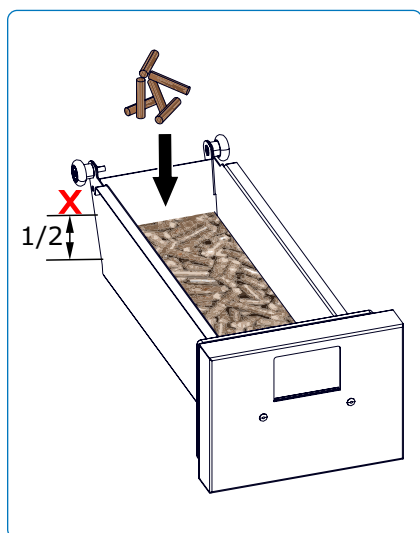
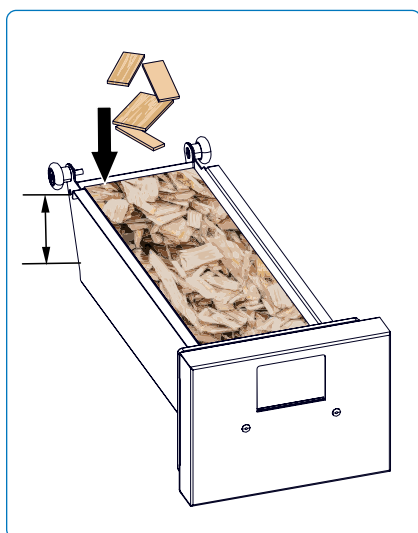
Présentation des outils



Plateau à bois



Installation de votre fumoir



- Remplissez de copeaux de bois jusqu'en haut du plateau. Environ 480 g. ou 6 tasses.

- Remplissez de copeaux de bois jusqu'à la moitié maximum. Environ 180 g. ou 2 tasses.

- Disposez une couche de copeaux de bois jusqu'à la moitié maximum. Placez des morceaux de bois sur les copeaux de bois.

Instructions de nettoyage

Nettoyage du bac à fumoir

Pour garder votre boîte à fumée en parfait état et garantir la meilleure saveur fumée à vos aliments grillés, suivez ces étapes de nettoyage simples après chaque utilisation :

1. **Laissez refroidir complètement** – Laissez le bac à fumoir et le barbecue refroidir avant de les manipuler pour éviter les brûlures et faciliter le retrait des cendres. Les cendres et la créosote peuvent s'accumuler à l'intérieur, surtout près de l'élément chauffant.
2. **Débranchez avant de nettoyer** – Débranchez toujours le bac à fumoir avant de nettoyer près de l'élément chauffant pour votre sécurité.
3. **Videz les cendres** – Retirez le plateau à bois du barbecue et jetez les copeaux de bois ou les cendres restants dans un récipient métallique.
4. **Retirez et nettoyez la grille** – Retirez la grille qui retient les copeaux de bois. Secouez les débris restants et brossez-la pour la nettoyer (**Fig. 14**).
5. **Le tuyau de sortie du fumoir** – peut être dévissé pour le nettoyage—insérez un tournevis dans les trous de l'embout pour plus de levier (**Fig. 15&16**).
6. **Grattez les résidus** – Utilisez une brosse pour barbecue ou un grattoir en métal pour enlever les morceaux de bois carbonisés ou les débris collés des surfaces intérieures, de la coque interne et du bac à copeaux de bois.
7. **Essuyez la boîte du fumoir** – Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures avec un mélange 50/50 d'eau tiède et de vinaigre de cidre à l'aide d'une éponge. Cela élimine la créosote. Utilisez une brosse métallique ou un tampon abrasif pour les accumulations tenaces. Évitez l'excès d'humidité près des parties électriques (**Fig. 17**).
8. **Réassemblez et rangez** – Une fois sec, remettez le bac à bois dans le barbecue.

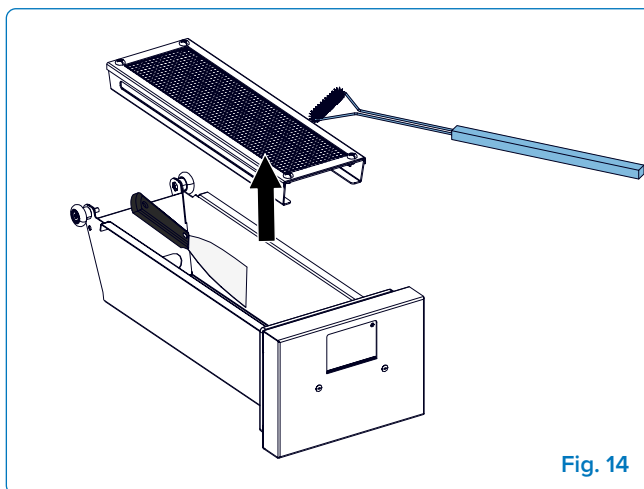


Fig. 14

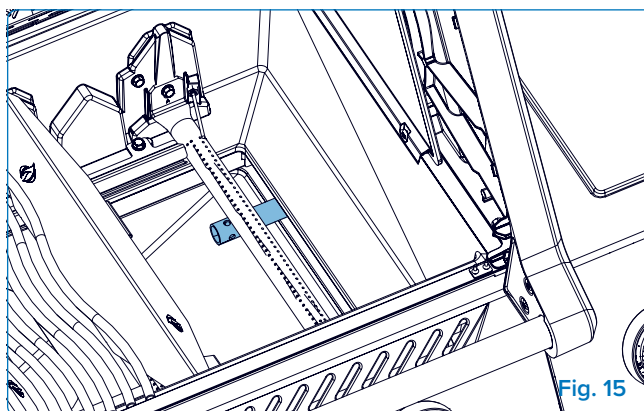


Fig. 15

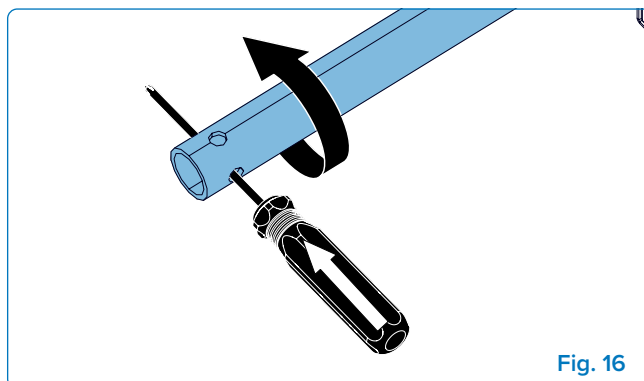


Fig. 16

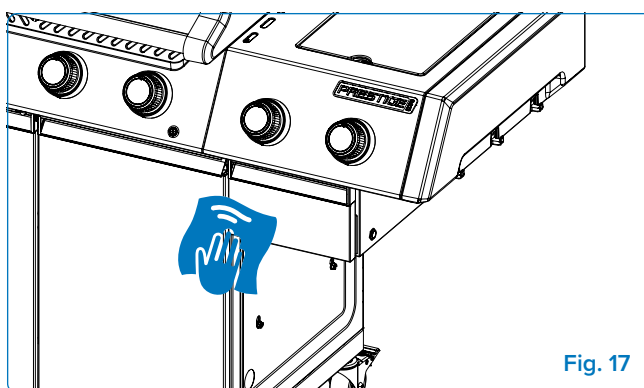


Fig. 17

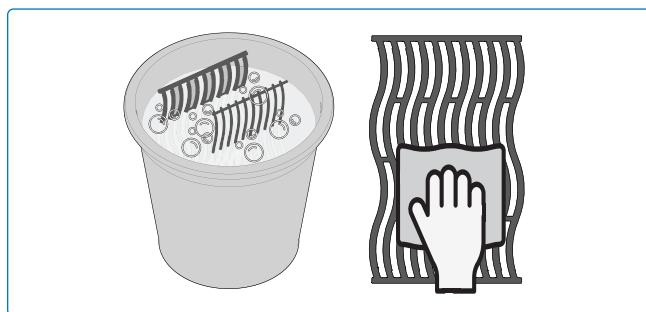


ASTUCE PRO !

Un nettoyage régulier préserve la saveur et prolonge la durée de vie de la boîte à fumée !

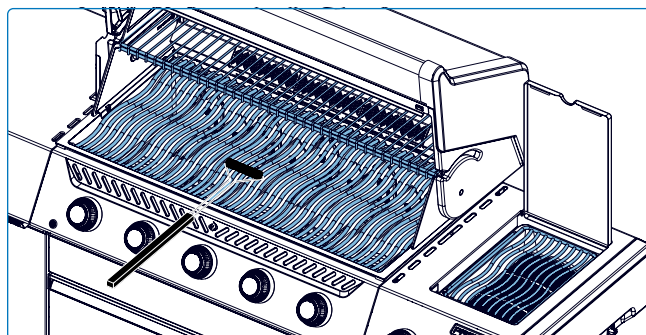
Nettoyage de votre barbecue avant la première utilisation

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



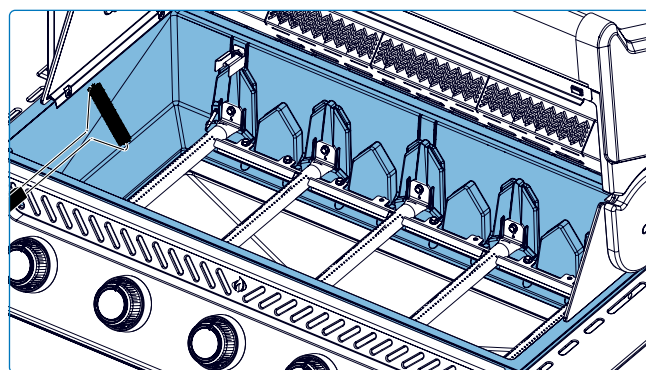
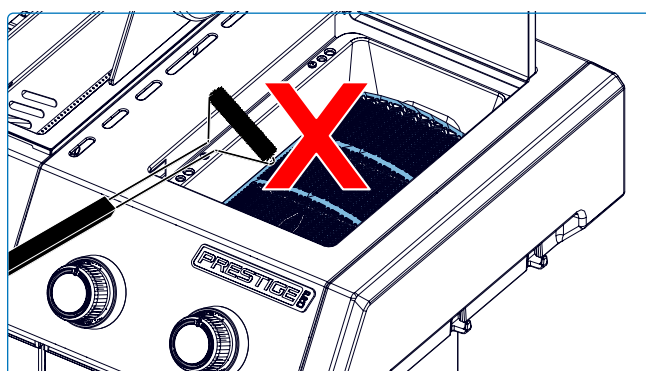
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le barbecue 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.



Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont immédiatement incinérées en raison de la chaleur intense.
- Ne nettoyez pas la plaque en céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ni d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la plaque en céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



NOTE :

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 carreaux en céramique.



DANGER !

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

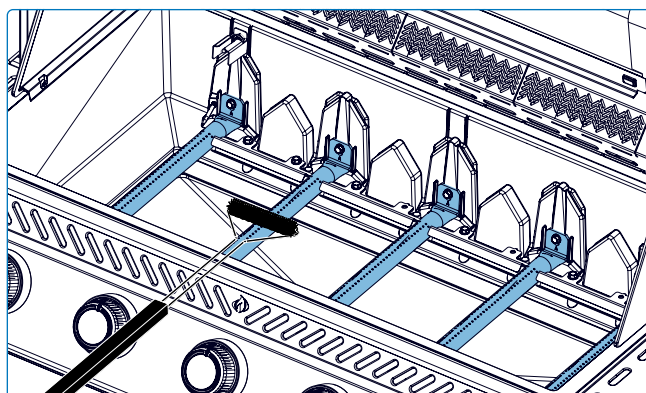
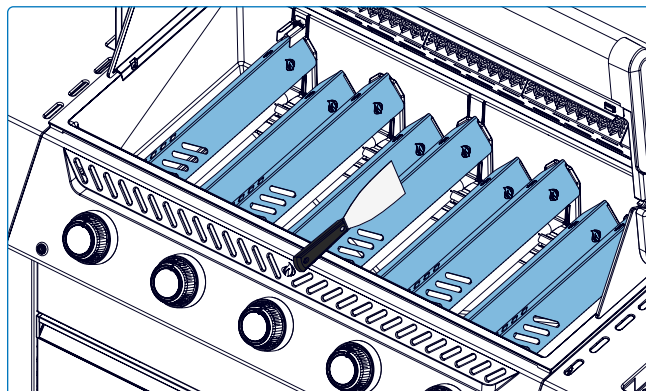
Intérieur du gril

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 cuisson avec un couteau à mastic, puis brossez les cendres.
4. Retirez les plaques de cuisson et nettoyez les brûleurs avec une brosse métallique.
5. Balayez les débris dans le bac de récupération.



NOTE :

Ce modèle comprend des plaques de cuisson inférieures situées juste au-dessus du bac à graisse pour une répartition optimale de la chaleur.



Bac de récupération

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

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac d'égouttement hors du gril pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac d'égouttement.
2. Grattez le bac de récupération à l'aide d'un grattoir en plastique dur pour éviter les rayures qui pourraient entraîner de la rouille.
3. Remplacez le bac à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines selon l'utilisation du barbecue (si applicable).
4. Contactez votre revendeur Napoleon Grill pour les fournitures.

Thermocouples

Le capteur de flamme et les deux thermocouples sont situés près des brûleurs principaux (**Fig.18**). En cas d'accumulation de graisse, essuyez délicatement les embouts 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.

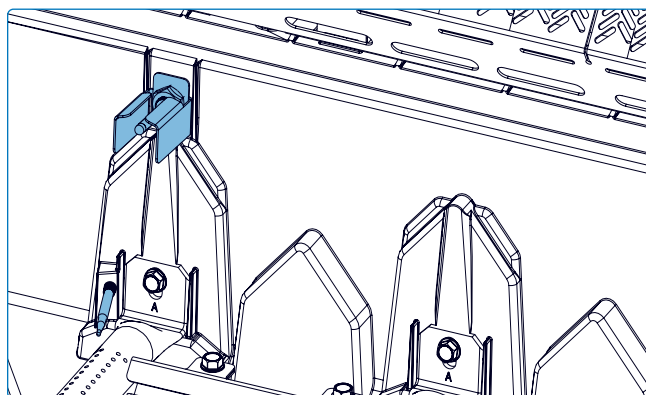
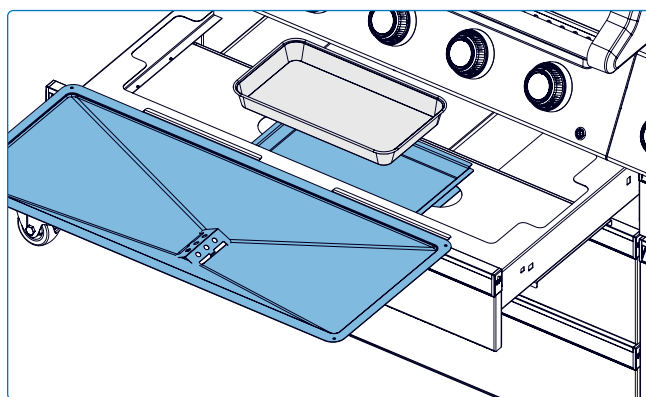
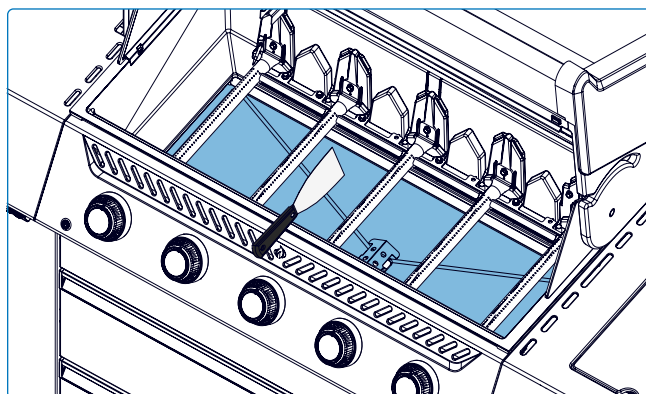
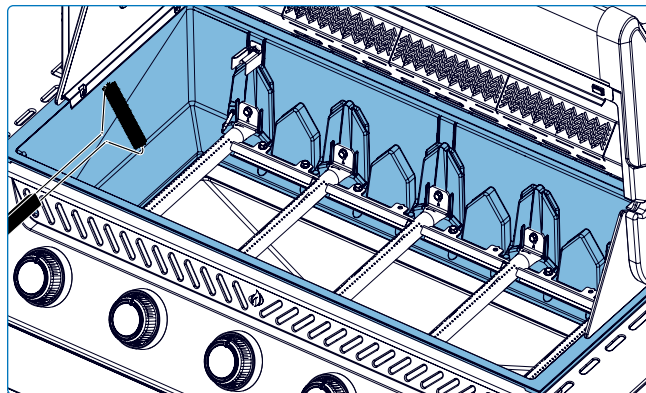


Fig. 18

Panneau de contrôle

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

Pièces moulées en aluminium

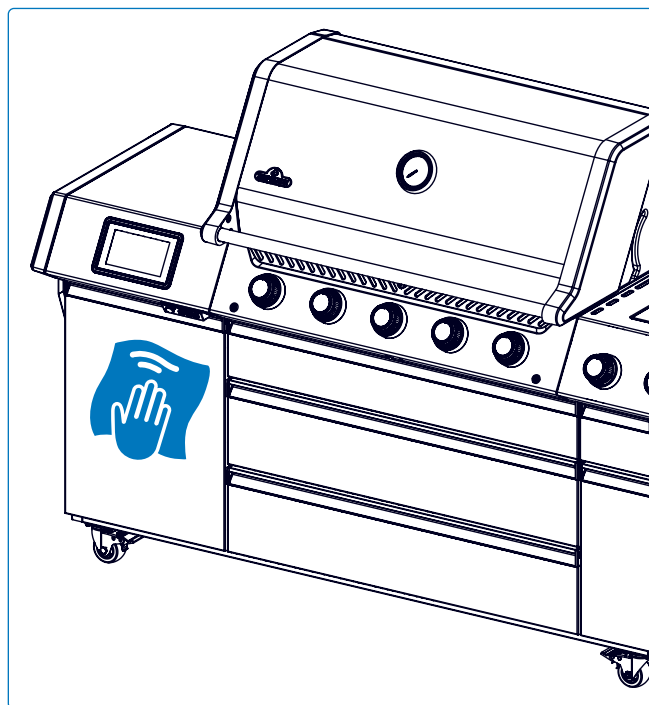
Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées qui ressemble à des taches blanches.

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

Surface extérieure du grill

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

Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et 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 le nettoyage. 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 provoquer une détérioration rapide des composants du barbecue s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Moustiquaire et orifices des brûleurs

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

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur en jaune ou orange pâle et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'air sous le panneau de commande.

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. 19).**
2. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse flexible pour tube venturi ou, pour les zones délicates, d'une brosse à poils souples pour enlever délicatement les débris.
3. Secouez les débris libres du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez que les orifices du brûleur et des valves ne sont pas obstrués : les orifices du brûleur peuvent se boucher avec le temps à cause des résidus de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone déplié 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 fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car elle se briserait.
7. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
8. N'agrandissez pas les trous.
9. Assurez-vous que la grille anti-insectes est propre, bien tendue et exempte de peluches ou 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. Remettez le support de la plaque de cuisson en place et serrez les vis pour terminer la réinstallation.

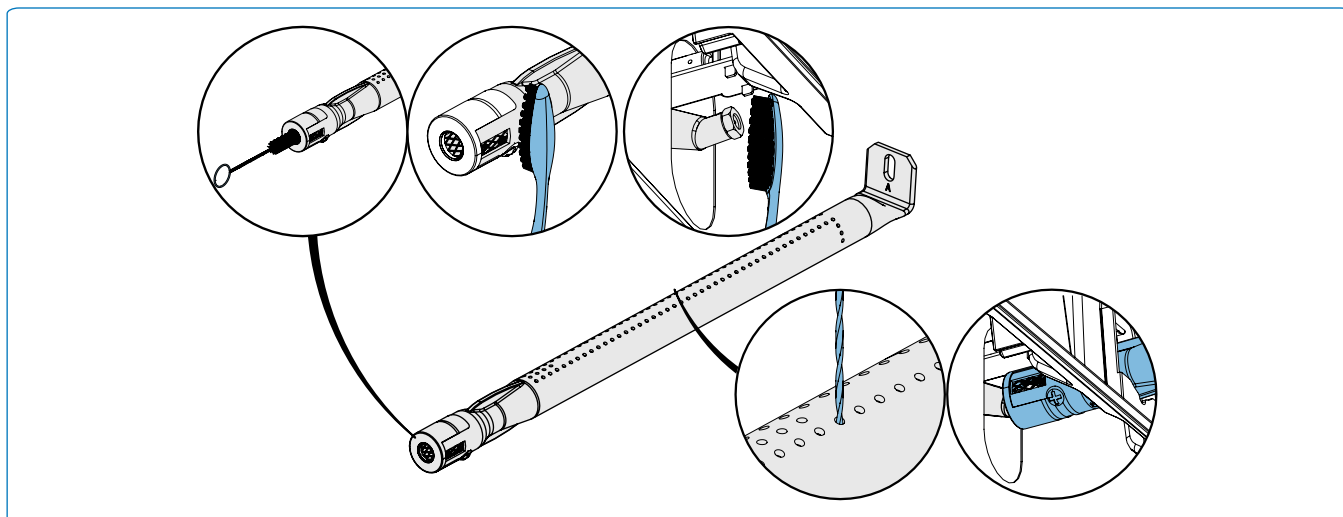


Fig. 19

DANGER !

- Il est très important que la valve/ l'orifice entre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre barbecue, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Évitez tout contact non protégé avec 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 rayerait la finition.



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

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

Sondes de température

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



NOTE :

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 !

- Gardez 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 une personne qualifiée.

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

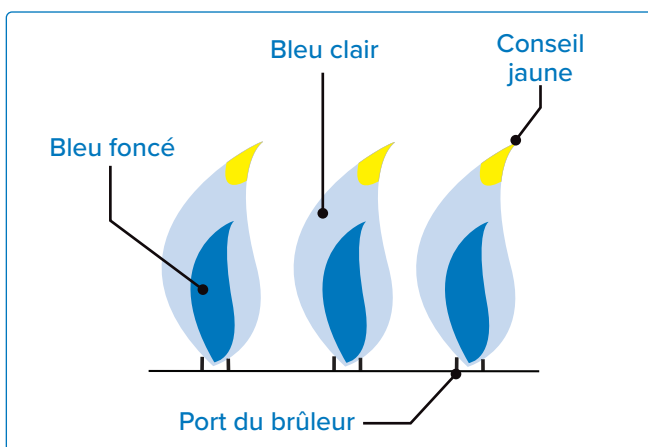


IMPORTANT !

- Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Réglage de l'air de combustion

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



Réglage du volet d'air

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Vous devez retirer le brûleur pour accéder et ajuster la vis du volet d'air, car elle n'est pas accessible autrement.
3. Retirez le couvercle arrière pour régler l'obturateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins.
5. D'allumer les brûleurs à feu vif.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remettez les pièces retirées une fois les volets correctement réglés.
8. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.



NOTE :

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

Réglages de l'obturateur d'air

Modèle	Type de gaz	Brûleur principal	Brûleur tubulaire arrière
PRO665	Propane (G30,G31)	Ouvert	* 1/4" (6 mm)

* Chaque côté du volet d'air

Tableau 1

Acier inoxydable dans des environnements difficiles

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

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent 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 veiller à éviter la fissuration de leurs surfaces en céramique. Des fissures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



IMPORTANT !

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

Ventilation de l'air chaud

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



DANGER !

- Coupez 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 gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flambées avec de l'eau (**Fig. 20**).
2. Évitez tout contact d'eau froide (pluie, arroseur, tuyau) avec les brûleurs en céramique chauds : un choc thermique peut fissurer la plaque.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lors de son fonctionnement ultérieur et générera une pression qui fissurera la céramique.
4. Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Si de l'eau stagne dans le gril, inspectez la céramique pour déceler une infiltration. Si elle est humide, retirez le brûleur, retournez-le pour évacuer l'eau, puis rentrez la céramique pour un séchage complet.
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.

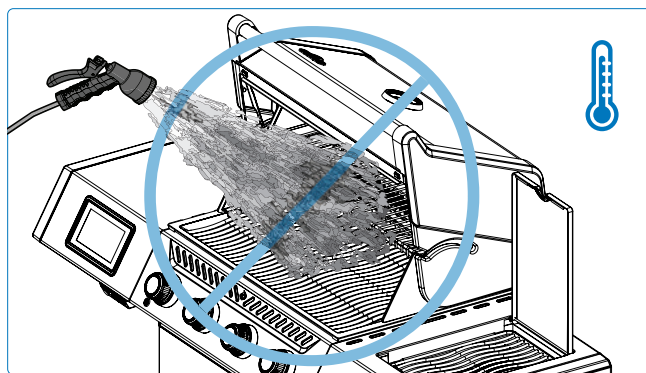


Fig. 20



LA SÉCURITÉ D'ABORD !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou latéral avec du métal (plaques, poêles).

Réglage de la porte

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

1. Trouvez le support de réglage en haut de la porte (**Fig. 21**).
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 de niveau entre elles (**Fig. 21**).
5. Si nécessaire, répétez ces étapes jusqu'à ce que les portes soient alignées.

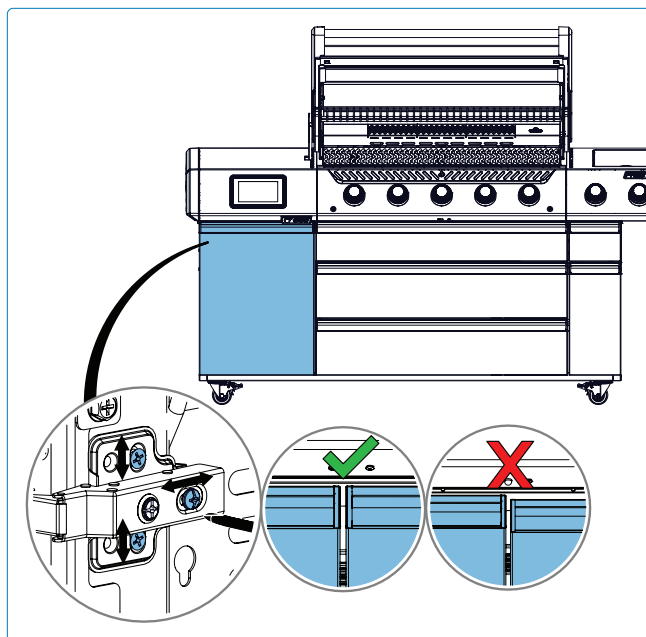


Fig. 21



AVERTISSEMENT !

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

Dépannage

Problèmes d'éclairage

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

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La sortie JETFIRE™ est sale ou obstruée.	Nettoyez la sortie JETFIRE™ avec une brosse à dents à poils souples.
	Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Fil d'électrode ou fils de borne de l'interrupteur desserrés.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs du module à l'interrupteur d'allumage (si équipé) sont bien enfoncés sur leurs bornes respectives.
	Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et flambées

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

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

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme basse lorsque la vanne est en position haute.
- Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane - procédure d'allumage incorrecte.	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement – " Instructions d'allumage ".
Gaz naturel – conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir « Instructions de nettoyage ».
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir " Instructions d'entretien ". IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille. Attendez 5 min, puis rouvrez-la lentement et laissez la pression s'équilibrer avant d'allumer le gril. Suivez toujours la procédure d'allumage avec soin. Tous les robinets doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert.

Peinture écaillée

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

Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. Le décollement 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 permet d'éviter ce phénomène. Voir " Instructions de nettoyage ".

Retour de flamme du brûleur infrarouge

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

Causes possibles	Solution
Tuiles en céramique 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 carreaux en céramique soient uniformément rouges.
Brûleur surchauffé en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface du gril couverte par une plaque ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril n'est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.



NOUS VOULONS VOUS AIDER !

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

Fumoir

- Ne démarre pas, n'atteint pas ou ne maintient pas la température, produit peu ou pas de fumée, ou cuit les aliments de façon inégale
- Émet des bruits inhabituels, affiche des codes d'erreur, produit une fumée excessive ou présente des problèmes d'alimentation en combustible.

Causes possibles	Cause	Solution
Fumoir ne s'allume pas	• Le faisceau n'est pas connecté au port COMM	• Branchez correctement le faisceau ; vérifiez s'il y a des dommages
	• Le câble d'alimentation n'est pas branché au fumoir	• Branchez le câble d'alimentation au fumoir
	• Le câble d'alimentation n'est pas branché à la prise du barbecue	• Branchez le câble d'alimentation à la prise du barbecue
Les copeaux de bois ne s'enflamment pas	• Les copeaux de bois sont humides	• Utilisez des copeaux secs
	• Accumulation de copeaux brûlés	• Nettoyez le plateau
	• Porte mal fermée	• Fermez complètement la porte
Fumée blanche épaisse	• Système Venturi obstrué ou ventilateur de soufflerie non en marche	• Nettoyez le système et vérifiez le ventilateur
	• Copeaux de bois humides	• Remplacez par des copeaux secs
	• Porte mal fermée	• Assurez-vous d'une fermeture correcte
Porte ne se ferme pas	• Joint de porte endommagé ou manquant	• Inspectez et remplacez le joint
	• Copeaux coincés entre le plateau et la paroi intérieure	• Retirez l'obstruction
	• Accumulation de cendres/débris	• Nettoyez la chambre
Fumée blanche, épaisse ou amère	• Plateau mal aligné	• Réajustez le plateau sur le rail
	• Combustion incomplète due à un Venturi obstrué	• Nettoyez soigneusement le système Venturi
	• Combustion incomplète due au ventilateur non en marche	• Vérifiez le fonctionnement du ventilateur ; si une erreur de ventilateur s'affiche, suivez les étapes de diagnostic ou contactez le support
	• Mauvaise circulation d'air ou trop de carburant	• Réduisez la charge de combustible et améliorez la ventilation
	• Bois/copeaux humides qui couvent	• Utilisez des copeaux de bois secs ou des granulés

Causes possibles	Cause	Solution
Panne du Fumoir intégré (via écran tactile LCD)	<ul style="list-style-type: none"> • Barbecue non connecté à l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la connexion électrique
	<ul style="list-style-type: none"> • Fonction Fumoir désactivée dans les paramètres de l'écran tactile 	<ul style="list-style-type: none"> • Activez la fonction Fumoir via les commandes LCD
	<ul style="list-style-type: none"> • Câble COMM non connecté 	<ul style="list-style-type: none"> • Connectez solidement le câble COMM
	<ul style="list-style-type: none"> • Fusible grillé 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible
	<ul style="list-style-type: none"> • Problèmes de câblage 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspectez les connexions
	<ul style="list-style-type: none"> • Connexions filaires desserrées ou défectueuses à l'arrière de l'écran tactile LCD 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez et sécurisez le câblage de l'écran tactile
	<ul style="list-style-type: none"> • Le système doit être réinitialisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions de réinitialisation du fabricant via l'écran tactile
Pas de fumée ou très peu de fumée	<ul style="list-style-type: none"> • Température trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez le réglage de la température
	<ul style="list-style-type: none"> • Copeaux de bois humides ou de mauvaise qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des copeaux secs et de haute qualité
	<ul style="list-style-type: none"> • Combustion incomplète due au ventilateur non en marche 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le fonctionnement du ventilateur ; si une erreur de ventilateur s'affiche, suivez les étapes de diagnostic ou contactez le support
	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvais flux d'air dû à un venturi obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez soigneusement le système Venturi
	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulation de cendres dans le bac à copeaux de bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez régulièrement le bac à copeaux de bois

Appairage de l'application avec l'appareil

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

Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'application n'est pas installée ou n'est pas correctement installée.	<ul style="list-style-type: none"> • Connectez-vous à Internet via Wi-Fi et téléchargez l'application depuis l'Apple App Store ou Google Play™. • Suivez les instructions pour installer et ouvrir automatiquement l'application. • 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".	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les sondes sont correctement insérées dans les emplacements de votre appareil. • Maximisez la réceptivité en orientant l'affichage de l'appareil vers l'appareil 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 l'appareil 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.	<ul style="list-style-type: none"> • L'application ne recherche pas ou n'arrive pas à trouver l'appareil. • Cliquez sur "Réessayer" sur la page "aucun appareil trouvé" ou appuyez sur le bouton retour sur la page "appareils trouvés" pour relancer la recherche. • Éteignez puis rallumez l'affichage en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant 5 secondes. Assurez-vous que 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.

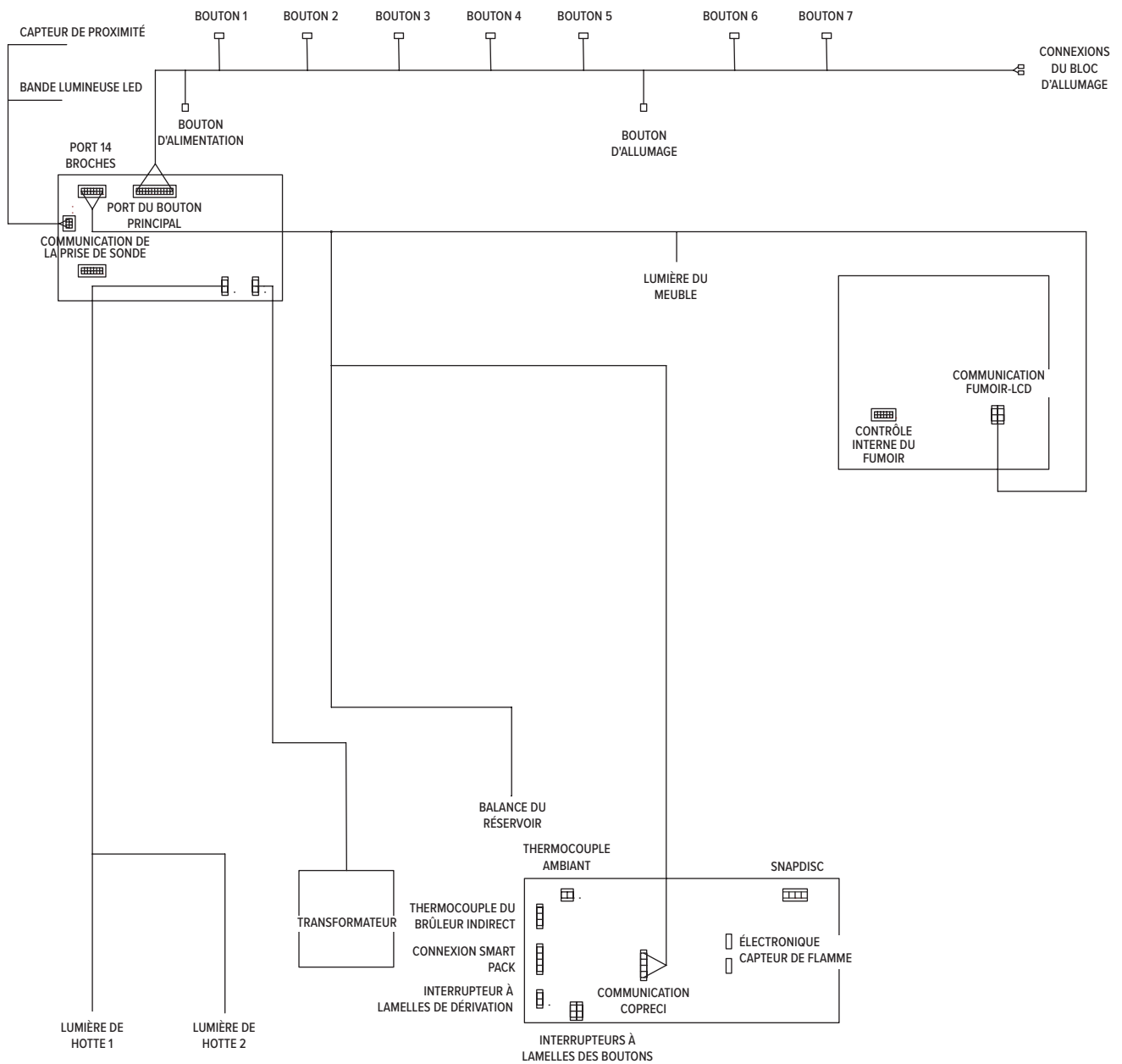
Problème d'application	Causes possibles / Solution
L'appareil a perdu la connexion pendant le fonctionnement et affiche une page "connexion perdue".	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez d'identifier la cause d'une interférence de fréquence ou d'un obstacle physique. • Assurez-vous que l'appareil et le smartphone ont accès à Internet, et que Bluetooth® est activé sur votre smartphone. • Éteignez puis rallumez l'unité d'affichage. • Forcez la fermeture puis la réouverture de l'application en dernier recours.
Les alarmes ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la connexion de l'appareil. • Vérifiez que les sons ou notifications appropriés sont activés dans les paramètres de votre appareil intelligent. • Vérifiez que la notification d'alarme (ou vibration) est sélectionnée dans l'application Napoleon Home.
L'appareil ne se connecte pas au Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 qui pourraient causer des interférences.



RESSOURCES POUR LES PIÈCES

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

Schéma des connexions électriques



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 Ltée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable.....	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges.....	15 ans
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'oeuvre 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.

5 YEARS IANS



50 ans de solutions de confort à domicile.



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



Adresse

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



Téléphone

Europe
+31 (0) 88 588 66 55

En ligne

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